

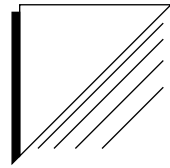
Essence HR7750

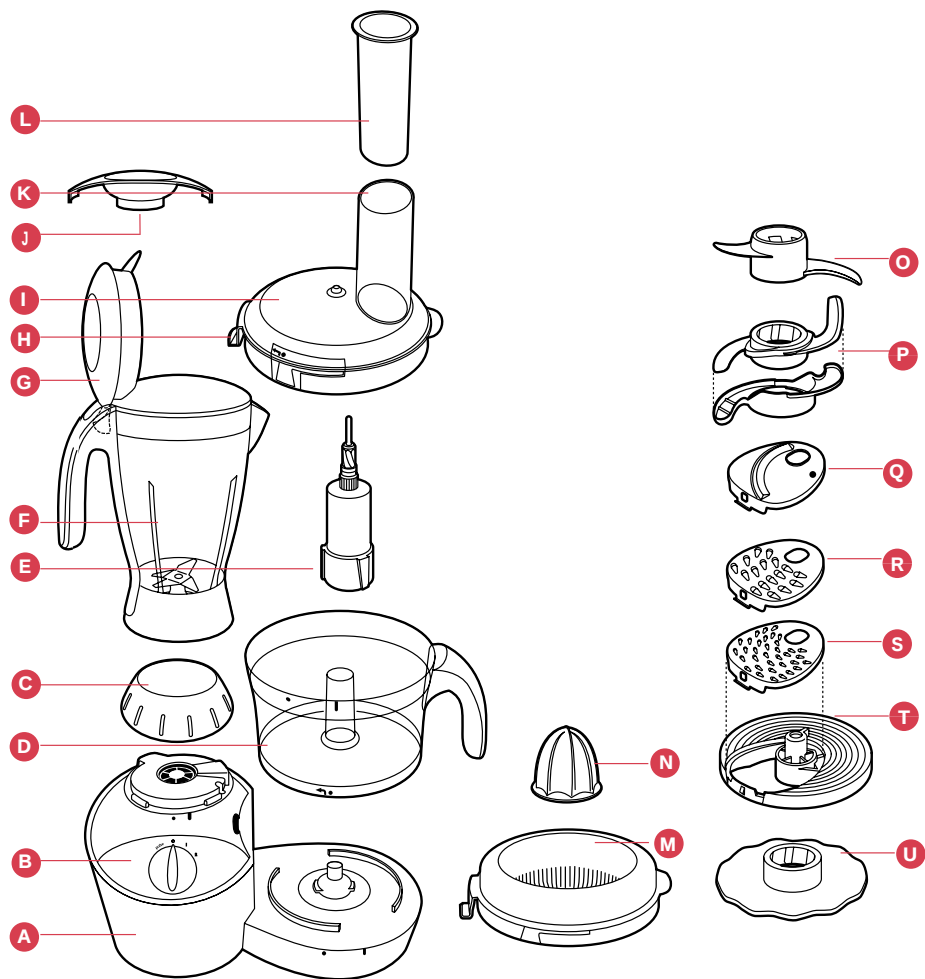


Recipes & Directions for use
Przepisy i instrukcja obsługi
Rețete și Instrucțiuni de utilizare
Рецепты и Инструкции по эксплуатации
Recepty & Návod k použití
Recepti in navodila za uporabo
Рецепти та інструкції з використання приладу



PHILIPS







ENGLISH 6

POLSKI 23

ROMÂNĂ 41

РУССКИЙ 59

ČESKY 81

MAGYAR 98

SLOVENSKY 117

УКРАЇНСЬКИЙ 135

Parts and accessories

- A) Motor unit
- B) Speed control
 - P = Pulse
 - 0 = Off
 - 1 = Lowest speed
 - 2 = Highest speed
- C) Screw cap (must be placed to use bowl functions)
- D) Food processing bowl
- E) Tool holder
- F) Blender jar
- G) Lid of blender jar
- H) Peg of lid (activates and deactivates the safety switch)
- I) Lid of food processing bowl
- J) Safety cover
- K) Feed tube
- L) Pusher
- M) Sieve of citrus press
- N) Cone of citrus press
- O) Kneading hook
- P) Metal blade + protective cover
- Q) Slicing insert medium
- R) Shredding insert medium
- S) Shredding insert fine
- T) Insert holder
- U) Emulsifying disc

Introduction

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

If your appliance suddenly stops running:

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

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

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

Important

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

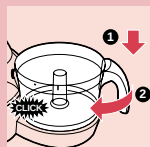
- ▶ Always unplug the appliance before reaching into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Place the lid on the bowl in the right position. The build-in safety lock will now 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 switching to speed setting 0.
- ▶ 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.

- For application times, please refer to the tables further in these instructions for use.
- Unplug the appliance immediately after use.

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

Using the appliance

Food processing bowl



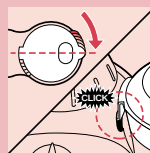
- 1 Mount the bowl on the food processor by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.



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

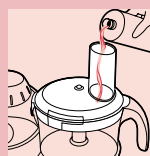
Built-in safety lock

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

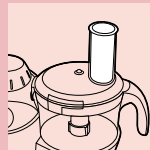


- 1 Make sure that the line on the lid and the line on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will complete the shape of the handgrip.

Feed tube and pusher



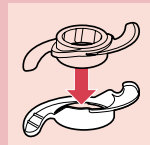
- 1 Use the feed tube to add liquid and/or solid ingredients. Use the pusher to push solid ingredients through the feed tube.



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

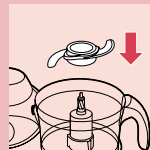
Metal blade

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

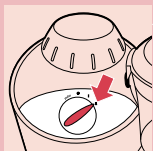


- 1 Remove the protective cover from the blade.

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



- 2 Put the tool holder in the bowl and the blade on the tool holder that stands in the bowl.
- 3 Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 x 3 cm. Put the lid on the bowl.



- 4 Put the pusher in the feed tube.
 - 5 Select the maximum speed (position 2) on the speed control.
- The process will continue until switched to position 0 (off).

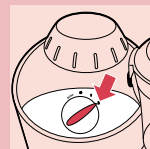
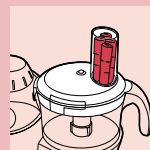
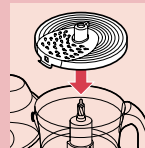
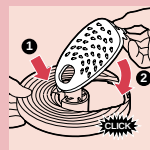
► Switch to position 1 to decrease the speed.

Tips

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

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

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



Inserts

Never process hard ingredients like ice cubes with the inserts.

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

Cutting edges are very sharp. Avoid touching them!

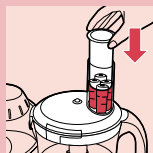
- 2 Place the insert holder onto the tool holder that stands in the bowl.
- 3 Put the lid on the bowl.
- 4 Put the ingredients in the feed tube. Pre-cut large chunks to make them fit into the feed tube.
- 5 Fill the feed tube evenly for the best results.

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

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

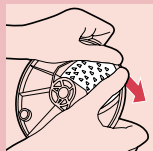
The process will continue until switched to position 0 (off).

► Switch to position 1 to decrease the speed.



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

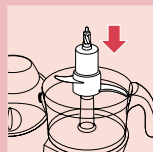
- ▶ If you are shredding soft vegetables or fruits, you can decrease the speed to position 1, to prevent the shredded vegetables and fruits from turning into puree.



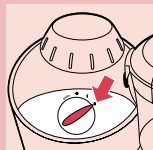
- 8** To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its back pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.

Kneading hook

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



- 1** Put the bowl on the motor unit and place the kneading accessory onto the driving shaft.
- 2** Put the ingredients in the bowl and fasten the lid onto the bowl. Place the pusher in the feed tube to prevent ingredients from splattering during the kneading process.

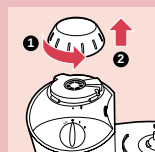


- 3** Select the maximum speed (position 2) on the speed control.

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 which is positioned above the speed control.

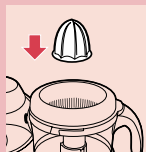


- 2** Mount the blender jar on top of the motor unit by turning it in the direction of the arrow until it is firmly fixed. The handle must be facing to the left!

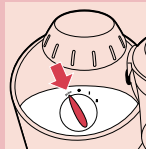
Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.



- 3** Put the ingredients in the blender jar.
- 4** Close the lid.



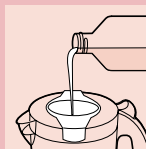
- 5** Always connect the safety cover onto the blender lid before you start processing.



- 6** Select the maximum speed (position 2). The appliance will continue to run at this speed until switched to position 0 (off).

See the table for the appropriate processing times.

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.

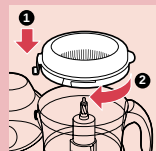
Never open the lid while the appliance is still running.

- 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).

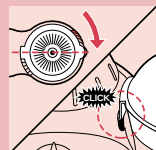
- ▶ If you are not satisfied with the results, let the appliance run briefly a number of times by turning the knob a number of times to the pulse position (pulse). You can also try to get a better result by stirring the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or by pouring some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

Citrus press

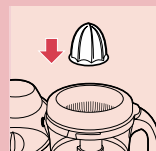
The citrus press can be used for all kinds of citrus fruit.



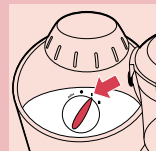
- 1 Put the bowl on the motor unit and place the sieve on the bowl.



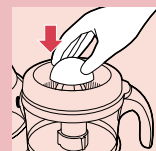
- 2 Turn the sieve in the direction of the arrow until the peg of the safety lock snaps home in the motor unit.



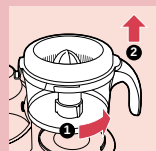
- 3 Place the cone on the sieve by pressing it lightly down.



- 4 Select the minimum speed (position 1). The process starts running and stops when switching to position 0 (off).



- 5 Press half of fruit firmly on the rotating cone.

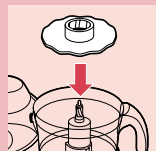


Tips

- ▶ Stop pressing from time to time to remove the pulp from the sieve.
When you do so, switch off the appliance and remove the bowl along with the sieve and cone.
- ▶ After use, remove the bowl along with the Citrus press accessories to prevent juice from leaking onto the appliance.

Emulsifying disc

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



- 1 Put the emulsifying disc onto the tool holder that stands in the bowl.
- 2 Put the ingredients in the bowl and put the lid on the bowl.
- 3 Select the minimum speed (position 1) to obtain optimal results.

Tips

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

- ▶ All the ingredients for making mayonnaise must be at room temperature. Oil can be added through the small hole in the bottom of the pusher.
- ▶ If you are going to whip cream, the cream must be taken straight from the refrigerator. Please observe the preparation time in the table. Cream should not be whipped too long. Use the pulse function to have more control over the process.

Cleaning

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

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

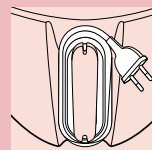
These parts have been tested for dishwasher resistance based on DIN EN 12875.
The blender jar is not dishwasherproof!

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

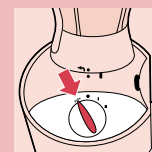
Make sure that the cutting edges of the blades and the inserts do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

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.



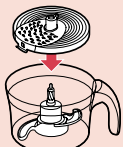
Blender quick-clean operation



- 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 turning the knob to the pulse position. The appliance stops running when you switch to position 0 (off).
- 4 Detach the blender jar and rinse it with clean water.

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.

Troubleshooting guide

Problem

Solution

The appliance doesn't switch on.

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

The appliance has suddenly stopped running.

The automatic thermal cut-out system has probably cut off the power supply to the appliance because it has overheated. 1) Switch the appliance off (position 0). 2) Unplug the appliance. 3) Let the appliance cool down for 60 minutes. 4) Put the mains plug in the socket. 5) Switch the appliance on again.

The kneading or mixing accessory doesn't turn.

Check if you have really turned the bowl and the lid clockwise as far as the point where you hear a click.

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

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

Accessories and applications

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

Quantities and preparation times

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

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

Ingredients & results	Max. quantity	Accessory/speed	Procedure	Applications
Dough (shortcrust pastry) - kneading	300g flour	⌚ / 2	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	500g flour	⌚ / 2	First mix yeast, warm water and some sugar in a separate bowl. Put all ingredients in the bowl and knead the dough until it is smooth and does not stick to the bowl (takes approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes.	Luxury bread
Egg whites - whisking	4 egg whites	⌚ / 1	Use egg whites at room temperature. Note: use at least 2 egg whites.	Puddings, souffles, meringues
Fruit (e.g. apples, bananas, water chestnut) - blending	500g	⌚ / 2	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	⌚ / 2	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring	Sauces, jams, puddings, baby food

Ingredients & results	Max. quantity	Accessory/speed	Procedure	Applications
Garlic - chopping	300g	⌚ / 2	Peel the garlic. Press the pulse button several times to avoid chopping the garlic too fine. Use at least 150g.	Garnishing, dips
Herbs (e.g. parsley) - chopping	Min. 50g	⌚ / 2	Wash and dry the herbs before chopping.	Sauces, soups, garnishing, herb butter
Juices (e.g. made of papaya, water melon, pear, guava) - blending	500g (total amount)	⌚ / 2	Add water or another liquid (optional) to obtain a smooth juice.	Fruit juices
Mayonnaise - emulsifying	3 eggs	⌚ / 1	All the ingredients must be at room temperature. Note: use at least one large egg, two small eggs or two egg yolks. Put the egg and a little vinegar in the bowl and add the oil drop by drop.	Salads, garnishing and barbecue sauces
Meats (lean) - mincing	500g	⌚ / 2	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	⌚ / 2	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

Ingredients & results	Max. quantity	Accessory/speed	Procedure	Applications
Milkshakes - blending	500ml milk	🌀 / 2	Puree the fruit (e.g. bananas, strawberries) with sugar, milk and some ice cream and mix well.	Milkshakes
Mixture (cake) - mixing	4 eggs	🌀 / 2	The ingredients must be at room temperature. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour.	Various cakes.
Nuts - chopping	250g	🌀 / 2	Use the pulse button for coarse chopping. Stop the process if you want a coarse result.	Salads, puddings, nut bread, almond paste
Onions - chopping	500g	🌀 / 2	Peel the onions and cut them into 4 pieces. Stop the process after 2 pulses to check the result.	Salad, cooked food, stir-fries, garnishing
Onions - slicing	300g	🌀 / 1	Peel the onions and cut them into pieces that fit into the tube. Note: use at least 100g.	Salad, cooked food, stir-fries, garnishing
Soups - blending	500ml	🌀 / 2	Use cooked vegetables.	Soups, sauces
Whipping cream - whipping	500ml	🌀 / 1	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 walnut
- 60 g raisins
- 60 g sultanas
- 240 g rye full grain flour
- 120 g wheat flour
- 120 g brown crystal sugar
- pinch of salt
- 1 sachet baking powder
- 360 g butter milk

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

Leek Quiche

Ingredients for the dough:

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

Ingredients for the filling:

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

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

Hungarian-style goulash

Ingredients:

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

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

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

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

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 metal blade.*
- ▶ *Blend in egg yolk, then stir in flour and flaked coconut. Put the dough on the baking plate, flute the edge and prick with a fork. Bake for 15 - 20 minutes until light brown. Let the tart cool on a rack. Mix sugar, lemon juice and cream cheese in the bowl until fluffy using the metal blade. 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:

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

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

Hazelnut Bread Ring

Ingredients dough:

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

Filling:

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

- ▶ *Heat oven to 200°C. Mix milk, yeast and sugar in the bowl for 15 seconds using the kneading tool. Add flour, salt, butter and egg. Knead the dough mixture for 2 minutes. Put the dough into a separate bowl and cover it with a damp cloth and allow the dough to rise in a lukewarm place for 20 minutes.*
- ▶ *Chop the hazelnuts using the metal blade. Mix ingredients for the filling. Roll the dough out into a rectangular shape. Spread it with the hazelnut*

mixture, then roll it up into a ring. Put the ring in a buttered spring-release tin. Let the ring rise for 20 minutes. Brush some whipped egg yolk onto the top and place the tin on a rack in the centre of the oven. Bake for 25 - 30 minutes at 200°C.

Chocolate cake

Ingredients:

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

Filling:

- 200 g apricot jam

Glaze:

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

- ▶ *Heat oven to 160°C. Cream butter with icing sugar using the metal blade. Melt the chocolate and mix in. Add egg yolks one by one to the mixture and mix until creamy. Whip the egg white with the granulated sugar until stiff and foamy using the metal blade. Add the egg white foam to the mixture and stir in gently. Then fold in flour with a spatula. Put the cake mixture into the greased baking tin. Bake for one hour at 160°C.*

The first 15 minutes the oven door should be kept slightly ajar.

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

Broccoli soup (for 4 persons)

Ingredients:

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

the cheese and season with curry, salt, pepper and nutmeg and add the cream.

Pizza

Ingredients for the dough:

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

For the topping:

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

Ingredients to be spread on the sauce:

- olives, salami, artichokes, mushrooms, anchovies, Mozzarella cheese, peppers, grated mature cheese and olive oil according to taste.
- ▶ *Place the kneading hook in the bowl. Put all the ingredients in the bowl and select the maximum speed (position 2). Knead the dough for approx. 90 seconds until a smooth ball has formed. Put the dough in a separate bowl, cover it with a damp cloth and leave it to rise for about 30 minutes.*
- ▶ *Chop the onions and garlic with the metal blade in the food processing bowl and fry them in a pan*

until they are transparent. Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer for about 10 minutes. Season to taste with salt, pepper and sugar. Allow the sauce to cool down.

- ▶ *Heat the oven to 250°C.*
- ▶ *Roll the dough out on a floured worktop and make two round shapes. Place the dough shapes on a greased baking tray. Spread the topping on the pizza, leaving the edges free. Spread with the desired ingredients, scatter some grated cheese over the pizza and drip some olive oil over it.*
- ▶ *Bake the pizzas for 12 to 15 minutes.*

Vegetable and potato fry

Ingredients:

- 1 egg
 - 50 cc milk
 - 1 tbsp flour
 - 1 tsp coriander
 - salt and pepper
 - 2 large potatoes (about 300 g)
 - 100 g winter carrots
 - 150 g celery
 - 50 g sunflower seeds or 2 tbsp corn from the cob
 - oil to fry
- ▶ *Using the metal blade, mix the egg, milk, flour, coriander, salt and pepper.*
 - ▶ *Shred the peeled potatoes, the scraped carrots and the cleaned celery with the coarse shredding insert and add to the egg mixture. Stir the vegetables, the egg mixture and the sunflower seeds or corn from the cob together in a bowl.*

- ▶ *Heat the oil in a frying pan and fry 8 flat patties on both sides until they are golden brown. Allow to drain on kitchen paper.*
- ▶ *Cooking time: 3-4 minutes.*

Bread (white)

Ingredients:

- 500 g bread flour
 - 15 g soft butter or margarine
 - 25 g fresh yeast or 20 g dried yeast
 - 260 ml water
 - 10 g salt
 - 10 g sugar
- ▶ *Assemble the kneading hook in the bowl. Put flour, salt and margarine or butter in the bowl. Add the fresh or dried yeast and the water. Put the lid on the bowl and turn it into the direction of the arrow until you hear a click. Select the maximum speed (position 2) and mix the dough (for the maximum kneading time see the chapter Quantities and preparation times).*
 - ▶ *Remove the dough from the bowl, put it in a large bowl, cover with a damp tea towel and allow to rise in a warm place for 20 minutes. After rising, flatten the dough again, and shape into a ball.*
 - ▶ *Return the dough to the bowl, cover with the damp cloth and leave it to rise for another 20 minutes. Flatten it again, and roll it up.*
 - ▶ *Place the dough in a greased baking tin, and leave it to rise for another 45 minutes. Bake the bread in the lower part of a pre-heated oven.*
 - ▶ *Bake the bread at about 225°C in the lower part of a pre-heated oven in about 35 minutes.*

Części i akcesoria

- A) Część silnikowa
- B) Regulator obrotów
P = praca pulsacyjna
0 = wyłączone
1 = najniższe obroty
2 = najwyższe obroty
- C) Nakrętka (musi być zamontowana, by można było używać miski malaksera)
- D) Miska malaksera
- E) Uchwyt na akcesoria
- F) Blender
- G) Pokrywa blendera
- H) Bolec w pokrywie (uruchamia i wyłącza zamek bezpieczeństwa)
- I) Pokrywa miski malaksera
- J) Przykrywa zabezpieczająca
- K) Lej wysypowy
- L) Popychacz
- M) Sitko wyciskarki do cytrusów
- N) Stożek wyciskarki do cytrusów
- O) Końcówka do wyrabiania ciasta - mieszak
- P) Metalowe ostrze + osłonka zabezpieczająca
- Q) Wkładka tnąca na średnie plastry
- R) Wkładka średnio ścierająca
- S) Wkładka drobno ścierająca
- T) Uchwyt wkładki
- U) Tarcza emulgująca

Wstęp

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

Jeśli urządzenie nagle się zatrzyma:

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

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

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

Ważne

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

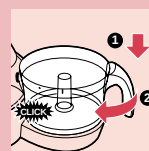
- ▶ Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie popychaj produktów w leju wyspowym palcami lub innymi przedmiotami (np. łypatką). W tym celu używaj wyłącznie popychacza.
- ▶ Zawsze wyłączaj urządzenie z sieci przed włożeniem palców albo jakiegoś przedmiotu (np. łypatki) do blendera.
- ▶ Przechowuj urządzenie 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 każdego akcesorium.
- ▶ Zawsze wyłączaj urządzenie, przestawiając regulator obrotów na pozycję 0.
- ▶ 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.
- ▶ Czas stosowania poszczególnych funkcji znajdziesz w tabelach w dalszej części niniejszej instrukcji obsługi.
- ▶ Natychmiast po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie z gniazdka ściennego.

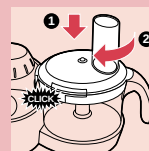
Zwróć uwagę, że nie jest możliwe korzystanie z miski i jej funkcji, gdy podłączony jest blender.

Użycie urządzenia

Miska malaksera



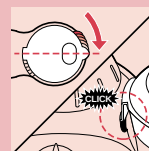
- 1** Zamontuj miskę na malakserze, przekręcając uchwyt w kierunku wskazanym strzałką, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.



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

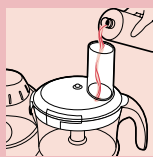
Wbudowany zamek bezpieczeństwa

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

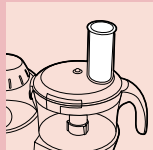


- 1** Upewnij się, czy linia na pokrywce oraz linia na misce znajdują się dokładnie naprzeciwko siebie. Wybrzuszenie pokrywki dopasowuje się do kształtu uchwytu.

Lej wyspowy i popychacz



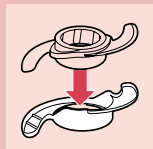
- 1** Lej wyspowy służy do dodawania płynnych i stałych składników. Do przepychania stałych składników przez lej wyspowy służy popychacz.



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

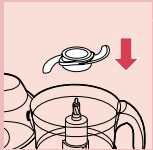
Metalowe ostrze

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



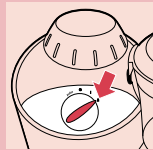
- 1** Zdejmij osłonkę zabezpieczającą z ostrza.

Krawędzie ostrza są bardzo ostre. Nie dotykaj ich!



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

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



- 4** Włóż popychacz do leja wyspowego.
- 5** Wybierz maksymalną prędkość (pozycja 2) na regulatorze obrotów.

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

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

Porady

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

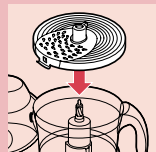
Wkładki

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



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

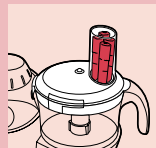
Krawędzie tnące są bardzo ostre. Nie dotykaj ich!



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

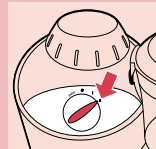
- 3** Załóż pokrywę na miskę.

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



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

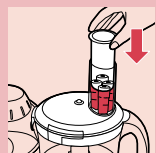
Jeśli masz do rozdrobnienia duże ilości składników, poddawaj jednorazowo obróbce małe porcje i opróżniaj miskę regularnie.



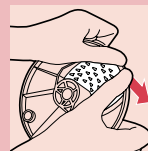
- 6** Do ścierania i cięcia na plastry wybierz na regulatorze obrotów maksymalną prędkość (pozycja 2).

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

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



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

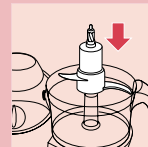


- ▶** Gdy ścierasz miękkie warzywa lub owoce, możesz zmniejszyć prędkość, przestawiając regulator na pozycję 1. Dzięki temu rozdrabnianie warzywa i owoce nie zamieniają się w papkę.

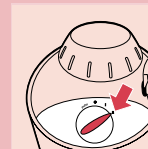
- 8** Aby wyjąć wkładkę z uchwytu, weź w ręce uchwyt, tylną częścią skierowaną do siebie. Przyciśnij brzozy wkładki kciukami tak, aby wkładka wypadła z uchwytu.

Mieszak

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



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



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

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

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 znajdującą się nad regulatorem obrotów.

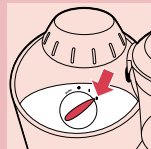
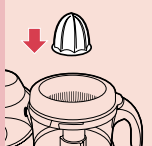
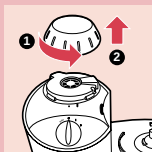
2 Zamontuj blender na części silnikowej; przekręć go w kierunku wskazanym przez strzałkę aż do chwili, gdy będzie mocno przytwierdzony. Uchwyt musi być skierowany w lewą stronę.

Nie wywieraj zbyt dużego nacisku na uchwyt blendera.

3 Włóż składniki do blendera.

4 Zamknij pokrywkę.

5 Przed uruchomieniem urządzenia zawsze zakładaj na pokrywkę przykrywkę zabezpieczającą.



6 Wybierz maksymalną prędkość (pozycja 2). Urządzenie będzie działało na tym ustawieniu aż do momentu przestawienia regulatora na pozycję 0 (wyłączone).

Odpowiedni czas obróbki znajdziesz w tabeli.

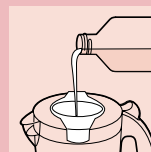
Porady

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

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

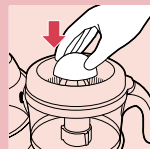
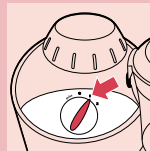
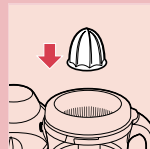
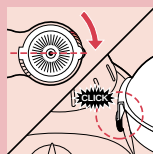
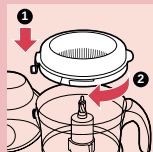
- ▶ Jeśli nie jesteś zadowolona/y z efektów, kilkakrotnie uruchom urządzenie na krótko, przestawiając pokrętkę na pozycję pracy pulsacyjnej. Lepsze rezultaty można także osiągnąć, mieszając składniki łopatką (ale nie wtedy, gdy blender jest włączony) lub odlewając z dzbanka część składników, by przetworzyć mniejszą ich ilość.
- ▶ Niektóre składniki jest łatwiej obrabiać, jeśli dodasz do nich trochę płynu, na przykład soku z cytryny podczas obróbki owoców.

Wyciskarka do cytrusów

Wyciskarkę można stosować do wszelkiego rodzaju owoców cytrusowych.

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

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



3 Na sitko wciśnij lekko stożek.

4 Ustaw minimalną prędkość (pozycja I). Urządzenie zaczyna działać i zatrzyma się w momencie przestawienia regulatora na pozycję 0 (wyłączone).

5 Przyciśnij mocno połówkę cytrusa do obracającego się stożka.

Porady

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

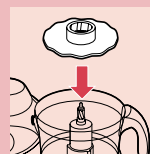
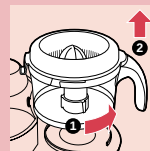
Podczas usuwania resztek, wyłącz urządzenie i zdejmij miskę wraz z sitkiem i stożkiem.

- ▶ Po użyciu, zdejmij miskę wraz z wyciskarką, aby sok nie dostał się do urządzenia.

Tarcza emulgująca

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

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



- 2** Włóż składniki do miski i przykryj miskę pokrywką.
- 3** Ustaw minimalną prędkość (pozycja 1), by uzyskać najlepsze rezultaty.

Porady

- ▶ Jeśli zamierzasz ubić pianę z białek, upewnij się, czy jajka mają temperaturę pokojową.
- ▶ Wyjmij jajka z lodówki co najmniej pół godziny przed ubijaniem.
- ▶ Wszystkie składniki przeznaczone do przyrządzania majonezu powinny mieć temperaturę pokojową.

Olej można dodawać przez mały otwór na spodzie popychacza.

- ▶ Jeśli zamierzasz ubijać śmietanę, śmietana musi być wyjęta prosto z lodówki. Należy przestrzegać czasu obróbki podanego w tabeli. Nie należy ubijać śmietany zbyt długo.

Aby lepiej kontrolować proces obróbki, używaj funkcji pulsacyjnej.

Czyszczenie

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

- I** Wytrzyj część silnikową wilgotną ściereczką. Nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani jej nie splukuj.

- 2** Zawsze bezpośrednio po zakończeniu obróbki myj części, które kontaktują się z żywnością. Myj je w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń.

- ▶ Miskę, pokrywę miski, popychacz oraz akcesoria (z wyjątkiem blendera) można myć w zmywarce.

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

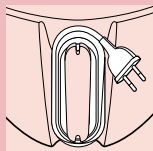
Blender nie jest odporny na zmywanie w zmywarce!

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

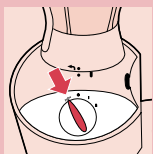
Upewnij się, czy krawędzie tnące ostrzy oraz wkładek nie stykają się z twardymi przedmiotami. Mogą one spowodować stępienie ostrzy.

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

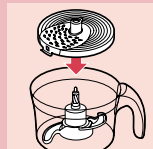
- ▶ Przewód sieciowy zwiń wokół uchwytów umieszczonych na tylnej ścianie urządzenia.



Szybkie mycie blendera



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



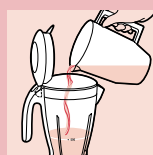
- 2** Zamknij pokrywę.

- 3** Uruchom urządzenie na kilka minut, ustawiając pokrętkę na pozycję pracy pulsacyjnej. Urządzenie zatrzyma się, gdy przestawisz regulator na pozycję 0 (wyłączone).

- 4** Odłącz blender i wypłucz czystą wodą.

Przechowywanie

MicroStore



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

Gwarancja i serwis

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

Co robić w razie problemów

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

Akcesoria i proces obróbki

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

Ilości produktów i czas obróbki

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Akcesoria / prędkość obrotów	Postępowanie	Zastosowanie
Jabłka, marchew, seler - ścieranie	500g	🌀 / 2	Potnij warzywa na kawałki, które mieszczą się do leja. Wypełnij nimi cały lej i tnij warzywa, delikatnie popychając je popychaczem.	Salatki, surówki
Jabłka, marchew, seler - cięcie na plastery	500g	🌀 / 2	Potnij warzywa na kawałki, które mieszczą się do leja. Wypełnij nimi cały lej i tnij warzywa, delikatnie popychając je popychaczem.	Salatki, surówki
Rzadkie ciasto (na naleśniki) - ubijanie	750 ml mleka	🌀 / 2	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	🌀 / 2	Użyj suchego, chrupiącego pieczywa.	Potrawy obtaczane bułką tartą, zapiekanki
Krem masłany (creme au beurre) - ubijanie	300g	🌀 / 2	Aby uzyskać lekki krem, użyj miękkiego masła	Desery, polewy

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

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Akcesoria / prędkość obrotów	Postępowanie	Zastosowanie
Ciasto (na pizzę) - wyrabianie	750 g mąki	8 / 2	Postępuj tak samo jak przy cieście na chleb. Wyrabiaj ciasto przez minutę.	Pizza
Ciasto (kruche) - wyrabianie	300 g mąki	8 / 2	Użyj zimnej margaryny, potnij ją na dwucentymetrowe kawałki. Wsyp mąkę do miski i dodaj margarynę. Mieszaj, aż ciasto stanie się kruche. Dodaj zimną wodę, ciągle mieszając. Przestań mieszać, gdy tylko ciasto zacznie formować się w kulę. Przed dalszą obróbką odczekaj, aż ciasto ostygnie.	Szarlotka, herbatniki, placki z owocami
Ciasto (drożdżowe) - wyrabianie	500 g mąki	8 / 2	Najpierw w osobnej misce wymieszaj drożdże, ciepłą wodę i trochę cukru. Włóż wszystkie składniki do miski malaksera i wyrabiaj ciasto, aż będzie gładkie i nie będzie przyklejać się do ścianek naczynia (około minuty). Zostaw ciasto do wyrośnięcia na pół godziny.	Placek drożdżowy
Piana z białek - ubijanie	4 białka	8 / 1	Użyj jajek o temperaturze pokojowej. Uwaga: weź co najmniej 2 jajka.	Pudding, suflet, beza

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Akcesoria / prędkość obrotów	Postępowanie	Zastosowanie
Owoce (np. jabłka, banany, melon) - ucieranie	500g	8 / 2	Wskazówka: aby owoce nie straciły koloru, dodaj trochę soku z cytryny. Wlej trochę płynu, aby uzyskać delikatną masę.	Sosy, dżemy, puddingi, pokarm dla niemowląt
Owoce (np. jabłka, banany) - rozdrabnianie	500g	8 / 2	Wskazówka: dodaj trochę soku z cytryny, aby zapobiec ciemnieniu owoców.	Sosy, dżemy, puddingi, pokarm dla niemowląt
Czosnek - siekanie	300g	8 / 2	Obierz czosnek. Aby uniknąć posiekania czosnku za drobno zawsze używaj funkcji pulsacyjnej. Weź co najmniej 150g czosnku.	Przystrajanie dań, dipy
Zioła (np. pietruszka) - siekanie	Weź co najmniej 50 g	8 / 2	Przed posiekaniem umyj i osusz zioła.	Sosy, zupy, przystrajanie dań, masło ziołowe
Soki (np. z papayi, arbuza, gruszek, guawy) - ucieranie	500g (łącznie ilość)	8 / 2	Dodaj trochę wody lub innego dowolnego płynu, by uzyskać gładką konsystencję soku.	Soki owocowe

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Akcesoria / prędkość obrotów	Postępowanie	Zastosowanie
-------------------------------	------------------	------------------------------	--------------	--------------

Majonez - emulgowanie	3 jajka	⚙️ / 1	Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Uwaga: weź co najmniej jedno duże jajko, dwa małe jajka lub dwa żółtka. Umieść jajko z odrobiną octu winnego w misce i stopniowo dodawaj olej po kropelce.	Salatki, przystrajanie dań, sosy barbecue
-----------------------	---------	--------	---	---

Mięso (chude) - mielenie	500g	🌀 / 2	Najpierw wyjmij ścięgna i kości. Potnij mięso na kawałki o wielkości ok. 3 cm. Jeśli chcesz zmielić mięso grubiej, użyj funkcji pulsacyjnej.	Stek tatarski, hamburgery, pulpety
--------------------------	------	-------	--	------------------------------------

Mięso, ryba, drób (filety) - mielenie	400g	🌀 / 2	Najpierw wyjmij ścięgna i kości. Potnij mięso na kawałki o wielkości ok. 3 cm. Jeśli chcesz zmielić mięso grubiej, użyj funkcji pulsacyjnej.	Stek tatarski, hamburgery, pulpety
---------------------------------------	------	-------	--	------------------------------------

Koktajle mleczne - miksowanie	500 ml mleka	🌀 / 2	Utrzymaj owoce (np. banany, truskawki) z cukrem, mlekiem i odrobiną lodów, zmiksuj dokładnie.	Koktajle mleczne
-------------------------------	--------------	-------	---	------------------

Masy (do ciast) - miksowanie	4 jajka	🌀 / 2	Składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Mieszaj miękkie masło z cukrem, aż powstanie gładka i lekka masa. Następnie dodaj mleko, jajka i mąkę.	Różne ciastka.
------------------------------	---------	-------	---	----------------

Składniki i rezultaty obróbki	Maksymalna ilość	Akcesoria / prędkość obrotów	Postępowanie	Zastosowanie
-------------------------------	------------------	------------------------------	--------------	--------------

Orzechy - rozdrabnianie	250g	🌀 / 2	Użyj przycisku funkcji pulsacyjnej, jeśli chcesz posiekać orzechy grubiej. Jeśli zadawała się uzyskany stopień rozdrabnienia, wciśnij przycisk STOP.	Salatki, puddingi, chleb z orzechami, pasta migdałowa.
-------------------------	------	-------	--	--

Cebula - siekanie	500g	🌀 / 2	Obierz cebulę i pokrój ją na ćwiartki. Po dwóch cyklach pulsacyjnych sprawdź rezultat.	Salatki, potrawy gotowane, potrawy smażone, przystrajanie
-------------------	------	-------	--	---

Drób - mielenie	200g	🌀 / 2	Najpierw usuń ścięgna i kości. Potnij mięso na kawałki o wielkości 3cm. Jeśli chcesz zmielić mięso grubiej, użyj funkcji pulsacyjnej.	Mięso mielone
-----------------	------	-------	---	---------------

Zupy - miksowanie	500ml	🌀 / 2	Użyj gotowanych warzyw	Zupy, sosy
-------------------	-------	-------	------------------------	------------

Bitą śmietaną - ubijanie	500ml	⚙️ / 1	Weź śmietanę 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 ścierkę i wyciśnij sok. Do rondla wlej odrobinę oleju, podsmaż posiekaną cebulę i czosnek, następnie dodaj cukinię. Podgrzewaj do chwili, aż odparuje cały sok. Odstaw na chwilę do ostygnięcia. Obierz jajka i przez kilka sekund rozdrabniaj je w misce malaksera. Do miski włóż pozostałe składniki, przypraw je i wymieszaj za pomocą ostrza. Podawaj na opiekanych kromkach białego chleba.*

Ciasto z owocami

Składniki:

- 150 g daktyli
- 225 g śliwek suszonych

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

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

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

Gulasz po węgiersku

Składniki:

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

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

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
- ▶ Rozgrzej piekarnik do 180°C. Utrzyj margarynę i cukier w misce za pomocą metalowego ostrza.
- ▶ Wmieszaj żółtka, połącz z mąką i wiórkami kokosowymi. Przełóż ciasto na blachę do pieczenia, zrób rowek na brzegu i nakłuj widelcem. Piecz przez 15 - 20 minut do lekkiego zarumienienia, a następnie pozwól wystygnąć. Przy użyciu metalowego ostrza i mieszaka wymieszaj w misce cukier, sok z cytryny oraz serek śmietankowy do momentu, aż będą one zupełnie roztrzepane. Rozprowadź na wystudzonym cieście. Przystroj truskawkami (szypułkami do dołu). Wstaw do lodówki.
- ▶ Przygotowanie polewy. Utrzyj pozostałe truskawki z wodą i cukrem w blenderze. W 125 ml truskawkowej mieszanki rozpuść skrobię kukurydzianą. Zagotuj truskawkową miksturę, gdy się gotuje, wmieszaj rozpuszczającą się skrobię. Gorącą polewę polej na truskawki i schładzaj przez 2 godziny. Przystroj 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
- białko z 6 jajek
- 6 żółtek
- 110 g cukru pudru
- 140 g mąki pszennej

Nadzienie:

- 200 g dżemu morelowego

Polewa:

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

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

Zupa z brokułów (dla 4 osób)

Składniki:

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

Pizza

Składniki na ciasto:

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

Sos:

- 300 ml przetartych pomidorów (z puszki)
- 1 łyżeczka włoskiej mieszanki ziółowej (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, dojrzałe ser (starty), ewentualnie oliwa z oliwek

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

Placki warzywno-ziemniaczane

Składniki:

- 1 jajko
- 50 ml mleka
- 1 łyżka stołowa mąki
- 1 łyżeczka kolendry
- sól i pieprz
- 2 duże ziemniaki (około 300 g)
- 100 g marchwi

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

Chleb (biały)

Składniki:

- 500 g mąki chlebowej
- 15 g miękkiego masła lub margaryny
- 25 g świeżych drożdży lub 20 g suszonych
- 260 ml wody
- 10 g soli
- 10 g cukru
- ▶ W misce zamontuj mieszak. Wsyp do miski mąkę, dodaj sól, margarynę lub masło. Dodaj świeże lub suszone drożdże oraz wodę. Przykryj miskę pokrywką i obróć ją w kierunku wskazywanym przez strzałkę, aż usłyszysz kliknięcie. Wybierz najwyższe obroty (pozycja 2) i mieszaj ciasto

(maksymalny czas wyrabiania znajdziesz w rozdziale "Ilość składników i czas przygotowania").

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

Componente și accesorii

- A) Bloc motor
- B) Reglaj viteză
 - P = Impuls
 - 0 = Oprire
 - 1 = Viteză minimă
 - 2 = Viteză maximă
- C) Dop filetat (trebuie poziționat pentru a putea folosi funcțiile bolului)
- D) Bol pentru prepararea alimentelor
- E) Ax central
- F) Vas blender
- G) Capac pentru vas blender
- H) Știft capac (cuplează și decuplează butonul de siguranță)
- I) Capac bol pentru prepararea alimentelor
- J) Capac de siguranță
- K) Tub de alimentare
- L) Dispozitiv de împingere
- M) Sită storcător citrice
- N) Con storcător citrice
- O) Cârlig de frământare
- P) Cuțit metalic + înveliș protector
- Q) Disc feliere medie
- R) Disc radere medie
- S) Disc radere fină
- T) Portdisc
- U) Disc emulsionare

Introducere

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

Dacă aparatul se oprește brusc:

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

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

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

Important

- ▶ Citiți instrucțiunile de 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.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de Philips sau un centru service autorizat Philips, pentru a evita situațiile nedorite.
- ▶ Curățați foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară.
- ▶ Nu depășiți cantitățile și 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.

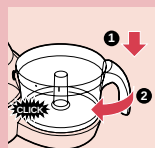
- ▶ Deconectați întotdeauna aparatul înainte de a introduce degetele sau vreun alt obiect (de ex. o spatulă) în vasul blenderului.
- ▶ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- ▶ Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- ▶ Așezați capacul pe bol în poziția corectă. Dispozitivul de siguranță 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 întotdeauna aparatul comutând butonul pe poziția 0.
- ▶ 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.

- ▶ Pentru durata aplicațiilor, consultați tabelul de mai jos din acest manual de utilizare.
- ▶ Scoateți aparatul din priză imediat după utilizare.

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

Utilizarea aparatului

Bol pentru prepararea alimentelor



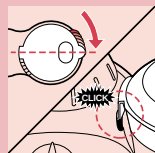
- 1 Montați bolul pe robot răsucind de mâner în direcția săgeții până auziți clic.



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

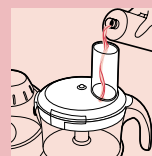
Dispozitiv de siguranță încorporat

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

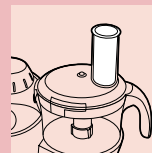


- 1 Asigurați-vă că semnul de pe capac și cel de pe bol sunt în sens invers unul față de celălalt. Proeminența capacul va coincide cu forma mânerului.

Tub de alimentare și dispozitiv de împingere



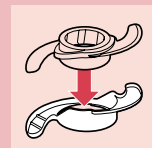
- 1 Folosiți dispozitivul de alimentare pentru a adăuga lichide și/sau alte ingrediente solide. Folosiți dispozitivul de împingere pentru a împinge ingredientele solide pe tubul de alimentare.



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

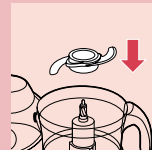
Cuțit metalic

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



- 1 Îndepărtați învelișul protector de pe cuțit.

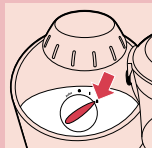
Lamele cuțitului sunt foarte ascuțite. Nu le atingeți!



- 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.

- 4 Puneți dispozitivul de împingere în tubul de alimentare.



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

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

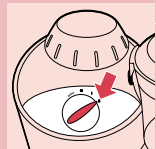
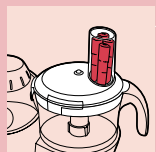
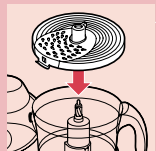
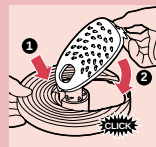
► Comutați pe poziția 1 pentru a micșora viteza.

Sugestii

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

Dacă ingredientele se lipesc de cuțit sau de interiorul vasului:

- 1** 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.

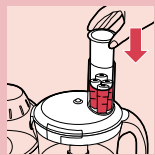
5 Pentru cele mai bune rezultate, umpleți complet tubul de alimentare.

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

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

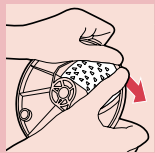
Operația va continua până comutați pe poziția 0 (oprire).

► Comutați pe poziția 1 pentru a micșora viteza.



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

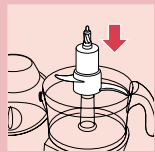
► Dacă radeți legume sau fructe moi, puteți micșora viteza pe poziția 1 pentru a evita transformarea legumelor sau a fructelor rase în piure.



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

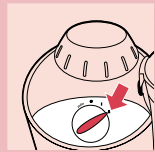
Cârlig de frământare

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



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

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



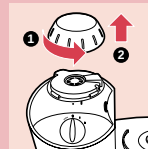
3 Selecționați viteza maximă (poziția 2) a reglajului vitezelor.

Blender

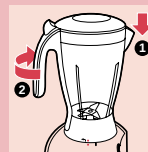
Blenderul se folosește la:

- 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 monta vasul blenderului, scoateți dopul filetat care se află deasupra reglajului vitezelor.



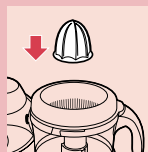
2 Montați vasul blenderului deasupra blocului motor răsucindu-l în direcția săgeții până se fixează ferm. Mânerul trebuie îndreptat înspre stânga!

Nu apăsați prea tare pe mânerul blenderului.

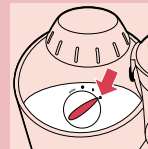
3 Puneți ingredientele în vasul blenderului.



4 Închideți capacul.



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

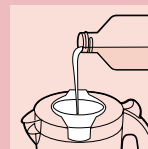


- 6** Selecționați viteza maximă (poziția 2). Aparatul va continua să funcționeze la această viteză până ce comutați pe 0.

Consultați tabelul pentru a vedea perioadele de preparare recomandate.

Sugestii

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



Dacă se lipsesc ingredientele de vasul blenderului:

- 1** Opritiți aparatul și scoateți-l din priză

- 2** Deschideți capacul.

Nu deschideți niciodată capacul dacă aparatul încă mai funcționează.

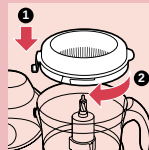
- 3** Folosiți o spatulă pentru a îndepărta ingredientele de pe pereții vasului.

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

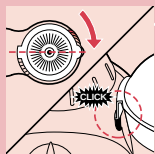
- ▶ Dacă nu sunteți mulțumit(ă) de rezultat, lăsați aparatul să funcționeze scurt de câteva ori activând funcția impuls. Puteți încerca obținerea unor rezultate satisfăcătoare amestecând ingredientele cu o spatulă (nu în timpul funcționării blenderului), sau turnând o parte din cantitatea în curs de preparare într-un alt vas, pentru o 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.

Presă de citrice

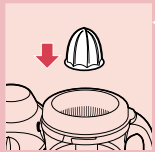
Presă de citrice poate fi folosită pentru orice fel de citrice.



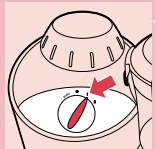
- 1** Puneți bolul pe blocul motor și introduceți sita în bol.



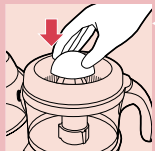
- 2** Înșurubați sita în direcția săgeții până ce știftul dispozitivului de siguranță se fixează pe blocul motor.



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



- 4** Selecționați viteza minimă (poziția I). Aparatul pornește și se oprește când comutați pe poziția 0 (oprire).

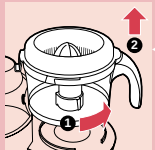


- 5** Presați o jumătate de fruct pe conul rotativ.

Sugestii

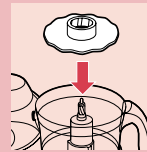
- ▶ Opriți presarea din când în când pentru a îndepărta pulpa fructului din sită.
- Când vreți să faceți acest lucru, opriți aparatul și scoateți bolul cu tot cu sită și con.

- ▶ După utilizare, scoateți bolul și celelalte accesorii ale preseii de citrice pentru a evita prelingerea sucului pe aparat.



Disc de emulsionare

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



- 1** Puneți discul de emulsionare pe axul central din bol.
- 2** Puneți ingredientele în bol și închideți capacul.
- 3** Pentru a obține rezultate optime, selecționați viteza minimă (poziția I).

Sugestii

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

Uleiul poate fi turnat prin orificiul din dispozitivul de împingere.

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

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

Curățare

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

1 Curățați blocul motor cu o cârpă umedă. Nu introduceți blocul motor în apă și nici nu-l clătiți.

2 Curățați întotdeauna componentele care au venit în contact cu alimentele cu apă caldă și detergent de vase, imediat după folosire.

► Bolul, capacul bolului, dispozitivul de împingere și accesorii (cu excepția vasului blenderului) pot fi curățate și în mașina de spălat vase.

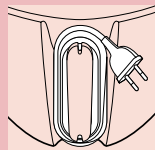
Aceste componente au fost testate pentru rezistență la spălatul în mașina de spălat vase conform normelor DIN EN 12875.

Vasul blenderului nu poate fi spălat în mașina de spălat vase!

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

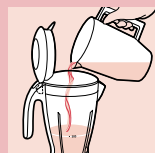
Aveți grijă ca marginile ascuțite ale cuțitelor și discurilor să nu vină în contact cu obiecte dure. Există riscul tocinii acestora.

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



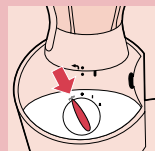
► Înfășurați (surplusul) de cablu în jurul înfășurătorului din spatele aparatului.

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.

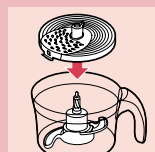


3 Lăsați aparatul să funcționeze câteva secunde activând funcția impuls. Aparatul se oprește dacă butonul este comutat pe 0 (oprire).

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

Depozitare

MicroDepozitare



► Puneți accesoriiile (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, apălați la furnizorul Philips sau contactați Departamentul Service Philips pentru Aparare Electrocasnice și de Îngrijire Personală BV.

Ghid de depanare

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

Accesorii și aplicații

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

Cantități și perioade de preparare

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Accesoriu/viteză	Procedură	Aplicații
Mere, morcovi, țelină - radere	500g	2 / 2	Tăiați legumele în bucăți astfel încât să intre pe tubul de alimentare. Umpleți tubul și radeți în timp ce apăsați ușor dispozitivul de împingere.	Salate, legume crude
Mere, morcovi, țelină - feliere	500g	10 / 2	Tăiați legumele în bucăți astfel încât să intre pe tubul de alimentare. Umpleți tubul și radeți în timp ce apăsați ușor dispozitivul de împingere.	Salate, legume crude
Aluat (clătite) - batere	750 ml lapte	10 / 2	Mai întâi turnați laptele în blender și apoi adăugați ingredientele solide. Mixați ingredientele aprox. 1 minut. Repetați această procedură de 2 ori, dacă este necesar. Opriti apoi aparatul câteva minute pentru a permite acestuia să se răcească.	Clătite, gaufre
Pesmet - mărunțire	100g	2 / 2	Folosiți pâine uscată, crocantă.	Preparate pané, gratinate
Cremă cu unt - batere	300g	10 / 2	Folosiți unt slab pentru o cremă ușoară	Deserturi, toppinguri
Cașcaval (Parmezan) - radere	200g	2 / 2	Folosiți o bucată de Parmezan decojit și tăiați-o în bucățele de aprox. 3 x 3 cm.	Garnituri, supe, sosuri, mâncăruri gratinate

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Accesoriu/viteză	Procedură	Aplicații
Brânză (Gouda) - radere	200g	10 / 2	Tăiați brânza în bucățele ce pot intra în tubul de alimentare. Apăsați cu grijă dispozitivul de împingere.	Sosuri, pizza, mâncăruri gratinate
Ciocolată - radere	200g	20 / 2	Folosiți ciocolată menajeră tare. Rupeți-o în bucăți de 2 cm.	Ornamentări, siropuri, produse de patiserie, budinci, spume
Mazăre sau fasole fierte - pasare	250g	2 / 2	Folosiți mazăre și fasole gătită. Dacă este necesar; adăugați puțin lichid pentru a da o anumită consistență pastei.	Piureuri, supe
Carne și legume găsite - pasare	500g	2 / 2	Pentru un piure mai consistent, nu adăugați mult lichid. Pentru un piure moale, adăugați lichid până ce acesta capătă consistența dorită.	Mâncare de bebeluși și copii
Castraveți - feliere	2 castraveți	10 / 1	Puneți castravetele în tubul de alimentare și apăsați-l ușor.	Salate, garnituri
Cocă (pentru pâine) - frământare	500 g făină	10 / 2	Amestecați apă caldă cu drojdie și zahăr. Adăugați făină, ulei și sare și frământați coca timp de aprox. 90 secunde. Lăsați coca să crească timp de 30 de minute.	Pâine
Aluat (de pizza) - frământare	750g făină	10 / 2	Urmați aceeași procedură ca pentru coca de pâine. Frământați timp de 1 minut.	Pizza

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Accesorii/viteză	Procedură	Aplicații
Aluat (fraged) - frământare	300g făină	2 / 2	Folosiți margarină rece, tăiați cubulețe de 2 cm. Puneți făina în bol și adăugați margarina. Mixați la viteza cea mai înaltă până ce aluatul devine fărâmișor, 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	500 g făină	2 / 2	Amestecați mai întâi drojdia, apa caldă și puțin zahăr într-un vas separat. Puneți toate ingredientele în bolul robotului și frământați coca până ce se omogenizează și nu mai rămâne lipită pe pereții vasului (durează aprox. 1 minut). Lăsați coca să crească timp de 30 de minute.	Pâine specială
Albușuri - batere	4 albușuri	200 / 1	Folosiți albușuri păstrate la temperatura camerei. Notă: folosiți cel puțin 2 albușuri.	Budinci, suflouri, meringues
Fructe (de ex. mere, banane, castane) - amestecare	500g	2 / 2	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.	Accesorii/viteză	Procedură	Aplicații
Carne de porc, de vită, de pui și pește (carne împănată) - tocare	400g	2 / 2	Mai întâi îndepărtați zgârciurile sau oasele. Tăiați carnea în cubulețe de 3 cm. Folosiți funcția impuls pentru o carne tocată mai mare.	Biftec tartar, hamburger, chifteluțe
Milkshake - amestecare	500 ml lapte	200 / 2	Omogenizați fructele (cum ar fi banane, căpșuni) cu zahăr, lapte și puțină înghețată și mixați-le bine.	Milkshake-uri
Aluaturi (prăjituri) - mixare	4 ouă	2 / 2	Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei. Mixați unul moale cu zahărul până ce compoziția devine onctuoasă. Apoi adăugați laptele, ouăle și făina.	Diverse prăjituri.
Nuci - tocare	250g	2 / 2	Folosiți butonul impuls pentru o tocare mai mare. Opritiți repede procesul de tocare dacă nu doriți o tocare mărunță.	Salate, budinci, pastă de migdale, cornuri cu nucă
Cepe - tocare	500g	2 / 2	Curățați cepele și tăiați-le în patru. Opritiți procesul de tocare după 2 impulsuri pentru a verifica rezultatul.	Salate, mâncare gătită, sote-uri, garnituri
Cepe -feliere	300g	200 / 1	Curățați cepele și tăiați-le în bucăți care să încapă pe tubul de alimentare. Notă: folosiți cel puțin 100g.	Salate, mâncare gătită, sote-uri, garnituri

Ingrediente și rezultate	Cantitate max.	Accesorii/viteză	Procedură	Aplicații
Supe - pasare	500ml	0 / 2	Folosiți legume fierte.	Supe, sosuri
Frișcă bătută - batere	500ml	0 / 1	Folosiți smântână proaspătă 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:

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

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

Quiche de praz

Ingrediente pentru cocă:

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

Ingrediente pentru umplutură:

- 500 g praz
- ulei vegetal
- 4 ouă

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

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

Gulaș unguresc

Ingrediente:

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

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

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

- ▶ Între timp, curățați morcovii și tăiați-i felii cu ajutorul discului de feliere, apoi curățați și tăiați cartofii cubulețe. Adăugați-i peste carne și turnați o cantitate de apă suficientă pentru supa pe care doriți s-o preparați (aprox. 1,2 litri). Condimentați cu un vârf de cuțit de chimen și lăsați să fiarbă la foc mic până se 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 ajutorul cuțitului metalic.
- ▶ 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 cuțitului. 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 cuțitului metalic. Topiți ciocolata și încorporați-o. Adăugați gălbenușurile unul câte unul în compoziție și amestecați până ce obțineți o cremă onctuoasă. Bateți cu ajutorul*

cuțitului albușul cu zahărul tos până se întărește spuma de albuș. Adăugați spuma de albuș peste cremă încorporând-o treptat. Încorporați apoi făina cu o spatulă. Puneți aluatul într-o tavă unsă cu unt. Lăsați-o la copt o oră la 160°C. Lăsați ușa cuptorului întredeschisă primele 15 minute.

- ▶ Lăsați prăjitura să se răcească puțin în tavă (24 cm), apoi răsturnați-o pe un grătar pentru a se răci complet. Taiati prăjitura în două pe orizontală, ungeți jumătate cu 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 cocă:

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

Pentru topping:

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

Ingrediente de presărat peste sos:

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

- ▶ Introduceți cârligul de frământat în bol. Puneți toate ingredientele în bolul de mixare și selecționați viteza maximă (poziția 2). Frământați coca aproximativ 1 minut până capătă forma unei mingi. Puneți coca într-un alt castron,

acoperiți-o cu o cârpă umedă și lăsați-o la crescut timp de 30 de minute.

- ▶ Tocați ceapa și usturoiul cu cuțitul metalic în bolul de preparare, apoi căliți ceapa într-o tigaie. Adăugați roșiile și verdeța, și lăsați să fiarbă la foc mic timp de 10 minute. Condimentați după gust cu sare, piper și zahăr. Lăsați sosul să se răcească.
- ▶ Încălziți cuptorul la 250°C.
- ▶ Întindeți coca pe masa de lucru pe care ați presărat 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 sote

Ingrediente:

- 1 ou
 - 50 cl lapte
 - 1 lingură făină
 - 1 linguriță coriandru
 - sare și piper
 - 2 cartofi mari (aprox. 300 g)
 - 100 g morcovi
 - 150 g țelină
 - 50 g semințe de floarea soarelui
 - ulei pentru prăjit
- ▶ Mixați oul, laptele, făina, coriandrul, sarea și piperul folosind cuțitul.
- ▶ Radeți cartofii curățați de coajă, morcovii și țelina spălată cu ajutorul discului de radere mare și apoi

adăugați compoziția pe bază de ou. Amestecați legumele, compoziția cu ou și semințele de floarea soarelui în bol.

- ▶ Încălziți ulei într-o tigaie și prăjiți 8 chifteluțe plate pe ambele părți până se rumenesc. Lăsați să se scurgă pe o bucată de hârtie de bucătărie.
- ▶ Durata de prăjire: 3-4 minute.

Pâine (albă)

Ingrediente:

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

- ▶ Întindeți coca într-o tavă unsă, și lăsați-o la crescut încă 45 de minute. Coaceți pâinea în partea de jos a cuptorului încins.
- ▶ Coaceți pâinea la aproximativ 225°C în partea de jos a cuptorului încins timp de 35 de minute.

Детали и комплектующие

- A) Блок электродвигателя
- B) Регулятор скорости
 - P = импульсный режим
 - 0 = Выкл.
 - 1 = Минимальная скорость
 - 2 = Максимальная скорость
- C) Навинчивающийся колпачок (должен быть установлен, для того чтобы можно было пользоваться чашей)
- D) Чаша для обработки продуктов
- E) Держатель для насадок
- F) Кувшин блендера
- G) Крышка кувшина блендера
- H) Выступ крышки (включает и отключает аварийный выключатель)
- I) Крышка чаши для переработки продуктов
- J) Защитный колпак
- K) Загрузочный бункер
- L) Толкатель
- M) Сито соковыжималки для citrusовых
- N) Конус соковыжималки для citrusовых
- O) Насадка-тестомешалка
- P) Металлический нож + защитный колпачок
- Q) Нож-ломтерезка для нарезки ломтиков средней толщины
- R) Нож-вставка для среднего измельчения
- S) Нож-вставка для тонкого измельчения
- T) Рамка для ножей-вставок
- U) Дисковая насадка для эмульгирования

Введение

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

При неожиданной остановке электродвигателя:

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

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

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

Внимание

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

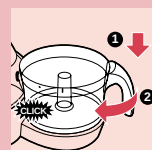
- ▶ Не заполняйте чашу выше отметки максимального уровня.
- ▶ Сразу же после окончания работы вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- ▶ Во время работы электроприбора запрещается проталкивать продукты в загрузочный бункер пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- ▶ 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.
- ▶ Всегда выключайте электроприбор, устанавливая переключатель скорости в положение 0.

- Д Прежде чем снять крышку с электроприбора, подождите до полной остановки движущихся деталей.
- Д Вы сможете снять навинчивающийся колпачок только в том случае, когда крышка не установлена на чашу или когда чашка вместе с крышкой сняты с электроприбора.
- Д 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.
- Д Прежде чем пользоваться ножом, снимите с него защитный колпачок.
- Д Прежде чем обрабатывать горячие продукты, дайте им остыть (максимальная температура - 80
- Д При переработке горячей жидкости или жидкости, образующей пену, не наливайте в кувшин блендера более 1 л жидкости во избежание ее распыливания.
- Д Время обработки различных продуктов указано в таблице данного руководства по эксплуатации ниже.
- Д Сразу же после окончания работы вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

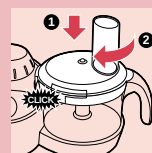
Обратите внимание на то, что вы не сможете воспользоваться чашей при одновременно установленном на электроприборе кувшине блендера.

Как пользоваться электроприбором

Чаша для обработки продуктов



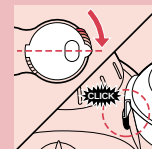
- 1** Установите чашу на кухонный процессор, повернув ручку в направлении стрелки до щелчка.



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

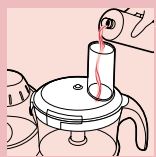
Встроенная блокировка

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

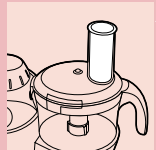


- 1** Убедитесь в том, что линия на крышке и линия на чаше находятся точно друг против друга. При этом выступ крышки будет дополнять форму ручки.

Загрузочный бункер и толкатель



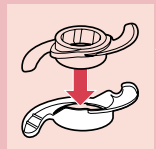
1 Для добавления жидких и/или твердых ингредиентов используйте загрузочный бункер. Для продвижения твердых ингредиентов вниз по загрузочному бункеру пользуйтесь толкателем.



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

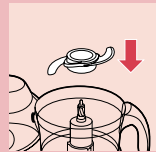
Металлический нож

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



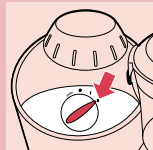
1 Снимите с ножа защитный колпачок.

Режущие кромки ножа очень острые. Не прикасайтесь к ним!



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

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



4 Поместите толкатель в загрузочный бункер.

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

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

► Для уменьшения скорости переведите регулятор скорости в положение 1.

Полезные советы

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

В случае налипания продуктов на нож или внутреннюю поверхность чаши:

1 Выключите прибор.

2 Снимите с чаши крышку.

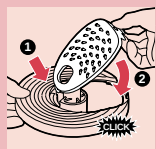
3 С помощью лопатки очистите прилипшие продукты с лезвия ножа или со стенок чаши.

В случае налипания продуктов на нож или внутреннюю поверхность чаши:

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

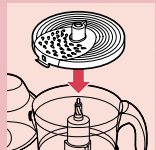
Ножи-вставки

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

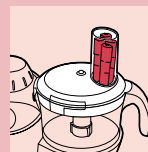


- 1** Перед тем как устанавливать рамку для ножей-вставок на держатель для насадок, вставьте в рамку нож-вставку.

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

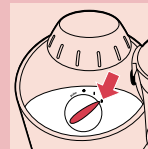


- 2** Установите рамку для ножей-вставок на держатель для насадок, имеющийся в чаше.
- 3** Закройте чашу крышкой.
- 4** Поместите ингредиенты в загрузочный бункер, предварительно нарезав крупные куски так, чтобы они проходили в загрузочный бункер.



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

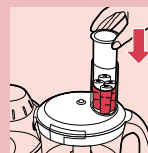
Если вам необходимо измельчить большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и регулярно освобождайте чашу после обработки каждой порции.



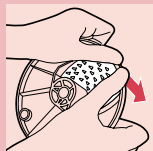
- 6** Для измельчения и нарезки установите регулятор скорости на максимальную скорость (положение 2).

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

- 7** Для уменьшения скорости переведите переключатель в положение I.



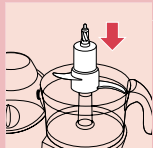
- 7** Слегка нажимайте толкателем на ингредиенты, находящиеся в загрузочном бункере.
- 8** При измельчении мягких овощей или фруктов вы можете уменьшить скорость, переведя переключатель в положение I, чтобы не допустить чрезмерного измельчения овощей и фруктов до состояния пюре.



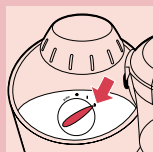
- 8** Для того, чтобы извлечь нож-вставку из рамки, возьмите рамку для ножей-вставок в руки так, чтобы ее заднее ребро было направлено в вашу сторону. Нажмите на края ножа-вставки большими пальцами, и он выпадет из рамки.

Насадка-тестомешалка

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



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



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

Блендер

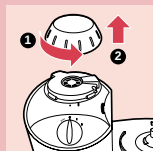
Блендер предназначен для:

- Смешивания жидких ингредиентов, например, молочных продуктов, соусов,

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.

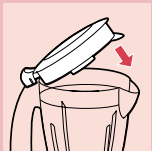


- 1** Для того чтобы установить кувшин блендера, снимите навинчивающийся колпачок, расположенный над регулятором скорости.

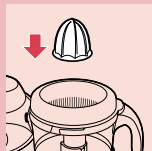


- 2** Прочно зафиксируйте кувшин блендера на верхней поверхности блока электродвигателя, поворачивая его по стрелке. Ручка должна быть обращена влево.

Не нажимайте слишком сильно на ручку кувшина блендера.

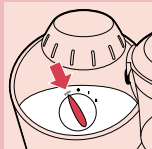


3 Поместите ингредиенты в кувшин блендера.



4 Закройте крышку.

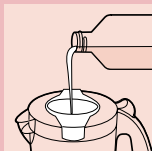
5 Перед началом обработки продуктов обязательно установите на крышку блендера защитный колпак.



6 Выберите максимальную скорость (положение 2). Электроприбор будет продолжать работать до переключения регулятора скорости в положение 0 (выкл.).

Время обработки продуктов представлено в таблице.

Полезные советы



- ▶ Наливайте жидкие ингредиенты в кувшин блендера через отверстие в крышке.
- ▶ Чем дольше будет включен электродвигатель, тем более однородной будет полученная смесь.
- ▶ Прежде чем помещать в блендер твердые ингредиенты, нарежьте их на более мелкие кусочки. Если вам требуется переработать

большой объем продуктов, разделите его на небольшие порции, а не старайтесь переработать все продукты за один прием.

- ▶ Твердые ингредиенты, например, соевые бобы для получения соевого молока, следует перед обработкой замочить в воде.
- ▶ Для получения дробленого льда поместите кубики льда в кувшин, закройте кувшин крышкой и включите электроприбор в импульсном режиме.

Если ингредиенты прилипают к стенкам кувшина блендера:

1 Выключите электроприбор и выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

2 Откройте крышку.

Запрещается открывать крышку кувшина до полной остановки движущихся деталей электроприбора.

3 Очищайте налипшие продукты со стенок кувшина с помощью лопатки.

Удерживайте лопатку на безопасном расстоянии от лезвий (приблизительно 2 см).

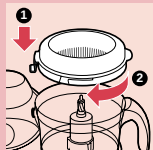
- ▶ Если вы не удовлетворены результатом обработки ингредиентов, несколько раз на короткий промежуток времени включайте электроприбор, нажимая на кнопку импульсного режима (pulse). Вы можете

также перемешать ингредиенты лопаткой (при выключенном электроприборе) или отлить часть содержимого и обработать меньшую порцию.

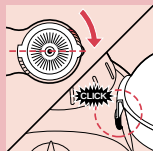
- В некоторых случаях ингредиенты легче перемешать, если добавить к ним немного жидкости, например, лимонного сока, при смешивании фруктов.

Соковыжималка для цитрусовых

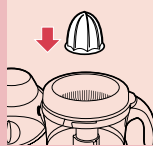
Соковыжималка для цитрусовых может применяться для всех видов цитрусовых.



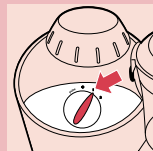
- Установите чашу на блок электродвигателя и поместите сито на чашу.



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



- Установите конус на сито, слегка надавив на него.



- Выберите минимальную скорость (положение I).

Процесс обработки начнется и прекратится при переключении регулятора в положение 0 (выкл.).

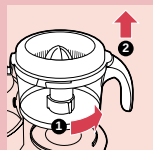


- Сильно надавите половинкой плода на вращающуюся коническую насадку.

Полезные советы

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

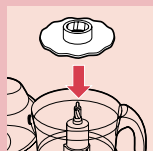
Приготовив сок, выключите электродвигатель и снимите чашу вместе с ситом и конической насадкой.



- После использования снимите чашу и принадлежности соковыжималки для цитрусовых, чтобы избежать протекания сока на электродвигатель.

Диск для эмульгирования

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



- Установите диск для эмульгирования на держатель для насадок, расположенный в чаше.

- Поместите ингредиенты в чашу и закройте ее крышкой.

- Для достижения оптимальных результатов выберите минимальную скорость (положение I).

Полезные советы

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

Вы можете добавлять масло через небольшое отверстие в днище толкателя.

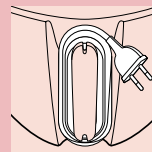
- ▮ Если вы собираетесь взбивать сливки, берите их прямо из холодильника. Время взбивания должно соответствовать указанному в таблице. Сливки не надо взбивать слишком долго.

Используйте импульсный режим для большего контроля за приготовлением.

Очистка

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

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



- ▮ Чашу, крышку чаши, толкатель и принадлежности (за исключением кувшина блендера) можно мыть также в посудомоечной машине.

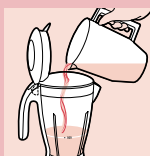
Эти детали прошли испытание на устойчивость к мытью в посудомоечной машине в соответствии с DIN EN 12875. Кувшин блендера не предназначен для мытья посудомоечной машине!

Будьте очень осторожны при очистке нож ножевого 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.

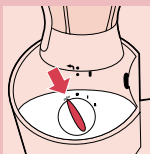
Под воздействием определенных продуктов цвет поверхности деталей может измениться. Эксплуатационные качества деталей при этом не ухудшаются. Через некоторое время цвет деталей, как правило, восстанавливается.

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

Быстрая очистка блендера

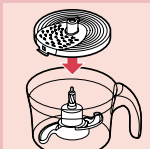
1 Налейте в кувшин блендера теплую воду (не более 0,5 л) и немного моющего средства.

2 Закройте крышку.



3 Переведя переключатель в положение импульсного режима, дайте электроприбору поработать некоторое время. Когда вы переведете переключатель в положение 0 (выкл.), электроприбор выключится.

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

Хранение**Хранение мелких принадлежностей**

Д 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.

Функции, принадлежности и операции

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

Поиск и устранение неисправностей

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

Объемы продуктов и время обработки

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принудительность / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Яблоки, морковь, корень сельдерея - шинкование	500 г	2 / 2	Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нарежьте их ломтиками, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Салаты, блюда из сырых овощей
Яблоки, морковь, корень сельдерея - нарезка ломтиками	500 г	2 / 2	Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нарежьте их ломтиками, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Салаты, блюда из сырых овощей
Жидкое тесто (для блинов) - взбивание	750 мл молока	2 / 2	Сначала залейте в кувшин блендера молоко, затем добавьте сухие ингредиенты. Перемешивайте в течение приблизительно 1 минуты. При необходимости повторите эту процедуру. Затем сделайте перерыв на несколько минут, для того чтобы электроприбор остыл до комнатной температуры.	Блины, вафли
Панировочные сухари - измельчение	100 г	2 / 2	Используйте сухой, хрустящий хлеб	Панированные блюда, блюда, обжаренные в сухарях

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Сливочные кремы - взбивание	300 г	0 / 2	Для получения воздушного продукта используйте размягченное масло.	Десерты, украшение кондитерских изделий
Сыр (Пармезан) - измельчение	200 г	2 / 2	Используйте сыр Пармезан без корки, нарезав его кубиками размером 3 x 3 см.	Гарниры, супы, соусы, блюда, обжаренные в сухарях
Сыр (Гауда) - тонкое измельчение	200 г	0 / 2	Предварительно нарежьте сыр на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Осторожно проталкивайте их вниз толкателем.	Соусы, пицца, блюда, обжаренные в сухарях, фондю
Шоколад - измельчение	200 г	2 / 2	Используйте твердый шоколад без добавок. Предварительно поломайте его на кусочки размером 2 см.	Гарниры, кремы, кондитерские изделия, муссы
Вареные горох, фасоль - приготовление пюре	250 г	2 / 2	Используйте вареные фасоль или горох. При необходимости для улучшения консистенции добавьте немного жидкости.	Пюре, супы

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

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Тесто (для кондитерских изделий из песочного теста) - замешивание	300 г муки	2 / 2	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	500 г муки	2 / 2	Сначала смешайте в отдельной емкости теплую воду с дрожжами и небольшим количеством сахара. Поместите все ингредиенты в чашу для перемешивания и замешивайте тесто, пока его поверхность не станет гладкой и тесто не перестанет прилипать к стенкам чаши (приблизительно 1 минуту). Дайте тесту подняться в течение 30 минут.	Хлеб высшего качества

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Яичные белки - сбивание	4 яичных белка	1 / 1	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	2 / 2	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	2 / 2	Совет: для того, чтобы цвет фруктов не изменился, добавьте немного лимонного сока.	Соусы, джемы, пудинги, детское питание
Чеснок - измельчение	300 г	2 / 2	Очистите чеснок. Нажимайте на кнопку импульсного режима несколько раз, чтобы не допустить чрезмерного измельчения чеснока. Используйте порцию чеснока не менее 150 г.	Гарниры, подливы
Зелень (например, петрушка) - измельчение	Не менее 50 г	2 / 2	Перед измельчением вымойте и обсушите зелень.	Соусы, супы, гарниры, ароматизированное масло

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Соки (например, из папайи, арбуза, груши, гуайява) - купажирование	500 г (общее количество)	0 / 2	По желанию можно добавить воду или другую жидкость для получения менее густого сока.	Фруктовые соки
Майонез - взбивание	3 яйца	0 / 1	Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Примечание: используйте не менее 1 крупного яйца, или 2 мелких яиц, или 2 яичных желтков. Разбейте в чашу яйцо, влейте немного уксуса и добавляйте по каплям растительное масло.	Салаты, гарниры и соус для барбекю
Постное мясо - измельчение	500 г	2 / 2	Сначала удалите сухожилия и кости. Нарезьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения крупно рубленного фарша работайте в импульсном режиме.	Бифштексы, гамбургеры, фрикадельки
Мясо, рыба, птица (грудная часть) - измельчение	400 г	2 / 2	Сначала удалите сухожилия и кости. Нарезьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения крупно рубленного фарша работайте в импульсном режиме.	Бифштексы, гамбургеры, фрикадельки

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Молочные коктейли - смешивание	500 мл молока	0 / 2	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	4 яйца	0 / 2	Ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Перемешивайте размягченное масло и сахар до тех пор, пока смесь не станет однородной и пышной. Затем добавьте молоко, яйца и муку.	Различные виды выпечки
Орехи - измельчение	250 г	2 / 2	Для грубого измельчения пользуйтесь кнопкой импульсного режима. Если вам нужны дробленые орехи, своевременно прервите измельчение.	Салаты, пудинги, сдобный хлеб с орехами, миндальная масса
Репчатый лук - шинкование	500 г	2 / 2	Очистите лук и разрежьте каждую луковицу на 4 части. Нажмите 2 раза на кнопку импульсного режима и проверьте результат.	Салаты, готовые блюда, гарниры
Репчатый лук - нарезка кусочками	300 г	0 / 1	Очистите лук и нарежьте его на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Примечание: одна порция должна составлять не менее 100 г.	Салаты, готовые блюда, гарниры

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Принцип / скорость	Описание процедуры	Применение готового продукта
Супы - перемешивание	500 мл	0 / 2	Используйте вареные овощи	Супы, соусы
Взбитые сливки - взбивание	500 мл	☼ / 1	Доставляйте 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 мелко измельчите ее вместе с зубком чеснока. Отделите листья петрушки от стеблей и измельчите их.
- ▶ Затем переложите нашинкованные кабачки на чистое полотенце и отожмите из них жидкость. Налейте на сковороду растительное масло, слегка обжарьте измельченные лук и чеснок и добавьте нашинкованные кабачки. Вся жидкость должна выпариться. Дайте обжаренным ингредиентам немного остыть. Очистите яйца и в течение нескольких секунд измельчите их в чаше для обработки

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

Фруктовый пирог

Ингредиенты:

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

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

Пирог с луком-пореем

Ингредиенты для теста:

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

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

Ингредиенты для начинки:

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

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

Гуляш по-венгерски

Ингредиенты:

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

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

морковь с помощью регулируемого диска для нарезки ломтиков, очистите и нарежьте кубиками картофель. Добавьте к мясу морковь и картофель и влейте холодную воду для такого количества супа, которое вы хотите получить (приблизительно 1,2 л).

Приправьте щепоткой семян тмина и кипятите на медленном огне, пока все продукты не станут мягкими как масло. При необходимости добавьте соль.

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

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 металлического ножа 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 кувшине блендера. Растворите крахмал в 125 мл клубничной смеси. Доведите клубничную смесь до кипения. В момент закипания влейте в нее при перемешивании растворенный кукурузный крахмал. Ложкой разлейте горячую глазурь поверх ягод клубники и охладите в течение двух часов. Украсьте верхушками густых взбитых сливок.

Молочный коктейль со свежими фруктами

Ингредиенты:

- 100 г бананов или клубники
- 200 мл свежего молока
- 50 г ванильного мороженого
- сахар-песок по вкусу
- ▶ Очистите бананы или вымойте клубнику. Нарежьте фрукты небольшими кусочками. Поместите все ингредиенты в кувшин блендера. Перемешивайте до получения однородной массы.
- ▶ Вы можете 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 кулинарного жира
- приблизительно 240 мл воды (35°C).

Для начинки пиццы:

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

Ингредиенты, распределяемые поверх соуса:

- оливки, салями, артишоки, грибы, анчоусы, сыр Моцарелла, стручковый перец, тертый выдержанный сыр и оливковое масло по вкусу.
- ▶ Установите в чаше насадку для замешивания теста. Положите в чашу для перемешивания все ингредиенты и выберите максимальную скорость (положение 2). Замешивайте тесто в течение приблизительно 90 секунд до образования гладко вымешанного шара.

Переложите тесто в другую емкость, накройте ее влажной тканью и дайте подняться в течение приблизительно 30 минут.

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

Обжаренные овощи и картофель

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 50 мл молока
- 1 столовая ложка муки
- 1 чайная ложка молотого кориандра
- соль и перец
- 2 крупных картофелины (приблизительно 300 г)
- 100 г моркови

- 150 г сельдерея
- 50 г семян подсолнечника или 2 столовые ложки зерен кукурузы с початка
- подсолнечное масло для жарки

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

Хлеб (белый)

Ингредиенты:

- 500 г хлебопекарной муки
- 15 г мягкого масла или маргарина
- 25 г свежих дрожжей или 20 г 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. Выберите максимальную скорость (положение 2) и перемешайте тесто (максимальное время, в течение которого может выполняться замешивание, см. в разделе «Объемы продуктов и время обработки».

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

Díly a příslušenství

- A) Motorová jednotka
- B) Regulace rychlosti
 - P= Impuls
 - 0= Vypnuto
 - 1= Malá rychlost
 - 2= Velká rychlost
- C) Šroubovací uzávěr (musí být nasazen aby byla mísa funkční)
- D) Nádoba na potraviny
- E) Držák nástrojů
- F) Sklenice na mixování
- G) Víko sklenice na mixování
- H) Kolík víka (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní zajištění)
- I) Víko nádoby na potraviny
- J) Bezpečnostní kryt
- K) Tubus pro vkládání potravin
- L) Pěchovač
- M) Sítko lisu na citrusy
- N) Kónus lisu na citrusy
- O) Hnětací hák
- P) Kovové nože + ochranný kryt
- Q) Krájecí vložka střední
- R) Strouhací vložka střední
- S) Strouhací vložka jemná
- T) Držák vložek
- U) Emulgační kotouč

Úvod

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

Když přístroj náhle přestane pracovat:

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

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

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

Důležité

- ▶ Před použitím přístroje přečtěte podrobně následující instrukce a sledujte přitom příslušná vyobrazení.
- ▶ Návod uschovejte pro případná pozdější nahlédnutí.

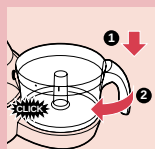
- ▶ Než přístroj připojíte do sítě zkontrolujte, zda napětí ve vaší světelné síti souhlasí s údajem napětí na typovém štítku přístroje.
- ▶ S přístrojem nikdy nepoužívejte cizí doplňky, pokud nebyly výslovně doporučeny firmou Philips. Kromě případné poruchy by to způsobilo i ztrátu záručních nároků.
- ▶ Pokud byste zjistili závadu na přívodním kabelu, na jeho zástrčce nebo na jiném dílu, nepoužívejte přístroj a ihned zajistěte opravu.
- ▶ Přívodní kabel musí být vždy vyměněn v autorizované opravě firmy Philips nebo přímo v servisním středisku této firmy abyste zabránili vzniku nebezpečných následků.
- ▶ Než přístroj poprvé použijete, umyjte pečlivě všechny jeho díly, které přicházejí do přímého styku s potravinami.
- ▶ 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.
 - ▶ Vždy vypínejte přístroj otočením přepínače rychlosti do polohy 0.
 - ▶ 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 ochlaďte. Jejich nejvyšší teplota smí být 80°C.
 - ▶ Pokud zpracováváte tekutinu, která je horká nebo má sklon k pění, nenalévejte ji větší množství než 1 litr. Tím zabráníte jejímu úniku.
 - ▶ Doby zpracování zjistíte v tabulce, která je součástí tohoto návodu.
 - ▶ Po použití vždy přístroj vypněte.

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

Použití přístroje

Nádoba na potraviny



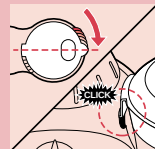
- 1 Nádobu nasadíte na přístroj a otočte ji rukojetí ve směru šipky tak daleko až uslyšíte zaklapnutí.



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

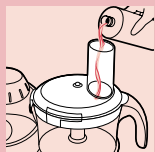
Vestavěný bezpečnostní vypínač

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

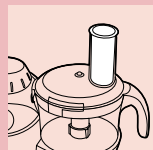


- 1 Zkontrolujte, zda linka na nádobě a linka na víku jsou přesně proti sobě.

Plnicí tubus a pěchovač

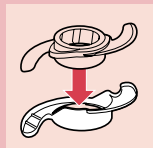


- 1 Tubus pro vkládání potravin používejte pro nalévání tekutin nebo vkládání tuhých přísad. Tuhé přísady pak přitlačujte pěchovačem.



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

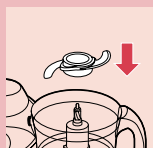
Kovové nože



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

- 1 Sejměte z nožů ochranný kryt.

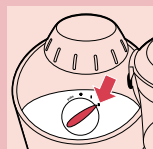
Nože jsou velmi ostré. Dbejte náležitě opatrnosti!



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

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

- 4 Do tubusu vložte pěchovač.



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

- Přepněte do polohy I, tím rychlost zmenšíte.

Praktické rady

- Pokud sekáte cibuli, použijte několikrát mžikovou funkci aby nebyla cibule nasekána příliš jemně.

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

Pokud by potraviny ulpěly na nožích:

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

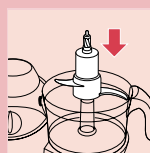
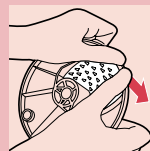
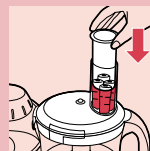
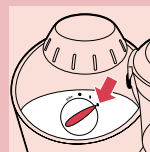
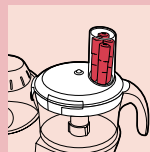
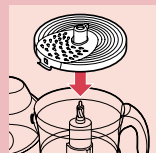
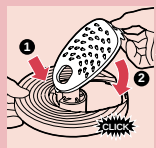
Vložky

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

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

Řezací hrany jsou velmi ostré. Pozor při dotyku!

- 2** Držák vložek vložte do držáku nástrojů, který je v nádobě.
- 3** Na nádobu nasad'te víko.
- 4** Potraviny vkládejte plnicím tubusem. Větší části potravin předem rozřežte.



- 5** Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.

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

- 6** Pro drcení a řezání zvolte největší rychlost (poloha 2).

Práci ukončíte nastavením voliče do polohy 0.

- ▶ Pokud chcete rychlost zmenšit, zvolte polohu 1.

- 7** Potraviny v tubusu jemně přitlačujte pěchovačem.

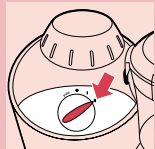
- ▶ Drtíte-li měkkou zeleninu nebo ovoce, můžete rychlost zmenšit (poloha 1), abyste ze zeleniny nebo ovoce nevyrobili pyré.

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

Hnětací hák

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

- 1** Na motorovou jednotku upevněte nádobu na hnací hřídel a nasad'te hnětací příslušenství.



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

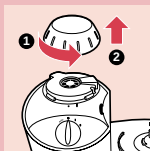
- 3** Zvolte největší rychlost (poloha 2).

Mixér

Mixér je vhodný pro:

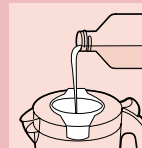
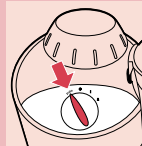
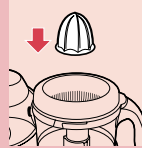
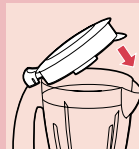
- Mixování tekutin, např. mléčných produktů, omáček, ovocných nápojů, polévek, míchaných nápojů apod.
- Mixování měkkých potravin, například lívancového těsta nebo majonézy.
- Rozšlehání vařených ingrediencí, například výroba dětské výživy.

▶ Přístroj 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** Abyste mohli nasadit mixovací sklenici, odejměte šroubovací uzávěr, který je nad voličem rychlosti.

- 2** Sklenici nasad'te 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** Zvolte největší rychlost (poloha 2). Přístroj zůstane v chodu, dokud nezvolíte polohu 0 (vypnuto).

Viz tabulku vhodných dob zpracování.

Praktické rady

- ▶ Tekuté přísady nalévejte do sklenice otvorem ve víku.
- ▶ Čím déle necháte přístroj v chodu, tím jemnější bude výsledek mixování.
- ▶ Tuhé přísady před vložením do mixéru 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.

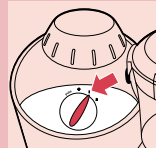
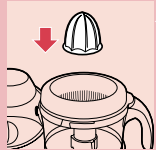
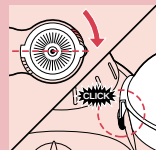
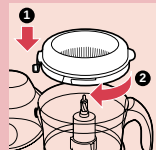
Stěrkou pracujte v bezpečné vzdálenosti od nožů (asi 2 cm).

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

Lis na citrusy

Lis na citrusy je vhodný pro všechny druhy citrusů.

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



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

- 3** Vložte kónus do sítka a lehce ho přitlačte.

- 4** Zvolte nejmenší rychlost (poloha 1). Přístroj zůstane v chodu, dokud nezvolíte polohu 0 (vypnuto).

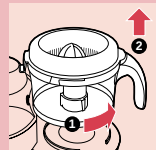
- 5** Přitiskněte polovinu citrusu na rotující kónus.

Praktické rady

- Občas přístroj zastavte a odstraňte dužinu ze sítka.

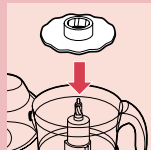
Když tak učiníte, vypněte přístroj a sejměte nádobu se sítkem a kónusem.

- Po ukončené práci odejměte nádobu s příslušenstvím abyste zamezili pronikání šťávy do přístroje.



Emulgační kotouč

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



- 1** Nasad'te emulgační kotouč na držák nástrojů v nádobě.
- 2** Do nádoby vložte potraviny a nasad'te víko.
- 3** Zvolte nejmenší rychlost (poloha 1), abyste zajistili nejlepší výsledek.

Praktické rady

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

Použijte mžikovou funkci, abyste měli lepší kontrolu nad přípravou.

Čištění přístroje

Před čištěním motorové jednotky vždy předem odpojte přístroj od sítě.

- 1** Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem. Nesmíte ji nikdy ponořit do vody ani ji vodou oplachovat.
- 2** Všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami, myjte v horké vodě s přidáním vhodného mycího prostředku a to po každém použití.

- ▶ Nádobu, její víko, pěchovač a příslušenství (vyjma sklenice mixéru) lze mýt v myčce nádobí.

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

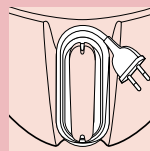
Sklenice mixéru není odolná proti mytí v myčce nádobí.

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

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

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

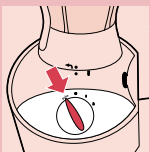
- ▶ Nadbytečný síťový přívod můžete navinout kolem zadní části přístroje.



Rychlé vyčištění mixéru

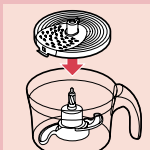
1 Do mixérové sklenice nalijte vlažnou vodu (nejvýše půl litru) s přísadou vhodného mycího prostředku.

2 Uzavřete víčko.



3 Nechte přístroj chvíli v provozu při použití mžikové funkce. Přístroj se zastaví, jakmile zvolíte polohu 0.

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

Uchovávání přístroje**Rychlé uložení**

► 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.

Praktické rady

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

Příslušenství a aplikace

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

Množství a doba zpracování

Přísady a výsledek	Největší množství	Příslušnost / rychlost	Postup	Použití
Jablka, mrkev, celer - strouhání	500 g	2 / 2	Zeleninu nakrájejte na kousky, aby se vešly do tubusu. Tubus naplňte rozkrájenými kousky a při krájení je lehce přitlačujte pěchovačem.	Saláty, syrová zelenina
Jablka, mrkev, celer - krájení	500 g	2 / 2	Zeleninu nakrájejte na kousky, aby se vešly do tubusu. Tubus naplňte rozkrájenými kousky a při krájení je lehce přitlačujte pěchovačem.	Saláty, syrová zelenina
Těsto lívancové - šlehání	750 ml mléka	2 / 2	Do mixéru nalijte nejprve mléko a pak suché přísady. Mixujte obsah asi 1 minutu. Pokud je to třeba, opakujte tento proces dvakrát. Pak přístroj zastavte a nechte vychladnout na teplotu okolí.	Lívance, vafle
Strouhanka - rozsekání	100 g	2 / 2	Použijte suché a křehké pečivo.	Příměs do jídel
Máslový krém - šlehání	300 g	2 / 2	Použijte měkké máslo.	Dezerty, polevy
Sýr (parmezán) - rozsekání	200 g	2 / 2	Parmezán bez kůry rozřežte na kousky o hraně asi 3 cm a ty pak vkládejte do plnicího otvoru.	Zdobení, polévky, omáčky

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

Přísady a výsledek	Největší množství	Přislus- enství/ rychlost	Postup	Použití
-----------------------	----------------------	---------------------------------	--------	---------

Těsto (pro cukrářské pečivo) - hnětení	300 g mouky	2 / 2	Použijte chladný margarin, který rozřežte na kostky asi 2 cm. Vložte všechny přísady do nádoby a zpracovávejte tak dlouho, až je těsto měkké. Během zpracovávání přidejte vodu. Práci ukončete až se z těsta začne vytvářet koule. Před dalším zpracováním nechte těsto vychladnout.	Jablkový závin, sladké piškoty, dorty
--	-------------	-------	--	---------------------------------------

Těsto (kynuté) - hnětení	500 g mouky	2 / 2	Nejprve zpracujte těsto, teplou vodu a cukr ve zvláštní nádobě. Dejte vše do nádoby a zpracovávejte je až je těsto hladké a nelepí se na nádobu (asi 1 minutu). Nechte ho kynout asi 30 minut.	Luxusní pečivo
--------------------------	-------------	-------	--	----------------

Vaječné bílky - šlehání	4 vaječné bílky	1 / 1	Bílky by měly mít pokojovou teplotu. Poznámka: použijte nejméně 2 bílky.	Pudinky, suflé, sněhové pusinky
-------------------------	-----------------	-------	--	---------------------------------

Ovoce (např. jablky, banány, kotvičnky) - mixování	500 g	2 / 2	Rada: abyste předešli zabarvení šťávy, přidejte trochu citrónové šťávy. Pro zjemnění pyré můžete přidat trochu tekutiny.	Omáčky, džemy, pudinky, dětská výživa
--	-------	-------	--	---------------------------------------

Ovoce (např. jablky, banány) - sekání	500 g	2 / 2	Rada: abyste předešli zabarvení šťávy, přidejte trochu citrónové šťávy. Pro zjemnění pyré můžete přidat trochu tekutiny.	Omáčky, džemy, pudinky, dětská výživa
---------------------------------------	-------	-------	--	---------------------------------------

Přísady a výsledek	Největší množství	Přislus- enství/ rychlost	Postup	Použití
-----------------------	----------------------	---------------------------------	--------	---------

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

Bylinky (např. petržel) - rozsekání	min. 50 g	2 / 2	Bylinky nejprve omyjte a usušte.	Omáčky, polévky, zdobení, bylinkové máslo
-------------------------------------	-----------	-------	----------------------------------	---

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

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

Maso (libové) - drcení	500 g	2 / 2	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	2 / 2	Nejprve odstraňte šlachy a kosti. Maso nakrájejte na kostky asi 3 cm. Pro nejlepší výsledek použijte impulsní tlačítko.	Tatarské steaky, hamburgry, masové koule
-----------------------------	-------	-------	---	--

Přísady a výsledek	Největší množství	Přísluš enství/ rychlost	Postup	Použití
Mléčné nápoje - mixování	500 ml mléka	0 / 2	Z banánů nebo jahod vyrobte pyré. Smíchejte ho s cukrem, mlékem a trochou zmrzlinového krému a mixujte.	Mléčné nápoje
Směsi (dortové) - mixování	4 vejce	2 / 2	Přísady mají mít pokojovou teplotu. Mixujte měkké máslo s cukrem tak dlouho až vznikne jemná krémová směs. Pak přidejte mléko, vejce a mouku.	Různé pečivo.
Ořechy - rozsekání	250 g	2 / 2	Použijte mřížkové tlačítko. Zastavte proces při dosažení požadované hrubosti.	Saláty, pudinky, pečivo, mandlové těsto
Cibule - rozsekání	500 g	2 / 2	Z cibule odstraňte slupku a cibuli rozdělte na 4 díly. Zastavte proces po 2 impulsích, abyste předešli příliš jemnému rozsekání.	Saláty, vařené potraviny, zdobení
Cibule - krájení	300 g	0 / 1	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	2 / 2	Nejprve odstraňte šlachy a kosti. Maso nakrájejte na kostky asi 3 cm. Pro nejlepší výsledek použijte mřížkový spínač.	Drcené maso
Polévky - mixování	500 ml	0 / 2	Použijte vařenou zeleninu.	Polévky, omáčky

Přísady a výsledek	Největší množství	Přísluš enství/ rychlost	Postup	Použití
Šlehaný krém - šlehání	500 ml	0 / 1	Použijte krém vyjmutý přímo z chladničky. Poznámka: použijte nejméně 125 ml krému. Krém je ušlehán přibližně za 20 sekund.	Zdobení, různé použití krémů

Recepty**Courgett-sendvičová pomazánka**

Přísady:

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

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

Ovocný koláč

Přísady:

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

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

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

Pórkový Quiche

Přísady pro těsto:

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

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

Guláš na maďarský způsob

Přísady:

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

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

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

- ▶ Ohřejte troubu na 180°C. Rozetřete margarín s cukrem kovovými noži.
- ▶ Přimíchejte žloutek, pak nasypete mouku a kokosové ořechy. Těsto položte na pečicí plech, vytvarujte hrany a propíchejte vidličkou. Pečte asi 15 až 20 minut do světlehněda. Dortík nechte vychladnout. V nádobě smíchejte citrónovou šťávu, a krémový sýr pomocí kovových nožů. Naaranžujte na dortík část jahod (stopkami dolů) a 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 rozsekaných vlašských ořechů
- 100 g cukru
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 125 ml krému

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

Čokoládový koláč

Přísady:

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

Náplň:

- 200 g merunkového džemu

Poleva:

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

- ▶ Troubu předehřejte na 160°C. Utřete máslo a cukr do krémové konzistence. Rozpusťte čokoládu a přimíchejte ji. Přidejte žloutky jeden po druhém a vše rozmíchejte do krémové podoby. Ušlehejte bílek s granulovaným cukrem do tuha kovovými noži. Přidejte bílek do směsi a dobře vše promíchejte. Pak přidejte mouku. Vše dejte na vymaštěný plech. Pečte hodinu při teplotě 160°C. Prvních 15 minut nechte dvířka trouby pootevřená.
- ▶ Ponechte koláč chvíli vychladnout ještě na pečícím plechu (24 cm). Koláč rozřízněte vodorovně na dvě poloviny. Jednu polovinu natřete merunkovým džemem a obě poloviny přiložte na sebe. Pak zbytek džemu ohřejte a rozetřete ho na horní část koláče. Připravte si polevu. Uveďte do

varu vodu, přidejte cukr a čokoládu a za stálého míchání vytvořte polevu krémové konzistence. Tuto polevu nalijte na koláč a nechte ji vychladnout. Koláč můžete podávat se šlehaným krémem.

Polévka z brokolice (pro 4 osoby)

Přísady:

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

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

Pizza

Přísady pro těsto:

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

Pro potření pizzy:

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

Přísady do omáčky:

- olivy, salám, artyčoky, houby, ančovičky, sýr Mozzarella, pepř, strouhaný zralý sýr a olivový olej, vše podle chuti.
- ▶ Do nádoby vložte hnětací hák. Všechny přísady vložte do nádoby a zvolte největší rychlost (poloha 2). Hnětení by mělo trvat asi 90 sekund až těsto získá tvar koule. Pak těsto vyklopte z hnětací nádoby do druhé nádoby, přikryjte je vlhkým hadříkem a nechte asi 30 minut kynout.
- ▶ Rozsekejte cibuli a česnek v nádobě na potraviny a pak je v pánvi osmažte až jsou transparentní. Přidejte propasírovaná rajská jablčka a bylinky a vše povařte po dobu asi 10 minut. 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 lžice 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 lžice 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 struhací vložky. Vše přidejte do vaječné směsi. Smíchejte zeleninu, vaječnou směs a slunečnicová semínka nebo kukuřičná zrna v nádobě.
- ▶ Ohřejte olej v pánvi a opečte 8 placiček po obou stranách do zlatově hněda. Nechte je osušit na kuchyňském papíru.
- ▶ Doba pečení: 3 až 4 minuty.

Pečivo (bílé)

Přísady:

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

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

Alkatrészek és tartozékok

- A) Motoregység
- B) Sebességszabályzó gomb
P=Impulzus gomb
0 = Kikapcsolva
1 = Legalacsonyabb sebesség
2 = Legnagyobb sebesség
- C) Csavaros fedél (a munkatál tetejére kell helyezni, annak használatához)
- D) Robotgép munkatál
- E) Eszköztartó
- F) Turmix kancsó
- G) Turmix kancsó fedő
- H) Fedő érintkező (a biztonsági kapcsolót be- és kikapcsolja)
- I) Robotgép munkatál fedő
- J) Biztonsági sapka
- K) Ételadagoló nyílás
- L) Nyomórúd
- M) Citrusprés szita
- N) Citrusprés kúp
- O) Dagasztó horog
- P) Vágóegység + védősapka
- Q) Közepes finomságú szeletelő betét özepes finomságú aprító betét
- S) Finom aprító betét
- T) Betéttartó
- U) Keverő tárcsa

Bevezetés

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

Ha a készülék hirtelen megáll:

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

Kérem lépjen kapcsolatba a Philips kereskedőjével vagy a Philips szakszervizzel, ha az automatikus kikapcsoló rendszer túl gyakran működéskébe 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 használata előtt tanulmányozza az ábrákat.
- ▶ Írja meg a használati útmutatót, hogy később is átolvashassa.
- ▶ Használat előtt ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel-e a helyi hálózati feszültségnek.
- ▶ Soha ne használjon 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.
- ▶ A veszélyhelyzetek elkerülése érdekében: ha a készülék hálózati csatlakozó vezetéke sérült, csak Philips szakszervizben cseréltesse ki.
- ▶ A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak.
- ▶ Ne lépje túl a táblázatban megadott mennyiséget és elkészítési időt.
- ▶ Ne lépje túl a munkatálon jelzett maximális úrtartalmat, vagyis ne töltse a 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.

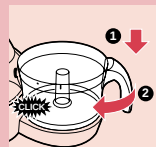
- ▶ Mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból, mielőtt az ujjával vagy más tárggyal (pl. kenőlapáttal) a turmix kancsóba nyúlna.
- ▶ Tartsa távol a készüléket gyermekektől.
- ▶ Soha ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ Tegye fel megfelelően a munkatál fedőjét. A beépített 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 sebességszabályzó gomb 0 állásba kapcsolásával kapcsolja ki.
- ▶ Mielőtt a készülék tetejét levenné, 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.

- ▶ A használati időkhöz nézze meg a használati útmutatóban található táblázatot.
- ▶ Használat után rögtön húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.

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

A készülék használata

Robotgép munkatál



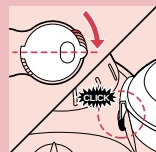
- 1 Tegye a munkatálát a konyhai robotgépre. A fogantyút a nyílal jelzett irányba addig fordítsa, amíg kattantást hall.



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

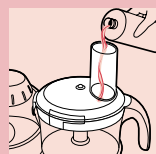
Beépített biztonsági kapcsoló

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

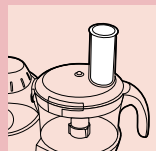


- 1 Győződjön meg róla, hogy a fedőn található vonal és a munkatálon található vonal pontosan szemben állnak-e egymással. A fedő kinyúló része beleillik a fogantyúba.

Ételadagoló nyílás és nyomórúd



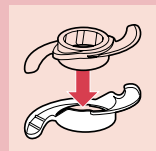
- 1 Az ételadagoló nyílást a folyékony és/vagy szilárd hozzávalók adagolásához használja. A nyomórúddal a szilárd hozzávalókat adagolja az ételadagoló nyíláson keresztül.



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

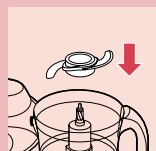
Fém vágóegység

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



- 1 Vegye le a védősapkát a vágóegységről.

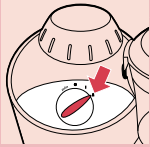
A vágóegység vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!



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

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

- 4 Tegye a nyomórúdat az ételadagoló nyílásba.



5 Válassza a legnagyobb sebességfokozatot (2-es fokozat) a sebességszabályzó gombbal.

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

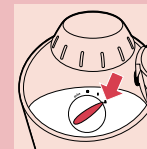
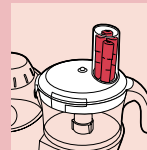
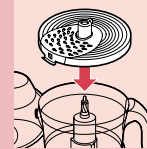
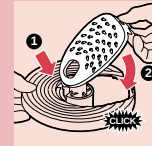
▶ Kapcsoljon 1-es fokozatra a sebesség csökkentéséhez.

Tanácsok

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

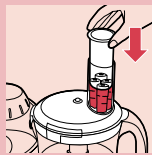
4 Tegye a hozzávalókat az ételadagoló nyílásba. A nagyobb darabokat vágja fel előre úgy, hogy beleférjenek az ételadagoló nyílásba.

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

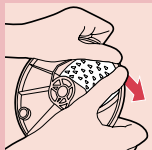
A munkafolyamat addig folytatódik, míg 0 helyzetbe kapcsol (kikapcsolva).



▶ Kapcsoljon I-es állásba a sebesség csökkentéséhez.

7 Finoman nyomja a nyomórúddal az ételadagoló nyílásba a hozzávalókat.

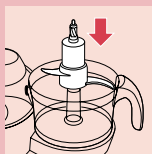
▶ Ha puha zöldséget vagy gyümölcsöt aprít, visszakapcsolhat I-es sebességfokozatba, nehogy a feldarabolt zöldségek és gyümölcsök püréssé váljanak.



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

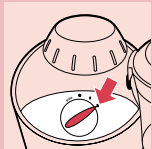
Dagasztó horog

A dagasztó horgot kenyértészta, tészta és süteménykeverékek dagasztásához használhatja.



1 Tegye a munkatálat a motoregységre és helyezze a dagasztó tartozékot a meghajtótengelybe.

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



3 Válassza a legnagyobb sebességet (2-es fokozat) a sebességszabályzó gombon.

Turmixgép

A turmixgépet 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.

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

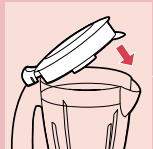


1 A turmix kancsó felszereléséhez vegye le a csavaros sapkát, ami a sebességszabályzó gomb felett található.



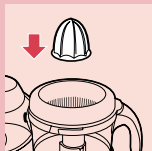
2 Erősítse rá a turmix kancsót a motoregység tetejére a nyíl irányába fordítva, míg az biztosan nem illeszkedik. A fogantyúnak balra kell néznie.

Ne nyomja túl erősen a turmix kancsó fogantyúját.

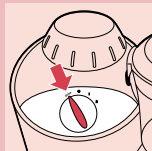


3 Tegye a hozzávalókat a turmix kancsóba.

4 Csukja le a fedőt.



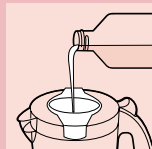
- 5** Mindig tegye fel a biztonsági tetőt a turmix kancsó fedőre, mielőtt indítja a készüléket.



- 6** Válassza a legnagyobb sebességet (2-es fokozat). A készülék addig működik, amíg át nem kapcsol 0 helyzetbe (kikapcsolva).

Nézze meg a táblázatban a hozzávetőleges elkészítési időket.

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 halmazállapotú hozzávalókat kisebb darabokra, mielőtt a turmix kancsóba tenné őket. Ha nagy mennyiségben akar valamit készíteni, kisebb adagokban készítse el, és ne egyszerre nagy adagban próbálja meg.
- ▶ Kemény hozzávalókat (pl.: a szójatejhez szükséges szójababot) vízben kell áztatni, mielőtt felhasználná.
- ▶ A turmix kancsóban a jégkocka összezúzásához 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.

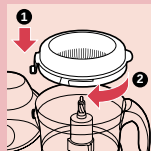
- 3** A kancsó oldaláról a hozzávalókat a kenőlapáttal távolítsa el.

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

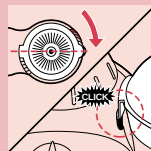
- ▶ Ha nem elégedett az eredménnyel, működtesse a készüléket néhányszor rövid ideig impulzus pozícióban. Jobb eredményt érhet el akkor is, ha a hozzávalókat kenőlapáttal elkeveri (de nem akkor, amikor a turmixgép működik), vagy ha a kancsó tartalmának egy részét kiönti, hogy kisebb mennyiséget kelljen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

Citrus prés

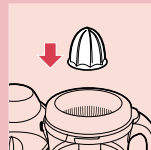
A citrus prést citrusféle gyümölcsökhöz használja.



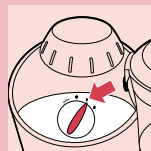
- 1** Tegye a munkatálat a motoregységre és helyezze a szitát a munkatálba.



- 2** Forgassa el a szitát a nyíl irányába, míg a biztonsági zár nyelve bekattan a motoregységben a helyére.



- 3** Helyezze a kúpot a szitára könnyű rányomással.

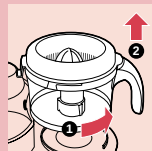


- 4** Válassza a legkisebb sebességet (1-es fokozat).

A készülék elkezd működni, és megáll, ha 0 helyzetbe kapcsol (kikapcsolva).



- 5** Nyomjon egy fél gyümölcsöt a forgó kúpra.



Tanácsok

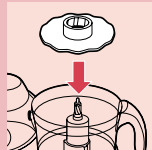
- ▶ Időről-időre állítsa meg a műveletet, és vegye le a gyümölcshúst a szitáról.

Ilyenkor kapcsolja ki a készüléket, és vegye le a munkatálat a szitával és a kúppal együtt.

- ▶ Használat után vegye le a munkatálat a citrus prés tartozékokkal együtt, hogy megelőzze a gyümölcsle bejutását a készülékbe.

Keverő tárcsa

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



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

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

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

Tanácsok

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

Adjon hozzá olajat a nyomórúd tetején lévő kis nyíláson keresztül.

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

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

Tisztítás

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

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

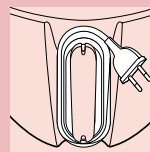
- 2** Használat után rögtön tisztítsa meg az étellel érintkezett részeket forró, mosogatószeres vízben.

- ▶ **A munkatálat, a munkatál fedelét, a nyomórudat és a tartozékokat (kivéve a turmix kancsót) tisztíthatja mosogatógépben is.**

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

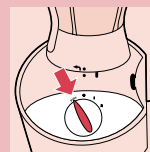
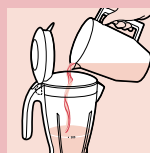
A turmix kancsót nem szabad mosogatógépbe tenni!

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



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

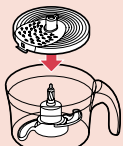
Turmix gyors-tisztítási művelet



- 1** Öntsön kézmeleg (legfeljebb 0,5 l) mosogatószeres vizet a turmix kancsóba.
- 2** Csukja le a fedőt.
- 3** Hagyja a készüléket néhány percreg működni a gomb impulzus pozícióba történő forgatásával. A készülék megáll, amint 0 helyzetbe kapcsolja (kikapcsolva).
- 4** Vegye le a turmix kancsót és öblítse ki hideg vízzel.

Tárolás

Mikrotárolás



► Tegye a tartozékokat (vágóegység, betéttartó) az eszköztartóra és tárolja őket a munkatálban. 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 garancialevélen). 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 munkatálát vagy a fedőjét az óramutató járás irányába kattánásig. Győződjön meg róla, hogy a munkatálon és a fedőn lévő pontok pontosan szemben helyezkedjenek el.

A készülék hirtelen megáll.

Az automatikus kikapcsoló rendszer valószínűleg kikapcsolta a készüléket, mivel az túlmelegedett.

- 1) Kapcsolja ki a készüléket (0 fokozat).
- 2) Feszültségmentesítse a készüléket.
- 3) Hagyja a készüléket lehűlni 60 percig.
- 4) Dugja vissza a fali konnektorba a hálózati csatlakozó dugót.
- 5) Ismét kapcsolja be a készüléket.

A dagasztó vagy a keverő tartozék nem forog.

Ellenőrizze, hogy a munkatálát és a fedőt tényleg az óramutató járásával egyező irányba forgatta-e kattánásig.

A turmix kancsót és a robotgép munkatálját felerősítette, de csak a turmixgép működik.

Ha a turmix kancsót és a robotgép munkatálját megfelelően szerelte fel, csak a turmixgép működik. Ha használni akarja a robotgép munkatálját is, szerelje le a turmix kancsót és zárja le a rögzítőnyílást a csavaros fedővel.

Tartozékok és alkalmazások

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

Mennyiségek és elkészítési idők

Hozzávalók és eredmények	Maxi más mérték	Tartozék/ességt okozat	Eljárás	Alkalmazások
Almák, sárgarépa, zeller - aprítás	500g	☞ / 2	Vágja a zöldségeket olyan darabokra, hogy beférjenek az ételadagoló nyílásba. Töltse meg az ételadagoló nyílást a darabokkal és szeletelje fel őket, miközben a nyomórúddal finoman benyomja a darabokat.	Saláták, nyers zöldségek
Almák, sárgarépa, zeller - szeletelés	500g	☞ / 2	Vágja a zöldségeket olyan darabokra, hogy beférjenek az ételadagoló nyílásba. Töltse meg az ételadagoló nyílást a darabokkal és szeletelje fel őket, miközben a nyomórúddal finoman benyomja a darabokat.	Saláták, nyers zöldségek
Tészta (palacsinta) - habosra keverés	750 ml tej	☞ / 2	Először is öntse a tejet a turmix kancsóba, aztán adja hozzá a száraz hozzávalókat. Keverje össze az alapanyagokat körülbelül 1 percre. Ha szükséges, ismételje meg ezt az eljárást kétszer. Aztán néhány percig pihenjen és hagyja, hogy a készülék lehűljön a környezete hőmérsékletére.	Palacsinták, ostyák
Zsemlemorzsza - aprítás	100g	☞ / 2	Száraz, ropogós kenyeret használjon.	Pirított zsemlemorzsza, csőben sülték

Hozzávalók és eredmények	Maxi más mennyiség	Tartozék/sebesség/okozat	Eljárás	Alkalmazások
Vajkrém (creme au beurre) - habosítás	300g	0 / 2	A laza krémhez lágy vajot használjon.	Desszertek, feltétek
Sajt (parmezán) - aprítás	200g	2 / 2	Használjon kéreg nélküli parmezán sajtot és vágja fel 3 x 3 cm-es darabokra.	Köretetek, levesek, szósók, csőben sülték
Sajt (Gouda) - aprítás	200g	Művel etek tárcsával / 2	Vágja fel a sajtot darabokra, majd töltsze az ételadagoló nyílásba. Óvatosan nyomja a nyomórúddal.	Szósók, pizzák, csőben sülték, fondüök
Csokoládé - aprítás	200g	2 / 2	Kemény, keserű csokoládét használjon. Törje 2 cm-es darabokra.	Köretetek, mártások, cukrászsütemények, pudingok, habok
Főtt borsó, bab - pürésítés	250g	2 0 / 2	Főtt borsót vagy babot használjon. Ha szükséges, adjon hozzá némi folyadékot a keverék sűrűségének javításához.	Pürék, levesek
Főtt zöldségek és húskok - pürésítés	500g	2 / 2	Sűrűbb püréhez csak kevés folyadékot adjon. Finom püréhez addig ne adjon folyadékot, míg simára nem keverte.	Bébi- és csecsemőételek
Uborka - szeletelés	2 db uborka	0 / 1	Tegye az uborkát az ételadagoló nyílásba és finoman nyomja lefelé.	Saláták, köretetek

Hozzávalók és eredmények	Maxi más mennyiség	Tartozék/sebesség/okozat	Eljárás	Alkalmazások
Tészta (kenyér) - dagasztás	500 g liszt	2 / 2	Keverjen össze meleg vizet élesztővel és cukorral. Adja hozzá a lisztet, az olajat és a sót, majd kb. 90 másodpercig dagassza a tésztát. Hagyja kelni 30 percig.	Kenyér
Tészta (pizza) - dagasztás	1 kg liszt	2 / 2	Olvassa el a kenyérdagasztásnál leírtakat. Dagassza a tésztát 1 percig.	Pizza
Tészta (olcsó édessütemények) - dagasztás	300 g liszt	2 / 2	Hideg margarint használjon, amit 2 cm-es kockákra kell vágni. Tegye a lisztet a munkatálba és adja hozzá a margarint. Keverje össze, míg omlós nem lesz. Aztán keverés közben adjon hozzá hideg vizet. Kapcsolja ki a készüléket, amint a tészta labda formájú nem lesz. Hűtse le a tésztát a további feldolgozás előtt.	Almás piték, édes kekszek, gyümölcszel töltött sütemények
Tészta (kelt) - dagasztás	500 g liszt	2 / 2	Először keverje össze az élesztőt, a meleg vizet és némi cukrot külön tálban. Tegye az összes hozzávalót a munkatálba és dagassza addig, míg el nem válik az edény falától (kb. 1 perc). Hagyja kelni 30 percig.	Luxury kenyér
Tojásfehérje hab - habosítás	4 tojásfehérje	0 / 1	Szobahőmérsékletű tojásokat használjon. Megjegyzés: legalább 2 tojásfehérjét használjon.	Pudingok, szufflék, habcsók

Hozzávalók és eredmények	Maxi más mennyiség	Tartozék/sebesség/okozat	Eljárás	Alkalmazások
Gyümölcs (pl. alma, banán, vízi gesztenye) - turmixolás	500g	0 / 2	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	2 / 2	Tanács: adjon hozzá kis citromlevet, hogy megakadályozza a gyümölcsök elszíneződését.	Szósztok, dzsemek, pudingok, bébi ételek
Fokhagyma - aprítás	300g	2 / 2	Hámozza meg a fokhagymát. Nyomja be az impulzus gombot néhányszor, hogy megakadályozza a fokhagyma túl apróra vágását. Legalább 150 grammot használjon.	Köreték, mártások
Fűszerek (pl. petrezselyem) - aprítás	Minim 50 gramm	2 / 2	Mossa meg és szárítsa meg a fűszereket aprítás előtt	Szósztok, levesek, köreték, fűszeres vaj
Gyümölcslevek (pl. papayából, görögdiinnyéből, körtéből, guavából)	500 g (teljes mennyiség)	0 / 2	A hígabb gyümölcslevekhez adjon hozzá vizet vagy más folyadékot (ízlés szerint).	Gyümölcslevek

Hozzávalók és eredmények	Maxi más mennyiség	Tartozék/sebesség/okozat	Eljárás	Alkalmazások
Majonéz - kikeverés	3 tojás	0 / 1	Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen. Megjegyzés: legalább egy nagyobb tojást, két kisebb tojást vagy két tojássárgáját használjon. Tegye a tojást a kicetezett munkatálcába és adja hozzá cseppenként az olajat.	Saláták, köreték és barbecue szósztok
Húsok (sovány) - darálás	500g	2 / 2	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	2 / 2	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
Tej-turmixok - turmixolás	500 ml tej	0 / 2	Pürésítse a gyümölcsöt (pl. banánt, földiepret) kis cukorral, tejjel, némi fagyalattal és jól keverje össze.	Tej-turmixok
Keverék (sütemény) - keverés	4 tojás	2 / 2	A hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek. Keverje össze az olvasztott vaját és a cukrot, amíg lágy és krémes keveréket kap. Azután adja hozzá a tejet, a tojásokat és a lisztet.	Különböző sütemények

Hozzávalók és eredmények	Maxi más mennyiség	Tartozék/sebesség/okozat	Eljárás	Alkalmazások
Mogyorófélék - aprítás	250g	2 / 2	Használja az impulzus gombot a durvább apróra vágáshoz. Állítsa le a munkafolyamatot, ha durvára vágott mogyorót szeretne.	Saláták, pudingok, mogyoró kenyér, mandulás tészta
Hagyma - aprítás	500g	2 / 2	Hámozza meg a hagymát és vágja négyfelé. Két impulzus után ellenőrizze az eredményt.	Saláta, főtt ételek, kevert sülték, köretek
Hagyma - szeletelés	300g	1 / 1	Hámozza meg a hagymákat és vágja akkora darabokra, hogy beférjenek az ételadagoló nyílásba. Megjegyzés: legalább 100 g hagymát szeleteljen fel.	Saláta, főtt ételek, kevert sülték, köretek
Szárnyashús - darálás	200g	2 / 2	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	2 / 2	Használjon főtt zöldségeket.	Levesek, szószok
Tejszínhab - felverés	500ml	1 / 1	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 zöldségolaj
- petrezselyem
- 2-3 evőkanál tejföl
- citrom lé, tabasco szósz, só, bors, curry por, paprika

- ▶ Mossa és szárítsa meg a cukkiniket és a munkatálba illesztett finom aprító betéttel aprítsa fel. A felaprított cukkiniket öntse át egy edénybe, hintse meg sóval és hagyja 15 percig állni, hogy a só kioldja a felaprított cukkini nedvességtartalmát. Vágja a hagymát négybe és fokhagymagerezddel együtt vágja finomra. Szedje le a petrezselyem leveleket a szárról és vágja apróra a leveleket.
- ▶ Aztán tegye a felaprított cukkiniket száraz törülközőre és nyomja ki a folyadékot belőle. Öntsön egy kis olajat egy serpenyőbe és süssse 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, izesítse és keverje össze a vágógépséggel. Pirított fehér kenyérral tálalja.

Gyümölcstorta

Hozzávalók:

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

Póréhagymás Quiche

Hozzávalók a tésztához

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

Hozzávalók a töltelékhez:

- 500 g póréhagyma
- zöldségolaj
- 4 tojás

- 500 g tejföl
 - só, bors, 1-2 evőkanál liszt, ha szükséges
- ▶ Minden hozzávalót öntsön a munkatálba és dagassza, míg össze nem áll a tészta. Hagyja a tésztát kb. 30 percig kelni.
- ▶ Szeletelje fel a póréhagymát a szeletelő tárcsával. Tegyen egy kis olajat egy serpenyőbe és néhány percig süsse a felszeletelt póréhagymát. A hozzávalók maradék részét tegye a turmix kancsóba és és hagyja a turmixgépet addig működni, míg krémes állagú masszát nem kap. Adjon hozzá 1-2 evőkanál lisztet, hogy besűrűsödjön a keverék.
- ▶ Zsírozzon ki egy kb 24 cm-es átmérőjű sütőformát és 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-on. Hidegen és melegen is tálalható.

Magyaros gulyás

Hozzávalók:

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

- ▶ *Mossa meg a húst és vágja 2 cm-es kockákra. Hámozza meg a hagymát és vágja apróra a robotgép munkatáiban a fém vágóegységet használva. Vegye ki a zöld paprika magházát és szeletelje fel karikákra a szeletelő tárcsa segítségével. Hámozza meg a paradicsomot, távolítsa el a szárát és vágja vékony csíkokra. Süssé puhára az olajban a felaprított hagymát. Vegye le a tűzről és szórja bele a paprikát, adj hozzá a húst, és állandó keverés mellett magas hőfokon pár percig süssé a húst. Adj hozzá a zöld paprikát, a paradicsomot és ízlés szerint sót, fedje le a lábast és párolja a saját levében közepes hőfokon, míg majdnem puha nem lesz a hús.*
- ▶ *Közben tisztítsa meg és szeletelje fel a sárgarépát a szeletelő tárcsát használva, hámozza meg és kockázza fel a burgonyát. Adj hozzá 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 felhasználhat 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 180°C-ra. Keverje krémesre a margarint a cukorral a munkatáiban a fém vágóegységgel.*
- ▶ *Turmixolja össze a tojássárgáját, majd keverje bele a lisztet és a kókuszreszeléket. Helyezze a tésztát sütőlemezre, rovatkolja be a széleit és szúrkálja 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 fém vágóegységgel, 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 epret 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 eprek tetejére a forró mázat és 2 órán keresztül hűtse. Tetejét keményre vert tejszínhab csúcsokkal díszítheti.

Friss gyümölcs tejturmix

Hozzávalók:

- 100 g banán vagy eper
 - 200 ml friss tej
 - 50 g vanília fagylalt
 - porcukor ízlés szerint
- ▶ Hámozza meg a banánokat vagy öblítse le az epret. Vágja a gyümölcsöket kisebb darabokra. Tegye az összes hozzávalót a turmix kancsóba. Turmixolja, míg sima turmixot nem kap.
- ▶ Bármilyen 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 (35°C-os)
- 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 vaníliás cukor
- 125 ml tejszín

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

Csokis sütemény

Hozzávalók:

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

Töltelék:

- 200 g sárgabarack lekvár

Máz:

- 125 ml víz
 - 300 g cukor
 - 250 g reszelt csokoládé
 - ízlés szerint tejszínhab
- ▶ *Melegítse a sütőt 160°C-ra. Keverje el a vaját a kristálycukorral a fém vágóegységet használva. Olvassza meg a csokoládét és keverje bele a vaj-cukor masszába. Egyenként adja hozzá a tojássárgákat a keverékhez, és az egészet addig keverje, míg krémes nem lesz. Verje fel a tojásfehérjéket kemény habbá a kristálycukorral a fém vágóegységet használva. A fehérjehabot adja hozzá a kikevert masszához és finoman keverje bele. Majd kenőlapáttal keverje bele a lisztet is. Kizsírozott tepsibe öntse a tészta masszát. Kb. 1 óráig süsse 160 °C-on. Az első 15 percnél a sütő ajtaját félig hagyja nyitva.*
- ▶ *Hagyja a süteményt hűlni a tepsiben (24 cm) egy darabig, majd borítsa ki egy rácsra, hogy tovább hűljön. Vízszintesen szelje ketté a süteményt és kenje meg az egyik felét sárgabarack lekvárral, majd illessze össze ismét a sütemény két felét. Melegítse fel a maradék sárgabarack lekvárt, míg szirupos nem lesz, és öntse a sütemény tetejére. Készítse el a cukormáz. Forralja fel a vizet, adja hozzá a cukrot és a csokoládét, és kis tűzön főzze fel. Folyamatosan kevergesse, amíg sima és kenhető sűrűségű masszát nem kap. Tegye a cukormáz 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 tölts 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 főzőolaj
- kb. 240 ml víz (35°C)

A feltéthez:

- 300 ml átszűrt paradicsom (konzerv)

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

A szószra tehető hozzávalók:

- olivabogyó, szalámi, articsóka, gomba, szardella, mozzarella sajt, paprika, reszelt érett sajt és olíva olaj ízlés szerint

- ▶ Tegye a munkatálba a dagasztó horgokat. Tegye a hozzávalókat a munkatálba és válassza a legnagyobb sebességet (2-es fokozat). Dagassza a tésztát kb. 90 másodpercig, míg sima tésztagolyóvá nem alakul. Tegye a tésztát külön munkatálba, fedje le nedves ruhával és hagyja 30 percig kelni.
- ▶ Aprítsa fel a hagymát és a fokhagymát a fém vágóegységgel a robotgép munkatálban és süsse meg őket egy serpenyőben, míg üveges nem lesz. Adj hozzá az átszűrt paradicsomot és a fűszereket, és lassú tűzön párolja kb. 10 percig.
- ▶ Fűtse fel a sütőt 250°C-ra.
- ▶ Nyújtsa ki a tésztát a lisztezett munkafelületen és csináljon belőle 2 köralakú formát. Helyezze a tésztaformákat kizsírozott sütőtálcára. Szórja meg a pizza tetejét, de a széleit hagyja szabadon. Tegye rá a kívánt hozzávalókat, hintse meg reszelt sajttal a pizza tetejét és cseppentsen rá olívaolajat.
- ▶ Süsse a pizzát 12-15 percig.

Zöldséges krumplisült

Hozzávalók:

- 1 tojás
- 50 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 horgokat a munkatálba. Tegye a lisztet, a sót és a margarint vagy vaját a munkatálba. Adj a hozzá a friss vagy szárított élesztőt és a vizet. Tegye fel a munkatál fedőjét, fordítsa a nyíl irányába, kattanásig. Válassza a legnagyobb sebességet (2-es fokozat) és keverje össze a tésztát (a legnagyobb dagasztási időt nézze meg a *EMennyiségek és elkészítési idők c. részben*).
- ▶ Vegye ki a tésztát a munkatálból, tegye egy nagy tálba, fedje le nedves konyharuhával és meleg helyen hagyja kelni 20 percig. 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 percig kelni. Nyújtsa ki ismét, majd göngyölje össze.
- ▶ Helyezze a tésztát kiszírozott sütőlemezre és hagyja további 45 percig kelni. Az előre felmelegített sütő alsó részén, alacsony hőfokon süsse ki.
- ▶ A kenyeret 225°C-on süsse előmelegített sütőben az alsó részén, kb. 35 percig.

Súčiastky a príslušenstvo

- A) Motor (pohonná jednotka)
- B) Ovládanie rýchlosti
 - P=Pulz
 - 0=Vypnuté
 - 1=Najnižšia rýchlosť
 - 2=Najvyššia rýchlosť
- C) Kryt montážneho otvoru mixéra (musí byť správne umiestnený, ak chcete zariadenie použiť)
- D) Nádoba na spracovanie potravín
- E) Držiak nástrojov
- F) Nádoba mixéra
- G) Veko nádoby mixéra
- H) Kolík veka (aktivuje a deaktivuje bezpečnostný vypínač)
- I) Veko nádoby na spracovanie potravín
- J) Bezpečnostný kryt
- K) Dávkovacia trubica
- L) Piest
- M) Sito lisu na citrusové plody
- N) Kužel lisu na citrusové plody
- O) Hák na miesenie
- P) Kovové čepele + ochranný kryt
- Q) Nástavec na krájanie na plátky (stredný)
- R) Nástavec na krájanie (stredný)
- S) Nástavec na krájanie (jemný)
- T) Držiak na nástavce
- U) Disk na prípravu emulzií

Úvod

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

Ak Vaše zariadenie náhle prestane pracovať:

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

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

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

Dôležité upozornenie

- ▶ Pred použitím 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 napájací kábel zariadenia, smie ho vymeniť len personál firmy Philips, alebo servisného centra autorizovaného firmou Philips, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- ▶ Skôr, ako zariadenie použijete po prvýkrát, dôkladne očistite všetky súčasti, ktoré prídu do styku s potravinami.
- ▶ 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 vypínajte vždy pomocou ovládača, ktorý otočíte do pozície 0.
- ▶ 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 čepeli ochranný kryt.
- ▶ Pred spracovaním počkajte kým horúce

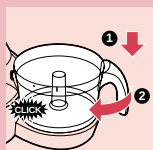
prísady vychladnú (max. teplota 80°C; 175°F).

- ▶ Ak pracujete s horúcou kvapalinou, alebo kvapalinou, ktorá má tendenciu peniť, smiete naraz spracovať maximálne 1 liter tejto kvapaliny, aby ste predišli jej rozliatiu.
- ▶ Dĺžka spracovania potravín je uvedená v tabuľke, ktorá sa nachádza ďalej v tomto návode na použitie.
- ▶ Hneď po použití odpojte zariadenie zo siete.

Všimnite si, že pokým je pripojený nástavec na mixovanie, nemôžete využiť ďalšie funkcie zariadenia.

Použitie prístroja

Nádoba na spracovanie potravín

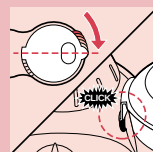


- 1 Nádobu pripojíte ku telu mixéra tak, že pomocou rúčky ju otočíte v smere šípky aby ste začuli kliknutie.



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

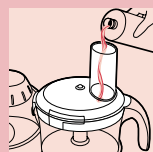
Zabudovaný bezpečnostný uzáver



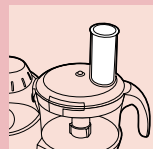
Na pohonnej jednotke, nádobe a veku nádoby sú značky. Zariadenie budete môcť použiť len ak body na pohonnej jednotke a na kryte montážneho otvoru mixéra stoja oproti sebe.

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

Dávkovacia trubica a piest

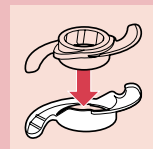


- 1 Dávkovaciu trubicu môžete použiť na pridávanie kvapalných a/alebo tuhých prísad. Tuhé prísady pretlačíte cez trubicu pomocou piesta.



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

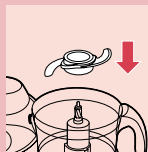
Kovové čepele



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

- 1 Odstráňte ochranný kryt z čepeľí.

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



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

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

4 Do dávkovacej trubice vložte piest.

5 Ovládačom nastavte maximálnu rýchlosť (pozícia 2).

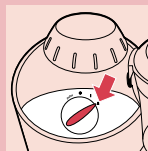
- Spracovanie potravín bude pokračovať dovtedy, kým zariadenie nevypnete (pozícia 0).

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

Tipy

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

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



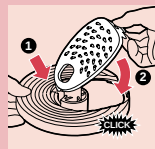
1 Vypnite zariadenie.

2 Odmontujte veko nádoby.

3 Prilepené prísady oddel'te od čepeľí a zo stien nádoby pomocou varešky.

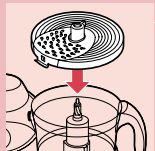
Nástavce

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!

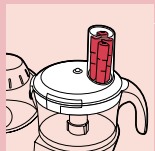


2 Položte nosič nástavca na nosič nástroja, ktorý je umiestnený vo vnútri nádoby.

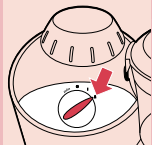
3 Nádobu zakryte vekom.

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.



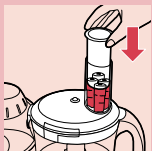
Ak potrebujete spracovať väčšie množstvo potraviny, rozdeľte si ju na menšie dávky. Po spracovaní každej nádoby vyprázdnite.



- 6** Pri krájaní a krájaní na plátky si na ovládači zvolíte maximálnu rýchlosť (pozícia 2).

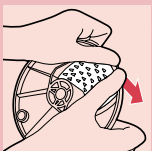
Spracovanie potravín bude pokračovať dovtedy, kým zariadenie nevypnete (pozícia 0, vypnuté).

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



- 7** Piestom jemne potlačte potraviny v dávkovacej trubici.

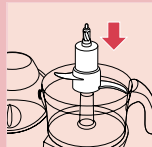
- Ak krájate mäkkú zeleninu alebo ovocie, znížte rýchlosť tým, že ovládač dáte do pozície 1. Predídete tak úplnému rozomletiu surovín až na pyré.



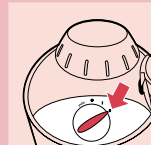
- 8** Nástavec z nosiča uvoľníte tak, že uchopíte nosič do oboch rúk tak, aby jeho zadná časť smerovala ku Vám. Palcami stlačte hrany nástavca, aby sa uvoľnil a oddelil od nosiča.

Háky na miesenie

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



- 1** Nádoby postavte na pohonnú jednotku a upevnite príslušenstvo na miesenie na hriadeľ pohonu.



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

Mixér

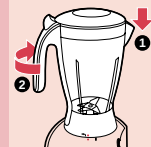
Mixér môžete použiť na:

- 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 pyré 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 krat montážneho otvoru mixéra ku pohonnej jednotke.



- 1** Pred namontovaním nádoby mixéra odstráňte kryt montážneho otvoru mixéra nad ovládačom rýchlosti.

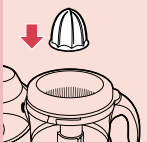


- 2** Nádoby položte navrch pohonnej jednotky a otočte ju v smere šípky, kým nie je riadne fixovaná. Rúčka nádoby musí smerovať doľava!

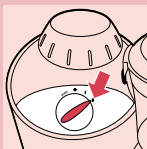
Pri otáčaní nádoby neptlačte na jej rúčkou príli veľkou silou.



3 Vložte do nádoby prísady.



4 Uzatvorte veko nádoby.

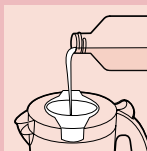


5 Pred spracovaním prísad vždy pripojte ku veku nádoby bezpečnostný kryt.

6 Nastavte maximálnu rýchlosť (pozícia 2). Zariadenie bude pracovať pri zvolenej rýchlosti dovtedy, kým ho nevypnete (pozícia 0, vypnuté).

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

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.

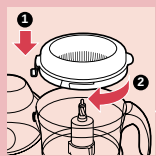
Veko neotvárajte pokým je zariadenie v chode.

- 3** Na odstránenie prísad zo stien nádoby použite varešku.

Varešku držte v bezpečnej vzdialenosti od čepelí (približne 2 cm).

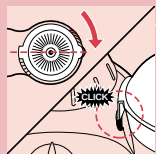
- ▮ Ak nie ste spokojný/á s výsledkom, nechajte zariadenie niekoľkokrát krátko bežať na plný výkon otočením gombíka ovládania do polohy pulz. Výsledok mixovania sa môžete pokúsiť vylepšiť tak, že prísady premiešate vareškou (nie pokiaľ je mixér v chode), alebo tak, že časť obsahu nádoby odoberiete, aby ste spracovali menšie množstvo mixovanej potravy.
- ▮ V niektorých prípadoch sa prísady mixujú lepšie ak pridáte malé množstvo tekutiny, napr. citrónovej šťavy, keď mixujete ovocie.

Lis na citrusové plody

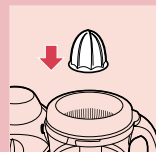


Lis na citrusy môžete použiť na ľubovoľný druh citrusových plodov.

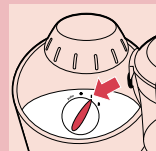
1 Postavte nádobu na pohonnú jednotku a položte na ňu sitko.



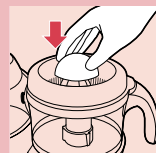
2 Otočte sitko v smere šípky kým poistný kolík nezapadne na svoje miesto v pohonnej jednotke.



3 Položte kužel na sitko, jemne ho pritlačte.



4 Zvoľte minimálnu rýchlosť (pozícia 1). Zariadenie začne pracovať a zastane až po prepnutí ovládania do pozície 0 (vypnuté).

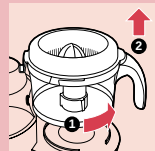


5 Polovičky ovocia riadne pritlačte ku otáčajúcemu sa kuželu.

Tipy

► Lis občas zastavte, aby ste mohli očistiť sitko od zachytenej dužiny.

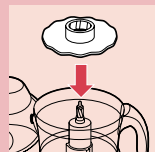
Ak chcete očistiť sitko, vypnite zariadenie a nádobu spolu so sitkom a kuželom odpojte.



► Po použití nádobu spolu s príslušenstvom na odšťavovanie citrusových plodov odpojte, aby šťava nevytekla na zariadenie.

Disk na prípravu emulzií

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



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

2 Do nádoby dajte suroviny a uzatvorte ju vekom.

3 Najlepšie výsledky dosiahnete, ak zvolíte minimálnu rýchlosť (pozícia 1).

Tipy

► Ak chcete vyšľahať vaječné bielka, uistite sa, že majú izbovú teplotu.

► Vajcia vyberte z chladničky aspoň pol hodiny pred ich spracovaním.

► Všetky suroviny na prípravu majonézy musia mať izbovú teplotu.

Olej môžete pridávať cez malý otvor v dne piesta.

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

Aby ste dosiahli lepšie výsledky, použite funkciu pulzu.

Cistenie

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

- 1** Pohonnú jednotku očistite pomocou navlhčenej tkaniny. Nikdy ju neponárajte do vody ani ju neoplachujte.
- 2** Súčiastky, ktoré prišli do styku so spracovávanými potravinami, umyte hneď po použití v horúcej vode s čistiacim prostriedkom.

▮ Nádoba, veko nádoby, piest a príslušenstvo (okrem nádoby mixéra) môžete umývať aj v umývačke riadu.

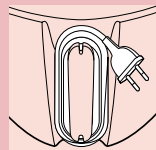
Uvedené súčiastky boli testované podľa normy DIN EN 12875 na odolnosť pri umývaní v umývačke riadu.

Nádoba mixéra nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu! Pri čistení kovových čepeľí, čepeľí mixéra anástavcov postupujte veľmi pozorne. Hrany týchto súčiastok, používané na krájanie, sú veľmi ostré.

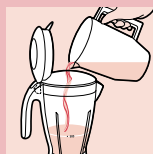
Dbajte na to, aby hrany čepeľí a nástavcov neprišli do kontaktu s tvrdými predmetmi. Mohli by sa otupiť.

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

▮ Prebytočnú časť napájacieho kábla navíňte na cievku v zadnej časti zariadenia.

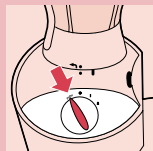


Rýchle čistenie mixéra



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

2 Uzatvorte veko nádoby.

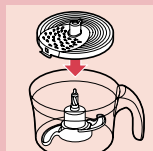


3 Otočením gombíka do polohy pre pulz nechajte zariadenie niekoľko sekúnd pracovať na plný výkon. Zariadenie zastavíte otočením ovládania do pozície 0 (vypnuté).

4 Odpojte nádobu mixéra a opláchnite ju v čistej vode.

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.

Riešenie problémov

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

Príslušenstvo a použitie

Príslušenstvo	Použitie	Dĺžka prípravy
	Strúhanie, príprava pyré, miešanie	10 - 60 sekúnd
	Miesenie	60 - 180 sekúnd
	Krájanie na plátky, krájanie, vykrajovanie	10 - 60 sekúnd
	Mixovanie, príprava pyré	10 - 60 sekúnd
	Odšťavovanie citrusových plodov	závisí od kvality
	Šľahanie, príprava emulzií	10 - 60 sekúnd

Množstvá a trvanie prípravy

Prísady a postup	Maxi málné množstvo	Príslušnosť o/rýchlost'	Postup	Použitie
Jablká, mrkva, zeler - krájanie	500g	2 / 2	Zeleninu pokrájajte na kúsky a vložte do dávkovacej trubice. Piestom ich jemne tlačte do nádoby a súčasne krájajte.	Šaláty, surová zelenina
Jablká, mrkva, zeler - krájanie na plátky	500g	2 / 2	Zeleninu pokrájajte na kúsky a vložte do dávkovacej trubice. Piestom ich jemne tlačte do nádoby a súčasne krájajte.	Šaláty, surová zelenina
Cesto (palacinky) - miešanie	750ml mlieka	2 / 2	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
Strúhaná - strúhanie	100g	2 / 2	Použite usušený chlieb.	Jedlá obalené v strúhanke, alebo strúhanke so strúhaným syrom (au gratin)
Maslový krém (creme au beurre) - šľahanie	300g	2 / 2	Dobré výsledky dosiahnete s mäkkým maslom.	Dezerty, zdobenie

Prísady a postup	Maxi málné množstvo	Príslušnosť o/rýchlost'	Postup	Použitie
Syr (Parmezán) - strúhanie	200g	2 / 2	Parmezán pokrájajte na kocky veľkosti 3cm.	Zdobenie, polievky, omáčky, jedlá obalené v strúhanke so strúhaným syrom (au gratin)
Syr (Gouda) - strúhanie	200g	Spracovanie pomocou disku / 2	Syr nakrájajte na kúsky a vložte do dávkovacej trubice. Jemne ho zatlačte do nádoby pomocou piesta.	Omáčky, pizza, jedlá obalené v strúhanke a strúhanom syre (au gratin), roztavený syr (fondue)
Čokoláda - strúhanie	200g	2 / 2	Použite tvrdú tabuľkovú čokoládu. Polámate ju na kúsky veľkosti 2cm.	Zdobenie, polevy, múčniky, pudinky, mousse
Varený hrach, fazuľa - príprava pyré	250g	2 / 2	Použite uvarený hrach alebo fazuľu. Ak treba, pridajte trochu vývaru na zjemnenie konzistencie.	Pyré, polievky
Varená zelenina a mäso - príprava pyré	500g	2 / 2	Obyčajné pyré pripravíte ak pridáte malé množstvo vývaru. Jemnejšie pyré pripravíte ak vývar pridávate postupne dovtedy, kým zmes nie je hladká.	Jedlá pre deti

Prísady a postup	Maxi málne množstvo	Príslušnosť o/rýchlost'	Postup	Použitie
Uhorky - krájanie na plátky	2 uhorky	Ⓢ / 1	Uhorku vložte do dávkovacej trubice a jemne ju zatlačte do nádoby.	Šaláty, zdobenie
Cesto (na chlieb) - miesenie	500g múky	Ⓢ / 2	Zmiešajte teplú vodu s kvasnicami a cukrom. Pridajte múku, olej a soľ a mieste približne 90 sekúnd. Cesto nechajte 30 minút kysnúť.	Chlieb
Cesto (na pizzu) - miesenie	750g múky	Ⓢ / 2	Postupujte ako pri príprave cesta na chlieb. Cesto mieste 1 minútu.	Pizza
Cesto (múčniky) - miesenie	300g múky	Ⓢ / 2	Použite studený margarín pokrývaný na kocky veľkosti 2cm. Do nádoby nasypete múku a pridajte margarín. Miešajte dovedy, kým sa hmota začne drobiť. Za stáleho miešania pridajte studenú vodu. Prípravu zastavte hneď, ako sa z cesta začne tvoriť jednoliata hmota. Pred ďalším spracovaním nechajte cesto vychladnúť.	Jablkový koláč, sladké pečivo, ovocné múčniky
Cesto (kysnuté) - miesenie	500g múky	Ⓢ / 2	Vo zvláštej nádobe zmiešajte kvasnice, teplú vodu a trochu cukru. Potom všetky přísady vložte do nádoby na miešanie a mieste dovedy, kým nie je cesto hladké a nelepí sa na steny nádoby (približne 1 minútu). Cesto nechajte 30 minút kysnúť.	Špeciálny chlieb

Prísady a postup	Maxi málne množstvo	Príslušnosť o/rýchlost'	Postup	Použitie
Vaječné bielka - šľahanie	4 vaječné bielka	Ⓢ / 1	Vaječné bielka majú mať izbovú teplotu. Poznámka: použite aspoň 2 vaječné bielka.	Pudingy, múčniky
Ovocie (napr. jablká, banány, jedlé gaštaný) - príprava pyré	500g	Ⓢ / 2	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	Ⓢ / 2	Tip: použite trochu citrónovej šťavy, aby sa nezmenila farba spracovávaného ovocia.	Omáčky, džemy, pudinky, jedlo pre deti
Cesnak - strúhanie	300g	Ⓢ / 2	Cesnak očistite. Tlačidlo pulzu stlačte iba niekoľkokrát, aby ste cesnak nepostrúhali príliš jemno. Použite aspoň 150g cesnaku.	Zdobenie, dresingy
Bylinky (napr. petržlenová vňat') - sekanie	Aspoň 50g	Ⓢ / 2	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)	Ⓢ / 2	Jemnejšiu šťavu získate ak pridáte do nádoby vodu, alebo inú tekutinu.	Ovocné šťavy

Prísady a postup	Maxi málnne množstvo	Príslušnosť o/rýchlost'	Postup	Použitie
Majonéza - príprava emulzie	3 vajcia	⊗ / I	Všetky přísady musia mať izbovú teplotu. Poznámka: použite aspoň jedno veľké vajce a dve menšie vajcia, alebo dve žltka. Do nádoby dajte vajcia, trochu octu a po kvapkách pridajte olej.	Šaláty, zdobenie, omáčky na pečené mäso
Mäso (chudé) - mletie	500g	Ⓡ / 2	Najskôr odstráňte šlachy a kosti. Mäso nakrájajte na kocky veľkosti 3cm. Stlačením tlačidla pulzu získate hrubo pomleté mäso.	Tatársky biftek, hamburgery, mäsové guľičky
Mäso (prerastené), ryby, hydina - mletie	400g	Ⓡ / 2	Najskôr odstráňte šlachy a kosti. Mäso nakrájajte na kocky veľkosti 3cm. Stlačením tlačidla pulzu získate hrubo pomleté mäso.	Tatársky biftek, hamburgery, mäsové guľičky
Mliečne koktaily - mixovanie	500ml mlieka	Ⓢ / 2	Potlačte ovocie (napr. banány, jahody) spolu s cukrom, mliekom a trochu zmrzlín a dobre pomiešajte.	Mliečne koktaily
Zmes (koláč) - miešanie	4 vajcia	Ⓡ / 2	Prísady musia mať izbovú teplotu. Miešajte zmäknuté maslo s cukrom kým nevznikne hladká krémová hmota. Potom pridajte mlieko, vajcia a múku.	Rôzne koláče
Orechy - strúhanie	250g	Ⓡ / 2	Ak použijete tlačidlo pulzu získate hrubo postrúhané orechy.	Šaláty, pudingy, orechový chlieb, mandľové pečivo

Prísady a postup	Maxi málnne množstvo	Príslušnosť o/rýchlost'	Postup	Použitie
Cibuľa - krájanie	500g	Ⓡ / 2	Cibuľu očistite a rozkrojíte na štvrtky. Po dvoch stlačeniach tlačidla pulzu skontrolujte, či je cibuľa dostatočne jemne nakrájaná.	Šaláty, varené jedlá, smažené miešané jedlá, zdobenie
Cibuľa - krájanie na plátky	300g	Ⓢ / I	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	Ⓡ / 2	Najskôr odstráňte šlachy a kosti. Mäso nakrájajte na kocky veľkosti 3cm. Stlačením tlačidla pulzu získate hrubo pomleté mäso.	Mleté mäso
Polievky - mixovanie	500ml	Ⓢ / 2	Použite varenú zeleninu.	Polievky, omáčky
Smotana na šľahanie - šľahanie	500ml	Ⓢ / I	Použite smotanu priamo z chladničky. Poznámka: použite aspoň 125ml smotany. Šľahačka pripravíte asi o 20 sekúnd.	Zdobenie, šľahačka, šľahačka so zmrzlínou

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:

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

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

Pórový koláč

Suroviny na prípravu cesta:

- 250g pšeničnej múky (prípadne 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:

- 500g póru
- rastlinný olej

- 4 vajcia
 - 500g kyslej smotany
 - soľ, čierne korenie, 1-2 polievkové lyžice múky, ak bude treba
- ▶ *Všetky přísady na přípravu cesta dajte do nádoby a vymiešajte pevné cesto. Počkajte 30 minút, kým cesto nakysne.*
 - ▶ *Pór nakrájajte na kolieska pomocou nástavca na krájanie plátkov. Na panvicu nalejte trochu oleja a niekoľko minút na ňom pražte nakrájaný pór. Ostatné přísady vložte do nádoby mixéra a nechajte ich pomixovať, aby vznikla hmota s krémovou konzistenciou. Pridajte 1-2 polievkové lyžice múky, aby ste krém zahustili.*
 - ▶ *Vymažte formu na pečenie s priemerom 24cm a na jej spod a boky uložte cesto. Na cesto naneste pripravený krém a navrch rozložte ostatné přísady. Pečte v predohriatej rúre 40 minút pri 180°C. Koláč môžete podávať teplý, ale aj studený.*

Maďarský guláš

Suroviny:

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

- ▶ *Mäso umyte a pokrájajte na kocky veľkosti 2cm. Očistite cibuľu a nakrájajte ju v nádobe na spracovanie potravín pomocou kovových čepelí. Vykrojte jaderník zelenej papriky a nakrájajte ju na kolieska pomocou nástavca na krájanie plátkov. Ošúpte rajčinu, odstráňte jej jadierka a nakrájajte ju na tenké pásiky. Na oleji osmažte nakrájanú cibuľu do sklovita. Panvicu s cibuľou odložte zo sporáku a posypte mletou paprikou, pridajte mäso a niekoľko minút smažte za stáleho miešania na veľkom plameni. Pridajte zelenú papriku, rajčinu a dochuťte soľou. Prikryte panvicu a mäso poduste vo vlastnej šťave na miernom plameni, kým nezmäkne.*
- ▶ *Medzitým, očistite a nakrájajte mrkvu pomocou nástavca na krájanie plátkov. Očistite a na kocky nakrájajte zemiaky. Všetko pridajte k mäsu a zalejte dostatočným množstvom studenej vody, podľa toho, aké množstvo polievky chcete pripraviť (asi 1.2 litra). Ochuťte štipkou rasce a pomaly varte, kým nie sú všetky přísady 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 pomocou čepelí pokrmový tuk s cukrom na krém.
- ▶ 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 čepelí 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 vaje. 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 práškoveho cukru
- 140g čokolády
- 6 vaječných bielkov
- 6 vaječných žĺtkov
- 110g kryštálového cukru
- 140g pšeničnej múky

Suroviny na prípravu plnky:

- 200g marhuľového džemu

Suroviny na prípravu polevy:

- 125ml vody
- 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 žĺtky a miešajte, kým zmes nemá krémovú konzistenciu. Pomocou príslušenstva na miešanie vyšľahajte vaječné bielky 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 bylín (sušené, alebo čerstvé)
- 1 cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- soľ a čierne korenie
- cukor

Suroviny, ktoré sa uložia na omáčku:

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

Smažená zelenina so zemiakmi

Suroviny:

- 1 vajce
- 50ml mlieka
- 1 polievková lyžica múky
- 1 čajová lyžička koriandra
- soľ a čierne korenie
- 2 veľké zemiaky (asi 300g)

- 100g mrkvy
 - 150g zeleru
 - 50g slnečnicových semiačok alebo 2 polievkové lyžice varenej kukurice
 - olej na smaženie
- ▶ Pomocou kovových čepelí zmiešajte vajce, mlieko, múku, koriander, soľ a čierne korenie.
 - ▶ Pomocou nástavca na krájanie nahrubo posekajte očistené zemiaky, mrkvu a zeler a pridajte zmes s vajcom a slnečnicové semiačka, alebo varenú kukuricu. Všetko riadne premiešajte.
 - ▶ Na panvici zohrejte olej a z oboch strán do zlatova osmažte pripravenú hmotu vyformovanú do tvaru pirôžkov. Pirôžky nechajte vychladnúť na kuchynskom papieri.
 - ▶ Smaženie trvá 3-4 minúty.

Chlieb (biely)

Suroviny:

- 500g múky na chlieb
 - 25g mäkkého masla alebo stuženého tuku
 - 25g čerstvých kvasníc alebo 20g sušených kvasníc
 - 260ml vody
 - 10g soli
 - 10g cukru
- ▶ Háky na miesenie upevnite do nádoby. Do nádoby dajte múku, soľ a margarín alebo maslo. Pridajte čerstvé alebo sušené kvasnice a vodu. Nádobu uzatvorte vekom a otočte v smere šípky, kým nezačujete kliknutie. Zvoľte maximálnu rýchlosť (pozícia 2) a vymiešajte cesto (maximálna dĺžka

miesenia je uvedená v kapitole Množstvá a trvanie prípravy).

- ▶ Vyberte cesto a uložte ho do širšej nádoby, prikryte ho navlhčenou utierkou a na teplom mieste nechajte 20 minút nakysnúť. Po nakysnutí cesto 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) Контроль швидкості
- P= Pulse (імпульсний режим)
- 0 = Off (Вимк.)
- 1 = Найнижча швидкість
- 2 = Найвища швидкість
- C) Гвинтовий ковпачок (має встановлюватися для використання функцій посудини комбайну)
- D) Чаша
- E) Тримач інструментів
- F) Посудина міксер
- G) Кришка посудини міксер
- H) Гачок кришки (активує та дезактивує запобіжний перемикач)
- I) Кришка посудини кухонного комбайну
- J) Запобіжний футляр
- K) Приймальна труба
- L) Штовхач
- M) Сито пресу для цитрусових
- N) Конус пресу для цитрусових
- O) Замішувальний гачок
- P) Металевий ніж + захисний футляр
- Q) Нарізальна вставка - середнє нарізання
- R) Здрібнювальна вставка - тонке нарізання
- S) Здрібнювальна вставка - тонке нарізання
- T) Тримач вставок
- U) Дисковий емульгатор

Вступ

Цей пристрій обладнано автоматичною системою вимкнення при

Якщо ваш пристрій несподівано зупиняється:

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

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

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

Увага

- ▶ 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 пристрою пошкоджено, щоб уникнути небезпечних ситуацій, його має замінити фірма Philips або сервісний центр, рекомендований фірмою Philips.
- ▶ Ретельно почистіть частини, що контактують з їжею, перед тим, як використовувати пристрій уперше.
- ▶ Не перевищуйте 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.

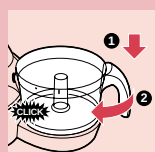
- ▶ Завжди від'єднуйте пристрій від мережі перед тим, як встромляти у чашу міксера пальці або якийсь предмет (наприклад, лопатку).
- ▶ Зберігайте пристрій подалі від дітей.
- ▶ Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- ▶ Правильно встановіть кришку на чашу. Тепер вбудований запобіжний замок розблоковано, 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, встановлюючи швидкість на "0".
- ▶ 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
- ▶ Дивіться час приготування страв у таблиці, наведеній нижче.
- ▶ Від'єднуйте шнур від електромережі негайно після закінчення роботи.

Зважте на те, що не можливо використовувати функції чаші

Експлуатація приладу

Чаша



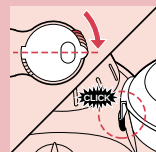
- 1** Встановіть посудину на комбайні, повертаючи ручку у напрямку стрілки, поки не почуєте клацання.



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

Вбудований запобіжний замок

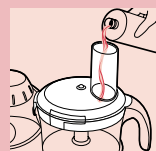
На вузлі двигуна, посудині та кришці є позначки. Пристрій не працюватиме, якщо позначка на



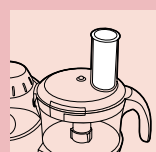
позначка на вузлі двигуна не збігатиметься з позначкою на посудині.

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

Трубка для подавання продуктів та штовхач



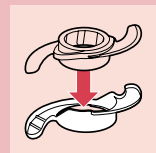
- 1** Застосовуйте трубку для подавання



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

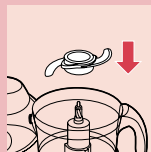
Металевий ніж

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

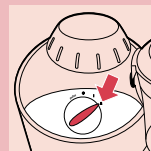


- 1** Зніміть захисний чохол з ножа.

Різучі краї ножа дуже гострі. Не торкайтесь до них!



- 2** Встановіть тримач інструментів у посудину та ніж у тримач інструментів, що знаходиться у посудині.
- 3** Покладіть продукти у чашу. Попередньо наріжте великі шматки продуктів на дрібні величиною приблизно 3 x 3 x 3 см. Надіньте кришку на чашу.
- 4** Встановіть штовхач у трубку для подавання продуктів.



- 5** Виберіть максимальну швидкість (положення 2) перемикачем швидкості.
 - Процес триватиме, поки швидкість не буде встановлено на 0 (Вимк.).
- ▶ Встановіть перемикач у положення 1, щоб зменшити швидкість.

Поради

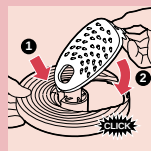
- ▶ Коли Ви нарізаєте цибулю, застосовуйте кілька разів імпульсний режим, щоб цибуля не нарізалася надто тонко.
- ▶ Не давайте пристрою працювати надто довго при нарізанні твердого сиру. Твердий сир може надто нагріватися і плавитися.
- ▶ Не застосовуйте ніж для здрібнення надто твердих продуктів, таких 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
- 3** Знімайте залишки з леза та зі стінок

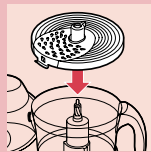
Вставки

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

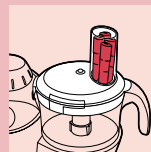


- 1** Встановіть вибрану вставку у тримач для вставок перед тим, як встановлювати його у тримач для приладдя.

Ріжучі краї дуже гострі. Не торкайтесь до них!

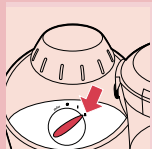


- 2** Зафіксуйте тримач вставок у тримачі інструментів у чаші.
- 3** Надіньте кришку на чашу.
- 4** Покладіть інгредієнти у



- 5** Заповнюйте трубку для подавання продуктів рівномірно для кращого результату.

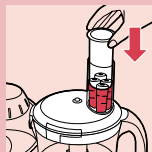
Коли Ви розрізаєте велику кількість їжі, обробляйте її маленькими "партіями" та регулярно спорожняйте кожух між нарізаннями.



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

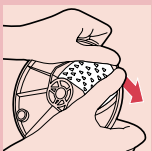
Процес триватиме, поки швидкість не буде встановлено на 0 (Вимк.).

- Встановіть перемикач у положення 1, щоб зменшити швидкість.



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

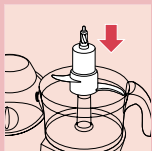
- Якщо Ви здрібнюєте м'які овочі або фрукти, Ви можете зменшити швидкість до 1, щоб запобігти перетворенню овочів та фруктів на пюре.



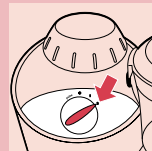
- 8** Щоб зняти вставку з тримача вставок, візьміть тримач у руки і поверніть до себе зворотною стороною. Натисніть великими пальцями на краї вставки, щоб вона випала з тримача.

Замішувальний гачок

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



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



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

- 3** Виберіть максимальну швидкість (положення 2) перемикачем швидкості.

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 посудину змішувача, зніміть гвинтовий ковпачок над перемикачем швидкості.

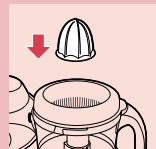


- 2** Встановіть чашу змішувача на вузол двигуна, повертаючи його у напрямку стрілки до жорсткої фіксації. Ручка має бути повернута вліво!

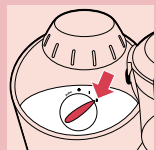
Не прикладайте занадто сили до ручки склянки міксера.



- 3** Покладіть інгредієнти до склянки.



- 4** Накрийте чашу кришкою.

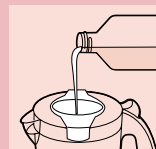


- 5** Перед початком обробки завжди встановлюйте на кришку змішувача запобіжний футляр.

- 6** Виберіть максимальну швидкість (положення 2). Пристрій працюватиме, поки швидкість не буде встановлено на "0" (Вимк.).

Дивіться час приготування продуктів у таблиці.

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 під час роботи пристрою.

- 3** Зніміть інгредієнти лопаткою зі стінок склянки.

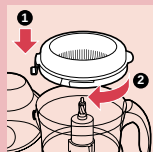
Тримайте лопатку на безпечній відстані від ножа (прибл. 2 см).

- ▶ Якщо Ви не задоволені результатом, дайте пристрою попрацювати декілька разів протягом короткого часу, повертаючи ручку у положення імпульсного режиму (Pulse). Ви можете також спробувати отримати кращий результат, перемішуючи продукти лопаткою (не під час роботи змішувача) або виливаючи частину, щоб обробляти меншу кількість.

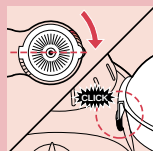
- У деяких випадках продукти легше збивати, якщо додати трохи рідини, наприклад, лимонного соку при перемішуванні фруктів.

Прес для цитрусових

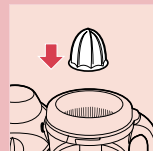
Прес для цитрусових можна застосовувати до всіх видів цитрусових.



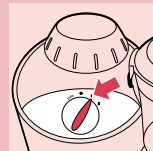
- 1** Встановіть посудину на вузол двигуна та покладіть сито у посудину.



- 2** Повертайте сито у напрямку стрілки, поки гачок запобіжного замка не зафіксується на вузлі двигуна.

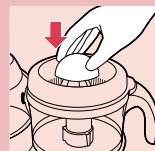


- 3** Встановіть конус на сито, трохи притиснувши його.



- 4** Виберіть мінімальну швидкість (положення 1).

Процес триватиме доти, доки швидкість не буде встановлено на "0" (Вимк.).

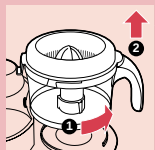


- 5** Притисніть половину фрукта до конуса, що обертається.

Поради

- Зупиняйте витискання час від часу, щоб зняти м'якоть з сита.

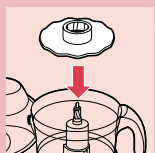
Перед тим, як робити це, вимкніть пристрій та зніміть посудину разом із ситом та конусом.



- Після використання зніміть посудину разом з пресом для цитрусових, щоб сік не витікав усередину пристрою.

Дисковий емульгатор

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



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

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

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

Поради

- ▶ Якщо Ви бажаєте збивати яєчні білки, переконайтеся, що яйця мають кімнатну температуру.
- ▶ Дістаньте яйця з холодильнику за півгодини до початку приготування.
- ▶ Усі продукти для майонезу повинні мати кімнатну температуру.

Олію потрібно добавляти через маленький отвір на дні штовхача.

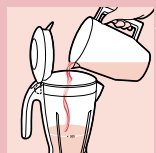
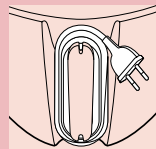
- ▶ Якщо Ви бажаєте збивати вершки, їх треба збивати зразу після того, як Ви дістанете їх з холодильника. Будь ласка, дотримуйтесь значень часу, вказаних у таблиці. Вершки не можна збивати надто довго.

Застосовуйте імпульсний режим, щоб краще контролювати процес.

Чистка приладу

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

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



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

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

Чаша змішувача не придатна для посудомийних машин!

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.

- ▶ Накручуйте 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** Накрийте чашу кришкою.

3 Запускайте пристрій декілька разів, повертаючи ручку у положення імпульсного режиму. Пристрій зупиняється, як тільки швидкість встановлюється на "0" (Вимк.).

4 Від'єднайте склянку та промийте у чистій воді.

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.

Усунення неполадок

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

Приладдя та застосування

Приладдя	Застосування	Час приготування
🔪	Здрібнення, приготування пюре, змішування	10 - 60 сек.
🌀	Замішування	60 - 180 сек.
🔪 🌀 🌀 🌀	Нарізання скибками, здрібнення, натирання	10 - 60 сек.
🌀	Змішування, приготування пюре	10 - 60 сек.
🍷	Видавлення соку з citrusових	залежить від кількості.
🌀	Збивання, приготування емульсії	10 - 60 сек.

Кількість та час приготування

Інгредієнти та результати	Максимальна кількість	Приладдя/швидкість	Процедура	Використання
Яблука, морква, селера - нарізання	500 г	🔪 / 2	Наріжте овочі великими шматками, які можна вкласти у трубу. Наповніть трубу шматками та нарізайте їх, трохи притискаючи штовхачем.	Салати, сирі овочі
Яблука, морква, селера - нарізання скибками	500 г	🌀 / 2	Наріжте овочі великими шматками, які можна вкласти у трубу. Наповніть трубу шматками та нарізайте їх, трохи притискаючи штовхачем.	Салати, сирі овочі
Суміш для торта - збивання	750 мл молока	🌀 / 2	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, вафілі
Сухарі - здрібнення	100 г	🔪 / 2	Візьміть сухарі	Посипані сухарями блюда, посипання при смаженні (au gratin)

Інгредієнти та результати	Максимальна кількість	Прилад/швидкість	Процедура	Використання
Масляний крем (сметану та вершкове масло) - збивання	300 г	0 / 2	Для найкращого результату використовуйте м'яке масло.	Десерти, приправи
Сир (пармезан) - нарізання	200 г	2 / 2	Візьміть шматок сиру пармезан без шкурки, наріжте його шматками приблизно 3 x 3 см.	Гарніри, супи, соуси, обсмажені страви (au gratin)
Сир (гуда) - здрібнення	200 г	Дисковий процесор / 2	Наріжте сир шматками, щоб вони входили у трубу. Натискайте штовхач обережно.	Соуси, піцца, обсмажені страви, фондю
Шоколад - нарізання	200 г	2 / 2	Візьміть плоский твердий шоколад. Розламайте його на шматки по 2 см.	Гарніри, соуси, кондитерські вироби, пудинги, муси
Зварений горох, боби - приготування пюре	250 г	2 / 0 / 2	Візьміть зварений горох або боби. Якщо потрібно, додайте трохи рідини для кращої консистенції.	Пюре, супи
Варені овочі та м'ясо - приготування пюре	500 г	2 / 2	Для грубого пюре додайте лише трохи рідини. Для ніжного пюре, додавайте рідину, поки суміш не стане гладкою.	Дитяче харчування
Огірки - нарізання	2 огірки	0 / 1	Покладіть огірки у трубу та обережно натискайте.	Салати, гарніри

Інгредієнти та результати	Максимальна кількість	Прилад/швидкість	Процедура	Використання
Замішування тіста (хліб)	500 г борошна	2 / 2	Змішати теплу воду з дріжджами та цукром. Додати борошно та сіль і замішувати тісто приблизно 90 секунд. Залишити тісто, щоб воно піднялося, на 30 хвилин.	Хліб
Замішування тіста (піцца)	750 г борошна	2 / 2	Застосовуйте ту саму процедуру, що й для тіста для хлібу. Замішуйте тісто близько хвилини.	Піцца
Тісто для хрустиків - замішування	300 г борошна	2 / 2	Візьміть холодний маргарин, нарізаний шматками по 2 см. Насипте борошно у	Яблучні пироги, солодкі бісквіти, м'ясо з фруктами
Замішування тіста (дріжджове)	500 г борошна	2 / 2	Спочатку змішайте дріжджі, тепле молоко, трохи цукру в окремій мисці. Покладіть усі продукти у посудину та замішуйте тісто, поки воно не стане гладким та не буде налипати на стінки посудини (приблизно 1 хвилина). Залиште його, щоб воно піднялося, на 30 хвилин.	Хліб вищого ґатунку
Яєчні білки - збивання	4 білка	0 / 1	Візьміть яєчні білки при кімнатній температурі. Зауваження: візьміть мінімум 2 яйця.	Пудинг, суфле, меренги

Інгредієнти та результати	Максимальна кількість	Прилад/швидкість	Процедура	Використання
Фрукти (яблука, банани,) - змішування	500 г	0 / 2	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	2 / 2	Порада: додайте трохи лимонного соку, щоб запобігти знебарвленню фруктів	Соуси, джеми, пудинги, дитяче харчування
Часник - рубка	300 г	2 / 2	Зніміть шкурку з часнику. Натисніть кнопку "pulse" декілька разів, щоб не здрібнювати часник надто дрібно. Беріть щонайменше 150 г.	Гарніри, підливки
Трави (наприклад, петрушка) - нарізання	Мін. 50 г	2 / 2	Промийте та висушіть зелень перед здрібненням.	Соуси, супи, гарніри, масло на травах
Соки (наприклад, папайя, диня, груша, гуава) - змішування	500 г (загальна кількість)	0 / 2	Додайте воду або іншу рідину (за бажанням), щоб отримати розбавлений сік.	Фруктові соки

Інгредієнти та результати	Максимальна кількість	Прилад/швидкість	Процедура	Використання
Майонез - приготування емульсії	3 яйця	0 / 1	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	2 / 2	Видаліть сухожилки та кістки. Наріжте м'ясо кубиками по 3 см. Застосовуйте режим поштовхів ("pulse") для грубої рубки.	Біфштекси, гамбургери, тюфтельки
М'ясо, риба, птиця - рубка	400 г	2 / 2	Видаліть сухожилки та кістки. Наріжте м'ясо кубиками по 3 см. Застосовуйте режим поштовхів ("pulse") для грубої рубки.	Біфштекси, гамбургери, тюфтельки
Молочні коктейлі змішування	500 мл молока	0 / 2	Зробіть пюре з фруктів (бананів чи полуниці) з цукром, молоком, морозивом, добре перемішайте.	Молочні коктейлі
Суміш (торт) - змішування	4 яйця	2 / 2	Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру. Змішуйте м'яке масло та цукор, поки суміш не буде гладкою та подібною до крему. Додайте молока, яйця та борошно.	Різні торти.

Інгредієнти та результати	Максимальна кількість	Прилад/швидкість	Процедура	Використання
Горіхи - перемелювання	250 г	2 / 2	Застосовуйте кнопку "pulse" для грубої рубки. Зупиніть процес, якщо бажаєте, щоб продукти були нарізані грубо.	Салати, пудинги, горіховий хліб, мигдалеве тісто
Цибуля - рубка	500 г	2 / 2	Зніміть шкірку з цибулини, наріжте їх на 4 шматки. Зупиніть процес після 2 поштовхів для перевірки результату.	Салат, зварені страви, обсмажені в маслі продукти, гарніри
Цибулини - нарізання	300 г	1 / 1	Зніміть шкурку з цибулин, наріжте їх на шматки, щоб вони входили у трубу. Зауваження: беріть щонайменше 100 г.	Салат, зварені страви, обсмажені в маслі продукти, гарніри
М'ясо птиці - рубка	200 г	2 / 2	Видаліть сухожилки та кістки. Наріжте м'ясо кубиками по 3 см. Застосовуйте кнопку "pulse" для грубої рубки.	М'ясна начинка
Супи - змішування	500 мл	2 / 2	Візьміть зварені овочі	Супи, соуси
Збитий крем - збивання	500 мл	1 / 1	Крем потрібно спершу охолодити у холодильнику. Зауваження: беріть щонайменше 125 мл крему. Крем готується приблизно 20 секунд.	Гарніри, креми, морозиво

Рецепти

Кабачкове масло для бутербродів

Складові:

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

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

Фруктовий пиріг

Складові:

- 150 г фініків
- 225 г чорносливу
- 100 г горіхів (50 г мигдалевих / 50 г грецьких)
- 50 г родзинок
- 50 г кишмишу
- 200 г житнього борошна грубого помелу
- 100 г пшеничного борошна
- 100 г жовтого цукру-піску
- щіпка солі
- 1 пакетик пекарського порошку
- 300 г пахти

- ▶ Встановіть металевий ніж у посудину. Покладіть продукти у посудину та змішуйте протягом 30 секунд на максимальній швидкості. Запікайте фруктовий пиріг на листі довжиною 30 см протягом 40 секунд при температурі 170°C.

Пиріг з цибулею

Складові тіста:

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

Складові для начинки:

- 500 г цибулі (порей)
- олія
- 4 яйця
- 500 г сметани
- сіль, перець, 1-2 ст. ложки борошна, якщо потрібно

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

Угорський гуляш

Складові:

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

- 200 г моркви
- 300 г картоплі
- насіння тмину

- ▶ Промийте м'ясо та наріжте кубиками по 2 см. Зніміть шкурку з цибулини та наріжте цибулину у посудині готування, застосовуючи металевий ніж. Вийміть серцевину з зеленого перцю, наріжте його скибками за допомогою вставки для нарізання. Зніміть 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 тушкуйте страву у її власному соку при середній температурі, поки вона не пом'якшає.
- ▶ Тим часом почистіть та наріжте моркву вставкою для нарізання, почистіть та наріжте картоплю. Додайте все це до м'яса, налийте достатньо холодної води для такої кількості супу, яку Ви бажаєте приготувати (прибл. 1, 2 л). Приправте щіпкою 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 з цукром у посудині металевим ножем.
- ▶ 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. Змішуйте цукор, лимонний сік та вершковий сир у посудині металевим ножем, поки суміш не стане

пухнастою. Обсипте пиріг, що охолонув.
Покладіть частину полуниць на пиріг
(стороною 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 чаши 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 чаші
- ▶ Наріжте фундук металевим ножом. Перемішайте складові начинки. Розкачайте тісто до прямокутної форми. Обсипте тісто сумішшю фундука, скатайте його у кільце. Покладіть кільце на змащений маслом лист. Дайте тісту кільця піднятися протягом 20 хвилин. Змастіть тісто збитим жовтком зверху, покладіть лист на ґратку у центрі духовки. Печіть 25-30 хвилин при температурі 200°C.

Шоколадний торт

Складові:

- 140 г м'якого масла
- 110 г цукрової глазури
- 140 г шоколаду
- 6 білків
- 6 яєчні жовтки
- 110 г цукру-піску
- 140 г пшеничного борошна

Начинка:

- 200 г абрикосового джему

Глазур:

- 125 мл води
- 300 г цукру
- 250 г перемеленого шоколаду
- збиті вершки за бажанням

- ▶ Нагрійте духовку до 160°C. Збийте масло з цукровою глазур'ю за допомогою металевого ножа. Змеліть шоколад та вмішайте до масла. Додайте яєчні жовтки один по одному до суміші, перемішуйте, доки суміш не стане подібною до крему. Збийте яєчний білок з гранульованим цукром, поки він не стане густим та пінистим, за допомогою металевого ножа. Додайте збиті білки до суміші та обережно перемішайте. Досипте лопаткою борошна. Покладіть суміш на змащений маслом лист. Печіть протягом однієї години при температурі 160°C. Перші 15 хвилин дверці духовки мають бути трохи відчиненими.
- ▶ Дайте 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 тіста:

- 400 г борошна
- 1/2 ст. ложка солі
- 20 г свіжих дріжджів або 1,5 пакетика сухих дріжджів

- 2 ст. ложки олії
- прибл. 240 мл води (35°C))

Для приправлення:

- 300 мл консервованих томатів
- 1 ст. ложка суміші італійських приправ (сухих або свіжих)
- 1 цибулина
- 2 зубчики часнику
- сіль та перець
- цукор

Складові для посипки на соус:

- маслини, саямі, артишоки, гриби, анчоуси, моццарела, сир, перець, тертий зрілий твердий сир, оливкова олія за смаком.

- ▶ Встановіть замішувальний гачок у посудину. Покладіть продукти у посудину та виберіть максимальну швидкість (положення 2). Замішуйте тісто прибл. 90 секунд, поки не утвориться гладка кулька. Покладіть тісто в окрему посудину, накрийте вологою серветкою та дайте йому піднятися протягом близько 30 хвилин.
- ▶ Наріжте цибулю та часник металевим ножом у чаші комбайну, підсмажте їх на сковороді, поки вони не стануть прозорими. Додайте пропущені через сито томати та зелень, кип'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 смаження
- ▶ 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 замішувальний гачок у посудину. Покладіть борошно, сіль, маргарин або масло у посудину. Додайте свіжих або сухих дріжджів з водою. Накрийте посудину кришкою та поверніть її у напрямку стрілки до клацання. Виберіть максимальну швидкість (положення 2) та змішуйте тісто (до максимального часу, вказаного у розділі "Кількість та час приготування").
 - ▶ Витягніть тісто з чаши, покладіть у велику посудину, накрийте вологим рушником та дайте йому піднятися у 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.