

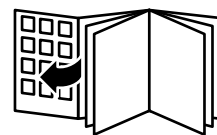
Cucina

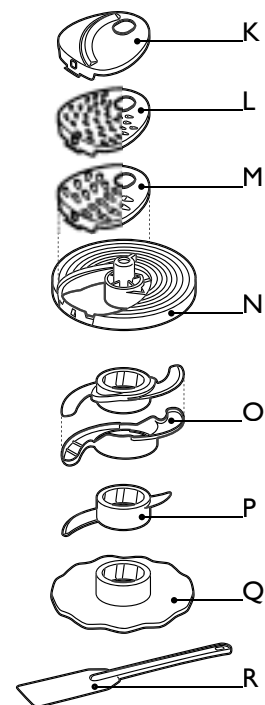
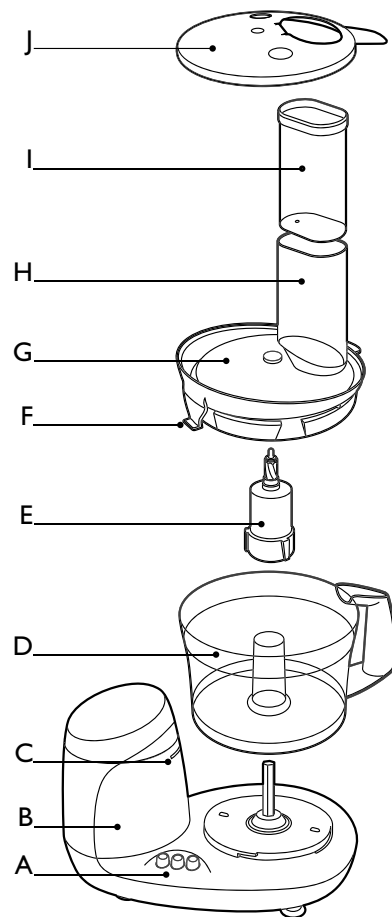
HR7633

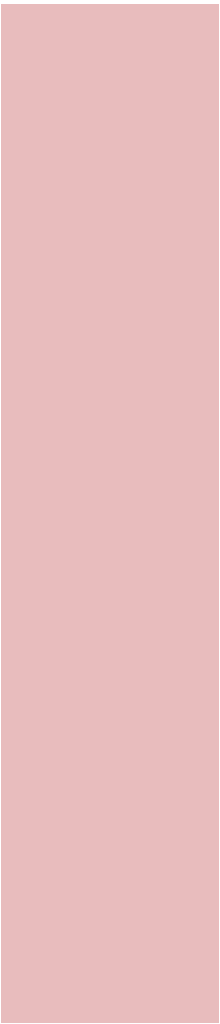
Recipes & Directions for use
Przepisy i instrukcja obsługi
Рецепты и Инструкции по эксплуатации
Retseptid ja kasutamiseõpetus
Ēdienu receptes un lietošanas norādījumi
Receptai ir naudojimo instrukcijos



PHILIPS







ENGLISH 6

POLSKI 19

РУССКИЙ 33

EESTI 49

LATVISKI 61

LIETUVIŠKAI 74

Foodprocessor: parts and accessories

- A Speed control
- B Motor unit
- C Built-in safety lock
- D Bowl
- E Tool holder
- F Peg of lid (activates and deactivates the safety switch)
- G Lid of bowl
- H Feed tube
- I Pusher
- J Cover with closeable insert storage space
- K Slicing insert medium
- L Shredding insert fine
- M Shredding insert medium
- N Insert holder
- O Blade (+ protective cover)
- P Kneading accessory
- Q Emulsifying disc
- R Spatula

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 wall socket.

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

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

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

Important

- ▶ Read the instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for use for future reference.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110 - 127V or 220 - 240V) before you connect the appliance.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.

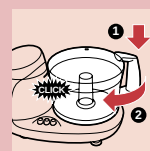
- ▶ Do not use the appliance when the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ When you mount the bowl properly onto the motor unit, you will hear a click.
- ▶ The emulsifying disc, the blade and the kneading accessory have to be placed on the tool holder that stands in the bowl.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the tables and recipes..
- ▶ 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.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Switch the appliance off before detaching any accessory.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ Remove the protective cover from the blade before use.
- ▶ Avoid touching the SHARP cutting edges of

the blade and the inserts, especially when the appliance is plugged in.

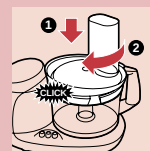
- ▶ If the blade gets stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ Noise level: Lc= 89 dB [A].

Using the appliance

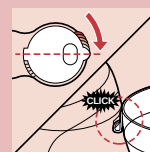
Bowl



- 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).



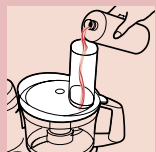
Built-in safety lock

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

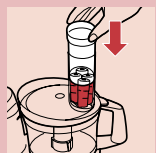
- 1** Make sure that the mark on the lid and the arrow on the bowl are directly opposite

each other. The projection of the lid will now cover the opening of the handle.

Feed tube and pusher



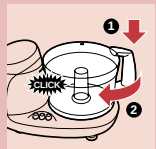
- 1 Use the feed tube to add liquid ingredients and/or solid ingredients. Use the pusher to push ingredients down the feed tube.



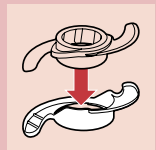
- 2 You can also use the pusher to close the feed tube in order to prevent ingredients from escaping through the feed tube.

Blade

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

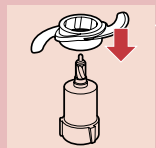


- 1 Put the bowl on the motor unit.

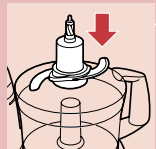


- 2 Remove the protective cover from the blade.

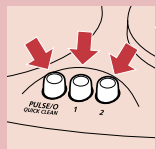
The cutting edges of the blade are very sharp
Avoid touching them!



- 3 Put the blade on the tool holder.



- 4 Put the tool holder in the bowl.



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

- 6 The buttons allow you to adjust the speed of the appliance to obtain optimal results.

- ▶ 'PULSE / 0' button: for pulse operation and for turning the appliance off. If the 'PULSE / 0' button is pressed, the appliance runs at the highest speed. The appliance stops running when the button is released.
- ▶ button 1: for normal speed.
- ▶ button 2: for high speed.

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

Tips

- ▶ The appliance chops very quickly. Use the pulse function for short periods at a time, to prevent the food from becoming too finely chopped.
- ▶ Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese. The cheese will get too hot and will start to melt and become lumpy.

- ▶ Do not use the blade to chop very hard ingredients like coffee beans, nutmeg and ice cubes. The blade might get blunt.

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

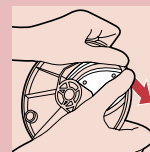
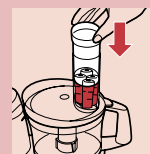
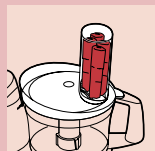
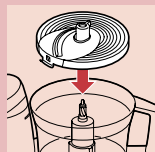
- 1 Switch the appliance off.
- 2 Remove the lid from the bowl.
- 3 Remove the ingredients with the spatula.

Inserts

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

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

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



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

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

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

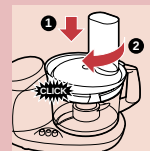
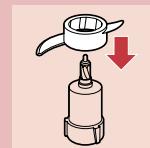
Processing takes 10 - 60 seconds.

- 2 Press the ingredients slowly and steadily down the feed tube with the pusher.

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

Kneading accessory

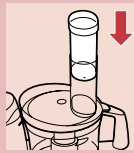
The kneading accessory can be used for kneading dough for bread and dumplings and for mixing batters and cake mixtures.



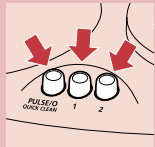
- 4 Fit the kneading accessory onto the tool holder.

- 5 Put the ingredients in the bowl.

- 6 Close the bowl with the lid.



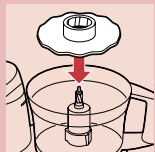
- 7** Close the feed tube by placing the pusher in it.



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

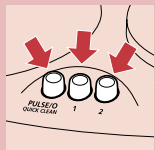
Emulsifying disc

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



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

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



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

Tips

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

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

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

- ▶ If you are going to whip cream, the cream must be taken straight from the refrigerator. Please observe the preparation time in the table. Cream should not be whipped too long. Use the pulse function to have more control over the process.

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 in contact with food in hot water with washing-up liquid immediately after use.

- ▶ The bowl, the lid of the bowl, the pusher and the accessories can also be washed in a dishwasher.

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

The cover with insert storage space is not dishwasher proof!

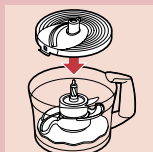
Clean the blade and the inserts very carefully. The cutting edges are very sharp!

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

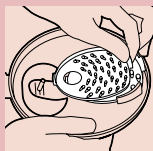
Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the accessories. This does not have a negative effect on the accessories. The discolourations usually disappear after some time.

Storage

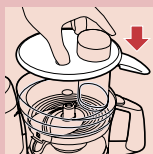
MicroStore



- Put the accessories (emulsifying disc, blade unit, kneading accessory, insert holder) on the tool holder and store them in the bowl. Always end up with the insert holder.



- Two inserts can be stored in the storage space in the cover that covers the lid of the bowl, as indicated on the inside of the cover. The inserts have to be slid into the cover, not pressed.



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

Information & service

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

Quantities and preparation times

Ingredients	Max. quantity	Speed / accessory	Procedure	Applications
Apples, carrots, celeriac - grating/slicing	350g	2/P  	Cut the fruit/vegetables into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and grate/slice them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Batter (pancake) - whisking	250 ml milk	2 / 	First pour the milk into the bowl and then add the dry ingredients. Mix the ingredients approx. 1 minute. If necessary, repeat this procedure max. 2 times.	Pancakes, waffles
Breadcrumbs - chopping	100g	2 / 	Use dry, crispy bread.	Breadcrumbed dishes, au gratin dishes
Butter cream (creme au beurre) - whisking	300g	2 / 	Use soft butter for a light result.	Deserts, toppings
Cheese (Parmesan) - chopping	200g	2 / 	Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces of approx. 3 x 3 cm.	Garnishing, soup, sauces, au gratin dishes
Cheese (Gouda) - shredding	200g	2 / 	Cut the cheese into pieces that fit into the tube. Press the pieces carefully down with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondue
Chocolate - chopping	200g	2 / 	Use hard, plain chocolate. Break it into pieces of 2 cm.	Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses

Ingredients	Max. quantity	Speed / accessory	Procedure	Applications
Cooked peas, beans - pureeing	250g	2 / 	Use cooked peas or beans. If necessary, add some liquid to improve the consistency of the mixture.	Purees, soups
Cooked vegetables and meats - pureeing	300g	2 / 	For coarse puree, add only a little liquid. For fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth enough.	Baby and infant food
Cucumbers - slicing	1 cucumber	1 / 	Put the cucumber in the tube and press it carefully down with the pusher.	Salad, garnishing
Dough (for bread) - kneading	350g flour	2 / 	Mix warm water with yeast and sugar. Add flour, oil and salt and knead the dough for approx. 90 seconds. Leave to rise for 30 minutes.	Bread
Dough (for pizzas) - kneading	400g flour	2 / 	Follow the same procedure as for bread dough. Knead the dough for approx. 1 minute. First put in the flour then the other ingredients.	Pizza
Dough (for shortcrust pastry) - kneading	200g flour	2 / 	Use cold margarine, cut into pieces of 2 cm. Put all the ingredients in the bowl and knead until the dough has turned into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Apple pies, sweet biscuits, open fruit flans

Ingredients	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Dough (for tarts, pies, dumplings) - kneading	200g flour	2 / 	Use cold margarine and cold water: Put flour in the bowl and add the margarine cut into pieces of 2cm. Knead at the highest speed until the dough has become crumbly, then add cold water while kneading. Stop as soon the dough starts to turn into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Fruit tarts, apple dumplings, pies, quiches
Dough (yeast) - kneading	300g flour	2 / 	First mix yeast, warm milk and some sugar in a separate bowl. Put all the ingredients in the food processor bowl and knead the dough until it is smooth and no longer sticks to the wall of the bowl (takes approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes.	Luxury bread
Egg whites - emulsifying	4 egg whites	2 / 	Use egg whites at room temperature. Note: use at least 2 egg whites.	Pudding, souffles, meringues
Fruit (e.g. apples, bananas) - chopping/pureeing	500g	P / 	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring. Add some liquid to obtain a smooth puree.	Sauces, jams, puddings, baby food
Herbs (e.g. parsley) - chopping	Min. 75g	2/P / 	Wash and dry the herbs before chopping.	Sauces, soups, garnishing, herb butter

Ingredients	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Mayonnaise - emulsifying	3 eggs	1-2 / 	All the ingredients must be at room temperature. Note: use at least one large egg, two small eggs or two egg yolks. Put the egg and a little vinegar in the bowl and add the oil drop by drop.	Salads, garnishing and barbecue sauces
Meat (lean/streaky), fish, poultry - chopping	300g	2/P / 	First remove sinews and bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse function for a coarser chopping result.	Steaks tartare, hamburgers, fish balls, minced meat
Cake mixture - mixing	3 eggs	2 / 	The ingredients must be at room temperatures. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour.	Various cakes.
Nuts - chopping	250g	2/P / 	Use the pulse button for coarse chopping or speed 2 for fine chopping.	Salads, breads, almond paste, puddings
Onions - chopping	400g	P / 	Peel the onions and cut them into 4 pieces. Note: use at least 100g. Always press the pulse button several times to prevent the onions from being chopped too fine.	Stir-fries, garnishing
Onions - slicing	300g	1 / 	Peel the onions and cut them into pieces that fit into the feed tube. Note: use at least 100g.	Stir-fries, garnishing

Ingredients	Max. quantity	Speed /accessory	Procedure	Applications
Poultry - chopping	200g	2/P / 	First remove sinews and bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse button for a coarser chopping result.	Minced meat
Vegetables - chopping	250g	2 / 	Pre-cut into cubes of 3 cm and chop them with the blade.	Soups, raw vegetables, salads
Vegetables and meats (cooked) - pureeing	350g	2 / 	For coarse puree, add a little liquid. For fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth.	Baby and infant food
Whipping cream - whipping	350ml	P / 	Use cream that comes straight from the refrigerator. Note: use at least 125ml cream. The whipped cream is ready after approx. 20 seconds.	Garnishing, cream, ice-cream mixtures

Recipes

Broccoli soup (for 4 persons)



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

Fruit cake



- 3 eggs
- 135g margarine (soft)
- 135g sugar
- 255g flour
- 10g baking powder
- 150g currants
- 150g mixed candied fruit

- ▶ Soak the candied fruits and the currants for approx. 2 hours in fruit tea. Place the blade in the bowl. Cut the margarine into cubes of approx. 2x3cm. Place all ingredients except the fruit and the currants in the bowl and process at speed 2 until adequately mixed. Add the fruit and the currants and mix at speed 1 until the fruit and the currants are distributed evenly through the dough. Bake it at 180°C for 30-40 minutes.

Mashed Potatoes

🌀

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

Mayonnaise

🌀

- 2 egg yolks or 1 large egg
- 1 tsp mustard
- 1 tsp vinegar
- 200ml oil
- ▶ The ingredients must be at room temperature. Put the emulsifying disc in the bowl. Put the egg yolks or egg, mustard and vinegar in the bowl. Use speed 1 or 2. Pour the oil gradually through the

feed tube onto the rotating disc. You can use the hole in the pusher to add the oil.

- ▶ Tip for tartare sauce: add parsley, gherkins and hard-boiled eggs.
- ▶ Tip for cocktail sauce: add 50ml creme fraiche, a dash of whisky, 3 tsp tomato puree and a dash of ginger syrup to 100ml mayonnaise.

Milkshake

🌀

- 175ml milk
- 10g sugar
- 1/2 banana or approx. 65g other fresh fruit
- 50g vanilla ice cream
- ▶ Mix all the ingredients until the mixture is frothy.

Pizza

🌀

- 400g flour
- 1/2 tsp salt
- 20g fresh yeast or 1.5 sachets dried yeast
- approx. 240ml water (35°C)
- ▶ For the topping:
 - 300ml sieved tomatoes (tinned)
 - 1 tsp. mixed Italian herbs (dried or fresh)
 - salt and pepper
 - sugar
 - Ingredients to be spread on the sauce: olives, salami, artichokes, mushrooms, anchovies, Mozzarella cheese, peppers, grated mature cheese and olive oil according to taste.

- ▶ Place the kneading accessory in the bowl. Put all the ingredients in the bowl and select speed 2. Knead the dough for approx. 1 minute until a smooth ball has formed. Hold the appliance down with one hand to prevent it from moving around on the worktop. Put the dough in a separate bowl, covered it with a damp cloth and leave it to rise for about 30 minutes.
- ▶ Use the blade to chop the onion and garlic. Fry the chopped onion and garlic until transparent.
- ▶ Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer the sauce for about 10 minutes.
- ▶ Season to taste with salt, pepper and sugar. Allow the sauce to cool down.
- ▶ Heat the oven to 250°C.
- ▶ Roll the dough out on a floured worktop and make two round shapes. Place the dough on a grease baking tray. Spread the topping on the pizza, leaving the edges free. Spread with the desired ingredients, scatter some grated cheese over the pizza and drip some olive oil over it.
- ▶ Bake the pizzas for 12 to 15 minutes.

Potato-courgette gratin



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

- 75ml milk
 - pepper
 - 70g semi-matured cheese
- ▶ Peel and wash the potatoes.
 - ▶ Put the slicing insert in the insert holder disc and place the insert holder in the bowl. Slice the potatoes and the courgette at speed 1.
 - ▶ Boil the potato slices in boiling water with a pinch of salt until they are almost done.
 - ▶ Put the slices in a colander and drain them properly.
 - ▶ Put 20g butter and crushed garlic in a frying pan, fry half of the courgette slices for 3 minutes while turning them frequently. Sprinkle the slices with 1 tsp of Italian or Provincial herbs. Fry the other half of the courgette slices in the same way. Sprinkle them with the rest of the herbs.
 - ▶ Drain the fried courgette slices on kitchen paper.
 - ▶ Grease a low-sided oven dish and put the courgette and potato slices in the dish, alternating them and arranging them in such way that they partly overlap like roof tiles.
 - ▶ Whisk the egg with the cream and the milk with the blade at speed 2. Add salt and pepper according to taste and pour the mixture over the potato and courgette slices in the dish.
 - ▶ Replace the slicing insert with the shredding insert, shred the cheese at speed 2 and sprinkle it over the dish.
 - ▶ Put the dish in the centre of a hot oven (200°C) and brown it in about 15 minutes.

Salmon mousse (serves 3-4 people)

2 🕒

- 1 tin of salmon (220g)
 - 2 sheets of gelatine
 - a few stems of chives
 - pinch salt
 - pinch cayenne pepper
 - half tbsp lemon juice
 - 125ml whipping cream
 - 1 small onion
 - watercress for garnishing
- ▶ *Soak the gelatine in plenty of water.*
 - ▶ *Chop the chives and onions in the food processor using the pulse setting.*
 - ▶ *Remove the bones and skin from the salmon.*
 - ▶ *Add salt, cayenne pepper, lemon juice, the salmon and the liquid from the tin to the chopped chives and onion and puree the ingredients at speed 2.*
 - ▶ *Put the puree in a bowl.*
 - ▶ *Boil a small quantity of water and dissolve the gelatine in it.*
 - ▶ *Stir the gelatine solution through the salmon puree.*
 - ▶ *Put the emulsifying disc in the bowl and whip the cream by pressing the pulse button for about 15 seconds.*
 - ▶ *Fold the whipped cream into the salmon puree with a wooden spoon.*
 - ▶ *Turn the mousse out onto a dish, cover it and chill it in the refrigerator for a few hours.*
 - ▶ *Garnish the mousse with some watercress.*

Sandwich spread

2 🕒

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

Spanish cabbage salad

2 🕒

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

Sponge cake

🍰

- 4 eggs
- 30ml of water (35°C)
- 1 pinch of salt
- 150g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 150g sieved flour
- 3g baking powder

- ▶ *Beat the eggs and the water for approx. 2 minutes. Gradually add the sugar, vanilla sugar and the salt and mix for approx. 1 minute. The mixture should leave a trail when some of it is lifted from the bowl with a spoon. Fold in the flour and baking powder with a spatula. Bake it in the oven at approx. 170°C for approx. 30-35 minutes.*
- ▶ *Tip: You can fill the sponge cake with different kinds of butter cream or simply with whipped cream and fresh fruit.*

Tzatziki

🥒

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

- ▶ *Peel the cucumber and shred it at speed 1. Put the shredded cucumber in a colander and let it drain properly.*

- ▶ *Mix the other ingredients, except for the mint leaves, through the cucumber. Chill the salad by putting it in a covered bowl in the refrigerator for one hour. Sprinkle mint leaves on top before serving.*

Malakser: części i akcesoria

- A Regulator prędkości obrotów
- B Część silnikowa
- C Wbudowany zamek bezpieczeństwa
- D Miska
- E) Uchwyt na akcesoria
- F Wypustka pokrywki (uruchamia i wyłącza zamek bezpieczeństwa)
- G Pokrywka miski
- H Lej wysypowy
- I Popychacz
- J Osłona pokrywki ze schowkiem
- K Nakładka krojąca na plastry średniej grubości
- L Nakładka drobno ścierająca
- M Nakładka średnio ścierająca
- N Uchwyt nakładki
- O Ostrze (z ochronną osłonką)
- P Mieszak
- Q Tarcza emulgująca
- R Łopatka

Wstęp

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

Jeśli urządzenie nagle się zatrzyma:

- 1** Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- 2** Wciśnij przycisk "PULSE / 0".
- 3** Odczekaj 60 minut, aż urządzenie ostygnie.
- 4** Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego.
- 5** Włącz ponownie urządzenie.

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

UWAGA: W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji spowodowanych przypadkowym włączeniem systemu odcinającego dopływ prądu urządzenie to nie może być podłączone do wyłącznika czasowego.

Ważne

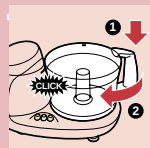
- ▶ Zanim po raz pierwszy skorzystasz z malaksera, przeczytaj instrukcję obsługi i zapoznaj się z poniższymi rysunkami.
- ▶ Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.
- ▶ Zanim podłączysz urządzenie, sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu (110-127V lub 220- 240V).

- ▶ Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów lub takich, których nie zaleca firma Philips. Używanie takich akcesoriów lub części zamiennych spowoduje unieważnienie gwarancji.
- ▶ Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inne części są uszkodzone.
- ▶ Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym firmy Philips, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- ▶ Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością.
- ▶ Gdy prawidłowo zamontujesz miskę na części silnikowej, usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
- ▶ Tarczę emulgującą, ostrze oraz mieszak należy umieszczać w uchwycie na akcesoria, który znajduje się w misce.
- ▶ Nie przekraczaj ilości składników ani czasu ich obróbki wskazanych w tabeli.
- ▶ Nie przekraczaj maksymalnej zawartości wskazanej na misce (górną linię podziałki.)
- ▶ Natychmiast po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie z gniazdka ściennego.
- ▶ Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie wkładaj palców ani przedmiotów (np. łyżatki) do leja wyspowego w celu popchnięcia produktów. W tym celu używaj wyłącznie popychacza.
- ▶ Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- ▶ Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Wyłączaj urządzenie przez odłączeniem każdej nakładki.
- ▶ 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 ochronną.
- ▶ Uważaj, by nie dotykać OSTRYCH noży, zwłaszcza gdy urządzenie jest podłączone do sieci.
- ▶ Jeżeli noże zablokują się, **WYŁĄCZ URZĄDZENIE Z PRĄDU** i wyjmij składniki, które zablokowały noże.
- ▶ Odczekaj, aż gorące składniki ostygną, zanim poddasz je dalszej obróbce (maksymalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Poziom hałasu: Lc= 89dB(A).

Użycie urządzenia

Miska



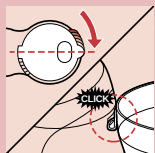
- ▶ Zamontuj miskę na malakserze, przekręcając uchwyt w kierunku wskazanym strzałką, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.



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

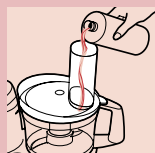
Wbudowany zamek bezpieczeństwa

- ▶ Zarówno część silnikowa, jak i pokrywka zostały oznakowane. Urządzenie zadziała tylko wtedy, gdy strzałka na części silnikowej znajdzie się dokładnie naprzeciwko oznaczenia na pokrywce.

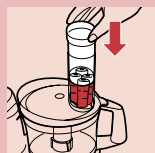


- 1** Upewnij się, czy oznaczenie na pokrywce i strzałka na misce znajdują się dokładnie naprzeciwko siebie. Część wystająca pokrywki znajduje się teraz dokładnie nad otworem w uchwycie.

Lej wyspowy i popychacz

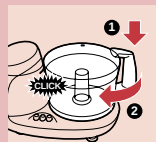


- 1** Lej wyspowy służy do dodawania płynnych i stałych składników. Do popychania stałych składników służy popychacz.



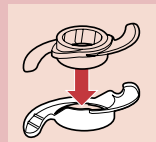
- 2** Można także używać popychacza jako zatyczki w celu zapobieżenia wypadaniu produktów z leja.

Ostrze



- ▶ Ostrze służy do rozdrabniania, miksowania, mieszania, ucierania i wyrabiania ciasta.

- 1** Ustaw miskę na części silnikowej.

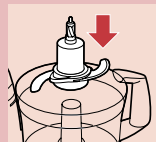


- 2** Zdejmij ochronną osłonkę z ostrza.

Krawędzie ostrza są bardzo ostre. Nie dotykaj ich!

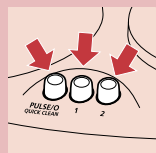


- 3** Umieść ostrze na uchwycie na akcesoria.



- 4** Włóż do miski uchwyt na akcesoria.

- 5** Włóż składniki do miski. Składniki pokrój na kawałki o wymiarach ok. 3cm x 3 cm. Załóż pokrywę na miskę.



- 6** Regulator obrotów umożliwia dostosowanie prędkości urządzenia do zamierzonych rezultatów.

- ▶ ustawienie "PULSE / 0": działanie pulsacyjne oraz wyłączenie urządzenia. Jeśli przycisk "PULSE / 0" jest wciśnięty, urządzenie działa na najwyższych obrotach. Po zwolnieniu przycisku, urządzenie zatrzymuje się.

- ▶ ustawienie 1: normalna prędkość obrotów
- ▶ ustawienie 2: wysoka prędkość obrotów

Zalecane ustawienia znajdziesz w tabeli. Obróbka i czynności opisane w tabeli zajmują od 10 do 60 sekund.

Porady

- ▶ Urządzenie rozdrabnia bardzo szybko. Włączaj je na bardzo krótko, aby zapobiec zbytniemu rozdrobnieniu produktów.
- ▶ Uważaj, by urządzenie nie działało zbyt długo podczas rozdrabniania sera (żółtego). Wówczas bowiem ser rozgrzewa się za bardzo i zaczyna topić się i kleić.
- ▶ Nie używaj ostrza do rozdrabniania bardzo twardych składników, takich jak ziarna kawy, gałka muszkatołowa czy kostki lodu. Ostrze może się stępić.

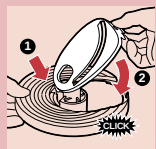
Jeśli produkty przykleją się do ostrza lub do ścianek miski:

- 1** Wyłącz urządzenie.
- 2** Zdejmij pokrywkę z miski.
- 3** Odklej produkty łąpatką.

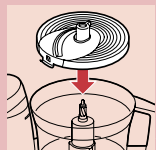
Nakładki

- 1** Włóż wybraną nakładkę na uchwyt.

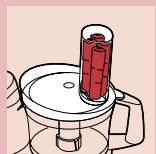
Krawędzie tnące nakładek są bardzo ostre. Nie dotykaj ich!



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



- 3** Załóż pokrywkę na miskę.



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

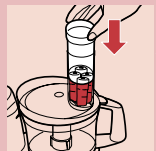
- 5** Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, napełniaj lej wyspowy równomiernie.

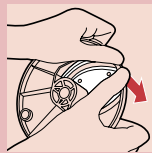
Jeśli masz do rozdrobnienia duże ilości składników, poddawaj jednorazowo obróbce małe porcje i opróżniaj miskę regularnie.

- 1** Wybierz odpowiednie ustawienie, by uzyskać najlepsze rezultaty. Zalecane ustawienia znajdziesz w tabeli.

Obróbka i opisane w przepisach i tabeli czynności zajmują ok. 10-60 sekund.

- 2** Powoli i miarowo przyciskaj popychaczem składniki w lej wyspowym.





- 3** Aby wyjąć nakładkę z uchwytu, weź w ręce uchwyt; tylną częścią skierowaną do siebie. Przyciśnij brzegi nakładki kciukami, tak aby nakładka wypadła z uchwytu.

Mieszak



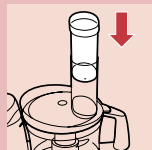
Mieszak może być używany do wyrabiania gęstego ciasta na chleb lub pączki bądź do miksowania rzadkiego ciasta i mas.

- 4** Umieść mieszak na uchwycie akcesoriów.

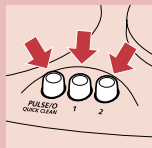


- 5** Włóż składniki do miski.

- 6** Zamknij miskę pokrywką.



- 7** Zamknij lej wyspowy popychaczem.



- 8** Wybierz odpowiednie ustawienie, by uzyskać planowane rezultaty. Zalecane ustawienia znajdziesz w tabeli.

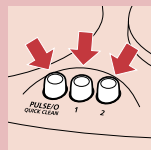
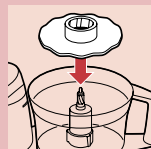
Tarcza emulgująca

Dzięki tej tarczy możesz przygotować majonez, bitą śmietanę, pianę z białek.

- 9** Załóż tarczę emulgującą na uchwyt na akcesoria, który znajduje się w misce.

- 10** Włóż składniki do miski i załóż pokrywkę.

- 11** Wybierz odpowiednie ustawienie, by uzyskać planowane rezultaty. Zalecane ustawienia znajdziesz w tabeli.



Porady

- ▶ Jeśli chcesz ubić pianę z białek, upewnij się, że mają one temperaturę pokojową.

Wymijaj jajka z lodówki co najmniej pół godziny przed ich użyciem.

- ▶ Wszystkie składniki potrzebne do przygotowania majonezu powinny mieć temperaturę pokojową.

Olej można wlewać przez mały otworek w popychaczu.

- ▶ Jeśli masz zamiar ubić śmietanę, śmietana powinna być wyjęta prosto z lodówki. Należy przestrzegać wskazówek podanych w tabeli. Śmietany nie można ubijać za długo.

Jeśli chcesz mieć większą kontrolę nad obróbką składników, używaj funkcji pulsacyjnej.

Mycie

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

1 Wytrzyj część silnikową wilgotną ściereczką. Nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani jej nie 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, popychacz i inne akcesoria można także myć w zmywarce.

Wytrzymałość na zmywanie w zmywarce testowana zgodnie z normą DIN EN 12875. Pokrywa ze schowkiem na nakładki nie nadaje się do mycia w zmywarce!

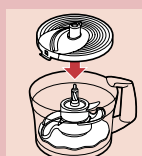
Bardzo ostrożnie umyj ostrze noża i nakładki
Krawędzie tnące są bardzo ostre!

Upewnij się, czy ostrze noża i nakładki nie dotykają twardych przedmiotów. Mogłoby to bowiem spowodować ich stępienie.

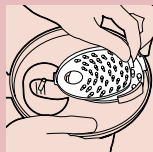
Niektóre składniki mogą powodować przebarwienia na akcesoriach. Nie wpływa to negatywnie na działanie tych akcesoriów. Po pewnym czasie przebarwienia na ogół znikają samoistnie.

Przechowywanie

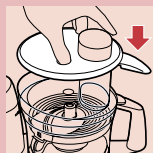
MicroStore



▶ Załóż akcesoria (tarczę emulgującą, nóż, mieszak, uchwyt nakładki) na uchwyt na akcesoria i schowaj je w misce. Zawsze na końcu chowaj uchwyt nakładek.



▶ Dwie nakładki można przechowywać w schowku w pokrywie miski, zgodnie z ilustracją na wewnętrznej stronie pokrywy. Nakładki trzeba wsunąć, nie wciskając, w pokrywę.



▶ Umieść pokrywę ze schowkiem na nakładki na przezroczystej pokrywie miski.
▶ Owiń przewód zasilający na szpuli z tyłu urządzenia.

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).

Ilości składników i czas obróbki

Składniki	Maksy malna ilość	Ustaw ienie prędk ości / akces oria	Postępowanie	Zastosowanie
Jabłka, marchewka, selery - ucieranie / krojenie w plastry	350g	2 / P / Ⓢ Ⓣ	Potnij warzywa lub owoce na kawałki. Napelnij lej wyspowy warzywami lub owocami i zetrzyj je, przyciskając lekko popychaczem.	Salatki, surówki
Rzadkie ciasto (na naleśniki) - ubijanie	250ml mleka	2 / 2	Najpierw wlej mleko do blendera, następnie dodaj suche składniki. Miksuj składniki przez 1 minutę. W razie potrzeby powtórz czynność dwukrotnie.	Naleśniki, gofry
Bułka tarta - rozdrabnianie	100g	2 / 2	Użyj suchego, chrupiącego pieczywa.	Potrawy panierowane bułką tartą, zapiekanki.
Krem maślany (creme au beurre) - ubijanie	300g	2 / 2	Aby uzyskać lekki i puszysty krem, użyj miękkiego masła	Desery, polewy
Ser (parmezan) - ucieranie	200g	2 / 2	Użyj sera bez skórki i potnij go na kawałki o wielkości ok. 3cm x 3cm.	Przystrajanie dań, zupy, sosy, zapiekanki
Ser (gouda) - ucieranie	200g	2 / Ⓢ	Potnij ser na kawałki, które zmieszczą się do leja wyspowego. Przyciśnij delikatnie popychaczem.	Sosy, pizza, dania zapiekane, founde

Składniki	Maksy malna ilość	Ustaw ienie prędk ości / akces oria	Postępowanie	Zastosowanie
Czekolada - ucieranie	200g	2 / 2	Użyj twardej czekolady bez dodatków. Połam czekoladę na dwucentymetrowe kawałki.	Przystrajanie dań, sosy, wypieki, pudding, musy.
Gotowany groszek, fasola - ucieranie	250g	2 / 2	Użyj gotowanego groszku lub fasoli. W razie potrzeby, dodaj nieco płynu, aby poprawić konsystencję masy.	Puree, zupy
Gotowane warzywa i mięso - ucieranie	300g	2 / 2	Aby uzyskać gęste puree dodaj niewielką ilość płynu. Aby uzyskać delikatne puree, dodawaj płynu, aż masa będzie zupełnie gładka.	Potrawy dla dzieci i niemowląt.
Ogórek- krojenie w plastry	1 ogórek	1 / Ⓢ	Włóż ogórek do leja wyspowego i delikatnie przyciśnij.	Salatka, przystrajanie.
Ciasto (na chleb) - wyrabianie	350g mąki	2 / 2	Wymieszaj ciepłą wodę z drożdżami i cukrem. Dodaj mąkę, olej i sól. Wyrabiaj ciasto przez ok. 90 sekund. Ostaw je na 30 minut.	Chleb
Ciasto (na pizzę) - wyrabianie	400g mąki	2 / 2	Postępuj tak samo, jak w przypadku ciasta na chleb. Wyrabiaj ciasto 1 minutę. Najpierw wsyp mąkę, następnie pozostałe składniki.	Pizza

Składniki	Maksymalna ilość	Ustawienie prędkości / akcesoria	Postępowanie	Zastosowanie
-----------	------------------	----------------------------------	--------------	--------------

Ciasto (kruche placki) - wyrabianie	200g mąki	2 / 2	Użyj zimnej margaryny, potnij ją na dwucentymetrowe kawałki. Włóż składniki do miski i wyrabiaj, aż ciasto uformuje się w kulę. Przed dalszą obróbką odczekaj, aż ciasto ostygnie.	Szarlotka, herbatniki, placki z owocami
-------------------------------------	-----------	-------	--	---

Ciasto (tarty, placki, pączki) - wyrabianie	200g mąki	2 / 2	Użyj schłodzonej margaryny i zimnej wody. Wsyp mąkę do miski i dodaj margarynę pokrojoną na dwucentymetrowe kawałki. Miksuj na najwyższej prędkości, aż ciasto stanie się grudkowate. Następnie dodaj zimną wodę, ciągle mieszając. Przerwij miksowanie, gdy tylko ciasto uformuje się w kulę. Przed dalszą obróbką odczekaj, aż ciasto ostygnie.	Tarty z owocami, placki, quiche
---	-----------	-------	---	---------------------------------

Ciasto (drożdżowe) - wyrabianie	300g mąki	2 / 2	Najpierw wymieszaj drożdże, ciepłe mleko i cukier w osobnej misce. Przełóż wszystkie składniki do miski malaksery i wyrabiaj ciasto, aż będzie gładkie i nie będzie przyklejało się do ścianek miski (około minuty). Zostaw ciasto na 30 minut, by wyrosło.	Placek drożdżowy
---------------------------------	-----------	-------	---	------------------

Składniki	Maksymalna ilość	Ustawienie prędkości / akcesoria	Postępowanie	Zastosowanie
-----------	------------------	----------------------------------	--------------	--------------

Piana z białek - ubijanie	białka z 4 jajek	2 / 2	Użyj jajek o temperaturze pokojowej. Uwaga: weź co najmniej 2 jajka.	Pudding, suflet, bezy
---------------------------	------------------	-------	--	-----------------------

Owoce (np. jabłka, banany) - rozdrabnianie / ucieranie	500g	P / 2	Wskazówka: dodaj trochę soku z cytryny, aby zapobiec ciemnieniu owoców. Dodaj trochę płynu, aby uzyskać gładką masę.	Puddingi, potrawy dla niemowląt
--	------	-------	--	---------------------------------

Zioła (np. pietruszka) - siekanie	Min. 75g.	2 / P / 2	Przed posiekaniem umyj i osusz zioła	Sosy, zupy, przystrajanie dań, masło ziołowe
-----------------------------------	-----------	-----------	--------------------------------------	--

Majonez - emulgowanie	3 jajka	1-2 / 2	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, ryby, drób (chude / włókniste mięso) - mielenie	300g	2 / P / 2	Najpierw wyjmij ścięgna i kości. Potnij mięso na kawałki o wielkości ok. 3 cm. Jeśli chcesz zemleć mięso grubiej, użyj funkcji pulsacyjnej.	Stek tatarski, hamburgery, pulpety rybne, mięso mielone
--	------	-----------	---	---

Składniki	Maksymalna ilość	Ustawienie prędkości / akcesoria	Postępowanie	Zastosowanie
-----------	------------------	----------------------------------	--------------	--------------

Masy (do ciast) - miksowanie	3 jajka	2 / 2	Składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Mieszaj miękkie masło z cukrem, aż powstanie gładka i lekka masa. Następnie dodaj mleko, jajka i mąkę.	Różne ciasta.
------------------------------	---------	-------	---	---------------

Orzechy - rozdrabnianie	250g	2 / P/2	Użyj przycisku funkcji pulsacyjnej (P), jeśli chcesz posiekać orzechy grubiej, a maksymalnej prędkości obrotów - jeśli chcesz posiekać drobniej.	Salatki, chleb, ciasto migdałowe, puddingi
-------------------------	------	---------	--	--

Cebula - siekanie	400g	P/2	Obierz cebulę i pokrój ją na ćwiartki. Uwaga: weź co najmniej 100g cebuli. Zawsze wciskaj kilkakrotnie przycisk funkcji pulsacyjnej, aby nie posiekać cebuli za drobno.	Potrawy smażone, przystrajanie dań
-------------------	------	-----	---	------------------------------------

Cebula - krojenie w plastry	300g	1 / P/2	Obierz cebulę i potnij ją na kawałki, które zmieszczą się do leja wyspowego. Uwaga: weź co najmniej 100g cebuli.	Dania smażone, przystrajanie dań
-----------------------------	------	---------	--	----------------------------------

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

Składniki	Maksymalna ilość	Ustawienie prędkości / akcesoria	Postępowanie	Zastosowanie
-----------	------------------	----------------------------------	--------------	--------------

Warzywa - rozdrabnianie	250g	2 / 2	Potnij warzywa na kostki o wielkości 3 cm i posiekaj je ostrzem.	Zupy, surówki, sałatki
-------------------------	------	-------	--	------------------------

Warzywa i mięso (gotowane) - miksowanie	350g	2 / 2	Aby uzyskać bardziej gęste puree, dodaj niewiele płynu. Aby uzyskać gładzsze puree, dodawaj stopniowo tyle płynu, aż masa będzie wystarczająco gładka.	Potrawy dla dzieci i niemowląt.
---	------	-------	--	---------------------------------

Bitą śmietanę - ubijanie	350ml	P/2	Weź śmietanę prosto z lodówki. Uwaga: użyj co najmniej 125ml śmietany. Po ok. 20 minutach bita śmietana jest gotowa.	Przystrajanie potraw, kremy, mieszanki z lodami.
--------------------------	-------	-----	--	--

Przepisy**Zupa z brokułów (dla 4 osób)**

Nakładka: 🍲 lub 🥣

- 50 g dojrzałego sera Gouda
 - 300 g gotowanych brokułów
 - woda, w której były gotowane brokuły
 - 2 gotowane pokrojone ziemniaki
 - 2 kostki rosółowe
 - 2 łyżki stołowe nieubitej śmietany
 - curry
 - sól
 - pieprz
 - gałka muszkatołowa'
- ▶ Zetrzyj ser. Utrzyj brokuły z gotowanymi ziemniakami i odrobiną wody pozostałej z gotowania brokułów. Do masy i pozostałej wody dodaj kostki rosółowe. Wszystko wlej do pojemnika z miarką i dopełnij do 750 ml. Przelej do rondla i zagotuj, ciągle mieszając. Dodaj ser i dopraw curry, solą, pieprzem, gałką muszkatołową, a następnie dodaj śmietanę.

Ciasto z owocami

🥞

- 3 jajka
- 135 margaryny (miękkiej)
- 135g cukru
- 255g mąki
- 10g proszku do pieczenia
- 150g rodzynek
- 150g różnych owoców kandyzowanych

- ▶ Namocz kandyzowane owoce i rodzyнки w herbacie owocowej (ok. 2 godzin). Ostrze umieść w pojemniku. Margarynę pokrój w kostki o wielkości 2cm x 3cm. Włóż do miski wszystkie składniki oprócz owoców i rodzynek i mieszaj na ustawieniu 2, aż do uzyskania jednolitej masy. Dodaj rodzyńki i owoce. Ustaw urządzenie na pozycję 1. Miksuj, aż owoce będą równomiernie rozprowadzone w cieście. Piecz w temperaturze 180°C przez 30-40 minut.

Zmiksowane ziemniaki

🥔

- 750g gotowanych ziemniaków
 - około 250ml gorącego mleka (90°C)
 - 1 łyżka stołowa masła
 - sól
- ▶ Najpierw zmiksuj ziemniaki, następnie dodaj mleko, sól i masło. Włącz ustawienie 1 na 30 sekund, by ziemniaki nie stały się kleiste.

Majonez

🥄

- żółtka z 2 jajek lub 1 duże jajko
 - 1 łyżeczka musztardy
 - 1 łyżeczka octu winnego
 - 200ml oleju
- ▶ Składniki powinny mieć temperaturę pokojową. Włóż do miski tarczę emulgującą. Wbij żółtka jajka (jajko), musztardę, ocet winny. Ustaw prędkość 1 lub 2. Podczas mieszania stopniowo

wlewaj olej na tarczę przez lej wysypowy. Możesz także dolewać olej przez otwór w popychaczu.

- ▶ Przepis na sos tatarski: dodaj pietruszkę, korniszony i jajko gotowane na twardo.
- ▶ Przepis na sos koktajlowy: Do 100ml majonezu dodaj 50ml świeżej śmietanki, odrobinę whisky, 3 łyżeczki przecieru pomidorowego i odrobinę syropu imbirowego.

Koktajl mleczny



- 175ml mleka
- 10g cukru
- 1/2 banana lub ok. 65 innych świeżych owoców
- 50g lodów waniliowych
- ▶ Miksuj wszystkie składniki, aż koktail się spieni.

Ciasto na pizzę



- 400g mąki
- 1/2 łyżeczki soli
- 20g świeżych drożdży lub 1,5 paczki drożdży suszonych
- ok. 240ml wody (25°C)
- ▶ Sos:
 - 300 ml przetartych pomidorów (z puszki)
 - 1 łyżeczka włoskiej mieszanki ziołowej (suszonej lub świeżej)
 - sól i pieprz
 - cukier
 - Składniki do ułożenia na sosie: oliwki, salami,

karczochy, pieczarki, anchovies, mozzarella, papryka, starty dojrzały ser oraz oliwa z oliwek do smaku.

- ▶ Zamontuj metalowe ostrze w misce. Umieść wszystkie składniki w misce. Nastaw obroty na pozycję 2 i mieszaj przez 1 minutę, aż uformuje się gładka kula. Przytrzymaj urządzenie ręką, by nie przesunęło się po powierzchni blatu. Przelóż ciasto do innego pojemnika. Pozostaw do wyrośnięcia, przykryte wilgotną ściereczką, na 30 minut.
- ▶ Metalowym ostrzem posiekaj cebulę i czosnek. Podsmaż, aż będą szkliste.
- ▶ Dodaj przetarte pomidory, zioła, podgrzewaj sos przez około 10 minut.
- ▶ Dopraw solą, pieprzem i cukrem. Odczekaj, aż sos ostygnie.
- ▶ Rozgrzej piekarnik do 250 °C.
- ▶ Na powierzchni posypanej uprzednio mąką rozwałkuj ciasto na dwa okrągłe blaty. Ułóż je na natłuszczonej brytfannie. Polej sosem. Zostaw wolne miejsce na brzegach pizzy. Ułóż dowolne dodatki, zetrzyj trochę sera i pokrop oliwą.
- ▶ Piecz pizzę przez 12-15 minut.

Zapiekanka z ziemniaków i cukinii



- 375g ziemniaków
- szczypta soli
- 1 cukinia (ok. 250g)
- 1 ząbek czosnku, wyciśnięty
- ok. 40g masła + masło do posmarowania brytfanny

- 2 łyżeczki ziół włoskich lub prowansalskich
 - 1 duże jajko
 - 75ml bitej śmietany
 - 75ml mleka
 - pieprz
 - 70g półdojrzałego sera
- ▶ Obierz i umyj ziemniaki.
 - ▶ Załóż tarczę tnącą na uchwyt nakładki i umieść uchwyt w misce. Pokrój ziemniaki i cukinię, używając ustawienia 1.
 - ▶ Gotuj pokrojone ziemniaki we wrzątku z dodatkiem szczypty soli, aż będą prawie miękkie.
 - ▶ Przelóż plastry na durszlak i dobrze je odsącz.
 - ▶ Włóż połowę masła na patelnię, smaż połowę pokrojonej cukinii przez 3 minuty, często mieszając. Posyp plastry połową ziół.
 - ▶ Odsącz usmażoną cukinię na ręczniku papierowym.
 - ▶ Posmaruj płytką brytfannę i przelóż w nią na przemian pokrojone ziemniaki i cukinię. Plastry układaj w ten sposób, by częściowo zachodziły na siebie, tak jak dachówka.
 - ▶ Metalowym ostrzem wymieszaj jajko wraz ze śmietaną i mlekiem, używając ustawienia 2. Dodaj sól i pieprz do smaku i wlej tę mieszaninę na plastry ziemniaków i cukinii ułożone w brytfannie.
 - ▶ Wymień tarczę tnącą na nakładkę ucierającą, zetrzyj ser, używając ustawienia 2 i posyp nim danie.
 - ▶ Ustaw brytfannę po środku gorącego piekarnika (200°C) i zapiekaj danie przez około 15 minut.

Mus z łososia (porcja dla 3-4 osób)



- 1 puszka łososia (220g)
 - 2 opakowania żelatyny
 - kilka łydóg szczypiorku
 - szczypta soli
 - szczypta pieprzu cayenne
 - pół łyżki soku z cytryny
 - 125ml bitej śmietany
 - 1 mała cebula
 - rzeżucha do przybrania
- ▶ Namocz żelatynę w dużej ilości wody.
 - ▶ Posiekaj szczypiorek i cebulę w malakserze, używając funkcji pulsacyjnej.
 - ▶ Wyjmij ości i zdejmij skórę z łososia.
 - ▶ Dodaj sól, pieprz cayenne, sok z cytryny, łososia i sos z puszki do posiekanego szczypiorku i cebuli. Zmiksuj wszystkie składniki, używając ustawienia 2.
 - ▶ Przelóż masę do miski.
 - ▶ Zagotuj małą ilość wody i rozpuść w niej żelatynę.
 - ▶ Wmieszaj rozpuszczoną żelatynę w pastę z łososia.
 - ▶ Załóż tarczę emulgującą i ubijaj śmietaną, przyciskając przycisk funkcji pulsacyjnej przez około 15 sekund.
 - ▶ Drewnianą łyżką przelóż bitą śmietaną do pasty z łososia.
 - ▶ Przelóż mus na talerz, przykryj i wstaw na kilka godzin do lodówki.
 - ▶ Przybierz mus rzeżuchą.

Pasta na kanapki

2

- 2 małe marchewki w kawałkach
 - 2-3 korniszony w kawałkach
 - 75g kalafiora w kawałkach
 - 75g selera w kawałkach
 - świeże zielone zioła (pietruska, koper, estragon, łydgi selera w kawałkach)
 - 100g majonezu
 - 100g twarogu
 - sól
 - pieprz
- Posiekaj drobno marchewkę, korniszony, kalafior, zioła, łydgi selera i seler. Wymieszaj z majonezem, twarogiem. Przypraw solą i pieprzem do smaku.

Salatka z czerwonej kapusty

2

- 1 mała czerwona kapusta
 - 2 czerwone cebule
 - 1 koper włoski
 - 1 jabłko
 - sok z jednej pomarańczy i 1 łyżka stołowa czerwonego octu winnego
 - 1 łyżka stołowa musztardy
- Wymieszaj sok, musztardę i ocet winny. Pokrój kapustę, cebulę, koper i jabłko, używając ustawienia 1.
- Połącz składniki w salaterce.

Biszkopt

2

- 4 jajka
 - 30ml wody (35°C)
 - szczypta soli
 - 150g cukru
 - 1 torebka cukru waniliowego
 - 150g przesianej mąki
 - 3g proszku do pieczenia
- Ubijaj jajka z wodą przez 2 minuty. Dodawaj stopniowo cukier, cukier waniliowy i sól, mieszając przez 1 minutę. Masa powinna ściekać z łyżki jak gruba wstążka. Wmieszaj łyżką mąkę i proszek do pieczenia. Piecz w piekarniku o temperaturze ok. 170°C przez 30-35 minut.
- Wskazówka: Możesz przełożyć biszkopt różnego rodzaju kremem lub po prostu bitą śmietaną z owocami.

Tzatziki

2

- 1 ogórek
 - 200ml jogurtu
 - 1 łyżka stołowa oliwy z oliwek
 - 2 ząbki czosnku
 - szczypta soli
 - 1 łyżeczka drobno posiekanego kopru
 - kilka listków mięty
- Obierz i zetrzyj ogórek, używając ustawienia 1. Przełóż starty ogórek na durszlak i odczekaj, aż dobrze odcieknie.

- ▶ Wymieszaj składniki, z wyjątkiem listków mięty, z ogórkiem. Ostudź sałatkę, wstawiając ją na godzinę w zamkniętym pojemniku do lodówki. Przed podaniem przybierz listkami mięty.

Пищевой процессор: детали и вспомогательные принадлежности

- A Регулятор скорости
- B Блок электродвигателя
- C Встроенная блокировка
- D Чаша
- E Держатель для насадок
- F Выступ крышки (включает и отключает аварийный выключатель)
- G Крышка чаши
- H Загрузочный бункер
- I Толкатель
- J Колпак для крышки с отсеком для хранения
- K Нож-вставка для нарезания ломтиков среднего размера
- L Нож-вставка для тонкого измельчения
- M Нож-вставка для среднего измельчения
- N Рамка для ножей-вставок
- O Нож (с защитным колпачком)
- P Насадка для замешивания жидкостей
- Q Диск для перемешивания жидкостей
- R Лопатка

Введение

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

При неожиданной остановке электродвигателя:

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

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

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

Внимание

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

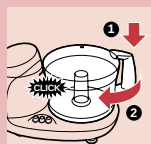
эксплуатации в качестве справочного материала.

- ▶ Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в вашем доме (110-127 В или 220-240 В).
- ▶ 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 необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
- ▶ Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- ▶ При установке чаши в правильное положение вы услышите щелчок.
- ▶ Диск для перемешивания жидкостей, нож и насадку для замешивания теста следует установить на держатель для насадок, имеющийся в чаше.
- ▶ Не следует превышать указанные в таблице норму загрузки блендера ингредиентами, а также время приготовления.

- ▶ 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.
- ▶ Храните прибор в недоступном для детей месте.
- ▶ Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- ▶ Выключите электроприбор, прежде чем снять с него какую-либо насадку.
- ▶ Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать этот блок под струей водопроводной воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.
- ▶ Прежде чем пользоваться ножом, снимите с него защитный колпачок.
- ▶ Не прикасайтесь к **ОСТРОМУ** лезвию ножа, особенно если прибор включен в электросеть.
- ▶ Если лезвия ножа застряли, сначала **ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР** от электросети, а затем удалите ингредиенты, создавшие препятствие для ножей.
- ▶ Если продукты горячие, то, прежде чем обрабатывать их, дайте им остыть (максимальная температура - 80°C; 175°F).
- ▶ Уровень шума Lc= 89 дБ [A].

Как пользоваться электроприбором

Чаша



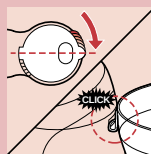
- 1 Установите чашу на пищевой процессор. Поверните ручку до щелчка в направлении, указанном стрелкой.



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

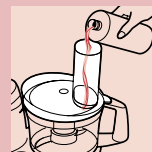
Встроенная блокировка

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

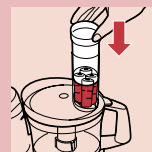


- 1 Убедитесь в том, что отметка на крышке и стрелка на чаше находятся точно напротив друг друга. Теперь выступ крышки закрывает отверстие в ручке.

Загрузочный бункер и толкатель

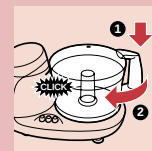


- 1 Для добавления жидких и/или твердых ингредиентов используйте загрузочный бункер. Для продвижения твердых ингредиентов вниз по загрузочному бункеру пользуйтесь толкателем.



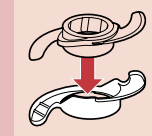
- 2 Вы можете также воспользоваться толкателем для того, чтобы закрыть загрузочный бункер, предотвращая разбрызгивание продуктов.

Нож



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

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя.

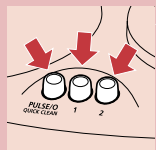


- 2 Снимите с ножа защитный колпачок.

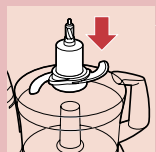
Режущие кромки ножей очень острые. Не прикасайтесь к ним!



- 3 Установите нож на держатель для насадок.



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



- 6** Установки скорости позволят вам отрегулировать скорость электроприбора для получения оптимальных результатов.
 - ▶ Установка «PULSE / 0»: для работы в импульсном режиме и для выключения прибора. При нажатой кнопке «PULSE / 0» скорость работы электроприбора максимальна. Если отпустить эту кнопку, прибор перестанет работать.
 - ▶ Установка 1: нормальная скорость.
 - ▶ Установка 2: высокая скорость.

Ознакомьтесь с указанными в таблице рекомендуемыми установками скорости. Обработка продуктов для приготовления блюд, указанных в таблице, занимает от 10 до 60 секунд.

Полезные советы

- ▶ Электроприбор измельчает продукты очень быстро. Чтобы избежать чрезмерного измельчения ингредиентов, включайте электродвигатель ненадолго.
- ▶ При измельчении твердых сортов сыра не

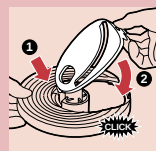
включайте электродвигатель надолго. Сыр может нагреться, начнет плавиться и слипаться в комки.

- ▶ Не пользуйтесь ножом для измельчения очень твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, мускатный орех и кубики льда. Нож может затупиться.

В случае налипания продуктов на нож или внутреннюю поверхность чаши:

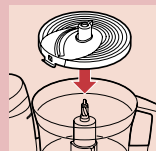
- 1** Выключите прибор.
- 2** Снимите с чаши крышку.
- 3** Очистите прилипшие продукты с помощью лопатки.

Ножи-вставки

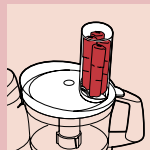


- 1** Установите нужный нож-вставку в рамку для ножей-вставок.

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.

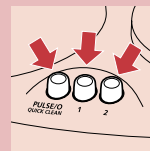
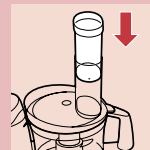
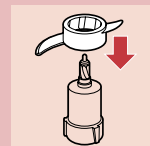
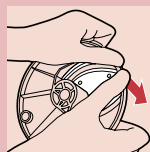
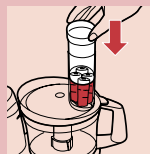
Если вам необходимо измельчить большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и регулярно освобождайте чашу после обработки каждой порции.

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

Обработка продуктов для приготовления блюд, указанных в таблице, занимает от 10 до 60 секунд.

- 2** Проталкивайте ингредиенты вниз по загрузочному бункеру с помощью толкателя. Давление должно быть постоянным и умеренным.

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



Насадка для замешивания теста

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

- 4** Установите насадку для замешивания теста на держатель для насадок.

- 5** Поместите в чашу ингредиенты.

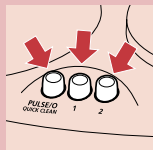
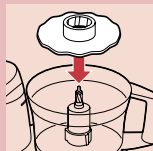
- 6** Закройте чашу крышкой.

- 7** Закройте загрузочный бункер, поместив в него толкатель.

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

Диск для перемешивания жидкостей

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



- 9** Установите диск для перемешивания жидкостей на держатель для насадок, имеющийся в чаше.
- 10** Поместите в чашу ингредиенты и закройте ее крышкой.
- 11** Для получения оптимальных результатов выберите подходящую скорость. Ознакомьтесь с указанными в таблице рекомендуемыми установками скорости.

Полезные советы

- ▶ Перед тем, как взбивать яичные белки, убедитесь, что белки имеют комнатную температуру.
Вынимайте ингредиенты из холодильника не менее чем за полчаса до их использования.
- ▶ Все ингредиенты, предназначенные для приготовления майонеза, должны иметь комнатную температуру.
Вы можете добавлять растительное масло через небольшое отверстие в нижней части толкателя.
- ▶ При приготовлении взбитых сливок доставайте их из холодильника непосредственно перед обработкой. Соблюдайте указанное в таблице время обработки. Сливки не следует взбивать слишком долго.

Для того, чтобы более точно контролировать процесс взбивания, работайте в импульсном режиме (используйте кнопку «pulse»).

Очистка

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

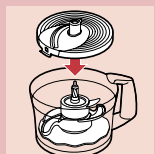
- 1** Очищайте блок электродвигателя влажной тканью. Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или промывать его под струей воды.
 - 2** Каждый раз сразу же после работы промывайте горячей водой с моющим средством детали, контактирующие с пищей.
- ▶ Чашу, крышку чаши, толкатель и вспомогательные принадлежности можно также мыть в посудомоечной машине. Эти детали прошли испытание на устойчивость к мытью в посудомоечной машине в соответствии с DIN EN 12875. Колпак с закрывающимся отсеком для хранения ножей нельзя мыть в посудомоечной машине!
- Будьте очень осторожны при очистке ножа и ножей-вставок. Режущие кромки этих деталей очень острые!

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

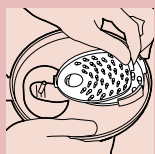
Под воздействием определенных продуктов цвет поверхности деталей может измениться. Эксплуатационные качества деталей при этом не ухудшаются. Через некоторое время цвет деталей, как правило, восстанавливается.

Хранение

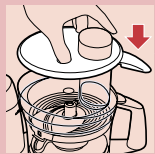
Хранение мелких принадлежностей



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



▶ Два ножа-вставки могут храниться в отсеке колпака, расположенного поверх крышки чаши, в соответствии с обозначениями на его внутренней поверхности. Ножи-вставки следует задвигать в отсек плавно, не оказывая на них давления.



▶ Установите колпак с отсеком для ножей-вставок поверх прозрачной крышки чаши.

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

Гарантия и обслуживание

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

Норма загрузки блендера и время приготовления

Ингредиенты	Максимальное количество	Установки	Описание процедуры	Применение готового продукта
Яблоки, морковь, корень сельдерея - тонкое измельчение/нарезание ломтиками	350 г	2/P  	Нарежьте фрукты/овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните кусочками бункер и во время измельчения осторожно проталкивайте их вниз толкателем.	Салаты, блюда из сырых овощей
Жидкое тесто (для блинов) - взбивание	250 мл молока	2 / 	Сначала залейте в блендер молоко, затем добавляйте сухие ингредиенты. Перемешивайте ингредиенты в течение приблизительно 1 мин. При необходимости повторите эту процедуру.	Блины, вафли
Панировочные сухари - измельчение	100 г	2 / 	Обрабатывайте сухой, хрустящий хлеб	Панированные блюда, блюда, обжаренные в сухарях
Сливочные кремы - взбивание	300 г	2 / 	Для получения воздушного продукта используйте размягченное масло.	Десерты, украшение кондитерских изделий

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

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

Вареные овощи и мясо - приготовление пюре	300 г	2 / 2	Для приготовления грубоизмельченного пюре добавляйте небольшое количество жидкости. Для приготовления жидкого пюре продолжайте добавлять жидкость до тех пор, пока смесь не станет однородной.	Блюда для детского питания
---	-------	-------	--	----------------------------

Огурцы - нарезка ломтиками	1 огурец	1 / 1	Поместите в бункер огурец и осторожно проталкивайте его вниз.	Салаты, украшение блюд
----------------------------	----------	-------	---	------------------------

Тесто (для выпечки хлеба) - замешивание	350 г муки	2 / 2	Смешайте теплую воду, дрожжи и сахар. Добавьте муку, растительное масло, соль и замешивайте тесто в течение приблизительно 90 сек. Дайте тесту подняться в течение 30 минут.	Хлеб
---	------------	-------	--	------

Тесто (для пиццы) - замешивание	400 г муки	2 / 2	Последовательность действий такая же, как при приготовлении теста для хлеба. Перемешивайте тесто в течение приблизительно 1 мин. Сначала всыпьте муку, а затем добавьте другие ингредиенты.	Пицца
---------------------------------	------------	-------	---	-------

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

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

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

Ингредиенты	Максимальное количество	Установки	Описание процедуры	Применение готового продукта
-------------	-------------------------	-----------	--------------------	------------------------------

Дрожжевое тесто - замешивание	300 г муки	2 / 8	Сначала смешайте в отдельной емкости молоко с дрожжами и небольшим количеством сахара. Поместите все ингредиенты в чашу пищевого процессора и замешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет однородным и не перестанет налипать на стенки чаши (приблизительно 1 мин.). Дайте тесту подняться в течение 30 минут.	Хлеб высшего качества
-------------------------------	------------	-------	--	-----------------------

Яичные белки - сбивание	4 яичных белка	2 / 9	Используйте яичные белки, имеющие комнатную температуру. Примечание: используйте не менее 2-х яичных белков.	Пудинги, суфле, меренги
-------------------------	----------------	-------	--	-------------------------

Фрукты (например, яблоки, бананы) - измельчение, приготовление пюре	500 г	P / 8	Совет: для того, чтобы цвет фруктов не изменился, добавьте немного лимонного сока. Для получения жидкого пюре добавьте немного жидкости.	Подливы, варенье, пудинги, блюда для детского питания
---	-------	-------	--	---

Зелень (например, петрушка) - измельчение	Не менее 75 г	2/P / 8	Перед измельчением вымойте и высушите зелень	Соусы, супы, гарниры, ароматизированное масло
---	---------------	---------	--	---

Ингредиенты	Максимальное количество	Установки	Описание процедуры	Применение готового продукта
-------------	-------------------------	-----------	--------------------	------------------------------

Майонез - взбивание	3 яйца	1-2/ 9	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
---------------------	--------	--------	--	------------------------------------

Мясо, рыба, птица (постное и с прослойками жира) - измельчение	300 г	2/ P / 8	Сначала удалите сухожилия и кости (если обрабатываете рыбу). Нарежьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения более грубоизмельченного фарша работайте в импульсном режиме.	Биштексы, гамбургеры, фрикадельки, мясной фарш
--	-------	----------	--	--

Смеси для приготовления пирожных - смешивание	3 яйца	2/ 8	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.
---	--------	------	--	-------------------------

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

Орехи - измельчение	250 г	2/ P/ э	Для грубого измельчения пользуйтесь кнопкой импульсного режима (P), для тонкого измельчения - установите максимальную скорость.	Салаты, хлеб, миндальная масса, пудинги
---------------------	-------	---------	---	---

Репчатый лук - шинкование	400 г	P/ э	Очистите лук и разрежьте каждую луковицу на 4 части. Примечание: одна порция должна составлять не менее 100 г. Нажимайте на кнопку импульсного режима несколько раз, чтобы не допустить чрезмерного измельчения.	Жареный лук, гарниры
---------------------------	-------	------	--	----------------------

Репчатый лук - нарезка ломтиками	300 г	1/ ☉	Очистите лук и нарежьте его на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Примечание: одна порция должна составлять не менее 100 г.	Жареный лук, гарниры
----------------------------------	-------	------	--	----------------------

Мясо птицы - измельчение	200 г	2/ P/ э	Сначала удалите сухожилия и кости. Нарежьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения более грубоизмельченного фарша работайте в импульсном режиме.	Рубленое мясо птицы
--------------------------	-------	---------	--	---------------------

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

Овощи - измельчение	250 г	2/ э	Предварительно нарежьте овощи кубиками размером 3 см и измельчите их ножом.	Супы, блюда из сырых овощей, салаты
---------------------	-------	------	---	-------------------------------------

Вареные овощи и мясо - приготовление пюре	350 г	2 / э	Для приготовления грубоизмельченного пюре добавляйте небольшое количество жидкости. Для приготовления жидкого пюре продолжайте добавлять жидкость до тех пор, пока смесь не станет однородной.	Блюда для детского питания
---	-------	-------	--	----------------------------

Взбитые сливки - взбивание	350 мл		Перед взбиванием охлаждайте сливки в холодильнике. Примечание: одна порция должна составлять не менее 125 мл сливок. Для приготовления требуется около 20 секунд.	Украшение блюд, кремы, мороженое
----------------------------	--------	--	---	----------------------------------

Рецепты**Суп из брокколи (на 4 персоны)**

Насадка: 🌀 или 🍴

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

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

Фруктовый пирог

🍴

- 3 яйца
- 135 г мягкого маргарина
- 135 г сахара
- 255 г муки
- 10 г пекарского порошка
- 150 г смородины
- 150 г смеси цукатов

- ▶ В течение приблизительно 2 часов замачивайте смородину и цукаты во фруктовом чае. Установите в чаше нож. Нарежьте маргарин кубиками размером около 2х3 см. Поместите в чашу все ингредиенты, кроме фруктов и цукатов, установите регулятор скорости в положение 2 и хорошо перемешайте. Добавьте фрукты и цукаты, установите регулятор в положение 1 и перемешивайте смесь до тех пор, пока фрукты не распределятся равномерно в тесте. Выпекайте пирог при 180°C в течение 30-40 минут.

Картофельное пюре

🍴

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

Майонез

🍴

- 2 яичных желтка или 1 крупное яйцо
- 1 столовая ложка горчицы
- 1 столовая ложка уксуса
- 200 мл растительного масла

- ▶ Ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Установите в чаше диск для перемешивания жидкостей. Поместите в чашу яичные желтки или яйцо, горчицу и уксус. Установите 1-ую или 2-ую скорость. Во время перемешивания постепенно заливайте через загрузочный бункер на вращающийся диск растительное масло. Вы можете добавлять масло через отверстие в толкателе.
- ▶ Совет по приготовлению соуса тартар: добавьте петрушку, корнишоны и сваренные вкрутую яйца.
- ▶ Совет по приготовлению соуса для закуски из крабов или устриц: к 100 мл майонеза добавьте 50 мл сметаны, несколько капель виски, 3 столовых ложки томатной пасты и несколько капель сахарного сиропа с имбирем.

Молочный коктейль

🔪

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

Тесто для пиццы

🔪

- 400 г муки
- 1/2 столовой ложки соли
- 20 г свежих дрожжей или 1,5 упаковки сухих дрожжей
- Около 240 мл воды (35°C)
- ▶ Для начинки:
 - 300 мл консервированных протертых томатов
 - 1 столовая ложка смеси итальянских трав (сухих или свежих)
 - Соль и перец
 - Сахар
 - Ингредиенты, раскладываемые поверх соуса и добавляемые по вкусу: оливки, салями, артишоки, грибы, анчоусы, сыр Моцарелла, перец, тертый твердый сыр и оливковое масло.
- ▶ Установите в чаше насадку для замешивания теста. Поместите в чашу все ингредиенты и установите регулятор скорости в положение 2. Замешивайте тесто в течение приблизительно 1 минуты до образования гладко вымешанного шара. Для того, чтобы электроприбор не перемещался во время замешивания по поверхности стола, придерживайте его сверху рукой. Перенесите тесто в другую емкость, накройте ее влажной тканью и дайте подняться в течение приблизительно 30 минут.

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

Картофель и кабачки, обжаренные в тертом сыре



- 375 г картофеля
- щепотка соли
- 1 кабачок (приблизительно 250 г)
- 1 зубок чеснока, растолочь
- Около 40 г сливочного масла + масло для смазывания формы для выпечки
- 2 столовые ложки итальянской или провансальской смеси трав
- 1 крупное яйцо

- 75 мл взбитых сливок
- 75 мл молока
- перец
- 70 г полутвердого сыра

- ▶ Очистите и вымойте картофель
- ▶ Установите рамку для ножей-вставок с вставкой для нарезания ломтиками в чашу. Установив скорость 1, нарежьте картофель и кабачок ломтиками.
- ▶ Отварите ломтики картофеля в кипящей воде с щепоткой соли почти до готовности.
- ▶ Перенесите ломтики в дуршлаг и дайте воде хорошо стечь.
- ▶ Положите в сковороду половину сливочного масла и обжаривайте половину ломтиков кабачка в течение 3 минут, часто их переворачивая. Посыпьте ломтики половиной зелени.
- ▶ Обсушите обжаренные ломтики кабачка на кулинарной бумаге.
- ▶ Смажьте жиром форму для выпечки с низкими стенками и перенесите в нее ломтики кабачка и картофеля, чередуя их и укладывая таким образом, чтобы они частично перекрывались наподобие кровельной черепицы.
- ▶ Установив регулятор скорости в положение 2, взбейте металлическим ножом яйца вместе со сливками и молоком. Добавьте по вкусу соль и перец и вылейте эту смесь на находящиеся в форме ломтики картофеля и кабачка.

- ▶ Замените нож-вставку для нарезания ломтиков на нож-вставку для тонкого измельчения, установите регулятор скорости в положение 2, натрите сыр и посыпьте им блюдо.
- ▶ Поместите форму в центр горячей духовки (200°C) и подрумянивайте блюдо в течение приблизительно 15 минут.

Мусс из лосося (на 3-4 персоны)



- 1 банка консервированного лосося (220 г)
- 2 листика желатина
- несколько стеблей лука-резанца
- щепотка соли
- щепотка кайенского перца
- половина столовой ложки лимонного сока
- 125 мл взбитых сливок
- 1 небольшая луковица
- водяной кресс для украшения блюда
- ▶ Замочите желатин в большом количестве воды.
- ▶ Работая в импульсном режиме, измельчите в пищевом процессоре репчатый лук и лук-резанец.
- ▶ Очистите лосося от кожи и костей.
- ▶ Добавьте соль, кайенский перец, лимонный сок, лосося и жидкость из банки к измельченному репчатому луку и луку-резанцу, установите регулятор скорости в положение 2 и приготовьте пюре.
- ▶ Поместите пюре в чашу.

- ▶ Вскипятите небольшое количество воды и растворите в ней желатин.
- ▶ Перемешивая пюре из лосося, влейте в него раствор желатина.
- ▶ Установите в чаше диск для перемешивания и взбейте сливки, удерживая кнопку импульсного режима нажатой в течение приблизительно 15 секунд.
- ▶ Деревянной ложкой осторожно введите взбитые сливки в пюре из лосося.
- ▶ Выложите мусс на блюдо, накройте и охладите в течение нескольких часов в холодильнике.
- ▶ Украсьте мусс веточками водяного кресса.

Паста для сэндвичей



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

майонезом и творогом и добавьте соль и перец по вкусу.

Испанский салат из капусты

🥗

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

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

Бисквит

🍰

- 4 яйца
 - 30 мл воды (35°C);
 - 1 щепотка соли
 - 150 г сахара
 - 1 пакетик ванильного сахара
 - 150 г просеянной муки
 - 3 г пекарского порошка
- ▶ Взбивайте яйца с водой в течение приблизительно 2 минут. Постепенно добавляйте сахар, ванильный сахар и соль и перемешивайте в течение 1 минуты. Смесь

должна стекать с ложки наподобие тяжелой ленты. С помощью лопатки осторожно добавьте муку и пекарский порошок. Выпекайте бисквит в духовке при температуре около 170°C в течение приблизительно 30-35 минут.

- ▶ Совет: вы можете прослоить бисквит различными видами крема или просто взбитыми сливками со свежими фруктами.

Цацики

🥗

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

Köögikombainer: osad ja seaded

- A Kiiruseregulaator
- B Mootoriosa
- C Sisseehitatud turvalukk
- D Nõu
- C Riistade hoidja
- F Kaane sulgur (aktiveerib ja diskativeerib turvalukku)
- G Nõu kaas
- H Etteandetoru
- I Lükkur
- J Kaas-kate lisaosade sulguriga
- K Viilustaja keskmine
- L Riiv peen
- M Riiv keskmine
- N Terade hoidik
- O Tiiviknuga (+ kaitsekate)
- P Tainakonks
- Q Vahustaja
- R Kaabits

Kasutusjuhend

Seade on varustatud voolu automaatkatkestiga. Süsteem lülitab automaatselt voolu välja, kui seade on üle kuumenenud.

Kui seade lakkab äkki töötamast:\par

- 1** Tõmmake juhe vooluvõrgust välja.
- 2** Vajutage `PLUSE/0` nuppu

3 Laske seadmel jahtuda 60 minutit.

4 Ühendage pistik seinakontakti.

5 Lülitage seade uuesti sisse.

Kui automaatkatkesti lülitab seadet vooluvõrgust välja liiga tihti, pöörduge Philipsi toodete müüja või Philips Hoolduskeskuse poole.

SOOVITUS: Ohtlike situatsioonide vältimiseks, mis põhjustab ajutise voolukatkestuse, ärge lülitage seadet välja ajaseadmise lülitiga.

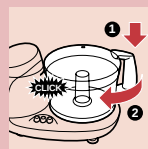
Pange tähele!

- ▶ Enne kui seadme kasutamist lugege juhend tähelepanelikult läbi ja vaadake jooniseid. \par
- ▶ Hoidke juhendit alles ka edaspidiseks kasutamiseks.
- ▶ Kontrollige, et kohalik voolutugevus vastaks seadme voolutugevusele (110- 127V või 220-240V) enne seadme sisse lülitamist.
- ▶ Ärge kunagi kasutage teiste tehaste poolt toodetud lisaseadmeid või neid, mida Philips ei ole soovitanud. Garantii muutub kehtetuks, kui olete kasutanud teisi tarvikuid või lisaosi.
- ▶ Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või mõni muu osa on vigastatud.
- ▶ Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see uue vastu vahetada Philipsi, Philipsi volitatud hooldeskeskuses või lihtsalt vastavalt kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohtlikke olukordi.

- ▶ Enne seadme kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks.
- ▶ Kui kauss on mootoriosaga korralikult ühendatud kuuulete klõpsatust.
- ▶ Vahustaja, tiiviknuga ja tainakonsud tuleb paigutada veovõllile, mis asub nõus.
- ▶ Ärge ületage tabelis äratoodud maksimaalseid koguseid ega aegu.
- ▶ Ärge ületage maksimaalkogust nõus (ülemist piirjoont) .
- ▶ Lülitage seade välja otsekohe peale kasutamist.
- ▶ Ärge kunagi pange mikseri kannu sõrmi ega muid objekte (näit. kaabitsat) enne, kui seade pole vooluvõrgust lahti ühendatud.
- ▶ Ärge lubage lastel seadet kasutada.
- ▶ Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- ▶ Enne lisaseadmete eemaldamist lülitage seade välja nupuga OFF.
- ▶ Ärge kunagi pange mootoriosa vette ega mingisse muusse vedelikku ega loputage seda veega. Mootori puhastamiseks kasutage ainult niisket lappi.
- ▶ Eemaldage kaitsekate tiiviknoalt enne selle kasutamist.
- ▶ Ärge puudutage teravaid lõiketeri ja eriti siis, kui seade on sisse lülitatud.
- ▶ Kui terad on kinni jäänud, lülitage seade välja, enne kui hakkate neid puhastama.
- ▶ Laske toiduainetel jahtuda, enne kui hakkate neid töötlemata (max. temperatuur 80°C/175°F).
- ▶ Müra tase: Lc = 89 dB [A].

Seadme kasutamine

Nõu



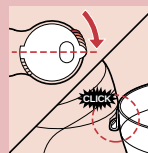
- 1** Paigutage nõu köögikombainile, pöörake käepidet noole suunas, kuni kuulete klõpsatust.



- 2** Pange kaas nõule. Keerake kaant noole suunas, kuni kuulete klõpsatust (see vajab pisut jõudu).

Sissemonteeritud turvalukk

- ▶ Nii mootoriosal kui ka kaanel on tähised. Seade töötab vaid siis, kui nool seadmel on kohakuti tähisega kaanel. Nii mootoriosal kui ka kaanel on tähised. Seade töötab vaid siis, kui nool seadmel on kohakuti tähisega kaanel. \par

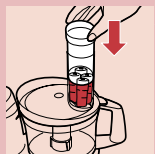


- 1** Kontrollige, et nool nõul on kohakuti tähisega kaanel. Selles asendis katavad kaane ja tarvikute keelekesed nõu käepideme avause.

Etteandetoru ja lükkur

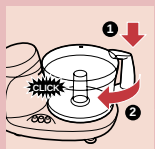


- 1** Etteandetoru kasutage vedelike ja/või tahkete toiduainete lisamiseks. Suruge toiduaineid etteandetorusse ainult lükkuriga.



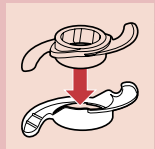
- 2** Lükurit võite hoida toiduainete töötlemise ajal etteandetorus, see hojab ära pritsimist.

Tiiviknuga



- ▶ Tiiviknoga saab peenestada, segada, püreestada ning valmistada koogitainast.

- 1** Paigutage nõu mootoriosale.

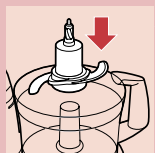


- 2** Eemaldage enne tiiviknoa kasutamist sellelt kaitse.

Tiiviknoa servad on väga teravad. Soovitame neid mitte katsuda!

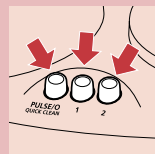


- 3** Pange tiiviknuga veovõllile.



- 4** Pange veovõll nõusse.

- 5** Mõõtkte ained nõusse. Ained tuleb tükeldada 3 x 3 cm suurusteks tükkideks. Pange nõule kaas peale.



- 6** Valige kiirusregulaatoriga seade, mis tagab parima tulemuse.

- ▶ seade 'PULSE/0': pulseeriv töötlus ja seadme töö peatamine. Kui 'PULSE/0' nupp on all, töötab seade maksimaalse kiirusega. Nuppu lahti lastes seadme töö lakkab.
- ▶ seade 1: normaalkiirus
- ▶ seade 2: kiire

vt. tabelist soovitatud kiiruse seadeid. Töötlus kestab 1- 60 sekundit.

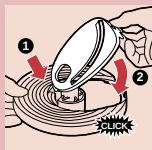
Nõuanded

- ▶ Seade tükeldab väga kiiresti. Laske seadmel tükeldada lühikest aega, et toiduaineid liiga peeneks ei hakitaks.
- ▶ Ärge laske seadmel (köva) juustu peenestades liiga kaua töötada. Juust soojeneb, hakkab sulama ning paakub.
- ▶ Ärge kasutage tiiviknuga liiga kõvade ainete tükeldamiseks, nagu kohvioad, muskaatpähkel ja jääkuubikud. Tiiviknuga muutub nüriks.

Kui toiduained jäävad tiiviknoa või nõu seintele:

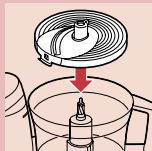
- 1** Lülitage seade välja.
- 2** Eemaldage kaas nõult.
- 3** Eemaldage toiduained kaabitsaga.

Vahetatav lõikaja

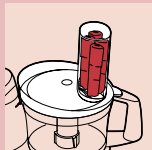


- 1** Pange sobiv lõikaja hoidikusse.

Lõikajate lõiketerad on väga teravad. Ärge katsuge neid.



- 2** Pange lõikehoidik veovõllile, mis asub nõus.

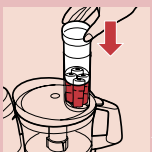


- 3** Pange kaas nõu peale.

- 4** Pange toiduained etteandetorusse. Lõigake etteandetorusse mahtuvateks tükkideks.

- 5** Parema tulemuse saavutamiseks täitke etteandetoru ühtlaselt.

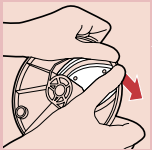
Kui on vaja töödelda suuremat kogust toiduaineid, siis tehke seda jaokaupa ja vahetevahel tühjendage nõud.



- 1** Parima tulemuse saavutamiseks valige sobiv kiirus. Vt. tabelis antud kiiruse seadeid.

Töötlemine kestab 10-60 sekundit.

- 2** Aeglaselt ja ühtlaselt lükake toiduained etteandetorusse.



- 3** Lõikaja eemaldamiseks lõikaja hoidikust võtke hoidik kätte nii, et selle alumine osa oleks suunatud Teie poole. Lükake

pöialdega lõikajat servadest nii, et see kukuks hoidikust välja.

Tainakonks



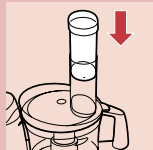
Tainakonksu võib kasutada leiva-, klimbi-, küpsise- ja koogitaina valmistamisel.

- 4** Kinnitage tainakonks veovõllile.

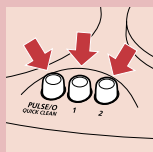
- 5** Pange ained nõusse.



- 6** Sulgege nõu kaanega.



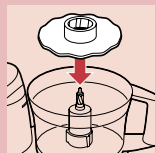
- 7** Pange lükkur etteandetorusse.



- 8** Seadke kiirusregulaator asendisse, mis tagab parima tulemuse. Vt. tabelist soovitavaid kiiruse seadeid.

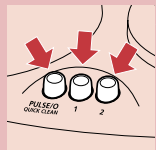
Vahustaja

Vahustajat võite kasutada majoneesi valmistamiseks, vahukoore ja munavalge vahustamiseks.



9 Pange vahustaja veovõllile, mis asub nõus.

10 Pange ained nõusse ja sulgege nõu kaanega.



11 Seadke sobiv kiirus parima tulemise saavutamiseks. Vt. tabelist sobivat kiirust.

Nõuanne

► Munavalgete vahustamiseks olgu munavalged toasoojad.

Võtek munad külmkapist välja vähemalt pool tundi enne nende kasutamist.

► Kõik majoneesi valmistamiseks vajaminevad koostisained olgu toasoojad.

Lisage õli läbi ümbrpööratud korgi väikse avause kaudu.

► Vahukoore vahustamiseks võtke rõõsk koor külmkapist välja vahetult enne vahustamist.

Vaadake vahustamise kestust tabelist.

Vahukoort ei tohi liiga kaua vahustada.

Kasutage surulülit vahustamise kontrollimiseks.

Puhastamine

Enne seadme puhastamist eemaldage alati pistik pistikupesast.

1 Pühkige mootoriosa niiske lapiga puhtaks. Ärge kunagi kastke mootoriosa vette ega loputage seda.

2 Alati peske toiduainetega kokkupuutunud osad kohe pärast kasutamist sooja pesuvahendiveega puhtaks.

► Kausi, kausi kaant, lükkurit ja lisatarvikuid võib pesta ka nõudepesumasinas.

Osi võib pesta nõudepesumasinas DIN EN 12875.

Katet, lõikajate hoidikut ja kannu ei tohi pesta nõudepesumasinas.

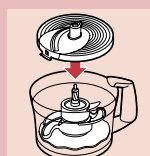
Tiiviknoa ja lõikaja pesemisel olge ettevaatlik Nende servad on väga teravad.

Jälgige, et terad, mikseriterad ja tiiviknuga ei puutuks vastu kõvu esemeid. Need võivad nürineda.

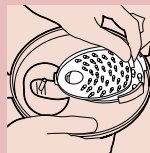
Mõned toiduained võivad seadme osi värvida. See pole probleem. Värv kaob ajapikku osadelt iseenesest.

Kokku panemine

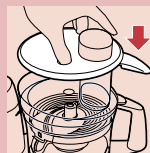
Mikrokokkupanek



- ▶ Pange osad (vahustaja, tiiviknuga, tainakonsud, lõikaja hoidik) veovõllile ja pange kaussi. Viimaseks jätke alati lõikaja hoidik.



- ▶ Kaks lõikajat võite panna kausi kaanekattesse, nagu näidatud kaane sisepinnal. Libistage lõikajad kattesse, ärge vajutage neid.



- ▶ Pange kate kausi läbipaistvale kaanele.
- ▶ Kerige toitejuhe ümber seadme juhtmeklambri, mis asub seadme taga.

Garantii ja teenindus

Kui Te vajate informatsiooni või on Teil probleemid tekkinud, külastage Philips Web lehekülge www.philips.com või võtke ühendus teie maa Philipsi hoolduskeskusega (lisainfot ja telefoninumbrid leiате garantiitalongilt). Kui Teie maal ei ole Philipsi hoolduskeskust, pöörduge Philipsi toodete müüja poole või võtke ühendus Philipsi koduhooldusseadmete ja isikliku hoolduse BV teenindusosakonnaga.

Kogus ja valmistamisaeg

Koostisosad	Maks. kogus	Kiirus e asend/ lisaosa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Õunad, porgandid, seller - riivimine/viilustamine	350g	2/P ⑧	Tükeldage puuvili/juurvili etteandmistorusse mahtuvateks tükkideks. Täitke etteandmistoru ja riivige ettevaatlikult lükkuriga tõugates.	Salatid, toores juurvili
Tainas (pannkoogid) - vahustamine	250ml piima	2 / ②	Valage kannu kõigepealt piim ning seejärel kuivained. Segage aineid umbes 1 minut. Vajaduse korral korrake segamist maksimaalselt 2 korda.	Pannkoogid, vahvlid
Riivsai - peenestamine	100g	2 / ②	Kasutage kuivanud, krõbedat saia.	Koogivormidesse riputamiseks, gratineeritud toidud.
Võikreem (kreem au beurre) - vahustamine	300g	2 / ②	Kasutage toasooja võid.	Magustoit, garneeringud
Juust (Parmesan) - peenestamine	200g	2 / ②	Kasutage kooreta Parmesan juustu ja lõigake see etteandetorusse mahtuvateks tükkideks umbes 3 x 3 cm.	Garneering, supp, kastmed, 'au gratin' toidud
Juust (Gouda) - riivimine	200g	2 / ⑧	Lõigake juust etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Vajutage ettevaatlikult lükkuriga.	Kastmed, pitsad, gratineeritud toidud, fondüüd

Koostisosad	Maks. kogus	Kiirus e asend/ lisaosa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Chokolaad- peenestamine	200g	2 / 2	Kasutage kõva mõrushokolaadi. Murdke umbes 2cm suurusteks tükkideks.	Garneering, kastmed, kondiitritooted, kreemid.
Keedetud herned, oad- püreestamine	250g	2 / 2	Kasutage keedetud herneid või ube. Kui vaja, lisage vedelikku, et parandada segu koostist.	Püreed ja supid
Köögivil ja liha - püreestamine	300g	2 / 2	Jämeda püree saamiseks lisage vedelikku vähem. Peene püree saamiseks lisage vedelikku seni, kuni püree muutub ühtlaseks.	Imikutoidud.
Kurkid - viilustamine	1 kurk	1 / 2	Pange kurk etteandetoruse ja vajutage ettevaatlikult.	Salat, garneering
Tainas (Leiva) - sõtkumine	350g jahu	2 / 2	Segage sooja vett pärmiga ja suhkruga. Lisage jahu, õli ja soola ja segage tainast umbes 90 sekundit. Pange kerkima umbes 30 minutiks.	Leib
Tainas (pitsa) - sõtkumine	400g jahu	2 / 2	Jätkake sama tegevust nagu leivagagi. Segage tainast umbes 1 minut. Kõigepealt pange jahu ja alles siis lisage teised koostisosad.	Pitsa
Tainas (õhukese koorikuga) - sõtkumine	200g jahu	2 / 2	Kasutage külma margariini, mis on tükeldatud 2cm suurusteks tükkideks. Lisage teised koostisosad ja segage kuni tainast muutustub pall. Jahutage tainast enne edasist töötlust.	Õunapirukad, magusad küpsised, plaadisaiad.

Koostisosad	Maks. kogus	Kiirus e asend/ lisaosa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Tainas (tordid, koogid, klimbid) - sõtkumine	200g jahu	2 / 2	Kasutage külma margariini ja külma vett. Pange jahu kaussi ja lisage tükeldatud margariini (2cm suurused tükid). Segage maksimaalkiirusel, kuni tainas muutub sõmeraks, siis lisage külma vett ja segage edasi. Lõpetage segamine, kui tainast moodustub pall. Jahutage tainast enne edasist töötlust.	Puuviljatordid, õunaklimpid, pirukad, juustuküpsised
Tainas (pärm) - sõtkumine	300g jahu	2 / 2	Segage kõigepealt eraldi kausis pärm, soe piim ja osa suhkrust. Pange kõik koostisosad köögikombaini kaussi ja sõtkuge, kuni tainas ei kleepu enam kausi seintele (umbes 1 min). Jätke tainas umbes 30 minutiks kerkima.	Pidusai
Munavalged- vahustamine	4 munav alget	2 / 2	Munad olgu toasoojad. Märkus:Vahustage vähemalt kahe muna valged.	Munapuder; suflee, besee.
Puuvili (näit. õunad, banaanid) - peenestamine/ püreestamine	500g	P / 2	Nõuanne: Mahla tumenemise vältimiseks lisage pisut sidrunimahla. Püree valmistamiseks lisage vedelikku.	kastmed, keedised, pudingud, imikutoit.
Maitseroheline (näit. petrsell) - peenestamine	Min. 75g	2/P / 2	Peske ja kuivatage maitserohelist enne hakkimist.	Kastmed, supid, garneering, maitserohelise ga võided

Koostisosad	Maks. kogus	Kiirus e asend/ lisaosa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Majonees - emulgeerimine	3 muna	1-2 / ☺	Kõik koostisosad olgu toasoojad. Märkus: töödelge vähemalt ühte suurt või kahte väikest muna või kahe muna kollast. Pange kaussi muna ja veidi äädikat ning lisage tilkhaaval õli.	Salatid, gameering ja grillkastmed
Liha, kala, kodulinnuliha (tai/läbikasvanud) - hakkimine	300g	2/P / ☹	Eemaldage kõõlused ja (kala) luud. Lõigake liha umbes 3cm suurusteks tükkideks. Jämepeenestuseks kasutage surulülitit.	Kotletid, hamburgerid, hakklihapallid
Segu (koogi)- segamine	3 muna	2 / ☹	Koostisosad olgu toasoojad. Segage pehme või ja suhkur, kuni segu on ühtlaselt pehme ja kreemjas. Lisage piim, munad ja jahu.	Koogid
Pähklid-peenestamine	250g	2/P / ☹	Kasutage surulülitit jämepeenestuseks või maksimaalset kiirusseadet peenemaks peenestamiseks.	Salatid, saiad, mandlipasta, pudingud\par
Sibul-peenestamine	400g	P / ☹	Koorige sibulad ja lõigake neljaks. Märkus: kasutage vähemalt 100g.Vajutage survenuppu mitu korda, et sibulat mitte liiga peeneks hakkida.	Praetud köögivili, gameering

Koostisosad	Maks. kogus	Kiirus e asend/ lisaosa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Sibulad-viilustamine	300g	1 / ☺	Koorige sibulad ja lõigake need etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Märkus: ärge peenestage vähem kui 100g sibulat.	Praetud köögivili, gameering
Kodulinnu liha- hakkimine	200g	2/P / ☹	Eemaldage kõõlused ja luud. Lõigake liha umbes 3cm suurusteks tükkideks. Jämepeenestuseks kasutage surunuppu.	Hakkliha
Juurvili - peenestamine	250g	2 / ☹	Lõigake 3cm suurusteks tükkideks ja peenestage tiiviknoaga.	Supid, toores juurvili, salatid
Juurvili ja liha (keedetud)- püreestamine	350g	2 / ☹	Püree valmistamiseks lisage viedi vedelikku. Peene püree saamiseks lisage vedelikku seni kuni püree muutub ühtlaseks.	Imikutoit ja väikelapse toit
Vahukoor-vahustamine	350g	P / ☺	Kasutage külmutuskapis olnud külma rõõska koort. Soovitus: Koort olgu vähemalt 125ml. Koore vahustamine kestab umbes 20 sek.	Gameering, kreem, jäätise segu

Retseptid

Brokolisupp (4 portsjonit)

Lisaosad: 🍲 ☞

- 50g Gouda juustu
- 300g keedetud brokolit (varred ja õisikud)
- brokoli keedubuljong
- 2 tükiks lõigatud keedukartulit
- 2 buljongikuubikut
- 3 tl mittevahustatud koort
- karri
- sool
- pipar
- muskaatpähkel

- ▶ Riivige juust. Püreestage brokoli keedetud kartuli ja vähesed brokoli keeduleemega. Mõõtkke brokoli püree ja vedelik ning buljongikuubikud segamishõlpsusse, kuni 750ml. Valage pannile ja laske keema. Riputage peale juustu, maitsestage karri, soola, pipra ja muskaatpähkliga ning lisage koort.

Puuviljakook

☞

- 3 muna
- 135g margariini (pehme)
- 135g suhkrut
- 255g jahu
- 10g küpsetuspulbrit
- 150g sõstraid
- 150g suhkrustatud puuvilja
- ▶ Pange suhkrustatud puuvili umbes 2 tunniks puuviljatee sisse likku. Pange tiiviknuga kaussi.

Tükeldage margariin umbes 2x3cm suurusteks tükiks. Pange kõik koostisosad, välja arvatud puuvili ja sõstrad kaussi, segage kiirusel 2. Lisage puuvili ja sõstrad ning segage kiirusel 1, kuni puuvili on ühtlaselt taigena segunenud. Küpsetage kooki 180°C kuni 30-40 minutit.

Kartulipuder

☞

- 750g keedetud kartulit
- +/- 250ml kuuma piima
- 1 tl võid
- soola
- ▶ Püreestage kartulid. Lisage piima, soola ja võid. Kasutage kiirust 1 kestusega umbes 30 minutit kuni kartulipuder muutub ühtlaselt paksuks.

Majonees

☞

- 2 munarebu või 1 suur muna
- 1 tl sinepit
- 1 tl äädikat
- 200ml õli
- ▶ Koostisosad olgu toasoojad. Pange vahustaja kaussi. Pange kaussi munarebud, sinep ja äädikas. Kasutage kiirust 1 või 2. Valage õli läbi etteandmistoru pöörlevale terale. Võib kasutada ka avaust ümberpööratud korgis.
- ▶ Soovitus tatari kastme valmistamiseks: lisage peterselli, marineeritud kurke ja kõvaks keedetud mune.

- ▶ Soovitus kokteilikastme valmistamiseks: lisage 50ml koort, pisut viskit, 3 tl. tomatipastat ja pisut ingverisiirupit 100ml majoneesi valmistamiseks.\par

Piimakokteil

☞

- 175ml piima
- 10g suhkrut
- 1/2 banaani või umbes 65g muud puuvilja
- 50g vaniljejäärist
- ▶ Segage seni, kuni kõik koostisosad on vahustatud.

Pitsa tainas

☞

- 400g jahu
- 1/2 tl soola
- 20g värsket pärmi
- +/- 240cc vett (35°C)
- ▶ Katteks:
 - 300g kurnatud tomateid (konserv)
 - 1tl itaali sega- maitserohelist
 - soola ja pipart
 - suhkur
 - Toiduained kastmeks: oliivid, salami, artishokid, seened, anshovi, Mozzarella juust, pipar, riivjuust ja oliivõli maitse järgi.
- ▶ Pange tainakonks kaussi. Mõõtke kõik koostisosad kaussi ja valige kiiruseks 2. Segage umbes 1 minut kuni tainast moodustub pall. Hoidke seadet ühe käega kinni, et vältida selle libisemist. Pange tainas

eraldi kaussi, katke niiske riidega ja laske kerkida umbes 30 minutit.\par

- ▶ Kasutage metallist tiiviknuga sibula ja küüslaugu peenestamiseks, praadida kuni need muutuvad läbipaistvaks.
- ▶ Lisage läbi sõela vajutatud tomatid, maitsetaimed ja keetke tasasel tulel umbes 10 minutit.
- ▶ Maitsestage soola, pipra ja suhkruga. Pange kaste jahtuma.
- ▶ Soojendage ahju 250°C.
- ▶ Pange tainas jahusele lauale ja vormige sellest kaks ümarakujulist pitsaalust. Pange pitsaalused rasvainele määritud pannile. Määrige pitsad pealt, kuid jätke servad puhtaks. Määrige pitsavormile katteained, riputage peale riivitud juustu ja tilgutage mõni tilk oliivõli.
- ▶ Küpsetage pitsat 12 kuni 15 minutit.

Kartuli-kabatshoki hautis

☞ ☹ ☹

- 375g kartulit
- näpuotsatäis soola
- 1 kabatshokk (umbes 250g)
- 1 küüsaluguküüs, purustatud
- umbes 40g võid + või pange toidu peale
- 2 tl itaalia või provincial maitserohelist
- 1 suur muna
- 75g vahukoort
- 75ml piima
- pipar
- 70g semi- matur juustu
- ▶ Koorige ja peske kartulid.

- ▶ Paigutage viilustaja veovõllile(terahoidik) nõusse ja viilustage kartulid ja kabatshokk kiirusel 1.
- ▶ Keetke kartuliviilud vees, kuhu on lisatud pisut soola kuni need on peaaegu pehmed.
- ▶ Valage viilud sõelale ja loputage neid hästi.
- ▶ Pange 20g võid praepannile, praadige 3 minutit pool kabatshoki kogusest, neid aegajalt segades. Riputage viiludele 1 tl itaalia või provencal maitserohelist.
- ▶ Kuivatage kabatshoki viile pabersalvrätikuga.
- ▶ Määrige ahjuplaati rasvaine ja pange kartuli ja kabatshoki viilud sellele nii, et nad üksteist osaliselt kataksid.
- ▶ Vahustage munad koos koore ja piimaga tiiviknoa abil kiirusel 2. Lisage maitse järgi soola ja pipart ning valage segu üle kartuli ja kabatshoki viilude.
- ▶ Vahetage viilustaja riivi vastu, riivige juust kiirusel 2 ja raputage see toidule.
- ▶ Pange toit ahju keskosas (200°C)ja pruunistage umbes 15 minutit.

Vahukreem lõhest



- 1 lõhekalakonserv (220g)
- 2 tahvliit zhelatiini
- mõned murulauku naadid
- näputäis soola
- näpuotsatäis punapipart
- pool tl sidrunimahla
- 125ml vahustatud koort
- 1 väike sibul
- garneeringuks allikkress
- ▶ Pange zhelatiin rohkesse vette paisuma.

- ▶ Peenestage murulauk ja sibul köögikombainis surulüliti funktsiooni kasutades.
- ▶ Eemaldage lõhelt nahk ja luud.
- ▶ Lisage soola, punapipart, sidrunimahla, lõhe ja konservivedelik, peestatud murulauk ja sibul ning püreestage kiirusel 2.
- ▶ Pange püree kaussi.\par
- ▶ Soojas väheses vees lahustage zhelatiin.
- ▶ Segage zhelatiinilahu põhjalikult lõhepüreega.
- ▶ Pange vahustustera kaussi ja vahustage koor survenupule vajutades umbes 15 sekundit.
- ▶ Segage vahustatud koor puulusikaga lõhepüreega.
- ▶ Valage vahukreem vaagnale, katke ja pange mõneks tunniks külmkappi jahtuma .
- ▶ Garneerimisel kasutage allikkressi.

Sandvitshi võie



- 2 väikest tükeldatud porgandit
- 2-3g marineeritud kurki
- 75g tükeldatud lillkapsast
- 75g tükeldatud sellerit
- maitseroheline (petersell, till, tükeldatud juurseller)
- 100g majoneesi
- 100g kohupiima
- sool
- pipar
- ▶ Peenestage porgandid, marineeritud kurgid, lillkapsad, maitseroheline, sellerijuur ja roheline seller hästi peeneks. Segage ettevaatlikult majoneesi ja kohupiimaga ning lisage maitse järgi pipart ja soola.

Hispaania kapsasalat

☺

- 1 väike punane kapsas
- 2 punast sibulat
- 1 kimp tilli
- 1 õun
- 1 apelsini mahl ja 2 tl punast veiniäädikat
- 1 tl sinepit

- ▶ Segage mahl, sinep ja äädikas. Peenestage kapsas, sibul, till ja õun kiirusel 1.\par
- ▶ Pange koostisosad salatikaussi.

Biskviitkook

☺

- 4 muna
- 30ml vett(35°C)
- 1 näpuotsatäis soola
- 150g suhkrut
- 1 pk. vanilliinsuhkrut
- 150g sõelutud jahu
- 3g küpsetuspulbrit

- ▶ Vahustage mune ja vett umbes 2 minutit. Lisage vähehaaval suhkrut, vanijesuhkrut ja soola ja segage umbes 1 minut. Tainas peab lusikalt valguma ühtlaselt paksu massina. Jahu ja küpsetuspulber lisage kaabitsaga. Küpsetage ahjus 170°C umbes 30-35 minutit.
- ▶ Nõuanne: Koogile võite panna kreemi või vahukoort värsket puuviljaga.

Tzatziki

☺

- 1 kurk
- 200ml jogurtit
- 1 tl oliivõli
- 2 küüslauguküünt
- näpuotsatäis soola
- 1 tl peenestatud tilli
- mõned piparmündi lehed

- ▶ Koorige kurk ja peenestage kiirusel 1. Pange peenestatud kurk sõelale.
- ▶ Segage teised koostisosad kurgiga, välja arvatud piparmündilehed. Pange salat kaetud kausis jahtuma külmkappi üheks tunniks. Peenestage piparmündilehed ja pange peale enne lauale andmist.\par

Virtuves kombains: detaļas un piederumi

- A Ātruma regulators
- B Motora nodalījums
- C Iebūvēts drošības slēdzis
- D Bļoda
- E Cilindrs
- F Vāka tapiņa (iedarbina un izslēdz drošības slēdzi)
- G Bļodas vāks
- H Produktu tekne
- I Stampa
- J Cover with closeable insert storage space
- K Slicing insert medium
- L Shredding insert fine
- M Shredding insert medium
- N Piederumu turētājs
- O Blade (+ protective cover)
- P Kneading accessory
- Q Putotājs
- R Spatula

Ievads

Šī ierīce ir aprīkota ar automātisku drošības sistēmu. Pārkaršanas gadījumā sistēma automātiski pārtrauc elektroenerģijas padevi ierīcei.

Ja ierīce pēkšņi pārtrauc darboties

- 1** Izvelciet elektrības vada kontaktspraudni no elektrības tīkla kontaktligzdas.
- 2** Piespiediet PULSS / 0' slēdzi.
- 3** Ļaujiet ierīcei 60 minūtes atdzist.
- 4** Iespraudiet elektrības vada kontaktspraudni sienas kontaktligzdā.
- 5** Vēlreiz ieslēdziet ierīci.

Sazinieties ar Philips produkcijas izplatītāju vai Philips pilnvaroto remontdarbnieku, ja automātiskā drošības sistēma darbojas pārāk bieži.

BRĪDINĀJUMS: lai izvairītos no bīstamas situācijas ko var izraisīt drošības sistēmas atkārtota ieslēgšanās, ierīce nedrīkst būt aprīkota ar taimerī.

Svarīgi

- ▶ Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet pamācības un apskatiet zīmējumus.
- ▶ Saglabājiet šīs pamācības turpmākām uzziņām.
- ▶ Pirms pievienojat ierīci elektrības tīklam, pārbaudiet, vai spriegums, kas norādīts uz ierīces (110-127V vai 220-240V), atbilst elektrības tīkla spriegumam jūsu mājā.
- ▶ Nekad nelietojiet citu ierīču piederumus vai detaļas, kuras nav ieteicis Philips. Ja lietosiet

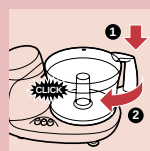
šādus piederumus vai detaļas, virtuves kombaina garantija nebūs spēkā.

- ▶ Nelietojiet ierīci, ja bojāts tās elektrības vads, kontaktspraudnis vai citas sastāvdaļas.
- ▶ Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips autorizēta servisa darbnīcā, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- ▶ Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi notīriet detaļas, kuras būs saskarē ar produktiem.
- ▶ Ja blōda ir pareizi piestiprināta motora nodalījumam, atskan klikšķis.
- ▶ Putotāju, asmeni un mīcītāju novietojiet uz cilindra, kas atrodas blōdā.
- ▶ Nepārsniedziet tabulā norādīto produktu daudzumu un apstrādes ilgumu.
- ▶ Nepārsniedziet maksimālā tilpuma atzīmi uz blōdas (Augšējā iedaļu līnija).
- ▶ Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrības tīkla.
- ▶ Nekad nelieciet pirkstus vai priekšmetus (piem., lāpstiņu) produktu tekņē, ja ierīce darbojas. Izmantojiet tikai stampu.
- ▶ Raugieties, lai ierīce nebūtu pieejama bērniem.
- ▶ Nekad neatstājiēt ierīci bez uzraudzības, kad tā ir ieslēgta.
- ▶ Pirms piederumu noņemšanas IZSLĒDZIET ierīci.
- ▶ Nekad nemērciet motora nodalījumu ūdenī, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī. Tīrīšanai izmantojiet mitru drānu.
- ▶ Ikreiz, kad lietojat asmeni, noņemiet no tā aizsargapvalku.

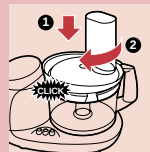
- ▶ Nepieskarieties asmeņiem, īpaši tad, kad ierīces elektrības vada kontaktdakša ir iesprausta elektrības tīkla kontakligzdā.
- ▶ Ja nosprostojas ierīces asmeņi, pirms to atbrīvošanas no pielipušajiem produktiem **ATVIENOJIET IERĪCI NO ELEKTRĪBAS TĪKLA.**
- ▶ Pirms karstu produktu apstrādes ļaujiet tiem atdzist (maksimālā temperatūra 80°C/175°F).
- ▶ Trokšņa līmenis: Lc = 87dB [A].

Ierīces lietošana

Blōda



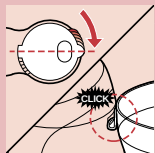
- 1** Novietojiet blōdu uz ierīces. Pagrieziet rokturi bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis.



- 2** Uzlieciet blōdai vāku. Spēcīgi pagrieziet vāku bultiņas norādītajā virzienā līdz atskan klikšķis.

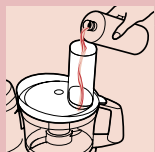
Iebūvētais drošības slēdzis

- ▶ Gan uz motora nodalījuma, gan uz vāka ir iezīmes. Ierīce darbojas tikai tad, ja uz motora nodalījuma esošā bultiņa atrodas tieši pretī iezīmei uz vāka.

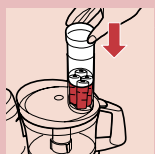


- 1** Raugieties, lai iezīme uz vāka un bultiņa uz blodas atrastos tieši pretī viena otrai. Vāka izvīrējums sedz roktura atveri.

Produktu tekne un stampa

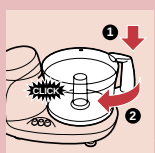


- 1** Izmantojiet produktu tekni, lai pievienotu šķidrumus vai cietus produktus. Lietojiet stampu, lai bīdītu produktus pa tekni.



- 2** Lai produkti neizšļakstītos pa tekni, noslēdziet to ar stampu.

Asmens

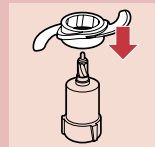
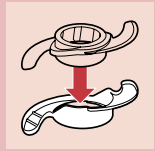


- Asmeni var lietot kapāšanai, maisīšanai, jaukšanai, smalcināšanai un kūku mīklas pagatavošanai.

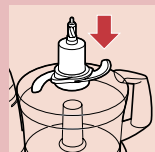
- 1** Uzlieciet motora nodalījumam blodu.

- 2** Noņemiet asmenim aizsargapvalku.

Asmeņu malas ir ļoti asas. Nepieskarieties tām!

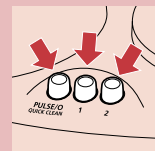


- 3** Uzlieciet asmeni uz cilindra.



- 4** Novietojiet cilindru blodā.

- 5** Ielieciet blodā produktus. Pirms tam lielus produktu gabalus sagrieziet mazākos, apmēram 3 x 3 cm lielos kubiņos. Uzlieciet blodai vāku.



- 6** Ātruma režīmi ļauj izvēlēties ierīces ātrumu optimālu rezultātu iegūšanai.

- **PULSE / 0'** režīms: pulsa funkcijai un ierīces izslēgšanai. Kad 'PULSE / 0' slēdzis ir piespiests, ierīce darbojas ar maksimālo ātrumu. Kad slēdzi atlaiž, ierīce pārtrauc darboties.
- **1. režīms:** parastam ātrumam.
- **2. režīms:** lielākam ātrumam.

Sk. tabulu ieteicamā ātruma uzstādīšanai. Tabulā un receptēs minēto produktu daudzumu var apstrādāt 10-60 sekundēs.

Padomi

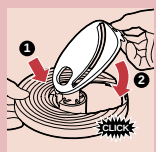
- Ierīce kapā ļoti ātri. Lai produkti netiktu sasmalcināti pārāk sīki, darbiniet ierīci īsu laiku.
- Nedarbiniet ierīci pārāk ilgi, ja smalcināt (cietu) sieru. Siers sakarsīs un sāks kust, saveļoties pikās.

- Nekapājiet pārāk cietus produktus, piemēram, kafijas pupiņas, muskatriekstus un ledus kubiņus, jo asmens var notrulināties.

Jā produkti pielīp pie asmens vai blodas iekšpusēs:

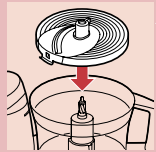
- 1 Izslēdziet ierīci.
- 2 Noņemiet blodai vāku.
- 3 Ar lāpstiņu noņemiet produktus no piederumiem.

Piederumi



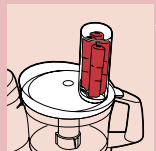
- 1 Ielieciet izvēlēto piederumu turētājā.

Asmens mala ir ļoti asa. Nepieskarieties tai!



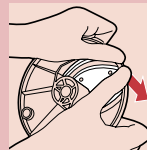
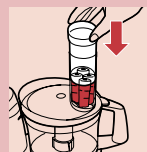
- 2 Uzlieciet piederumu turētāju uz cilindra blodā.

- 3 Uzlieciet blodai vāku.



- 4 Ielieciet produktus tekņē. Pirms tam lielas šķēles sagrieziet mazākās, lai tās ietilptu produktu tekņē.

- 5 Lai iegūtu labākus rezultātus, produktu tekni piepildiet vienmērīgi.



Ja ir jāsagriež ļoti daudz produktu, vienlaikus apstrādājiet tikai nelielu porciju un starp tām regulāri iztukšojiet blodu.

- 1 Izvēlieties piemērotu ātrumu vajadzīgo rezultātu sasniegšanai. Sk. tabulu ieteicamā ātruma uzstādīšanai.

Tabulā un receptēs minēto produktu daudzumu var apstrādāt 10-60 sekundēs.

- 2 Ar stampu viegli bīdīet produktus lejup pa tekni.

- 3 Lai noņemtu piederumu no piederumu turētāja, paņemiet turētāju rokās tā, lai aizmugure būtu vērsta pret jums. Saspiediet piederuma malas ar īkšķiem tā, lai tas izkrīt no turētāja.

Mīcītājs

Mīcītāju var izmantot maizes un klimpu mīklas mīcīšanai un kūku mīklu maisīšanai.

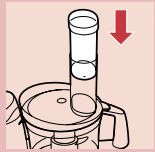


- 4 Uzlieciet mīcītāju cilindram.

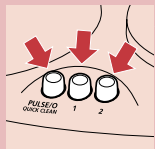
- 5 Ielieciet blodā produktus.

- 6 Uzlieciet blodai vāku.





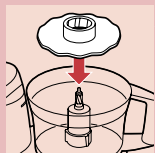
- 7** Ielieciet produktu tekņē stampu, lai to noslēgtu.



- 8** Optimālu rezultātu iegūšanai izvēlieties piemērotu ātrumu. Sk. tabulu ieteicamā ātruma uzstādīšanai.

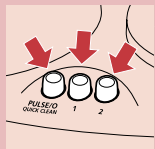
Putotājs

Putotāju var lietot majonēzes, krēma un olu baltumu sakulšanai.



- 9** Uzlieciet putotāju uz cilindra, kas atrodas blodā.

- 10** Ielieciet produktus blodā un uzlieciet tai vāku.



- 11** Optimālu rezultātu iegūšanai izvēlieties piemērotu ātrumu. Sk. tabulu ieteicamā ātruma uzstādīšanai.

Padomi

- ▮ Lai saputotu olu baltumus, raugieties, lai tie būtu istabas temperatūrā.

Izņemiet produktus no ledusskapja apmēram pusstundu pirms apstrādes.

- ▮ Visām majonēzes sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

Eļļu var pievienot pa mazu atveri, kas atrodas stampas apakšējā daļā.

- ▮ Lai saputotu krējumu, tam jābūt ledusskapja temperatūrā. Ievērojiet apstrādes laiku (sk. tabulu). Neputojiet pārāk ilgi.

Lai labāk kontrolētu produktu apstrādi, izmantojiet pulsa režīmu.

Tīrīšana

Pirms motora nodalījuma tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrības tīkla.

- 1** Motora nodalījumu tīriet ar mitru drānu. Nemērciet motora nodalījumu ūdenī, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī.

- 2** Tūlīt pēc ierīces lietošanas vienmēr noskalojiet ar produktiem aplipušās detaļas karstā ziepjūdenī.

- ▮ Bļodu, bļodas vāku, stampu un piederumus var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.

Derīgums trauku mazgājamajai mašīnai pārbaudīts saskaņā ar DIN EN 12875.

Vāku ar glabāšanas telpu nevar mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā!

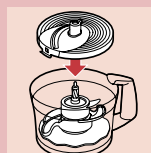
Uzmanīgi notīriet asmeni un piederumus. Asmens malas ir ļoti asas!

Raugieties, lai asmens un piederumi nesaskartos ar cietiem priekšmetiem, kas var padarīt tos trulus.

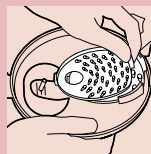
Atsevišķi produkti var izraisīt piederumu virsmas krāsas maiņu. Tam nav negatīvas ietekmes, pēc kāda laika izmaiņas pazūd.

Glabāšana

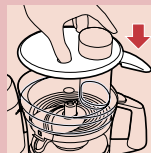
Kompaktā glabāšana



- Uzlieciet piederumus (putotāju, asmeni, mīcītāju, piederumu turētāju) uz cilindra un glabājiet tos blodā. Pēdējo vienmēr ielieciet piederumu turētāju.



- Divus piederumus var uzglabāt glabāšanas telpā, kas nosedz blodas vāku, kā norādīts vāka iekšpusē. Piederumi ir jāieslidina vākā, nevis jāiespiež.



- Novietojiet vāku ar uzglabāšanas telpu uz blodas caurspīdīgā vāka.
- Aptiniet elektrības vadu ap spoli ierīces aizmugurē.

Garantija un remonts

Ja jums nepieciešama palīdzība vai informācija, lūdzu izmantojiet Philips mājas lapu internetā www.philips.com vai sazinieties ar Philips pakalpojumu centru savā valstī (tā tālrunā numurs atrodams pasaules garantijas kartē). Ja jūsu valstī nav Philips pakalpojumu centra, lūdziet palīdzību Philips produkcijas izplatītājiem vai Philips mājturības un personīgās higiēnas ierīču nodaļas pakalpojumu dienestam.

Produktu apstrādes ilgums un daudzums

Produkti	Maksi mālais daudzums	Ātru ma režīms / Piederums	Norādījumi	Izmantošana
Āboli, burkāni, selerijas - rīvēšana/šķēlēšana	350 g	2/P  	Sagrieziet augļus/dārzeņus gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Piepildiet tehnī ar gabaliņiem un rīvējiet tos, viegli piespiežot ar stampu.	Salātiem, svaigu dārzeņu ēdieniem
Mīkla (pankūkām) - putošana	250 ml piena	2 / 	Vispirms ielejiet bļodā pienu, tad pievienojiet pārējos produktus. Putojiet apmēram 1 minūti. Ja nepieciešams, atkārtojiet šo procedūru, taču ne vairāk kā 2 reizes.	Pankūkām, vafelēm
Rīvmaize - smalcināšana	100 g	2 / 	Izmantojiet sausu, kraukšķīgu maizi.	Ēdieniem rīvmaizē, "au gratin" ēdieniem
Sviesta krēms (creme au beurre) - putošana	300 g	2 / 	Krēms būs gaisīgāks, ja izmantosiet kausētu sviestu.	Saldajiem ēdieniem, garnēšanai
Siers (Parmesan) - kapāšana	200 g	2 / 	Nemiet gabalu nomizota siera un sagrieziet to apm. 3 x 3 cm lielos gabaliņos.	Garnēšanai, zupām, mērcēm, "au gratin" ēdieniem
Siers (Gouda) - rīvēšana	200 g	2 / 	Sagrieziet sieru gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Viegli piespiediet ar stampu.	Mērcēm, picām, "au gratin" ēdieniem, fondu

Produkti	Maksi mālais daudzums	Ātru ma režīms / Piederums	Norādījumi	Izmantošana
Šokolāde - kapāšana	200 g	2 / 	Izmantojiet cietu šokolādi bez piedevām. Salauziet to 2 cm lielos gabaliņos.	Garnēšanai, mērcēm, konditorejas izstrādājumiem, pudīņiem, uzpūteniem
Vārīti zirņi, pupas - mīcīšana	250 g	2 / 	Izmantojiet vārītus zirņus vai pupas. Ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz šķidruma, lai uzlabotu maisījuma konsistenci.	Biezeniem, zupām
Vārīti dārzeņi, un gaļa - mīcīšana	300 g	2 / 	Lai iegūtu tumīgāku biezeni, pievienojiet mazliet šķidruma. Lai iegūtu viendabīgu biezeni, pievienojiet tik daudz šķidruma, cik nepieciešams.	Bērnu un mazuļu ēdienam
Gurķi - šķēlēšana	1 gurķis	1 / 	Ielieciet gurķi produktu tehnē un viegli piespiediet to ar	Salātiem, garnēšanai
Mīkla (maizei) - mīcīšana	350 g miltu	2 / 	Sajauciet siltu ūdeni ar raugu un cukuru. Pievienojiet miltus, eļļu un sāli un mīciet apm. 90 sekundes. Atstājiet uzrūgt 30 minūtes.	Maizei

Produkti	Maksi mālais daudz ums	Ātru ma režīms / Pieder ums	Norādījumi	Izmantošana
----------	---------------------------------	--	------------	-------------

Mīkla (picai) - mīcīšana 400 g miltu 2 / ⑧ Sekojiet tiem pašiem norādījumiem, kā gatavojot maizes mīklu. Mīciet mīklu apmēram 1 minūti. Vispirms pievienojiet miltus, pēc tam pārējos produktus.

Mīkla (smilšu) - mīcīšana 200 g miltu 2 / ⑧ Nemiet aukstu margarīnu, sagrieziet to 2 cm lielos gabaliņos. Ielieciet visus produktus bļodā un mīciet, līdz mīkla kļūst viendabīga. Pirms mīklas turpmākas apstrādes ļaujiet tai atdzist.

Mīkla (tortes, pīrāgi, klīmpas) - mīcīšana 200 g miltu 2 / ⑧ Nemiet aukstu ūdeni un aukstu margarīnu. Ieberiet bļodā miltus, pievienojiet margarīnu, kas sagriezts 2 cm lielos gabaliņos. Ātri jaučiet mīklu, līdz tā kļūst iirdena, tad pievienojiet aukstu ūdeni. Pārtrauciet jaukšanu, tiklīdz mīkla kļūst viendabīga. Pirms mīklas turpmākas apstrādes ļaujiet tai atdzist.

Ābolu un citu augļu pīrāgiem, saldajiem cepumiem

Augļu tortēm, ābolu klīmpām, pīrāgiem, "quiches"

Produkti	Maksi mālais daudz ums	Ātru ma režīms / Pieder ums	Norādījumi	Izmantošana
----------	---------------------------------	--	------------	-------------

Mīkla (rauga) - mīcīšana 300 g miltu 2 / ⑧ Vispirms citā traukā sajauciet raugu, siltu pienu un nedaudz cukura. Ielieciet visus produktus bļodā un mīciet mīklu, līdz tā vairs ne līp pie bļodas (apm. 1 minūti). Atstājiet to uzrūgt 30 minūtes.

Olu baltumi - putošana 4 olu baltu mi 2 / ⑨ Izmantojiet istabas temperatūras olu baltumus. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 2 olu baltumi.

Augļi (piem., āboli, banāni) - kapāšana/ - mīcīšana 500 g P / ⑧ Padoms: lai saglabātu augļu krāsu, pievienojiet nedaudz citrona sulas. Pievienojiet šķidrumu, lai iegūtu viendabīgu masu.

Garšvielas (piem., pētersīļi) - kapāšana Minimālais daudzums 75 g 2 / P / ⑧ Pirms sakapāšanas nomazgājiet un nosusiniet garšaugus

Majonēze - putošana 3 olas 1-2 / ⑨ Visiem produktiem jābūt istabas temperatūrā. Ievērojiet: lietojiet vismaz vienu lielu olu, divas mazas olas vai divus olu dzeltenumus. Iesiet olu bļodā, pievienojiet nedaudz etiķa un pamazām pielejiet eļļu.

Pudiņiem, suflē, glazūrām

Mērcēm, ievārījumiem, pudiņiem, bērnu ēdienam

Mērcēm, garnēšanai un piknika mērcēm

Produkti	Maksi mālais daudz ums	Ātru ma režīms / Pieder ums	Norādījumi	Izmantošana
Gaļa, zivis, mājputni (liesa/cauraugu si gaļa) - kapāšana	300 g	2/P / 2	Vispirms izņemiet cīpslas un kaulus (asakas). Sagrieziēt gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Lai iegūtu lielākus gabaliņus, izmantojiet pulsa režīmu.	Tatāru bifštekiem, hamburgeriem, zivju bumbiņām, maltajai gaļai
Maisījums (kūka) - jaukšana	3 olas	2 / 2	Produktiem jābūt istabas temperatūrā. Sajauciet izkausētu sviestu un cukuru, līdz maisījums ir viendabīgs un biezs. Tad pievienojiet pienu, olas un miltus.	Dažādām kūkām.
Rieksti - kapāšana	250 g	2/P / 2	Uzstādiēt pulsa režīmu lielāku gabaliņu iegūšanai vai maksimālo ātrumu smalkai sakapāšanai.	Salātiem, maizei, mandeļu pastētei, pudīņiem
Sīpoli - kapāšana	400 g	P / 2	Nomizojiet sīpolus un sagrieziēt tos 4 daļās. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 100 g sīpolu. Vienmēr vairākkārt lietojiet pulsa režīmu, lai sīpoli netiktu pārāk smalki sakapāti.	Ceptiem ēdieniem, garnēšanai
Sīpoli - šķēlēšana	300g	I / 2	Nomizojiet sīpolus un sagrieziēt tos gabaliņos, kas ietilpst produktā tehnē. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 100 g sīpolu.	Ceptiem ēdieniem, garnēšanai

Produkti	Maksi mālais daudz ums	Ātru ma režīms / Pieder ums	Norādījumi	Izmantošana
Mājputni - kapāšana	200 g	2/P/ 2	Vispirms izņemiet cīpslas un kaulus. Sagrieziēt gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Lietojiet pulsa režīmu lielāku gabaliņu iegūšanai.	Maltajai gaļai
Dārzeni - kapāšana	250 g	2 / 2	Vispirms sagrieziēt dārzeņus 3 cm lielos gabaliņos un sakapājiet tos ar asmeni.	Zupām, svaigu dārzeņu ēdieniem, salātiem
Dārzeni un gaļa (vārīta) - micīšana	350 g	2 / 2	Lai iegūtu tumīgāku biezeni, pievienojiet nedaudz šķidruma. Viendabīga biezeņa iegūšanai turpiniet pievienot tik daudz šķidruma, cik nepieciešams.	Bērnu un mazuļu ēdienam
Putukrējums - putošana	350 ml	P / 2	Izmantojiet ledusskapī atdzesētu krējumu. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 125 ml krējuma. Putukrējums ir gatavs pēc apm. 20 sekundēm.	Garnēšanai, krēmiem, ēdieniem ar saldējumu

Receptes**Brokoļu zupa (4 personām)**

Piederumi: 🍲

- 50 g nobrieduša Gouda siera
- 300 g vārītu brokoļu (kāti un ziediņi)
- ūdens, kurā tika vārīti brokoļi
- 2 sagrieztī vārīti kartupeļi
- 2 buljona kubiņi
- 2 tējk. skāba krējuma
- karijs
- sāls
- pipari
- muskatrieksts

- ▶ *Saīvējiet sieru. Sajauciet biezenī brokoļus, vārītos kartupeļus un nedaudz ūdens, kurā tika vārīti brokoļi. Brokoļu biezeni, pārpalikušo šķidrumu un buljona kubiņus ielieciet mētraukā, lai kopā tie aizņemtu 0,750 l tilpumu. Pārļieciet tos pannā un maisiet, līdz tie sāk vārīties. Iemaisiet sieru, pielieciet kariju, sāli, piparus, muskatriekstu un pievienojiet krējumu.*

Augļu kūka

🍰

- 3 olas
- 135 g kausēta margarīna
- 135 g cukura
- 255 g miltu
- 10 g cepamā pulvera
- 150 g korinšu
- 150 g konservētu augļu

- ▶ *Apmēram 2 stundas izmērcējiet konservētos augļus un korintes augļu tējā. Ielieciet metāla asmeni bļodā. Sagriežiet margarīnu apmēram 2 x 3 cm lielos gabaliņos. Visus produktus, izņemot augļus, bļodā ielieciet un samaisiet, izmantojot 2. režīmu. Pievienojiet augļus un maisiet, izmantojot 1. režīmu, līdz augļi ir viendabīgi iemaisīti mīklā. Cepiet 30-40 minūtes 180°C temperatūrā.*

Kartupeļu biezenis

🍲

- 750 g vārītu kartupeļu
- +/- 250 ml karsta piena (90°C)
- 1 tējk. sviesta
- sāls
- ▶ *Vispirms samīciet kartupeļus, tad pievienojiet pienu, sāli un sviestu. Izmantojiet 1. režīmu un maisiet apmēram 30 sekundes, lai biezenis nekļūtu lipīgs.*

Majonēze

🥄

- 2 olu dzeltenumi vai viena liela ola
- 1 tējk. sinepju
- 1 tējk. etiķa
- 200 ml eļļas
- ▶ *Produktiem jābūt istabas temperatūrā. Ielieciet bļodā putotāju. Ielieciet bļodā olu dzeltenumus vai olu, sinepes un etiķi. Izmantojiet 1. vai 2. režīmu. Pakāpeniski pieļējiet eļļu pa teknes atveri uz rotejošā diska. Lai pielietu eļļu, varat izmantot arī atveri stampā.*

- ▶ *Padoms tatāru mērces pagatavošanai: pievienojiet pētersīļus, pipargurķīšus un cieti novārītas olas.*
- ▶ *Padoms kokteiļu mērces pagatavošanai: 100 ml majonēzes pievienojiet 50 ml krējuma, nedaudz viskija, 3 tējk. tomātu mērces un nedaudz ingvera sīrupa.*

Piena kokteilis

☞

- 175 ml piena
- 10 g cukura
- 1/2 banāna vai apm. 65 g citu svaigu augļu
- 50 g vaniļas saldējuma
- ▶ *Jauciet visus produktus tik ilgi, līdz maisījums kļūst putojošs.*

Picas mīkla

☞

- 400 g miltu
- 1/2 tējk. sāls
- 20 g svaiga rauga vai 1,5 paciņas sausa rauga
- +/- 0,240 l ūdens (35°C)
- ▶ *Garnējumam:*
- 300 ml konservētu tomātu
- 1 tējk. Itāļu garšaugu maisījuma (sausā vai svaigā)
- sāls un pipari
- cukurs
- Produkti, kas ir jāizkārto uz mērces: olīvas, salami, artišoki, sēnes, anšovi, Mozarella siers, pipari, rīvets siers un olīveļļa pēc garšas.

- ▶ *Ielieciet bļodā mīcītāju. Ielieciet bļodā visus produktus un noregulējiet ierīci 2. režīmā. Mīciet mīklu apmēram 1 minūti, līdz izveidojas viendabīga masa. Pieturiet ierīci ar roku, lai tā nenoslīd no galda virsmas. Ielieciet mīklu citā bļodā, pārklājiet ar mitru drānu, lai tā uzrūgst apmēram 30 minūtes.*
- ▶ *Izmantojiet metāla asmeni, lai sakapātu sīpolu un ķiploku un cepiet, līdz tie kļūst caurspīdīgi.*
- ▶ *Pievienojiet tomātus un garšaugus un vāriet uz lēnas uguns apmēram 10 minūtes.*
- ▶ *Pievienojiet sāli, piparus un cukuru pēc garšas. Ļaujiet mērcei atdzist.*
- ▶ *Uzkarsējiet cepeškrāsi līdz 250°C.*
- ▶ *Izveltnējiet mīklu uz miltiem pārkaisīta virtuves dēlīša un izveidojiet divas apaļas formas picas. Ielieciet tās ieeļļotā pannā. Uzdziediet picai mērci, atstājot malas brīvas. Uzlieciet izvēlētos produktus, uzkaisiet sarīvētu sieru un uzpiliniet nedaudz olīveļļas.*
- ▶ *Cepiet picu 12-15 minūtes.*

Kartupeļu-kabaču sacepums

☞ ☹ ☹

- 375 g kartupeļu
- šķipsniņa sāls
- 1 kabacis (apmēram 250 g)
- 1 daiviņa sasmalcinātu ķiploku
- apm. 40 g sviesta + sviests cepšanai
- 2 tējk. Itāļu vai Savvaļas garšaugu maisījuma
- 1 liela ola
- 75 ml saldā krējuma
- 75 ml piena
- pipari

- 70 g pusnobrieduša siera
- ▶ Nomizojiet un nomazgājiet kartupeļus.
- ▶ Ielieciet blodā šķēlētāju un sagrieziet kartupeļus un kabaci šķēlēs, izvēloties 1. režīmu.
- ▶ Vāriet kartupeļu šķēles verdošā ūdenī, līdz tās ir gandrīz gatavas, pievienojot nelielu sāli.
- ▶ Ielieciet šķēles caurduļ un ļaujiet tām nožūt.
- ▶ Izkausējiet pannā pusi sviesta, cepiet pusi kabača šķēļu 3 minūtes, laiku pa laikam tās apgriezot. Uzkaisiet tām pusi garšaugu maisījuma.
- ▶ Nosusiniet izceptās kabača šķēles papīra dvieļi.
- ▶ Ieziediet lēnu pannu ar sviestu un sakārtojiet tajā kabaču un kartupeļu šķēles tā, lai tik tikko būtu nosegtas pannas malas.
- ▶ Izmantojot 2. režīmu ar metāla asmeni saputojiet olu, krējumu un pienu. Pēc garšas pievienojiet sāli un piparus un pārlejiet maisījumu kabaču un kartupeļu šķēlēm.
- ▶ Nomainiet šķēlētāju pret rīvi, saīvējiet sieru, noregulējot ātrumu 2. režīmā, un pārkaisiet to pārējiem produktiem pannā.
- ▶ Novietojiet pannu karstas cepeškrāsns vidū (200°C) un cepiet produktus 15 minūtes, līdz to virsma kļūst brūna.

Laša galerts (3-4 personām)



- 1 kārbiņa laša (220 g)
- 2 paciņas želatīna
- dažādi maurloki
- šķipsniņa sāls
- šķipsniņa sarkano piparu
- pustējk. citrona sulas

- 125 ml saldā krējuma
- 1 mazs sīpols
- ūdenskreses garnēšanai
- ▶ Iemērciet želatīnu lielā ūdens daudzumā.
- ▶ Sakapājiet maurlokus un sīpolus virtuves kombainā, izmantojot pulsa režīmu.
- ▶ Izņemiet lasim asakas un noņemiet ādu.
- ▶ Sakapātajiem maurlokiem un sīpolam pievienojiet sāli, sarkanos piparus, citrona sulu, lasi un šķidrumu no kārbiņas un samaisiet produktus, noregulējot ierīci 2. režīmā.
- ▶ Ielieciet biezeni blodā.
- ▶ Uzvāriet nelielu ūdens un izšķīdiniet tajā želatīnu.
- ▶ Iemaisiet želatīna šķīdumu laša biezenī.
- ▶ Ielieciet blodā putotāju un putojiet krējumu apmēram 15 sekundes, lietojot pulsa režīmu.
- ▶ Ar koka karoti iemaisiet saputoto krējumu laša biezenī.
- ▶ Ielieciet galertu traukā, uzlieciet tam vāku un dažas stundas atdzesējiet ledusskapī.
- ▶ Rotājiet galertu ar ūdenskresēm.

Maisījums sviestmaizēm



- 2 mazi sagriezti burkāni
- 2-3 sagriezti pipargurķiši
- 75 g sagrieztu ziedkāpostu
- 75 g sagrieztu selerijas sakņu
- zaļie garšaugi (pētersīļi, dilles, estragons, selerijas)
- 100 g majonēzes
- 100 g biežpiena

- sāls
- pipari
- ▶ *Sakapājiet burkānus, pipargurķišus, ziedkāpostus, zaļos garšaugus un selerijas sakni. Iemaisiet tajos majonēzi un biezpienu, pievienojiet pēc garšas piparus un sāli.*

Kāpostu salāti spāņu gaumē

🍴

- 1 mazs sarkanais kāposts
- 2 sarkanie sīpoli
- 1 fenheli
- 1 ābols
- viena apelsīna sula un 2 tējk. sarkanvīna etiķa
- 1 tējk. sinepju
- ▶ *Sajauciet sulu, sinepes, un etiķi. Izmantojot 1. režīmu, sagrieziet šķēlēs kāpostu, sīpolu, fenheli un ābolu.*
- ▶ *Sakārtojiet produktus salātu bļodā.*

Biskvītkūka

🍴

- 4 olas
- 30 ml ūdens (35°C)
- 1 šķipsniņa sāls
- 150 g cukura
- 1 paciņa vaniļas cukura
- 150 g izsijātu miltu
- 3 g cepamā pulvera
- ▶ *Kuliet olas ar ūdeni apm. 2 minūtes. Pievienojiet cukuru, vaniļīnu, mazliet sāls un maisiet apm. 1*

minūti. Mīklai nav jālīp pie karotes. Ar lāpstiņu pievienojiet miltus un cepamo pulveri. Cepiet cepeškrāsnī apmēram 30-35 minūtes 170°C temperatūrā.

- ▶ *Padoms: biskvītkūku var pildīt ar dažādiem krēmiem vai vienkārši ar putukrējumu un svaigiem augļiem.*

Tzatziki

🍴

- 1 gurķis
- 200 ml jogurta
- 1 tējk. olīveļļas
- 2 ķiploka daiviņas
- šķipsniņa sāls
- 1 tējk. sasmalcinātu diļļu
- dažas piparmētru lapas
- ▶ *Nomizojiet gurķi un sarīvējiet to, izmantojot 1. režīmu. Ielieciet sarīvēto gurķi caurdurī un nosusiniet.*
- ▶ *Piejauciet gurķim visus produktus, izņemot piparmētru lapas. Atdzesējiet salātus, ieliekot tos slēgtā bļodā ledusskapī uz vienu stundu. Pirms pasniegšanas pārkaisiet ar piparmētru lapiņām.*

Virtuvės kombainas: dalys ir priedai

- A Greičio regulatorius
- B Variklis
- C Įmontuota apsauginė spyna
- D Indas
- E Įrankių laikiklis
- F Dangčio kablys (įjungia ir išjungia saugiklį)
- G Indo dangtis
- H Maisto vamzdis
- I Stumtuvas
- J Dangčio uždangalas su saugykla
- K Įdėklas vidutiniam raikymui
- L Įdėklas smulkiam pjaustymui
- M Įdėklas vidutiniam pjaustymui
- N Įdėklų laikiklis
- O Peiliukas (+ apsauginis dėklas)
- P Minkymo priedas
- Q Trinantis diskas
- R Mentelė

Įžanga

Šiame aparate įmontuota automatinė išjungimo sistema. Perkaitimo atveju ši sistema automatiškai nutrauks srovės tiekimą aparatui.

Jei jūsų aparatas staiga nustoja veikęs

- 1** Ištraukite laidą iš rozetės.
- 2** Paspauskite mygtuką 'PULSE / 0'.
- 3** Palaukite 60 minučių, kol aparatas atvės.

4 Įkiškite laidą į rozetę.

5 Vėl įjunkite aparatą.

Jei automatinė šiluminė išjungimo sistema įsijungia per dažnai, prašome kreiptis į vietinį Philips platintoją arba autorizuoatą Philips aptarnavimo centrą.

ĮSPĖJIMAS. Vengiant pavojaus sveikatai dėl neatsargaus šiluminės išjungimo sistemos įjungimo šio aparato negalima jungti prie laikmačio.

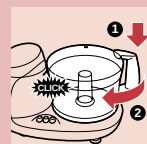
Svarbu žinoti

- ▶ Aparatu naudokitės tik kruopščiai perskaitę instrukcijas ir peržiūrėję iliustracijas.
- ▶ Pasilikite šias instrukcijas tolimesniam naudojimui.
- ▶ Prieš įjungdami aparatą patikrinkite ar įtampa, nurodyta ant aparato sutampa su įtampa vietiniame tinkle (110 - 127V arba 220 - 240V).
- ▶ Niekada nenaudokite jokių priedų ar dalių, kurios sukurtos kitose kompanijose arba nerekomenduojamos Philips. Jei tokie priedai arba dalys bus panaudotos, jūsų garantija nebegalios.
- ▶ Nenaudokite aparato kai laidas, kyštukas ar kitos dalys yra pažeistos.
- ▶ Jei yra pažeistas laidas, vengiant rizikuoti, jis turi būti pakeistas Philips, autorizuoatame Philips aptarnavimo centre arba kvalifikuotų asmenų.

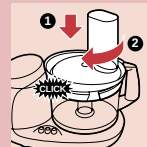
- ▶ Prieš pirmą kartą naudodami aparatą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liečiasi prie maisto.
- ▶ Kai indas tinkamai uždėtas ant variklio, pasigirsta spragtelėjimas.
- ▶ Trinantį diską, peiliuką ir minkymo priedą reikia uždėti ant įrankių laikiklio, įstatyto į indą.
- ▶ Neviršykite produktų kiekio ir paruošimo laiko, nurodyto lentelėje.
- ▶ Neviršykite didžiausio kiekio, nurodyto ant indo. (Viršutinė gradacijos atžyma).
- ▶ Po panaudojimo aparatą tuoj pat išjunkite iš tinklo.
- ▶ Kol aparatas veikia, niekada neikiškite pirštų ar daiktų (pvz. mentelės) į maisto vamzdį. Tam galite naudoti tik stumtuvą.
- ▶ Neleiskite aparato imti vaikams.
- ▶ Niekada nepalikite aparato be priežiūros.
- ▶ Priedus nuimkite tik aparatą išjungę.
- ▶ Niekada neįmerkite variklio į vandenį ar kitą skystį ir neskalaukite jo po tekančiu vandeniu. Naudokite tik drėgną skėpetėlę.
- ▶ Kiekvieną kartą, kai naudojate peiliuką, nuimkite nuo jo dėklą.
- ▶ Venkite liesti aštrius peiliukus, ypač kai aparatas įjungtas į elektros lizdą.
- ▶ Jei peiliukai apsvėlia, prieš nuimdami apsvėlusius produktus IŠJUNKITE APARATĄ IŠ ELEKTROS LIZDO.
- ▶ Palaukite, kol karšti produktai atvės, tik tada juos apdorokite (didžiausia temperatūra 80°C).
- ▶ Triukšmo lygis: $L_c = 89 \text{ dB [A]}$.

Naudojantis aparatu

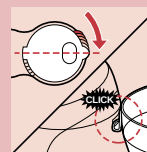
Indas



- 1** Indą uždėkite ant virtuvės kombaino. Sukite rankeną strėlytės kryptimi, kol pasigirs spragtelėjimas.



- 2** Ant indo uždėkite dangtį. Spausdami sukite dangtį strėlytės kryptimi, kol pasigirs spragtelėjimas.

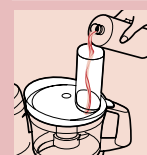


Įmontuota apsauginė spyna

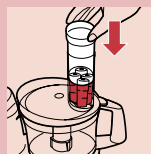
- ▶ Ant variklio ir dangčio yra žymės. Aparatas veiks tik tada, kai strėlytė ant variklio bus tiesiai prieš žymę ant dangčio.

- 1** Įsitikinkite, ar žymė ant dangčio ir strėlytė ant indo yra tiesiai viena prieš kitą. Dangčio išsikišimas dabar uždengs rankenos angą.

Maisto vamzdis ir stumtuvas

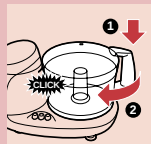


- 1** Papildomus skystus ir / arba kietus produktus dėkite per maisto vamzdį. Stumtuvu produktus stumkite vamzdžiu.



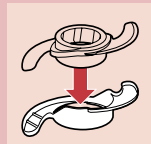
- 2** Taip pat stumtuvu galite uždengti maisto vamzdį, tada produktai neiškris.

Peiliukas



- ▶ Peiliuką galima naudoti kapojimui, maišymui, trynimui ir plaktos tešlos ruošimui.

- 1** Indą uždėkite ant variklio.

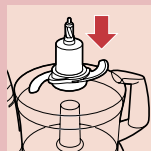


- 2** Nuo peiliuko nuimkite apsauginį dėklą.

Peiliukų ašmenys yra labai aštrūs. Venkite juos liesti!

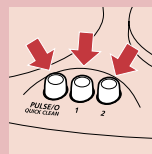


- 3** Peiliuką uždėkite ant įrankių laikiklio.



- 4** Įrankių laikiklį įstatykite į indą.

- 5** Produktus sudėkite į indą. Didelius maisto gabalus susmulkinkite maždaug 3 x3 cm dydžio gabalėliais. Ant indo uždėkite dangtį.



- 6** Greičio režimai leidžia optimaliai pritaikyti aparato greitį.

- ▶ režimas 'PULSE / 0' : pulsiniam veikimui ir aparato išjungimui. Kai 'PULSE / 0' mygtukas įspaustas, aparatas veikia didžiausiu greičiu. Mygtuką atleidus, aparatas nustoja veikęs.
- ▶ režimas 1: normalus greitis.
- ▶ režimas 2: didelis greitis.

Rekomenduojami greičio režimai nurodyti lentelėje. Patiekalai, nurodyti lentelėje, paruošiami per 10 - 60 sekundžių.

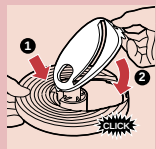
Patarimai

- ▶ Aparatas kapoja labai greitai. Įjunginėkite jį trumpais intervalais, taip maistas nebus sukaptas per smulkiai.
- ▶ Kapodami (kietą) sūrį nelaikykite aparato įjungę per ilgai. Sūris įkais, ims tirpti ir ištis.
- ▶ Peiliuku nekapokite labai kietų produktų (kavos pupelių, muškato riešutų, ledo kubelių), nes peiliukas gali atšipti.

Jei maistas prilimpa prie peiliuko ar indo viduje:

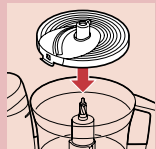
- 1** Išjunkite aparatą.
- 2** Nuo indo nuimkite dangtį.
- 3** Produktus nuimkite mentele.

Įdėklai

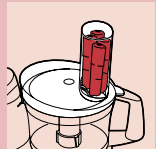


- 1** Įdėkite pasirinktą įdėklą į įdėklų laikiklį.

Peiliukų ašmenys yra labai aštrūs. Venkite juos liesti!



- 2** Įdėklų laikiklį uždėkite ant įrankių laikiklio, įstatyto į indą.



- 3** Ant indo uždėkite dangtį.

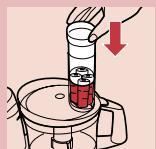
- 4** Produktus sudėkite į maisto vamzdį. Didelius gabalus susmulkinkite, kad jie tilptų į vamzdį.

- 5** Geriausius rezultatus pasieksite, vamzdį užpildę tolygiai.

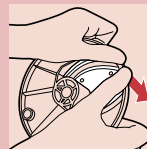
Kai turite supjaustyti didelį maisto kiekį, vienu metu apdorokite tik mažas krūveles ir reguliariai ištuštinkite indą po kiekvienos krūvelės.

- 1** Optimalius rezultatus pasieksite, pasirinkę tinkamą greitį. Rekomenduojami greičio režimai nurodyti lentelėje.

Patiekalai pagal receptus, paminėtus lentelėje bus paruošti po 10 - 60 sekundžių.

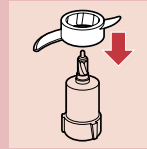


- 2** Produktus lėtai ir pastoviai spauskite stumtuvu.



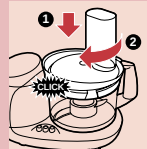
- 3** Jei norite išimti įdėklą iš įdėklų laikiklio, rankomis suimkite nugarėlę į jus atsuktą laikiklį ir nykščiais paspauskite įdėklo kraštus. Įdėklas iškris iš laikiklio.

Minkymo priedas



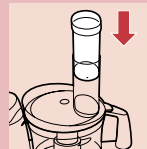
Minkymo priedu galima minkyti duonos ir pyragaičių tešlą, maišyti plaktą tešlą, pyragų mišinius.

- 4** Minkymo priedą uždėkite ant įrankių laikiklio.

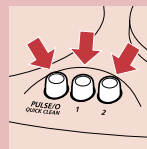


- 5** Produktus sudėkite į indą.

- 6** Ant indo uždėkite dangtį.



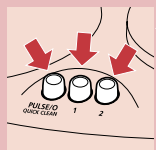
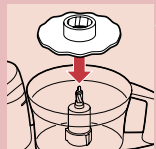
- 7** Maisto vamzdį uždenkite stumtuvu.



- 8** Optimalius rezultatus pasieksite, pasirinkę tinkamą greitį. Rekomenduojami greičio režimai nurodyti lentelėje.

Trinantis diskas

Trinantį diską galite naudoti ruošiant majonezą, kremą ir plaktus kiaušinių baltymus.



9 Trinantį diską uždėkite ant įrankių laikiklio, įstatyto į indą.

10 Produktus sudėkite į indą ir ant jo uždėkite dangtį.

11 Optimalius rezultatus pasieksite, pasirinkę tinkamą greitį. Rekomenduojami greičio režimai nurodyti lentelėje.

Patarimai

► Ruošdami plaktus kiaušinių baltymus įsitikinkite, ar jie yra kambario temperatūros. Produktus iš šaldytuvo išimkite likus pusvalandžiui iki apdorojimo pradžios.

► Visi produktai majonezo gamybai turi būti kambario temperatūros. Aliejų galima įpilti per skylutę stumtuvo dugne.

► Ruošiama grietinė turi būti šaldytuvo temperatūros. Atkreipkite dėmesį į paruošimo trukmę (žr. lentelę). Grietinės negalima plakti per ilgai.

Naudodami 'Pulse' mygtuką geriau kontroliuosite procesą.

Valymas

Prieš valydami variklį visada išjunkite aparatą iš rozetės.

1 Variklį valykite drėgna šepetėle. Neįmerkite variklio į vandenį ir neskalauskite jo.

2 Dalis, kurios liečiasi su maistu, plaukite karštu vandeniu ir indų plovikliu iškart po panaudojimo.

► Indą, indo dangtį, stumtuvą ir priedus taip pat galite plauti pamuilėse.

Atsparumas pamuilėms išbandytas pagal DIN EN 12875.

Uždangalas su įdėklų saugykla nėra atsparus pamuilėms!

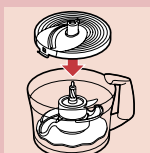
Peiliuką ir įdėklus valykite labai atsargiai. Ašmenys yra labai aštrūs!

Įsitikinkite ar peiliuko ir įdėklų ašmenys nesiliečia su kietais daiktais, nes jie gali atšipti.

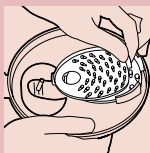
Kai kurie produktai gali nudažyti priedų paviršių. Tai nekenksminga, dažniausiai po kiek laiko spalva išnyksta.

Saugojimas

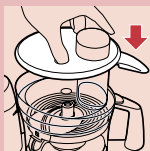
Saugyklėlė



▶ Visus priedus (trinantį diską, pjovimo įtaisą, minkymo priedą, įdėklų laikiklį) sudėkite ant įrankių laikiklio ir laikykite juos inde. Paskutinį visada uždėkite įdėklų laikiklį.



▶ Du įdėklus galite laikyti saugykloje uždangale, dengiančiame indo dangtį, tai nurodyta uždangalo viduje. Įdėklai į uždangalą turi įslysti, jų nereikia spausti.



▶ Uždangalą su įdėklų saugykla uždėkite ant permatomo indo dangčio.
▶ Laidą apvyniokite apie ritę ant aparato nugarėlės.

Garantija ir aptarnavimas

Jei jums reikalinga informacija arba jei turite problemą, prašome aplankyti Philips tinklapį, kurio adresas yra www.philips.com arba kreiptis į vietinį Philips platintoją.

Kiekiai ir paruošimo laikas

Produktai	Didžiausias kiekis	Greičio režimas / Priedas	Procedūra	Pritaikymas
Obuoliai, morkos, gumbiniai salierai - smulkinimas / raikymas	350g	2/P	Vaisius/daržoves susmulkinkite į vamzdį telpančiais gabalėliais. Vamzdį pripildykite gabalėliais ir smulkinkite juos, lengvai spausdami stumtuvu.	Salotos, žalios daržovės
Plakta tešla (blynams) - plakimas	250ml pieno	2 /	Pirmiausiai į maišytuvą supilkite pieną, tada sudėkite sausus produktus. Produktus maišykite apie 1 minutę. Jei reikia, procedūrą pakartokite daugiausiai 2 kartus.	Blynai, vafliai
Duonos trupiniai - kapojimas	100g	2 /	Naudokite sausą, traškančią duoną	Patiekalai su duonos trupiniais ir džiovėsiais
Sviestas iš grietinėlės - plakimas	300g	2 /	Lengviau apdorosite minkštą sviestą.	Desertai, užpilai
Sūris (parmezas) - kapojimas	200g	2 /	Paimkite gabalą nulupto parmezano ir supjaustykite maždaug 3 x 3cm dydžio gabalėliais.	Papuošimai, sriuba, padažai, patiekalai su džiovėsiais
Sūris (gouda) - pjaustymas	200g	2 /	Sūrį supjaustykite į vamzdį telpančiais gabalėliais. Atsargiai spauskite stumtuvu.	Padažai, picos, patiekalai su džiovėsiais, fondiu

Produktai	Didžiausias kiekis	Greičio režimas / Priedas	Procedūra	Pritaikymas
Šokoladas - kapojimas	200g	2 / 2	Naudokite kietą, vientisą šokoladą. Sulaužykite jį 2 cm dydžio gabalėliais.	Papuošimai, padažai, sausainiai, pudingai, putėsiai
Virtos pupos, žirniai - trynimas	250g	2 / 2	Naudokite virtus žirnius ar pupas. Jei reikia mišinį suskystinti, įpilkite truputį skysčio.	Tyrelės, sriubos
Virtos daržovės ir mėsa - trynimas	300g	2 / 2	Jei norite tirštesnės tyrelės, pilkite tik šiek tiek skysčio. Jei norite skystesnės tyrelės, vis įpilkite skysčio.	Kūdikių ir naujagimių maistelis
Agurkai - raikymas	1 agurkas	1 / 2	Agurką sudėkite į vamzdį ir atsargiai spauskite.	Salotos, papuošimai
Tešla (duonos) - minkymas	350g miltų	2 / 2	Šiltą vandenį sumaišykite su mielinėmis ir cukrumi. Sudėkite miltus, aliejų bei druską ir minkykite tešlą maždaug 90 sekundžių. Palikite iškilti 30 minučių.	Duona
Tešla (picai) - minkymas	400g miltų	2 / 2	Ta pati procedūra, kaip ir duonos tešlai. Tešlą minkykite apie 1 minutę. Pirmiausiai sudėkite miltus, tada kitus produktus.	Pica

Produktai	Didžiausias kiekis	Greičio režimas / Priedas	Procedūra	Pritaikymas
Tešla (trupiniams sausainiams) - minkymas	200g miltų	2 / 2	Naudokite šaltą margariną, supjaustytą 2 cm dydžio gabalėliais. Visus produktus sudėkite į indą ir minkykite, kol tešla pavirs į kamuolį. Prieš tolimesnį apdorojimą palikite tešlą atvėsti.	Obuolių pyragai, saldūs biskvitai, vaisiniai pyragai
Tešla (tortams, pyragams, sausainiams) - minkymas	200g miltų	2 / 2	Naudokite šaltą margariną ir šaltą vandenį. Miltus suberkite į indą ir sudėkite 2 cm dydžio gabalėliais supjaustytą margariną. Maišykite didžiausiu greičiu, kol tešla ims trupėti, tada maišydami įpilkite šalto vandens. Baikite, kai tik tešla ims susiminkyti į kamuolį. Prieš tolimesnį apdorojimą palikite tešlą atvėsti.	Vaisiniai tortai, obuoliniai pyragaičiai, bandelės su lašinukais
Tešla (mielinė) - minkymas	300g miltų	2 / 2	Pirmiausiai atskirame dubenyje sumaišykite mieles, šiltą pieną ir truputį cukraus. Sudėkite visus produktus į indą ir minkykite tešlą, kol ji nebelips prie indo (truks maždaug 1 minutę). Palikite iškilti 30 minučių.	Aukštos kokybės duona
Kiaušinių baltymai - trynimas	4 kiaušinių baltymai	2 / 2	Naudokite kambario temperatūros kiaušinių baltymus. Pastaba: naudokite mažiausiai 2 kiaušinių baltymus.	Pudingai, suflė, morengai

Produktai	Didžiausias kiekis	Greičio režimas / Priedas	Procedūra	Pritaikymas
Vaisiai (pvz. obuoliai, bananai) - kapojimas / trynimas	500g	P / 2	Patarimas: įlašinus truputį citrinos sulčių, vaisiai nepažeis spalvos. Įpylus šiek tiek skysčio, tyrėlė bus vientisesnė.	Padažai, uogienės, pudingai, kūdikių maistelis
Žalumynai (pvz. petražolės) - kapojimas	Mažiausiai 75g	2/P / 2	Prieš kapodami, žalumynus nuplaukite ir nusausinkite	Padažai, sriubos, papuošimai, sviestas su žalumynais
Majonezas - trynimas	3 kiaušiniai	1-2 / 2	Naudokite kambario temperatūros produktus. Pastaba: Naudokite mažiausiai vieną didelį kiaušinį, du mažus kiaušinius arba du kiaušinių trynius. Kiaušinį ir šiek tiek acto sudėkite į indą ir po truputį pilkite aliejų.	Salotos, papuošimai ir kepsnių padažai
Mėsa, žuvis, paukštiena (džiiovinta mėsa) - kapojimas	300g	2/P / 2	Pirmiausiai pašalinkite sausgysles ir (žuvies) kaulus. Mėsą supjaustykite 3 cm dydžio kubeliais. Apdorojant pulsiniu režimu, mėsa nebus sukapota per smulkiai.	Totoriški pjausniai, mėsainiai, žuvies kepsneliai, malta mėsa
Mišinys (pyragui) - maišymas	3 kiaušiniai	2 / 2	Kambario temperatūros produktai. Suminkštėjusį sviestą ir cukrų maišykite tol, kol mišinys bus vientisas. Tada įpilkite pieno, sudėkite kiaušinius ir suberkite miltus.	Įvairūs pyragai

Produktai	Didžiausias kiekis	Greičio režimas / Priedas	Procedūra	Pritaikymas
Riešutai - kapojimas	250g	2/P / 2	Pulsiniu režimu (P) riešutus sukaposite stambiau, didžiausiu greičiu - smulkiau.	Salotos, duona, migdolų pasta, pudingai
Svogūnai - kapojimas	400g	P / 2	Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juos į 4 dalis. Pastaba: naudokite mažiausiai 100g. Visada keletą kartų įjunkite pulsinį režimą, taip svogūnai nebus sukapoti per smulkiai.	Kepintos bulvės, papuošimai
Svogūnai - raikymas	300g	1 / 2	Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juos gabalėliais, telpančiais į vamzdį. Pastaba: naudokite mažiausiai 100g.	Kepintos bulvės, papuošimai
Paukštiena - kapojimas	200g	2/P / 2	Pirmiausiai pašalinkite sausgysles ir kaulus. Mėsą supjaustykite 3 cm dydžio kubeliais. Naudojant pulsinį režimą, mėsa bus sukapota stambiau.	Kapota mėsa
Daržovės - kapojimas	250g	2 / 2	Supjaustykite 3 cm dydžio kubeliais ir kapokite peiliuku.	Sriubos, žalios daržovės, salotos
Virtos daržovės ir mėsa - trynimas	350g	2 / 2	Įpylus nedaug skysčio, tyrėlė bus tirštesnė. Vis įpilant skysčio, tyrėlė bus skystesnė.	Kūdikių ir naujagimių maistelis

Produktai	Didžiausias kiekis	Greičio režimas / Priedas	Procedūra	Pritaikymas
Plakta grietinė - plakimas	350ml	P / ☺	Naudokite šaldytuve atšaldytą grietinė. Pastaba: naudokite bent 125ml grietinės. Grietinė bus išplakta maždaug po 20 sekundžių.	Papuošimai, kremas, ledų desertai

Receptai

Brokolių sriuba (4 žmonėms)

Priedas: 🍴 2

- 50g prinokinto goudos sūrio
- 300g virtų brokolių (stiebų ir žiedynų)
- brokolių nuoviras
- 2 supjaustytos virtos bulvės
- 2 sultinio kubeliai
- 2 arb. šaukšteliai neplaktos grietinės
- kari
- druska
- pipirai
- muškato riešutai

► Supjaustykite sūrį. Brokolius sutrinkite su virtomis bulvėmis ir brokolių nuoviru. Brokolių tyrę, likusį skystį ir sultinio kubelius sudėkite į menzurą iki 750ml. Perdėkite tyrę į puodą ir maišydami užvirkite. Įmaišykite sūrį ir pagardinkite kari, druska, pipirais ir muškato riešutais, tada įdėkite grietinės.

Vaisinis pyragas

2

- 3 kiaušiniai
- 135g margarino (minkšto)
- 135g cukraus
- 255g miltų
- 10g kepimo miltelių
- 150g serbentų
- 150g maišytų cukruotų vaisių

► Cukruotus vaisius ir serbentus maždaug 2 valandas mirkykite vaisinėje arbatoje. Į indą

įstatykite metalinį peiliuką. Margariną supjaustykite maždaug 2x3 cm dydžio kubeliais. Visus produktus, išskyrus vaisius, sudėkite į indą ir apdorokite 2 greičiu, kol jie bus gerai išmaišyti. Sudėkite vaisius ir maišykite 1 greičiu, kol vaisiai pasiskirstys po tešlą. Kepkite 180°C temperatūroje 30 - 40 minučių.

Bulvių košė

⌚

- 750g virtų bulvių
- +/- 250ml karšto (90°C) pieno
- 1 arb. šaukštelis sviesto
- druska

- ▶ Pirmiausiai sutrinkite bulves, tada supilkite pieną, suberkite druską ir sudėkite sviestą. Apdorokite tik apie 30 sekundžių 1 greičiu, tada tyrėlė nesulips.

Majonezas

⌚

- 2 kiaušinių tryniai arba 1 didelis kiaušinis
- 1 arb. šaukštelis garstyčių
- 1 arb. šaukštelis acto
- 200ml aliejaus
- ▶ Produktai turi būti kambario temperatūros. Trinantį diską įstatykite į indą. Į indą sudėkite kiaušinių trynius arba kiaušini, garstyčias ir actą. Naudokite 1 arba 2 greitį. Po truputį ant besisukančio disko per maisto vamzdį pilkite aliejų. Aliejų galite pilti per skylę stumtuve.
- ▶ Patarimas gaminant totorišką padažą: pridėkite petražolių, kornišonų ir kietai virtų kiaušinių.

- ▶ Patarimas gaminant kokteilinį padažą: prie 100 g majonezo pridėkite 50ml šalto kremo, šlakelį viskio, 3 arb. šaukštelių pomidorų pastos ir šlakelį imbierinio sirupo.

Pieno kokteilis

⌚

- 175ml pieno
- 10g cukraus
- 1/2 banano arba maždaug 65g kitų šviežių vaisių
- 50g vanilinių ledų

- ▶ Visus produktus maišykite tol, kol mišinys išputos.

Plcos tešla

⌚

- 400g miltų
- 1/2 arb. šaukštelio druskos
- 20g šviežių mielių arba 1,5 pakelio džiovintų mielių
- +/- 240ml 35°C temperatūros vandens

- ▶ Užpilai:

- 300ml nusunktų konservuotų pomidorų
- 1 arb. šaukštelis maišytų itališkų žalumynų (džiovintų arba sausų)
- druska ir pipirai
- cukrus
- Produktai ant padažo: alyvuogės, saliami, artišokai, grybai, ančiuviai, mocarelos sūris, pipirai, susmulkintas subrandintas sūris ir alyvų aliejus pagal skonį.

- ▶ Minkymo priedą įstatykite į indą. Visus produktus sudėkite į indą ir pasirinkite 2 greitį. Tešlą minkykite apie 1 minutę, kol susiminkys minkštas kamuolys. Ranka prilaikykite aparatą, kad jis nejudėtų darbinio paviršiumi. Tešlą sudėkite į atskirą indą, uždengtą drėgna skėpetėle ir palikite iškilti 30 minučių.
- ▶ Svogūnus ir česnaką kapokite metaliniu peiliuku ir kepinkite juos, kol bus permatomi.
- ▶ Sudėkite nusunktus pomidorus bei žalumynus ir padažą pavirinkite apie 10 minučių.
- ▶ Pagardinkite druska, pipirais ir cukrumi. Palikite padažą atvėsti.
- ▶ Įkaitinkite orkaitę iki 250°C.
- ▶ Iškočiokite tešlą ant miltuoto paviršiaus ir padarykite du apskritimus. Sudėkite tešlą į riebalais išteptą kepimo skardą. Ant picos sudėkite užpilą, kraštus palikite laisvus. Ant viršaus sudėkite norimus produktus, pabarstykite susmulkintu sūriu ir užlašinkite kelis aliejaus lašus.
- ▶ Picą kepkite 12 - 15 minučių.

Apibarstytos bulvės su cukinija



- 375g bulvių
- žiupsnelis druskos
- 1 cukinija (maždaug 250g)
- 1 sutrinta česnako skiltelė
- maždaug 40g sviesto + sviestas skardos ištepimui
- 2 arb. šaukšteliai itališkų arba Provanso žalumynų
- 1 didelis kiaušinis
- 75ml neplaktos grietinės

- 75ml pieno
- pipirai
- 70g pusiau sunokinto sūrio

- ▶ Nulupkite ir nuplaukite bulves
- ▶ Į indą įstatykite įdėklų laikiklį su raikančiu įdėklu ir 1 greičiu supjaustykite bulves ir cukiniją.
- ▶ Bulvių riekes virkite pasūdytame vandenyje, kol bus beveik minkštos.
- ▶ Riekes sudėkite į keptuvę ir gerai nusauskinkite.
- ▶ Pusę sviesto sudėkite į keptuvę. 3 minutes, nuolat vartydami, pakepinkite pusę cukinijos riekių. Riekes apibarstykite puse žalumynų.
- ▶ Pakepintas cukinijos riekes nusauskinkite virtuviniu popieriumi.
- ▶ Riebalais ištepkite negilią skardą ir pakaitomis į ją sudėkite cukinijos ir bulvių riekes taip, kad jos dalinai dengtų vienos kitas kaip stogo čerpės.
- ▶ Metaliniu peiliu 2 greičiu išplakite kiaušinį su grietinėle ir pienu. Pagal skonį įdėkite druskos ir pipirų. Šį mišinį užpilkite ant bulvių ir cukinijos riekių.
- ▶ Raikantį priedą pakeiskite pjaunančiu priedu, supjaustykite sūrį 2 greičiu ir apibarstykite juo patiekalą.
- ▶ Skardą įdėkite į įkaitintos (200°C) orkaitės vidurį ir kepinkite joje apie 15 minučių.

Lašišos putėsiai (3-4 žmonėms)



- 1 skardinė lašišos (220g)
- 2 lakšteliai želatinos
- keli porų kotai
- žiupsnelis druskos

- žiupsnelis raudonųjų pipirų
 - pusė arb. šaukštelio citrinos sulčių
 - 125ml plaktos grietinės
 - 1 nedidelis svogūnas
 - salotos papuošimui
- ▶ Želatiną išmirkykite dideliame vandens kiekyje.
- ▶ Virtuvės kombaine pulsiniu režimu sukapokite porus ir svogūnus.
- ▶ Iš lašišos išimkite kaulus ir odą.
- ▶ Ant sukapotų porų ir svogūnų sudėkite druską, raudonuosius pipirus, citrinos sultis, lašišą ir skystį iš skardinės. Produktus trinkite 2 greičiu.
- ▶ Tyrelę sudėkite į indą.
- ▶ Užvirkite truputį vandens ir iššpinkite jame želatiną.
- ▶ Želatinos tirpalą užpilkite ant lašišos tyrelės.
- ▶ Trinantį diską įstatykite į indą ir pulsiniu režimu maždaug 15 sekundžių plakite grietinėle.
- ▶ Išplaktą grietinėle ant lašišos tyrelės sudėkite mediniu šaukštu.
- ▶ Putėsius sudėkite į dubenį, uždenkite jį ir keletą valandų šaldykite šaldytuve.
- ▶ Putėsius papuoškite salotomis.

Sumuštinių aptepas

☞

- 2 nedidelės supjaustytos morkos
- 2-3 supjaustyti kornišonai
- 75g supjaustytų žiedinių kopūstų
- 75g supjaustytų gumbinių salierų
- Žalumynai (petražolės, krapai, taragonas, supjaustyti salierų koteliai)
- 100g majonezo

- 100g varškės
- druska
- pipirai

▶ *Smulkiai sukapokite morkas, kornišonus, žiedinius kopūstus ir gumbinius salierus. Atsargiai įmaišykite majonezą ir varškę ir pagardinkite pipirais ir druska.*

Ispaniškos kopūstų salotos

☞

- 1 nedidelis raudonasis kopūstas
 - 2 raudonieji svogūnai
 - 1 krapo stiebelis
 - 1 obuolys
 - vieno apelsino sultys arba 2 arb. šaukšteliai raudonojo vyno acto
 - 1 arb. šaukštelis garstyčių
- ▶ *Sumaišykite sultis, garstyčias ir actą. Supjaustykite kopūstą, svogūnus, krapus ir obuolį 2 greičiu.*
- ▶ *Produktus sudėkite į salotinę.*

Lengvos tešlos pyragas

☞

- 4 kiaušiniai
- 30ml vandens (35°C)
- žiupsnelis druskos
- 150g cukraus
- 1 pakelis vanilinio cukraus
- 150g nusijotų miltų
- 3g kepimo miltelių

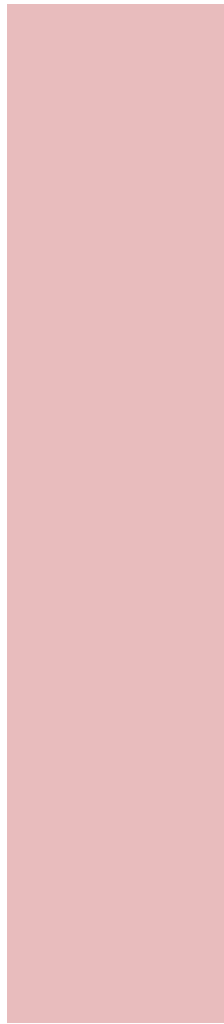
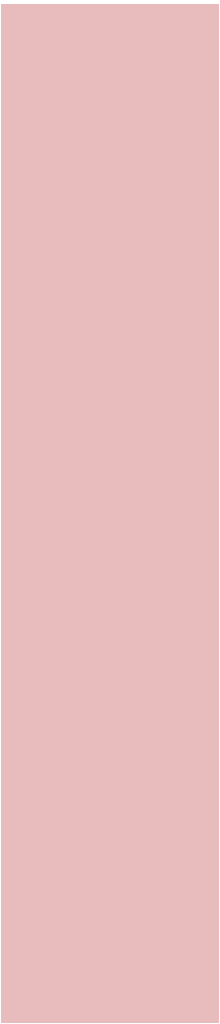
- ▶ *Kiaušinius ir vandenį plakite maždaug 2 minutes. Po truputį sudėkite cukrų, vanilę bei druską ir maišykite maždaug 1 minutę. Mišinys turi lieti iš šaukšto kaip platus kaspinas. Miltus ir kepimo miltelius sudėkite mentele. Kepkite maždaug 170°C temperatūros orkaitėje apie 30 - 35 minutes.*
- ▶ *Patarimas: Lengvos tešlos pyragą galite užpildyti įvairiais kremais arba paprasčiausiai plakta grietinėle su šviežiais vaisiais.*

Agurkų salotos (cacikai)



- 1 agurkas
 - 200ml jogurto
 - 1 arb. šaukštelis alyvų aliejaus
 - 2 česnako skiltelės
 - žiupsnelis druskos
 - 1 arb. šaukštelis smulkiai sukapotų krapų
 - keli mėtų lapeliai
- ▶ *Nulupkite agurką ir supjaustykite jį 1 greičiu. Supjaustytą agurką sudėkite į koštuvą ir gerai nusausinkite.*
 - ▶ *Su agurku sumaišykite kitus produktus išskyrus mėtų lapelius. Salotas atšaldykite - sudėkite į uždarą indą ir valandai įdėkite į šaldytuvą. Ant viršaus prieš patiekiant užbarstykite mėtos lapelius.*









www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 23602