

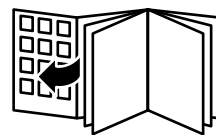
**Cucina**

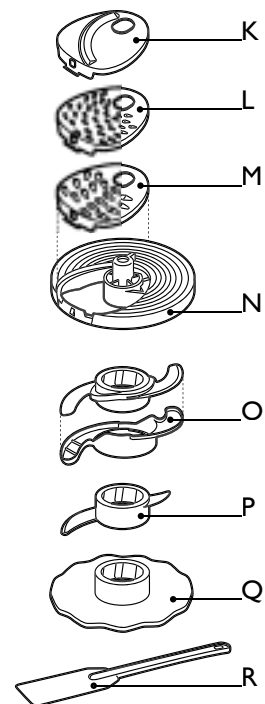
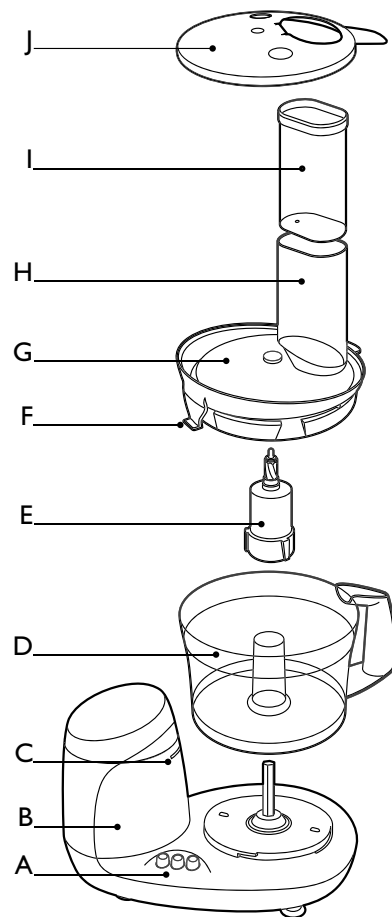
**HR7633**

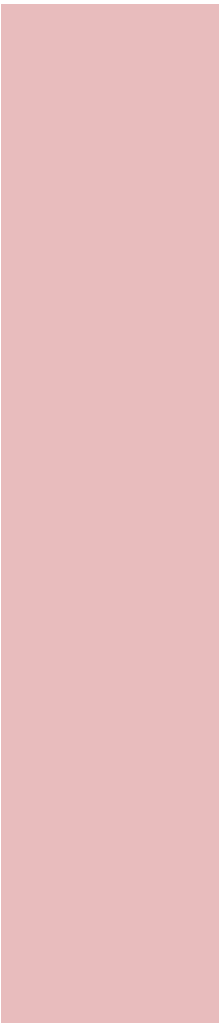


**Recipes & Directions for use**  
**Рецепты и Инструкции по эксплуатации**  
**Рецепти та інструкції з використання приладу**  
**Recepty & Návod k použití**  
**Recepti in navodila za uporabo**  
**Recepty & Návod k použití**  
**Receptek & Használati utasítások**  
**Recepty a návod na použitie**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

**PHILIPS**







**ENGLISH 6**

**ROMÂNĂ 19**

**РУССКИЙ 32**

**ČESKY 48**

**MAGYAR 60**

**УКРАЇНСЬКИЙ 74**

**HRVATSKI 88**

**SLOVENŠČINA 100**

**SLOVENSKY 113**

## 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.

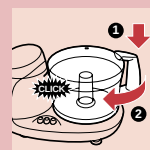
- ▶ Do not use the appliance when the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into 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.

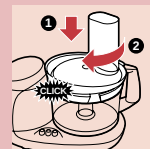
- ▶ If the blade gets stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ Noise level: Lc= 89 dB [A].

## Using the appliance

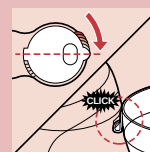
### Bowl



- 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).



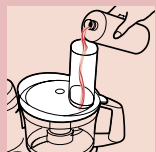
### Built-in safety lock

- ▶ 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.

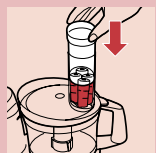
- 1** Make sure that the mark on the lid and the arrow on the bowl are directly opposite.

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

### Feed tube and pusher



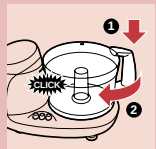
- 1** Use the feed tube to add liquid ingredients and/or solid ingredients. Use the pusher to push ingredients down the feed tube.



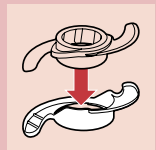
- 2** You can also use the pusher to close the feed tube in order to prevent ingredients from escaping through the feed tube.

### Blade

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

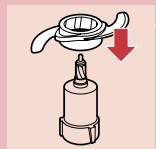


- 1** Put the bowl on the motor unit.

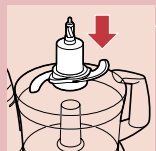


- 2** Remove the protective cover from the blade.

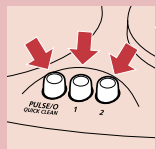
The cutting edges of the blade are very sharp  
Avoid touching them!



- 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:

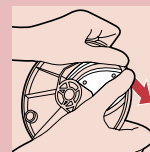
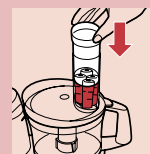
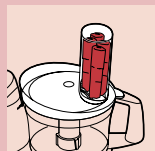
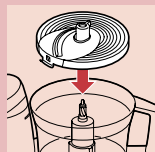
- 1 Switch the appliance off.
- 2 Remove the lid from the bowl.
- 3 Remove the ingredients with the spatula.

### 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.

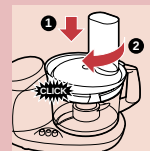
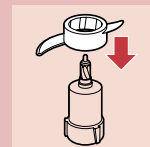
Processing takes 10 - 60 seconds.

- 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

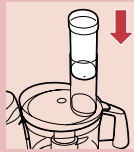
The kneading accessory can be used for kneading dough for bread and dumplings and for mixing batters and cake mixtures.



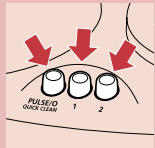
- 4 Fit the kneading accessory onto the tool holder.

- 5 Put the ingredients in the bowl.

- 6 Close the bowl with the lid.



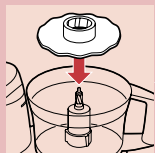
- 7** Close the feed tube by placing the pusher in it.



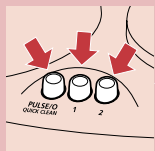
- 8** Select the appropriate speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speed.

### 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!

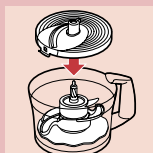
Clean the blade and the inserts very carefully. The cutting edges are very sharp!

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.

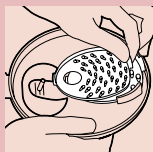
Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the accessories. This does not have a negative effect on the accessories. The discolourations usually disappear after some time.

## Storage

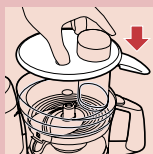
### MicroStore



- 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](http://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 / P                                                                                                                                                                   | 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 / P                                                                                                                                                                   | Use dry, crispy bread.                                                                                                                                      | Breadcrumbed dishes, au gratin dishes         |
| Butter cream (creme au beurre) - whisking   | 300g          | 2 / P                                                                                                                                                                   | Use soft butter for a light result.                                                                                                                         | Deserts, toppings                             |
| Cheese (Parmesan) - chopping                | 200g          | 2 / P                                                                                                                                                                   | 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 / P                                                                                                                                                                   | 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 / P                                                                                   | 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 / P                                                                                   | 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 / P                                                                                   | 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 / P                                                                                   | 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 / P                                                                                   | 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.*

### Robot de bucătărie: componente și accesorii

- A Reglaj viteză
- B Bloc motor
- C Sistem de siguranță încorporat
- D Bol
- E Ax ustensile
- F Știft capac (cuplează și decuplează butonul de siguranță)
- G Capac bol
- H Tub de alimentare
- I Dispozitiv de împingere
- J) Capac cu spațiu de depozitare
- K Disc feliere medie
- L Disc radere fină
- M) Disc radere medie
- N Ax discuri
- O Cuțit (cu înveliș protector)
- P Accesoriu de frământare
- Q Disc de emulsinare
- R) Spatulă

### Introducere

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

### Dacă aparatul se oprește brusc:

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

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

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

### Important

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

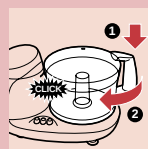
de la alți producători sau dacă acestea nu au fost recomandate de firma Philips. Garanția nu va mai fi valabilă în cazul utilizării unor astfel de accesorii.

- ▶ Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit doar de Philips, la un centru service autorizat Philips sau de persoane calificate pentru a evita orice accident.
- ▶ Curățați foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară.
- ▶ Când bolul este montat corect pe blocul motor, veți auzi un clic.
- ▶ Discul de emulsionare, cuțitul și accesoriul de frământare trebuie așezate pe axul pentru ustensile din bol.
- ▶ Nu depășiți cantitățile și duratele de preparare indicate în tabel.
- ▶ Nu depășiți cantitatea maximă indicată pe bol (gradația cea mai înaltă).
- ▶ Scoateți aparatul din priză imediat după utilizare.
- ▶ Nu împingeți ingredientele cu degetele sau cu alt obiect (cum ar fi o spatulă) în timp ce aparatul funcționează. Pentru acest scop aveți dispozitivul special de împingere.
- ▶ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- ▶ Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupraveheat.
- ▶ Înainte de a scoate accesoriile, opriți aparatul.

- ▶ Nu introduceți niciodată blocul motor în apă sau în alt lichid, și nici nu-l clătiți sub jet de apă. Utilizați doar o cârpă umedă pentru a-l curăța.
- ▶ Îndepărtați învelișul protector de pe cuțit înainte de utilizare.
- ▶ Evitați atingerea lamelor ASCUȚITE ale cuțitului, mai ales când aparatul este în priză.
- ▶ Dacă lamele cuțitului se blochează, **SCOATEȚI APARATUL DIN PRIZĂ** înainte de a îndepărta ingredientele ce blochează lamele.
- ▶ Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le procesa (temperatura max. 80°C/175°F).
- ▶ Nivel de zgomot: Lc= 89 dB [A].

## Utilizarea aparatului

### Bol



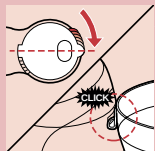
- 1** Așezați bolul pe robotul de bucătărie. Răsuciți mânerul în direcția săgeții până ce auziți clic.



- 2** Puneți capacul deasupra bolului. Răsuciți capacul cu putere în direcția săgeții până ce auziți clic.

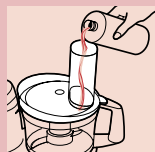
### Dispozitiv de siguranță încorporat

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

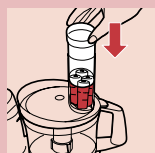


- 1** Asigurați-vă că semnul de pe capac și săgeata de pe vas sunt în sens invers unul față de celălalt. Marginea capacului va acoperi deschiderea din mâner.

### Tub de alimentare și dispozitiv de împingere



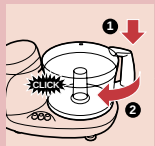
- 1** Folosiți dispozitivul de alimentare pentru a adăuga lichide și/sau alte ingrediente solide. Folosiți dispozitivul de împingere pentru a împinge ingredientele solide pe tubul de alimentare.



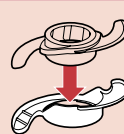
- 2** Puteți, de asemenea, folosi tubul de alimentare pentru a preveni ca ingredientele să dea pe-afară.

### Cuțit

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

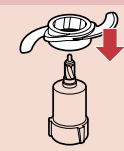


- 1** Așezați bolul pe blocul motor.

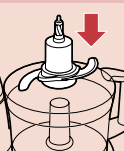


- 2** Îndepărtați învelișul protector de pe cuțit.

Lamele cuțitului sunt foarte ascuțite. Nu le atingeți!

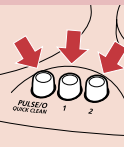


- 3** Așezați cuțitul pe axul pentru ustensile.



- 4** Așezați axul în bol.

- 5** Introduceți ingredientele în bol. Tăiați ingredientele în bucăți de aprox. 3 x 3 cm. Acoperiți bolul cu capacul.



- 6** Reglajele de viteză vă permit să reglați viteza aparatului pentru a obține rezultate optime.

- reglaj: 'PULSE / 0' : pentru operații impuls și pentru oprirea aparatului. Dacă butonul PULSE / 0 este apăsat aparatul va funcționa la viteză maximă. După ce decuplați butonul, aparatul se oprește.
- reglaj 1 : pentru viteză normală.
- reglaj 2 : pentru viteză mare.

A se vedea tabelul pentru reglajele de viteză corespunzătoare. Procesarea durează între 10 -60 secunde.

### Sugestii

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

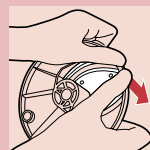
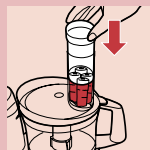
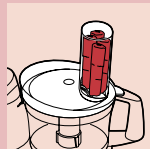
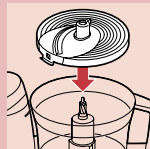
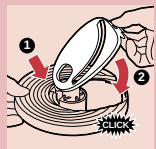
Dacă ingredientele se lipesc de cuțit sau de interiorul vasului:

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

### Discuri

- 1** Poziționați discul ales pe axul pentru discuri.

Marginile discurilor sunt foarte ascuțite. Nu le atingeți !



- 2** Așezați axul pentru discuri peste axul pentru ustensile din bol.
- 3** Puneți capacul peste bol.
- 4** Puneți ingredientele în tubul de alimentare. Tăiați alimentele mari în bucăți mai mici care să intre în tubul de alimentare.
- 5** Pentru cele mai bune rezultate, umpleți complet tubul de alimentare.  
Când trebuie să procesați cantități mari de alimente, procesați pe rând cantități mici și goliți regulat bolul.
- 1** Selecționați viteza corespunzătoare pentru a obține rezultate optime. A se vedea tabelul pentru reglajele de viteză recomandate.  
Aplicațiile și rețetele menționate în tabel, sunt gata în 10-60 de secunde.
- 2** Împingeți ușor ingredientele pe tubul de alimentare cu ajutorul dispozitivului de împingere.
- 3** Pentru a scoate discul de pe axul pentru discuri, apucați axul pentru discuri cu mâinile și împingeți cu buricele degetelor discul, până ce acesta iese de pe ax.

## Accesoriu de frământare



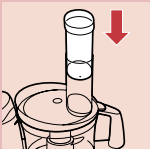
Accesoriu de frământare poate fi folosit pentru a frământa coacă de pâine, aluat de gogoși sau aluat de plăcinte sau torturi.

**4** Fixați accesoriul de frământare pe axul pentru ustensile.

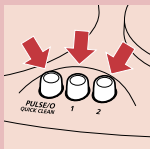


**5** Puneți ingredientele în bol.

**6** Închideți bolul cu capacul.

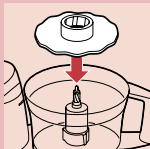


**7** Închideți tubul de alimentare punând deasupra acestuia dispozitivul de împingere.



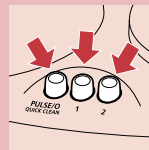
**8** Selecționați viteza corespunzătoare pentru a obține rezultate optime. A se vedea tabelul pentru reglajele de viteză recomandate.

## Disc de emulsionare



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

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



**10** Puneți ingredientele în bol și închideți capacul.

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

## Sugestii

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

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

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

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

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

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

## Curățare

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

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

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

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

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

Capacul cu spațiul de depozitare pentru discuri nu poate fi spălat în mașina de spălat vase!

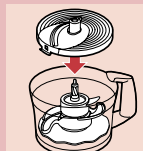
Curățați cuțitul și accesoriile cu foarte mare grijă  
Marginile acestora sunt foarte ascuțite!

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

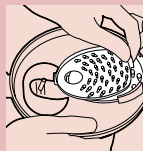
Anumite ingrediente pot cauza decolorarea suprafeței accesoriilor. Acest lucru nu afectează accesoriile. Decolorarea dispare de obicei după un anumit timp.

## Depozitare

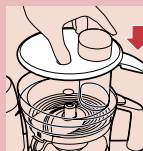
### MicroDepozitare



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



► Două discuri pot fi depozitate în spațiul de depozitare din capacul protector care acoperă capacul bolului, așa cum este descris în interiorul capacului protector. Discurile trebuie introduse cu grijă în capacul protector, nu trebuie să intre forțat.



► Așezați capacul protector cu spațiul de depozitare al discurilor pe capacul transparent al bolului.

► Înfășurați cablul de alimentare în jurul mosorului din spatele aparatului.

## Garanție și service

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

## Cantități și perioade de preparare

| Ingrediente                            | Cantitate max. | Reglaj viteză / Acces oriu                                                                                                                                              | Procedură                                                                                                                                                                | Aplicații                                                   |
|----------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Mere, morcovi, țelină - radere/feliere | 350g           | 2/P   | Tăiați fructele/legumele în bucăți astfel încât să intre pe tubul de alimentare. Umpleți tubul și radeți în timp ce apăsați ușor dispozitivul de împingere.              | Salate, legume crude                                        |
| Aluat (clătite) - batere               | 250 ml lapte   | 2 /                                                                                    | Mai întâi turnați laptele în blender și apoi adăugați ingredientele solide. Mixați ingredientele aprox. 1 minut. Repetați această procedură de 2 ori, dacă este necesar. | Clătite, gaufre                                             |
| Pesmet - mărunțire                     | 100g           | 2 /                                                                                    | Folosiți pâine uscată, crocantă.                                                                                                                                         | Preparate pané, gratinate                                   |
| Cremă cu unt - batere                  | 300g           | 2 /                                                                                    | Folosiți unt slab pentru o cremă ușoară.                                                                                                                                 | Deserturi, toppinguri                                       |
| Cașcaval (Parmezan) - radere           | 200g           | 2 /                                                                                    | Folosiți o bucată de Parmezan decojit și tăiați-o în bucățele de aprox. 3 x 3 cm.                                                                                        | Garnituri, supe, sosuri, mâncăruri gratinate                |
| Brânză (Gouda) - radere                | 200g           | 2 /   | Tăiați brânza în bucățele ce pot intra în tubul de alimentare. Apăsați cu grijă dispozitivul de împingere.                                                               | Sosuri, pizza, mâncăruri gratinate                          |
| Ciocolată - radere                     | 200g           | 2 /                                                                                    | Folosiți ciocolată menajeră tare. Rupeți-o în bucăți de 2 cm.                                                                                                            | Ornamentări, siropuri, produse de patiserie, budinci, spume |

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

| Ingrediente                                         | Cantitate max. | Reglaj viteză / Acces oriu | Procedură                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Aplicații                                         |
|-----------------------------------------------------|----------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Aluat (pentru produse cu aluat fraged) - frământare | 200g făină     | 2 / 2                      | Folosiți margarină rece, tăiată în bucățele de 2 cm. Puneți toate ingredientele în bol și frământați până ce coca devine o minge. Lăsați aluatul să se răcească înainte de a continua prepararea.                                                                                                                                                        | Plăcinte de mere, biscuiți dulci, tarte cu fructe |
| Aluat (pentru tarte, plăcinte) - frământare         | 200g făină     | 2 / 2                      | Folosiți margarină rece și apă rece. Puneți făina în bol și adăugați margarina tăiată în bucățele de 2 cm. Mixați la viteza cea mai înaltă până ce aluatul devine fărâmișos, apoi adăugați apă rece în timp ce mixați. Opriti mixarea imediat ce aluatul începe să capete forma unei mingi. Lăsați coca să se răcească înainte de a continua prepararea. | Tarte cu fructe, plăcinte, quiches                |
| Cocă (drojdie) - frământare                         | 300g făină     | 2 / 2                      | Mixați mai întâi drojdia, laptele cald și puțin zahăr într-un vas separat. Puneți toate ingredientele în bolul robotului și frământați coca până ce se omogenizează și nu mai rămâne lipită pe pereții vasului (durează aprox. 1 minut). Lăsați coca să crească timp de 30 de minute.                                                                    | Pâine specială                                    |

| Ingrediente                                                             | Cantitate max. | Reglaj viteză / Acces oriu | Procedură                                                                                                                                                                                              | Aplicații                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Albușuri - batere                                                       | 4 albușuri     | 2 / 2                      | Folosiți albușuri păstrate la temperatura camerei. Notă: folosiți cel puțin 2 albușuri.                                                                                                                | Budincă, suflouri, meringues                                |
| Fructe (de ex. mere, banane) - radere/omogenizare                       | 500g           | P / 2                      | Sugestie: adăugați puțin suc de lămâie pentru ca sucul să nu se oxideze. Adăugați puțin lichid pentru a obține un piure fin.                                                                           | Budinci, mâncare pentru bebeluși                            |
| Verdeță (pătrunjel) - tocare                                            | Min. 75g       | 2/P / 2                    | Spălați și uscați verdeță înainte de a o toca                                                                                                                                                          | Sosuri, supe, garnituri, unt cu verdeță                     |
| Maioneză - emulsionare                                                  | 3 ouă          | 1-2 / 2                    | Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei. Notă: folosiți cel puțin un ou mare, două ouă mici sau două gălbenușuri de ou. Puneți oul și puțin oțet în vas și adăugați ulei câte puțin. | Salate, sosuri pentru garnituri și friptură                 |
| Carne de porc, de vită, de pui și pește (carne slabă/împănătă) - tocare | 300g           | 2 / P / 2                  | Mai întâi îndepărtați zgărciurile sau oasele (de pește). Tăiați carnea în cubulețe de 3 cm. Folosiți funcția impuls pentru o carne tocată mai mare.                                                    | Biftec tartar, hamburger, chifteluțe de pește, carne tocată |
| Aluat (prăjitură) - mixare                                              | 3 ouă          | 2 / 2                      | Ingrediente trebuie să fie la temperatura camerei. Mixați untul moale cu zahărul până ce compoziția devine onctuoasă. Apoi adăugați laptele, ouăle și făina.                                           | Diverse prăjituri                                           |

| Ingrediente                       | Cantitate max. | Reglaj viteză / Accesoriu                                                                 | Procedură                                                                                                                                               | Aplicații                                         |
|-----------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Nuci - tocare                     | 250g           | 2 / P /  | Folosiți butonul impuls pentru o tocare în bucăți mari sau viteza 2 pentru o tocare mărunță.                                                            | Salate, pâine, pastă de migdale, budinci          |
| Cepe - tocare                     | 400g           | P /      | Curățați cepele și tăiați-le în patru. Notă: folosiți cel puțin 100g. Apăsati întotdeauna butonul impuls de câteva ori pentru a nu toca ceapa prea fin. | Soté, garnituri                                   |
| Cepe -feliere                     | 300g           | 1 /      | Curățați cepele și tăiați-le în bucăți care să încapă pe tubul de alimentare. Notă: folosiți cel puțin 100g.                                            | Soté, garnituri                                   |
| Carne de pasăre - tocare          | 200g           | 2/P /    | Îndepărtați mai întâi zgârciurile și oasele. Tăiați carnea în bucăți de 3 cm. Folosiți funcția impuls pentru o tocare mai mare.                         | Carne tocată                                      |
| Legume - tocare                   | 250g           | 2 /      | Tăiați în cubulețe de 3 cm și tocați folosind cuțitul.                                                                                                  | Supe, legume crude, salate                        |
| Legume și carne (gătite) - pasare | 350g           | 2 /      | Pentru un piure foarte consistent, adăugați puțin lichid. Pentru un piure cu o consistență mai slabă, adăugați lichid mai mult.                         | Mâncare pentru bebeluși și pentru copii           |
| Frișcă bătută - batere            | 350ml          | P /      | Folosiți frișcă proaspăt scoasă din frigider. Notă: folosiți cel puțin 125ml de smântână. Frișca bătută este gata după aprox. 20 de secunde.            | Garnituri, frișcă, preparate pe bază de înghețată |

## Rețete

### Supă de broccoli

Accesorii:  

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

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

### Prăjitură cu fructe



- 3 ouă
- 135g margarină (moale)
- 135g zahăr
- 255g făină
- 10g praf de copt
- 150g stafide
- 150g fructe conservate asortate

- ▶ Însiropați frunțele conservate și stafidele în ceai de fructe aprox 2 ore. Puneți cuțitul în bol. Tăiați margarina în cubulețe de aprox 2x3cm. Puneți toate ingredientele fără fructe și stafide în bol și mixați utilizând viteza 2 până ce obțineți compoziția adecvată. Adăugați fructele conservate și stafidele și mixați la viteza 1 până ce fructele sunt uniform încorporate în compoziție. Coaceți prăjitura la 180°C timp de 30-40 minute.

### Piure de cartofi

2

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

### Maioneză

3

- 2 gălbenușuri sau 1 ou mare
- 1 linguriță muștar
- 1 linguriță oțet
- 200ml ulei
- ▶ Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei. Puneți discul de emulsionare în bol. Adăugați cele două gălbenușuri sau oul întreg, muștarul și oțetul. Utilizați viteza 1 și 2. Turnați uleiul treptat prin tubul de alimentare pe discul

rotativ. Puteți folosi orificiul din dispozitivul de împingere pentru a adăuga uleiul.

- ▶ Sugestie pentru sosul tartar: adăugați pătrunjel, castraveci și ouă fierte tare.
- ▶ Sugestie pentru cocktail: adăugați 50ml frișcă proaspătă, puțin whisky, 3 lingurițe pastă de tomate și puțin sirop de ghimber la 100ml de maioneză.

### Milkshake

2

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

### Blat de pizza

2

- 400g făină
- 1/2 linguriță sare
- 20g drojdie proaspătă sau 1,5 pachet de drojdie uscată
- +/- 240cc apă (35°C)
- ▶ Pentru topping:
  - 300ml pastă de tomate (la conservă)
  - 1 linguriță verdeață amestecată (uscată și proaspătă)
  - sare și piper
  - zahăr

- Ingredientele ce se vor presăra peste sos: măsline, salam, anghinare, ciuperci, ansoa, brânză Mozzarella, ardei iute, brânză tare rasă și ulei de măsline după gust.

- ▶ Puneți în bol accesoriul de frământare. Puneți toate ingredientele în bol și selectați viteza 2. Frământați coca aprox. 1 minut până capătă forma unei mingi. Țineți aparatul apăsat cu o mână pentru a nu se ridica și a se roti în gol. Puneți coca într-un vas separat, acoperiți-o cu un șervet umed, și lăsați-o să crească 30 de minute.
- ▶ Folosiți cuțitul pentru a toca ceapa și usturoiul. Căliți ceapa tocată și usturoiul până ce devin transparente.
- ▶ Adăugați pasta de tomate și verdeța și lăsați să fiarbă la foc mic aproximativ 10 minute.
- ▶ Condimentați după gust cu sare, piper și zahăr. Lăsați sosul să se răcească.
- ▶ Încălziți cuptorul la 250°C.
- ▶ Întindeți coca pe masa de lucru pe care ați presărat făină și întindeți coca în două foi rotunde. Puneți cele două foi de cocă pe tava unsă. Turnați toppingurile pe blatul de pizza, presărați brânză rasă peste pizza și adăugați câteva picături de ulei de măsline.
- ▶ Coaceți pizza 12-15 minute.

### Mâncare de cartofi și dovlecei gratinați



- 375g cartofi
- un vârf de cuțit de sare
- 1 dovlecel (aprox. 250g)

- 1 cățel de usturoi, pisat
- aprox. 40g unt + puțin unt pentru a unge tava
- 2 lingurițe verdeță
- 1 ou mare
- 75ml smântână
- 75ml lapte
- piper
- 70g brânză semi-tare
- ▶ Curățați și spălați cartofii.
- ▶ Puneți discul de feliere pe axul pentru discuri și așezați-l în vas. Foliați cartofii și dovlecelul la viteza 1.
- ▶ Fierbeți feliile de cartofi în apă clocotită cu puțină sare.
- ▶ Puneți cartofii într-o strecurătoare și lăsați-i să se scurgă.
- ▶ Puneți 20g unt într-o tigaie, prăjiți jumătate din feliile de dovlecel timp de 3 minute întorcându-le pe o parte și pe cealaltă. Presărați pe felii 1 linguriță de verdeță.
- ▶ Așezați feliile de dovlecel prăjite pe o bucată de hârtie de bucătărie pentru a absorbi surplusul de grăsime.
- ▶ Ungeți tava de la aragaz și puneți feliile de dovlecel și de cartofi în tavă, alternându-le și aranjându-le ca țiglele de pe un acoperiș.
- ▶ Bateți oul cu smântâna și laptele folosind cuțitul robotului și utilizând viteza 2. Adăugați sare și piper după gust și turnați compoziția peste feliile de cartofi și dovlecel din tavă.
- ▶ Înlocuiți discul de feliere cu cel de radere, radeți brânza la viteza 2 și presărați-o peste mâncare.

- ▶ Puneți tava în centrul cuptorului aragazului (200°C) și lăsați mâncarea să se rumenească timp de 15 minute.

### Pastă de somon



- 1 conservă somon (220g)
  - 2 folii gelatină
  - câteva bucăți de arpagic
  - sare
  - puțin ardei roșu iute
  - jumătate lingură suc de lămâie
  - 125ml smântână bătută
  - 1 ceapă mică
  - creson pentru garnisire
- ▶ Înmuijați gelatina în multă apă.
  - ▶ Tocați arpagicul și ceapa în robotul de bucătărie folosind funcția impuls.
  - ▶ Scoateți oasele și îndepărtați pielea de pe pește.
  - ▶ Adăugați sare, ardei iute roșu, suc de lămâie, peștele și sos din conservă peste arpagicul și ceapa tocată și omogenizați compoziția folosind viteza 2.
  - ▶ Puneți pasta obținută într-un vas.
  - ▶ Fierbeți puțină apă și dizolvați gelatina.
  - ▶ Turnați gelatina în compoziția de somon și amestecați.
  - ▶ Poziționați discul de emulsionare în bol și bateți smântâna apăsând butonul impuls timp de 15 secunde.
  - ▶ Încorporați smântâna bătută în pasta de somon cu o lingură de lemn.

- ▶ Răsturnați spuma obținută pe un platou, acoperiți-o și introduceți-o în frigider pentru câteva ore.
- ▶ Garnisiți cu puțin creson.

### Paste de sanvșuri



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

### Salată de varză spaniolă



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

## Biscuit de Savoie

2

- 4 ouă
- 300ml de apă (35°C)
- 1 vârf de cuțit de sare
- 150g zahăr
- 1 plic de zahăr vanilat
- 150g făină cernută
- 3g praf de copt

- ▶ Bateți ouăle și apa aprox. 2 minute. Adăugați zahăr, vanilie și sare puțin câte puțin și amestecați timp de 1 minut. Compoziția ar trebuie să fie ca o smântână groasă. Încorporați făina și praful de copt cu ajutorul unei spatule. Introduceți compoziția în cuptor și lăsați-o să se coacă la aprox. 170°C timp de 30-35 minute.
- ▶ Sugestie: Puteți umple prăjitura cu diverse creme sau cu frișcă și fructe proaspete.

## Tzatziki

2

- 1 castravete
- 200ml iaurt
- 1 lingură ulei măsline
- 2 căței de usturoi
- un vârf de cuțit de sare
- 1 lingură de mărar tocat mărunt
- câteva frunze de mentă

- ▶ Curățați castravetele și tocați-l folosind viteza 1. Puneți castravetele tocat într-o strecurătoare și lăsați-l să se scurgă bine.

- ▶ Mixați celelalte ingrediente, cu excepția mentei, cu castravetele. Puneți salata într-un vas acoperit și introduceți-o în frigider timp de o oră. Presărați frunze de mentă înainte de a o servi.

### Пищевой процессор: детали и вспомогательные принадлежности

- A Регулятор скорости
- B Блок электродвигателя
- C Встроенная блокировка
- D Чаша
- E 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 теста
- 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:

- I** 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, чтобы избежать опасности, связанной с непреднамеренной перенастройкой систем теплового отключения, не соединяйте электроприбор с реле времени.

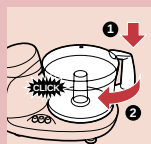
### Внимание

- ▶ 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  $L_c = 89$  дБ [A].

**Как пользоваться электроприбором****Чаша**

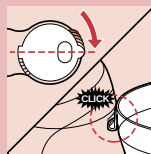
- 1** Установите чашу на пищевой процессор. Поверните ручку до щелчка в направлении, указанном стрелкой.



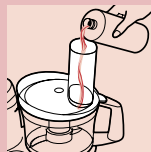
- 2** Накройте чашу крышкой. Поверните крышку в направлении, указанном стрелкой, пока не услышите щелчок (для этого потребуется приложить некоторое усилие).

**Встроенная блокировка**

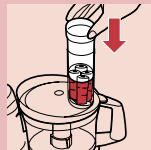
- На блок электродвигателя и на крышку чаши нанесены отметки. Электроприбор будет работать только в том случае, когда стрелка на блоке электродвигателя находится точно напротив отметки на крышке чаши.



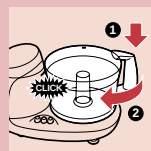
- 1** Убедитесь в том, что отметка на крышке и стрелка на чаше находятся точно напротив друг друга. Теперь выступ крышки закрывает отверстие в ручке.

**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.

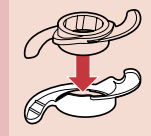


- 2** Вы можете также воспользоваться толкателем для того, чтобы закрыть загрузочный бункер, предотвращая разбрызгивание продуктов.

**Нож**

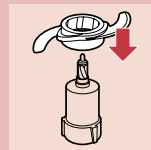
- Ножи предназначены для нарезки, перемешивания, смешивания, приготовления пюре и жидкого теста.

- 1** Установите чашу на блок электродвигателя.

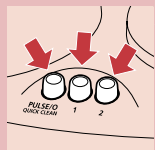


- 2** Снимите с ножа защитный колпачок.

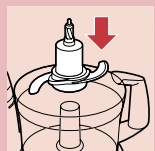
Режущие кромки ножей очень острые. Не прикасайтесь к ним!



- 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

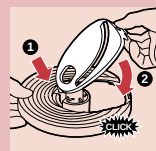
включайте электродвигатель надолго. Сыр может нагреться, начнет плавиться и слипаться в комки.

- ▶ 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:

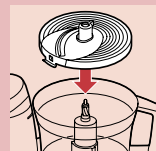
- 1** Выключите прибор.
- 2** Снимите с чаши крышку.
- 3** Очистите прилипшие продукты с помощью лопатки.

### Ножи-вставки

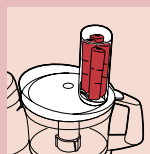


- 1** Установите нужный нож-вставку в рамку для ножей-вставок.

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.

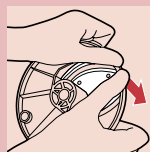
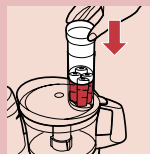
Если вам необходимо измельчить большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и регулярно освобождайте чашу после обработки каждой порции.

- 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.

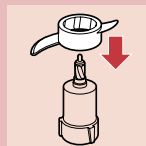
- 2** Проталкивайте ингредиенты вниз по загрузочному бункеру с помощью толкателя. Давление должно быть постоянным и умеренным.

- 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.

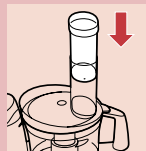


- 4** Установите насадку для замешивания теста на держатель для насадок.

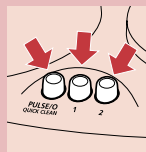


- 5** Поместите в чашу ингредиенты.

- 6** Закройте чашу крышкой.



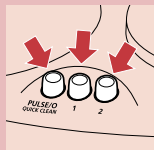
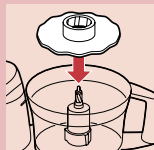
- 7** Закройте загрузочный бункер, поместив в него толкатель.



- 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.

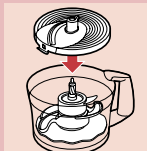
- 1** Очищайте блок электродвигателя влажной тканью. Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или промывать его под струей воды.
  - 2** Каждый раз сразу же после работы промывайте горячей водой с моющим средством детали, контактирующие с пищей.
- ▶ Чашу, крышку чаши, толкатель и вспомогательные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

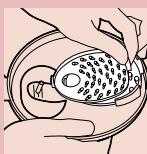
Под воздействием определенных продуктов цвет поверхности деталей может измениться. Эксплуатационные качества деталей при этом не ухудшаются. Через некоторое время цвет деталей, как правило, восстанавливается.

## Хранение

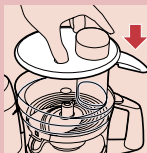
### Хранение мелких принадлежностей



▶ 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 /                                                                                    | Обработайте 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 - приготовленные 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 | Установка | 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 | Установка | 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 корншона
- 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, корншоны, 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.

## Kuchyňský robot: díly a příslušenství

- A Volič rychlosti
- B Motorová jednotka
- C Vestavěný bezpečnostní vypínač
- D Nádoba
- E Držák nástrojů.
- F Čep víka (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní vypínač)
- G Víko nádoby
- H Plnicí tubus
- I Pěchovač
- J Kryt víka s úschovným prostorem
- K Krájecí vložka střední
- L Krouhací vložka jemná
- M Krouhací vložka střední
- N Držák vložek
- O Nože (+ ochranný obal)
- P Hnětací příslušenství
- Q Emulgační kotouč
- R Stěrka

## Úvod

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

### Když přístroj náhle přestane pracovat:

- I** Vytáhněte jeho síťovou zástrčku ze zásuvky.

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

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

VÝSTRAHA: abyste zabránili nebezpečné situaci způsobené resetováním tepelné ochrany, nesmíte připojit přístroj k časovému spínači.

## Důležité

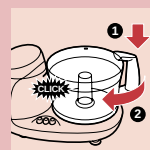
- ▶ Před použitím přístroje přečtěte pozorně následující instrukce a sledujte přitom příslušná vyobrazení.
- ▶ Návod uschovejte pro případná pozdější nahlédnutí.
- ▶ Nejprve zkontrolujte, zda napětí, uvedené na typovém štítku přístroje, souhlasí s napětím ve vaší světelné síti (110 až 127V nebo 220 až 240V).
- ▶ S přístrojem nikdy nepoužívejte cizí doplňky, pokud nebyly výslovně doporučeny firmou Philips. Kromě případné poruchy by to způsobilo i ztrátu záručních nároků.
- ▶ Pokud byste zjistili závadu na přírodním kabelu, na jeho zástrčce nebo na jiném dílu, nepoužívejte přístroj a ihned zajistěte opravu.

- ▶ Pokud by byl poškozen síťový přívod, musí být jeho výměna svěřena organizaci, autorizované firmou Philips nebo shodně kvalifikovaným pracovníkům, abyste předešli možnému nebezpečí.
- ▶ Než přístroj poprvé použijete, umyjte pečlivě všechny jeho díly, které přicházejí do přímého styku s potravinami.
- ▶ Když nádobu správně upevníte na motorovou jednotku je slyšet zřetelné zaklapnutí.
- ▶ Emulgační kotouč, nože a hnětací příslušenství můžete umístit do držáku nástrojů v nádobě.
- ▶ Nemixujte nadměrná množství potravin a nepřekračujte dobu zpracování, která je uvedena v tabulce.
- ▶ Nepřekračujte též maximální obsah náplně indikované na nádobě a neplňte ji nad příslušnou značku.
- ▶ Po použití vždy přístroj vypněte.
- ▶ Nikdy nestrkejte prsty (ani stěrku) do nádoby plnicím tubusem pokud je přístroj v chodu. Smíte použít výhradně pěchovač.
- ▶ Přístroj uchovávejte vždy mimo dosah dětí.
- ▶ Nikdy nenechávejte přístroj pracovat bez dozoru.
- ▶ Než odejmete příslušenství, přístroj vždy vypněte.
- ▶ Nikdy nesmíte ponořit motorovou jednotku do vody nebo do jiné kapaliny, ani ji mýt pod tekoucí vodou. Čistit ji můžete pouze navlhčeným hadříkem.
- ▶ Před použitím sejměte ochranný obal z nožů.
- ▶ Nikdy se nedotýkejte OSTRÝCH nožů, obzvláště je-li přístroj zapojen do sítě.

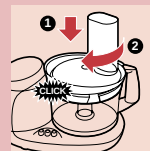
- ▶ Pokud by se nože zablokovaly, ODPOJTE PŘÍSTROJ dříve, než zablokování odstraníte.
- ▶ Potraviny před zpracováním ochlaďte. Jejich nejvyšší teplota smí být 80°C.
- ▶ Hladina hluku: Lc=89 dB (A).

## Použití přístroje

### Nádoba



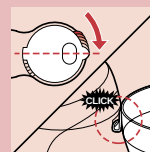
- 1** Nasadíte nádobu na přístroj. Otočte rukojetí ve směru šipky až uslyšíte zřetelné zaklapnutí.



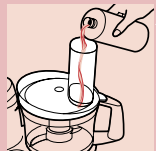
- 2** Na nádobu nasadíte víko. Otočte víkem ve směru šipky (s trochou síly) až uslyšíte zřetelné klapnutí.

### Vestavěný bezpečnostní vypínač

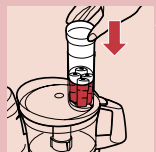
- ▶ Motorová jednotka i víko jsou označeny značkami. Přístroj lze uvést do chodu jen když šipka na motorové jednotce je přesně proti šipce na víku.



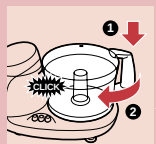
- 1** Přesvědčte se, že označení na víku je přesně proti šipce na nádobě. Výstupek na víku se nyní kryje s otvorem na rukojeti.

**Plnicí tubus a pěchovač**

- 1** Plnicím tubusem můžete do nádoby přidávat jak tekuté, tak i pevné přísady. Pěchovačem můžete vkládané přísady přitlačovat.

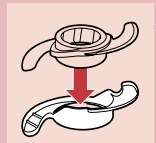


- 2** Abyste zabránili případnému vystřikování zpracovávaných přísad plnicím tubusem, uzavírejte ho zasunutím pěchovače.

**Nože**

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

- 1** Nasaďte nádobu na motorovou jednotku.

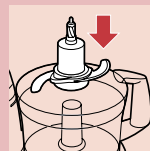


- 2** Sejměte z nožů ochranný kryt.

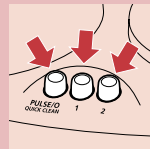
Nože jsou velmi ostré. Dbejte náležitě opatrnosti!



- 3** Vložte nože do držáku nástrojů.



- 4** Držák nástrojů vložte do nádoby.



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

- 6** Zvolte takovou rychlost, která poskytne nejlepší výsledky.

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

Viz tabulku doporučených rychlostí. Zpracování aplikací a receptů uvedených v tabulce trvá 10 až 60 sekund.

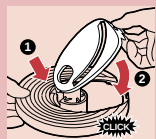
**Praktické rady**

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

Pokud by potraviny ulpěly na nožích:

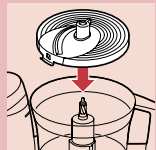
- 1 Vypněte přístroj.
- 2 Sejměte víko z nádoby.
- 3 Přilepené potraviny odstraňte stěrkou.

### Vložky



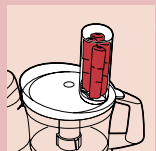
- 1 Vložte vybranou vložku do jejího držáku.

Řezací hrany vložek jsou velmi ostré. Pozor při doteku!



- 2 Držák vložek vložte do držáku nástrojů.

- 3 Na nádobu nasad'te víko.



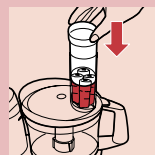
- 4 Potraviny vkládejte plnicím tubusem. Větší části potravin předem rozřežte.

- 5 Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.

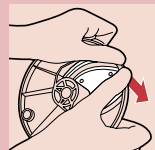
Zpracováváte-li větší množství potravin, vkládejte je postupně a v malých dávkách. Nezapomeňte včas nádobu vyprazdňovat.

- 1 Zvolte přiměřenou rychlost tak, aby byl výsledek optimální. Řiďte se doporučením v tabulce.

Aplikace a recepty uvedené v tabulce budou obvykle hotovy za 10 až 60 sekund.



- 2 Potraviny vkládejte do plnicího otvoru plynule a přitlačujte je pěchovadlem.



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

### Hnětací příslušenství

Hnětací příslušenství lze použít k hnětení chlebového nebo kynutého těsta nebo těstových a pečivových směsí.

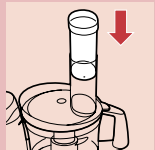


- 4 Nasad'te hnětací příslušenství na držák nástrojů.

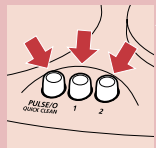
- 5 Vložte potraviny do nádoby.



- 6 Nádobu uzavřete víkem.



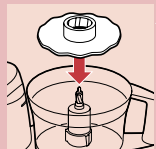
- 7 Plnicí tubus uzavřete vložením pěchovače.



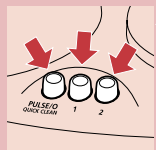
- 8** Zvolte vhodnou rychlost tak, aby byl výsledek optimální. Řiďte se doporučením v tabulce.

### Emulgační kotouč

Tento kotouč můžete použít pro přípravu majonézy, krémů a ke šlehání vaječných bílků.



- 9** Nasadte emulgační kotouč na držák nástrojů.
- 10** Vložte potraviny do nádoby a nádobu uzavřete víkem.
- 11** Zvolte vhodnou rychlost tak, aby byl výsledek optimální. Řiďte se doporučením v tabulce.



### Praktické rady

- ▶ **Přejete-li si šlehat vaječné bílky, dbejte na to, aby vejce měly pokojovou teplotu.**  
Proto vejce vyjměte z chladničky alespoň půl hodiny před jejich zpracováním.
- ▶ **Všechny přísady pro výrobu majonézy mají mít též pokojovou teplotu.**  
Olej můžete přidávat malým otvorem ve dnu pěnovače.
- ▶ **Pokud si přejete šlehat krém, zpracovávejte ho ihned po vyjmutí z chladničky.** Doba

zpracování je uvedena v tabulce. Krém nemá být šlehan nadměrně dlouho.

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

### Čištění přístroje

Před čištěním motorové jednotky vždy předem odpojte přístroj od sítě.

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

▶ **Hnětací nádobu, její víko, pěnovač a příslušenství lze mýt též v myčce nádobí.**

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

Kryt s úložným prostorem nelze mýt v myčce nádobí.

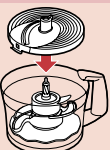
Nože a vložky čistěte velmi opatrně. Jejich hrany jsou velmi ostré!

Dbejte na to, aby ostré hrany nožů nebo vložek nepřišly do styku s tvrdými předměty, které by je mohly otupit.

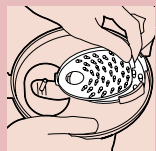
Některé druhy potravin mohou způsobit zabarvení povrchu příslušenství. To nemá na funkci příslušenství žádný negativní vliv. Po určitém čase toto zabarvení obvykle zmizí.

## Uchovávání přístroje

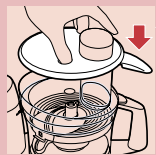
### Rychlé uložení



- ▶ Příslušenství (emulgovací kotouč, nože, hnětací příslušenství, držák vložek) vložte do držáku nástrojů a uložte do nádoby. Držák vložek vkládejte až nakonec.



- ▶ Dvě vložky můžete uchovávat v úschovném prostoru v krytu, který kryje víko nádoby, jak je naznačeno na vnitřní straně krytu. Vložky mají být do krytu pouze zasunuty, nikoli zatlačeny silou.



- ▶ Kryt s úložným prostorem umístěte na průhledné víko nádoby.
- ▶ Navíňte síťový přívod okolo kotouče na zadní straně přístroje.

## Záruka a servis

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

## Množství a doba zpracování

| Přísady                        | Největší množství | Nastavení rychlosti / Příslušenství | Postup                                                                                                                                 | Použití                              |
|--------------------------------|-------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Jablka, mrkev, celer - krájení | 350 g             | 2/P                                 | Rozřežte ovoce/zeleninu na kousky, které lze vsouvat do plnicího otvoru. Vkládané kousky pak lehce přitlačujte pěchovačem.             | Saláty, syrová zelenina              |
| Těsto lívancové - šlehání      | 250 ml mléka      | 2 /                                 | Nejprve nalijte mléko do mixéru a pak přidejte pevné substance. Mixujte asi 1 minutu. Pokud je to nutné opakujte tento postup dvakrát. | Lívance, vafle                       |
| Strouhanka - rozsekání         | 100 g             | 2 /                                 | Použijte suché a křehké pečivo.                                                                                                        | Příměs do jídel                      |
| Máslový krém - šlehání         | 300 g             | 2 /                                 | Použijte měkké máslo.                                                                                                                  | Dezerty, polevy                      |
| Sýr (parmezán) - rozsekání     | 200 g             | 2 /                                 | Parmezán bez kůry rozřežte na kousky o hraně asi 3 cm a ty pak vkládejte do plnicího otvoru.                                           | Zdobení, polévky, omáčky             |
| Sýr (gouda) - strouhání        | 200 g             | 2 /                                 | Sýr rozřezaný na kousky vkládejte do plnicího otvoru. Opatrně přitlačujte pěchovačem.                                                  | Omáčky, pizzy, fondy                 |
| Čokoláda - rozsekání           | 200 g             | 2 /                                 | Použijte tvrdou a hladkou čokoládu. Rozlamte ji na kousky asi 2 cm.                                                                    | Zdobení, omáčky, cukrovinky, pudinky |

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

| Přísady                                              | Největší množství | Nastavení rychlosti / Příslušenství | Postup                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Použití                         |
|------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Těsto (zákusky, koláče) - hnětení                    | 200 g mouky       | 2 / 2                               | Použijte chladný margarin a studenou vodu. Nasypte mouku do nádoby a přidejte margarin, který rozřežte na kousky asi 2 cm. Zpracovávejte největší rychlostí až těsto začne být hrudkovité. Pak, za stálého míchání, přidejte studenou vodu. Ukončete míchání až těsto začne mít vzhled koule. Před dalším zpracováním ho nechte vychladnout. | Zákusky, jablkové koláče, dorty |
| Těsto (kynuté) - hnětení                             | 300 g mouky       | 2 / 2                               | Nejprve promíchejte kvasnice, teplé mléko a trochu cukru ve zvláštní nádobě. Směr pak přelijte do hnětačí nádoby a zpracovávejte tak dlouho, až je těsto hladké a nelepí se na stěny nádoby. To trvá obvykle asi 1 minutu. Pak nechte těsto kynout asi 30 minut.                                                                             | Luxusní pečivo                  |
| Vaječné bílky - šlehání                              | 4 bílky           | 2 / 2                               | Bílky by měly mít pokojovou teplotu. Poznámka: použijte nejméně 2 bílky.                                                                                                                                                                                                                                                                     | Pudinky, suflé, sněhové pusinky |
| Ovoce (např. jablka, banány) - rozsekání/výroba pyré | 500 g             | P / 2                               | Rada: Abyste předešli zabarvení, přidejte trochu citronové šťávy. Pro získání jemného pyré přidejte trochu tekutiny.                                                                                                                                                                                                                         | Pudinky, džemy, dětská výživa   |

| Přísady | Největší množství | Nastavení rychlosti / Příslušenství | Postup | Použití |
|---------|-------------------|-------------------------------------|--------|---------|
|---------|-------------------|-------------------------------------|--------|---------|

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

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

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

|                                                      |       |       |                                                                                                                      |                               |
|------------------------------------------------------|-------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Ovoce (např. jablka, banány) - rozsekání/výroba pyré | 500 g | P / 2 | Rada: Abyste předešli zabarvení, přidejte trochu citronové šťávy. Pro získání jemného pyré přidejte trochu tekutiny. | Pudinky, džemy, dětská výživa |
|------------------------------------------------------|-------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|

| Přísady | Největší množství | Nastavení rychlosti / Příslušenství | Postup | Použití |
|---------|-------------------|-------------------------------------|--------|---------|
|---------|-------------------|-------------------------------------|--------|---------|

|                    |       |       |                                                                                                                                               |       |
|--------------------|-------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cibule - rozsekání | 400 g | P / 2 | Odstraňte slupku a rozkrájejte cibuli na 4 díly. Poznámka: použijte mžikovú spínač krátkým stiskem, abyste předešli příliš jemnému rozsekání. | Různé |
|--------------------|-------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

|                  |       |       |                                                                                                            |         |
|------------------|-------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Cibule - krájení | 300 g | 1 / 2 | Z cibule odstraňte slupku a rozřežte ji tak, aby prošla plnicím otvorem. Poznámka: použijte nejméně 100 g. | Zdobení |
|------------------|-------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

|                    |       |         |                                                                                                                          |        |
|--------------------|-------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Drůbež - rozsekání | 200 g | 2/P / 2 | Nejprve odstraňte šlachy a kosti. Maso rozřežte na kostky o hraně asi 3 cm. Pro hrubší výsledek použijte mžikovú spínač. | Sekaná |
|--------------------|-------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

|                      |      |       |                                                       |                                  |
|----------------------|------|-------|-------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Zelenina - rozsekání | 250g | 2 / 2 | Rozřežte zeleninu na kostky asi 3 cm s použitím nožů. | Polévky, syrová zelenina, saláty |
|----------------------|------|-------|-------------------------------------------------------|----------------------------------|

|                                        |       |       |                                                                                                                             |                           |
|----------------------------------------|-------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Zelenina a maso (vařené) - výroba pyré | 350 g | 2 / 2 | Pro hrubší pyré přidejte jen málo tekutiny. Pro jemnější pyré přidejte tolik tekutiny až je směs dostatečně jemná a hladká. | Dětská a kojenecká výživa |
|----------------------------------------|-------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|

|                         |        |       |                                                                                                                         |                               |
|-------------------------|--------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Šlehané krémy - šlehání | 350 ml | P / 2 | Použitý krém má být vychlazen v chladničce. Poznámka: Použijte nejméně 125ml krému. Krém je našlehaný asi za 20 sekund. | Zdobení, krémy, mražené směsi |
|-------------------------|--------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|

**Recepty****Polévka z brokolice (pro 4 osoby)**

Příslušenství: ☺ ☹

- 50 g zralého sýru gouda
- 300 g vařené brokolice (stonky i hlavičky)
- voda v níž se brokolice vařila
- 2 vařené brambory v kusech
- 2 pokrájené stonky
- 2 lžíce našlehaného krému
- curry
- sůl
- pepř
- muškátový ořech

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

**Ovocný koláč**

☹

- 3 vejce
- 135 g měkkého margarínu
- 135 g cukru
- 255 g mouky
- 10 g prášku do pečiva
- 150 g hrozinek
- 150 g míchaného kandovaného ovoce
- *Namočte kandované ovoce a hrozinky asi na dvě hodiny do ovocného čaje. Vložte nože do nádoby.*

Rozkrájejte margarín na kostky přibližně 2 x 3 cm. Vše, kromě ovoce a hrozinek, vložte do nádoby a míchejte rychlostí 2. Přidejte ovoce a hrozinky a znovu míchejte rychlostí 1 až se ovoce spojí s těstem. Pečte při 180°C 30 až 40 minut.

**Šťouchané brambory**

☹

- 750 g vařených brambor
- asi 250 ml horkého mléka (90°C)
- 1 lžíce másla
- sůl

- *Nejprve rozmačkejte brambory, pak přidejte mléko, sůl a máslo. Použijte rychlost 1 a míchejte jen asi 30 sekund aby výsledek nebyl lepkavý.*

**Majonéza**

☺

- 2 žloutky nebo 1 velké vejce
- 1 lžička hořčice
- 1 lžička octa
- 200 ml oleje

- *Přísady by měly mít pokojovou teplotu. Vložte emulgační kotouč do nádoby. Do nádoby vložte vaječné žloutky nebo vejce, hořčici a ocet. Použijte rychlost 1 nebo 2. Olej přikapávejte otvorem v pýchovači.*
- *Doporučení pro tatarskou omáčku: přidejte petržel, kyselou okurku a natvrdo uvařená vejce.*
- *Doporučení pro koktejlovou omáčku: přidejte 50 ml krému fraiche, kapku whisky, lžičku rajského*

protlaku a trochu zázvorového syru na 100 l majonézy.

## Mléčný koktejl

🔪

- 175 ml mléka
- 10 g cukru
- 1/2 banánu nebo 65 g jiného čerstvého ovoce
- 50 g vanilkového mraženého krému

▶ Mixujte vše až je nápoj pěnivý.

## Těsto na pizzu

🔪

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

▶ Pro výbornou pizzu:

- 300 ml rajského protlaku
- 1 lžička míchaných italských bylin
- sůl a pepř
- cukr
- Přísady k posypání omáčky: olivy, salám, artyčoky, houby, ančovičky, sýr mozzarella, pepř a další.

▶ Do nádoby vložte hnětací příslušenství. Vložte všechny přísady do nádoby a zvolte rychlost 2. Těsto zpracováváte asi 1 minutu až se vytvoří těstová koule. Podržte přístroj rukou aby se nepohyboval po pracovní desce. Těsto pak vložte

do zvláštní nádoby přikryjte vlhkou utěrkou a nechte ho asi 30 minut kynout.

- ▶ Pomocí nožů rozkrájejte cibuli a česnek. Osmažte rozsekanou cibuli s česnekem až se výsledek stane transparentní.
- ▶ Přidejte procezená rajčata s bylinkami a povařte je asi 10 minut.
- ▶ Ochut'te solí, pepřem a cukrem. Nechte omáčku vychladnout.
- ▶ Ohřejte troubu na 250°C.
- ▶ Uválcujte těsto na pomoučené podložce nebo utvořte dva kruhové tvary. Těsto pak položte na vymaštěný plech. Pizzu rozestřete a kraje ponechte volné. Pizzu doplňte všemi přísadami, posypte sýrem a polijte trochou oleje.
- ▶ Pizzu pečte 12 až 15 minut.

## Bramborové courgetty

🔪 🍴 🥄

- 375 g brambor
- špetka soli
- 1 courgette (asi 250 g)
- 1 stoužek česneku, drcný
- asi 40 g másla + máslo na potřetí pečícího plechu
- 2 lžičky italských nebo provencálských bylin
- 1 velké vejce
- 75 ml šlehaného krému
- 75 ml mléka
- pepř
- 70g polozralého sýra

▶ Brambory oloupejte a omyjte.

- ▶ Vložte držák vložek (s krájecí vložkou) do nádoby a rozkrájejte brambory a courgette rychlostí 1.
- ▶ Bramborové plátky uvařte v horké vodě s trochou soli.
- ▶ Pak vložte plátky na cedník a pečlivě je usušte.
- ▶ Dejte 20g másla na pánev, a pečte polovinu courgettových plátků 3 minuty za stálého obracení. Plátky posypte polovinou bylinek.
- ▶ Opečené courgettové plátky usušte na kuchyňském papíru.
- ▶ Vymažte pečicí plech tukem a vložte na něj bramborové a courgettové plátky.
- ▶ Rozšlehejte vejce s krémem a mlékem noží rychlostí 2. Přidejte sůl a pepř podle chuti a potřete touto směsí brambory a courgette na plechu.
- ▶ Zaměňte krájecí vložku za krouhací vložku a rozdrťte sýr při rychlosti 2. Sýrem pak posypte pečicí plech.
- ▶ Plech vložte do středu pečicí trouby a při teplotě 200°C pečte vše asi 15 minut.

### **Lososová mousse (pro 3 až 4 osoby)**

🔪 🍴

- 1 plechovka s lososem (220 g)
- 2 plátky želatiny
- několik stonků pažitky
- špetka soli
- špetka cayanského pepře
- půl lžice citronové šťávy
- 125 ml šlehaného krému
- 1 malá cibule
- řeřicha k ozdobení

- ▶ Nechte nasáknout želatinu větším množstvím vody.
- ▶ Rozsekejte pažitku a cibuli při použití mžikového spínače.
- ▶ Odstraňte z lososa kosti a kůži.
- ▶ Přidejte sůl, cayanský pepř, citronovou šťávu, lososa a tekutinu z rozsekané pažitky a cibule a ze všeho vyrobte pyré při rychlosti 2.
- ▶ Pyré dejte do hnětací nádoby.
- ▶ Uvařte malé množství vody a rozpust'te v něm želatinu.
- ▶ Roztok želatiny vlijte do lososového pyré.
- ▶ Do nádoby vložte emulgační kotouč a šlehejte krém za použití mžikového spínače asi 15 sekund.
- ▶ Našlehaný krém přidejte dřevěnou lžicí do lososového pyré.
- ▶ Výsledný pokrm vyklopte na mísu, přikryjte ho a nechte vychladit v chladničce několik hodin.
- ▶ Ozdobte řeřichou.

### **Sendvičová pomazánka**

🔪

- 2 malé mrkve v kouscích
- 2 až 3 okurky v kouscích
- 75 g květáku v kouscích
- 75 g celeru v kouscích
- bylinky (petržel, kopř, tarragon, stonky celeru v kouscích)
- 100 g majonézy
- 100 g tvarohu
- sůl
- pepř

- ▶ Jemně rozsekejte mrkev, okurky, květák, bylinky a celer. Vše smíchejte s majonézou a tvarohem a ochuťte solí a pepřem.

## Španělský zelný salát

🥗

- 1 malé červené zelí
- 2 červené cibule
- 1 fenykl
- 1 jablko
- šťáva z jednoho pomeranče a 2 lžice octa
- 1 lžice hořčice
- ▶ Smíchejte majonézu, hořčici a ocet. Nakrájejte zelí, cibuli, fenykl a jablka při rychlosti 1.
- ▶ Vše smíchejte v nádobě na salát.

## Piškotový koláč

🥞

- 4 vejce
- 30 ml vody (35°C)
- špetka soli
- 150 g cukru
- vanilkový cukr
- 150 g prosáté mouky
- 3 g prášku do pečiva
- ▶ Ušlehejte vejce s vodou po dobu asi 2 minut. Přidejte cukr, vanilku a trochu soli a mixujte asi 1 minutu. Výsledná směs by měla ze lžičky kapat v hustém proudu. Přidejte mouku a prášek na pečení. Pečte v troubě při teplotě 170°C asi 30 až 35 minut.

- ▶ Doporučení: tento piškotový koláč můžete naplnit různými druhy krémů, například šlehaným krémem z čerstvého ovoce.

## Tzatziki

🥗

- 1 okurka
- 200 ml jogurtu
- 1 lžice olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- špetka soli
- 1 lžička jemně rozsekaného kopru
- několik mátových lístků
- ▶ Odstraňte z okurky slupku a okurku rozsekejte při rychlosti 1. Rozsekanou okurku nechte na sítku dobře usušit.
- ▶ Přimíchejte další přísady, kromě mátových listů, k okurce. Salát nechte vychladnou v chladničce v uzavřené nádobě asi jednu hodinu. Posypte mátovými listy před podáváním.

### Konyhai robotgép: részek és tartozékok

- A Sebességszabályozó
- B Motoregység
- C Beépített biztonsági kapcsoló
- D Munkatál
- E Eszköztartó
- F A fedő zárócsapja (a biztonsági kapcsoló be- és kikapcsolásához)
- G A munkatál fedele
- H Ételdagoló nyílás
- I Nyomórúd
- J Fedőfedél zárható betéttárolóval
- K Közepes szeletelő betét
- L Finom aprító betét
- M Közepes aprító betét
- N Betéttartó
- O Vágóegység (+ védősapka)
- P Dagasztó tartozék
- Q Habverő tárcsa
- R Kenőlapát

### Bevezetés

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

#### Ha a készülék hirtelen megáll:

- 1** Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- 2** Nyomja meg a **EPULSE/0** gombot.

- 3** Hagyja a készüléket 60 percig hűlni.
- 4** Dugja a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorba.
- 5** Kapcsolja be ismét a készüléket.

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

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

### Fontos

- ▶ A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és nézze meg az ábrákat.
- ▶ Tartsa meg a használati útmutatót a későbbi használatához.
- ▶ A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a készüléken jelzett hálózati tápfeszültség megegyezik-e a helyi tápfeszültséggel (110-127 V vagy 220-240 V).
- ▶ Soha ne használjon más gyártó által gyártott tartozékokat vagy alkatrészeket, illetve olyanokat, amelyeket a Philips kifejezetten nem tanácsol. Ha ilyen tartozékokat vagy részeket használ, a garancia érvénytelenné válik.

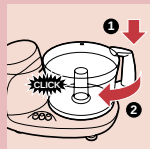
- ▶ Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozó vezeték, a csatlakozó dugó vagy egyéb alkatrészek sérültek.
- ▶ Ha a csatlakozó vezeték meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében a javítást csak Philips szakszerviz vagy Philips felhatalmazással rendelkező szakember végezheti el.
- ▶ A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak.
- ▶ Ha a munkatálat megfelelően helyezi el a motoregységen, "Ékattanó" hangot hall.
- ▶ A habverő tárcsát, a vágóegységet és a dagasztó tartozékot a munkatálban álló eszköztartóban helyezze el.
- ▶ Ne lépje túl a táblázatban megadott mennyiséget és elkészítési időt.
- ▶ Ne lépje túl a munkatálon jelzett maximális mennyiséget (a mérőskála felső vonala).
- ▶ Használat után rögtön húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- ▶ Soha ne használja az ujjait vagy más tárgyat (pl. kenőlapátot) a hozzávalók ételadagoló nyílásba töltéséhez, a készülék működése közben. E célra csak a nyomórudat használja.
- ▶ Tartsa távol a készüléket gyermekektől.
- ▶ Soha ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ A tartozékok levétele előtt kapcsolja KI a készüléket.
- ▶ Soha ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le csapvíz alatt sem. A motoregység tisztításához nedves ruhát használjon.

- ▶ Használat előtt vegye le a védősapkát a vágóegységről.
- ▶ Ne érintse meg az ÉLES vágókészeket, különösen, ha a készülék a hálózathoz csatlakozik.
- ▶ Ha a vágókészek megakadtak, HÚZZA KI A HÁLÓZATI CSATLAKOZÓ DUGÓT A KONNEKTORBÓL, mielőtt a vágókészek mozgását akadályozó hozzávalókat kivenné a készülékből.
- ▶ Feldolgozás előtt hagyja lehűlni a forró hozzávalókat (max. hőmérséklet 80°C/175°F).
- ▶ Zajszint: Lc= 89 dB [A].

## A készülék használata

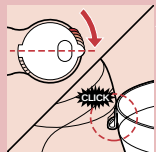
### Munkatál

- 1** Tegye a munkatálat a konyhai robotgépre. A fogantyút a nyíllal jelzett irányba addig fordítsa, amíg kattánást hall.
- 2** Tegye a fedőt a munkatálra. Forgassa a fedőt a nyíllal jelzett irányba, míg kattánást hall (ehhez szükséges némi erőfeszítés).

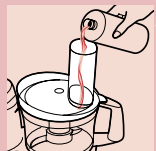


**Beépített biztonsági kapcsoló**

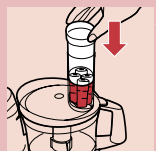
- ▶ A motoregységet és a fedőt jelzéssel látták el. A készülék csak akkor működik, ha a motoregységen lévő nyíl közvetlenül szemben van a fedőn lévő nyíllal.



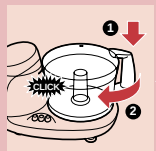
- 1** Győződjön meg róla, hogy a fedőn lévő jelzés és a munkatálon lévő nyíl pontosan szemben vannak-e egymással. A fedő kiszögellése most lefedi a fogantyú nyílását.

**Ételadagoló nyílás és nyomórúd**

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

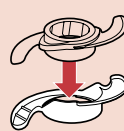


- 2** A nyomórudat használhatja az ételadagoló nyílás lezárására is, hogy megakadályozza a hozzávalók leszivárgását az ételadagoló nyílásban.

**Vágóegység**

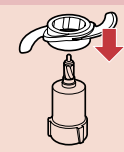
- ▶ A vágóegység szelételésre, mixelésre, keverésre, pürésítésre és süteménytészák készítésére szolgál.

- 1** Tegye a munkatálat a motoregységre.

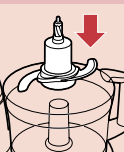


- 2** Vegye le a védősapkát a vágóegységről.

A vágóegység vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!

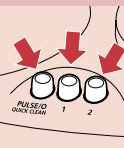


- 3** Tegye a vágóegységet az eszköztartóra.



- 4** Tegye az eszköztartót a munkatálba.

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



- 6** A sebességszabályozó segítségével szabályozza a működési sebességet a legjobb eredmény elérése érdekében.

▶ **ÉPULSE/0"** fokozat: a szakaszos működéshez és a készülék kikapcsolásához. Ha megnyomja a "PULSE/0" gombot, a készülék a legnagyobb sebességgel működik. A gomb elengedése után a készülék megáll.

- ▶ 1. fokozat: normál sebesség
- ▶ 2. fokozat: nagy sebesség

Nézze meg a táblázatban a javasolt sebességfokozatokat. Az alkalmazások és a táblázatban lévő receptek elkészítése 10-60 másodpercet vesz igénybe.

## Tanácsok

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

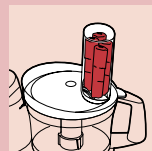
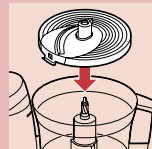
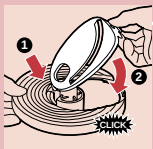
Ha az étel a vágóegységhez, vagy a munkatál belsejébe ragad:

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

## Betétek

- 1** Tegye a választott betétet a betéttartóba.

A betétek vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!



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

- 3** Tegye a fedőt a munkatálra.

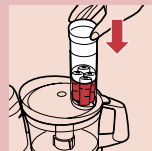
- 4** Tegye a hozzávalókat az ételadagoló nyílásba. A felaprított nagyobb darabokat tegye az ételadagoló nyílásba.

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

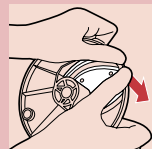
Ha nagyobb mennyiségű ételt kíván felválni, először csak egy kisebb adagot dolgozzon fel, ürítse ki a munkatálat, majd jöhet a következő adag.

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

Az alkalmazások és a táblázatban leírt receptek elkészítése 10-60 másodpercet vesz igénybe.

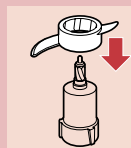


- 2** A hozzávalókat lassan és egyenletesen nyomja le a nyomórúddal.



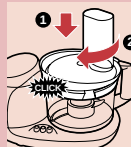
- 3** Vegye ki a betétet a betéttartóból, a betéttartót úgy fogja, hogy a hátoldala Ön felé mutasson. Nyomja meg a betét széleit az ujaival, hogy a betét kiessen a tartóból.

## Dagasztó tartozék



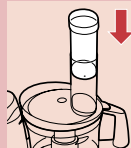
A dagasztó tartozékot kenyértészta, gombóc, kevert tészták és süteménykeverékek készítéséhez használhatja.

- 4** Rögzítse a dagasztó tartozékot az eszköztartóra.

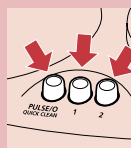


- 5** Tegye a hozzávalókat a munkatálba.

- 6** Zárja le a munkatálát a fedővel.

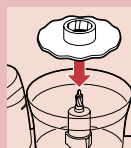


- 7** Zárja le az ételadagoló nyílást úgy, hogy belehelyezi a nyomórudat.



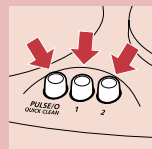
- 8** A legjobb eredmény elérése érdekében megfelelő sebességfokozatot válasszon. Lásd a táblázatban a javasolt sebességfokozatokat.

## Habverő tárcsa



A habverő tárcsát majonéz, tejszínhab és tojásfehérje felveréséhez használhatja.

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



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

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

## Tanácsok

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

Használat előtt legalább félórával vegye ki a hozzávalókat a hűtőből.

- ▶ A majonézkészítéshez szükséges minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen.

Olajat is adagolhat hozzá a nyomórúd alján lévő kis nyíláson keresztül.

- ▶ Tejszínhab készítésekor a tejszínt a hűtőből való kivétel után rögtön felferheti. Ügyeljen az elkészítési idő betartására (lásd a táblázatot).

Ne verje a tejszínt túl sokáig.

Használja a "Pulse gombot" a jobb ellenőrizhetőség érdekében.

## Tisztítás

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

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

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

- A munkatálát, a munkatál fedelét, a nyomórudat és a tartozékokat mosogatógépben is tisztíthatja.

A mosogatógéppel való tisztítást a DIN EN 12875 szabványban leírtak szerint tesztelték. A fedő a betéttároló résszel nem tisztítható mosogatógépben!

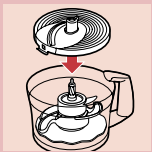
A vágóegységet és a betéteket nagyon óvatosan tisztítsa. A vágóéleik nagyon élesek!

Vigyázzon, hogy a vágóegység vágóélei és a betétek ne kerüljenek kemény tárggyal érintkezésbe; az éleik kicsorbulhatnak.

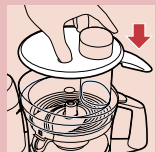
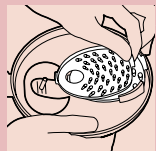
Egyes hozzávalók a tartozékok felületén elszíneződést okozhatnak. Ez nem befolyásolja a tartozékok használhatóságát; az elszíneződés kis idő múlva rendszerint megszűnik.

## Tárolás

### Mikrotárolás



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



- Két betéket tárolhat a tárolótartó fedélben, ami takarja a munkatál fedelét, mint ahogy az a burkolat belsejében jelzett. A betéteket ne nyomja, hanem csúsztassa a fedőbe.
- Tegye a fedelet a betéttárolóval együtt a munkatál átlátszó fedelére.
- Csévélje a hálózati csatlakozó vezetékét a készülék hátulján lévő tengely köré.

## Garancia és szerviz

Ha információra van szüksége, esetleg probléma merül fel, keresse fel a Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) Web-lapját, vagy lépjen érintkezésre a lakóhelyén lévő Philips Vevőszolgálattal (a telefonszámot megtalálja az egész világra kiterjedő garancialevélén). Ha nincs Vevőszolgálat a lakóhelyén, forduljon a Philips készülékeket árusító szaküzlethez, vagy lépjen érintkezésbe a Philips Háztartási Készülékek és Testápolás Szerviz Osztályával.

**Mennyiség és elkészítési idő**

| Hozzávalók                                    | Maxi másis mennyiség | Sebeségfokozat / tartozék                                                                                                                                               | Eljárás                                                                                                                                                                                                                   | Alkalmazások                             |
|-----------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Alma, sárgarépa, zeller - reszelés/szeletelés | 350g                 | 2/P   | Vágja fel a gyümölcsöt/zöldségeket akkora darabokra, hogy beleférjenek az ételadagoló nyílásba. Ezután tegye az ételdarabokat az ételadagoló nyílásba és reszelje le őket, miközben a nyomórúddal óvatosan lenyomja őket. | Saláták, nyers zöldségek                 |
| Tészta (palacsinta) felverés                  | 250 ml tej           | 2 /                                                                                    | Először öntse a tejet a turmixgépbe, majd adja hozzá a száraz hozzávalókat. Keverje a hozzávalókat kb. 1 perccig. Ha szükséges, ismétlje meg kétszer ezt az eljárást.                                                     | Palacsinták, ostyák                      |
| Zsemlemorzsa aprítás                          | 100g                 | 2 /                                                                                    | Száraz, ropogós kenyeret használjon.                                                                                                                                                                                      | Pirított zsemlemorzsa, csöben sülték     |
| Vajkrém (creme au beurre) felverés            | 300g                 | 2 /                                                                                    | A laza krémhez lágy vaját használjon.                                                                                                                                                                                     | Desszertek, feltétek                     |
| Sajt (parmezán) aprítás                       | 200g                 | 2 /                                                                                    | Használjon kéreg nélküli parmezán sajtot és vágja fel kb. 3x3 cm-es darabokra.                                                                                                                                            | Köretetek, leves, szószok, csöben sülték |
| Sajt (Gouda) aprítás                          | 200g                 | 2 /                                                                                    | Vágja fel a sajtot darabokra, majd töltsze az ételadagoló nyílásba. Óvatosan nyomja a nyomórúddal.                                                                                                                        | Mártások, pizzák, csöben sülték, fondű   |

| Hozzávalók                         | Maxi másis mennyiség | Sebeségfokozat / tartozék                                                               | Eljárás                                                                                                                                                          | Alkalmazások                                            |
|------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Csokoládé aprítás                  | 200g                 | 2 /  | Kemény, keserű csokoládét használjon. Törje 2 cm-es darabokra.                                                                                                   | Köretetek, mártások, cukrászsütemények, pudingok, habok |
| Főtt borsó, bab pürésítés          | 250g                 | 2 /  | Használjon főtt borsót vagy babot. Ha szükséges, adjon hozzá némi folyadékot a keverék sűrűségének javításához.                                                  | Pürék, levesek                                          |
| Főtt zöldségek és húсок pürésítése | 300g                 | 2 /  | A sűrű püréhez csak kis folyadékot adjon. Ha lágyabb pürét akar, annyi folyadékot adjon hozzá, míg a keverék híg lesz.                                           | Bébi- és csecsemőételek                                 |
| Uborka szeletelés                  | 1 uborka             | 1 /  | Tegye az uborkát az ételadagoló nyílásba és óvatosan nyomja lefelé.                                                                                              | Saláta, köret                                           |
| Tészta (kenyér) dagasztás          | 350 g liszt          | 2 /  | Keverjen össze meleg vizet élesztővel és cukorral. Adja hozzá a lisztet, az olajat és a sót, majd kb. 90 másodpercig dagassza a tésztát. Hagyja kelni 30 percig. | Kenyér                                                  |
| Tészta (pizza) dagasztás           | 400 g liszt          | 2 /  | Kövesse a kenyértészta készítésénél leírtakat. Kb. 1 perccig dagassza a tésztát. Először a lisztet tegye bele, majd a többi hozzávalót.                          | Pizza                                                   |

| Hozzávalók | Maxi más ménnyiség | Sebeség fokozat / tartozék | Eljárás | Alkalmazások |
|------------|--------------------|----------------------------|---------|--------------|
|------------|--------------------|----------------------------|---------|--------------|

Tészta (vékonyhéjú sütemény) - dagasztás

200 g liszt

2 / 2

Használjon 2 cm-es darabokra vágott hideg margarint. Tegye az összes hozzávalót a munkatálba és addig dagassza, amíg a tészta labdaformájúvá áll össze. További feldolgozás előtt hagyja kihűlni a tésztát.

Almás piték, édes kekszek, gyümölccsel töltött sütemények

Tészta (tortához, pitékhez, gombócokhoz) dagasztás

200 g liszt

2 / 2

Hideg margarint és hideg vizet használjon. Öntse a lisztet a munkatálba és adja hozzá a 2 cm-es darabokra vágott margarint. Keverje a legnagyobb sebességfokozaton, míg a tészta morzsás nem lesz, majd keverés közben adjon hozzá hideg vizet. Ne dagasszon tovább, ha a tészta labdaformájúvá válik. További feldolgozás előtt hagyja a tésztát kihűlni.

Gyümölcstorták, almás gombócok, piték, lepények

Tészta (kelt) dagasztás

300 g liszt

2 / 2

Először keverje össze az élesztőt, a meleg vizet és némi cukrot egy különálló tában. Tegye az összes hozzávalót a munkatálba, de csak addig dagassza a tésztát, hogy ne ragadjon a tészta a munkatál falára (kb. 1 percig). Hagyja 30 percig kelni a tésztát.

Luxury kenyér

Tojásfehérje - felverés

4 tojásfehérje

2 / 2

Szobahőmérsékletű tojásokat használjon. Megjegyzés: legalább 2 tojásfehérjét használjon.

Pudingok, szüfflek, habos sütemények

| Hozzávalók | Maxi más ménnyiség | Sebeség fokozat / tartozék | Eljárás | Alkalmazások |
|------------|--------------------|----------------------------|---------|--------------|
|------------|--------------------|----------------------------|---------|--------------|

Gyümölcs (pl. alma, banán) aprítás/pürésítés és

500g

P / 2

Tanács: adjon hozzá egy kis citromlevet, hogy megelőzze a gyümölcs elszíneződését. A hígabb püré érdekében adjon hozzá némi folyadékot.

Szósztok, dzsemek, pudingok, bébiételek

Fűszerek (pl. petrezselyem) aprítás

Min. 75g

2/P / 2

Aprítás előtt mossa meg és szárítsa meg a fűszereket.

Szósztok, levesek, köretetek, fűszeres vaj

Majonéz habverés

3 tojás

3 tojás

Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen. Megjegyzés: legalább egy nagyobb tojást, két kisebb tojást vagy két tojássárgáját használjon. Tegye a tojást a kicetezett munkatálba és adja hozzá cseppenként az olajat.

Saláták, köretetek és barbecue szósztok

Húsok, halak, szárnyasok (sovány/inas hús) aprítás

300g

2/P / 2

Először tisztítsa meg a húst az inaktól és a csontoktól (halszállaktól). Vágja fel a húst 3 cm-es darabokra. A durvább aprítási eredmény érdekében használja a szakaszos sebességfokozatot.

Sülték (steaks tartar), hamburger, hallabdák, fasírt

Keverék (sütemény) keverés

3 tojás

2 / 2

A hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek. Keverje össze az olvasztott vaját és a cukrot, amíg lágy és krémes keveréket kap. Azután adja hozzá a tejet, a tojásokat és a lisztet.

Különböző sütemények

| Hozzávalók | Maxi<br>mális<br>menn<br>yiség | Sebes<br>ségfok<br>ozat /<br>tartoz<br>ék | Eljárás | Alkalmazások |
|------------|--------------------------------|-------------------------------------------|---------|--------------|
|------------|--------------------------------|-------------------------------------------|---------|--------------|

|                         |      |         |                                                                                                                                |                                                  |
|-------------------------|------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Szerecsendió<br>aprítás | 250g | 2/P / 2 | A durvább aprítás érdekében használja a szakaszos sebességfokozatot (P), a finomabb aprításhoz a legnagyobb sebességfokozatot. | Saláták, kenyér,<br>mandulástészt<br>a, pudingok |
|-------------------------|------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|

|                   |      |       |                                                                                                                                                                                          |                       |
|-------------------|------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Hagyma<br>aprítás | 400g | P / 2 | Hámozza meg a hagymákat és vágja négyfelé őket. Megjegyzés: legalább 100 g hagymát aprítson fel. Időnként kapcsoljon szakaszos üzemmódba, hogy elkerülje a hagyma túl finomra aprítását. | Felverték,<br>köretek |
|-------------------|------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

|                      |      |       |                                                                                                                                                   |                       |
|----------------------|------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Hagyma<br>szeletelés | 300g | 1 / 1 | Hámozza meg a hagymákat és vágja akkora darabokra, hogy beleférjenek az ételadagoló nyílásba. Megjegyzés: legalább 100 g hagymát szeleteljen fel. | Felverték,<br>köretek |
|----------------------|------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

|                       |      |         |                                                                                                                                                            |           |
|-----------------------|------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Szárnycsőr<br>aprítás | 200g | 2/P / 2 | Először tisztítsa meg a húst az inaktól és csontoktól. Vágja a húst 3 cm-es kockákra. A durvább aprítás érdekében használja a szakaszos sebességfokozatot. | Darálthús |
|-----------------------|------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|

|                      |      |       |                                                            |                                         |
|----------------------|------|-------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Zöldségek<br>aprítás | 250g | 2 / 2 | Vágja fel 3 cm-es kockákra és aprítsa fel a vágóegységgel. | Levesek, nyers<br>zöldségek,<br>saláták |
|----------------------|------|-------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|

|                                            |      |       |                                                                                                         |                                |
|--------------------------------------------|------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Zöldségek és<br>húsok (főtt)<br>pürésítése | 350g | 2 / 2 | A sűrű püréhez csak kis folyadékot adjon. A lágyabb püréhez addig keverjen folyadékot, míg hígga válik. | Bébi- és<br>csecsemő<br>ételek |
|--------------------------------------------|------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|

| Hozzávalók | Maxi<br>mális<br>menn<br>yiség | Sebes<br>ségfok<br>ozat /<br>tartoz<br>ék | Eljárás | Alkalmazások |
|------------|--------------------------------|-------------------------------------------|---------|--------------|
|------------|--------------------------------|-------------------------------------------|---------|--------------|

|                        |       |       |                                                                                                                                                  |                                        |
|------------------------|-------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Tejszínhab<br>felverés | 350ml | P / 1 | A hűtőgépéből kivett tejszínt rögtön felhasználhatja. Megjegyzés: legalább 125 ml tejszínt verjen fel. A tejszínhab kb. 20 másodperc múlva kész. | Köretek, krém,<br>fagyalt<br>keverékek |
|------------------------|-------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|

## Receptek

### Brokkoli leves (4 személy részére)

Tartozék: 🍷 2

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

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

### Gyümölcssütemény

🍷

- 3 tojás
- 135 g margarin (olvasztott)
- 135 g cukor
- 255 g liszt
- 10 g sütőpor
- 150 g mazsola
- 150 g cukrozott gyümölcskeverék

- ▶ Áztassa a cukrozott gyümölcsöt és a mazsolát kb. 2 óra hosszáig gyümölcscedőben. Helyezze a vágóegységet a munkatálba. Vágja fel a margarint 2x3 cm-es kockákra. Tegye az összes hozzávalót a gyümölcs kivételével a munkatálba, és 2. sebességfokozaton dolgozza fel őket, míg megfelelő nem lesz a keverék. Adja hozzá a gyümölcsöt, és keverje tovább 1. sebességfokozaton, míg a gyümölcs teljesen szétoszlik a tésztában. 180°C-on, 30-40 percig süssse.

### Krumplipüré

🍷

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

### Majonéz

🍷

- 2 tojássárgája vagy 1 nagyobb tojás
- 1 evőkanál mustár
- 1 evőkanál ecet
- 200 ml olaj
- ▶ A hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek. Tegye a habverő tárcsát a munkatálba. Tegye a tojássárgákat vagy a tojást, a mustárt és az ecetet

a munkatálba. Kapcsoljon I. vagy 2. sebességfokozatra. Öntse az olajat fokozatosan az ételadagoló nyíláson keresztül a forgó tárcsára. Az olajadagoláshoz használhatja a nyomórúdon lévő lyukat is.

- ▶ Tanács tartásmártás készítéséhez: adjon hozzá petrezselymet, apró uborkát és félig főtt tojásokat.
- ▶ Tanács koktélmártás készítéséhez: adjon 50 ml creme fraiche-t, egy csepp whiskyt, 3 evőkanál paradicsommártást és egy csepp gyömbérszirupot 100 ml majonézhez.

## **Tejturmix**

2

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

## **Pizza tészta**

2

- 400 g liszt
- 1/2 evőkanál só
- 20 g friss élesztő vagy 1,5 csomag szárított élesztő
- ±240 ml víz (35°C)
- ▶ A feltételhez:
  - 300 ml átszűrt paradicsom (konzerv)
  - 1 evőkanál olasz fűszerkeverék (szárított vagy friss)

- só és bors
- cukor
- A hozzávalókat terítse szét a mártáson: olajbogyó, szalámi, articsóka, gomba, szardella, mozzarella sajt, bors, reszelt érett sajt és olívaolaj ízlés szerint.
- ▶ Tegye a dagasztó tartozékot a munkatálba. Tegye az összes hozzávalót a munkatálba és válassza a 2. sebességfokozatot. Dagassza a tésztát kb. 1 percre, míg a tészta labdaformájúvá válik. Egyik kezével fogja le a készüléket, nehogy elmozduljon a munkafelületen. Tegye a tésztát egy másik tálba, fedje le nedves ruhával és hagyja kb. 30 percre kelni.
- ▶ Használja a vágóegységet a hagyma és a fokhagyma felaprításához, és pirítsa őket üvegesre.
- ▶ Adja hozzá az átszűrt paradicsomot és a fűszereket, és lassú tűzön főzze a mártást kb. 10 percre.
- ▶ Tegyen a mártásba sót, borsot és cukrot. Hagyja kihűlni.
- ▶ Fűtse fel a sütőt 250°C.-ra.
- ▶ Nyújtsa ki a tésztát a lisztezett munkafelületen és csináljon belőle 2 kör alakú formát. Helyezze a tésztaformákat kizsírzott sütőtálcára. Szórja meg a pizza tetejét, de a széleit hagyja szabadon. Tegye rá a kívánt hozzávalókat, hintse meg reszelt sajttal a pizza tetejét és cseppentsen rá olívaolajat.
- ▶ Süsse a pizzát 12-15 percre.

## Krumpli-tök csőben sütvé



- 375 g krumpli
  - csipet só
  - 1 tök (kb. 250 g)
  - 1 gerezd zúzott fokhagyma
  - kb. 40 g vaj + vaj a sütőtál kikenéséhez
  - 2 evőkanál olasz vagy provánszi fűszer
  - 1 nagyobb tojás
  - 75 ml tejszínhab
  - 75 ml tej
  - bors
  - 70 g félrezt sajt
- ▶ *Hámozza meg és mossa le a krumplit.*
  - ▶ *Tegye a betéttartó tárcsát (szeletelő betét) a munkatálba. Szeletelje fel a burgonyákat és a tököt 1. sebességfokozaton.*
  - ▶ *Főzze a krumpliszeleteket majdnem készre forrásban lévő vízben egy csipet sóval.*
  - ▶ *Tegye a szeleteket egy szűrőedénybe és teljesen csurgassa le őket.*
  - ▶ *A vaj felét tegye egy sütőtálba, és süsse a félbevágott tökszeleteket 3 percig, gyakran forgatva őket. Szórja rá a fűszer felét.*
  - ▶ *Szárítsa meg a sült tökszeleteket konyhai papíron.*
  - ▶ *Zsírozzon ki egy alacsony oldalú sütőtepsit és tegye bele váltakozva a tök és krumpli szeleteket, rendezze el őket úgy, hogy majdnem elérjék a sütőtepsi tetejét.*
  - ▶ *Verjen fel egy tojást tejszínnel és tejjel a vágóegység segítségével 2. sebességfokozaton. Adjon hozzá sót és borsot ízlés szerint, majd öntse*

*a keveréket a sütőtepsiben lévő krumpli és tök szeletekre.*

- ▶ *Cserélje ki a szeletelő betétet az aprító betétre, és aprítsa fel vele a sajtot 2. sebességfokozaton, majd szórja a sajtot az ételre.*
- ▶ *Tegye a tepsit a forró sütő közepére (200°C) és barnítsa kb. 15 percig.*

## Lazac hab (3-4 személyre)



- 1 lazackonzerv (220 g)
  - 2 lap zselatin
  - néhány szál snidling
  - csipet só
  - csipet cayenne bors
  - fél evőkanál citromlé
  - 125 ml tejszínhab
  - 1 kis hagyma
  - vízitorma a díszítéshez
- ▶ *Áztassa a zselatint bő vízben.*
  - ▶ *Vágja fel a snidlinget és a hagymát a konyhai robotgépben a szakaszos sebességfokozatot használva.*
  - ▶ *Vegye ki a csontokat és húzza le a bőrt a lazacról.*
  - ▶ *Adja hozzá a sót, a cayenne borsot, a citromlét, a lazacot és a konzerv folyadékot a felvágott snidlinghez és hagymához, majd pürésítse a hozzávalókat 2. sebességfokozaton.*
  - ▶ *Tegye a pürét a munkatálba.*
  - ▶ *Forraljon fel kis mennyiségű vizet és oldja fel benne a zselatint.*
  - ▶ *Keverje el teljesen a zselatin keveréket a lazacpürében.*

- ▶ Tegye a habverőt a munkatálba és verje fel a tejszínt a Pulse gomb megnyomásával kb. 15 másodpercig.
- ▶ Keverje a tejszínhabot a lazacpürébe egy fakanál segítségével.
- ▶ Borítsa ki a habot egy tálba, fedje le és tegye be a hűtőbe néhány órára.
- ▶ Szórja meg a habot kevés vízitormával.

### Szendvicskrém

🔪

- 2 kicsi sárgarépa szeletekben
- 2-3 szelet apró uborka szeletekben
- 75 g karfiol szeletekben
- 75 g zeller szeletekben
- zöld fűszerek (petrezselyem, kapor, tárkony, zeller szeletek)
- 100 g majonéz
- 100 g aludttej
- só
- bors
- ▶ Vágja fel a sárgarépát, uborkát, karfiolt, zöld fűszereket és a zellert finomra. Keverje a majonézbe és az aludttejbe óvatosan és ízlés szerint borsozza és sózza.

### Spanyol káposzta saláta

🔪

- 1 kis fej vöröskáposzta
- 2 vöröshagyma
- 1 édeskömény
- 1 alma
- egy narancs leve és 2 evőkanál vörösbor ecet

- 1 evőkanál mustár

- ▶ Keverje össze a gyümölcslevet, a mustárt és az ecetet. Szeletelje fel a káposztát, hagymát, édesköményt és az almát 1. sebességfokozaton.
- ▶ Öntse össze a hozzávalókat a salátástálba.

### Piskótatészta

🔪

- 4 tojás
- 30 ml víz (35°C)
- 1 csipet só
- 150 g cukor
- 1 zacskó vaníliacukor
- 150 g átszitált liszt
- 3 g sütőpor
- ▶ Verje fel a tojásokat és a vizet kb. 2 percig. Adja hozzá apránként a cukrot, vaníliát és sót, és keverje kb. 1 percig. A keverékből csináljon egy vastag szalagformát. Tegye a lisztbe és a sütőporba a kenőlapát segítségével. Süssse a sütőben kb. 170°C-on kb. 30-35 percig.
- ▶ Tanács: Megtöltheti a piskótatésztát különböző krémekkel, vagy egyszerűen tejszínhabbal és friss gyümölccsel.

### Tzatziki

🔪

- 1 uborka
- 200 ml joghurt
- 1 evőkanál olívaolaj
- 2 gerezd fokhagyma
- csipet só

- I evőkanál finomra vágott kapor
- néhány mentalevél
- ▶ *Hámozza meg az uborkát és aprítsa fel I. sebességfokozaton. Tegye a felaprított uborkát szűrőedénybe és teljesen csurgassa le.*
- ▶ *Keverje a többi hozzávalót az uborkához a mentalevél kivételével. Tegye egy tálba a salátát, fedje le és tegye a hűtőbe egy órára. Tálalás előtt szórja meg a mentalevelekkel a tetejét.*

**Кухонний комбайн: частини та приладдя**

- A Регулювання швидкості
- B Двигун
- C Вбудований запобіжний замок
- D Посудина
- E Тримач для приладдя
- F Заглушка (активує чи дезактивує запобіжний замок)
- G Кришка посудини
- H Трубка для подавання (засипання) інгредієнтів
- I Штовхач
- J Ковпак з місцем для зберігання
- K Вставка для нарізання - середнє нарізання
- L Вставка для здрібнення - дрібне нарізання
- M Вставка для здрібнення - середнє нарізання
- N Тримач для
- O Ніж (+ захисний чохол)
- P Замішувач
- Q Диск для емульсування
- R Лопатка

**Вступ**

Цей пристрій оснащено системою автоматичного розмикання. Вразі перегріву система автоматично відключає живлення пристрою.

**Якщо ваш пристрій несподівано зупиняється**

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

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

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

**Увага**

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

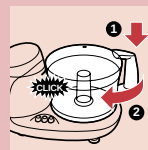
пристрої, напрузі у вашій електромережі (110-127 В чи 220-240 В) перед тим, як вмикати пристрій.

- ▶ Ніколи не використовуйте будь-яке приладдя чи частини від інших виробників або такі, що не були спеціально рекомендовані фірмою Philips. Якщо ви використовуватимете таке приладдя і такі частини, ваша гарантія втратить чинність.
- ▶ Не використовуйте пристрій при пошкодженні штепселя, шнуру чи інших частин.
- ▶ Якщо шнур для з'єднання з електромережею пошкоджений, його можна замінити в сервісному центрі Philips або кваліфікованою людиною для запобігання виникнення пожежі.
- ▶ Ретельно почистіть частини, що контактують з їжею, перед тим, як використовувати пристрій уперше.
- ▶ При належному закріпленні посудини на вузлі двигуна Ви почуєте клацання.
- ▶ Диск для емульсування, ніж та змішувач повинні вставлятися у тримач у посудині.
- ▶ Не перевищуйте кількості інгредієнтів та час приготування, які наведено в таблиці.
- ▶ Не перевищуйте максимальної кількості, вказаної на посудині. (Верхнє ділення шкали).
- ▶ Від'єднуйте шнур від електромережі негайно після закінчення роботи.
- ▶ Ніколи не встромляйте пальці або сторонні предмети (наприклад, лопатку) у приймальну трубу, коли пристрій працює. Для цього має використовуватися штовхач.

- ▶ Тримайте прилад поза межами досяжності дітей.
- ▶ Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- ▶ Перед тим, як зняти приладдя, вимкніть пристрій (OFF).
- ▶ Ніколи не занурюйте вузол двигуна у воду чи іншу рідину, не мийте його під краном. Застосовуйте вологу ганчірку.
- ▶ Кожного разу, коли Ви використовуєте ніж, знімайте чохол.
- ▶ Не торкайтеся ГОСТРИХ лез, особливо якщо прилад ввімкнутий у розетку.
- ▶ Якщо леза зупинилися, то перед тим, як вилучити матеріали, що блокували леза, **ВИМКНІТЬ ПРИЛАД**.
- ▶ Перед тим, як обробляти гарячі інгредієнти, Ви маєте охолодити їх (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Рівень шуму: Lc = 89 dB [A].

## Експлуатація приладу

### Посудина



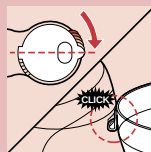
- ▶ **I** Надіньте посудину на комбайн. Повертайте ручку у напрямку стрілки, поки не почуєте клацання.



- 2** Надіньте кришку на посудину. Поверніть кришку із зусиллям у напрямку стрілки, поки не почуєте клацання.

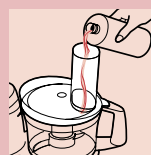
### Вбудований запобіжний замок

- На вузлі двигуну та на кришці є позначки. Пристрій працюватиме лише тоді, коли стрілка на вузлі двигуну буде знаходитися точно проти позначки на кришці.

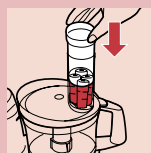


- 1** Пересвідчіться, що позначка на кришці співпадає зі стрілкою на кожуху. Виступ на кришці тепер закриватиме отвір на ручці.

### Приймальна труба та штовхач

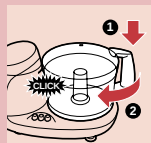


- 1** Використовуйте приймальну трубу для додавання рідких або твердих інгредієнтів. Застосовуйте штовхач для вштовхування інгредієнтів через приймальну трубу.



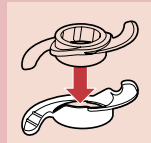
- 2** Для того, щоб інгредієнти не витікали через приймальну трубу, Ви можете також застосовувати штовхач для перекривання труби подачі.

### Ніж



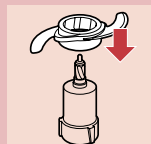
- Ніж можна використовувати для нарізки, перемішування, змішування, приготування пюре або тіста для пирогів.

- 1** Надіньте посудину на вузол двигуну.

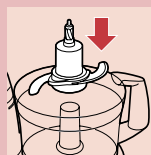


- 2** Зніміть захисний чохол з ножа.

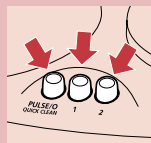
Ріжучі краї ножа дуже гострі. Не торкайтесь до них!



- 3** Вставте ніж у тримач.



- 4** Вставте тримач у посудину.



- 5** Покладіть інгредієнти до посудини. Наріжте попередньо великі шматки їжі на шматки прибіл. 3 x 3 см. Накрийте посудину кришкою.

- 6** Установки швидкості дозволяють Вам регулювати швидкість пристрою для оптимального результату.

- Установка 'PULSE / 0': для імпульсного режиму та для вимкнення пристрою. Коли кнопку 'PULSE / 0' натиснуто, пристрій

працює на максимальній швидкості. Пристрій зупиняється, коли кнопка відпускається.

- ▶ Установка 1 : нормальна швидкість
- ▶ Установка 2 : велика швидкість.

Див. таблицю рекомендованих значень швидкості. Наведені у таблиці рецепти будуть готові за 10-60 секунд.

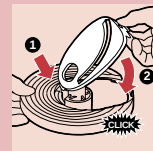
### Поради

- ▶ Пристрій нарізає дуже швидко. Для того, щоб їжа не здрибнювалась занадто сильно, давайте пристрою працювати протягом коротких періодів часу.
- ▶ Не давайте пристрою працювати надто довго при нарізанні сиру (твердого). Твердий сир перегрівається, розплавляється, в ньому виникають грудки.
- ▶ Не застосовуйте ніж для нарізання дуже твердих інгредієнтів зерен кофе, мускатних горіхів, кубиків льоду. Ніж затупляється.

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

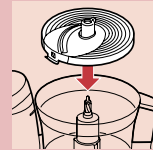
- 1** Вимкніть пристрій.
- 2** Зніміть кришку з посудини.
- 3** Витягніть інгредієнти лопаткою.

### Вставки



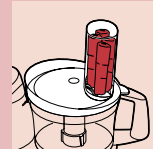
- 1** Встановіть вибрану вставку у тримачі вставок.

Різучі краї ножів дуже гострі. Не торкайтесь до них!



- 2** Зафіксуйте тримач вставок у тримачі інструментів у посудині.

- 3** Надіньте кришку на посудину.



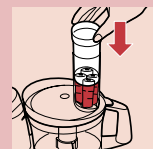
- 4** Покладіть інгредієнти у приймальну трубу. Попередньо розріжте великі шматки, щоб вони підходили до труби.

- 5** Заповнюйте приймальну трубу рівномірно для кращого результату.

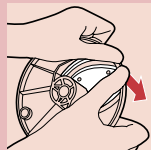
Коли Ви розрізаєте велику кількість їжі, обробляйте її маленькими "партіями" та регулярно спорожнюйте кожух між нарізаннями.

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

Рецепти, наведені в таблиці, будуть готові за 10-60 секунд.



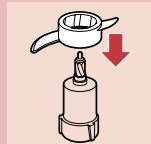
- 2** Повільно та рівномірно притискайте інгредієнти штовхачем.



- 3** Щоб зняти вставку з тримача вставок, візьміть тримач у руки, поверніть до себе зворотною стороною, натисніть великими пальцями на край вставки. Вставка випаде з тримача.

### Замішувач

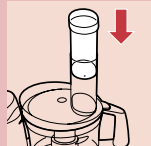
Замішувач можна використовувати для замішування тіста для хліба чи галушок, збитого тіста та сумішей для тортів.



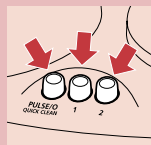
- 4** Вставте замішувач у тримач.  
**5** Покладіть інгредієнти до посудини.



- 6** Закрийте посудину кришкою.



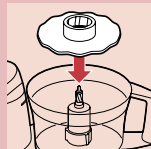
- 7** Вставте штовхач у трубку для подавання (засипання) інгредієнтів щоб перекрити її.



- 8** Виберіть належне значення швидкості для оптимального результату. Див. таблицю рекомендованих значень швидкості.

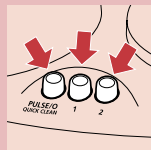
### Дисковий емульгатор

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



- 9** Вставте диск для емульсування у тримач для вставки у посудину.

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



- 11** Виберіть належне значення швидкості для оптимального результату. Див. таблицю рекомендованих значень швидкості.

### Поради

- Щоб приготувати збитий яєчний білок, пересвідчіться, що температура білку дорівнює кімнатній.

Достаньте інгредієнти з холодильнику за півгодини до початку приготування.

- Для майонезу всі інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

Масло потрібно добавляти через маленький отвір на дні штовхача.

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

Щоб краще контролювати процес, використовуйте кнопку "pulse".

## Чистка приладу

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

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

- ▶ Посудину, кришку посудини, штовхач та приладдя можна мити у посудомийній машині.

Вимоги щодо відповідності приладдя для застосування його у посудомийній машині перевірено за стандартом DIN EN 12875. Ковпак з місцем для вставок не можна мити у посудомийній машині.

Чистіть ніж та вставки дуже обережно. Різу краї дуже гострі!

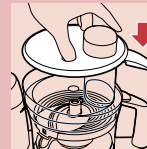
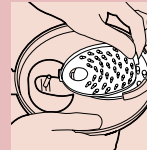
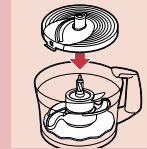
Пересвідчіться, що ріжучі краї ножа та вставок не торкаються твердих поверхонь - вони можуть затупитися.

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

## Зберігання

### MicroStore

- ▶ Вставте все приладдя (дисковий емульгатор, блок ножа, замішувач, тримач вставок) у тримач інструментів та зберігайте їх у посудині. Кладіть тримач вставок завжди в останню чергу.
- ▶ Вставки можна зберігати у ковпаку для посудини як зазначено на внутрішній поверхні ковпака. Вставки вставляти обережно у ковпак, не натискати силою.
- ▶ Покладіть ковпак з місцем для вставок на прозору кришку циліндру.
- ▶ Накрутіть шнур на задню котушку пристрою.



### Гарантія та обслуговування

Якщо вам потрібна інформація або якщо у вас виникли проблеми, зайдіть на сторінку Philips у мережі Інтернет - [www.philips.com](http://www.philips.com), або зв'яжіться з Центром підтримки клієнтів Philips у вашій країні (телефон - на гарантійному талоні). Якщо у вашій країні нема Центру підтримки, зверніться до місцевого дилера Philips або до Сервісного відділу компанії Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

**Кількості і час приготування**

| Інгредієнти                                         | Макси<br>мальн<br>а<br>кількі<br>сть | Устан<br>овка<br>швид<br>кості /<br>прила<br>ддя                                                                                                                        | Процедура                                                                                                                                                  | Використанн<br>я                                              |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Яблука,<br>морква,<br>селера<br>тертя/нарізан<br>ня | 350 г                                | 2/Р   | Наріжте фрукти або овочі на шматки, щоб вони входили у трубку. Наповніть трубку шматками та тріть їх, легко натискаючи на штовхач.                         | Салати, сирі<br>овочі                                         |
| Тісто (млинці)<br>- замішування                     | 250<br>мл<br>молок<br>а              | 2 /                                                                                    | Спочатку налийте молоко у змішувач та додайте сухі інгредієнти. Змішуйте інгредієнти приблизно 1 хвилину. Якщо потрібно, повторіть процедуру макс. 2 рази. | Млинці, вафлі                                                 |
| Сухарі<br>кришіння                                  | 100 г                                | 2 /                                                                                    | Візьміть сухарі                                                                                                                                            | Посипані<br>сухарями<br>блюда,<br>посипання<br>при смаженні   |
| Масляний<br>крем (creme<br>au beurre)<br>збивання   | 300 г                                | 2 /                                                                                    | Для найкращого результату використовуйте м'яке масло.                                                                                                      | Десерти,<br>приправи                                          |
| Сир<br>(пармезан) -<br>нарізання                    | 200 г                                | 2 /                                                                                    | Візьміть шматок сиру пармезан без шкурки, наріжте його шматками прибл. 3 x 3 см.                                                                           | Гарніри, супи,<br>соуси,<br>обсмажені<br>блюда (au<br>gratin) |

| Інгредієнти                                      | Макси<br>мальн<br>а<br>кількі<br>сть | Устан<br>овка<br>швид<br>кості /<br>прила<br>ддя                                        | Процедура                                                                                                                                               | Використанн<br>я                                                                |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Сир (гуда) -<br>здрібнення                       | 200 г                                | 2 /  | Наріжте сир шматками, щоб вони входили у трубку. Натискайте штовхач обережно.                                                                           | Соуси, піцци,<br>обсмажені<br>блюда (au<br>gratin),<br>плавлені сири,<br>фондю. |
| Шоколад -<br>нарізання                           | 200 г                                | 2 /  | Візьміть чорний твердий шоколад. Розламайте його на шматки по 2 см.                                                                                     | Гарніри, соуси,<br>кондитерські<br>вироби,<br>пудинги, муси                     |
| Зварений<br>горох, боби<br>приготування<br>пюре  | 250 г                                | 2 /  | Зваріть горох або боби. Якщо потрібно, долийте трохи рідини для кращої консистенції.                                                                    | Пюре, супи                                                                      |
| Варені овочі<br>та м'ясо<br>приготування<br>пюре | 300 г                                | 2 /  | Для грубого пюре додайте лише трохи рідини. Для ніжного пюре, додавайте рідину, поки суміш не стане гладкою.                                            | Дитяче<br>харчування                                                            |
| Огірки -<br>нарізання                            | 1<br>огірок                          | 1 /  | Покладіть огірок у трубку та обережно натискайте.                                                                                                       | Салати,<br>гарніри                                                              |
| Замішування<br>тіста (хліб)                      | 350 г<br>боро<br>шна                 | 2 /  | Змішати теплу воду з дріжджами та цукром. Додати борошно та сіль і замішувати тісто прибл. 90 секунд. Залишити тісто, щоб воно піднялося, на 30 хвилин. | Хліб                                                                            |

| Інгредієнти | Максимальна кількість | Установка швидкості / прилада | Процедура | Використання |
|-------------|-----------------------|-------------------------------|-----------|--------------|
|-------------|-----------------------|-------------------------------|-----------|--------------|

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

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

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

| Інгредієнти | Максимальна кількість | Установка швидкості / прилада | Процедура |  |
|-------------|-----------------------|-------------------------------|-----------|--|
|-------------|-----------------------|-------------------------------|-----------|--|

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

Емусування білків 4 білка 2 / 9 Візьміть яйця при кімнатній температурі. Зауваження: Візьміть мінімум 2 яйця.

Фрукти (яблука, банани) - нарізання, приготування пюре 500 г Р / 8 Порада: додайте трохи лимонного соку, щоб запобігти знебарвленню фруктів. Додайте трохи рідини, щоб приготувати ніжне пюре.

Трави (наприклад, петрушка) - нарізання Мін. 75 г 2/Р / 8 Помийте та висушіть трави перед нарізанням

Майонез - приготування емульсії 3 яйця 1-2 / 9 Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру. Зауваження: Беріть щонайменше одне велике яйце, два маленьких яйця або два жовтка. Покладіть яйце та налийте трохи оцту в циліндр, додайте трошки олії.

| Інгредієнти | Максимальна кількість | Установка швидкості / приладдя | Процедура | Використання |
|-------------|-----------------------|--------------------------------|-----------|--------------|
|-------------|-----------------------|--------------------------------|-----------|--------------|

М'ясо, риба, птиця (пісне м'ясо з прожилками) - рубка

300 г

2/P / 2

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

Біфштекси, гамбургери, рибні фрикадельки, фарш

Суміш (торт) - змішування

3 яйця

2 / 2

Інгредієнти при кімнатній температурі. Змішуйте м'яке масло та цукор, поки суміш не буде гладкою та подібною до крему. Додайте молока, яйця та борошно.

Різні торти.

Горіхи - перемелювання

250 г

2/P / 2

Застосовуйте імпульсний режим (P) для грубого перемелювання або макс. швидкість для м'якого перемелювання.

Салати, хліб, мигдальне тісто, пудинги

Цибуля - рубка

400 гр.

P / 2

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

Смажена м'ясна суміш, гарнір

| Інгредієнти | Максимальна кількість | Установка швидкості / приладдя | Процедура | Використання |
|-------------|-----------------------|--------------------------------|-----------|--------------|
|-------------|-----------------------|--------------------------------|-----------|--------------|

Цибулини - нарізання

300 г

1 / 2

Зніміть шкірку з цибулин, наріжте їх на шматки, щоб вони входили у трубу. Зауваження: беріть щонайменше 100 г.

Смажена м'ясна суміш, гарнір

М'ясо птиці - рубка

200 г

2/P / 2

Видаліть сухожилки та кістки. Наріжте м'ясо кубиками по 3 см. Застосовуйте імпульсний режим для грубої рубки м'яса.

М'ясна начинка

## Рецепти

**Суп з брокколі (на 4 осіб)**

Приладдя: 🍲 2

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

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

**Фруктовий пиріг**

2

- 3 яйця
- 135 г маргарину (м'якого)
- 135 г цукру
- 255 г борошна
- 10 г пекарського порошку
- 150 г коринки
- 150 г суміші зацукорених фруктів

► Вимочуйте зацукорені фрукти та коринку прибіл. 2 години у фруктовому чаї. Вставте металевий ніж у посудину. Розріжте маргарин на кубики прибіл. 2х3 см. Помістіть всі інгредієнти за виключенням фруктів у циліндр та обробляйте до достатнього змішування при швидкості 2. Додайте фрукти та перемішуйте при швидкості 1, поки фрукти не розподіляться по тісту. Запікайте при температурі 180°C протягом 30-40 хвилин.

**Картопляне пюре**

2

- 750 г зварених картоплин
  - +/- 250 мл гарячого молока (90°C)
  - 1 ст. ложка масла
  - сіль
- Спочатку розчавіть картоплю, потім додайте молоко, сіль та масло. Застосовуйте швидкість 1 та обробляйте прибіл. 30 секунд, щоб пюре не стало клейким.

**Майонез**

🥄

- 2 яєчних жовтка або 1 велике яйце
  - 1 ст. ложка гірчиці
  - 1 ст. ложка оцту
  - 200 мл олії
- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру. Вставте у посудину диск для емульсування. Покладіть яєчні жовтки або яйце, гірчицю та оцет у циліндр.

Застосовуйте швидкість 1 або 2. Поступово наливайте олію через жолоб для їжі на диск, що обертається. Для наливання олії ви можете застосовувати отвір у штовхачі.

- ▶ Порада щодо татарського соусу: додайте петрушки, корнішона та зварене круте яйце.
- ▶ Порада для соусу-коктейль: додайте свіжого крему (creme fraiche), трохи віскі, 3 ст. ложки томатної пасты та трохи імбирного сиропу на 100 г майонезу.

### **Молочний коктейль**

2

- 175 г молока
- 10 г цукру
- 1/2 банана або прибл. 65 г інших свіжих фруктів
- 50 г ванільного морозива
- ▶ Змішуйте всі інгредієнти, поки суміш не стане пінітися.

### **Тісто для піци**

2

- 400 г борошна
- 1/2 ст. ложка солі
- 20 г свіжих дріжджів або 1,5 пакету сухих дріжджів
- +/- 240 куб. см води (35°C)
- ▶ Для приправлення:
  - 300 мл консервованих томатів
  - 1 ст. ложка суміші італійських приправ (сухих або свіжих)

- сіль та перець
- цукор
- Інгредієнтами потрібно посипати соус: маслини, саямі, артишоки, гриби, анчоуси, моццарелла, сир, перець, тертий зрілий твердий сир, оливкова олія за смаком.
- ▶ Вставте ніж-замішувач у циліндр. Покладіть усі інгредієнти у циліндр та виберіть швидкість 2. Замішуйте тісто прибл. 1 хвилину, поки не сформується гладенька куля. Тримайте пристрій рукою, щоб запобігти його пересуванню по поверхні столу. Покладіть тісто в окрему посудину, накрийте вологою ганчіркою і залиште на 30 хвилин, щоб воно піднялося.
- ▶ Металевим ножом наріжте лук і часник, та підсмажуйте їх, поки вони не стануть прозорими.
- ▶ Додайте просіяних томатів та трав і кип'ятіть соус прибл. 10 хвилин.
- ▶ Приправте сіллю, перцем та цукром за смаком. Дайте соусу охолонути.
- ▶ Нагрійте піч до 250°C.
- ▶ Розкатуйте тісто на посипаному борошном столі та зробіть з нього два кола. Покладіть тісто у піддон для смаження, змащений жиром. Обсипте піцу начинкою та приправами, залишаючи края. Обсипте бажаними інгредієнтами за смаком, додайте трохи сиру, капніть трохи оливкової олії.
- ▶ Запікайте піцу 12-15 хвилин.

## Смажена картопля з цукіні



- 375 г картоплі
  - щіпка солі
  - 1 цукіні (прибл. 250 г)
  - 1 зубчик часнику, роздавлений
  - прибл. 40 г масла + масло для змащування піддону печі
  - 2 ст. ложки італійських чи провансальських приправ
  - 1 велике яйце
  - 75 мл збитого крему
  - 75 мл молока
  - перець
  - 70 г недозрілого сиру
- ▶ Зніміть шкурку та помийте картоплини.
  - ▶ Вставте тримач вставок (вставка для тонкого нарізання) у посудину, наріжте картоплини та цукіні при швидкості 1.
  - ▶ Кип'ятіть картопляні скибки у солоній воді, поки вони майже не зваряться.
  - ▶ Покладіть скибки у друшляк та старанно промийте.
  - ▶ Покладіть половину масла у сковороду, смажте половину скибок цукіні протягом 3 хвилин, часто перевертаючи. Обсипте скибки половиною кількості приправ.
  - ▶ Дайте смаженим скибкам цукіні висохнути на кухонному папері.
  - ▶ Змастити пічний піддон з низькими стінками, покладіть на нього цукіні та картопляні скибки, чергуючи їх та розміщуючи як черепицю.

- ▶ Збийте яйце з кремом та молоком металевим ножом при швидкості 2. Додайте солі та перцю за смаком, вилийте суміш на скибки картоплі та цукіні, що лежать на піддоні.
- ▶ Замініть нарізну вставку здрібнювальною, покришіть твердий сир на швидкості 2, обсипте ним блюдо.
- ▶ Покладіть блюдо у центр гарячої печі (200°C) та запікайте 15 хвилин.

## Лососячий мус (на 3-4 особи)



- 1 банка консервованого лосося (220 г)
  - 2 листа желатину
  - декілька пір'їв луку
  - щіпка солі
  - щіпка каєнського перцю
  - половина ст. ложки лимонного соку
  - 125 г збитого крему
  - 1 маленька цибулина
  - Водяний крес для гарніру
- ▶ Замочіть желатин у великій кількості води.
  - ▶ Наріжте часник та цибулю у комбайні, застосовуючи імпульсний режим.
  - ▶ Видаліть кістки та шкіру з лосося.
  - ▶ Додайте солі, каєнського перцю, лимонного соку, лосося та рідини з консервної банки до нарізаного часнику та цибулі, робіть пюре при швидкості 2.
  - ▶ Покладіть пюре у посудину.
  - ▶ Закип'ятіть невелику кількість води, розведіть желатин у ній.

- ▶ Вмішайте розчин желатину у лососеве пюре.
- ▶ Вставте диск для емульсування посудину та збийте крем, натискаючи кнопку "pulse" *прибл. 15 секунд.*
- ▶ Вмішайте збитий крем у лососеве пюре *дерев'яною ложкою.*
- ▶ Вилийте мус на блюдо, накрийте, дайте остигнути у холодильнику *декілька годин.*
- ▶ Обкладіть мус деякою кількістю кресу.

### **Начинка для бутербродів**

2

- 2 маленькі моркви, нарізані шматками
- 2-3 нарізаних корнішона
- 75 г нарізаної цвітної капусти
- 75 г нарізаного кореню селери
- зелені трави (нарізані петрушка, кроп, полин естрагон, стеблини селери)
- 100 г майонезу
- 100 г сиру
- сіль
- перець
- ▶ Мілко наріжте моркву, корнішон, цвітну капусту, зелені трави та корінь селери. Змішайте ретельно майонез із сиром та приправте сіллю та перцем.

### **Іспанський салат з капусти**

2

- 1 маленька червона капуста
- 2 червоні цибулини
- 1 фенхель
- 1 яблуко

- сік з одного помаранча та 2 ст. ложки оцту з червоного вина
- 1 ст. ложка гірчиці
- ▶ Змішайте сік, гірчицю та оцет. Наріжте капусту (качанну), цибулю, фенхель та яблуко *при швидкості 1.*
- ▶ Змішайте інгредієнти у посудині для салату.

### **Губчастий торт**

2

- 4 яйця
- 30 мл води (35°C)
- 1 щіпка солі
- 150 г цукру
- 1 пакетик ванільного цукру
- 150 г просіяного борошна
- 3 г пекарського порошку
- ▶ Збивайте яйця з водою протягом *прибл. 2 хвилин.* Потроху додайте цукру, ванілі та солі та перемішуйте *приблизно 1 хвилину.* Суміш повинна сповзати з ложки товстою стрічкою. Вмішайте борошно та пекарський порошок лопаткою. Запікайте при температурі *прибл. 170°C* *прибл. 30-35 хвилин* у печі.
- ▶ Порада: Ви можете наповнити губчастий торт будь-яким кремом або просто збитим кремом зі свіжими фруктами

## Цацикі



- 1 огірок
  - 200 мл йогурту
  - 1 ст. ложка маслинової олії
  - 2 зубчики часнику
  - щіпка солі
  - 1 ст. ложка порізаного кропу
  - кілька листиків м'яти
- 
- ▶ Зніміть шкурку з огірка та покришіть його при швидкості 1. Покладіть покришений огірок у друшляк та дайте стекти воді.
  - ▶ Змішайте інші інгредієнти, за виключенням листя м'яти, з огірком. Дайте салату остигнути, поклавши закриту посудину з ним у холодильник. Перед тим, як подавати, обсыпте зверху листям м'яти.

## Kuhinjski stroj: dijelovi i pribor

- A Kontrola brzine
- B Motorna jedinica
- C Ugrađeni sigurnosni mehanizam
- D Posuda
- E Držač za pribor
- F Hvataljka pokrova (aktivira i deaktivira sigurnosni mehanizam)
- G Pokrov posude
- K Cijev za dodavanje sastojaka
- I Potiskivač
- J Pokrov sa spremnikom
- K Srednji umetak za rezanje
- L Umetak za fino sjeckanje
- M Srednji umetak za sjeckanje
- N Držač umetaka
- O Nož (+ zaštitni pokrov)
- P Dodatak za mijesenje
- Q Disk za emulziju
- R Lopatica

## Uvod

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

### Ako aparat iznenada prestane raditi:

- 1** Izvucite mrežni kabel iz utičnice.
- 2** Pritisnite tipku "PULSE / 0".

**3** Ostavite aparat hladiti 60 minuta.

**4** Utaknite mrežni kabel u utičnicu.

**5** Ponovo uključite aparat.

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

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

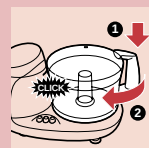
## Važno

- ▶ Prije uporabe pažljivo pročitajte ove upute i pogledajte ilustracije.
- ▶ Zadržite ovaj priručnik za buduću uporabu.
- ▶ Prije priključenja na napajanje provjerite da li napon Vaše mreže odgovara onome naznačenom na pločici s podacima (110-127V ili 220-240V).
- ▶ Nikada ne koristite pribor ili dijelove drugih proizvođača ili one koji nisu naznačeni od proizvođača, jer se na taj način poništava jamstvo.
- ▶ Nemojte koristiti aparat ako su mrežni kabel, utikač ili druge komponente oštećeni.
- ▶ Ako se mrežni kabel ošteti, mora se zamijeniti u ovlaštenom Philips servisu kako bi izbjegli potencijalno opasne situacije.

- ▶ Prije prve uporabe dobro operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom.
- ▶ Kad je posuda ispravno učvršćena na motornu jedinicu, začuje se "klik".
- ▶ Disk za emulzije, nož i dodatak za mijesenje moraju se postaviti na držač za pribor koji se nalazi u posudi.
- ▶ Ne prekoračujte količine i vrijeme pripreme navedene u tablici.
- ▶ Ne prekoračujte oznaku maksimalne količine na posudi. (Najviša linija).
- ▶ Isključite aparat iz napajanja odmah nakon uporabe.
- ▶ Nikada ne stavljajte prste ili predmete (primjerice, lopaticu) u cijev za dodavanje sastojaka dok aparat radi. Za tu namjenu koristite samo potiskivač.
- ▶ Držite aparat dalje od dohvata djece.
- ▶ Nikada ne ostavljajte aparat raditi bez nadzora.
- ▶ Prije skidanja nastavaka ISKLJUČITE aparat.
- ▶ Nikada ne uranjajte motornu jedinicu u vodu ili drugu tekućinu i ne ispirite je pod vodom. Čistite je vlažnom krpom.
- ▶ Prije svake uporabe skinite zaštitni pokrov s noža.
- ▶ Ne dodirujte OŠTRE noževe, posebno kad je aparat priključen na napajanje.
- ▶ Ako se noževi zaglave, ISKLJUČITE APARAT IZ NAPAJANJA prije uklanjanja sastojaka koji blokiraju noževe.
- ▶ Vruće sastojke prije obrade pustite da se ohlade (maks. temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Razina buke: Lc= 89 dB [A].

## Uporaba

### Posuda



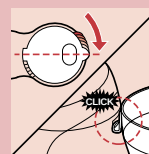
- 1** Stavite posudu na aparat. Zakrenite ručicu u smjeru strelice dok ne klikne.



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

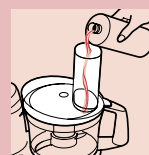
### Ugrađeni sigurnosni mehanizam

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

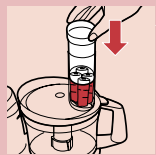


- 1** Provjerite jesu li strelice na pokrovu i motornoj jedinici postavljene suprotno jedna drugoj. Izbočenje na pokrovu sada prekriva otvor ručke.

### Cijev za dodavanje sastojaka i potiskivač



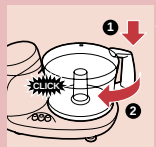
- 1** Za dodavanje tekućih i/ili krutih sastojaka koristite cijev. Potiskujte ih potiskivačem.



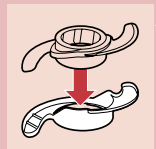
- 2** Kako sastojci ne bi ispadali iz cijevi, možete je zatvoriti potiskivačem.

### Nož

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

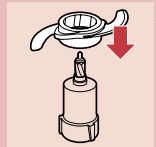


- 1** Postavite posudu na motornu jedinicu.

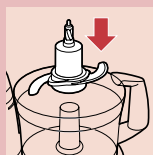


- 2** Skinite zaštitni pokrov s noža.

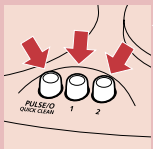
Oštrice noževa su vrlo oštre. Ne dodirujte ih!



- 3** Stavite nož na držač za pribor.



- 4** Stavite držač pribora u posudu.



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

- 6** Mogućnosti podešavanja brzine Vam omogućuju postizanje optimalnih rezultata.

- ▶ Podešenje "PULSE / 0": za pulsni rad i isključenje aparata. Kad pritisnete tipku "PULSE / 0", aparat radi na najvećoj brzini. Kad otpustite tipku, aparat se zaustavlja.
- ▶ podešenje 1: za normalnu brzinu.
- ▶ podešenje 2: za povećanu brzinu.

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

### Savjeti

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

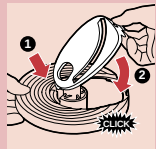
Ako se sastojci zalijepu na nož ili stijenke posude:

- 1** Isključite aparat.

**2** Skinite pokrov s posude.

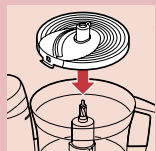
**3** Uklonite sastojke s posude.

### Umeci



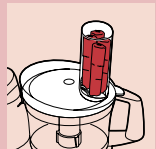
**1** Stavite odabrani umetak u držač.

Nož umetka je vrlo oštar. Ne dodirujte ga!



**2** Stavite držač s umetkom na držač u posudi.

**3** Stavite pokrov na posudu.



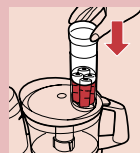
**4** Stavite sastojke u cijev. Veće sastojke narežite kako bi stali u cijev.

**5** Za najbolje rezultate ravnomjerno napunite cijev.

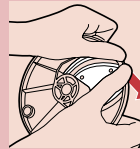
Kod većih količina namirnica, obrađujte samo manje količine odjednom i redovito praznite posudu.

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

Recepti opisani u tablici bit će spremni za 10-60 sekundi.

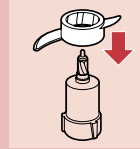


**2** Potiskujte sastojke polako i ravnomjerno potiskivačem.



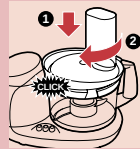
**3** Vađenje umetka s držača: prihvatite držač umetka rukama sa stražnjom stranom okrenutom prema Vama i palčevima pritisnite rub umetka. Umetak će ispasti iz držača.

### Nastavak za mijesjenje



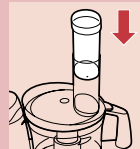
Ovaj se nastavak može koristiti za mijesjenje kruha, smjesa za kolače i palačinke.

**4** Stavite nastavak za mijesjenje na držač pribora.

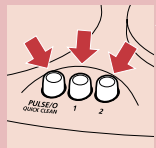


**5** Stavite sastojke u posudu.

**6** Stavite pokrov na posudu.



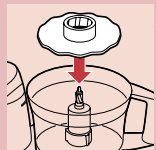
**7** Zatvorite cijev za dodavanje sastojaka potiskivačem.



- 8** Za optimalne rezultate odaberite ispravnu brzinu. Pogledajte tablicu.

### Disk za emulziju

Ovaj disk možete koristiti za pripremu majoneze, šlaga i tučenog vrhnja.



- 9** Stavite disk za emulziju na držač pribora u posudi.
- 10** Stavite sastojke u posudu. Stavite pokrov na posudu.
- 11** Za optimalne rezultate odaberite odgovarajuću brzinu. Pogledajte tablicu preporučenih brzina.

### Savjeti

- ▶ Za pripremu tučenog vrhnja jaja moraju biti na sobnoj temperaturi.  
Izvadite namirnice iz hladnjaka oko pola sata prije početka pripreme.
- ▶ Za izradu majoneze, namirnice moraju biti na sobnoj temperaturi.  
Ulje možete dodati kroz maleni otvor na dnu potiskivača.
- ▶ Kod pripreme šlaga, sastojci moraju biti na temperaturi hladnjaka. Pazite na vrijeme

pripreme (pogledajte tablicu) - ono ne smije biti predugo.

Kako biste bolje kontrolirali proces, koristite Pulse tipku.

### Čišćenje

Prije čišćenja motorne jedinice uvijek isključite aparat iz napajanja.

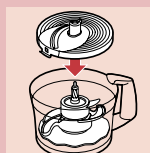
- 1** Čistite motornu jedinicu vlažnom krpom. Ne uranjajte motornu jedinicu u vodu i ne ispirite je pod slavinom.
- 2** Dijelove koji su bili u kontaktu s hranom uvijek operite vrućom vodom i deterdžentom za pranje posuđa odmah nakon uporabe.
- ▶ Posuda, pokrov posude, potiskivač i pribor mogu se prati u perilici posuđa.  
Otpornost na strojno pranje ispitana je prema DIN EN 12875.  
Pokrov sa spremnikom nije otporan na strojno pranje!

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

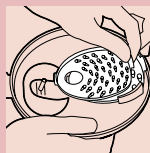
Pazite da oštrice noža i umetaka ne dođu u kontakt s tvrdim predmetima jer tako mogu otupjeti. Neki sastojci mogu prouzročiti izbljeđivanje boje pribora. To nema negativan učinak i obično nestane nakon nekog vremena.

## Pohranjivanje

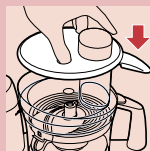
### MicroStore



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



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



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

## Jamstvo i servis

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

## Količine i vrijeme pripreme

| Sastojci                                         | Maks. količina | Podešavanje brzine / Pribor | Postupak                                                                                                                                 | Primjena                                 |
|--------------------------------------------------|----------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Jabuke, mrkve, celer - ribanje/rezanje na kriške | 350g           | 2/P<br>☺                    | Narežite namirnice tako da stanu u cijev. Napunite cijev sastojcima i ribajte laganim pritiskom potiskivača.                             | Salate, sirovo povrće                    |
| Tijesto za palačinke - tučenje                   | 250 ml mlijeka | 2 / ☺                       | Prvo ulijte mlijeko u posudu i dodajte suhe sastojke. Miješajte sastojke oko 1 minute. Ako je potrebno ponovite postupak najviše 2 puta. | Palačinke, vafli                         |
| Krušne mrvice - sjeckanje                        | 100g           | 2 / ☺                       | Koristite suhi, hrskavi kruh.                                                                                                            | Panirana i zapečena jela                 |
| Krema od maslaca (creme au beurre) - tučenje     | 300g           | 2 / ☺                       | Koristite meki maslac.                                                                                                                   | Deserti, preljevi                        |
| Sir (parmezan) - sjeckanje                       | 200g           | 2 / ☺                       | Komad Parmezana bez kore izrežite na komade veličine približno 3 x 3 cm.                                                                 | Ukrasi, juhe, umaci, zapečena jela       |
| Sir (Gouda) - ribanje                            | 200g           | 2 / ☺                       | Izrežite sir na komade tako da stanu u cijev. Pažljivo pritisnite potiskivačem.                                                          | Umaci, pizze, zapečena jela, fondue      |
| Čokolada - sjeckanje                             | 200g           | 2 / ☺                       | Koristite tvrdnu, običnu čokoladu. Izlomite je na komadiće od 2 cm.                                                                      | Ukrasi, umaci, tijesto, pudinzi, mousse. |
| Grašak, mahune (kuhane) - pire                   | 250g           | 2 / ☺                       | Koristite kuhani grašak ili mahune. Ako je potrebno dodajte malo tekućine kako bi smjesa bila ravnomjerna.                               | Pirei, juhe                              |

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

| Sastojci                                | Maks. količina | Podešavanje brzine / Pribror | Postupak                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Primjena                                   |
|-----------------------------------------|----------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Tijesto za pite - miješanje             | 200g brašna    | 2 / 2                        | Koristite hladni margarin i hladnu vodu. Stavite brašno u posudu i dodajte margarin izrezan na komadiće veličine 2cm. Miješajte na maks. brzini dok tijesto ne postane mekano i dodajte hladnu vodu tijekom miješanja. Zaustavite čim se tijesto pretvori u loptu. Prije dalje obrade ostavite tijesto da se ohladi. | Voćne pite, valjušci                       |
| Tijesto (kvasac) - mijesenje            | 300g brašna    | 2 / 2                        | Prvo izmiješajte kvasac, toplo mlijeko i malo šećera u posebnoj posudi. Stavite sve sastojke u posudu i mijesite dok se ne prestane lijepiti za posudu (približno 1 minutu). Ostavite dizati 30 minuta.                                                                                                              | Obogaćeni kruh                             |
| Bjelanjci - emulzija                    | 4 bjelanjka    | 2 / 1                        | Bjelanjci moraju biti na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje 2 bjelanjka.                                                                                                                                                                                                                               | Pudinzi, nabujci, puslice                  |
| Voće (jabuke, banane) - sjeckanje/-pire | 500g           | P / 2                        | Savjet: dodajte malo limunovog soka kako voće ne bi izgubilo boju. Dodajte malo tekućine kako bi pire bio mek.                                                                                                                                                                                                       | Umaci, džemovi, pudinzi, hrana za dojenčad |
| Začini (peršin) - sjeckanje             | Min. 75g       | 2/P / 2                      | Prije sjeckanja operite i osušite.                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Umaci, juhe, ukrasi, biljni maslac         |

| Sastojci                                     | Maks. količina | Podešenje brzine / Pribror | Postupak                                                                                                                                                                            | Primjena                                                    |
|----------------------------------------------|----------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Majoneza - emulzija                          | 3 jaja         | 1-2 / ☉                    | Svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje jedno veliko, dva mala jaja ili dva žumanjka. U posudu stavite jaje i malo octa i pomalo dodajte ulje. | Salate, ukrasi i umaci za roštilj                           |
| Meso, riba, perad (nemasno meso) - sjeckanje | 300g           | 2/P / ☉                    | Prvo uklonite žilice i kosti. Izrežite meso na kockice od 3 cm. Za bolje rezultate koristite pulsno podešenje.                                                                      | Tartar odrezak, hamburgeri, riblje okruglice, mljeveno meso |
| Smjesa (kolač) - miješanje                   | 3 jaja         | 2 / ☉                      | Sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Miješajte omekšani maslac i šećer dok smjesa ne postane mekana i kremasta. Zatim dodajte mlijeko, jaja i brašno.                        | Razni kolači                                                |
| Orasi - sjeckanje                            | 250g           | 2/P / ☉                    | Koristite pulsno podešenje (P) za grublje sjeckanje ili maks. podešenje za finije sjeckanje.                                                                                        | Salate, kruh, kreme, pudinzi                                |
| Luk - sjeckanje                              | 400g           | P / ☉                      | Očistite luk i narežite na 4 dijela. Napomena: koristite najmanje 100g. Uvijek nekoliko puta koristite pulsni rad kako luk ne bi bio presitno nasjeckan.                            | Pirjanje, ukrasi                                            |

| Sastojci                      | Maks. količina | Podešenje brzine / Pribror | Postupak                                                                                                                | Primjena                    |
|-------------------------------|----------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Luk - rezanje na ploške       | 300g           | 1 / ☉                      | Očistite luk i narežite na komade tako da stanu u cijev. Napomena: koristite najmanje 100g.                             | Pirjanje, ukrasi            |
| Perad - sjeckanje             | 200g           | 2/P / ☉                    | Prvo uklonite žilice i kosti. Izrežite meso na kockice od 3 cm. Za grublje sjeckanje koristite pulsno podešenje.        | Mljeveno meso               |
| Povrće - sjeckanje            | 250g           | 2 / ☉                      | Narežite na kockice od 3 cm i nasjeckajte nožem.                                                                        | Juhe, sirovo povrće, salate |
| Povrće i meso (kuhano) - pire | 350g           | 2 / ☉                      | Za grublji pire dodajte malo tekućine. Za finiji pire nastavite dodavati tekućinu dok smjesa ne postane glatka.         | Dječja i hrana za dojenčad  |
| Tučeno vrhnje - tučenje       | 350ml          | P / ☉                      | Koristite šlag ohlađen u hladnjaku. Napomena: koristite najmanje 125ml šlaga. Šlag je gotov nakon približno 20 sekundi. | Ukrasi, šlag, sladoledi     |

**Recepti****Juha od brokule (za 4 osobe)**

Pribor: 🍲 🥄

- 50g oguljenog Gouda sira
- 300g kuhane brokule (stabljike i glave)
- voda u kojoj se kuhala brokula
- 2 kuhana krumpira narezana na komade
- 2 kocke za juhu
- 2 žličice netučenog vrhnja
- curry
- sol
- papar
- muškatni oraščić

- ▶ *Naribajte sir. Načinite pire od brokule i kuhanog krumpira i malo vode u kojoj se kuhala brokula. Stavite pire od brokule, kocke za juhu i preostalu tekućinu u mjericu do 750 cc. Premjestite u zdjelu i miješajući prelijte u posudu. Dodajte sir i začinite curryem, solju, paprom, muškatnim oraščićem, te dodajte vrhnje.*

**Voćni kolač**

🍰

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

- ▶ *Ostavite kandirano voće i grožđice u voćnom čaju oko 2 sata. Stavite metalni nož u posudu. Izrežite margarin na kocke veličine približno 2x3 cm. Stavite sve sastojke osim voća u posudu i miješajte pri brzini 2. Dodajte voće i nastavite miješati na brzini 1 dok se voće ne pretvori u kašu. Pecite oko 30-40 minuta na temperaturi 180°C.*

**Pire krumpir**

🥔

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

**Majoneza**

🥄

- 2 žumanjca ili 1 veliko jaje
- 1 žličica senfa
- 1 žličica octa
- 200ml ulja
- ▶ *Sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Postavite disk za emulziju u posudu. Stavite u posudu žumanjce ili jaje, senf i ocat. Koristite podešenje 1 ili 2. Postupno dodajte ulje kroz cijev na rotirajući disk. Za ulijevanje ulja možete koristiti mali otvor na potiskivaču.*
- ▶ *Savjet za tartar umak: dodajte peršin, kisele krastavce i tvrdo kuhana jaja.*

- ▶ *Savjet za koktel umak: u 100ml majoneze dodajte 50ml svježeg vrhnja, malo viskija, 3 žličice kreme od rajčice i malo sirupa od džumbira.*

## Frape

🔪

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

## Tijesto za pizzu

🔪

- 400g brašna
- 1/2 žličice soli
- 20g svježeg ili 1,5 pakiranja suhog kvasca
- +/- 240cc vode (35°C)
- ▶ *Preljev:*
- 300ml oguljenih rajčica (u konzervi)
- 1 žličica miješanih talijanskih začina (sušenih ili svježih)
- sol i papar
- šećer
- Sastojci koji se stavljaju na pizzu: masline, salama, artičoke, gljive, inćuni, Mozzarella sir, paprika, ribani tvrdi sir i maslinovo ulje po ukusu.
- ▶ *Stavite nastavak za mijesenje u posudu. Stavite sve sastojke u posudu i odaberite podešenje 2. Mijesite oko 1 minute dok se ne formira glatka*

*lopta. Prihvatite aparat kako se ne bi pomicao po radnoj površini. Stavite tijesto u odvojenu posudu prekrivenu vlažnom krpom i ostavite dizati 30 minuta.*

- ▶ *Metalnim nožem nasjeckajte luk i češnjak i pržite dok ne postanu prozirni.*
- ▶ *Dodajte oguljene rajčice i začine i miješajte oko 10 minuta.*
- ▶ *Začinite solju, paprom i šećerom. Ostavite umak da se ohladi.*
- ▶ *Zagrijte pećnicu na 250°C.*
- ▶ *Izvaljajte tijesto na površini posutaj brašnom i oblikujte dva okrugla tijesta. Stavite tijesto u nauljenu posudu za pečenje. Premažite umakom i ostavite rubove slobodnima. Stavite željene sastojke, pospite ribanim sirom i začinite s malo maslinovog ulja.*
- ▶ *Pecite 12-15 minuta.*

## Zapečeni krumpir s bučicama

🔪 🕒 🍴

- 375g krumpira
- prstohvat soli
- 1 bučica (oko 250 g)
- 1 režanj češnjaka, drobljenog
- oko 40g maslaca + maslac za posudu za pečenje u pećnici
- 2 žličice talijanskih ili provansalskih začina
- 1 veliko jaje
- 75ml tučenog vrhnja
- 75ml mlijeka
- papar
- 70g polutvrdog sira

- ▶ Ogulite i operite krumpir.
- ▶ Stavite umetak za rezanje s držačem u posudu i narežite krumpir i bučicu na podešenju 1.
- ▶ Kuhajte krumpir u kipućoj vodi s malo soli dok ne bude gotovo kuhan.
- ▶ Stavite krumpir u cjediljku i dobro ga osušite.
- ▶ Stavite pola kocke maslaca u posudu za pečenje; pola količine bučica pecite 3 minute i redovito ih okrećite. Začinite ih s pola začina.
- ▶ Ostavite pečene ploške bučica cijediti na kuhinjskom papiru.
- ▶ Namastite posudu za pečenje u pećnici i stavite ploške bučica i krumpira jedne na druge tako da se preklapaju.
- ▶ Istucite jaje s vrhnjem i mlijekom metalnim nožem pri brzini 2. Dodajte sol i papar po ukusu i prelijte smjesu preko krumpira i bučica u posudi.
- ▶ Zamijenite umetak za rezanje umetkom za ribanje, naribajte sir pri brzini 1 i pospite ga po krumpiru i bučicama.
- ▶ Stavite posudu u sredinu zagrijane pećnice (200°C) i pecite 15 minuta.

### **Mousse od lososa (za 3-4 osobe)**



- 1 konzerva lososa (220g)
- 2 pločice želatine
- nekoliko stabljika luka vlasca
- prstohvat soli
- prstohvat crvene paprike
- pola žličice limunovog soka
- 125ml tučenog vrhnja
- 1 mali luk
- salata za ukras

- ▶ Namočite želatinu u mnogo vode.
- ▶ Nasjeckajte vlasac i luk u kuhinjskom stroju na pulsnom podešenju.
- ▶ Skinite kožu i kosti s lososa.
- ▶ Luku i vlascu dodajte sol, papriku, limunov sok, lososa i tekućinu iz posude i miješajte na podešenju 1.
- ▶ Stavite pire u posudu.
- ▶ Rastopite želatinu u malo kipuće vode.
- ▶ Umiješajte otopinu želatine u pire od lososa.
- ▶ Stavite disk za emulziju u posudu, pritisnite P tipku i tucite kremu približno 15 sekundi.
- ▶ Drvenom žlicom umiješajte tučeno vrhnje u pire od lososa.
- ▶ Izlijte mousse u posudu za posluživanje, prekrijte i ostavite nekoliko sati u hladnjaku.
- ▶ Ukrasite mousse s malo salate.

### **Namaz za sendvič**



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

## Španjolska salata od kupusa (za 4 osobe)

ž

- 1 mala glavica crvenog kupusa
- 2 crvena luka
- 1 komorač
- 1 jabuka
- sok jedne naranče i 2 žličice vinskog octa
- 1 žličica senfa

- ▶ *Miješajte sok, senf i ocat. Narežite kupus, luk, komorač i jabuku.*
- ▶ *Složite sastojke u zdjelu za salatu.*

## Biskvit

ž

- 4 jaja
- 30ml vode (35°C)
- prstohvat soli
- 150g šećera
- 1 vrećica vanilin šećera
- 150g brašna
- 3g praška za pecivo

- ▶ *Tucite jaja i vodu približno 2 minute. Postupno dodajte šećer, vanilin šećer i sol i miješajte približno 1 minutu. Smjesa mora biti tvrda. Lopaticom umiješajte brašno i prašak za pecivo. Pecite na približno 170°C oko 30-35 minuta u pećnici.*
- ▶ *Savjet: Biskvit možete nadjenuti raznim kremama ili jednostavno tučenim vrhnjem sa svježim voćem.*

### Kuhinjski strojek: deli in nastavki

- A Regulacija hitrosti
- B Motorna enota
- C Vgrajena varnostna ključavnica
- D Skleda
- E Nosilna os
- F Zatič pokrova (aktivira in deaktivira varnostno ključavnico)
- G Pokrov sklede
- H Oskrbovalni kanal
- I Potiskalo
- J Ovitek pokrova s prostorom za shranjevanje
- K Rezalna plošča za srednje debelo rezanje
- L Rezalna plošča za fino ribanje
- M Rezalna plošča za srednje grobo ribanje
- N Nosilec vložne rezalne plošče
- O Rezilo (+ zaščitni plašč)
- P Nastavek za gnetenje
- Q Plošča za emulgiranje
- R Lopatica

### Predstavitev

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

### Če vaš aparat nenadoma preneha delovati:

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

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

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

### Pomembno

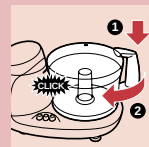
- ▶ Pred uporabo aparata si pozorno preberite navodilo in si oglejte pripadajoče ilustracije.
- ▶ To navodilo shranite tudi za kasneje.
- ▶ Preden aparat priključite na električno omrežje preverite, ali napetost označena na aparatu, ustreza napetosti v lokalnem električnem omrežju (110 - 127V ali 220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

- ▶ Nikoli ne uporabljajte nobenega drugega dela ali nastavka, razen originalnih Philipsovih oz. tistih, ki bi jih Philips izrecno priporočil. Vaša garancija bo v primeru uporabe takšnih delov neveljavna.
- ▶ Če so poškodovani omrežni kabel, vtičnik ali kakšna druga komponenta, aparata ne smete uporabljati.
- ▶ Če je omrežni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le Philips, s strani Philipsa pooblaščen servisni center ali primerno kvalificirana oseba, da se izognete nevarnosti.
- ▶ Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano.
- ▶ Ko skledo pravilno pritrdite na motorno enoto, boste zaslišali "klik".
- ▶ Plošča za emulgiranje, rezilo in nastavki za gnetenje se morajo namestiti na nosilno os, ki stoji v skledi.
- ▶ Ne prekoračite v tabeli navedenih količin in obdelovalnega časa.
- ▶ Ne prekoračite maksimalno dovoljene vsebine, označene na skledi. (Zgornja črta lestvice).
- ▶ Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.
- ▶ Nikoli ne vtikajte prstov ali predmetov (npr. lopatice) v oskrbovalni kanal, medtem ko aparat deluje. Za to je namenjeno potiskalo.
- ▶ Aparat hranite izven dosega otrok.
- ▶ Aparata nikoli ne pustite delovati brez nadzora.
- ▶ Pred snemanjem nastavkov aparat izklopite.

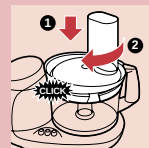
- ▶ Motorne enote nikoli ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino in je tudi ne spirajte pod pipo. Za čiščenje uporabite le vlažno krpo.
- ▶ Pri vsaki uporabi odstranite zaščitni plašč z rezila.
- ▶ Ne dotikajte se ostrih rezil, zlasti ne takrat, ko je aparat priključen na omrežje.
- ▶ Če se rezila zataknejo, **APARAT IZKLJUČITE** iz električnega omrežja. Šele nato odstranite oviro, ki je zablokirala rezila.
- ▶ Vroče sestavine se naj pred obdelavo najprej ohladijo (maksimalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Stopnja hrupa: Lc= 89 dB [A].

## Uporaba aparata

### Skleda



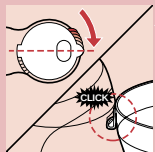
- 1** Namestite skledo v kuhinjski strojek. Zasučite ročaj v smeri puščice, da se zaskoči s klikom.



- 2** Namestite pokrov na skledo. Z nekaj moči zasučite pokrov v smeri puščice, da se zaskoči s klikom.

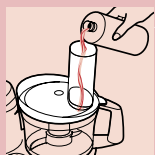
### Vgrajena varnostna ključavnica

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

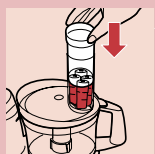


- 1** Pazite, da bosta označba na pokrovu in puščica na skledi neposredno druga nasproti drugi. Izboklina pokrova bo tedaj pokrivala odprtino na ročaju.

### Oskrbovalni kanal in potiskalo

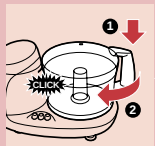


- 1** Skozi oskrbovalni kanal dodajajte tekoče in trdne sestavine. S potiskalom potiskajte sestavine skozi kanal.



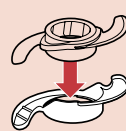
- 2** S potiskalom lahko tudi zaprete oskrbovalni kanal in s tem preprečite sestavinam, da bi ušle skozi njega.

### Rezilo



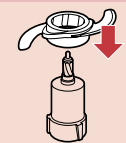
- ▶ Rezilo se lahko uporablja zasekljanje, mešanje, mletje, pasiranje in za pripravo zmesi za torte.

- 1** Namestite skledo na motorno enoto.

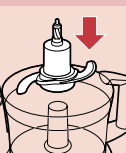


- 2** Z rezila odstranite zaščitni plašč.

Robovi rezila so zelo ostri. Ne dotikajte se jih!

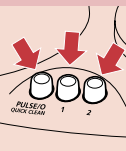


- 3** Namestite rezilo na nosilno os.



- 4** Nosilno os namestite v skledo.

- 5** Vstavite žvila v skledo. Večje kose prej razrežite na približno 3 x 3 cm velike koščke. Zaprite skledo s pokrovom.



- 6** Različne nastavitve hitrosti omogočajo prilagoditev hitrosti aparata, tako da dosežete optimalni učinek.

- ▶ nastavev "PULSE / 0": za impulzne operacije in za izklop aparata. Ko je pritisnjen gumb "PULSE / 0", deluje aparat z največjo hitrostjo. Aparat preneha delovati, ko gumb spustite.
- ▶ nastavev 1: za normalno hitrost.
- ▶ nastavev 2: za veliko hitrost.

V tabeli si oglejte priporočene nastavitve hitrosti. Postopki in recepti, omenjeni v tabeli, bodo pripravljani po 10-60 sekundah.

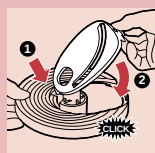
## Nasveti

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

Če se hrana zalepi za stene skleda:

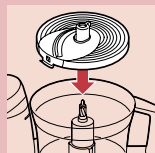
- 1** Izklopite aparat.
- 2** Odstranite pokrov s skleda.
- 3** Z lopatico odstranite sestavine.

## Rezalne plošče in plošče za ribanje

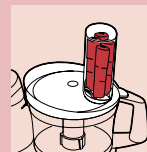


- 1** Vstavite izbrani vložek v nosilec za rezalne plošče.

Rezilni robovi obdelovalnih plošč so zelo ostri. Ne dotikajte se jih!



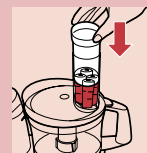
- 2** Namestite nosilec na nosilno os v skledi.
- 3** Na skledo namestite pokrov.



- 4** Vstavite živila v oskrbovalni kanal. Večje kose prej razrežite, da bodo primerni za kanal.

- 5** Oskrbovalni kanal enakomerno napolnite, da bo učinek boljši.

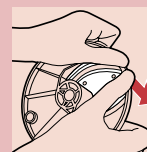
Kadar morate narezati večjo količino živil, jih razdelite na manjše količine in jih obdelujte postopoma, hkrati pa redno spraznjujte skledo med posameznimi količinami.



- 1** Za optimalni rezultat izberite primerno nastavitev hitrosti. Priporočene nastavitve hitrosti si oglejte v tabeli.

Postopki in recepti, omenjeni v tabeli, bodo pripravljeni po 10-60 sekundah.

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



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

## Nastavek za gnetenje

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

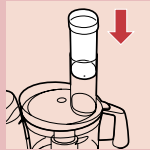


- 4** Na nosilno os namestite nastavek za gnetenje.

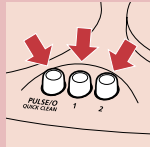


**5** Vstavite sestavine v skledo.

**6** Pokrijte skledo s pokrovom.



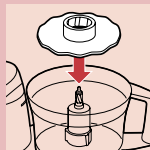
**7** Potiskalo vstavite v kanal, da ga zaprete.



**8** Za doseg optimalnega rezultata izberite primerno nastavitve hitrosti. Priporočene nastavitve hitrosti si oglejte v tabeli.

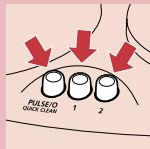
### Plošča za emulgiranje

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



**9** Namestite ploščo za emulgiranje na nosilno os v skledi.

**10** Vstavite živila v skledo in namestite pokrov na skledo.



**11** Za doseg optimalnega rezultata izberite primerno nastavitve hitrosti. Priporočene nastavitve hitrosti si oglejte v tabeli.

### Nasveti

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

Živila vzemite iz hladilnika kakšne pol ure pred začetkom obdelave.

▶ Za pripravo majoneze morajo imeti vse sestavine sobno temperaturo.

Olje lahko dodate skozi majhno luknjico na vrhu potiskala.

▶ Ko pripravljate smetano, mora imeti temperaturo, ki je v hladilniku. Pazite na čas priprave (glej tabelo). Ne smete je predolgo stepati.

Za boljši učinek uporabite "impulzni gumb".

### Čiščenje

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

**1** Motorno enoto očistite z vlažno krpo. Ne potaplajte motorne enote v vodo in je tudi ne spirajte pod pipo.

**2** Vse dele, ki so prišli v stik s hrano morate takoj po uporabi oprati z vročo vodo in s sredstvom za čiščenje posode.

▶ Skledo, pokrov sklade, potiskalo in nastavke lahko operete tudi v pomivalnem stroju.

Preizkušeno za pomivalni stroj po testu DIN EN 12875.

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

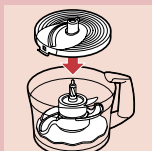
Rezilo in obdelovalne plošče očistite zelo pazljivo  
Rezalni robovi so zelo ostr!

Pazite, da rezalni robovi ne bodo prišli v stik s trdimi predmeti, ker se lahko skrhajo.

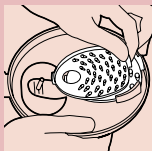
Določena živila lahko povzročijo razbarvanje površine nastavkov. To nima negativnega učinka; razbarvanost ponavadi po določenem času izgine.

## Shranjevanje

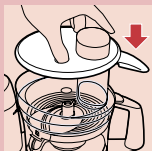
### Mikro shranjevanje



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



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



- ▶ Namestite ovitek s prostorom za shranjevanje plošč na vidni pokrov sklede.
- ▶ Ovijte omrežni kabel okoli vretena na zadnji strani aparata.

## Garancija in servis

Če potrebujete informacijo, ali če imate težave, obiščite Philipsovo spletno stran na internetu [www.philips.com](http://www.philips.com) ali pokličite Philipsov storitveni center v vaši državi (telefonske številke najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni Philipsovega storitvenega centra, se obrnite na vašega trgovca ali na servisno organizacijo za male gospodinjske aparate in aparate za osebno nego. Izdajatelj navodil za uporabo: Philips Slovenija, d.o.o. Knezov Štridon 94, 1000 Ljubljana, Telefon : 01 280 95 22.

## Količine in čas priprave

| Sestavine                                                  | Maksi<br>malna<br>količina | Nasta<br>vitev<br>hitros<br>ti/<br>Nasta<br>vek                                                                                                                         | Postopek                                                                                                                                                           | Uporabni<br>namen                          |
|------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Jabolka,<br>korenje, zelena<br>-<br>strganje/rezanje       | 350 g                      | 2/P   | Sadje/zelenjavo narežite na koščke, ki se prilagajo oskrbovalnemu kanalu. Napolnite kanal s koščki, jih naribajte in jih pri tem narahlo pritiskajte s potiskalom. | Solate, presna zelenjava                   |
| Zmes (za palačinke) -<br>stepanje                          | 250 ml<br>mleka            | 2 /                                                                                    | Najprej nalijte v mešalnik mleko in nato dodajte suhe sestavine. Mešajte sestavine pribl. 1 minuto. Po potrebi ponovite postopek maksimalno dvakrat.               | Palačinke, vafli                           |
| Krušne<br>drobtine -<br>sekljanje                          | 100 g                      | 2 /                                                                                    | Uporabite suh, hrustljiv kruh.                                                                                                                                     | Jedi iz drobtin, gratinirane jedi          |
| Maslena<br>smetana<br>(smetana au<br>beurre) -<br>stepanje | 300 g                      | 2 /                                                                                    | Uporabite mehko maslo za lažji učinek.                                                                                                                             | Deserti, preliv                            |
| Sir (Parmezan)<br>- sekljanje                              | 200 g                      | 2 /                                                                                    | Uporabite kos Parmezana brez skorje in ga narežite na pribl. 3 x 3 cm velike koščke.                                                                               | Okraševanje, juhe, omake, gratinirane jedi |
| Sir (Gauda) -<br>nastrganje                                | 200 g                      | 2 /                                                                                    | Razrežite sir na koščke, ki se prilagajo v kanal. Pazljivo pritisnite s potiskalom.                                                                                | Omake, pize, gratinirane jedi, foundi      |

| Sestavine                                     | Maksi<br>malna<br>količina | Nasta<br>vitev<br>hitros<br>ti/<br>Nasta<br>vek                                         | Postopek                                                                                                                                  | Uporabni<br>namen                                      |
|-----------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Čokolada -<br>sekljanje                       | 200 g                      | 2 /  | Uporabite trdo, čisto čokolado. Nalomite jo na 2 cm velike koščke.                                                                        | Okraševanje, omake, peciva, pudingi, zmrznjena smetana |
| Kuhan grah,<br>fižol - pasiranje              | 250 g                      | 2 /  | Uporabite kuhan grah ali fižol. Po potrebi dodajte malo tekočine, da izboljšate gostoto zmesi.                                            | Pire, juhe                                             |
| Kuhana<br>zelenjava in<br>meso -<br>pasiranje | 300 g                      | 2 /  | Za grobi pire dodajte le malo tekočine. Za fini pire pa dodajajte tekočino, dokler zmes ni dovolj gladka.                                 | Hrana za dojenčke in otroke                            |
| Kumare -<br>rezanje                           | 1<br>kumara                | 1 /  | Vstavite kumaro v kanal in jo nato pazljivo pritisnite s potiskalom.                                                                      | Solata, okraševanje                                    |
| Testo (kruh) -<br>gnetenje                    | 350 g<br>moke              | 2 /  | Zmešajte toplo vodo s kvasom in sladkorjem. Dodajte moko, olje in sol ter gnetite testo pribl. 90 sekund. Pustite ga, da vzhaja 30 minut. | Kruh                                                   |
| Testo (pizza) -<br>gnetenje                   | 400 g<br>moke              | 2 /  | Isti postopek kot pri testu za kruh. Testo gnetite pribl. 1 minuto. Najprej dodajte moko, nato ostale sestavine.                          | Pizza                                                  |

| Sestavine                                    | Maksi<br>malna<br>količin<br>a | Nasta<br>vitev<br>hitros<br>ti/<br>Nasta<br>vek | Postopek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Uporabni<br>namen                            |
|----------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Testo<br>(hrustljivo) -<br>gnetenje          | 200 g<br>moke                  | 2 / 2                                           | Uporabite hladno margarino, narezano na 2 cm velike koščke. Vstavite vse sestavine v skledo in jih gnetite tako dolgo, da se testo izoblikuje v kroglo. Pred nadaljno obdelavo počakajte toliko časa, da se testo ohladi.                                                                                                                  | Jabolčne pite, sladki biskviti, sadni kolači |
| Testo (kolači,<br>pite, cmoki) -<br>gnetenje | 200 g<br>moke                  | 2 / 2                                           | Uporabite hladno margarino in hladno vodo. Vstavite moko v skledo in ji dodajte margarino, razrezano na 2 cm velike koščke. Mešajte toliko časa, da postane testo mehko, nato med mešanjem dodajte hladno vodo. Prenehajte takoj, ko se testo začne oblikovati v kroglo. Pred nadaljno obdelavo počakajte toliko časa, da se testo ohladi. | Sadne torte, pite, cmoki                     |
| Testo<br>(kvašeno) -<br>gnetenje             | 300 g<br>moke                  | 2 / 2                                           | Najprej v posebni posodi zmešajte kvas, toplo mleko in nekaj sladkorja. Vse sestavine vstavite v skledo in gnetite testo toliko časa, da se več ne sprijemlje stene sklede (pribl. 1 minuto). Pustite, da vzhaja 30 minut.                                                                                                                 | Praznični kruh                               |

| Sestavine                                                          | Maksi<br>malna<br>količin<br>a | Nasta<br>vitev<br>hitros<br>ti/<br>Nasta<br>vek | Postopek                                                                                                                                                                                             | Uporabni<br>namen                                        |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Jajčni beljak -<br>emuliranje                                      | 4<br>jajčni<br>beljaki         | 2 / 2                                           | Uporabite jajčni beljak, ki naj ima sobno temperaturo. Pozor: uporabite vsaj 2 jajčna beljaka.                                                                                                       | Puding, sufle, beljakova pena                            |
| Sadje (npr.<br>jabolka,<br>banane) -<br>sekljanje/ -<br>pasiranje  | 500 g                          | P / 2                                           | Nasvet: dodajte malo limoninega soka, da preprečite razbarvanje sadja. Dodajte nekaj tekočine, da dobite gladek pire.                                                                                | Omake, džemi, pudingi, otroška hrana                     |
| Kuhinjska<br>zelenjava (npr.<br>peteršilj) -<br>sekljanje          | vsaj<br>75 g                   | 2/P / 2                                         | Zelenjavo pred sekljanjem operite in posušite.                                                                                                                                                       | Omake, juhe, okraševanje, zeliščno maslo                 |
| Majoneza -<br>emuliranje                                           | 3 jajca                        | 1-2 / 2                                         | Vse sestavine naj imajo sobno temperaturo. Pozor: uporabite vsaj eno veliko jajce, dve mali jajčki ali dva jajčna rumenjaka. Vstavite jajce in malo vinskega kisa v skledo in počasi dodajajte olje. | Solate, okraševanje in omake za raženj                   |
| Meso, ribe,<br>perutnina<br>(pusto/žltnato<br>meso) -<br>sekljanje | 300 g                          | 2/P / 2                                         | Najprej odstranite kite in (ribje) kosti. Meso narežite na 3 cm velike kocke. Uporabite impulzno nastavitev, če želite bolj grob rezultat.                                                           | Tatarski biftek, hamburgerji, ribje kroglice, mleto meso |

| Sestavine | Maksi<br>malna<br>količin<br>a | Nasta<br>vitev<br>hitros<br>ti/<br>Nasta<br>vek | Postopek | Uporabni<br>namen |
|-----------|--------------------------------|-------------------------------------------------|----------|-------------------|
|-----------|--------------------------------|-------------------------------------------------|----------|-------------------|

Zmes (pecivo) - mešanje 3 jajca 2 /  Sestavine naj imajo sobno temperaturo. Mešajte zmehčano maslo in sladkor toliko časa, da postane zmes gladka in kremasta. Nato dodajte mleko, jajca in moko.

Lešniki - sekljanje 250 g 2/P /  Uporabite impulzno nastavitev (P) za bolj grobo seklanje ali maksimalno hitrost za fino seklanje. Solate, kruh, lešnikov namaz, pudingi

Čebula - sekljanje 400 g P /  Olupite čebulo in jo narežite na 4 kose. Pozor: uporabite vsaj 100g. Čebulo nasekljajte le z impulzno nastavitvijo, da ne bo preveč fino nasekljana. Dodatek jedem, okraševanje

Čebula - rezanje 300 g I /  Olupite čebulo in jo narežite na take koščke, ki se bodo prilegali v kanal. Pozor: najmanj 100g. Dodatek jedem, okraševanje

Perutnina - sekljanje 200 g 2/P /  Najprej odstranite kite in kosti. Meso narežite na 3 cm velike kocke. Uporabite impulzno nastavitev za bolj grob rezultat. Mleto meso

Zelenjava - sekljanje 250 g 2 /  Narežite zelenjavo na 3 cm velike koščke in jo sesekljajte z rezilom. Juhe, presna zelenjava, solate

Zelenjava in meso (kuhano) - pasiranje 350 g 2 /  Za grobi pire dodajte le malo tekočine. Za fini pire dodajte tekočino dokler pire ne postane dovolj gladek. Hrana za dojenčke in otroke

| Sestavine | Maksi<br>malna<br>količin<br>a | Nasta<br>vitev<br>hitros<br>ti/<br>Nasta<br>vek | Postopek | Uporabni<br>namen |
|-----------|--------------------------------|-------------------------------------------------|----------|-------------------|
|-----------|--------------------------------|-------------------------------------------------|----------|-------------------|

Stepena smetana - stepanje 350 ml P /  Uporabite smetano, ki ste jo ohladili v hladilniku. Pozor: uporabite najmanj 125ml smetane. Smetana je pripravljena po pribl. 20 sekundah. Okraševanje, kreme, sladoledne mešanice

## Recepti

### Brokolijeva juha (za 4 osebe)

Nastavek: 🍲 2

- 50g zrelega sira Gauda
  - 300g kuhanega brokolija (pecljev in glav)
  - vodo v kateri ste skuhali brokoli
  - 2 kuhana krompirja v kosih
  - 2 kocki kostne juhe
  - 2 žlici nestepene smetane
  - curry
  - sol
  - poper
  - muškato orešek
- ▶ *Naribajte sir. Spasirajte brokoli s kuhanim krompirjem in nekaj vode, v kateri ste brokoli skuhali. Na brokolijev pire prilijte preostalo tekočino ter kocke v merilno posodo vse do 750 cc. Zmes prestavite v ponev in med mešanjem pustite, da zavre. Pomešajte zraven še sir in začinite s curryjem, soljo, poprom in muškatom oreškom ter dodajte smetano.*

### Sadna torta

🍰

- 3 jajca
- 135g margarine (mehke)
- 135g sladkorja
- 255g moka
- 10g pecilnega praška
- 150g rozin
- 150g mešanega kandiranega sadja

- ▶ *Namočite kandirano sadje in rozine za pribl. 2 minuti v sadnem čaju. Namestite kovinsko rezilo v skledo. Narežite margarino na pribl. 2x3 cm velike kocke. Vstavite vse sestavine razen sadja v skledo in jih obdelujte na hitrosti 2 toliko časa, da bodo zadovoljivo premešane. Dodajte sadje in mešajte na hitrosti 1, dokler se sadje ne razporedi v testo. Pecite 30-40 minut na temperaturi 180°C.*

### Krompirjev pire

🍠

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

### Majoneza

🥄

- 2 jajčna rumenjaka ali eno veliko jajce
  - 1 žličko gorčice
  - 1 žličko vinskega kisa
  - 200ml olja
- ▶ *Vse sestavine naj imajo sobno temperaturo. V skledo namestite ploščo za emulgiranje. Vstavite jajčni rumenjak oz. jajce, gorčico in kis v skledo. Uporabite hitrost 1 ali 2. Na ploščo za emulgiranje postopoma dolivajte olje skozi oskrbovalni kanal. Olje lahko vlivate tudi skozi luknjico v potiskalu.*

- ▶ Nasvet za tatarsko omako: dodajte peteršilj, kisle kumarice in trdo kuhana jajca.
- ▶ Nasvet za mešano omako: dodajte 50ml fraše kreme, kanček viskija, 3 žličke paradižnikove mezge in kanček ingverjevega sirupa na 100ml majoneze.

### **Mlečni napitek (osnovni recept)**

ž

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

### **Testo za pizzo**

ž

- 400g moke
- polovico žličke soli
- 20g svežega kvasa ali 1,5 paketka suhega kvasa
- +/- 240cc vode (35°C)
- ▶ Za vrhnji preliv:
  - 300ml pasiranega paradižnika (konzerviranega)
  - 1 žličko mešane italjanskih kuhinjskih začimb (suhe ali sveže)
  - sol in poper
  - sladkor
  - Sestavine, ki jih potrosite po omaki: olive, salame, artičoke, gobe, sardelice, sir Mozzarella, paprika, nariban zreli sir in olivno olje po okusu.

- ▶ V skledo namestite gnetilni nož. Vse sestvine vstavite v skledo in izberite nastavitve hitrosti 2. Testo gnetite pribl. 1 minuto, dokler se ne izoblikuje gladka krogla. Držite aparat z roko, da se ne bo premikal po delovni površini. Prenesite testo v posebno posodo, ga pokrijte z vlažno krpo in pustite, da vzhaja približno 30 minut.
- ▶ S kovinskim rezilom sesekljajte čebulo in česen in ju ocvrite.
- ▶ Dodajte olupljeni paradižnik in kuhinjsko zelenjavo in naj omaka počasi vre približno 10 minut.
- ▶ Po okusu začinite s soljo, poprom in sladkorjem. Pustite, da se omaka ohladi.
- ▶ Pečico segrejte na 250°C.
- ▶ Testo poveljajte na pomokani delovni površini in oblikujte dve okrogli podlagi. Testo dajte na namaščen pladenj za peko. Poljite s prelivom na pizzo, robove pa pustite prazne. Razpršite zelene sestavine in naribani sir po pizzi in čez vse nakapljajte nekaj olivnega olja.
- ▶ Pizzo pecite od 12 do 15 minut.

### **Gratinada iz krompirja in bučk**

ž ☺ ☹

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

- ▶ Olupite in operite krompir.
- ▶ Vstavite nosilec z rezalno ploščo v skledo in narežite krompir in bučke na hitrosti 1.
- ▶ Krompirjeve rezine naj vrejo v vreli vodi, začinjeni s ščepec soli, dokler niso skoraj skuhanе.
- ▶ Vstavite krompirjeve rezine v sito in jih primerno odcedite.
- ▶ Vstavite polovico masla v ponev za cvrtje; polovico bučnih rezin cvrite 3 minute, medtem pa jih neprestano obračajte. Potrosite rezine s polovico začimb.
- ▶ Pustite ocvrte bučne rezine, da se odcedijo na kuhinjskem papirju.
- ▶ Namažite spodnjo stran ponve za pečico z maslom in na njo položite rezine krompirja in bučk, tako da se bodo delno prekrivale kot strešna opeka.
- ▶ S kovinskim nožem stepajte jajce s smetano in mlekom na hitrosti 2. Po okusu dodajte sol in poper in prelijte mešanico preko rezin krompirja in bučk v ponvi.
- ▶ Zamenjajte rezalni vložek z vložkom za ribanje, naribajte sir na hitrosti 2 in ga potrosite preko jedi.
- ▶ Postavite ponev v središče vroče pečice (200°C) in počakajte 15 minut, da porjavi.

### Lososova smetana (za 3-4 osebe)

2

- 1 konzervo lososa (220g)
- 2 plasti želatine
- nekaj stebel drobnjaka
- ščepec soli
- ščepec pekoče paprike v prahu
- pol žlice limoninega soka
- 125ml stepene smetane

- 1 malo čebulo
- vodno krešo za okras
- ▶ Namočite želatino v zadostni količini vode.
- ▶ Z uporabo impulzne funkcije nasekljajte drobnjak in čebulo v kuhinjskem strojčku.
- ▶ Odstranite kosti in kožo iz lososa.
- ▶ Na sesekljani drobnjak in čebulo dodajte sol, pekočo papriko, limonin sok, lososa in tekočino iz konzerve ter vse spsirajte na hitrosti 2.
- ▶ Vstavite pire v skledo.
- ▶ Zavrite majhno količino vode in raztopite v njej želatino.
- ▶ Vtrite želatino v lososov pire.
- ▶ V skledo namestite ploščo za emulgiranje in stepajte smetano z impulzno funkcijo pribl. 15 sekund.
- ▶ Z leseno žlico premažite stepeno smetano po lososovem pireju.
- ▶ Jed dajte na krožnik, ga pokrijte in ohladite za nekaj ur v hladilniku.
- ▶ Jed okrasite z nekaj vodne kreše.

### Namaz za sendvič

2

- 2 mala korenčka v kosih
- 2-3 kisle kumarice v kosih
- 75g cvetače v kosih
- 75g zelene v kosih
- kuhinjske začimbe (peteršilj, koper, pehtran, stebila zelene v kosih)
- 100g majoneze
- 100g skute
- sol
- poper

- ▶ Na drobno sesekljajte korenje, kisle kumarice, cvetačo, kuhinjsko zelenjavo in zeleno. Pazljivo premešajte z majonezo in skuto in jed začinite s soljo in poprom.

### **Španska zeljna solata (za 4 osebe)**



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

### **Penasto pecivo**



- 4 jajca
- 30ml vode (35°C)
- 1 ščepec soli
- 150g sladkorja
- 1 vrečko vanilijevega sladkorja
- 150g presejane moke
- 3g pecilnega praška
- ▶ Stepajte jajca v vodi pribl. 2 minuti. Približno 1 minuto dodajajte po malem sladkor, vanilij in sol. Zmes mora biti precej gosta. Z lopatico dodajte moko in pecilni prašek. Pecite v pečici pribl. 30-35 minut na temperaturi pribl. 170°C.

- ▶ Nasvet: Penasto pecivo lahko napolnite z različnimi vrstami smetane ali preprosto s stepeno smetano s svežim sadjem.

### **Tzaziki**



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

## Kuchynský robot: diely a príslušenstvo

- A ovládač rýchlosti
- B motorová jednotka
- C zabudovaná bezpečnostná poistka
- D nádoba
- E držadlo príslušenstva
- F kolík veka (aktivuje a ruší bezpečnostný spínač)
- G veko nádoby
- H naplňacia rúra
- I zatláčadlo
- J kryt veka s úložným priestorom
- K nástavec na krájanie
- L nástavec na rýchle a jemné krájanie
- M nástavec na rýchle krájanie
- N držadlo nástavcov
- O nôž (+ochranný kryt)
- P miesiaci nástavec
- Q šľahací disk
- R) stierka

## Uvod

Tento prístroj je vybavený automatickou poistkou. V prípade prehriatia sa automaticky preruší prívod el. energie do prístroja.

### Ak Váš prístroj zrazu prestane ísť

- 1** Sieťovú zástrčku vytiahnite zo zásuvky el. siete.
- 2** Stlačte tlačidlo pulznej rýchlosti/0.

**3** Prístroj nechajte 60 minút chladieť.

**4** Sieťovú zástrčku vložte do zásuvky el. siete.

**5** Prístroj znovu zapnite.

Ak sa Vám teplotný poistný systém príliš často aktivuje, prosíme Vás, aby ste sa obrátili na Vášho predajcu Philips alebo autorizované servisné centrum Philips.

POZOR: Aby sa zabránilo hazardným situáciám spôsobeným náhodným znovunastavením teplotnej poistky, nesmie byť prístroj napájaný cez časovač.

## Dôležité upozornenie

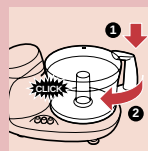
- ▶ Pred použitím prístroja si pozorne prečítajte návod na použitie a prezrite si príslušné vyobrazenia.
- ▶ Návod na použitie si odložte, môžete ho potrebovať aj neskôr.
- ▶ Pred zapojením prístroja do el. siete skontrolujte, či napätie uvedené na prístroji súhlasí s napätím vo Vašej el. sieti (110-127V alebo 220-240V).
- ▶ Nikdy nepoužívajte žiadne príslušenstvo ani časti od iných výrobcov, ktoré neboli doporučené spoločnosťou Philips. Ak použijete takéto príslušenstvo alebo časti, Vaša záruka tým stráca platnosť.

- ▶ Prístroj nepoužívajte, ak sú sieťový kábel, zástrčka alebo iné časti poškodené.
- ▶ Ak je poškodený kábel, musí ho vymeniť kvalifikovaný personál spoločnosti Philips, alebo servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- ▶ Pred prvým použitím prístroja dôkladne umyte časti, ktoré prídu do styku so surovinami.
- ▶ Ak ste nádobu riadne pripevnili k motorovej jednotke, budete počuť cvaknutie.
- ▶ Šľahací disk, nôž a miesiaci nástavec treba položiť na držadlo príslušenstva nachádzajúce sa v nádobe.
- ▶ Neprekročte stanovené množstvá a dobu prípravy uvedenú v tabuľke.
- ▶ Neprekročte maximálne objemy uvedené na nádobe. (Vrchná čiara stupnice).
- ▶ Prístroj ihneď po použití odpojte zo zdroja el. energie.
- ▶ Počas chodu motora nedávajte prsty ani iné predmety (napr. stierku) do naplňacej rúry. Na tento účel je určené zatlačadlo.
- ▶ Prístroj majte mimo dosahu detí.
- ▶ Prístroj nenechajte nikdy ísť bez dozoru.
- ▶ Pred odpojením nástavcov vypnite prístroj.
- ▶ Motorovú jednotku nikdy neponorte do vody či inej kvapaliny, ani ju neoplachujte pod vodou. Používajte len vlhkú utierku.
- ▶ Pri každom použití noža dajte z neho dole ochranný kryt.
- ▶ Vyvarujte sa dotyku OSTRÝCH nožov, najmä keď je prístroj zapojený do el. siete.

- ▶ Ak sa Vám nožeablokovali, najprv ODPOJTE PRÍSTROJ ZO SIETE a až potom odstráňte suroviny, ktoré blokujú nože.
- ▶ Horúce suroviny nechajte pred ďalším spracovaním vychladnúť (max. teplota 80°C/175°F).
- ▶ Úroveň hluku: Lc= 89 dB [A].

## Použitie prístroja

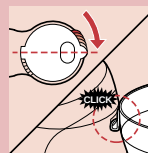
### Nádoba



- 1** Nádobu dajte na robot. Rúčku otočte v smere šípky až na doraz.



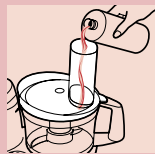
- 2** Na nádobu dajte veko. Otočte ho použitím miernej sily v smere šípky až na doraz.



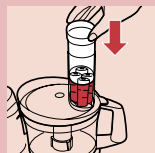
### Zabudovaná bezpečnostná poistka

- ▶ Motorová jednotka aj veko sú označené značkami. Prístroj bude fungovať len vtedy, ak je šípka na motorovej jednotke umiestnená presne oproti značke na veku.
- 1** Presvedčte sa, či sú značka na veku a šípka na nádobe presne oproti sebe. Výčnelok veka bude prekryvať otvor na rúčke.

## Naplniacia rúra a zatláčadlo

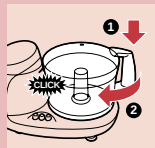


- 1** Naplniaciu rúru používajte na pridávanie tekutých a/alebo pevných surovín. Na zatlačenie surovín do naplniacej rúry použite zatláčadlo.



- 2** Aby ste zabránili úniku surovín cez naplniaciu rúru, môžete použiť zatláčadlo na zatvorenie naplniacej rúry.

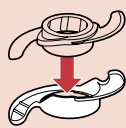
## Nôž



- Nôž môžete použiť na sekanie, mixovanie, miešanie, pasírovanie a prípravu cesta na zákusky.

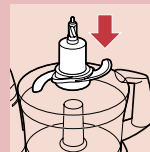
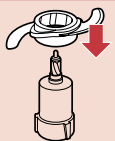
- 1** Nádobu položte na motorovú jednotku.

- 2** Snímte z noža ochranný kryt.

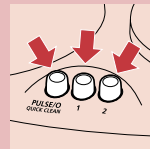


Rezné hrany noža sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich!

- 3** Nôž dajte na držadlo príslušenstva.



- 4** Držadlo príslušenstva vložte do nádoby.



- 5** Suroviny dajte do nádoby. Väčšie kúsky surovín pokrájajte na pribl. 3 x 3 cm kúsky. Veko položte na nádobu.

- 6** Rýchlostné stupne Vám dovoľujú nastaviť rýchlosť prístroja, pri ktorej dosiahnete optimálne výsledky.

- ▶ nastavenie pulznej rýchlosti/0: pre pulzný/momentový chod a pre vypnutie prístroja. Keď je tlačidlo "PULSE"/0 zatlačené, prístroj ide pri najvyššej rýchlosti. Po uvoľnení tlačidla sa prístroj vypne.
- ▶ nastavenie 1: pre normálnu rýchlosť
- ▶ nastavenie 2: pre veľkú rýchlosť

Odporúčané rýchlostné stupne nájdete v tabuľke. Recepty uvedené v tabuľke sú hotové o 10 - 60 sekúnd.

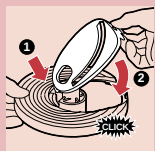
## Rady

- Prístroj krája veľmi rýchlo. Nechajte ho ísť v krátkych intervaloch, aby ste zabránili príliš jemnému pokrájaniu.
- Pri krájaní (tvrdého) syra nenechajte prístroj ísť príliš dlho. Syr sa rozohreje a začne sa topiť a hrudkovat'.
- Nôž nepoužívajte na krájanie veľmi tvrdých surovín akými sú napr. kávové zrnká, muškátový oriešok, či ľadové kocky. Nôž by sa mohol otupiť.

Ak sa Vám suroviny nalepia na nôž alebo vnútro nádoby:

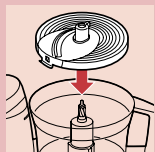
- 1** Vypnite prístroj.
- 2** Snímte veko z nádoby.
- 3** Odstráňte suroviny stierkou.

### Nástavce



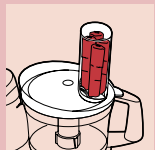
- 1** Zvolený nástavec dajte na držiadlo.

Rezné hrany noža sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich.



- 2** Držiadlo nástavca dajte na držiadlo stojace v nádobe.

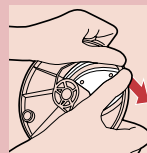
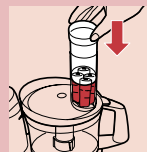
- 3** Veko dajte na nádobu.



- 4** Suroviny dajte do naplňacej rúry. Veľké kusy predkrájajte, aby Vám prešli otvorom naplňacej rúry.

- 5** Naplňaciu rúru naplňajte rovnomerne, aby ste dosiahli najlepšie výsledky.

Ak chcete nakrájať veľké množstvo surovín, spracováajte naraz malé dávky a medzi jednotlivými dávkami vyprázdňujte nádobu.



- 1** Zvoľte primerané nastavenie rýchlosti, aby ste dosiahli optimálne výsledky. Doporučené nastavenia rýchlosti nájdete v tabuľke.

Recepty uvedené v tabuľke sú hotové o 10 - 60 sekúnd.

- 2** Suroviny zatláčajte zatlačadlom pomaly a rovnomerne.

- 3** Nástavec snímte z držiadla tak, že uchopíte držiadlo zadnou stranou smerujúcou k Vám a zatlačíte ho palcom k okraju. Nástavec vypadne z držiadla.

### Miesiaci nástavec

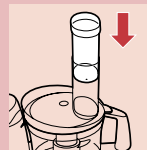


Miesiaci nástavec môžete použiť na miesenie cesta na chlieb, kysnutého cesta a mixovanie cesta na zákusky.

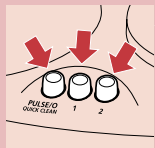
- 4** Nástavec na miesenie upevnite na držiadlo.

- 5** Suroviny dajte do nádoby.

- 6** Nádobu zatvorte vekom.



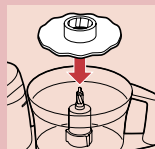
- 7** Zatlačadlo dajte do naplňacej rúry, aby ste ju zatvorili.



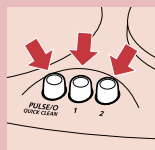
- 8** Zvoľte primerané nastavenie rýchlosti, aby ste dosiahli optimálne výsledky. Doporučené nastavenia rýchlosti nájdete v tabuľke.

### Emulgačný disk

Emulgačný disk môžete použiť na prípravu majonézy, šľahačky a šľahanie vaječného bielka.



- 9** Šľahací disk dajte na držadlo stojace v nádobe.
- 10** Suroviny dajte do nádoby a nádobu prikryte vekom.
- 11** Zvoľte primerané nastavenie rýchlosti, aby ste dosiahli optimálne výsledky. Doporučené nastavenia rýchlosti nájdete v tabuľke.



### Rady

- Pri šľahaní snehu dbajte, aby malo bielko izbovú teplotu.

Suroviny vyťahnite približne pol hodinu pred ich spracovaním z chladničky.

- Pri príprave majonézy musia mať všetky suroviny izbovú teplotu.

Cez malý otvor na dne zatláčadla môžete pridávať olej.

- Šľahačka by mala mať pri šľahaní studenú. Dbajte na čas prípravy (viď tabuľka). Nemali by ste ju šľahať príliš dlho.

Kvôli lepšiemu ovládaniu šľahania použite pulznú rýchlosť.

### Čistenie

Vždy pred čistením motorovej jednotky odpojte prístroj zo zdroja el. energie.

- 1** Motorovú jednotku vyčistíte vlhkou utierkou. Motorovú jednotku neponárajte do vody, ani ju neoplachujte.
- 2** Časti, ktoré prišli do styku so surovinami umyte v horúcej saponátovej vode ihneď po použití.

- Nádobu, veko nádoby, zatláčadlo a nástavce môžete umývať v umývačke riadu.

Odolnosť na umývanie v umývačke riadu bola testovaná podľa DIN EN 12875.

Kryt s úložným priestorom nie sú určené do umývačky riadov!

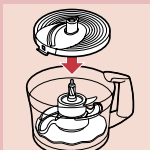
Nôž a nástavce čistite veľmi opatrne. Rezné hrany sú veľmi ostré.

Dbajte, aby sa rezné hrany noža a nástavcov nedostali do styku s tvrdými predmetmi; mohli by sa otupiť.

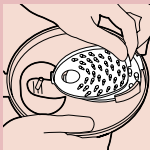
Určité suroviny môžu spôsobiť zafarbenie povrchu nástavcov. Nemá to negatívny účinok, zafarbenie zvyčajne za krátky čas zmizne.

## Uloženie

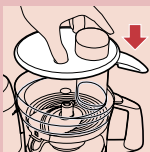
### Mikro ukladanie



- ▮ Všetky nástavce (emulgačný disk, nožová jednotka, miesiaci nástavec, držadlo) dajte na držadlo príslušenstva a uložte ich do nádoby. Držadlo dávajte vždy ako posledné.



- ▮ Dva nástavce môžete uložiť v úložnom priestore v kryte, ktorý zakrýva veko nádoby, ako je znázornené na vnútri krytu. Nástavce zasunúť do krytu, nezatláčajte ich.



- ▮ Kryt s úložným priestorom položte na priehľadné veko nádoby.
- ▮ Siet'ový kábel navíňte okolo zadnej steny prístroja.

## Záruka a servis

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

## Množstvá a časy prípravy

| Suroviny                                  | Max. množstvo | Nastavenie rýchlosti/nástav                                                                                                                                             | Postup                                                                                                                                                      | Použitie                                          |
|-------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Jablká, mrkva, zeler - strúhanie/krájanie | 350 g         | 2/P   | Ovocie/zeleninu nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do otvoru. Naplňací otvor naplňte kúskami a krájajte ich jemným zatláčaním zatláčadla.                | Šaláty, surová zelenina                           |
| Cesto (palacinkové) - šľahanie            | 250 ml mlieka | 2 /                                                                                    | Najprv nalejte do mixéra mlieko a potom pridajte ostatné suroviny. Zmes mixujte pribl. 1 minútu. Ak je to potrebné postup zopakujte, maximálne však 2 razy. | Palacinky, vafle                                  |
| Strúhanka - mletie                        | 100 g         | 2 /                                                                                    | Použite suchý, chrumkavý chlieb                                                                                                                             | Obalované jedlá, gratinované jedlá                |
| Maslový krém - šľahanie                   | 300 g         | 2 /                                                                                    | Používajte jemné maslo, aby ste dosiahli vzdušné našľahanie                                                                                                 | Zákusky, zdobenie                                 |
| Syr (parmezan) - strúhanie                | 200 g         | 2 /                                                                                    | Použite kúsok syra parmezan (bez kôry) a nakrájajte ho na pribl. 3 x 3 cm.                                                                                  | Ozdobovanie, polievky, omáčky, gratinované jedlá. |
| Syr (gouda) - rýchle strúhanie            | 200 g         | 2 /                                                                                    | Syr nakrájajte na také kúsky, ktoré prejdú naplňacím otvorom. Opatrne ho zatlačte zatláčadlom.                                                              | Omáčky, pizza, gratinované jedlá, fondue          |

| Suroviny                             | Max. množstvo | Nastavenie rýchlosti/nástav                                                             | Postup                                                                                                                                   | Použitie                                 |
|--------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Čokoláda - strúhanie                 | 200 g         | 2 /  | Použite tvrdú čokoládu bez príchutí. Nalámte ju na 2 cm kocky.                                                                           | Zdobenie, omáčky, zákusky, pudinky, peny |
| Varený hrach, fazuľa - pasírovanie   | 250 g         | 2 /  | Použite uvarený hrach a fazuľu. Ak je to potrebné pridajte trochu tekutiny na vylepšenie konzistencie zmesi.                             | Pyré, polievky                           |
| Varená zelenina a mäso - pasírovanie | 300 g         | 2 /  | Pri pasírovaní na hrubo pridajte len trochu tekutiny. Pri pasírovaní na jemno pridávajte tekutiny, až kým nie je zmes dostatočne hladká. | Detská a kojenecká výživa                |
| Uhorky - krájanie                    | 1 uhorka      | 1 /  | Uhorku dajte do naplňacej rúry a opatrne ju zatlačte.                                                                                    | Šaláty, zdobenie                         |
| Cesto (chlebové) - miesenie          | 350 g múky    | 2 /  | Teplú vodu zmiešajte s kvasnicami a cukrom. Pridajte múku, olej a soľ a mieste cesto pribl. 90 sekúnd. 30 minút ho nechajte kysnúť.      | Chlieb                                   |
| Cesto (pizzové) - miesenie           | 400 g múky    | 2 /  | Postupujte rovnako ako pri chlebovom ceste. Cesto mieste pribl. 1 minútu. Najprv múku a potom ostatné suroviny.                          | Pizza                                    |

| Suroviny                                        | Max. množstvo    | Nastavenie rýchlosti/nástav | Postup                                                                                                                                                                                                                           | Použitie                                    |
|-------------------------------------------------|------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Cesto (krehké) - miesenie                       | 250 g múky       | 2 / 2                       | Použite studený margarín nakrájaný na 2 cm kúsky. Všetky suroviny dajte do nádoby a cesto mieste, až kým sa z neho nevytvorí bochník. Cesto nechajte pred ďalším spracovaním vychladnúť.                                         | Jablkový koláč, sladké kekсы, ovocné koláče |
| Cesto (torta, ovocné koláče, knedle) - miesenie | 200 g múky       | 2 / 2                       | Použite studený margarín a studenú vodu. Múku nasypete do nádoby a pridajte margarín pokrájaný na 2 cm kúsky. Cesto mieste pri maximálnej rýchlosti, až kým sa nedrobní, potom začnite počas miesenia pridávať studenú vodu.     | Ovocné torty, ovocné gulky, ovocné koláče   |
| Cesto (kysnuté) - miesenie                      | 300 g múky       | 2 / 2                       | Najprv zmiešajte kvasnice s vlažným mliekom a troškou cukru v oddelenej nádobe. Potom dajte všetky suroviny do nádoby a mieste cesto, až kým sa neprestane lepiť na steny nádoby (pribl. 1 minúta). Nechajte ho 30 minút kysnúť. | Chlieb                                      |
| Vaječné bielka - šľahanie                       | 4 vaječné bielka | 2 / 2                       | Použite vaječné bielka, ktoré majú izbovú teplotu. Poznámka: budete potrebovať najmenej 2 vaječné bielka.                                                                                                                        | Pudingy, omelety, piškóty                   |

| Suroviny                                               | Max. množstvo | Nastavenie rýchlosti/nástav | Postup                                                                                                                                                                                                                             | Použitie                                    |
|--------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Ovocie (napr. jablká, banány) - krájanie/pasírovanie   | 500 g         | P / 2                       | Rada: pridajte trochu citrónovej šťavy, aby ste zabránili zhnednutiu ovocia. Pridaním tekutiny bude pyré hladšie.                                                                                                                  | Omáčky, džemy, pudingy, detská výživa       |
| Bylinky (napr. petržlen) - krájanie                    | min. 75 g     | 2/P / 2                     | Bylinky, včate pred krájaním umyte a nechajte vyschnúť.                                                                                                                                                                            | Omáčky, polievky, zdobenie, bylinkové maslo |
| Majonéza - šľahanie                                    | 3 vajcia      | 1-2 / 2                     | Všetky použité suroviny musia mať izbovú teplotu. Poznámka: použite najmenej jedno veľké vajce a dve malé vajcia, alebo dve vaječné žĺtky. Vajíčka dajte do nádoby, pridajte trochu octu a potom pridávajte v malých dávkach olej. | Šaláty, zdobenie a omáčky na grilovanie     |
| Mäso, ryby, hydina (hladké/šľachovité mäso) - krájanie | 300 g         | 2/P / 2                     | Najprv odstráňte šľachy a (rybie) kosti. Mäso nakrájajte na 3 cm kocky. Použite pulzné nastavenie rýchlosti, aby ste dosiahli hrubšie nakrájanie.                                                                                  | Mleté mäso, hamburgery, rybacie gulky       |
| Cesto (na zákusky) - miešanie                          | 3 vajcia      | 2 / 2                       | Suroviny majú mať izbovú teplotu. Miešajte maslo s cukrom, až kým nie je zmes hladká a krémová. Potom pridajte mlieko, vajcia a múku.                                                                                              | Rôzne druhy zákuskov                        |

| Suroviny                               | Max. množstvo | Nastavenie rýchlosti/nástavec | Postup                                                                                                                                                                        | Použitie                                |
|----------------------------------------|---------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Orechy - krájanie                      | 250 g         | 2/P / 2                       | Použite pulzné nastavenie (P) pre hrubšie krájanie alebo maximálnu rýchlosť pre jemné krájanie.                                                                               | Šaláty, chlieb, mandľová pasta, pudinky |
| Cibuľa - sekanie                       | 400 g         | P / 2                         | Ošúpte cibuľu a pokrájajte ju na 4 kusy. Poznámka: najmenšie množstvo by malo byť 100 g. Vždy používajte pulznú rýchlosť, aby sa Vám cibuľa nepokrájala na príliš malé kúsky. | Osmažená cibuľka, zdobenie              |
| Cibuľa - krájanie                      | 300 g         | 1 / 2                         | Ošúpte cibuľu a pokrájajte ju na kúsky, ktoré prejdú naplniacim otvorom. Poznámka: použite najmenej 100 g.                                                                    | Osmažená cibuľka, zdobenie              |
| Hydina - krájanie                      | 200 g         | 2/P / 2                       | Mäso najprv vykostíte a zbavte šliach. Potom ho pokrájajte na 3 cm kúsky. Použite pulzné nastavenie pre hrubšie nakrájanie.                                                   | Mleté mäso                              |
| Zelenina - krájanie                    | 250 g         | 2/P / 2                       | Zeleninu najskôr predkrájajte na 3 cm kúsky a potom ju nechajte pokrájať nožom.                                                                                               | Polievky, surová zelenina, šaláty       |
| Zelenina a mäso (varené) - pasírovanie | 350 g         | 2/ 2                          | Pri hustejšom pyré pridajte len trochu tekutiny. Pre dosiahnutie jemného pyré pridávajte počas mixovania tekutinu, až kým nie je pyré dostatočne hladké.                      | Detská a kojenecká výživa               |

| Suroviny            | Max. množstvo | Nastavenie rýchlosti/nástavec | Postup                                                                                                                           | Použitie                     |
|---------------------|---------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Šľahačka - šľahanie | 350 ml        | P / 2                         | Použite šľahačku vychladenú v chladničke. Poznámka: použite najmenej 125 ml šľahačky. Vyšľahanie šľahačky trvá pribl. 20 sekúnd. | Zdobenie, šľahačka, zmrzlina |

## Recepty

### Brokolicová polievky (pre 4 osoby)

Nástavce: 🍲 2

- 50 g vyzretého gouda syru
- 300 g varenej brokolice (stonky aj hlavičky)
- vývar, v ktorom sa varila brokolica
- 2 nakrájané varené zemiaky
- 2 bujóny
- 2 lyžičky šľahačky
- kary korenie
- soľ
- čierne korenie
- muškátový oriešok

► Postrúhajte syr. Potom prepasírujte brokolicu s varenými zemiakmi a pridajte brokolicový vývar. Brokolicové pyrė, zvyšný vývar a bujón dajte do odmernej nádoby a dolejte ju do 750 ml. Zmes vylejte na panvicu a za miešania ju priveďte do varu. Primiešajte syr a dochuťte to kary korením, soľou, korením a muškátovým orieškom a pridajte trošku šľahačky.

### Ovocný koláč

2

- 3 vajcia
- 135 g margarínu (mäkkého)
- 135 g cukru
- 255 g múky
- 10 g prášku do pečiva
- 150 g hrozienok
- 150 g zmesi sušeného ovocia

► Namočte zmes sušeného ovocia a hrozienok na 2 hodiny do ovocného čaju. Do nádoby dajte kovový nôž. Margarín pokrájajte na kocky pribl. 2 x 3 cm. Všetky suroviny okrem ovocia dajte do nádoby miešajte ich až do vymiešania na druhom rýchlostnom stupni. Pridajte ovocie a zmes miešajte na prvom rýchlostnom stupni, až kým sa ovocie nerozmieša v ceste. Pečte pri 180°C po dobu 30-40 minút.

### Zemiakové pyrė

2

- 750 g varených zemiakov
- +/- 250 ml horúceho mlieka (90°C)
- 1 lyžička masla
- soľ

► Najprv vymiešajte zemiaky, potom pridajte mlieko, soľ a maslo. Použite rýchlosť 1 a pyrė spracovávajte pri tejto rýchlosti len pribl. 30 sekúnd, aby nezlepkavelo.

### Majonéza

🥄

- 2 vaječné žĺtky alebo 1 veľké vajce
- 1 lyžica horčice
- 1 lyžica octu
- 200 ml oleja

► Suroviny musia mať izbovú teplotu. Do nádoby vložte šľahací disk. Potom do nej dajte vaječné žĺtky alebo celé vajce, horčicu a ocot. Použite rýchlosť 1 alebo 2. Postupne pridávajte na rotujúci

*disk olej cez naplňací otvor. Na pridávanie oleja môžete použiť otvor v zatláčadle.*

- ▶ *Tip na kyslú omáčku: pridajte petržlen, uhorky a na tvrdo uvarené vajcia.*
- ▶ *Tip na koktailovú omáčku: pridajte 50 ml šľahačky, pár kvapiek whisky, 3 lyžičky paradajkového pretlaku a niekoľko kvapiek zázvorového sirupu do 100 ml majonézy.*

### Mliečny koktail

℞

- 175 ml mlieka
- 10 g cukru
- 1/2 banánu alebo pribl. 65 g iného čerstvého ovocia
- 50 g vanilkovej zmrzliny
- ▶ *Mixujte všetky suroviny až do spenenia.*

### Pizzové cesto

℞

- 400 g múky
- 1/2 lyžičky soli
- 20 g čerstvého droždia alebo 1 a 1/2 balíka sušeného droždia
- +/- 240 ml vody (35°C)
- ▶ *Na vrch*
- 300 ml prepaširovaných paradajok (konzerva)
- 1 lyžička talianskych bylín (sušených alebo čerstvých)
- soľ a korenie
- cukor

- Suroviny na obloženie: olivy, salám, artičoky, šampióny, ančovičky, syr mozzarella, korenie, postrúhaný vyzretý syr a olivový olej podľa chuti.

- ▶ *Miesiaci nôž vložte do nádoby. Potom do nej dajte všetky suroviny a zvolte rýchlosť 2. Cesto mieste pribl. 1 minútu, až kým sa nevyformuje hladký bochník. Prístroj pridriavajte rukou, aby sa Vám neposúval po pracovnej ploche. Cesto preložte do pripravenej misy, zakryte ho vlhkou utierkou a nechajte asi 30 minút kysnúť.*
- ▶ *Na posekanie cibule a cesnaku použite kovový nôž a potom ich opražte do sklovita.*
- ▶ *Pridajte prepaširované paradajky a bylinky a omáčku nechajte asi 10 minút variť.*
- ▶ *Omáčku dochuťte soľou, korením a cukrom. Potom ju nechajte vychladnúť.*
- ▶ *Rúru zohrejte na 250°C.*
- ▶ *Cesto vyvalkajte na pomúčenej doske a vytvarujte dva pizzové koláče. Cesto dajte na vymastený plech. Vrch pizze potrite omáčkou, okraje nechajte voľné. Pripravené suroviny poukladajte na vrch, pizzu posypte postrúhaným syrom a pokvapkajte olivovým olejom.*
- ▶ *Pizzu pečte 12 až 15 minút.*

### Zapekané zemiaky s cukínou

℞ ☺ ☹

- 375 g zemiakov
- štipka soli
- 1 cukína (pribl. 250 g)
- 1 strúčik cesnaku, roztlčený

- pribl. 40 g masla + maslo na vymastenie misy na pečenie
- 2 lyžičky talianskych alebo provensálskych bylín
- 1 veľké vajce
- 75 ml šľahačky
- 75 ml mlieka
- korenie
- 75 g polovyzretého syra

- ▶ Zemiaky ošúpte a umyte
- ▶ Krájací disk vložte do nádoby a zemiaky a cukínu pokrájajte pri rýchlosti 1.
- ▶ Pokrájané zemiaky dajte do vriacej vody so štipkou soli a varte ich, až kým nie sú takmer uvarené.
- ▶ Pokrájané zemiaky dajte do sitka a riadne ich nechajte vyschnúť.
- ▶ Polovicu masla dajte na panvicu a na nej opekajte 3 minúty polovicu nakrájaných plátkov cukíny, ktoré pravidelne obracajte. Plátky okoreňte polovicou bylín.
- ▶ Osmažené plátky cukíny nechajte vyschnúť na kuchynskom papieri.
- ▶ Vymažte zapekaciu misu a dajte do nej cukínové a zemiakové plátky, ukladajte ich striedavo a tak, aby sa prekryvali.
- ▶ Vyšľahajte vajce so šľahačkou a mliekom s kovovým nožom pri rýchlosti 2. Pridajte soľ a korenie podľa chuti a zmes nalejte na zemiaky s cukínou v zapekacej mise.
- ▶ Krájací nástavec vymeňte za rýchlokrájač a pri rýchlosti 2 ním pokrájajte syr a týmto syrom potom posypte jedlo.

- ▶ Zapekaciu misu dajte do stredu rozhorúčenej rúry (200°C) a jedlo zapekajte po dobu pribl. 15 minút.

### **Lososová nátierka (pre 3 - 4 osoby)**

🕒

- 1 konzerva s lososom (220 g)
  - 2 plátky želatíny
  - pár stoniek pažítky
  - štipka soli
  - štipka kayenského korenia
  - polovica lyžice citrónovej šťavy
  - 125 ml šľahačky
  - 1 malá cibuľa
  - lístok na ozdobenie
- ▶ Želatínu namočte vo väčšom množstve vody.
  - ▶ Pažítku a cibuľku nakrájajte v prístroji použitím pulznej rýchlosti.
  - ▶ Lososa vykostite a stiahnite kožu.
  - ▶ Pridajte soľ, kayenské korenie, citrónovú šťavu, lososa a olej z lososa k pokrájanej pažítke a cibuľke a suroviny pasírujte pri rýchlosti 2.
  - ▶ Pyrú dajte do nádoby.
  - ▶ Zovrite malé množstvo vody a rozpust'te v nej želatínu.
  - ▶ Želatinový rôsol zamiešajte do lososovej nátierky.
  - ▶ Do nádoby dajte šľahací disk a vyšľahajte šľahačku použitím pulznej rýchlosti po dobu pribl. 15 sekúnd.
  - ▶ Vyšľahanú šľahačku vmiešajte vareškou do lososovej nátierky.
  - ▶ Hotovú nátierku dajte na tanier a prikryte a takto ju nechajte niekoľko hodín chladit' v chladničke.
  - ▶ Nátierku ozdobte lístkami.

## Nátierka na sendvič

🍴

- 2 malé nakrájané mrkvy
  - 2-3 nakrájané uhorky
  - 75 g naporcovaného karfiolu
  - 75 g nakrájaného zeleru
  - zelené bylinky (petržlen, kôpor; posekané zelerové stonky)
  - 100 g majonézy
  - 100 g tvarohu
  - soľ
  - korenie
- Najemno pokrájajte mrkvu, uhorky, karfiol, zelené bylinky a zeler. Zmes opatrne zamiešajte do majonézy a tvarohu a dochuťte korením a soľou.

## Španielsky kapustový šalát

🍴

- 1 malá červená kapusta
  - 2 červené cibule
  - fenikel
  - 1 jablko
  - šťava z jedného pomaranča a 2 lyžice červeného vinného octu
  - 1 lyžica horčice
- Pomiešajte šťavu, horčicu a ocot. Pokrájajte kapustu, cibuľu, fenikel a jablko pri rýchlosti 1.
- Suroviny premiešajte v šalátovej mise.

## Vzdušný koláč

🍴

- 4 vajcia
  - 30 ml vody (35°C)
  - štipka soli
  - 150 g cukru
  - 1 balík vanilkového cukru
  - 150 g preosiatej múky
  - 3 g prášku do pečiva
- Šľahajte vajíčka s vodou po dobu pribl. 2 minút. Pridávajte po troške cukor, vanilku a soľ, zmes šľahajte pribl. 1 minútu. Zmes by mala po nabratí na lyžičku pomaly stekať. Koláč pečte v rúre pri teplote 170°C po dobu 30-35 minút.
- Rada. Koláč môžete naplniť rôznymi druhmi krému, alebo len šľahačkou s čerstvým ovocím.

## Tzatziki

🍴

- 1 uhorka
  - 200 ml jogurtu
  - 1 lyžica olivového oleja
  - 2 strúčiky cesnaku
  - štipka soli
  - 1 lyžička na jemno posekaného kôpru
  - pár lístkov mäty
- Ošúpte uhorku a pokrájajte ju pri rýchlosti 1. Pokrájanú uhorku dajte na sitko a nechajte ju riadne vyschnúť.
- K uhorky pridajte ostatné suroviny, okrem lístkov mäty. Šalát nechajte hodinu chladieť v chladničke, v zakrytej mise. Pred podávaním ho ozdobte lístkami mäty.



[www.philips.com](http://www.philips.com)

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222 002 23612