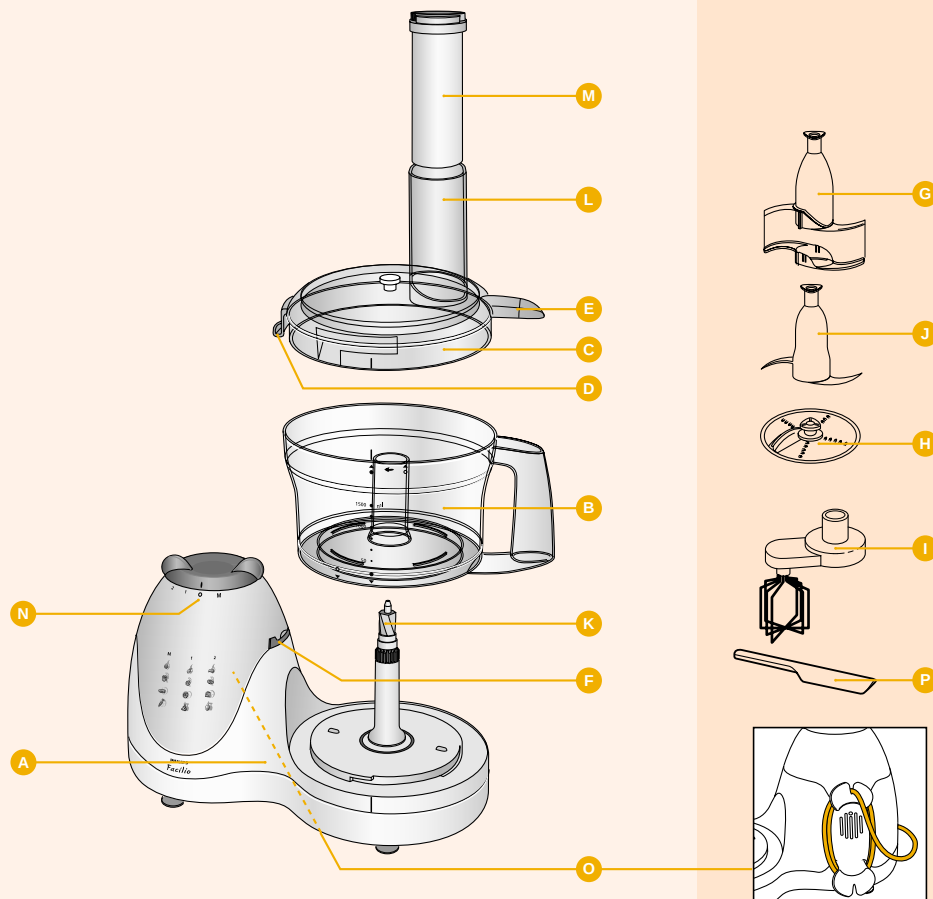


English	Page 3
Język polski	Strona 17
Русский	Страница 31
Česky	Strana 45
Slovensky	Strana 59
Magyar	73. oldal
Eesti	Lehekülg 87
Latviski	101. lappuse
Lietuviškai	Puslapis 115
Український	Стор. 129
Hrvatski	Stranica 143
Slovenščina	Str. 157
Româniă	Pagina 171



- A Motor unit**
- B Bowl**
- C Lid of bowl**
- D Peg of lid** (activates and deactivates the safety lock)
- E Projection** (covers the opening in the handle)
- F Built-in safety lock**
- G Blade** 
- H Slicing/grating disc** (medium/fine, double-sided) 
- I Beater** 
- J Kneading accessory** 
- K Driving shaft**
- L Chute**
- M Pusher**
- N Speed control**
O = Off
1 - 2 = variable speed control
(1 = lowest speed; 2 = highest speed)
M = Moment/Pulse button
(appliance runs as long as button is pressed)
- O Cord clip** (for fixing the cord when wrapped)
- P Spatula**

Automatic cut-out

Read these instructions carefully before you start using the appliance

To prevent damage due to overheating, your appliance has been equipped with an automatic cut-out system. In case of overheating, this system will automatically cut off the power supply to the appliance. If you follow the instructions below, you can switch on the appliance again after you have let it cool down for 15 minutes.

If your appliance suddenly stops running:

- Pull the mains plug out of the socket
- Set the switch to position **O**
- Let the appliance cool down for 15 minutes
- Put the mains plug back in the socket
- Switch on the appliance again.

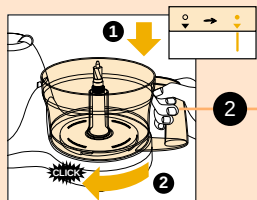
Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the automatic cut-out system is activated time and again.

Symbols on the appliance

To the left of the symbols on the appliance representing the various **applications** you will find an icon of the **accessory** to be used. Above this icon, the most appropriate speed for that particular application has been indicated: **M** (= pulse setting) or speeds **1** to **2** (see table on pages 8, 9 and 10).

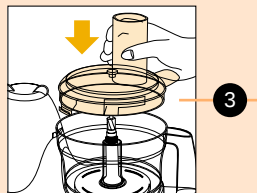
Important

- Read the directions for use and look at the illustrations before you start using the appliance.
- Remove the protective cover from the blade each time you use it.
- Be very careful when you pick up the blade and the slicing/grating discs. They are very sharp!
- Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Place the lid on the bowl in the right position. The built-in safety lock will now be deblocked and you will be able to turn on the appliance.
- Never let the appliance run unattended.
- Never let children run the appliance.
- When you are mixing liquids, do not exceed the maximum content indicated on the bowl (top line of the graduation).
- Do not exceed the maximum amounts and processing times indicated in the table.
- Wait until moving parts have stopped running before you remove the lid of the appliance.
- Never put your fingers or objects (e.g. a spatula) in the chute while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid. Do not rinse it either.
- Unplug the appliance after use.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.
- Keep these directions for use for future reference.



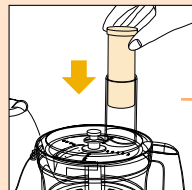
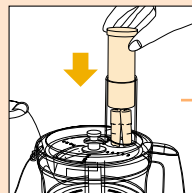
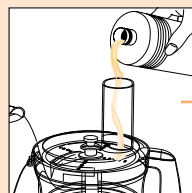
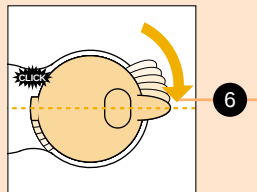
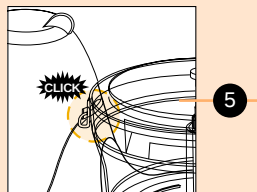
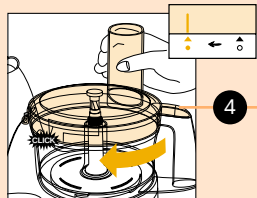
Placing the bowl (B) (fig. 2)

- Put the bowl on the food processor as shown (1).
- Turn the handle in the direction of the arrow until the bowl cannot be moved any further and you hear a 'click' (2).



Placing the lid (C)

- Put the lid on the bowl as shown in fig. 3.
- Turn the lid with some force in the direction of the arrow until the lid will not move any further and you hear a 'click' (fig. 4-5).
- 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 in the handle of the bowl (fig. 6).



Chute (L) and pusher (M)

- The chute can be used to add liquid and solid ingredients (fig. 7).
- Use the pusher to push ingredients through the chute (fig. 8).
- You can also use the pusher to close the chute while the appliance is running to prevent dust or drops of liquid from escaping through the chute (fig. 9).

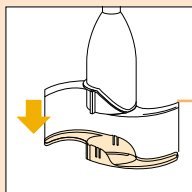
Built-in safety lock

The motor unit as well as the lid (C) 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. In this position, the projection (E) of the lid will cover the opening in the handle of the bowl.

How to use the appliance

Note: the appliance will only function if the bowl (B) and the lid (C) have been placed on the motor unit in accordance with the instructions in this booklet.

Set the speed control (N) to the position indicated in the tables on pages 8-10 and switch the appliance on. When you have doubts about the right speed, always select the highest speed (setting 2).

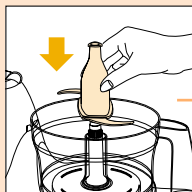


10

Blade (G) ⚠

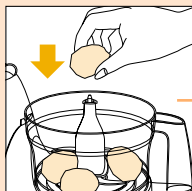
Be careful: the cutting edges of the blade are very sharp!

- The blade can be used for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing puff pastry, crumble and shortcrust pastry.



11

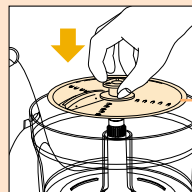
- Remove the protective cover from the blade (fig. 10).
- Put the bowl on the motor unit (fig. 2) and fit the blade onto the driving shaft (fig. 11).
- Put the ingredients in the bowl (fig. 12).
- Fasten the lid onto the bowl and put the pusher in the chute.
- Set the speed control (N) to the position indicated in the table and switch the appliance on. If you have doubts about the correct speed, always select the highest speed (position 2).
- The applications/recipes mentioned in the table, will be ready after 10-60 seconds.



12

Tips:

- It is better not to chop large chunks with the blade; pre-cut them into pieces of approximately 3 cm before putting them in the food processor.
- The appliance chops very quickly; let it run for short periods at a time, also when you are using the pulse setting (M), to prevent the food from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance run for too long when you are chopping (hard) cheese; the cheese will get too hot and will start to melt and become lumpy.
- If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:
 - turn the appliance off;
 - remove the lid from the bowl;

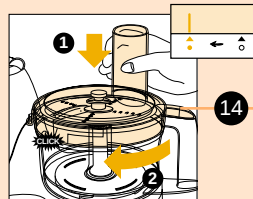


13

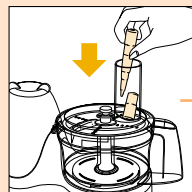
Slicing/grating disc (H) ⚠

Be careful: the cutting edges of the disc are very sharp!

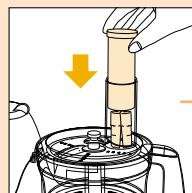
Only grasp the plastic part in the middle of the disc.



14



15

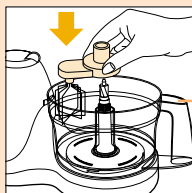


16

- Put the bowl on the motor unit (fig. 2).
- Put the slicing or grating disc in place (fig. 13).
- Put the lid on the bowl (fig. 14).
- Put the ingredients in the chute (fig. 15).
- Press the pusher lightly onto the ingredients in the chute.
- For grating and slicing: set the speed control to position 2 (maximum speed).
- If you want to cut soft vegetables or fruits, you can also select a lower speed setting (see table).
- Press the ingredients slowly and steadily down with the pusher (fig. 16).

Tips:

- Pre-cut large chunks to make them fit into the chute.
- Fill the chute 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 batches.

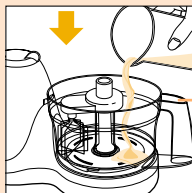


17

Beater (I)

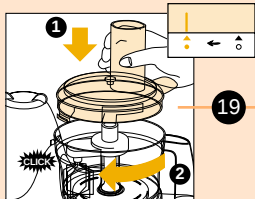
- You can use the beater to beat eggs, egg whites, toppings for desserts, instant pudding and whipping cream.

Do not use the beater for making batter or cake mixture!

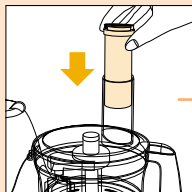


18

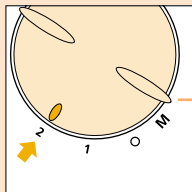
- Put the bowl on the motor unit (fig. 2) and fit the beater onto the driving shaft (fig. 17).
- Put the ingredients in the bowl (fig. 18) and fasten the lid onto the bowl (fig. 19).
- Put the pusher in the chute to close it (fig. 20).
- Set the speed control (N) to the position indicated in the tables and switch the appliance on. If you have doubts about the correct speed, always select the highest speed (position 2) (fig. 21).
- The applications/recipes mentioned in the table, will be ready after 2-5 minutes.



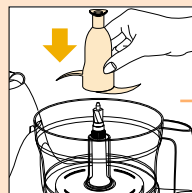
19



20



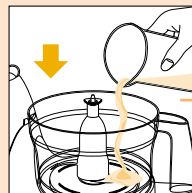
21



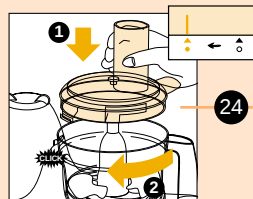
22

Kneading accessory (J)

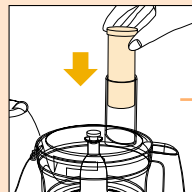
- The kneading accessory can be used for kneading bread dough and for mixing batters and cake mixtures.



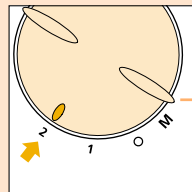
23



24



25

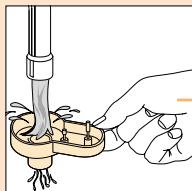


26

- Put the bowl on the motor unit (fig. 2) and fit the kneading accessory onto the driving shaft (fig. 22).
- Put the ingredients in the bowl (fig. 23) and fasten the lid onto the bowl (fig. 24).
- Put the pusher in the chute to close it (fig. 25).
- Set the speed control (N) to position 2 (= maximum speed) (fig. 26). The dough, batter or cake mixture will be ready after 1 - 3 minutes.

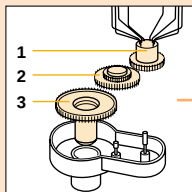
Cleaning

- Always unplug the appliance before you start cleaning the motor unit.
- You can clean the motor unit with a damp cloth. Do not immerse the motor unit in water and do not rinse it either.
- Always clean the parts that have come into contact with food in hot water with washing-up liquid immediately after use.
- Clean the blade and the slicing disc very carefully. The cutting edges are very sharp!
- Make sure that the cutting edges of the blade and the slicing disc do not come into contact with hard objects: this could cause them to become blunt.

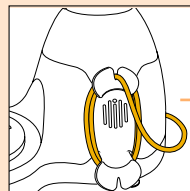


27

- The gearwheels of the beater can be detached and cleaned very easily (fig. 27-28).
- Certain ingredients may cause discolorations on the surface of the accessories. This does not have a negative effect; the discolorations usually disappear after some time.



28



29

- Wrap the (excess) mains cord around the reel on the back of the appliance (fig. 29).

Ingredients	Max. quantity	Speed setting	Accessory	Procedure	Applications
Apples, carrots, celeriac - grating/slicing	500 g	2 / M	⊕	Cut the fruit/vegetables into pieces that fit into the chute. Fill the chute with the pieces and grate them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Breadcrumbs - chopping	100 g	2	⌘	Use dry, crisp bread	Breadcrumbed dishes, au gratin dishes
Butter cream (crème au beurre)	300 g	2	⌘	Use soft butter for a light result	Desserts, pastry, toppings
Cheese (Parmesan) - grating	200 g	2	⊕	Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces that fit into the chute	Garnishing, soups, sauces, au gratin dishes
Cheese (Gouda) - grating	200 g	1	⊕	Cut the cheese into pieces that fit into the chute. Press carefully with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondue

Ingredients	Max. quantity	Speed setting	Accessory	Procedure	Applications
Chocolate - chopping	200 g	2 / M		Use hard, plain chocolate. Break into pieces of 2 cm. Use the pulse setting (M) during the first few seconds and then switch to max. speed to chop very finely.	Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses
Dough (tarts, pies, dumplings) - kneading	300 g flour	2		Use cold margarine and cold water. Put flour into the bowl and add the margarine cut into pieces of 2 cm. Mix at max. speed until the dough has become crumbly, then add cold water while mixing. 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 (bread) - kneading	700 g flour	2		Mix warm water with yeast and sugar. Add flour, butter and salt and knead the dough for approx. 90 seconds. Leave to rise for 30 minutes.	Bread
Dough (pizza) - kneading	700 g flour	2	 / 	Same procedure as for bread dough. Knead the dough for approx. 1 minute.	Pizzas, tarts
Dough (yeast) - kneading	500 g flour	2		First mix yeast, warm milk and some sugar. Add flour, sugar, salt, eggs and soft margarine. Knead the dough until it stops sticking to the bowl (approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes.	Luxury bread
Dough (shortcrust) - kneading	500 g flour	2		Use cold margarine, cut into pieces of 2 cm. Put all the ingredients in the bowl and knead until the dough has turned into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Apple pies, sweet biscuits, open fruit flans
Egg whites - whisking	4 egg whites	2		Use the eggs at room temperature. Note: Use at least two egg whites	Puddings, soufflés, meringues
Fruit (e.g. apples, peaches, bananas) - chopping	500 g	M		Tip: Add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring	Salads
Herbs (e.g. parsley) - chopping	min. 75 g	2 / M		Wash and dry the herb(s) before chopping	Sauces, soups, garnishing, herb butter
Leeks, cucumbers, carrots - slicing	min. 1 piece	2 / M		Fill the chute with leeks, pieces of cucumber or carrots and press carefully with the pusher.	Soups, salads, quiches.

Ingredients	Max. quantity	Speed setting	Accessory	Procedure	Applications
Mayonnaise - emulsifying	3 eggs	1 - 2		Use all ingredients at room temperature. Note: use at least one big egg, two small eggs or two big egg yolks.	French fries, salads, fondue, garnishing and barbecue sauces.
Meats, fish, poultry - lean meat	500 g	2 / M		First remove sinews and (fish) bones. Cut the meat/fish into cubes of 3 cm. Use the pulse setting for a coarser chopping result.	Steaks tartare, hamburgers Minced meat
- streaky meat	400 g	2 / M			
Mixture (sponge) - whisking	3 eggs	2 / 1		Ingredients at room temperature. Whisk the mixture of eggs and sugar at maximum speed until stiff. Then add the sifted flour. Continue whisking carefully at speed 1.	Sponge cakes, Swiss rolls, pastry
Mixture (cake) - mixing	4 eggs	2		Ingredients at room temperature. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour respectively.	Various cakes
Nuts - chopping	250 g	2 / M		Use the pulse setting (M) for coarse chopping or maximum speed for fine chopping.	Salads, bread, almond paste, puddings
Onions - chopping	500 g	2 / M		Peel the onions and cut them into 4 pieces. Note: use at least 100 g. Peel the onions and cut them into pieces that fit into the chute. Note: use at least 100 g.	Salads, cooked food
- slicing	500 g	2 / M			
Potatoes, cooked - pureeing	750 g potatoes	1 - 2		Do not overcook the potatoes. The amount of milk necessary depends on the kind of potato used. Use warm milk (max. 80°C). Add the milk slowly while the metal blade is rotating.	Oven dishes, puree
Soups - blending	500 ml	2		Use cooked vegetables	Soups, sauces
Vegetables - chopping	500 g	2		Pre-cut into cubes of 3 cm and chop them with the blade.	Soups, raw vegetables, salads
Whipping cream - whipping	400 ml	1		Use cream that has been cooled in the refrigerator. Note: use at least 125 ml cream.	Garnishing, cream, pastry, ice cream mixtures

Parts

The following items are standard accessories:

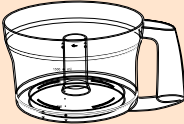
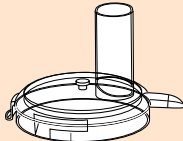
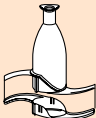
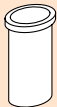
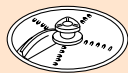
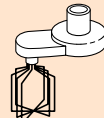
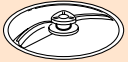
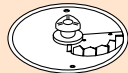
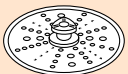
- Bowl (B)
- Lid (C)
- Blade (G) 
- Slicing/grating disc (H) 
- Beater (I) 
- Kneading accessory (J) 
- Pusher (M)
- Spatula (P)

The following additional accessories are available:

- Slicing disc  (double-sided) (n°. 4203 065 61950).
- Grating disc  (double-sided, coarse) (n°. 4203 065 61970).
- Grating disc  (double-sided, fine) (n°. 4203 065 61960).
- Potato grating disc (n°. 4203 065 61840)
- Single-sided slicing disc for french fries and e.g. swedish turnip HR 2912 (n°. 4203 065 61830).
- Storage box for discs HR 2922 (n°. 4203 065 61860)

Ask your supplier if these accessories are also available in your country.
If you want to order additional parts or replacements, please mention the relevant service and/or type numbers.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4822 418 10343	4822 442 01336	4203 065 61930
		
4203 065 61990	4203 065 62000	4203 065 61940
		
4203 065 61980	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4203 065 61970	4203 065 61830	4203 065 61960
		
4203 065 61860		4203 065 61840

Recipes

Mayonnaise

2	<i>eggs</i>
2 tsp	<i>mustard</i>
1 tsp	<i>salt</i>
	<i>pepper to taste</i>
3 tsp	<i>lemon juice</i>
500 ml	<i>oil</i>

The ingredients must be at room temperature!

Put the eggs, mustard, salt, pepper and lemon juice in the bowl. Mix with the blade until the salt is dissolved and then pour the oil gradually through the chute onto the rotating blade.

Tips:

For tartare sauce: add parsley, gherkins and hard-boiled eggs.

For cocktail sauce: add 30 ml crème fraîche, a dash of whisky, 2 tsp of tomato paste and a dash of ginger syrup to 100 ml mayonnaise.

Chocolate/vanilla cake

(for a cake tin of approx. 30 cm)

250 g	<i>soft butter</i>
250 g	<i>sugar</i>
250 g	<i>self-raising flour</i>
5	<i>eggs</i>
1	<i>pinch of salt</i>
2	<i>sachets of vanilla sugar or a few drops of vanilla essence</i>
25 g	<i>cocoa</i>
15 g	<i>sugar</i>
75 ml	<i>water</i>

Put the butter, sugar and vanilla sugar in the bowl and mix the ingredients at maximum speed until the mixture is white and creamy. Mix in the eggs one by one. Only add the next egg when the previous

one has been completely absorbed into the mixture.

Sift the flour and salt into the mixture and run the appliance at medium speed.

Mix the cocoa, the sugar and the water until a smooth paste is obtained.

Put half of the cake mixture into another bowl.

Add the cocoa paste to the mixture in the food processor bowl and mix it at medium speed.

Fill the cake tin with alternate layers of chocolate and plain mixture.

Level the surface.

Bake the cake in the centre of a preheated oven (150°C) for 60 to 75 minutes.

Tip:

To make a marbled cake, transfer one half of the cake mixture to another bowl and stir 2 level tbsp of sieved cocoa powder through it. Put the chocolate mixture in the tin and spoon the plain mixture onto it. Use a fork or spoon to swirl through the mixture to create a marbled effect.

Pizza § §
(for 3 round pizzas)

400 g	<i>plain flour</i>
40 ml	<i>oil</i>
1 tsp	<i>sugar</i>
1 tsp	<i>salt</i>
1 sachet	<i>dried yeast</i>
240 ml	<i>water</i>

For the topping:

1	<i>onion</i>
2	<i>cloves garlic</i>
2	<i>level tbsp olive oil</i>
400 ml	<i>sieved tomatoes</i>
2 tsp	<i>mixed Italian herbs (dried or fresh)</i>
	<i>salt, pepper and some sugar</i>

ingredients to be spread on the sauce: olives, salami, artichokes, mushrooms, anchovies, Mozzarella cheese, peppers, grated mature cheese, ham and olive oil according to taste.

Put water, yeast and sugar in the bowl and mix the ingredients for approx. 15 seconds, using the kneading accessory.

Add flour, oil and salt and knead the dough at maximum speed for approx. 1 minute.

Form the dough into a ball and put it in a bowl. Cover the bowl with a damp cloth and leave the dough to rise in a warm place for about 45 minutes.

Use the blade to chop the onion and the garlic and fry 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.

Heat the oven to 250°C.

Roll out the dough out on a floured worktop and make three round shapes.

Place the dough on a greased baking tray.

Spread the sauce on the pizzas, put the desired ingredients on top,

scatter some grated cheese on top of them and drip some olive oil over them.

Bake for 12 to 15 minutes.

If you would like to make a larger pizza, please keep in mind that the maximum amount of flour you can process with this food processor is 700 g (total amount of dough of 1.2 kg)

White bread §
(for a baking tin of approx. 30 cm)

500 g	<i>plain flour</i>
15 g	<i>butter</i>
25 g	<i>fresh yeast (or 20 g dried yeast)</i>
	<i>approx. 260 ml water</i>
10 g	<i>salt</i>
10 g	<i>sugar</i>

Mount the kneading accessory.

Put the flour, salt, sugar and butter in the bowl. Add yeast and water. Replace the lid without the pusher. Select maximum speed and knead the dough for about 2 minutes.

Remove the dough from the food processor bowl and put it in a large bowl. Cover it with a damp cloth and allow the dough to rise in a warm place for 20 minutes.

After rising, flatten the dough and roll into a ball. Leave it to rise for another 20 minutes.

Flatten the dough again, and leave to rise for yet another 20 minutes.

Flatten it again and roll it out.

Put the dough in a greased baking tin, leave it to rise for another 45 minutes and bake it in the lower part of a preheated oven for approx. 35 minutes (225°C).

If you would like to make a larger loaf of bread, please keep in mind that the maximum amount of flour you can process with this food processor is 700 g (total amount of dough of 1.2 kg)

Carrot salad ☺ ☹

(for 6 persons)

1	<i>small onion</i>
2	<i>level tbsp ginger syrup</i>
2	<i>level tbsp lemon juice</i>
½ tsp	<i>salt</i>
½ tsp	<i>ginger</i>
6	<i>level tbsp vegetable oil</i>
600 g	<i>carrots</i>

Chop the onion in the food processor, using the blade.

Add ginger syrup, lemon juice, salt and oil and mix all the ingredients for a few seconds at speed 1.

Replace the blade with the coarse grating disc.

Scrape the carrots and cut them into pieces of approx. 6 cm. Place the carrots in the food chute and grate them onto the ginger dressing.

Toss the salad in a bowl.

Potato au gratin ☹ ☺

(side dish for 4 persons)

10 g	<i>butter</i>
750 g	<i>peeled potatoes</i>
250 ml	<i>whipping cream</i>
150 ml	<i>milk</i>
	<i>pinch of nutmeg</i>
	<i>salt and pepper</i>

Preheat the oven to 180°C

Mix the cream, milk, nutmeg, salt and pepper with the blade

Grease an ovenproof dish with butter.

Slice the potatoes with the fine slicing disc onto the mixture in the bowl.

Stir thoroughly (by hand) to coat the potatoes with the mixture.

Arrange the potatoes in layers in the ovenproof, greased dish and pour the remainder of the creamy mixture on top of them.

Bake the dish in the oven for approx. 60 minutes until the potatoes start to turn brown on top.

Tip:

You can add garlic, chopped and fried onions and pieces of bacon to the mixture.

Scatter some grated cheese over the potatoes before putting them in the oven.

New potatoes need to cook in the oven for approx. 15 minutes longer.

Crêpes 🍷

(for 4-5 persons)

200 g	<i>flour</i>
	<i>pinch of salt</i>
3	<i>eggs</i>
500 ml	<i>milk</i>
	<i>butter</i>

Pour the milk into the bowl. Add the flour, salt and eggs.

Mix with the beater, starting at low speed, until a homogeneous batter is obtained.

Pour some batter into a hot frying pan with melted butter and cook the crêpe on both sides.

Tip:

You can fill the crêpes with jam, apricot sauce or with ham, cheese or mushrooms.

Milkshake § (for 2-3 milkshakes)

200 g	<i>fresh fruit (e.g. strawberries, raspberries, bananas)</i>
1 tsp	<i>lemon juice</i>
	<i>sugar or honey to taste</i>
200ml	<i>cold milk</i>
2	<i>scoops vanilla ice cream</i>

Puree the fruit with the lemon juice and the sugar or honey, using the bowl.

Add the milk and the ice cream and mix until the mixture is frothy.

Tips:

Instead of fresh fruit, use 2 level tbsp strong coffee and 2 tbsp cocoa. Substitute mocha or chocolate ice cream for the vanilla ice cream.

Baby food § (4 portions)

100 g	<i>meat (chicken, beef)</i>
200 g	<i>carrots</i>
130 g	<i>potatoes</i>
4 tsp	<i>butter or corn oil</i>

Cut the washed and peeled carrots in pieces of 2 cm and cook them for 20 minutes.

Cook the unpeeled potatoes and the meat.

Put the cooked carrots in the bowl.

Cut the peeled potatoes and the meat in pieces of 4 cm and put them in the bowl as well.

Add the butter or corn oil and approx. 200 ml cooking liquid of the carrots.

Blend the ingredients for 30 seconds at maximum speed.

Broccoli soup § ⊕ (for 4 persons)

50 g	<i>mature Gouda cheese</i>
300 g	<i>cooked broccoli (stalks and florets)</i>
	<i>cooking liquid of the broccoli</i>
2	<i>cooked potatoes, cut in pieces</i>
2	<i>stock cubes</i>
2 tbsp	<i>whipping cream</i>
	<i>curry, salt, pepper, nutmeg</i>

Grate the cheese.

Put the cooked broccoli and the pieces of cooked potatoes and some of the cooking liquid in the bowl and mix with the blade at maximum speed.

Fill up with the rest of the cooking liquid to a level of 750 ml.

Put the stock cubes in the soup.

Transfer the soup to a pan and bring it to the boil while stirring.

Stir the grated cheese through the soup and season with curry, salt, pepper and nutmeg.

Add the cream.

You are not satisfied with the way the appliance functions?

If the appliance does not function the way you expect it to, consult the following table and read the relevant sections in the directions for use!

Problem:

The switch does not function

Possible solution:

Turn bowl and/or lid in the direction indicated as far as possible (until you hear a 'click').
Make sure that the arrows on the bowl and on the appliance as well as on the bowl and on the lid are placed directly opposite each other (see fig. 2 and 6).

The appliance has suddenly stopped running

This is probably the automatic cut-out system that has cut off the power supply to the appliance because it has overheated.

- Unplug the appliance
- Set the switch to position **O**
- Let the appliance cool down for 15 minutes
- Put the mains plug back in the socket
- Switch on the appliance again.

If the automatic cut-out system is activated repeatedly, contact your Philips dealer or the Philips Service Centre in your country.

The chopping, slicing or grating result is not optimal

Select the correct speed. Look at the indications on the appliance and in the directions for use.

The result when whisking eggs is not optimal

You can try adding some lemon juice or salt. Make sure the beater and the bowl are grease-free and select the right speed.

The result when whipping cream is not optimal

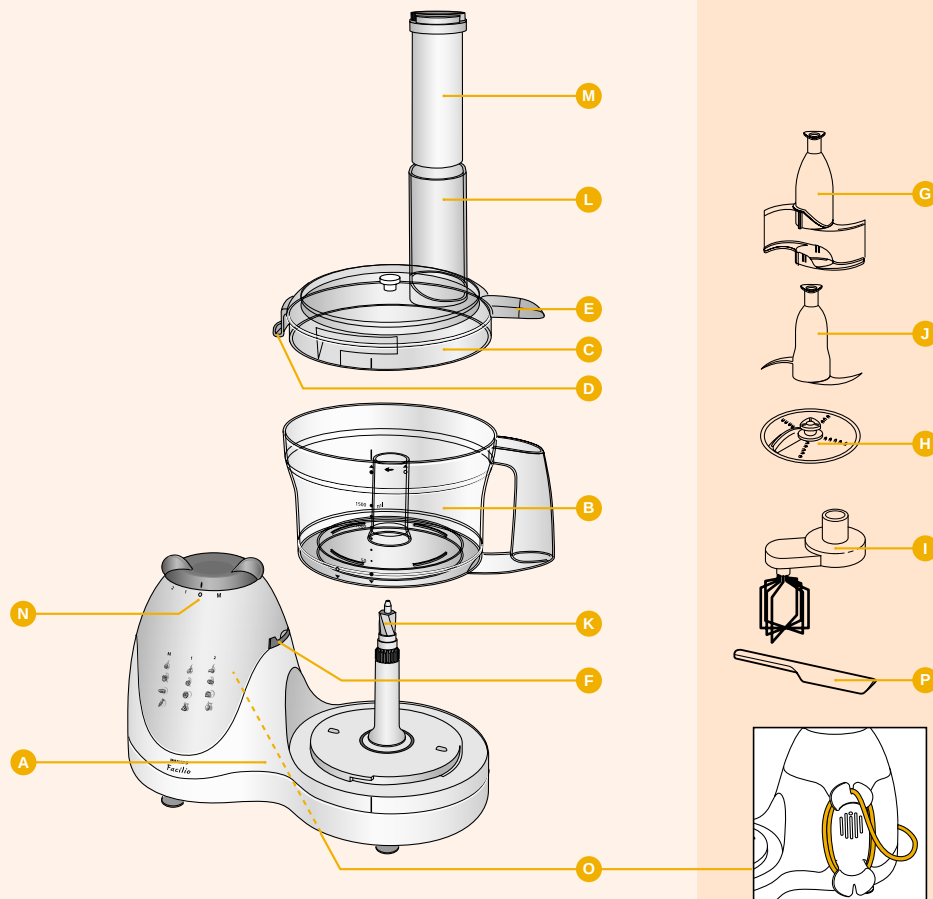
Use the beater. Use cooled whipping cream (approximately 6 °C).

The beater slips or bends

Only use the beater to whip cream, eggs/egg whites and liquids. Do not use it to prepare batter, cake mixture or dough!

The dough is swung around in the bowl

Follow the instructions given in the directions for use carefully. Never add too much water. Always use the accessory indicated in the table.
Do not exceed the maximum kneading time indicated.



- A** Część napędowa urządzenia
- B** Pojemnik
- C** Pokrywa pojemnika
- D** Zatrzask (zamyka i otwiera wbudowany zamek bezpieczeństwa)
- E** Dziobek (zamyka otwór w ręczce)
- F** Wbudowany zamek bezpieczeństwa
- G** Metalowy nóż
- H** Dwustronna tarcza tnąca na plastry/wiórki (średnie i drobne)
- I** Ubijak
- J** Mieszak
- K** Wałek napędowy
- L** Lej wysypowy
- M** Popychacz
- N** Regulator prędkości obrotów
- O** = wyłącznik
- 1-2 = regulator zmiany obrotów
- (1 = najniższa prędkość;
- 2 = najwyższa prędkość)
- M** = przycisk moment/puls (urządzenie działa, gdy przycisk jest wciśnięty)
- G** Klips do zamocowania zwiniętego przewodu
- P** Łopatką

Automatyczny wyłącznik

Przed pierwszym użyciem urządzenia, przeczytaj uważnie tę instrukcję.

Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia spowodowanego jego przegrzaniem, robot kuchenny został wyposażony w system automatycznego wyłączania. W przypadku przegrzania system ten automatycznie wyłączy dopływ prądu do urządzenia. Jeśli będziesz przestrzegać poniższych wskazówek, ponowne uruchomienie robota kuchennego będzie możliwe po odczekaniu 15 minut, aż urządzenie ostygnie.

Jeśli robot kuchenny nagle przestanie pracować:

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego
- Przetaw wyłącznik na pozycję **O**
- Odczekaj 15 minut, aż urządzenie ostygnie
- Ponownie włóż wtyczkę do gniazdka ściennego
- Włącz urządzenie.

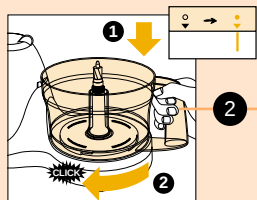
Jeśli automatyczny wyłącznik będzie uaktywniał się ponownie, skontaktuj się ze sklepem lub punktem serwisowym firmy Philips.

Symbole na urządzeniu

Na lewo od symboli oznaczających różne funkcje widnieją rysunki akcesoriów, których należy używać do poszczególnych celów. Nad rysunkami znajdują się wskazówki dotyczące prędkości obrotów najodpowiedniejszej do danej czynności: pozycja „**M**” (ustawienie pulsacyjne) albo prędkości 1 lub 2 (szczegóły podane są w tabeli na stronach 22, 23 i 24).

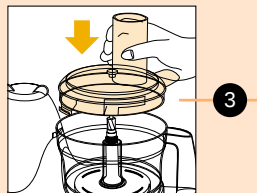
WAŻNE

- Przed pierwszym użyciem urządzenia przeczytaj instrukcję i zapoznaj się z ilustracjami.
- Zawsze przed użyciem zdejmuj z ostrza ochronną osłonkę.
- Zachowaj szczególną uwagę przy obchodzeniu się z metalowym nożem i tarczami tnącymi. Są one bardzo ostre!
- Przed pierwszym użyciem umyj te części, które będą miały bezpośrednią styczność z żywnością.
- Zamocuj w odpowiedni sposób przykrywkę na pojemniku. Wówczas odblokuje się wbudowany zamek bezpieczeństwa i będzie można uruchomić urządzenie.
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Nie pozwól dzieciom uruchamiać urządzenia.
- Gdy mieszasz lub miksujesz płyny, nie napełniaj pojemnika powyżej wskaźnika oznaczającego maksymalny poziom.
- Nie przekraczaj maksymalnych ilości produktów i czasu pracy urządzenia podanych w tabeli.
- Przed zdjęciem pokrywy z pojemnika odczekaj, aż przestaną się obracać ruchome części urządzenia.
- Podczas pracy urządzenia nigdy nie wkładaj do leja wyspowego palców ani żadnych przedmiotów, na przykład łopatk. Do tego celu można używać wyłącznie popychacza.
- Nie płucz ani nie wkładaj części silnikowej do wody. Nie spłukuj jej też pod bieżącą wodą.
- Po zakończeniu pracy wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Jeśli przewód jest uszkodzony, musi być wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym firmy Philips, gdyż do tego celu potrzebne są specjalne narzędzia lub części zamienne.
- Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.



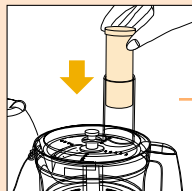
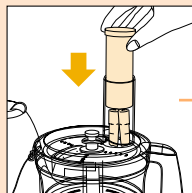
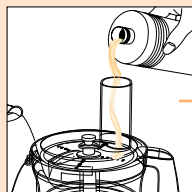
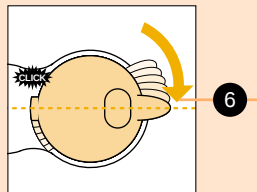
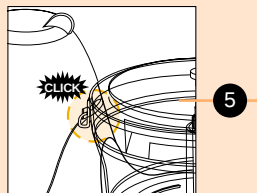
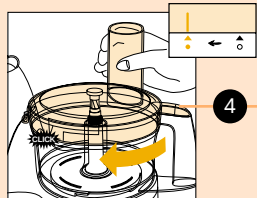
Nakładanie pojemnika (B) rys. 2

- Nałóż pojemnik zgodnie z rysunkiem (1).
- Przesuwaj rączkę pojemnika w kierunku wskazanym strzałką aż do oporu i do momentu, gdy usłyszysz charakterystyczne kliknięcie (2).



Zakładanie pokrywy (C)

- Umieść pokrywę zgodnie z rysunkiem 3.
- Przesuwaj pokrywę w kierunku wskazanym przez strzałkę aż do oporu i do momentu, gdy usłyszysz charakterystyczne kliknięcie (4-5).
- Oznakowanie na pokrywie i na uchwycie pojemnika znajdują się wówczas w tym samym punkcie. Dzióbek pokrywy zamknie otwór w uchwycie pojemnika (rys. 6).



Lej wyspowy (L) i popychacz (M)

- Lej wyspowy służy do dodawania składników płynnych i stałych (rys. 7).
- Do przepychania produktów przez lej wyspowy używaj wyłącznie popychacza (rys. 8).
- Podczas pracy urządzenia popychacz może znajdować się w leju jako zatyczka. W ten sposób unikniesz rozchlapywania i rozpryskiwania (rys.9).

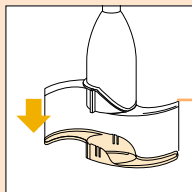
Wbudowany zamek bezpieczeństwa

Część silnikowa i pokrywa (C) zostały oznakowane. Jedynie wtedy, gdy strzałka na części silnikowej znajdzie się dokładnie naprzeciwko symbolu na pokrywie, odblokuje się wbudowany zamek bezpieczeństwa, co umożliwia uruchomienie urządzenia. W tej pozycji dzióbek (E) zamyka otwór w ręczce pojemnika.

Jak obsługiwać urządzenie

Uwaga: Urządzenie może być uruchomione tylko wtedy, gdy pojemnik (B) i pokrywa (C) zostaną umieszczone na części silnikowej zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Ustaw regulator prędkości obrotów (N) na pozycję zalecaną w tabeli na stronach 22, 23 i 24 i włącz urządzenie. W razie wątpliwości co do właściwej prędkości, wybierz wyższe ustawienie (ustawienie 2).

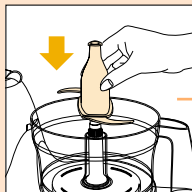


10

Metalowy nóż (G) ⚡

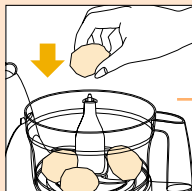
UWAGA: Krawędzie noża są bardzo ostre!

- Metalowy nóż może być używany do rozdrabniania, mieszania, miksowania, ucierania, ubijania oraz wyrabiania ciast.



11

- Zdejmij osłonkę ochronną z noża (rys. 10).
- Załóż pojemnik na część silnikową (rys. 2) i metalowy nóż na wałek napędowy (rys. 11).
- Włóż składniki do pojemnika (rys. 12).
- Załóż pokrywę i włóż popychacz do leja wyspowego.

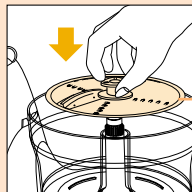


12

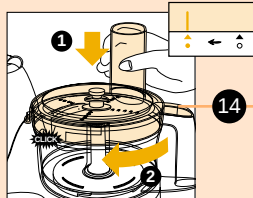
- Ustaw regulator obrotów (N) na pozycję wskazaną w tabeli i włącz urządzenie. W razie wątpliwości co do właściwej prędkości, wybierz wyższe ustawienie (ustawienie 2).
- Opisane w tabeli rezultaty będą gotowe w ciągu 10-60 sekund.

PORADY:

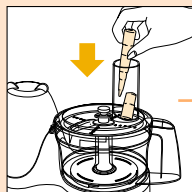
- Metalowym ostrzem nie należy rozdrabniać zbyt dużych kawałków. Przed włożeniem do robota pokrój większe kawałki na kostki wielkości ok. 3 cm.
- Robot rozdrabnia bardzo szybko. Włączaj go na krótki czas (dotyczy to także pulsacyjnego ustawienia na pozycji **M**). W ten sposób produkty nie będą nadmiernie rozdrobnione.
- Przy rozdrabnianiu (twardego) sera uważaj, aby urządzenie nie pracowało za długo - w przeciwnym wypadku ser się ogrzeje i rozpuści.
- Jeśli produkty przykleją się do ostrza lub do wnętrza pojemnika:
 - wyłącz robot kuchenny;



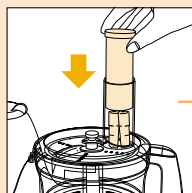
13



14



15



16

- zdejmij pokrywę;
- usuń łopatką produkty z ostrza i ścianek pojemnika.
- Nie rozdrabniaj zbyt twardych składników, takich jak ziarna kawy, gałka muskatowa lub kostki lodu, gdyż mogą one stępić ostrze. Sprawdź w tabeli odpowiednie ustawienia i prędkość obrotów.

Tarcza tnąca na plastery i na wiórki (H) ⊕

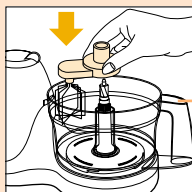
UWAGA: Tnące krawędzie tarczy są bardzo ostre!

Zawsze trzymaj tarczę za środkowy plastikowy uchwyt.

- Załóż pojemnik na część silnikową (rys. 2).
- Załóż tarczę tnącą (rys. 13).
- Zamknij pokrywę (rys. 14).
- Dodawaj składniki przez lej wyspowy (rys. 15).
- Produkty lekko przyciśnij popychaczem.
- Do cięcia na wiórki lub na plastery ustaw regulator na pozycję 2 (maksymalna prędkość obrotów).
- Do cięcia miękkich owoców i warzyw, możesz wybrać niższą pozycję (patrz tabela).
- Składniki przesuwaj powoli i ze stałym naciskiem za pomocą popychacza (rys. 16).

PORADY:

- Większe kawałki potnij na mniejsze, tak by mieściły się do leja.
- Wypełniaj lej równomiernie.
- Jeśli przetwarzasz duże ilości składników, podziel je na mniejsze partie i opróżniaj pojemnik po rozdrobnieniu każdej porcji.

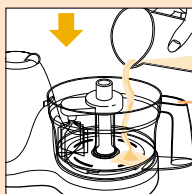


17

Ubijak (I)

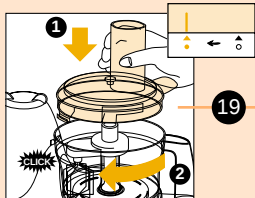
- Ubijak służy do ubijania jajek, piany z jajek, polew, puddingów i śmietany.

Nie należy używać go do wyrabiania ciast!

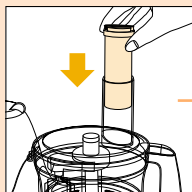


18

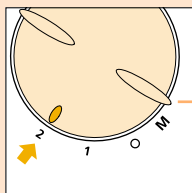
- Załóż pojemnik na część silnikową (rys. 2) i zamocuj ubijak na wałek napędowy (rys. 17).
- Umieść składniki w pojemniku (rys. 18) i zamknij pokrywę (rys. 19).
- Zamknij lej wysypowy popychaczem (rys. 20).
- Ustaw regulator (N) na pozycję wskazaną w tabeli i włącz urządzenie. W razie wątpliwości co do ustawienia, wybierz ustawienie 2 (maksymalna prędkość obrotów)- (rys. 21).
- Rezultaty opisane w tabeli będą gotowe w ciągu 2-5 minut.



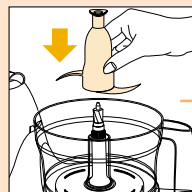
19



20



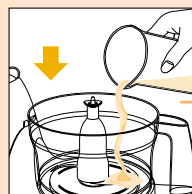
21



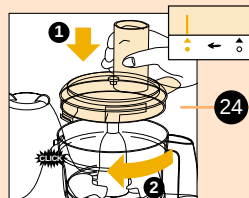
22

Mieszak (J)

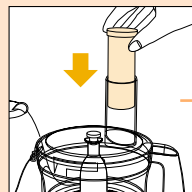
- Mieszak przeznaczony jest do wyrabiania ciast.



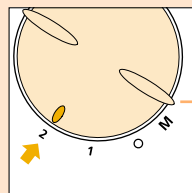
23



24



25

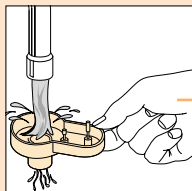


26

- Zamontuj pojemnik na część silnikową (rys. 2). Następnie nałóż mieszak na wałek napędowy (rys. 22).
- Wrzuć składniki do pojemnika (rys. 23) i nakryj pojemnik pokrywą (rys. 24).
- Zamknij lej zasypowy popychaczem (rys. 25).
- Nastaw regulator na pozycję 2 (maksymalna prędkość obrotów) (rys. 26). Ciasto będzie gotowe w ciągu 1-3 minut.

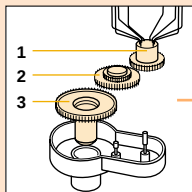
Mycie

- Przed myciem części napędowej, wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Część napędową możesz wytrzeć wilgotną szmatką. Nigdy nie zanurzaj tej części w wodzie ani nie splukuj jej pod bieżącą wodą.
- Części stykające się z żywnością umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń natychmiast po użyciu.
- Zachowaj ostrożność podczas mycia metalowego noża i tarcz tnących: krawędzie są bardzo ostre!
- Upewnij się, czy krawędzie tnące nie stykają się z twardymi przedmiotami, gdyż może to spowodować ich stępienie.

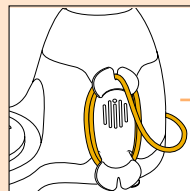


27

- Pierścienie ubijaka można łatwo rozmontować i umyć (rys. 27-28).
- Niektóre składniki mogą powodować przebarwienia na akcesoriach. Nie ma to jednak żadnego wpływu na ich działanie. Przebarwienia zazwyczaj znikają po jakimś czasie.



28



29

- Owiń nadmiar przewodu wokół szpuli z tyłu urządzenia (rys. 29).

Dwie kolumny (ustawienia obrotów i akcesoria) do uzupełnienia odpowiednimi wartościami i symbolami

Produkty	Maks. ilość	Ustawienie obrotów	Akcesoria	Obróbka	Zastosowanie
Jabłka, marchew, seler - ucieranie - krojenie	500 g	2 / M	⊕	Pokrój jabłka lub warzywa na kawałki mieszczące się do leja. Napelnij lej kawałkami i przyciskaj je lekko popychaczem.	Salatki, surówki.
Grzanki - rozdrabnianie	100 g	2	⊗	Użyj suchego, chrupiącego chleba	Potrawy z grzankami, zapiekane potrawy
Krem maślany	300 g	2	⊗	Użyj miękkiego masła, aby krem był lekki.	Desery, ciasta, polewy
Ser (Parmezan) - tarcie	200 g	2	⊕	Weź ser Parmezan bez skórki. Pokrój go w kawałki mieszczące się do leja. Przyciskaj delikatnie popychaczem.	Garnie, zupy, sosy, dania zapiekane.
Ser (Gouda) - tarcie	200 g	1	⊕	Pokrój ser w kawałki mieszczące się do leja. Przyciskaj delikatnie popychaczem.	Sosy, pizza, dania rozdrobnione, founde.

Produkty	Maks. ilość	Usta wienie obrotów	Akcesoria	Obróbka	Zastosowanie
Czekolada - rozdrabnianie	200 g	2 / M		Użyj twardej czekolady bez dodatków, połam na kawałki o wielkości 2cm; przez pierwsze kilka sekund ustaw robot na pozycję pulsacyjną M. Następnie przestaw na poz. 2, aby czekolada była bardzo drobno starta	Przystrajanie, sosy, ciasta, puddingi, musy.
Ciasta (tarty, ciasta z owocami, jabłka w cieście) - mieszanie	300 g mąki	2		Użyj margaryny z lodówki oraz zimnej wody. Wsyp mąkę do pojemnika. Dołóż margarynę pociętą na dwucentymetrowe kawałki. Mieszaj na poz. 2, aż mieszanina będzie przypominać kulki chlebowe. Następnie dodaj zimną wodę, ciągle mieszając. Przerwij, gdy tylko ciasto uformuje się w kulę. Ostudź ciasto przed dalszą obróbką.	Tarty owocowe, jabłka w cieście, ciasta, quiches
Ciasto (chlebowe) - mieszanie	700 g mąki	2		Wymieszaj ciepłą wodę z drożdżami i cukrem. Dadaj mąkę, masło i sól. Wyrabiaj ciasto przez około 90 sekund. Odczekaj 30 minut, by ciasto wyrosło.	Chleb
Ciasto (pizza) - mieszanie	700 g mąki	2	 / 	Postępuj tak samo jak przy cieście na chleb. Wyrabiaj ciasto przez 1 minutę.	Pizza, tarty
Ciasto (drożdżowe) - mieszanie	500 g mąki	2		Wymieszaj drożdże z ciepłym mlekiem i odrobiną cukru. Dodaj mąkę, sól, jajka i miękką margarynę. Wyrabiaj ciasto aż przestanie przyklejać się do ścianek pojemnika (około 1 min.). Odczekaj 30 minut, aż wyrośnie.	Placek drożdżowy
Ciasto kruche - mieszanie	500 g mąki	2		Użyj margaryny z lodówki, potnij na dwucentymetrowe kawałki. Włóż wszystkie składniki do pojemnika jednocześnie. Mieszaj, aż ciasto uformuje się w kulę (ok. 1 min.). Ostudź przed dalszą obróbką.	Szarlotka, słodkie herbatniki, ciastka z owocami
Piana z białek - Ubijanie	Białka z 4 jajek	2		Weź jajka o temperaturze pokojowej. Uwaga: użyj białek z co najmniej 2 jajek.	Pudding, suflet, bezy
Owoce (np. jabłka, brzoskwinie, banany) - rozdrabnianie	500 g	M		Porada: aby zapobiec utracie koloru, dodaj sok z cytryny.	Salatki
Zioła - siekanie	Min. 75 g	2 / M		Przed siekaniem umyj i wysusz zioła.	Sosy, zupy, garnie, masło ziołowe.
Por, ogórek. marchew - krojenie	Min. 1 sztuka	2 / M		Włóż warzywa do leja wyspowego i przyciśnij popychaczem.	Zupy, sałatki, quiches.

Produkty	Maks. ilość	Ustawienie obrotów	Akcesoria	Obróbka	Zastosowanie
Majonez - emulsjonowanie	3 jajka	1 - 2		Użyj składników o temperaturze pokojowej. Uwaga: weź co najmniej jedno duże jajko lub dwa małe lub dwa duże żółtka.	Frytki, sałatki, founde, garnie oraz sosy barbecue.
Mięso, ryby drób (chude mięso) (mięso żylaste)	500 g 400 g	2 / M 2 / M	 	Najpierw usuń błony, kości lub ości. Pokrój mięso na kawałki o wielkości 3 cm. Aby uzyskać grubsze kawałki, nastawić robot na pozycję pulsacyjną M.	Stek tatarski, hamburgery, mięso siekane
Biszkopt (ubijanie)	3 jajka	2 / 1		Składniki w temperaturze pokojowej. Ucieraj mieszankę jajek z cukrem na maksymalnym ustawieniu do momentu, gdy będzie sztywna. Następnie dodaj przesianą mąkę. Delikatnie ubijaj na prędkości 1.	Ciasto biszkoptowe, rogaliki, ciasta
Ciasto - mieszanie	4 jajka	2		Składniki w temperaturze pokojowej. Ubijaj miękkie masło z cukrem, aż osiągnie gładką konsystencję. Następnie dodaj mleko, jajka i mąkę.	Różne ciastka
Orzechy - rozdrabnianie	250 g	2 / M		Aby uzyskać grubsze wiórki ustaw pozycję pulsacyjną (M); aby uzyskać drobniejsze wiórki – wybierz maksymalne ustawienie.	Sałatki, chleb orzechowy, pasta migdałowa, pudding.
Cebule - rozdrabnianie - krojenie	500 g 500 g	2 / M 2 / M	 	Obierz cebulę ze skórki i przekrój ją na ćwiartki. Weź co najmniej 100 g cebuli. Następnie włóż cebulę do leja. Uwaga: rozdrabniać co najmniej 100 gram.	Sałatki, dania gotowane.
Gotowane ziemniaki - miksowanie	750 g ziemniaków	1 - 2			Dania pieczone, puree
Zupy - miksowanie	500 ml	2		Użyć gotowanych warzyw	Zupy, sosy.
Warzywa - rozdrabnianie		2		Najpierw pokrój na trzycentymetrowe kawałki, a następnie rozdrabniaj je metalowym ostrzem.	Zupy, surówki warzywne, sałatki.
Bitą śmietana - ubijanie	400 ml	1		Użyj śmietany schłodzonej w lodówce. Uwaga: weź co najmniej 125 ml śmietany.	Przystrajanie, kremy, ciasta, lody.

Akcesoria

Następujące akcesoria należą do wyposażenia standardowego:

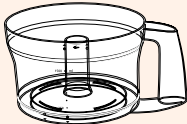
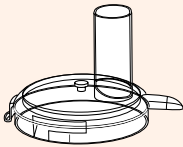
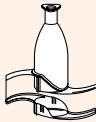
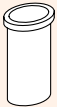
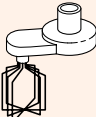
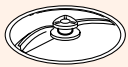
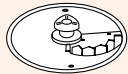
- pojemnik (B)
- pokrywa (C)
- metalowy nóż (G) ☞
- tarcza tnąca na plastry i wiórki (H) ⊕
- ubijak (I) ⚒
- mieszak (J) ☞
- popychacz (M)
- łopatką (P)

Następujące akcesoria są dostępne jako dodatkowe wyposażenie:

- dwustronna tarcza tnąca na plastry ☞ (nr 4203 065 61950).
- dwustronna tarcza tnąca na grube wiórki ☞ (nr 4203 065 61970).
- dwustronna tarcza tnąca na drobne wiórki ☞ (nr 4203 065 61960).
- tarcza do tarcia ziemniaków (4203 065 61840)
- jednostronna tarcza do cięcia frytek i rzepy HR 2912 (4203 065 61830)
- Pojemnik do przechowywania tarcz HR 2922 (nr 4203 065 61860).

Zapytaj w sklepie firmowym, czy te akcesoria są dostępne w Polsce. Jeśli chcesz zamówić dodatkowe akcesoria lub zamienić jakieś części, prosimy powoływać się na odpowiednie numery serwisowe lub numery typów.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4822 418 10343	4822 442 01336	4203 065 61930
		
4203 065 61990	4203 065 62000	4203 065 61940
		
4203 065 61980	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4203 065 61970	4203 065 61830	4203 065 61960
		
4203 065 61860		4203 065 61840

PRZEPISY

Majonez [§]

2 jajka
2 łyżeczki musztardy
1 łyżeczka soli
pieprz do smaku
3 łyżeczki soku z cytryny
500 ml oleju

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową!
Do pojemnika włożyć jajka, musztardę, sól, pieprz i wlać sok z cytryny.
Mieszać nożem, aż sól się rozpuści, następnie stopniowo wlewać do pojemnika olej przez lej zasypowy na obracające się ostrze.

Rady:

Aby otrzymać sos tatarski, należy dodać pietruszkę, korniszony i jajka na twardo.

Aby otrzymać sos koktajlowy, do 100 ml majonezu należy dodać 330 ml świeżej śmietanki, odrobinę whisky, 2 łyżeczki pasty pomidorowej i odrobinę syropu imbirowego.

Ciasto czekoladowo-waniliowe [§]

(przepis na placek o długości około 30cm.)

250 g miękkiego masła
250 g cukru
250 g mąki
5 jajek
szczypta soli
2 torebki cukru waniliowego lub kilka kropli esencji waniliowej
25 g kakao
15 g cukru
75 ml wody

Do pojemnika włożyć masło, cukier, cukier waniliowy i mieszać składniki na najwyższych obrotach, aż do uzyskania białej i

kremowej konsystencji. Wymieszaj po kolei jajka, jedno po drugim. Kolejne jajko dodawaj dopiero, gdy poprzednie zostanie zupełnie wchłonięte w masę. Wsyp mąkę i sól i ustaw robot na średnią prędkość.

Wymieszaj kakao, cukier i wodę na gładką masę. Przelóż połowę ciasta do innej miski. Dodaj masę kakaową do ciasta w pojemniku i wymieszaj razem na średniej prędkości.

Wykładaj brytfannę na przemian warstwami ciasta białego i kakaowego. Wyrównaj powierzchnię.

Piecz po środku rozgrzanego uprzednio piekarnika (150°C) przez około 60-75 minut.

Rada:

Aby uzyskać ciasto marmurkowe, przelóż połowę ciasta do innej miski i wymieszaj ją z dwiema łyżkami stołowymi kakao w proszku. Włóż masę czekoladową do brytfanny i wkładaj na nią łyżką białe ciasto. Łyżką lub widelcem zakręcaj ciasto, by uzyskać wzór marmurkowy.

Pizza

(przepis na trzy okrągłe pizze)

Ciasto:

400 g mąki
40 ml oleju
1 łyżeczka cukru
1 łyżeczka soli
1 paczka drożdży suszonych
240 ml wody.

Sos:

1 cebula
2 ząbki czosnku
2 płaskie łyżki oleju z oliwek
400 ml przetartych pomidorów
2 łyżeczki mieszanki suszonych lub świeżych włoskich ziół, sól, pieprz, cukier.

Dodatki do pizzy: oliwki, salami, karczochy, grzyby, krewetki, ser mozzarella, papryka, tarty dojrzwały ser, szynka i olej z oliwek zależnie od gustu.

Wlać wodę, włożyć drożdże i cukier do pojemnika i miksować mieszkami składniki przez ok. 15 sekund.

Dodać mąkę, oliwę oraz sól i wyrabiać ciasto na najwyższych obrotach przez minutę.

Uformować z ciasta kulę i przełożyć do innego pojemnika.

Pozostawić do wyrośnięcia, przykryte wilgotną ściereczką, na 45 minut.

Metalowym ostrzem posiekać cebulę i czosnek. Podsmażyć, aż będą szkliste.

Dodać przetarte pomidory, zioła, podgrzewać przez około 10 minut. Doprawić solą, pieprzem i cukrem.

Odczekać, aż sos ostygnie.

Nagrząć piecyk do 250°C.

Na powierzchni posypanej uprzednio mąką rozwałkować ciasto i uformować trzy okrągłe blaty.

Ułożyć ciasto na natłuszczonej brytfannie. Polać sosem, ułożyć dodatki, posypać po wierzchu tartym serem i skropić kilkoma kroplami oliwy.

Piec przez 12-15 minut.

Jeśli chcesz zrobić większą pizzę, pamiętaj, że maksymalna ilość mąki, jaką można przetworzyć jednorazowo w robocie kuchennym to 700 g (całkowita waga ciasta 1,2 kg).

Placek drożdżowy

(Przepis na brytfannę o długości około 30 cm.)

500 g mąki
15 g masła
25 g świeżych drożdży (lub 20 g suszonych drożdży) 260 ml wody
10 g soli
10 g cukru.

Zamontuj mieszak.

Włóż do pojemnika mąkę, sól, cukier i masło. Dodaj drożdże i wodę. Załóż pokrywę bez popychacza. Ustaw maksymalną prędkość i wyrabiaj ciasto około 2 minut.

Przenieś ciasto z pojemnika do innej, dużej miski. Przykryj je wilgotną ściereczką i odczekaj 20 minut, aż ciasto urośnie w ciepłym miejscu.

Rozwałkuj wyrośnięte ciasto i uformuj je w kulę. Odczekaj kolejne 20 minut, by urosło w cieple.

Znowu rozwałkuj je i odczekaj kolejne 20 minut, by urosło.

Rozwałkuj je i uformuj w kulę.

Włóż ciasto do wysmarowanej tłuszczem brytfanny. Odczekaj kolejne 45 minut, aż urośnie. Piecz w dolnej części nagrzanego uprzednio piekarnika w temperaturze ok. 225°C przez ok. 35 minut.

Jeśli chcesz upiec większy bochenek, pamiętaj, że maksymalna ilość mąki, jaką można przetworzyć jednorazowo w robocie kuchennym to 700g (całkowita waga ciasta 1,2 kg).

Salatka z marchewki

(dla 6 osób)

1	<i>mała cebula</i>
2	<i>plaskie łyżki stołowe syropu imbirowego</i>
2	<i>plaskie łyżki stołowe soku cytrynowego</i>
pół łyżeczki	<i>soli</i>
pół łyżeczki	<i>imbiru</i>
6	<i>plaskich łyżek stołowych oleju roślinnego</i>
600 g	<i>marchewki</i>

Posiekaj cebulę w robocie kuchennym, używając metalowego noża. Dodaj syrop imbirowy, sok cytrynowy, sól, olej i mieszaj wszystkie składniki przez kilka sekund na najniższych obrotach. Zastąp metalowy nóż tarczą trącą na grube wiórki. Oskrob marchew i potnij ją na sześciocentymetrowe kawałki. Włóż marchew do leja zasypowego i ścieraj ją na imbirowy sos. Podrzucaj sałatkę w pojemniku.

Zapiekane ziemniaki

Przystawka dla 4 osób

10 g	<i>masła</i>
750 g	<i>obranych ziemniaków</i>
250 ml	<i>bitej śmietany</i>
150 ml	<i>mleka</i>
	<i>szczypta gałki muszkatołowej</i>
	<i>sól i pieprz</i>

Podgrzać piekarnik do temperatury 180°C. Wymieszać śmietanę, mleko, gałkę muszkatołową, sól i pieprz przy użyciu metalowego ostrza. Posmarować naczynie żaroodporne masłem. Używając tarczy tnącej na cienkie plastry, pokroić ziemniaki i wyłożyć je na masę w pojemniku. Ułożyć ziemniaki warstwami w naczyniu żaroodpornym i zalać resztą sosu. Piec w piekarniku około 60 minut aż ziemniaki zarumienią się.

Rady:

Można dodać czosnku, posiekanej i podsmażonej cebuli oraz kawałki boczku. Przed wstawienie do piekarnika, ziemniaki można posypać startym serem. Młode ziemniaki należy trzymać w piekarniku około 15 minut dłużej.

Naleśniki

(dla 4-5 osób)

200 g	<i>mąki</i>
	<i>szczypta soli</i>
3	<i>jajka</i>
500 ml	<i>mleka</i>
	<i>masło</i>

Wlej mleko do pojemnika. Dodaj mąkę, sól i jajka. Wymieszaj ubijakiem, zaczynając na niskich obrotach, aż powstanie jednolite rzadkie ciasto. Wlej odrobinę ciasta na gorącą patelnię posmarowaną rozpuszczonym masłem i smaż naleśniki po obu stronach.

Rady:

Naleśniki można przełożyć dżemem, sosem morelowym lub szynką, serem bądź pieczarkami.

Koktajl mleczny ☺

(dla 2-3 osób)

200 g	świeżych owoców (np. truskawek, malin, bananów)
1 łyżeczka	soku z cytryny
	cukier lub miód do smaku
200 ml	zimnego mleka
2	gałki lodów waniliowych.

Zmiksować owoce z sokiem cytrynowym, cukrem lub miodem w pojemniku robota.

Dodać mleko i lody; mieszać, aż powstanie piana.

Rady:

Zamiast świeżych owoców można użyć 2 płaskich łyżek mocnej kawy lub kakao. Wtedy należy zastąpić lody waniliowe lodami mocca lub czekoladowymi.

Potrawka dla dzieci ☺

(4 porcje)

100 g	mięsa (kurczak, wołowina)
200 g	marchewki
130 g	ziemniaków
4 łyżeczki	masła lub oleju kukurydzianego.

Obraną i umytą marchew pociąć na dwucentymetrowe kawałki i gotować przez 20 minut.

Ugotować ziemniaki w łupinach i mięso.

Włożyć ugotowaną marchewkę do pojemnika.

Pociąć obrane z łupiny ziemniaki i mięso na czterocentymetrowe kawałki i włożyć je do pojemnika.

Dodać masło lub olej kukurydziany i około 200 ml. Wody pozostałej z gotowania marchewki.

Miksować składniki przez 30 sekund na najwyższych obrotach.

Zupa z brokuł ☺ ⊕

(dla 4 osób)

50 g	dojrzałego sera gouda
300 g	gotowanych brokuł (lodygi i kwiaty)
	woda pozostała po gotowaniu brokuł
2	gotowane pokrojone ziemniaki
2	kostki rosółowe
2	łyżki bitej śmietany
	curry, sól, pieprz, gałka muszkatołowa.

Zetrzeć ser.

Utrzeć na najwyższych obrotach za pomocą metalowego noża gotowane brokuly z gotowanymi ziemniakami i odrobiną wody pozostałej z gotowania brokuł.

Do masy i wody pozostałej z gotowania dodać kostki rosółowe.

Wszystko wlać do pojemnika z miarką i dopełnić do 750 ml.

Przelać zupę do rondla i zagotować ciągle mieszając.

Dodać tarty ser i doprawić curry, solą, pieprzem, gałką muszkatołową.

Dodać śmietanę.

Jeśli robot kuchenny nie pracuje prawidłowo

Jeśli robot kuchenny nie pracuje prawidłowo, prosimy o zapoznanie się z poniższym zestawieniem. Prosimy też o sprawdzenie odpowiednich fragmentów niniejszej instrukcji!

Problem

Nie działa włącznik.

Urządzenie nagle przestaje działać

Niezadowalające rezultaty rozdrabniania, cięcia lub ucierania.

Niezadowalające rezultaty ubijania piany

Niezadowalające rezultaty ubijania śmietany.

Ubijak ześlizguje się lub zakrzywia

Ciasto wiruje wokół ścianek pojemnika.

Ewentualne rozwiązanie problemu

Założ pojemnik lub pokrywę we właściwy sposób i obróć we wskazanym kierunku (aż usłyszysz „kliknięcie”).
Upewnij się, czy strzałki na pojemniku i na urządzeniu, a także na pojemniku i pokrywie znajdują się dokładnie naprzeciw siebie (patrz rys. 2 i 6)

Prawdopodobnie automatyczny wyłącznik odciął dopływ prądu do urządzenia z powodu jego przegrzania.

- Wyłącz urządzenie z prądu
- Przetaw włącznik na pozycję **O**
- Odczekaj 15 minut aż urządzenie ostygnie
- Ponownie włóż wtyczkę do gniazdka ściennego
- Włącz urządzenie

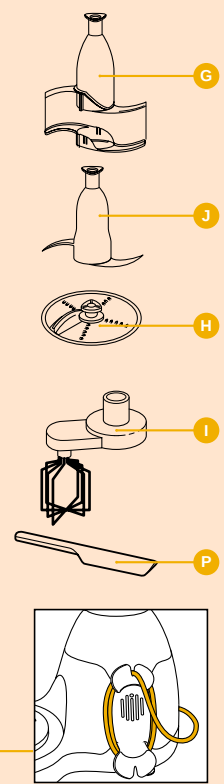
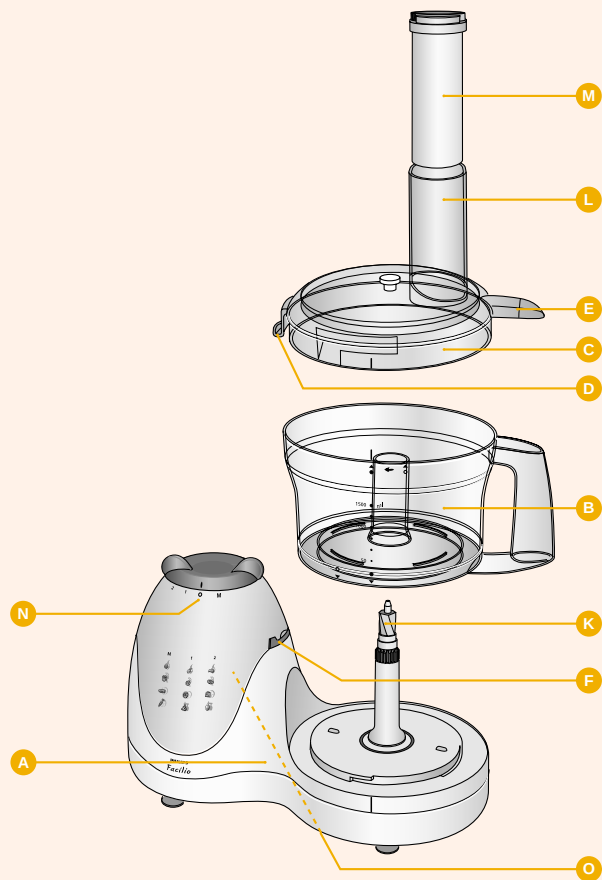
Wybierz odpowiednią prędkość obrotów. Zwróć uwagę na oznakowania na urządzeniu oraz w instrukcji.

Dodaj nieco soku z cytryny lub szczyptę soli. Upewnij się, że ubijak i pojemnik nie są zatłuszczone oraz wybierz odpowiednią prędkość obrotów.

Użyj ubijaka. Najlepiej ubijać śmietanę schłodzoną uprzednio w lodówce do temperatury ok. 6°C.

Używaj ubijaka wyłącznie do ubijania śmietany, jajek, piany z białek i płynów. Nie używaj go do wyrabiania ciast.

Bardzo dokładnie przestrzegaj wskazówek podanych w przepisie. Nie dodawaj za dużo wody. Używaj nasadki wskazanej w tabeli. Nie przekraczaj określonego maksymalnego czasu wyrabiania ciasta.



Общее описание (рис. 1)

- A** Корпус электропривода
- B** Чаша
- C** Крышка чаши
- D** Выступ крышки (включает и отключает встроенную защитную блокировку)
- E** Кромка крышки (закрывает отверстие в ручном захвате)
- F** Встроенная защитная блокировка
- G** Металлический нож
- H** Двухсторонний диск ломтерезка/терка (для среднего и мелкого измельчения)
- I** Взбиватель
- J** Приспособление для замешивания теста
- K** Вал электропривода
- L** Загрузочное окно для пищевых продуктов
- M** Толкатель
- N** Переключатель
- 0** = выключено
- 1-2** = установка скорости (1 = низкая скорость, 2 = высокая скорость)
- M** = Кнопка Остановки/Импульс (для работы прибора держите кнопку в нажатом состоянии)
- O** Секция для намотки шнура (для хранения шнура в свернутом виде)
- P** Лопатка

Автоматическое отключение

Внимательно прочитайте эти указания перед первым включением прибора.

Для предотвращения повреждения прибора из-за перегрева ваш процессор оснащен автоматическим устройством защитного отключения. При перегреве это устройство отключает прибор от электросети. Следуя указаниям, приведенным ниже, вы можете снова включить прибор через 15 минут, в течение которых он охлаждается.

Если ваш прибор внезапно прекращает работать:

- Выньте вилку шнура питания из розетки электросети.
- Установите переключатель в положение **О**.
- Дайте прибору остыть в течение 15 минут.
- Вставьте вилку шнура питания в розетку электросети.
- Снова включите прибор.

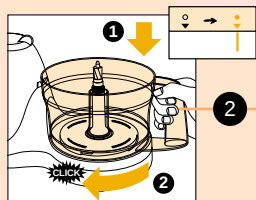
Если автоматическое устройство защиты срабатывает повторно, обратитесь в торговую организацию или сервисный центр компании "Филипс".

Символы на приборе

Слева от символов, имеющих на приборе и указывающих на различные способы применения прибора, вы увидите графическое обозначение рекомендуемого приспособления. Над графическим обозначением приспособления указана скорость, которая является оптимальной для этого конкретного применения: **M** (= импульсный режим) или скорости 1 или 2 (см. таблицу на стр. 36, 37 и 38).

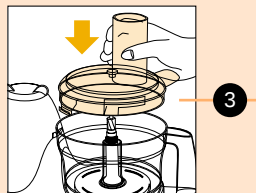
Внимание

- Прежде чем пользоваться электроприбором, прочитайте настоящее руководство и ознакомьтесь с иллюстрациями.
- Перед работой снимите с металлического ножа защитный колпачок.
- Следует крайне осторожно обращаться с металлическим ножом и диском ломтерезка/терка, так как они очень острые.
- Перед первым применением тщательно вымойте все детали, контактирующие с продуктами питания.
- Правильно закройте чашу крышкой. Это обеспечивает отключение защитной блокировки, после чего электроприбор может быть включен.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не позволяйте детям пользоваться электроприбором.
- При смешивании жидкостей не наливайте их выше максимальной отметки на чаше (верхняя линия градуировки).
- Не допускайте превышения максимальных количеств продуктов и значений времени их обработки, которые указаны в таблице.
- Прежде чем открыть крышку, дайте вращающимся частям полностью остановиться.
- Запрещается опускать пальцы или предметы (например, лопатку) в загрузочное окно для пищевых продуктов во время работы. Для этого используйте только специальный толкатель.
- Запрещается погружать корпус электропривода в воду или другую жидкость. Не промывайте его под струей воды.
- После окончания работы отсоедините вилку шнура питания от розетки электросети.
- В случае если шнур поврежден, его может заменить только мастер Фирмы Филипс, т.к. замена требует специальные инструменты и/или специальные зап. части.
- Сохраните настоящее руководство в качестве справочного материала.



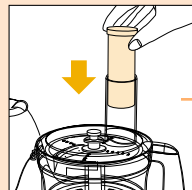
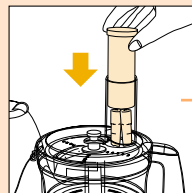
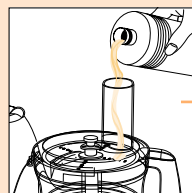
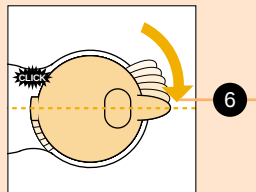
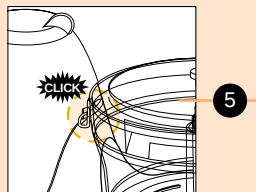
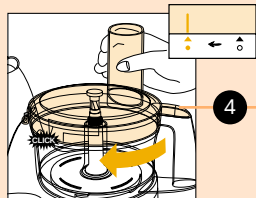
Установка чаши (В) (рис. 2)

- Установите чашу, как показано на рисунке (1).
- Передвиньте ручной захват в направлении, указанном стрелкой, до упора. При этом вы услышите щелчок (2).



Установка крышки (С)

- Закройте чашу крышкой, как показано на рис. 3.
- С усилием поворачивайте крышку в направлении, указанном стрелкой, до упора. При этом вы услышите щелчок (рис. 4, 5).
- Убедитесь, что метка на крышке и стрелка на чаше совместились. При этом кромка крышки закроет отверстие в ручном захвате чаши (рис. 6).



Загрузочное окно для пищевых продуктов (L) и толкатель (М)

- Загрузочное окно для пищевых продуктов можно использовать для добавления жидких и твердых ингредиентов (рис. 7).
- Для проталкивания ингредиентов через загрузочное окно пользуйтесь толкателем (рис. 8).
- Вы можете оставить толкатель в загрузочном окне во время работы, используя его в качестве пробки. Это предотвратит разбрызгивание и образование пыли (рис. 9).

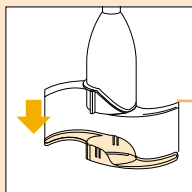
Встроенная защитная блокировка

На корпусе электропривода так же, как и на крышке (С) имеются метки. Прибор будет работать только тогда, когда вы совместите стрелку на корпусе электропривода с меткой на крышке. В этом положении кромка крышки (Е) закроет отверстие в ручном захвате чаши.

Эксплуатация прибора

Примечание: прибор будет работать если установка чаши (В) и крышки (С) на корпусе электропривода была произведена в соответствии с данными инструкциями.

Установите переключатель (N) в положение, указанное в таблице, расположенной на страницах 36, 37 и 38 и включите прибор. Если вы сомневаетесь, какую выбрать скорость, всегда устанавливайте высокую скорость (положение 2).

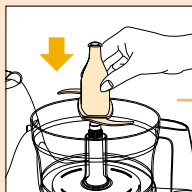


10

Металлический нож (G) ⚠

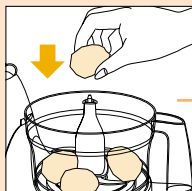
Будьте осторожны: режущие кромки ножа очень острые!

- Металлический нож может использоваться для измельчения, смешивания, перемешивания, приготовления пюре, взбивания и замешивания теста для выпечки кондитерских изделий и хлеба.



11

- Снимите защитный колпачок с ножа (рис. 10).
- Установите чашу на корпус электропривода (рис. 2) и закрепите металлический нож на валу электропривода (рис. 11).

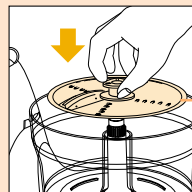


12

- Поместите в чашу ингредиенты (рис. 12).
- Закройте чашу крышкой и установите толкатель в загрузочное окно для пищевых продуктов.
- Установите переключатель (N) в положение, указанное в таблице, и включите прибор. Если вы сомневаетесь, какую выбрать скорость, всегда устанавливайте высокую скорость (положение 2).
- Приготовление и обработка пищевых продуктов по рецептам, приведенным в таблице, займет 10-60 секунд.

Полезные советы

- Не рекомендуется измельчать металлическим ножом большие куски, следует порезать их на кубики размером приблизительно 3 см перед загрузкой их в пищевую процессор.
- Прибор измельчает очень быстро, поэтому включайте его на короткие промежутки времени, а также используйте импульсный режим работы (M), чтобы избежать очень мелкого измельчения продуктов.
- При измельчении (твердого) сыра не оставляйте электродвигатель включенным слишком долго. Сыр может нагреться и слипнуться комками.
- Если пищевые продукты налипли на металлический нож или на внутренние стенки чаши:
 - выключите электроприбор,

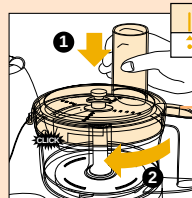


13

Диск ломтерезка/терка (H) ⚠

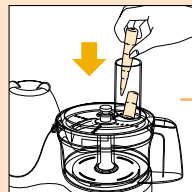
Будьте осторожны: режущие кромки диска очень острые!

Всегда держите диск за пластмассовую деталь в центре диска.



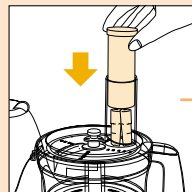
14

- Установите чашу на корпус электропривода (рис. 2).
- Установите диск ломтерезка/терка на место (рис. 13).
- Закройте чашу крышкой (рис. 14).
- Опустите ингредиенты в загрузочное окно для пищевых продуктов (рис. 15).
- Слегка надавите толкателем на ингредиенты.
- Установите переключатель в положение 2 (максимальная скорость) для резки и измельчения.



15

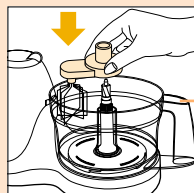
- Если вам нужно измельчить мягкие овощи и фрукты, вы можете выбрать низкую скорость (см. таблицу).
- Надавите на ингредиенты толкателем (рис. 16), прикладывая равномерное и умеренное усилие (рис. 16).



16

Полезные советы

- Перед загрузкой продуктов предварительно порежьте крупные куски, чтобы они проходили в загрузочное окно.
- Равномерно загружайте продукты в загрузочное окно, это позволит вам добиться наилучших результатов.
- Большое количество продуктов обрабатывайте небольшими порциями, время от времени опорожняя чашу.

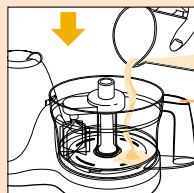


17

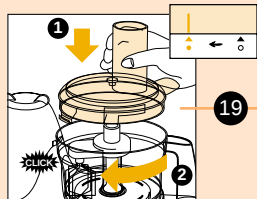
Взбиватель (I)

- Взбиватель может использоваться для взбивания яиц целиком, яичных белков, украшений десертов, пудингов быстрого приготовления и взбитых сливок.

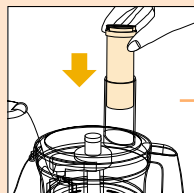
Не пользуйтесь взбивателем для приготовления жидкого теста или смеси для кексов.



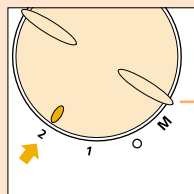
18



19

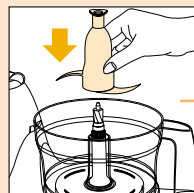


20

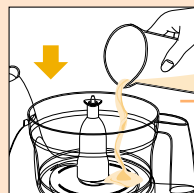


21

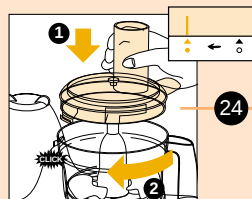
- Установите чашу на корпус электропривода (рис. 2) и закрепите взбиватель на валу привода (рис. 17).
- Положите в чашу (рис. 18) ингредиенты и закройте чашу крышкой (рис. 19).
- Установите толкатель в загрузочное окно для пищевых продуктов (рис. 20).
- Установите переключатель (N) в положение, указанное в таблицах и включите прибор. Если вы сомневаетесь, какую выбрать скорость, всегда устанавливайте высокую скорость (положение 2) (рис. 21).
- Приготовление и обработка пищевых продуктов по рецептам, приведенным в таблице, займет 2-5 минут.



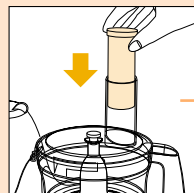
22



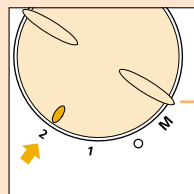
23



24



25



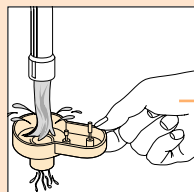
26

Приспособление для замешивания теста (J)

- Приспособление для замешивания теста может использоваться для приготовления теста для хлеба, взбитого жидкого теста или смеси для кексов.
- Установите чашу на корпус электропривода (рис. 2) и закрепите приспособление для замешивания теста на валу электропривода (рис. 22).
- Положите в чашу (рис. 23) ингредиенты и закройте чашу крышкой (рис. 24).
- Установите толкатель в загрузочное окно для пищевых продуктов (рис. 25).
- Установите переключатель (N) в положение 2 (= максимальная скорость) (рис. 26). Через 1-3 минуты дрожжевое тесто, жидкое тесто или смесь для кекса будет готово.

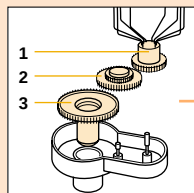
Очистка

- Перед очисткой корпуса электропривода обязательно выньте вилку шнура питания из розетки электросети. Корпус электропривода можно протирать влажной тканью. Запрещается погружать корпус электропривода в воду или промывать его под струей воды.
- Всегда мойте детали, которые находились в контакте с пищевыми продуктами, теплой мыльной водой немедленно после применения.
- При выполнении очистки металлического ножа и диска ломтерезки соблюдайте осторожность: режущие кромки этих деталей очень острые.
- Не допускайте контакта режущих кромок металлического ножа и диска ломтерезки с твердыми предметами, так как они могут затупиться.

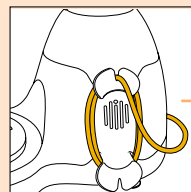


27

- Венчик взбивателя легко снимается и очищается (рис. 27-28).
- От некоторых ингредиентов на поверхности приспособлений могут появляться светлые пятна. На это не надо обращать внимания; эти пятна пропадают через некоторое время.



28



29

- Намотайте излишек шнура питания на приспособление, расположенное на задней части прибора (рис. 29).

Ингредиенты	Макс. кол-во	Положен. переключ.	Приспособление	Способ обработки	Применен.
Яблоки, морковь, сельдерей - нарезка - измельчение	500 г	2 / M	⊕	Фрукты/овощи нарежьте кубиками, которые проходят в загрузочное окно. Наполните чашу кусочками и измельчите их, слегка нажимая на них толкателем.	Салаты, блюда без тепловой обработки
Панировочные сухари - размалывание	100 г	2	⌘	Используйте сухой черствый хлеб	Для приготовления блюд, обвалянных в сухарях, запеканок
Сливочный крем	300 г	2	⌘	Используйте мягкое сливочное масло для получения воздушных кремов.	Мучные кондитерские изделия, десерты, украшение верхней поверхности изделий
Сыр (Пармезан) - терка	200 г	2	⊕	Используйте сыр Пармезан без корки, предварительно нарежьте кубиками, которые проходят в загрузочное окно.	Гарниры, для приготовления запеканок, супов, соусов

Ингредиенты	Макс. кол-во	Положен. переключ.	Приспособление	Способ обработки	Применен.
Сыр (Гауда) - терка	200 г	1		Нарежьте сыр кубиками, которые проходят в загрузочное окно. Осторожно надавливайте толкателем.	Соусы, пиццы, для приготовления блюд "au gratin", фондю
Шоколад - измельчение	200 г	2 / M		Используйте твердый шоколад без добавок. Разломайте на кусочки по 2 см. В течение первых нескольких секунд используйте импульсный режим (M). Затем переключитесь на максимальную скорость 2 для самого мелкого измельчения.	Гарниры, кремы для кондитерских изделий, муссы, пудинги
Тесто (пирог с фруктовой начинкой, пирожки, клецки) - замешивание	300 г муки	2		Используйте холодный маргарин и холодную воду. Поместите муку в чашу. Положите сверху кусочки маргарина размером 2 см. Месите на максимальной скорости 2, пока тесто не станет рассыпным. Затем добавьте воды, не прекращая перемешивания. Месите тесто, пока оно не примет форму шара. Перед дальнейшей обработкой охладите тесто.	Пироги с фруктовой начинкой, яблоки в тесте, пирожки, пироги с различной начинкой
Тесто для хлеба - замешивание	700 г муки	2		Смешайте теплую воду с дрожжами и сахарным песком. Добавьте муки, масла и соли и месите тесто в течение прибл. 90 секунд. Оставьте приготовленное тесто на 30 минут, чтобы оно поднялось.	Хлеб
Тесто для пиццы - замешивание	700 г муки	2		Процедура такая же, как и для теста для хлеба. Месите тесто в течение прибл. 5 минут	Пиццы, пирожки
Тесто дрожжевое - замешивание	500 г муки	2		Сначала смешайте дрожжи, теплое молоко и сахарный песок. Добавьте муку, соль, яйца и мягкий маргарин. Месите тесто, пока оно не перестанет прилипать к стенкам чаши (прибл. 1 минута). Оставьте полученное тесто на 30 минут, чтобы оно поднялось	Свежий, вкусный хлеб
Песочное тесто - замешивание	500 г муки	2		Используйте холодный маргарин, нарезанный на кусочки размером 2 см. Положите все ингредиенты в чашу. Месите тесто, пока оно не примет форму шара. Перед дальнейшей обработкой охладите тесто.	Яблочный пирог, бисквиты, открытые фруктовые пироги
Яичные белки - взбивание	белки 4 яиц	2		Используйте яйца комнатной температуры. Примечание: используйте белки не менее чем от 2 яиц	Пудинги, суфле, меренга
Фрукты (например, яблоки, груши, бананы) - измельчение	500 г	M		Совет: Для предотвращения обесцвечивания добавьте немного лимонного сока.	Салаты
Зелень (например, петрушка) - измельчение	75 г мин.	2 / M		Промойте и высушите зелень перед измельчением	Соусы, супы, гарниры, ароматизированное масло
Лук-порей, огурцы, морковь - нарезка ломтиками	1 шт. мин.	2 / M		Опускайте в загрузочное окно лук-порей, кусочки огурца или моркови. Слегка надавите толкателем	Супы, салаты, пироги с различной начинкой

Ингредиенты	Макс. кол-во	Положен. переключ.	Приспособление	Способ обработки	Применен.
Майонез - смешивание	3 яйца	1 - 2	☞	Используйте все ингредиенты комнатной температуры. Примечание: Используйте как минимум 1 большое яйцо или 2 небольших яйца или желтки 2 больших яиц	Картофель фри, салаты, фондю, гарниры и соусы барбекю
Мясо, рыба, птица - измельчение (постная говядина) - измельчение (мясо с прожилками)	500 г 400 г	2 / M 2 / M	☞ ☞	Сначала удалите хрящи, кости. У рыбы удалите кости. Нарезьте мясо/рыбу кубиками 3 см. Для более крупного помола используйте импульсный режим (M)	Мясной пирог, гамбургеры Мясной фарш
Бисквитное тесто - взбивание	3 яйца	2 / 1	🔧 / ☞	Все ингредиенты комнатной температуры. Взбивайте смесь из яиц и сахарного песка на максимальной скорости до загустевания. Добавьте просеянную муку. Продолжайте взбивать на скорости 1.	Бисквиты, рулет с джемом, пирожные
Смесь (для кексов) - смешивание	4 яйца	2	☞	Используйте ингредиенты комнатной температуры. Смешивайте размягченное масло с сахарным песком до получения однородной и густой смеси. Добавьте молоко, яйца и муку.	Различные кексы
Орехи - измельчение	250 г	2 / M	☞	Используйте импульсный режим работы (M) для грубого измельчения или максимальную скорость для тонкого измельчения.	Салаты, хлеб, миндальная масса, пудинги
Лук репчатый - шинкование - нарезка ломтиками	500 г 500 г	2 / M 2 / M	☞ ⊕	Очистите луковицы и разрежьте их на 4 части. Примечание: Используйте не менее 100 г лука Очистите луковицы и разрежьте их на куски, чтобы они проходили в загрузочное окно. Примечание: Используйте не менее 100 г лука.	Салаты, для приготовления блюд
Картофель вареный - приготовление пюре	750 г картофеля	1 - 2	☞	Картофель не должен быть переварен. Количество молока зависит от сорта картофеля. Используйте теплое молоко (80 °C, макс). Медленно добавляйте молоко во время вращения металлического ножа.	Картофельная запеканка, картофельное пюре
Супы - смешивание	500 мл	2	☞	Используйте вареные овощи.	Супы, соусы
Овощи - измельчение	500 г	2	☞	Предварительно нарежьте кубиками размером 3 см и измельчите их металлическим ножом.	Супы, салаты, блюда без тепловой обработки
Взбитые сливки - взбивание	400 мл	1	🔧	Охладите сливки в холодильнике. Примечание: Взбивать следует не менее 125 мл сливок.	Гарниры, кремы, мороженое ассорти, кондитерские изделия

Принадлежности

Стандартные принадлежности:

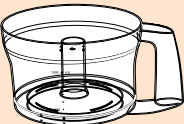
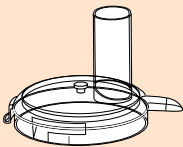
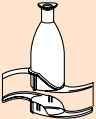
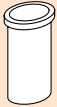
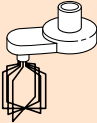
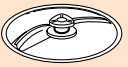
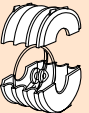
- Чаша (B)
- Крышка (C)
- Металлический нож (G) 
- Диск ломтерезка/терка (H) 
- Взбиватель (I) 
- Приспособление для замешивания теста (J) 
- Толкатель (M)
- Лопатка (P)

Также имеются дополнительные принадлежности:

- Двухсторонний диск-ломтерезка  (No. 4203 065 61950)
- Двухсторонний диск-терка для грубого измельчения  (No. 4203 065 61970)
- Двухсторонний диск-терка для мелкого измельчения  (No. 4203 065 61960)
- Диск-терка для измельчения картофеля (No. 4203 065 61840)
- Односторонний диск для нарезания соломки (картофель фри, белая свекла) HR 2912 (No. 4203 065 61830)
- Коробка для хранения дисков HR 2922 (No. 4203 065 61860)

Заказывая принадлежности в целях замены и/или расширения возможностей вашего электроприбора, пожалуйста, указывайте номер принадлежности или ее сервисный номер.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4222 418 10343	4822 442 01336	4203 065 61930
		
4203 065 61990	4203 065 62000	4203 065 61940
		
4203 065 61980	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4203 065 61970	4203 065 61830	4203 065 61960
		
4203 065 61860		4203 065 61840

Рецепты

Майонез §

2 яйца
2 ч.л. горчицы
1 ч.л. соли
перец по вкусу
3 ч.л. лимонного сока
500 мл растительного масла

Используйте ингредиенты комнатной температуры!

Поместите в чашу яйца, горчицу, соль, перец и лимонный сок. Перемешайте металлическим ножом до полного растворения соли и постепенно влейте масло через загрузочное окно во время вращения ножа.

Полезные советы:

Для приготовления соуса тартар: добавьте петрушку, корнишоны и яйца, сваренные вкрутую.

Для сложного соуса: добавьте к 100 мл майонеза 30 мл сметаны, немного виски, 2 ч.л. томат-пасты и немного имбирного сиропа.

Шоколадный/ванильный кекс § (форма для выпечки длиной 30 см)

250 г размягченного сливочного масла
250 г сахара
250 г самоподнимающейся муки
5 яиц
1 щепотка соли
2 пакетика ванильного сахара или несколько капель ванильной эссенции
25 г какао
15 г сахара
75 мл воды

Поместите в чашу масло, сахар и ванильный сахар и перемешивайте ингредиенты на максимальной скорости до получения белой густой смеси. Добавьте яйца одно за другим, при этом предыдущее яйцо должно полностью раствориться в смеси. Насыпьте муку и соль в смесь и продолжайте смешивать на средней скорости. Смешивайте какао, сахар и воду до получения однородной массы.

Переложите половину смеси для кекса в другую емкость. Добавьте какао-порошок в смесь, оставленную в чаше процессора, и смешивайте на средней скорости. Наполните форму полученной смесью, чередуя шоколадные слои со слоями смеси без какао. Выровняйте поверхность. Выпекайте кекс, поставив форму в центр духовки, предварительно нагретую до 150 °C, в течение 60-75 минут.

Полезный совет:

Для приготовления "мраморного" кекса переложите половину смеси в другую чашу и подмешайте 2 полные столовые ложки просеянного какао-порошка. Поместите шоколадную смесь в форму, а сверху положите ложкой простую смесь без добавления какао. Перемешайте смесь ложкой или вилкой для получения "мраморного" эффекта.

Пицца 🍷 🍷

(3 круглых пиццы)

400 г	муки
40 мл	растительного масла
1 ч.л.	сахара
1 ч.л.	соли
1 пакетик	сухих дрожжей
240 мл	воды

Ингредиенты для приготовления соуса

1	луковица
2	зубчика чеснока
2 полные ст.л	оливкового масла
400 мл	протертых помидоров
2 ч.л.	смеси из итальянской зелени (сухих или свежих)
	соль, молотый перец и немного сахара

Ингредиенты: оливки, салями, артишоки, грибы, анчоусы, сыр Моцарелла, стручковый перец, тертый твердый сыр, ветчина и оливковое масло по вкусу - укладываются на поверхность, смазанную соусом.

Налейте в чашу воду и положите дрожжи и сахар. Перемешивайте ингредиенты приспособлением для замешивания теста в течение прибл. 15 секунд.

Добавьте муку, растительное масло и соль и месите тесто на максимальной скорости в течение прибл. 1 минуты.

Придайте тесту форму шара и положите его в чашу.

Накройте чашу влажной тканью и дайте тесту подойти в теплом месте в течение прибл. 45 минут.

Металлическим ножом измельчите луковицу и чеснок и пожарьте до прозрачности.

Добавьте протертые помидоры и зелени и кипятите на медленном огне в течение прибл. 10 минут.

Приправьте по вкусу солью, перцем и сахаром.

Остудите соус.

Нагрейте духовку до 250 °C.

Раскатайте тесто на покрытой мукой поверхности и сделайте три круглых лепешки.

Положите лепешку на противень, смазанный маслом.

Распределите соус по поверхности каждой пиццы и положите сверху выбранные вами ингредиенты, посыпьте тертым сыром и полейте оливковым маслом.

Готовьте 12-15 минут.

Если вы хотите приготовить большую пиццу, имейте в виду, что вы можете обработать этим процессором 700 г муки максимум (для получения 1,2 кг теста).

Белый хлеб 🍷

(форма для выпечки длиной прибл. 30 см)

500 г	муки
15 г	сливочного масла
25 г	свежих дрожжей (или 20 г сухих дрожжей)
	прибл. 260 мл воды
10 г	соли
10 г	сахара

Закрепите приспособление для замешивания теста.

Поместите в чашу муку, соль, сахар и масло. Добавьте дрожжи и воду.

Установите крышку без толкателя. Установите максимальную скорость и месите тесто в течение прибл. 2 минут.

Выньте тесто из чаши процессора и положите его в большую емкость.

Накройте влажной тканью и дайте тесту подойти в теплом месте в течение 20 минут.

После того, как тесто подойдет, разровняйте его и скатайте в шар. Дайте ему подойти в течение 20 минут.

Разровняйте тесто и раскатайте скалкой.

Положите тесто в форму, смазанную маслом, дайте ему подойти в течение еще 45 минут. Установите форму в нижней части духовки, предварительно нагретой до 225 °C, и выпекайте хлеб в течение прибл. 35 минут.

Если вы хотите испечь батон большого размера, имейте в виду, что вы можете обработать этим процессором 700 г муки максимум (для получения 1,2 кг теста).

Салат из моркови ☺ § (6 порций)

1	небольшая луковица
2 полных ст.л.	имбирного сиропа
2 полных ст.л.	лимонного сока
½ ч.л.	соли
½ ч.л.	имбиря
6 полных ст. л.	растительного масла
600 г	моркови

Измельчите луковицу металлическим ножом пищевого процессора. Добавьте имбирный сироп, лимонный сок, соль и масло и смешивайте все ингредиенты несколько секунд на скорости 1. Замените металлический нож диском для крупного измельчения. Очистите морковь и порежьте на кусочки прибл. 6 см. Поместите кусочки моркови в загрузочное окно, измельчите их и смешайте с имбирной приправой. Перемешайте салат в чаше.

Картофельная запеканка § ☺ (гарнир на 4 порции)

10 г	сливочного масла
750 г	очищенного картофеля
250 мл	взбитых сливок
150 л	молока
	щепотка тертого мускатного ореха, соль и перец

Предварительно нагрейте духовку до 180 °С. Перемешайте сливки, молоко, мускатный орех, соль и перец металлическим ножом. Смажьте огнеупорную форму маслом. Нарежьте картофель ломтиками диском для мелкого измельчения и добавьте его к смеси в чаше. Тщательно перемешайте (вручную) так, чтобы ломтики были покрыты смесью. Уложите картофель в огнеупорную форму, смазанную маслом, слоями и залейте остатком смеси. Готовьте блюдо в духовке в течение прибл. 60 минут, пока поверхность картофеля не станет золотистой.

Полезный совет:

Вы можете добавить в смесь чеснок, нарезанный и поджаренный лук и кусочки бекона. Посыпьте картофель тертым сыром перед тем, как поставить в духовку. Молодой картофель следует готовить в духовке прибл. На 15 минут дольше.

Блинчики 🍡 (4-5 порций)

200 г	муки
	щепотка соли
3	яйца
500 мл	молока
	сливочное масло

Налейте в чашу молоко. Добавьте муку, соль и яйца. Размешайте взбивателем, начиная с низкой скорости до получения однородной взбитой массы. Разогрейте сковороду с маслом, налейте порцию взбитого жидкого теста и обжарьте блинчик с двух сторон.

Полезный совет:

Вы можете приготовить блинчики с джемом, абрикосовым соусом или ветчиной, сыром или грибами.

Молочный коктейль §

(2-3 порции)

200 г	<i>свежих ягод или фруктов (например, клубника, малина, бананы)</i>
1 ч.л.	<i>лимонного сока</i>
	<i>сахар или мед по вкусу</i>
200 мл	<i>холодного молока</i>
2 круглые л.	<i>ванильного мороженого</i>

Переработайте в пюре ягоды или фрукты и смешайте с лимонным соком и с сахаром или медом, используя чашу процессора.
Добавьте молоко и мороженое и размешивайте до получения густой массы.

Полезный совет:

Вместо свежих ягод и фруктов можно использовать 2 полные столовые ложки крепкого кофе и 2 столовые ложки какао.
Ванильное мороженое можно заменить шоколадным или кофейно-шоколадным мороженым.

Детское питание §

(4 порции)

100 г	<i>мяса (куриного, говядины)</i>
200 г	<i>моркови</i>
130 г	<i>картофеля</i>
4 г	<i>сливочного или кукурузного масла</i>

Нарежьте вымытую и очищенную морковь на кусочки по 2 см и варите их в течение 20 минут.
Сварите неочищенный картофель и мясо.
Положите сваренную морковь в чашу процессора.
Очистите и нарежьте картофель и мясо кусочками по 4 см и также положите их в чашу процессора.
Добавьте сливочное или кукурузное масло и прибл. 200 мл морковного отвара.
Смешивайте ингредиенты в течение 30 минут взбивателем на максимальной скорости.

Суп из брокколи § ⊕

(4 порции)

50 г	<i>мяса (куриного, говядины)</i>
300 г	<i>вареной брокколи (цельные качаны) отвар брокколи</i>
2	<i>вареный картофель, нарезанный кусочками</i>
2	<i>бульонных кубика</i>
2 стол. л.	<i>взбитых сливок</i>
	<i>карри, соль, перец, мускатный орех</i>

Натрите сыр.

Поместите в чашу вареную брокколи, кусочки вареного картофеля, налейте некоторое количество отвара брокколи и перемешивайте металлическим ножом на максимальной скорости.
Получившееся пюре залейте оставшимся отваром до объема 750 мл.
Положите бульонные кубики в суп.
Перелейте суп в кастрюлю, непрерывно помешивая, и доведите его до кипения.
Засыпьте тертый сыр в суп и приправьте его карри, солью, перцем и мускатным орехом.
Добавьте сливки.

Возможные неисправности и способы их устранения

Если ваш кухонный процессор не функционирует должным образом, пожалуйста, ознакомьтесь с данным списком возможных неисправностей и обращайтесь к соответствующим разделам настоящего описания.

Неисправность

Переключатель режимов не работает

Прибор внезапно прекратил работать

Неудовлетворительные результаты при рубке, нарезке на ломтики или измельчении

Неудовлетворительные результаты при взбивании яиц

Неудовлетворительные результаты при взбивании сливок

Взбиватель проскальзывает или изгибается

При замесе тесто разбрызгивается

Возможные способы устранения

Поверните чашу и/или крышку в направлении, указанном стрелкой, до упора (до щелчка).
Убедитесь, что метки на чаше и на приборе, а также на чаше и на крышке совместились (см. рис. 2 и 6).

- Возможно сработало автоматическое устройство защитного отключения прибора вследствие перегрева.
- Выньте вилку шнура питания из розетки электросети.
 - Установите переключатель в положение **0**.
 - Дайте прибору остыть в течение 15 минут.
 - Вставьте вилку шнура в розетку электросети.
 - Снова включите прибор.

Если устройство защитного отключения сработало повторно, обратитесь к торговой организации или сервисный центр компании "Филипс".

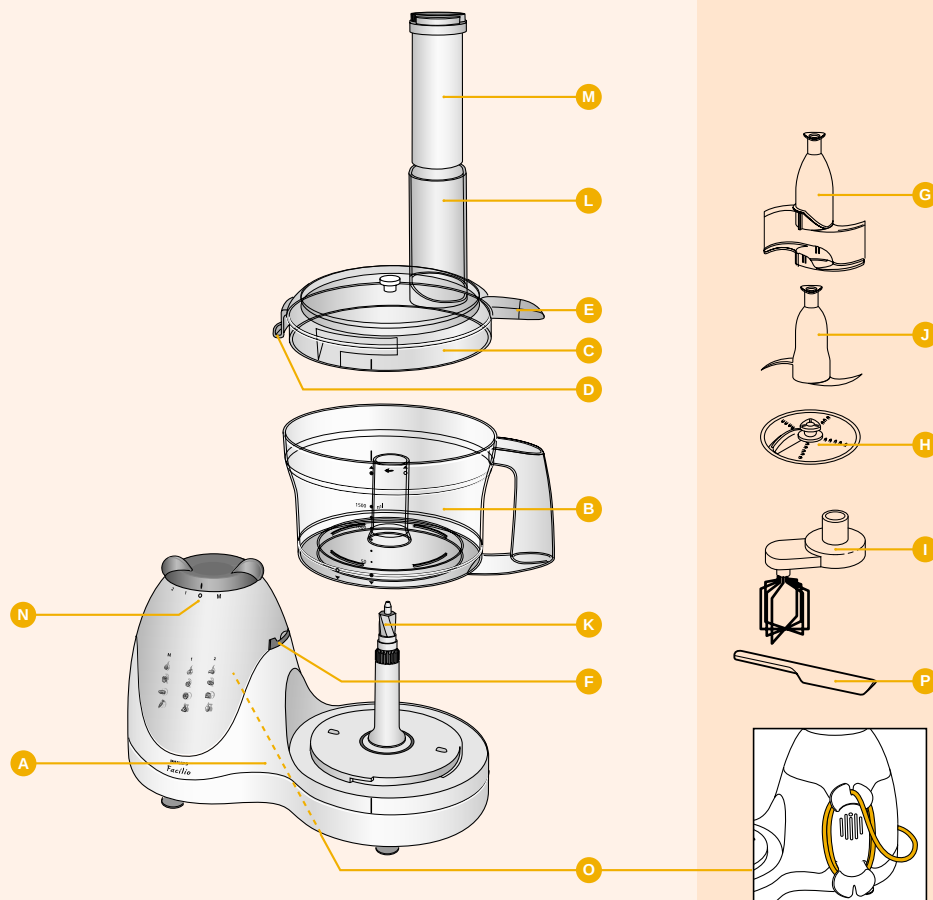
Выберите подходящую скорость.
Пожалуйста, следуйте указаниям на приборе и настоящему руководству.

Вы можете добавить немного лимонного сока или соли.
Убедитесь в отсутствии жира на взбивателе и чаше и выберите подходящую скорость.

Используйте взбиватель. Рекомендуются взбивать охлажденные сливки из холодильника (6 °C).

Взбивайте только сливки, белки яиц, цельные яйца и жидкости.
Не используйте взбиватель для замеса жидкого теста, смеси для кексов или дрожжевого теста!

Строго соблюдайте инструкции по приготовлению теста. Никогда не добавляйте слишком много воды.
Пользуйтесь только принадлежностями, указанными в таблице.
Не месите слишком долго.



VŠEOBECNÝ POPIS (obr. 1)

- A** Motorová jednotka.
- B** Nádoba.
- C** Víko nádoby.
- D** Zajišťovací výstupek (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní uzávěr).
- E** Výstupek, zapadající do rukojeti nádoby.
- F** Zajišťovací závěr.
- G** Nožová jednotka .
- H** Krájecí a strouhací kotouč (střední a jemný, dvoustranný) .
- I** Šlehač .
- J** Hnětací příslušenství .
- K** Hnací hřídel.
- L** Plnicí otvor.
- M** Pěchovač.
- N** Spínač/vypínač
- O** = vypnuto,
- 1** = malá rychlost,
- 2** = velká rychlost,
- M** = mžikový spínač (motor je v chodu dokud je spínač stlačen).
- P** Příchytka pro navinutí síťového přívodu.
- Stěrka.**

Automatické vypnutí

Následující informace přečtěte dříve než přístroj poprvé použijete.

Abyste předešli škodám, které by mohly vzniknout v důsledku přehřátí motoru, je přístroj vybaven automatickým vypínačem, který v takovém případě napájení motoru automaticky odpojí. Pokud by takový případ při případném přetížení nastal, postupujte podle následujících pokynů a nechte motor přístroje alespoň 15 minut vychladnout.

Jestliže se motor náhle zastaví:

- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Spínač/vypínač nastavte do polohy **O**.
- Vyčkejte asi 15 minut než motor vychladne.
- Znovu zasuněte síťovou zástrčku do zásuvky.
- Přístroj nyní znovu zapněte.

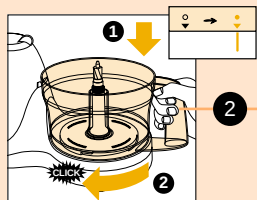
Pokud by se motor přístroje automatickým vypínačem vypínal častěji, bylo by třeba obrátit se na autorizovanou opravnu firmy Philips.

Grafické symboly na přístroji

Vlevo od grafických symbolů pro různé použití přístroje můžete zjistit, jaké příslušenství je pro danou práci vhodné. Na horní lince je též doporučení, jakým způsobem máte přístroj zapnout. Buď do nearetované polohy **M** (mžikové sepnutí) nebo do aretované polohy **1** (malá rychlost), případně do aretované polohy **2** (velká rychlost) (viz tabulku na str. 50 až 52).

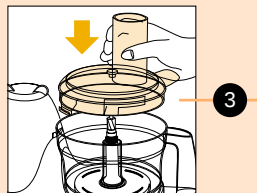
Důležitá upozornění

- Dříve než svůj nový přístroj použijete, přečtěte pozorně celý návod k obsluze a sledujte přitom příslušná vyobrazení.
- Před použitím nožů z nich sejměte ochranné návleky.
- Pamatujte, že nože a kotouče jsou mimořádně ostré.
- Před prvním použitím omyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami.
- Dbejte na to, abyste vždy správně nasadili nádobu i její víko. Vestavěné automatické bezpečnostní zajištění se tím odjistí a teprve pak je možno spustit motor.
- Nikdy nenechávejte přístroj pracovat bez dozoru.
- Dbejte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Pokud zpracováváte tekutiny, neplňte nikdy nádobu nad značku maxima.
- Nepřekračujte ani dobu zpracování, která je uvedena v tabulce.
- Dříve než otevřete víko, vyčkejte až se nože zcela zastaví.
- Do plnicího otvoru nezasouvajte žádné cizí předměty. Používejte výhradně pýchovadlo, které je v příslušenství.
- Motorovou jednotku nikdy nesmíte ponořit do vody nebo ji mýt pod tekoucí vodou.
- Po ukončení práce vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- V případě, že je šnůra tohoto přístroje poškozena, musí ji vyměnit opravář určený firmou Philips, protože k opravě je třeba speciální náradí a/nebo/ součástky.
- Návod uschovejte pro případné pozdější nahlédnutí.



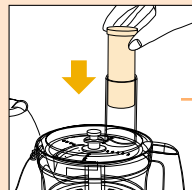
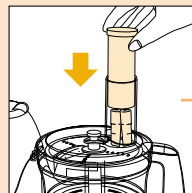
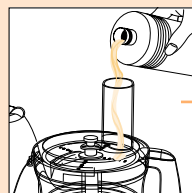
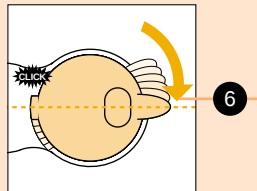
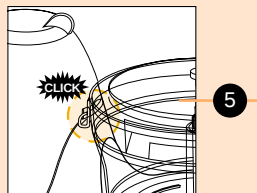
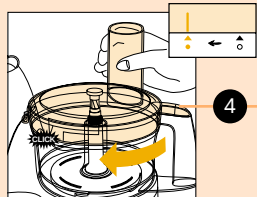
Nasazení nádoby (B) (obr. 2)

- Nádoby nasadíte tak, jak je naznačeno na obrázku (1).
- Nádoby otočíte ve směru šipky až na doraz (2). Ozve se slyšitelné klapnutí.



Nasazení víka (C)

- Víko nasadíte tak, jak je naznačeno na obr. 3.
- Víkem otočíte rovněž až na doraz. I v tomto případě se ozve slyšitelné klapnutí (obr. 4 a 5).
- Zkontrolujte, zda značka na víku a šipka na nádobě jsou vzájemně proti sobě. Výstupek na víku nyní zapadne do rukojeti nádoby (obr. 6).



Plnicí otvor (L) a pěchovač (M)

- Plnicím otvorem lze do nádoby přilévat tekutiny nebo přidávat pevné substance (obr. 7).
- Při přidávání pevných substancí můžete používat pěchovač (obr. 8).
- Během provozu doporučujeme ponechat pěchovač zasunutý v plnicím otvoru, aby tekuté substance nevystřikovaly plnicím otvorem ven (obr. 9).

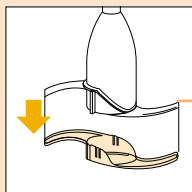
Vestavěné bezpečnostní zajištění

Na motorové jednotce i na víku (C) jsou značky. Přístroj lze uvést do chodu pouze tehdy, když šipka na motorové jednotce je proti značce na víku. V této poloze zapadne výstupek (E) na víku do rukojeti nádoby.

Použití přístroje

Poznámka: Přístroj lze uvést do chodu pouze tehdy, jsou-li nádoba (B) a víko (C) nasazený podle výše uvedených pokynů.

Spínač/vypínač (N) nastavte do polohy, která je doporučena v tabulce na stránkách 50 až 52. Tím přístroj zapnete. Pokud nevíte, která rychlost je správná, zvolte největší rychlost 2.

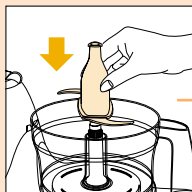


10

Nožová jednotka (G) ⚠

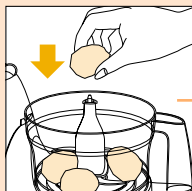
Buďte opatrní: bříty nožů v nožové jednotce jsou velmi ostré!

- Nožovou jednotku lze použít pro mixování, míchání, přípravu pyré, případně pro přípravu různých druhů pečiva.



11

- Z nožů sejměte ochranné návleky (obr. 10).
- Na motorovou jednotku nasadíte nádobu (obr. 2) a do nádoby vložte hnací hřídel (obr. 11).

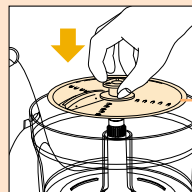


12

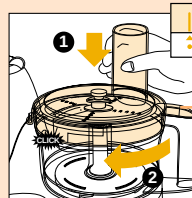
- Do nádoby vložte potraviny (obr. 12).
- Na nádobu upevněte víko a do plnicího otvoru zasuňte pěchovač.
- Spínač/vypínač (N) nastavte do polohy, která je doporučena v tabulce. Pokud nevíte, která rychlost je správná, zvolte největší rychlost 2.
- Zpracování potravin, uvedených v receptech v tabulce, trvá asi 10 až 60 sekund.

Doporučení:

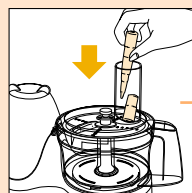
- Větší kusy potravin předem nakrájejte na kousky o hraně asi 3 cm tak, aby se bez problémů vešly do plnicího otvoru.
- Přístroj pracuje velmi rychle. Nechávejte proto motor v chodu jen po dobu, která je potřebná k finálnímu zpracování potravin. To platí obzvláště pro úkony, při nichž používáte polohu M.
- Pokud zpracováváte tvrdé sýry, pracujte pouze krátce. Při delší práci by se mohl sýr ohřát a z toho důvodu změkhnout a zhroutovatět.
- Pokud by se zpracovávané potraviny nalepily na nože nebo na stěny nádoby:
 - vypněte přístroj,
 - sejměte víko z nádoby,



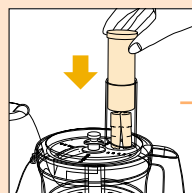
13



14



15



16

Krájecí a strouhací kotouč (H) ⊕

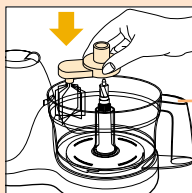
Buďte opatrní: kotouč je velmi ostrý!

Do rukou proto kotouč berte vždy jen za střední část z plastické hmoty.

- Na motorovou jednotku nasadíte nádobu (obr. 2).
- Vložte krájecí nebo řezací kotouč (obr. 13).
- Na nádobu nasadíte víko (obr. 14).
- Potraviny vkládejte do nádoby plnicím otvorem (obr. 15).
- Potraviny pěchovačem lehce přitlačujte.
- Pro krájení nebo strouhání použijte polohu 2 (největší rychlost).
- Jestliže budete jemně krájet zeleninu nebo ovoce můžete použít i menší rychlost (viz tabulka).
- Potraviny, vložené do plnicího otvoru, přitlačujte lehce a plynule pěchovačem (obr. 16).

Doporučení:

- Větší kusy potravin předem nakrájejte tak, aby se bez problémů vešly do plnicího otvoru.
- Potraviny přidávejte do plnicího otvoru plynule.
- Pokud zpracováváte větší množství potravin, čas od času nádobu vyprázdněte.

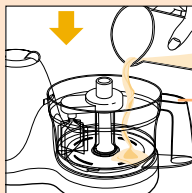


17

Šlehač (I)

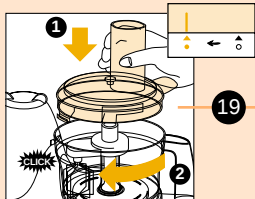
- Pro šlehání vajec, bílků, dezertových krémů, instantních pudinků a podobných potravin můžete použít též šlehač (I).

Šlehač však nepoužívejte pro šlehání žádných těst!

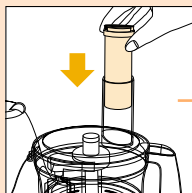


18

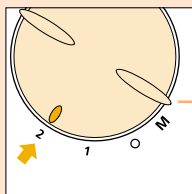
- Na motorovou jednotku nasadíte nádobu (obr. 2) a na hřídel nasadíte šlehač (obr. 17).
- Do nádoby vložte potraviny (obr. 18) a na nádobu nasadíte víko (obr. 19).
- Do plnicího otvoru vložte pěchovač; tím otvor uzavřete (obr. 20).
- Spínač/vypínač (N) nastavte do polohy, která je doporučena v tabulce. Pokud nevíte, která rychlost je správná, zvolte největší rychlost 2 (obr. 21).
- Zpracování potravin, uvedených v receptech v tabulce, trvá asi 2 až 5 minut.



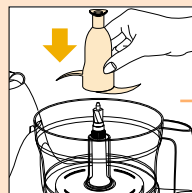
19



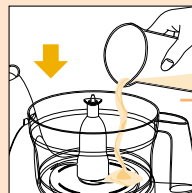
20



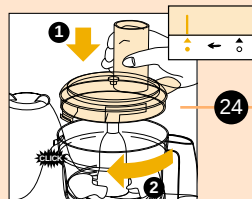
21



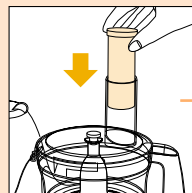
22



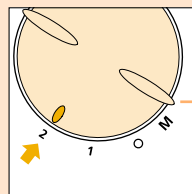
23



24



25



26

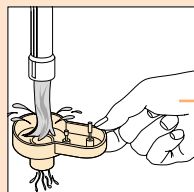
Hnětací příslušenství (J)

- Hnětací příslušenství je vhodné pro zpracování chlebového nebo jiného druhu těžšího těsta.

- Na motorovou jednotku nasadíte nádobu (obr. 2) a do nádoby vložte hnětací příslušenství (obr. 22).
- Nasypete moučné přísady do nádoby (obr. 23) a na nádobu nasadíte víko (obr. 24).
- Do plnicího otvoru vložte pěchovač; tím otvor uzavřete (obr. 25).
- Spínač/vypínač (N) nastavte do polohy 2 (největší rychlost) (obr. 26). Těsta budou zpracována asi za 1 až 3 minuty.

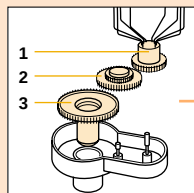
Čištění přístroje

- Před každým čištěním motorové jednotky vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Motorovou jednotku čistíte pouze navlhčeným hadříkem. Nesmíte ji nikdy ponořit do vody ani ji vodou oplachovat.
- Díly, které přicházejí do styku s potravinami, umyjte ihned po použití v horké vodě s přidávkou mycího prostředku.
- Při mytí kotoučů a nožů pracujte opatrně, jsou velmi ostré.
- Dbejte na to, aby ostří kotoučů a nožů nepřišlo do styku s tvrdými předměty, které by je mohly otupit.

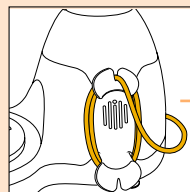


27

- Ozubená soukolí ve šlehači lze velmi snadno rozebrat a vyčistit (obr. 27 a 28).
- Některé přísady mohou určitým způsobem příslušenství zabarvit. To však nemá na funkci přístroje žádný vliv a toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí.



28



29

- Nadbytečný přívodní kabel můžete obtočit kolem výčnělků na zadní stěně přístroje tak, jak je to znázorněno na obr. 29.

Potraviny	Největší hmotnost	Poloha spínače	Nástroj	Postup	Aplikace
Jablka, mrkve, celer - strouhání, krájení.	500 g	2 / M	⊕	Nakrájejte na kostičky, které se vejdou do plicního otvoru. Jemně tlačte na pěchovač	Saláty, syrová zelenina.
Strouhanka	100 g	2	⊗	Použijte suchý chléb nebo pečivo.	Strouhanka.
Máslový krém	300 g	2	⊗	Použijte měkké máslo.	Dezerty, moučníky, polevy, ozdoby.
Sýr parmezán - strouhání.	200 g	2	⊕	Vkládejte kousky sýra bez kůry.	Ozdoby, omáčky, polevy.
Sýr gouda - strouhání.	200 g	1	⊕	Vkládejte kousky sýra, na pěchovač tlačte opatrně.	Omáčky, pizzy.
Čokoláda - sekání.	200 g	2 / M	⊗	Tvrdou čokoládu rozlámejte na kousky asi 2 cm. Pracujte v režimu M a pak při rychlosti 5.	Zdobení, omáčky, moučníky, pudinky, šlehané pěny.

Potraviny	Největší hmotnost	Poloha spínače	Nástroj	Postup	Aplikace
Koláčové těsto (bábovka, knedlíky), - hnětení.	300 g mouky	2	☞	Kvasnice a cukr rozmíchejte v teplé vodě. Vsypte mouku a margarín pokrájený na kousky. Zvolte maximální rychlost dokud se těsto nezačne drobit a pak přidejte studenou vodu. Jakmile těsto získá tvar koule, ukončete míchání.	Ovocné koláče, ovocné knedlíky, buchty.
Chlebové těsto - hnětení.	700 g mouky	2	☞	Kvasnice a cukr rozmíchejte v teplé vodě. Přidejte mouku, máslo a sůl a hnětejte těsto asi 1,5 minuty. Pak je nechte asi 30 minut kynout.	Chléb.
Těsto na pizzu - hnětení.	700 g mouky	2	☞ / ☞	Shodný postup jako u chlebového těsta. Těsto hnětejte asi 1 minutu.	Pizza, koláč.
Těsto kynuté - hnětení.	500 g mouky	2	☞	Ve vlažném mléku rozmíchejte kvasnice s trochou cukru. Přidejte mouku, cukr, sůl, vejčeka a jemný margarín. Začněte hníst a jakmile těsto získá tvar koule (asi za 1 minutu), skončete.	Sváteční pečivo.
Těsto křehké - hnětení.	500 g mouky	2	☞	Studený margarín rozkrájejte na kousky asi 2 cm. Vše vložte do mísy a zpracovávejte až těsto získá tvar koule.	Jablečný koláč, sladké keksy pečivo podkládané ovocem.
Vaječné bílky - šlehání.	4 bílky	2	🍳	Použijte vejce v pokojové teplotě (nejméně 2 vejce).	Pudinky, pusinky.
Ovoce (jablka, broskve, banány) - sekání, - příprava pyré.	500 g 700 g	M	☞	Tip: Odbarvení šťávy zabráníte přidáním malého množství citronové šťávy.	Saláty, džemy, pudinky, dětská výživa.
Bylinky (např. petržel) - sekání.	75 g	2 / M	☞	Bylinky opláchněte a osušte.	Omáčky, polévky, zdobení, bylinkové máslo.
Pórek, okurky, mrkve - krájení na plátky.	min. 1 ks	2 / M	⊕	Nasypte do plnicího otvoru a na pěchovač tlačte opatrně.	Omáčky, saláty.

Potraviny	Největší hmotnost	Poloha spínače	Nástroj	Postup	Aplikace
Majonézy - míchání	3 vejce	1 - 2	☞	Suroviny pokojové teploty. Nejméně jedno velké nebo dvě malá vejce nebo dva velké žloutky.	Hranolky, saláty, zdobení, opékaná masa.
Maso, ryby, drůbež - libové maso, - prorostlé maso.	500 g 400 g	2 / M 2 / M	☞ ☞	Odstraňte kosti a šlachy, předkrájejte na kostky 3x3x3cm.	Tatarský biftek, hamburgry, sekaná.
Těsto piškotové - šlehání.	3 vejce	2 / 1	☞ / ☞	Suroviny pokojové teploty. Směs vajec a cukru šlehejte maximální rychlostí, pak přidejte osolenou mouku. Pokračujte v míchání rychlostí 1.	Píškoty, koláče.
Těsto dortové - míchání.	4 vejce	2	☞	Suroviny v pokojové teplotě. Měkké máslo míchejte až bude hmota hustá Pak přidejte mléko, vejce a mouku.	Různé dorty.
Ořechy - sekání.	250 g	2 / M	☞	Použijte-li M, získáte hrubší kusy ořechů.	Saláty, mandlová pasta, pudinky.
Cibule - sekání - krájení na plátky	500 g 500 g	2 / M 2 / M	☞ ☞	Cibule oloupejte a rozřežte na čtyři kusy (min. 100 g). Cibule oloupejte a rozřežte na kousky (min. 100 g).	Saláty, vařená jídla.
Brambory vařené - příprava kaše.	750 g brambor	1 - 2	☞	Brambory uvařte, ale nerozvařte. Množství mléka závisí na druhu brambor. Mléko, ohřáté na 80° C přidávejte zvolna.	Zapékaná jídla, kaše.
Polévky - míchání.	500 ml	2	☞	Použijte vařenou zeleninu.	Omáčky, polévky.
Zelenina - sekání.	500 g	2	☞	Nakrájejte na kostky asi 3 cm.	Polévky, syrová zelenina, saláty.
Šlehačka - šlehání.	400 ml	1	☞	Smetanu vychladte (nejméně 125 ml).	Zdobení jídel, moučníky, zmrzlina.

Díly

Jako standardní příslušenství jsou dodávány tyto díly:

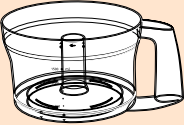
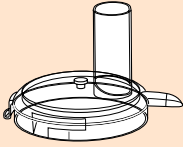
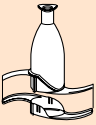
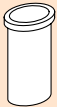
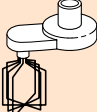
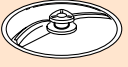
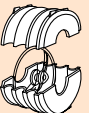
- Nádoba (B).
- Víko (C).
- Nožová jednotka (G) .
- Krájecí a strouhací kotouč (H) .
- Šlehač (I) .
- Hnětací příslušenství (J) .
- Pěchovač (M).
- Stěrka (P).

Následující díly lze zakoupit jako zvláštní příslušenství:

- Krájecí kotouč (dvoustranný) (4203 065 61950).
- Strouhací kotouč  (dvoustranný, hrubý) (4203 065 61970).
- Strouhací kotouč  (dvoustranný, jemný) (4203 065 61960).
- Strouhací kotouč  na brambory (4203 065 61840).
- Jednostranný krájecí kotouč na pomfrity HR 2912 (4203 065 61830).
- Kazeta na kotouče HR 2922 (4203 065 61860).

Váš dodavatel vás bude informovat, které z těchto dílů jsou dováženy. Pokud chcete některý díl objednat, sdělte dodavateli jeho objednací číslo, které je uvedeno v závorce.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4822 418 10343	4822 442 01336	4203 065 61930
		
4203 065 61990	4203 065 62000	4203 065 61940
		
4203 065 61980	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4203 065 61970	4203 065 61830	4203 065 61960
		
4203 065 61860		4203 065 61840

Recepty

Majonéza

2	vejce,
2 čajové	lžičky hořčice,
1 čajová	lžička soli,
	pepř
3 čajové	lžičky citrónové šťávy,
500 ml	oleje.

Všechny přísady musí mít pokojovou teplotu. Do nádoby vložte vejce, přidejte hořčici, sůl, pepř a citrónovou šťávu. Míchejte nožovou jednotkou tak dlouho, dokud se sůl nerozpustí a pak pomalu přidávejte plnicím otvorem olej.

Při přípravě tatarské omáčky přidejte petržel, kyselé okurky a natvrdo uvařená vejce.

Při přípravě koktejlové omáčky přidejte 100 ml majonézy, 390 ml creme fraiche, trochu whisky, 2 čajové lžičky rajského protlaku a trochu zázvorového sirupu.

Čokoládový/vanilkový dort (pro dortovou formu asi 30 cm)

250 g	másla,
250 g	cukru,
250 g	mouky s práškem do pečiva,
5	vajec,
	sůl,
2	sáčky vanilkového cukru nebo několik kapek vanilkové esence,
25 g	kakaa,
15 g	cukru,
65 ml	vody.

Do mísy vložte máslo, cukr a vanilkový cukr. Míchejte největší rychlostí dokud hmota není světlá a jemná. Vmíchejte postupně vejce. Další

vejce přidejte až když je předešlé rozmícháno.

Do směsi vsypte mouku a sůl. Vše míchejte menší rychlostí.

Z kakaa, vody a cukru rozmíchejte jemnou pastu.

Polovinu těsta přelejte do jiné nádoby. K těstu v nádobě přístroje přidejte připravenou čokoládovou pastu a vše promíchejte.

Do dortové formy vlijte střídavě vrstvu čokoládového a světlého těsta a povrch vyrovnejte.

Pečte v předehřáté troubě asi 75 minut při 150 °C.

Doporučení:

Pro mramorový dort přelejte polovinu těsta do jiné nádoby a v něm rozmíchejte 2 lžice kakaového prášku prosátého přes sítko. Čokoládové těsto vlejte do formy a přidejte do něj bílou část těsta. Obě složky promíchejte.

PIZZA 🍷 🍷

(pro 3 kruhové pizy)

400 g hladké mouky,
40 ml oleje,
1 čajová lžička cukru,
1 čajová lžička soli,
1 balení sušených kvasnic,
240 ml vody

(pro ochucení a ozdobení horní strany)

1 cibule,
2 stroužky česneku,
2 polévkové lžíce olivového oleje,
400 ml rajských jablíček protlačených sítkem,
2 polévkové lžíce míchaných italských bylinek,
sůl, pepř, cukr.

Do mísy vlejte vodu a přidejte kvasnice a cukr. Hnětačem míchejte směs asi 15 sekund.

Pak přidejte mouku, olej a sůl a těsto hnětejte největší rychlostí asi 1 minutu.

Z těsta vyformujte kouli a položte ji do nádoby. Přikryjte ji vlhkou tkaninou a nechte kynout asi 45 minut na teplém místě.

Nožovou jednotkou rozsekejte cibuli a česnek a oboje osmahněte do skleněna.

Přidejte rajská jablíčka protlačená sítkem, bylinky a omáčku asi 10 minut povařte.

Solí, pepřem a cukrem omáčku dochutíte a nechte ji vychladnout.

Těsto rozválejte na stole, posypaném moukou a vytvořte z něj tři kruhové placky a ty pak přesuňte na vymaštěný plech.

Na pizy rozetřete připravenou omáčku a na ni položte ostatní přísady.

Vše posypte strouhaným sýrem a pokapejte olivovým olejem.

Pečte v předehřáté troubě (na 250° C) 12 až 15 minut.

Bílý chléb 🍷

(pro pečení na plechu asi 30 cm)

500 g hladké mouky,
15 g másla,
25 g čerstvých (nebo 20 g sušených) kvasnic,
10 g soli,
10 g cukru.

Do nádoby vsypte mouku, sůl, cukr a máslo. Přidejte kvasnice a vodu.

Nasadte víko bez pěchovače. Těsto hnětejte největší rychlostí asi 2 minuty.

Těsto přesuňte do větší nádoby, kterou přikryjte vlhkou tkaninou a nechte asi 20 minut kynout na teplém místě.

Vykynuté těsto rozválejte a vytvořte z něj kouli, kterou necháte opět asi 20 minut kynout.

Vytvořte opět kouli a znovu nechte 20 minut kynout.

Těsto rozválejte, stočte a na plechu ho nechte ještě 45 minut kynout.

Pečte v předehřáté troubě (225° C) asi 35 minut.

Upozornění:

Tímto přístrojem lze zpracovat nejvýše 750 g mouky!

Mrkvový salát ⊕ ♪

(pro 6 osob)

1	malá cibule
2	polévkové lžíce zázvorového sirupu,
2	polévkové lžíce citrónové šťávy,
½ čajové	lžičky soli,
½ čajové	lžičky zázvoru,
6	polévkových lžic rostlinného oleje,
600 g	mrkve.

Nožovou jednotkou rozsekejte cibuli.

Přidejte zázvorový sirup, citrónovou šťávu, sůl a olej vše míchejte asi 1 minutu rychlostí 1.

Nasaďte hrubý strouhací kotouč.

Mrkev oškrábejte a rozkrájejte na kousky. Ty pak vkládejte do plnicího otvoru.

Rozstrouhanou mrkev promíchejte se základem v nádobě.

Zapékané brambory ♪ ⊕

(příloha pro 4 osoby)

10 g	másla,
650 g	oloupaných brambor,
250 ml	šlehačky,
150 ml	mléka,
	muškátový květ, sůl, pepř.

Šlehačku, mléko, muškátový květ, sůl a pepř rozmíchejte nožovou jednotkou.

Žáruvzdornou skleněnou mísu vymažte máslem.

Na směs v míse rozkrájejte brambory kotoučem pro jemné krájení.

Bramborové plátky promíchejte se směsí.

Na mísu naskládejte ve vrstvách bramborové plátky.

Zbytek směsi vlejte na vrstvu brambor.

Pečte asi hodinu, dokud brambory nezačnou hnědnout.

Doporučení:

Do směsi můžete přidat česnek, rozsekanou osmaženou cibuli a kousek slaniny. Vše můžete posypat strouhaným tvrdým sýrem.

Nové brambory je nutné zapékat asi o 15 minut déle.

Crêpes 🍷

(pro 4 až 5 osob)

200 g	mouky,
	sůl,
3	vejce,
500 ml	mléka,
	másl.

Do nádoby vlejte mléko, přidejte mouku, sůl a vejce. Míchejte menší rychlostí až vznikne kompaktní těsto.

Na pánvi nalejte těsto a smažte po obou stranách.

Doporučení:

Hotové crêpe může naplnit džemem, nebo šunkou se sýrem, případně žampiony.

Mléčný koktejl ☿

(pro 2 až 3 osoby)

200 g	čerstvého ovoce (jahody, maliny, banány),
1 čajová	lžička citrónové šťávy,
	cukr, med (podle chuti),
200 ml	studeného mléka,
	vanilková zmrzlina.

Ovoce s ostatními přísadami ušlehejte na kaši.
Přidejte mléko a zmrzlinu a směs míchejte tak dlouho až zpění.

Doporučení:

Místo ovoce můžete použít 2 čajové lžičky kávy a kaka.
Místo vanilkové zmrzliny můžete použít kávovou nebo čokoládovou zmrzlinu.

Dětská výživa ☿

(4 porce)

100 g	masa (kuřecí nebo hovězí),
200 g	mrkve,
130 g	brambor,
4 čajové	lžičky másla nebo rostlinného oleje.

Omyté a oškrábané mrkve rozkrájejte na kousky a povařte asi 20 minut.
Neoloupané brambory a maso uvařte.
Uvařené kousky mrkve vložte do nádoby.
Oloupané brambory a maso rozkrájejte na kousky (asi 4 cm) a vložte je též do nádoby. Přidejte máslo nebo rostlinný olej a asi 200 ml vody, v níž se vařila mrkev.
Vše asi 30 sekund míchejte největší rychlostí.

Brokolicová polévka ☿ ⊕

(pro 4 osoby)

50 g	zralého sýra goudy,
300 g	vařené brokolice,
	voda ve které se brokolice vařila,
2	vařené rozkrájené brambory,
2	polévkové kostky (bujón),
2 čajové	lžičky šlehačky,
	curry, sůl, pepř, muškát.

Nastrouhejte sýr.

Do nádoby vložte uvařenou brokolici, kousky uvařených brambor, trochu vody z brokolice a vše rozmíchejte nožovou jednotkou největší rychlostí.
Vodou z brokolice doplňte vše na 750 ml.

Do polévky vložte kostky bujónu a polévku vlejte do hrnce a za stálého míchání ji uveďte do varu.

Vmíchejte strouhaný sýr a polévku ochutte kořením. Přidejte šlehačku.

Nejste zcela spokojeni s funkcí přístroje?

Problém:

Přístroj nelze zapnout.

Možná příčina:

Otočte nádobou nebo jejím víkem ve směru šipky zcela na doraz (dokud neuslyšíte zřetelné klapnutí). Přesvědčte se, že nádoba i její víko jsou na motorovou jednotku správně nasazeny (viz obr. 2 a 6).

Motor se náhle zastavil:

Motor byl pravděpodobně vypnut automatickým vypínačem v důsledku přehřátí.

- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Spínač/vypínač nastavte do polohy **O**.
- Vyčkejte asi 15 minut než motor vychladne.
- Znovu zasuněte síťovou zástrčku do zásuvky.
- Přístroj nyní znovu zapněte.

Pokud by se tato závada opakovala častěji, bylo by třeba obrátit se na autorizovanou opravnu firmy Philips.

Krájení a strouhání nedává optimální výsledky:

Nezvolili jste správnou rychlost. Zkuste jiný rychlostní stupeň.

Šlehání bílků není optimální:

Přidejte trochu citrónové šťávy nebo soli. Zkontrolujte, zda není šlehací metla mastná. Zvolte jinou rychlost.

Šlehání krémů není optimální:

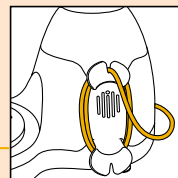
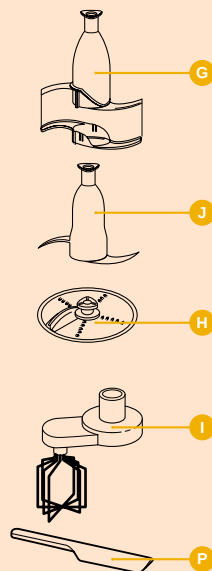
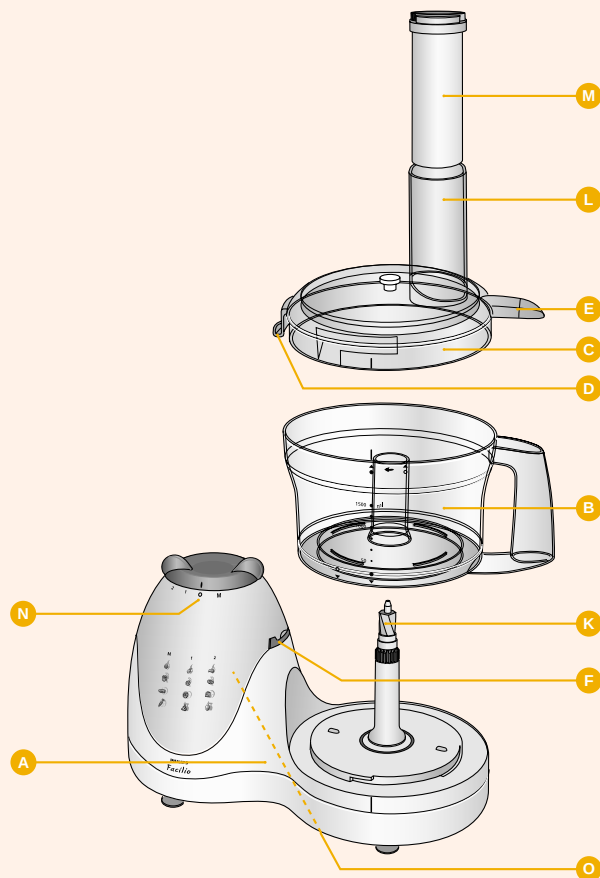
Použijte šlehač. Krém ochlaďte alespoň na 6° C.

Šlehací metla klouže nebo se ohýbá:

Šlehač používejte výhradně k šlehání bílků, krémů nebo tekutin. Nikdy ho nepoužívejte k zpracovávání těst.

Těsto se lepí na nádobu:

Dbejte pokynů v návodu. Nepřidávejte příliš mnoho vody. Vždy používejte příslušenství, které je vyznačeno v tabulce. Nezpracovávejte potraviny nadměrně dlouho.



Popis prístroja (obr. 1)

- A** Motorová jednotka
- B** Pracovná nádoba
- C** Kryt nádoby
- D** Západka krytu (zaistuje a odistuje zabudovanú bezpečnostnú poistku)
- E** Výčnelok (prikrýva otvor v rúčke)
- F** Zabudovaná bezpečnostná poistka
- G** Nôž
- H** Krájací/strúhací disk (stredný/jemný, obojstranný)
- I** Šľahač
- J** Nástavec na miesenie
- K** Otočný hriadeľ
- L** Naplniaci otvor
- M** Zatláčadlo
- N** Ovládač rýchlosti
- O** = vypnuté
- 1 - 2** = variabilné nastavenie rýchlosti (1 = najnižšia rýchlosť; 2 = najvyššia rýchlosť)
- M** = momentový stupeň/pulzné tlačidlo (prístroj je v chode tak dlho, ako je zatlačené tlačidlo)
- P** Stierka

Automatická bezpečnostná poistka

Pozorne si prečítajte uvedené pokyny, predtým ako začnete používať prístroj.

Aby sa predišlo nebezpečenstvu poškodenia spôsobeného prehriatím, je Váš prístroj vybavený automatickým bezpečnostným systémom. V prípade prehriatia tento systém automaticky preruší prívod prúdu do prístroja.

Ak presne dodržíte doleuvedený postup, môžete prístroj opätovne zapnúť potom, čo ste ho nechali 15 minút chlaďť.

Ak prístroj nečakane vypne:

- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky el. siete.
- Spínač nastavte na pozíciu **O**.
- Prístroj nechajte 15 minút chlaďť.
- Sieťovú zástrčku dajte naspäť do zásuvky el.siete.
- Prístroj znovu zapnite.

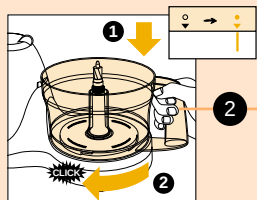
Ak sa Vám bezpečnostná poistka opakovane aktivuje, prosíme Vás, aby ste sa obrátili na svojho predajcu Philips, alebo na autorizovanú servisnú organizáciu Philips.

Symboly na prístroji

Naľavo od symbolov na prístroji reprezentujúcich rôzne **aplikácie** je uvedená ikona **nástavca**, ktorý máte použiť. Nad touto ikonou je uvedená najvhodnejšia rýchlosť pre túto konkrétnu zvolenú aplikáciu: **M** („pulzný stupeň“), alebo rýchlosti **1** až **2** (pozrite si tabuľku na stranách 64, 65 a 66).

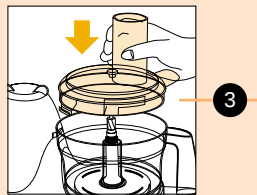
Dôležité upozornenie

- Prečítajte si návod na použitie a prezrite si vyobrazenia predtým, ako začnete používať prístroj.
- Pred každým použitím odstráňte z noža ochranný obal.
- Dávajte veľký pozor pri narábaní s kovovým nožom a krájacím diskom. Sú veľmi ostré!
- Pred prvým použitím dôkladne umyte všetky časti, ktoré prídu do styku s potravinami.
- Kryt umiestnite na nádobu do správnej polohy. Tým sa odblokuje zabudovaná bezpečnostná poistka a prístroj môžete zapnúť.
- Nikdy nenechávajte prístroj v chode bez dozoru.
- Nikdy nedovoľte deťom manipulovať s prístrojom.
- Pri mixovaní tekutín neprekročte maximálne povolený obsah vyznačený na nádobe (horná čiara stupnice).
- Neprekročte maximálne množstvá a časy spracovania uvedené v tabuľke.
- Pred otvorením krytu nechajte rotujúce časti úplne zastať.
- Nikdy nekladte prsty alebo predmety (napr. stierku) do napíňacieho otvoru počas chodu prístroja. Na tento účel je určené len zatlačadlo.
- Motorovú jednotku nikdy neponorte do vody ani inej tekutiny. Rovnako ju ani neoplachujte vodou.
- Po použití vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky el. siete.
- V prípade, že je šnúra tohoto prístroja poškodená, musí ju vymeniť opravár určený firmou Philips, pretože na opravu je potrebné špeciálne náradie a/alebo/ súčiastky.
- Návod si odložte, môžete ho potrebovať aj v budúcnosti.



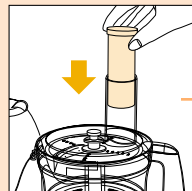
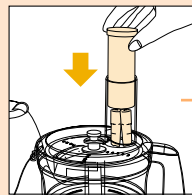
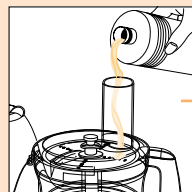
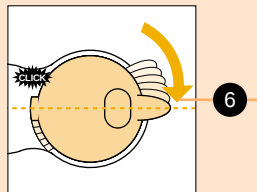
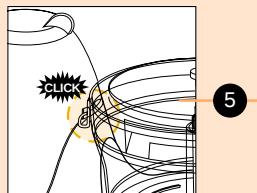
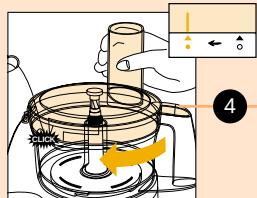
Umiestnenie nádoby (B) (obr. 2)

- Nádobu položte na kuchynský robot tak, ako je to znázornené (1).
- Otáčajte rúčkou v smere šípky, až kým sa nádoba nedá ďalej pohnúť a počujete „kliknutie“ (2).



Umiestnenie krytu (C)

- Kryt položte na nádobu tak, ako je to zobrazené na obr. 3.
- Pevne otáčajte krytom v smere šípky, až kým sa kryt nedá ďalej posunúť a počujete „kliknutie“ (obr. 4-5).
- Presvedčte sa, či značka na kryte a šípka na nádobe sú presne oproti sebe. Výčnelok krytu bude prikrývať otvor v rúčke nádoby (obr. 6).



Naplniaci otvor (L) a zatlačadlo (M)

- Naplniaci otvor môžete použiť na pridávanie tekutín a tuhých surovín (obr. 7).
- Na zatlačanie potravín cez naplniaci otvor používajte zatlačadlo (obr. 8).
- Zatlačadlo môžete nechať v naplniacom otvore aj počas chodu ako zátku, čím zabránite vyšplechovaniu a vysypávaniu potravín cez naplniaci otvor (obr. 9).

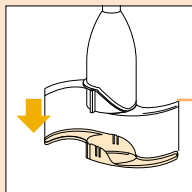
Zabudovaná bezpečnostná poisťka

Motorová jednotka rovnako ako aj kryt (C) sú označené značkami. Prístroj bude fungovať len vtedy, ak je šípka na motorovej jednotke umiestnená presne oproti značke na kryte. V tejto pozícii výčnelok (E) krytu bude prikrývať otvor v rúčke nádoby.

Použitie prístroja

Poznámka: prístroj bude fungovať len vtedy, ak boli nádoba (B) a kryt (C) umiestnené na motorovú jednotku podľa pokynov uvedených v tomto návode.

Nastavte ovládač rýchlosti (N) do pozície uvedenej v tabuľke na strane 64, 65 a 66 a zapnite prístroj. Keď máte pochybnosti týkajúce sa správnej rýchlosti, vždy zvolte najvyššiu rýchlosť (nastavenie 2).

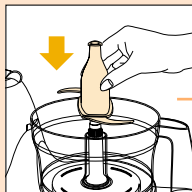


10

Nôž (G) ⚠

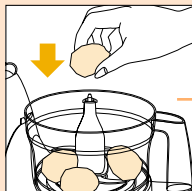
Dávajte pozor: rezné hrany noža sú veľmi ostré!

- Nôž je určený na sekanie, mixovanie, miešanie, pasírovanie a prípravu krehkého pečiva, maslového a suchého pečiva.



11

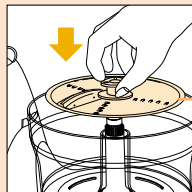
- Dajte dole z noža ochranný obal (obr. 10).
- Nádobu dajte na motorovú jednotku (obr. 2) a nôž pripevnite na hriadeľ (obr. 11).
- Do nádoby vložte suroviny (obr. 12).
- Krýt pripevnite na nádobu a do naplniaceho otvoru vložte zatlačadlo.
- Nastavte ovládač rýchlosti (N) do pozície uvedenej v tabuľke a zapnite prístroj. Keď máte pochybnosti týkajúce sa správnej rýchlosti, vždy zvolte najvyššiu rýchlosť (nastavenie 2).
- Recepty/aplikácie uvedené v tabuľke budú hotové o 10-60 sekúnd.



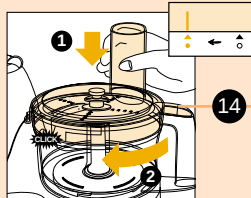
12

Rady:

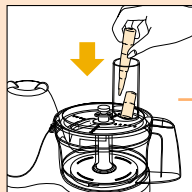
- Je lepšie nesekať veľké kusy nožom; pred vložením do kuchynského robota ich predkrájajte na pribl. 3 cm kúsky.
- Pristroj seká veľmi rýchlo; nechajte ho v chode len v krátkych intervaloch, aj vtedy keď používate pulznú rýchlosť (M), aby ste zabránili príliš jemnému posekaniu surovín.
- Nenechávajte prístroj v chode príliš dlho, keď sekáte (tvrdý) syr; syr by zostal teplý a začal by sa topiť a hrudkovatieť.
- Ak sa Vám prilepia zvyšky potravín na nôž, alebo steny nádoby:
 - vypnite prístroj;
 - dajte dole kryt z nádoby;
 - a odstráňte pomocou stierky zachytené zvyšky potravín z noža alebo nádoby.



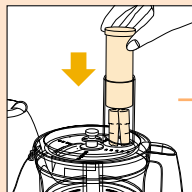
13



14



15



16

- Nekrájajte žiadne veľmi tvrdé potraviny, akými sú napr. kávové zrnká, muškátové oriešky a kusy ľadu. Mohli by otupiť nože. Vhodnú rýchlosť a nastavenie si vyhľadajte v tabuľke.

Krájací/strúhací disk (H) ⊕

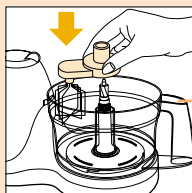
Dávajte pozor: rezné hrany sú veľmi ostré!

Dotýkajte sa len plastickej časti v strede disku.

- Nádobu položte na motorovú jednotku (obr. 2).
- Dajte na svoje miesto krájací alebo strúhací disk (obr. 13).
- Na nádobu dajte kryt (obr. 14).
- Do naplniaceho otvoru vložte potraviny (obr. 15).
- Potraviny v naplniacom otvore jemne zatlačte zatlačadlom.
- Pri strúhaní a krájaní: nastavte ovládač rýchlosti na pozíciu 2 (maximálna rýchlosť).
- Ak chcete krájať mäkkú zeleninu alebo ovocie, môžete si zvoliť nižšie nastavenie rýchlosti (viď tabuľka).
- Suroviny zatlačajte pomaly a rovnomerne smerom dole použitím zatlačadla (obr. 16).

Rady:

- Veľké kusy pokrájajte na menšie, aby prešli naplniacim otvorom.
- Naplniaci otvor naplňajte postupne, čím dosiahnete najlepší výsledok.
- Pri spracovávaní veľkého množstva potravín spracovávajte potraviny v malých dávkach a medzi jednotlivými dávkami pravidelne nádobu vyprazdňujte.

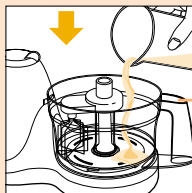


17

Šľahač (I)

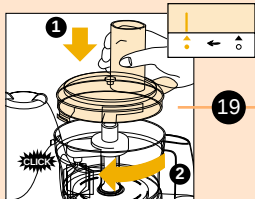
- Šľahač môžete použiť na šľahanie vajíčok, vaječného bielka, ozdôb na dezerty, prípravu pudingu z prášku a šľahačky.

Upozornenie: Šľahač nepoužívajte na prípravu cesta alebo zmesi na zákusky!

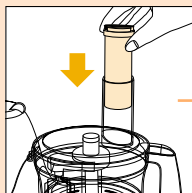


18

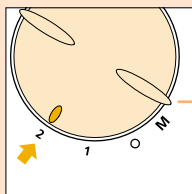
- Nádobu dajte na motorovú jednotku (obr. 2) a šľahač pripevnite na hriadeľ (obr. 17).
- Do nádoby vložte suroviny (obr. 18) a kryt pripevnite na nádobu (obr. 19).
- Zatláčadlo vložte do naplniaceho otvoru, aby ste ho zatvorili (obr. 20).
- Nastavte ovládač rýchlosti (N) do pozície uvedenej v tabuľke a zapnite prístroj. Keď máte pochybnosti týkajúce sa správnej rýchlosti, vždy zvolte najvyššiu rýchlosť (nastavenie 2) (obr. 21).
- Recepty/aplikácie uvedené v tabuľke budú hotové o 2 - 5 minút.



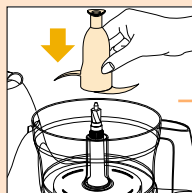
19



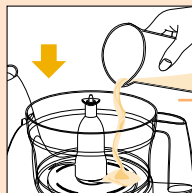
20



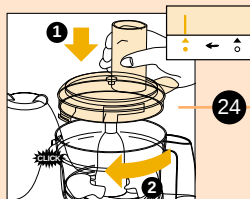
21



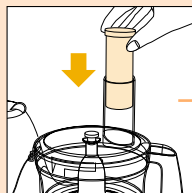
22



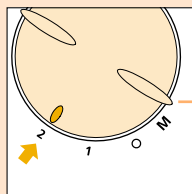
23



24



25



26

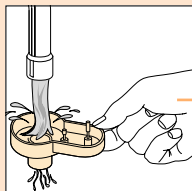
Nástavec na miesenie

- Nástavec na miesenie môžete použiť na miesenie chlebového cesta a mixovanie cesta alebo zmesi na zákusky.

- Nádobu dajte na motorovú jednotku (obr. 2) a miesiaci nástavec pripevnite na hriadeľ (obr. 22).
- Do nádoby vložte suroviny (obr. 23) a kryt pripevnite na nádobu (obr. 24).
- Zatláčadlo vložte do naplniaceho otvoru, aby ste ho zatvorili (obr. 25).
- Nastavte ovládač rýchlosti (N) do pozície 2 (=maximálna rýchlosť) (obr. 26). Cesto alebo zmes na zákusky budú hotové o 1 - 3 minúty.

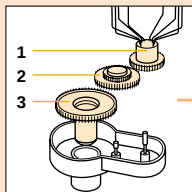
Čistenie

- Vždy pred čistením motorovej jednotky vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky el. siete.
- Motorovú jednotku môžete vyčistiť vlhkou utierkou. Motorovú jednotku nikdy neponorte do vody a rovnako ju ani nikdy neoplachujte vodou.
- Ihneď po použití umyte všetky časti, ktoré prišli do styku s potravinami v teplej saponátovej vode.
- Dávajte pozor pri čistení noža a krájacieho/strúhacieho disku. Rezné hrany sú veľmi ostré!
- Dbajte, aby rezné hrany noža a krájacieho disku neprišli do styku s tvrdými predmetmi: mohli by ich otupiť.

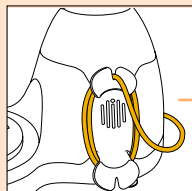


27

- Ozubené kolieska šľahača môžete jednoducho vytiahnúť a umýť (obr. 27 - 28).
- Určité suroviny môžu spôsobiť zmenu farby povrchu nástavcov. Nemá to negatívny účinok; táto zmena zafarbenia zvyčajne po určitom čase zmizne.



28



29

- Naviňte (prevyšujúci) kábel okolo zadnej steny prístroja (obr. 29).

Suroviny	Max. množ- stvá	Nasta- venie rýchlost	Nástavec	Postup	Použitie
Jablká mrkvy, zeler - strúhanie/krájanie	500 g	2 / M	⊕	Nakrájajte ovocie/zeleninu na kúsky, ktoré sa zmestia do naplniaceho otvoru. Kúsky vložte do naplniaceho otvoru a strúhajte ich ľahkým zatláčaním zatláčadla.	Šaláty, surová zelenina
Strúhanka - sekanie	100 g	2	⊗	Použite vysušený, chrumkavý chlieb	Obaľované jedlá. gratinované jedlá
Maslový krém (creme au beurre)	300 g	2	⊗	Použite mäkké maslo, aby ste dosiahli jemný krém.	Dezerty, pečivo, zdobenie
Syr (Parmezán) - strúhanie	200 g	2	⊕	Použite parmezán bez tvrdej kôry pokrývaný na kúsky, ktoré sa zmestia do naplniaceho otvoru.	Zdobenie, polievky, omáčky, gratinované jedlá
Syr (Gouda) - strúhanie	200 g	1	⊕	Syr nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do naplniaceho otvoru. Opatrne ich zatláčajte zatláčadlom.	Omáčky, pizza, gratinované jedlá, fondue

Suroviny	Max. množ- stvá	Nasta- venie rýchlost	Nástavec	Postup	Použitie
Čokoláda - sekanie	200 g	2 / M		Použite tvrdú, bezprísadačnú čokoládu. Nalámte ju na 2 cm kúsky. V prvých sekundách používajte pulzné nastavenie (M) a potom prepnite na maximálnu rýchlosť, na veľmi jemné posekanie.	Zdobenie, omáčky, pečivo, pudinky, jemné peny
Cesto (ovocné torty, múčniky, guľky) - miesenie	300 g múky	2		Použite studený margarín a studenú vodu. Do nádoby dajte múku a pridajte margarín nakrájaný na 2 cm kocky. Mixujte pri maximálnej rýchlosti, až kým sa cesto nepodobá strúhanke, potom počas mixovania pridajte studenú vodu. Akonáhle sa cesto začne formovať do tvaru bochníka, zastavte prístroj. Pred ďalším spracovaním nechajte cesto vychladnúť.	Ovocné torty, jablkové guľky, ovocné múčniky
Cesto (chlebové) - miesenie	700 g múky	2		Zmiešajte teplú vodu s droždím a cukrom. Pridajte múku, maslo a soľ a cesto nechajte miesiť pribl. 90 sek., Potom ho nechajte 30 min. kysnúť.	Chlieb
Cesto (pizzové) - miesenie	700 g múky	2	 / 	Postupujte rovnako ako pri chlebovom ceste. Cesto miesite pribl. 1 minútu.	Pizza, ovocné torty
Cesto (kysnuté) - miesenie	500 g múky	2		Najprv zmiešajte droždie, teplé mlieko a trochu cukru. Pridajte múku, cukor, soľ, vajcia a mäkký margarín. Cesto miesite dovtedy, kým sa prestane prilepovať na steny nádoby (pribl. 1 minútu). Nechajte ho 30 minút kysnúť.	Luxusný chlieb
Cesto (pečivové) - miesenie	500 g múky	2		Použite studený margarín nakrájaný na 2 cm kúsky. Všetky suroviny dajte do nádoby a miesite ich, až kým sa z cesta nevytvorí bochník. Pred ďalším spracovaním nechajte cesto vychladnúť.	Jablkový múčnik, sladké keksy, ovocné zákusky
Vaječné bielka - šľahanie	4 vajcia	2		Používajte vajcia, ktoré majú izbovú teplotu. Poznámka: použite minimálne dve vaječné bielka	Pudinky, soufflé, piškóty
Ovocie (napr. jablká, broskyne, banány) - sekanie	500 g	M		Rada: pridajte trochu citrónovej šťavy, aby ste zabránili zhnednutiu.	Šaláty
Bylinky (napr. petržlen) - sekanie	min. 75 g	2 / M		Bylinky pred sekaním umyte a vysušte.	Omáčky, polievky, zdobenie, bylinkové maslo
Pór, uhorky, mrkva - krájanie	min. 1 kus	2 / M		Do napíňacieho otvoru dajte pór, uhorku alebo mrkvu a opatrne zatlačajte zatlačadlom.	Polievky, šaláty

Suroviny	Max. množ- stvá	Nasta- venie rýchlost	Nástavec	Postup	Použitie
Majonéza - emulgácia	3 vajcia	1 - 2	☞	Používajte prísady, ktoré majú izbovú teplotu. Poznámka: použite minimálne jedno veľké vajce, dve malé vajcia alebo dva veľké vaječné žĺtky.	Hranolky, šaláty, fondue, zdobenie a omáčky na grilované pokrmy.
Mäso, ryby, hydina - chudé mäso - prerastené mäso	500 g 400 g	2 / M 2 / M	☞ ☞	Mäso najprv vykostíte (ryby) a odrežete šľachy. Nakrájajte mäso/rybu na pribl. 3 cm kocky. Použite pulzné nastavenie, čím dosiahnete hrubšie kúsky.	Steaky, hamburgery Mleté mäso
Zmes (piškótové múčniky) - šľahanie	3 vajcia	2 / 1	🔪 / ☞	Suroviny majú mať izbovú teplotu. Vyšľahajte zmes vaječ a cukru do tuha pri maximálnej rýchlosti. Potom pridajte preosiatú múku. Pokračujte opatrne v šľahaní pri rýchlosti 1.	Piškótové múčniky, švajčiarske rožky, pečivo
Zmes (zákusky) - mixovanie	4 vajcia	2	☞	Suroviny majú mať izbovú teplotu. Miešajte zmäknuté maslo a cukor, až kým nie je zmes hladká a krémová. Potom pridajte ak treba mlieko, vajcia a múku.	Rôzne zákusky.
Orechy - sekanie	250 g	2 / M	☞	Použite pulzné nastavenie (M) pre posekanie nahrubo, alebo maximálnu rýchlosť pre jemné nasekanie.	Šaláty, chlieb, mandľové pečivo, pudingy
Cibuľa - sekanie - krájanie	500 g 500 g	2 / M 2 / M	☞ ⊕	Cibuľu ošúpte a rozrežte ju na 4 kúsky. Poznámka: použite najmenej 100 g. Cibuľu ošúpte a rozrežte na kúsky, ktoré sa zmestia do naplniaceho otvoru. Poznámka: použite najmenej 100 g.	Šaláty, varené jedlá
Varené zemiaky - pasírovanie	750 g zemiakov	1 - 2	☞	Zemiaky nerozvaríte. Potrebné množstvo mlieka závisí od druhu použitých zemiakov. Použite teplé mlieko (max. 80 °C). Mlieko pridávajte pomaly počas rotácie kovového noža.	Pečené jedlá, pyré
Polievky - miešanie	500 ml	2	☞	Používajte varenú zeleninu.	Polievky, omáčky
Zelenina - sekanie	500 g	2	☞	Predkrájajte ju na 3 cm kocky a posekajte ju s nožom.	Polievky, surová zelenina, šaláty
Šľahanie šľahačky - šľahanie	400 ml	1	🔪	Použite šľahačku schladenú v chladničke. Poznámka: použite najmenej 125 ml šľahačky.	Zdobenie, krémy, pečivo, zmrzlinové zmesi

Príslušenstvo

Uvedené položky sú štandardným príslušenstvom:

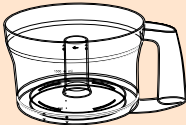
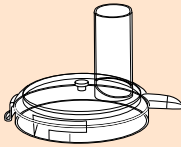
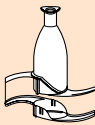
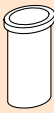
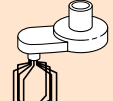
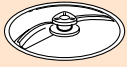
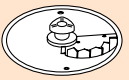
- Nádoba (B)
- Kryt (C)
- Nôž (G) 
- Krájací/strúhací disk (H) 
- Šľahač (I) 
- Nástavec na miesenie (J) 
- Zatláčadlo (M) 
- Stierka (P) 

Následujúce dodatočné príslušenstvo je dostupné:

- Krájací disk  (obojsstranný) (č. 4203 065 61950)
- Strúhací disk  (obojsstranný, hrubý) (č. 4203 065 61970)
- Strúhací disk  (obojsstranný, jemný) (č. 4203 065 61960)
- Strúhací disk na zemiaky (č. 4203 065 61840)
- Jednostranný strúhací disk na hranolky a napr. švédsku repu HR 2912 (č. 4203 065 61830)
- Schránka na diskové nástavce HR 2922 (č. 4203 065 61860)

O dostupnosti týchto nástavcov vo Vašej krajine sa môžete informovať u Vášho predajcu. Ak si chcete objednať dodatočné časti alebo náhradné diely, prosíme Vás, aby ste uvádzali príslušné servisné a/alebo typové číslo.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4822 418 10343	4822 442 01336	4203 065 61930
		
4203 065 61990	4203 065 62000	4203 065 61940
		
4203 065 61980	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4203 065 61970	4203 065 61830	4203 065 61960
		
4203 065 61860		4203 065 61840

Recepty

Majonéza

2	vajcia
2 lyžičky	horčice
1 lyžička	soli
	čierne korenie na dochutenie
3 lyžičky	citrónovej šťavy
500 ml	oleja

Suroviny musia mať izbovú teplotu. Do misy dajte vajce, horčicu, soľ, čierne korenie a citrónovú šťavu. Zmes mixujte nožom, až kým sa soľ nerozpustí a potom postupne prilievajte olej cez naplniaci otvor na rotujúci nôž.

Rady:

Pri tatarskej omáčke: pridajte petržlen, uhorky a na tvrdo varené vajcia.

Pri koktailovej omáčke: pridajte 30 ml creme fra(che, trochu whisky, 2 lyžičky paradajkového pretlaku a trochu sirupu z ďumbiera na 100 ml majonézy.

Čokoládový/vanilkový zákusok

(na pribl. 30 cm plech)

250 g	mäkkého masla
250 g	cukor
250 g	múky s droždím
5	vajec
1	štipka soli
2	sáčky vanilkového cukru
	alebo pár kvapiek vanilkovej esencie
25 g	kakaa
15 g	cukor
75 ml	vody

Do nádoby dajte maslo, cukor a vanilkový cukor a zmes mixujte pri maximálnej rýchlosti, až kým nie je biela a krémová. Pridávajte jedno vajíčko po druhom. Ďalšie vajíčko pridajte až potom, čo sa

predchádzajúce úplne absorbovalo do zmesi. Preosiatu múku a soľ pridajte do zmesi a uveďte prístroj do chodu pri strednej rýchlosti. Mixujte kakao, cukor a vodu, až kým nedosiahnete hladkú konzistenciu. Polovicu zákuskovej zmesi dajte do inej nádoby.

Pridajte kakaovú hmotu do zmesi v nádobe kuchynského robota a mixujte ju pri strednej rýchlosti.

Plech na zákusky striedavo naplňajte čokoládovou a čistou zmesou.

Vyrovnaťte povrch.

Zákusok pečte v strede predhriatej rúry (150 °C) 60 až 75 minút.

Rada:

Aby sa Vám vytvoril mramorový zákusok, preložte polovicu zákuskovej zmesi do inej nádoby a primiešajte do nej 2 lyžičky preosiateho kakaa. Čokoládovú zmes dajte do plechu a nalejte na ňu čistú zmes. Potom pomocou vidličky alebo lyžičky zmes trochu premiešajte, aby sa Vám vytvoril mramorový efekt.

Pizza

(na 3 okrúhle pizze)

400 g	obyčajnej múky
40 ml	oleja
1 lyžička	cukru
1 lyžička	soli
1 sáček	sušeného droždia
240 ml	vody

Na omáčku:

1	cibuľa
2	strúčiky cesnaku
2	lyžice olivového oleja
400 ml	prepasírovaných rajčín
2 lyžičky	miešaných talianskych bylín (sušených alebo čerstvých)
	soľ, čierne korenie a trochu
	cukru

suroviny na obloženie omáčky: olivy, salám, artičoky, hríby, ančovičky, syr Mozzarella, čierne korenie, strúhaný vyzretý syr, šunka a olivový olej podľa chuti.

Do nádoby dajte vodu, droždie a cukor a suroviny mixujte pribl. 15 sekúnd pomocou miesiaceho nástavca.

Pridajte múku, olej a soľ a cesto mixujte pri maximálnej rýchlosti pribl. 1 minútu.

Z cesta vypracujte bochník a odložte ho do nádoby. Nádobu zakryte vlhkou utierkou a cesto nechajte kysnúť na teplom mieste asi 45 minút.

Nôž použite na posekanie cibule a cesnaku a osmažte ich do sklovita.

Pridajte paradajkový pretlak a byliny a omáčku nechajte 10 minút povariť. Dochutte ju soľou, čiernym korením a cukrom.

Omáčku nechajte vychlaď.

Na pomúčenej doske vyvalkajte cesto na tri kruhové koláče.

Koláče položte na pomastený plech.

Na pizzové koláče dajte omáčku a zvolené suroviny, posypte ich strúhaným syrom a pokvapkajte trochou olivového oleja

Pečte 12 až 15 minút.

Ak chcete pripraviť väčšie pizze, prosíme Vás, aby ste nezabudli na to, že maximálne množstvo múky, ktoré môžete v kuchynskom robote spracovať je 700 g (celkové množstvo cesta 1,2 kg)

Biely chlieb

(na pribl. 30 cm plech)

500 g	obyčajnej múky
15 g	masla
25 g	čerstvého droždia (alebo 20 g sušeného droždia)
	pribl. 260 ml vody
10 g	soli
10 g	cukru

Pripevnite miesiaci nástavec.

Do nádoby dajte múku, soľ, cukor a maslo. Pridajte droždie a vodu. Nasadte kryt bez zatlačadla. Zvoľte maximálnu rýchlosť a mieste cesto pribl. 2 minúty.

Cesto preložte z nádoby kuchynského robota do veľkej misy. Prikryte ho vlhkou utierkou a nechajte ho kysnúť na teplom mieste asi 20 minút.

Po vykysnutí cesto vyrovnať a vyformovať do tvaru bochníka. Nechajte ho kysnúť ďalších 20 minút pri miernej teplote.

Po uplynutí tejto doby cesto vyberte a vyformujte z neho bochník.

Nechajte ho kysnúť ďalších 20 minút.

Cesto opäť vyrovnať a nechajte ho kysnúť ďalších 20 minút.

Cesto opäť vyrovnať a vyformujte.

Cesto vložte do vymastenej nádoby na pečenie a nechajte ho kysnúť ďalších 45 minút a potom pečte v nižšej časti predhriatej rúry pribl. 35 minút (225° C).

Ak by ste chceli urobiť väčší bochník chleba, prosíme Vás, aby ste nezabudli na to, že maximálne množstvo múky, ktoré môžete v kuchynskom robote spracovať je 700 g (celkové množstvo cesta 1,2 kg)

Mrkvový šalát ☺ ☹

(pre 6 osôb)

1	malá cibuľa
2	lyžice sirupu z ďumbiera
2	lyžice citrónovej šťavy
½	lyžičky soli
½	lyžičky ďumbiera
6	lyžíc rastlinného oleja
600 g	mrkvy

V kuchynskom robote posekajte cibuľu pomocou noža.

Pridajte sirup z ďumbiera, citrónovú šťavu, soľ a olej a všetky suroviny mixujte niekoľko sekúnd pri rýchlosti 1.

Nôž nahradte hrubým strúhacím diskom.

Očistite mrkvu a nakrájajte ju na pribl. 6 cm kúsky. Mrkvu dajte do napíňacieho otvoru a postrúhajte ju na ďumbierový dressing.

Šalát dajte do misy.

Gratinované zemiaky ☹ ☺

(príloha pre 4 osoby)

10 g	masla
750 g	ošúpaných zemiakov
250 ml	šľahačky na šľahanie
150 ml	mlieka
	štipka muškátového oriešku
	soľ a čierne korenie

Rúru predhrejte na 180 °C.

Nožom zmixujte šľahačku, mlieko, muškátový oriešok, soľ a čierne korenie.

Namastite maslom ohňovzdornú nádobu.

Zemiaky nakrájajte jemným krájacím diskom na zmes v nádobe.

Zmes dôkladne premiešajte (rukou), aby sa ňou pokryli zemiaky.

Poukladajte zemiaky vo vrstvách do ohňovzdornej vymastenej nádoby a na vrch vylejte zvyšnú šľahačku.

Jedlo pečte v rúre pribl. 60 minút, až kým zemiaky nezačnú na vrchu hnednúť.

Rada:

Do zmesi môžete pridať cesnak, posekanú a osmaženú cibuľu a kúsky slaniny.

Predtým, ako zemiaky vložíte do rúry posypte ich strúhaným syrom.

Nové zemiaky treba piecť v rúre o 15 minút dlhšie.

Palacinky 🍷

(pre 4 - 5 osôb)

200 g	múky
	štipka soli
3	vajcia
500 ml	mlieka
	maslo

Do nádoby nalejte mlieko. Pridajte múku, soľ a vajcia.

Zmes mixujte šľahačom, začnite pri nízkej rýchlosti, až kým nedosiahnete homogénne cesto.

Nalejte trochu cesta na horúcu panvicu s roztopeným maslom a palacinky opečte z oboch strán.

Rada:

Palacinky môžete naplniť džemom, marhuľovou omáčkou alebo šunkou, syrom či hribkami.

Mliečny koktail

(pre 2 - 3 mliečne koktaily)

200 g	čerstvého ovocia (napr. jahody, maliny, banány)
1 lyžička	citrónovej šťavy
	cukor alebo med na dochutenie
200 ml	studeného mlieka
2	kopčeky vanilkovej zmrzliny

V nádobe prepasírujte ovocie s citrónovou šťavou a cukrom alebo medom.

Pridajte mlieko a zmrzlinu a mixujte do spenenia.

Rada:

Namiesto čerstvého ovocia použite 2 lyžice silnej kávy a 2 lyžice kaka.

Nahradiť vanilkovú zmrzlinu čokoládovou zmrzlinou.

Detická výživa

(4 porcie)

100 g	mäsa (kuracieho, hovädzieho)
200 g	mrkvy
130 g	zemiakov
4 lyžice	masla alebo slnečnicového oleja

Nakrájajte umytú a očistenú mrkvu na 2 cm kúsky a varte ju 20 minút.

Uvarte neošúpané zemiaky a mäso.

Uvarenú mrkvu dajte do nádoby.

Nakrájajte ošúpané zemiaky a mäso na 4 cm kúsky a dajte ich tiež do nádoby.

Pridajte mlieko a slnečnicový olej a pribl. 200 ml mrkvového vývaru.

Miešajte suroviny 30 sekúnd pri maximálnej rýchlosti.

Brokolicová polievka

(pre 4 osoby)

50g	vyzretého syra Gouda
300g	varenej brokolice (stonky aj ružice)
	brokolicový vývar
2	nakrájané uvarené zemiaky
2	kocky mäsového bujónu
2 lyžice	šľahačky na šľahanie
	curry, soľ, čierne korenie, muškátový oriešok

Syr postrúhajte.

Varenú brokolicu a kúsky varených zemiakov a trochu vývaru dajte do nádoby a mixujte nožom pri maximálnej rýchlosti.

Doplňte zvyškom vývaru do úrovne 750 ml.

Do polievky dajte kocky mäsového bujónu.

Polievku prelejte do hrnca a za miešania privedte do varu.

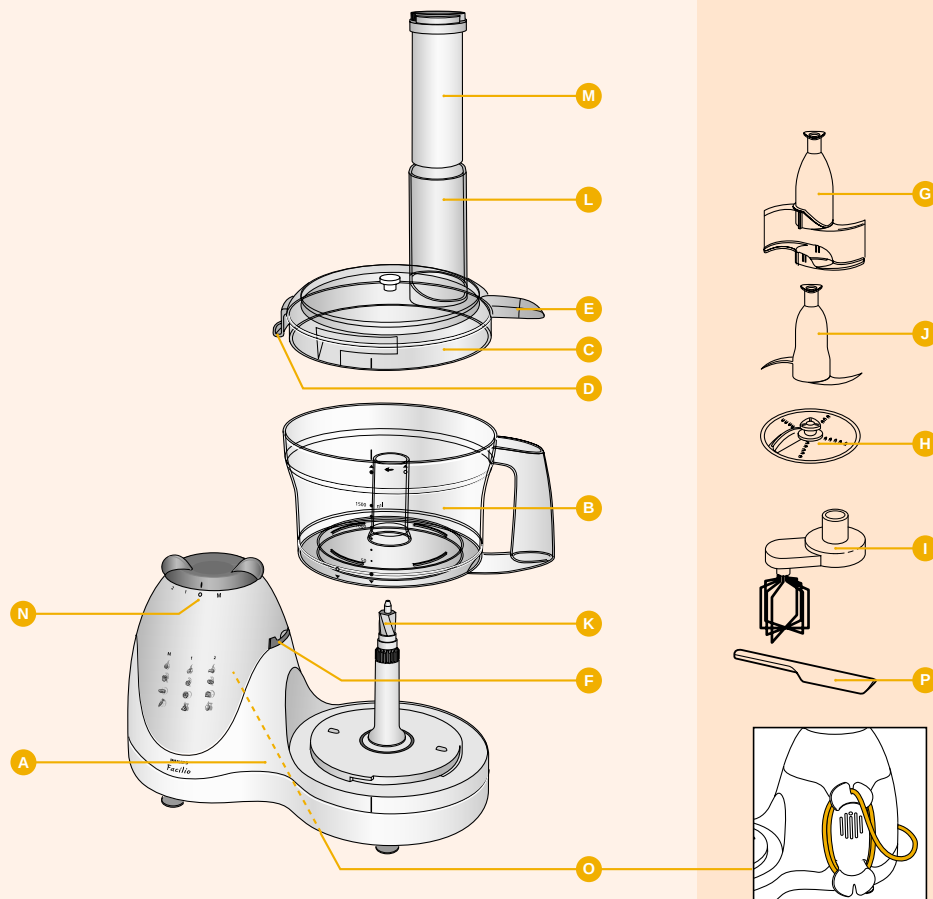
Do polievky primiešajte syr a dochuťte ju s curry korením, soľou, čiernym korením a muškátovým orieškom.

Pridajte šľahačku.

Nie ste spokojní s tým ako prístroj funguje?

Ak Váš kuchynský robot nepracuje tak ako by ste to očakávali, preštudujte si nasledovnú tabuľku a prečítajte si zodpovedajúce odstavce v návode na použitie.

Problém:	Možné riešenie
Spínač nepracuje	Otočte nádobu/kryt vyznačeným smerom tak ďaleko ako sa dá (až kým nepočujete „kliknutie“). Presvedčte sa, či sú šípky na nádobe a prístroji rovnako ako aj na nádobe a kryte presne oproti sebe (viď. obr. 2 a 6).
Prístroj náhle prestal ísť	Je to pravdepodobne automaticky bezpečnostný systém, ktorý prerušil prívod energie do prístroja kvôli jeho prehriatiu. - Prístroj odpojte z el. siete. - Spínač dajte do pozície O. - Prístroj nechajte 15 minút chlaď. - Sieťovú zástrčku vložte naspäť do zásuvky el. siete. - Prístroj opäť zapnite. Ak sa automaticky bezpečnostný systém opakovane aktivuje, skontaktujte sa s Vaším predajcom Philips alebo servisným centrom vo Vašej krajine.
Neuspokojujúci výsledok pri sekaní, krájaní alebo strúhaní	Nastavte vhodnú rýchlosť. Pozrite sa na ukazovatele na prístroji a na návod na použitie.
Neuspokojujúci výsledok pri šľahaní vaječného bielka	Skúste pridať trochu citrónovej šťavy alebo soli. Presvedčte sa, či nie sú šľahač a nádoba masťné a zvolte správnu rýchlosť.
Neuspokojujúci výsledok pri šľahaní šľahačky	Použite šľahač. Použite studenú šľahačku na šľahanie (pribl. 6 °C).
Šľahač sa kľže alebo ohýňa	Na šľahanie šľahačky, vaječného bielka a tekutiny používajte šľahač. Šľahač nepoužívajte na prípravu cesta, zmesi na zákusky alebo na miesenie cesta!
Počas miesania cesto naráža na vnútro misy.	Postupujte presne podľa inštrukcií uvedených v tomto návode. Používajte vždy len nástavec uvedený v tabuľke. Neprekračujte maximálny uvedený čas miesenia.



Általános leírás (1. ábra)

- A Motoregység**
- B Munkaedény**
- C A munkaedény fedele**
- D A fedél pereme** (a beépített biztonsági zárat oldja és zárja)
- E A fedél kiugró pereme** (lefedi a fogantyú nyílását)
- F Beépített biztonsági zár**
- G Fémkés**
- H Szeletelő/reszelő korong** (közepes/finom reszeléshez, kétoldalas)
- I Habverő**
- J Dagasztó tartozék**
- K Meghajtó tengely**
- L Ételadagoló nyílás**
- M Nyomórúd**
- N Sebességszabályzó kapcsoló**
 - O = készülék kikapcsolva
 - 1 - 2 = sebességszabályozási lehetőség
 - (1 = legalacsonyabb sebesség;
 - 2 = legnagyobb sebesség)
- M = Moment/Pulse** (pillanatfokozat) kapcsoló (a készülék addig működik, amíg nyomva tartja ezt a kapcsolót)
- O Vezetékcsíptető** (a felcsévélte vezeték rögzítéséhez)
- P Lapátka**

Automatikus biztonsági kapcsoló

Figyelmesen olvassa el ezeket az utasításokat a készülék használata előtt

A túlmelegedés miatt fellépő meghibásodás lehetőségének megakadályozására a készüléket automatikus biztonsági kapcsolóval látták el. Túlmelegedés esetén ez a kapcsoló automatikusan kikapcsolja a készüléket. Ha az alábbi utasításokat szigorúan betartja, akkor bekapcsolhatja a készüléket 15 perces lehűlési időtartam után.

Ha a készülék hirtelen megáll:

- Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- Kapcsolja a kapcsolót **O** állásba.
- Legalább 15 percig hagyja hűlni a készüléket.
- Dugja vissza a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorba.
- Kapcsolja be ismét a készüléket.

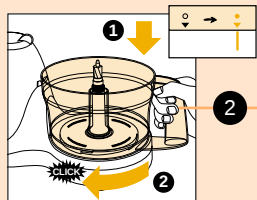
Lépjen kapcsolatba a Philips szaküzlettel vagy Philips szakszervizzel, ha a biztonsági kapcsoló gyakran bekapcsol.

Jelek a készüléken

A készüléken található jelzések bal oldalán a különféle **működtetési lehetőségeket** és a használni kívánt **tartozékok** ikonja látható. Az ikon felett a különféle működtetésekhez tartozó legoptimálisabb sebesség található: **M** (=pillanatfokozat beállítás) vagy **1-2** sebességfokozat (lásd a táblázatot a 78, 79. és 80. oldalon).

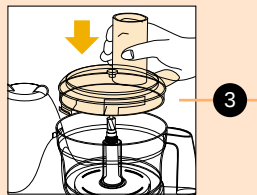
Fontos tudnivalók

- A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és nézze meg az ábrákat.
- Használat előtt vegye le a védőburkolatot a fémkésről.
- A fémkés és a szeletelő/reszelő korong használatakor vigyázni kell, mivel ezek nagyon élesek.
- Az első használat előtt mossa el az összes élelmiszerrel érintkező részt.
- Helyezze a fedőt megfelelően a munkaedényre. A beépített biztonsági zár old és működtetheti a készüléket.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket.
- Ne hagyja, hogy gyerekek működtessék a készüléket.
- Ha folyadékot kever, a munkaedényen lévő maximális szintjelzés fölé ne töltsön folyadékot (a szintjelzés felső vonala).
- Ne lépje túl a táblázatokban feltüntetett maximális mennyiséget és elkészítési időt.
- Várja meg a forgórészek teljes megállását, mielőtt leveszi a fedőt a készülékről.
- Működés közben soha ne tegye ujjait, illetve egyéb tárgyakat (pl. a lapátkát) az ételadagoló nyílásba. Csak a készülékkel szállított nyomórúdát használja erre a célra.
- Soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba a motoregységet. Ne is öblítse le.
- Használat után húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- Ha a készülék zsinórja megrongálódott, csak a Philips cég által ajánlott szakemberekkel javíttassa meg, mert a javításhoz speciális szerszámok és alkatrészek szükségesek.
- Őrizze meg az útmutatót későbbi használatra.



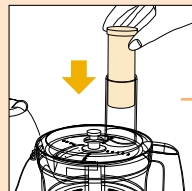
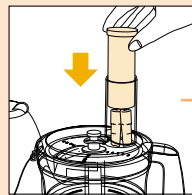
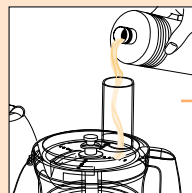
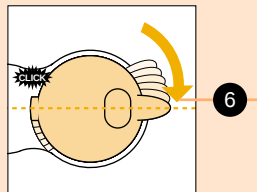
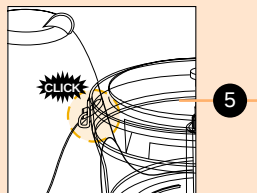
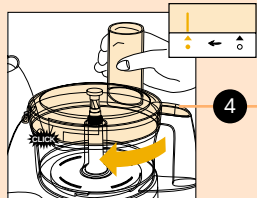
A munkaedény elhelyezése (B) (2. ábra)

- Tegye a munkaedényt a robotgépre az (1) jelzés szerint.
- Forgassa a fogantyút a nyíl irányába ütközésig, amíg kattanást nem hall (2).



A fedél elhelyezése (C)

- Tegye fel a fedelet a 3. ábra szerint.
- Óvatosan forgassa a fedelet a nyíl irányába ütközésig, amíg kattanást nem hall (4-5 ábra).
- Ügyeljen rá, hogy a fedélen lévő jelzés és a munkaedényen lévő nyíl közvetlenül szembe mutasson. A fedél pereme most eltakarja a munkaedény fogantyújának nyílását (6. ábra).



Ételadagoló nyílás (L) és nyomórúd (M)

- Az ételadagoló nyílásba folyékony és szilárd hozzávalókat egyaránt tölthet (7. ábra).
- A nyomórúd a hozzávalók adagolására használja az ételadagoló nyíláson keresztül (8. ábra).
- A készülék működése közben a nyomórúd az ételadagoló nyílásban is tarthatja, így megelőzi a kifröcskölődést és a készülék beporosodását.

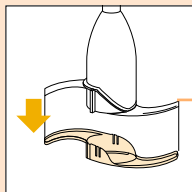
Beépített biztonsági zár (F)

A motoregységet és a munkatál fedelét jelölésekkel látták el. A készülék csak akkor működik, ha a motoregységen lévő nyíl jelzése egybeesik a fedőn (C) lévő jelzéssel. Ekkor a fedő pereme teljesen lefedí a munkaedény fogantyúján lévő nyílást.

A készülék használata

Megjegyzés: A készülék csak akkor működik, ha a munkaedényt (B) és a fedőt (C) a használati útmutatóban leírtak szerint helyezte a motoregységre.

Állítsa a sebességszabályozó kapcsolót (N) a 78, 79. és 80. oldalon található táblázatban jelzett pozícióba és kapcsolja be a készüléket. Ha kétségei vannak a megfelelő sebességválasztással kapcsolatban, mindig a legnagyobb sebességet válassza (2-es fokozat).



10

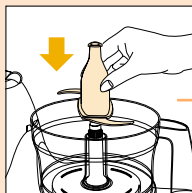
Fémkés (G) ⚡

Legyen óvatos: a fémkés vágóélei nagyon élesek!

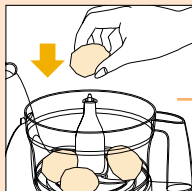
- A fémkés aprításra, keverésre, pépesítésre, illetve leveles tészták, teasütemények és péksütemények tésztájának elkészítésére használható.
- Vegye le a védőburkolatot a fémkésről (10. ábra).
- Helyezze a munkaedényt a motoregységre (2. ábra) és rögzítse a fémkést a meghajtó tengelyre (11. ábra).
- Tegye a hozzávalókat a munkaedénybe (12. ábra).
- Erősítse a fedőt a munkaedényre és tegye a nyomórudat az ételadagoló nyílásba.
- Állítsa a sebességszabályzó kapcsolót (N) a táblázatban jelzett pozícióba és kapcsolja be a készüléket. Ha kétségei vannak a megfelelő sebességválasztással kapcsolatban, mindig a legnagyobb sebességet válassza (2-es fokozat).
- A táblázatban leírt alkalmazások/receptek 10-60 másodperc alatt elkészíthetők.

Tanácsok:

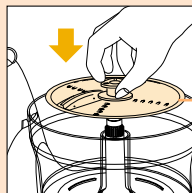
- A nagy darabokat ne a fémkessel aprítsa fel; előbb kb. 3 cm-es kockákra vágja fel a hozzávalókat, mielőtt a robotgépbe tenné.
- A készülék nagyon gyorsan aprít; rövid ideig hagyja működni, vagy a pillanatfokozat beállítását (M) használja, hogy megelőzze az étel túl finomra vágását.
- Ne hagyja túl hosszú ideig működni a készüléket, például ha (kemény) sajtot darabol; mert a sajt felmelegedhet és megolvadhat.
- Ha az étel a fémkésre rakódik vagy az ételmaradékok a munkaedény oldalához ragadnak:



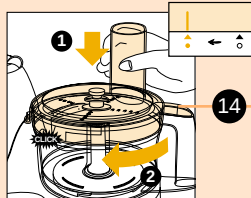
11



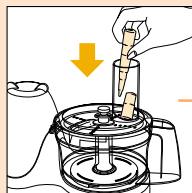
12



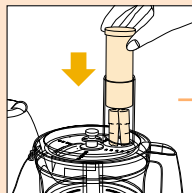
13



14



15



16

- először kapcsolja ki a készüléket,
- vegye le a fedelet a munkaedényről
- a lapátkával távolítsa el az ételt a fémkésről vagy a munkaedény faláról.
- Ne daraboljon túl kemény hozzávalókat, például kávé, szerezscendit és jégkockát: ezek kicsorbitják a fémkés életét. Ellenőrizze a táblázatban az alkalmazott sebességet és beállítást.

Szeletelő/reszelő korong (H) ⊕

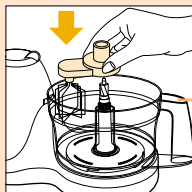
Legyen óvatos: a korong vágóélei nagyon élesek!

Ezért mindig a műanyag tartóban tárolja a korongokat.

- Tegye a munkaedényt a motoregységre (2. ábra).
- Helyezze fel a szeletelő vagy reszelő korongot a helyére (13. ábra).
- Tegye a fedelet a munkaedényre (14. ábra).
- Tegye a hozzávalókat az ételadagoló nyílásba (15. ábra).
- Nyomja az ételt a nyíláson át a nyomórúd segítségével.
- Reszelés és szeletelés esetén: állítsa a sebességszabályzó kapcsolót a 2-es fokozatra (maximális sebesség).
- Ha zöldséget vagy gyümölcsöt akar aprítani, alacsonyabb sebességet válasszon. Lásd a táblázatban.
- Óvatosan és egyenletesen nyomja lefelé a hozzávalókat a nyomórúddal (16. ábra).

Tanácsok:

- Előzetesen vágdalja fel a nagy darabokat, hogy beleférjenek az adagolónyílásba.
- Egyenletesen töltse az ételadagoló nyílást a jobb hatékonyság érdekében.
- Amikor sok élelmiszert dolgoz fel, egyszerre csak keveset tegyen az edénybe és időről-időre ürítse ki a munkaedényt.

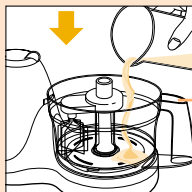


17

Habverő (I)

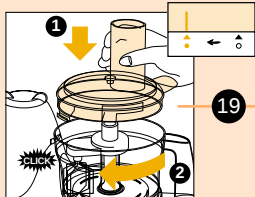
- A habverő tojások, tojásfehérje, tortafeltétek és desszertek, instant puding, valamint tejszín felferésére használható.

Ne használja a habverőt kenyér- vagy süteménytészta készítésre!

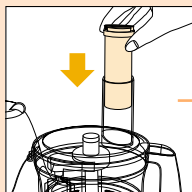


18

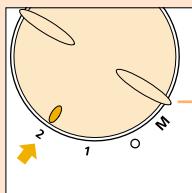
- Tegye a munkaedényt a motoregységre (2. ábra) és rögzítse a habverőt a meghajtó tengelyre (17. ábra).
- Tegye a hozzávalókat a munkaedénybe (18. ábra) és erősítse a fedőt a munkaedényre (19. ábra).
- Tegye a nyomórudat az ételadagoló nyílásba, hogy lezárja azt (20. ábra).
- Állítsa a sebességszabályzó kapcsolót (N) a táblázatban jelzett pozícióba és kapcsolja be a készüléket. Ha kétségei vannak a megfelelő sebességválasztással kapcsolatban, mindig a legnagyobb sebességet válassza (2-es fokozat) (21. ábra).
- A táblázatban leírt alkalmazások/receptek 2-5 perc alatt elkészíthetők.



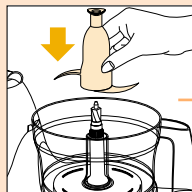
19



20



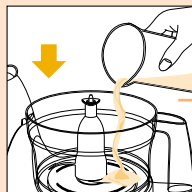
21



22

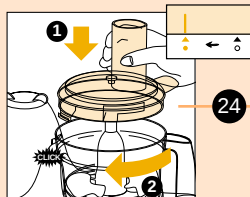
Dagasztó tartozék (J)

- A dagasztó tartozék elsősorban kenyér- és süteménytészta készítésére alkalmas.

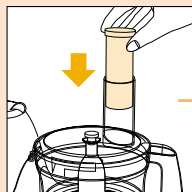


23

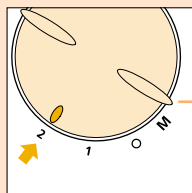
- Tegye a munkaedényt a motoregységre (2. ábra) és rögzítse a dagasztó tartozékot a meghajtó tengelyre (22. ábra).
- Tegye a hozzávalókat a munkaedénybe (23. ábra) és helyezze fel a munkaedény fedelét (24. ábra).
- Tegye a nyomórudat az ételadagoló nyílásba, hogy lezárja azt (25. ábra).
- Állítsa a sebességszabályzó kapcsolót (N) a 2-es pozícióra (= maximális sebesség) (26. ábra). A kenyér- vagy süteménytészta 1-3 perc alatt kész.



24



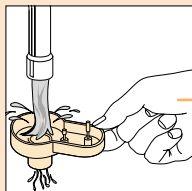
25



26

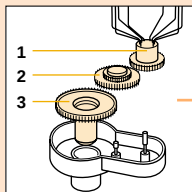
Tisztítás

- A motoregység tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- A motoregységet nedves ruhával törölje le. Soha ne merítse a motoregységet vízbe és ne öblítse le.
- Közvetlenül a használat után meleg mosószeres vízben mossa meg azokat az alkatrészeket, amelyek érintkeztek az étellel.
- Nagyon óvatosan tisztítsa a fémkést és a szeletelő korongot. A vágóélek nagyon élesek!
- Gondoskodjon arról, hogy a fémkés és a szeletelő korong vágóélei ne érintkezzenek kemény tárgyakkal, mivel kicsorbulhatnak.

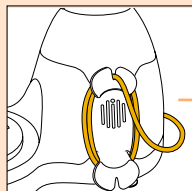


27

- A habverő tartozékok kiszerezhetők, így könnyebben tisztíthatók (27-28. ábra).
- Bizonyos élelmiszerektől elszíneződhet a tartozékok felülete. Ez nem a készülék hibája: az elszíneződés rendszerint kis idő múlva megszűnik.



28



29

- A (felesleges) csatlakozó vezetékét felcsévélné a készülék hátlapjára (29. ábra).

Hozzávalók:	Max. mennyiség	Sebes-ség szabályozó állás	Tartozék	Eljárás	Alkalmazás:
Alma, sárgarépa, zeller - reszelés/szeletelés	500 g	2 / M	⊕	Vágja fel a gyümölcsöt/zöldséget kockákra és tegye az ételadagoló zöldségek nyílásba. Töltse meg az ételadagoló nyílást és reszelje le a hozzávalókat a nyomórúddal történő enyhénnyomással.	Saláták, nyers
Zsemlemorzsa - aprítás	100 g	2	⊗	Használjon száraz, ropogós kenyeret.	Panírozott sülték, au gratin sülték
Vajkrém	300 g	2	⊗	Lágy vaját használjon a megfelelő eredményhez.	Desszertek, sütemények, tortafeltétek
Sajt (parmezán) - reszelés	200 g	2	⊕	Használjon kéreg nélküli parmezán sajtot, vágja darabokra, majd tegye az ételadagoló nyílásba.	Köret, levesek, szós-zok, au gratin sülték
Sajt (Gouda) - reszelés	200 g	1	⊕	Vágja darabokra a sajtot és tegye az ételadagoló nyílásba. Óvatosan nyomja a nyomórúddal.	Szós-zok, pizzák, au gratin sülték, fondü

Hozzávalók:	Max. mennyiség	Sebesség szabályozó állás	Tartozék	Eljárás	Alkalmazás:
Csokoládé - aprítás	200 g	2 / M	☞	Használjon kemény, tiszta csokoládét. Törje 2 cm-es kockákra. Először néhány percre az (M) pillanatfokozatot használja, majd kapcsoljon maximális sebességre a nagyon finom vágás érdekében.	Köret, szószok, sütemény, pudingok, habok
Tészta (torta, pite, gombóc) - dagasztás	300 g liszt	2	☞	Használjon hideg vizet és margarint. Öntse a lisztet a munkaedénybe és adja hozzá a 2 cm-es kockákra vágott margarint. Keverje a maximális sebességen, míg a tészta darabossá válik, majd keverés közben adjon hozzá hideg vizet. Állítsa meg, ha a tészta labdaformájú lett. További feldolgozás előtt hűtse le a tésztát.	Gyümölcstorták, almagombócok, piték, quiches
Tészta (kenyér) - dagasztás	700 g liszt	2	☞	Keverje össze a meleg vizet az élesztővel és a cukorral. Adjon hozzá lisztet, vajat és só és kb. 90 másodpercig dagassza a tésztát. Hagyja kelni 30 percig.	Kenyér
Tészta (pizza) - dagasztás	700 g liszt	2	☞ / ☞	Kövesse a kenyérdagasztásnál leírtakat. A tésztát kb. 1 percig dagassza.	Pizzák, torták
Tészta (élesztővel) - dagasztás	500 g liszt	2	☞	Először keverje össze az élesztőt, a meleg tejet és kevés cukrot. Adjon hozzá lisztet, cukrot, só, tojást és olvasztott margarint. Addig dagassza a tésztát, amíg el nem válik a munkaedény falától (kb. 1 perc). 30 percig hagyja kelni.	Luxus kenyér
Tészta (péksütemény) - dagasztás	500 g liszt	2	☞	Hideg margarint használjon, 2 cm-es kockákra vágva. Tegyen minden hozzávalót a munkaedénybe, és addig dagassza, míg a tészta labdaformájú lesz. További feldolgozás előtt hagyja lehűlni.	Almatorták, édes kekszek, gyümölcs lepény
Tojásfehérje - felverés	4 tojásfehérje	2	☞	Használjon szobahőmérsékletű tojásokat. Megjegyzés: Legalább 2 tojásfehérjét verjen fel egyszerre.	Pudingok, szuflék, habos sütemények
Gyümölcsök (pl. alma, őszibarack, banán) - vágás	500 g	M	☞	Tanács: adjon hozzá kevés citromlevet, hogy megelőzze a gyümölcs elszíneződését.	Saláták
Fűszerek (pl. petrezselyem) - vágás	min. 75 g	2 / M	☞	Felvágás előtt mossa meg és szárítsa meg a fűszer(ke)t.	Szószok, levesek, köret, fűszeres vaj
Póréhagyma, uborka, sárgarépa - szeletelés	min. 1 szál	2 / M	☞	Tegye az ételadagoló nyílásba a póréhagymát, a darabokra vágott uborkát vagy sárgarépát, és nyomja óvatosan a nyomórúddal.	Levesek, saláták, quiches

Hozzávalók:	Max. mennyiség	Sebesség szabályozó állás	Tartozék	Eljárás	Alkalmazás:
Majonéz - keverés	3 tojás	1 - 2	☞	Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen. Megjegyzés: egyszerre csak egy nagy tojást, két kicsi tojást vagy két nagy tojássárgáját használjon.	Francia saláta, saláták, fondü, köret és barbecue szósz
Hús, hal, szárnyas - sovány hús - réteges hús	500 g 400 g	2 / M 2 / M	☞ ☞	Először távolítsa el az izmokat és (hal) szálkákat. Vágja fel a húst/halat 3 cm-es kockákra. Használja a pillanatfokozat beállítását a durvább vágás érdekében.	Tatár bifsztek, hamburger, vagdalt hús
Keverék (piskóta) - felferés	3 tojás	2 / 1	☞ / ☞	A hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek. Verje fel a tojás és cukor keveréket maximális sebességen, míg megkeményedik. Szítálgon hozzá lisztet. Óvatosan folytassa a felferést az 1-es sebességfokozaton.	Piskóta sütemény, svájci rolád, cukrászsütemény
Keverék (keksz) - keverés	4 tojás	2	☞	A hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek. Keverje addig az olvasztott vaját és cukrot, míg a keverés könnyű és krémes lesz. Adjon hozzá tejet, tojást, illetve lisztet.	Különböző kekszek
Dió - vágás	250 g	2 / M	☞	Használja a pillanatfokozat beállítását (M) a durva vágáshoz, vagy a maximális sebességfokozatot a finom vágáshoz.	Saláták, kenyér, mandulás tészta, puding
Hagyma - vágás - szeletelés	500 g 500 g	2 / M 2 / M	☞ ⊕	Pucolja meg a hagymát és vágja fel 4 darabra. Megjegyzés: legalább 100 g hagymát használjon. Pucolja meg a hagymát, vágja fel darabokra és tegye az ételadagoló nyílásba. Megjegyzés: legalább 100 g hagymát használjon.	Saláták, főtt ételek.
Burgonya, főtt - pürésítés	750 g burgonya	1 - 2	☞	Ne főzze túl a burgonyát. A szükséges tej mennyisége függ a burgonya fajtájától is. Használjon meleg (max. 80 °C-os) tejet. A tejet lassan adja hozzá, miközben a fémkés forog.	Sültek, pürék
Levesek - keverés	500 ml	2	☞	Főtt zöldségeket használjon.	Levesek, szószok
Zöldségek - vágás	500 g	2	☞	A zöldségeket vágja fel előre 3 cm-es darabokra, utána aprítsa fel a fémkéssel.	Levesek, nyers zöldségek, saláták
Felvert krém - felferés	400 ml	1	☞	A hűtőszekrényben lehűtött krémet használjon. Megjegyzés: legalább 125 ml krémet használjon.	Köret, krém, sütemény, jégkrém keverék

Tartozékok

Együtt szállított normál tartozékok:

- Munkaedény (B)
- Fedő (C)
- Fémkés (G) 
- Szeletelő/reszelő korong (H) 
- Habverő (I) 
- Dagasztó tartozék (J) 
- Nyomórúd (M)
- Lapátka (O)

Külön megvásárolható tartozékok

- Szeletelő korong  (kétoldalas) (szervízsám: 4203 065 61950)
- Reszelő korong  (kétoldalas, durva reszeléshez) (szervízsám: 4203 065 61970)
- Reszelő korong  (kétoldalas, finom reszeléshez) (szervízsám 4203 065 61960)
- Burgonyareszelő korong (szervízsám: 4203 065 61840)
- HR 2912 típusú egyoldalas szeletelő korong sült krumplihoz vagy svéd fehér répához (szervízsám: 4203 065 61830)
- HR 2922 típusú korongtároló doboz (szervízsám: 4203 065 61860)

Kérdezze meg az eladót, hogy milyen más tartozékok kaphatók. Ha rendelést ad fel a készülék szolgáltatásainak bővítésére vagy alkatrészeinek cseréjére, akkor a szerviz- és/vagy típusszámra kell hivatkozni.

MINŐSÉGTANÚSÍTÁS

A garanciajegyben feltüntetett forgalombahozó vállalat a 2/1984. (III.10.) BkM-lpM együttes rendelet értelmében tanúsítja, hogy ezen típusú készülék megfelel a műszaki adatokban megadott értékeknek.

Tápfeszültség: 220-240 V 50/60 Hz, váltakozó
Teljesítmény: 700 W
Érintésvédelmi osztály: II.

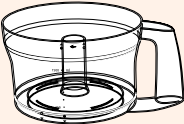
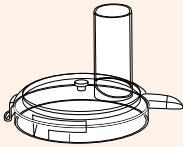
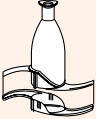
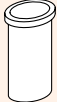
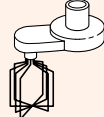
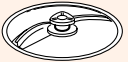
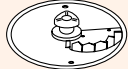
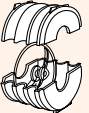
FIGYELEM!

A készülék csak háztartási célokra használható.
A meghibásodott készüléket - beleértve a hálózati csatlakozót is - csak szakember (szervíz) javíthatja.

GARANCIA

A forgalombahozó vállalat a termékre **12 hónap** garanciát vállal.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4822 418 10343	4822 442 01336	4203 065 61930
		
4203 065 61990	4203 065 62000	4203 065 61940
		
4203 065 61980	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4203 065 61970	4203 065 61830	4203 065 61960
		
4203 065 61860		4203 065 61840

Receptek

Majonéz ☞

	2 tojás
2 kávéskanál	mustár
1 kávéskanál	só
	bors ízlés szerint
3 kávéskanál	citromlé
500 ml	olaj

A hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek!

Tegye a tojásokat, mustárt, sót, borsot és citromlét a munkaedénybe. Keverje addig a fémkessel, amíg a só feloldódik, majd öntse hozzá cseppenként az olajat az ételadagoló nyíláson keresztül a fémkésre.

Tanácsok:

Tartásmártáshoz: adjon hozzá petrezselymet, apró uborkát és keményre főtt tojást.

Koktél mártáshoz: 100 ml majonézhez adjon 30 ml crème fraiche-t, egy csepp whiskyt, 2 kávéskanál paradicsomlevet és egy csepp gyömbér szirupot.

Csokoládé/vanília sütemény ☞

(kb. 30 cm hosszúságú tepszi)

250 g	puha vaj
250 g	cukor
250 g	sütőporral kevert liszt
5	tojás
1	csipetnyi só
2	csomag vaníliás cukor vagy pár csepp vanília aroma
25 g	kakaó
15 g	cukor
75 ml	víz

Tegye a vajat, a cukrot és a vaníliás cukrot a munkaedénybe, és addig keverje maximális sebességfokozaton a hozzávalókat, míg a keverék fehér és krémes lesz.

Keverje bele egyenként a tojásokat. Csak akkor adja hozzá a következő tojást, ha az előző már teljesen elkeveredett.

Szítálja a lisztet és a sót a keverékbe, és kapcsoljon közepes sebességfokozatra.

Keverje simára a kakaót, a cukrot és a vizet.

A tésztakeverék felét öntse egy másik munkaedénybe.

Adja a kakaós masszát a robotgép munkatábjában lévő keverékhez, és keverje közepes sebességfokozaton.

Töltse meg a sütőtepsit váltakozva a csokoládés és a sima keverékkel. Simítsa le a felületét.

Süsse meg a süteményt az előmelegített sütő (150 °C) közepén 60-75 perc alatt.

Tanács:

Márványos sütemény: a tésztakeverék egyik felét öntse át egy másik munkaedénybe és keverjen bele 2 átszitált kakaóport. Tegye a csokoládés keveréket a tepsibe és kanalazza rá a sima keveréket. A keverék átforgatásához használjon villát vagy kanalat a márványos hatás elérése érdekében.

Pizza 🍷 🍷

(3 kör alakú pizzához)

400 g	sima liszt
40 ml	olaj
1 kávéskanál	cukor
1 kávéskanál	só
1 csomag	száritott élesztő
240 ml	víz

A feltételhez:

1	hagyma
2	gerezd fokhagyma
2	lapos evőkanál olívaolaj
400 ml	átpasszírozott paradicsom
2 kávéskanál	olasz fűszerkeverék (száritott vagy friss)
	só, bors, kis cukor

Ízesítők a mártás tetejére: olivabogyó, szalámi, articsóka, gomba, szardella, Mozzarella sajt, bors, érett sajt reszelék, sonka és olívaolaj ízlés szerint.

Tegye a vizet, élesztőt és cukrot a munkaedénybe és keverje a hozzávalókat kb. 15 másodpercig a dagasztó tartozékkal. Adja hozzá a lisztet, olajat és sót, és maximális sebességfokozaton kb. 1 percig dagassza a tésztát. Formázza a tésztát gömb alakúra és tegye a munkaedénybe. Fedje le a tálát nedves ruhával, és hagyja kelni a tésztát meleg helyen kb. 45 percig. Használja a forgókést a hagyma és fokhagyma felvágásához, majd zsíradékban süsse üvegesre őket. Adja hozzá a kipasszírozott paradicsomot, a fűszereket és lassú tűzön főzze kb. 10 percig. Ízlés szerint fűszerezze sóval, borssal és cukorral. Hagyja kihűlni a szószot. Melegítse elő a sütőt 250 °C-ra. Öntse ki a tésztát lisztezett gyűrődéskára, és csináljon 3 gömb alakú formát. Tegye a tésztát kizsírított sütőtálcára. Öntse a szószot a pizzára, tegye rá a kívánt hozzávalókat, szórja meg a

tetejét reszelt sajttal és tegyen rá néhány csepp olívaolajat. Süsse 12-15 percig.

Ha nagyobb pizzát szeretne készíteni, ne feledje, hogy ezzel a robotgéppel maximum 700 g lisztet (1,2 kg összsúlyú tésztát) dolgozhat fel.

Fehér kenyér 🍷

(kb. 30 cm hosszúságú sütőtepsihez)

500 g	sima liszt
15 g	vaj
25 g	friss élesztő (vagy 20 g száritott élesztő)
	kb. 260 ml víz
10 g	só
10 g	cukor

Szerelje fel a dagasztó tartozékokat. Tegye a lisztet, sót, cukrot és vajat a munkaedénybe. Adja hozzá az élesztőt és a vizet. Helyezze fel a fedelet a nyomórúd nélkül. Válassza a maximális sebességfokozatot és dagassza a tésztát kb. 2 percig. Vegye ki a tésztát a robotgép munkaedényéből, és rakja át egy nagyobb munkaedénybe. Fedje le nedves ruhával, és hagyja kelni a tésztát meleg helyen 20 percig. Miután a tészta megkelt, gyúrja laposra és formázza gömb alakúra. Hagyja kelni további 20 percet. Gyúrja laposra, és hagyja kelni ismét 20 percet. Ismét gyúrja laposra, és nyújtsa ki. Tegye a tésztát kizsírított sütőtepsibe, hagyja kelni még 45 percig, és az előmelegített sütő alsó részén süsse kb. 35 percig (225 °C).

Ha nagyobb kenyeret szeretne készíteni, ne feledje, hogy ezzel a robotgéppel maximum 700 g lisztet (1,2 kg összsúlyú tésztát) dolgozhat fel.

Sárgarépa saláta ☺ ♻

(6 személy részére)

1	kis hagyma
2	lapos evőkanál gyömbér szirup
2	lapos evőkanál citromlé
1/2	kávéskanál só
1/2	kávéskanál gyömbér
6	lapos evőkanál növényi olaj
600 g	sárgarépa

Vágja fel a hagymát a robotgépben a fémkés segítségével. Adja hozzá a gyömbér szirupot, citromlét, sőt és olajat, majd keverje az összes hozzávalót 1-es sebességfokozaton néhány másodpercig. Cserélje ki a fémkést a durva reszelő korongra. Tisztítsa meg a sárgarépát és vágja kb. 6 cm-es darabokra. Tegye a répát az ételadagoló nyílásba és reszelje bele a gyömbéres öntetbe. Öntse a salátát a munkaedénybe.

Burgonya au gratin ♻ ☺

(egyál étel 4 személy részére)

10 g	vaj
750 g	hámozott burgonya
250 ml	felvert tejszínhab
150 ml	tej
	csipet szerecsendió
	só és bors

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra. Keverje össze a tejszínt, tejet, szerecsendiót, sőt és borsot a fémkéssel. Kenjen ki egy sütésre alkalmas tálat vajjal. Szeletelje a burgonyát a finom szeletelő koronggal a munkaedényben lévő keverékbe. Rázza össze alaposan (kézzel) a burgonyát a keverékkel. Rendezze el a burgonyát egy sütésálló, kizsírozott tál alján és öntse rá a maradék krémes keveréket. Süsse kb. 60 percig a sütőben, míg a burgonya teteje barnulni kezd.

Tanács:

Adhat a keverékhez fokhagymát, vágott és szárított hagymát és szalonnadarabokat. Mielőtt beteszi a sütőbe, kevés reszelt sajttal megszórhatja a burgonyát. Új burgonyánál kb. 15 perccel hosszabb sütési idő szükséges.

Palacsinta ♻

(4-5 személy részére)

200 g	liszt
	csipetnyi só
3	tojás
500 ml	tej
	vaj

Öntse a tejet a munkaedénybe. Adja hozzá a lisztet, sőt és a tojásokat. Keverje a dagasztó tartozékkal: kezdje alacsony sebességfokozaton, míg a tészta homogén állapotúvá válik. Öntsön egy kis tésztát a forró sütőserpenyőbe, öntözze meg vajjal, és süsse meg a palacsinta mindkét oldalát.

Tanács:

Megtöltheti a palacsintát dzsemmel, sárgabarack szósszal, vagy sonkával, sajttal, esetleg gombával.

Tejes turmix ☺

(2-3 pohár tejes turmix)

200 g	friss gyümölcs (pl. eper, málna, banán)
1 kávéskanál	citromlé
	cukor vagy méz az ízesítéshez
200 ml	hideg tej
2	merőkanál vaníliás jégkrém

Pürésítse a gyümölcsöt a citromlével és a cukorral, vagy mézzel a munkaedényben.

Adja hozzá a tejet és a jégkrémet és addig keverje, míg a keverék habos lesz.

Tanácsok:

Friss gyümölcs helyett használhat 2 lapos evőkanál erős fekete kávét és 2 evőkanál kakaót. A vaníliás jégkrém helyett használhat kávé vagy csokoládés jégkrémet.

Bébiétel ☺

(4 adag)

100 g	hús (csirke, marha)
200 g	sárgarépa
130 g	burgonya
4 evőkanál	vaj vagy kukoricaolaj

Vágja fel a megmosott és meghámozott sárgarépát 2 cm-es darabokra és főzze 20 percig.

Főzze meg héjában a krumplit és a húst.

Tegye a főtt sárgarépát a munkaedénybe.

Vágja fel a meghámozott burgonyát és húst 4 cm-es darabokra, és rakja azokat a munkaedénybe.

Adja hozzá a vajat vagy a kukoricaolajat, és a sárgarépa főzolevéből kb. 200 ml-t.

Keverje a hozzávalókat 30 másodpercig a maximális sebességfokozaton.

Brokkoli leves ☺ ⊕

(4 személy részére)

50 g	érett Gauda sajt
300 g	főtt brokkoli (szára és virága)
	a brokkoli főzoleve
2	főbb burgonya, darabokra vágva
2	húsleves kocka
2	evőkanál felvert tejszínhab
	curry, só, bors, szerecsendió

Reszelje le a sajtot.

Tegye a főtt brokkolit, a főtt burgonya darabokat és a brokkoli főzövizét a munkaedénybe és mixelje a fémkéssel maximális sebességfokozaton.

A maradék folyadékot öntse egy 750 ml-es adagolóphárba.

Tegye a húsleves kockákat a levesbe.

Öntse a levest egy serpenyőbe és állandóan kevergetve forralja fel.

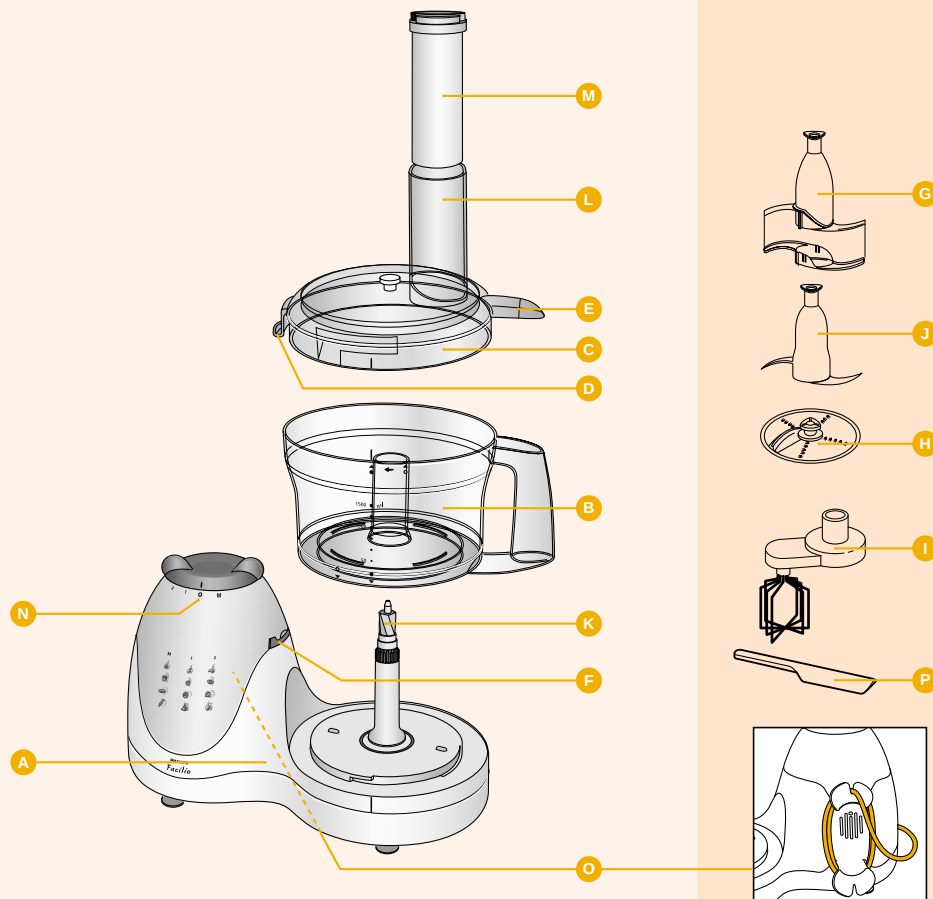
Tegye hozzá a sajtot, fűszerezze curryval, sóval, borssal, szerecsendióval.

Adja hozzá a tejszínt.

A készülék nem megfelelően működik?

Ha a konyhai robotgép nem megfelelően működik, akkor olvassa végig az alábbi listát, illetve nézze át az útmutató megfelelő részeit is!

Hiba:	A lehetséges megoldás:
A kapcsoló nem működik.	Megfelelően helyezze el a munkaedényt és/vagy a fedelet, és forgassa el a jelölt irányba (kattanó hangot hall). Győződjön meg róla, hogy a munkaedényen és a készüléken, valamint az elhelyezett munkaedényen és fedőn lévő nyilak pont egymás felé mutatnak-e (lásd a 2. és 6. ábrát).
A készülék hirtelen megáll.	Az automatikus biztonsági kapcsoló kikapcsolja a készüléket túlmelegedés esetén. - Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból. - Kapcsolja a kapcsolót O állásba. - Legalább 15 percig hagyja hűlni a készüléket. - Dugja vissza a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorba. - Kapcsolja be ismét a készüléket. Ha az automatikus biztonsági kapcsoló ismét bekapcsol, lépjen érintkezésbe a Philips szaküzlettel vagy a Philips szakszervizzel.
Az aprítás, vágás vagy reszelés eredménye nem megfelelő.	Válasszon megfelelő sebességfokozatot. Nézze át a készülék jelöléseit és az ezekhez tartozó használati útmutatót.
A tojásfehérje habverése nem megfelelő.	Ha szükséges, adjon hozzá egy kis citromlét vagy sót. Győződjön meg róla, hogy a habverő és a munkaedény zsírmentes-e, és megfelelő sebességet választott-e.
Tejszínhab nem megfelelő.	Használja a habverőt. Hűtőszekrény hőmérsékletű tejszínt használjon (kb. 6 °C).
A habverő csúszik vagy hajlik.	Csak a habverőt használja tejszínhab, tojás/ tojásfehérje és folyadék keveréséhez. Ne használja kenyér- vagy süteménytészta készítésre!
Dagasztás közben a tészta túlfolyik a tál peremén.	Kövesse a használati útmutatóban leírtakat. Soha ne adjon hozzá túl sok vizet. Mindig a javasolt tartozékot használja. Ne lépje túl az előírt dagasztási időt.



Seadme osad (joonis 1)

- A** Mootoriosa
- B** Nõu
- C** Nõu kaas
- D** Kaane keeleke (lukustab ja avab turvaluku)
- E** Kaane eend (sobib käepideme süvendisse)
- F** Sisseehitatud turvalukk
- G** Tiiviknuga
- H** Viilustus-/riivtera (järe/peen, kahepoolne)
- I** Vispel
- J** Tainakonks
- K** Veovõll
- L** Etteandetoru
- M** Lükkur
- N** Kiirusregulaator
- O** = välja lülitatud
- 1 - 2** = varieeruv kiiruse reguleerimine (1 = minimaalkiirus; 2 = maksimaalkiirus)
- M** = surulüüti (mootor seiskub lüüti vabastamisel)
- O** Juhtmeklamber (kokkukeritud juhtme kinnitamiseks)
- P** Kaabits

Automaatkatkesti

Enne seadme kasutuselevõttu tutvuge hoolikalt juhendiga.

Ülekuumenemise vältimiseks on seadmel automaatkatkesti, mis vajaduse korral seadme automaatselt välja lülitab. Kui järgite alljärgnevat juhendit, võite seadme pärast 15-minutilist jahtumist uuesti sisse lülitada.

Kui seade äkki seiskub:

- Eemaldage pistik pistikupesast.
- Seejärel keerake lüliti **O**-asendisse.
- Laske seadmel vähemalt 15 minutit jahtuda.
- Ühendage pistik pistikupesasse.
- Lülitage seade uuesti sisse.

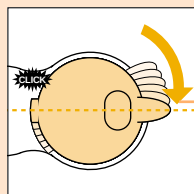
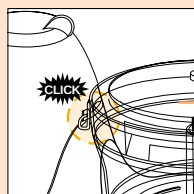
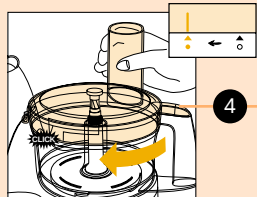
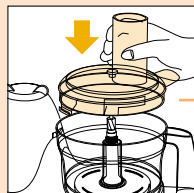
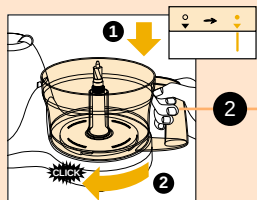
Kui automaatkatkesti lülitab seadet korduvalt vooluvõrgust välja, pöörduge Philipsi kaupluse või hooldustöökoja poole.

Seadme sümbolid

Seadmel sümbolitest vasakul pool olevad **kujundid** näitavad, millist **tarvikut** antud toimingul võib kasutada. Kujundi all on antud selle toimingu soovitatav kiirus **M** (= surulüliti) või kiirused **1** kuni **2** (vt tabelit lk 92–94).

Pange tähele!

- Enne seadme kasutuselevõttu tutvuge juhendi ja joonistega.
- Enne tiiviknoa kasutamist eemaldage sellelt kaitse.
- Käsitsege tiiviknuge ja teri ettevaatlikult, sest need on väga teravad.
- Enne seadme kasutuselevõttu peske kõik toiduainetega kokku puutuvad osad puhtaks.
- Keerake nõu kaas õigesti paika. Siis avaneb turvalukk ja seadme saab käivitada.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge lubage lastel seadet kasutada.
- Vedelike segamisel ja vahustamisel ärge ületage nõule märgitud maksimumkoguse joont.
- Ärge ületage tabelis antud maksimaalkoguseid ega -aegu.
- Avage kaas alles siis, kui pöörlevad osad on täielikult peatunud.
- Ärge pange mootori töötamise ajal etteandetorusse sõrmi ega kaabitsat. Kasutage ainult lükkurit.
- Ärge kunagi pange mootoriosa vette ega loputage seda veega.
- Pärast seadme kasutamist eemaldage pistik pistikupesast.
- Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, tohib selle asendada ainult Philipsi või selle volitatud müügiesindaja, kuna selleks on vaja spetsiaalseid riistu ja/või osi.
- Hoidke kasutusjuhend alles.

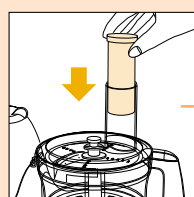
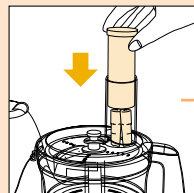
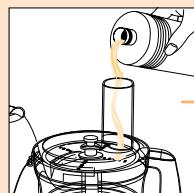


Nõu kinnitamine (B) (joonis 2)

- Pange nõu köögikombainile, nagu joonisel näidatud (1).
- Keerake käepidet noole suunas, kuni nõu enam edasi ei liigu ja kinni klõpsatab (2).

Kaane kinnitamine (C)

- Pange kaas nõule, nagu on näidatud joonisel 3.
- Keerake kaant noole suunas, kuni kaas enam edasi ei liigu ja kinni klõpsatab (joonised 4–5).
- Veenduge, et kaane märk ja nõu nool on kohakuti. Kaane keeleke katab nüüd nõu käepideme avause (joonis 6).



Etteandetoru (L) ja lükkur (M)

- Etteandetoru kasutage vedelike ja tahkete toiduainete lisamiseks (joonis 7).
- Suruge toiduaineid etteandetorusse ainult lükkuriga (joonis 8).
- Töötlemise ajal hoidke lükkurit etteandetorus. See vähendab pritsimist (joonis 9).

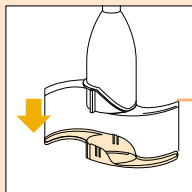
Sisseehitatud turvalukk

Nii mootoriosal kui ka kaanel (C) on tähised. Seade töötab vaid siis, kui nool seadmel on kohakuti tähisega kaanel. Selles asendis katavad kaane keelekesed (E) nõu käepideme avause.

Seadme kasutamine

Tähelepanu! Seade töötab ainult siis, kui nõu (B) ja kaas (C) on paigaldatud mootoriosale selle kasutusjuhendi järgi.

Seadke kiirusregulaator (N) asendisse, mis on näidatud tabelis lk 92–94, ja lülitage seade sisse. Kui Te kahtlete kiiruse sobivuses, siis valige alati maksimaalkiirus (asend 2).



10

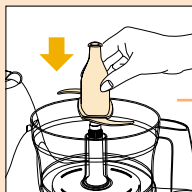
Tiiviknuga (G) §

Ettevaatust! Tiiviknoa servad on väga teravad!

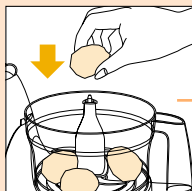
- Tiiviknoga saab peenestada, segada, püreestada ning valmistada tainast.
- Enne tiiviknoa kasutamist eemaldage sellelt kaitse (joonis 10).
- Asetage nõu mootoriosale (joonis 2) ja pange tiiviknuga veovõlliile (joonis 11).
- Mõõtk ained nõusse (joonis 12).
- Pange kaas nõu peale ja lükkur etteandetorusse.
- Seadke kiirusregulaator (N) tabelis näidatud asendisse ja lülitage seade sisse. Kui Te kahtlete kiiruse õigsuses, siis valige alati maksimaalkiirus (asend 2).
- Toiduainete töötlemine tabelis antud valmistusviisidel ja retseptide järgi võtab aega 10–60 sekundit.

Soovitusi:

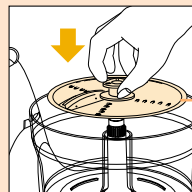
- Tiiviknoga on parem peenestada väiksemaid tükke. Selleks tükeldage ained umbes 3 cm suuruseks.
- Seade peenestab väga kiiresti. Laske tal töötada lühikeste etappide kaupa, ka siis, kui kasutate surulülitit **M**, et vältida toidu liigset peenestumist.
- Ärge töödelge kõva juustu liiga kaua, kuna see võib soojeneda ja paakuda.
- Kui toiduained kleepuvad tiiviknoa või nõu seinte külge:
 - lülitage seade välja,
 - eemaldage nõult kaas,
 - eemaldage kaabitsaga kinnikleepunud toiduained noalt või nõu seintelt.



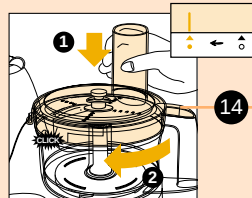
11



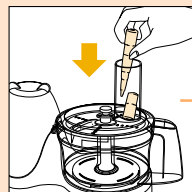
12



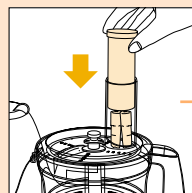
13



14



15



16

- Ärge peenestage liiga kõvu aineid (nt kohvioad, muskaatpähklid, jääkuubikud), kuna need võivad noa nüriks teha. Vaadake tabelist, milline kiirus ja asend on sobilik.

Viilustus-/riivtera (H) ⊕

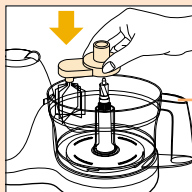
Ettevaatust! Lõikeservad on väga teravad!

Hoidke tera seepärast alati plastnupust.

- Pange nõu mootoriosale (joonis 2).
- Asetage viilustus- või riivtera kohale (joonis 13).
- Pange kaas nõule peale (joonis 14).
- Täitke etteandetoru (joonis 15).
- Pange lükkur ainetele ja suruge kergelt.
- Riivimiseks ja viilustamiseks seadke kiirusregulaator asendisse **2** (maksimaalkiirus).
- Valige väiksem kiirus, kui soovite töödelda pehmeid köögi- või puuvilju (vt tabelit).
- Suruge toiduaineid etteandetorus lükkuriga kergelt ja ühtlaselt allapoole (joonis 16).

Soovitusi:

- Tükeldage ained, et need mahuksid etteandetorusse.
- Parema tulemuse saamiseks täitke etteandetoru ühtlaselt.
- Kui on vaja töödelda suuremat kogust toiduaineid, siis tehke seda jaokaua ja vahepeal tühjendage nõu.

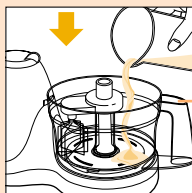


17

Vispel (I)

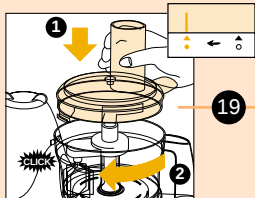
- Vispliga võib kloppida ja vahustada mune, munavalgeid, kergeid glasuure, pudinguid, vahukoort jms.

NB! Ärge kasutage visplit taina valmistamisel.

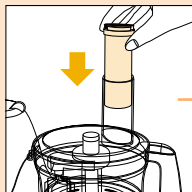


18

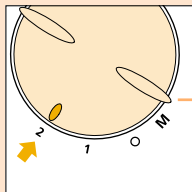
- Pange nõu mootoriosale (joonis 2). Seadke vispel veovõlliile (joonis 17).
- Seejärel pange ained nõusse (joonis 18) ja kinnitage kaas nõule (joonis 19).
- Pange lükkur etteandetorusse (joonis 20).
- Seadke kiirusregulaator (N) tabelis soovitatud asendisse ja lülitage seade sisse. Kui Te kahtlete kiiruse õigsuses, siis valige alati maksimaalkiirus (asend 2) (joonis 21).
- Toiduainete töötlemine tabelis antud valmistusviisidel ja retseptide järgi võtab aega 2–5 minutit.



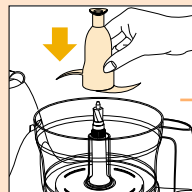
19



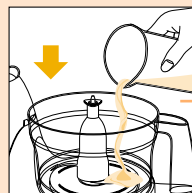
20



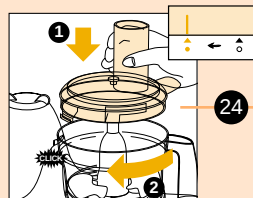
21



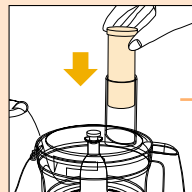
22



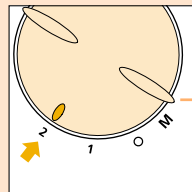
23



24



25



26

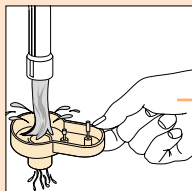
Tainakons (J)

- Tainakonsu kasutate pärimi- ja koogitaina valmistamisel.

- Asetage nõu mootoriosale (joonis 2). Seejärel kinnitage veovõlliile tainakons (joonis 22).
- Seejärel pange ained nõusse (joonis 23) ja sulgege kaas (joonis 24).
- Pange lükkur etteandetorusse (joonis 25).
- Seadke kiirusregulaator (N) asendisse 2 (maksimaalkiirus) (joonis 26). 1–3 minuti pärast on tainas valmis.

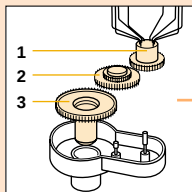
Puhastamine

- Enne seadme puhastamist eemaldage alati pistik pistikupesast.
- Pühkige mootoriosa niiske lapiga puhtaks. Ärge kunagi kastke mootoriosa vette ega loputage seda.
- Peske toiduainetega kokkupuutunud osad kohe pärast kasutamist sooja pesuvahendiveega puhtaks.
- Terade ja tiiviknoa pesemisel olge ettevaatlik, sest nende servad on väga teravad!
- Jälgige, et terad ja tiiviknuga ei puutuks vastu kõvu esemeid, kuna need võivad nürineda.

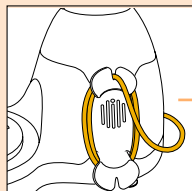


27

- Vispli hammasrattaid saab eemaldada ja väga kergelt puhastada (joonised 27 ja 28).
- Mõned toiduained võivad seadme osi värvida. See pole probleem, kuna värv kaob ajapikku osadelt iseenesest.



28



29

- Kerige (üleliigne) juhtmeosa ümber seadme taga oleva hoidiku (joonis 29).

Toiduaine	Max kogus	Lüliti asend	Lisa-osa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Juust (Parmesan) - riivimine	200 g	2	⊕	Kasutage kooreta Parmesani ja lõigake see etteandetorusse mahtuvateks tükkideks.	Juustukate, supid, kastmed, gratineeritud toidud.
Juust (Gouda) - riivimine	200 g	1	⊕	Lõigake juust etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Vajutage kergelt lükkuriga.	Kastmed, pitsad, fondüü, gratineeritud toidud.
Kartul (keedetud) - püreestamine	750 g kartuleid	1–2	⊗	Ärge keetke kartuleid liiga pehmeks. Piima kogus sõltub kartulisordist. Kasutage sooja piima (max 80 °C). Lisage piim aeglaselt segamise ajal.	Ahjuroad, puder, püree.
Kõõgivil - peenestamine	500 g	2	⊗	Lõigake 3 cm suurusteks kuubikuteks ning peenestage tiiviknoaga.	Supid, toores kõõgivil, salatid.
Küpsetustainas - segamine	500 g jahu	2	⊗	Kasutage külma margariini, lõigake see u 2 cm suurusteks tükkideks. Pange kõik komponendid nõusse ja segage, kuni tainast moodustub pall. Enne küpsetamist laske tainal jahedas seista.	Õunapirukad, magusad küpsised, puuvilja- ja marjakoogid.

Toiduaine	Max kogus	Lüliti asend	Lisa-osa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Liha (sh linnuliha), kala - tailiha - lüübikasvanud liha	500 g 400 g	2 / M 2 / M	☞ ☞	Eemaldage kõõlused ja (kala)luud. Lõigake 3 cm suurusteks kuubikuteks. Jämepeenestuseks kasutage surulüliti.	Hakkliha, hakkkotletid.
Maitsetaimed (nt petersell) - peenestamine	75 g	2 / M	☞	Peske maitsetaimed ja kuivatage enne peenestamist.	Kastmed, supid, garneeringud, maitsestatud või.
Majonees - emulgeerimine	3 muna	1–2	☞	Kõik toiduained peavad olema toasoojad. Märkus! Töödelge korraga vähemalt 1 suurt või 2 väikest muna või kahe suure muna kollast.	Friikartulid, salatid, fondüü, garneeringud ja grillkastmed.
Munad (munavalged) - vahustamine	4 munavalget	2	🍳	Munad peavad olema toasoojad. Märkus! Vahustage vähemalt kahe muna valged.	Munapuder, suflee, besee, garneeringud.
Pitsatainas - sõtkumine	700 g jahu	2	☞ / ☞	Vt saiataina valmistamist. Segage tainast u 1 minut.	Pitsad, pirukad.
Porrulauk, kurk, porgand - viilustamine	kõige vähem 1 tk	2 / M	⊕	Täitke etteandetoru porruga, kurgi või tomati tükkidega ning suruge kergelt lükkuriga.	Supid, salatid, lahtised pirukad.
Puuvili (nt õunad, virsikud, banaanid) - peenestamine	500 g	M	☞	Soovitus: Mahla tumenemise vältimiseks lisage natuke sidrunimahla.	Salatid.
Pähklid - peenestamine	250 g	2 / M	☞	Kasutage surulüliti (M) jämepeenestuseks või maksimaalkiirust peenpeenestuseks.	Salatid, mandlipasta, pudingud, garneeringud.
Pärmitainas - sõtkumine	500 g jahu	2	☞	Segage kõigepealt pärm, soe piim ja osa suhkrust. Lisage jahu, suhkur, sool, munad ja pehme margariin. Sõtkuge, kuni tainas ei kleepu enam nõu seinte külge (u 1 minut). Laske u 30 minutit kerkida.	Pidusai.
Riivsaia - peenestamine	100 g	2	☞	Kasutage kuivanud saia.	Koogivormidesse raputamiseks, gratineeritud toidud.
Saiatainas - sõtkumine	700 g jahu	2	☞	Segage sooja vees pärm ja suhkur. Lisage jahu, või ja sool ning sõtkuge u 90 s. Laske tainas 30 minutit kerkida.	Sai

Toiduaine	Max kogus	Lüliti asend	Lisa-osa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Segu (biskviittainas) - vahustamine	3 muna	2/1		Ained peavad olema toasoojad. Kloppige munad ja suhkur vahule maksimaalkiirusel. Lisage sõelutud jahu. Jätake ettevaatlikult vahustamist kiirusel 1.	Biskviitkoogid jm küpsedised.
Segu (koogitainas) - segamine	4 muna	2		Ained peavad olema toasoojad. Segage pehme või ja suhkur, kuni segu on ühtlane ja kreemjas. Lisage piim, munad ja jahu.	Koogid.
Sibul - peenestamine - viilustamine	500 g 500 g	2 / M 2 / M	 	Koorige sibul ja neljastage. Märkus! Kasutage vähemalt 100 g. Koorige sibul ja lõigake etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Märkus! Kasutage vähemalt 100 g sibulat.	Salatid, keedetud road.
Supid - segamine	500 ml	2		Kasutage keedetud köögivilju.	Supid, kastmed.
Šokolaad - peenestamine	200 g	2 / M		Kasutage kõva šokolaadi. Tükeldage 2 cm suurusteks tükkideks. Esialgu kasutage mõni sekund suruasendit M ning seejärel maksimaalkiirust.	Garneeringud, kastmed, küpsedised, pudingud, vahud.
Tainas (koogid, pirukad) - sõtkumine	300 g jahu	2		Kasutage külma margariini ja külma vett. Mõõtke jahu nõusse. Lisage külm tükeldatud (2 cm) margariin. Segage maksimaalkiirusel, kuni tainas muutub sõmeraks. Lisage külm vesi ja segage edasi, kuni tainast moodustub pall. Enne rullimist jahutage tainast külmikus.	Pirukad, koogid.
Vahukoor - vahustamine	400 ml	1		Jahutage koor külmikus. Märkus! Kasutage vähemalt 125 ml koort.	Garneeringud, magustoidud, jäätisesegud.
Võikreem	300 g	2		Kasutage pehmet võid.	Koogid, magustoidud, garneeringud.
Õunad, porgandid, seller - viilustamine/riivimine	500 g	2 / M		Lõigake puu- või köögivilji etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Täitke etteandetoru ja suruge kergelt lükkuriga.	Salatid.

Seadme osad

Seadmega on kaasas järgmised osad:

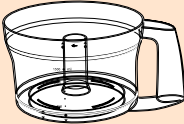
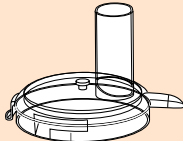
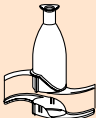
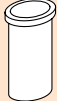
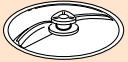
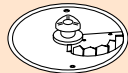
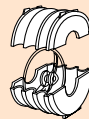
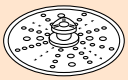
- Nõu (B)
- Kaas (C)
- Tiiviknuga (G) 
- Viilustus-/riivtera (H) 
- Vispel (I) 
- Tainakonks (J) 
- Lükkur (M)
- Kaabits (P)

Järgmised lisaosad on müügil:

- kahepoolne viilustustera  (tootenumber 4203 065 61950)
- kahepoolne riivtera  (jäme) (tootenumber 4203 065 61970)
- kahepoolne riivtera  (peen) (tootenumber 4203 065 61960)
- kartulikoormistera (nr 4203 065 61840)
- ühepoolne friikartuli- ja kaalikatera HR 2912 (tootenumber 4203 065 61830)
- terakarp HR 2922 (tootenumber 4203 065 61860)

Küsi Philipsi toodete müüja käest, kas need tarvikud on saadaval ka Teie maal. Kui Te tahate tellida lisa- või varuosi, palun märkige ka vastav mudeli- ja/või tellimisnumber.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4822 418 10343	4822 442 01336	4203 065 61930
		
4203 065 61990	4203 065 62000	4203 065 61940
		
4203 065 61980	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4203 065 61970	4203 065 61830	4203 065 61960
		
4203 065 61860		4203 065 61840

Retseptid

Majonees ☞

2 muna
2 tl sinepit
1 tl soola
pipart
3 tl sidrunimahla
500 ml toiduõli

Kõik kasutatavad toiduained peavad olema toasoojad. Pange nõusse munad, sinep, sool, pipar ja sidrunimahl. Segage tiiviknoaga, kuni sool on sulanud ning lisage seejärel vähehaaval õli lükkuriava kaudu pöörlevale tiiviknoale.

Nõuanne:

Tatari kaste: lisage petersell, marineeritud kurk ja kõvaks keedetud munad.

Kokteilikaste: lisage 30 ml crème fraîche'i, veidi viskit, 2 tl tomatipastat ja veidi ingverisiirupit 100 ml majoneesi kohta.

Šokolaadi- ja vanillikook ☞

(u 30 cm küpsetusvormile)

250 g pehmet võid
250 g suhkrut
250 g kergitusainetega jahu
5 muna
näputäis soola
2 pakikest vanillisuhkrut või mõni tilk vanillieessentsi
25 g kakaod
15 g suhkrut
75 ml vett

Pange või, suhkur ja vanillisuhkur kaussi ning segage maksimumkiirusel, kuni moodustub kreemjas mass. Segage ükshaaval juurde munad.

Lisage uus muna alles siis, kui eelmine on täielikult segunenud. Sõeluge jahu ja sool segusse ning segage keskmisel kiirusel. Segage kakao, suhkur ja vesi, kuni moodustub ühtlane mass. Pange pool tainast teise kaussi. Lisage kakaomass kõõgikombaini nõusse ning segage keskmisel kiirusel. Valage tainas küpsetusnõusse kihiti. Siluge pind. Küpsetage kooki eelsoojendatud ahju (150 °C) keskosas 60–75 minutit.

Nõuanne:

Marmorkoogi valmistamiseks pange üks osa tainast eraldi kaussi ja segage sinna 2 sl kakaod. Valage kakaoga segatud tainas küpsetusnõusse ning tõstke sinna lusikaga peale ilma kakaota tainas. Marmorefekti saavutamiseks segage segu kahvli või lusikaga.

Pitsa ☺☺

(3 ümmargust pitsat)

400 g	lihtjahu
40 ml	õli
1 tl	suhkrut
1 tl	soola
1 pakk	kuivpärm
240 ml	vett

Kaste:

1	sibul
2	küüslauguküünt
1,5 sl	oliiviõli
400 ml	purustatud tomateid
2 tl	kuivatatud või värskeid Itaalia maitsetaimi soola ja pipart, veidi suhkrut

Pitsakate: Maitse järgi oliivid, salaami, artišokid, seened, anšoovised, Mozzarella juust, pipar, riivitud juust, sink ja oliiviõli.

Kasutage tiiviknuga. Pange vesi, pärm ja suhkur nõusse ja segage aineid umbes 15 sekundit. Lisage jahu, õli ja sool. Segage tainast umbes 1 minut maksimaalkiirusel.

Moodustage tainast pall ja pange see teise nõusse. Katke niiske riidega ja jätke umbes 45 minutiks seisma.

Peenestage tiiviknoaga sibul ja küüslauk. Praadige, kuni need muutuvad läbipaistvaks. Lisage purustatud tomatid ja maitsetaimed ning kuumutage, segades tasasel tulel umbes 10 minutit.

Maitsestage soola, pipra ja suhkruga.

Laske kastmel maha jahtuda.

Kuumutage ahi 250 °C kuumuseni. Rullige jahusel pinnal tainast kolm ümmargust pitsapõhja.

Pange pitsapõhjad määritud küpsetusplaadile.

Määrige pitsapõhi kastmega ja lisage soovitud ained, riputage seejärel peale riivitud juust ning mõni tilk oliiviõli.

Küpsetage umbes 15–20 minutit.

Kui soovite suuremat pitsat, siis pidage meeles seda, et suurim jahukogus, mida Te selle köögikombainiga võite töödelda, on 700 g (maksimaalne tainakogus 1,2 kg).

Sai ☺

(u 30 cm küpsetusvormile)

500 g	lihtjahu
15 g	võid
25 g	värsket pärm (või 20 g kuivpärm)
	u 260 ml vett
10 g	soola
10 g	suhkrut

Paigaldage segamiseks vajalik tarvik.

Pange kaussi jahu, sool, suhkur ja või. Lisage pärm ja vesi.

Pange nõule ilma lükkurita kaas. Valige maksimaalne kiirus ning segage u 2 minutit.

Eemaldage tainas köögikombaini nõust ning pange suuremasse nõusse.

Katke nõu niiske riidega ja laske soojas kohas 20 minutit seista.

Pärast kerkimist segage tainast ja moodustage sellest pall. Jätke tainas veel 20 minutiks kerkima.

Segage uuesti ja rullige lahti.

Pange tainas määratud vormi, laske u 45 minutit kerkida ja küpsetage seejärel eelsoojendatud ahju alumises osas u 35 minutit (225 °C).

Kui soovite valmistada suuremat saia, siis pidage meeles seda, et suurim jahukogus, mida Te selle köögikombainiga võite töödelda, on 700 g (maksimaalne tainakogus 1,2 kg).

Porgandisalat ☺ ☹

(6 inimesele)

1	väike sibul
2	triiki sl ingverisiirupit
2	triiki sl sidrunimahla
½ tl	soola
½ tl	ingverit
6	triiki sl toiduõli
600 g	porgandit

Peenestage sibul tiiviknoaga.

Lisage ingverisiirup, sidrunimahl, sool ja õli ning segage kõiki aineid mõni sekund maksimaalkiirusel.

Asendage tiiviknuga jämeriivimisteraga.

Puhastage porgandid ja lõigake need u 6 cm suurusteks tükkideks.

Pange porganditükid etteandetorusse ja riivige need ingverikastmesse.

Töstke salat kaussi.

Gratineeritud kartulid ☹ ☺

(põhiroog 4 inimesele)

10 g	võid
750 g	kooritud kartuleid
250 ml	rõõska koort
150 ml	piima
	näputäis muskaatpähklit
	soola, pipart

Eelkuumutage ahi 180 °C-ni.

Segage tiiviknoaga rõõsk koor, piim, muskaatpähkel, sool ja pipar.

Määrige ahjukindlat küpsetusnõu võiga.

Viilustage kartulid peenviilustusteraga nõus olevasse segusse.

Segage hoolikalt (käega), et kõik kartuliviilud oleksid seguga kaetud.

Jaotage kartuliviilud määritud küpsetusnõusse ning lisage ülejäänud segu.

Küpsetage ahjus u 60 minutit, kuni pealmised viilud hakkavad pruunistuma.

Nõuanne:

Võite lisada küüslauku, peenestatud ja praetud sibulat ning peekonitükke.

Riputage enne ahju panemist kartuliviiludele peale veidi riivitud juustu.

Värsked kartulid küpsevad u 15 minutit kauem.

Pannkoogid ☹

(4–5 inimesele)

200 g	jahu
	näputäis soola
3	muna
500 ml	piima
	võid

Valage piim nõusse. Lisage jahu, sool ja munad.

Segage vispliga, alustades madalamast kiirusest, kuni moodustub ühtlane tainas.

Pange kuumale pannile veidi võid ja tõstke tainas pannile. Praadige mõlemalt poolelt.

Nõuanne:

Võite pannkooke täita moosi, aprikoosi- või singikastme, juustu või seentega.

Piimakokteil ☞

(2–3 kokteili)

200 g	värsket puuvilja (nt maasikaid, vaarikaid, banaane)
1 tl	sidrunimahla
	maitsestamiseks suhkrut või mett
200 ml	külma piima
2	kulbitäit vanillijäätist

Püreestage puuvilja nõus sidrunimahla ja suhkrut või meega.
Lisage piim ja jäätis ning segage kuni vahutamiseni.

Nõuanne:

Puuvilja asemel võite kasutada 2 triiki sl kanget kohvi ja 2 sl kakaod.
Vanillijäätise asemel kasutage kohvi- või šokolaadjäätist.

Imikutoit ☞

(4 portsjonit)

100 g	keedetud veise- või kanaliha
200 g	porgandit
130 g	kartuleid
4 tl	võid või maisiõli

Lõigake pestud ja puhastatud porgandid 2 cm suurusteks tükkideks ning keetke u 20 min.

Keetke koorega kartulid ja liha.

Pange keedetud porgandid nõusse.

Lõigake kooritud kartulid ja liha 4 cm suurusteks tükkideks ja pange ka need kaussi.

Lisage või või maisiõli ja u 200 ml porgandite keeduleent.

Segage u 30 s maksimaalkiirusel.

Spargelkapsasupp ☞ ⊕

(4 inimesele)

50 g	küpset Gouda juustu
300 g	keedetud spargelkapsast (varred ja õisikud)
	spargelkapsa keeduleent
2	tükeldatud keedukartulit
2	puljongikuubikut
2 sl	rõõska koort
	karrit, soola, pipart, muskaatpähklit

Riivige juust.

Püreestage spargelkapsas ja keedetud kartulid tiiviknoaga maksimaalkiirusel, lisage veidi keeduleent.

Kallake mõõtenõusse ülejäänud keeduleem (kuni 750 ml).

Lisage puljongikuubikud.

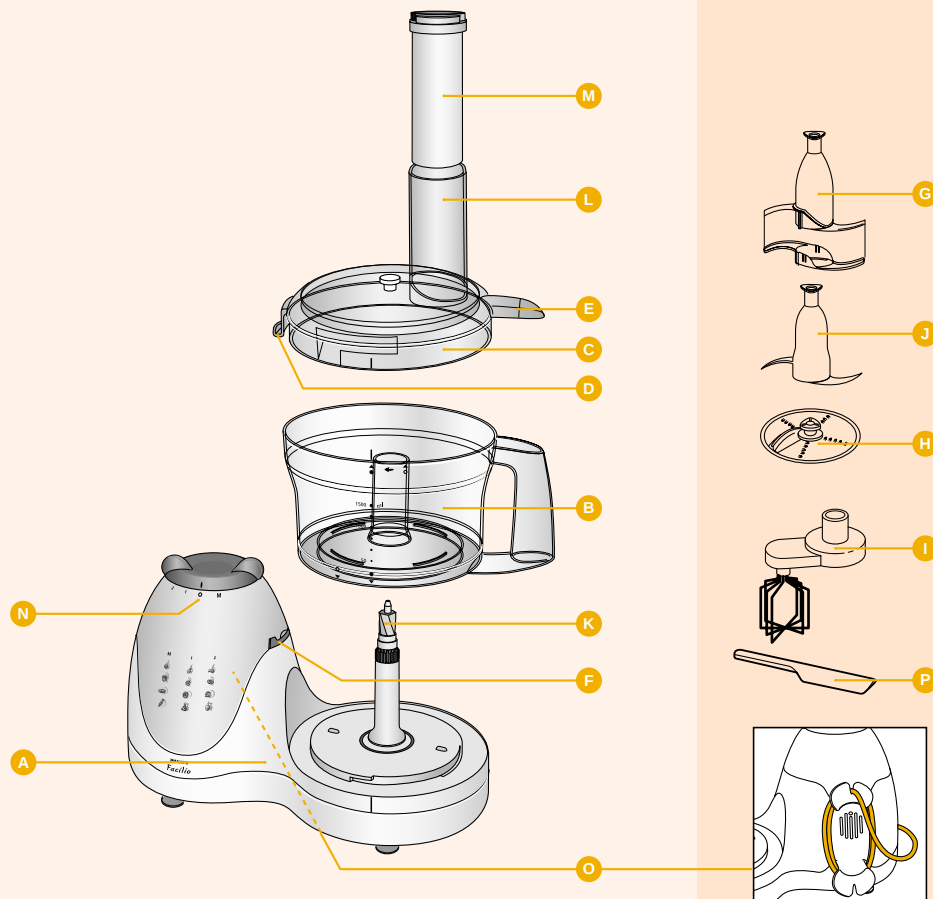
Pange segu potti ja kuumutage keemiseni.

Segage juurde juust ning maitsestage karri, soola, pipra ja muskaatpähkliga. Lõpuks lisage koor.

Kui köögikombainil on midagi viga

Kui Teie köögikombain ei tööta korralikult, lugege järgnevat tabelit ja vastavaid löike kasutusjuhendist.

Probleem	Võimalik lahendus
Lüliti ei tööta.	Asetage nõu ja/või kaas õigesti oma kohale ja keerake noole suunas. (Kuulete klõpsatust.) Kontrollige, kas nõu ja seadme ning samuti nõu ja kaane märgistused on täpselt kohakuti (vt jooniseid 2 ja 6).
Seade lõpetas järsku töötamise.	Tõenäoliselt hakkas tööle seadme automaatkatkesti, mis lülitas seadme ülekuumenemise tõttu välja. - Eemaldage pistik pistikupesast. - Seadke lüliti O-asendisse. - Laske seadmel vähemalt 15 minutit jahtuda. - Ühendage pistik pistikupessa. - Lülitage seade uuesti sisse. Kui automaatkatkesti lülitab seadme korduvalt välja, siis võtke ühendust Philipsi müüja või teeninduskeskusega.
Peenestus-, viilustus- või riivimistulemus ei rahulda.	Valige õige kiirus. Vaadake seadmel olevaid tähiseid ja lugege kasutusjuhendit.
Munavalgevaht pole küllalt kõva.	Lisage vajaduse korral veidi sidrunimahla või soola. Kontrollige, et oleks valitud õige kiirus ning vispel ja nõu poleks rasvased.
Vahukoor pole küllalt kõva.	Vahustage vispliga külmikukülma (umbes 6 °C) koort.
Vispel libiseb või kooldub.	Kasutage visplit  ainult vahukoore, munade (munavalgete) ja vedelike vahustamiseks. Ärge segage vispliga tainast!
Sõtkumise ajal pritsib tainast nõu seintele.	Kasutamisel järgige kasutusjuhendis antud juhiseid. Ärge pange liiga palju vett. Alati kasutage soovitatud tarvikut. Ärge ületage soovitatud sõtkumisaega.



Galvenās sastāvdaļas (1. zīm.)

- A** Motora daļa
- B** Trauks
- C** Trauka vāks
- D** Izcilnis vākā (ieslēdz un izslēdz iebūvēto drošības slēdzi)
- E** Vāka mēlīte (nosedz atveri rokturī)
- F** Iebūvētais drošības slēdzis
- G** Metāla asmens
- H** Abpusēja šķelētājrīve (vidēji smalkai un smalkai rīvēšanai)
- I** Putotājs
- J** Mīcīšanas piederums
- K** Dzenvārpsta
- L** Produktu iepildes atvere
- M** Bīdnis
- N** Darbības režīmu regulators
- O** = izslēgts
- 1 – 2** = ātruma kontrole
- (1 = minimālais ātrums; 2 = maksimālais ātrums)**
- M** = Momentrežīms/Īslaicīga darbība (ierīce strādā, kamēr poga ir nospiesta)
- P** Vieta vada uztišanai
- Lāpstiņa**

Automātiskā izslēgšanās

Pirms ierīces lietošanas, lūdzu, uzmanīgi izlasiet šos norādījumus.

Lai novērstu bojājumus, ierīcei pārkarstot, tā ir aprīkota ar automātisku aizsardzības sistēmu, kas nepieciešamības gadījumā bloķē strāvas padevi kombainam.

Ja sekosiet zemāk esošajiem norādījumiem, ierīci atkal varēs ieslēgt pēc 15 minūšu atdzišanas perioda.

Ja ierīce pēkšņi pārstāj darboties:

- Izvelciet kontaktdakšu no sienas rozetes.
- Noregulējiet slēdzi pozīcijā **O**.
- Ļaujiet ierīcei atdzist 15 minūtes.
- Ievietojiet kontaktdakšu sienas rozetē.
- Vēlreiz ieslēdziet ierīci.

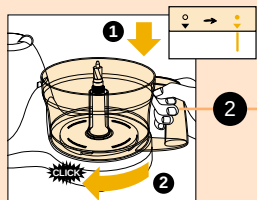
Ja ierīce atkārtoti turpina izslēgties, griezieties pie *Philips* produkcijas izplatītājiem vai *Philips* servisa centrā.

Norādes uz ierīces

Pa kreisi no dažādo ierīces **iespēju** simboliem atrodas pielietojumam atbilstošā **piederuma** simbols. Virs šī simbola norādīts vispiemērotākais ātrums: **M** (= momentrežīms), vai **1.** vai **2.** ātrums (sk. tabulu 106. – 108. lpp.).

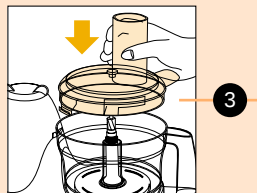
Svarīgi

- Pirms ierīces ieslēgšanas izlasiet lietošanas pamācību un izpētiet zīmējumus.
- Pirms metāla asmeņa lietošanas vienmēr noņemiet tā aizsargapvalku.
- Ar šķelētājrīvi un metāla asmeni jārikojas uzmanīgi – tie ir ļoti asi!
- Pirmoreiz lietojot aparātu, rūpīgi nomazgājiet visas daļas, kas nonāks saskarē ar apstrādājamiem pārtikas produktiem.
- Pareizi novietojiet vāku uz trauka. Iebūvētais drošības slēdzis tiks atbrīvots, un ierīci varēs ieslēgt.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci nepieskatītu.
- Nekādā gadījumā neļaujiet bērniem rīkoties ar aparātu.
- Jaucot šķidrumus, nepārsniedziet maksimālo daudzumu, kas norādīts uz trauka (augstākā tilpuma atzīme).
- Nepārsniedziet tabulās un receptēs norādītos produktu maksimālos daudzumus un apstrādes laikus.
- Pirms vāka noņemšanas pagaidiet, līdz visas rotējošās daļas ir pilnībā apstājušās.
- Nekad nebāziet pirkstus produktu iepildes atverē un nebīdīet produktus ar nažiem, lāpstiņām, karotēm u.tml. Šim nolūkam lietojams tikai ierīces komplektā ietilpstošais bīdnis.
- Nekādā gadījumā nemērciet motora daļu ūdenī vai citā šķidrumā. Neskalojiet to!
- Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrības tīkla.
- Bojātu elektrības vadu apmainiet tikai *Philips* remontdarbnīcā – tam nepieciešami īpaši darbarīki un detaļas.
- Saglabājiet šo lietošanas pamācību turpmākai uzziņai.



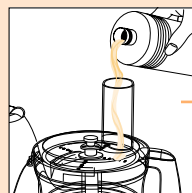
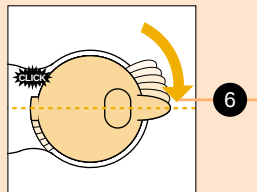
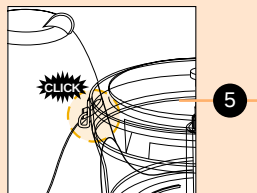
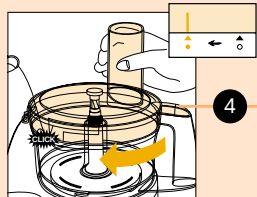
Trauka novietošana (B) (2. zīm.)

- Novietojiet trauku uz virtuves kombaina, kā tas ir parādīts zīmējumā (1).
- Grieziet rokturi bultiņas norādītajā virzienā, līdz dzirdams klikšķis un trauku vairs nevar pagriezt (2).



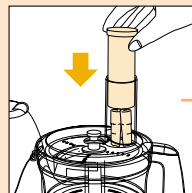
Vāka novietošana (C)

- Novietojiet vāku uz trauka, kā tas ir parādīts 3. zīmējumā.
- Grieziet vāku bultiņas norādītajā virzienā, līdz dzirdams klikšķis un vāku vairs nevar pagriezt (4.–5. zīm.).
- Pārļiecinieties, ka atzīme uz vāka atrodas tieši pretī atzīmei uz trauka. Vāka mēlītei jānosedz atvere trauka rokturī (6. zīm.).



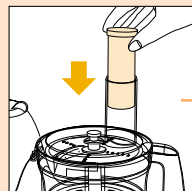
Produktu iepildes atvere un bīdnis

- Atvere ir paredzēta šķidrumu un cietu produktu iepildei traukā (7. zīm.).
- Spiediet produktus leļup iepildes atverē ar bīdni (8. zīm.).
- Ierices darbības laikā jūs varat atstāt bīdni produktu iepildes atverē. Tas novērsīs ēdiena putēšanu vai šķidruma izšļakstīšanos pa atveri (9. zīm.).



Iebūvētais drošības slēdzis

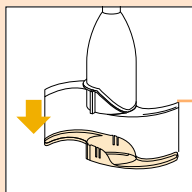
Gan uz motora daļas, gan vāka (C) atrodas īpašas atzīmes. Ierice darbosies tikai tad, ja bultiņa uz motora daļas atradīsies tieši pretī atbilstošajai atzīmei uz vāka. Šajā stāvoklī vāka mēlīte (E) nosegs atveri trauka rokturī.



Ierices lietošana

Ievērojiet: Ierice darbosies tikai tad, ja trauks (B) un vāks (C) būs novietoti uz motora daļas saskaņā ar norādījumiem šajā lietošanas pamācībā.

Nostādiet ātruma regulatoru tabulā (106., 107. un 108. lpp.) norādītajā pozīcijā un ieslēdziet ierici. Ja neesat pārļiecināti, kuru ātrumu izvēlēties, vienmēr noregulējiet maksimālo ātrumu (2.).

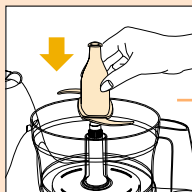


10

Metāla asmens (G) ⚠

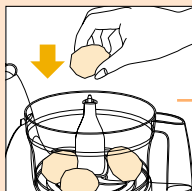
Esiet uzmanīgi: asmeņa griezošās malas ir ļoti asas!

- Šo asmeni var izmantot kapāšanai, maisīšanai, jaukšanai, kuļšanai un konditorejas izstrādājumu pildījuma, garnējuma, kā arī rīvmaizes pagatavošanai.



11

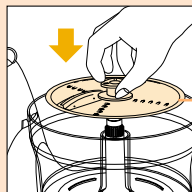
- Noņemiet asmenim aizsargapvalku (10. zīm.).
- Uzlieciet trauku motora daļai (2. zīm.) un piestipriniet asmeni dzenvārpstai (11. zīm.).
- Ielieciet produktus traukā (12. zīm.).
- Uzlieciet un piestipriniet vāku traukam un ievietojiet bidni produktu iepildes atverē.
- Nostādiet ātruma regulatoru (N) tabulā norādītajā pozīcijā un ieslēdziet ierīci. Ja neesat pārliecināti, kuru ātrumu izvēlēties, vienmēr noregulējiet maksimālo (2.) ātrumu.
- Tabulā norādītie ēdieni/receptes tiks pagatavoti 10–60 sekunžu laikā.



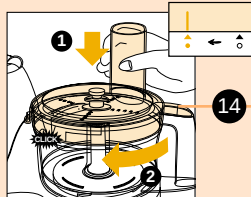
12

Padomi:

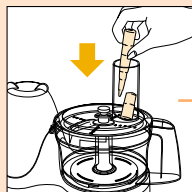
- Ar asmeni nav ieteicams kapāt pārāk lielus produktu gabalus; pirms likšanas kombinā sagrieziet tos apmēram 3 cm lielos gabaliņos.
- Ierīce kapā ļoti ātri; lai izvairītos no pārmērīgas produktu sasmalcināšanas, nedarbiniet to pārāk ilgi, pat izmantojot momentrežīmu (M).
- Kapājot (cietu) sieru, nedarbiniet ierīci pārāk ilgi, citādi siers var sakarst un kļūt mīksts vai izkust.
- Ja apstrādājami produkti pielīp pie asmeņa vai blodas malām, tad:
 - izslēdziet ierīci;



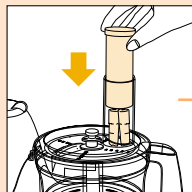
13



14



15



16

- noņemiet traukam vāku;
- ar lāpstiņu notīriet pielipušos produktus no asmeņa vai blodas.
- Nekapājiet pārāk cietus produktus – kafijas pupiņas, muskatriekstus vai ledus gabalus u.tml. – tie notrulinās metāla asmeni. Izmantojiet tabulu, lai noskaidrotu pareizo ātrumu un darbības režīmu.

Šķēlētājrīve (H) ⊕

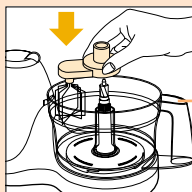
Esiet uzmanīgi: šķēlētājrīves asmeņi ir ļoti asi!

Turiet rīvi tikai aiz plastmasas roktura diska vidū.

- Uzlieciet trauku motora daļai (2. zīm.).
- Novietojiet šķēlētājrīves disku uz dzenvārpstas ar nepieciešamo pusi augšup (13. zīm.).
- Uzlieciet vāku traukam (14. zīm.).
- Lieciet produktus iepildes atverē (15. zīm.).
- Ar bidni viegli piespiediet produktus.
- Šķēlēšanai un rīvēšanai nostādiet ātruma regulatoru pozīcijā 2 (maksimālais ātrums).
- Mīkstu dārzeņu un augļu apstrādei jūs varat izvēlēties lēnāku ātrumu (sk. tabulu).
- Lēni un vienmērīgi spiediet apstrādājamus produktus lejup ar bidni (16. zīm.).

Padomi:

- Lielākus gabalus sagrieziet tā, lai tie ietilptu produktu iepildes atverē.
- Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, iepildes atveri piepildiet pēc iespējas vienmērīgi.
- Apstrādājot lielus produktu daudzumus, lieciet atverē mazākas porcijas un ik pa laikam iztukšojiet blodu.

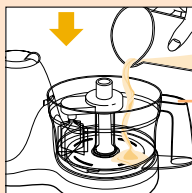


17

Putotājs (I)

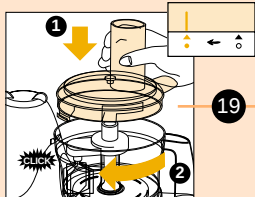
- Putotāju var izmantot krējuma, olu un olbaltuma kuļšanai, saldo ēdienu pildījuma vai garnējuma, pudiņa un putukrējuma pagatavošanai.

Neizmantojiet putotāju cepumu vai kūku miklas gatavošanai!

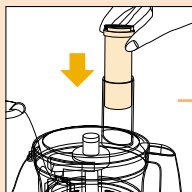


18

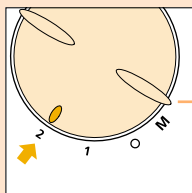
- Uzlieciet trauku motora daļai (2. zīm.) un piestipriniet putotāju dzenvārpstai (17. zīm.).
- Ielieciet produktus traukā (18. zīm.) un piestipriniet vāku traukam.
- Ievietojiet bīdni produktu iepildes atverē, lai aizvērtu to (20. zīm.).
- Nostādiet ātruma regulatoru (N) tabulā norādītajā pozīcijā un ieslēdziet ierīci. Ja neesat pārliecināti, kuru ātrumu izvēlēties, vienmēr noregulējiet maksimālo (2. pozīcija) ātrumu (21. zīm.).
- Tabulā norādītie ēdieni/receptes tiks pagatavoti 2–5 minūšu laikā.



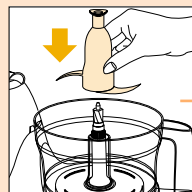
19



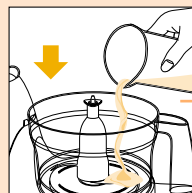
20



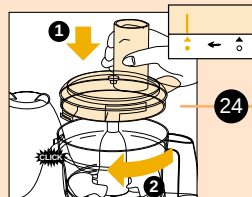
21



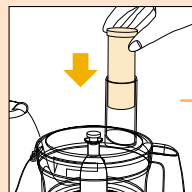
22



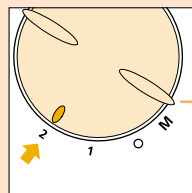
23



24



25



26

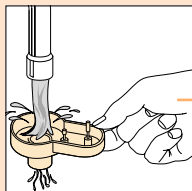
Mīcīšanas piederums (J)

- Mīcīšanas piederumu var izmantot maizes miklas mīcīšanai un cepumu vai kūku miklu jaukšanai.

- Uzlieciet trauku motora daļai (2. zīm.) un piestipriniet mīcīšanas piederumu dzenvārpstai (22. zīm.).
- Ielieciet produktus traukā (23. zīm.) un piestipriniet vāku traukam (24. zīm.).
- Ievietojiet bīdni produktu iepildes atverē, lai aizvērtu to (25. zīm.).
- Nostādiet ātruma regulatoru (N) 2. pozīcijā (maksimālais ātrums) (26. zīm.). Mikla vai maisījums būs gatavi pēc 1–3 minūtēm.

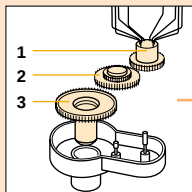
Tīrīšana

- Pirms motora daļas tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrības tīkla.
- Motora daļu var tīrīt ar mitru drānu. Nekādā gadījumā nemērciet motora daļu ūdenī un neskalojiet to.
- Tūlīt pēc lietošanas karstā ziepjūdenī nomazgājiet tās daļas, kas bijušas saskarē ar produktiem.
- Esiet uzmanīgi, tīrot šķēlētājrīvi un metāla asmeni. Tie ir ļoti asi!
- Raugieties, lai asmeņi nenotrulinātos, nonākot saskarē ar cietiem priekšmetiem.

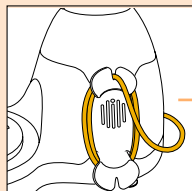


27

- Putotāja zobrati ir ļoti viegli noņemami un tīrāmi (27. un 28. zīm.).
- Apstrādājot dažus produktus, tie var nedaudz krāsot piederumu virsmu. Tas nav kaitīgi; parasti pēc kāda laika krāsojums pazūd.



28



29

- Aptiniet elektrības vadu (neizmantoto daļu) ap tam īpaši paredzēto spoli ierīces aizmugurē (29. zīm.).

Apstrādājамie produkti	Maks. daudzums	Ātruma režīms	Piederums	Norādījumi	Pielietojums
Āboli, burkāni, selerija - šķēlēšana/rīvēšana	500 g	2 / M	⊕	Sagrieziet augļus/dārzenus gabalos, kas ietilpst iepildes atverē. Piepildiet atveri un rīvējiet, viegli spiežot bidni lejup.	Salāti, svaigi dārzeni
Rīvmaize - kapāšana	100 g	2	⊗	Izmantojiet sausu, drupanu maizi.	Ēdienu pārklāšana, gratinēti ēdieni
Sviesta krēms (<i>crème au beurre</i>)	300 g	2	⊗	Izmantojiet mikstu sviestu gaisīgākam gala iznākumam.	Deserts, saldie ēdieni, garnējums
Siers (Parmezānas) - rīvēšana	200 g	2	⊕	Izmantojiet (Parmezānas) sieru bez miziņas. Sagrieziet gabaliņos, kas ietilpst iepildes atverē.	Garnēšana, zupas, mērces, gratinēti ēdieni.
Siers (Goudas) - rīvēšana	200 g	1	⊕	Sagrieziet sieru gabaliņos, kas ietilpst produktu iepildes atverē. Viegli spiediet lejup ar bidni.	Mērces, picas, gratinēti ēdieni, karstie ēdieni
Šokolāde - kapāšana	200 g	2 / M	⊗	Izmantojiet cietu šokolādi bez pildījuma. Salauziet 2 cm lielos gabaliņos. Pirmās pāris sekundes izmantojiet momentrežīmu un tad pārslēdziet maksimālo ātrumu ļoti smalkai sakapāšanai.	Garnēšana, pudiņš, mērces, krēmi, u.c. konditoreja

Apstrādājамie produkti	Maks. daudzums	Ātruma režims	Piederums	Norādījumi	Pielietojums
Mikla (tortēm, pirāgiem, klimpām) - mīcīšana	300 g miltu	2	☞	Izmantojiet aukstu margarīnu un aukstu ūdeni. Lieciet miltus bļodā un pievienojiet 2 cm gabaliņos sagrieztu margarīnu. Jauciet maksimālajā ātrumā, līdz maisījums kļūvis drupans, tad pievienojiet auksto ūdeni, nepārtraukti maisot. Pārtrauciet, līdzko mikla savēlusies pikā. Ļaujiet miklai atdzist, pirms turpināt apstrādi.	Augļu tortes, ābolu klimpas, pirāgi, plātsmaize.
Mikla (maizei) - mīcīšana	700 g miltu	2	☞	Sajauciet siltu ūdeni ar raugu un nedaudz cukura. Pievienojiet miltus, sviestu un sāli, un mīciet apmēram 90 sekundes. Atstājiet miklu uzbriest 30 minūtes.	Maize
Mikla (picai) - mīcīšana	700 g miltu	2	☞ / ☞	Rikojieties tāpat, kā gatavojot miklu maizei. Mīciet miklu apmēram 1 minūti.	Picas, tortes
Mikla (rauga) - mīcīšana	500 g miltu	2	☞	Vispirms sajauciet raugu ar siltu pienu un nedaudz cukura. Pievienojiet miltus, cukuru, sāli, olas un mīkstu margarīnu. Mīciet, līdz mikla vairs nēlip pie trauka sienām (apmēram 1 minūti). Atstājiet uzbriest 30 minūtes.	Smalkmaizītes
Mikla (konditoreijai) - mīcīšana	500 g miltu	2	☞	Izmantojiet aukstu margarīnu, sagrieztu 2 cm lielos gabaliņos. Lieciet visas sastāvdaļas traukā un mīciet, līdz mikla savēlusies pikā. Ļaujiet miklai atdzist, pirms turpināt apstrādi.	Ābolu pirāgi, saldie cepumi, augļu plātsmaize
Olu baltumi - putošana	4 olu baltumi	2	☞	Izmantojiet olas istabas temperatūrā. Ievērojiet: jāputo vismaz 2 olu baltumi.	Pudiņš, suflē, bezē
Augļi (piem., āboli, persiki, banāni) - kapāšana	500 g	M	☞	Padoms: pievienojiet nedaudz citronu sulas, lai augļi saglabātu savu dabisko krāsu.	Salāti
Zaļumi (piem., pētersīļi) - kapāšana	vismaz 75 g	2 / M	☞	Nomazgājiet un nožāvējiet zaļumus pirms kapāšanas.	Mērces, zupas, garnēšana, augu sviests
Puravi, gurķi, burkāni - šķēlēšana	vismaz 1 gab.	2 / M	☞	Piepildiet produktu iepildes atveri ar puraviem, gurķa gabaliņiem vai burkāniem un uzmanīgi spiediet lejup ar bidni.	Zupas, salāti, dārzeņu pirāgi
Majonēze - biezināšana	3 olas	1 - 2	☞	Visiem produktiem jābūt istabas temperatūrā. Ievērojiet: jāizmanto vismaz vienu lielu olu, divas mazas olas vai divus lielus olu dzeltenumus.	Kartupeļu salmiņi (frī), salāti, karstie ēdieni, garnēšana, mērces
Gaļa, zivis, putnu gaļa - liesa gaļa - cauraugusi gaļa	500 g 400 g	2 / M 2 / M	☞ ☞	Vispirms izņemiet cipsas un kaulus (asakas). Sagrieziet gaļu/zivis 3 cm lielos kubiņos. Izmantojiet momentrežīmu, ja vēlaties, lai gaļa/zivis būtu sakapāta lielākos gabaliņos.	Steiks, šašliks, hamburgeri Maltā gaļa

Apstrādājamie produkti	Maks. daudzums	Ātruma režīms	Piederums	Norādījumi	Pielietojums
Pildījums (smalkmaizīšu) - putošana	3 olas	2 / 1		Sastāvdāļas istabas temperatūrā. Putojiet olas un cukuru maksimālajā ātrumā, līdz maisījums kļūvis biezs. Tad pievienojiet izsijātos miltus. Turpiniet uzmanīgi putot 1. ātrumā.	Apaļmaizītes ar pildījumu u.c. konditoreja
Pildījums (kūku) - jaukšana	4 olas	2		Sastāvdāļas istabas temperatūrā. Jauciet mīksto sviestu ar cukuru, līdz maisījums kļūvis gluds un krēmveidīgs. Tad pievienojiet pienu, olas un miltus.	Dažādas kūkas
Rieksti - kapāšana	250 g	2 / M		Izmantojiet momentrežīmu (M) rupjai sakapāšanai vai maksimālo ātrumu smalkai sakapāšanai.	Salāti, maize, pastēte, pudiņš
Sīpoli - kapāšana - šķēlēšana	500 g 500 g	2 / M 2 / M	 	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet 4 daļās. Izmantojiet vismaz 100 g. Nomizojiet sīpolus un sagrieziet gabaliņos, kas ietilpst produktu iepildes atverē. Ievērojiet: jāizmanto vismaz 100 g sīpolu.	Salāti, cepti un vārīti ēdieni
Vārīti kartupeļi - kulšana	750 g kartupeļu	1 - 2		Nepārvāriet kartupeļus. Nepieciešamā piena daudzums ir atkarīgs no kartupeļu šķirnes. Izmantojiet siltu pienu (maks. 80°C). Lēnām lejiet pienu pie kartupeļiem asmeņa griešanās laikā.	Karstie ēdieni, putra
Zupas - maisīšana	500 ml	2		Izmantojiet vārītus dārzeņus.	Zupas, mērces
Dārzeņi - kapāšana	500 g	2		Pirms kapāšanas sagrieziet 3 cm lielos kubīšos.	Zupas, svaigi dārzeņi, salāti
Nekults krējums - putošana	400 ml	1		Izmantojiet ledusskapī atdzesētu krējumu. Ievērojiet: jāizmanto vismaz 125 ml krējuma.	Garnēšana, krēmi, pildījums, saldējums u.c. konditoreja

Ierīces daļas

Šīs daļas ietilpst ierīces standarta komplektā:

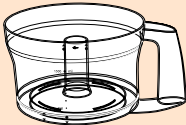
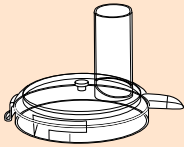
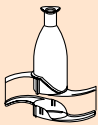
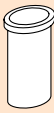
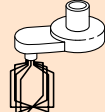
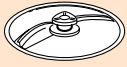
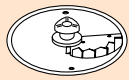
- Trauks (B)
- Vāks (C)
- Metāla asmens (G) ☞
- Šķēlētājrīve (H) ⊕
- Putotājs (I) ⚙
- Mīcīšanas piederums (J) ☞
- Bīdnis (M)
- Lāpstīņa (P)

• Papildus pieejami šādi piederumi:

- Šķēlētājdisks ☹ (abpusējs) (nr. 4203 065 61950)
- Rīve ⊕ (abpusēja, rupjai rīvēšanai) (nr. 4203 065 61970)
- Rīve ⊗ (abpusēja, smalkai rīvēšanai) (nr. 4203 065 61960)
- Kartupeļu šķēlētājdisks (nr. 4203 065 61840)
- Vienpusējs šķēlētājdisks fri kartupeļiem un, piem., turnepšiem, HR 2912 (nr. 4203 065 61830)
- Kārba disku/rīvju glabāšanai HR 2922 (nr. 4203 065 61860)

Interesējieties pie *Philips* produkcijas izplatītājiem, vai jūsu valstī šie piederumi ir pieejami. Ja vēlaties pasūtīt papildus vai jaunas detaļas, lūdzu, nosauciet atbilstošo servisa un/vai modeļa numuru.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4822 418 10343	4822 442 01336	4203 065 61930
		
4203 065 61990	4203 065 62000	4203 065 61940
		
4203 065 61980	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4203 065 61970	4203 065 61830	4203 065 61960
		
4203 065 61860		4203 065 61840

Receptes

Majonēze ☞

2 olas
2 tējķ. sinepju
1 tējķ. sāls
<i>pipari pēc garšas</i>
3 tējķ. citronu sulas
500 ml eļļas

Visām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā!

Lieciet olas, sinepes, sāli, piparus un citronu sulu traukā.

Jauciet ar metāla asmeni, līdz sāls ir izšķīdis, un tad pamazām lejiet maisījumā eļļu pa iepildes atveri.

Padomi:

Šašliku mērcei: pievienojiet pētersīļus, pipargurķišus un cieti novārītas olas.

Kokteiļa mērcei: 100 ml majonēzes pievienojiet 30 ml crème fraîche, nedaudz viskija, 2 tējkarotes tomātu biezeņa un nedaudz ingvera sirupa.

Šokolādes/vaniļas kūka ☞

(apmēram 30 cm cepamai pannai)

250 g mīksta sviesta
250 g cukura
250 g pašbriestošo miltu
5 olas
1 šķipsna sāls
2 paciņas vaniļas cukura vai pāris pilienu vaniļas esences
25 g kakao
15 g cukura
75 g ūdens

Lieciet sviestu, cukuru un vaniļas cukuru traukā un jauciet maksimālajā ātrumā, līdz maisījums kļuvis balts un krēmveidīgs.

Pa vienai iejauciet visas olas. Pievienojiet katru nākošo olu tikai tad, kad iepriekšējā pilnīgi iejaukta maisījumā.

Iesijājiet miltus un sāli maisījumā, darbiniet ierīci vidējā ātrumā.

Jauciet kakao, cukuru un ūdeni, līdz maisījums kļuvis vienmērīgs.

Ielieciet pusi parastā maisījuma citā traukā.

Pievienojiet kakao maisījumu pirmajai parastā maisījuma pusei virtuves kombainā traukā un jauciet vidējā ātrumā.

Pārmaiņus izklājiet cepamajā pannā šokolādes un parastos maisījumus.

Nolīdziniet mīklas virsmu.

60 līdz 75 minūtes cepiet kūku uzsildītas krāsns (150°C) vidū

Padoms:

Lai pagatavotu izdekorētu kūku, pārceliet pusi parastā maisījuma citā traukā un iemaisiet tajā 2 pilnas ēdamkarotes izsijāta kakao pulvera.

Lieciet šokolādes maisījumu cepamajā pannā un pārklājiet ar parasto maisījumu. Ar dakšiņu vai karoti izdekorējiet virsējo maisījuma slāni.

Pica 🍷 🍷

(3 apaļām picām)

400 g	<i>parasto miltu</i>
40 ml	<i>eļļas</i>
1 tējk.	<i>cukura</i>
1 tējk.	<i>sāls</i>
1 paciņa	<i>sausā rauga</i>
240 ml	<i>ūdens</i>

Pildījumam:

1	<i>sīpols</i>
2	<i>ķiploku daiviņas</i>
2	<i>līdz malām pilnas ēdamkarotes olīveļļas</i>
400 ml	<i>samaltu tomātu</i>
2 tējk.	<i>jauktās itāļu garšvielas (sausas vai svaigas)</i>
	<i>sāls, pipari un nedaudz cukura</i>

Garnējuma sastāvdaļas: olīves, salami, artišoki, sēnes, anšovi, Mozarellas siers, pipari, sarīvēts nobriedis siers, šķiņķis un olīveļļa pēc garšas.

Lieciet ūdeni, raugu un cukuru traukā un ar mīcīšanas piederumu jaučiet apmēram 15 sekundes.

Pievienojiet miltus, eļļu un sāli un mīciet mīklu maksimālajā ātrumā apmēram 1 minūti.

Saveliet mīklu pikā un ielieciet atsevišķā bļodā. Apsedziet bļodu ar mitru drānu un ļaujiet mīklai uzbriest apmēram 45 minūtes.

Ar metāla asmeni sakapājiet sīpolu un ķiplokus, un cepiet, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievienojiet samaltos tomātus un garšvielas, un vāriet uz lēnas uguns apmēram 10 minūtes.

Pēc garšas pievienojiet sāli, piparus un cukuru.

Ļaujiet pildījumam atdzist.

Uzsildiet krāsni līdz 250°C.

Izrullējiet mīklu uz miltiem apkaisīta dēļa un izveidojiet trīs apaļas picas formas.

Lieciet mīklu cepamajā pannā, kas iepriekš ieziesta ar taukiem.

Uzklājiet pildījumu uz picu formām un vēlreiz pārklājiet ar vēlamajiem garnējuma produktiem, pārkaisiet ar rīveto sieru un uzpiliniet nedaudz olīveļļas.

Cepiet 12 līdz 15 minūtes.

Baltmaize 🍷

(apmēram 30 cm cepamai pannai)

500 g	<i>parasto miltu</i>
15 g	<i>sviesta</i>
25 g	<i>svaiga rauga (vai 20 g sausa rauga)</i>
	<i>apmēram 260 ml ūdens</i>
10 g	<i>sāls</i>
10 g	<i>cukura</i>

Pievienojiet mīcīšanas piederumu.

Lieciet miltus, sāli, cukuru un sviestu traukā. Pievienojiet raugu un ūdeni. Uzlieciet vāku bez bīdņa. Noregulējiet maksimālo ātrumu un mīciet mīklu apmēram 2 minūtes.

Izņemiet mīklu no virtuves kombaina trauka un ielieciet atsevišķā lielā bļodā. Pārsedziet ar mitru drānu un ļaujiet mīklai uzbriest siltā vietā apmēram 20 minūtes.

Pēc uzbriešanas saplaciniet mīklu un saveliet pikā. Ļaujiet tai uzbriest vēl 20 minūtes.

Atkal saplaciniet mīklu un ļaujiet tai uzbriest vēl 20 minūtes.

Saplaciniet vēlreiz un izrullējiet.

Lieciet mīklu cepamajā pannā, kas iepriekš ieziesta ar taukiem, un atstājiet to uzbriest vēl 45 minūtes. Pēc tam cepiet uzsildītās krāsns zemākajā daļā apmēram 35 minūtes (225°C).

Ja vēlaties pagatavot lielāku maizes klaipu, lūdzu, atcerieties, ka maksimālais miltu daudzums, kuru jūs varat apstrādāt ar šo virtuves kombainu ir 700 g (kopējā mīklas masa – 1,2 kg).

Burkānu salāti

(6 personām)

1	mazs sīpols
2	līdz malām pilnas ēdamkarotes ingvera sīrupa
2	līdz malām pilnas ēdamkarotes citrona sulas
½	tējķ. sāls
½	tējķ. ingvera
6	līdz malām pilnas ēdamkarotes augu eļļas
600 g	burkānu

Sakapājiet sīpolu, izmantojot metāla asmeni.

Pievienojiet ingvera sīrupu, citronu sulu, sāli un eļļu un pāris sekundes jauciet sastāvdaļas 1. ātrumā.

Nomainiet asmeni ar rupjo rīvi.

Nokasiet burkānus un sagriežiet tos apmēram 6 cm lielos gabaliņos.

Lieciet burkānus produktu iepildes atverē un ierīvējiet tos ingvera maisījumā.

Izkārtojiet salātus bļodā.

Kartupeļi au gratin

(papildus ēdiens 4 personām)

10 g	sviesta
750 g	nomizotu kartupeļu
250 ml	nekulta krējuma
150 g	piena
	šķipsna muskatriekstu pulvera
	sāls un pipari

Uzsildiet krāsni līdz 180°C.

Sajauciet krējumu, pienu, muskatriekstu, sāli un piparus, izmantojot metāla asmeni.

Ieziediet cepamo trauku ar sviestu.

Šķēlējiet kartupeļus ar smalko šķēlētājdisku tieši klāt maisījumam traukā.

Kārtīgi samaisiet (ar roku), lai pārklātu kartupeļu šķēles ar maisījumu.

Salieciet kartupeļus slāņos ieziestajā cepamajā traukā un pārklājiet ar pārpalikušo krējuma maisījumu.

Cepiet krāsni apmēram 60 minūtes, līdz kartupeļi kļūst brūni no virspuses.

Padoms:

Pēc vēlēšanās jūs varat maisījumam pievienot ķiplokus, sakapātus un izceptus sīpolus un speķa gabaliņus.

Pirms likt kartupeļus krāsni, pārkaisiet tos ar neredzētu siera.

Svaigus kartupeļus krāsni jācep apmēram 15 minūtes ilgāk.

Crêpes pankūkas

(4–5 personām)

200 g	miltu
	šķipsna sāls
3	olas
500 ml	piena
	sviests

Ielejiet pienu traukā. Pievienojiet miltus, sāli un olas.

Jauciet ar putotāju, sākot lēnā ātrumā, līdz iegūstat vienveidīgu maisījumu.

Lieciet nedaudz maisījuma karstā cepamajā pannā, kurā iepriekš izkausēts sviests, un apcepiet pankūku no abām pusēm.

Padoms:

Crêpes var pildīt ar ievārījumu, aprikožu mērci vai šķiņķi, sieru vai sēnēm.

Piena kokteilis ☞
(2–3 kokteiļa glāzēm)

200 g	<i>svaigu augļu (piem., zemeņu, aveņu vai banānu)</i>
1 tējķ.	<i>citrona sulas</i>
	<i>cukurs vai medus pēc garšas</i>
200 ml	<i>auksta piena</i>
2	<i>pikas vaniļas saldējuma</i>

Traukā sakuliet augļus ar citronu sulu un cukuru vai medu. Pievienojiet pienu un saldējumu un jauciet, līdz maisījums ir pietiekoši saputots.

Padomi:

Svaigu augļu vietā izmantojiet 2 līdz malām pilnas ēdamkarotes stipras kafijas un 2 ēdamkarotes kakao.

Aizvietojiet vaniļas saldējumu ar mokas kafiju vai šokolādes saldējumu.

Bērnū pārtika ☞
(4 porcijas)

100 g	<i>gaļas (vistas vai liellopu)</i>
200 g	<i>burkānu</i>
130 g	<i>kartupeļu</i>
4 tējķ.	<i>sviesta vai graudu eļļas</i>

Sagrieziet nomazgātos un nomizotos burkānus 2 cm gabaliņos un vāriet 20 minūtes.

Uzvāriet nenomizotos kartupeļus un gaļu.

Lieciet uzvārītos burkānus traukā.

Sagrieziet nomizotos kartupeļus un gaļu 4 cm gabaliņos un pievienojiet burkāniem traukā.

Pievienojiet sviestu vai graudu eļļu un apmēram 200 ml šķidruma, kurā tika vārīti burkāni.

30 sekundes kuliet sastāvdaļas maksimālajā ātrumā.

Brokoļu zupa ☞ ⊕
(4 personām)

50 g	<i>nobrieduša Goudas siera</i>
300 g	<i>vārītu brokoļu (gan kāti, gan galvas)</i>
	<i>šķidrums, kurā brokoļi tika vārīti</i>
2	<i>vārīti kartupeļi, sagriezti gabaliņos</i>
2	<i>buljona kubiņi</i>
2	<i>ēdamkarotes nekulta krējuma</i>
	<i>gaļas mērce ar piedevām</i>
	<i>sāls, pipari, muskatieksti</i>

Sarīvējiet sieru.

Lieciet vārītos brokoļus, vārīto kartupeļu gabaliņus un nedaudz ūdens, kurā brokoļi tika vārīti, traukā un jauciet maksimālajā ātrumā, izmantojot asmeni.

Piepildiet trauku ar pārpalikušo brokoļu šķidrumu līdz 750 ml atzīmei.

Pievienojiet buljona kubiņus.

Pārceļiet zupu uz vārāmo trauku un maisot sāciet vārīt.

Iemaisiet sarīvēto sieru un pievienojiet gaļas mērci, sāli, piparus un muskatiekstus.

Pievienojiet arī krējumu.

Ierīces darbībā radušies sarežģījumi

Ja jūsu virtuves kombaina darbībā radušies negaidīti sarežģījumi, lūdzu izlasiet šo lappusi. Pievērsiet uzmanību arī attiecīgajām lietošanas pamācības nodaļām!

Problēma:

Iespējamais atrisinājums:

Nestrādā regulators.

Cik tālu vien iespējams, pagrieziet trauku un/vai vāku norādītajā virzienā (līdz dzirdēsiet klikšķi). Pārļiecinieties, ka bultiņas uz trauka un motora daļas, kā arī bultiņas uz trauka un vāka atrodas tieši pretī viena otrai.

Ierīce pēkšņi pārstājusi darboties.

Acīmredzot reaģējusi automātiskā drošības izslēgšanās sistēma, bloķējot strāvas padevi ierīcei, jo tā ir pārkarsusi.

- Izvelciet kontaktdakšu no sienas rozetes.
- Noregulējiet slēdzi pozīcijā **O**.
- Ļaujiet ierīcei atdzist 15 minūtes.
- Ievietojiet kontaktdakšu sienas rozetē.
- Vēlreiz ieslēdziet ierīci.

Ja ierīce atkārtoti turpina izslēgties, griežieties pie *Philips* produkcijas izplatītājiem vai *Philips* servisa centrā.

Neapmierinoši kapāšanas, šķēlēšanas vai rīvēšanas rezultāti.

Noregulējiet pareizo ātrumu. Sekojiet norādēm uz ierīces un tabulā.

Neapmierinoši rezultāti, putojot olas.

Jūs varat mēģināt pievienot nedaudz citrona sulas vai sāls. Pārļiecinieties, ka putotājs un trauks nav taukaini, un noregulējiet pareizo ātrumu.

Neapmierinoši rezultāti, kuļot krējumu.

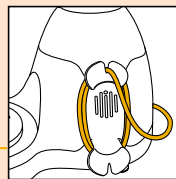
Lietojiet putotāju. Izmantojiet atdzesētu, nekultu krējumu (apmēram 6°C).

Putotājs slīd vai lokās.

Izmantojiet putotāju, tikai krējuma, olu/olu baltumu un šķidrumu kuļšanai. Neizmantojiet to mīklas u.tml. maisījumu gatavošanai.

Mikla traukā ir apgriezusies vai savēlusies.

Rūpīgi sekojiet norādījumiem lietošanas pamācībā. Nepielejiet pārāk daudz ūdens. Vienmēr lietojiet tabulā norādīto piederumu. Nepārsniedziet norādīto maksimālo mīcīšanas laiku.



- A** Variklio blokas
- B** Indas
- C** Indo dangtis
- D** Dangčio kaištis (įjungia ir išjungia apsauginį užraktą)
- E** Išsikišęs kaištis (uždengia angą rankenoje)
- F** Įmontuotas apsauginis užraktas
- G** Peilis
- H** Pjaustymo griežinėliais / tarkavimo diskas (vidutinio smulkmuko / smulkus, dvipusis) diskas
- I** Plakiklis
- J** Minkytuvas
- K** Sukimo ašis
- L** Produktų padavimo vamzdelis
- M** Stumtuvas
- N** Greičio regulatorius
- O** = Išjungtas
- 1 - 2** = įvairaus greičio regulatorius (1 = mažiausias greitis; 2 = didžiausias greitis)
- M** = Momentas / Pulso mygtukas (prietaisas veikia tol, kol laikomas nuspauostas mygtukas)
- O** Laido spauستukas (suvynioto laido pritvirtinimui)
- P** Mentelė

Automatinis išjungimas

Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šias naudojimo instrukcijas.

Tam, kad prietaisas perkaitęs nesugestų, jį jį yra įmontuota automatinė išjungimo sistema. Jei prietaisas perkaista, ši sistema automatiškai atjungia elektros srovės tiekimą prietaisui. Jei seksite tolesnius nurodymus, leidę prietaisui 15 minučių atvėsti, galėsite vėl jį įjungti.

Jei prietaisas staiga nustoja veikti

- Išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Nustatykite jungiklį ties pozicija **O**.
- Leiskite prietaisui 15 minučių atvėsti.
- Vėl įjunkite prietaisą į tinklą.
- Vėl įjunkite prietaiso veikimo mygtuką.

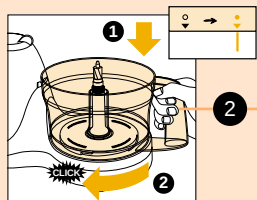
Jei automatinė išjungimo sistema dar kartą išjungia prietaisą, kreipkitės į Philips prekybos atstovą ar įgaliotą Philips aptarnavimo centrą.

Simboliai, esantys ant prietaiso

Simbolių, esančių ant prietaiso ir vaizduojančių įvairius **pritaikymo** būdus, kairėje pusėje rasite ženklą, parodantį, kurį **priedą** reikia naudoti. Virš šio ženklo nurodytas greitis, labiausiai tinkantis tam panaudojimui: **M** (=pulso pozicija), arba greičiai **1 - 2** (žr. lenteles **120, 121 ir 122** puslapiuose).

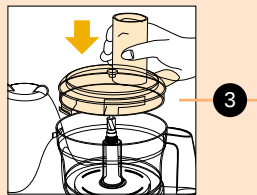
Svarbu žinoti

- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir peržiūrėkite piešinėlius.
- Kiekvieną kartą, naudodami prietaisą, nuo metalinio peilio nuimkite apsauginį gaubtą.
- Būkite labai atsargūs, imdami metalinį peilį ir įpjaukite griežinėliais / tarkavimo diskus. Jie yra labai aštrūs!
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, gerai išplaukite visas jo dalis, kurios liesis su maistu.
- Teisingai uždėkite indo dangtį. Tik tuomet atsiblokuos įmontuotas apsauginis užraktas ir Jūs galėsite įjungti prietaisą.
- Neleiskite prietaisui veikti be priežiūros.
- Neleiskite šio prietaiso naudoti vaikams.
- Neviršykite lentelėse nurodytų didžiausių produktų kiekių ir gaminimo laiko.
- Prieš atidarydami dangtelį, palaukite, kol besisukančios prietaiso dalys visiškai sustos.
- Niekada, prietaisui veikiant, neikiškite pirštų ar kitų daiktų (pvz., mentelės) į produktų padavimo vamzdelį. Šiam tikslui tinka tik stumtuvas.
- Negalima panardinti variklio bloko į vandenį, kokį nors kitą skystį ar jį skalauti.
- Baigę naudoti prietaisą, išjunkite jį iš tinklo.
- Jei pažeidžiamas šio prietaiso elektros laidas, jį gali pakeisti tik Philips firmos darbuotojai arba jų aptarnavimo centro atstovai, kadangi tam reikalingi specialūs įrankiai ir/arba atsarginės dalys.¹⁴
- Neišmeskite šių instrukcijų - jų gali prisireikėti ateityje.



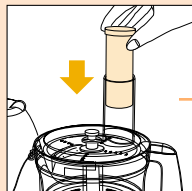
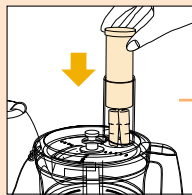
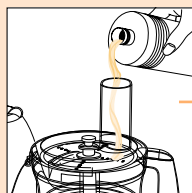
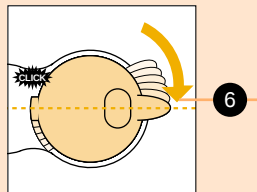
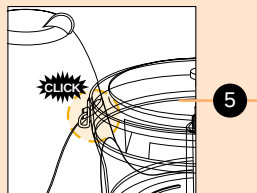
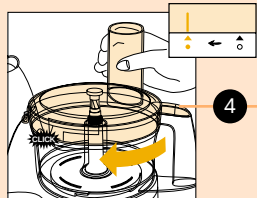
Kaip uždėti indą (B) (2 pieš.)

- Uždėkite indą ant virtuvinio kombaino, kaip parodyta (1).
- Sukite rankeną rodyklės nurodytas kryptimi, kol indas daugiau nebesisuks, o Jūs išgirsite "spragtelėjimą" (2).



Kaip uždėti dangtelį (C)

- Uždėkite dangtelį ant indo, kaip parodyta 3-ame piešinyje.
- Stipriai pasukite dangtelį rodyklės nurodyta kryptimi, kol dangtelis daugiau nebesisuks, o Jūs išgirsite "spragtelėjimą" (4-5 pieš.).
- Įsitinkinkite, kad atžyma ant dangtelio yra tiesiai priešais rodyklę ant indo. Tuomet išsikišęs kaištis ant dangtelio uždengs angą indo rankenoje (6 pieš.).



Produktų padavimo vamzdelis (L) ir stumtuvas (M)

- Produktų padavimo vamzdelis naudojamas supilti skystiems ir kietiems produktams (7 pieš.).
- Produktams nustumti padavimo vamzdeliu naudokite stumtuvą (8 pieš.).
- Be to, galite panaudoti stumtuvą produktų padavimo vamzdeliui uždengti, kai prietaisas veikia. Taip į prietaisą nepateks dulės, o iš indo netikės skysti produktai (9 pieš.).

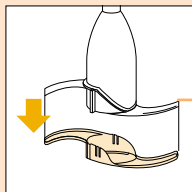
Įmontuotas apsauginis užraktas

Variklio blokas ir dangtelis (C) turi atžymas. Prietaisas veiks tik tuomet, kai rodyklė, esanti ant prietaiso, bus atsukta tiesiai prieš atžymas, esančias ant dangtelio. Šioje pozicijoje išsikišęs dangtelio kaištis (E) uždengs angą indo rankenoje.

Kaip naudoti prietaisą

Dėmesio: prietaisas veiks tik tuomet, kai indas (B) ir dangtelis (C) bus uždėti ant variklio bloko taip, kaip aprašyta šiuose nurodymuose.

Nustatykite greičio reguliatorių (N) ties pozicija, nurodyta lentelėje 120, 121 ir 122-ame puslapiuose. Įjunkite prietaisą. Jei abejojate, ar teisingą pasirinkote greitį, visada nustatykite prietaisą ties didžiausiu greičiu (2 pozicija).

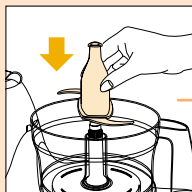


10

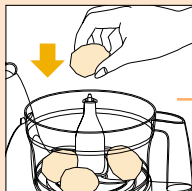
Peilis (G) ⚡

Atsargiai: peilio ašmenys labai aštrūs!

- Peilį galima naudoti kapojimui, maišymui, plakimui, putėsių gaminimui bei trupinių smulkinimui.



11

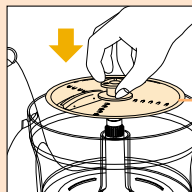


12

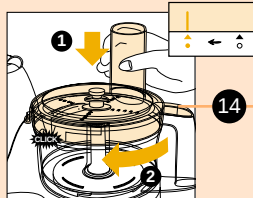
- Nuimkite nuo peilio apsauginį gaubtą (10 pieš.).
- Uždėkite indą ant variklio bloko (2 pieš.) ir uždėkite peilį ant sukimo ašies (11 pieš.).
- Į indą sudėkite produktus (12 pieš.).
- Prie indo pritvirtinkite dangtelį ir įdėkite stumtuvą į produktų padavimo vamzdelį.
- Nustatykite greičio reguliatorių (N) ties pozicija, nurodyta lentelėje, ir įjunkite prietaisą. Jei abejojate, ar teisingą pasirinkote greitį, visada nustatykite prietaisą ties didžiausiu greičiu (2 pozicija).
- Maistas, aprašytas receptuose, paminėtuose lentelėje, bus paruoštas po 10-60 sekundžių.

Patarimai:

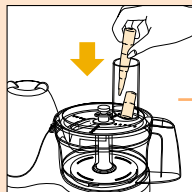
- Geriau peiliu nesmulkinti didelių produktų gabalų; prieš sudedant juos į kombainą, supjaustykite maždaug 3 cm dydžio gabalėliais.
- Prietaisas smulkina labai greitai; leiskite jam veikti trumpais periodais, naudodami pulso poziciją (M). Tuomet maistas nebus sumaltas pernelyg smulkiai.
- Neleiskite prietaisui veikti labai ilgai, jei smulkinate (kietą) sūrį; sūris įkais, ims tirpti ir pasidarys tvasus.
- Jei maistas limpa prie peilio, arba vidinių indo sienelių:
 - išjunkite prietaisą;
 - nuimkite nuo indo dangtelį;
 - mentele pašalinkite maistą nuo peilio ar vidinių indo sienelių.



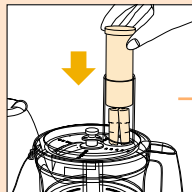
13



14



15



16

- Nesmulkinkite labai kietų produktų, tokių kaip kavos pupelės, muškato ar ledo gabalėlių. Nuo jų gali atšipti peilio ašmenys. Lentelėje pasirinkite atitinkamą greitį ir poziciją.

Pjaustymo griežinėliais / tarkavimo diskas (H) ⚡

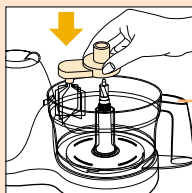
Atsargiai: disko ašmenys labai aštrūs!

Diską laikykite tik už plastmasinės dalies jo viduryje.

- Uždėkite indą ant variklio bloko (2 pieš.).
- Uždėkite pjaustymo griežinėliais ar tarkavimo diską į jo vietą (13 pieš.).
- Uždėkite ant indo dangtelį (14 pieš.).
- Sudėkite produktus į padavimo vamzdelį (15 pieš.).
- Lengvai stumtuvu paspauskite produktus padavimo vamzdelyje.
- Pjaustymui griežinėliais ir tarkavimui: nustatykite greičio reguliatorių ties pozicija 2 (didžiausias greitis).
- Jei norite supjaustyti minkštas daržoves ar vaisius, galite pasirinkti žemesnę greičio padalą (žr. lentelę).
- Lėtai ir vienodai spauskite produktus stumtuvu (16 pieš.).

Patarimai:

- Didelius gabalus supjaustykite taip, kad jie tilptų į produktų padavimo vamzdelį.
- Rezultatai bus geriausi, jei produktų padavimo vamzdelį pripildysite lygiai.
- Kai reikia susmulkinti didelį produktų kiekį, vienu metu smulkinkite nedidelį kiekį ir reguliariai ištuštinkite indą.

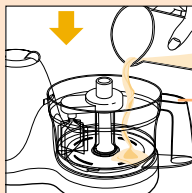


17

Plakiklis (I)

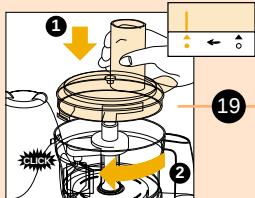
- Plakikliu galite plakti kiaušinius, kiaušinių baltymus, kremus pyragaičiams, tirpius pudingus ir plaktą grietinėlę.

Neplakite plakikliu tešlos pyragams ar tirštos tešlos!

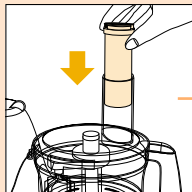


18

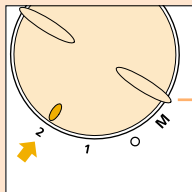
- Uždėkite indą ant variklio bloko (2 pieš.) ir uždėkite plakiklį ant sukimo ašies (17 pieš.).
- Sudėkite į indą produktus (18 pieš.) ir pritvirtinkite prie indo dangtelį (19 pieš.).
- Įdėkite į vamzdelį stumtuvą, taip jį uždengdami (20 pieš.).
- Nustatykite greičio reguliatorių (N) ties poziciją, nurodyta lentelėse ir įjunkite prietaisą. Jei abejojate, ar teisingą pasirinkote greitį, visada nustatykite prietaisą ties didžiausiu greičiu (2 pozicija) (21 pieš.).
- Maistas, aprašytas receptuose, paminėtuose lentelėje, bus paruoštas po 2-5 minučių.



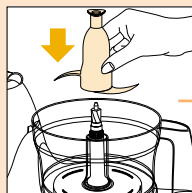
19



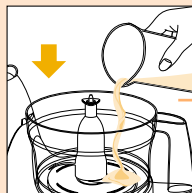
20



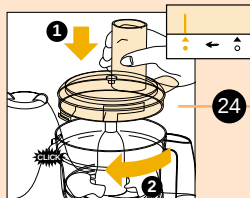
21



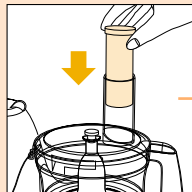
22



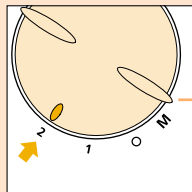
23



24



25



26

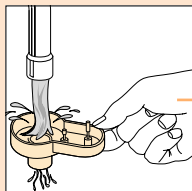
Minkytuvas (J)

- Minkytuvas naudojamas duonos tešlai minkymui, taip pat tirštos tešlos maišymui bei tešlos pyragams plakimui.

- Uždėkite indą ant variklio bloko (2 pieš.) ir uždėkite minkytuvą ant sukimo ašies (22 pieš.).
- Sudėkite į indą produktus (23 pieš.) ir pritvirtinkite prie indo dangtelį (24 pieš.).
- Įdėkite į vamzdelį stumtuvą, taip jį uždengdami (25 pieš.).
- Nustatykite greičio reguliatorių (N) ties pozicija 2 (= didžiausias greitis) (26 pieš.). Tešla bus paruošta po 1-3 minučių.

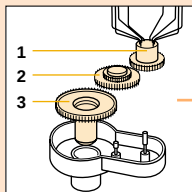
Valymas

- Prieš pradėdami valyti variklio bloką, visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- Variklio bloką galite valyti drėgna šluoste. Negalima variklio bloko panardinti į vandenį ar skalauti jį vandenyje.
- Detales, kurios liečiasi su maistu, visada plaukite karštu vandeniu su indų plovimo skysčiu tuoj pat baigę naudoti prietaisą.
- Peilį ir pjaustymo griežinėliais diską plaukite labai atsargiai. Jų ašmenys labai aštrūs!
- Venkite stiprių smūgių į peilio ir pjaustymo disko ašmenis: jie gali atšipti.

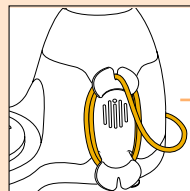


27

- Plakiklio krumpliaračius galima lengvai nuimti ir išplauti (27-28 pieš.).
- Nuo kai kurių produktų priedų paviršius gali pakeisti spalvą. Tai nekenkia. Paprastai po kurio laiko spalva atsistato.



28



29

- Suvyniokite (laisvą) elektros laido galą apie ritę už prietaiso (29 pieš.).

Produktai	Didžiausias kiekis	Greičio pozicija	Priedai	Procedūra	Pritaikymas
Obuoliai, morkos, salieras - pjaustymas griežinėliais / tarkavimas	500 g	2 / M	⊕	Supjaustykite vaisius/daržoves gabalėliais, kurie tilptų į produktų padavimo vamzdelį. Sudėkite gabalėlius į padavimo vamzdelį ir tarkuokite juos, lengvai spausdami spaustuvu.	Salotoms, žalioms daržovėms
Duonos trupiniai - kapojimas	100 g	2	⊗	Naudokite sausą, trapią duoną.	Patiekalams, apvoliotiems trupiniuose, patiekalams, kepamiems ant grotelių.
Sviestinis kremas (creme au beurre)	300 g	2	⊗	Naudokite minkštą sviestą, kad kremas būtų purus.	Desertams, pyragaičiams, papuošimams.
Sūris ("Parmesan") - tarkavimas	200 g	2	⊕	Naudokite "Parmesan" sūrį be žievės, supjaustykite jį gabalėliais, kurie tilptų į produktų padavimo vamzdelį.	Garnyrai, sriuboms, padažams, patiekalams, kepamiems ant grotelių.

Produktai	Didžiausias kiekis	Greičio pozicija	Priedai	Procedūra	Pritaikymas
Sūris ("Gouda") - tarkavimas	200 g	1	⊕	Supjaustykite sūrį gabalėliais, kurie tilptų į produktų padavimo vamzdelį. Atsargiai spauskite spaustuvu.	Padažams, picoms, patiekalams, kepa- miams ant grotelių.
Šokoladas - kapojimas	200 g	2 / M	⌘	Naudokite kietą, gryną šokoladą. Sulaužykite 2 cm dydžio gabalėliais. Naudokite pulso poziciją (M) pirmąsias sekundes, po to perjunkite į didžiausią greitį. Taip sukaposite šokoladą labai smulkiai.	Garnyrai, padažams, pyragaičiams, pu- dingams, putėsiams
Tešla (tortams, pyragams, koldūnams) - minkymas	300 g miltų	2	⌘	Naudokite šaltą margariną ir šaltą vandenį. Supilkite miltus į dubenį ir sudėkite margariną, supjaustytą 2 cm dydžio gabalėliais. Maišykite didžiausiu greičiu tol, kol tešla virs trupiniais. Tada maišydami supilkite šaltą vandenį. Sustokite, kai tešla ims formuotis į kamuolį. Prieš minkant toliau, leiskite tešlai atvėsti.	Vaisiniams tortams, obuolių koldūnams, pyragams, pliky- tiems pyragaičiams
Tešla (duonai) - minkymas	700 g miltų	2	⌘	Sumaišykite šiltą vandenį, mieles ir cukrų. Sudėkite miltus, sviestą ir druską ir minkykite tešlą apie 90 sekundžių. Palikite 30-čiai minučių iškilti.	Duonai
Tešla (picai) - minkymas	700 g miltų	2	⌘ / ⌘	Procedūra ta pati, kaip ir duonos tešlai. Minkykite tešlą apie minutę.	Picoms, tortams.
Tešla (mielinė) - minkymas	500 g miltų	2	⌘	Pirmausia sumaišykite mieles, šiltą pieną ir truputį cukraus. Supilkite miltus, cukrų, druską, kiaušinius ir minkštą margariną. Minkykite tešlą tol, kol ji nebelips prie indo sienelių (apie 1 minutę). Palikite pakilti 30-čiai minučių.	Šventinei duonai
Tešla (pyragaičiams) - minkymas	500 g miltų	2	⌘	Naudokite šaltą margariną, supjaustytą 2 cm dydžio gabalėliais. Sudėkite visus produktus į indą ir minkykite tol, kol tešla ims formuotis į kamuolį. Prieš minkydami toliau, leiskite tešlai atvėsti.	Obuolių pyragui, saldiems sausai- niams, atviriems obuolių pyragams.
Kiaušinių baltymai - plakimas	4 kiaušinių baltymai	2	🌀	Naudokite kambario temperatūros kiaušinius. Dėmesio: plakite mažiausiai du kiaušinių baltymus.	Pudingams, sufle, morengams
Vaisiai (pvz., obuoliai, persikai, bananai) - kapojimas	500 g	M	⌘	Patarimas: įpilkite truputį citrinos sulčių. Tuomet vaisiai nepraras savo spalvos.	Salotoms.
Žalumynai (pvz., krapai) - kapojimas	mažiausiai 75 g	2 / M	⌘	Prieš smulkinant žalumynus nuplaukite ir nusauskinkite.	Padažams, sriuboms, garnyrai, žalajam sviestui.

Produktai	Didžiausias kiekis	Greičio pozicija	Priedai	Procedūra	Pritaikymas
Porai, agurkai, morkos - pjaustymas griežinėliais	mažiausiai 1 gabalas	2 / M	⊕	Pripildykite produktų padavimo vamzdelį porais, agurko gabalėliais ar morkomis ir atsargiai paspauskite stumtuvu.	Sriuboms, salotoms, plikytiems pyragaičiams.
Majonezas - plakimas	3 kiaušiniai	1 - 2	⌘	Visus produktus naudokite kambario temperatūros. Dėmesio: naudokite mažiausiai vieną didelį kiaušinį, du mažus kiaušinius, arba du didelius kiaušinių trynius.	Keptoms bulvėms, garnyrai ir "barbekiu" padažams
Mėsa, žuvis, paukštiena - liesa mėsa - sluoksniuota mėsa	500 g 400 g	2 / M 2 / M	⌘ ⌘	Pirmausia pašalinkite sausgysles ir (žuvis) kaulus. Supjaustykite mėsą / žuvį į 3 cm dydžio kubelius. Norint, kad mėsa būtų nesmulkia malta, naudokite pulso poziciją.	Totoriškam steikui, mėsainiams, maltai mėsai.
Tešla (biskvitui) - plakimas	3 kiaušiniai	2 / 1	🔪 / ⌘	Produktai kambario temperatūros. Plakite kiaušinių, ir cukraus mišinį didžiausiu greičiu, kol jis sutirštės. Tada supilkite persijotus miltus. Toliau atsargiai plakite 1-u greičiu.	Biskvitiniams pyragams, šveicariškiems rageliams, pyragaičiams.
Tešla (pyragui) - maišymas	4 kiaušiniai	2	⌘	Produktai kambario temperatūros. Maišykite minkštą sviestą su cukrumi, kol masė taps vientisa ir puri. Tada iš eilės supilkite pieną, kiaušinius ir miltus.	Įvairiems pyragams.
Riešutai -kapojimas	250 g	2 / M	⌘	Naudokite pulso (M) poziciją, jei norite stambiau maltų riešutų, arba didžiausią greitį, jei norite smulkiai maltų riešutų.	Salotoms, duonai, migdolų pastai, pudingams.
Svogūnai - kapojimas - pjaustymas griežinėliais	500 g 500 g	2 / M 2 / M	⌘ ⊕	Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juos į 4 dalis. Dėmesio: naudokite mažiausiai 100 g. Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juos į gabalėlius, kurie tilptų į produktų padavimo vamzdelį. Dėmesio: naudokite mažiausiai 100 g.	Salotoms, gaminamam maistui Salotoms, gaminamam maistui
Bulvės, virtos - trynimasis	750 g bulvių	1 - 2	⌘	Nepervirkite bulvių. Reikalingas pieno kiekis priklauso nuo naudojamų bulvių rūšies. Naudokite šiltą pieną (max. 80°C). Pilkite pieną lėtai, metaliniam peiliui sukantis.	Krosnyje kepamiems patiekalams, košei.
Sriubos - maišymas	500 ml	2	⌘	Naudokite virtas daržoves.	Sriuboms, padažams.
Daržovės - kapojimas	500 g	2	⌘	Prieš kapojant supjaustykite 3 cm dydžio kubeliais ir kapokite peiliu.	Sriuboms, žalioms daržovėms, salotoms.
Plakta grietinė - plakimas	400 ml	1	🔪	Naudokite šaldytuve atšaldytą grietinėlę. Dėmesio: naudokite mažiausiai 125 ml grietinės.	Garnyrai, kremui, pyragaičiams, ledams, mišiniams.

Dalys

Šios dalys yra standartiniai priedai:

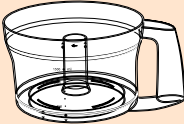
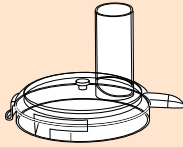
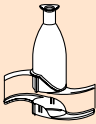
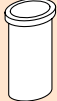
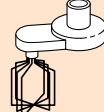
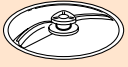
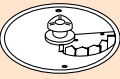
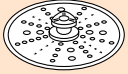
- Indas (B)
- Dangtelis (C)
- Peilis (G) 
- Pjaustymo griežinėliais diskas/tarkavimo diskas (H) 
- Plakiklis (I) 
- Minkytuvas (J) 
- Stumtuvas (M)
- Mentelė (P)

Galite papildomai nusipirkti šiuos priedus:

- Pjaustymo griežinėliais diskas  (dvipusis) (Nr. 4203 065 61950)
- Tarkavimo diskas  (dvipusis, stambus) (Nr. 4203 065 61970)
- Tarkavimo diskas  (dvipusis, smulkus) (Nr. 4203 065 61960)
- Bulvių tarkavimo diskas (Nr. 4203 065 61840)
- Vienpusis pjaustymo diskas keptoms bulvėms ir pvz., švediškai ropei HR 2912 (Nr. 4203 065 61830)
- Dėžutė diskams laikyti HR 2922 (Nr. 4203 065 61860)

Pasiklauskite savo prekybos agento, ar Jūsų šalyje taip pat galima nusipirkti šiuos priedus. Jei norite užsakyti papildomas dalis ar dalis pakeitimui, prašome nurodyti atitinkamą aptarnavimo ir/arba tipo numerį.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4822 418 10343	4822 442 01336	4203 065 61930
		
4203 065 61990	4203 065 62000	4203 065 61940
		
4203 065 61980	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4203 065 61970	4203 065 61830	4203 065 61960
		
4203 065 61860		4203 065 61840

Receptai

Majonezas

<i>2 kiaušiniai</i>
<i>2 arb. šaukšteliai garstyčių</i>
<i>1 arb. šaukštelis druskos</i>
<i>pipirų pagal skonį</i>
<i>3 arb. šaukšteliai citrinos sulčių</i>
<i>500 ml aliejaus</i>

Produktai turi būti kambario temperatūros!
Supilkite kiaušinius, garstyčias, druską, pipirus ir citrinos sultis į indą.
Maišykite peiliu, kol druska ištirps. Tada palaipsniui per produktų padavimo vamzdelį ant besisukančio peilio supilkite aliejų.

Patarimai:

Gaminant totorišką padažą įdėkite krapų, marinuotų agurkėlių ir kietai virtų kiaušinių.
Gaminant kokteilių padažą: į 100 g majonezo įpilkite 30 ml grietinės, truputį viskio, 2 arb. šaukštelių pomidorų pastos, truputį imbiero sirupo.

Šokoladinis / vanilinis pyragas

(apie 30 cm skersmens pyrago formai)

<i>250 g minkšto sviesto</i>
<i>250 g cukraus</i>
<i>250 g iškylančių miltų</i>
<i>5 kiaušiniai</i>
<i>1 žiupsnelis druskos</i>
<i>2 maišeliai vanilinio cukraus, arba keli lašai vanilės esencijos</i>
<i>25 g kakavos</i>
<i>15 g cukraus</i>
<i>75 ml vandens</i>

Supilkite sviestą, cukrų ir vanilinį cukrų į indą ir maišykite produktus didžiausiu greičiu, kol masė pasidarys balta ir puri. Po vieną įmaišykite

kiaušinius. Sekantį kiaušinį įmuškite tik tada, kai prieš tai įmuštas visiškai įsimaišo į masę.

Persijokite miltus ir druską į tešlą, nustatykite prietaisą ties vidutiniu greičiu.

Maišykite kakavą, cukrų ir vandenį, kol masė taps vientisa.

Pusę pyrago tešlos perpilkite į kitą indą.

Supilkite kakavos masę į mišri kombaino inde ir maišykite jį vidutiniu greičiu.

Į pyrago skardelę pakaitomis sluoksniais pilkite šokoladinę ir paprastą masę.

Sulyginkite paviršių.

Kepkite pyragą prieš tai įkaitintos (150°C) krosnies viduryje

60 - 75 minutes.

Patarimas:

Gaminant marmurinį pyragą, perkelkite pusę pyrago tešlos į kitą indą ir įmaišykite į jį 2 arb. šaukštelių persijotų kakavos miltelių. Supilkite šokoladinę tešlą į skardelę ir ant viršaus šaukštu supilkite paprastą tešlą. Įbedę šaukštą ar šakutę, pasukite jį tešloje. Taip sukursite marmuro efektą.

Pica 🍷 🍷

(trims apvaliomi picoms)

400 g paprastų miltų
40 ml aliejaus
1 arb. šaukštelis cukraus
1 arb. šaukštelis druskos
1 pokelis džiovintų mielų
240 ml vandens

Įdarui:

1 svogūnas
2 skiltelės česnako
2 nubraukti arb. šaukšteliai alyvų aliejaus
400 ml pertrintų pomidorų
2 arb. šaukšteliai itališkų žalumynų (džiovintų arba šviežių) mišinio
druskos, pipirų, truputis cukraus

Produktai, išdėstomi ant padažo: alyvuogės, salami, artiškai, grybai, ančiuviai, "Mozzarella" sūris, pipirai, maltas brandintas sūris, kumpis, alyvų aliejus pagal skonį.

Supilkite vandenį, mieles ir cukrų į indą ir maišykite produktus minkytuvu apie 15 sekundžių.

Supilkite miltus, aliejų ir druską ir maišykite tešlą didžiausiu greičiu apie 1-ą minutę.

Suformuokite iš tešlos kamuolį ir įdėkite jį į indą. Uždenkite indą drėgnu audiniu ir palikite tešlą šiltoje vietoje pakilti apie 45 minutes.

Peiliu sukapokite svogūną, česnaką ir pakepinkite juos, kol taps permatomi.

Supilkite pertrintus pomidorus, žalumynus ir maišykite padažą apie 10 minučių.

Pagardinkite druska, pipirais ir cukrumi pagal skonį.

Leiskite padažui atvėsti.

Įkaitinkite krosnį iki 250°C.

Iškočiokite tešlą ant miltais pabarstytos lentos ir suformuokite tris apvalius paplotėlius.

Sudėkite paplotėlius ant riebalais pateptos kepimo skardelės.

Supilkite padažą ant picą, ant viršaus sudėkite norimus produktus,

užbarstykite tarkuoto sūrio ir užlašinkite truputį alyvų aliejaus. Kepkite 12-15 minučių.

Jei norite iškepti didesnę picą, atminkite, kad didžiausias miltų kiekis, kurį galima maišyti šiame virtuviniame kombaine, yra 700 g (bendras tešlos kiekis yra 1.2 kg).

Balta duona 🍷

(apie 30 cm skersmens kepimo skardelei)

500 g paprastų miltų
15 g sviesto
25 g šviežių mielų (arba 20 g džiovintų mielų)
apie 260 ml vandens
10 g druskos
10 g cukraus

Uždėkite minkytuvą.

Supilkite miltus, druską, cukrų ir sviestą į indą. Sudėkite mieles ir supilkite vandenį.

Uždėkite dangtelį be stumtuvo. Pasirinkite didžiausią greitį ir minkykite tešlą apie 2 minutes.

Išimkite tešlą iš kombaino indo ir sudėkite ją į didelį indą. Uždenkite drėgnu audiniu ir leiskite tešlai stovėti šiltoje vietoje, kol iškils, apie 20 minučių.

Iškilusią tešlą išplokite ir suformuokite iš jos kamuolį. Leiskite jai dar 20 minučių kilti.

Vėl išplokite tešlą ir leiskite kilti dar 20 minučių.

Dar kartą išplokite ir iškočiokite tešlą.

Sudėkite tešlą į riebalais išteptą kepimo skardelę. Leiskite jai pakilti dar 45 minutes ir, iš anksto įkaitinę krosnį (225°C), kepkite apatinėje krosnies dalyje apie 35 minutes.

Jei norite iškepti didesnę duonos kepalą, atminkite, kad didžiausias miltų kiekis, kurį galima maišyti šiame virtuviniame kombaine, yra 700 g (bendras tešlos kiekis yra 1.2 kg).

Morkų salotos ☺ ♪

(6-iems asmenims)

<i>1 mažas svogūnas</i>
<i>2 arb. šaukšteliai imbiero sirupo</i>
<i>2 arb. šaukšteliai citrinos sulčių</i>
<i>½ arb. šaukštelio druskos</i>
<i>½ arb. šaukštelio imbiero</i>
<i>6 arb. šaukšteliai daržovių aliejaus</i>
600 g morkų

Sukapokite svogūną kombaine, naudodami peilį.

Supilkite imbiero sirupą, citrinos sultis, druską ir aliejų ir maišykite visus produktus 1-u greičiu keletą sekundžių.

Pakeiskite peilį stambiu tarkavimo disku.

Nuskuskite morkas ir supjaustykite jas maždaug 6 cm dydžio gabalėliais.

Sudėkite morkas į produktų padavimo vamzdelį ir sutarkuokite jas ant imbiero padažo.

Sumaišykite salotas inde.

Bulvė ant grotelių ♪ ☺

(užkandis 4-iems asmenims)

<i>10 g sviesto</i>
750 g nuskustų bulvių
<i>250 ml plaktos grietinėlės</i>
<i>150 ml pieno</i>
<i>žiupsnelis muškato</i>
<i>druskos ir pipirų</i>

Įkaitinkite krosnį iki 180°C.

Peiliu sumaišykite grietinėlę, pieną, muškata, druską ir pipirus.

Ištepkite karščiui atsparų indą sviestu.

Naudodami smulkų diską, supjaustykite bulves į mišinį inde.

Gera sumaišykite (ranka) bulves su mišiniu.

Sudėkite bulves sluoksniais į karščiui atsparų, riebalais pateptą indą ir ant jų supilkite likusį kreminį mišinį.

Kepkite krosnyje apie 60 minučių, kol bulvės paviršiuje ims ruduoti.

Patarimas:

Į mišinį galite idėti česnako, kapotų ir pakepintų svogūnų bei šoninės gabaliukų.

Prieš kišdami į krosnį, ant bulvių galite pabarstyti tarkuoto sūrio.

Šviežias bulves reikia kepti krosnyje apie 15 minučių ilgiau.

Blyneliai 🍞

(4-5 asmenims)

<i>200 g miltų</i>
<i>žiupsnelis druskos</i>
<i>3 kiaušiniai</i>
<i>500 ml pieno</i>
<i>sviesto</i>

Supilkite pieną į indą. Supilkite miltus, druską ir kiaušinius.

Sumaišykite plakikliu. Pradėkite nuo mažo greičio, kol masė taps vientisa.

Įpilkite truputį tešlos į karštą keptuvę su ištirpusiu sviestu ir kepkite blynėlį iš abiejų pusių.

Patarimas:

Galite įdaryti blynelius džemu, abrikosų padažu, kumpiu, sūriu ar grybais.

Pieno kokteilis §

(2-3porcijoms)

200 g	<i>šviežių vaisių (pvz., braškių, aviečių, bananų)</i>
1 arb.	<i>šaukštelis citrinos sulčių</i>
	<i>cukraus arba medaus pagal skonį</i>
200 ml	<i>šalto pieno</i>
2	<i>samteliai vanilinių ledų</i>

Inde išplakite vaisius su citrinos sultimis ir cukrumi ar medumi.
Supilkite pieną ir ledus. Maišykite, kol atsiras putų.

Patarimas:

Vietoj šviežių vaisių galite naudoti 2 arb. šaukštelių stiprios kavos ir 2 arb. šaukštelių kakavos. Vanilinius ledus galite keisti mocha ar šokoladiniais ledais.

Mišinys kūdikiams §

(4 porcijos)

100 g	<i>mėsos (vištienos, jautienos)</i>
200 g	<i>morkų</i>
130 g	<i>bulvių</i>
4 arb.	<i>šaukšteliai sviesto ar kukurūzų aliejaus</i>

Supjaustykite nuplautas ir nuskustas morkas 2 cm dydžio gabalėliais ir virkite jas apie 20 minučių.

Išvirkite neskustas bulves ir mėsą.

Sudėkite virtas morkas į indą.

Supjaustykite nuluptas bulves ir mėsą 4 cm dydžio gabalėliais ir taip pat sudėkite į indą.

Supilkite sviestą ar kukurūzų aliejų ir apie 200 ml sultinio, kuriame virė morkos.

Maišykite produktus 30 sekundžių didžiausiu greičiu.

Brokolių sriuba § ⊕

(4-iems asmenims)

50 g	<i>brandinto "Gouda" sūrio</i>
300 g	<i>virtų brokolių (kotų ir galvučių)</i>
	<i>sultinio, kuriame virė brokoliai</i>
2	<i>virtos bulvės, supjaustytos gabalėliais</i>
2	<i>sultinio kubeliai</i>
2	<i>valg. šaukštai grietinėlės</i>
	<i>kario, druskos, pipirų, muškato</i>

Sutarkuokite sūrį.

Supilkite virtus brokolius ir virtų bulvių gabalėlius, įpiltite truputį sultinio į indą, kuriame virė brokoliai, ir maišykite peiliu didžiausiu greičiu.

Supilkite likusį sultinį iki 750 ml atžymos.

Sudėkite į sriubą sultinio kubelius.

Perpilkite sriubą į puodą ir maišydami užvirinkite.

Įmaišykite į sriubą tarkuotą sūrį, pagardinkite kariu, druska, pipirais ir muškatu.

Supilkite grietinėlę.

Jūs nepatenkinti tuo, kaip veikia Jūsų prietaisas?

Jei prietaisas veikia ne taip, kaip Jūs tikėtės, perskaitykite šią lentelę ir atitinkamus skyrelius naudojimo instrukcijose.

Problema:

Galimas sprendimas:

Neveikia jungiklis

Pasukite indą ir/arba dangtelį nurodyta kryptimi tiek, kiek įmanoma (kol išgirsite "spragtelėjimą"). Įsitinkinkite, kad rodyklės, esančios ant indo ir prietaiso, taip pat ant indo ir dangtelio, yra tiesiai viena prieš kitą (žr. 2 ir 6 pieš.).

Prietaisas staiga sustoja

Tai tikriausiai automatinė išjungimo sistema atjungė elektros tiekimą prietaisui, kadangi jis perkaito.

- Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- Nustatykite jungiklį ties pozicija **O**.
- Leiskite prietaisui 15 minučių atvėsti.
- Įjunkite prietaisą į tinklą.
- Vėl įjunkite veikimo jungiklį.

Jei automatinė išjungimo sistema suveikia dar kartą, kreipkitės į Philips prekybos atstovą, arba Philips aptarnavimo centrą savo šalyje.

Nepakankamai geri kapojimo, pjaustymo griežinėliais ar tarkavimo rezultatai

Pasirinkite tinkamą greitį. Žiūr. nurodymus ant prietaiso ir naudojimo instrukcijose.

Nepakankamai geri rezultatai, plakant kiaušinius

Galite pabandyti ipilti citrinos sulčių, arba druskos. Įsitinkinkite, kad plakiklis ir indas yra neriebaluoti ir pasirinkite tinkamą greitį.

Nepakankamai geri rezultatai, plakant grietinėlę

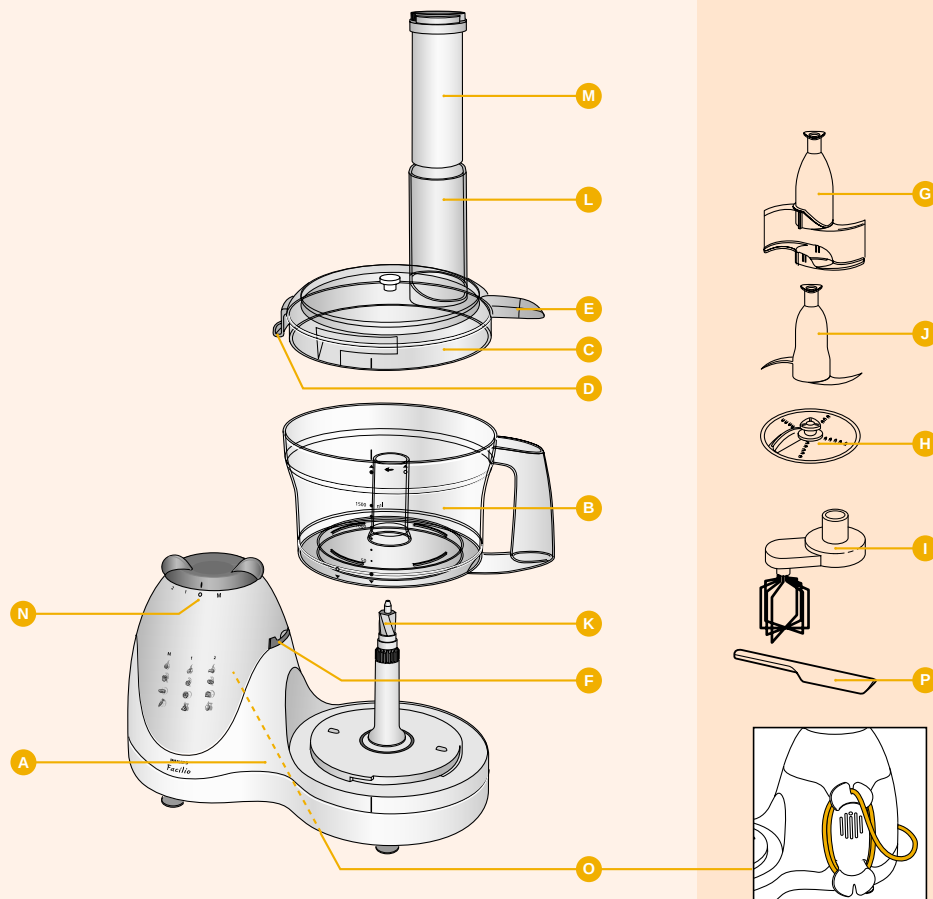
Naudokite plakiklį. Naudokite atšaldytą grietinėlę (maždaug 6 °C).

Plakiklis slysta, arba linksta

Naudokite plakiklį tik grietinėlei, kiaušiniams / kiaušinių baltymams ir skysčiams plakti. Nenaudokite jo skystos, tirštos tešlos ar mielinės tešlos minkymui!

Tešla sukasi inde

Atidžiai sekite nurodymus naudojimo instrukcijose. Niekada nepilkite pernelyg daug vandens. Visada naudokite priedą, nurodytą lentelėje. Neviršykite nurodyto ilgiausio minkymo laiko.



Загальний опис (мал. 1)

- A** Блок електродвигуна
- B** Чаша приладу
- C** Кришка чаші приладу
- D** Ребро кришки (фіксує та звільняє запобіжний пристрій)
- E** Виступ кришки (закриває отвір у ручці)
- F** Вмонтований запобіжний пристрій
- G** Ніж
- H** Диск-шатківниця/ диск-тертка (середній/ тонкий, двосторонній) ⊕
- I** Збивачка
- J** Збивачка
- K** Вал приводу
- L** Горловина для подачі продуктів
- M** Товкачик
- N** Регулятор швидкості (плавна зміна швидкості)
0 = Вимкнено
1-2 – регулювання швидкості
(1 = найнижча швидкість, 2 – найвища)
M = «Момент/ Імпульс» (прилад працює доти, доки натиснуто кнопку)
- O** Затискач шнура (для фіксації шнура у скрученому вигляді)
- P** Лопаточка

Перед початком користування приладом уважно прочитайте ці інструкції!

Щоб уникнути пошкодження внаслідок перегрівання, ваш прилад обладнано системою автоматичного вимикання. У випадку перегрівання ця система вимикає живлення приладу. Якщо ви виконуватимете наведені нижче інструкції, то зможете ввімкнути прилад знову, давши йому охолонути протягом 15 хвилин.

Якщо ваш прилад раптом перестав працювати:

- Витягніть штепсель шнура живлення з розетки електромережі;
- Поставте вимикач у положення «О»
- Дайте приладові охолонути протягом 15 хвилин;
- Ввімкніть прилад знову.

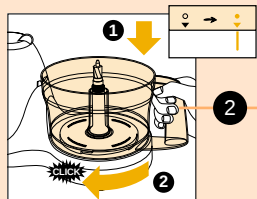
Якщо система автоматичного вимикання спрацьовує часто, прохання звернутися до дилера компанії «Філіпс» або до вповноваженого сервісного центру компанії «Філіпс».

Символи на приладі

Ліворуч від символів на приладі, що репрезентують різноманітні **застосування**, можна побачити «іконку» з зображенням **приладдя**, яке слід використовувати. Над цією іконкою зазначено найбільш відповідну швидкість для цього конкретного застосування: М (імпульсний режим) або швидкості 1 – 2 (див. Таблицю на стор. 134, 135 та 136)

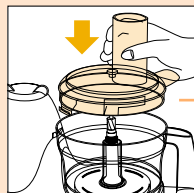
Увага!

- Перед користуванням приладом прочитайте цю інструкцію, користуючись ілюстраціями.
- Перед кожним користуванням знімайте з металевого ножа захисний ковпачок.
- Обережно беріть металевий ніж, ніж міксера та диск-тертку (шатківницю), оскільки вони дуже гострі.
- Перед першим використанням ретельно помийте усі частини, що контактують з продуктами.
- Правильно ставте кришку на чашу приладу. Після цього вивільнюється запобіжний пристрій і прилад можна ввімкнути.
- Не залишайте прилад, що працює, без догляду.
- Не дозволяйте вмикати прилад дітям.
- Коли змішуєте чи перемішуєте рідини, не наповнюйте чашу приладу вище позначки найвищого рівня (верхня лінія градування).
- Не перевищуйте максимальні кількості та час обробки, вказані у таблиці.
- Перед тим, як відкрити кришку, дайте обертовим частинам повністю зупинитися.
- Ніколи не вставляйте пальці або інші речі (наприклад, лопаточку) у горловину для продуктів під час роботи приладу. Для цього слід користуватися лише товчачиком.
- Ніколи не занурюйте корпус електродвигуна у воду чи у будь-яку іншу рідину. Не споліскуйте його.
- Після користування вийміть штепсель шнура живлення з розетки електромережі.
- Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджено, він має замінитися лише компанією «Філіпс» або її представником сервісу, оскільки потрібні спеціальні інструменти та/ чи запасні частини.
- Збережіть цю інструкцію для подальшого користування.



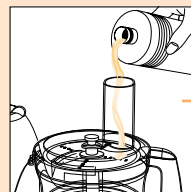
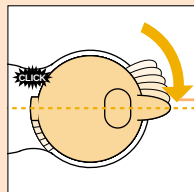
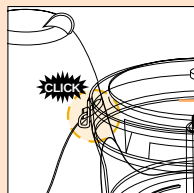
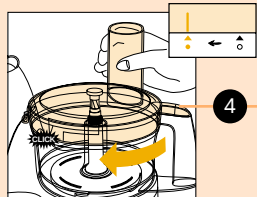
Встановлення чаші приладу (В) (мал. 2)

- Поставте чашу на кухонний комбайн так, як зображено (1);
- Поверніть ручку у напрямі стрілки до упору; ви маєте почути «Клац!» (2)



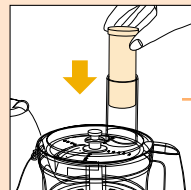
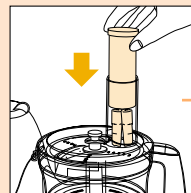
Встановлення кришки (С)

- Поставте кришку так, як зображено на мал. 3
- З деяким зусиллям поверніть кришку у напрямку стрілки до упору; ви маєте почути «Клац!» (мал. 4 - 5).
- Впевніться, що мітка на кришці та стрілка на чаші приладу точно співпали. Тепер виступ кришки закриє отвір у ручці чаші приладу (мал. 6).



Горловина для продуктів (L) та товчачик (М)

- Горловиною для продуктів можна скористатися для додавання рідини та твердих інгредієнтів (мал. 7).
- Для проштовхування інгредієнтів через горловину користуйтеся товчачиком (мал. 8).
- Під час роботи товчачик можна тримати у горловині замість пробки. Це дасть можливість уникнути розпліскування через горловину та появи бризок (мал. 9).

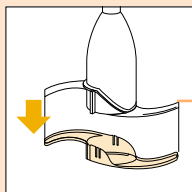


Вмонтований запобіжний пристрій

Блок електродвигуна та кришка (С) мають мітки. Прилад працюватиме лише тоді, коли стрілка на блоці електродвигуна співпадає з міткою на кришці. У цьому положенні виступ кришки (Е) закриватиме отвір у чаші приладу.

Як користуватись приладом

Зверніть увагу: Прилад працюватиме тільки тоді, коли чашу (В) та кришку (С) встановлено на блок електродвигуна у відповідності до інструкцій у цьому буклеті. Поставте регулятор швидкості (N) в положення, зазначене у таблицях на стор. 134, 135 та 136 та ввімкніть прилад. Якщо у вас є сумніви щодо правильної швидкості, завжди вибирайте найвищу (положення «2»).



10

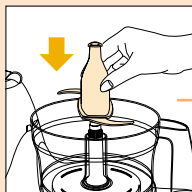
Ніж (G) §

Будьте обережні: леза ножа дуже гострі!

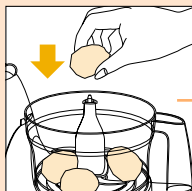
- Металевий ніж придатний для подрібнення, змішування, перемішування, виготовлення пюре та приготування тіста для кондитерських з борошна та бездріжджового тіста.
- Зніміть з ножа захисний ковпачок (мал. 10)
- Встановіть чашу приладу на блок електродвигуна (мал. 2) і поставте ніж на вал приводу (мал. 11).
- Покладіть інгредієнти у чашу приладу (мал. 12).
- Зафіксуйте кришку на чаші приладу та поставте товкачик у горловину для продуктів.
- Поставте регулятор швидкості (N) в положення, зазначене у таблицях на стор. 13 - 15 та ввімкніть прилад. Якщо у вас є сумніви щодо правильної швидкості, завжди вибирайте найвищу (положення «2»).
- Застосування/ рецепти, які наведено у таблиці, будуть готові через 10-60 сек.

Поради:

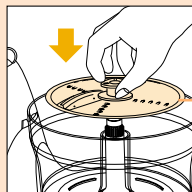
- Великі шматки краще не подрібнювати цим ножем; перед внесенням до кухонного комбайну їх треба попередньо порізати кухонним ножем на кубики розміром приблизно розміром 3 см.
- Прилад подрібнює продукти дуже швидко; щоб уникнути надто сильного подрібнення, вмикайте прилад на короткий час і робіть те ж саме тоді, коли користуєтесь режимом «М».
- Під час подрібнення (твердих) сирів слідкуйте за тим, щоб прилад не працював надто довго. Якщо таке станеться, то сир може нагрітися і почне танути; в ньому також можуть утворитись грудочки.



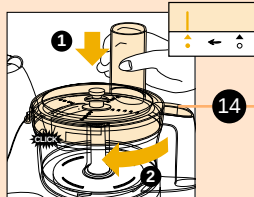
11



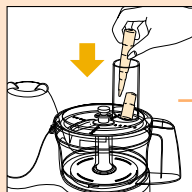
12



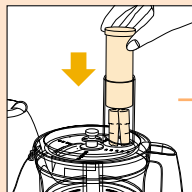
13



14



15



16

- Якщо продукти налипають на металевий ніж або якщо частинки продуктів прилипають до внутрішньої поверхні посуду:
 - спочатку вимкніть прилад;
 - зніміть з чаші приладу кришку;
 - зніміть продукти з металевого ножа чи видаліть їх з посуду за допомогою лопаточки.

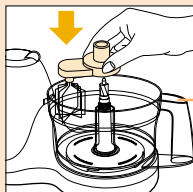
- Не подрібнюйте дуже тверді інгредієнти типу кавових зерен, мускатних горіхів та кубиків льоду: вони затуплюють металевий ніж. Зверніться до таблиці за відповідною швидкістю та установками.

Диск-шатківниця/ тертка (H) ⊕

Будьте обережні: леза диску дуже гострі!

З цієї причини завжди тримайте диск за пластикову деталь у центрі.

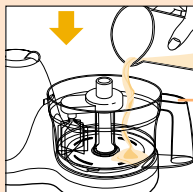
- Встановіть чашу приладу на блок електродвигуна (мал. 2).
- Встановіть диск-шатківницю або диск-тертку на місце (мал. 13)
- Встановіть кришку на чашу приладу (мал. 14).
- Подайте інгредієнти у горловину для продуктів (мал. 15).
- Поставте товкачик на верхню частину продуктів та злегка натисніть.
- Для натирання на тертці та шаткування ставте регулятор швидкості у положення «2» (максимальна швидкість).
- Якщо ви бажаєте порізати м'які овочі або фрукти, то також можете вибрати менше значення швидкості. Див. таблицю.
- Простовхніть продукти вниз за допомогою товкачика, докладаючи постійного та помірному тиску (мал. 16).



17

Корисні поради

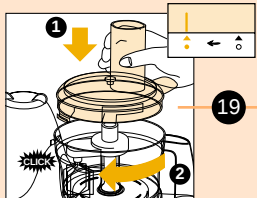
- Попередньо поріжте великі шматки так, щоб вони проходили у горловину.
- Для досягнення найкращих результатів рівномірно заповнюйте горловину.
- Під час обробки великих кількостей продуктів за один раз обробляйте невеликі порції, а між порціями спорожняйте чашу приладу.



18

Збивачка (I) ⚡

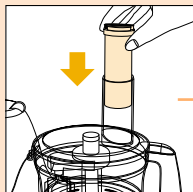
- Збивачка придатна для приготування збитих яєць, білків яєць, «глазурі» для десертів, пудингу миттєвого приготування та подвійних вершків



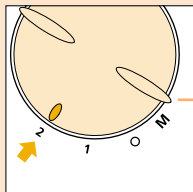
19

Не користуйтеся збивачкою для приготування бездріжджового рідкого тіста або суміші для торта!

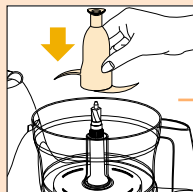
- Спочатку поставте чашу приладу на блок електродвигуна (мал. 2) та прилаштуйте збивачку на вал приводу (мал. 17).
- Помістіть у чашу інгредієнти (мал. 18) та зафіксуйте на чаші кришку (мал. 19).
- Поставте товчачик у горловину для продуктів, щоб її закрити (мал. 20).
- Поставте регулятор швидкості (N) в положення, зазначене у таблиці, та ввімкніть прилад. Якщо у вас є сумніви щодо правильної швидкості, завжди вибирайте найвищу (положення «2») (мал. 21).
- Застосування/ рецепти, які наведено у таблиці, будуть готові через 2 - 5 хвилин.



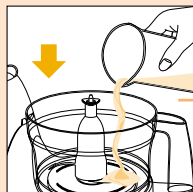
20



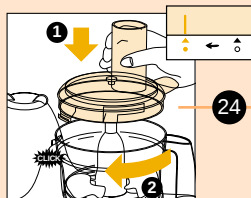
21



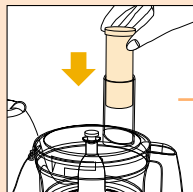
22



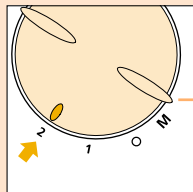
23



24



25



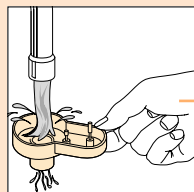
26

Пристрій для розмішування (J) ⚡

- Пристрій для розмішування можна використовувати для вимішування опари для хліба, а також для змішування бездріжджового тіста та сумішей для торта.
- Спочатку поставте чашу приладу на блок електродвигуна (мал. 2) та прилаштуйте пристрій для розмішування на вал приводу (мал. 22).
- Помістіть у чашу інгредієнти (мал. 23) та зафіксуйте на чаші кришку (мал. 24).
- Поставте товчачик у горловину для продуктів, щоб її перекрити (мал. 25).
- Поставте регулятор швидкості (N) в положення «2» (максимальна швидкість). Дріжджове тісто, бездріжджове тісто та суміші для торта будуть готові за 1 - 3 хвилини.

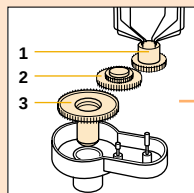
Чищення

- Перед чищенням корпусу електродвигуна завжди виймайте штепсель шнура живлення з розетки електромережі.
- Блок електродвигуна можна чистити вологою тканиною. Ніколи не занурюйте його у воду. Ніколи не лейте на нього воду.
- Одразу ж після користування вийміть деталі, що контактували з продуктами, гарячою водою з додаванням миючого засобу.
- Дуже обережно чистіть металевий ніж та диски (шатківницю та тертку): їх леза дуже гострі!
- Слідкуйте, щоб леза ножа та дисків не контактували з твердими об'єктами, оскільки це може затупити леза.

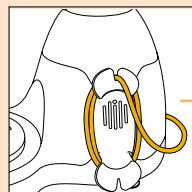


27

- Для ретельного чищення можна легко розібрати зубчастий механізм збивачки (мал. 27 - 28).
- Деякі інгредієнти можуть викликати знебарвлення поверхні приладдя. Це не має негативних наслідків. Як правило, знебарвлення через деякий час минає.



28



29

- Обмотайте шнур живлення (надлишок шнура живлення) навколо бобіни у задній частині приладу (мал. 29).

Інгредієнти	Макс. кількість	Установка швидкості	Приладдя	Процедура	Застосування
яблука , морква, селера — натирання на тертці, шаткування	500 г	2 / M	⊕	Порізати фрукти/ овочі на шматки, що проходять у горловину. Наповніть горловину шматочками та потріть їх, м'яко продавлюючи товкачиком	Салати, сирі овочі
Панірувальні сухарі	100 г	2	⌘	Використовуйте сухий, крихкий хліб	Страви, покриті сухарями; страви, смажені у сухарях
Розмішування вершкового масла	300 г	2	⌘	Для одержання кращих результатів користуйтеся м'яким маслом	Десерти, борошняні кондитерські вироби, глазури.
Сир (пармезан) — натирання	200 г	2	⊕	Скористайтесь куском пармезану без скоринки і поріжте його на шматки, що проходять у горловину	Гарнірування, супи, соуси, страви, смажені у тертому сирі
Сир (гоуда) — натирання	200 г	1	⊕	Поріжте сир на шматки, що проходять у горловину. Обережно продавть товкачиком	соуси, піцца, страви, смажені у тертому сирі, фондю

Інгредієнти	Макс. кількість	Установка Приладдя швидкості		Процедура	Застосування
Шоколад — подрібнення	200 г	2 / M	☞	Використовуйте твердий, чистий шоколад. Розламайте на шматочки розміром 2 см. Перші кілька секунд скористайтесь режимом «М», Після цього – ввімкніть максимальну швидкість для дуже тонкого подрібнення.	Гарніри, соуси, кондвироби з борошна, мус
Тісто (домашні торти, пироги, яблука, запечені у тісті) – розмішування	300г борошна	2	☞	Скористайтесь холодним маргарином та холодною водою. Насипте до чаші приладу борошно і додайте маргарин, порізаний кубиками 2 см. Розмішуйте на максимальній швидкості, доки тісто не стане кришитися, потім додайте води, розмішуючи тісто. Зупиніться, як тільки тісто почне перетворюватися на кулю. Перед подальшою обробкою дайте тісту охолонути	Фруктові домашні торти, яблука, запечені у тісті, пироги, пироги з заварним кремом та начинкою.
Тісто (хліб) – розмішування	700 г борошна	2	☞	Змішайте дріжджі з цукром у теплій воді. Додайте борошно, масло та сіль, і розмішайте тісто приблизно 90 секунд. Залиште його на 30 хвилин підходити.	Хліб
Тісто (піцца) – розмішування	700 г борошна	2	☞ / ☞	Та ж сама процедура, що й для тіста для хліба. Розмішуйте тісто приблизно 1 хвилину	Піцца, домашні торти
Дріжджове тісто – розмішування	700 г борошна	2	☞	Спочатку розведіть дріжджі у теплому молоці з невеликою кількістю цукру. Додайте борошно, цукор, сіль, яйця та м'який маргарин. Розмішуйте тісто, аж поки воно не перестане липнути до чаші (приблизно 1 хвилину) Залиште його підходити на 30 хвилин	Розкішний хліб
Тісто (пісочне) – розмішування	500 г борошна	2	☞	Скористайтесь маргарином, порізаним кубиками розміром 2 см. Покладіть усі інгредієнти у чашу приладу і розмішуйте, доки тісто не почне перетворюватися на кулю. Перед подальшою обробкою дайте тісту охолонути	Яблучні пироги, солодкі бісквіти, відкриті фруктові пироги
Яйця – збивання яєчного білка	білок з 4 яєць	2	🌀	Використовуйте яйця, що мають кімнатну температуру. Примітка: використовуйте принаймні два білки	Пудинги, суфле, меренги.
Фрукти (наприклад, яблука, персики, ананаси) — подрібнення	500 г	M	☞	Порада: використовуйте трохи лимонного соку, щоб уникнути знебарвлення.	Салати
Зелень (наприклад, петрушка) — подрібнення	мін. 75 г	2 / M	☞	Перед подрібненням зелень треба помити та висушити	Салати, супи, гарніри, пікантне вершкове масло
Цибуля- порей, огірки, морква – шаткування	мін 1 штука	2 / M	⊕	Наповніть горловину цибулею, шматочками огірка чи моркви і обережно продавть товчачиком	Супи, салати, пироги з начинкою

Інгредієнти	Макс. кількість	Установка швидкості	Приладдя	Процедура	Застосування
Майонез - emulziranje	3 яйця	1 - 2	☞	Використовуйте інгредієнти кімнатної температури. Примітка: Використовуйте щонайменше одне велике яйце або два малих, або два великі яєчні жовтки.	Смажена картопляна стружка, фондю та соуси для шашликів. Смажена картопляна стружка, фондю та соуси для шашликів.
М'ясо, риба, птиця — пісна яловичина	500 г	2 / M	☞	Спочатку видаліть сухожилля, кістки, рибні кістки включно. Поріжте м'ясо/рибу на кубики розміром 3 см. Для більш грубих результатів скористайтесь положенням «М».	Біфштекс у гірчи- чному соусі, гамбу- ргери. Рублене м'ясо
— (з шарами жиру)	400 г	2 / M	☞		
Суміш (бісквіт) — збивання білків	3 яйця	2 / 1	☞/☞	Інгредієнти кімнатної температури. Спочатку збийте суміш яєць та цукру на максимальній швидкості до стану нееластич-ності. Додайте просіяне борошно. Продовжуйте ретельно збивати на швидкості 1	Бісквітний торт, швейцарський рулет, кондвироби з борошна
Суміш (торти) — змішування	4 яйця	2	☞	Інгредієнти кімнатної температури. Спочатку змішайте пом'яшене масло з цукром, поки суміш не стане однорідною та густою. Після цього додайте молоко, яйця та борошно у відповідних кількостях	Різноманітні торти
Горіхи — подрібнення	250 г	2 / M	☞	Скористайтесь режимом M для грубого подрібнення або макси-мальною швидкістю для тонкого.	Салати, хліб, здо- бне тісто з мигда- лем, пудинги
Цибуля — подрібнення — нарізання кружальцями	500 г 500 г	2 / M 2 / M	☞ ⊕	Почистити цибулину і порізати її на 4 частини. Примітка: вико- ристовуйте принаймні 100 г продукту	Салати, готова їжа
Картопля (варена) — приготування пюре	750 г	1 - 2	☞		
Супи — змішування	500 мл	2	☞	Використовуйте варені овочі	Супи, соуси
Овочі — подрібнення	500 г	2	☞	Попередньо порізати на кубики розміром 3 см і подрібнити за допомогою ножа	Супи, сирі овочі, салати
Збиті вершки — збивання	400 мл	1	☞	Користуйтеся вершками, які було охолоджено до температури холо-дильника. Обробляйте, принаймні, 125 мл.	Прикраси, креми, суміші для моро-зива, кондвироби з борошна.

Частини

Стандартним приладдям є наступне:

- Чаша приладу (B)
- Кришка (C)
- Металевий ніж (G) 
- Диск-шатківниця/ тертка (H) 
- Збивачка (I) 
- Пристрій для розмішування (J) 
- Товкачик (M)
- Лопаточка (P)

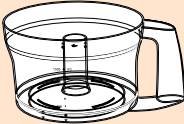
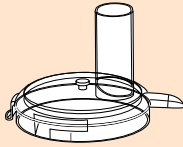
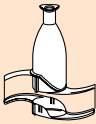
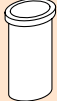
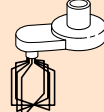
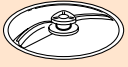
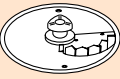
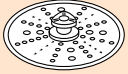
Може постачатися також наступне додаткове приладдя:

- Диск-шатківниця (двосторонній) (№ 4203 065 61950) 
- Диск-тертка (двосторонній, грубий) (№ 4203 065 61970) 
- Диск-тертка (двосторонній, дрібний) (№ 4203 065 61960) 
- Диск для натирання картоплі (№ 4203 065 61840)
- Односторонній диск-шатківниця для картоплі соломкою та, наприклад, брукви HR 2912 (№ 4203 065 61830)
- Футляр для дисків HR 2922 (№ 4203 065 61860)

Зверніться до вашого постачальника з запитом, чи це приладдя є у вашій країні.

Якщо ви бажаєте замовити додаткові частини чи частини на заміну, прохання посилатися на відповідний сервісний номер та/ чи номер типу.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4822 418 10343	4822 442 01336	4203 065 61930
		
4203 065 61990	4203 065 62000	4203 065 61940
		
4203 065 61980	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4203 065 61970	4203 065 61830	4203 065 61960
		
4203 065 61860		4203 065 61840

Рецепти

Майонез

2	яйця
2 айні ложкич	гірчиці
1 чайна ложка	солі
	перець за смаком
3 чайні ложки	лимонного соку
500 мл	олії

Інгредієнти мають бути кімнатної температури!

Покладіть яйця, гірчицю, сіль, перець та лимонний сік у чашу приладу.

Перемішайте за допомогою ножа, а потім поступово додавайте олію через горловину, не зупиняючи обертання ножа.

Поради:

Для гірчичного соусу: додайте петрушку, корнішони та круто зварені яйця.

Для соусу-коктейля: додайте 30 мл сметани, трішечки віскі, 2 столові ложки томатної пасти та трохи імбирного сиропу до 100 мл майонезу.

Шоколадний/ ванільний торт

(для листа для випікання розміром приблизно 30 см).

250 г	м'якого масла
250 г	цукру
250 г	борошна, що підходить саме
5	яєць
1	дрібку солі
2	саше ванільного цукру або кілька крапель ванільної есенції
25 г	какао
15 г	цукру
75 мл	води

Покладіть масло, цукор та ванільний цукор у чашу приладу та змішайте інгредієнти на максимальній швидкості, поки суміш стане білою та

однорідною. По одному домішайте яйця. Наступне яйце додавайте лише після повного розмішування попереднього.

Через сито додайте до суміші борошно та сіль і ввімкніть прилад на середній швидкості.

Додайте та змішайте какао, цукор та воду до одержання однорідної суміші.

Перекладіть половину суміші для торта у інший посуд.

Додайте масу з какао до суміші у кухонному комбайні та розмішайте її на середній швидкості.

Викладіть на лист для випікання по черзі шари шоколаду та суміші тіста.

Вирівняйте поверхню.

Випікайте торт у центрі попередньо нагрітої духовки (150C) протягом 60 - 75 хвилин.

Поради:

Щоб одержати «мрамуровий» торт, перекладіть половину суміші до іншого посуду і розмішайте. Додайте 2 столові ложки (без «гірки») порошку какао.

Викладіть на лист для випікання шоколадну суміш, а зверху – суміш тіста.

За допомогою виделки чи ложки створіть у суміші «завихрення», щоб досягти ефекту «мрамру».

Піцца 🍷 🍷

(на три круглі піцци)

400 г	звичайного борошна
40 мл	олії
1 чайна ложка	цукру
1 чайна ложка	солі
1 саше	сухих дріжджів
240 мл	води

Для прикраси:

1	цибулина
2	зубчики часнику
2	повні столові ложки оливкового масла.
400 мл	протертих через сито помідорів
2 чайні ложки	італійської зелені (сухої або свіжої), сіль, перець та трохи цукру.

Інгредієнти для начинки: оливки, салямі, артишоки, гриби, анчоуси, сир «мо-зарелла», перець, тертий дозрілий сир, шинка та оливкова олія до смаку.

Налийте у чашу приладу воду, додайте дріжджі та цукор та змішуйте інгредієнти приблизно 15 секунд за допомогою пристрою для перемішування.

Додайте борошно, олію та сіль і перемішайте тісто на максимальній швидкості приблизно протягом 1 хвилини.

Зробіть з тіста кулю і перекладіть її в посудину. Накрийте посудину вологою тканиною і залиште тісто підходити у теплому місці приблизно на 45 хвилин. Скористайтесь ножом для подрібнення цибулі та часнику і підсмажте до прозорості.

Додайте протерті через сито помідори та зелень і тримайте на слабкому вогні приблизно 10 хвилин.

Додайте сіль, перець та цукор за смаком.

Дайте соусу охолонути.

Нагрійте духовку до 250C.

Розкачайте тісто на посипаній борошном робочій поверхні та зробіть три круглі плескачі.

Перекладіть тісто на змащений жиром лист для випікання.

Розподіліть по піццях соус, покладіть зверху окремі інгредієнти, посипте зверху тертим сиром та полийте невеликою кількістю оливкової олії.

Випікайте 12 - 15 хвилин.

Якщо хочете зробити піццу більшого розміру, пам'ятайте, що максимальна

кількість борошна, яку ви можете обробити у кухонному комбайні, становить 700 г (загальна кількість тіста – 1,2 кг).

Білий хліб 🍷

(для листа для випікання розміром приблизно у 30 см)

500 г	navadne moka
15 г	масла
25 г	свіжих дріжджів (або 20 г сухих), приблизно 260 мл води
10 г	солі
10 г	цукру

Встановіть пристрій для розмішування

Насипте борошно у чашу приладу, додайте сіль, цукор та масло. Додайте дріжджі та воду. Поставте кришку без товчачика. Виберіть максимальну швидкість і розмішуйте тісто протягом приблизно 2 хвилин. Витягніть тісто з чаші кухонного комбайна і помістіть його у широкий посуд. Накрийте вологою тканиною і дайте тісту підійти у теплому місці протягом 20 хвилин.

Після того, як тісто підійде, вимісіть його і зробіть з нього кулю. Залиште підходити ще протягом 20 хвилин.

Ще раз вимісіть тісто і залиште підходити ще на 20 хвилин.

Вимісіть ще раз і розкачайте.

Перекладіть тісто на змащений жиром лист для випікання, залиште підійти ще на 45 хвилин, після чого випікайте у нижній частині попередньо нагрітої духовки протягом приблизно 35 хвилин (225C).

Якщо ви бажаєте зробити більшу буханку хліба, пам'ятайте, що максимальна кількість борошна, яку ви можете обробити у кухонному комбайні, становить 700 г (загальна кількість тіста – 1,2 кг).

Салат з моркви

(на 6 осіб)

1	<i>невелика цибулина</i>
2 столові ложки (без «гірки»)	<i>імбирного сиропу</i>
2 столові ложки (без «гірки»)	<i>лимонного соку</i>
½ чайної ложки	<i>солі</i>
½ чайної ложки	<i>імбиру</i>
6 столових ложок (без «гірки»)	<i>рослинної олії</i>
600 г	<i>моркви</i>

Подрібніть цибулю у кухонному комбайні за допомогою ножа. Додайте імбирний сироп, лимонний сік, сіль та олію і змішайте інгредієнти протягом кількох секунд на швидкості «1». Замініть ніж на грубий диск-тертку. Почистіть моркву і поріжте її на шматочки розміром приблизно 3 см. Насипте шматочки моркви у горловину для продуктів і потріть їх поверх імбирної приправи. Кілька разів струсніть салат у чаші.

Запечена картопля

(гарнір для 4 осіб)

10 г	<i>масла</i>
750 г	<i>чищеної картоплі</i>
250 мл	<i>збитих вершків</i>
150 мл	<i>молока</i>
	<i>дрібка мускатних горіхів, сіль та перець</i>

Нагрійте духовку до 180C. Змішайте вершки, мускатний горіх, сіль та перець за допомогою ножа. Змастіть маслом жаростійкий посуд. Поріжте картоплю за допомогою тонкого диску-шатківниці на суміш у чаші приладу. Ретельно розмішайте рукою, щоб картопля покрилася сумішшю. Розкладіть картоплю шарами у змащеному жиром жаростійкому посуді і вилийте зверху решту вершкової суміші. Випікайте страву у духовці приблизно 60 хвилин, аж поки картопля зверху не підрум'яниться.

Поради:

До суміші можна додати часник, порізану та підсмажену цибулю, шматочки шинки. Перед внесенням картоплі до духовки посипте зверху трохи потертого сиру. Молоду картоплю слід готувати у духовці на 15 хвилин довше.

Млинці

(на 4-5 осіб)

200 г	<i>борошна</i>
	<i>дрібку солі</i>
3	<i>яйця</i>
500 мл	<i>молока</i>
	<i>масло</i>

Налийте до чаші приладу молоко, додайте борошно, сіль та яйця. Розмішайте збивачкою на малій швидкості до одержання однорідного рідкого тіста. Вилийте трохи тіста на гарячу сковорідку з розтопленим маслом і підсмажте млинці з обох боків.

Поради:

Млинці можна зробити з джемом, абрикосовою підливкою чи з шинкою, сиром або грибами.

Молочний коктейль § (на 2 -3 порції)

200 г	свіжих фруктів (наприклад, полуниця, малина, банани)
1 чайна ложка	лимонного соку
	цукор чи мед за смаком
200 мл	холодного молока
2	мірні ложки ванільного морозива.

Зробіть у чаші приладу пюре з фруктів разом з лимонним соком, цукром чи медом.

Додайте молоко та морозиво і розмішуйте, аж поки суміш почне пінітися.

Поради:

Замість свіжих фруктів можна скористатися 2 столовими ложками (без «гірки») міцної кави та 2 столовими ложками какао.

Ванільне морозиво замініть «мокко» або шоколадним морозивом.

Дитяче харчування § (4 порції)

100 г	м'яса (курча, яловичина)
200 г	моркви
130 г	картоплі
4 столові ложки	масла або кукурудзяної олії.

Поріжте помиту та почищену моркву на шматочки розміром 2 см і варіть протягом 20 хвилин.

Зваріть нечищену картоплю та м'ясо

Покладіть варену моркву у чашу приладу.

Поріжте почищену картоплю та м'ясо на шматочки розміром 4 см і також покладіть їх до чаші приладу.

Додайте масло чи кукурудзяну олію та приблизно 200 мл рідини, що лишилася після варіння моркви.

Змішуйте інгредієнти протягом 30 секунд на максимальній швидкості.

Суп з капусти брокколі § ⊕ (на 4 особи)

50 г	дозрілого сиру гоуда
300 г	вареної капусти брокколі (черешки та окремі квітки), рідина після варіння брокколі
2	варені картоплини, порізані шматочками.
2	кубики м'ясного бульйону
2 столові ложки	збитих вершків
	каррі, сіль, перець, мускатний горіх

Потріть сир.

Покладіть у чашу приладу варену брокколі та шматочки вареної картоплі, додайте трохи рідини від варіння брокколі, і перемішайте за допомогою ножа на максимальній швидкості.

Долийте решту рідини від варіння брокколі до рівня 750 мл.

Покладіть у суп кубики м'ясного бульйону.

Перелийте суп у широку посудину і, розмішуючи, доведіть до кипіння.

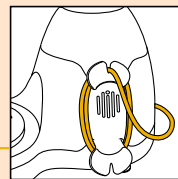
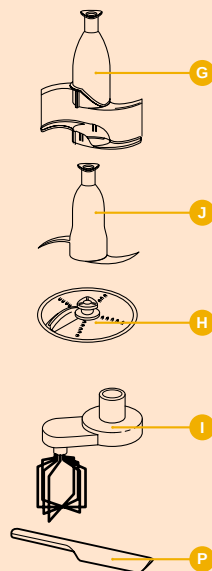
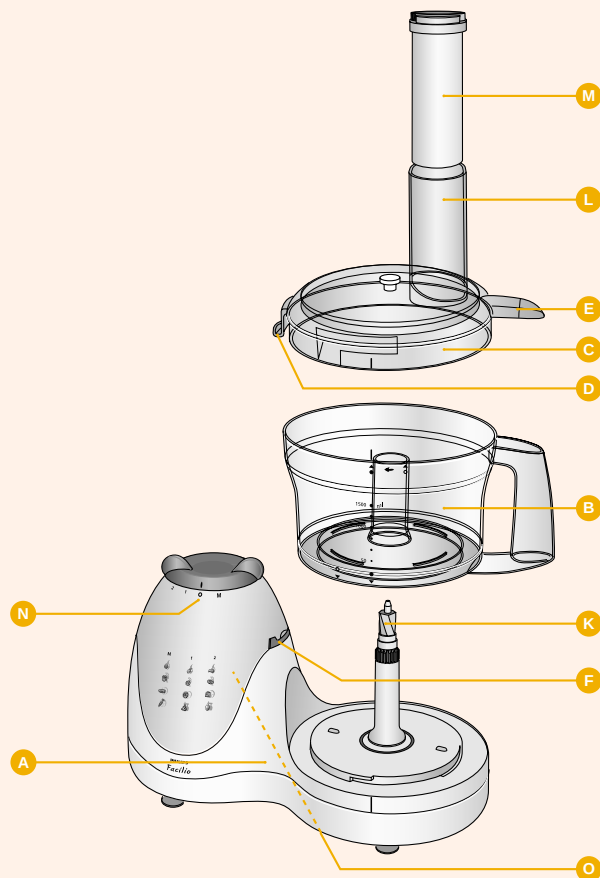
Розмішайте у супі потертий сир і приправте каррі, сіллю, перцем та мускатним горіхом.

Додайте вершки.

Ви не задоволені тим, як працює прилад?

Якщо прилад працює не так, як ви сподівалися, зверніться до наведеної нижче таблиці і прочитайте відповідні розділи інструкції з користування.

Проблема	Можливе рішення
Вимикач не працює	Поверніть чашу приладу та/ чи кришку у вказаному напрямі (має почутися «Клац!»). Впевніться, що стрілки на чаші та на приладі, а також стрілки на чаші приладу на кришці співпадають одна з одною (див. мал. 2 та 6).
Прилад раптово перестав працювати	Можливо, спрацювала запобіжна система, яка вимкнула живлення приладу внаслідок його перегрівання: - Витягніть штепсель шнура живлення з розетки електромережі; - Поставте вимикач у положення «О» - Дайте приладові охолонути протягом 15 хвилин; - Вставте штепсель шнура живлення у розетку електромережі; - Ввімкніть прилад знову. Якщо система автоматичного вимикання спрацює часто, прохання звернутися до ділера компанії «Філіпс» або до сервісного центру компанії «Філіпс» у вашій країні.
Результати подрібнення, шаткування чи натирання не є оптимальними	Вибирайте відповідну швидкість. Зверніть увагу на відповідні позначки на приладі та у цій інструкції з користування.
Результати збивання білків яєць не є оптимальними.	Якщо необхідно, додайте трохи лимонного соку або солі
Результати збивання вершків не є оптимальними	Скористайтесь збивачкою. Обробляйте холодні вершки (приблизно 6С)
Збивачка ковзає чи згинається	Використовуйте збивачку лише для збивання вершків, яєць/ яєчних білків та рідин. Не користуйтеся нею для приготування рідкого тіста, суміші для торта чи тіста!
Під час розмішування тісто прилипає до стінок чаші	Ретельно виконуйте вказівки цієї інструкції з користування. Ніколи не додавайте надто багато води. Завжди користуйтеся приладдям, зазначеним у таблиці. Не перевищуйте вказаний час розмішування.



Opći opis (sl. 1)

- A** Motorna jedinica
- B** Posuda
- C** Pokrov posude
- D** Nosilac pokrova posude (uključuje i isključuje sigurnosni mehanizam)
- E** Jezičac (zatvara otvor na ručki posude)
- F** Ugrađeni sigurnosni mehanizam
- G** Opičica noža
- H** Disk za rezanje / ribanje (srednje / fino, dvostrani)
- I** Mlatilica
- J** Pribor za miješenje
- K** Pogonska osovina
- L** Lijevak
- M** Potiskivač
- N** Kontrola brzine
- O** = isključeno
- 1-2** = promjenjiva kontrola brzine
- 1** = najmanja brzina;
- 2** = najveća brzina)
- M** = Moment/Pulse tipka (aparatus se isključuje kada pustite tipku)
- O** Zakačka za mrežni kabel (za pričvršćivanje smotanog mrežnog kabela)
- P** Lopatica

Sustav automatskog prekida napajanja

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ove upute.

Kako bi se spriječio oštećenje zbog pregrijavanja, Vaš aparat je opremljen sustavom automatskog prekida napajanja. U slučaju pregrijavanja ovaj sustav će automatski prekinuti dovod napajanja u aparat. Slijedite li dolje navedene upute, aparat možete ponovno uključiti nakon što ste ga pustili da se hladi 15 minuta.

Ako Vaš aparat iznenada prestane raditi

- Izvucite mrežni kabel iz zidne utičnice.
- Zakrenite preklopku na položaj **O**
- Pustite aparat da se hladi 15 minuta
- Utaknite mrežni kabel u zidnu utičnicu
- Ponovo uključite aparat

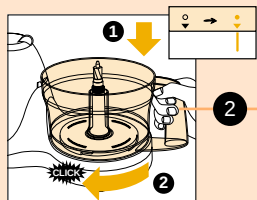
Molimo da se obratite Philips-ovom dobavljaču ili ovlaštenom servisu ako se sustav automatskog prekida napajanja prečesto uključuje.

Oznake na aparatu

S lijeve strane simbola na aparatu koji predstavljaju razne funkcije, naći ćete oznaku dodatnog pribora koji se koristi. Iznad tih oznaka nalaze se oznake prikladne brzine kojom se određena radnja treba odvijati: **M** (= pulsno podebljenje) ili brzine od **1** do **2** (pogledajte tablice na str. 148, 149 i 150).

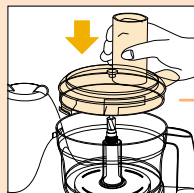
Važno

- Prije korištenja aparata pročitajte upute za uporabu i pogledajte ilustracije.
- Prije svakog korištenja nožea, skinite zaštitni omotač.
- Budite vrlo pažljivi kod rukovanja općicom nožea, nožem miksera i diskovima za rezanje / ribanje. Ti dijelovi su vrlo optri!
- Prije prvog korištenja aparata temeljito očistite dijelove koji će doći u dodir s hranom.
- Pokrov posude zakrenite udesno. Ugrađeni sigurnosni mehanizam će se sada deblokirati i moći ćete uključiti aparat.
- Nikada ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Nikada ne dozvolite djeci da rukuju aparatom.
- Pri mijenjanju tekućina, nemojte puniti preko maksimalne razine označene na posudi (najviša linija skale)
- Nemojte stavljati veće količine namirnica i nemojte raditi duže nego što je to označeno u tablicama.
- Prije skidanja pokrova aparata pričekajte da se pokretni dijelovi zaustave.
- Nikada ne gurajte prste ili predmete (primjerice, lopaticu) u otvor za stavljanje namirnica dok aparat radi. U tu svrhu koristite samo potiskivač.
- Nikada ne uranjajte motornu jedinicu u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Također je ne perite.
- Nakon uporabe isključite aparat iz napajanja.
- Ako je oštećen mrežni kabel, potrebno je zamijeniti ga isključivo u ovlaštenom servisu jer su za zamjenu potrebni posebni alati i/ili dijelovi.
- »uvajte ove upute za uporabu jer će Vam i ubuduće trebati.



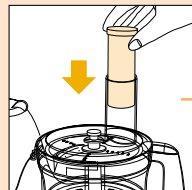
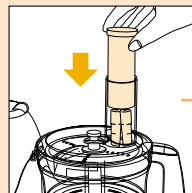
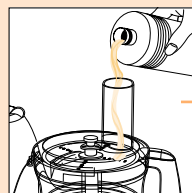
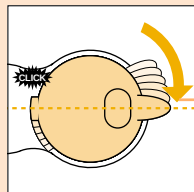
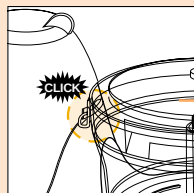
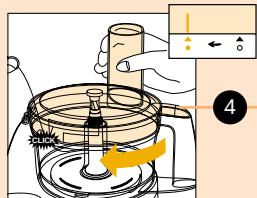
Postavljanje posude (B) (sl. 2)

- Postavite posudu na kuhinjski stroj kao što je prikazano (1)
- Zakrenite ručku u smjeru strelice dok se posuda ne bude mogla dalje pokretati, te dok ne začujete "klik" (2).



Stavljanje pokrova (C)

- Postavite pokrov na posudu kao što je prikazano na sl. 3.
- Zakrenite pokrov u smjeru strelice dok se ne bude mogao dalje pokretati, te dok ne začujete "klik" (sl. 4 - 5)
- Pazite da su oznaka na pokrovu i strelica na posudi nasuprot jedna drugoj. Jezičac pokrova će sada prekrivati otvor ručke posude (sl. 6).



Lijevak (L) i potiskivač (M)

- Lijevak se može koristiti za dodavanje tekućine i čvrstih sastojaka (sl. 7).
- Potiskivač koristite za potiskivanje sastojaka kroz lijevak (sl. 8).
- Potiskivač također možete koristiti da bi zatvorili lijevak dok aparat radi, kako bi spriječili kapanje tekućine iz lijevka (sl. 9).

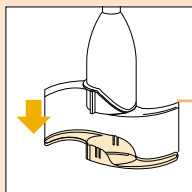
Ugrađeni sigurnosni mehanizam

Motorna jedinica, kao i pokrov (C), imaju na sebi oznake. Aparat će raditi samo ako se strelica na motornoj jedinici nalazi točno nasuprot oznaci na pokrovu (C) i na drugim dodatnim dijelovima. U tom položaju, jezičac pokrova (E) će prekriti otvor na ručki posude.

Rukovanje aparatom

Naputak: Aparat će raditi samo ako su posuda (B) i pokrov (C), položeni na motornu jedinicu u skladu s ovim uputama za uporabu.

Podesite kontrolu brzine (N) u položaj prikazan u tabelama na str. 148, 149 i 150 i uključite aparat. Niste li sigurni u pravu brzinu, uvijek izaberite najveću brzinu (podešavanje 2).

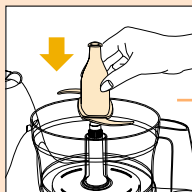


10

Opriča noæa (G) §

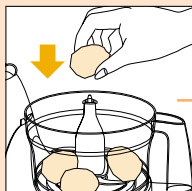
Budite oprezni: rubovi noæa za rezanje su vrlo optri!

- Noæ se moæe koristiti za sjeckanje, mijeðanje, drobljenje i pripremu dizanog tijesta, mrvica i prhkog tijesta.



11

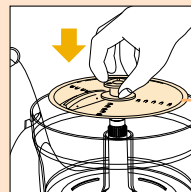
- Skinite zaštitni pokrov s noæa (sl. 10).
- Stavite posudu na motornu jedinicu (sl. 2) i uðvrstite noæ na pogonsku osovinu (sl. 11).
- Stavite sastojke u posudu (sl. 12)
- Uðvrstite pokrov na posudu i stavite potiskivač u lijevak.
- Podesite kontrolu brzine (N) u poloæaj prikazan na tabeli i uključite aparat. Niste li sigurni koju brzinu odabrati, podesite na najveću (poloæaj 2).
- Pripravci / recepti spomenuti u tabeli će biti gotovi nakon 10 - 60 sekundi.



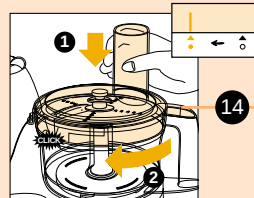
12

Savjeti:

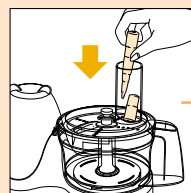
- Nije dobro previæete sitno nasjeckati sastojke; prije stavljanja u aparat nareæite ih u manje komadiće od oko 3 cm veliçine.
- Aparat reæe vrlo brzo; pustite ga da radi u kraćim vremenskim razmacima, s prekidima, tako æer kada koristite pulsno podeænje (M), kako bi sprijeçili da namirnice budu presitno isjeckane.
- Ne ostavljajte aparat da radi predugo kada sjeckate (tvrdi) sir; sir će se pregrijati, poçeti topiti i zgrupati.
- Ako se namirnice lijepe za noæ ili na unutrašnju stijenku posude:
 - iskljuçite aparat;
 - skinite pokrov s posude;
 - lopaticom ostruæite hranu s noæa ili



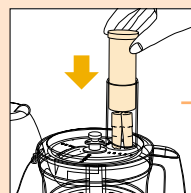
13



14



15



16

Disk za rezanje / ribanje (H) ⊕

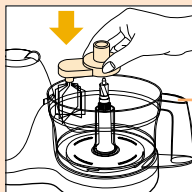
Budite oprezni: rubovi za rezanje su vrlo optri!

Disk draçite samo za plastični dio u sredini.

- Postavite posudu na motornu jedinicu (sl. 2).
- Postavite disk za rezanje ili ribanje na mjesto (sl. 13).
- Postavite pokrov na posudu (sl. 14).
- Stavite sastojke u lijevak (sl. 15).
- Lagano pritisnite potiskivač na sastojke u lijevku.
- Za ribanje i rezanje: podesite kontrolu brzine na poloæaj 2 (maksimalna brzina).
- æelite li rezati mekanu povrću ili voću, tako æer moæete odabrati manju brzinu. Pogledajte tablicu.
- Potiskivačem polako i èvrsto potisnite sastojke prema dolje (sl. 16).

Savjeti:

- Velike komade namirnica prethodno nareæite kako bi stali u lijevak.
- Za najbolje rezultate lijevak napunite jednakomjerno.
- Kod rezanja velikih koliçina namirnica, obraçujte ih u malim serijama i redovito praznite posudu izmeu serija.

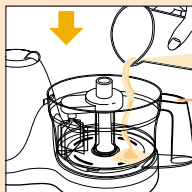


17

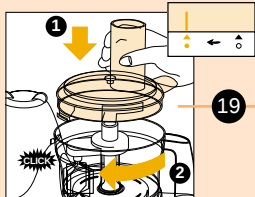
Mlatilica (I)

- Mlatilicu možete koristiti za tučenje jaja, bjelanjaka, preljeva za deserte, instant pudinge i tučeno vrhnje.

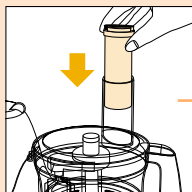
Mlatilicu ne koristite za izradu smjese za palašinke ili kolače!



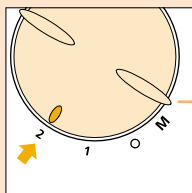
18



19

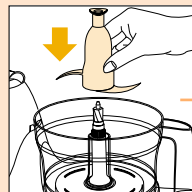


20

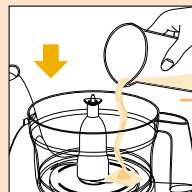


21

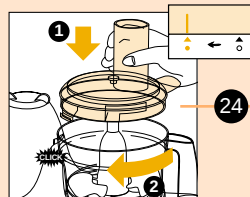
- Postavite posudu na motornu jedinicu (sl. 2) i učvrstite mlatilicu na pogonsku osovinu (sl. 17).
- Stavite sastojke u posudu (sl. 18) i pričvrstite pokrov (sl. 19).
- Stavite potiskivač u lijevak kako bi ga zatvorili (sl. 20).
- Podesite kontrolu brzine (N) na položaj prikazan u tabeli i uključite aparat. Niste li sigurni koju brzinu koristiti, odaberite najveću (položaj 2) (sl. 21).
- Pripravci / recepti navedeni u tabelama će biti gotovi nakon 2 - 5 minuta.



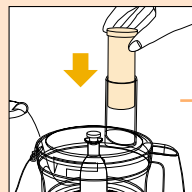
22



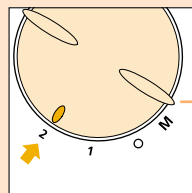
23



24



25



26

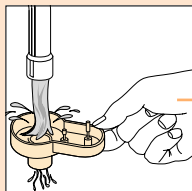
Pribor za mijesenje (J)

- Pribor za mijesenje se može koristiti za mijesenje tijesta za kruh i miješanje smjese za palašinke i smjese za kolače.

- Postavite posudu na motornu jedinicu (sl. 2) i učvrstite pribor za mijesenje na pogonsku osovinu (sl. 22).
- Stavite sastojke u posudu (sl. 23) i pričvrstite pokrov na posudu (sl. 24).
- Stavite potiskivač u lijevak kako bi ga zatvorili (sl. 25).
- Podesite kontrolu brzine (N) na položaj 2 (= maksimalna brzina) (sl. 26). Tijesto, smjesa za palašinke ili smjesa za kolače biti gotovi nakon 1 - 3 minute.

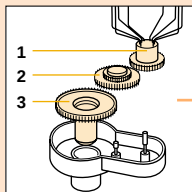
»Išćenje

- Uvijek isključite aparat iz struje prije čišćenja motorne jedinice.
- Motornu jedinicu možete čistiti vlažnom krpom. Ne uranjajte motornu jedinicu u vodu i ne ispirite je.
- Uvijek perite dijelove koji su bili u dodiru s hranom odmah nakon uporabe, vodom i sapunicom.
- Vrlo pažljivo čistite oprticu, pogonsku jedinicu noža miksera i disk za rezanje. Rubovi su vrlo oštri!
- Pazite da oprtice noževa i disk za rezanje ne dođu u dodir sa tvrdim predmetima: to ih može otupjeti.

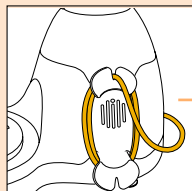


27

- Zupčanici mlatilice se mogu rastaviti i vrlo lako očistiti (sl. 27 - 28).
- Neki sastojci mogu uzrokovati promjene boje dijelova s kojima dolaze u dodir. Te promjene obično nestanu nakon nekog vremena.



28



29

- Omotajte mrežni kabel držeći na poleđini aparata (sl. 29).

Sastojci	Maks. količina	Podređenje brzine nastavaka	Postupak	Primjena	
Jabuke, mrkva, celer - ribanje/sjecanje	500 g	2 / M	⊕	Izrežite voće/povrće na manje komade kako bi stali u lijevak. Komadima napunite lijevak i ribajte ih lagano pritiskujući potiskivač.	Salate, sirovo povrće
Krušne mrvice - sjecanje	100 g	2	⊗	Koristite suhi, hrskavi kruh	Pohana jela, gratinirana jela
Krema od maslaca (creme au beurre)	300 g	2	⊗	Koristite meki maslac za laganu kremu.	Deserti, tijesto, preljevi
Sir (Parmezan) - ribanje	200 g	2	⊕	Koristite komadić Parmezana bez kore i narežite ga na komadiće kako bi stao u lijevak.	Garniranje, juhe, umaci, gratinirana jela
Sir (Gouda) - ribanje	200 g	1	⊕	Narežite sir na komadiće koji stanu u lijevak. Pažljivo pritisnite potiskivačem.	Umaci, pizze, gratinirana jela, fondu

Sastojci	Maks. količina	Podeπenje brzine nastavaka		Postupak	Primjena
»okolada - sjeckanje	200 g	2 / M	Ⓕ	Koristite tvrdi, čvrsti čokoladu. Stomite je na komadiće od 2 cm. Koristite pulsno podeπenje (M) prvih nekoliko sekundi i tada podesite na maks. brzinu kako bi je fino isjeckali.	Sarmiranje, umaci, tijesto, pudinzi, mousse
Tijesto (tart, pite, valjunci) - mijesenje	300 g braπna	2	Ⓕ	Koristite hladni margarin i hladnu vodu. U posudu stavite braπno i dodajte margarin izrezan na komadiće od 2 cm. Mijeπajte na maksimalnoj brzini dok tijesto ne postane grudasto i zatim, tijekom mijeπanja, dodajte hladnu vodu.Stanite Ćim se tijesto poĆinje pretvarati u loptu. Prije daljnje obrade pustite da se tijesto ohladi.	VoĆni kolaĀi, valjunci od jabuka, pite.
Tijesto (kruh) - mijesenje	700 g braπna	2	Ⓕ	Mijeπajte toplu vodu s kvascem i peĆerom. Dodajte braπno, maslac i sol, te mijesite tijesto oko 90 sekundi. Ostavite da se diæe na 30 minuta.	Kruh
Tijesto (pizza) - mijesenje	700 g braπna	2	Ⓕ / Ⓕ	Isti postupak kao za tijesto za kruh. Mijesite tijesto oko 1 minutu.	Pizze, kolaĀi
Tijesto (kvasac) - mijesenje	500 g braπna	2	Ⓕ	Prvo izmijeπajte kvasac, toplo mlijeko i malo peĆera. Dodajte braπno, peĆer, sol, jaja i meki margarin. Mijesite tijesto dok se ne prestane lijepiti za posudu (traje oko 1 minutu). Ostavite da se diæe na 30 minuta.	Kuglof
Tijesto (prhko) - mijesenje	500 g braπna	2	Ⓕ	Koristite hladni margarin, izrezan na komadiće od 2 cm. Stavite sve sastojke u posudu i mijesite dok se tijesto ne pretvori u loptu. Prije daljnje obrade dozvolite tijestu da se ohladi.	Pite od jabuka, slatki biskviti, kolaĀi s voĆem na vrhu
Bjelanjci - tuĆenje	4 jaja bjelanjci	2	Ⓕ	Koristite jaja na sobnoj temperaturi. Naputak: Koristite najmanje dva bjelanjka.	Pudinzi, nabujci, puslice
VoĆe (npr. jabuke, kruπke, banane) - sjeckanje - pire	500 g 700 g	M 5	Ⓕ Ⓕ	Savjet: dodajte malo limunova soka kako bi zadræali boju voĆa. Dodajte malo tekuĆine kako biste dobili meki pire.	Salate Umaci, dæemovi, pudinzi, djeĆja hrana
ZaĆinsko bilje (npr. perrin) - sjeckanje	75 g	2 / M	Ⓕ	ZaĆin(e) operite prije sjeckanja.	Umaci, juhe, garniranje, zaĆinjeni maslac
Poriluk, krastavci, mrkva - rezanje	min. 1 komad 3 jaja	2 / M	Ⓕ	Napunite lijevak porilukom, komadiĆima krastavaca ili mrkve i paĀeljivo pritisnite potiskivaĆem.	Juhe, salate Pomfrit, salate,

Sastojci	Maks. količina	Podešenje brzine nastavaka	Postupak	Primjena
Majoneza - emulgiranje		1 - 2		rolade, garniranje i umaci za roštilj
Meso, riba, perad - krto meso - masno meso	500 g 400 g 3 jaja	2 / M 2 / M	 	Tatarski odresci, hamburgeri, mljeveno meso
Smjesa (pijenasta) - tučenje	4 jaja	2 / 1		Pjenasti kolači, švicarske rolade, tijesto.
Smjesa (za kolač) - miksanje		2		Razni kolači
Orasi - sjeckanje	250 g			Salate, kruh, krema od lješnjaka, pudinzi
Luk - sjeckanje - rezanje	500 g 500 g	2 / M 2 / M	 	Salate, kuhana hrana
Krumpiri, kuhani - pire	750 g krumpira	1 - 2		Jela iz pečnice, pire
Juhe - miksanje	500 ml			Juhe, umaci
Povrće - sjeckanje	500 g	2		Juhe, sirovo povrće, salate
Tučeno vrhnje - tučenje	400 ml	1		Ukrasavanje, πlag, tijesto, sladoledne smjese
			Koristite vrhnje rashlaćeno u hladnjaku. Naputak: koristite najmanje 125 ml vrhnja.	

Dijelovi

Popis standardnih dijelova:

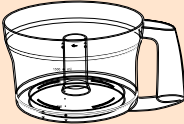
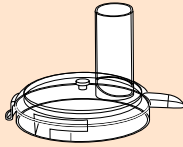
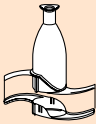
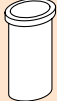
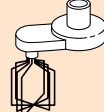
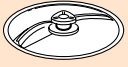
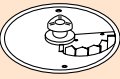
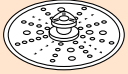
- Posuda (B)
- Pokrov (C)
- Nož (G) 
- Disk za rezanje / ribanje (H) 
- Mlatilica (I) 
- Dodaci za miješenje (J) 
- Potiskivač (M)
- Lopatica (P)

Popis dodatno pribavljivih dijelova:

- Disk za rezanje  (dvostrani) (n(. 4203 065 61950)
- Disk za grubo ribanje  (dvostrani) (n(. 4203 065 61970)
- Disk za fino ribanje  (dvostrani) (n(. 4203 065 61960)
- Disk za ribanje krumpira (n(. 4203 065 61840)
- Jednostrani disk za rezanje pomfrita ili repe HR 2912 (n(. 4203 065 61830)
- Disk za pohranu diskova HR 2922 (n(. 4203 065 61860)

Raspitajte se kod dobavljača da li je ove dodatke također moguće nabaviti u Vašoj zemlji. Akoelite li naručiti dodatne dijelove ili ih zamijeniti, molimo da dobavljača obavijestite o servisnim brojevima i / ili broju modela.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4822 418 10343	4822 442 01336	4203 065 61930
		
4203 065 61990	4203 065 62000	4203 065 61940
		
4203 065 61980	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4203 065 61970	4203 065 61830	4203 065 61960
		
4203 065 61860		4203 065 61840

Recepti

Majoneza

2 jaja
2 male æliĖice goruice
1 mala æliĖica soli
papra
3 male æliĖice limunovog soka
500 ml ulja

Sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi!

Stavite jaja, goruicu, sol, papar i limunov sok u zdjelu. Mijećajte noæem dok se sol ne rastopi i postupno nalijevajte ulje kroz lijevak na rotirajući noæ.

Savjeti:

Za tartar umak: dodajte pertin, kisele krastavce i tvrdo kuhana jaja.

Za koktel umak: dodajte 30 ml vrhnja, malo viskija, 2 male æliĖice kreme od rajĖice i malo sirupa od æumbira u 100ml majoneze.

KolaĖ od Ėokolade/vanilije

(za posudu od oko 30 cm)

250 g mekog maslaca
250 g peĖera
250 g braćna za dizana tijesta
5 jaja
1 prstohvat soli
2 vreĖice vanilin peĖera ili nekoliko kapi esencije vanilije
25 g kaka
15 g peĖera
75 ml vode

Stavite maslac, peĖer i vanilin peĖer u posudu i mijećajte sastojke na maksimalnoj brzini dok smjesa ne bude bijela i kremasta. Umijećajte jedno po jedno jaje. Slijedeće jaje dodajte tek kada se prethodno

sasvim rastopilo u smjesi. Sipajte braćno i sol u smjesu dok aparat radi na srednjoj brzini. Umijećajte kakao, peĖer i vodu dok ne dobijete finu smjesu. Polovicu smjese za kolaĖ stavite u drugu posudu. Dodajte kakao kremu smjesi u posudi kuhinjskog stroja i mijećajte na srednjoj brzini. Ispunite posudu za kolaĖ dodatnim slojevima Ėokolade i obiĖne smjese. Poravnajte površinu. Pecite kolaĖ na sredini prethodno zagrijane peĖnice (150 °C) 60 do 75 minuta.

Savjet:

Za izradu mramornog kolaĖa, premjestite polovicu smjese za kolaĖ u drugu posudu i u nju umijećajte 2 ravne æliĖice prosijanog kakao praha. Stavite smjesu od Ėokolade u lim i preko nje prelijte obiĖnu smjesu. Vilicom ili æelicom mijećajte smjesu kako biste dobili "mramorni" efekt.

Pizza 🍷 🍷

(za 3 okrugle pizze)

400 g	običnog brãna
40 ml	ulja
1	mala ãliċica peċera
1	mala ãliċica soli
1	vreċica supenog kvasca
240 ml	vode

Za preljev:

1	luk
2	rẽnja ċepnjaka
2	ravne ãliċice maslinovog ulja
400 ml	prociċene rajċice
2	male ãliċice mijẽanih talijanskih zaċina (suhih ili svjẽih)
	sol, papar i malo peċera

Sastojke umijẽajte u umak: masline, salamu, artiċoke, gljive, inċune, Mozzarella sir, papriku, ribani zreli sir, πunku i maslinovo ulje prema ukusu.

Stavite vodu, kvasac i vodu u posudu i mijẽajte sastojke oko 15 sekundi, pomoċu pribora za mijesenje. Dodajte brãno, ulje i sol, te mijẽajte tijesto na maksimalnoj brzini oko 1 minute. Formirajte tijesto u kuglu i stavite ga u posudu. Prekrijte posudu vlãenom krpom i ostavite tijesto na toplom mjestu da se dĩe oko 45 minuta. Pomoċu nõa isjeckajte luk i ċepnjak, te prãite dok ne porumeni. Dodajte procijẽene rajċice i zaċine, te pustite da kljuċa oko 10 minuta. Formirajte okus solju, paprom i peċerom. Pustite da se umak ohladi. Zagrijte peċenicu na 250 °C. Izvaljajte tijesto na povr̃ini posutoj brãnom i oblikujte tri kruga. Tijesto polõite u nauljenu posudu za peċenje. Prelijte umak po pizzama, stavite ãeljene sastojke na vrh, pospite malo ribanog sira i preko svega kapnite malo maslinovog ulja. Pecite 12 do 15 minuta.

Æelite li napraviti veċu pizzu, molimo imajte na umu da je maksimalna koliċina brãna koju mõete staviti u ovaj kuhinjski stroj 700 g (ukupno 1,2 kg tijesta).

Bijeli kruh 🍷

(za posudu od oko 30 cm)

500 g	običnog brãna
15 g	maslaca
25 g	svjẽeg kvasca (ili 20g supenog)
	oko 260ml vode
10 g	soli
10 g	peċera

Uċvrstite pribor za mijesenje. U posudu stavite brãno, sol, peċer i maslac. Dodajte kvasac i vodu. Zamijenite pokrov bez potiskivaċa. Odaberite maksimalnu brzinu i mijesite tijesto oko 2 minute. Izvadite tijesto iz posude kuhinjskog stroja i stavite ga u veliku zdjelu. Prekrijte vlãenom krpom i ostavite ga na toplom mjestu, da se dĩe oko 20 minuta. Nakon dizanja, izravnajte tijesto i oblikujte ga u kuglu. Ostavite da se dĩe joπ 20 minuta. Ponovo ga poravnajte i razvaljajte. Stavite tijesto u nauljenu posudu za peċenje i ostavite da se dĩe joπ 45 minuta, te pecite u donjem dijelu prethodno zagrijane peċenice oko 35 minuta (225 °C). Æelite li napraviti veċi kruh imajte na umu da je maksimalna koliċina brãna koju mõete staviti u ovaj kuhinjski stroj 700g (ukupno 1,2 kg tijesta).

Salata od mrkve

(za 6 osoba)

1 mali luk
2 ravne æliĖice æumbirovog sirupa
2 ravne æliĖice limunovog soka
½ male æliĖice soli
½ male æliĖice æumbira
6 ravnih æliĖica ulja
600 g mrkve

Nasjeckajte luk u kuhinjskom stroju, pomoĖu noĖa. Dodajte sirup od æumbira, limunov sok, sol i ulje i mijeĖajte sastojke nekoliko sekundi na brzini 1. Zamijenite noĖ diskom za grubo ribanje. OĖistite mrkvu i nareĖite je na komadiĖe od oko 6 cm. Stavite mrkvu u lijevak za stavljanje namirnica i ribajte je na dresing od æumbira. Stavite salatu u zdjelu.

ZapeĖeni krumpir

(prilog za 4 osobe)

10 g maslaca
750 g oguljenog krumpira
250 ml tuĖenog vrhnja
150 ml mlijeka
prstohvat muĖkatnog oratĖiĖa
sol i papar

Prethodno zagrijte peĖnicu na 180 °C. Miksajte vrhnje, mlijeko, muĖkatni oratĖiĖ, sol i papar pomoĖu noĖa. Posudu u kojoj Ėete peĖi namastite maslacem. NareĖite krumpire pomoĖu diska za fino rezanje na smjesu u posudi. RuĖno umijeĖajte krumpir u smjesu. SloĖite krumpir u slojevima u namaĖĖenu posudu za peĖenje, te prelijte ostatkom kremaste smjese. Pecite u peĖnici oko 60 minuta dok povrĖina krumpira ne postane smeĖa.

Savjet:

Smjesi moĖete dodati Ėeknjak, nasjeckani pirjani luk i komadiĖe slanine. Prije no Ėto stavite krumpir u peĖnicu, posipajte malo ribanog sira. Mladi krumpir se treba peĖi oko 15 minuta dulje.

Tanke palaĖinke

(za 4 - 5 osoba)

200 g braĖna
prstohvat soli
3 jaja
500 ml mlijeka
maslac

Ulijte mlijeko u posudu. Dodajte braĖno, sol i jaja. MijeĖajte mlatilicom, poĖevpi na maloj brzini dok ne dobijete ravnomjernu smjesu. U vruĖu tavu za peĖenje u kojoj ste prethodno rastopili maslac ulijte malo smjese i pecite palaĖinke s obje strane.

Savjet:

PalaĖinke moĖete napuniti pekmezom, umakom od marelica, kao i ġunkom, sirom ili gljivama.

Frape

(2 - 3 frapea)

200 g	<i>svjeæeg voĖa (npr. jagoda, malina, banana)</i>
1	<i>mala æliĖica limunovog soka</i>
	<i>æĖer ili med za bolji okus</i>
200 ml	<i>hladnog mlijeka</i>
2	<i>kuglice sladoleda od vanilije</i>

Izmiksajte voĖe s limunovim sokom i æĖerom ili medom, u posudi. Dodajte mlijeko i sladoled, te miksajte dok smjesa ne postane pjenasta.

Savjeti:

Umjesto svjeæeg voĖa, upotrijebite 2 ravne æliĖice jake kave i 2 æliĖice kakaa. Sladoled od vanilije zamijenite sladoledom od kave ili Ėokolade.

Hrana za dojenĖad

(4 obroka)

100 g	<i>mesa (piletina, govedina)</i>
200 g	<i>mrkve</i>
130 g	<i>krumpira</i>
4	<i>male æliĖice maslaca ili kukuruznog ulja</i>

Nareæite opranu i oĖiπĖenu mrkvu na komadiĖe od 2 cm i kuhajte je oko 20 minuta. Skuhajte krumpir s korom i meso. Stavite kuhanu mrkvu u posudu. Nareæite oguljeni krumpir i meso na komadiĖe od 4 cm i takoæer ih stavite u posudu. Dodajte maslac ili kukuruzno ulje i oko 200 ml tekuĖine u kojoj se kuhala mrkva. Miksajte sastojke 30 sekundi na maksimalnoj brzini.

Juha od brokule

(za 4 osobe)

50 g	<i>Gouda sira</i>
300 g	<i>kuhane brokule (stabljike i cvjetovi)</i>
	<i>tekuĖina u kojoj se kuhala brokula</i>
2	<i>kuhana krumpira, narezanog na komadiĖe</i>
2	<i>mesne kocke</i>
2	<i>male æliĖice tuĖenog vrhnja</i>
	<i>curry, sol, papar, muπkatni oraπĖiĖ</i>

Naribajte sir. Stavite kuhanu brokulu, komade kuhanog krumpira i malo tekuĖine u kojoj su se namirnice kuhale u posudu i miksajte pomoĖu noæa na maksimalnoj brzini. Dopunite ostatkom tekuĖine od kuhanja do razine od 750 ml. Stavite mesne kocke u juhu. Premjestite juhu u zdjelu i kuhajte mijεajuĖi. Umijeπajte naribani sir u juhu i zaĖinite curry-em, solju, paprom i muπkatnim oraπĖiĖem. Dodajte vrhnje.

Niste zadovoljni naĖinom na koji aparat radi?

Ne radi li aparat na oĖekivani naĖin, pogledajte slijedeĖu tablicu i proĖitajte relevantne odjeljke u uputama za uporabu!

Problem:

MoguĖe rjeπenje:

PrekidaĖ ne radi

Zakrenite posudu i / ili pokrov u oznaĖenom smjeru πto je dalje moguĖe (dok ne zaĖujete "klik"). Pazite da se strelice na posudi i na aparatu te one na posudi i na pokrovu nalaze toĖno nasuprot jedna drugoj (pogledajte sl. 2 i 6).

Aparat je odjednom prestao raditi

Vjerojatno se ukljuĖio sustav automatskog prekida napajanja zbog pregrijavanja.

- Izvucite mreæni kabel aparata iz utiĖnice napajanja.
- PrekidaĖ stavite na poloæaj **O**
- Pustite aparat da se hladi na 15 minuta
- Ponovo utaknite mreæni kabel u utiĖnicu
- Ponovo ukljuĖite aparat.

Ako se sustav automatskog prekida napajanja aktivira neprestano, obratite se ovlaπtenom Philips-ovom servisu ili dobavljaĖu u Vaπoj zemlji.

Rezultati sjeckanja, rezanja ili ribanja nisu optimalni

Odaberite pravilnu brzinu. Pogledajte oznake na aparatu i u uputama za uporabu.

Rezultat tuĖenja jaja nije optimalan

Pokuπajte dodati malo limunovog soka ili soli. Pazite da na mlatilici i posudi nema masnoĖe i odaberite pravilnu brzinu.

Rezultat tuĖenja vrhnja nije optimalan

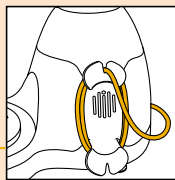
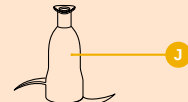
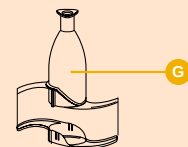
Sluæite se mlatilicom. Koristite ohlaĖeno tuĖeno vrhnje (oko 6 °C).

Mlatilica izmiĖe ili se naginje

Za tuĖenje vrhnja, jaja / bjelanjke i tekuĖine koristite samo mlatilicu *. Ne koristite je za pripravu tijesta za palaĖinke, smjese za kolaĖe ili tijesta!

Tijesto se "ljulja" u posudi

Pazljivo slijedite upute za uporabu. Nikada ne dodajte previπe vode. Uvijek koristite dodatke oznaĖene u tabeli. Ne prelazite maksimalno oznaĖeno vrijeme mijesjenja.



- A** Motorna enota
- B** Posoda
- C** Pokrov posode
- D** Rob pokrova (zapre in sprostí varnostni zaklop)
- E** Jeziček pokrova (prilega se v utor na ročaju)
- F** Vgrajeni varnostni zaklop
- G** Kovinsko rezilo ⚙
- H** Disk za rezanje/ribanje (srednje/fino, dvostranski) ⚙
- I** Nastavek za stepanje ⚙
- J** Nastavek za gnetenje ⚙
- K** Pogonska os
- L** Cev za dodajanje živil
- M** Potiskalo
- N** Nastavitev izbire hitrosti
 - 0 = izključeno
 - 1 – 2 = različne hitrosti
(1 = najmanjša hitrost;
2 = največja hitrost)
 - M = Stikalo za trenutni vklop (aparatus deluje dokler je stikalo vključeno)
- O** Zaponka za priključni kabel (da se ne zaplete)
- P** Lopatica

Samodejni izklop

Pred uporabo pazljivo preberite navodila za uporabo

Vaš aparat je opremljen s sistemom samodejnega izklopa, ki preprečuje pregrevanje aparata. V primeru pregrevanja, bo ta sistem samodejno prekinil tok električne energije iz omrežja do aparata. Če boste upoštevali navodila, ki sledijo, boste lahko po 15 minutah, ko se aparat ohladi, aparat znova vključili.

Če aparat nenadoma preneha delovati:

- Priključni kabel potegnite iz vtičnice
- Stikalo nastavite na položaj **0**
- Pustite, da se aparat ohladi (15 minut)
- Vstavite priključni kabel nazaj v vtičnico
- Ponovno vključite aparat.

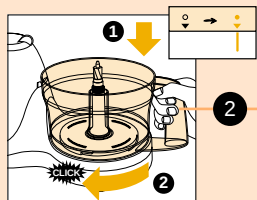
Če se ta samodejni izklop pogosto aktivira, se posvetujte z vašim prodajalcem ali pa s Philipsovim pooblaščenim servisom.

Simboli na aparatu

Levo od simbolov, ki predstavljajo različne uporabne možnosti, boste videli sliko nastavka, ki ga morate uporabiti za določeno uporabo. Nad to sliko se pokaže tudi najprimernejša hitrost za določeno uporabo: **M** (= trenutni vklop) ali hitrosti od **1** do **2** (glej tabelo na straneh 162, 163 in 164).

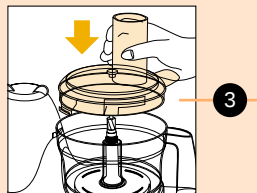
Pomembno

- Pred uporabo pazljivo preberite navodila za uporabo in si oglejte slike.
- Pred vsako uporabo odstranite zaščitni pokrov z rezila.
- Pazljivo ravnejte z rezilom, nožem in diski, ker so zelo ostri!
- Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele, ki bodo prišli v stik z živili.
- Pravilno nastavite pokrov na posodo. Vgrajeni varnostni zaklop se bo sprostil in lahko boste vključili aparat.
- Ko aparat deluje, ga imejte ves čas pod nadzorom.
- Ne dovolite, da bi aparat uporabljali otroci.
- Kadar stepate ali mešate tekočine, ne napolnite posode preko oznake za maksimalni nivo (najvišja črtica na lestvici).
- Ne prekoračite maksimalnih količin in časa delovanja, kot je označeno v tabeli.
- Preden odstranite pokrov posode, počakajte, da se vsi premikajoči deli ustavijo.
- Med delovanjem aparata, nikoli ne segajte s prsti ali s predmeti (npr. z lopatico) v cev za dodajanje živil. Za ta namen je primerno samo dvojno potiskalo.
- Nikoli ne potapljajte motorne enote v vodo ali kakršnokoli drugo tekočino. Prav tako ga ne smete izpirati.
- Po uporabi vedno izključite aparat iz omrežja.
- Poškodovan omrežni kabel lahko zamenja samo pooblaščen Philipsov servis. Pri zamenjavi je potrebno uporabiti posebno orodje in dele.
- Shranite ta navodila za uporabo, ker jih boste potrebovali tudi kasneje.



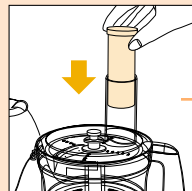
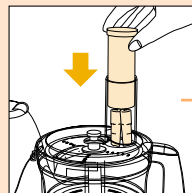
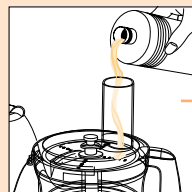
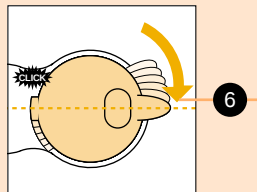
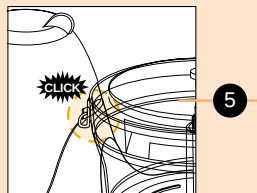
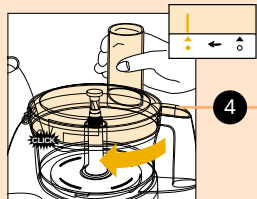
Namestitev posode (B) (sl. 2)

- Namestite posodo na aparat kot kaže slika (1)
- Zavrtite ročaj v smeri puščice, dokler se posoda ne ustavi in ne zaslišite »klik« (2).



Namestitev pokrova (C)

- Posadite pokrov na posodo kot kaže slika 3.
- Zavrtite pokrov v smeri puščice, dokler se ne ustavi in ne zaslišite »klik« (sl. 4 - 5).
- Bodite pozorni, da si bosta oznaka na pokrovu in puščica na posodi direktno nasproti drug drugi. Jeziček pokrova bo tako pokrnil odprtino v ročaju posode (sl. 6).



Cev za dodajanje živil (L) in potiskalo (M)

- Cev lahko koristite za dodajanje tekočih in trdih sestavin (sl. 7)
- Za potiskanje sestavin skozi cev uporabite potiskalo (sl. 8).
- S potiskalom lahko med delovanjem aparata tudi zaprete cev in tako preprečite delcem hrane, da bi uhajali skozi njo.

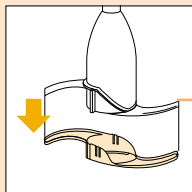
Vgrajeni varnostni zaklop

Na motorni enoti in na pokrovu (C) so oznake. Aparat bo deloval samo v primeru, ko je puščica na aparatu direktno nasproti oznaki na pokrovu (C). V takšnem položaju bo jeziček (E) pokrova pokrnil odprtino v ročaju posode.

Uporaba aparata

Upošteвайте: aparat bo deloval samo v primeru, če bosta posoda (B) in pokrov (C), pravilno nameščena (po navodilih) na motorno enoto.

Nastavite hitrost (N) na položaj, kot kaže tabela na straneh od 162, 163 in 164 in vključite aparat. Če dvomite o pravilni hitrosti, vedno izberite največjo (položaj 2).

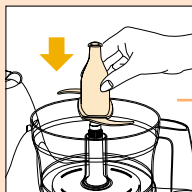


10

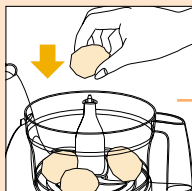
Kovinsko rezilo (G) ⚡

Pozor: Robovi rezila so zelo ostril

- Rezilo je primerno za sekljanje, mešanje, mletje, za pire, izdelavo listnatega testa.
- Odstranite zaščitni pokrov z rezila (sl. 10).
- Posadite posodo na motorno enoto (sl. 2) in namestite rezilo na pogonsko os (sl. 11).
- Vstavite sestavine v posodo (sl. 12).
- Pritrdite pokrov na posodo in vstavite potiskalo v cev.
- Nastavite izbiro hitrosti (N) glede na tabelo in vključite aparat. Če dvomite o pravilni izbiri hitrosti, vedno izberite največjo (položaj **2**).
- Recepti, omenjeni v tabeli, bodo pripravljeni v 10 do 60 sekundah.



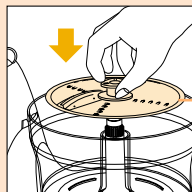
11



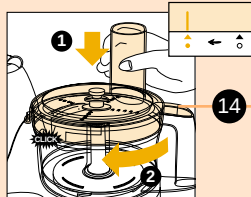
12

Nasveti:

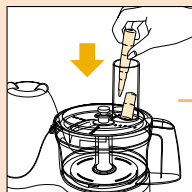
- Večje kose živil pred obdelavo raje razrežite na manjše koščke (pribl. 3cm).
- Aparat seklja zelo hitro, zato živil ne obdelujte predolgo (tudi ko uporabljate trenutni vklop (**M**)), ker vam bo sesekljal živila preveč na fino.
- Ne sekljajte (trdega) sira predolgo; sir se bo segrel in se začel topiti in sprijemati v grude.
- Če se živila začnejo prijemati rezila in posode:
 - izključite aparat;
 - odstranite pokrov posode;
 - odstranite živila z rezila oz. iz notranjosti posode z lopatico.
- Ne sekljajte zelo trdih sestavin, kot so npr. kavna zrna muškatin oreh in ledene kocke, ker boste skrhalili rezilo. Preverite primerno nastavitvev in hitrost v tabeli.



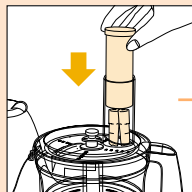
13



14



15



16

Disk za rezanje/ribanje (H) ⚡

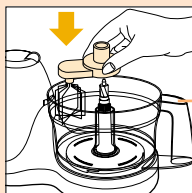
Z diski ravnajte previdno, ker so robovi zelo ostril

Prijemajte samo za plastični del na sredini diska.

- Namestite posodo na motorno enoto (sl. 2).
- Namestite disk za rezanje ali ribanje na svoje mesto (sl. 13).
- Namestite pokrov na posodo (sl. 14).
- Naložite živila v cev (sl. 15).
- S potiskalom narahlo potisnite živila v cev.
- Za ribanje in rezanje: nastavite hitrost na položaj **2** (največja hitrost).
- Če boste rezali mehko zelenjavo ali sadje, lahko izberete tudi manjšo hitrost (glejte tabelo).
- S potiskalom potisnite živila počasi, vendar čvrsto navzdol (sl. 16).

Nasveti:

- Pred obdelavo večjih kosov, le te razrežite na manjše koščke.
- Živila dodajajte enakomerno.
- Kadar obdelujete večje količine živil, jih obdelujte po manjših količinah in sproti spraznite posodo po obdelavi vsake posamezne količine.

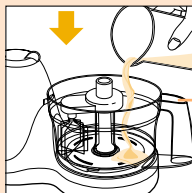


17

Nastavek za stepanje (I)

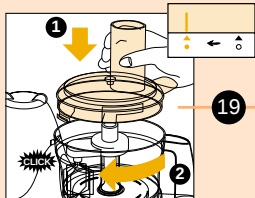
- Primeren je za stepanje jajc, beljaka, prelivov, instant pudingov in stepene smetane.

Nastavka ne uporabljajte za izdelavo tekočega testa ali zmesi za torte!

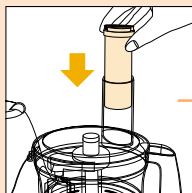


18

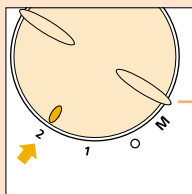
- Namestite posodo na motorno enoto (sl. 2) in priključite nastavek za stepanje na pogonsko os (sl. 17).
- Vstavite sestavine v posodo (sl. 18) in na njo pritrdite pokrov (sl. 19).
- S potiskalom zaprite cev (sl. 20).
- Nastavite izbiro hitrosti (N) na položaj, priporočen v tabeli in vključite aparat. Če dvomite glede pravilne izbire hitrosti, vedno izberite največjo hitrost (položaj 2) (sl. 21).
- Recepti, omenjeni v tabeli, bodo pripravljeni po dveh do petih minutah.



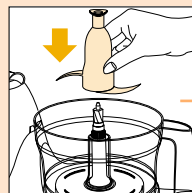
19



20



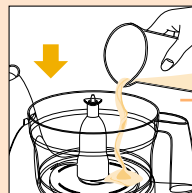
21



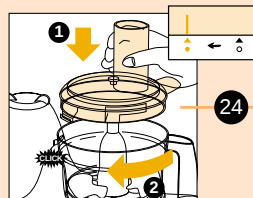
22

Nastavek za gnetenje (J)

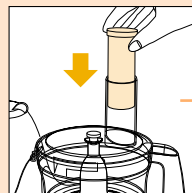
- Primeren je za gnetenje testa za kruh in za mešanje tekočega testa in zmesi za torte.
- Namestite posodo na motorno enoto (sl. 2) in priključite nastavek za gnetenje na pogonsko os (sl. 22).
- Vstavite živila v posodo (sl. 23) in na njo pritrdite pokrov (sl. 24).
- S potiskalom zaprite cev (sl. 25).
- Nastavite izbiro hitrosti (P) na položaj 2 (največja hitrost) (sl. 26). Testo, tekoče testo ali zmes za torte bodo pripravljeni po eni do treh minutah.



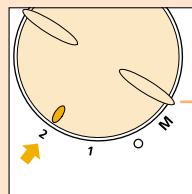
23



24



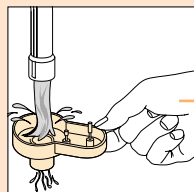
25



26

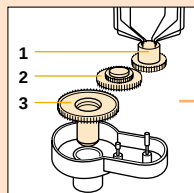
Čiščenje

- Pred čiščenjem motorne enote morate vedno izklopiti aparat iz omrežja.
- Motorno enoto lahko očistite z vlažno krpo. Ne potapljajte motorne enote v vodo in je tudi ne izpirajte.
- Dele, ki so prišli v stik s hrano, morate takoj po vsaki uporabi umiti z vročo vodo in dodanim čistilnim sredstvom za posodo.
- Pazljivo očistite rezilo in disk za rezanje. Robovi so zelo ostri!
- Pazite, da rezalne površine rezil in diska za rezanje ne bodo prišli v stik s trdimi predmeti, ker se lahko skrhajo.

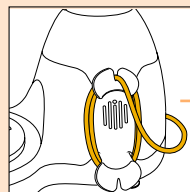


27

- Zobniki nastavka za stepanje se lahko enostavno razstavijo in očistijo (sl. 27 – 28).
- Razne sestavine lahko razbarvajo površine nastavkov. Naj vas to ne moti, ker to nima škodljivih učinkov; barva se ponavadi čez nekaj časa tudi znova povrne.



28



29

- Ovijte (ostanek) priključnega kabla okoli vretenca na zadnji strani aparata (sl. 29).

Sestavine	Maksimalna količina	Nastavitev hitrosti	Priključek	Postopek	Primerno za naslednje namene
Jabolka, korenje, zelena - ribanje/rezanje	500 g	2 / M	⊕	Narežite sadje/zelenjavo na primerne koščke, ki jih lahko vstavite v cev. Napolnite cev s koščki in jih naribajte, medtem ko s potiskalom narahlo pritiskate navzdol.	Solate, sveža zelenjava
Kruhove drobtine - sekljanje	100 g	2	⊗	Uporabite suh, drobljiv kruh.	Cvrtje, gratinirane jedi
Maslena krema (creme au beurre)	300 g	2	⊗	Uporabite mehko maslo.	Deserti, listnato testo, preliv
Sir (Parmezan) - ribanje	200 g	2	⊕	Uporabite Parmezan brez skorje in ga narežite na primerne koščke, ki jih lahko vstavite v cev.	Okraševanje jedi, juhe, omake, gratinirane jedi
Sir (Gauda) - ribanje	200 g	1	⊕	Narežite sir na primerne koščke, ki jih lahko vstavite v cev. Pazljivo jih pritisnite s potiskalom.	Omake, pizze, gratinirane jedi, fondue

Sestavine	Maksi- malna količina	Nasta- vitev hitrosti	Priključek	Postopek	Primerno za naslednje namene
Čokolada - seklanje	200 g	2 / M	☞	Uporabite jedilno čokolado. Nalomite jo na 2 cm velike koščke. Najprej za nekaj sekund uporabite nastavitev (M) in nato preklomite na največjo hitrost, za zelo fino seklanje.	Okraševanje jedi, omake, fina peciva, pudingi, jedi iz začnjen in zmrznjene smetane
Testo (za kolače, pite in cmoke) - gnetenje	300g moke	2	☞	Uporabite hladno maslo in hladno vodo. V posodo vsujete moko. Povrhu dodajte 2 cm velike kocke margarine/masla. Mešajte pri hitrosti 5, dokler se testo ne začne drobiti, nato med mešanjem dodajte hladno vodo. Takoj, ko testo postane kepasto, ustavite mešanje. Pustite, da se testo ohladi, šele nato ga lahko naprej obdelujete.	Sadne pite, jabolčni cmoki, pite, kolači.
Testo (za kruh) - gnetenje	700 g moke	2	☞	Zmešajte vročo vodo s kvasom in sladkorjem. Dodajte moko in sol ter gnetite testo pribl. 90 sekund. Pustite naj vzhaja 30 minut.	Kruh
Testo (za pizzo) - gnetenje	700 g moke	2	☞ / ☞	Isti postopek kot pri testu za kruh. Gnetite testo pribl. 1 minuto.	Pizze, pite
Testo (kvašeno) - gnetenje	500 g moke	2	☞	Najprej zmešajte kvas, vroče mleko in nekaj sladkorja. Dodajte moko, sladkor, sol, jajca in nekaj mehkega masla. Gnetite testo toliko časa, da se ne prijemlje več posode (pribl. 1 minuto). Pustite, da vzhaja 30 minut.	Biskvit
Testo za kolače - gnetenje	500 g moke	2	☞	Uporabite hladno maslo, narezano na koščke, velike 2 cm. Dajte vse sestavine v posodo in jih gnetite, dokler testo ne postane kepasto. Pred nadaljevanjem pustite, da se testo ohladi.	Jabolčne pite, sladki biskviti, sadni kolači
Jajčni beljak - stepanje	Beljak 4 jajc	2	🌀	Jajca naj imajo sobno temperaturo. Opozorilo: Uporabite beljak vsaj dveh jajc.	Puding, sufle, beljakovo pecivo
Sadje (npr. jabolka, breskve, banane) - seklanje	500 g	M	☞	Nasvet: Dodajte malo limoninega soka, da ohranite barvo sadja.	Solate
Kuhinjska zelenjava (npr. peteršilj) - seklanje	Min. 75 g	2 / M	☞	Pred seklanjem umijte in osušite zelenjavo.	Omake, juhe, okraševanje, zelenjavni namaz
Por, kumare, korenje - rezanje	Min. 1 kos	2 / M	⊕	Napolnite cev z porom, koščki kumare ali korenja in jih pazljivo potiskalno navzdol.	Omake, solate

Sestavine	Maksi- malna količina	Nasta- vitev hitrosti	Priključek	Postopek	Primerno za naslednje namene
Majoneza - emulziranje	3 jajca	1 - 2	☞	Vse sestavine morajo imeti sobno temperaturo. Opozorilo: uporabite vsaj eno veliko jajce, dve mali jajci ali dva velika rumenjaka.	Pomfri, solate, fondue, omake za gratiniranje in omake za pečenje
Meso, ribe, perutnina -pusto meso -kitasto meso	500 g 400 g	2 / M 2 / M	☞ ☞	Najprej odstranite kite in (ribje) kosti. Narežite meso/ribo na 3 cm velike kocke. Uporabite stikalo za trenutni vklop, da boste dobili bolj grobo nasekljano meso.	Tatarski biftek, hamburgerji, zmleto meso
Zmes - stepanje	3 jajca	2 / 1	☞ / ☞	Sestavine morajo imeti sobno temperaturo. Stepajte zmes jajc in sladkorja z največjo hitrostjo, dokler se nestrli. Nato dodajte presejano moko. Pazljivo nadaljujte s stepanjem s hitrostjo 1.	Švicarska rolada, fino pecivo
Zmes (kolač) - mletje	4 jajca	2	☞	Sestavine morajo imeti sobno temperaturo. Mlejte zmeščano maslo in sladkor, dokler zmes ni gladka in kremasta. Nato posebej dodajte mleko, jajca in moko.	Različni kolači
Jedroca - sekljanje	250 g	2 / M	☞	Uporabite trenutni vklop (M) za grobo sekljanje ali pa največjo hitrost za fino sekljanje.	Solate, kruh, mandljevo testo, pudingi
Čebula -sekljanje -rezanje	500 g 500 g	2 / M 2 / M	☞ ⊕	Čebulo olupite in jo razrežite na 4 kose. Pozor: uporabite najmanj 100 g. Čebulo olupite in jo razrežite na primerne koščke, ki gredo v cev. Pozor: Uporabite najmanj 100 g.	Solate, kuhane jedi
Krompir, kuhani - pire	750 g krompirja	1 - 2	☞	Krompirja ne kuhajte predolgo. Potrebna količina mleka zavisi od sorte krompirja. Uporabite vroče mleko (maksimalno 80 stopinj Celzija). Mleko dolivajte počasi med delovanjem rezila.	Jedi iz pečice, pire.
Juhe - mešanje	500 ml	2	☞	Uporabite kuhano zelenjavo.	Juhe, omake
Zelenjava - sekljanje	500 g	2	☞	Najprej jo razrežite na 3 cm velike koščke in jih nato sesekljajte z rezilom.	Juhe, sveža zelenjava, solate
Stepena smetana - stepanje	400 ml	1	☞	Uporabite ohlajeno smetano iz hladilnika. Pozor: uporabite najmanj 125 ml smetane.	Okraševanje, krema, fino pecivo, sladoledne mešanice

Rezervni deli

Naslednji nastavki oz. priključki so standardni:

- Posoda (B)
- Pokrov (C)
- Rezilo (G) 
- Disk za rezanje/ribanje (H) 
- Nastavek za stepanje (I) 
- Nastavki za gnetenje (J) 
- Potiskalo (M)
- Lopatica (P)

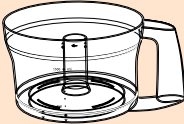
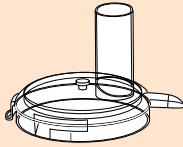
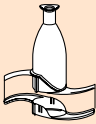
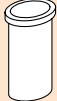
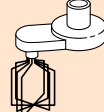
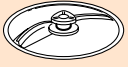
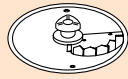
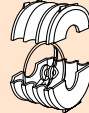
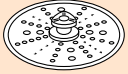
Dobavljivi pa so tudi naslednji dodatni nastavki oz. priključki:

- Disk za rezanje  (dvostranski) (n. 4203 065 61950)
- Disk za ribanje  (dvostranski, grobo) (n. 4203 065 61970)
- Disk za ribanje  (dvostranski, fino) (n. 4203 065 61960)
- Disk za rezanje krompirja (n. 4203 065 61840)
- Enostranski rezalni disk za pomfri in npr. švedsko repo HR 2912 (n. 4203 065 61830).
- Škatla za shranjevanje diskov HR 2922 (n. 4203 065 61860)

Povprašajte vašega dobavitelja oz. trgovca, ali so ti dodatki na voljo tudi v vaši državi.

Če želite naročiti omenjene dodatke, povejte relevantno servisno številko oz. tip.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4822 418 10343	4822 442 01336	4203 065 61930
		
4203 065 61990	4203 065 62000	4203 065 61940
		
4203 065 61980	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4203 065 61970	4203 065 61830	4203 065 61960
		
4203 065 61860		4203 065 61840

Recepti

Majoneza §

2 jajci
2 čajni žlički gorčice
1 čajno žličko soli
3 čajne žličke poper po okusu
500 ml limoninega soka
500 ml olje

Sestavine morajo imeti sobno temperaturo!

Jajca, gorčico, sol, poper in limonin sok vstavite v posodo.

Zmešajte jih z rezilom, dokler se sol ne raztopi in nato postopoma dolivajte olje skozi cev na vrteče se rezilo.

Nasveti:

Za tatarsko omako: dodajte peteršilj, kumarice in trdo kuhana jajca.

Za koktail: na 100 ml majoneze dodajte 30 ml creme fraiche, kanček viskija, 2 čajni žlički paradižnikove mezge in kanček ingverjevega sirupa

Čokoladno/vanilijeva torta §

(za debelino torte pribl. 30 cm)

250 g mehke margarine
250 g sladkor
250 g samovzhajajoče moke
5 jajc
1 ščepec soli
2 zavojčka vanilijevega sladkorja ali nekaj kapljic vanilijeve esence
25 g kakava
15 g sladkorja
75 ml vode

V posodo vstavite margarino, sladkor in vanilijev sladkor in jih zmešajte na maksimalni hitrosti, dokler zmes ne postane bela in kremasta.

Nato posebej vsako jajco zmešajte s to zmesjo. Naslednje jajce dodajte

še takrat, ko se je predhodna jajca popolnoma absorbirala v zmes. Posipajte zmes z moko in soljo in zaženite aparat s srednjo hitrostjo. Kakav, sladkor in vodo mešajte toliko časa, da boste dobili gladko zmes.

Polovico tortne zmesi dajte v drugo posodo.

Zmesi v posodi aparata dodajte kakavovo zmes in vse skupaj mešajte na srednji hitrosti.

Površino torte namažite z nadomestno plastjo čokoladne in navadne zmesi.

Uravnajte površino.

Pecite torto v središču predhodno ogrete pečice (150 st. Celzija) 60 do 75 minut.

Nasveti:

Za pripravo marmornega kolača, prelijte polovico tortne zmesi v drugo posodo in potrosite skozi sito dve žlici kakava v prahu. Dajte čokoladno zmes v posodo in potrosite navadno zmes po njej. Z vilico ali žlico zvrtničite zmes, da ustvarite marmorni učinek.

Pizza ☞ ☞

(za 3 okrogle pizze)

400 g	<i>navadne moke</i>
40 ml	<i>olja</i>
1 čajno žličko	<i>sladkorja</i>
1 čajno žličko	<i>sol</i>
1 zavojček	<i>suhega kvasa</i>
240 ml	<i>vode</i>

Za preliv:

1	<i>čebulo</i>
2	<i>stroka česna</i>
2	<i>polni žlici olivnega olja</i>
400 ml	<i>olupljenega paradižnika</i>
2 čajni žlički	<i>mešanice italjanskih zelišč (posušenih ali svežih)</i>
	<i>sol, poper in malo sladkorja</i>

Sestavine, ki jih lahko naložite na omako: olive, salame, artičoke, gobe, enčuni, sir Mozzarella, poper, nariban zrel sir, šunka in olivno olje po okusu.

V posodo dajte vodo, kvas in sladkor in jih mešajte z nastavkom za gnetenje pribl. 15 sekund.

Dodajte moko, olje in sol in gnetite testo pribl. 1 minuto na največji hitrosti.

Oblikujte testo v kepo in ga dajte v posodo. Posodo prekrijte z vlažno krpo in pustite vzhajati testo na toplem pribl. 45 minut.

Z rezilom sesekljajte čebulo in česen in ju spržite. Dodajte olupljeni paradižnik in italjanske začimbe ter pustite vreti omako pribl. 10 minut.

Začinite s soljo, poprom in sladkorjem po okusu.

Pustite omako, da se ohladi.

Pečico zagrejte do 250 stopinj Celzija.

Testo povaljajte na mokasti podlagi in oblikujte tri okrogle oblike.

Testo položite na namaščen pladenj za pečenje.

Polijte omako po pizzah, željene sestavine dajte na vrh, posujte nekaj naribanega sira po vrhu in nakapljajte nekaj olivnega olja preko njih.

Pecite 12 do 15 minut.

Če želite delati večje pizze, naj vas opozorimo, da je maksimalna dovoljena količina moke, ki jo lahko obdelate s tem aparatom, 700 g (skupna teža testa 1.2 kg).

Beli kruh ☞

(za pribl. 30 cm velik pladenj za pečenje)

500 g	<i>navadne moke</i>
15 g	<i>masla</i>
25 g	<i>svežega kvasa (ali 20 g suhega kvasa)</i>
	<i>pribl. 260 ml vode</i>
10 g	<i>sol</i>
10 g	<i>sladkorja</i>

Montirajte nastavek za gnetenje.

V posodo dajte moko, sol, in maslo. Dodajte kvas in vodo.

Namestite nazaj pokrov brez potiskala. Nastavite maksimalni hitrost in gnetite testo približno 2 minuti.

Odstranite testo iz posode aparata in ga dajte v veliko skledo. Pokrijte jo z vlažno krpo in pustite testo vzhajati na toplem okoli 20 minut.

Nato sploščite testo in ga oblikujte v okroglo obliko. Pustite, da vzhaja nadaljnih 20 minut.

Znova sploščite testo in ga pustite vzhajati nadaljnih 20 minut.

Znova ga sploščite in nato zvaljajte.

Pustite testo v namaščen ponvi in ga pustite vzhajati 45 minut. pecite ga na spodnjem delu ogrete pečice (225 st. Celzija), približno 35 minut.

Če želite narediti večji hlebes kruha, naj vas opozorimo, da je maksimalna dovoljena količina moke, ki se lahko obdelata s tem aparatom, 700 g (teža testa 1.2 kg).

Korenčkova solata ☺ ♪

(za 6 oseb)

1	<i>malo čebulo</i>
2 polni žlici	<i>ingverjevega sirupa</i>
2 polni žlici	<i>limoninega soka</i>
¼ čajne žličke	<i>sol</i>
¼ čajne žličke	<i>ingverja</i>
6 polni žlici	<i>rastlinskega olja</i>
600 g	<i>korenja</i>

Z rezilom aparata seseklajte čebulo.

Dodajte ingverjev sirup, limonin sok, sol in olje ter vse skupaj mešajte nekaj sekund pri hitrosti 1.

Rezilo zamenjajte z diskom za grobo ribanje.

Ostrgajte korenje in ga narežite na 6 cm velike kose. Vstavite korenje v cev za dovajanje živil in ga nastrgajte na ingverjev preliv.

Stresite solato v posodo.

Gratiniran krompir ♪ ☺

(za 4 osebe)

10 g	<i>masla</i>
750 g	<i>olupljenega krompirja</i>
250 ml	<i>stepene smetane</i>
150 ml	<i>mleka</i>
	<i>ščepec muškatnega oreha</i>
	<i>sol in poper</i>

Zagrejte pečico na 180 st. Celzija.

Z rezilom zmešajte kremo, mleko, muškatni oreh, sol in poper.

Namažite ponev z maslom.

Narežite krompir na rezine z diskom za fino rezanje in ga dajte na mešanico v posodi. Z rokami temeljito premešajte krompir, tako da se bo dobro namastil z mešanico.

Poravnajte krompir na namaščeni ponvi v pečici in polijte ostanek kremaste mešanice po njem.

Vse skupaj pečite v pečici pribl. 60 minut, dokler krompir ne začenja postajati rjavkast na površju.

Nasvet:

Mešanici lahko dodate česen, sesekljano in praženo čebulo ter koščke slanine.

Potrosite nekaj naribanega sira po krompirju preden ga date v pečico.

Novi krompir potrebuje 15 minut več časa pečenja v pečici.

Omleta 🍳

(za 4 – 5 oseb)

200 g	<i>moke</i>
	<i>ščepec soli</i>
3	<i>jajca</i>
500 ml	<i>mleka</i>
	<i>maslo</i>

Nalijte mleko v posodo. Dodajte moko, sol in jajca.

Zmešajte z nastavkom za stepanje, začenši z majhno hitrostjo, dokler ne dobite homogeno maslo.

Nalijte nakaj te zmesi na vročo ponev z stopljenim maslom in pečite omleto po obeh straneh.

Nasvet:

Omleto lahko nadevate z marmelado, marelično omako ali pa s šunko, sirom ali gobami.

Mlečni napitek ☿

(za 2 – 3 napitke)

200 g	svežega sadja (npr. jagode, maline, banane)
1 čajno žličko	limoninega soka sladkor ali med po okusu
200 ml	hladnega mleka
2 zajemalki	vanilijevega sladoleda

Zmešajte sadje z limoninim sokom in sladkorjem oz. medom v posodi. Dodajte mleko in sladoled in vse skupaj zmešajte, da se začne peniti.

Nasveti:

Namesto svežega sadja lahko uporabite 2 polni žlici prave kave in 2 polni žlici kakava. Namesto vanilijevega sladoleda uporabite mocca ali čokoladni sladoled.

Otroška hrana ☿

(4 porcije)

100 g	mesa (piščanec, govedina)
200 g	korenja
130 g	krompirja
4 čajne žličke	masla ali koruznega olja

Narežite umito in olupljeno korenje na 2 cm velike koščke in jih kuhajte 20 minut.

Skuhajte neolupljen krompir in meso.

V posodo dajte kuhano korenje.

Narežite olupljen krompir in meso na 4 cm velike kose in jih prav tako dajte v posodo.

Dodajte maslo ali koruzno olje in pribl. 200 ml kuhane korenčkove tekočine.

Mešajte sestavine na maksimalni hitrosti pribl. 30 sekund.

Brokolijeva juha ☿ ⊕

(za 4 osebe)

50 g	zrelega sira gauda
300 g	kuhanega brokolija (stebela in listja)
	kuhana brokolijeva tekočina
2	kuhana krompirja, narezana na kose
2	jušni kocki
2 čajni žlički	stepene smetane
	curry, sol, poper, muškatni oreh

Nastrgajte sir.

V posodo dajte kuhan brokoli, koščke kuhanega krompirja in nekaj kuhane tekočine, ter z rezilom vse skupaj zmešajte na maksimalni hitrosti.

S preostalo kuhano tekočino napolnite posodo do oznake 750 ml.

V juho dajte kocke.

Prelijte juho v lonec, mešajte in pustite, da zavre.

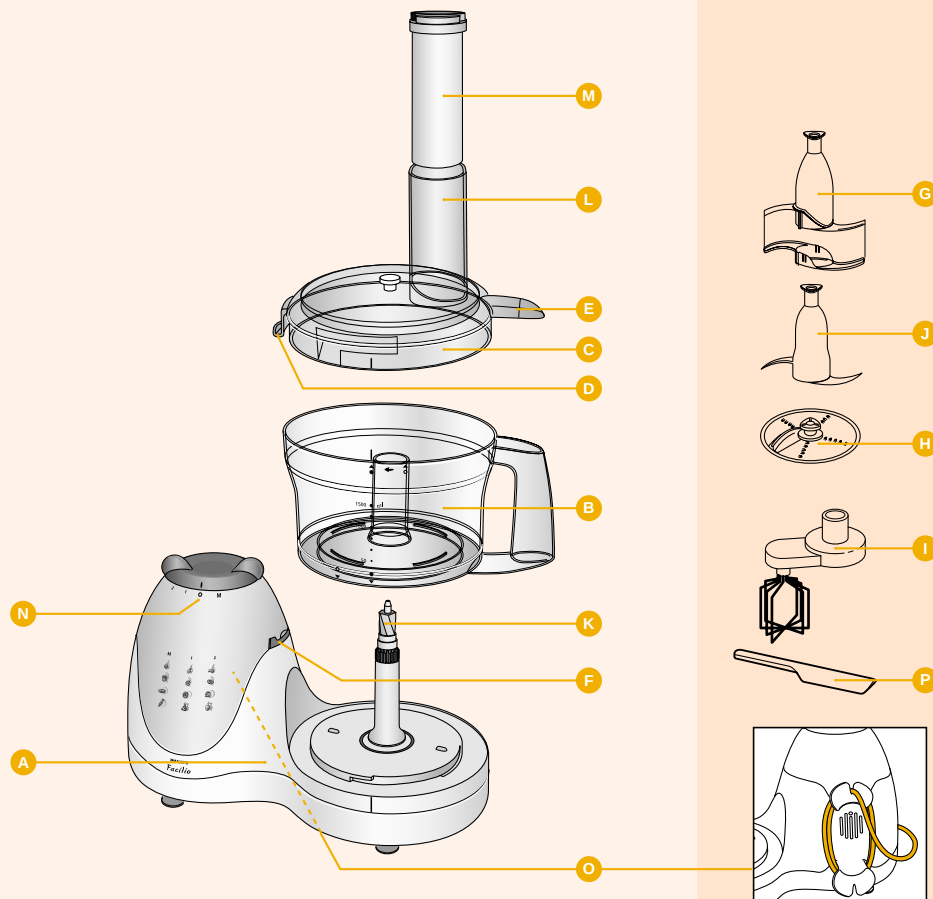
Pomešajte nastrgan sir v juho in jo začinite s curryjem, soljo, poprom in muškatnim orehom.

Dodajte kremo.

Ali z delovanjem aparata niste zadovoljni?

V tem primeru pogledjte naslednjo tabelo in odgovarjajoče poglavje v navodilih!

Problem:	Možna rešitev:
Vklop ne deluje	Zavrtite posodo in/ali vrč v označeni smeri do konca (dokler ne zaslišite »klik«). Puščice na posodi in na aparatu ter na posodi in pokrovu, morajo biti postavljene direktno druga nasproti drugi (glej sl. 2 in 6). Vrč mešalnika ali pa pokrov z navojem morata biti pravilno nameščena. Zavrtite ju v označeni smeri do konca.
Aparat je nenadoma nehal delovati	Verjetno je vzrok temu samodejni izklop, zaradi pregretja aparata. - Izklopite aparat iz omrežja - Nastavite stikalo na položaj 0 - Pustite, da se aparat ohlaja 15 minut - Priključite aparat znova na omrežje - Vklopite aparat. Če se aparat kar naprej izklaplja, se posvetujte s pooblaščenim servisom za Philips.
Rezultati sekljanja, rezanja in ribanja niso najboljši	Nastavite pravilno hitrost. Glejte oznake na aparatu in v navodilih za uporabo.
Rezultat stepanja jajc ni najboljši	Poskusite z dodatkom limoninega soka ali soli. Mešalnik in posoda ne smeta biti mastna. Uporabite pravilno hitrost.
Rezultat stepanja smetane ni najboljši	Uporabite nastavek za stepanje. Uporabite ohlajeno smetano (pribl. 6 stopinj Celzija)
Nastavek za stepanje zdrkuje ali se zvija	Ta nastavek uporabljajte samo za stepanje smetane, jajc, beljaka in tekočin. Ne uporabljajte ga za pripravo tekočega testa, zmesi za torte ali testa.
Testo je razvlečeno povsod po posodi	Pazljivo sledite navodilom za uporabo. Nikoli ne dodajajte preveč vode. Vedno uporabite nastavek, naveden v tabeli. Ne prekoračite maksimalnega časa gnetenja, navedenega v tabeli.



Descriere generală (fig. I)

- A** Unitatea motorului
- B** Vas
- C** Capacul vasului
- D** Știftul capacului (activează și dezactivează dispozitivul de siguranță)
- E** Ștuț (acoperă orificiul mânerului)
- F** Dispozitiv de siguranță încorporat
- G** Cuțit
- H** Disc pentru radere/tăiere în felii (felii de grosime medie/fine cu două fețe)
- I** Meliță
- J** Accesoriu de frământare
- K** Motor de transmisie
- L** Dispozitiv de alimentare
- M** Dispozitiv de împingere
- N** Selector de viteză
- O** = Oprit
- 1 - 2** = viteze diferite (1 = viteză scăzută; 2 = viteză înaltă)
- M** = Buton Moment/Impuls (aparatură funcționează atâta timp cât butonul este ținut apăsat)
- P** Clemă pentru cablu (pentru prinderea cablului când acesta este înfășurat)
- P** Spatulă

Sistem automat de închidere

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de utilizare.

Pentru a preveni deteriorarea aparatului datorită supraîncălzirii, acesta a fost echipat cu un sistem automat de închidere. În caz de supraîncălzire acest sistem automat de închidere va întrerupe alimentarea cu energie.

Dacă respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos, puteți porni din nou aparatul în siguranță după 15 minute.

Dacă aparatul se oprește instantaneu:

- Scoateți cablul din priză
- Selectați poziția **O**
- Lăsați aparatul să se răcească 15 minute
- Introduceți cablul înapoi în priză
- Porniți din nou aparatul

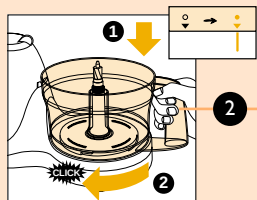
Contactați furnizorul dumneavoastră Philips sau un service autorizat Philips, dacă sistemul automat de închidere se activează în mod repetat.

Simbolurile de pe aparat

În stânga simbolurilor de pe aparat, care reprezintă diferite **aplicații**, veți vedea o pictogramă a **accesoriilor** ce pot fi folosite. Deasupra acestor pictograme este indicată viteza corespunzătoare fiecărei aplicații: **M** (=poziția impuls) sau vitezele **1** și **2** (a se vedea tabelul de la paginile 8, 9 și 10).

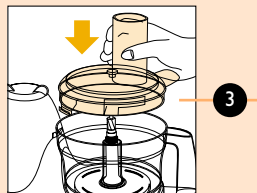
Important

- Citiți instrucțiunile și urmăriți ilustrațiile înainte de prima utilizare.
- Scoateți întotdeauna învelișul protector al cuțitului înainte de fiecare utilizare.
- Aveți grijă când umblați cu cuțitul și discurile pentru radere/tăiere în felii. Acestea sunt foarte ascuțite.
- Înainte de prima utilizare, spălați cu atenție toate componentele care vin în contact cu alimentele.
- Așezați capacul pe vas în poziția corectă. Dispozitivul de siguranță încorporat va fi deblocat și veți putea porni aparatul.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- Când mixați lichide nu depășiți cantitatea maximă indicată pe vas (linia superioară a gradăției).
- Nu depășiți cantitățile maxime și perioadele de prelucrare indicate în tabel.
- Lăsați componentele care se rotesc să se oprească complet înainte de a deschide capacul.
- Nu introduceți niciodată degetele sau obiecte (de ex. o spatulă) în vas în timp ce aparatul funcționează. Folosiți doar dispozitivul de împingere furnizat.
- Nu introduceți niciodată unitatea motorului în apă sau în alt lichid. Nici nu clătiți.
- Scoateți cablul din priză după utilizare.
- În cazul în care cablul se deteriorează, acesta trebuie înlocuit doar de către firma Philips sau reprezentanța acesteia, deoarece sunt necesare componente și/sau unelte speciale.
- Păstrați aceste instrucțiuni pentru a le consulta ulterior.



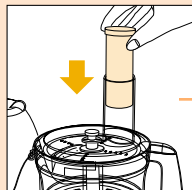
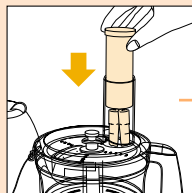
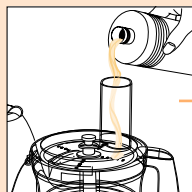
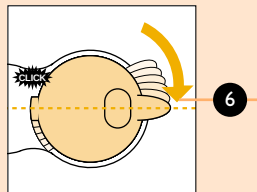
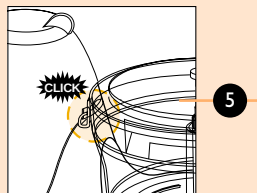
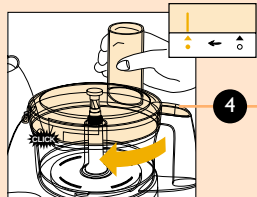
Poziționarea vasului (B) (fig. 2)

- Așezați vasul pe aparat după cum este prezentat în imagine (1).
- Răsuciți mânerul în direcția săgeții până ce vasul nu poate fi rotit și auziți un "clic" (2).



Poziționarea capacului (C)

- Așezați capacul pe vas după cum este prezentat în fig. 3.
- Răsuciți capacul cu forță în direcția săgeții până ce capacul nu mai poate fi rotit și auziți un "clic" (fig. 4-5).
- Asigurați-vă că marcajul de pe capac și săgeata de pe vas sunt în direcție opusă una față de cealaltă. Ștuțul capacului va acoperi orificiul din mânerul vasului (fig.6).



Dispozitivul de alimentare (L) și dispozitivul de împingere (M)

- Dispozitivul de alimentare poate fi folosit pentru a adăuga ingrediente lichide sau solide (fig. 7).
- Folosiți dispozitivul de împingere pentru a împinge ingredientele prin alimentator (fig. 8).
- Puteți folosi dispozitivul de împingere pentru a închide dispozitivul de alimentare în timpul procesării, astfel încât să preveniți stropirea și murdărirea. (fig. 9).

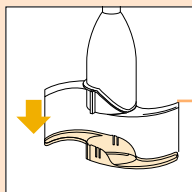
Dispozitiv de siguranță încorporat

Unitatea motorul și capacul (C) au fost marcate. Aparatul va funcționa doar dacă săgeata de pe unitatea motorului și marcajul de pe capac sunt în direcție opusă una față de cealaltă. În această poziție ștuțul capacului va acoperi deschizătura din mânerul vasului.

Utilizarea aparatului

Atenție: aparatul va funcționa doar dacă vasul (B) și capacul (C) au fost poziționate pe unitatea motorului conform acestor instrucțiuni.

Selecționați viteza (N) pe poziția indicată în tabelul de la paginile 8, 9 și 10, și porniți aparatul. Dacă aveți îndoieli cu privire la viteza corespunzătoare, selectați întotdeauna viteza cea mai înaltă (viteza 2).



10

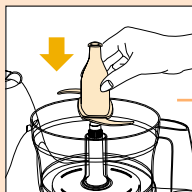
Cuțitul (G) ⚡

Atenție: marginile cuțitului sunt foarte ascuțite!

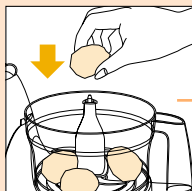
- Cuțitul poate fi folosit pentru a toca, mixa, amesteca, omogeniza și prepara dferite aluaturi, pesmet, etc.
- Scoateți învelișul protector de pe cuțit (fig. 10).
- Introduceți vasul în unitatea motorului (fig. 2) și poziționați cuțitul în motorul de transmisie (fig. 11).
- Puneți ingredientele în vas (fig. 12).
- Fixați capacul pe vas și introduceți dispozitivul de împingere în dispozitivul de alimentare.
- Selectați viteza (N) pe poziția indicată în tabel și porniți aparatul. Dacă aveți îndoieli cu privire la viteza corespunzătoare, selectați întotdeauna viteza cea mai înaltă (viteza 2).
- Rețetele menționate în tabel vor fi gata în 10 - 60 de secunde.

Sugestii

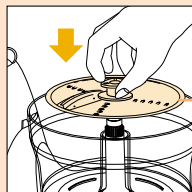
- Nu tocați bucăți mari cu cuțitul; înainte de a le introduce în aparat, tăiați ingredientele în bucăți de aprox. 3 cm.
- Aparatul toacă foarte repede; nu-l lăsați să meargă prea mult timp, nici atunci când folosiți poziția impuls (M), pentru a evita tocarea prea mărunță a ingredientelor.
- Aveți grijă să nu lăsați motorul să funcționeze prea mult timp când tocați brânză mai tare; brânza se va încălzi, se va topi și va face cocoloașe.
- Dacă ingredientele se prind în jurul cuțitului sau se lipesc de vas:
 - opriți aparatul;
 - scoateți capacul de pe vas;
 - îndepărtați ingredientele de pe cuțit sau vas folosind spatula.



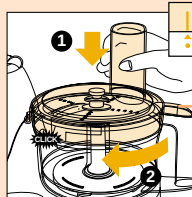
11



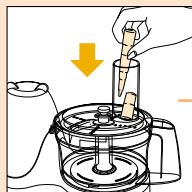
12



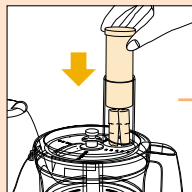
13



14



15



16

- Nu tocați ingrediente prea dure precum boabe de cafea, miez de nucă sau cuburi de gheață. Acestea ar putea toci cuțitul. Consultați tabelul cu privire la viteza corespunzătoare.

Disc pentru radere/tăiere în felii (H) ⊕

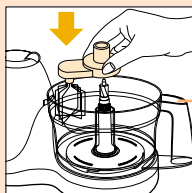
Atenție: marginile discului sunt foarte ascuțite!

Apucați cuțitul de porțiunea din plastic din mijlocul acestuia.

- Poziționați vasul pe unitatea motorului (fig. 2).
- Poziționați discul (fig. 13).
- Puneți capacul pe vas (fig. 14).
- Puneți ingredientele în dispozitivul de alimentare (fig. 15).
- Apăsați ușor cu dispozitivul de împingere ingredientele din dispozitivul de alimentare.
- Pentru tăierea în felii: selectați viteza 2 (viteză maximă).
- Dacă doriți să tăiați legume mai moi sau fructe, puteți selecta o viteză mai mică (a se vedea tabelul).
- Apăsați ușor ingredientele cu dispozitivul de împingere (fig. 16).

Sugestii:

- Tăiați ingredientele în bucăți pentru a le putea introduce în dispozitivul de alimentare.
- Umpleți dispozitivul de alimentare complet pentru a obține cele mai bune rezultate.
- Când doriți să tocați o cantitate mai mare de alimente, nu o procesați pe toată o dată ci pe rând, golind de fiecare dată vasul.

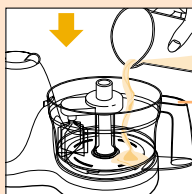


17

Melița (I)

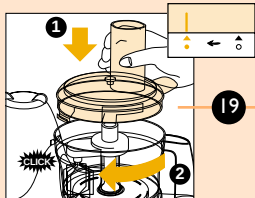
- Puteți folosi melița pentru a bate ouă, albușuri, toppinguri pentru prăjituri, budinci și frișcă.

Nu folosiți melița pentru a prepara aluat sau creme pentru prăjituri!



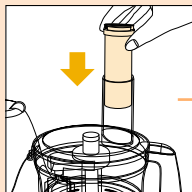
18

- Introduceți vasul în unitatea motorului (fig. 2) și poziționați melița în motorul de transmisie (fig. 17).
- Puneți ingredientele în vas (fig. 18) și fixați capacul (fig. 19).
- Introduceți dispozitivul de împingere în dispozitivul de alimentare pentru a-l închide (fig. 20).

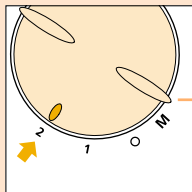


19

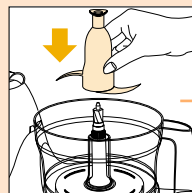
- Selectați viteza (N) pe poziția indicată în tabel și porniți aparatul. Dacă aveți îndoieli cu privire la viteza corespunzătoare, selectați întotdeauna viteza cea mai înaltă (viteza 2) (fig. 21).
- Rețetele menționate în tabel vor fi gata în 2-5 minute.



20



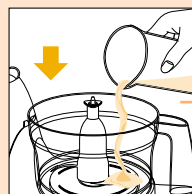
21



22

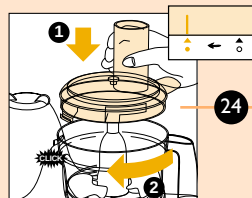
Accesorii de frământare (J)

- Accesorii de frământare poate fi folosit pentru a frământa aluat de pâine, de prăjituri sau creme.

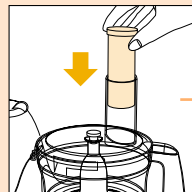


23

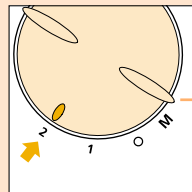
- Introduceți vasul în unitatea motorului (fig. 2) și poziționați accesoriul de frământare în motorul de transmisie (fig. 22).
- Puneți ingredientele în vas (fig. 23) și fixați capacul pe vas (fig. 24).
- Introduceți dispozitivul de împingere în dispozitivul de alimentare pentru a-l închide (fig. 25).
- Selectați viteza (N) pe poziția 2 (viteză maximă) (fig. 26). Aluatul de pâine, de prăjituri sau cremele vor fi gata în 1-3 minute.



24



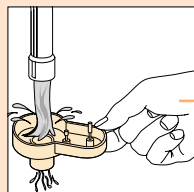
25



26

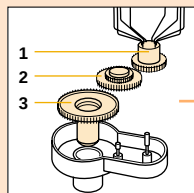
Curățare și depozitare

- Întotdeauna scoateți stecherul din priză înainte de a curăța unitatea motorului.
- Unitatea motorului poate fi ștersă cu o cârpă umedă. Nu introduceți niciodată unitatea motorului în apă. Nici nu o clătiți.
- Spălați componentele care au venit în contact cu ingredientele, cu apă caldă și detergent de vase, imediat după utilizare.
- Spălați cuțitul și discul cu atenție. Marginile lor sunt foarte ascuțite!
- Asigurați-vă că marginile cuțitului și ale discului nu vin în contact cu obiecte dure: acestea s-ar putea toci.

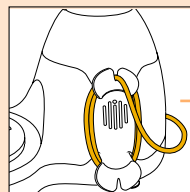


27

- Roțile dințate ale meliței pot fi detașate și curățate foarte ușor (fig. 27-28).
- Unele ingrediente pot cauza decolorarea suprafeței accesoriilor. Aceasta nu are un efect negativ; de obicei acest efect dispare după un anumit timp.



28



29

- Înfășurați cablul în exces în jurul suportului din spatele aparatului (fig. 29).

Ingrediente	Cantitate maximă	Viteza selectată	Accesorii	Procedură	Aplicații
Mere, morcovi, țelină - radere, feliat	500 gr	2 / M	⊕	Tăiați fructele/legumele în bucăți pentru a le putea introduce în dispozitivul de alimentare. Umpleți dispozitivul de alimentare cu ingredientele tăiate și radeți-le în timp ce le apăsați cu dispozitivul de împingere.	Salate, legume crude.
Crutoane - pisat	100 gr	2	⌘	Folosiți pâine uscată sau prăjită.	Preparate în aluat, preparate gratinate.
Cremă din unt (crème au beurre)	300 gr	2	⌘	Folosiți unt moale pentru un rezultat optim.	Deserturi, plăcinte, toppinguri.
Brânză (Parmezan) - radere	200 gr	2	⊕	Folosiți o bucată de parmezan fără coajă și tăiați-o în bucăți pentru a o putea introduce în dispozitivul de alimentare.	Garnituri, supe, sosuri, preparate gratinate.
Brânză (Gouda) - radere	200 gr	I	⊕	Tăiați brânza în bucăți pentru a o putea introduce în dispozitivul de alimentare. Apăsați ușor cu dispozitivul de împingere.	Sosuri, pizza, preparate gratinate.

Ingrediente	Cantitate maximă	Viteza selectată	Accesorii	Procedură	Aplicații
Ciocolată - rasă	200 gr	2 / M		Folosiți ciocolată tare. Rupeți-o în bucățele de 2 cm. Folosiți poziția impuls (M) în primele secunde și apoi comutați pe poziția maximă pentru a obține o radere fină.	Garnituri, sosuri, plăcinte, budinci, creme.
Aluat (tarte, plăcinte, găluști) - frământat	300 gr făină	2		Folosiți margarină și apă rece. Puneți făină în vas și adăugați margarina tăiată în bucățele de 2 cm. Mixați la viteza maximă până ce aluatul devine sfărâmișos, apoi adăugați apa în timp ce mixați. Opriti aparatul imediat ce aluatul se leagă. Înainte de a continua, lăsați aluatul să se răcească.	Tarte de fructe, mere în aluat, plăcinte, preparate la minut.
Aluat (pâine) - frământat	700 gr făină	2		Mixați apa caldă cu drojdia și zahărul. Adăugați făina, untul și sarea, și frământați aluatul timp de aprox. 90 de secunde. Lăsați-l să crească 30 de minute.	Pâine.
Aluat (pizza) - frământat	700 gr făină	2	 / 	Aceeași procedură ca și pentru aluatul de pâine. Frământați aluatul timp de aprox. 1 minut.	Pizza, tarte.
Aluat (drojdie) - frământat	500 gr făină	2		Mai întâi mixați laptele cald cu drojdie și puțin zahăr. Adăugați făină, zahăr, sare, ouă și margarină moale. Frământați aluatul până ce nu se mai lipește de vas (aprox. 1 minut). Lăsați-l să crească 30 de minute.	Pâine crescută.
Aluat (cocă)) - frământat	500 gr făină	2		Folosiți margarină tăiată în bucățele de 2 cm. Puneți toate ingredientele în vas, frământați până ce aluatul se leagă. Înainte de a continua, lăsați aluatul să se răcească.	Plăcintă de mere, biscuiți dulci, prăjituri cu fructe.
Albușuri - bătute	4 albușuri	2		Folosiți ouăle la temperatura camerei. Notă: folosiți cel puțin două albușuri.	Budinci, suflouri.
Fructe (de ex. mere, piersici, banane) - tocate	500 gr	M		Sugestie: Adăugați puțin suc de lămâie pentru ca fructele să nu-și schimbe culoarea.	Salate.
Verdețuri (de ex. pătrunjel) - tocate	min. 75 gr	2 / M		Spălați și uscați verdeța înainte de a o toca.	Garnituri, supe, sosuri, unt cu verdețuri.
Praz, castraveți, morcovi - feliat	min. o bucată	2 / M		Umpleți dispozitivul de alimentare cu praz, cubulețe de castraveți sau morcovi și apăsați ușor cu dispozitivul de împingere.	Sosuri, salate, minuturi.

Ingrediente	Cantitate maximă	Viteza selectată	Accesorii	Procedură	Aplicații
Maioneză - omogenizare	3 ouă	I - 2		Folosiți toate ingredientele la temperatura camerei. Notă: folosiți cel puțin un ou mare, două ouă mici sau două gălbenușuri mari.	Cartofi prăjiți, salate, garnituri, sosuri pentru grătar.
Carne, pește, carne de pui - în sânge	500 gr	2 / M		Mai întâi scoateți zgârciurile de la carne și oasele de la pește. Tăiați carnea în bucățele de 3 cm. Folosiți poziția impuls pentru a nu toca prea fin carnea.	Carne pentru fripturi, hamburgeri, carne tocată.
- bine făcută	400 gr	2 / M			
Cocă (biscuiți) - frământată	3 ouă	2 / I		Toate ingredientele la temperatura camerei. Frământați compoziția din ouă și zahăr la viteza maximă până ce se încheagă. Apoi adăugați făina cernută. Continuați să frământați ușor la viteza I.	Prăjituri, clătite, plăcinte.
Cocă (prăjituri) - frământată	4 ouă	2		Toate ingredientele la temperatura camerei. Mixați untul topit și zahărul până când compoziția se omogenizează. Apoi adăugați lapte, ouă și făină.	Prăjituri, clătite, plăcinte.
Nuci - tocate	250 gr	2 / M		Folosiți poziția impuls (M) pentru o tocare mai mare sau viteza maximă pentru o tocare mai fină.	Salate, pâine, paste de migdale, budinci.
Ceapă - tocată	500 gr	2 / M		Curățați ceapa și tăiați-o în 4 bucăți. Notă: folosiți cel puțin 100 gr.	Salate, mâncăruri gătit.
- tăiată felii	500 gr	2 / M		Curățați ceapa și tăiați-o în bucăți pentru a o putea introduce în dispozitivul de alimentare. Notă: folosiți cel puțin 100 gr.	
Cartofi fierți - piure	750 gr cartofi	I - 2		Nu fierbeți prea tare cartofii. Cantitatea de lapte necesară depinde de tipul de cartof folosit. Folosiți lapte cald (max. 80° C). Adăugați laptele treptat în timp ce cuțitul se învâрте.	Preparate la cuptor, piure.
Supe - pasate	500 ml	2		Folosiți legume fierte.	Supe, sosuri.
Legume - tocate	500 gr	2		Tăiați mai întâi legumele în bucăți de 3 cm. și tocați-le cu cuțitul.	Supe, legume crude, salate.
Frișcă - bătută	400 ml	I		Folosiți smântână din frigider. Notă: folosiți cel puțin 125 ml. de smântână.	Garnituri, creme, plăcinte, înghețate.

Componente

Următoarele componente sunt accesorii standard:

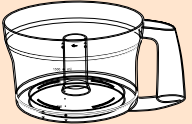
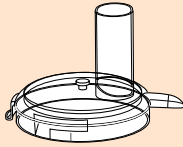
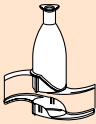
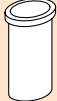
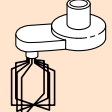
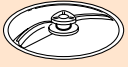
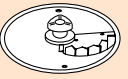
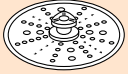
- Vas (B)
- Capacul vasului (C)
- Cuțit (G) 
- Disc pentru radere/tăiere în felii (H) 
- Meliță (I) 
- Accesoriu de frământare (J) 
- Dispozitiv de împingere (M)
- Spatulă (P)

Următoarele accesorii sunt disponibile:

- Disc pentru feliat  (cu două fețe) (nr. 4203 065 61950).
- Disc pentru radere  (cu două fețe pentru o radere mare) (nr. 4203 065 61970).
- Disc pentru radere  (cu două fețe pentru o radere fină) (nr. 4203 065 61960).
- Disc pentru tăiat cartofi (nr. 4203 065 61840)
- Disc pentru feliat cu o singură față pentru cartofi prăjiți HR 2912 (nr. 44203 065 61830).
- Cutie pentru discuri HR 2922 (nr. 4203 065 61860)

Puteți întreba furnizorul dumneavoastră dacă aceste accesorii sunt disponibile în țara dumneavoastră. Dacă doriți să comandați accesorii opționale sau piese de schimb, menționați codul componentei respective.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4822 418 10343	4822 442 01336	4203 065 61930
		
4203 065 61990	4203 065 62000	4203 065 61940
		
4203 065 61980	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4203 065 61970	4203 065 61830	4203 065 61960
		
4203 065 61860		4203 065 61840

Rețete

Maioneză

2	<i>ouă</i>
2	<i>linguri de muștar</i>
	<i>o lingură de sare</i>
	<i>pipër după gust</i>
3	<i>linguri de lămâie</i>
500 ml	<i>ulei</i>

Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei!

Puneți ouăle, muștarul, sarea, piperul și sucul de lămâie într-un vas.

Mixați cu cuțitul până ce sarea se dizolvă și apoi turnați treptat uleiul prin dispozitivul de alimentare în timp ce cuțitul se învâрте.

Sugestie:

Pentru sos de fripturi: adăugați pătrunjel, castraveci murați și ouă fierte tare.

Pentru sos cocktail: adăugați 30 ml. smântână proapătă, puțin whisky, 2 linguri de sos de roșii și puțin sirop de ghimbir la 100 ml. de maioneză.

Prăjitură de ciocolată/vanilie

(pentru o tavă de aprox. 30 cm.)

250 gr	<i>unt topit</i>
250 gr	<i>zahăr</i>
250 gr	<i>făină</i>
5	<i>ouă</i>
1	<i>un vârf de sare</i>
2	<i>pliculețe de zahăr vanilat sau câteva picături de esență de vanilie</i>
25 gr	<i>de cacao</i>
15 gr	<i>de zahăr</i>
75 ml	<i>apă</i>

Puneți untul, zahărul și zahărul vanilat în vas și mixați ingredientele la viteză maximă până ce compoziția devine albă și cremoasă. Mixați ouăle unul câte unul pentru a le încorpora pe rând în compoziție.

Adăugați făina și sarea în compoziție și mixați-le la viteză medie.

Mixați cacaoa, zahărul și apa până ce obțineți o cremă moale.

Puneți jumătate din compoziție în alt vas.

Adăugați crema de cacao în compoziția din vasul robotului de bucătărie și mixați la viteză medie.

Puneți alternativ în tavă un strat de cremă de cacao și un strat de cremă simplă. Nivelati suprafața.

Coaceți prăjitura într-un cuptor încălzit dinainte (150° C), timp de 60-75 de minute.

Sugestie:

Pentru a obține o prăjitură bicolă puneți jumătate din compoziție în alt vas și adăugați 2 lingurițe rase de cacao în ea. Puneți crema de cacao în tavă și adăugați cu o lingură peste ea crema simplă. Amestecați superficial compoziția cu o lingură sau cu o furculiță pentru a crea un efect bicol.

Aluat de pizza

(pentru 3 pizza)

400 gr	făină
40 ml	ulei
	o linguriță de zahăr
	o linguriță sare
	un pachet de drojdie uscată
240 ml	apă

Pentru sos:

	o ceapă
	doi căței de usturoi
2	linguri de ulei de măsline
400 ml	suc de roșii
2	lingurițe de ierburi italienești (proaspete sau uscate)
	sare, piper și puțin zahăr.

Pentru garnisire: măsline, mezeluri, anghinare, ciuperci, anșoa. Mozzarella, piper, brânză uscată, șuncă și ulei de măsline după gust.

Introduceți apa, drojdia și zahărul în vas și mixați ingredientele timp de aprox. 15 secunde folosind accesoriul de frământare.

Adăugați făina, uleiul și sarea, și frământați aluatul la viteză maximă timp de aprox. 1 minut.

Dați aluatului o formă rotundă, și puneți-l într-un alt vas. Acoperiți aluatul cu o cârpă ușor umedă și lăsați-l să crească timp de 45 minute.

Folosiți cuțitul pentru a toca ceapa și usturoiul, și prăjiți-le.

Adăugați sucul de roșii și verdeța, și fierbeți sosul 10 minute.

Condimentați cu sare, piper și zahăr după gust.

Lăsați sosul să se răcească.

Încălziți cuptorul la 250°C.

Răsturnați aluatul pe o suprafață pudrată cu făină și faceți trei coci ca de pizza.

Puneți coca pe o tavă unsă.

Turnați sosul pe cocă, puneți ingredientele dorite peste ea, radeți puțină brânză deasupra și turnați ulei. Coaceți timp de 12-15 de minute.

Dacă doriți să faceți o pizza mai mare, nu folosiți o cantitate mai mare de 700 g (cantitatea totală de cocă de 1,2 kg.)

Pâine albă

(pentru o formă de aprox. 30 cm.)

500 gr	făină
15 gr	unt
25 gr	drojdie proaspătă (sau 20 g drojdie uscată)
	aprox. 260 ml. apă
10 gr	sare
10 gr	zahăr

Montați accesoriul de frământare.

Puneți făina, sarea, zahărul și untul într-un vas. Adăudați drojdia și apa. Înlocuiți capacul cu dispozitivul de împingere. Selectați viteza maximă și frământați coca aprox. 2 minute.

Scoateți aluatul din vasul robotului de bucătărie și puneți-l într-un alt vas mai mare. Acoperiți aluatul cu o cârpă ușor umedă și lăsați-l să crească timp de 20 de minute.

Apoi întindeți-l și puneți-l iarăși în vas. Lăsați-l să crească timp de alte 20 de minute.

Repetati operațiunea.

Întindeți-l din nou folosind făcălețul.

Puneți aluatul într-o formă unsă, lăsați-l să crească încă 45 de minute și coaceți-l în partea de jos a cuptorului preîncălzit timp de aprox. 35 de minute (225° C).

Dacă doriți să faceți o pâine mai mare, nu folosiți o cantitate mai mare de 700 g (cantitatea totală de cocă de 1,2 kg.).

Salată de morcovi

(pentru 6 persoane)

1	<i>ceapă mică</i>
2	<i>linguri rase de sirop de ghimbir</i>
2	<i>linguri rase de suc de lămâie</i>
1/2	<i>lingurițasare</i>
1/2	<i>linguriță ghimbir</i>
6	<i>linguri rase de ulei vegetal</i>
600 gr	<i>morcovi</i>

Folosiți robotul de bucătărie pentru tocarea cepei.

Adăugați sirop de ghimbir, suc de lămâie, sare și ulei, și amestecați toate ingredientele timp de câteva secunde folosind viteza I.

Înlocuiți cuțitul cu discul de radere mare.

Curățați morcovii și tăiați-i în bucăți de aprox. 6 cm. Puneți morcovii în dispozitivul de alimentare și radeți-i peste sosul de ghimbir.

Răsturnați salata într-un vas.

Cartofi gratinați

(garnitură pentru 4 persoane)

10 gr	<i>unt</i>
750 gr	<i>cartofi curățați</i>
250 ml	<i>smântână</i>
150 ml	<i>lapte</i>
	<i>un vârf de cuțit de miez de nucă</i>
	<i>sare și piper</i>

Încingeți cuptorul la 180°C

Amestecați smântâna, laptele, sarea și piperul folosind cuțitul robotului.

Ungeți tava cu unt.

Tăiați cartofii folosind discul de feliere subțire peste compoziția din vas.

Amestecați bine pentru a omogeniza cartofii cu compoziția.

Puneți cartofii în straturi în tava unsă cu unt și turnați restul de compoziție peste cartofii omogenizați.

Lăsați compoziția la cuptor aprox. 60 minute până ce cartofii se rumenesc deasupra.

Sugestie:

Puteți adăuga usturoi, ceapă tocată și călită, și bucăți de șuncă în compoziție. Presărați puțină brânză rasă peste cartofi înainte de a-i introduce în cuptor. Cartofii noi trebuie copti încă 15 minute.

Clătite

(pentru 4-5 persoane)

200 gr	<i>de făină</i>
	<i>puțină sare</i>
3	<i>ouă</i>
500 ml	<i>de lapte</i>
	<i>unt</i>

Turnați laptele în vas. Adăugați făină, sare și ouă.

Mixați ingredientele începând cu o viteză mică, până ce obțineți un aluat omogen.

Turnați puțin aluat într-o tigaie încinsă cu unt și prăjiți clătitele pe ambele părți

Sugestie:

Puteți umple clătitele cu gem, piersici pasate sau șuncă, brânză sau ciuperci.

Milkshake ☺

(pentru 2-3 milkshake-uri)

200 gr	fructe proaspete (de ex. căpșuni, zmeură, banane)
	o lingură de suc de lămâie
	zahăr sau miere după gust
200ml	lapte rece
2	cupe de înghețată de vanilie

Omogenizați fructele cu suc de lămâie, zahărul sau mierea, folosind vasul robotului.

Adăugați laptele și înghețata de vanilie și mixați-le până ce obțineți o spumă.

Sugestie:

În loc de fructe proaspete folosiți 2 lingurițe rase de cafea tare și 2 lingurițe rase de cacao.

Înlocuiți înghețata de vanilie cu înghețata de cafea sau de ciocolată.

Mâncare pentru bebeluși ☺

(4 porții)

100 gr	carne (pui, vacă)
200 gr	de morcovi
130 gr	cartofi
4	linguri de unt sau ulei de porumb

Tăiați morcovii curățați și spălați, în bucățele de 2 cm, și fierbeți-i timp de 20 de minute.

Fierbeți cartofii necurățați și carnea.

Puneți morcovii fierți în vas.

Tăiați cartofii curățați și carnea în bucățele de 4 cm. și puneți-le, de asemenea, în vas.

Adăugați untul sau uleiul de porumb și aprox. 200 ml. din apa în care au fiert morcovii.

Procesați ingredientele timp de 30 de secunde la viteză maximă.

Supă de broccoli ☺ ⊕

(pentru 4 persoane)

50 gr	brânză Gouda
300 gr	broccoli gătită (tulpină și frunze)
	apa în care a fost gătită
2	carfofi fierți tăiați cubulețe
2	tulpini tăiate cubulețe
2	lingurițe de smântână
	curry, sare, piper, miez de nucă.

Radeți brânza.

Puneți frunzele de broccoli fierte, cartofii fierți și puțină apă în care a fost fiertă broccoli în vas, și mixați totul folosind cuțitul la viteză maximă.

Completați cu zeama rămasă de la broccoli până la 750 ml.

Puneți tulpina tăiată cubulețe.

Răsturnați compoziția într-o tigaie și amestecați până ce aceasta începe să fiarbă.

Adăugați brânza rasă și condimentați compoziția cu sare, curry, piper și miez de nucă.

Apoi adăugați smântână.

Nu sunteți satisfăcut de modul în care funcționează aparatul?

Dacă aparatul nu funcționează corespunzător consultați tabelul de mai jos și citiți secțiunile respective din pliant.

Problemă:

Posibilă soluție:

Comutatorul nu funcționează

Răsuciți cât mai mult vasul și/sau capacul în direcția indicată (până auziți “clic”).
Asigurați-vă că săgețile de pe vas și aparat, precum și cele de pe capac și de pe vas sunt în direcție opusă una față de cealaltă (a se vedea fig. 2 și 6).

Aparatul se oprește brusc

Acest lucru se datorează probabil sistemului de siguranță automat încorporat care întrerupe alimentarea cu energie a aparatului în caz de supraîncălzire.

- Scoateți cablul din priză
- Selectați poziția 
- Lăsați aparatul să se răcească 15 minute
- Introduceți din nou ștecherul în priză
- Porniți aparatul

Contactați furnizorul dumneavoastră Philips sau un service autorizat Philips, dacă sistemul automat de închidere se activează în mod repetat.

Rezultatele de tăiere, radere sau tocare nu sunt corespunzătoare.

Selectați viteza corespunzătoare. Priviți cu atenție marcasele de pe aparat și citiți indicațiile de folosire.

Când bateți ouă rezultatele nu sunt corespunzătoare.

Puteți adăuga puțin suc de lămâie sau sare. Asigurați-vă că melița și vasul nu sunt murdare de grăsime, și selectați viteza corespunzătoare.

Când bateți smântână rezultatele nu sunt corespunzătoare.

Folosiți melița. Folosiți frișcă rece (aprox. 6° C).

Melița iese sau se îndoiaie.

Folosiți doar melița pentru a bate frișcă, ouă/albușuri și lichide. Nu folosiți melița pentru a prepara aluat sau creme pentru prăjituri.

Aluatul nu se leagă.

Urmăriți cu atenție instrucțiunile din pliant. Nu adăugați niciodată prea multă apă. Folosiți întotdeauna accesoriile indicate în tabel.
Nu depășiți niciodată durata maximă de frământare.

