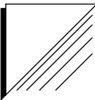
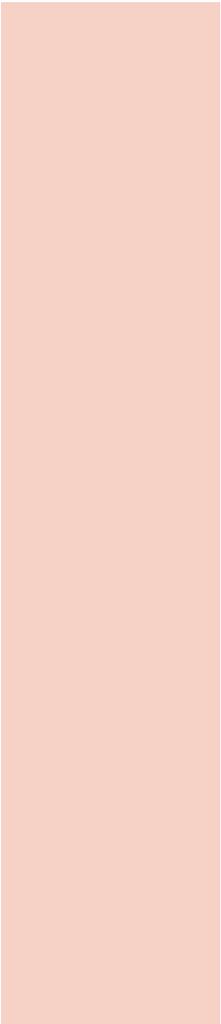


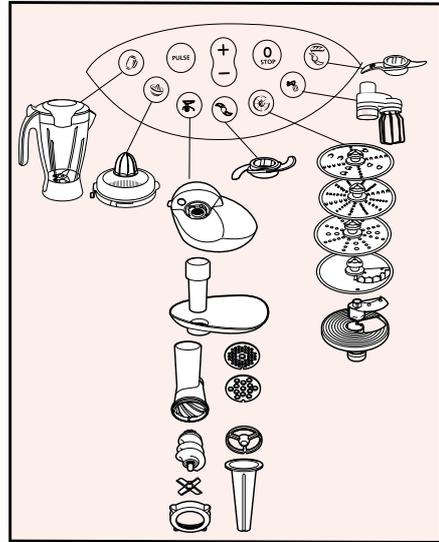
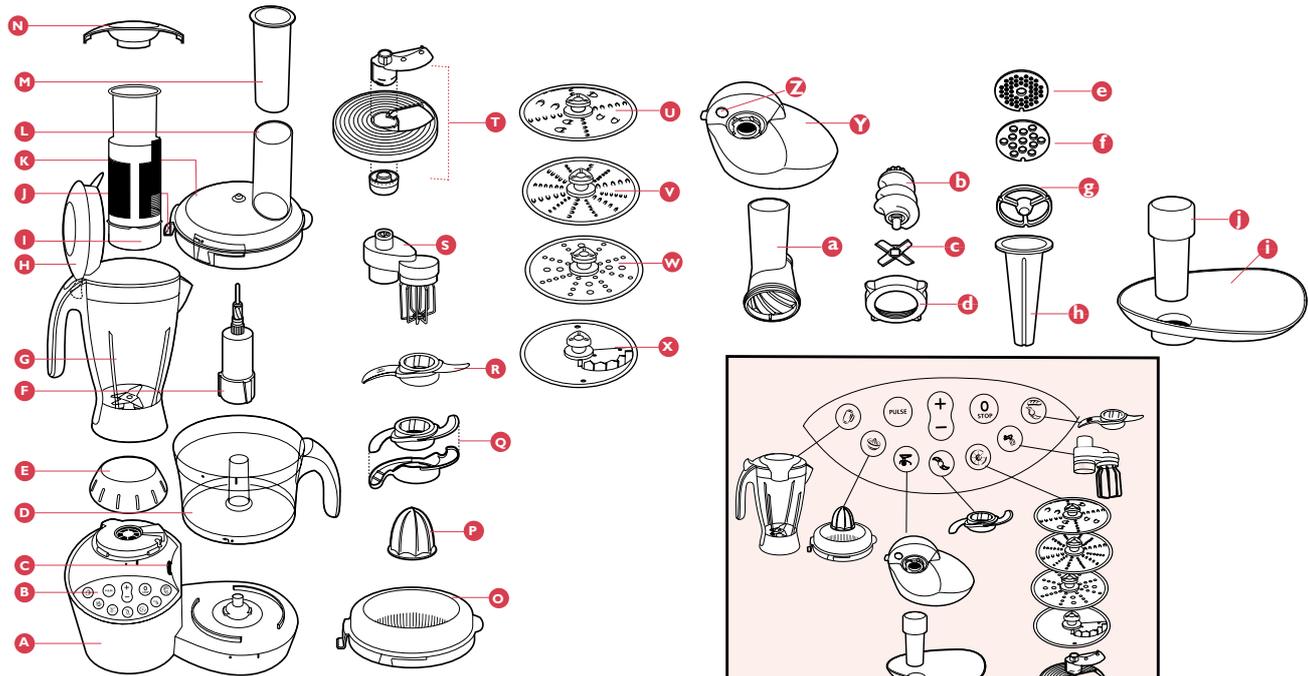
Essence HR7758



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

PHILIPS





Детали и комплектующие

- A** Блок электродвигателя
- B** Интеллектуальная панель управления
- C** Встроенная блокировка
- D** Чаша для обработки продуктов
- E** Навинчивающийся колпачок (должен быть установлен, для того чтобы можно было пользоваться чашей)
- F** Держатель для насадок
- G** Кувшин блендера
- H** Крышка кувшина блендера
- I** Фильтр для фруктовой мякоти
- J** Выступ крышки (включает и отключает аварийный выключатель)
- K** Крышка чаши для переработки продуктов
- L** Заглушка
- M** Загрузочный бункер
- N** Толкатель
- O** Сито соковыжималки для цитрусовых
- P** Конус соковыжималки для цитрусовых
- Q** Нож из нержавеющей стали + защитное покрытие
- R** Насадка-тестомешалка из нержавеющей стали
- S** Баллонная взбивалка из нержавеющей стали
- T** Регулируемый диск из нержавеющей стали для нарезки ломтиков (нож-вставка для нарезки ломтиков, патрон, установочная ручка)
- U** Диск-измельчитель из нержавеющей стали средней степени измельчения
- V** Диск-измельчитель из нержавеющей стали тонкого измельчения
- W** Гранулирующий диск из нержавеющей стали

- X** Диск из нержавеющей стали для приготовления картофеля-фри
- Y** Корпус редуктора мясорубки
- Z** Кнопка отсоединения
- a** Корпус ножевого блока мясорубки
- b** Червячный вал
- c** Ножевой блок
- d** Кольцо с резьбой
- e** Диск средней степени измельчения, диаметр 4 мм
- f** Диск предварительного измельчения, диаметр 8 мм
- g** Сепаратор
- h** Рожок для приготовления колбасок
- i** Загрузочный поддон
- j** Толкатель

Внимание

Прежде чем начать пользоваться прибором, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его в качестве справочного материала.

- D** Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в вашем доме.
- D** Во избежание возникновения опасной ситуации запрещено соединять электроприбор с реле времени.

- ▶ Не пользуйтесь прибором при поврежденном сетевом шнуре, штепсельной вилке или других деталях.
- ▶ В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
- ▶ Храните прибор в недоступном для детей месте.
- ▶ Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- ▶ Всегда выключайте электроприбор, нажав на кнопку СТОП.
- ▶ Выключите электроприбор, прежде чем снять с него какую-либо насадку.
- ▶ Сразу же после окончания работы вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- ▶ Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать этот блок под струей воды.
- ▶ Во время работы электроприбора запрещается проталкивать продукты в загрузочный бункер пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- ▶ Если вам все же необходимо воспользоваться рукой или каким-либо предметом (например, лопаткой), выньте

вилку сетевого шнура из розетки электросети.

- ▶ Прежде чем снять крышку с электроприбора, подождите до полной остановки движущихся деталей.
- ▶ Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации компании «Филипс». При использовании такой принадлежности или детали вы теряете право на гарантийное обслуживание.
- ▶ Не заполняйте чашу или кувшин блендера выше отметки максимального уровня.
- ▶ За справкой относительно времени обработки обратитесь к таблице.
- ▶ Если продукты горячие, то, прежде чем обрабатывать их, дайте им остыть (максимальная температура - 80 °C; 175 °F).
- ▶ При обработке горячих жидкостей, или жидкостей образующих пену (например, молока), не помещайте в кувшин блендера более 1 литра жидкости, чтобы избежать ее расплескивания.
- ▶ Запрещается пользоваться ножевым блоком мясорубки вместе с сепаратором и рожком для приготовления колбасок.
- ▶ Не рекомендуется размалывать в мясорубке кости или какие-либо другие твердые продукты.
- ▶ Запрещается использовать фильтр для фруктовой мякоти в кувшине блендера при приготовлении горячих продуктов.

- ▶ Убедитесь, что фильтр правильно установлен в кувшин блендера, прежде чем включить прибор.
- ▶ Использование функций переработки пищевых продуктов, пресса для цитрусовых и мясорубки возможно, только когда установлен навинчивающийся колпачок.

Безопасность

Автоматическое отключение при перегреве

Данный прибор оснащен аварийным термовыключателем, который отключает его в случае перегрева.

- ▶ Если прибор перестал работать:

- 1** Выньте вилку сетевого шнура из электророзетки.
- 2** Дайте электроприбору остыть в течение 60 минут.
- 3** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- 4** Включите электроприбор повторно.
В случае слишком частого срабатывания аварийного выключателя обратитесь в торговую организацию или уполномоченный сервисный центр компании "Филипс".

Блокировка

Эта функция гарантирует, что прибор может быть включен только если насадки правильно установлены на блок электродвигателя. Когда насадки установлены правильно, встроенная блокировка будет разблокирована. См. раздел «Как пользоваться электроприбором».

Перед первым включением

- ▶ Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.

Как пользоваться электроприбором

- ▶ Прибор можно использовать как с установленным на моторный блок блендером, так и без него. Если вы хотите воспользоваться иной функцией кроме тех, которые обеспечивает блендер, убедитесь, что кувшин блендера отсоединен и навинчивающийся колпачок правильно зафиксирован на корпусе моторного блока.
- ▶ Вам достаточно только снять навинчивающийся колпачок, для того, чтобы установить блендер, после того, как с чаши для обработки продуктов снята крышка, пресс для цитрусовых, или мясорубка.
- ▶ Уровень шума: $L_c = 89$ дБ [A]

Интеллектуальная панель управления

Данный прибор оборудован интеллектуальной панелью управления для обеспечения оптимальной обработки продуктов и получения превосходного результата. Кнопки различных режимов обработки соответствуют определенным запрограммированным скоростным режимам, а также обработке со специальными насадками.

Вы можете увеличивать или уменьшать скорость обработки максимум в 3 раза, нажимая на кнопку + или -.

Если вы нажмете кнопку импульсного режима, прибор будет работать на максимальной скорости. После того, как вы отпустите кнопку, прибор остановится и вернется к предыдущей установке скорости.

Вы можете остановить процесс обработки в любой момент, нажав на кнопку СТОП.

Если вы в течение 40 секунд повторно нажмете ту же кнопку выбранного процесса, обработка продолжится с того этапа, где она была прервана.

Встроенная блокировка

I Эта функция гарантирует, что прибор может быть включен, только если насадки правильно установлены на блок

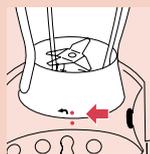
электродвигателя. Когда насадки установлены правильно, встроенная блокировка будет разблокирована.



Чаша

Чашу и насадки можно использовать только при правильно установленных чаше и крышке, и если навинчивающийся колпачок правильно зафиксирован на блоке электродвигателя. В этом случае точка на чаше будет находиться напротив точки на блоке электродвигателя, а точка на крышке - напротив точки на чаше. При этом выступ крышки будет дополнять форму ручки чаши.

Навинчивающийся колпачок зафиксирован правильно, когда паз на колпачке расположен точно напротив паза на блоке электродвигателя, а оба паза находятся на одной линии.



Блендер

Блендером можно пользоваться, только если паз на блендере расположен точно напротив паза на блоке электродвигателя, а оба паза находятся на одной линии.



Мясорубка

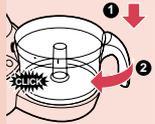
Мясорубкой можно пользоваться, только если навинчивающийся колпачок правильно зафиксирован на блоке электродвигателя, при этом вы должны услышать щелчок, повернув корпус редуктора влево, а корпус режущего блока установлен на корпусе редуктора вращением влево до щелчка.



► Соковыжималка для цитрусовых

Прессом для цитрусовых можно пользоваться, только если навинчивающийся колпачок правильно зафиксирован на блоке электродвигателя, чаша правильно собрана, а сито повернуто по стрелке до щелчка.

Чаша для обработки продуктов



1 Установите чашу на блок электродвигателя, повернув ручку чаши по стрелке до щелчка.



2 Установите крышку на чашу. Поверните крышку по стрелке до щелчка (с небольшим усилием).

Загрузочный бункер и толкатель



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



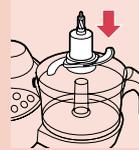
2 Вы можете также воспользоваться толкателем для того, чтобы закрыть загрузочный бункер, не допуская выброса продуктов через загрузочный бункер.

Нож из нержавеющей стали

Нож предназначен для измельчения, перемешивания, купажирования и приготовления пюре.



Режущие кромки ножа очень острые. Не прикасайтесь к ним!



1 Снимите с ножа защитный колпачок.

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

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

4 Поместите толкатель в загрузочный бункер.



5 Нажмите на кнопку  на панели управления.

- Процесс обработки начнется с четырех импульсов, обеспечивающих равномерное измельчение ингредиентов (например, лука или орехов)
- Затем скорость обработки постепенно увеличивается до максимальной величины, и прибор работает при этой скорости, пока не нажата кнопка остановки.



- 6** Вы можете уменьшать скорость обработки, нажимая на кнопку - (⏪).
- 7** Вы можете остановить процесс обработки в импульсном режиме в любой момент, нажав на кнопку СТОП (⏹).

Полезные советы

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

В случае налипания продуктов на нож или внутреннюю поверхность чаши:

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

Диски из нержавеющей стали

Регулируемый диск для нарезки ломтиков.

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

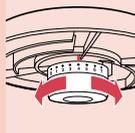
Будьте осторожны: у ножа-вставки очень острые режущие кромки.



- 1** Вставьте нож-вставку в верхнюю часть патрона.



- 2** Присоедините установочную ручку, расположенную на нижней стороне диска, и поверните до отметки в виде точки, до защелкивания.



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

Установка и использование дисков

Будьте осторожны: у дисков очень острые режущие кромки.

Запрещается использовать диск для грануляции с целью измельчения любых сортов сыра.

Запрещается использовать диск для грануляции с целью измельчения любых сортов сыра.

Не пользуйтесь дисками для измельчения очень твердых ингредиентов, таких как кубики льда.



4 Установите диск, который вы собираетесь использовать, на держатель.

5 Закройте крышку и поместите ингредиенты в загрузочный бункер.



6 Нажмите на кнопку  на панели управления.

▶ Скорость быстро возрастает до заданной величины, что обеспечивает наилучший результат обработки продуктов.

▶ Плавно надавливайте на ингредиенты вниз по загрузочному бункеру, при необходимости пользуясь толкателем.



Насадка-тестомешалка из нержавеющей стали

Насадка-тестомешалка, обозначенная символом , используется для замешивания дрожжевого теста для приготовления хлеба и пиццы.



1 Установите чашу на блок электродвигателя и поверните ее ручку по стрелке.



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

3 Поместите в чашу ингредиенты.

4 Установите на чашу крышку и поверните ее вправо до щелчка.



5 Нажмите на кнопку  на панели управления.

Прибор в течение 10 секунд постепенно увеличит скорость смешивания, чтобы избежать расплескивания продуктов. Работа на этой скорости будет продолжаться в течение приблизительно 50 секунд, чтобы смешать компоненты должным образом. Затем скорость уменьшится до значения, которое является оптимальным для смешивания. Прибор будет работать на этой скорости, пока не будет нажата кнопка остановки. Вы можете уменьшать или увеличивать скорость обработки максимум в 3 раза, нажимая на кнопку - или +.



Баллонные сбивалки

Баллонная взбивалка предназначена для сбивания яиц, яичных белков, пудингов быстрого приготовления, кремов, майонеза и смеси для приготовления бисквитных кексов.

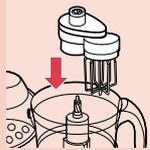
Когда вы хотите сбить яичные белки, удостоверьтесь, что чаша и метелка совершенно сухие и обезжирены. Сбивайте яичные белки при комнатной температуре.

Не используйте баллонную взбивалку для приготовления смесей для кексов с маслом или маргарином, и не используйте ее для замешивания теста.

1 Установите чашу на блок электродвигателя и поверните ее влево до щелчка.



2 Поместите держатель для насадок в чашу.



3 Установите баллонную сбивалку для перемешивания на держатель для насадок.

4 Поместите в чашу ингредиенты, установите на чашу крышку и поверните крышку влево до щелчка.



5 Нажмите на кнопку  на панели управления.

Прибор в течение 15 секунд постепенно увеличит скорость сбивания. Прибор будет работать на этой скорости, пока не будет нажата кнопка остановки. Вы можете уменьшать скорость обработки максимум в 3 раза, нажимая на кнопку -, для получения оптимального результата.

Блендер и фильтр для фруктовой мякоти

Блендер

Блендер предназначен для:

- Смешивание жидкостей, например молочных продуктов, соусов, фруктовых соков, супов, напитков, сладких чаев, коктейлей.
- Перемешивания мягких ингредиентов для приготовления, например, жидкого теста для оладьев или майонеза.
- Приготовления пюре из отварных продуктов, например, для детского питания.

1 Для установки кувшина блендера, снимите навинчивающийся колпачок с блока электродвигателя.



Примечание: Снимать навинчивающийся колпачок для установки кувшина блендера можно только после того, как будет снята крышка с чаши для обработки продуктов или мясорубка.



- 2** Установите кувшин блендера на блок электродвигателя, расположив паз напротив полукруглой марки на блоке электродвигателя (1). Затем поворачивайте кувшин блендера влево, пока он не встанет в место, до щелчка (2).

Кувшин блендера установлен правильно, когда паз на кувшине блендера расположен точно напротив паза на блоке электродвигателя, а оба паза находятся на одной линии. Ручка кувшина блендера должна быть направлена влево.

Не нажимайте слишком сильно на ручку кувшина блендера.



- 3** Поместите ингредиенты в кувшин блендера.

- 4** Закройте крышку.



- 5** Перед началом обработки продуктов всегда устанавливайте фиксатор крышки блендера.

- 6** Нажмите на кнопку  на панели управления. Блендер начнет работать. Скорость обработки постепенно увеличивается до максимальной величины. Прибор работает при этой скорости, пока не нажата кнопка остановки. Во время работы блендера вы можете уменьшать скорость обработки максимум в 3 раза, нажимая на кнопку -.



Фильтр для фруктовой мякоти

Используя этот фильтр, вы сможете приготовить новые восхитительные фруктовые соки, коктейли или соевое молоко. Фильтр препятствует попаданию в напиток косточек и шкурки.

Не позволяйте фильтру переполняться. Не помещайте в фильтр за один прием более 50 незамоченных сухих соевых бобов или 150 фруктов.

Запрещается эксплуатировать прибор более 2 минут без перерыва. Дайте прибору остыть при комнатной температуре в течение 2 минут, прежде чем продолжить работу.



- 1** Установите кувшин блендера на блок электродвигателя.

- 2** Установите в кувшин блендера фильтр. Проверьте, чтобы все пазы фильтра совпадали с ребрами на внутренней поверхности стакана.

- 3** Закройте крышку.

- 4** Налейте воду или другую жидкость (например, молоко, сок и т.д.) в кувшин блендера.



- 5** Поместите на фильтр продукты. Не заполняйте фильтр выше верхней границы сита.

Порежьте фрукты на небольшие кусочки и намочите высушенные продукты, такие как соевые бобы, перед тем как поместить их на фильтре.



6 Установите фиксатор крышки блендера.

7 Нажмите кнопку  чтобы включить прибор.

Включите прибор приблизительно на 40 секунд.

8 Выключите прибор и снимите кувшин блендера с блока электродвигателя.

9 Вылейте через носик кувшина блендера готовый напиток.

10 Для получения оптимального результата установите чашу с оставшимися в ней ингредиентами обратно на электроприбор, и включите его еще на несколько секунд.

Примечание: При обработке больших количеств продуктов мы советуем вам не помещать в фильтр все ингредиенты сразу. Начните с обработки небольшого количества и дайте прибору поработать несколько секунд. Затем выключите прибор и добавьте еще небольшую порцию, не превышая верхней границы сита. Повторяйте такие действия до окончания обработки всех продуктов. Во время обработки продуктов кувшин блендера должен быть закрыт крышкой.



Полезные советы

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

Если ингредиенты прилипают к стенкам кувшина блендера:

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

2 Откройте крышку.

Запрещается открывать крышку кувшина до полной остановки движущихся деталей электроприбора.

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

Если вы не удовлетворены результатом обработки ингредиентов, несколько раз на короткий промежуток времени включайте электроприбор, нажимая на кнопку импульсного режима. Вы можете также перемешать ингредиенты лопаткой (при выключенном электроприборе!) или отлить часть содержимого кувшина и обработать меньшую порцию.

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

Соковыжималка для цитрусовых

Соковыжималка для цитрусовых может применяться для всех видов цитрусовых.



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



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



3 Установите конус на сито, слегка надавив на него.

Удостоверьтесь, что навинчивающийся колпачок установлен.



4 Нажмите на кнопку  на панели управления.

Вы можете трижды поэтапно увеличивать скорость обработки, нажимая на кнопку +. Прибор начнет работать при нажатии на кнопку  и остановится при нажатии на кнопку .

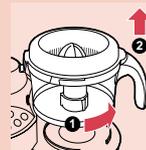


5 Плотно прижмите половинку плода к вращающемуся конусу соковыжималки.

Полезные советы

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

Выключите прибор и отсоедините чашу вместе с ситом и установленным в ней конусом соковыжималки, чтобы удалить мякоть.



После окончания работы соковыжималки, отсоедините чашу вместе с ситом и

установленным в ней конусом соковыжималки, чтобы не пролить сок на прибор.

Мясорубка

Мясорубка может применяться для приготовления мясного фарша и колбасок.

- 1** Установите корпус редуктора на блок электродвигателя, расположив его на приводной вал (1) и повернув влево (2).

При правильной установке этой детали вы услышите щелчок.

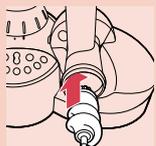
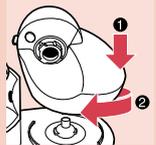
- 2** Установите корпус ножевого блока на корпус редуктора мясорубки, повернув его влево до щелчка.

- 3** Вставьте червячный вал в корпус ножевого блока пластиковым концом вперед.

- 4** Установите ножевой блок на червячный вал.

Убедитесь, что режущие кромки ножевого блока направлены наружу.

- 5** Затем установите на червячный вал диск средней степени измельчения или диск предварительного измельчения. Выбор диска определяется консистенцией продукта, которую вы хотите получить.



Убедитесь в том, что выступы на головной части корпуса ножевого блока вошли в пазы на диске для измельчения.

- 6** Установите кольцо с резьбой на корпус ножевого блока, поворачивая его по стрелке до тех пор, пока оно не будет закреплено должным образом.

- 7** Установите загрузочный поддон на вертикальный выступ корпуса ножевого блока.

Удостоверьтесь, что навинчивающийся колпачок установлен.

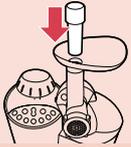
Перемалывание мяса

- 1** Порезьте мясо кусочками длиной 10 см, толщиной 2 см.

- 2** Удалите по возможности кости, хрящи и сухожилия.

Запрещается перемалывать замороженное мясо!

- 3** Нажмите на кнопку  на панели управления.

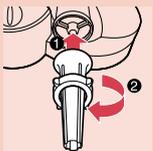
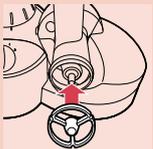


- 4** Положите мясо в поддон. Аккуратно проталкивайте мясо толкателем в корпус ножевого блока.
- ▶ За минуту можно перемолоть 1,3 кг мяса. Использование постное мясо без жира и сухожилий.
- ▶ Для мяса по-татарски рекомендуем перемолоть мясо дважды, используя диск средней степени измельчения.

Приготовление колбасок

- 1** Сделайте фарш.
- 2** Выключите прибор и снимите кольцо с резьбой.
- 3** Снимите диск для измельчения.
- 4** Снимите ножевой блок.
 - ▶ Если вы хотите готовить колбаски, оставьте червячный вал в корпусе ножевого блока.
- 5** Поместите сепаратор в корпус ножевого блока.
- 6** Установите рожок для приготовления колбасок и установите кольцо с резьбой на корпусе ножевого блока.

Прибор готов для приготовления колбасок.



Полезные советы

- ▶ Положите оболочку для колбасок на 10 минут в теплую воду. Затем натяните влажную оболочку для колбасок на рожок. Поместите с помощью толкателя мясной фарш (приправленный) в корпус ножевого блока.
- ▶ Если оболочка прилипает к рожку, смочите ее водой.
- ▶ Нажмите на кнопку  на панели управления. Мы рекомендуем вам уменьшить скорость обработки при приготовлении колбасок, нажав на кнопку -

Прибор готов для приготовления колбасок.

Очистка

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

- 1** Очищайте блок электродвигателя влажной тканью. Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или промывать его под струей воды.
- 2** Закончив использовать прибор, обязательно сразу же промойте все детали, которые контактировали с пищевыми продуктами, горячей водой с некоторым количеством моющего средства.

- ▶ Чашу, крышку чаши, толкатель, соковыжималку для цитрусовых, насадку-тестомешалку и регулируемый диск для нарезки ломтиков можно также вымыть в посудомоечной машине.

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

Кувшин блендера, баллонную взбивалку и детали мясорубки не имеют защитного покрытия для мытья в посудомоечной машине.

- ▶ Для того чтобы отсоединить крышку кувшина блендера, ее надо открыть и затем потянуть вверх.

Отсоединяйте крышку кувшина блендера только для ее очистки.

Осторожно очистите нож, ножевой блок блендера, диски и вставку для нарезки ломтиков и регулируемый диск. Режущие кромки очень острые!

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

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



Быстрая очистка блендера

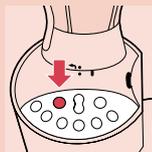


- 1 Налейте в кувшин блендера теплую воду (не более 0,5 л) и немного моющего средства.

- 2 Закройте крышку.

- 3 Включите прибор на несколько секунд, нажав на кнопку импульсного режима. После того как вы отпустите кнопку, прибор остановится.

- 4 Снимите кувшин блендера и сполосните его чистой водой.



Очистка баллонной взбивалки

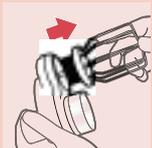
Всегда очищайте баллонную взбивалку после использования.

- 1 Потянув, извлеките ее из корпуса редуктора и вымойте в горячей воде с небольшим количеством моющего средства.

- 2 Корпус можно протереть влажной тканью.

Для тщательной очистки корпуса:

- 3 Откройте корпус, потянув замки в стороны.





- 4** Извлеките два зубчатых колеса и очистите их, а также взбивалку, в горячей воде с небольшим количеством моющего средства.

Чтобы вновь собрать баллонную взбивалку:



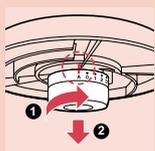
- 5** Сначала установите в корпус малое зубчатое колесо, а затем - большое зубчатое колесо.



- 6** Закройте корпус, надев до соединения защелками нижнюю часть корпуса на верхнюю. Убедитесь, что обе части точно встали на место, соединившись защелками.

- 7** Вставьте взбивалку.

Тщательная очистка регулируемого диска для нарезки ломтиков



- 1** Поверните вправо установочную ручку и, потянув, извлеките нож-вставку из диска.

Диск для нарезки ломтиков, нож-вставку и установочную ручку можно вымыть в горячей воде с небольшим количеством моющего средства или в посудомоечной машине.

Очистка мясорубки

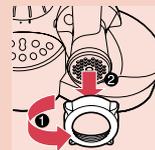
Детали мясорубки не имеют защитного покрытия для мытья в посудомоечной машине!

- 1** Сначала удалите все мясо, оставшееся в корпусе ножевого блока мясорубки, пропустив кусочки хлеба через корпус ножевого блока.



- 2** Выключите прибор и отключите его от электросети.

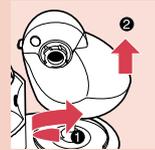
- 3** Уберите толкатель и снимите загрузочный поддон.



- 4** Отвинтите кольцо с резьбой и выньте диск для измельчения, ножевой блок и червячный вал.



- 5** Извлеките корпус ножевого блока из корпуса редуктора, нажав на кнопку отсоединения и повернув его вправо.

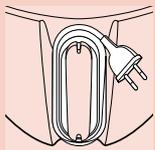


- 6** Отсоедините корпус редуктора, повернув его вправо.



- 7** Очистите все части, которые соприкасались с мясом, горячей водой с небольшим количеством моющего средства сразу после использования мясорубки.
- 8** Сполосните их чистой горячей водой и сразу же вытрите кухонным полотенцем.
- 9** Перед тем как убрать прибор, смажьте все диски и червячный вал небольшим количеством растительного масла.

Хранение



- ▶ Смотайте сетевой шнур на бобине, расположенной на задней стороне прибора.

Хранение компактных принадлежностей (Micro Store)



- ▶ Поместите держатель для насадок в чашу. Затем закрепите в нем нож (с серым защитным колпачком), насадку-тестомешалку и регулируемый диск, и закройте чашу крышкой.

Гарантия и обслуживание

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

Руководство по обнаружению и устранению неисправностей

Проблема Устранение

Функции переработки пищевых продуктов не действуют.

Поверните чашу и крышку по стрелке до щелчка. Убедитесь в том, что точка на крышке и точка на чаше находятся точно друг против друга. Убедитесь в том, что навинчивающийся колпачок установлен должным образом. Паз на навинчивающейся крышке должен быть расположен точно напротив паза на блоке электродвигателя, а оба паза находятся на одной линии. Если установлен блендер, отсоедините его и установите на его место навинчивающийся колпачок, так как функции переработки пищевых продуктов не будут действовать при установленном блендере.

Электроприбор неожиданно перестал работать.

По-видимому, произошло автоматическое отключение прибора из-за перегрева. 1) Отключите прибор от электросети. 2) Дайте прибору остыть в течение 60 минут. 3) Вставьте сетевую вилку в розетку электросети. 4) Опять включите прибор.

Вы нажали не ту функциональную кнопку.

Нажмите кнопку, соответствующую нужному процессу.

После повторного включения электроприбор не начинает обработку с самого начала.

Данный прибор оснащен функцией сохранения настроек. Если вы в течение 40 секунд повторно включите прибор, обработка продолжится с того этапа, где она была прервана. Если вы хотите, чтобы обработка началась с самого начала: 1) Быстро нажмите кнопку другого режима (например, импульсного режима). 2) Затем нажмите кнопку останова. 3) Нажмите кнопку требуемого режима чтобы процесс обработки начался с самого начала.

Проблема Устранение

Насадка-тестомешалка не вращается.

Проверьте правильность установки насадки-тестомешалки в держатель.

Установлены и кувшин блендера, и чаша для переработки продуктов, но работает только блендер.

Если кувшин блендера и чаша для переработки продуктов установлены правильно, будет работать только блендер. Если вы хотите использовать чашу для переработки продуктов, отсоедините блендер и закройте монтажное отверстие, завинтив защитный колпачок.

При выполнении некоторых операций кнопка + или - не реагирует на нажатие.

Прибор не реагирует на нажатие кнопки + или - если достигнуто предельно допустимое значение мощности электродвигателя, например, при замешивании большого количества теста. Это совершенно нормально, и не следует считать, что прибор неисправен. Уточните рекомендованные в таблице руководства по эксплуатации объемы продуктов, чтобы избежать перегрузки прибора. Прибор не реагирует на нажатие кнопки - если скорость достигла определенного уровня, ниже которого она не снижается.

Мясо скорее выглядит «мятым», чем порубленным в мясорубке.

Проверьте, чтобы режущие кромки ножевого блока были направлены наружу.

Мясорубка не работает.

Проверьте правильность сборки корпуса редуктора и корпуса ножевого блока мясорубки. Вы должны услышать щелчок при их правильном соединении.

Не удается правильно установить ножевой блок в корпус ножевого блока мясорубки.

Отверните кольцо с резьбой и правильно установите ножевой блок и диск для измельчения на червячный вал. Затем наверните кольцо с резьбой на корпус ножевого блока мясорубки.

Проблема	Устранение
Слишком грубое измельчение.	Вы использовали диск средней степени измельчения. Используйте диск для тонкого измельчения. Повторно обработайте мясо для получения лучшего результата.
Металлические детали мясорубки выглядят ржавыми.	Детали мясорубки были вымыты в посудомоечной машине. Вам следует очистить все детали вручную и сразу же вытереть их кухонным полотенцем.

Вопрос	Ответ
Могу ли я также рубить к мясорубке кости или корку бекона?	Нет!
Можно ли рубить к мясорубке замороженное мясо?	Нет!
Можно ли мыть в посудомоечной машине ножевой блок и диски для измельчения?	Нет!
Нужно ли использовать ножевой блок для приготовления колбасок?	Нет!
Могу ли я использовать деревянную ложку или подобный предмет для проталкивания в мясорубку мяса?	Нет, вы должны использовать только толкатель.

Функции, насадки и процессы обработки

Функция	Принадлежность	Процессы обработки	Время обработки
		Измельчение, приготовление пюре, перемешивание	10 - 60 сек.
		Нарезка ломтиками	10 - 60 сек.
		Измельчение	10 - 60 сек.
		Гранулирование	10 - 60 сек.
		Приготовление картофеля-фри	10 - 60 сек.
		Смешивание, взбивание, эмульгирование	30 - 180 сек.
		Купажирование, приготовление пюре	10 - 60 сек.
		Выжимание цитрусовых	зависит от количества
		Замешивание, перемешивание	60 - 180 сек.
		Измельчение (рубка) мяса и приготовление колбасок	Зависит от количества.

Норма загрузки блендера ингредиентами и время приготовления

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

Яблоки, морковь, сельдерей - шинкование	500 г		Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нашинкуйте их, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Салаты, блюда из сырых овощей
---	-------	---	--	-------------------------------

Яблоки, морковь, корень сельдерея - нарезка ломтиками	500 г		Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нарежьте их ломтиками, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Салаты, блюда из сырых овощей
---	-------	---	--	-------------------------------

Жидкое тесто (для блинов) - взбивание	750 мл молока		Сначала залейте в кувшин блендера молоко, затем добавьте сухие ингредиенты. Перемешивайте в течение приблизительно 1 минуты. При необходимости повторите эту процедуру. Затем сделайте перерыв на несколько минут, для того чтобы электроприбор остыл до комнатной температуры.	Блины, вафли
---------------------------------------	---------------	---	---	--------------

Норма загрузки блендера ингредиентами и время приготовления

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

Яблоки, морковь, сельдерей - шинкование	500 г		Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нашинкуйте их, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Салаты, блюда из сырых овощей
---	-------	---	--	-------------------------------

Яблоки, морковь, корень сельдерея - нарезка ломтиками	500 г		Нарежьте овощи на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нарежьте их ломтиками, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Салаты, блюда из сырых овощей
---	-------	---	--	-------------------------------

Жидкое тесто (для блинов) - взбивание	750 мл молока		Сначала залейте в кувшин блендера молоко, затем добавьте сухие ингредиенты. Перемешивайте в течение приблизительно 1 минуты. При необходимости повторите эту процедуру. Затем сделайте перерыв на несколько минут, для того чтобы электроприбор остыл до комнатной температуры.	Блины, вафли
---------------------------------------	---------------	---	---	--------------

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Функциональная кнопка/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
Панировочные сухари - измельчение	100 г		Обработайте сухой, хрустящий хлеб	Панированные блюда, обжаренные в сухарях
Сыр (Пармезан) - измельчение	200 г		Возьмите кусок очищенного сыра пармезан и порежьте его на кусочки размером, приблизительно, 3 x 3 x 3 см.	Гарниры, супы, соусы, блюда, обжаренные в сухарях
Сыр (Гауда) - тонкое измельчение	200 г		Предварительно нарежьте сыр на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Осторожно проталкивайте их вниз толкателем.	Соусы, пицца, блюда, обжаренные в сухарях, фондю
Шоколад - измельчение	200 г		Используйте твердый шоколад без добавок. Предварительно поломайте его на кусочки размером 2 см.	Гарниры, соусы, кондитерские изделия, пудинги, муссы
Вареные горох, фасоль - приготовление пюре	250 г		Используйте вареные фасоль или горох. При необходимости для улучшения консистенции добавьте немного жидкости.	Пюре, супы

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Функциональная кнопка/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
Вареные овощи и мясные пюре	500 г		Для приготовления грубоизмельченного пюре добавьте небольшое количество жидкости. Для приготовления жидкого пюре продолжайте добавлять жидкость до тех пор, пока смесь не станет однородной.	Блюда для детского питания
Огурцы - нарезка ломтиками	2 огурца		Порежьте огурцы на кусочки. Поместите кусочки огурцов в бункер и осторожно прижмите их толкателем.	Салаты, гарниры
Тесто (для выпечки хлеба) - замешивание	1000 г муки		Смешайте теплую воду с дрожжами и сахаром. Добавьте в чашу муку, масло и соль и месите тесто в течение приблизительно 90 секунд. Оставьте тесто на 30 минут, чтобы оно поднялось.	Хлеб
Тесто (для пиццы) - замешивание	1500 г муки		Выполните процедуру, аналогичную процедуре замешивания теста для выпечки хлеба. Замешивайте тесто в течение 1 минуты	Пицца

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Постное мясо - измельчение	500 г		Сначала удалите сухожилия и кости. Нарезайте мясо кубиками размером 3 см.	Бифштексы «тартар», гамбургеры, фрикадельки
----------------------------	-------	--	---	---

Мясо, рыба, птица (грудная часть) - измельчение	400 г		Сначала удалите сухожилия и кости. Нарезайте мясо кубиками размером 3 см. Для получения крупно рубленого фарша работайте в импульсном режиме.	Бифштексы «тартар», гамбургеры, фрикадельки
---	-------	--	---	---

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

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

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

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

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

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

Ингредиенты и результат обработки	Максимальное количество	Функциональная кнопка/насадка	Описание процедуры	Применение готового продукта
Птица - приготовление фарша из мяса птицы	200 г		Сначала удалите сухожилия и кости. Нарежьте мясо кубиками размером 3 см. Для получения крупно рубленого фарша работайте в импульсном режиме.	Рубленое мясо
Супы - перемешивание	500 мл		Используйте вареные овощи	Супы, соусы
Взбитые сливки - взбивание	500 мл		Доставляйте сливки из холодильника непосредственно перед взбиванием. Примечание: порция сливок должна составлять не менее 125 мл.	Украшение блюд, кремы, мороженое
Картофель-фри - нарезка ломтиками	500 г		Очистите картофель. Порежьте картофель на кусочки, проходящие в загрузочный бункер. Заполните бункер кусочками и нарежьте их ломтиками, осторожно проталкивая вниз толкателем.	Картофель-фри

Рецепты

Кабачковая паста для сэндвичей

Ингредиенты:

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

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

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

Фруктовый пирог

Ингредиенты:

- 180 г фиников
- 270 г чернослива
- 60 г миндаля
- 60 г грецких орехов
- 60 г изюма
- 60 г кишмиша
- 240 г цельной ржаной муки
- 120 г пшеничной муки
- 120 г коричневого сахара
- 360 мл пахты
- щепотка соли
- 1 пакет пекарского порошка

- ▶ Установите в чаше металлический нож. Поместите в чашу все ингредиенты, нажмите кнопку  и перемешивайте ингредиенты в течение 30 секунд. Если тесто налипает на крышку и стенки чаши, снимите его лопаткой. Выпекайте пирог в форме длиной 30 см в течение 40 минут при $t 170^{\circ}\text{C}$

Пирог с луком-пореем

Ингредиенты для теста:

- 250 г пшеничной муки (или обойной пшеничной муки)

- щепотка соли
- 1 столовая ложка меда
- 20 г свежих дрожжей или 1/2 пакета сухих дрожжей
- 100 г масла
- 6 столовых ложек теплой воды

Ингредиенты для начинки:

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

- ▶ Поместите все ингредиенты в чашу и замешивайте до получения теста плотной консистенции. Дайте тесту подняться в течение приблизительно 30 минут.
- ▶ Нашинкуйте лук-порей регулируемым диском для нарезки ломтиков (установив его, например, в положении 3). Налейте в сковороду растительное масло и обжаривайте нарезанный ломтиками лук в течение нескольких минут. Внесите оставшиеся ингредиенты в кувшин блендера и перемешивайте их до тех пор, пока не получите смесь, имеющую кремообразную консистенцию. Добавьте, если требуется, 1-2 столовой ложки муки, для того чтобы смесь загустела.
- ▶ Смажьте жиром форму для выпечки диаметром 24 см и равномерно покройте

тестом дно и боковые стенки формы. Распределите луковую смесь на тесте и залейте ее оставшимися ингредиентами. Выпекайте в предварительно нагретой духовке в течение 40 минут при температуре 180°C. Подавайте в теплом или холодном виде.

Гуляш по-венгерски

Ингредиенты:

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

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

постоянном перемешивании в течение нескольких минут. Добавьте зеленый перец, помидор и соль по вкусу, накройте сковороду и тушите при умеренном нагревании в собственном соку, пока мясо не станет почти мягким.

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

Клубничный пирог

Ингредиенты:

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

Начинка:

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

Глазурь:

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

Украшение:

- 250 г сливок

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

горячую глазурь поверх ягод клубники и охладите в течение двух часов. Украсьте верхушками густых взбитых сливок.

Молочный коктейль со свежими фруктами

Ингредиенты:

- 100 г бананов или клубники
 - 200 мл свежего молока
 - 50 г ванильного мороженого
 - сахар-песок по вкусу
- ▶ *Очистите бананы или вымойте клубнику. Нарежьте фрукты небольшими кусочками. Поместите все ингредиенты в кувшин блендера. Перемешивайте до получения однородной массы.*
 - ▶ *Вы можете использовать любые фрукты для приготовления нового любимого молочно-фруктового коктейля.*

Кольцо с начинкой из лесных орехов

Ингредиенты для теста:

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

Начинка:

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

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

Шоколадный кекс

Ингредиенты:

- 140 г размягченного масла
- 110 г сахарной пудры

- 140 г шоколада
- 6 яичных белков
- 6 яичных желтков
- 110 г сахара-песка
- 140 г пшеничной муки

Начинка:

- 200 г абрикосового джема

Глазурь:

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

- ▶ *Нагрейте духовку до 160°C. С помощью насадки для перемешивания с ножом из нержавеющей стали взбейте крем из масла и сахарной пудры. Расплавьте шоколад и добавьте его при перемешивании. Добавьте в смесь по одному яичные желтки и перемешивайте до получения кремообразной консистенции. С помощью насадки для перемешивания взбейте яичные белки с сахаром-песком до состояния густой пены. Добавьте в смесь взбитые в пену белки и осторожно перемешайте. Затем осторожно добавьте лопаткой муку. Перенесите полученную смесь на смазанную жиром форму для выпечки. Выпекайте в течение 1 часа при 160°C. В течение первых 15 минут дверца духовки должна быть немного приоткрытой.*
- ▶ *Дайте кексу немного остыть, не вынимая*

его из формы, затем переверните на проволочную решетку для дальнейшего остывания. Разрежьте кекс в горизонтальном направлении на половины, намажьте на одну из них абрикосовый джем и снова сложите половины вместе. Нагрейте оставшийся джем до сиропообразного состояния и нанесите его на поверхность кекса. Приготовьте глазурь. Вскипятите воду, добавьте в нее сахар и шоколад и кипятите при слабом нагревании. Постоянно перемешивайте до получения гладкой и пастообразной консистенции. Нанесите глазурь на кекс и дайте ей остыть. Подавайте кекс со взбитыми сливками.

Суп из брокколи (на 4 персоны)

Ингредиенты:

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

▶ Натрите сыр с помощью диска предварительного измельчения. Приготовьте пюре из брокколи, отварного картофеля и некоторого количества отвара брокколи.

Переложите приготовленное пюре и оставшийся отвар вместе с бульонными кубиками в мерную емкость и доведите объем до 750 мл. Перелейте смесь в кастрюлю и, помешивая, доведите ее до кипения. Примешайте сыр, добавьте карри, соль, перец, мускатный орех и сливки.

Пицца

Ингредиенты для теста:

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

Для начинки пиццы:

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

Ингредиенты, распределяемые поверх соуса:

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

- ▶ Установите в чаше для обработки продуктов насадку для замешивания теста. Внесите в чашу для обработки продуктов все ингредиенты и нажмите на кнопку  чтобы начать процесс замешивания. Замешивайте тесто в течение приблизительно 1 минуты до образования гладко вымешанного шара. Перенесите тесто в другую емкость, накройте ее влажной тканью и дайте подняться в течение приблизительно 30 минут.
- ▶ С помощью ножа измельчите лук и чеснок в чаше для перемешивания и обжаривайте их до тех пор, пока они не станут прозрачными. Добавьте протертые томаты и зелень и кипятите соус на медленном огне в течение приблизительно 10 минут. Приправьте по вкусу солью, перцем и сахаром. Дайте соусу остыть.
- ▶ Нагрейте духовку до температуры 250°C.
- ▶ Раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности и, разделив его на 2 части, придайте им форму круга. Поместите эти круги в смазанные жиром формы для выпечки. Поместите на поверхность пиццы начинку, оставляя края свободными. Разложите поверх желаемые ингредиенты, посыпьте пиццу тертым сыром и сбрызните оливковым маслом.
- ▶ Выпекайте пиццу в течение 12-15 минут.

Обжаренные овощи и картофель

Ингредиенты:

- 1 яйцо
 - 50 мл молока
 - 1 столовая ложка муки
 - 1 чайная ложка молотого кориандра
 - соль и перец
 - 2 крупных картофелины (приблизительно 300 г)
 - 100 г моркови
 - 150 г сельдерея
 - 50 г семян подсолнечника или 2 столовые ложки зерен кукурузы с початка
 - подсолнечное масло для жарки
- ▶ Ножом из нержавеющей стали перемешайте яйцо, молоко, муку, кориандр, соль и перец.
 - ▶ Нашинкуйте очищенный картофель, морковь и очищенный сельдерей с помощью диска-измельчителя средней степени измельчения и добавьте их к яичной смеси. Перемешайте вместе овощи, яичную смесь и семена подсолнечника или зерна кукурузы в чаше.
 - ▶ Разогрейте растительное масло на сковороде и обжарьте 8 плоских овощных котлет с обеих сторон до золотистого цвета. Обсушите их на кулинарной бумаге.
 - ▶ Время приготовления: 3-4 минуты.

Хлеб (белый)

Ингредиенты:

- 500 г муки
- 15 г мягкого масла или маргарина

- 25 г свежих дрожжей или 20 г сухеных дрожжей
 - 260 мл воды
 - 10 г соли
 - 10 г сахара
- ▶ Установите тестомешалку в чаше для перемешивания. Положите в чашу муку, соль и маргарин или сливочное масло. Добавьте свежие или сухие дрожжи и воду. Закройте чашу крышкой и поверните ее в направлении, указанном стрелкой, до щелчка. Нажмите на кнопку замешивания теста и перемешайте тесто (максимальное время, в течение которого может выполняться замешивание см. в разделе «Объемы продуктов и время обработки»).
- ▶ Выньте тесто из чаши, перенесите его в большую емкость, накройте влажной тканью и дайте подняться в теплом месте в течение 20 минут. Поднявшееся тесто раскатайте вновь и придайте ему форму шара.
- ▶ Положите тесто обратно в емкость, накройте влажной тканью и дайте подняться в теплом месте в течение 20 минут. Вновь раскатайте и закатайте.
- ▶ Выложите тесто в смазанную жиром хлебопекарную форму и оставьте еще на 45 минут. Выпекайте хлеб в нижней части предварительно нагретой духовки.
- ▶ Выпекайте хлеб при температуре около 225°C в течение приблизительно 35 минут в нижней части предварительно нагретой духовки.

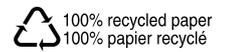
оладьи (картофельные блины)

Ингредиенты:

- 500 г картофеля
 - 1 измельченная луковица
 - 1 яйцо
 - соль
 - масло
- ▶ Измельчите сырой очищенный картофель с помощью диска для гранулирования, и откиньте его в дуршлаг. Добавьте в измельченный картофель яйцо, измельченный лук и немного соли и хорошо перемешайте.
- ▶ Налейте на сковороду немного масла и нагрейте ее. Затем выложите на сковороду слой измельченного картофеля и поджарьте его.



www.philips.com



4203 064 | 4051