

# Philipiak

MILANO  
1967



## STORM BLENDER HIGH SPEED

BHS 1000

### INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

Przed rozpoczęciem użytkowania prosimy o zapoznanie się z treścią instrukcji.

---

**Szanowni Państwo,**

gratulujemy dobrego zakupu i dziękujemy Państwu za zaufanie okazane naszej marce. Jesteśmy przekonani, że dokonaliście Państwo dobrego wyboru. Jest on ważny dla Państwa rodziny i jej zdrowia.

Państwa nowe urządzenie Philipiak STORM działa w oparciu o wiele nowoczesnych rozwiązań technologicznych, dlatego prosimy, aby Państwo z uwagą zapoznali się z instrukcją. Sugerujemy też zachowanie jej na przyszłość.

Gdyby jednak pojawiły się z Państwa strony dodatkowe pytania, prosimy o kontakt z naszym Biurem Obsługi Klienta.

Z pozdrowieniami,  
Zespół Philipiak Milano

**Ostrzeżenie: Przed pierwszym użyciem narzędzia należy przeczytać instrukcję dotyczącą działania i zachować ją do późniejszego wglądu.**

---

# Uwagi dotyczące bezpiecznego użytkowania

---

1. Produkt ten jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Surowo wzbronione jest stosowanie go do celów komercyjnych. Użytkownik musi korzystać z tego produktu zgodnie z wytycznymi zawartymi w instrukcji. Zabronione jest samodzielne demontowanie urządzenia bez nadzoru.
2. Surowo zabronione jest wkładanie głównego korpusu i zewnętrznego uchwytu dzbana do wody lub innej cieczy. Nie należy także dopuszczać do mycia tych elementów wodą lub innymi cieczami, aby uniknąć uszkodzenia części elektrycznych.
3. Zabronione jest stosowanie tego produktu w pobliżu źródła wysokich temperatur, silnego pola magnetycznego, w celu uniknięcia uszkodzenia, awarii urządzenia lub pożaru.

## **OSTRZEŻENIE**

1. Produkt powinien być przechowywany w miejscu znajdującym się poza zasięgiem dzieci. Nie należy pozwalać osobom o ograniczonych zdolnościach ruchowych, postrzegania lub też osobom bez doświadczenia i wiedzy (w tym także dzieciom) korzystać z tego urządzenia lub bawić się nim.  
Czyszczenie i konserwacja nie powinny być przeprowadzane przez dzieci.  
Podczas pracy produktu surowo wzbronione jest dotykanie ostrzy, silnika i innych ruchomych części, aby uniknąć urazu lub, aby nie uszkodzić urządzenia.
2. Nie należy wkładać ani wyjmować wtyczki do/z kontaktu mokrymi rękami, aby uniknąć porażenia prądem.
3. Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
4. Aby przyrządzić gorące napoje lub gorące posiłki należy się upewnić, że dzban blendujący i przykrywka są w odpowiednim położeniu, żeby uniknąć poparzeń należy zachować ostrożność i nie dotykać gorącego dzbana.
5. Urządzenie należy obsługiwać na stole poziomym; urządzenia nie należy stawiać na tkaninie, takiej jak dywan czy ręcznik, ani na tworzywach sztucznych, papierze czy innych łatwopalnych materiałach.

# Uwagi dotyczące bezpiecznego użytkowania

---

6. Nie należy stosować akcesoriów innych niż z zestawu Philippiak Storm, aby nie spowodować awarii urządzenia lub obrażeń ciała.
7. Gdy urządzenie się rozgrzewa, należy uważać na parę wydostającą się z otworu wylotowego, aby uniknąć poparzenia.
8. Akcesoriów do tego produktu nie należy czyścić w urządzeniach do dezynfekcji ani w zmywarkach.

## **UWAGA**

1. Produkt ten należy do Klasy I urządzeń elektrycznych; przed instalacją należy się upewnić, że przewód uziemiający nie jest uszkodzony.
2. Napięcie wejściowe tego produktu wynosi 220-240 V ~ 50Hz. Należy sprawdzić lokalne napięcie zasilające przed podłączeniem urządzenia do zasilania. Wyższe lub niższe napięcie może uszkodzić komponenty.
3. Aby uniknąć wypadku, przed montażem, demontażem, wymianą jakichkolwiek części lub przed czyszczeniem produktu należy się upewnić, że wtyczka zasilająca została odłączona.
4. Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia należy się upewnić, że przewód zasilający, wtyczki i inne części nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia, należy zaprzestać korzystania z urządzenia. W tej sytuacji należy skontaktować się z Działem Obsługi Klienta.
5. W przypadku zablokowania ostrzy, aby uniknąć zarysowania lub uszkodzenia maszyny, należy odłączyć wtyczkę zasilającą, a następnie usunąć składniki z zablokowanych ostrzy.
6. Podczas czyszczenia noża mieszającego należy uważać na ostrza. Aby uniknąć zranienia można używać rękawic ochronnych.
7. Przed zainstalowaniem komponentów przykrywki blendera na dzbanie, należy się upewnić, że uszczelka na obudowie blendera została odpowiednio założona, w przeciwnym razie ciecz wypłynie i doprowadzi do wadliwego działania.

# Uwagi dotyczące bezpiecznego użytkowania

---

8. Przed podłączeniem zasilania, należy się upewnić, że dzban mieszający i pokrywa zostały odpowiednio zainstalowane, w przeciwnym razie urządzenie nie uruchomi się.
9. Jeśli urządzenie jest w trakcie przygotowywania mleka roślinnego (lub pasty, owsianki), nie należy ponownie naciskać funkcji start w przypadku wystąpienia awarii zasilania.  
**Uwaga:** W takim przypadku do urządzenia należy włożyć nowe składniki i ponownie przystąpić do pracy.
10. Gdy potrawa jest gotowa, należy poczekać, aż ostrze przestanie się kręcić i należy się upewnić, że odłączono zasilanie. Dopiero wtedy można zdjąć dzban mieszający, pokrywę oraz inne demontowalne części, aby uniknąć zagrożenia.
11. Godziny robocze: Z urządzenia należy korzystać ściśle według zaleconego czasu roboczego. Każdy program urządzenia ma czas standardowy.
12. Ochrona kontroli temperatury: produkt posiada moduły zabezpieczające przed przegrzaniem. Jeśli produkt pracuje przez długi czas, co prowadzi do przegrzania, Philipsiak STORM automatycznie wstrzyma pracę. Wtedy należy odłączyć zasilanie, odczekać 30 minut, aż urządzenie ostygnie, a następnie kontynuować pracę.
13. Należy odnieść się do specyfikacji lub przepisów, gdzie określono ilości dodawanych składników. Nadmierna ilość składników może spowodować uszkodzenie silnika i wystąpienie obklejenia ostrzy itp.
14. Podczas korzystania z funkcji podgrzewania nie należy dodawać składników ani wody, w przeciwnym razie urządzenie może ulec uszkodzeniu.

# Opis ilości składników spożywczych

---

<b>Funkcja</b>	<b>Opis ilości składników spożywczych</b>
Pasta	1/2 filiżanki ryżu (ok. 90 gram), około 1000 ml wody
Kukurydza (sok z kukurydzy)	3 filiżanki kukurydzy (ok. 300 gram), około 1000 ml wody
Gotowanie na parze / gotowanie	Bataty, jajka, kukurydza itp. Nie więcej niż najwyższe położenie (800 ml) koszyka do gotowania na parze
Mleko roślinne	1/2 filiżanki soi (ok. 70 gram), około 1000 ml wody
Zupa	około 350 gram ryby i ok. 1000 ml wody
Sok	Owoce, nie więcej niż maksymalna podziałka (1750 ml) na dzbanku mieszającym
Owsianka	1/4 filiżanki ryżu (ok. 50 gram), około 20 gram czerwonej fasolki, około 1000 ml wody
Smoothie	Około 100 gram wody, 100 gram lodu, 200 gram owoców

## Panel obsługi i instrukcje

---

1. Włączenie zasilania: wszystkie lampki LED i informacje na wyświetlaczu zapalają się na jedną sekundę.
  2. Stan gotowości: wyświetlacz na panelu: „00:00,” migająca kontrolka „start/anuluj”; wszystkie pozostałe kontrolki są zgaszone.
  3. Stan wstępnego wyboru dla każdej funkcji: wybierz odpowiednią funkcję, następnie zaświeci się kontrolka odpowiedniej funkcji, na wyświetlaczu pojawi się: „0:00”; wszystkie inne kontrolki funkcyjne są zgaszone, świeci się kontrolka „start/anuluj”.
  4. Tryb pracy: kontrolka odpowiedniej funkcji świeci się cały czas, kontrolka „start/anuluj” jest cały czas zaświecona. Rzeczywista temperatura i czas pracy są wyświetlane w postaci trzech ostatnich cyfr (0:01-0:02..... w minutach,) temperatura i czas są wyświetlane naprzemiennie co 5 sekund. Pierwsza cyfra na wyświetlaczu jest zgaszona.
  5. Stan ukończenia: na wyświetlaczu pojawia się komunikat „END”.
-

# Panel obsługi i instrukcje

---

6. Alarm o błędzie: wyświetlacz pokazuje aktualny kod błędu.

**Uwaga:** częstotliwość migającego wyświetlacza wynosi 500 MS.

Oznaczenie MS - milisekundy.

## Opis funkcji

---

1. Przycisk „start/anuluj”.

Funkcja włączania/wyłączania: należy wcisnąć przycisk „start/anuluj”. Urządzenie natychmiast przechodzi w tryb gotowości.

2. Przycisk „menu”:

Wybór funkcji: w trybie gotowości należy wcisnąć przycisk „menu ” - można wybrać funkcję „pasta”, „kukurydza”, „gotowanie na parze/gotowanie”, „mleko roślinne”, „zupa”, „sok”, „owsianka”, „smoothie”. Po wyborze funkcji należy wcisnąć przycisk „start/anuluj”, aby przejść w tryb roboczy. Jeśli po 10 sekundach nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie przejdzie w tryb gotowości.

3. Przycisk „turbo/mycie”.

W trybie gotowości, długie wciśnięcie i przytrzymanie przycisku „turbo/mycie” sprawi, że urządzenie przejdzie w tryb turbo/mycie.

Kontrolka będzie zapalona. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się: pierwsza cyfra „5” oznacza poziom pracy silnika, ostatnie trzy cyfry pokazują czas pracy. Czas jest podawany w sekundach (przedstawiony w następujący sposób: 0:00, 0:01...5:00) ,najdłuższy czas pracy to 5 minut.

Jeśli ten przycisk będzie wciśnięty, silnik będzie przez cały czas w trybie turbo. Jeśli przycisk nie będzie trzymany, urządzenie przejdzie w tryb gotowości.

4. Przycisk „grzanie”

W trybie gotowości należy wcisnąć przycisk „grzanie,” aby włączyć funkcję grzania/podgrzewania.

# Opis funkcji

---

## 5. Przycisk „+” i „-” dla prędkości

W trybie gotowości, można wcisnąć przycisk prędkości „+” lub „-” aby wyregulować poziom. Poziom regulacji wynosi 1-H, pierwsza wyświetlana cyfra to aktualny poziom prędkości.

## 6. Przycisk „+” i „-” dla czasu

W trybie gotowości można wcisnąć przycisk czasu „+” lub „-” aby ustawić czas pracy. Przycisk „+” wydłuża czas o 5 sek. a „-” skraca czas o 5 sek. Regulowany zakres czasu: od 5 sek. (0:05) - 6 min. (6:00).

## 7. Instrukcja korzystania z przycisku +/- dla prędkości i czasu:

- 1) Prędkość i czas można ustawiać wyłącznie w trybie gotowości.
- 2) Poziom prędkości i czas powinny być ustawiane oddzielnie.
- 3) Należy wcisnąć przycisk „start/anuluj” - urządzenie przejdzie w stan roboczy zgodnie z ustawionym poziomem prędkości i czasem.
- 4) Po wyregulowaniu czasu i prędkości, jeśli przez 10 sek. nie będzie żadnej dodatkowej operacji, urządzenie wróci do trybu gotowości.



# Użytkowanie

---

1. Pokrój składniki na małe 2-centymetrowe kawałki (pokrój mięso na paski i usuń ścięgna) (patrz rys. 1).
2. Korzystając z miarek dodaj odpowiednią ilość składników (patrz rys. 2).
3. Do dzbana należy dodawać odpowiednią ilość składników (należy pamiętać, aby w dzbanie nie znajdowały się żadne inne ciała obce) (patrz rys. 3).
4. Dodaj odpowiednią ilość wody do dzbana, ale nie więcej niż najwyższy poziom wody.
5. Ustaw dzbanek w prawidłowym położeniu na korpusie głównym (patrz rys. 5 i rys. 6).
6. Podłącz wtyczkę do kontaktu i włącz zasilanie. Usłyszysz dźwięk alarmu „di,” i kontrolka oraz wyświetlacz będą świecić się przez 1 sek.. Następnie przejdź w tryb gotowości; na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się: „00:00”, migająca kontrolka „start/anuluj”; wszystkie pozostałe kontrolki są zgaszone.
7. Wciśnij przycisk „menu” - miga kontrolka „pasta”, pozostałe kontrolki funkcji nie świecą się. Wciśnij przycisk „menu,” aby wybrać pasta-kukurydza-gotowanie na parze/gotowanie-mleko roślinne-zupa-sok-owsianka-smoothie - miga kontrolka wybranej funkcji. Po wybraniu funkcji wciśnij przycisk „start/anuluj”, aby przejść w tryb roboczy. Kontrolka świeci wtedy ciągłym światłem.  

Urządzenie pokazuje czas odliczania od momentu rozpoczęcia gotowania. Nie oblicza czasu pracy przed gotowaniem (z wyjątkiem funkcji grzania). Czas do momentu zagotowania różni się w zależności od ilości produktów i wody. Po zakończeniu całej pracy, wydaje 5-sekundowy sygnał dźwiękowy i wyświetla napis „END”.
9. Po zakończeniu pracy miga kontrolka funkcji. Urządzenie wydaje 5-sekundowy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „END”. (Wciśnij przycisk „start/anuluj,” aby wrócić do trybu gotowości).
10. Wyjmij wtyczkę z zasilania, przekręć pokrywę dzbana w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara, aby ją otworzyć (podczas otwierania pokrywy należy uważać na wydobywającą się parę, aby uniknąć poparzeń!) (patrz rys. 7).
11. Przelej potrawę i dodaj przyprawy według własnego uznania (potrawę należy przelewać powoli, aby uniknąć rozpryskiwania się cieczy). (patrz rys. 8).
12. Umyj wewnętrzną część dzbana, użyj wilgotnej ściereczki, aby przetrzeć zewnętrzną obudowę produktu.

# Użytkowanie

---

13. Wytrzyj plamy z wody na powierzchni głównego korpusu po wyjęciu dzbanki i odstaw je do wyschnięcia w przewiewnym miejscu, aby zapobiec powstawaniu specyficznego zapachu (patrz rys. 9).



Rys. 1



Rys. 2



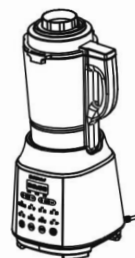
Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5



Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

# Użytkowanie

---

## **UWAGA:**

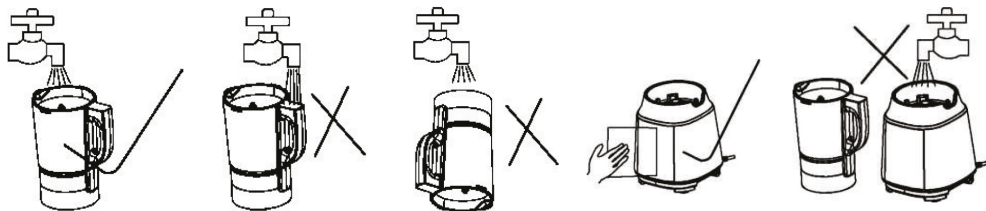
1. Aby potrawy miały właściwą/ swoistą dla nich konsystencję należy wybierać właściwe dla nich funkcje.
2. Składniki z przepisu i odważanie przeprowadza się do standardowego poziomu wody. Podczas przyrządzania potrawy, należy dostosować składniki do ogólnej ilości wody i rodzaju potrawy. Należy pamiętać, że korzystając z funkcji podgrzewania, ilość płynów nie powinna przekraczać 1,4 l, a maksymalny poziom płynów dla funkcji zimnych płynów nie może być większy niż 1,75 l.
3. Podczas przyrządzania napojów z owoców i warzyw, należy wcześniej usunąć z nich twarde części, a następnie włożyć je do dzbanka i dodać odpowiednią ilość wody lub mleka.
4. Nie należy stosować tego urządzenia do bezpośredniego podgrzewania mleka, mleka roślinnego, zimnej pasty i innych lepkich cieczy, ponieważ spowoduje to przywieranie potrawy do dna, co spowoduje spalanie potrawy i powstanie nieprzyjemnego zapachu.
5. W celu wydłużenia okresu użytkowania urządzenia, zaleca się, by czas ciągłego mieszania nie przekraczał 5 minut.
6. W przypadku wystąpienia śladów przywierania potrawy do dna, nie należy używać ostrych narzędzi do ich usunięcia. Najlepszą metodą jest namoczenie gorącą wodą na 2 godziny, a następnie wyszorowanie szczotką.

# Czyszczenie i konserwacja

---

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć zasilanie.
2. Należy zapobiegać oparzeniom - z tego względu dzban należy czyścić po ostygnięciu.
3. Należy uważać na ostrza, aby uniknąć skaleczenia podczas czyszczenia dzbana.
4. Do czyszczenia nie należy stosować środków chemicznych, takich jak alkohol.
5. Do wycierania powierzchni produktu nie należy stosować gąbki drucianej ani twardej szczotki.
6. Nie należy zanurzać głównego korpusu, przewodu zasilającego ani żadnych komponentów elektrycznych w cieczy.
7. Nie należy bezpośrednio moczyć głównego korpusu i spodniej części dzbana.
8. Po wyczyszczeniu produktu, należy użyć suchej ściereczki, aby wytrzeć pozostałości i wysuszyć urządzenie.
9. Nie należy wystawiać produktu, przewodu zasilającego ani akcesoriów na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
10. W przypadku gdy pozostałości w dzbanie są zaschnięte, należy dzban namoczyć w wodzie, a po zmiękczeniu po 0,5 ~ 1 godziny, wymyć go i wytrzeć.

Prezentacja sposobu czyszczenia:



# Rozwiązywanie problemów

Kontrolka nie świeci.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przewód zasilający nie jest dobrze podłączony do zasilania.</li> <li>Nieprawidłowe założenie głównego korpusu i dzbana.</li> <li>Pokrywa nie jest odpowiednio zamontowana.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy sprawdzić przewód zasilający i upewnić się, że jest odpowiednio podłączony do zasilania.</li> <li>Należy ustawić dzban na korpusie głównym, a następnie przekręcić go do momentu usłyszenia charakterystycznego dźwięku.</li> <li>Należy sprawdzić, czy położenie dzbana jest wyrównane w stosunku do pokrywy.</li> </ul>
Kontrolka świeci, ale urządzenie nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nie dodano wody do dzbana.</li> <li>Nie wciśnięto przycisku „start/anuluj”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy dodać wody do poziomu wody danej funkcji.</li> <li>Po wybraniu odpowiedniej funkcji należy wcisnąć przycisk „start/anuluj”.</li> </ul>
E01	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otwarty obwód czujnika temperatury</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy urządzenie odesłać do serwisu dystrybutora.</li> </ul>
E02	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zwarcie obwodu czujnika temperatury</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy urządzenie odesłać do serwisu dystrybutora.</li> </ul>
E03	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatura jest zbyt wysoka lub dochodzi do przegrzania.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy wyłączyć urządzenie na 15 minut i włączyć ponownie.</li> </ul>
E04	<ul style="list-style-type: none"> <li>Niskie napięcie sterowania elektronicznego. (&lt;160V)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do napięcia wskazanego na etykiecie.</li> </ul>
E05	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbyt wysokie napięcie sterowania elektronicznego (&gt;270V)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do napięcia wskazanego na etykiecie.</li> </ul>
Podgrzewanie się nie wyłącza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt jest wadliwy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy urządzenie odesłać do serwisu dystrybutora.</li> </ul>
Brak reakcji na przycisk	<ul style="list-style-type: none"> <li>Krótką przerwę w zasilaniu, reset systemu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po odłączeniu zasilania na 15 minut, należy ponownie włączyć urządzenie.</li> </ul>
Żywność nie jest blendowana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Za dużo lub za mało wody.</li> <li>Napięcie zasilania jest za niskie.</li> <li>Za dużo lub za mało składników.</li> <li>Produkt jest wadliwy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy dodać wody do prawidłowego poziomu.</li> <li>Należy zastosować domowy stabilizator napięcia.</li> <li>Należy przestrzegać instrukcji obsługi.</li> <li>Należy odesłać urządzenie do serwisu w celu przeprowadzenia konserwacji.</li> </ul>
Potrawa jest niedogotowana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Za dużo lub za mało wody.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy dodać wody do oznaczonego poziomu.</li> </ul>
Potrawa przywiera do dna	<ul style="list-style-type: none"> <li>Źle wyczyszczone wnętrze dzbana.</li> <li>Dodano za dużo składników.</li> <li>Wciśnięto nieprawidłowy przycisk funkcji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy wyczyścić dzban.</li> <li>Należy przestrzegać instrukcji obsługi.</li> <li>Należy wybrać prawidłowy przycisk funkcji.</li> </ul>
Ostrze nie kręci się po uruchomieniu urządzenia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dodano za dużo składników lub są one zbyt duże.</li> <li>Produkt jest wadliwy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy pokroić składniki na małe kawałki.</li> <li>Należy odesłać urządzenie do działu obsługi w celu przeprowadzenia konserwacji.</li> </ul>

# Przepisy

---

## PASTA

### PESTO Z RUKOLI

Składniki na 4 porcje:

80g podprażonych migdałów

80g parmezanu

80g rukoli

150 ml oliwy z oliwek

2 ząbki czosnku

½ papryczki chili

Sposób przygotowania:

Uprzednio podprażone i przestudzone orzechy, pokrojony na mniejsze kawałki ser, obrany czosnek i chili przekładamy do dzbanka, zamykamy pokrywą, włączamy funkcję „ PASTA” i mielimy na drobne kawałki. Dodajemy rukolę, oliwę i blendujemy do uzyskania ziarnistej lepkiej konsystencji.

### HUMUS Z SUSZONYMI POMIDORAMI

Składniki na 4 porcje:

400g cieciorki (uprzednio namoczonej i ugotowanej/ możemy użyć odsączonej ciecierzycy z puszki)

1 łyżka pasty sezamowej tahini

½ łyżeczki mielonego kuminu

100 ml zimnej wody

4 łyżki oliwy extra vergine

1 duży ząbek czosnku

8 fileatów suszonych pomidorów w oleju (bez zalewy)

1 cytryna

# Przepisy

---

Sposób przygotowania:

Pomidory, czosnek, kumin, wodę, oliwę i pastę sezamową umieszczamy w dzbanie, zamykamy pokrywę, wybieramy funkcję „PASTA” i mielimy na gładką masę, dodajemy ciecierzycę i sok z połowy cytryny, ponownie mielimy, aż do uzyskania pasty o jedwabistej konsystencji, schładzamy.

## **PASTA Z MAKRELI**

300g mięsa z wędzonej makreli

2 jajka ugotowane na twardo

1 dojrzałe awokado

Garść siekanej naci kolendry

Sok z ½ limonki

1 łyżeczka czarnuszki

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki za wyjątkiem czarnuszki przekładamy do dzbana, włączamy funkcję „PASTA” i mielimy do połączenia się składników, na koniec dodajemy czarnuszkę, krótko mielimy, tak by nasiona wymieszały się z masą i schładzamy.

## **GOTOWANIE NA PARZE/ GOTOWANIE**

Urządzenie doskonale spisuje się jako wielofunkcyjny system gotowania niezbędny dla osób dbających o zdrowie, zwłaszcza w przypadku gdy nie dysponują dużą ilością czasu na przygotowywanie posiłków. Korzystając z funkcji gotowanie na parze z łatwością przygotowujemy pojedyncze porcje warzyw, ryb czy mięsa ale również możemy ugotować jajka.

Do dzbana wlewamy ok. 0,5 l wody, umieszczamy specjalny wkład w środku, włączamy funkcję „GOTOWANIE NA PARZE/ GOTOWANIE”, zamykamy pokrywę i rozgrzewamy. Gdy woda zacznie wrzeć - na wkładzie umieszczamy produkt który chcemy ugotować i kontynuujemy proces.

# Przepisy

---

Czas gotowania zależy od rodzaju i wielkości produktu, by ułatwić państwu korzystanie z urządzenia oto sugerowane czasy przygotowania kilku produktów:

Pierś kurczaka 15 min

Klopsiki/ kotlety z mięsa mielonego 10-12 min

Polędwiczka wieprzowa 15 min

Filet z dorsza 6 min

Filet z łososia 6-8 min

Zielone warzywa 8 min

Kalafior 8-10 min

Marchewka 20-25 min

## **KLOPSIKI PO BOŁOŃSKU**

Składniki na 2 porcje:

400 g mięsa mielonego wieprzowo-wołowego

50 ml zimnej wody

½ pęczka świeżej bazylii

2 łyżki oliwy

1 cebula

1 łodyga selera naciowego

1 marchewka

2 ząbki czosnku

3 mięsiste pomidory

1 łyżeczka cukru

½ łyżeczki suszonego oregano

Sposób przygotowania:

Mięso dobrze wyrabiamy z wodą i siekaną bazylią, doprawiamy do smaku, formujemy małe kulki wielkości piłki golfowej i schładzamy. Kroimy na mniejsze kawałki marchew, cebulę i seler naciowy. Pomidory parzymy i obieramy ze skórki. Wszystkie składniki umieszczamy w dzbanie, mielimy i gotujemy ok. 15 min,



# Przepisy

---

ponownie mielimy do uzyskania gładkiego sosu. Do wrzącego sosu wrzucamy klopsiki i gotujemy korzystając z funkcji „GOTOWANIE NA PARZE/GOTOWANIE” przez 8 min.

## „MLEKO ROŚLINNE”

Funkcja ta doskonale sprawdza się do przygotowywania mleka roślinnego.

### **Mleko migdałowe:**

150 g blanszowanych migdałów – bez skórki (najlepiej namoczyć przez noc)

1l wody

1 łyżka syropu klonowego

### **Mleko słonecznikowe:**

250 g łuskanego niesolonego słonecznika (najlepiej namoczyć przez noc)

1l wody

1 łyżka miodu

### **Mleko z nerkowców:**

200 g nerkowców (najlepiej namoczyć przez noc)

1 l wody

1 łyżka ksylitolu

### **Czekoladowe mleko owsiane:**

200 g płatków owsianych

1l wody

50 g gorzkiej czekolady

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki umieszczamy w dzbanie zamykamy pokrywę, włączamy funkcję „mleko roślinne” i mielimy około 4 min, jeżeli nie chcemy by w naszym mleku wytrącał się osad możemy je precedzić przez bardzo gęste sito lub gazę, tak powstały napój możemy wypić bezpośrednio po przygotowaniu lub schłodzić, przechowujemy w lodówce do 2 dni.

# Przepisy

---

## ZUPA

### **KREM Z DYNI Z KARDAMONEM**

Składniki na 4 porcje:

1 mała dynia Hokkaido

1 ziemniak

1 średnia cebula

2 ząbki czosnku

2 cm imbiru

500 ml lekkiego bulionu lub wody

300 ml mleka kokosowego

Sok z jednej pomarańczy

Gałka muskatołowa

Szczypta kardamonu

40 g masła

Pieprz

Sposób przygotowania:

Warzywa myjemy, obieramy, kroimy na mniejsze kawałki, zalewamy bulionem i mlekiem. Dodajemy przyprawy, przekładamy do dzbanka, przykrywamy pokrywą i włączamy funkcję „zupa” i gotujemy około 15 min od momentu zagotowania. Na koniec dokładnie mielimy i doprawiamy do smaku.

### **KREM Z CUKINI Z KOZIM SEREM I MIETĄ**

Składniki na 4 porcje:

1 cukinia

2 ziemniaki

1 mała cebula

800 ml bulionu lub wody

# Przepisy

---

3 ząbki czosnku  
40 g masła  
100 g koziego sera z pleśnią  
3 gałązki mięty  
3 gałązki tymianku  
1 cytryna  
Pieprz

Sposób przygotowania:

Obieramy cebule, ziemniaki i czosnek, kroimy na mniejsze kawałki, cukinię kroimy w plastry. Pokrojone warzywa przekładamy do dzbana, dodajemy bulion i masło, przykrywamy pokrywą, włączamy funkcję „ZUPA” i gotujemy 15 min od momentu zagotowania. Na koniec dokładnie blendujemy, dodajemy nieco soku z cytryny i doprawiamy do smaku. Krem podajemy na talerzach z kawałkami sera posypany listkami mięty i tymianku

## **BUDYŃ Z KASZY JAGLANEJ**

Składniki na 4 porcje deserowe lub 2 duże:

½ szklanki kaszy jaglanej  
2 szklanki mleka  
2 łyżki brązowego cukru  
Nasionka z 1 laski wanilii

Sposób przygotowania:

Kaszę jaglaną umieszczamy w kielichu, mielimy do uzyskania mąki. Dodajemy pozostałe składniki, zamykamy pokrywę, włączamy funkcję „ZUPA”, gotujemy 10-15 min od zagotowania, dokładnie mielimy do uzyskania jedwabistej konsystencji. Jeszcze gorący przelewamy do naczyń w których chcemy go podawać. Świetnie smakuje zarówno na ciepło jak i na zimno, najlepiej ze świeżymi owocami lub konfiturą.

# Przepisy

---

## **OWSIANKA**

### **OWSIANKA MALINOWA**

Składniki na 2 porcje:

6-8 łyżek płatków owsianych górskich (w zależności jaką lubimy konsystencję)

400 ml mleka

200 g malin

1 łyżka ksylitolu

Sposób przygotowania:

Owies, mleko, ksylitol i połowę malin przekładamy do dzbana, przykrywamy pokrywą, włączamy funkcję „OWSIANKA” i gotujemy 4 min od momentu wrzenia. Nakładamy do misek i posypujemy malinami.

### **GRYCZANKA KAROBOWA**

Składniki na 2 porcje:

8 łyżek płatków gryczanych

50 g orzechów laskowych

2 łyżki karobu lub kakao

2 łyżki syropu klonowego

400 ml mleka

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki przekładamy do dzbana, przykrywamy pokrywą, włączamy funkcję „OWSIANKA” i gotujemy 1 min od momentu wrzenia.

# Przepisy

---

## **OWSIANKA Z ORKISZU Z WODĄ RÓŻANĄ**

Składniki na 2 porcje:

- 6 łyżek płatków orkiszowych
- 400 ml mleka migdałowego
- 8 suszonych moreli pokrojonych w paski
- 40 g łuskanych pistacji
- 3 łyżki wody różanej
- Skórka z pomarańczy

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki przekładamy do dzbanka, przykrywamy pokrywą, włączamy funkcję „OWSIANKA” i gotujemy 5 min od momentu wrzenia.

## **SMOOTHIE**

### **ZIELONE SMOOTHIE**

Składniki na 2 porcje:

- 2 banany
- 2 jabłka
- 2 garście szpinaku baby
- ½ pęczka natki pietruszki
- 1 szklanka soku ananasowego
- 1 limonka

Sposób przygotowania:

Banany obieramy ze skórki, jabłka obieramy i wycinamy gniazda nasienne, przekładamy do dzbanka, zalewamy sokiem, dodajemy szpinak, natkę i sok

# Przepisy

---

wyciśnięty z limonki, przykrywamy pokrywą, włączamy funkcję „SMOOTHIE” i blendujemy na gładki koktajl.

## **JAGODOWE SMOOTHIE**

Składniki na 2 porcje:

200 g truskawek bez szypułek

100 g jagód

200 ml zsiadłego mleka lub jogurtu

1 łyżeczka cukru muscovado

Garść listków mięty

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki przekładamy do dzbanka, przykrywamy pokrywą, włączamy funkcję „SMOOTHIE” i mielimy na gładki koktajl.

## **LASSI**

Składniki na 2 porcje:

1 duże dojrzałe mango

300 ml kefiru

Szczypta mielonego kardamonu

Sposób przygotowania:

Miąśsz z mango kefir i kardamon przekładamy do kielicha, przykrywamy pokrywą, włączamy funkcję „SMOOTHIE” i mielimy na gładki koktajl.

# Dane techniczne

---

Nazwa urządzenia: Blender wysokoobrotowy

Rodzaj: Philipiak Storm

Napięcie znamionowe: 220-240 V~ 50 Hz

Moc znamionowa: 1000 W

Moc grzewcza: 800 W

Maksymalna pojemność dla napoju zimnego: 1,75 L

Maksymalna pojemność dla napoju gorącego: 1,4 L



## **Prawidłowe utylizowanie produktu.**

Znak ten wskazuje, że produkt nie powinien być wyrzucany razem z innymi odpadami gospodarstwa domowego na terenie całej UE. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, należy postąpić odpowiedzialnie i przekazać produkt do recyklingu.

---

Dziękujemy za korzystanie z naszego produktu.  
Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi na przyszłość.

Thank you for using our product.  
Please keep this manual for your future reference.

Danke für den Kauf unseres Produktes.  
Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Спасибо за использование нашего продукта.  
Пожалуйста, сохраните руководство по эксплуатации на будущее.



RoHS



---

Znak **QC** na produkcie świadczy o przeprowadzonej kontroli jakości.  
Uwaga: Zastrzegamy prawa do wzornictwa produktu oraz jego interpretacje.  
Zastrzegamy prawo do wprowadzania zmian bez uprzedniego powiadomienia.  
Zdjęcia produktu służą wyłącznie do celów demonstracyjnych. Dziękujemy!

The **QC** mark on a product means that it passed quality control.  
Please note: We reserve the copyright to the product design and its interpretations.  
We reserve the right to make changes without prior notification.  
Product photos are for demonstration purposes only.

Das QC-Zeichen auf dem Produkt zeugt davon, dass dieses einer Qualitätskontrolle unterzogen wurde. Es ist auch eine Bedingung für die Aufnahme des Produktes durch die Servicestelle sowie eine Grundlage für die Reparatur im Rahmen der Garantie. Achtung: Wir behalten uns das Recht auf das Produktdesign sowie dessen Auslegungen vor. Wir behalten uns das Recht auf Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor. Die Produktbilder dienen ausschließlich Demonstrationszwecken. Danke!

Символ **QC** указывает, что продукт прошел контроль качества.  
Примечание: Мы оставляем за собой право на дизайн продукта и его интерпретацию.  
Мы оставляем за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.  
Фотографии продукта служат только для демонстрационных целей.

