

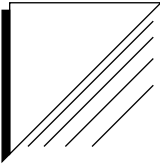
**Essence** HR7750

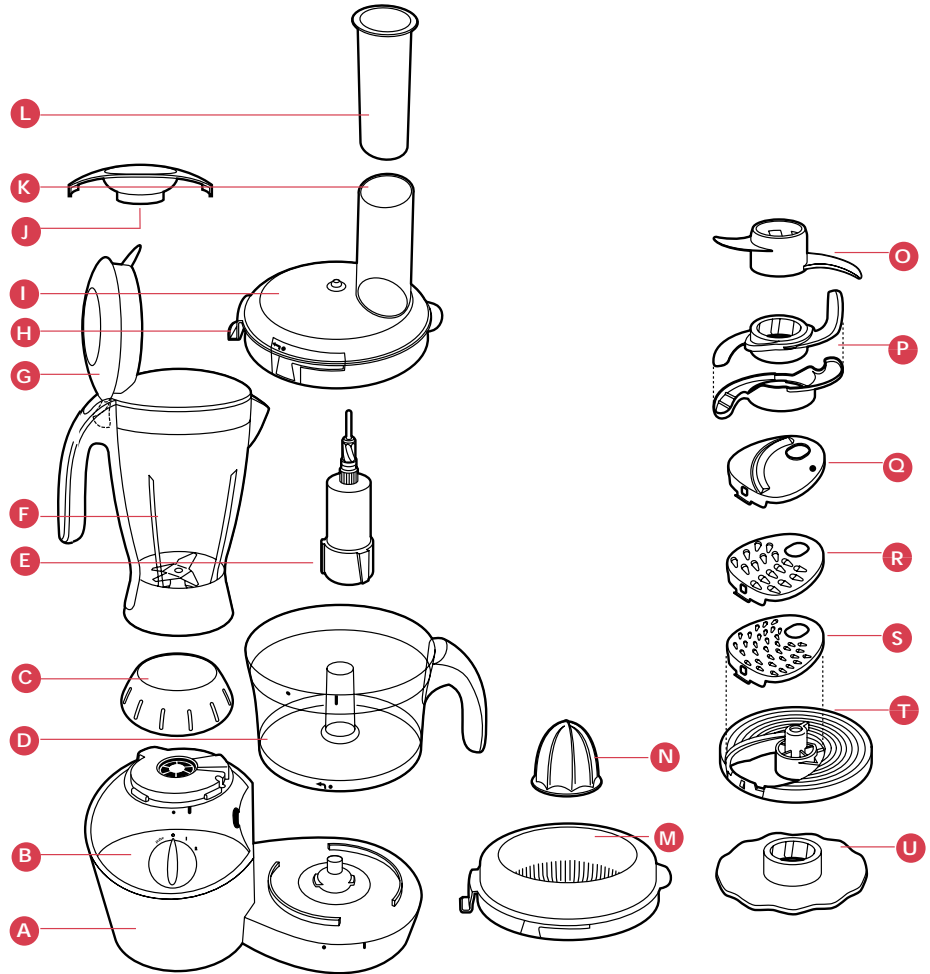


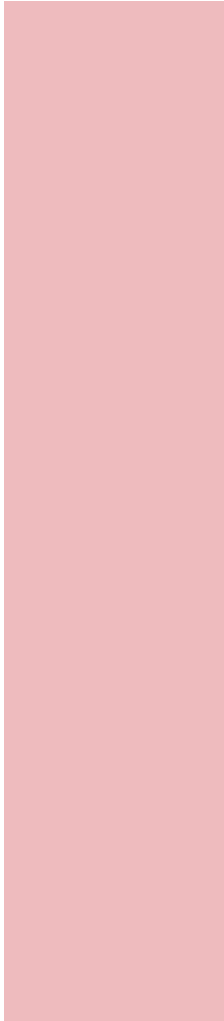
**Retseptid ja kasutamisoõpetus**  
**Ēdienu receptes un lietošanas norādījumi**  
**Receptai ir naudojimo instrukcijas**  
**Recepti i upute za uporabu**  
**Recepti in navodila za uporabo**



**PHILIPS**







**EESTI 6**

**LATVISKI 23**

**LIETUVIŠKAI 40**

**HRVATSKI 57**

**SLOVENŠČINA 74**

## Osad ja tarvikud

- A) Mootoriosa
- B) Kiirusregulaator
  - P= Pulseeriv
  - 0 = Välja
  - 1 = Aeglaseim kiirus
  - 2 = Kiireim kiirus
- C) Keeratav kaitsekaas (panna peale nõud kasutades)
- D) Köögikombaini nõu
- E) Veovõll
- F) Mikseri kann
- G) Kannu kaas
- H) Kaane sulgur (aktiveerib ja deaktiveerib turvalukku)
- I) Köögikombaini nõu kaas
- J) Turvakaitse
- K) Etteandetoru
- L) Lükkur
- M) Tsitruspressi sõel
- N) Tsitruspressi koonus
- O) Tainakonks
- P) Metallist tiiviknuga + kaitsekate
- Q) Viilustaja keskmine
- R) Riiv keskmine
- S) Riiv peen
- T) Lõiketerade hoidik
- U) Emulgeerimistera

## Kasutamishüend

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

### Kui seade lakkab äkki töötamast:

- 1** Võtke toitejuhe pistikupesase välja.
- 2** Keerake nupp asendisse 0 seadme välja lülitamiseks.
- 3** Laske seadmel jahtuda 60 minutit.
- 4** Pange toitejuhe pistikupessa.
- 5** Lülitage seade uuesti sisse.

Kui automaatkatkesti lülitab seadet vooluvõrgust välja liiga tihti, pöörduge Philipsi toodetelevitaja või Philipsi Hoolduskeskuse poole.

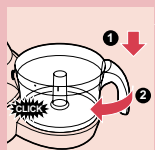
SOOVITUS: Ohtlike situatsioonide vältimiseks, mis põhjustavad ajutise voolukatkestuse, ärge lülitage seadet välja ajaseadmise lülitiga.

## Pange tähele!

- ▶ Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja vaadake jooniseid.
  - ▶ Hoidke juhendit alles ka edaspidiseks kasutamiseks.
  - ▶ Enne seadme sisselülitamist kontrollige, et kohalik voolutugevus vastaks seadme voolutugevusele.
  - ▶ Ärge kunagi kasutage teiste tehaste poolt toodetud lisaseadmeid või neid, mida Philips ei ole soovitanud. Garantii muutub kehtetuks, kui olete kasutanud teisi tarvikuid või lisaosi.
  - ▶ Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või mõni muu osa on vigastatud.
  - ▶ Kui seadme toitejuhe on vigastatud, peate seda vahetama Philips või selle volitatud hoolduskeskuses, et vältida ohtlikke situatsioone.
  - ▶ Enne seadme kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks.
  - ▶ Ärge ületage tabelis antud maksimaalkoguseid ega -aegu.
  - ▶ Ärge ületage maksimaalkogust nõus, s.t. ärge täitke nõud üle ülemise piirjoone.
  - ▶ Lülitage seade välja otsekohe peale kasutamist.
  - ▶ Ärge kunagi pange mikseri kannu sõrmi ega muid objekte (näit. kaabitsat) enne, kui seade pole vooluvõrgust lahti ühendatud.
  - ▶ Ärge kunagi pange mikseri kannu sõrmi ega kaabitsat enne, kui seade pole vooluvõrgust lahti ühendatud.
  - ▶ Ärge jätke seadet laste käeulatusse.
  - ▶ Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
  - ▶ Pange kaas nõule õigesse asendisse. Sisseehitatud turvalukk on deblokeeritud ja Teil on võimalik seadet pöörata. Mõlematel, nii mootoriosal, kui ka keerataval kaitsekaanel on tähised. Seade hakkab tööle ainult siis, kui mootoriosa tähis on kohakuti kaitsekaanel oleva tähisega.
  - ▶ Enne lisaseadmete eemaldamist lülitage seade välja.
  - ▶ Alati, kui lülitate seadme välja, seadke kiiruse seadeks 0.
  - ▶ Oodake, kuni liikuv osa peatub, enne kui võtate seadmelt kaane ära.
  - ▶ Keeratavat kaitsekaant võib eemaldada ainult siis, kui nõul ei ole kaant peal või kui nõu on seadmelt üleüldse eemaldatud.
  - ▶ Ärge kunagi pange mootoriosa vette ega mingisse muusse vedelikku, ega loputage seda veega. Mootori puhastamiseks kasutage ainult niisket lappi.
  - ▶ Eemaldage kaitsekate tiiviknoalt enne selle kasutamist.
  - ▶ Laske toiduainetel jahtuda, enne kui hakkate neid töötlema (max. temperatuur 80°C/175°F)
  - ▶ Töödeldes vedelikku, mis on tuline või vahutav, ärge täitke pritsmete vältimiseks kannu üle 1 liitri.
  - ▶ Töötlemisaegu vaadake kasutusjuhendis olevast tabelist.
  - ▶ Lülitage seade välja otsekohe peale kasutamist.
- Nõu funktsioone ei ole võimalik kasutada, kui mikser on seadmelt.

## Seadme kasutamine

### Köögikombaini nõu



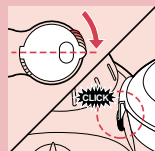
- 1 Paigutage nõu köögikombainile, pöörake käepidet noole suunas, kuni kuulete klõpsatust.



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

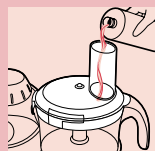
### Sisseehitatud turvalukk

Nii mootoriosal, nõul, kui ka kaanel on tähised. Seade töötab vaid siis, kui nool mootoriosal on kohakuti tähisega nõul peal.

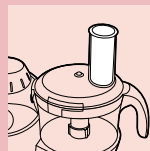


- 1 Kontrollige, et märged kaanel on kohakuti märgisega nõul, täpselt teineteise vastas. Sel juhul on käepide õigesti paigaldatud.

### Etteandetoru ja lükkur



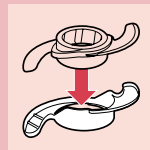
- 1 Etteandetoru kasutage vedelike ja/või tahkete toiduainete lisamiseks. Suruge toiduaineid etteandetorusse ainult lükkuriga.



- 2 Lükkurit võite hoida toiduainete töötlemise ajal etteandetorus, see hoiab ära pitsmed.

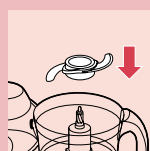
### Metallist lõiketera

- ▶ Metallist lõiketera võib kasutada hakkimiseks, segamiseks, peenestamiseks ja püreestamiseks.



- 1 Eemaldage enne tiiviknoa kasutamist sellelt kaitse.

Tiiviknoa servad on väga teravad. Soovitame neid mitte katsuda!



- 2 Pange veovõll nõusse ja tiiviknuga veovõllile, mis asub kausis.

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

- 4 Pange lükkur etteandetorusse.

- 5 Valige maksimaalne kiirus (asend 2) kiiruse regulaatoril.

- Töötlemine kestab seni, kuni lülitate asendile 0 (välja)

- ▶ Valige asend I kiiruse vähendamiseks.



## Nõuanded

- ▶ Kui peenestate sibulat, kasutage pulseerimisfunktsiooni, et sibulat liiga peeneks ei tükeldataks.
- ▶ Ärge laske seadmel (kõva) juustu peenestades liiga kaua töötada. Juust soojeneb, hakkab sulama ning paakub.
- ▶ Ärge kasutage tiiviknuga liiga kõvade ainete tükeldamiseks, nagu kohvioad, muskaatpähkel ja jääkuubikud. Tiiviknuga muutub nüriks.

Kui toiduained jäävad tiiviknoa või nõu seintele:

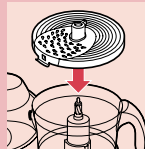
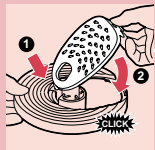
- 1** Lülitage seade välja.
- 2** Võtke nõult kaas.
- 3** Eemaldage toiduained tiiviknoalt või nõu seintel kaabitsaga.

## Vahetatav lõikaja

Ärge purustage lõikajaga kõvu koostisosi nagu jääkuubikud, .

- 1** Pange valitud lõikaja hoidikusse enne selle veovõlli panemist.

Lõiketerad on väga teravad. Ärge katsuge neid.



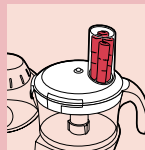
- 2** Pange lõikehoidik veovõllile, mis asub nõus.

- 3** Pange kaas nõu peale.

- 4** Pange toiduained etteandeturusse. Lõigake need etteandeturusse mahtuvateks tükkideks.

- 5** Parema tulemuse saavutamiseks täitke etteandetoru ühtlaselt.

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



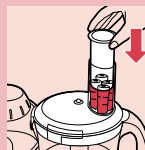
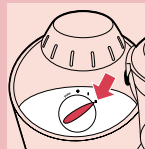
- 6** Peenestamiseks ja viilustamiseks valige maksimaalne kiirus (asend 2) kiiruse regulaatoril.

Töötlemine lõpeb, kui lülitate asendisse 0 (välja).

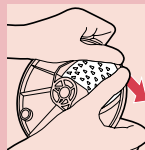
- ▶ Kiiruse vähendamiseks lülitage asendile 1 .

- 7** Tõugake koostisosad lükkuriga etteandeturusse.

- ▶ Kui Te peenestate pehmeid köögi- või puuvilju, võite vähendada kiirust asendisse 1, et vältida köögi- ja puuviljade püreeistamist

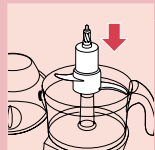


- 8** Lõikaja eemaldamiseks lõikaja hoidikust võtke hoidik kätte nii, et selle alumine osa oleks suunatud Teie poole. Lükake pöialdega lõikajat servadest nii, et see kukuks hoidikust välja.

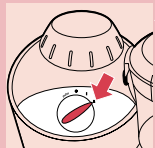


## Tainakonsud

Tainakonkse saab kasutada saiataina ja koogitaina segamiseks.



- 1** Pange segamisnõu mootoriosale ja sobitage tainakonsud veovõllile.
- 2** Pange ained nõusse ja sulgege nõu kaanega. Pange lükkur etteandetorusse, et vältida koostisosade pritsimist segamise ajal.
- 3** Valige maksimaalne kiirus (asend 2) kiiruse regulaatoril.

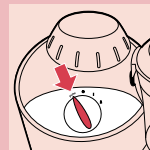
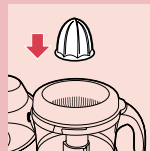


## Kann

Kann on ette nähtud:

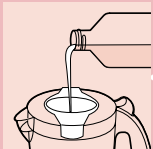
- Vedelikkude segamine, nt. piimatooted, kastmed, puuviljamahlad, supid, segajoogid, magusad teed, kokteileid.
- Vedelate ainete segamine, nt. pannikoogitainas või majonees.
- Keedetud ainete püreestamine nt. imikutoidu tegemine.

- ▮ Seadet saab kasutada koos või ilma kannu mootoriosale ühendamata. Kui kasutate seadet ilma kannuta, ei hakka seade tööle enne, kui mootoriosale ei ole peale keeratud kaitsekaas.



- 1** Kannu pealepanekuks eemaldage kaitsekaas, mis asub kiiruse regulaatori kohal.
  - 2** Paigaldage kann mootoriosale ja kinnitage noole suunas keerates kindlalt kohale. Käepide peab olema suunatud vasakule.
- Kannu kinnitades ärge vajutage liiga tugevasti kannu käepidemele.
- 3** Mõõtke ained kannmikserisse.
  - 4** Sulgege kaas.
  - 5** Enne toiduainete töötlemist kinnitage alati turvakaas kannu kaanele.
  - 6** Valige maksimaalne kiirus (asend 2). Seade töötab valitud kiirusega seni, kuni lülitate asendisse 0 (välja).

Vt tabelist sobiv töötlemisaeg.



## Nõuanded

- ▶ Vedelaid aineid võib lisada korgi väikese ava kaudu.
- ▶ Mida kestvamalt mootor töötab, seda peenestatuma tulemus saate.
- ▶ Lõigake kõvad toiduained enne mikserisse panemist tükkideks. Kui tahate valmistada suurt kogust, töödelge toiduaineid väikeste portsjonite kaupa, ärge töödelge suurt kogust korraga.
- ▶ Leotage enne töötlemist kõvasid toiduained, nt sojaube, et nendest teha sojapiima
- ▶ Jää purustamiseks pange jääkuubikud kannu, sulgege kaas ja kasutage pulseerivat funktsiooni.

Kui kannu külge on toiduained kinni jäänud, siis:

- 1** Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast.
- 2** Avage kaas.

Ärge kunage avage kaant, kui seade töötab.

- 3** Eemaldage kannu seinte külge jäänud toiduained kaabitsaga.

Hoidke kaabitsat kindlal kaugusel teradest (umbes 2cm).

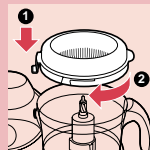
- ▶ Kui Te ei ole tulemusega rahul, laske seadmel mitu korda lühidalt pulseerivalt töötada. Parimaid tulemusi võib saavutada ka

toiduaineid kaabitsaga segades (mitte siis, kui seade töötab) või vähendades töödeldavat kogust.

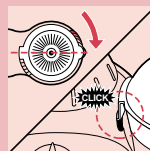
- ▶ Mõnikord muutub toiduainete segamine kergemaks, kui lisada pisut vedelikku nt. puuvilju segades lisage sidrunimahla.

## Tsitruspress

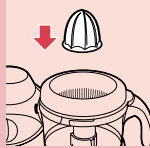
Tsitruspressi saab kasutada erinevate tsitruseliste töötlemiseks.



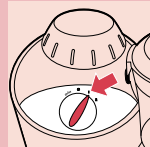
- 1** Pange nõu mootorile ja paigutage sõela nõule.



- 2** Pöörake sõela noole suunas, kuni turvaluku sulgur fikseerub mootoris.



- 3** Pange koonus sõelale seda õrnalt allapoole vajutades.



- 4** Valige minimaalne kiirus (asend 1). Töötlemine algab ja lõpeb, kui lülitate asendisse 0.

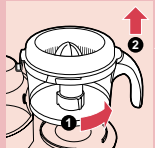


- 5** Vajutage pooleks lõigatud puuvili pöörlevale koonusele. \par

### Nõuanded

- ▶ Aegajalt peatage vajutamine, et eemaldada jäätmeid sõelalt.

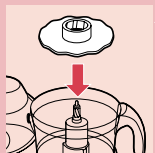
Nõnda toimides lülitage seade välja ja eemaldage nõu koos sõela ja koonusega.



- ▶ Pärast kasutamist eemaldage nõu koos tsitruspressi tarvikutega, et vältida mahla tilkumist seadmele.

### Emulgeerimistera

Emulgeerimistera saate kasutada majoneesi valmistamiseks, vahukoore ja munavalgete vahustamiseks.



- 1** Pange emulgeerimistera võlliile, mis asub nõus.
- 2** Pange koostisosad nõusse ja kaas nõule.
- 3** Optimaalse tulemuse saavutamiseks valige minimaalne kiirus (asend I).

### Nõuanded

- ▶ Munavalged, mida soovite vahustada, olgu toasoojad.

- ▶ Kõik majoneesi valmistamiseks vajaminevad koostisosad olgu toasoojad.

Õli võib lisada ümberpööratud lükkuri väikse ava kaudu.

- ▶ Kui soovite vahukoort teha, võtke koor külmkapist välja vahetult enne selle vahustamist. Pidage kinni valmistamisaja normidest, mis on antud tabelis. Ärge vahustage koort liiga kaua.

Kasutage pulseerimistoimingut töötlemisprotsessi paremaks kontrollimiseks.

### Puhastamine

Enne seadme puhastamist eemaldage alati pistik pistikupesast.

- 1** Pühkige mootoriosa niiske lapiga puhtaks. Ärge kunagi kastke mootoriosa vette ega loputage seda.
- 2** Alati peske toiduainetega kokkupuutunud osad kohe pärast kasutamist sooja pesuvahendiveega puhtaks.

- ▶ Nõud, nõu kaant, lükkurit ja tarvikuid (välja arvatud mikserkannu) võib pesta nõudepesumasinas.

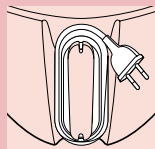
Need osad on testitud vastavalt DIN EN 12875 ja neid võib pesta nõudepesumasinas.

Mikserkannu ärge peske nõudepesumasinaga!

Puhastage metallnuge, mikseris olevaid teri ja lõikajaid ettevaatlikult. Nende lõiketerad on väga teravad.

Kontrollige, et nugade lõiketerad ja lõikajad ei puutuks vastu kõvasid esemeid. Need võivad nüriks muutuda.

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



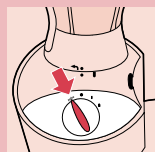
- ▶ Kerige (üleliigne) juhtmeosa ümber seadme taga oleva hoidiku.

### Mikseri kiirpesemine



- 1 Valage kannu sooja vett (mitte rohkem kui 0.5 liitrit) ja pesuvahendit.

- 2 Sulgege kaas.

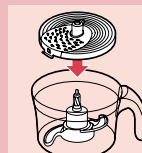


- 3 Vajutage pulseeriva funktsiooni nuppu ja laske seadmel mõni minut töötada. Seade peatub, kui lülitate asendisse 0.

- 4 Avage kann ja loputage seda puhta veega.

## Kokku panemine

### Mikrokokkupanek



- ▶ Pange tarvikud (tera, lõikehoidik) veovõllile ja pange nõu sisse. Viimaseks jätke alati lõikehoidik.

## Garantii ja teenindus

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

**Häirete kõrvaldamine**

Probleem	Lahendus
Seade ei lülitu sisse	Pööra nõud/või kaant päripäeva kuni kostab klõpsatus. Kontrolli, kas tähised nõul ja kaanel on paigutatud vastakuti.
Seade lõpetas järsku töötamise	Tõenäoliselt hakkas tööle seadme automaatkatkesti, mis lülitas seadme ülekuumenemise tõttu välja 1) Lülitage seade välja (asend 0) 2) Eemaldage pistik vooluvõrgust. 3) Laske seadmel 60 minutit jahtuda 4) Ühendage pistik pistikupeessa. 5) Lülitage seade uuesti sisse.
Tainassõtkuja ja segaja ei pöörle.	Kontrollige, kas olete keeranud nõud ja kaant päripäeva ning fikseerinud nad klõpsatusega kohale.
Mikserkann ja köögikombaini nõu on ühendatud, kuid töötab ainult mikser .	Kui mikserkann ja köögikombaini nõu on ühendatud õigesti, siis töötab ainult mikser. Kui tahate kasutada köögikombaini nõud, eemaldage mikser ja sulgege kinnitusava keeratava kaitsekaanega.

**Funktsioonid, tarvikud ja kasutusotstarve**

Tarvik	Kasutusotstarve	Aeg
☞	Hakkimine, püreestamine, segamine	10 - 60 sek
☞	Sõtkumine	60 - 180 sek.
☞ ☞ ☞ ☞	Viilustamine, peenestamine, riivimine	10 - 60 sek
☞	Segamine, püreestamine	10 - 60 sek
☞	Tsitruseliste pressimine	oleneb kogusest
☞	Vahustamine, emulgeerimine	10 - 60 sek

**Kogused ja valmistamise aeg**

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Tarvik /kiirus	Töötlemine	Kasutusotstarve
Õunad, porgandid, seller- riivimine	500g	☞ / 2	Lõigake aedviljad etteandeturusse mahtuvateks tükkideks. Pange tükid etteandeturusse ja riivige aegajalt lükkuriga kergelt lükates.	Salatid, toores aedvili
Õunad, porgandid, seller- viilustamine	500g	☞ / 2	Lõigake aedviljad etteandeturusse mahtuvateks tükkideks. Pange tükid etteandeturusse ja riivige aegajalt lükkuriga kergelt lükates.	Salatid, toores aedvili
Kloppimine (pannkoogid) - vahustamine	750ml piima	☞ / 2	Kõigepealt valage piim mikserkannu ja seejärel lisage kuivad koostisosad. Segage neid umbes 1 minut. Vajaduse korral korrake toimingut kaks korda. Seejärel laske seadmel mõned minutid toatemperatuurini jahtuda .	Pannkoogid, vahvlid
Riivisai- peenestamine	100g	☞ / 2	Töödelge kuivanud, krõbedat saia.	Koogivormides se puistamiseks, gratineeritud toidud.
Võikreem (kreem au beurre) - vahustamine	300g	☞ / 2	Kasutage toasooja võid.	Magustoit, garneeringud

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Tarvik /kiirus	Töötlemine	Kasutusotstarve
Juust (Parmesan)-peenestamine	200g	☞ / 2	Kasutage kooreta Parmesan juustu ja lõigake see etteandetorusse mahtuvateks tükkideks umbes 3 x 3 cm.	Garneering, supid, kastmed, gratineeritud toidud
Juust (Gouda)-riivimine	200g	☞ / 2	Lõigake juust etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Vajutage ettevaatlikult lükkuriga.	Kastmed, pitsad, gratineeritud toidud, fondüüd.
Chokolaad-peenestamine	200g	☞ / 2	Kasutage kõva mõrushokolaadi. Murdke umbes 2cm suurusteks tükkideks.	Garneering, kastmed, kondiitritooteid, kreemid.
Keedetud herned, oad-püreestamine	250g	☞ / 2	Kasutage keedetud herneid või ube. Kui vaja, lisage vedelikku, et parandada segu koostist.	Püreed ja supid
Köögivil ja liha - püreestamine	500g	☞ / 2	Jämedama konsistentsiga püree valmistamiseks lisage ainult veidi vedelikku. Peenema konsistentsiga püree valmistamiseks lisage vedelikku nii palju, et püree muutub ühtlaseks.	Imikutoidud.
Kurgid - viilustamine	2 kurki	☺ / 1	Pange kurgitükid etteandetorusse ja tõugake neid ettevaatlikult.	Salatid, garneering
Tainas (saia) - sõtkumine	500g jahu	☞ / 2	Segage sooja vett pärmiga ja suhkruga. Lisage jahu, õli ja soola ja segage tainast umbes 90 sekundit. Pange kerkima umbes 30 minutiks.	Sai

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Tarvik /kiirus	Töötlemine	Kasutusotstarve
Tainas (pitsa) - sõtkumine	750g jahu	☞ / 2	Toimige samuti nagu saiatainaga. Sõtkuge tainast 1 minut.	Pitsa.
Tainas (muretainaküp sised) - sõtkumine	300g jahu	☞ / 2	Võtke külm margariin, tükeldage see 2cm suurusteks kuubikuteks. Pange jahu nõusse ja lisage margariin. Segage, kuni tainas muutub sõmeraks. Segamise ajal lisage külma vett. Kui tainas moodustub pall, lõpetage segamine. Enne edasist töötlemist laske tainal jahtuda.	Õunapirukad, magusad küpsised, plaadisaiad.
Tainas (pärm) - sõtkumine	500g jahu	☞ / 2	Segage pärmiga, sooja vett ja veidi suhkrut eraldi kaussi. Pange kõik koostisosad segamishõlme ja sõtkuge, kuni tainas muutub ühtlaseks ja ei kleepu enam nõu seintele (umbes 1 minuti pärast). Laske tainal 30 minutit kerkida.	Pidusai
Munavalged-vahustamine	4 munav alget	☞ / 1	Munad olgu toasoojad. Märkus: Vahustage vähemalt kahe muna valget.	Pudingud, sufleed, besees
Puuvili (näit. õunad, banaanid, pähklid water chestnut)-peenestamine	500g	☞ / 2	Nõuanna: Lisage sidrunimahla, et ennetada puuviljamahla värvimuutust. Lisage pisut vedelikku, kui tahate teha ühtlast püreed.	Kastmed, keedised, pudingud, imikutoit

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Tarvik /kiirus	Töötlemine	Kasutusotstarve
Puuvili (näit. õunad, banaanid) - hakkimine	500g	2 / 2	Nõuanne: Lisage sidrunimahla, et ennetada puuviljamahla värvimuutust.	Kastmed, keedised, pudingud, imikutoit
Küüslauk- peenestamine	300g	2 / 2	Koorige küüslauk. Vajutage pulseerimisnuppu mitu korda, et küüslauku ei peenestataks liiga peeneks. Kasutage vähemalt 150g.	Garneerimine, kastmed
Maitseroheline (näit. petrSELL)- hakkimine	Min. 50g	2 / 2	Enne hakkimist tuleb maitserohelist pesta ja kuivatada.	Kastmed, supid, garneering, maitserohelise ga võided
Mahlad (näit. papaia, arbuus, pirn, guajaav) - segamine	500g (suurim kogus)	2 / 2	Lisage vett või muud vedelikku (millist soovite) ühtlase mahla joogi saamiseks.	Puuviljamahlad
Majonees - emulgeerimine	3 muna	2 / 1	Kõik koostisosad olgu toasoojad. Märkus: töödelge vähemalt ühte suurt või kahte väikest muna või kahe muna kollast. Pange kaussi muna ja veidi äädikat ning lisage tilkhaaval õli.	Salatid, garneering ja grillkastmed
Liha (tailiha) - hakkimine	500g	2 / 2	Kõigepealt eemalda kõik kõõlused ja kondid. Lõika liha 3cm kuubikuteks. Vajuta pulseerimisnuppu, et saada jämedamat hakkliha.	Tatari steik, hamburgerid, lihapallid

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Tarvik /kiirus	Töötlemine	Kasutusotstarve
Liha, kala, linnuliha (ribad)- hakkimine	400g	2 / 2	Kõigepealt eemalda kõik kõõlused ja kondid. Lõika liha 3cm kuubikuteks. Vajuta pulseerimisnuppu, et saada jämedamat hakkliha.	Tatari steik, hamburgerid, lihapallid
Piimakokteil - segamine	500ml piima	2 / 2	Püreestage puuvili (näit. banaanid, maasikad) suhkruga, piima ja jäätisega ning segage hästi läbi.	Piimakokteilid
Segu (koogi)- segamine	4 muna	2 / 2	Koostisosad olgu toasoojad. Segage pehme või ja suhkur, kuni segu on ühtlaselt pehme ja kreemjas. Lisage piim, munad ja jahu.	Koogid
Pähklid- peenestamine	250g	2 / 2	Kui vajutate pulseerimisnuppu, saate jämedamad pähklitükid. Peatage toiming, kui soovite jämedamaid pähklitükke.	Salatid, pudingud, pähklisai, mandlipasta
Sibul- peenestamine	500g	2 / 2	Koorige sibul ja lõigake 4 tükkiks. Peatage protsess pärast kahte pulseerimist ja kontrollige tulemust.	Salat,
Sibulad- viilustamine	300g	2 / 1	Koorige sibulad ja lõigake need etteandeturusse mahtuvateks tükkideks. Märkus: ärge viilustage vähem kui 100g .	Salat,



Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Tarvik /kiirus	Töötlemine	Kasutusotstarve
Supid-segamine	500g	☞ / 2	Kasutage keedetud aedvilja.	Supid, kastmed
Vahukoor-vahustamine	500g	☼ / 1	Enne vahustamist jahutage koort külmakapis. Märkus: kasutage vähemalt 125ml koort. Vahukoor on valmis umbes 20 sekundi pärast.	Garneering, kreem, jäätissegud

## Retseptid

### Võie suvekõrvitsast

Koostisosad:

- 2 suvekõrvitsat
- 3 keedetud muna
- väike sibul
- 1 spl taimeõli
- petersell
- 2-3 spl hapukoort
- sidrunimahla, Tabasco sous, sool, pipar, karri pulber, paprika

- ▶ *Peske ja kuivatage suvekõrvitsad ja riivige peeneks köögikombaini nõusse. Pange riivitud suvekõrvits taldrikule, lisage soola ja jätke umbes 15 minutiks seisma, kuni sool on imbunud riivitud suvekõrvitsasse. Lõigake sibul 4 tüükiks ja hakkige peeneks koos küüslauguküünega. Eemaldage petersellilehed varte küljest ja hakkige need peeneks*
- ▶ *Seejärel pange riivitud suvekõrvits puhtale käteratile ja vajutage sellest vedelik välja. Valage pannile pisut õli ja praadige kergelt peenestatud sibulat ja küüslauku, siis lisage suvekõrvits. Kogu vedelik peaks koostisosadest välja aurustuma. Laske praetud koostisosadel jahtuda. Koorige munad ja hakkige need köögikombaini nõus mõne sekundi jooksul. Lisage teised koostisosad nõusse, maitsestage ja segage mikseriga. Serveerige röstitud saiaaga.*

**Puuviljakook**

Koostisosad:

- 180g datleid
  - 270 g kuivatatud ploome
  - 60 g mandleid
  - 60 g kreeka pähkleid)
  - 60 g rosinaid
  - 60 g seemneteta rosinaid
  - 240 g täistera rukkijahu
  - 120g nisujahu
  - 120g pruuni kristallsuhkrut
  - näpuotsatäis soola
  - 1 pakk küpsetuspulbrit
  - 360 g rasvast piima
- ▶ *Pange metallist tiiviknuga nõusse. Pange ka kõik koostisosad nõusse ja segage 30 sekundit maksimaalse kiirusega. Küpsetage kooki 30cm pikkuses küpsetusnõus 40 minutit temperatuuril 170°C.*

**Vormitoit porrulaugust**

Taina koostisosad:

- 250g nisujahu
- näpuotsatäis soola
- 1 tl mett
- 20g värsket pärmil
- 100g võid
- 6 tl leiget vett

Koostisosad täidiseks:

- 500g porrulauku
- taimeõli
- 4 muna

- 500g hapukoort
  - soola, pipart, vajaduse korral 1-2 tl jahu
- ▶ *Pange kõik koostisosad nõusse ja sõtkuge sinna sisse pärmil. Laske pärmil kerkida umbes 30min.*
- ▶ *Lõigake porrulauk viilustusteraga viiludeks. Pange pannile veidi õli ja praadige porrulauku mõni minut. Pange ülejäänud koostisosad mikserisse ja laske mikseril töötada, kuni segu muutub kreemjaks. Lisage 1-2 spl jahu, et segu oleks tihedam.*
- ▶ *Määrige 24cm diameetrist küpsetusvorm rasvaineaga, katke vormi põhi ja servad ühtlaselt tainaga. Valage porrulaugu segu tainale ja seejärel lisa kõik ülejäänud koostisosad. Pange eelkuumutatud praeahju ja küpsetage umbes 40min temperatuuril 180°C. Serveerige soojalt või külmalt.*

**Ungari moodi guljashsh**

Koostisosad:

- 1 spl õli
  - 1 keskmine sibul
  - 1 tl paprikat
  - 400g looma- või sealiha
  - 1 roheline piprakaun
  - 1 tomat
  - soola
  - 200g porgandit
  - 300g kartulit
  - köömneid
- ▶ *Peske liha ja lõigake see 2cm suurusteks kuubikuteks. Koorige sibul ja hakkige*

köögikombaini nõusse kasutades metallist tiiviknuga. Eemaldage piprast südamik ja seemned ning viilustage rõngakujulisteks viiludeks viilustusteraga. Koorige tomat, eemaldage südamik ja lõigake peenikesteks ribadeks. Praadige hakitud sibul õlis pehmeks. Võtke pann tulelt, puistage paprika sibulale, lisage liha ja praadige seda segades suurel kuumusel mõned minutid. Lisage roheline pipar, tomat ja maitse järgi soola, katke pann kaanega ja hautage keskmisel kuumusel, kuni liha on pehme.

- ▶ Samal ajal koorige ja lõigake viilustusteraga porgand viiludeks ning koorige ja tükeldage kartulid. Lisage lihale ja valage soovikohane kogus vett (umbes 1,2 liitrit). Maitsestage näpuotsatäie köömnetega ja keetke, kuni toit on pehme, vajaduse korral lisage soola.
- ▶ Serveerige kuumalt. Garneeringuks pakkuge rohelist pipra rõngaid ja teravat cherry paprikat eraldi taldrikul.

## Maasikort

Koostisosad:

- 100g margariini
- 100g suhkrut
- 3 munavalget
- 240g jahu
- 100g kookost

Täidiseks:

- 80g suhkrut
- 2 tl sidrunimahla
- 400g sulatud juustu
- 500g maasikaid

Glasuuriks:

- 500g maasikaid
- 250ml vett
- 120g suhkrut
- 60g maisitärklis

Garneeringuks:

- 250g kreemi

- ▶ Kuumutage ahi temperatuurini 180°C. Hõõruge margariini ja suhkrut metallist tiiviknoaga.
- ▶ Kloppige munarebu, seejärel lisage jahu ja kookoselbed. Pange tainas küpsetusplaadile, tõstke üles nurgad ja torgake kahvliga augud. Küpsetage 15 - 20 minutit, kuni tort on helepruun. Laske tordil jahtuda. Segage metallist tiiviknoa ja tainakonksudega nõus suhkrut, sidrunimahla ja kreemjuustu, kuni segu muutub õhuliseks. Määrige see jahtunud tordile. Osa maasikatest kasutage tordi kaunistamiseks (südamikud allapoole). Pange tort külmkappi.
- ▶ Valmistage glasuur. Segage mikseris ülejäänud maasikad vee ja suhkruga. Lahustage maisitärklis 125ml maasikasegus. Ülejäänud maasikasegul laske keema minna. Kui segu on keema tõusnud, lisage lahustatud maisitärklis. Tõske lusika kaupa kuuma glasuuri maasikatele ja laske 2 tundi jahtuda. Kaunistage vahukoorega.

## Kokteil värsketest puuviljadest

Koostisosad:

- 100g banaane või maasikaid
- 200g rööska piima
- 50g vaniljeäädist

- granuleeritud suhkrut maitse jargi
- ▶ *Koorige banaanid või loputage maasikad. Lõigake puuvili väikesteks tükkideks. Pange kõik mikserkannu. Segage, kuni saate ühtlase segu.*
- ▶ *Valige puuviljad ja valmistage oma lemmikpuuvilja - piimakokteil.*

### Kringel maapähklitega

Taina koostisosad:

- 500 g sõelutud jahu
- 75 g suhkur
- 1 tl soola
- 1 muna
- 250 ml piima (35°C)
- 100 g pehmet võid
- 30 g värsket pärimi (kuiva pärimi puhul lugege pakilt kasutusjuhendit )

Täidiseks:

- 250 g hakitud maapähkleid
- 100g suhkrut
- 2 pakki vanilliinsuhkrut
- 125 ml röõska koort
- ▶ *Kuumutage ahi kuni 200°C. Segage tainasõtkujaga nõus 5 sekundit piim, pärim ja suhkur. Lisage jahu, sool, või ja muna. Sõtkuge tainast 2 minutit. Pange tainas teise nõusse ja katke niiske riidega, jätke tainas 20 minutiks toasooja kerkima.*
- ▶ *Hakkige maapähklid metallist tiiviknoaga. Segage täidise koostisosad. Rullige tainas ristküliku*

*kujuliseks. Määrige pähkli seguga, seejärel rullige tainas rõngakujuliseks. Pange rõngas võiga määritud küpsetusvormi. Laske rõngal kerkida 20 minutit. Pintseldage pealt vahustatud munarebuga, asetage küpsetusnõu ahjuplaadile, keskmisele astmele. Küpsetage 25 - 30 minutit, temperatuuril 200°C.*

### Shokolaadikook

Koostisosad:

- 140g võid, sooja
- 110g tuhksuhkrut
- 140g shokolaadi
- 6 munavalget
- 6 munarebu
- 110g granuleeritud suhkrut
- 140g nisujahu

Täidiseks:

- 200g aprikoosikeedist

Glasiuriks:

- 125 ml vett
- 300g suhkrut
- 250g riivitud shokolaadi
- vahustatud koort, kui soovite

- ▶ *Kuumutage ahi temperatuurini 160°C. Hõõruge metallist tiiviknoaga või ja tuhksuhkur . Sulatage shokolaad ja segage sinna sisse. Lisage ühekaupa munarebud ja segage, kuni mass muutub kreemjaks. Vahustage metallist tiiviknoaga munavalget ja granuleeritud suhkrut, kuni munavaht muutub kõvaks ja kohevaks. Lisage*

munavaht segule ja segage ettevaatlikult. Seejärel segage kaabitsaga jahu. Pange koogitainas võiga määritud koogivormi. Küpsetage üks tund temperatuuril 60°C. Ärge avage ahjuust esimese 15 minuti jooksul.

- ▶ Laske koogil koogivormis (24cm) jahtuda, seejärel pöörake vorm ringi aluse peale ja laske veel jahtuda. Lõigake kook horisontaalselt pooleks, ühele poolele määrige aprikoosikeedist ja pange pooled jälle kokku. Soojendage järelejäänud keedist, kuni see muutub siirupiks ja määrige sellega koogi pinda. Valmistage glasuur. Pange vesi keema, lisage suhkur ja shokolaad ja keetke tasasel tulel. Segage, kuni segu muutub ühtlaseks ja venivaks. Katke kook glasuuriga ja laske jahtuda. Serveerige kooki vahukoorega.

## Brokkolisupp (4 portsjonit)

Koostisosad:

- 50g Gouda juustu
  - 300g keedetud brokolit (varred ja õisikud)
  - brokoli keedupuljong
  - 2 tükkideks lõigatud keedukartulit
  - 2 puljongikuubikut
  - 2 sl vahustatud koort
  - karri
  - soola
  - pipar
  - muskaatpähkel
- ▶ Riivige juust. Püreestage brokkoli keedetud kartuli ja vähese brokkoli keeduleemega. Mõõtkke brokkoli püree ja vedelik ning puljongikuubikut segamisnõusse, kuni 750ml. Valage pannile ja

laske keema. Riputage peale juustu, maitsestage karri, soola, pipra ja muskaatpähkliga ning lisage koort.

## Pitsa.

Taina koostisosad:

- 400g jahu
- 1/2 tl. soola
- 20g värsket pärm
- 2 spl küpsetamisõli
- umbes 240ml vett (35°C)

Garneeringuks

- 300ml läbi sõela pressitud tomateid (konserv)
- 1tl itaalia maitsetaimi (kuivatatud või värsked)
- 1 sibul
- 2 küüslauguküünt
- soola ja pipart
- suhkur

Koostisosad katteks:

- oliivid, salaami, artishokid, seened, anshovi, Mozzarella juust, pipar, riivitud 'mature' juust ja oliivõli maitse järgi.
- ▶ Pange tainakonsud kaussi. Mõõtkke kõik koostisosad kaussi ja valige maksimaalne kiirus (asend 2). Segage umbes 90 sekundit, kuni tainast moodustub pall. Pange tainas eraldi kaussi, katke niiske riidega ja laske kerkida umbes 30 minutit.
- ▶ Kasutage metallist tiiviknuga sibula ja küüslaugu peenestamiseks, praadida, kuni need muutuvad läbipaistvaks. Lisage läbi sõela vajutatud tomatid, maitsetaimed ja keetke tasasel tulel umbes

10 minutit. Maitsestage soola, pipra ja suhkruga. Pange kaste jahtuma.

- ▶ Soojendage ahi kuni 250°C.
- ▶ Pange tainas jahusele lauale ja vormige sellest kaks ümarakujulist pitsaalust. Pange pitsaalused rasvainega määritud pannile. Määrige pitsad pealt, kuid jätke servad puhtaks. Määrige pitsavormile katteained, riputage peale riivitud juustu ja tilgutage mõni tilk oliivõli.
- ▶ Küpsetage pitsat 12 kuni 15 minutit.

### Aedvilja ja kartuli hautis

Koostisosad:

- 1 muna
  - 50 cc piima
  - 1 spl jahu
  - 1 tl koriandrit
  - soola ja pipart
  - 2 suurt kartulit (umbes 300 g)
  - 100 g porgandit
  - 150 g sellerit
  - 50 g päevalille seemneid või 2 tl maisiteri
  - õli küpsetamiseks
- ▶ Kasutage metallist tiiviknuga, segage muna, piim, jahu, koriander, sool ja pipar.
  - ▶ Riivige kooritud kartulid, porgandid ja pestud seller jämeda riiviga ja lisage munasegule. Segage nõus aedvili, munasegu ja päevalilleseemned või maisiterad.
  - ▶ Kuumutage õli pannil ja praadige 8 kakku mõlemalt poolt kuldpruuniks. Kuivatage liigne rasv paberkäterätiga.
  - ▶ Praadimise aeg: 3 - 4 minutit

### Sai

Koostisosad:

- 500g saiajahu
  - 15g pehmet võid või margariini
  - 25g värsket pärmil või 20g kuivatatud pärmil
  - 260ml vett
  - 10g soola
  - 10g suhkrut
- ▶ Ühendage tainakonsud segamisnõule. Pange kaussi jahu, soola ja margariini või võid. Lisage värsket või kuiva pärmil ja vett. Pange kaas nõule ja pöörake seda noole suunas, kuni kuulete klõpsatust. Valige maksimaalne kiirus (asend 2) ja sõtkuge tainas (maksimaalset sõtkumisaega vt pt "Kogused ja valmistamise aeg").
  - ▶ Eemaldage tainas nõust ja pange suuremasse ja katke niiske riidega ja laske kerkida soojas ruumis 20 minutit. Pärast kerkimist vajutage tainas uuesti kokku ja vormige pall.
  - ▶ Pange tainas tagasi nõusse, katke niiske lapiga ja laske kerkida soojas ruumis 20 minutit. Vajutage tainas kokku ja rullige.
  - ▶ Pange tainas rasvainega määritud küpsetusvormi ja laske kerkida veel 45 minutit. Küpsetage sai eelnevalt kuumutatud ahjus, madalamal astmel.
  - ▶ Küpsetage saia temperatuuril 225°C eelnevalt kuumutatud ahjus, madalamal astmel umbes 35 minutit.

## Detaljas un piederumi

- A) Motora nodalījums
- B) Ātruma regulātors
  - P= Pulss
  - 0 = Izslēgts
  - 1 = Mazākais ātrums
  - 2 = Lielākais ātrums
- C) Uzskrūvējamais vāciņš (jāuzliek, lai izmantotu bļodas funkcijas)
- D) Virtuves kombaina bļoda
- E) Cilindrs
- F) Miksera trauks
- G) Miksera trauka vāks
- H) Vāka tapiņa (iedarbina un izslēdz drošības slēdzi)
- I) Virtuves kombaina bļodas vāks
- J) Aizsargvāks
- K) Produktu tekne
- L) Stampa
- M) Citrusaugļu spiedes siets
- N) Citrusaugļu spiedes konuss
- O) Mīcīšanas āķis
- P) Metāla asmens + aizsargapvalks
- Q) Šķēlētājs
- R) Vidēji rupjā rīve
- S) Smalkā rīve
- T) Piederumu turētājs
- U) Emulģējošais disks

## Ievads

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

### Ja ierīce pēkšņi pārtrauc darboties:

- 1** Izvelciet elektrovada kontaktspraudni no elektrotīkla kontaktozetes.
- 2** Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet regulātoru 0 stāvoklī.
- 3** Ļaujiet ierīcei atdzist 60 minūtes.
- 4** Iespraudiet elektrovada kontaktspraudni sienas kontaktozetē.
- 5** Vēlreiz ieslēdziet ierīci.

Sazinieties ar Philips preču izplatītāju vai Philips pilnvarotu remontdarbniecu, ja automātiskā termiskā izslēgšanās sistēma darbojas pārāk bieži.

Brīdinājums: lai izvairītos no bīstamas situācijas, šo ierīci nedrīkst pievienot slēdzim ar taimeru.

## Svarīgi

- ▶ Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet pamācības un apskatiet zīmējumus.
- ▶ Saglabājiet šīs pamācības turpmākām uzziņām.
- ▶ Pirms pievienojat ierīci elektrotīklam, pārbaudiet, vai spriegums, kas norādīts uz ierīces, atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- ▶ Nekad nelietojiet citu ierīču piederumus vai detaļas, kuras nav ieteicis Philips. Ja lietosiet šādus piederumus vai detaļas, virtuves kombaina garantija nebūs spēkā.
- ▶ Nelietojiet ierīci, ja bojāts tās elektrovars, kontaktspraudnis vai citas sastāvdaļas.
- ▶ Ja bojāts ierīces elektrovars, tas jānomaina Philips Pakalpojumu centrā vai Philips pilnvarotā remontdarbnīcā, jo nekvalificēts remonts var būt bīstams ierīces lietotājam.
- ▶ Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi noīriet detaļas, kuras būs saskarē ar produktiem.
- ▶ Nepārsniedziet tabulā norādīto produktu daudzumu un apstrādes ilgumu.
- ▶ Nepārsniedziet uz blōdas norādīto maksimālo satura daudzumu, t. i., nepārsniedziet augstāko iezīmi.
- ▶ Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrotīkla.
- ▶ Nekad nelieciet pirkstus vai priekšmetus (piem., lāpstiņu) produktu tehnē, ja ierīce darbojas. Izmantojiet tikai lampu.
- ▶ Pirms izņemt produktus no miksera trauka ar pirkstiem vai lāpstiņu, vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- ▶ Raugieties, lai ierīce nebūtu pieejama bērniem.

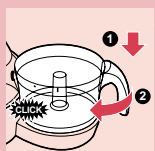
- ▶ Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā ir ieslēgta.
- ▶ Pareizi uzlieciet blōdai vāku. Iebūvētais drošības slēdzis tiek atbrīvots un ierīci iespējams ieslēgt. Gan uz motora nodalījuma, gan uz uzskrūvējamā vāciņa ir iezīmes. Ierīce darbojas tikai tad, ja iezīme uz motora nodalījuma atrodas pretī iezīmei uz uzskrūvējamā vāciņa.
- ▶ Pirms piederumu noņemšanas izslēdziet ierīci.
- ▶ Vienmēr izslēdziet ierīci, pagriežot regulātoru 0 pozīcijā.
- ▶ Pirms noņemat ierīcei vāku, pagaidiet, kamēr kustīgās daļas apstājas.
- ▶ Uzskrūvējamo vāciņu var noņemt tikai tad, ja vāks neatrodas uz blōdas vai ja tas tiek noņemts kopā ar blōdu.
- ▶ Nekad nemērciet motora nodalījumu ūdenī vai citā šķidrumā, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī. Motora nodalījuma tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drāni.
- ▶ Pirms asmens lietošanas noņemiet no tā aizsargvapalku.
- ▶ Pirms karstu produktu apstrādes ļaujiet tiem atdzist (maksimālā temperatūra 80°C/175°F).
- ▶ Apstrādājot šķidrumu, kas ir karsts vai putojas, neļaujiet maisīšanas traukā vairāk nekā 1 litru šķidruma, lai izvairītos no izšļakstīšanās.
- ▶ Produktu apstrādes ilgums norādīts šīs lietošanas pamācības tabulā.
- ▶ Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrotīkla.

Ievērojiet, ka nav iespējams izmantot blōdas funkcijas, ja ierīcei piestiprināts maisīšanas trauks.

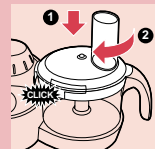


## Ierīces lietošana

### Virtuves kombaina bļoda



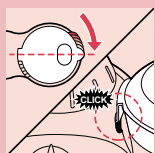
- 1** Piestipriniet bļodu virtuves kombainam, griežot rokturi bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis.



- 2** Uzlieciet bļodai vāku. Pagrieziet vāku bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis (tam nepieciešama piepūle).

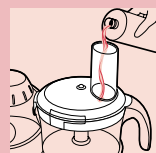
### Iebūvētais drošības slēdzis

Gan motora nodalījums, gan bļoda un vāks ir apzīmēti ar iezīmēm. Ierīce darbojas tikai tad, ja uz motora nodalījuma esošā iezīme atrodas tieši pretī iezīmei uz bļodas.

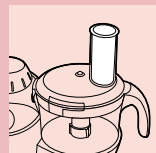


- 1** Raugieties, lai iezīmes uz vāka un uz bļodas atrastos tieši pretī viena otrai. Vāka izvīzījumam ir roktura forma.

### Produktu tekne un stampa



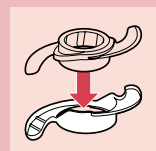
- 1** Izmantojiet produktu tekni, lai pievienotu šķidrums un/vai cietus produktus. Lietojiet stampu, lai iepildītu produktus teknē.



- 2** Lai produkti neizkrustu no teknes, varat izmantot stampu.

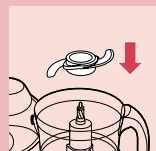
### Metāla asmens

- Metāla asmeni var lietot kapāšanai, maisīšanai, sajaukšanai un smalcināšanai.

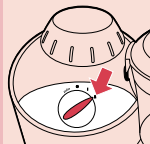


- 1** Noņemiet no asmens aizsargapvalku.

Asmeņu malas ir ļoti asas. Nepieskarieties tām!



- 2** Ielieciet cilindru bļodā un novietojiet asmeni uz cilindra, kas atrodas bļodā.
- 3** Ielieciet bļodā produktus. Pirms tam sagrieziet lielus gabalus mazākos, apm. 3 x 3 x 3 cm lielos gabiņos. Uzlieciet bļodai vāku.
- 4** Ielieciet stampu produktu teknē.



**5** Ar ātruma regulātoru noregulējiet maksimālo ātrumu (2. pozīcija).

- Apstrāde turpinās, līdz tiek izvēlēta pozīcija 0 (izslēgts).

► Noregulējiet uz 1. pozīciju, lai samazinātu ātrumu.

### Padomi

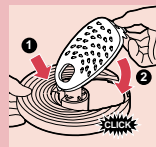
- Ja kapājat sīpolus, vairākas reizes lietojiet pulsa funkciju, lai tos nesakapātu pārāk smalki.
- Neļaujiet ierīcei darboties pārāk ilgi, kad smalcināt (cietu) sieru. Siers sakarsīs un sāks kust, kļūstot kunkuļains.
- Nelietojiet asmeni ļoti cietu produktu, piemēram, kafijas pupiņu, muskatriekstu un ledus gabaliņu, kapāšanai. Asmens var kļūt neass.

Ja produkti pielīp bļodas iekšpusei vai asmenim:

- 1** Izslēdziet ierīci.
- 2** Noņemiet bļodai vāku.
- 3** Ar lāpstiņu noņemiet produktus no asmens vai bļodas sienām.

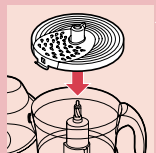
### Piederumi

Nekādā gadījumā neapstrādājiet cietus produktus piemēram, ledus gabaliņus, ar piederumiem.



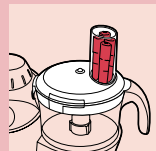
**1** Ielieciet izvēlēto piederumu turētājā, pirms novietojat to uz cilindra.

Asmeņi ir ļoti asi. Nepieskarieties tiem!



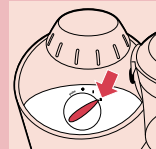
**2** Uzlieciet piederumu turētāju uz cilindra, kas atrodas bļodā.

**3** Uzlieciet bļodai vāku.



**5** Lai iegūtu labākus rezultātus, produktu tekni papildiet vienmērīgi.

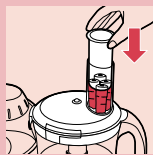
Ja ir jāsgriež ļoti daudz produktu, vienlaikus apstrādājiet tikai nelielu porciju un starp tām regulāri iztukšojiet bļodu.



**6** Rīvēšanai un griešanai izvēlieties ātruma regulātoru maksimālo ātrumu (2. pozīcija).

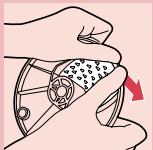
Apstrāde notiek, līdz tiek uzstādīta pozīcija 0 (izslēgts).

► Noregulējiet uz 1. pozīciju, lai samazinātu ātrumu.



**7** Viegli iespiediet produktus ar stampu teknē.

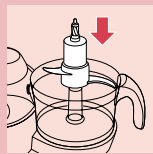
► Rīvējot mīkstu dārzeņus vai augļus, varat samazināt ātrumu uz 1. pozīciju, lai sarīvētie dārzeņi un augļi nepārvērstos biezenī.



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

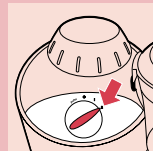
### Mīcīšanas āķis

Mīcīšanas āķi var izmantot maizes mīklas un kūku mīklas mīcīšanai.



**1** Novietojiet bļodu uz motora nodalījuma un uzlieciet mīcītāju uz piedziņas vārpstas.

**2** Ielieciet produktus bļodā un nostipriniet vāku uz bļodas. Ielieciet stampu produktu teknē, lai produkti mīcīšanas laikā neizšļakstītos.



**3** Izvēlieties ātruma regulatora maksimālo ātrumu (2. pozīcija).

### Mikseris

Taš ir paredzēts:

- Šķidrumu maisīšanai, piemēram, piena produktu, mērču, augļu sulu, zupu, tēju, kokteiļu jaukšanai un kuļšanai.
- Mīkstu sastāvdaļu jaukšanai, piem., pankūku mīklas vai majonēzes pagatavošanai.
- Termiski apstrādātu produktu smalcināšanai, piemēram, zīdaiņu pārtikas pagatavošanai.

► Ierīci var lietot gan kopā ar mikseri, kas piestiprināts motora nodalījumam, gan bez tā. Ja lietojat ierīci bez miksera, ierīce nedarbojas, ja uzskrūvējamais vāciņš nav rūpīgi pieskrūvēts motora nodalījumam.



**1** Lai piestiprinātu miksera trauku, noņemiet uzskrūvējamo vāciņu, kas atrodas virs ātruma regulatora.



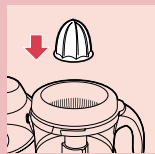
**2** Pievienojiet miksera trauku motora nodalījumam, griežot to bultiņas norādītajā virzienā, līdz tas ir stingri piestiprināts. Rokturim jābūt vērstam pa kreisi.

Nespiediet miksera trauka rokturi pārāk stipri.

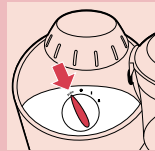
**3** Ielieciet miksera traukā produktus.



**4** Aizveriet vāku.



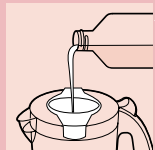
- 5** Vienmēr uzlieciet miksera vākam aizsargvāku, pirms sākat produktu apstrādi.



- 6** Noregulējiet maksimālo ātrumu (2. pozīcija). Ierīce turpina darboties šajā ātrumā, līdz tiek uzstādīta pozīcija 0 (izslēgts).

Sk. tabulu pareizajam produktu apstrādes ilgumam.

### Padomi



- ▶ Lejiet šķidros produktus miksera traukā pa vāka atveri.
- ▶ Jo ilgāk ierīce darbosies, jo labāk būs sajaukti produkti.
- ▶ Pirms cietu produktu ielikšanas miksera traukā, sagrieziet tos mazākos gabaliņos. Ja vēlaties apstrādāt lielu produktu daudzumu, dariet to pamazām, nevis apstrādājiet visu daudzumu uzreiz.
- ▶ Cieti produkti, piemēram, sojas pupiņas sojas pienam, pirms apstrādes jāmērcē ūdenī.
- ▶ Sasmalciniet ledus gabaliņus, ielieciet tos traukā, aizveriet vāku un lietojiet pulsa funkciju.

Ja produkti pielīp pie miksera trauka sienām:

- 1** Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.

- 2** Atveriet vāku.

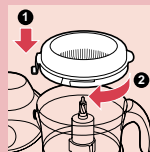
Nekādā gadījumā neatveriet vāku ierīces darbības laikā.

- 3** Lai noņemtu produktus no trauka sienām, izmantojiet lāpstiņu.

Turiet lāpstiņu drošā attālumā no asmeņiem (apm. 2 cm).

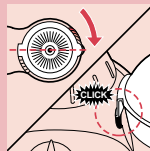
- ▶ Ja neesat apmierināts ar rezultātu, īsi darbiniet ierīci dažas reizes, vairākas reizes pagriežot regulātoru pulsa pozīcijā (puls). Varat panākt arī labāku rezultātu, maisot produktus ar lāpstiņu (kad mikseris nedarbojas), vai izlejot nelielu produktu daudzumu, lai apstrādātu mazāku porciju.
- ▶ Dažreiz ir vieglāk samaisīt produktus, ja, piemēram, maisot augļus, pievienojat nedaudz citrona sulas vai cita šķidruma.

### Citrusaugļu spiede

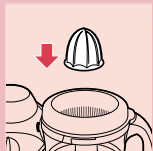


Citrusaugļu spiedi varat izmantot visu veidu citrusaugļiem.

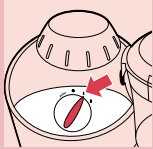
- 1** Uzlieciet bļodu uz motora nodalījuma un novietojiet sietu uz bļodas.



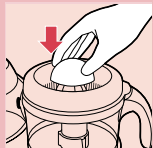
- 2** Pagrieziet sietu bultiņas norādītajā virzienā, līdz aizsargslēdža tapiņa iekļaujas motora nodalījumā.



- 3** Novietojiet konusu uz sieta, to viegli piespiežot.



- 4** Noregulējiet minimālo ātrumu (1. pozīcija). Sākas produktu apstrādi un beidzas tad, kad tiek uzstādīta pozīcija 0 (izslēgts).



- 5** Augļa pušīti stipri spiediet uz rotējošā konusa.

### Padomi

- ▶ Laiku pa laikam pārtrauciet sulas spiešanu, lai atbrīvotu sieta no augļa mīkstumā.

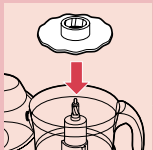
To darot, izslēdziet ierīci un noņemiet bļodu kop ar sieta un konusu.

- ▶ Pēc ierīces lietošanas noņemiet bļodu kopā ar citrusaugļu spiedi, lai sula neizlīst uz ierīces.

### Emulgējošais disks

Emulgējošo disku var izmantot majonēzes pagatavošanai, krējuma un olu baltumu kuļšanai.

- 1** Uzlieciet emulgējošo disku uz cilindra, kas atrodas bļodā.



- 2** Ielieciet produktus bļodā un uzlieciet bļodai vāku.

- 3** Noregulējiet minimālo ātrumu (1. pozīcija), lai iegūtu vislabākos rezultātus.

### Padomi

- ▶ Ja vēlaties sakult olu baltumus, raugieties, lai olas būtu istabas temperatūrā.
- ▶ Pusstundu pirms olu lietošanas izņemiet tās no ledusskapja.
- ▶ Visiem produktiem, kas paredzēti majonēzes pagatavošanai, jābūt istabas temperatūrā. Eļļu var pievienot pa mazu atveri, kas atrodas stampas apakšā.

- ▶ Ja gribat kult krējumu, tas jāņem tieši no ledusskapja. Lūdzu ievērojiet pagatavošanas ilgumu, kas norādīts tabulā. Krējumu nevajag kult pārāk ilgi.

Lai labāk regulētu apstrādi, izmantojiet pulsa funkciju.

### Tīrīšana

Pirms motora nodalījuma tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

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

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

- **Blodu, blodas vāku, stampu un piederumus (izņemot miksera trauku) var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.**

Piemērotība trauku mazgājamajai mašīnai ir pārbaudīta saskaņā ar DIN EN 12875.

Miksera trauku nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā!

Uzmanīgi notīriet metāla asmeni, asmeni un piederumus. To griešanas malas ir ļoti asas!

Raugieties, lai asmens un piederumu malas nesaskartos ar cietiem priekšmetiem. Tās var padarīt tos neusus.

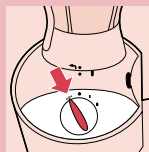
Daži produkti var izraisīt piederumu virsmas krāsas maiņu. Tam nav negatīvas ietekmes, pēc kāda laika pārmaiņas pazūd.

- **Lieko elektrovadu aptiniet ap spoli ierīces aizmugurē.**

### Miksera ātra tīrīšana

- 1** Ielejiet miksera traukā remdenu ūdeni (ne vairāk kā 0,5 litrus) un nedaudz mazgāšanas līdzekļa.

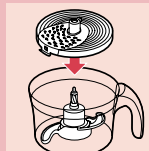
- 2** Aizveriet vāku.



- 3** Ļaujiet ierīcei pāris minūtes darboties pulsa pozīcijā. Ierīce pārtrauc darboties, kad tiek uzstādīta pozīcija 0 (izslēgts).
- 4** Atvienojiet miksera trauku un noskalojiet to tīrā ūdenī.

### Glabāšana

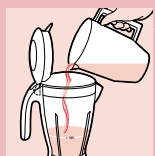
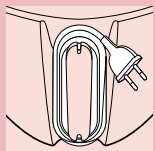
#### Kompaktā glabāšana



- **Novietojiet piederumus (asmeni, piederumu turētāju) uz cilindra un glabāiet tos blodā. Vienmēr pēdējo ielieciet piederumu turētāju.**

### Garantija un remonts

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



## Ja radušās problēmas

Problēma	Atrisinājums
Ierīci nevar ieslēgt.	Pagrieziet bļodu vai vāku pulksteņrādītāja kustības virzienā, līdz atskan klikšķis. Raugieties, lai iezīmes uz bļodas un uz vāka atrastos tieši pretī viena otrai.
Ierīce pēkšņi pārtrauc darboties.	Automātiskā termiskā izslēgšanās sistēma, iespējams, ir pārtraukusi elektroenerģijas piegādi ierīcei, jo tā ir pārkarsusi. 1. Izslēdziet ierīci (pozīcija 0). 2. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. 3. Ļaujiet ierīcei 60 minūtes atdzist. 4. Iespraudiet elektrovada kontaktdakšu sienas kontaktrozetē. 4. Vēlreiz ieslēdziet ierīci.
Mīcītāju vai maisītāju nevar pagriezt.	Pārbaudiet, vai tiešām bļoda un vāks ir pagriezti pulksteņrādītāja kustības virzienā, līdz atskan klikšķis.
Ir pievienots gan miksera trauks, gan virtuves kombaina bļoda, bet darbojas tikai mikseris.	Ja mikseris un virtuves kombaina bļoda ir pievienota pareizi, darbojas tikai mikseris. Ja vēlaties izmantot virtuves kombaina bļodu, atvienojiet mikseri un aizveriet stiprinājuma atveri ar uzskrūvējamo vāciņu.

## Piederumi un to izmantošana

Piederums	Izmantošana	Apstrādes laiks
☞	Kapāšana, smalcināšana, maisīšana	10-60 s
☞	Mīcīšana	60-180 s
☞ ☞ ☞ ☞	Griešana, smalcināšana, rīvēšana	10-60 s
☞	Maisīšana, smalcināšana	10-60 s
☞	Citrusaugļu spiešana	atkarībā no daudzuma
☞	Putošana, kulšana, emulģēšana	10-60 s

## Produktu apstrādes ilgums un daudzums

Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Piederums/ā trums	Norādījumi	Izmantošana
Āboli, burkāni, selerijas - rīvēšana	500 g	☞ / 2	Sagrieziet dārzeņus gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Piepildiet tekni ar gabaliņiem un apstrādājiet tos, viegli piespiežot ar stampu.	Salātiem, nevārtu dārzeņu ēdieniem
Āboli, burkāni, selerijas - šķēlēšana	500 g	☞ / 2	Sagrieziet dārzeņus gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Piepildiet tekni ar gabaliņiem un apstrādājiet tos, viegli piespiežot ar stampu.	Salātiem, nevārtu dārzeņu ēdieniem
Mikla (pankūkām) - putošana	750 ml piena	☞ / 2	Vispirms ielejiet mikserī pienu un tad pievienojiet sausus produktus. Maisiet produktus aptuveni 1 minūti. Ja nepieciešams, atkārtojiet šo procedūru 2 reizes. Tad uz pāris minūtēm apstādiniet un ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai.	Pankūkām, vafelēm
Maizes drupatas - kapāšana	100 g	☞ / 2	Izmantojiet sausu, kraukšķīgu maizi.	Ēdieniem ar rīvmaizi, "au gratin" ēdieniem
Sviesta krēms (creme au beurre) - putošana	300 g	☞ / 2	Krēms būs gaisīgāks, ja izmantosiet mikstu sviestu.	Saldajiem ēdieniem, garnēšanai

Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Piederums/ātrums	Norādījumi	Izmantošana
Siers (Parmesan) - kapāšana	200 g	🔪 / 2	Nemiet sieru bez mizas un sagrieziet to apm. 3 x 3 cm lielos gabaliņos.	Garnējumiem, zupām, mērcēm, "au gratin" ēdieniem
Siers (Gouda) - rīvšana	200 g	🍴 / 2	Sagrieziet sieru gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Viegli piespiediet ar stampu.	Mērcēm, picām, "au gratin" un "fondue" ēdieniem
Šokolāde - kapāšana	200 g	🔪 / 2	Nemiet cietu šokolādi bez piedevām. Salauziet to 2 cm lielos gabaliņos.	Garnēšanai, mērcēm, konditorejas izstrādājumiem, pudīņiem, uzpūteņiem
Vārīti zirņi, pupas - smalcināšana	250 g	🔪 / 2	Izmantojiet vārītus zirņus vai pupas. Ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz šķidruma, lai uzlabotu maisījuma konsistenci.	Biezeņiem, zupām
Vārīti dārzeņi un gaļa - smalcināšana	500 g	🔪 / 2	Lai iegūtu rupju biezeni, pievienojiet tikai nedaudz šķidruma. Lai iegūtu viendabīgu biezeni, turpiniet pievienot šķidrumu, līdz maisījums ir viendabīgs.	Zīdaiņu un mazuļu ēdienam
Gurķi - šķelēšana	2 gurķi	🍴 / 1	Ielieciet gurķi tehnē un uzmanīgi to piespiediet.	Salātiem, garnējumiem

Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Piederums/ātrums	Norādījumi	Izmantošana
Mikla (maizei) - mīcīšana	500 g miltu	🔪 / 2	Sajauciet ūdeni, raugu un cukuru. Pievienojiet miltus, eļļu un sāli un mīciet miklu apmēram 90 sekundes. Atstājiet to uzrūgt 30 minūtes.	Maizei
Mikla (picai) - mīcīšana	750 g miltu	🔪 / 2	Rīkojoties tāpat kā gatavojot maizes miklu. Mīciet miklu 1 minūti.	Picai
Mikla (kārtainā) - mīcīšana	300 g miltu	🔪 / 2	Sagrieziet aukstu margarīnu 2 cm lielos gabaliņos. Ieberiet bļodā miltus un pievienojiet margarīnu. Maisiet, līdz mikla kļūst gabalaina. Maisot pielejiet aukstu ūdeni. Beidziet, kad mikla sāk veidoties par bumbu. Pirms turpmākas apstrādes ļaujiet miklai atdzist.	Ābolu un citu augļu pirāģiem, saldajiem cepumiem
Mikla (rauga) - mīcīšana	500 g miltu	🔪 / 2	Vispirms atsevišķā bļodā samaisiet raugu, siltu ūdeni un nedaudz cukura. Lieciet visus produktus bļodā un mīciet, līdz mikla ir viendabīga un nelīp pie bļodas (apmēram 1 minūti). Atstājiet to uzrūgt 30 minūtes.	Svētku maizei
Olu baltumi - putošana	4 olu baltumi	🍴 / 1	Nemiet istabas temperatūras olu baltumus. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 2 olu baltumi.	Pudīņiem, suflē, glazūrām
Augļi (piem., āboli, banāni, ūdensaugi) - maisīšana	500 g	🍴 / 2	Padoms: pievienojiet citronu sulu, lai augļi nezaudētu krāsu. Pievienojiet nedaudz šķidruma, lai iegūtu viendabīgu biezeni.	Mērcēm, ievārījumiem, pudīņiem, zīdaiņu pārtikai



Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Piederums/ātrums	Norādījumi	Izmantošana
Augļi (piem., āboli, banāni) - kapāšana	500 g	2 / 2	Padoms: pievienojiet mazliet citrona sulas, lai augļi nezaudētu krāsu.	Mērcēm, ievārtījumiem, pudiņiem, zīdaiņu pārtikai
Ķiploki - kapāšana	300 g	2 / 2	Nomizojiet ķiploku. Dažas reizes piespiediet pulsa taustiņu, lai nesakapātu ķiploku pārāk smalki. Kapājiet vismaz 150 g ķiploku.	Garnēšanai, mērcēm
Garšaugi (piem., pētersīļi) - kapāšana	Min. 50 g	2 / 2	Nomazgājiet un nosusiniet garšaugus pirms kapāšanas.	Mērcēm, zupām, garnēšanai, garšaugu sviestam
Sulas (piem., papaijas, arbūzu, bumbieru, guava) - maisīšana	500 g (kopējais daudzums)	2 / 2	Pievienojiet ūdeni vai citu šķidrumu (pēc izvēles), lai iegūtu viendabīgu sulu.	Augļu sulām
Majonēze - putošana	3 olas	2 / 1	Visiem produktiem jābūt istabas temperatūrā. Ievērojiet: vajadzīga vismaz viena liela ola, divas mazas olas vai divu olu baltumi. Ielieciet olu bļodā, pievienojiet nedaudz etiķa un piepildiet eļļu.	Salātiem, garnēšanai un piknika mērcēm

Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Piederums/ātrums	Norādījumi	Izmantošana
Gaļa (liesa) - kapāšana	500 g	2 / 2	Vispirms izņemiet cīpslas un kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Piespiediet pulsa taustiņu, lai gaļu sakapātu lielākos gabaliņos.	Tatāru bifštekiem, hamburgeriem, frikadēlēm
Gaļa, zivis, māļputni (cauraugusi gaļa) - malšana	400 g	2 / 2	Vispirms izņemiet cīpslas un kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Piespiediet pulsa taustiņu, lai gaļu sakapātu lielākos gabaliņos.	Tatāru bifštekiem, hamburgeriem, frikadēlēm
Piena kokteiļi - maisīšana	500 ml piena	2 / 2	Sasmalciniet augļus (piem., banānus, zemenes) ar cukuru, pienu un nedaudz saldējuma un labi samaisiet.	Piena kokteiļiem
Maisījums (kūkai) - jaukšana	4 olas	2 / 2	Produktiem jābūt istabas temperatūrā. Sajauciet izkausētu sviestu un cukuru, līdz maisījums ir viendabīgs un biezs. Tad pievienojiet pienu, olas un miltus.	Dažādām kūkām.
Rieksti - kapāšana	250 g	2 / 2	Lai sakapātu lielākos gabaliņos, izmantojiet pulsa taustiņu. Pārtrauciet apstrādi, ja vēlaties lielākus gabaliņus.	Salātiem, pudiņiem, riekstu kūkai, mandeļu pastētei
Sīpoli - kapāšana	500 g	2 / 2	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos 4 gabaliņos. Beidziet apstrādi pēc 2 pulsēm, lai pārbaudītu rezultātu.	Salātiem, vārtītiem ēdieniem, ceptiem ēdieniem, garnējumiem

Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Piederums/ātrums	Norādījumi	Izmantošana
Sīpoli - šķēlēšana	300 g	🕒 / 1	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 100 g sīpolu.	Salātiem, vārītiem ēdieniem, ceptiem ēdieniem, garnējumiem
Zupas - maisīšana	500 ml	🕒 / 2	Lietojiet vārītus dārzeņus.	Zupām, mērcēm
Putukrējums - putošana	500 ml	🕒 / 1	Izmantojiet krējumu, kas glabāts ledusskapī. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 125 ml krējuma. Putukrējums ir gatavs apmēram pēc 20 sekundēm.	Garnēšanai, krēmiem, ēdieniem ar saldējumu

## Receptes

### Kabaču sviests

Sastāvdaļas:

- 2 kabači
- 3 vārītas olas
- 1 mazs sīpols
- 1 ēdamk. augu eļļa
- pētersīļi
- 2-3 ēdamk. skāba krējuma
- citronu sula, Tabasko mērce, sāls, pipari, karija pulveris, paprika

- ▶ *Nomazgājiet un nosusiniet kabačus un sarīvējiet tos ar smalko rīvi virtuves kombaina bļodā. Pārliciet sarīvētos kabačus traukā, pārkaisiet ar sāli un atstājiet aptuveni 15 minūtes, lai sāls izsūc šķidrumu no sarīvētā kabača. Sagrieziet sīpolu 4 daļās un smalki sakapājiet to kopā ar ķiploku daiviņu. Atdaliet pētersīļu lapas no kātiņiem un sakapājiet.*
- ▶ *Pēc tam uzlieciet sarīvēto kabaci uz tīra dvielā un izspiediet šķidrumu. Ielejiet pannā nedaudz eļļas un cepiet sakapātos sīpolus un ķiplokus uz lēnas uguns, pievienojiet sakapātos kabačus. No produktiem jāiztvaiko visam šķidrumam. Ļaujiet saceptajiem produktiem mazliet atdzist. Nolobiet olas un kapājiet tās virtuves kombaina bļodā dažas sekundes. Pievienojiet virtuves kombaina bļodā visus pārējos produktus, pieberiet garšvielas un samaisiet ar asmeni. Pasniedziet uz grauzdētas baltaizies.*

## Augļu kūka

Sastāvdaļas:

- 180 g dateļu
  - 270 g žāvētu plūmju
  - 60 g mandeļu
  - 60 g valriekstu
  - 60 g rozīņu
  - 60 g rozīņu bez kauliņiem
  - 240 g rudzu pilngraudu miltu
  - 120 g kviešu miltu
  - 120 g brūnā smalkā cukura
  - šķipsniņa sāls
  - 1 paciņa cepamā pulvera
  - 360 g paniņu
- ▶ Ielieciet metāla asmeni bļodā. Ielieciet visus produktus bļodā un maksimālajā ātrumā maisiet 30 sekundes. Cepiet kūku 30 cm garā cepšanas veidnē 40 minūtes 170° C temperatūrā.

## Puravu sacepums

Sastāvdaļas mīklai:

- 250 g kviešu miltu (vai rupja maluma kviešu miltu)
- šķipsniņa sāls
- 1 ēdamk. medus
- 20 g svaiga rauga vai 1/2 paciņas sausa rauga
- 100 g sviesta
- 6 ēdamk. remdena ūdens

Sastāvdaļas pildījumam:

- 500 g puravu
- augu eļļa
- 4 olas
- 500 g skāba krējuma

- sāls, pipari, 1-2 ēdamk. miltu, ja nepieciešams
- ▶ Ielieciet visus produktus bļodā un samīciet cietā mīklā. Ļaujiet tai uzrūgt aptuveni 30 minūtes.
- ▶ Ar šķēlētāju sagrieziet puravus šķēlēs. Ielejiet pannā mazliet eļļas un dažas minūtes cepiet sagrieztos puravus. Atlikušos produktus lieciet miksera traukā un darbiniet mikseri, līdz masa kļūst bieza. Pievienojiet 1-2 ēdamk. miltu, lai maisījums kļūtu biezāks.
- ▶ Ielejlojiet cepšanas veidni, kuras diametrs ir 24 cm, un vienmērīgi pārklājiet sānus un pamatu ar mīklu. Izklājiet puravu maisījumu uz mīklas un tam pāri pārliciet atlikušās sastāvdaļas. Cepiet uzildītā krāsnī aptuveni 40 minūtes 180° C temperatūrā. Var pasniegt gan siltu, gan aukstu.

## Gulašs ungāru gaumē

Sastāvdaļas:

- 1 ēdamk. eļļas
- 1 vidēji liels sīpols
- 1 ēdamk. paprikas
- 400 g liellopu gaļas vai cūkgaļas
- 1 zaļš pipars
- 1 tomāts
- sāls
- 200 g burkānu
- 300 g kartupeļu
- ķimenes

- ▶ Nomazgājiet gaļu un sagrieziet to 2 cm lielos gabaliņos. Nomizojiet sīpolu un ar metāla asmeni sakapājiet to virtuves kombainā bļodā. Izņemiet serdi no zaļā pipara un ar šķēlētāju sagrieziet

piparu gredzenos. Nomizojiet tomātu, izņemiet sēklas un sagrieziet šķēlēs. Cepiet sakapāto sīpolu eļļā, līdz tas kļūst mīksts. Noņemiet to no pannas un uzkaisiet papriku, pievienojiet gaļu un cepiet lielā karstumā dažas minūtes, nepārtraukti maisot. Pievienojiet zaļo piparu, tomātu un sāli pēc garšas, nosedziet pannu ar vāku un sautējiet savā sulā mērenā karstumā, līdz gaļa kļūst gandrīz mīksta.

- ▶ Pa to laiku nomizojiet un ar šķēlētāju sagrieziet šķēlītēs burkānus un nomizojiet un sagrieziet gabaliņos kartupeļus. Pievienojiet tos gaļai un pielejiet pietiekami daudz ūdens zupai (aptuveni 1,2 litrus). Pievienojiet šķipsniņu ķimeņu un vāriet uz lēnas uguns, līdz viss ir mīksts kā sviests, ja nepieciešams, pievienojiet sāli.
- ▶ Pasniedziet galdā karstu. Varat rotāt ar zaļā pipara gredzeniem un uz atsevišķas plāts pasniegt aso papriku.

### **Zemeņu torte**

Sastāvdaļas:

- 100 g margarīna
- 100 g cukura
- 3 olu dzeltenumi
- 240 g miltu
- 100 g kokosriekstu

Pildījumam:

- 80 g cukura
- 2 ēdamk. citronu sulas
- 400 g ziežamsiera
- 500 g zemeņu

Glazūrai:

- 500 g zemeņu
- 250 ml ūdens
- 120 g cukura
- 60 g kukurūzas cietes

Garnējumam:

- 250 g krēma

- ▶ Uzkaršējiet krāsni līdz 180°C. Ar metāla asmeni bļodā saputojiet margarīnu un cukuru.
- ▶ Iemaisiet olu dzeltenumu, tad iemaisiet miltus un saīvētu kokosriekstu. Lieciet mīklu uz cepamās plāts, atlociet maliņu un sadurstiet ar dakšīņu. Cepiet 15-20 minūtes līdz mīkla kļūst gaiši brūna. Ļaujiet tortei uz paliktņa atdzist. Ar metāla asmeni bļodā samaisiet cukuru, citronu sulu un ziežamsieru, līdz masa kļūst mīksta. Izklājiet uz atdzesētas tortes kārtas. Sakārtojiet uz tortes zemenes (ar resnāko pusi uz leju). Ielieciet ledusskapī.
- ▶ Pagatavojiet glazūru. Samaisiet atlikušās zemenes ar ūdeni un cukuru miksera traukā. Izšķīdiniet cieti 125 ml zemeņu maisījuma. Lieciet zemeņu maisījumu vārīties. Kad tas sāk vārīties, iemaisiet izšķīdināto kukurūzas cieti. Ar karoti pārlejiet karsto glazūru pār zemenēm un atdzesējiet 2 stundas. Garnējiet ar putukrējumu.

### **Svaigu augļu kokteilis**

Sastāvdaļas:

- 100 g banānu vai zemeņu
- 200 ml svaiga piena
- 50 g vaniļas saldējuma
- sasmalcināts cukurs pēc garšas

- ▶ *Nomizojiet banānus vai noskalojiet zemenes. Sagrieziet augļus mazākos gabaliņos. Lieciet visas sastāvdaļas miksera traukā. Maisiet, līdz masa ir viendabīga.*
- ▶ *Varat lietot jebkādus augļus pēc savas izvēles, lai pagatavotu savu iecienītāko kokteili.*

## Riekstu kliņģeris

Sastāvdaļas mīklai:

- 500 g izsijātu miltu
- 75 g cukura
- 1 ēdamk. sāls
- 1 ola
- 250 ml piena (35° C)
- 100 g mīksta sviesta
- 30 g svaiga rauga (pirms sausa rauga lietošanas, izlasiet lietošanas pamācību uz iepakojuma)

Pildījumam:

- 250 g sakapātu riekstu
- 100 g cukura
- 2 paciņas vaniļas cukura
- 125 ml krēma

- ▶ *Uzkarsējiet krāsni līdz 200°C temperatūrai. Ar mīcītāju bļodā maisiet pienu, raugu un cukuru 15 sekundes. Ielieciet mīklu atsevišķā bļodā un pārsedziet ar mitru drānu, ļaujot tai uzrūgt vidēji siltā vietā 20 minūtes.*
- ▶ *Ar metāla asmeni sakapājiet riekstus. Samaisiet sastāvdaļas pildījumam. Izrullējiet mīklu taisnstūra formā. Pārkaisiet to ar riekstu maisījumu, tad sarullējiet ruletē. Ielieciet ruleti ieeļļotā*

*pielāgojamas formas veidnē. Ļaujiet kliņģerim 20 minūtes uzrūgt. Pārklājiet to ar saputotu olas dzeltenumu un novietojiet veidni uz paliktna krāsns vidū. Cepiet 25-30 minūtes 200° C temperatūrā.*

## Šokolādes kūka

Sastāvdaļas:

- 140 g mīksta sviesta
- 110 g pūdercukura
- 140 g šokolādes
- 6 olu baltumi
- 6 olu dzeltenumi
- 110 g sasmalcināta cukura
- 140 g kviešu miltu

Pildījumam:

- 200 g aprikožu ievārījuma

Glazūrai:

- 125 ml ūdens
- 300 g cukura
- 250 g sarīvētas šokolādes
- putukrējums, ja nepieciešams

- ▶ *Uzkarsējiet krāsni līdz 160°C temperatūrai. Ar metāla asmeni saputojiet sviestu ar pūdercukuru. Izkausējiet šokolādi un pievienojiet maisījumam. Pievienojiet olu dzeltenumus pa vienam un maisiet, līdz masa ir bieza. Ar metāla asmeni saputojiet olu baltumu ar sasmalcināto cukuru, līdz masa kļūst stingra un putojoša. Pievienojiet olu baltumu masu maisījumam un viegli iemaisiet. Tad ar lāpstiņu iemaisiet miltus. Ielieciet kūkas mīklu*

ieļļotā cepšanas veidnē. Cepiet vienu stundu 160° C temperatūrā. Pirmās 15 minūtes krāsns durvis ir jātur mazliet pusvīrus.

- ▶ Ļaujiet kūkai mazliet atdzist, kamēr tā ir cepšanas veidnē (24 cm), tad apgrieziet to uz restīšu paliktnīša, lai atdziest pavisam. Sagrieziet kūku horizontāli uz pusēm, vienu pusi apziediet ar aprikožu ievārījumu un salieciet abas pusēs atkal kopā. Uzkaršējiet atlikušo ievārījumu, līdz tas pārvēršas sīrupā un pārlejiet ar to kūku. Sagatavojiet glazūru. Uzvāriet ūdeni, pievienojiet cukuru un vāriet uz lēnas uguns. Nepārtraukti maisiet, līdz masa kļūst viendabīga un mīksta. Uzklājiet glazūru kūkai un ļaujiet atdzist. Kūku pasniedziet ar putukrējumu.

## **Brokoļu zupa (četrām personām)**

Sastāvdaļas:

- 50 g nobrieduša Gouda siera
  - 300 g vārītu brokoļu (kāti un ziediņi)
  - ūdens, kurā tika vārīti brokoļi
  - 2 vārīti sagriezti kartupeļi
  - 2 buljona gabaliņi
  - 2 ēdamk. krējuma
  - karijs
  - sāls
  - pipari
  - muskatrieksts
- ▶ Sarīvējiet sieru. Sasmalciniet brokoļus ar vārītiem kartupeļiem un nedaudz ūdens, kurā tika vārīti brokoļi. Līdz 750 ml iezīmei piepildiet mētrauku ar brokoļu biezeni, atlikušo šķidrumu un buljona gabaliņiem. Pārļieciet to visu pannā un maisiet, līdz

maisījums uzvārās. Iemaisiet sieru, pievienojiet kariju, sāli, piparus, muskatriekstu un krējumu.

## **Pica**

Sastāvdaļas mīklai:

- 400 g miltu
- 1/2 tējķ. sāls
- 20 g svaiga rauga vai 1,5 paciņas sausa rauga
- 2 ēdamk. augu eļļas
- aptuveni 240 ml ūdens (35° C)

Garnējumam:

- 300 ml konservētu tomātu
- 1 tējķ. itāļu garšvielu maisījuma (sausā vai svaigā)
- 1 sīpols
- 2 ķiploka daiviņas
- sāls un pipari
- cukurs

Sastāvdaļas mērcei:

- olīvas, salami, artišoki, sēnes, anšovi, Mozarella siers, pipari, sarīvēts nobriedis siers un olīveļļa pēc garšas.

- ▶ Ielieciet mīcīšanas āķus bļodā. Ielieciet visus produktus bļodā un noregulējiet maksimālo ātrumu (2. pozīcija). Mīciet mīklu aptuveni 1 minūti, līdz izveidojas gluda bumba. Ielieciet mīklu atsevišķā bļodā, pārsedziet ar mitru drānu un atstājiet uzrūgt aptuveni 30 minūtes.
- ▶ Ar metāla asmeni virtuves kombaina bļodā sakapājiet sīpolus un ķiplokus un cepiet tos pannā, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievienojiet caur

situ izspiestus tomātus un garšaugus un vāriet uz lēnas uguns aptuveni 10 minūtes. Pēc garšas pievienojiet sāli, piparus un cukuru. Ļaujiet mērcei atdzist.

- ▶ Uzkaršējiet cepškrāsni līdz 250°C temperatūrai.
- ▶ Izveltnējiet mīklu uz miltiem pārkaisīta virtuves dēlīša un izveidojiet divas apaļas formas plāksnes. Ielieciet tās ieeļļotā pannā. Uzziediet picai mērci, atstājot malas brīvas. Uzlieciet izvēlētos produktus, uzkaisiet sarīvētu sieru un uzpiliniet nedaudz olīveļļas.
- ▶ Cepiet picu 12-15 minūtes.

## Dārzeņu un kartupeļu sacepums

Sastāvdaļas:

- 1 ola
  - 50 ml piena
  - 1 ēdamk. miltu
  - 1 ēdamk. koriandra
  - sāls un pipari
  - 2 lieli kartupeļi
  - 100 g ziemas burkānu
  - 150 g seleriju
  - 50 g saulespuķu sēklu vai 2 ēdamk. svaigu kukurūzas graudu
  - eļļa cepšanai
- ▶ Ar metāla asmeni samaisiet olu, pienu, miltus, koriandru, sāli un piparus.
  - ▶ Sarīvējiet nomizotos kartupeļus, notīrītos burkānus un nomazgāto seleriju ar rupjo rīvi un pievienojiet olu maisījumam. Samaisiet dārzeņus, olu maisījumu un saulespuķu sēklas vai svaigos kukurūzas graudus bļodā.

- ▶ Uzkaršējiet pannā eļļu un apcepjiet 8 plakanus pīrādziņus no abām pusēm, līdz tie kļūst zeltaini brūni. Ļaujiet eļļai nopīlēt uz virtuves papīra.
- ▶ Gatavošanas laiks: 3-4 minūtes.

## Maize (baltā)

Sastāvdaļas:

- 500 g maizes miltu
  - 15 g mīksta sviesta vai margarīna
  - 25 g svaiga rauga vai 20 g sausa rauga
  - 260 ml ūdens
  - 10 g sāls
  - 10 g cukura
- ▶ Iestipriniet mīcīšanas āķus bļodā. Ieberiet bļodā miltus, sāli un margarīnu vai sviestu. Pievienojiet svaigu vai sauso raugu un ūdeni. Uzlieciet bļodai vāku un pagrieziet to bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis. Noregulējiet maksimālo ātrumu (2. pozīcija) un maisiet mīklu (sk. informāciju par maksimālo mīcīšanas laiku nodaļā "Produktu apstrādes ilgums un daudzums").
  - ▶ Izņemiet mīklu no bļodas, ielieciet to lielā bļodā, pārsedziet ar mitru dvieli un ļaujiet siltā vietā uzrūgt 20 minūtes. Pēc uzrūgšanas atkal izveltnējiet mīklu un saveliet bumbas formā.
  - ▶ Ielieciet mīklu atpakaļ bļodā, pārsedziet ar mitru drānu un ļaujiet uzrūgt vēl 20 minūtes. Atkal izveltnējiet un saveliet.
  - ▶ Ielieciet mīklu ieeļļotā cepšanas veidnē un ļaujiet tai uzrūgt vēl 45 minūtes. Cepiet maizi uzsildītas krāsns zemākajā daļā.
  - ▶ Cepiet maizi apmēram 225° C temperatūrā uzkaršētas krāsns zemākajā daļā aptuveni 35 minūtes.

**Daly ir priedai**

- A) Variklis
- B) Greičio reguliatorius  
P = Pulsinis režimas  
0 = Išjungta  
1 = Mažesnis greitis  
2 = Didesnis greitis
- C) Užsukamas dangtelis (turi būti uždėtas naudojantis maišymo indo funkcijomis)
- D) Maisto apdorojimo dubuo
- E) Įrankio laikiklis
- F) Maišytuvo ąsotis
- G) Maišytuvo ąsočio dangtis
- H) Dangčio kaištelis (įjungia ir išjungia apsauginį blokatorių)
- I) Maisto apdorojimo dubens dangtis
- J) Apsauginis dėklas
- K) Vamzdis produktams įdėti
- L) Stumtuvas
- M) Citrusinių vaisių sulčiaspaudės sietelis
- N) Citrusinių vaisių sulčiaspaudės kūgis
- O) Antgalis tešlai minkyti
- P) Metalinis peiliukas + apsauginis dėklas
- Q) Įdėklas vidutiniškai smulkiam raikymui
- R) Įdėklas vidutiniškai smulkiam pjaustymui/tarkavimui
- S) Įdėklas smulkiam pjaustymui/tarkavimui
- T) Įdėklo laikiklis
- U) Plakimo diskas

**Įžanga**

Šiame prietaise įrengtas automatinis terminis saugiklis. Jis automatiškai išjungia elektros srovę prietaisui perkaitus.

**Jei jūsų aparatas staiga nustoja veikęs:**

- 1** Ištraukite maitinimo laido kyštuką iš rozetės.
- 2** Norėdami išjungti aparatą, pasukite rankenėlę į 0 padėtį.
- 3** Palikite aparatą atvėsti 60 minučių.
- 4** Vėl įkiškite kyštuką į rozetę.
- 5** Vėl įjunkite aparatą.

Jei automatinė terminės apsaugos sistema įsijungia per dažnai, kreipkitės į vietinį Philips platintoją ar įgaliotą Philips aptarnavimo centrą.

ATSARGIAI! Šio prietaiso joku būdu negalima jungti prie jungiklio su laikmačiu.



## Svarbu žinoti

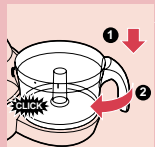
- ▶ Atidžiai perskaitykite šias naudojimosi instrukcijas ir peržiūrėkite iliustracijas prieš pradėdami naudotis prietaisu.
- ▶ Pasilikite šias instrukcijas, kad galėtumėte pasinaudoti vėliau.
- ▶ Prieš jungdami prietaisą į tinklą, pasitikrinkite, ar įtampa, nurodyta ant prietaiso, atitinka jūsų elektros maitinimo tinklo įtampą.
- ▶ Niekada nenaudokite priedų arba dalių, pagamintų kitose kompanijose arba nerekomenduotų Philips. Jei tokius priedus arba dalis panaudosite, jūsų garantija nebegalios.
- ▶ Nenaudokite aparato, jei laidas, kištukas ar kitos dalys yra pažeistos.
- ▶ Jei šio aparato laidas pažeistas, vengiant pavojaus sveikatai, jį visada turi pakeisti Philips autorizuotame aptarnavimo centre.
- ▶ Prieš naudodami aparatą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.
- ▶ Neviršykite produktų kiekio ir paruošimo laiko, nurodyto lentelėje.
- ▶ Neviršykite maksimalaus produktų kiekio, nurodyto ant indo, t.y. nepripildykite indo aukščiau viršutinės padalos.
- ▶ Po panaudojimo aparatą tuoj pat išjunkite iš tinklo.
- ▶ Niekada pirštais arba koku nors daiktu (pvz. mentele) nestumkite produktų į maisto vamzdį, kol aparatas veikia. Šiam tikslui galima naudoti tik stumtuvą.
- ▶ Visada pirmiausiai išjunkite aparatą iš rozetės, tik tada kiškite pirštus arba kokį nors daiktą (pvz. mentele) į maišytuvo ąsotį.
- ▶ Neleiskite aparato imti vaikams.
- ▶ Niekada nepalikite aparato be priežiūros.
- ▶ Gerai uždėkite dangtį ant indo. Įmontuotas apsauginis blokatorius tokiu būdu išsijungs, ir jūs galėsite įjungti prietaisą. Tiek variklis, tiek ir užsukamas dangtis turi specialias žymes. Prietaisas veiks tik tuo atveju, jei taškas ant užsukamo dangtelio bus priešais tašką ant variklio.
- ▶ Prieš nuimdami bet kokį priedą, aparatą išjunkite.
- ▶ Visada aparatą išjunkite, nustatydami greičio reguliatorių į padėtį 0.
- ▶ Palaukite, kol besisukančios dalys sustos, ir tik tada nuimkite dangtį.
- ▶ Užsukamą dangtelį galima atsukti tik nuėmus nuo indo dangtį arba nuėmus visą indą.
- ▶ Niekada neįmerkite variklio į vandenį ar kitą skystį, neskalaukite jo po tekančiu vandeniu. Variklį valykite tik drėgna šepetėle.
- ▶ Prieš naudojimą nuo peiliuko nuimkite apsauginį dėklą.
- ▶ Palaukite, kol karšti produktai atvės, tik tada juos apdorokite (didžiausia temperatūra 80°C).
- ▶ Jei gaminatė iš karšto ar putojančio skysčio, į maišytuvo ąsotį nepilkite jo daugiau, nei 1 litrą, kad nepradėtų lieti per kraštus.
- ▶ Nustatant laiką, reikalingą produktui apdoroti, remkitės šiose naudojimosi instrukcijose pateiktomis lentelėmis.

- Po panaudojimo aparatą tuoj pat išjunkite iš tinklo.

Įsidėmėkite, kad negalima naudotis maisto apdorojimo dubens funkcijomis, kai uždėtas maišytuvo ašotis.

## Naudojantis aparatu

### Indas maistui gaminti



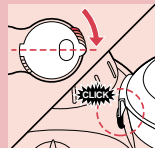
- 1 Indą ant virtuvės kombaino uždėkite, sukdami rankeną strėlytės kryptimi, kol pasigirs spragtelėjimas.



- 2 Ant indo uždėkite dangtį. Sukite dangtį strėlytės kryptimi, kol pasigirs spragtelėjimas (tam reikia šiek tiek pastangų).

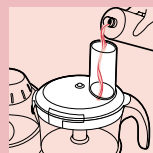
### Įmontuota apsauginė spyna

Variklis, indas ir dangtis turi specialias žymes. Prietaisas veiks tik tuomet, jei žymė ant variklio sutaps su tašku ant indo.

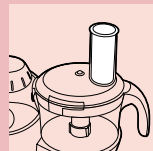


- 1 Pasitikrinkite, ar linija ant dangčio ir linija ant indo yra tiesiai priešais viena kitą. Dangčio išsikišimas išbaigs rankenos formą.

## Maisto vamzdis ir stumtuvas



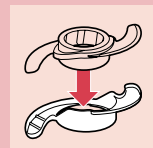
- 1 Norėdami gaminamą produktą papildyti skysčiu ar kietomis sudedamosiomis dalimis, naudokitės vamzdžiu maistui įdėti. Naudokite stumtuvą kietiems produktams stumti vamzdžiu.



- 2 Stumtuvą galite taipogi panaudoti maisto vamzdžio uždarymui, kad neiškristų produktai.

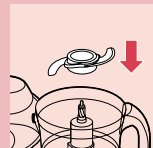
## Metalinis peiliukas

- Metalinį peiliuką galima naudoti smulkinimui/kapojimui, maišymui, suplakimui ir tyrės gaminimui.



- 1 Nuo peiliuko nuimkite apsauginį dėklą.

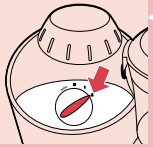
Peiliuko ašmenys labai aštrūs. Venkite juos liesti!



- 2 Įdėkite įrankio laikiklį į dubenį, o peilį - ant laikiklio, esančio dubenyje.

- 3 Sudėkite produktus į dubenį. Didelius gabalus prieš tai supjaustykite maždaug 3x3x3 cm gabalėliais. Uždenkite dubenį dangčiu.

- 4 Įkiškite stumtuvą į maisto vamzdį



- 5** Greičio reguliatoriumi nustatykite didžiausią greitį (2 padėtis).  
- Procesas tęsis, kol įjungsite 0 padėtį (išjungta).
- ▶ Greičiui sumažinti įjunkite I padėtį.

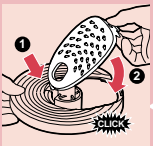
### Patarimai

- ▶ Jei smulkinate svogūnus, naudokite impulsų funkciją keletą kartų, kad jų nesukapotų per smulkiai.
- ▶ Smulkindami (kietą) sūrį, nelaikykite prietaiso įjungto per ilgai. Sūris perdaug įkais, pradės tirpti ir sušoks į gumulus.
- ▶ Labai kietų produktų, tokių, kaip kavos pupelės, kurkuma, muškato riešutai ar ledo kubeliai, smulkinimui nenaudokite peiliuko - jis gali atšipti.

Jei maistas prilimpa prie peiliuko ar prie indo sienelių:

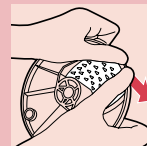
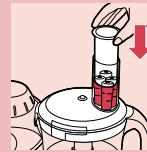
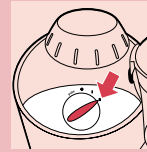
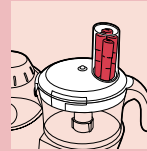
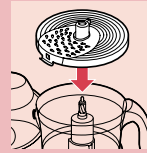
- 1** Išjunkite aparatą.
- 2** Nuo indo nuimkite dangtį.
- 3** Pašalinkite prie peiliuko ar indo sienelių prilipusį maistą mentele.

### Įdėklai



Niekada nenaudokite įdėklų kietiems produktams tokiems, kaip ledo kubeliai, apdoroti

- 1** Pasirinktą įdėklą įstatykite į įdėklo laikiklį prieš uždėdami ant įrankio laikiklio.

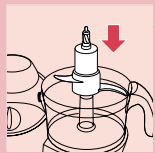


Ašmenys labai aštrūs. Nelieskite jų!

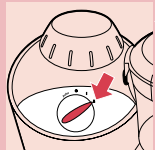
- 2** Įdėklų laikiklį uždėkite ant įrankių laikiklio, įstatyto į indą.
- 3** Ant indo uždėkite dangtį.
- 4** Produktus sudėkite į maisto vamzdį. Stambius gabalus susmulkinkite, kad jie tilptų į maisto vamzdį.
- 5** Geriausius rezultatus pasieksite, vamzdį užpildę tolygiai.  
Kai turite supjaustyti didelį maisto kiekį, vienu metu apdorokite tik mažas krūveles ir reguliariai ištuštinkite indą po kiekvienos krūvelės.
- 6** Pjaustymui ir raikymui pasirinkite didžiausią greitį (padėtis 2).  
Procesas tęsis tol, kol įjungsite 0 padėtį (išjungta).  
▶ Greičio sumažinimui įjunkite I padėtį.
- 7** Stumtuvu lengvai paspauskite produktus maisto vamzdyje.  
▶ Jei smulkinate daržoves ar vaisius, mažinkite greitį iki padėties I, kad smulkinami vaisiai ir daržovės nepavirstų į tyrę.
- 8** Jei norite išimti įdėklą iš įdėklų laikiklio, rankomis suimkite nugarėlę į jus atsuktą laikiklį. Nykščiais paspauskite įdėklo kraštus ir jis iškris iš laikiklio.

## Minkymo antgalis

Minkymo antgalis gali būti naudojamas mielinės tešlos, skirtos duonai, plaktai tešlai bei ir pyragų tešlos minkymui.



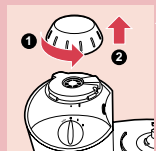
- 1** Indą uždėkite ant variklio ir pritvirtinkite minkymo antgalį ant pavaros veleno.
- 2** Sudėkite produktus į indą ir jį uždenkite. Įdėkite stumtuvą į vamzdį produktams sudėti, kad minkant nesitaškytų.
- 3** Pasirinkite didžiausią greitį (2 padėtis).



## Maišytuvas

Maišytuvas skirtas:

- Skysčių, pvz.: pieno produktų, padažų, vaisių sulčių, sriubų, kokteilių, saldžių arbatų, pieno kokteilių, maišymui.
  - Minkštų produktų, pvz.: blynų tešlos ar majonezo, maišymui.
  - Virtų produktų (kūdikių maistelio) trynimui.
- ▶** Prietaisą galima naudoti su ant variklio uždėtu maišymo antgaliu ar be jo. Jei naudojate prietaisą be maišytuvo, prietaisas nedirbs, jei užsukamas dangtelis blogai užsuktas ant variklio.



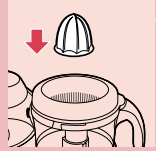
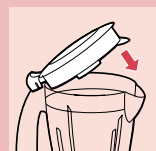
- 1** Norint uždėti maišytuvo ąsotį, reikia atsukti užsukamą dangtelį virš greičio reguliatoriaus.

- 2** Uždėkite maišytuvo ąsotį ant variklio, pasukdami jį strėlės kryptimi, kad jis gerai įsitvirtintų. Rankenėlė turi būti pasukta į kairę!

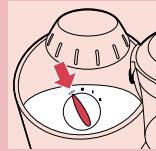
Per stipriai nespauskite maišytuvo ąsočio rankenos.

- 3** Produktus sudėkite į maišytuvo ąsotį.

- 4** Uždenkite dangtį.

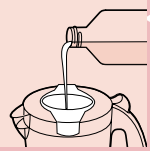


- 5** Prieš pradėdami maišyti, visuomet uždėkite apsauginį dangtelį ant maišytuvo dangčio.



- 6** Pasirinkite didžiausią greitį (2 padėtis). Prietaisas dirbs šiuo greičiu, kol neįjungsite 0 padėties.

Laikas, reikalingas produktui apdoroti, nurodytas lentelėje.



- ▶ Supilkite skystus produktus į maišytuvo ąsotį per angą dangtyje.
- ▶ Kuo ilgiau veiks aparatas, tuo geriau bus sumaišyti produktai.
- ▶ Supjaustykite kietus produktus į mažesnius gabalėlius prieš dėdami juos į maišytuvo ąsotį. Jeinerite paruošti didelį kiekį, išdalinkite jį į nedideles porcijas ir apdorokite kiekvieną atskirai, nesistengdami apdoroti didelį kiekį vienu metu.
- ▶ Kietus produktus, pvz.: sojų pupeles sojų pupelių pienui, būtina prieš apdorojimą pamirkyti vandenyje.
- ▶ Sutrupinkite ledo kubelius sudėję juos į ąsotį, uždenkite dangtį ir įjunkite impulso funkciją.

Jei produktai prilipo prie maišytuvo ąsočio sienelės:

- 1** Išjunkite aparatą ir ištraukite laidą iš rozetės.
- 2** Atidenkite dangtį.

Niekuomet neatidenkite dangčio prietaisui veikiant.

- 3** Produktus nuo ąsočio sienelės pašalinkite mentele.

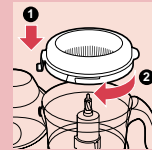
Mentelę laikykite saugiu atstumu nuo peilių (apytikriai 2 cm.)

- ▶ Jei jūsų netenkina rezultatas, kelis kartus įjunkite impulsų režimą (padėtispulse). Galima

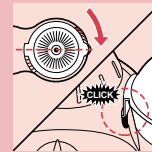
- rezultatą pagerinti produktus pamaišant mentele (tik ne tada, kai aparatas įjungtas!) arba išpylus dalį turinio ir apdorojant mažesni jo kiekį.
- ▶ Kartais produktus lengviau sumaišyti pridėjus truputį skysčio, pvz.: citrinų sulčių, maišant vaisius.

## Citrusinių vaisių sulčiaspaudė

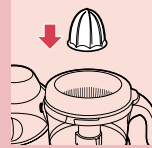
Citrusinių vaisių sulčiaspaudė tinka visų rūšių citrusiniams vaisiams.



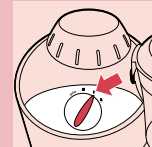
- 1** Uždėkite indą ant variklio įtaiso ir į indą įstatykite sietelį.



- 2** Pasukite sietelį rodyklės kryptimi tol, kol apsauginio blokatoriaus kaištelis spragtelės įsitvirtindamas į vietą ant variklio.



- 3** Lengvai spausdami uždėkite kūgį ant sietelio.



- 4** Pasirinkite mažiausią greitį (I padėtis). Procesas pradedamas ir sustabdomas įjungiant 0 padėtį (išjungta).

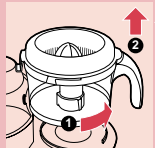


- 5** Tvirtai prispauskite citrusinio vaisiaus puselę prie besusukančio konuso.

### Patarimai

- ▶ Kartas nuo karto nustokite spausti ir iškratykite atliekas iš tinklelio.

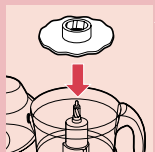
Prieš darydami tai, išjunkite prietaisą ir nuimkite indą kartu su sieteliu ir kūgiu.



- ▶ Baigę naudotis, nuimkite indą kartu su citrusinių vaisių spaudimo preso priedais, kad ant prietaiso neišbėgtų sultys.

### Plakimo diskas

Plakimo disku galite pasigaminti majonezą, išplakti grietinėlę ar kiaušinių baltymus.



- 1** Uždėkite plakimo diską ant inde esančio įrankio laikiklio.
- 2** Sudėkite produktus į indą ir uždenkite indą dangčiu.
- 3** Norint pasiekti geriausią rezultatą, pasirinkite mažiausią greitį (padėtis 1).

### Patarimai

- ▶ Norint suplakti kiaušinių baltymus, kiaušiniai turi būti kambario temperatūros.
- ▶ Išimkite kiaušinius iš šaldytuvo mažiausiai pusvalandį prieš jų naudojimą.
- ▶ Visi produktai, naudojami majonezo gamybai, turi būti kambario temperatūros.

Aliejų galite supilti per mažą skylę, esančią stumtuvo apačioje.

- ▶ Jei ruošiatės plakti kremą, naudokite tik iš šaldytuvo paimtą grietinėlę. Laikykitės lentelėje nurodyto ruošimo laiko. Grietinėlės nereikia ilgai plakti.

Kad galėtumėte valdyti procesą, naudokitės impulsų funkcija.

### Valymas

Prieš valydami variklį visada išjunkite aparatą į rozetės.

- 1** Variklį valykite drėgna šepetėle. Neįmerkite variklio į vandenį ir neskaulaukite jo.
- 2** Dalis, kurios lietėsi su maistu, karštu vandeniu ir indų plovikliu plaukite iškart po panaudojimo .
- ▶ Dubenį, jo dangtį, stumtuvą ir priedus (išskyrus maišytuvo šotį) galima plauti indų plovimo mašinoje.

Šių dalių tinkamumas naudoti indų plovimo mašinoje buvo patikrintas pagal DIN EN 12875. Maišytuvo ąsotis netinkamas plauti plovimo mašinoje!

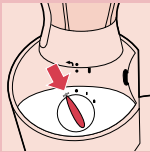
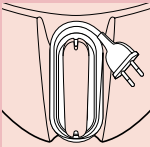
Metalinį peilį, maišytuvo peilius ir įdėklus valykite labai atsargiai. Jų ašmenys labai aštrūs!

Saugokite, kad peilių ir įdėklų ašmenys nesiliestų su kietais daiktais. Jie gali atšipti.

Kai kurie produktai nudažo priedų paviršių. Tai nedaro neigiamo poveikio priedams. Dažniausiai po kiek laiko spalva išnyksta.

► Uždėkite atliekamą maitinimo laidą ant ritės prietaiso nugarėleje.

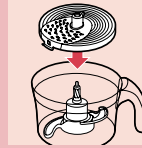
**Greitas maišytuvo valymas:**



- 1** Įpilkite drungno vandens (ne daugiau, kaip 0,5 litro) ir šiek tiek indų ploviklio į maišytuvo ąsotį.
- 2** Uždenkite dangtį.
- 3** Pasukite rankenėlę į impulso padėtį ir trumpam leiskite prietaisui sukstis. Perjungus į 0 padėtį (išjungta), prietaisas sustos.
- 4** Nuimkite maišytuvo ąsotį ir praskalaukite jį švari vandeniu.

## Saugojimas

### Saugyklėlė



► Uždėkite antgalius (peilį, įdėklo laikiklį) ant įrankio laikiklio ir sudėkite juos į dubenį. Įdėklo laikiklį visuomet įdėkite paskutinį.

### Garantija ir aptarnavimas

Jei jums reikalinga infomacija arba jei turite problemą, prašome aplankyti Philips tinklapį, kurio adresas yra [www.philips.com](http://www.philips.com) arba kreiptis į vietinį Philips platintoją.

**Gedimų šalinimas**

Problema	Sprendimas
Prietaisas neįsijungia	Pasukite dubenį/ar dangtį pagal laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą. Patikrinkite, ar taškai ant dubens ir dangčio sutampa.
Prietaisas staiga sustoja.	Greičiausiai automatinis terminis saugiklis išjungė įtampos tiekimą į prietaisą, jam perkaitus. 1) Išjunkite prietaisą į 0 padėtį. 2) Išjunkite prietaisą iš tinklo. 3) 60 minučių palaukite, kol prietaisas atvės. 4) Vėl įjunkite prietaiso kištuką į tinklą. 5) Įjunkite prietaisą.
Minkymo ar plakimo priedas nesisuka	Patikrinkite, ar tikrai pasukote indą ir dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi, kol išgirdote spragtelėjimą.
Uždėtas ir maišytuvo ašotis, ir maisto apdorojimo dubuo, tačiau veikia tik maišytuvas.	Jei maišytuvas ir maisto apdorojimo dubuo buvo uždėti teisingai, veiks tik maišytuvas. Jei norite naudotis maisto apdorojimo dubeniu, nuimkite maišytuvo ašotį ir užsukite dangtelį ant fiksavimo angos.

**Funkcijas, piederumi un iznakums**

Antgalis	Pritaikymas/naudojimas	Naudojimo laikas
☞	Kapojimas, pertrynimas, plakimas	10-60 sek.
☞	Minkymas	60 - 180 sek.
☞ ☞ ☞ ☞	pjaustymas griežinėliais, smulkinimas, tarkavimas	10-60 sek.
☞	Maišymas, pertrynimas	10-60 sek.
☞	Citrusinių vaisių sulčių spaudimas	priklauso nuo kiekio
☞	Plakimas	10-60 sek.

**Kiekiai ir paruošimo laikas**

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Antgalis/greitis	Procedūra	Pritaikymas
Obuoliai, morkos, salierai - smulkinimas	500g	☞ / 2	Supjaustykite daržoves gabaliukais, kad tilptų į maisto vamzdį. Užpildykite vamzdį daržovių gabaliukais ir supjaustykite juos griežinėliais, lengvai spausdami stumtuvu.	Salotos, žalios daržovės
Obuoliai, morkos, salierai - pjaustymas griežinėliais	500g	☞ / 2	Supjaustykite daržoves gabaliukais, kad tilptų į maisto vamzdį. Užpildykite vamzdį daržovių gabaliukais ir supjaustykite juos griežinėliais, lengvai spausdami stumtuvu.	Salotos, žalios daržovės
Plakta tešla (blynams) - plakimas	750 ml pieno	☞ / 2	Pirmiausia į maišytuvo ašotį supilkite pieną, po to sudėkite sausius produktus. Maišykite produktus apie 1 minutę. Jei reikia, pakartokite procedūrą 2 kartus. Tada kelioms minutėms sustabdykite maišytuvą, leisdami jam atvėsti iki kambario temperatūros.	Blynai, vafLIAI
Duonos trupiniai - smulkinimas	100g	☞ / 2	Naudokite sausą, traškančią duoną	Patiekalai su duonos trupiniais ir džiuvesiais
Sviestinis kremas (creme au beurre) - plakimas	300g	☞ / 2	Lengviau apdorosite minkštą sviestą.	Desertai, papuošimai



Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Antgalis/greitis	Procedūra	Pritaikymas
Sūris (parmezas) - kapojimas	200g	☞ / 2	Paimkite gabalą nulupto Parmezano ir supjaustykite maždaug 3 x 3 cm dydžio gabalėliais.	Papuošimai, sriubos, padažai, patiekalai, apibarstyti tarkuotu sūriu
Sūris (gouda) - pjaustymas	200g	☞ / 2	Supjaustykite sūrį gabalėliais, tepančiais į vamzdį. Atsargiai spauskite stumtuvu.	Padažai, picos, patiekalai, apibarstyti tarkuotu sūriu, fondu (padažai su sūriu)
Šokoladas - kapojimas	200g	☞ / 2	Naudokite kietą, vientisą šokoladą. Sulaužykite jį 2 cm dydžio gabalėliais.	Papuošimai, padažai, sausainiai, pudingai, putėsiai
Virtos pupos, žirniai - trynimasis	250g	☞ / 2	Naudokite virtus žirnius ar pupas. Jei reikia mišinį suskystinti, įpilkite truputį skysčio.	Tyrelės, sriubos
Virtos daržovės ir mėsa - trynimasis	500g	☞ / 2	Gamindami tirštą tyrę, pilkite tik truputį skysčio. Skystai tyrei - palaipsniui pilkite skistį tol kol ji taps vienalytė.	Kūdikių ir naujagimių maistelis
Agurkai - raikymas	2 agurkai	☞ / 1	Įkiškite agurką į maisto vamzdį ir atsargiai spauskite žemyn.	Salotos, papuošimai.

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Antgalis/greitis	Procedūra	Pritaikymas
Tešla (duonai) - minkymas	500 g miltų	☞ / 2	Šiltą vandenį sumaišykite su mieleimis ir cukrumi. Sudėkite miltus, aliejų bei druską ir minkykite maždaug 90 sekundžių. Palikite iškilti 30 minučių.	Duona
Tešla (picoms) - minkymas	750 g miltų	☞ / 2	Procedūra tokia pat, kaip ir minkant tešlą duonai. Minkykite tešlą 1 minutę.	Pica
Tešla (trapiems pyragaičiams/sausainiams) - minkymas	300 g miltų	☞ / 2	Atšaldytą margariną supjaustykite 2 cm kubeliais. Miltus supilkite į dubenį ir sudėkite margariną. Maišykite tol, kol tešla taps trupanti. Tuomet maišant įpilkite šalto vandens. Nustokite maišyti, kai tik tešla įgaus kamuolio formą. Prieš ką nors gamindami, leiskite tešlai atvėsti.	Obuolių pyragai, saldūs biskvitai, vaisiniai pyragai
Tešla (mielinė) - minkymas	500 g miltų	☞ / 2	Pirmiausia sumaišykite mieles, šiltą vandenį ir truputėlį cukraus atskirame dubenyje. Visus produktus sudėkite į maišymo dubenį ir minkykite tešlą tol, kol ji taps vienalytė ir nebelips prie dubens (apie 1 minutę). Palikite tešlą 30 minučių, kad pakiltų.	Aukštos kokybės duona
Kiaušinių baltymai - plakimas	4 kiaušinių baltymai	☞ / 1	Naudokite kambario temperatūros kiaušinių baltymus. Pastaba: naudokite mažiausiai 2 kiaušinių baltymus.	Pudingai, suflė, merengai

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Antgalis/greitis	Procedūra	Pritaikymas
Vaisiai (pvz.: obuoliai, bananai, kaštonai) - maišymas	500g	0 / 2	Patarimas: kad vaisiai neprarastų spalvos, įpilkite truputėlį citrinos sulčių. Kad tyrė būtų vienalytė, įpilkite truputį skysčio.	Padažai, džemai, pudingai, kūdikių maistas
Vaisiai (pvz.: obuoliai, bananai) - kapojimas/smulkkinimas	500g	2 / 2	Patarimas: kad vaisiai neprarastų spalvos, įpilkite truputėlį citrinos sulčių.	Padažai, džemai, pudingai, kūdikių maistas
Česnakai - kapojimas	300g	2 / 2	Nulupkite česnaką. Kad česnakai nesukapotų per smulkiai, impulso mygtuką paspauskite kelis kartus. Mažiausias kiekis 150g.	Papuošimai, tiršti padažai
Žalumynai (pvz.: petražolės) - kapojimas	Mažiausias kiekis - 50 g.	2 / 2	Prieš kapojimą žalumynus nuplaukite ir nusausinkite.	Padažai, sriubos, papuošimai, sviestas su žalumynais
Sultys (pvz.: iš papajos, arbūzo, kriaušių, guajavos) - maišymas	500g (visas kiekis)	0 / 2	Įpylus vandens ar kito skysčio (nebūtinai), sultys bus skystesnės.	Vaisių sultys

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Antgalis/greitis	Procedūra	Pritaikymas
Majonezas - trynimasis	3 kiaušiniai	0 / 1	Visi produktai turi būti kambario temperatūros. Pastaba: naudokite mažiausiai vieną didelį kiaušinį arba dvejų kiaušinių trynius. Kiaušinį ir truputį acto sudėkite į indą ir lašindami supilkite aliejų.	Salotos, papuošimai ir kepsnių padažai
Džiovinta mėsa - malimas	500g	2 / 2	Pirmausia pašalinkite sausgysles ir kaulus. Supjaustykite mėsą 3 cm kubeliais. Kad mėsa susimaltų rupiau, paspauskite impulso mygtuką.	Totoriški kepsniai, mėsainiai, mėsos kukuliai
Mėsa, žuvis, paukštiena - malimas	400g	2 / 2	Pirmausia pašalinkite sausgysles ir kaulus. Supjaustykite mėsą 3 cm kubeliais. Kad mėsa susimaltų rupiau, paspauskite impulso mygtuką.	Totoriški kepsniai, mėsainiai, mėsos kukuliai
Pieno kokteiliai - maišymas	500 ml pieno	0 / 2	Vaisius (pvz. bananus, braškes) sutrinkite su cukrumi, pienu, ledaus ir gerai išmaišykite.	Pieno kokteiliai
Mišinys pyragui - maišymas	4 kiaušiniai	2 / 2	Produktai turi būti kambario temperatūros. Maišykite suminkštėjusį sviestą ir cukrų, kol mišinys taps minkštas ir vientisas. Tada supilkite pieną, sudėkite kiaušinius ir suberkite miltus.	Įvairūs pyragai
Riešutai - kapojimas	250g	2 / 2	Rupiam kapojimui naudokite impulso mygtuką. Sustabdykite procesą, jei norite, kad sukaptų būtų stambiai.	Salotos, pudingai, riešutų duona, migdolų chalva

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Antgalis/greitis	Procedūra	Pritaikymas
Svogūnai - kapojimas	500g	2 / 2	Nulupkite svogūnus ir perpjaukite į 4 dalis. Procesą sustabdykite po 2 impulsų ir patikrinkite, ar tenkina rezultatas.	Salotos, virtas maistas, riebaluose pakepintos daržovės, papuošimas
Svogūnai - raikymas	300g	1 / 1	Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juos į vamzdį telpančiais gabalėliais. Pastaba: naudokite mažiausiai 100g.	Salotos, virtas maistas, riebaluose pakepintos daržovės, papuošimas
Sriubos - maišymas	500ml	2 / 2	Naudokite virtas daržoves	Sriubos, padažai
Plakta grietinėlė - plakimas	500ml	1 / 1	Naudokite tiesiai iš šaldytuvo išimtą grietinėlę. Pastaba: naudokite bent 125ml grietinėlės. Grietinėlė bus išplakta maždaug po 20 sekundžių.	Papuošimai, kremas, ledų desertai

## Receptai

### Sumuštinų užtepai iš cukinijos

Sudedamosios dalys:

- 2 cukinijos
- 3 virti kiaušiniai
- 1 nedidelis svogūnas
- 1 valgomas šaukštas augalinio aliejaus
- petražolė
- 2-3 valgomieji šaukštai rūgščios grietinės
- citrinos sultys, Tabasko padažas, druska, pipirai, maltas karis, paprika

- ▶ *Nuplaukite ir nusauskinkite cukinijas ir susmulpinkite jas smulkiu pjaustymo įdėklų maisto apdorojimo dubenyje. Sudėkite supjaustytą cukiniją į dubenį, pabarstykite druska ir palikite maždaug 15 minučių, kad druska ištrauktų skystį iš supjaustytos cukinijos. Perpjaukite svogūną į 4 dalis ir smulkiai sukapokite drauge su skiltele česnako. Nuskinkite petražolės lapelius nuo stiebelių ir susmulpinkite.*
- ▶ *Po to susmulkintą cukiniją išdėkite ant švaraus rankšluosčio ir nuspauskite skystį. Įpilkite į keptuvę truputį aliejaus ir lengvai apkepinkite sukapotus svogūnus ir česnako, sudėkite cukinijas. Iš produktų turi išgaruoti visas skystis. Palikite iškeptus produktus truputėlį atvėsti. Nulupkite kiaušinius ir kelias sekundes kapokite maisto apdorojimo dubenyje. Sudėkite likusius produktus į dubenį, pagardinkite prieskoniais ir sumaišykite peiliu. Patiekite ant pakepintos baltos duonos riekelės.*

## Vaisių pyragas

Sudedamosios dalys:

- 180g datuliu
- 270 g džiovintų slyvų
- 60 g migdolų
- 60 g graiškiškų riešutų
- 60 g razinų
- 60 g sultono razinų
- 240 g ruginių miltų
- 120 g kvietinių miltų
- 120 g rudojo cukraus
- žiupsnelis druskos
- 1 pakelis kepimo miltelių
- 360 g pasukų

- ▶ Įstatykite į dubenį metalinį peilį. Sudėkite visus produktus į dubenį ir maišykite juos 30 sek. maksimaliu greičiu. Kepkite vaisių pyragą 30 cm ilgio skardoje 170°C temperatūroje 40 minučių.

## Apkepas su porų įdaru

Tešlai:

- 250 g kvietinių miltų (arba rupių nesijotų kvietinių miltų)
- žiupsnelis druskos
- 1 valgomas šaukštas medaus
- 20 g šviežių mielių ar 1/2 pakelio sausų mielių
- 100 g sviesto
- 6 valgomieji šaukštai šilto vandens

Įdarui:

- 500 g porų
- augalinio aliejaus
- 4 kiaušiniai
- 500 g grietinės

- druska, pipirai, jei reikia, 1-2 valgomieji šaukštai miltų
- ▶ Sudėkite visus produktus į dubenį ir suminkykite kietąją tešlą. Apie 30 min. tešlai leiskite pakilti.
- ▶ Porus pjaustymo antgaliu supjaustykite griežinėliais. Įpilkite į keptuvę truputėlį aliejaus ir kelias minutes pakepinkite porų griežinėlius. Sudėkite likusius produktus į maišytuvo qsojį ir maišykite tol, kol mišinys taps grietinės tirštumo. Mišiniui sutirštinti įdėkite 1-2 valgomuosius šaukštus miltų.
- ▶ Patepkite riebalais 24 cm skersmens kepimo skardą ir jos dugną bei kraštus vienodai iškllokite tešla. Porų įdarą paskleiskite ant tešlos ir ant viršaus supilkite suplaktą mišinį. Kepkite įkaitintoje orkaitėje 180°C temperatūroje apie 40 min. Galima patiekti karštą arba šaltą.

## Vengriškas guliašas

Sudedamosios dalys:

- 1 valgomas šaukštas aliejaus
- 1 vidutinio dydžio svogūnas
- 1 arbatinis šaukštelis raudonųjų pipirų
- 400 g jautienos ar kiaulienos
- 1 žalias pipiras
- 1 pomidoras
- druska
- 200 g morkų
- 300 g bulvių
- kmynų
- ▶ Nuplaukite mėsą ir supjaustykite 2 cm kubeliais. Nulupkite svogūną ir sukupokite jį apdoravimo dubenyje metaliniu peiliu. Išpjaukite žaliojo pipiro šerdį ir supjaustykite jį griežinėliais pjaustymo

antgaliu. Nulupkite pomidorą, pašalinkite sėklutes ir supjaustykite siauromis juostelėmis. Pakepinkite sukapotą svogūną aliejuje, kol suminkštės.

Nuimkite nuo ugnies ir pabarstykite svogūnus raudonaisiais pipirais, sudėkite mėsą ir kepkite ant stiprios ugnies kelias minutes, nuolat maišydami. Sudėkite žaliąjį pipirą, pomidorą ir įberkite pagal skonį druskos, uždenkite keptuvę ir troškinkite susidariusiose sultyse ant nedidelės ugnies tol, kol beveik visiškai suminkštės.

- ▶ Tuo tarpu nuskuskite ir pjaustymo antgaliu griežinėliais supjaustykite morkas bei nuskuskite ir kubeliais supjaustykite bulves. Sudėkite juos į mėsą ir įpilkite šalto vandens tiek, kiek norite pagaminti sriubos (apie 1,2 litro). Paskaninkite žiupsneliu kmynų ir virkite ant lėtos ugnies tol, kol visiškai suminkštės, jei reikia, pridėkite druskos.
- ▶ Patiekite karštą. Galima papuošti žalio pipiro žiedeliais ir ant atskiros lėkštės patiekti aštriujų ankštinių pipirų.

### Braškių tortas

Sudedamosios dalys:

- 100 g margarino
- 100 g cukraus
- 3 kiaušinio tryniai
- 240 g miltų
- 100 g kokoso riešutų

Įdarai:

- 80 g cukraus
- 2 arbatiniai šaukšteliai citrinos sulčių
- 400 g baltojo sūrio
- 500 g braškių

Glajui:

- 500 g braškių
- 250 ml vandens
- 120 g cukraus
- 60 g kukurūzų krakmolo

Papuošimui:

- 250 g grietinėlės

- ▶ Įkaitinkite orkaitę iki 180C. Išsukite margariną su cukrumi metaliniu peiliu.
- ▶ Įmaišykite kiaušinio trynį, po to įmaišykite miltus ir kokoso drožles. Padėkite tešlą ant skardos, užlenkite kraštelį ir subadykite šakute. Kepkite 15-20 minučių, kol lengvai parus. Palikite tortą ant grotelių atvėsti. Dubenyje peiliu išplakite cukrų, citrinos sultis ir baltąjį sūrį iki purumo. Užtepkite ant atvėsusio torto pagrindo. Dalį braškių išdėliokite ant torto (kotelio puse žemyn). Padėkite į šaldytuvą.
- ▶ Paruoškite glajų. Maišytuvo ąsotyje sumaišykite likusias braškes su vandeniu ir cukrumi. Išstipinkite kukurūzų krakmolu 125 mililitruose braškių mišinio. Likusią dalį braškių mišinio užvirkite. Jam užvirus, įmaišykite išstipintą kukurūzų krakmolu. Šaukštu užpilkite karštą glajų ant braškių ir 2 valandoms tortą padėkite šaltai. Viršų papuoškite plaktos grietinėlės kūgeliais.

### Šviežių vaisių pieno kokteilis

Sudedamosios dalys:

- 100 g bananų ar braškių
- 200 ml šviežio pieno
- 50g vanilinių ledų
- smulkus cukrus pagal skonį

- ▶ Nulupkite bananus ar nuplaukite braškes. Supjaustykite vaisius smulkesniais gabalėliais. Sudėkite į maišytuvo qsoť. Plakite, kol mišinys taps vienalytis.
- ▶ Galite pasigaminti savo mėgiamo šviežių vaisių pieno kokteilio su pačių pasirinktais vaisiais.

### Riešutų duonos žiedas

Sudedamosios dalys tešlai:

- 500 g išsijotų miltų
- 75 g cukraus
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 kiaušinis
- 250 ml pieno (35°C)
- 100 g minkšto sviesto
- 30 g šviežių mielių (džiovintoms mielėms, instrukcijas perskaitykite ant pakelio)

[darui:

- 250 g kapotų lazdyno riešutų
- 100 g cukraus
- 2 pakeliai vanilinio cukraus
- 125 ml grietinėlės

- ▶ Įkaitinkite orkaitę iki 200C. Supilkite pieną, sudėkite mieles ir cukrų į dubenį ir 15 sekundžių maišykite minkymo įrankiu. Sudėkite miltus, druską, sviestą ir kiaušinį. Minkykite tešlą 2 minutes. Perkelkite tešlą į atskirą dubenį, uždenkite drėgna skepetėle ir šiltoje vietoje 20 minučių leiskite tešlai pakilti.
- ▶ Sukapokite riešutus metaliniu peiliu. Sumaišykite įdaro sudedamąsias dalis. Iš tešlos iškočiokite stačiakampį. Paskleiskite riešutų masę ir susukite

stačiakampį į žiedą. Įdėkite žiedą į sviestu pateptą išardomą skardą. 20 minučių leiskite žiedui pakilti. Viršų aptepkite išplaktu kiaušinio tryniu ir pastatykite skardą ant grotelių orkaitės centre. Kepkite 25-30 minučių 200°C temperatūroje.

### Šokoladinis tortas

Sudedamosios dalys:

- 140 g sviesto
- 110 g cukraus glazūrai
- 140 g šokolado
- 6 kiaušinių baltymai
- 6 kiaušinių tryniai
- 110 g smulkaus cukraus
- 140 g kvietinių miltų

[darui:

- 200 g abrikosų džemo

Glajui:

- 125 ml vandens
- 300 g cukraus
- 250 g tarkuoto šokolado
- plaktos grietinėlės, jei pageidaujama

- ▶ Įkaitinkite orkaitę iki 160C. Peiliu išsukite sviestą su cukraus pudra. Ištirpinkite šokoladą ir įmaišykite. Vieną po kito sudėkite kiaušinio trynius ir išsukite iki vientisos masės. Plaktuvo antgaliu išplakite kiaušinio baltymus su smulkiu cukrumi iki kietų putų. Išplaktus baltymus atsargiai įmaišykite į masę. Tada mentele įmaišykite miltus. Masę supilkite į riebalais pateptą kepimo skardą. Kepkite 1 valandą 160°C temperatūroje.

*Pirmąsias 15 minučių orkaitės dureles laikykite truputėliį pravertas.*

- ▶ *Palikite tortą kepimo skardoje (24 cm) truputėliį atvėsti, tuomet išverskite jį ant grotelių aušti toliau. Supjaustykite tortą horizontaliai pusiau, vieną pusę aptepkite abrikosų džemu ir vėl sudėkite abi puses. Džemo likutį pakaitinkite, kol jis taps panašus į sirupą, ir juo aptepkite torto viršų. Paruoškite glajų. Užvirkite vandenį, sudėkite cukrų ir šokoladą ir virinkite ant lėtos ugnies. Visą laiką maišykite, kol glajus pasidarys vienalytis ir tepamas. Užtepkite glajų ant torto ir leiskite atvėsti. Patiekite tortą su plakta grietinėle.*

### **Brokolių sriuba (4 žmonėms)**

Sudedamosios dalys:

- 50 g subrendusio Gouda sūrio
  - 300 g virtų brokolių (stiebai ir lapai)
  - skystis, kuriame virė brokoliai
  - 2 supjaustytos virtos bulvės
  - 2 sultinio kubeliai
  - 2 valgomi šaukštai plaktos grietinės
  - kari
  - druska
  - pipirai
  - muškato riešutai
- ▶ *Sutarkuokite sūrį. Brokolius ir virtas bulves su trupučiu brokolių nuoviro sutrinkite į tyrę. Brokolių tyrę ir likusį skysti bei sultinio kubelius sudėkite į matavimo indą ir pripildykite jį iki 750 ml atžymos. Perpilkite sriubą į puodą ir maišydami užvirkite. Įmaišykite sūrį ir pagardinkite kariu, druska, pipirais ir muškato riešutais ir įdėkite grietinę.*

### **Pica**

Tešlai:

- 400g miltų
- 1/2 arb. šaukštelio druskos
- 20 g šviežių mielių arba 1,5 pakelio džiovintų mielių
- 2 valgomieji šaukštai kulinariinių taukų
- Apytikriai 240 ml vandens (35°C)

Užpilui:

- 300ml nusunktų konservuotų pomidorų
- 1 arb. šaukštelis maišytų itališkų žalumynų (džiovintų arba šviežių)
- 1 svogūnas
- 2 česnako skiltelės
- druska ir pipirai
- cukrus

Produktai, dedami ant padažo:

- alyvuogės, saliamio dešra, artišokai, grybai, ančiuviai, Mozzarella sūris, pipirai, sutarkuotas subrendęs sūris ir alyvuogių aliejus pagal skonį.
- ▶ *Plaktuvo dubenyje įstatykite minkymo antgalį. Sudėkite visas sudedamąsias dalis į plaktuvo dubenį ir nustatykite maksimalų greitį (2 padėtis). Minkykite tešlą apie 90 sekundžių, kol susiformuos vienalytis, be gumulėlių kamuolys. Sudėkite tešlą į atskirą dubenį, uždenkite drėgna skepetėle ir palikite 30 minučių pakilti.*
- ▶ *Sukapokite svogūnus ir česnaką metaliniu peiliu maisto apdorojimo dubenyje ir pakepinkite juos keptuvėje, kol taps peršviečiami. Sudėkite nusivarvėjusius pomidorus, itališkus žalumynus ir ant lėtos ugnies pavirkite apie 10 minučių.*

Pagardinkite pagal skonį druska, pipirais ir cukrumi. Leiskite padažui atvėsti.

- ▶ Įkaitinkite orkaitę iki 250°C temperatūros.
- ▶ Išminkykite tešlą ant miltuoto paviršiaus ir padarykite du apskritimus. Sudėkite juos į riebalais išteptą kepimo skardą. Užpildę sudėkite ant picos, pakraščius palikite laisvus. Sudėkite norimus produktus, apibarstykite picą tarkuotu sūriu ir užlašinkite truputį alyvų aliejaus.
- ▶ Picas kepkite 12 - 15 minučių.

## Daržovių ir bulvių kepsnys

Sudedamosios dalys:

- 1 kiaušinis
- 50 cm
- 1 valgomas šaukštas miltų
- 1 arbatinis šaukštelis kalendros
- druska ir pipirai
- 2 didelės bulvės (apie 300 g)
- 100 g žeminių morkų
- 150 g salierų
- 50 g lukštentų saulėgrąžų arba 2 valgomieji šaukštai kukurūzų nuo burbuolės
- aliejaus kepimui
- ▶ Metaliniu peiliu sumaišykite kiaušinį, pieną, miltus, kalendrą, druską ir pipirus.
- ▶ Sutarkuokite nuluptas bulves, nuskustas morkas ir nuvalytą salierą stambiu įdėklu ir sudėkite į kiaušinio masę. Dubenyje sumaišykite daržoves, kiaušinių mišinį, saulėgrąžas ar kukurūzų grūdus.
- ▶ Įkaitinkite riebalus keptuvėje ir apkepkite 8 paplotėlius iš abiejų pusių, kol įgaus auksinę spalvą.
- ▶ Kepimo laikas: 3-4 minutės.

## Balta duona

Sudedamosios dalys:

- 500 g miltų
- 15 g minkšto sviesto ar margarino
- 25 g šviežių mielių arba 20 g džiovintų mielių
- 260 ml vandens
- 10 g druskos
- 10 g cukraus
- ▶ Įstatykite minkymo antgalį į plaktuvo dubenį. Į dubenį sudėkite miltus, druską ir margariną arba sviestą. Sudėkite šviežias arba džiovintas mieles ir vandenį. Uždėkite ant dubens dangtį ir pasukite jį rodyklės kryptimi, kol išgirsite spragtelėjimą. Nustatykite maksimalų greitį (2 padėtis) ir suminkykite tešlą (maksimalus minkymo laikas nurodytas skyriuje "Kiekiai ir gaminimo laikas").
- ▶ Išimkite tešlą iš dubens ir perkeltkite į didelį dubenį, uždenkite drėgnu rankšluosčiu ir 20 minučių leiskite šiltoje vietoje jai pakilti. Tešlai pakilus, ją vėl išplokite ir suformuokite rutulį.
- ▶ Grąžinkite tešlą į dubenį, užklokite drėgna skepeta ir palikite dar 20-čiai minučių pakilti. Tešlą vėl suplokite ir susukite.



## Pribor i dijelovi

- A) Motorna jedinica
- B) Kontrola brzine
  - P = Pulsni rad
  - 0 = Isključeno
  - 1 = Najniža brzina
  - 2 = Najbiša brzina
- C) Pokrov s navojem (mora se postaviti za korištenje posude)
- D) Posuda za obradu namirnica
- E) Držać nastavaka
- F) Posuda mješača
- G) Pokrov posude mješača
- H) Okvir pokrova (aktiviranje/deaktiviranje sigurnosne preklopke)
- I) Pokrov posude za obradu namirnica
- J) Sigurnosni pokrov
- K) Cijev za dodavanje sastojaka
- L) Potiskivač
- M) Cijev cjediljke za agrume
- N) Stožac cjediljke za agrume
- O) Kuka za mijesenje
- P) Metalni nož + zaštitni pokrov
- Q) Srednji umetak za sjeckanje
- R) Srednji umetak za ribanje
- S) Umetak za fino ribanje
- T) Držać umetaka
- U) Disk za emulgiranje

## Uvod

Ovaj aparat je opremljen automatskim sustavom za zaštitu od pregrijavanja. Taj sustav automatski prekida napajanje uređaja u slučaju pregrijavanja.

### Ako aparat iznenada prestane raditi:

- 1** Izvucite mrežni kabel iz utičnice.
- 2** Zakrenite kontrolu na položaj 0 za isključenje aparata.
- 3** Ostavite aparat hladiti 60 minuta.
- 4** Vratite mrežni kabel u utičnicu.
- 5** Ponovo uključite aparat.

Ako se automatski sustav za zaštitu od pregrijavanja prečesto aktivira, obratite se Philips prodavatelju ili ovlaštenom servisu.

OPREZ: Kako bi izbjegli opasnost, nikada ne spajajte ovaj aparat na timer.

## Važno

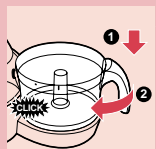
- ▶ Prije uporabe pažljivo pročitajte ovaj priručnik i pogledajte slike.
- ▶ Zadržite ovaj priručnik za buduću uporabu.
- ▶ Prije spajanja provjerite odgovara li napon označen na aparatu naponi Vaše mreže.
- ▶ Nikada ne koristite pribor ili dijelove drugih proizvođača ili one koji nisu naznačeni od proizvođača, jer se na taj način poništava jamstvo.
- ▶ Nemojte koristiti aparat ako su mrežni kabel, utikač ili druge komponente oštećeni.
- ▶ Ako se mrežni kabel ovoga aparata ošteti, potrebno ga je zamijeniti isključivo u ovlaštenom servisu jer popravci izvedeni od strane nestručnih osoba mogu korisnika dovesti u opasnost.
- ▶ Prije prve uporabe dobro operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom.
- ▶ Ne prekoračujte količine i vrijeme pripreme navedene u tablici.
- ▶ Ne prekoračujte maksimalne količine označene na posudi, odnosno, ne puniti je iznad oznake maksimalne količine.
- ▶ Isključite aparat iz napajanja odmah nakon uporabe.
- ▶ Nikada ne stavljajte prste ili predmete (primjerice, lopaticu) u cijev za dodavanje sastojaka dok aparat radi. Za tu namjenu koristite samo potiskivač.
- ▶ Prije uzimanja sastojaka iz posude prstima ili primjerice, lopaticom, uvijek isključite aparat iz napajanja.
- ▶ Držite aparat dalje od dohvata djece.

- ▶ Nikada ne ostavljajte aparat raditi bez nadzora.
- ▶ Ispravno postavite pokrov na posudu. Ugrađeni sigurnosni mehanizam je sada deblokiran i aparat se može uključiti. Motorna jedinica i pokrov na sebi imaju oznake. Aparat radi samo ako je točkica na motornoj jedinici suprotno od točkice na pokrovu.
- ▶ Prije odvajanja bilo kojeg nastavka isključite aparat.
- ▶ Uvijek isključite aparat postavljanjem kontrole brzine na 0.
- ▶ Prije skidanja pokrova uvijek pričekajte da se pokretni dijelovi zaustave.
- ▶ Pokrov s navojem može se skinuti samo ako posuda nije zatvorena ili ako je posuda u potpunosti odvojena od aparata.
- ▶ Nikada ne uranjajte motornu jedinicu u vodu ili drugu tekućinu i ne ispirite je pod vodom. Čistite je vlažnom krpom.
- ▶ Prije svake uporabe skinite zaštitni pokrov s noža.
- ▶ Vruće sastojke prije obrade pustite da se ohlade (maks. temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Obrađujete li tekućinu koja je vruća ili se pjeni, ne stavljajte više od 1 litre kako bi izbjegli proljevanje.
- ▶ Vremena primjene potražite u tablicama ovoga priručnika.
- ▶ Isključite aparat iz napajanja odmah nakon uporabe.

Nije moguće koristiti posudu ako je na aparat pričvršćen mješač.

## Uporaba aparata

### Posuda za obradu namirnica



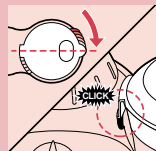
- 1 Stavite posudu na aparat zakretanjem ručke u smjeru strelice dok ne klikne.



- 2 Stavite pokrov na posudu. Zakrenite pokrov u smjeru strelice dok ne klikne (za to će biti potrebno malo snage).

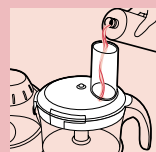
### Ugrađeni sigurnosni mehanizam

Motorna jedinica, posuda i pokrov imaju oznake. Aparat će raditi samo ako je točkica na motornoj jedinici smještena nasuprot točkice na posudi.

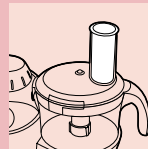


- 1 Linija na pokrovu i linija na posudi moraju biti smještene nasuprot jedna drugoj. Izbočenje na pokrovu upotpunjuje oblik ručke.

### Cijev za dodavanje sastojaka i potiskivač



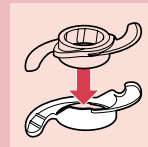
- 1 Cijev služi dodavanju tekućih i/ili krutih sastojaka. Koristite potiskivač za potiskivanje krutih sastojaka kroz cijev.



- 2 Potiskivač također možete koristiti za zatvaranje cijevi kako bi spriječili ispadanje sastojaka.

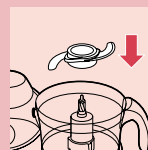
### Metalni nož

- ▶ Metalni nož može se koristiti za sjeckanje, miješanje i izradu pirea.



- 1 Skinite zaštitni pokrov s noža.

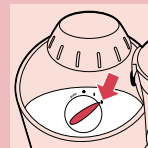
Oštrice noževa su vrlo oštre. Ne dodirujte ih!



- 2 Stavite držač nastavaka u posudu i nož na držač pribora u posudi.

- 3 Stavite sastojke u posudu. Veće namirnice izrežite na komade od približno 3 x 3 x 3 cm. Stavite pokrov na posudu.

- 4 Stavite potiskivač u cijev za dodavanje sastojaka.



- 5 Odaberite maksimalnu brzinu (položaj 2).  
- Obrada se nastavlja dok ne postavite kontrolu na položaj 0 (isključeno).

- ▶ Za smanjenje brzine postavite kontrolu na položaj 1.

## Savjeti

- ▶ Za sjeckanje luka koristite pulsnu funkciju nekoliko puta kako luk ne bi bio presitno nasjeckan.
- ▶ Ne ostavljajte aparat predugo raditi kod sjeckanja (tvrdog) sira. Sir se tako zagrijava, počinje se topiti i pretvara se u grudice.
- ▶ Nemojte koristiti nož za sjeckanje vrlo tvrdih sastojaka poput kave u zrnu, kurkuma, muškatnog oraščića ili kocaka leda jer oštrica može otupjeti.

Ako se sastojci zalijepe na nož ili stijenke posude:

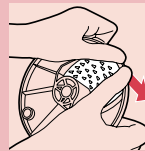
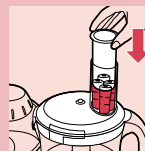
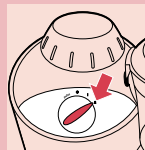
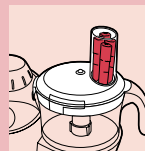
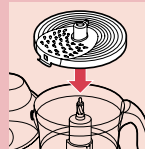
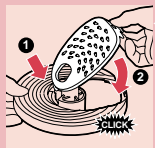
- 1** Isključite aparat.
- 2** Skinite pokrov s posude.
- 3** Lopaticom uklonite sastojke s noža ili stijenki posude.

## Umeci

Nikada ne koristite umetke za obradu tvrdih sastojaka poput kocaka leda.

- 1** Prije stavljanja na držač, umetnite odabrani umetak u držač umetaka.

Rubovi su vrlo oštri. Ne dodirujte ih!



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

- 3** Stavite pokrov na posudu.

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

- 5** Za najbolje rezultate ravnomjerno napunite cijev.

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

- 6** Za ribanje i sjeckanje odaberite maksimalnu brzinu (položaj 2).

Rad se nastavlja dok ne postavite kontrolu na položaj 0 (isključeno).

- ▶ Za smanjenje brzine odaberite položaj 1.

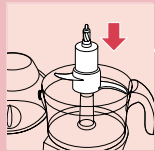
- 7** Lagano pritisnite potiskivač na sastojke u cijevi za dodavanje sastojaka.

- ▶ Za ribanje mekog povrća ili voća možete smanjiti brzinu na položaj 1 kako bi spriječili nastajanje kaše.

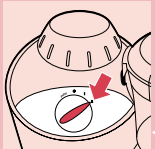
- 8** Vađenje umetka s držača: prihvatite držač umetka rukama sa stražnjom stranom okrenutom prema Vama i palčevima pritisnite rub umetka. Umetak će ispasti iz držača.

## Kuka za mijesenje

Kuka za mijesenje može se koristiti za mijesenje tijesta za kruh, te smjese za palačinke i kolače.



- 1** Stavite posudu na motornu jedinicu i stavite kuku za mijesenje na pogonsku osovinu.
- 2** Stavite sastojke u posudu i učvrstite pokrov na posudi. Stavite potiskivač u cijev kako bi spriječili ispadanje sastojaka tijekom mijesjenja.
- 3** Odaberite maksimalnu brzinu (položaj 2).



## Mješač

Mješač je namijenjen:

- Miješanju tekućina, odnosno mliječnih proizvoda, voćnih sokova, miješanih pića, čajeva, frapea.
- Miješanju mekih sastojaka, primjerice tijesta za palačinke ili majoneze.
- Izradi pirea, primjerice hrane za dojenčad.

- ▮ Ovaj aparat može se koristiti sa ili bez mješača pričvršćenog na motornu jedinicu. Koristite li aparat bez mješača, on neće raditi ako pokrov s navojem nije ispravno učvršćen na motornu jedinicu.

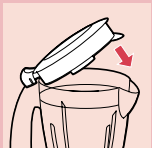


- 1** Prije stavljanja posude mješača, skinite pokrov s navojem koji je položen iznad kontrole brzine.



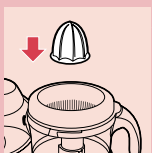
- 2** Stavite posudu mješača na vrh motorne jedinice zakretanjem u smjeru strelice dok se dobro ne učvrsti. Ručka mora biti okrenuta ulijevo!

Nemojte prejako pritisnuti ručicu posude mješača.

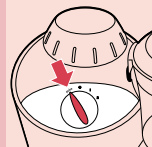


- 3** Stavite sastojke u posudu mješača.

- 4** Zatvorite pokrov.

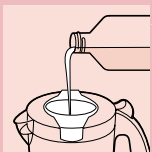


- 5** Prije obrade uvijek stavite sigurnosni pokrov na pokrov mješača.



- 6** Odaberite maksimalnu brzinu (položaj 2). Aparat radi pri toj brzini dok ne odaberete položaj 0 (isključeno).

Vremena obrade potražite u tablici.



## Savjeti

- ▶ Tekuće sastojke ulijte kroz otvor u pokrovu.
- ▶ Dulji rad aparata omogućuje finije rezultate miješanja.
- ▶ Narežite krute sastojke na manje komade prije stavljanja u mješač. Želite li pripremiti veću količinu, obrađujte više manjih količina za redom.
- ▶ Tvrde sastojke, promjerice sojina zrna za sojino mlijeko, valja prije obrade namakati u vodi.
- ▶ Kocke leda možete drobiti tako da ih stavite u posudu, zatvorite pokrov i koristite pulsnu funkciju.

Ako se sastojci zalijepi na stijenke posude mješača:

- 1** Isključite aparat i odspojite ga iz napajanja.
- 2** Otvorite pokrov.

Nikada ne otvarajte pokrov dok aparat još radi.

- 3** Lopaticom uklonite sastojke sa stijenki posude.

Držite lopaticu na sigurnoj udaljenosti od noževa (približno 2 cm).

- ▶ Niste li zadovoljni rezultatima, pustite aparat kratko raditi nekoliko puta zakretanjem kontrole na položaj pulsnog rada. Također možete pokušati promiješati sastojke

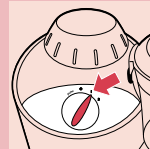
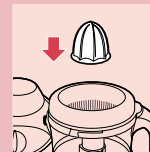
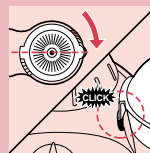
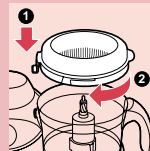
lopaticom (ne kad mješač radi) ili izlivanjem dijela sadržaja kako bi obradili manju količinu.

- ▶ U nekim slučajevima miješanje voća je lakše ako dodate malo tekućine, primjerice, limunovog soka.

## Cjediljka za agrume

Ova cjediljka može se koristiti za sve vrste agruma.

- 1** Stavite posudu na motornu jedinicu i postavite cijev na posudu.
- 2** Zakrenite cijev u smjeru strelice dok se okvir sigurnosne preklapke ne učvrsti na motornu jedinicu.
- 3** Lagano pritisnite stožac na cijev.
- 4** Odaberite najmanju brzinu (položaj I). Rad se zaustavlja kad odaberete položaj 0 (isključeno).



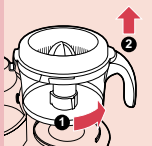


- 5** Pritisnite polovicu voća na rotirajući stožac.

### Savjeti

- ▶ Povremeno zaustavite potisak kako bi uklonili kašu s cijevi.

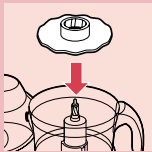
Tom prilikom isključite aparat i odvojite posudu zajedno s cijevi i stošcem.



- ▶ Nakon uporabe skinite posudu zajedno s cjediljkom kako bi spriječili istjecanje soka po aparatu.

### Diskovi za emulgiranje

Ove diskove možete koristiti za pripremu majoneze, tučenje vrhnja i bjelanjaka.



- 1** Stavite disk za emulgiranje na držač pribora u posudi.
- 2** Stavite sastojke u posudu i zatvorite je pokrovom.
- 3** Za optimalne rezultate odaberite najmanju brzinu (položaj 1).

### Savjeti

- ▶ Želite li tući bjelanjke, obratite pozornost da su jaja na sobnoj temperaturi.
- ▶ Izvadite jaja iz hladnjaka najmanje pola sata prije uporabe.
- ▶ Svi sastojci za izradu majoneze moraju biti na sobnoj temperaturi.

Ulje možete dodati kroz mali otvor na dnu potiskivača.

- ▶ Želite li tući vrhnje, ono mora biti ohlađeno. Pogledajte vrijeme pripreme u tablici. Nemojte predugo tući vrhnje.

Za bolju kontrolu procesa koristite pulsnu funkciju.

### Čišćenje

Prije čišćenja motorne jedinice uvijek isključite aparat iz napajanja.

- 1** Čistite motornu jedinicu vlažnom krpom. Ne uranjajte motornu jedinicu u vodu i ne ispirite je pod slavinom.
- 2** Dijelove koji su bili u kontaktu s hranom uvijek operite vrućom vodom i deterdžentom za pranje posuđa odmah nakon uporabe.
- ▶ Posuda, pokrov, potiskivač i dodaci (osim posude mješača) mogu se prati u perilici posuđa.

Otpornost ovih dijelova na strojno pranje ispitana je prema DIN EN 12875 standardu.

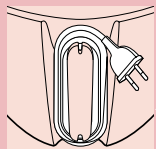
Posuda mješača nije otporna na strojno pranje!

Metalni nož, reznu jedinicu i dodatke perite vrlo pažljivo. Rubovi su vrlo oštri!

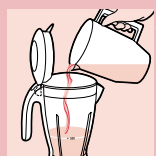
Pazite da oštrice noževa i umetaka ne dođu u kontakt s tvrdim predmetima jer tako mogu otupjeti.

Neki sastojci mogu prouzročiti izbljeđivanje boje pribora. To nema negativan učinak i obično nestane nakon nekog vremena.

► **Mrežni kabel omotajte oko stražnjeg dijela aparata.**

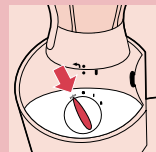


### Brzo čišćenje mješača



**1** U posudu mješača ulijte mlaku vodu (ne više od 0,5 l) i malo sredstva za pranje posuđa.

**2** Zatvorite pokrov.

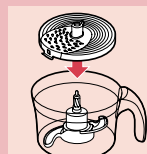


**3** Ostavite aparat raditi nekoliko trenutaka zakretanjem kontrole na položaj pulsno rada. Aparat se zaustavlja kad odaberete položaj 0 (isključeno).

**4** Skinite posudu mješača i isperite je čistom vodom.

## Pohranjivanje

### MicroStore



► Dodatke (nož, držač umetaka) stavite na držač dodataka i spremite ih u posudu. Držač umetaka uvijek stavite posljednji.

## Jamstvo i servis

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



## U slučaju problema

Problem	Rješenje
Aparat se ne uključuje.	Zakrenite posudu/ili pokrov udesno dok ne klikne. Izbočenja na posudi i pokrovu moraju biti okrenuta jedno nasuprot drugom.
Aparat se iznenada zaustavlja	Automatski zaštitni sustav je vjerojatno isključio aparat uslijed pregrijavanja. 1) Isključite aparat (položaj 0). 2) Odspojite aparat iz napajanja. 3) Ostavite aparat hladiti 60 minuta. 4) Utaknite mrežni kabel u zidnu utičnicu. 5) Ponovo uključite aparat.
Dodatak za mijesenje ili miješanje se ne okreće	Provjerite jeste li zakrenuli posudu i pokrov udesno dok se ne začuje "klik".
Na aparat su stavljene posuda mješača i posuda za obradu namirnica ali samo mješač radi.	Ako ste obje posude stavili pravilno, radit će samo mješač. Želite li koristiti posudu za obradu sastojaka, odvojite mješač i zatvorite otvor pokrovom s navojem.

## Dodaci i primjene

Dodatak	Primjena	Vrijeme obrade
☞	Sjeckanje, izrada pirea, miješanje	10 - 60 s
☞	Mijesenje	60 - 180 s
☞ ☞ ☞ ☞	Sjeckanje, ribanje	10 - 60 s
☞	Miješanje, izrada pirea	10 - 60 s
☞	Cijeuenje agruma	ovisi o količini
☞	Tučenje, emulgiranje	10 - 60 s

## Količine i vrijeme pripreme

Sastojci	Maks. količina	Dodat ak/brzina	Postupak	Primjena
Jabuke, mrkve, celer - ribanje	500g	☞ / 2	Izrežite povrće na komade koji stanu u cijev. Napunite cijev i sjeckajte lagano pritiskajući potiskivač.	Salate, sirovo povrće
Jabuke, mrkva, celer - sjeckanje	500g	☞ / 2	Izrežite povrće na komade koji stanu u cijev. Napunite cijev i sjeckajte lagano pritiskajući potiskivač.	Salate, sirovo povrće
Tijesto za palačinke - tučenje	750 ml mlijeka	☞ / 2	Prvo u mješač ulijte mlijeko i zatim dodajte sushe sastojke. Miješajte oko 1 minute. Ako je potrebno, ponovite postupak 2 puta. Zatim zaustavite aparat nekoliko minuta kako bi se aparat ohladio na temperaturu okoliša.	Palačinke, vafli
Krušne mrvice - sjeckanje	100g	☞ / 2	Koristite suhi, hrskavi kruh.	Panirana i zapečena jela
Krema od maslaca (creme au beurre) - tučenje	300g	☞ / 2	Koristite meki maslac.	Deserti, preljevi
Sir (parmezan) - sjeckanje	200g	☞ / 2	Komad Parmezana bez kore izrežite na komade veličine približno 3 x 3 cm.	Dekoriranje, juhe, umaci, gratinirana jela
Sir (Gouda) - ribanje	200g	☞ / 2	Izrežite sir na komade tako da stanu u cijev. Pažljivo pritisnite potiskivačem.	Umaci, pize, zapečena jela, fondue

Sastojci	Maks. količina	Dodat ak/brzina	Postupak	Primjena
Čokolada - sjeckanje	200g	☞ / 2	Koristite tvrdnu, običnu čokoladu. Izlomite je na komadiće od 2 cm.	Ukrasi, umaci, tijesto, pudinzi, mousse
Grašak, mahune (kuhane) - pire	250g	☞ ☑ / 2	Koristite kuhani grašak ili mahune. Ako je potrebno dodajte malo tekućine kako bi smjesa bila ravnomjerna.	Pirei, juhe
Kuhano povrće i meso - pire	500g	☞ / 2	Za gušći pire dodajte samo malo tekućine. Za rjeđi pire, dodajte tekućinu dok smjesa ne postane ravnomjerna.	Dječja i hrana za dojenčad
Krastavci - sjeckanje	2 krastavca	☉ / 1	Stavite krastavac u cijev i lagano ga pritisnite potiskivačem.	Salate, dekoriranje
Tijesto za kruh - mijesenje	500 g brašna	☞ / 2	Miješajte toplu vodu s kvascem i šećerom. Dodajte brašno, ulje i sol i mijesite tijesto približno 90 sekundi. Ostavite dizati 30 minuta.	Kruh
Tijesto za pizzu - mijesenje	750 g brašna	☞ / 2	Slijedite isti postupak kao i za tijesto za kruh. Mijesite tijesto 1 minutu.	Pizza
Prhko tijesto - mijesenje	300 g brašna	☞ / 2	Hladni margarin izrežite na kocke promjera 2cm. Stavite brašno u posudu i dodajte margarin. Miješajte dok tijesto ne postane grudasto. Zatim tijekom miješanja dodajte hladnu vodu. Zaustavite aparat čim se tijesto počne pretvarati u loptu. Prije dalje obrade pustite tijesto da se ohladi.	Pite od jabuka, slatki biskvit, voćni kolači

Sastojci	Maks. količina	Dodat ak/brzina	Postupak	Primjena
Tijesto (kvasac) - mijesenje	500 g brašna	☞ / 2	Prvo pomiješajte kvasac, toplu vodu i malo šećera u odvojenoj posudi. Stavite sve sastojke u posudu u mijesite tijesto dok ne postane glatko i više se ne lijepi za posudu (to traje oko 1 minutu). Ostavite tijesto dizati 30 minuta.	Obogaćeni kruh
Bjelanjci - tučenje	4 bjelanjka	☉ / 1	Bjelanjci moraju biti na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje 2 bjelanjka.	Pudinzi, nabujci, meringue
Voće (jabuke, banane, kesteni) - miješanje	500g	☑ / 2	Savjet: dodajte malo limunovog soka kako voće ne bi izgubilo boju. Dodajte malo tekućine za meki pire.	Umaci, džemovi, pudinzi, dječja hrana
Voće (jabuke, banane) - sjeckanje	500g	☞ / 2	Savjet: dodajte malo limunovog soka kako voće ne bi izgubilo boju	Umaci, džemovi, pudinzi, dječja hrana
Češnjak - sjeckanje	300g	☞ / 2	Ogulite češnjak. Pritisnite tipku za pulsni rad nekoliko puta kako češnjak ne bi bio presitno isjeckan. Koristite najmanje 150 g češnjaka.	Ukrasi, umaci
Začini (peršin) - sjeckanje	Min. 50 g	☞ / 2	Operite i osušite začine prije sjeckanja.	Umaci, juhe, ukrasi, biljni maslac
Sokovi (od papaje, dinje, kruške) - miješanje	500g (ukupno)	☑ / 2	Za bolje rezultate dodajte vodu ili drugu tekućinu (po izboru)	Voćni sokovi

Sastojci	Maks. količina	Dodat ak/brzina	Postupak	Primjena
Majoneza - emulzija	3 jaja	☞ / 1	Svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje jedno veliko, dva mala jaja ili dva žumanjka. U posudu stavite jaje i malo octa i pomalo dodajte ulje.	Salate, ukrasi i umaci za roštilj
Meso (nemasno) - mljevenje	500g	☞ / 2	Prvo uklonite žilice i kosti. Izrežite meso na kocke od 3 cm. Pritisnite pulsnu tipku za grublje mljevenje.	Tartar odrezak, hamburgeri, mesne okruglice
Meso, riba, perad (polumasna) - mljevenje	400g	☞ / 2	Prvo uklonite žilice i kosti. Izrežite meso na kocke od 3 cm. Pritisnite pulsnu tipku za grublje mljevenje.	Tartar odrezak, hamburgeri, mesne okruglice
Frapei - miješanje	500 ml mljek a	☞ / 2	Pomiješajte voće (primjerice banane, jagode) sa šećerom, mlijekom i malo sladoleda i dobro promiješajte.	Frapei
Smjesa (kolač) - miješanje	4 jaja	☞ / 2	Sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Miješajte omekšani maslac i šećer dok smjesa ne postane mekana i kremasta. Zatim dodajte mlijeko, jaja i brašno.	Razni kolači
Orasi - sjeckanje	250g	☞ / 2	Za grublje sjeckanje koristite pulsnu tipku. Želite li krupnije nasjeckane oraha, zaustavite obradu.	Salate, pudinzi, kolač od oraha, krema od badema

Sastojci	Maks. količina	Dodat ak/brzina	Postupak	Primjena
Luk - sjeckanje	500g	☞ / 2	Ogulite luk i narežite ga na 4 dijela. Zaustavite obradu nakon 2 pulsa za provjeru rezultata.	Salate, kuhana hrana, pirjana jela, dekoriranje
Luk - rezanje na ploške	300g	☞ / 1	Očistite luk i narežite na komade tako da stanu u cijev. Napomena: koristite najmanje 100g.	Salate, kuhana hrana, pirjana jela, dekoriranje
Perad - mljevenje	200g	☞ / 2	Prvo uklonite žilice i kosti. Izrežite meso na kockice od 3 cm. Za grublje mljevenje koristite pulsnu tipku.	Mljeveno meso
Juhe - miješanje	500ml	☞ / 2	Koristite kuhano povrće	Juhe, umaci
Tučeno vrhnje - tučenje	500ml	☞ / 1	Koristite šlag ohlađen u hladnjaku. Napomena: koristite najmanje 125ml šlaga. Šlag je gotov nakon približno 20 sekundi.	Ukrasi, šlag, sladoledi

## Recepti

### Namaz za sendvič od bučica

Sastojci:

- 2 bučice
- 3 kuhana jaja
- 1 mali luk
- 1 žličica ulja
- peršin
- 2-3 žličice kiselog vrhnja
- limunov sok, Tabasco umak, sol, papar, curry u prahu, paprika

- ▶ *Operite i osušite bučice i naribajte ih pomoću dodatka za fino ribanje u posudi za obradu namirnica. Prebacite ribane bučice u odvojenu posudu, posolite ih i ostavite oko 15 minuta kako bi sol izvukla sok. Izrežite luk na 4 dijela i fini ga isjeckajte zajedno sa češnjakom. Otkinite prešin sa stabljike i nasjeckajte ga.*
- ▶ *Zatim stavite ribane bučice na čistu krpu i iscijedite sok. U tavu ulijte malo ulja i lagano pržite nasjeckani luk i češnjak, dodajte bučice. Sva tekućina mora ispariti iz sastojaka. Ostavite pirjane sastojke hladiti. Ogulite jaja i nekoliko sekundi ih sjeckajte u posudi za obradu sastojaka. U posudu za obradu sastojaka dodajte ostale sastojke, začinite ih i miješajte nožem. Poslužite na pečenom bijelom kruhu.*

### Voćni kolač

Sastojci:

- 150 g datulja
- 225 g šljiva
- 50 g badema/50 g lješnjaka

- 50 g grožūica
- 50 g velikih grožūica bez koštica
- 200 g raženog brašna
- 100 g pšeničnog brašna
- 100 g smeūega kristalnog šećera
- prstohvat soli
- 1 vrećica praška za pecivo
- 300 g sirutke

- ▶ *Stavite metalni nož u posudu. Stavite sve sastojke u posudu i miješajte ih 30 sekundi pri maksimalnoj brzini. Pecite kolač u 30 cm dugoj posudi za kolače 40 minuta na 170°C.*

### Pita od poriluka

Sastojci za tijesto:

- 250 g pšeničnog brašna
- prstohvat soli
- 1 žličica meda
- 20 g svježega kvasca ili 1/2 vrećice suhoga kvasca
- 100 g maslaca
- 6 žličice mlake vode

Sastojci za nadjev:

- 500 g poriluka
- ulje
- 4 jaja
- 500 g kiselog vrhnja
- sol, papar, 1-2 žličice brašna ako je potrebno

- ▶ *Stavite sve sastojke u posudu i izmiješajte u kompaktno tijesto. Ostavite tijesto dizati oko 30 minuta.*

- ▶ *Nasjeckajte poriluk umetkom za sjeckanje. Ulijte malo ulja u tavu i pirjajte sjeckani poriluk nekoliko minuta. Stavite ostatak sastojaka u posudu mješača i miješajte dok smjesa ne postane kremasta. Dodajte 1-2 žličice brašna za gušću smjesu.*
- ▶ *Namastite posudu za pečenje promjera 24 cm i prekritje dno i bočne strane ravnomjerno tijestom. Izlijte smjesu od poriluka na tijesto i preko toga stavite ostatak sastojaka. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici oko 40 min. na 180°C. Može se poslužiti toplo ili hladno.*

### **Mañarski gulaš**

Sastojci:

- 1 žličica ulja
  - 1 srednje veliki luk
  - 1 žličica paprike
  - 400 g govedine ili svinjetine
  - 1 zelena paprika
  - 1 rajčica
  - sol
  - 200 g mrkve
  - 300 g rajčice
  - sjeme kumina
- ▶ *Operite meso i narežite ga na kockice promjera 2 cm. Očistite luk i nasjeckajte ga metalnim nožem u posudi za obradu sastojaka. Izvadite jezgru iz zelene paprike i narežite je na kolutiće umetkom za sjeckanje. Ogulite rajčicu, očistite je i narežite na tanke pruge. Pirjajte luk u ulju dok ne postane mekan. Uklonite tavu s vatre i luku dodajte papriku, meso i pirjajte na jakoj vatri nekoliko*

*minuta neprestano miješajući. Dodajte zelenu papriku, rajčicu i sol, pokrijte tavu i pirjajte sastojke u vlastitom soku na umjerenoj vatri dok ne postanu mekani.*

- ▶ *U međuvremenu očistite i nasjeckajte mrkvu umetkom za rezanje i ogulite i narežite rajčice. Dodajte ih mesu i ulijte dovoljno hladne vode za željenu količinu juhe (približno 1,2 l). Začinite prstohvatom kumina i pirjajte dok sve ne postane mekano. Ako je potrebno, dodajte još soli.*
- ▶ *Poslužite vruće. Možete ukasiti kolutićima zelene paprike i na odvojenom tanjuru poslužiti ljute paprike.*

### **Pita od jagode**

Sastojci:

- 100 g margarina
- 100 g šećera
- 3 žumanjka
- 240 g brašna
- 100 g kokosa

Nadjev:

- 80 g šećera
- 2 žličice limunovog soka
- 400 g krem sira
- 500 g jagoda

Glazura:

- 500 g jagoda
- 250 ml vode
- 120 g šećera
- 60 g kukuruznog brašna

Ukras:

- 250 g šlag

- ▶ Zagrijte pećnicu na 180°C. Pomiješajte margarin i šećer u posudi metalnim nožem.
- ▶ Umiješajte žumanjak i zatim brašno i kokos. Stavite tijesto na podlogu za pečenje, savinite rubove i probušite vilicom. Pecite 15-20 minuta dok ne postane svijetlosmeđe. Ostavite pitu hladiti na rešetci. Metalnim nožem pomiješajte šećer, limunov sok i sir dok smjesa ne postane kremasta. Premažite smjesu preko ohlađene pite. Ukrasite dijelom jagoda. Stavite u hladnjak.
- ▶ Pripremite glazuru. Pomiješajte preostale jagode s vodom i šećerom u posudi za miješanje. Rastopite kukuruzno brašno u 125 ml mješavine jagoda. Pustite da mješavina jagoda prokluča. Kad priključa, umiješajte rastopljeni kukuruzno brašno. Vruću glazuru žlicom premažite preko jagoda i ostavite hladiti 2 sata. Ukrasite šlagom.

### **Frape od svježeg voća**

Sastojci:

- 100 g banana ili jagoda
- 200 ml svježeg mlijeka
- 50 g sladoleda od vanilije
- granulirani šećer
- ▶ Ogulite banane ili operite jagode. Narežite voće na manje komade. Stavite sve sastojke u posudu mješača. Miješajte dok smjesa ne postane ravnomjerna.
- ▶ Za omiljeni frape možete koristiti voće po izboru.

### **Kruh od lješnjaka**

Sastojci za tijesto:

- 500 g brašna
- 75 g šećera
- 1 žličica soli
- 1 jaje
- 250 ml mlijeka (zagrijanog na 35°C)
- 100 g mekog maslaca
- 30 g svježega kvasca (koristite li suhi kvasac, pročitajte upute na ambalaži)

Nadjev:

- 250 g sjeckanih lješnjaka
- 100 g šećera
- 2 vrećice vanilin šećera
- 125 ml vrhnja
- ▶ Zagrijte pećnicu na 200°C. Nastavkom za mijesenje izmiješajte mlijeko, kvasac i šećer u posudi 15 sekundi. Dodajte brašno, sol, maslac i jaje. Smjesu mijesite 2 minute. Stavite tijesto u zasebnu posudu, prekrijte vlažnom krpom i ostavite tijesto dizati na toplome mjestu 20 minuta.
- ▶ Metalnim nožem nasjeckajte lješnjake. Miješajte sastojke za nadjev. Oblikujte tijesto u pravokutnik. Premažite ga smjesom od lješnjaka i zatim oblikujte prstenasti oblik. Stavite tijesto u posudu za pečenje premazanu maslacom. Ostavite dizati 20 minuta. Premažite tijesto žumanjcem i stavite posudu za pečenje na rešetku u sredinu pećnice. Pecite 25 - 30 minuta na 200°C.

## Čokoladni kolač

Sastojci:

- 140 g mekog maslaca
- 110 g šećera u prahu
- 140 g čokolade
- 6 bjelanjaka
- 6 žumanjaka
- 110 g granuliranog šećera
- 140 g pšeničnog brašna

Nadjev:

- 200 g džema od marelice

Glazura:

- 125 ml vode
- 300 g šećera
- 250 g ribane čokolade
- tučeno vrhnje po želji

- ▶ Zagrijte pećnicu na 160°C. Metalnim nožem promiješajte maslac i šećer. Rastopite čokoladu i umiješajte je. Dodajte žumanjke jedan po jedan i miješajte dok smjesa ne postane kremasta. Metalnim nožem istucite bjelanjak sa šećerom dok smjesa ne postane kompaktna i pjenasta. Smjesi dodajte pjenu od bjelanjaka i lagano promiješajte. Zatim lopaticom umiješajte brašno. Stavite smjesu u nauljenu posudu za pečenje. Pecite sat vremena na 160°C. Prvih 15 minuta ostavite vrata pećnice lagano odškrinuta.
- ▶ Ostavite kolač da se ohladi u posudi za pečenje (24 cm), zatim ga izvadite i stavite na rešetku. Prerežite kolač vodoravno napola, premažite jednu

polovicu džemom od marelice i ponovo sastavite dvije polovice. Ostatak džema zagrijte dok se ne pretvori u sirup i prelijte ga preko kolača.

Pripremite glazuru. Zagrijte vodu, dodajte šećer i čokoladu i kuhajte na laganoj vatri. Nепrestano miješajte dok smjesa ne postane glatka.

Premažite kolač glazurom i ostavite ga da se ohladi. Poslužite kolač s tučenim vrhnjem.

## Juha od brokule (za 4 osobe)

Sastojci:

- 50 g Gouda sira
- 300 g kuhane brokule (sa stabljikom)
- tekućina od kuhane brokule
- 2 kuhana krumpira narezana na komade
- 2 kocke za juhu
- 2 žličice tučenog vrhnja
- curry
- sol
- papar
- muškati oraščić

- ▶ Naribajte sir. Načinite pire od brokule s kuhanim krumpirom i malo vode u kojoj se kuhala brokula. Pire od brokule, preostalu tekućinu i kocke za juhu stavite u mjericu i napunite do oznake 750 ml. Prenesite juhu u lonac i miješajući pustite da proključa. Umiješajte sir i začinite curryem, solju, paprom, muškatnim oraščićem i dodajte tučeno vrhnje.

**Pizza**

Sastojci za tijesto:

- 400g brašna
- 1/2 žličice soli
- 20 g svježega kvasca ili 1,5 vrećice sušenoga kvasca
- 2 žličice jestivog ulja
- približno 240 ml vode (35°C)

Preljev:

- 300ml oguljenih rajčica (u konzervi)
- 1 žličica miješanih talijanskih začina (sušenih ili svježih)
- 1 luk
- 2 režnja češnjaka
- sol i papar
- šećer

Sastojci za umak:

- masline, salama, artičoke, gljive, inčuni, Mozarella sir, paprika, ribani tvrdi sir i maslinovo ulje po ukusu.

- ▶ *Stavite kuku za mijesenje u posudu. Stavite sve sastojke u posudu i odaberite najveću brzinu (položaj 2). Mijesite tijesto oko 90 sekundi dok se ne oblikuje u loptu. Stavite tijesto u odvojenu posudu, prekrijte je vlažnom krpom i ostavite tijesto dizati oko 30 minuta.*
- ▶ *Metalnim nožem nasjeckajte luk i češnjak u posudi za obradu namirnica i pržite u tavi dok ne postanu prozirni. Dodajte oguljene rajčice i začine i pirjajte oko 10 minuta. Začinite solju, paprom i šećerom. Ostavite umak da se ohladi.*

- ▶ *Zagrijte pećnicu na 250°C.*
- ▶ *Izvaljajte tijesto na površini posutoj brašnom i oblikujte dva okrugla tijesta. Stavite tijesto u nauljenu posudu za pečenje. Premažite umakom i ostavite rubove slobodnima. Stavite željene sastojke, pospite ribanim sirom i začinite s malo maslinovog ulja.*
- ▶ *Pecite 12-15 minuta.*

**Pirjano povrće s krumpirom**

Sastojci:

- 1 jaje
- 50 cc mlijeka
- 1 žličica brašna
- 1 žličica korijandera
- sol i papar
- 2 velika krumpira (oko 300 g)
- 100 g mrkve
- 150 g celera
- 50 g sjemenki suncokreta ili 2 žličice kukuruza
- ulje

- ▶ *Metalnim nožem izmiješajte jaje, mlijeko, brašno, korijander, sol i papar.*
- ▶ *Umetkom za grubo sjeckanje nasjeckajte oguljene rajčice, očišćenu mrkvu i celer i dodajte smjesi od jaja. Umiješajte povrće, smjesu od jaja i sjemenke suncokreta ili kukuruz zajedno u posudi. Od smjese oblikujte kolačiće.*
- ▶ *Zagrijte ulje u tavi i pirjajte 8 kolačića od povrća na obje strane dok ne postanu zlatno smeđi. Ostavite ih cijediti na kuhinjskom papiru.*
- ▶ *Vrijeme pripreme: 3-4 minute.*



- ▶ Zagrijte pećnicu na 250°C.
- ▶ Izvaljajte tijesto na površini posutoj brašnom i oblikujte dva okrugla tijesta. Stavite tijesto u nauljenu posudu za pečenje. Premažite umakom i ostavite rubove slobodnima. Stavite željene sastojke, pospite ribanim sirom i začinite s malo maslinovog ulja.
- ▶ Pecite 12-15 minuta.

### **Pirjano povrće s krumpirom**

Sastojci:

- 1 jaje
  - 50 cc mlijeka
  - 1 žličica brašna
  - 1 žličica korijandera
  - sol i papar
  - 2 velika krumpira (oko 300 g)
  - 100 g mrkve
  - 150 g celera
  - 50 g sjemenki suncokreta ili 2 žličice kukuruza
  - ulje
- ▶ Metalnim nožem izmiješajte jaje, mlijeko, brašno, korijander, sol i papar.
  - ▶ Umetkom za grubo sjeckanje nasjeckajte oguljene rajčice, očišćenu mrkvu i celer i dodajte smjesi od jaja. Umiješajte povrće, smjesu od jaja i sjemenke suncokreta ili kukuruz zajedno u posudi. Od smjese oblikujte kolačiće.
  - ▶ Zagrijte ulje u tavi i pirjajte 8 kolačića od povrća na obje strane dok ne postanu zlatno smeći. Ostavite ih cijediti na kuhinjskom papiru.
  - ▶ Vrijeme pripreme: 3-4 minute.

## Deli in nastavki

- A) Motorna enota
- B) Regulator hitrosti  
P = impulzno  
0 = Izklop  
1 = Najmanjša hitrost  
2 = Največja hitrost
- C) Pokrov z navojem (mora biti nameščen, da lahko uporabljate funkcije v zvezi s skledo)
- D) Skleda za pripravo hrane
- E) Nosilec nastavkov
- F) Vrč mešalnika
- G) Pokrov vrča mešalnika
- H) Jeziček pokrova (Aktivira in deaktivira varnostno stikalo)
- I) Pokrov sklede za pripravo hrane
- J) Varnostni pokrov
- K) Oskrbovalni kanal
- L) Potiskalo
- M) Sito ožemalnika citrusov
- N) Stožec ožemalnika citrusov
- O) Gnetilni kavelj
- P) Kovinsko rezilo + zaščitni pokrov
- Q) Plošča za srednje debelo rezanje
- R) Plošča za srednje grobo ribanje
- S) Plošča za fino ribanje
- T) Nosilev vložkov
- U) Plošča za emulgiranje

## Predstavitev

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

### Če vaš aparat nenadoma preneha delovati:

- 1** Izvlecite omrežni kabel iz vtičnice.
- 2** Obrnite stikalo na položaj 0, da izklopite aparat.
- 3** Počakajte 60 minut, da se aparat ohladi.
- 4** Vstavite omrežni kabel v vtičnico.
- 5** Ponovno vklopite aparat.

Če se samodejni termični sistem izklopa prepogostokrat aktivira, se posvetujte s Philipsovo prodajno ali servisno mrežo.

OPOZORILO: V izogib nevarnosti ne smete tega aparata nikoli priključiti na časovno stikalo.

## Pomembno

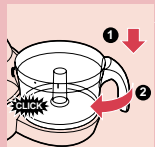
- ▶ Pred uporabo aparata si pozorno preberite navodilo in si oglejte pripadajoče ilustracije.
- ▶ To navodilo shranite tudi za kasneje.
- ▶ Preden aparat priključite na električno omrežje preverite, ali napetost označena na aparatu, ustreza napetosti v lokalnem električnem omrežju.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte nobenega drugega dela ali nastavka, razen originalnih Philipsovih oz. tistih, ki bi jih Philips izrecno priporočil. Vaša garancija bo v primeru uporabe takšnih delov neveljavna.
- ▶ Če so poškodovani omrežni kabel, vtikač ali kakšna druga komponenta, aparata ne smete uporabljati.
- ▶ V primeru poškodbe omrežnega kabla, ga sme zamenjati le Philipsov pooblaščen servisni center, saj bi lahko bilo popravilo s strani nepooblaščenih oseb za uporabnika skrajno nevarno.
- ▶ Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano.
- ▶ Ne prekoračite v tabeli navedenih količin in obdelovalnega časa.
- ▶ Ne prekoračite maksimalno dovoljene vsebine, označene na skledi, torej je ne napolnite preko zgornje črte lestvice.
- ▶ Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.
- ▶ Nikoli ne vtikajte prstov ali predmetov (npr. lopatice) v oskrbovalni kanal, medtem ko aparat deluje. Za to je namenjeno potiskalo.
- ▶ Preden sežete s prsti ali s kakšnim predmetom (npr. z lopatico) v vrč mešalnika, vedno prej izključite aparat iz električnega omrežja
- ▶ Aparat hranite izven dosega otrok.
- ▶ Aparata nikoli ne pustite delovati brez nadzora.
- ▶ Namestite pokrov na skledo v pravilnem položaju. Vgrajeni varnostni zaklop bo sedaj deblokiran in aparat boste lahko vklopili. Tako motorna enota kot pokrov z navojem imata oznake. Aparat bo deloval le v primeru, da je pika na motorni enoti nameščena nasproti pike na pokrovu z navojem.
- ▶ Pred snemanjem nastavkov aparat izklopite.
- ▶ Aparat vedno izklopite s preklopom stikala na hitrost 0.
- ▶ Preden odstranite pokrov iz aparata počakajte, da se vsi gibljivi deli ustavijo.
- ▶ Pokrov z navojem se lahko odstrani le, če pokrov sklede ni nameščen na skledi, ali če se odstrani skupaj s skledo.
- ▶ Motorne enote nikoli ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino in je tudi ne spirajte pod pipo. Za čiščenje uporabite le vlažno krpo.
- ▶ Pred uporabo rezila snemite z njega zaščitno prevleko.
- ▶ Vroče sestavine se naj pred obdelavo najprej ohladijo (maksimalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Če obdelujete tekočino, ki se peni, je ne nalijte več kot 1 liter v vrč mešalnika, da preprečite polivanje.
- ▶ Za čase uporabe vas prosimo, da si ogledate tabelo v nadaljevanju teh navodil.

- Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.

Upošteвайте dejstvo, da v primeru, ko je na aparat pritrjen mešalnik, ne morete obdelovati hrane v skledi.

## Uporaba aparata

### Skleda za obdelavo hrane



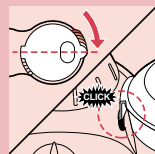
- 1** Namestite skledo z ročajem na kuhinjski strojček z zasukom ročaja v smeri puščice, da se zaskoči s klikom.



- 2** Namestite pokrov na skledo. Zasučite pokrov v smeri puščice, da se zaskoči s klikom (za to boste morali uporabiti nekaj moči).

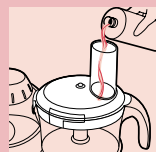
### Vgrajena varnostna ključavnica

Motorna enota, skleda in pokrov so označeni z označbami. Aparat bo deloval le v primeru, da se pika na motorni enoti nahaja neposredno nasproti pike na pokrovu.

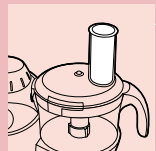


- 1** Pazite, da bosta črta na pokrovu in črta na skledi neposredno druga nasproti drugi. Izboklina pokrova bo tedaj pokrivala odprtino na ročaju.

### Oskrbovalni kanal in potiskalo

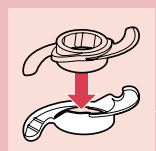


- 1** Skozi oskrbovalni kanal dodajajte tekoče in/ali trdne sestavine. S potiskalom potiskajte sestavine navzdol skozi kanal.



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

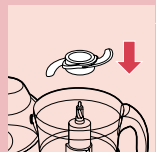
### Kovinsko rezilo



- Rezilo se lahko uporablja za sekljanje, mešanje, mletje in pasiranje.

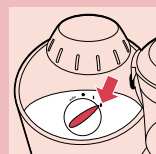
- 1** Z rezila odstranite zaščitno pokrivalo.

Robovi rezila so zelo ostri. Ne dotikajte se jih!



- 2** Vstavite nosilec nastavkov v skledo in rezilo na nosilec nastavkov.

- 3** Vstavite živila v skledo. Večje kose hrane prej razrežite na koščke, velike približno 3 x3x 3 cm. Namestite pokrov na skledo.



- 4** Vstavite potiskalo v oskrbovalni kanal.
- 5** Nastavite maksimalno hitrost (položaj 2) na regulatorju hitrosti.

- Proces se bo nadaljeval do preklopa na 0 (izklop).

▶ Preklopite na I, da zmanjšate hitrost.

### Nasveti

- ▶ Če sekljate čebulo, uporabite nekajkrat impulzno funkcijo, da preprečite preveč fino sesekljanje čebule.
- ▶ Ko sekljate (trdi) sir, naj aparat ne deluje preveč dolgo. Sir bo postal prevroč, začel se bo topiti in postal bo kepast.
- ▶ Ne sekljajte pretrdih sestavin, kot so kavna zrna, kurkuma, muškatov orešek in ledene kocke, ker se lahko rezilo skrha.

Če se hrana zalepi za stene sklede:

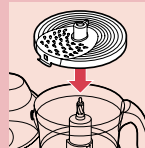
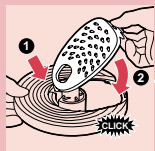
- 1 Izklopite aparat.
- 2 Odstranite pokrov s sklede.
- 3 Z lopatico odstranite sestavine.

### Vložne plošče

S ploščami nikoli ne obdelujete trdih sestavin, kot so ledene kocke.

- 1 Vstavite izbrano vložno ploščo v nosilec, preden ga namestite na nosilec nastavkov.

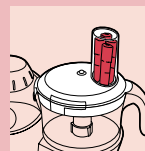
Rezalni robovi so zelo ostri. Ne dotikajte se jih!



- 2 Namestite nosilec vložka na nosilno os v skledi.

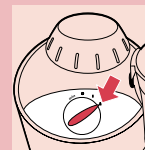
- 3 Na skledo namestite pokrov.

- 4 Vstavite živila v oskrbovalni kanal. Večje kose prej razrežite, da se bodo prilegali kanalu.



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

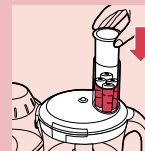
Kadar morate narezati večjo količino živil, jih razdelite na manjše količine in jih obdelujte postopoma, hkrati pa redno spraznjujte skledo med posameznimi količinami.



- 6 Za ribanje in rezanje izberite maksimalno hitrost (položaj 2) na regulatorju hitrosti.

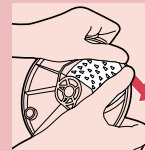
Proces se bo nadaljeval do preklopa na 0 (izklop).

- ▶ Preklopite na I, da zmanjšate hitrost.



- 7 S potiskalom narahlo pritisnite na sestavine v oskrbovalnem kanalu.

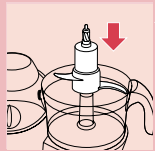
- ▶ Če ribate mehko zelenjavo ali sadje, lahko zmanjšate hitrost na položaj I, da preprečite spasanje hrane.



- 8 Obdelovalno ploščo iz nosilca odstranite tako, da vzamete nosilec vložka v roke, z zadnjim delom usmerjenim proti sebi. S palcem potisnete robove vložka, tako da pade iz nosilca.

## Kavelj za gnetenje

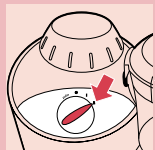
Kavelj za gnetenje se lahko uporablja za gnetenje testa za kruh in za miksanje podlog in zmesi za torte.



**1** Namestite skledo na motorno enoto in namestite nastavek za gnetenje na pogonsko os.

**2** Vstavite sestavine v skledo in pritrдите pokrov na skledo. Vstavite potiskalo v oskrbovalni kanal, da preprečite sestavinam brizganje iz kanala med postopkom gnetenja.

**3** Izberite maksimalno hitrost (položaj 2) na regulatorju hitrosti.



## Mešalnik

Mešalnik je namenjen za:

- Mešanje tekočin, npr. mlečnih proizvodov, omak, sadnih sokov, mešanih in osvežilnih napitkov.
- Mešanje mehkih sestavin, npr. zmesi za palačinke ali majoneze.
- Pasiranje kuhanih sestavin, npr. za otroško hrano.

**!** Aparat se lahko uporablja z ali brez pritrjenega mešalnika na motorno enoto. Če uporabljate aparat brez mešalnika, ne bo deloval, če pokrov z navojem ni bil pravilno privit na motorno enoto.



**1** Da pritrдите vrč mešalnika, odvijte pokrov z navojem, ki se nahaja nad regulatorjem hitrosti.

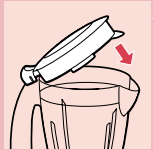


**2** Namestite vrč mešalnika na vrh motorne enote, tako da ga zasučete v smeri puščice, dokler ni trdno pritrjen. Ročaj mora gledati proti levi!

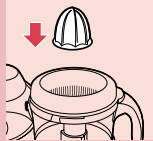
Ne pritiskajte premočno na ročaj vrča mešalnika.

**3** Vstavite vse sestavine v vrč.

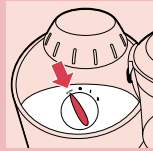
**4** Zaprite pokrov.



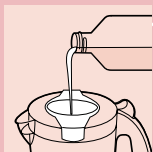
**5** Preden začnete s postopkom obdelave, vedno priklopite varnostno pokrivalo na pokrov mešalnika.



**6** Nastavite na maksimalno hitrost (položaj 2). Aparat bo deloval na tej hitrosti, dokler ne preklopite na 0 (izklop).



Za primerne čase priprave si oglejte tabelo.



## Nasveti

- ▶ Tekoče sestavine vlijte v vrč mešalnika skozi odprtino v pokrovu.
- ▶ Dlje, ko pustite aparat delovati, bolj na fino bodo sestavine zmlete.
- ▶ Trde sestavine prej narežite na manjše koščke in jih nato vstavite v vrč. Če želite pripraviti večjo količino hrane, jo raje obdelujete po majhnih količinah, namesto vse naenkrat.
- ▶ Trde sestavine, kot npr. sojina zrna za sojino mleko, se morajo pred obdelavo namakati v vodi.
- ▶ Ledene kocke zdrobite tako, da jih vstavite v vrč, zaprete pokrov in uporabite impulzno funkcijo.

Če se sestavine prilepijo na stene vrča:

- 1** Izklopite aparat in ga izključite iz električnega omrežja.
- 2** Odprite pokrov.

Nikoli ne odpirajte pokrova, ko aparat še deluje.

- 3** S pomočjo lopatice odstranite sestavine s sten vrča.

Lopatico držite na varni razdalji od rezil (na pribl. 2 cm).

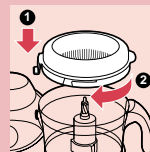
- ▶ Če z rezultati niste zadovoljni, zaženite aparat še nekajkrat na kratko z impulzno funkcijo. Poizkusite lahko tudi z dodatnim mešanjem

sestavin s kuhalnico (ne med delovanjem mešalnika), ali z izlitjem določene količine sestavin ven iz skleda, tako da obdelujete manjšo količino naenkrat.

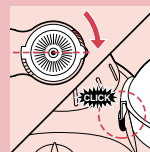
- ▶ V nekaterih primerih je sestavine lažje zmešati, če jim dodate malo tekočine, npr. limonin sok, ko mešate sadje.

## Ožemalnik citrusov

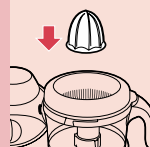
Ožemalnik citrusov se lahko uporablja za vse vrste citrusov.



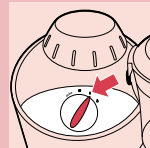
- 1** Postavite skledo na motorno enoto in na skledo namestite sito.



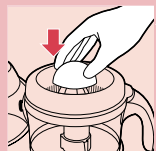
- 2** Zasučite sito v smeri puščice, dokler se jeziček varnostne ključavnice na zaskoči na svojem mestu v motorni enoti.



- 3** Postavite stožec na rešeto z rahlim pritiskom navzdol.



- 4** Nastavite na minimalno hitrost (položaj I). Postopek začne z delovanjem in preneha, ko preklopite na položaj 0 (izklop).

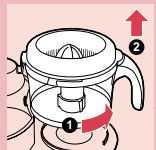


- 5** Pritisnite razpolovičen sadež čvrsto na vrteči se stožec.

### Nasveti

- ▶ Od časa do časa sprostite pritisk, da očistite kašo iz sita.

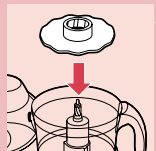
Ko to delate, izklopite aparat in odstranite skledo skupaj z sitom in stožcem.



- ▶ Po uporabi skledo odstranite skupaj z nastavkom za ožemanje citrusov, da preprečite polivanje soka iz aparata.

### Plošča za emulgiranje

Ploščo za emulgiranje lahko uporabite za pripravo majoneze, stepanje smetane in jajčnih beljakov.



- 1** Namestite ploščo za emulgiranje na nosilec nastavkov, ki stoji v skledi.
- 2** Vstavite sestavine v skledo in jo pokrijte s pokrovom.
- 3** Izberite minimalno hitrost (položaj 1), da dobite optimalne rezultate.

### Nasveti

- ▶ Ko želite stepati jajčne beljake, naj imajo ti sobno temperaturo.
- ▶ Vzemite jajca iz hladilnika najmanj uro in pol preden jih nameravate uporabiti.

- ▶ Vse sestavine za pripravo majoneze morajo biti na sobni temperaturi.

Olje lahko dolivate skozi majhno luknjico na dnu potiskala.

- ▶ Če želite stepati smetano, jo morate vzeti napredno iz hladilnika. Prosimo vas, pogledjte si čas priprave v tabeli. Smetane ne smete predolgo stepati.

Uporabite impulzno funkcijo za večjo kontrolo nad postopkom priprave.

## Čiščenje

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

- 1** Motorno enoto očistite z vlažno krpo. Ne potaplajte motorne enote v vodo in je tudi ne spirajte pod pipo.
- 2** Vse dele, ki so prišli v stik s hrano morate takoj po uporabi oprati z vročo vodo in s sredstvom za čiščenje posode.

- ▶ Skledo, njen pokrov, potiskalo in nastavke (razen vrča mešalnika) lahko prav tako operete v pomivalnem stroju.

Ti deli so bili preizkušeni za odpornost proti čiščenju v pomivalnem stroju po testu DIN EN 12875.

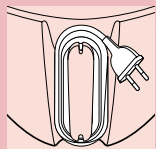
Vrč mešalnika ni odporen proti čiščenju v pomivalnem stroju!



Rezilo in rezalno enoto mešalnika ter vložne plošče očistite zelo pazljivo. Rezalni robovi so zelo ostri!

Pazite, da robovi rezila, rezalne enote mešalnika in vložnih plošč ne bodo prišli v stik s trdimi predmeti, ker se lahko skrhajo.

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



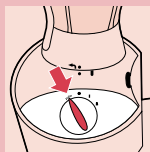
- ▶ **Ovijte (odvečno) dolžino omrežnega kabla okoli vretena na zadnji strani aparata.**

### Hitro čiščenje mešalnika



- 1** V vrč mešalnika nalijte mlačno vodo (največ pol litra) in malo detergenta za posodo.

- 2** Zaprite pokrov.

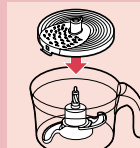


- 3** Aparat nekajkrat zaženite s preklopom stikala na impulzno funkcijo. Aparat preneha delovati, ko preklopite stikalo na položaj 0 (izklop).

- 4** Odstranite vrč z aparata in ga sperite s čisto vodo.

## Shranjevanje

### Mikro shranjevanje



- ▶ **Namestite vse nastavke (rezilo, nosilec plošč) na nosilno os in jih shranite v skledi. Vedno končajte z nosilcem.**

### Garancija in servis

Če potrebujete informacijo, ali če imate z aparatom težavo, vas prosimo, da obiščete Philipsovo spletno stran na [www.philips.com](http://www.philips.com) ali pa pokličite Philipsov storitveni center v vaši državi (telefonske številke najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi tak center ne obstaja, se obrnite na domačega Philipsovega trgovca ali pa se obrnite na servisno organizacijo za Philipsove male gospodinske aparate in aparate za osebno nego. Izdajatelj navodil za uporabo: Philips Slovenija, d.o.o. Tržaška 132, 1000 Ljubljana, tel: +386 1 477 88 23.

**Premagovanje težav**




Težava	Rešitev
Aparat se ne vklopi.	Obrnite skledo/ali pokrov v levo, dokler se ne zaskoči s klikom. Prepričajte se, da so oznake na skledi/pokrovu poravnane z oznakami na motorni enoti.
Aparat je nenadoma prenehal delovati.	Samodejna termična varovalka je aparat izklopila, ker se je pregrel. 1) Izklopite aparat (poz. 0). 2) Izvlecite vtikač iz omrežne vtičnice. 3) Pustite, da se aparat ohlaja 60 minut 4) Priključite aparat nazaj na omrežje 5) Ponovno vklopite aparat.
Nastavek za gnetenje ali mešanje se ne obrača.	Preverite, če ste dejansko posodo in njen pokrpk pravilno pritrdili, da sta se zaskočila s klikom.
Oba, vrč mešalnika in skleda sta pritrdjena, vendar deluje le mešalnik.	Če sta pravilno priključena tako mešalnik kot posoda za obdelovanje, bo deloval le mešalnik. Če želite uporabiti skledo za obdelovanje, morate odstraniti mešalnik in na to mesto pritrditi zaščitni pokrov (z navojem).



**Nastavki in njihova uporaba**

Nastavek	Uporaba	Časi uporabe
☞	Sekljanje, pasiranje, mešanje	10 - 60 sek.
☞	Gnetenje	60 - 180 sek.
☞ ☞ ☞ ☞	Rezanje, ribanje, gratiniranje	10 - 60 sek.
☞	Mešanje, pasiranje	10 - 60 sek.
☞	Ožemanje citrusov	odvisno od količine
☞	Stepanje, emulgiranje	10 - 60 sek.

**Količine in čas priprave**

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Nastavek / hitrost	Postopek	Uporabni namen
Jabolka, korenje, zelena - nastrganje	500 g	☞ / 2	Razrežite zelenjavo na koščke, ki gredo v oskrbovalni kanal. Napolnite kanal s koščki in jih razrežite, medtem ko jih s potiskalom narahlo pritisate navzdol.	Solate, presna zelenjava
Jabolka, korenje, zelena - rezanje	500 g	☞ / 2	Razrežite zelenjavo na koščke, ki gredo v oskrbovalni kanal. Napolnite kanal s koščki in jih razrežite, medtem ko jih s potiskalom narahlo pritisate navzdol.	Solate, presna zelenjava
Zmes (za palačinke) - tolčenje	750 ml mleka	☞ / 2	Najprej v mešalnik nalijte mleko in nato dodajte suhe sestavine. Miksajte sestavine pribl. 1 minuto. Če je potrebno, ponovite ta postopek dvakrat. Nato počakajte nekaj minut, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.	Plalačinke, vafli
Kruhove drobtine - sekljanje	100 g	☞ / 2	Uporabite suh, hrustljav kruh.	Jedi iz drobtin, gratinirane jedi
Maslena smetana (smetana au beurre) - stepanje	300 g	☞ / 2	Uporabite mehko maslo za lažji rezultat.	Deserti, preliv

Sestavine in rezultati	Maksimalna količina	Nastavek / hitrost	Postopek	Uporabni namen
Sir (Parmezan) - sekljanje	200 g	2 / 2	Uporabite kos Parmezana brez skorje in ga narežite na pribl. 3 x 3 cm velike koščke.	Dekoriranje, juhe, omake, gratinirane jedi
Sir (Gauda) - strganje	200 g	Vložna plošča / 	Razrežite sir na koščke, ki se prilagajo v kanal. Pazljivo pritisnite s potiskalom.	Omake, pizze, gratinirane jedi, fondue
Čokolada - sekljanje	200 g	2 / 2	Uporabite trdo, čisto čokolado. Nalomite jo na 2 cm velike koščke.	Okraševanje, omake, peciva, pudingi, zmrznjena smetana
Kuhan grah, fižol - pasiranje	250 g	2  / 2	Uporabite kuhan grah ali fižol. Po potrebi dodajte malo tekočine, da izboljšate gostoto zmesi.	Pire, juhe
Kuhinjska zelenjava in meso - pasiranje	500 g	2 / 2	Za grob pire dodajte le malo tekočine. Za gladek pire dodajajte tekočino, dokler zmes ni gladka.	Hrana za dojenčke in otroke
Kumare - rezanje	2 kumari	 / 1	Vstavite kumare v kanal in jih pazljivo potisnite navzdol.	Solate, dekoracije
Testo (za kruh) - gnetenje	500 g moke	2 / 2	Zmešajte toplo vodo s kvasom in sladkorjem. Dodajte moko, olje in sol ter gnetite testo pribl. 90 sekund. Pustite ga, da vzhaja 30 minut.	Kruh
Testo (za pizze) - gnetenje	750g moke	2 / 2	Sledite ostemu postopku kot za pripravo testa za kruh. Gnetite testo 1 minuto.	Pizza

Sestavine in rezultati	Maksimalna količina	Nastavek / hitrost	Postopek	Uporabni namen
Testo (krhko testo) - gnetenje	300 g moke	2 / 2	Uporabite hladno margarino in jo narežite na 2cm kocke. V skledo vstavite moko in ji dodajte margarino. Miksajte dokler testo ne postane drobljivo. Nato med miksanjem dodajte hladno vodo. Prenehajte takoj, ko se začne testo spreminjati v kroglo. Pred nadaljno obdelavo počakajte, da se testo ohladi.	Jabolčne pite, sladki biskviti, sadni kolači
Testo (kvašeno) - gnetenje	500 g moke	2 / 2	Najprej zmiksajte kvas, toplo vodo in nekaj sladkorja v ločeni posodi. Vstavite vse sestavine v skledo in gnetite testo, dokler ne postane gladko in se ne sprijemlje več s skledo (traja pribl. 1 minuto). Pustite ga vzhajati 30 minut.	Praznični kruh
Jajčni beljak - stepanje	4 jajčni beljaki	 / 1	Uporabite jajčni beljak, ki naj ima sobno temperaturo. Pozor: uporabite vsaj 2 jajčna beljaka.	Pudingi, sufleji, beljakova pena
Sadje (npr. jabolka, banane, kostanj) - mešanje	500 g	 / 2	Nasvet: dodajte malo limoninega soka, da preprečite razbarvanje sadja. Dodajte nekaj tekočine, da dobite gladek pire.	Omake, džemi, pudingi, otroška hrana
Sadje (npr. jabolka, banane) - sekljanje	500 g	2 / 2	Nasvet: dodajte malo limoninega soka, da preprečite razbarvanje sadja.	Omake, džemi, pudingi, otroška hrana

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Nastavek / hitrost	Postopek	Uporabni namen
Česen - sekljanje	300 g	2 / 2	Olupite česen. Nekajkrat pritisnite impulzni gumb, da česen ne bo prefino nasekjan. Uporabite vsaj 150g česna.	Okraševanje, omake
Kuhinjske začimbe (npr. peteršilj) - sekljanje	Vsaj 50 g	2 / 2	Začimbe pred sekljanjem operite in posušite.	Omake, juhe, okraševanje, zeliščno maslo
Sokovi (npr. narejeni iz papaje, lubenic, hrušk, guave) - mešanje	500 g (celotna količina)	0 / 2	Dodajte vodo ali drugo tekočino (po želji), da bo sok redok.	Sadni sokovi
Majoneza - emulgiranje	3 jajca	6 / 1	Vse sestavine naj imajo sobno temperaturo. Pozor: uporabite vsaj eno veliko jajce, dve mali jajčki ali dva jajčna rumenjaka. Vstavite jajce in malo vinskega kisa v skledo in počasi dodajajte olje.	Solate, okraševanje in omake za raženi
Meso (pusto meso) - mletje	500 g	2 / 2	Najprej odstranite vse kite in kosti. Narežite meso na 3 cm kocke. Pritisnite impulzni gumb, da dobite bolj grob rezultat.	Tatarski zrezki, hamburgerji, mesne kroglice
Meso, ribe, perutnina (žilnata) - mletje	400 g	2 / 2	Najprej odstranite vse kite in kosti. Narežite meso na 3cm kocke. Pritisnite impulzni gumb, da dobite bolj grob rezultat.	Tatarski zrezki, hamburgerji, mesne kroglice

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Nastavek / hitrost	Postopek	Uporabni namen
Mlečni napitki - mletje	500 ml mleka	0 / 2	Spasirajte sadje (npr. banane, jagode) s sladkorjem, mlekom in nekaj sladoleda in dobro premešajte.	Mlečni napitki
Zmes (pecivo) - mešanje	4 jajca	2 / 2	Sestavine naj imajo sobno temperaturo. Mešajte zmeščano maslo in sladkor toliko časa, da postane zmes gladka in kremasta. Nato dodajte mleko, jajca in moko.	Različna peciva
Lešniki - sekljanje	250 g	2 / 2	Uporabite impulzni gumb za bolj grobo sekljanje. Postopek zaustavite, če želite bolj grobo zmlete sestavine.	Solate, pudingi, orehov kruh, mandljeva zmes
Čebula - sekljanje	500 g	2 / 2	Olupite čebulo in jo narežite na 4 kose. Po dveh impulznih sunkih končajte obdelavo, da preverite rezultat.	Solata, kuhana hrana, dodatek jedem, okraševanje
Čebula - rezanje	300 g	0 / 1	Olupite čebulo in jo narežite na take koščke, ki se bodo prilagali v kanal. Pozor: najmanj 100g.	Solata, kuhana hrana, dodatek jedem, okraševanje
Perutnina - mletje	200 g	2 / 2	Najprej odstranite vse kite in kosti. Narežite meso na 3cm kocke. Pritisnite impulzni gumb, da dobite bolj grobo zmleto meso.	Mleto meso
Juhe - mletje	500 ml	0 / 2	Uporabite kuhano zelenjavo.	Juhe, omake

Sestavine in rezultati	Maksimalna količina	Nastavek / hitrost	Postopek	Uporabni namen
Stepena smetana - stepanje	500 ml	☉ / I	Uporabite smetano, ki ste jo ohladili v hladilniku. Pozor: uporabite najmanj 125ml smetane. Smetana je pripravljena po pribl. 20 sekundah.	Okraševanje, kreme, sladoleadne mešanice

## Recepti

### Namaz za bučni sendvič

Sestavine:

- 2 bučki
- 3 kuhana jajca
- 1 mala čebula
- 1 žlica rastlinskega olja
- peteršilj
- 2-3 žlice kisle smetane
- limonin sok, Tabasco omako, sol, poper, curry v prahu, paprika

- ▶ *Operite in posušite bučke in jih nastrgajte s ploščo za fino ribanje v skledi za pripravo hrane. Prenesite nastrgane bučke na krožnik, potrosite sol na njih in pustite približno 15 minut, da lahko sol izloči tekočino iz njih. Narezite čebulo na 4 kose in jih na fino sesekljajte skupaj s strokom česna. Potrgajte liste peteršilja s stebela in jih nasekljajte.*
- ▶ *Nato dajte nastrgane bučke na čisto servieto in stisnite ven tekočino. V ponev nalijte nekaj olja in narahlo opražite sesekljano čebulo in česen, dodajte nastrgane bučke. Vsa tekočina bi morala izpareti iz sestavin. Pustite opraženim sestavinam, da se nekaj časa ohlajajo. Oluščite jajca in jih za nekaj sekund nasekljajte v skledi za pripravo hrane. Dodajte ostale sestavine v skledo za pripravo hrane, jih začinite in jih zmiksajte z rezilom. Servirajte na opečenem belem kruhu.*

## Sadna torta

Sestavine:

- 150 g datljev
- 225 g suhih sliv
- 100 g orehov (50 g mandljev/50 g lešnikov)
- 50 g rozin
- 50 g svetlo rumenih rozin
- 200 g ržene moke
- 100 g pšenične moke
- 120 g rjavega sladkorja
- ščepec soli
- 1 vrečka pecilnega praška
- 300 g mlečnega masla

- ▶ Vstavite kovinsko rezilo v skledo. Vstavite vse sestavine v skledo, pritisnite gumb za postopek sekljanja in miksajte sestavine 30 sekund na maksimalni hitrosti. Pecite torto v 30 cm dolgi ponvi pribl. 40 minut na temperaturi 170°C.

## Porov Quiche

Sestavine za testo:

- 250g pšenične moke
- ščepec soli
- 1 žlica medu
- 20g svežega kvasa ali pol vrečke suhega kvasa
- 100g masla
- 6 žlic mlačne vode

Sestavine za nadev:

- 500g pora
- rastlinsko olje
- 4 jajca
- 500g kisle smetane

- sol, poper; 1-2 žlici moke, če je potrebno

- ▶ Vstavite vse sestavine v skledo in jih gnetite do trdnega testa. Testa pustite vzhajati 30 minut.
- ▶ Narežite por s ploščo za rezanje. V ponev dajte nekaj olja in za nekaj minut cvrite narezani por. Ostale sestavine vstavite v vrč mešalnika in zaženite mešalnik za toliko časa, da boste dobili kremasto vsebino. Dodajte 1-2 žlici moke, da zmes utrdite.
- ▶ Namastite ponev za peko v premeru 24cm in enakomerno pokrijte dno in strani s testom. Potrosite porovo zmes po testu in čez pa še ostale sestavine. Pecite v že zagreti pečici pribl. 40 minut na temperaturi 180°C. Lahko se servira toplo ali hladno.

## Madžarski golaž

Sestavine:

- 1 žlica olja
- 1 srednje velika čebula
- 1 žlička paprike
- 400 g govedine ali svinjine
- 1 zelena paprika
- 1 paradižnik
- sol
- 200 g korenja
- 300 g krompirja
- kumina cela

- ▶ Operite meso in ga narežite na 2cm velike kocke. Olupite čebulo in jo sesekljajte v skledi za pripravo hrane s pomočjo kovinskega rezila. Odstranite semena iz zelene paprike in jo narežite na obroče

s pomočjo plošče za rezanje. Olupite paradižnik, odstranite semena in ga narežite na tanke, dolge kose. Pražite sesekljano čebulo v olju, dokler ni mehka. Odstranite jo z vročine in potrosite papriko preko čebule, dodajte meso in pražite na veliki vročini nekaj minut, medtem pa neprekinjeno mešajte s kuhalnico. Dodajte zeleno papriko, paradižnik in sol po okusu, pokrijte ponev in jo pustite, da se duši v lastnem soku na zmerni vročini, dokler ni skoraj kuhana.

- ▶ Medtem olupite in narežite korenje s pomočjo rezalne plošče in olupite in narežite krompir na kocke. Dodajte mesu in nalijte dovolj hladne vode za količino juhe, ki jo želite (pribl. 1,2 litra). Začinite s kumino in pustite, da jed počasi vre, dokler vse sestavine niso mehke kot maslo, po potrebi pa še posolite.
- ▶ Servirajte vroče. Dodate lahko okrasne obročke zelene paprike in servirate ostro rdečo papriko na posebnem krožniku.

### Jagodna pita

Sestavine:

- 100 g margarine
- 100 g sladkorja
- 3 jajčni rumenjaki
- 240 g moke
- 100 g kokosa

Nadev:

- 80 g sladkorja
- 2 žlički limoninega soka
- 400 g smetanovega sira
- 500 g jagod

Glazura:

- 500 g jagod
- 250 ml vode
- 120 g sladkorja
- 60 g koruznega škroba

Dekoracija:

- 250 g smetane

- ▶ Segrejte pečico na 180°C. Zmiksajte margarino in sladkor v skledi s kovinskim rezilom.
- ▶ Premešajte zraven jajčni rumenjaki, nato v to vtirite moko in oluščeni kokos. Dajte testo na ploščo za peko, nagubajte rob in preluknjajte z vilico. Pecite 15 - 20 minut, da postane rahlo rjavo. Pustite, da se skorja ohladi na rešetki. S kovinskim rezilom zmiksajte v skledi sladkor, limonin sok in smetanov sir, dokler zmes ne postane penasta. Potrosite po ohlajeni skorji pite. Del jagod dajte na skorjo (s pečji navzdol). Postavite v hladilnik.
- ▶ Pripravite glazuro. Zmešajte preostale jagode z vodo in sladkorjem v vrču mešalnika. Rastopite pšenični škrob v 125 ml jagodne zmesi. Jagodna zmes naj zavre. Med vretjem vmešajte rastopljeni pšenični škrob. Z žličko prelijte vročo glazuro preko jagod in hladite dve uri. Po vrhu oblikujte stepeno smetano v obliki vrščikov.

### Sveži sadno-mlečni napitek

Sestavine:

- 100g banan ali jagod
- 200ml svežega mleka
- 50g vanilijevega sladoleada
- kristalni sladkor po okusu

- ▶ *Olupite banane ali operite jagode. Sadje narežite na majhne koščke. Vstavite vse sestavine v vrč mešalnika. Mešajte do gladkosti.*
- ▶ *Za osvežujoči napitek po vašem okusu si izberite sadje, ki vam najbolj ugaja.*

### Lešnikovi krušni kolački

Sestavine testa:

- 500 g gladke moke
- 75 g sladkorja
- 1 žlička soli
- 1 jajce
- 250 ml mleka ( na 35°C)
- 100 g masla, zmehčanega
- 30 g svežega kvasa (za suhi kvas si preberite navodila na vrečki)

Nadev:

- 250 g zmletih lešnikov
  - 100 g sladkorja
  - 2 vrečki vanilijevega sladkorja
  - 125 ml smetane
- ▶ *Zagrejte pečico na 200°C. Miksajte mleko, kvas in sladkor v skledi za 15 sekund s pomočjo nastavka za gnetenje. Dodajte moko, sol, maslo in jajce. Gnetite zmes za testo dve minuti. Postavite testo v posebno skledo in ga pokrijte z vlažno krpo in ga pustite vzhajati na toplem 20 minut.*
  - ▶ *Zmlejte lešnike s kovinskim rezilom. Zmiksajte sestavine za nadev. Zvaljajte testo v pravokotno obliko. Potrosite ga z lešnikovo zmesjo, nato ga zvaljajte v obroč. Postavite obroč v namasleno*

*ponev. Pustite, da obroč vzhaja 20 minut. Pomažite nekaj stepenega beljaka po vrhu in postavite ponev na rešetko v sredini pečice. Pecite 25 - 30 minut na temperaturi 200°C.*

### Čokoladna torta

Sestavine:

- 140 g masla, zmehčanega
- 110 g sladkorja v prahu
- 140 g čokolade
- 6 beljakov
- 6 jajčnih rumenjakov
- 110 g kristalnega sladkorja
- 140 g pšenične moke

Nadev:

- 200 g mareličnega džema

Glazura:

- 125 ml vode
- 300 g sladkorja
- 250 g naribane čokolade
- stepena smetana, če želite

- ▶ *Segrejte pečico na 160°C. Zmešajte maslo s sladkorjem v prahu s pomočjo kovinskega rezila. Stopite čokolado in jo premešajte. Dodajte jajčne rumenjake, enega za drugim in mešajte, dokler zmes ne postane kremasta. S kovinskim rezilom stepite jajčne beljake s kristalnim sladkorjem, dokler ne postanejo gosti in penasti. Zmesi dodajte peno iz jajčnih beljakov in jo nežno vmešajte. Nato pomokajte vse skupaj s pomočjo kuhalnice. Postavite tortno zmes v namaščeno*



ponev. Pecite eno uro na 160°C. Prvih 15 minut pustite vrata pečice narahlo priškrnjena.

- ▶ Pustite, da se torta nekaj časa hladi v ponvi (24 cm), nato jo obrnite na rešetko, da se še naprej ohlaja. Prerežite torto vodoravno po polovici, namažite eno polovico z mareličnim džemom in dajte obe polovici zopet skupaj. Preostalo količino džema segrejte, da postane gosto tekoč in ga prelijte po vrhu torte. Pripravite sladkorni obliv. Zavrite vodo, dodajte sladkor in čokolado in kuhajte na nizki temperaturi. Mešajte raztopino neprekinjeno s kuhalnico, dokler ne postane gladka in mogoča za prelivanje. Prelijte sladkorni obliv po torti in pustite, da se ohladi. Torto servirajte z nekaj stepene smetane.

### **Brokolijeva juha (za 4 osebe)**

Sestavine:

- 50g zrelega Gauda sira
  - 300g kuhanega brokolija (stebila in cvetke)
  - kuhana tekočina iz brokolija
  - 2 kuhana krompirja v kosih
  - 2 kocki kostne juhe
  - 2 žlici stepene smetane
  - curry
  - sol
  - poper
  - muškato orešek
- ▶ Naribajte sir. Spasirajte brokoli s kuhanim krompirjem in nekaj vode, v kateri ste brokoli skuhal. Na brokolijev pire prilijte preostalo tekočino ter kocke v merilno posodo vse do 750 ml. Zmes prestavite v ponev in med mešanjem pustite,

da zavre. Pomešajte zraven še sir in začinite s curryjem, soljo, poprom in muškatovim oreškom ter dodajte smetano.

### **Pizza**

Sestavine za testo:

- 400 g moke
- polovico čajne žličke soli
- 20g svežega kvasa ali 1,5 vrečke suhega kvasa
- 2 žlici olja za kuhanje
- pribl. 240ml vode (35°C)

Za vrhnji preliv:

- 300ml pasiranega paradižnika (konzerviranega)
- 1 žličko mešane italjanskih kuhinjskih zelišč (suhe ali sveže)
- 1 čebulo
- 2 stroka česna
- sol in poper
- sladkor

Sestavine, ki jih boste potrosili po omaki:

- olive, salame, artičoke, gobe, sardele, sir Mozzarella, feferoni, naribani zreli sir in olivno olje po okusu.

- ▶ Namestite kavelj za gnetenje v skledo. V njo vstavite vse sestavine in nastavite stikalo na maksimalno hitrost (položaj 2). Približno 90 sekund gnetite testo, dokler se ne formira gladka krogla. Postavite testo v ločeno posodo, jo pokrijte z vlažno krpo in pustite testo vzhajati približno 30 minut.

- ▶ S kovinskim rezilom sesekljajte čebulo in česen v skledi za pripravo hrane in ju opržite v ponvi. Dodajte olupljeni paradižnik in začimbe in naj omaka na počasi vre približno 10 minut. Po okusu začinite s soljo, poprom in sladkorjem. Pustite, da se omaka ohladi.
- ▶ Pečico zagrejte na 250°C.
- ▶ Testo povaljajte na pomokani delovni površini in oblikujte dve okrogli podlagi. Testo dajte na namaščen pladenj za peko. Polijte vrhni preliv na pizzo, robove pa pustite prazne. Razpršite zelene sestavine in naribani sir po pizzi in čez vse nakapljajte nekaj olivnega olja.
- ▶ Pizzo pecite od 12 do 15 minut.

### Ocvrta zelenjava in krompir

Sestavine:

- 1 jajce
  - 50 cc mleka
  - 1 žlica moke
  - 1 žlička koriandra
  - sol in poper
  - 2 velika krompirja (okoli 300 g)
  - 100 g zimskega korenja
  - 150 g zelene
  - 50 g sončničnih semen ali 2 žlici koruze iz koruznega storža
  - olje za cvrtje
- ▶ S pomočjo kovinskega rezila zmešajte jajce, mleko, moko, koriander, sol in poper.
  - ▶ Nastrgajte olupljen krompir, korenje in očiščeno zeleno s ploščo za grobo ribanje in in dodajte

jajčni zmesi. Premešajte skupaj v skedi zelenjavo, jajčno zmes in sončnična semena ali koruzo iz storža.

- ▶ Segrejte olje v ponvi za cvrtje in cvrte 8 ploskih modelčkov po vsaki strani, dokler ne postanejo zlato rjavi. Pustite, da se odcedijo na serviet.
- ▶ Čas kuhanja: 3-4 minute.

### Kruh (beli)

Sestavine:

- 500 g moke za kruh
  - 15 g mehkega masla ali margarine
  - 25 g svežega kvasa ali 20 g suhega kvasa
  - 260 ml vode
  - 10 g soli
  - 10 g sladkorja
- ▶ V skledo namestite kavelj za gnetenje. Vanjo vstavite moko, sol in margarino ali maslo. Dodajte sveži ali suhi kvas in vodo. Postavite pokrov na skledo in ga zavrtite v smeri puščice, dokler ne zaslišite klika. Nastavite stikalo na maksimalno hitrost (položaj 2) in mešajte testo (za maksimalni čas gnetenja poglejte v poglavje Količine in čas priprave).
  - ▶ Odstranite testo iz sklede, ga vstavite v veliko posodo, pokrijte z vlažno brisačo in ga pustite, da vzhaja 20 minut. Po vzhajanju ponovno sploščite testo in ga oblikujte v kroglo.
  - ▶ Postavite testo nazaj v skledo, ga pokrijte z vlažno krpo in ga pustite, da vzhaja še nadaljnih 20 minut. Ponovno ga sploščite in ga zvaljajte skupaj.

- ▶ Postavite testo v namaščeno ponev in ga pustite vzhajati nadaljnih 45 minut. Kruh pecite na spodnjem delu segrete pečice.
- ▶ Pecite kruh pribl. 35 minut na pribl. 225°C v spodnjem delu segrete pečice.



