

ROBUST
COLLECTION

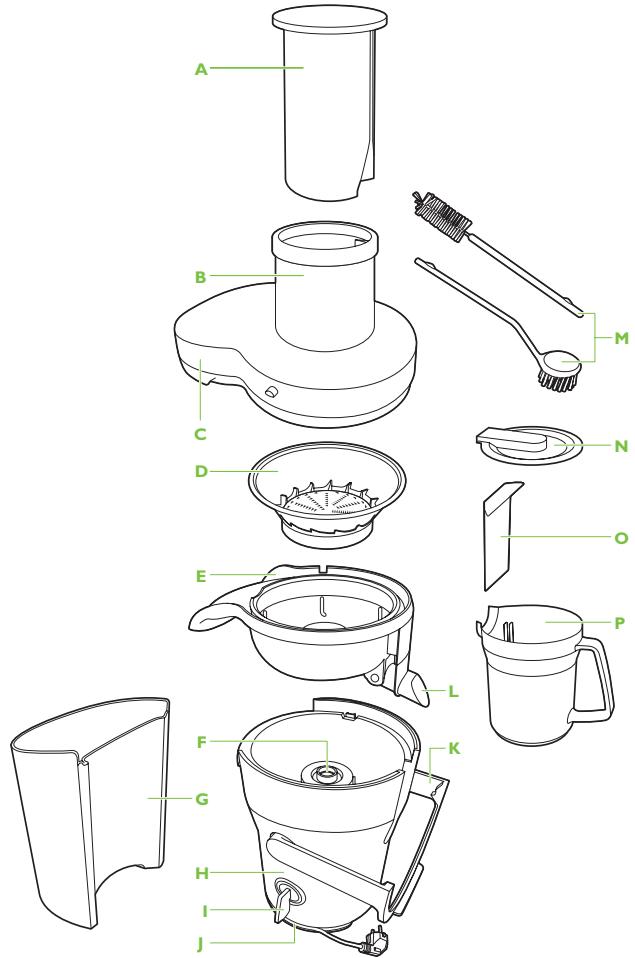
LV Lietošanas pamācība
LT Naudojimo instrukcija
EE Kasutusjuhend



PHILIPS Robust Collection

Sulu spiede / Sulčiaspaudė / Mahlapress

PHILIPS



LATVIEŠU 4

LIETUVIŲ 9

EESTI 14

HRI 88 I/00

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam «Philips»! Lai pilnīgi izmantotu «Philips» piedāvāto atbalstu, reģistrējiet savu ierīci www.philips.lv. Šī sulu spiede ir izveidota, lai ilgi kalpotu un droši apstrādātu visdažādākos produktus ēdienu pagatavošanai pēc neskaitāmām receptēm. Tās unikālais mikrosietīja filtrs ar augstām ekstrakcijas ribām izspiež pēdējo pilienu no jūsu augļiem un dārzeņiem.

Vispārējs apraksts (I. attēls)

- A** Stampiņa
- B** Padeves caurule
- C** Vāks
- D** Filtrs
- E** Sulas uztvērējs
- F** Piedziņas vārpsta
- G** Biezumu tvertnē
- H** Motora bloks
- I** Vadības slēdzis
- J** Elektrovada glabātava
- K** Noslēgvira
- L** Noņemama tekne ar pilienapturi
- M** Tīršanas suka
- N** Sulas krūzes vāks
- O** Putu atdalītājs
- P** Sulas krūze

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to turpmākām uzziņām.

Bīstami!

- Nekad neiegremdējiet motora bloku ūdenī vai kādā citā šķidrumā, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī.

Brīdinājumi

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārliecinieties, vai uz ierīces pamatnes norādītais spriegums atbilst vietējā elektrotīkla strāvas spriegumam.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāts tās kontaktspraudnis, elektrovads vai citas detaļas.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām, bojāta elektrovada nomaiņu uzticiet «Philips», «Philips» pilnvarotai remontdarbnīcai vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai vienīgi mājturībā. Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionāliem vai daļēji profesionāliem mērķiem, vai tā netiek izmantota saskaņā ar norādījumiem lietošanas pamācībā, garantija vairs nav spēkā un «Philips» neuzņemas nekādu atbildību par nodarīto kaitējumu.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (ieskaitot bērnus), kam ir ierobežotas fiziskās, sensorās vai garīgās spējas, kā arī trūkst pieredzes un zināšanu, izņemot gadījumus, kad viņu uzraudzību vai apmācību ierīces lietošanā veic persona, kas ir atbildīga par viņu drošību.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- Nekad neatstājiet darbojošos ierīci bez uzraudzības.
- Ja pamanāt, ka filtrs ir ieplīsis vai citādi bojāts, vairs nelietojiet ierīci un sazinieties ar tuvāko «Philips» remontdarbnīcu.
- Ierīci darbojoties, nekad nesniedzieties padeves caurulē ar pirkstiem vai priekšmetiem. Šim nolūkam izmantojiet vienīgi stampiņu.
- Nepieskarieties mazajiem asmeņiem filtra pamatnē. Tie ir ļoti asi.

Piesardzības pasākumi

- Pievienojet ierīci tikai sazemētai sienas kontaktligzdai.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai vienīgi mājturībā.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas vai piederumus un detaļas bez īpaša «Philips» ieteikuma. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, garantija vairs nav spēkā.
- Pirms ierīces ieslēgšanas pārliecinieties, ka visas detaļas ir pareizi saliktas.
- Lietojiet ierīci tikai tad, kad noslēgvira ir noslēgtā stāvoklī.

- Atlaidiet noslēgviru tikai pēc ierīces izslēgšanas un filtra rotācijas apstāšanās.
- Nenonēmiet biezumu tvertni ierīces darbības laikā.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī «Philips» ierīce atbilst visiem ar elektromagnētiskajiem laukiem saistītajiem standartiem. Ja tā tiek lietota atbilstoši un saskaņā ar norādījumiem šajā lietošanas pamācībā, ierīce ir droši izmantojama, pamatojoties uz pašlaik pieejamajiem zinātniskajiem pierādījumiem.

Sagatavošanās lietošanai

1. Nomazgājiet visas noņemamās detaļas (sk. nodāļu «Tīrīšana»).

2. Atritiniet glabātavā novietoto elektrovadu (sk. 2. attēlu).

3. Uzlieciet sulas uztvērēju uz motora bloka (1). Lai novietotu biezumu tvertni, nolieciet to nedaudz uz priekšu (2). Vispirms nostipriniet biezumu tvertnes augšdaļu un tad iespiediet vietā apakšdaļu (sk. 3. attēlu).

Lai iztukšotu biezumu tvertni sulas spiešanas laikā, izslēdziet ierīci un uzmanīgi noņemiet biezumu tvertni.

Piezīme. Pirms turpināt sulas spiešanu, novietojiet tukšo biezumu tvertni atpakaļ.

4. Ielieciet sulas uztvērējā filtru (1). Turiet vāku uz filtra un nolaidiet vietā (2) (sk. 4. attēlu).

Pārliecinieties, ka filtrs ir droši nostiprināts uz piedziņas vārpstas (atskan klikšķis).

Vienmēr pārbaudiet filtru pirms lietošanas. Nelietojiet ierīci, ja pamanāt plūsumus vai bojājumus. Sazinieties ar tuvāko «Philips» remontdarbnīcu vai nogādājiet ierīci pie preču izplatītāja.

5. Paceliet noslēgviru noslēgtā stāvoklī (atskan klikšķis). Nolīdziniet stampiņas rieuvi ar nelielo izvirzījumu padeves caurules iekšpusē un iebīdiet stampiņu padeves caurulē (sk. 5. attēlu).

Pārliecinieties, ka noslēgvira ir noslēgtā stāvoklī.

6. Lai izvairītos no sulas izšķakstīšanās, uzlieciet sulas krūzei vāku. Nolieciet sulas krūzi zem teknes (sk. 6. attēlu).

7. Pirms sulas spiešanas nolaidiet tekni uz leju.

Piezīme. Ja tekne ir pacelta uz augšu, tā darbojas kā pilienapture, kad ierīce ir izslēgta. Ja jūs atstāsiet tekni paceltu sulas spiešanas laikā, ūpa to izšķakstīsies sula.

Ierīces lietošana

Ierīce darbojas vienīgi tad, ja visas detaļas ir pareizi saliktas un vāks ir cieši nostiprināts vietā ar noslēgviru.

1. Nomazgājiet auglus un/vai dārzenus un, ja nepieciešams, sagrieziet tos gabalos, kas ietilpst padeves caurulē (sk. 7. attēlu).

2. Iebīdiet sulas krūzē putu atdalītāju (1) un uzlieciet sulas krūzei vāku (2). Tādā veidā putas paliek krūzē, izlejot sulu (sk. 8. attēlu).

Piezīme. Ja vēlaties, lai jūsu dzērienu klāj putu kārtīja, nelietojiet putu atdalītāju.

Piezīme. Ja vēlaties uzglabāt sulu ledusskapī, pārliecinieties, ka sulas krūzei ir uzlikts vāks.

3. Pārliecinieties, ka sulas krūze atrodas zem teknes un tekne ir nolaista uz leju.

4. Lai iešlēgtu ierīci, pagrieziet vadības slēdzi pret 1 (mazs ātrums) vai 2 (liels ātrums) (sk. 9. attēlu).

- Pirmais ātrums ir īpaši piemērots mīkstiem augļiem un dārzeniem, piemēram, arbūziem, vīnogām, tomātiem, gurķiem un avenēm.
- Otrais ātrums ir piemērots visiem pārējiem augļiem un dārzeniem.

5. Lieciet auglus vai dārzenus padeves caurulē un ar stampiņu viegli piespiediet tos uz leju rotējošā filtra virzienā (sk. 10. attēlu).

Nespiediet stampiņu pārāk stipri, jo tas var ieteikt mēt iegūtās sulas daudzumu.

Padoms. Jo lēnāk spiežat, jo vairāk sulas iegūstat.

Nekad nesniedzieties padeves caurulē ar pirkstiem vai kādu priekšmetu.

Kad visi produkti ir apstrādāti un sulas plūsma ir izsīkusi, izslēdziet ierīci un pagaidiet, līdz filtrs pārstāj griezties.

6. Lai novērstu sulas pilēšanu no teknes, paceliet tekni uz augšu.

Padomi

- Izmantojiet svaigus auglus un dārzenus, jo tie satur vairāk sulas. Apstrādei sulu spiedē ir īpaši piemēroti ananasī, bietes, seleriju kāti, āboli, gurķi, burkāni, spināti, melones, tomāti, granātāboli un vīnogas.
- Jums nav jāatbrīvojas no plānām miziņām. Nomizojet tikai tos augļus un dārzenus, kuru mizu jūs neēstu, piemēram, apelsīnus, ananasus, kivi, melones un nevārītas bietes.
- Gatavojot ābolu sulu, atcerieties, ka ābolu sulas biezums ir atkarīgs no izmantoto ābolo šķirnes. Jo sulīgāks ir ābols, jo sula ir šķidrāka. Izvēlieties tās šķirnes ābulus, kuru sula atbilst jūsu vēlmēm.
- Ābolu sula ļoti ātri klūst brūna. Lai palēninātu šo procesu, pievienojet tai dažus pilienus citrona sulas.
- Cieti saturoši augļi, piemēram, banāni, papajas, avokado, viģes un mango, nav piemēroti apstrādei sulu spiedē. Šo augļu apstrādei izmantojiet virtuves kombainu, blenderi vai bāra blenderi.
- Sulu spiedē var apstrādāt arī lapas un lapu kātus, piemēram, salātus.
- Dzeriet sulu uzreiz pēc tās izspiešanas. Ja sula kādu laiku ir saskarē ar gaisu, tā zaudē garšu un uzturvērtību.
- Lai iegūtu maksimālo sulas daudzumu, vienmēr lēni spiediet stampiņu uz leju.
- Sulu spiede nav piemēota ļoti cietu un/vai šķiedrainu, vai cieti saturošu augļu vai dārzenu, piemēram, cukurniedru, apstrādei.
- Sulu spiedē var apstrādāt arī citrusaugļus, tikai nonemiet to balto, mīksto miziņu, jo tai ir rūgta garša.

Tīrišana

Ierīces tīrišanai nekad neizmantojiet abrazīvus višķus vai tīrišanas līdzekļus, kā arī agresīvus šķidrumus, piemēram, spiritu, benzīnu vai acetonu.

Ierīci ir vieglāk notīrīt uzreiz pēc lietošanas.

- 1.** Izslēdziet ierīci. Izvelciet kontaktspraudni no sienas kontaktligzdas un pagaidiet, līdz filtrs pārstāj griezties.
- 2.** Nonemiet no motora bloka netīrās detaļas. Izjauciet sulu spiedi šādā secībā:
 - izņemiet stampiņu,
 - nolaidiet noslēgsviru atvērtā stāvoklī,
 - noņemiet vāku,
 - noņemiet biezumu tvertni.
- 3.** Nonemiet sulas uztvērēju kopā ar filtru (sk. II. attēlu).
- 4.** Tīriet noņemamo tekni ar mazo suku. Visas pārējās detaļas, izņemot motora bloku, ar tīrišanas suku mazgājiet siltā ūdenī, kam pievienots nedaudz šķidrā mazgāšanas līdzekļa, un noskalojiet tekošā ūdenī.

Piezīme. Visas noņemamās detaļas drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Salieciet noņemamās detaļas uz trauku mazgājamās mašīnas augšējā paliktni. Nodrošiniet, lai tās ir novietotas pietiekami tālu no sildelementa.

5. Motora bloku noslaukiet ar mitru drānu.

Nekad neiegremdējiet motora bloku ūdenī, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī.

Uzglabāšana

- 1.** Uzglabājiet elektrovadu tam paredzētajā nodalījumā, aptinot to ap motora bloka pamatni.

Vides aizsardzība

- ierīces darbmūža beigās neizmetiet to parastajos sadzīves atkritumos, bet nododiet pārstrādei oficiālā savākšanas vietā, tādējādi sniedzot savu ieguldījumu vides aizsardzībā (sk. 12. attēlu).

Garantija un apkalpošana

Speciālā garantija un apkalpošana

Jūs esat iegādājies kulinārijas rīku visam mūžam, un mēs vēlamies nodrošināt, lai jūs vienmēr būtu ar to apmierināts. Mēs iesakām jums reģistrēt savu pirkumu, lai mēs varētu sazināties ar jums un jūs varētu saņemt papildu pakalpojumus un ieguvumus no mums. Reģistrējieties trīs mēnešu laikā no pirkuma dienas, lai saņemtu ieguvumus, kas ietver:

- preces piecu gadu garantiju (15 gadu garantiju motoram),
- jaunas idejas ēdienu receptēm pa e-pastu,
- padomus un ieteikumus jūsu «Robust» ierīces lietošanai un kopšanai,
- visas jaunākās ziņas par «Robust Collection».

Lai reģistrētu savu jauno ierīci, jums jāapmeklē mājaslapa

www.philips.lv vai jāpiezvana uz vietējo «Philips» klientu apkalpošanas tālruni **66163264**. Ja jums ir jautājumi par jūsu kulinārijas rīku (lietošana, kopšana, piederumi utt.), varat konsultēties ar mūsu tiešsaistes atbalsta dienestu **www.philips.lv** vai zvanīt uz vietējo klientu apkalpošanas tālruni.

Mēs neesam žēlojuši pūles šīs augstas kvalitātes ierīces izstrādāšanā, pārbaudē un izgatavošanā, taču, ja tomēr jūsu ierīcei nepieciešama labošana, lūdzu, zvaniet uz vietējo «Philips» klientu apkalpošanas tālruni. Viņi palīdzēs jums, noorganizējot vajadzīgo remontu visīsākajā laikā un visērtākajā veidā – viņi var nosūtīt kurjeru uz jūsu mājām, lai panemtu ierīci un atvestu atpakaļ to pēc remonta. Tādā veidā jūs varat turpināt sevi iepricināt ar gardu mājās gatavotu ēdienu.

Klūmju novēršana

Šajā nodaļā apkopotas biežāk sastopamās problēmas, ar kādām jūs varētu saskarties ierīces lietošanas gaitā. Ja nevarat atrisināt problēmu, izmantojot šo informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Risinājums
ierīce nedarbojas.	ierīce ir aprīkota ar drošības sistēmu. Ja detaļas nav saliktas pareizi, ierīce nedarbojas. Izslēdziet ierīci un pārbaudiet, vai detaļas ir saliktas pareizi.
Pirmās dažas reizes lietojot ierīci, tā izdala nepatīkamu smaku.	Tas nav nekas neparasts. Ja arī pēc dažām lietošanas reizēm ierīce turpina izdalīt nepatīkamu smaku, pārbaudiet apstrādājamo produktu daudzumu un apstrādes ilgumu.
ierīce rada lielu troksni, izdala nepatīkamu smaku, pieskaroties ir pārāk karsta, izdala dūmus utt.	Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla. Vērsieties pēc palīdzības tuvākajā «Philips» remontdarbnīcā vai pie preču izplatītāja.
Filtrs negriežas.	Izslēdziet ierīci, iztīriet padeves cauruli un filtru un apstrādājet mazāku daudzumu produktu.
Produktu apstrādes laikā filtrs saskaras ar padeves cauruli vai stipri vibrē.	Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla. Pārbaudiet, vai filtrs ir pareizi ievietots sulas uztvērējā. Ribas filtra apakšdaļā ir pareizi jāuzliek uz piedziņas vārpstas. Pārbaudiet, vai filtrs nav bojāts. Plīsumi, caurumi, valīgs smalcināšanas disks vai jebkāda cita klūme var izraisīt darbības traucējumus.

Problēma	Risinājums
	Ja pamanāt, ka filtrs ir iepļis vai citādi bojāts, vairs nelietojiet ierīci un sazinieties ar tuvāko «Philips» remontdarbnīcu.
Sulas spiešanas laikā tā izšķakstās no teknes.	Tekne atrodas paceltā stāvoklī. Nodrošiniet, lai sulas spiešanas laikā tekne būtu nolaista uz leju.

Recepte

Mārrutku zupa

Sastāvdaļas:

- 80 g sviesta
- litrs dārzeņu buljona
- 50 ml mārrutku sulas (aptuveni viena sakne)
- 250 ml saldā krējuma
- 125 ml baltvīna
- citrona sula
- sāls
- trīs vai četras īdamkarotes miltu

1. Ar nazi nomizojiet mārrutka sakni.

2. Izspiediet sulu no mārrutkiem.

Piezīme. Šī ierīce spēj apstrādāt 4,2 kg mārrutku aptuveni divās minūtēs (neieskaitot laiku, kas vajadzīgs biezumu izņemšanai). Spiežot sulu no mārrutkiem, pēc 1,4 kg mārrutku apstrādes izslēdziet ierīci, atvienojiet to no elektrotīkla un izņemiet biezumus no biezumu tvertnes, vāka un sieta. Kad pabeidzat mārrutku apstrādi, izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist līdz istabas temperatūrai.

3. Pannā izkausējiet sviestu.
4. Viegli apbrūnинiet miltus.
5. Pievienojiet buljonu.
6. Pievienojiet mārrutku sulu.
7. Pievienojiet saldo krējumu un baltvīnu.
8. Pievienojiet citrona sulu un sāli pēc garšas.

Pristatymas

Dėkojame, kad įsigijote šį gaminį, ir sveiki atvykė į „Philips“ pasaulį! Norėdami pasinaudoti viskuo, ką siūlo „Philips“, užregistruokite savo įsigytą gaminį tinklalapje adresu www.philips.lt.

Ši sulčiaspaudė skirta patogiai apdoroti įvairiausius maisto produktus ir ruošti įvairius patiekalus, bei pasižymi ilgaamžišku veikimu. Unikalus smulkaus tinklelio filtras aukštominis briaunomis padeda iš vaisių ir daržovių išspausti kiekvieną sulčių lašą.

Aprašymas (I pav.)

- A** Stūmiklis
- B** Padavimo vamzdis
- C** Dangtelis
- D** Filtras
- E** Sulčių rinktuvas
- F** Varantysis velenas
- G** Tirščių indas
- H** Variklio skyrelis
- I** Valdymo rankenėlė
- J** Laido laikiklis
- K** Saugumo rankena
- L** Nuimamas snapelis su apsauga nuo lašėjimo
- M** Valymo šepetėlis
- N** Sulčių ašočio dangtelis
- O** Putų skyriklis
- P** Sulčių ašotis

Svarbu

Prieš naudojantiesi šiuo buitiniu prietaisu, rekomenduojame įdėmiai perskaityti šią instrukciją ir pasidėti ją ateičiai.

Pavojas

- Niekada nemerkite variklio skyrelio į vandenį ar kitą skystį, neplaukite jo po tekančiu vandeniu.

Įspėjimas

- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą, patikrinkite, ar ant jo nurodyta įtampa atitinka vietos maitinimo tinklo įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu kištukas, laidas arba kitos dalys yra pažeistos.
- Jeigu pažeistas elektros laidas, siekiant išvengti pavojaus, ji turi pakeisti „Philips“, „Philips“ įgaliotas techninės priežiūros centras arba panašus kvalifikuoti specialistai.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Netinkamai naudojant prietaisą arba naudojant jį profesionaliai ar pusiau profesionaliai, arba jeigu jis naudojamas nesilaikant naudojimo instrukcijos, garantija nebegalioja, o „Philips“ neprisiima jokios atsakomybės dėl padarytos žalos.
- Šio prietaiso negali naudoti asmenys (iskaitant vaikus), turintys fizinę, jutimo ar psichinę negalią arba neturintys naudojimosi prietaisu patirties ir žinių, išskyrus, jeigu asmuo, atsakingas už jų saugumą, prižiūri arba apmoko, kaip juo naudotis.
- Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Aptikus filtrę įtrūkimų arba jeigu filtras yra pažeistas, daugiau nenaudokite prietaiso ir susiekiite su artimiausiu „Philips“ techninės priežiūros centru.
- Niekada nelieskite padavimo vamzdžio pirštais ar kokiu nors daiktu, kai prietaisas įjungtas. Naudokite stūmiklį.
- Nelieskite filtro apačioje esančių mažų pjaustymo ašmenų. Jie yra labai aštrūs.

Perspėjimas

- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį kištukinį lizdą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Niekada nenaudokite kitų gamintojų priedų ar dalių arba kurių „Philips“ ypač nerekomenduoja. Naudojant tokius priedus ar dalis, jūsų garantija nebegalioja.
- Prieš įjungdami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys tinkamai uždėtos.
- Naudokites prietaisu tik tada, kai saugumo rankena yra užfiksuota.

- Atleiskite saugumo rankeną tik išjunge prietaisą ir filtrui nustojus suktis.
- Neišmkite tirščių indo, kai prietaisas įjungtas.
- Visada baigę naudotis prietaisu ištraukite jo laidą iš kištukinio lizdo.

Elettromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philips“ būtinis prietaisas atitinka visus standartus dėl elektromagnetinių laukų (EML). Tinkamai naudojant ir laikantis šių naudojimo instrukciją, remiantis šiandieniniais turimais moksliniais įrodymais, šis būtinis prietaisas yra saugus naudoti.

Pasiruošimas naudoti

- 1 Išplaukite visas išimamas dalis (žr. skyrelį „Valymas“).
 - 2 Išvyniokite prietaiso apatinėje dalyje suvyniotą laidą (2 pav.).
 - 3 Uždékite sulčių rinktuvą ant variklio skyrelio (1). Norédami įdėti tirščių indą, jį šiek tiek palenkite į priekį (2). Pirmiausia įstatykite viršutinę tirščių indo dalį ir tada pastumkite apatinę (3 pav.).
- Norédami ištūstinti tirščių indą sulčių spaudimo metu, išjunkite prietaisą ir atsargiai išimkite tirščių indą.
- Pastaba. Prieš tēsdami sulčių spaudimą, atgal įdékite tirščių indą.*
- 4 Iš sulčių rinktuvą įstatykite filtrą (1). Dangtelį laikykite virš filtro ir įstatykite į vietą (2) (4 pav.).

Patirkrinkite, ar filtras tvirtai uždėtas ant varančiojo veleno (pasigirs spragtelėjimas).

Visada prieš naudodami patirkrinkite filtrą. Aptikę filtro įtrūkimą arba jeigu filtras yra pažeistas, daugiau nenaudokite prietaiso ir susisiekite su artimiausiu „Philips“ techninės priežiūros centru arba nugabenkite filtrą savo pardavejui.

- 5 Pakelkite saugumo rankeną, kad ji užsifiksotų ties užrakinta padėtimi (pasigirs spragtelėjimas). Sulyginkite stūmiklio griovelį su padavimo vamzdžio viduje esančiu išskišimu ir įdékite stūmiklį į padavimo vamzdį (5 pav.).

Patirkrinkite, ar saugumo rankena yra užfiksuota.

- 6 Ant sulčių ąsočio uždékite danteli, kad jos nesitaškytų. Pastatykite sulčių ąsotį po snapeliu (6 pav.).

- 7 Prieš pradédami spausti sultis paspauskite snapelį žemyn.

Pastaba. Kai snapelis pakeltas į viršų, jis apsaugo nuo lašėjimo, kai prietaisas įjungtas. Tačiau, jeigu sulčių spaudimo metu paliksite snapeli pakeltą į viršų, sultys taškysis per snapeli.

Naudojimasis prietaisu

Prietaisas veiks, jeigu visos dalys bus tinkamai surinktos, o dangtelis tinkamai užfiksotas saugumo rankena.

- 1 Nuplaukite vaisius ir (arba) daržoves ir, jei reikia, supjaustykite mažesniais gabalėliais, kurie tilptų į padavimo vamzdį. (7 pav.)
- 2 Įdékite į sulčių ąsotį putų skyrikli (1) ir sulčių ąsotį uždenkite dangteliu (2). Tokiu būdu pilant sultis putos liks atskirame ąsočio skyrelyje (8 pav.).

Pastaba. Jeigu norite, kad jūsų gérime būti putų sluoksnis, nedékite putų skyriklio.

Pastaba. Jeigu norite laikyti sultis šaldytuve, sulčių ąsotį būtinai uždenkite dangteliu.

- 3 Patirkrinkite, ar sulčių ąsotis pastatytas po snapeliu, o snapelis nuleistas.
 - 4 Pasukite valdymo rankenélę į 1 (mažas greitis) arba 2 (didelis greitis) padėtį, kad įjungtumėte prietaisą. (9 pav.)
 - 1 greitis ypač tinka minkštų vaisių ir daržovių, tokų kaip arbūzai, vynuogės, pomidorai, agurkai ir avietės, sultims spausti.
 - 2 greitis tinka visų kitų vaisių ir daržovių sultims spausti.
 - 5 Sudékite į padavimo vamzdį vaisių ar daržovių gabalėlius ir švelniai stūmikliu paspauskite žemyn link besisukančio filtro (10 pav.).
- Nespauskite per smarkiai, nes tai gali daryti įtaką gaunamų sulčių kiekiui.
- Patarimas. Kuo lėčiau spausite, tuo daugiau sulčių gausite.*

Niekada j^o padavimo vamzdjⁱ nekiškite piršt^u ar koki^u nors daikt^u.

Apdoroj^ę visus maisto produktus ir baigus tekéti sultims, išjunkite prietaisą ir palaukite, kol filtras nustos suktis.

6 Pakelkite snapeli^j, kad i^š jo nelašetū sultys.

Patarimai

- Naudokite šviežius vaisius ir daržoves, nes juose yra daugiau sulčių. Ypač sulčiaspaude tinka spausti ananasų, burokėlių, saliero stiebų, obuolių, agurkų, morkų, špinatų, melionų, pomidorų, granatų ir vynuogių sultis.
- Jums nereikia nuluputi plonos žievės ar odelės. Nulupkite tik tas odeles, kurių nevalgote, p.vz., apelsinų, ananasų, kivių, melionų ir nevirtų burokėlių.
- Spausdami obuolių sultis prisiminkite, kad obuolių sulčių tirštumas priklauso nuo obuolių rūšies. Kuo obuolyss sultingesnis, tuo sultys bus skystesnés. Pasirinkite tokią obuolių rūšį, kokių sulčių norėtumėte.
- Obuolių sultys greitai patamsėja. Norint sulétinti ši procesą, įpilkite keletą lašelių citrinos sulčių.
- Vaisiai, kuriuose yra krakmolo, tokie kaip bananai, papajos, avokadai, figos ir mangai, néra tinkami spausti sultims sulčiaspaude. Norédami apdoroti šiuos vaisius, naudokite virtuvės kombainą, maišytuvą arba rankinį maišytuvą.
- Sulčiaspaude taip pat galima spausti lapų ir lapkočių, p.vz., salotų, sultis.
- Išspaudę sultis, i^š karto jas išgerkite. Ilgiau sultis palaikius, jos praranda skonij ir maistinę vertę.
- Norédami išspausti kuo daugiau sulčių, visada létai stumkite stūmiklį.
- Sulčiaspaude negalima apdoroti labai kietų ir (arba) gyslotų, krakmolingų vaisių ar daržovių, tokiių kaip cukranendrė.
- Sulčiaspaude galima spausti citrusinių vaisių sultis, tačiau prieš tai reikia nuo jų nuluputi baltą minkštimal, nes kitaip sultys i^šgaus kartu skonj.

Valymas

Prietaisui valyti niekada nenaudokite metalinių šveistukų, šveičiamujų valymo priemonių ar ēsdinančių skysčių, tokiių kaip alkoholis, benzinas ar acetonas.

Prietaisą bus lengviau išvalyti, jeigu tai darysite i^š karto po naudojimo.

1 Išjunkite prietaisą. Ištraukite kištuką i^š sieninio kištukinio lizdo ir palaukite, kol filtras nustos suktis.

2 Išimkite i^š variklio skyrelio nevarias dalis. Išardykite sulčiaspaudę šia tvarka:

- išimkite stūmiklį;
- nuleiskite saugumo rankeną į atrakinimo padėtį;
- nuimkite dangtelį;
- išimkite tirščių indą.

3 Išimkite sulčių rinktuvą kartu su filtru (II pav.).

4 Mažesniaja šepetėlio puse išvalykite nuimamą snapeli^j. Išplaukite visas dalis, išskyrus variklio skyrelį, valymo šepetėliu šiltame vandenye su trupučiu indų plovimo skysčio ir išskalaukite po tekančiu vandeniu.

Pastaba. Visas nuimamas dalis galima plauti indaplovėje. Sudékite nuimamas plastikines dalis ant viršutinio indaplovės padéklo. Išitikinkite, kad jos padėtos toliau nuo šildymo elemento.

5 Variklio skyrelį valykite drégna šluoste.

Niekada nenardinkite variklio skyrelio į vandenj ir neskalaukite jo po tekančiu vandeniu.

Laikymas

1 Apvyniokite maitinimo laidą apie variklio skyrelio apačioje esantį laikiklį.

Aplinkos apsauga

- Pasibaigus prietaiso eksplotacijos laikui neišmeskite jo kartu su išprastomis buitinėmis atliekomis, o atiduokite į oficialų surinkimo punktą perdirbtį. Tokiu būdu jūs saugote aplinką (12 pav.).

Garantija ir techninė priežiūra

Išskirtinė garantija ir techninė priežiūra

Jūs įsigijote virtuvės prietaisą visam gyvenimui ir mes norime pasirūpinti, kad būtumėte juo patenkinti. Norėtumėme, kad užregistruotumėte savo įsigytą gaminį, kad galėtume su jūmis palaikti ryšį, o jūs gautumėte papildomų paslaugų ir privilegių. Užregistruokite savo gaminį per 3 mėnesius nuo įsigijimo ir gaukite šias privilegijas:

- 5 metų garantiją prietaisui (ir 15 metų garantiją varikliui),
- naujas receptų idėjas, siunčiamas el. paštu,
- patarimų ir gudrybių, kaip naudoti ir prižiūrėti „Robust“ gaminį,
- naujienas apie „Robust Collection“ gaminius.

Norėdami registruoti savo naujajį įrenginį turite apsilankysti tinklalapyje www.philips.lt arba paskambinti vietiniu „Philips“ klientų aptarnavimo telefonu **8 52 140294**. Jei iškiltų klausimų dėl šio virtuvės prietaiso (apie jo naudojimą, priežiūrą, priedus ir kt.), galite konsultuotis internetu tinklalapyje www.philips.lt arba skambinti vietinę specialiąją telefono liniją.

Mes dėjome visas pastangas kurdami, testuodami ir modeliuodami šį aukštos kokybės gaminį. Tačiau prireikus prietaisą remontuoti, prašome skambinti vietiniu „Philips“ klientų aptarnavimo telefonu. Specialistai padės jums dėl būtino remonto per trumpiausią laikotarpį ir jums patogiausiu būdu. Jie gali pasirūpinti, kad kurjeris atvyktų į jūsų namus, paimtų jūsų prietaisą ir grąžintų jį jums, kai jis bus sutaisytas. Ir jūs toliau galésite mėgautis gardžiais, namuose pagamintais patiekalais.

Trikčių šalinimas

Šiame skyrelyje aptariamos dažniausiai pasitaikančios problemos, su kuriomis galite susidurti naudodamiesi savo prietaisu. Jeigu toliau pateikta informacija nepadės išspręsti problemos, susiekiite su jūsų šalyje veikiančiu klientų aptarnavimo centru.

Problema	Sprendimas
Prietaisas neveikia.	Prietaise įmontuota saugumo sistema. Jeigu dalys yra netinkamai sudėtos, prietaisas neveiks. Patikrinkite, ar dalys sudėtos tinkamai, tačiau prieš tai išjunkite prietaisą.
Iš variklio sklinda nemalonus kvapas naudojant prietaisą pirmus keletą kartų.	Tai nėra neįprasta. Jeigu panaudojus prietaisą keletą kartų, jis ir toliau skleidžia kvapą, patikrinkite, kokį kiekį dedate į sulčiaspaudę ir koks yra apdorojimo laikas.
Prietaisas yra labai triukšmingas, skleidžia nemalonų kvapą, pernelyg įkaista, iš jo rūksta dūmai ir kt.	Išjunkite prietaisą ir ištraukite jo laidą iš kištukinio lizdo. Vykite į artimiausią „Philips“ techninės priežiūros centrą arba pas savo pardavėją, kuris jums suteiks pagalbą.
Užsikimšo filtras.	Išjunkite prietaisą, išvalykite padavimo vamzdži ir filtrą ir dékite mažesnį kiekį.
Filtras liečia padavimo vamzdži arba stipriai vibruoja sulčių spaudimo metu.	Išjunkite prietaisą ir ištraukite jo laidą iš kištukinio lizdo. Patikrinkite, ar filtras tinkamai įstatytas į sulčių rinktuvą. Filtro apačioje esančios briaunos turi įsitvirtinti ant varančiojo veleno.

Problema	Sprendimas
	<p>Patikrinkite, ar nepažeistas filtras. Jtrūkimai, plyšelai, laisvas smulkinimo diskas ar kiti trūkumai gali sutrikdyti prietaiso darbą. Aptikę filtrę jtrūkimų arba jeigu filtras yra pažeistas, daugiau nenaudokite prietaiso ir susisiekite su artimiausiu „Philips“ techninės priežiūros centru.</p>

Sulčių spaudimo metu sultys taškos per snapelių.	Snapelis yra pakeltas į viršų. Sulčių spaudimo metu nuleiskite ji žemyn.
--	--

Receptai

Krienų sriuba

Ingrediantai:

- 80 g sviesto
- 1 litras daržovių sultinio
- 50 ml krienų sulčių (aptyksliai 1 šaknies)
- 250 ml plaktos grietinėlės
- 125 ml baltojo vyno
- citrinos sultys
- druska
- 3–4 valgomieji šaukštai miltų

1 Peiliu nuskuskite krieno šaknį.

2 Išspauskite krienų sultis.

Pastaba. Šis prietaisas gali per apytiksliai 2 minutes apdoroti 4,2 kg krienų (neįskaitant laiko, per kurį išimami tirščiai). Spausdami krienų sultis apdorojė 1,4 kg, išjunkite prietaisą ir ištraukite laidą iš kištukinio lizdo, iš tirščių indo, nuo dangtelio ir sietelio nuimkite tirščius. Baigę spausti krienų sultis, išjunkite prietaisą ir palikite kambario temperatūroje atvėsti.

3 Prikaistuvyje ištirpinkite sviestą.

4 Truputį pakepinkite miltus.

5 Įpilkite daržovių sultinio.

6 Supilkite krienų sultis.

7 Įdékite plaktos grietinėlės ir įpilkite baltojo vyno.

8 Pagal skonį įpilkite citrinos sulčių ir įberkite druskos.

Sissejuhatus

Õnnitleme Teid Teie ostu puhul ning tere tulemast «Philips» kasutajate perre! Et saada täiel määral kasu toetusest, mida «Philips» pakub, registreerige oma toode www.philips.ee.

See mikser on välja töötatud selleks, et korralikult töödelda laia valikut erinevate retseptide koostisse kuuluvaid koostisaineid ning pakkuda pikaajalist töökindlust. Selle unikaalne mikro-sõelaga filter kõrgele ekstraheerimisribidega pressib välja viimasegi mahlatilga Teie puu- ja aedviljadest.

Üldine kirjeldus (joon. I)

- A** Töukur
- B** Sisendtoru
- C** Kaas
- D** Filter
- E** Mahlakollektor
- F** Ajamivöll
- G** Pressimisjääkide anum
- H** Mootor
- I** Kontroll-lülit
- J** Toitekaabli hoidmise koht
- K** Lukustussang
- L** Eemaldatav tila koos tilgalukuga
- M** Puhastushari
- N** Mahlakannu kaas
- O** Vahueraldi
- P** Mahlakann

Lugege käesolevat juhendit tähelepanelikult enne, kui võtate seadme kasutusele, ning hoidke see alles edaspidi vajadusel kasutamiseks.

Ohud

- Ärge asetage mootorit vette või muusse vedelikku ega loputage seda kraani all.

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist vooluvõrgu pistikupessa kontrollige, kas võrgupinge, mis on näidatud adapteril, vastab võrgupingele Teie majas.
- Ärge kasutage seadet juhul, kui toitekaabel, pistik või muud osad on vigastatud.
- Juhul, kui toitekaabel on vigastatud, peate Te selle laskma asendada «Philips», hoolduskeskuses, mil on «Philips» tunnustus või muu taolise kvalifikatsiooniga isiku poolt, et vältida õnnetusi.
- See seade on ette nähtud ainult koduses majapidamises kasutamiseks. Juhul, kui seadet pole kasutatud otstarbekohaselt või on kasutatud professionaalsel või pool-professionaalsel eesmärgil või seda pole kasutatud juhiste kohaselt, mis on toodud kasutusjuhendis, garantii ei kehti ning «Philips» ütleb ära mistahes vastutusest võimaliku selle tagajärvel tekkiva vigastuse korral.
- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks isikute poolt (kaasa arvatud lapsi), kel on füüsилiste, sensoorsete või vaimsete võimete puudeid, või pole kogemusi ning teadmisi, seni, kuni nad saanud juhiseid isikult, kelle järelvalve alla nad on antud ning kes vastutab nende turvalisuse eest, seadme kasutamise suhtes.
- Lapsed peavad olema järelvalve all, tagamaks, et nad ei mängiks seadmega.
- Mitte kunagi ärge jätkke seadet töötama ilma järelvalveta.
- Juhul, kui avastate filtris pragusid või filter on vigastatud mistahes muul viisil, ärge kasutage seadet enam rohkem ning võtke ühendust lärima «Philips» hoolduskeskusega.
- Mitte kunagi ärge pange sõrmi või mingit eset sisendtorusse sel ajal, kui mahlapress töötab. Kasutage ainult töükurit selleks otstarbeks.
- Ärge puudutage väikeseid lõiketeri filtri alusel, need on väga teravad.

Hoiatus

- Seade ühendage ainult maanduskontaktiga seinakontaktu.
- See seade on ette nähtud ainul koduseks kasutamiseks.
- Mitte kunagi ärge kasutage mitte mingit tarvikuid või osi osi teistelt tootjatelt või selliseid, mida «Philips» pole spetsiaalselt soovitanud.

Juhul, kui olete kasutanud selliseid tarvikuid või osi, Teie garantii muutub kehtetuks.

- Veenduge, et kõik osad on korralikult paigaldatud, enne, kui lülitate seadme tööle.
- Kasutage seadet ainult siis, kui lukustussang on lukustatud asendis.
- Lukustussang vabastage lukustusest ainult pärast seda, kui olete seadme välja lülitanud ning filter on peatanud pöörlemise.
- Ärge eemaldage pressimisjääkide anumat ajal, mil seade veel töötab.
- Alati ühdendage seadme toitejuhtme pistik seinakontaktist lahti pärast kasutamise lõpetamist.

Elektromagnetväljad (EMV)

See «Philips» seade vastab kõigile standarditele, mis käsitlevad elektromagnetvälju (EMV). Selle korraliku ning käesolevas kasutusjuhendis toodud juhiste kohase kasutamise korral on seade turvaline kasutada, tuginedes täna teadaolevatele teaduslikele teooriatele.

Ettevalmistamine kasutamiseks

- 1 Peske kõik lahtivõetavad osad (vt. peatükki «Puhastamine»).
- 2 Kerige lahti toitekaabel seadme aluse küljest (joon. 2).
- 3 Paigaldage mahlakollektor mootorile (1). Pressimisjääkide anuma paigaldamiseks kallutage seda kergelt ettepoole (2). Viige pressimisjääkide anuma ülaots esmalt kollektori serva alla ning seejärel lükake oma kohale ka alumine ots (joon. 3). Pressimisjääkide anuma tühjendamiseks mahla pressimise ajal, lülitage seade välja ning ettevaatlikult eemaldage pressimisjääkide anum. Märkus: Enne pressimise jätkamist pange pressimisjääkide anum taas oma kohale.
- 4 Paigaldage filter mahlakollektorisse (1). Hoidke kaant filtri kohal ning langetage see oma kohale (2) (joon. 4). Veenduge, et filter on täpselt istunud ajamivöllile («klöpsuga»).

Alati kontrollige filtrit enne kasutamist. Juhul, kui Te tähdete mingidel pragusid või vigastusi, ärge kasutage seadet. Võtke ühendust lähma «Philips» hoolduskeskusega või toimetage seade selle Teile müünud edasimüüjale.

- 5 Kergitage lukustussanga ning lükake see lukustatud asendisse («klöpsuga»). Pöörake tõukurit nii, et soon selle pinnal oleks kohakuti väikese tapiga sisendtoru sisepinnal ning lükake tõukur kergelt libistades sisendtorusse (joon. 5).

Veenduge, et lukustussang on lukustatud asendis.

- 6 Pange kaas mahlakannule, et vältida laialipritsimist. Paigaldage mahlakann tila alla (joon. 6).

- 7 Enne, kui alustate mahla pressimist, vajutage tila allapoole. Märkus. Kui tila on ülemises asendis, see toimib tilgalukuna, kui seade on välja lülitatud. Kui Te aga jäätate selle üles ka mahlapressimise ajaks, mahlapritsib tilast välja.

Seadme kasutamine

Seade toimib ainult juhul, kui kõik osad on korralikult kokku pandud ning kaas on korralikult omal kohal, lukustatuna lukustussangaga.

- 1 Peske puu- ja/või aedviljad ning vajaduse korral lõigake need tükkideks, mis mahuvad sisendtorusse. (joon. 7)

- 2 Asetage vahueraldi mahlakannu (1) ning paigaldage kaas mahlakannule (2). Sel moel jäab vaht kannust välja mahla pressimisel. (joon. 8)

Märkus. Juhul, kui Te soovite jooki, millel on vahukiht peal, ärge kasutage vahueraldit.

Märkus. Juhul, kui Te soovite säilitada mahla külmikus, veenduge, et mahlakannul oleks kaas peal.

- 3 Veenduge, et mahlakann on tila all ning et tila oleks alumises asendis.

4 Pöörake lülitusnupp asendisse 1 (väike kiirus) või 2 (suur kiirus), et seade sisse lülitada (joon. 9).

- Kiirus 1 sobib eriti hästi pehmete puuviljade ning aedviljade korral, selliste, nagu arbuusid (vesimelonid), greibid, tomatid, kurgid ja vaarikad.
- Kiirus 2 sobib kõigi ülejäänuud puu- ja aedviljade jaoks.

5 Pange puu- või aedvijatükid sisendtorusse ning vajutage neid kergelt allapoole, pöörlevasse filtrisse tõukuri abil (joon. 10).

Ärge rakendage liiga suurt survet tõukurile, see võib mõjutada eralduva mahla kogust.

Näpunäide. Mida aeglasemalt Te pressite, seda rohkem saatte Te mahla.

Mitte kunagi ärge pange sõrmi või mingeid kõrvalisi esemeid sisendtorusse.

Pärast kõigi koostisainete töötlemist ning pärast seda, kui mahla väljavool on peatunud, lülitage seade välja ning oodake, kuni filter jääb seisma.

6 Pöörake tila ots ülespoole, et vältida mahla väljatikkumist tilast.

Näpunäited

- Kasutage värskeid puu- ja aedvilju, kuna need sisaldavad rohkem mahla. Ananassid, punapeet, selleri varred, õunad, kurgid, porgandid, spinat, melonid, tomatid, granaatõunad ja greibid sobivad eriti hästi mahlapressiga töötlemiseks.
- Teil ei tarvitse eemaldada õhukeski koori ja kesti. Koorige vaid siis, kui need koored ei ole söödavad, näiteks apelsinid, ananassid, kiivid, melonid ja toored punapeedid.
- Õunamahla valmistamisel pidage meeles, et õunamahla konsistsents sõltub õunasordist, mida Te pressite. Mida mahlasemad on õunad, seda vedelam on mahl. Valige õunasort, mis annab pressimisel mahla, millist Te eelistate.
- Õunamahl muutub väga kiirelt pruuniks. Selle protsessi aeglustumiseks lisage mõni tilik sidrunimahla.
- Puuviljad, mis sisaldavad tärklist, sellised, nagu banaanid, papaiad, avokaadod, viigimarjad ja mangod ei sobi töötlemiseks mahlapressis. Kasutage toiduprotsessorit, blenderit või saublenderit nende puuviljade töötlemiseks.

- Lehti ja leherootse, näiteks lehtsalatil, saab samuti töödelda mahlapressis.
- Jooge mahla kohe pärast seda, kui olete selle pressinud. Kui mahl jääb öhu kätte mõneks ajaks, see kaotab oma maitse ning toiteväärtuse.
- Selleks, et saada kätte maksimaalne kogus mahla, alati vajutage tõukurit allapoole aeglaselet.
- Mahlapress ei sobi väga kõvade ja/või kiudaineterikaste ja/või suure tärklicesisaldusega puu- ja aedviljade töötlemiseks, selliste, nagu näiteks suhkruoog.
- Tsitruselised sobivad samuti töötlemiseks mahlapressiga, eemaldage vaid valge kest tsitrusviljade ümbert, kuna sel on kibe maitse.

Puhastamine

Mitte kunagi ärge kasutage küürimispadjakesi, abrasiivseid puhastusvahendeid või tugevatoimelisi lahustusvedelikke, selliseid, nagu alkohol, petrool või atsetoon, seadme puhastamiseks.

Seadme puhastamine on hõlpsam, kui Te teete seda kohe vahetult pärast kasutamist.

1 Lülitage seade välja. Ühendage toitekaabli pistik lahti seinakontaktist ning oodake seni, kuni filtri pöörlemine on täielikult peatunud.

2 Eemaldage määrdunud osad mootori küljest. Võtke mahlapress lahti alljärgnevas järgustuses:

- eemaldage tõukur;
- pöörake lukustussang küljele, lukustamata asendisse;
- eemaldage kaas;
- eemaldage pressimisjääkide anum.

3 Eemaldage mahlakollektor koos filtriga (joon. 11).

4 Puhastage eeemaldatav tila harja kitsa poolega. Puhastage kõik osad, välja arvatud mootor, puhastusharjaga soojas vees, millele on lisatud veidi mõnda puhastusvedelikku ning loputage seejärel kraani all.

Märkus. Kõik eemaldatavad osad sobivad pesemiseks nõudepesumasinas. Paigutage eemaldatavad plastikust osad nõudepesumasina ülemisele riilulile. Veenduge, et need on võimalikult kaugel kuumutuselemendist.

5 Puhastage mootor niiske lapiga.

Mitte kunagi ärge sukeldage mootorit vette ega loputage seda kraani all.

Hoidmine

I Kerige toitekaabel selleks ettenähtud kohale, ümber mootori aluse.

Keskkond

- Ärge visake seadet, kui see on oma kasutusea ammendantud, minema koos tavalise olmeprügiga, vaid andke see ametlikku kogumispunkti ümbertöötlemiseks. Sel moel talitades aitata Te loodust kaitsta (joon. 12).

Probleem	Lahendus
Seade ei toimi.	Seade on varustatud kaitsesüsteemiga. Juhul, kui seadme osad ei ole korralikult kokku pandud, seade ei hakka tööle. Kontrollige, kas osad on õigesti kokku pandud, kuid lülitage seade välja enne, kui seda teete.
Mootorist tuleb ebameeldivat lõhn esialgsete mõnedede kasutamiskordade jooksul.	Selles pole midagi ebatavalist. Kui see lõhn ei kao ka pärast mitmekordset seadme kasutamist, kontrollige Teie poolt töödeldavate puu- ja aedviljade kogust ning töötlemise aega.

Probleem	Lahendus
Seade tekitab liigset müra, on tunda ebameeldivat lõhna, on liiga kuum, et seda puudutada, suitseb jmt.	Lülitage seade välja ning ühendage toitekaabi pistik seinakontaktist lahti. Võtke ühendust lähima «Philips» hoolduskeskusega või selle edasimüüjaga, kellelt ostsite seadme, abi saamiseks.
Filter on kinni kiilunud.	Lülitage seade välja, puhastage sisendtoru. Ja filter ning töödelge väiksemat kogust.
Filter puutub vastu sisendtoru või vibreerib tugevalt töötlemise ajal.	Lülitage seade välja ning ühendage pistik seinakontaktist lahti. Kontrollige, kas filter on korralikult paigutatud mahlakollektorisse. Filtri põhjas olevad ribid peavad täpselt istuma ajamivölli otsa. Kontrollige, kas filter pole vigastatud. Praod, mõrad, lahtine vörk, ketas või mingi muu rike võib põhjustada törkeid toimimisel.

Juhul, kui Te tähendalet mingeid pragusid või vigastusi filtris, ärge kasutage seadet enam ning võtke ühendust lähima «Philips» Klienditeeninduse keskusega.
--

Garantii & hooldus

Erakordne garantii & hooldus

Te olete soetanud kulinaaria- tööriista terveks eluks ning me soovime tagada, et Te jääksite rahule. Me sooviks, et Te registreeriksite oma ostu, nii, et me saaksime Teiega ühendust ning et Teie saaksite meilt lisateenuseid ning -kasu. Registreerige 3 kuu jooksul, arvestades ostmise kuust selleks, et saada kasu eelistest, mille hulka kuuluvad:

- 5 aastane tootegarantii (ning 15-aastane mootori garantii),
- värsked ideed retseptide kohta e-maili teel,
- näpunäited ning nipid Teie «Robust» toodete kasutamiseks ning hooldamiseks,
- kõik viimased uudised «Robust» Kollektsooni kohta.

Selleks, et registreerida oma uus seade, peate Te külastama kodulehte www.philips.ee või helistama kohalikule „Philips“ klienditeeninduse telefonile **6683062**. Juhul, kui Teil on küsimusi mõnda liiki kulinaaria-tööriista suhtes (kasutamine, hooldamine, tarvikud jmt.), võite Te kas konsulteerida meiepoolse online-nõustajaga www.philips.ee või helistada oma kohalikule klienditeeninduse numbrile.

Me oleme rakendanud maksimaalseid jõupingutusi selle kõrgekvaliteetse toote väljatöötamisel, testimisel ning konstrukteerimisel. Sellegipoolest, kui juhtub selline õnnetus, et Te toode vajab parandamist, palume helistada oma piirkondlikule «Philips» klienditeeninduse numbrile. Nad aitavad Teil korraldada mistahes vajalikud parandused minimaalse aja välitel, maksimaalse mugavusega - nad võivad korraldada nii, et kuller tuleks Teie koju ning võtaks Teie toote ning tooks selle tagasi, kui see on parandatud.

Sel moel võite Te jätkata oma kodus valmistatud maitsvate roogade nautimist.

Rikete kõrvaldamine

See peatükk teeb kokkuvõtte kõige üldisematest probleemidest, mis võivad Teil ilmneda seadme kasutamisel. Juhul, kui Te pole suuteline lahendama probleemi allpooltoodud infot kasutades, võtke ühendust Klienditeeninduse keskusega Teie riigis.

Retsept

Mädaröika supp

Koostisained:

- 80 g võid
- 1 liiter köögiviljapuljongit
- 50 ml mädaröikamahla (ligikaudu 1 juurikas)
- 250 ml vahukoort
- 125 ml valget veini
- sidrunimahla
- soola
- 3–4 supilusikatäit jahu

1 Koorige mädaröigas noaga.

2 Valmistage mädaröikast mahl.

Märkus. Selle seadme jöudlus on 4,2 kg mädaröigast ligikaudu 2 minutiga (siia pole arvestatud aega, mis on vajalik pressimisjäätmete eemaldamiseks). Mädaröikast mahla valmistamisel, lülitage seade välja ning eemaldage pressimisjäätmehänt pressimisjäätmete anumast, kaanest ning võrgult pärast seda, kui olete töödelhud 1,4kg. Kui olete lõpetanud mädaröika töötlemise, lülitage seade välja ning laske sel maha jahtuda kuni toatemperatuurini.

3 Sulatage või pannil.

4 Pruuunistage kergelt jahu.

5 Lisage aeviljapuljong.

6 Lisage mädaröikamahl.

7 Lisage vahukoor ning valge vein.

8 Lisage sidrunimahla ning soola maitse järgi.

