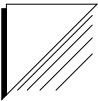
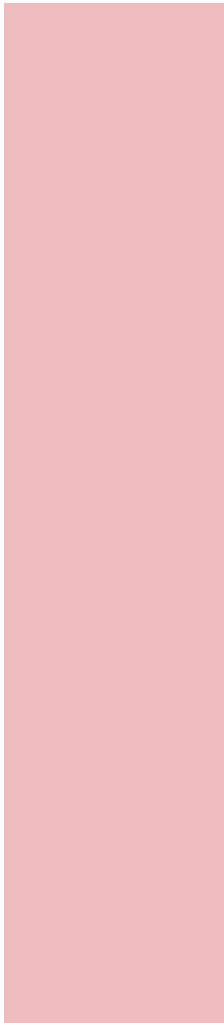


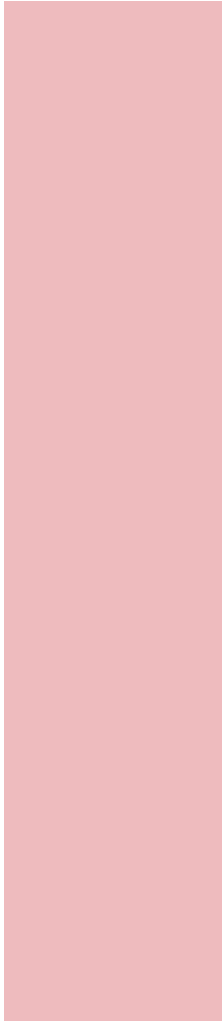
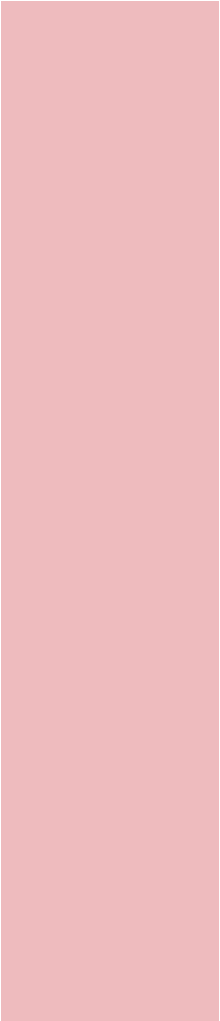
Essence HR7758



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 30

LIETUVIŠKAI 55

HRVATSKI 79

SLOVENŠČINA 102

Osad ja tarvikud

- A** Mootoriosa
- B** Smart Process kontrollpaneel
- C** Sisseehitatud turvalukk
- D** Kõõgikombaini nõu
- E** Keeratav kaitsekaas (panna peale nõud kasutades)
- F** Veovõll
- G** Mikseri kann
- H** Kannu kaas
- I** Puuvilja filter
- J** Kaane sulgur (aktiveerib ja deaktiveerib turvalukku)
- K** Kõõgikombaini nõu kaas
- L** Etteandetoru
- M** Lükkur
- N** Kork
- O** Tsitruspressi sõel
- P** Tsitruspressi koonus
- Q** Roostevabaterasest tiiviknuga + kaitsekate
- R** Roostevabaterasest tainakonksud
- S** Roostevabaterasest visplid
- T** Roostevabaterasest reguleeritav viilutustera (viilutaja, etteandur ja reguleerimisnupp)
- U** Roostevabaterasest riiv keskmine
- V** Roostevabaterasest peenriiv
- W** Roostevabaterasest peenestaja
- X** Roostevabaterasest friikartuli peenestaja
- Y** Hakklihmasin
- Z** Vabastusnupp
- a** Hakklihmasina teraruum
- b** varras
- c** lõiketera
- d** võru

- e** keskmine, 4 mm läbimõõduga sõelketas
- f** suur, 8 mm läbimõõduga sõelketas
- g** separaator
- h** vorstitoru
- i** kandik
- j** lükkur

Pange tähele!

Lugege kasutusjuhend tähelepanelikult läbi ja hoidke alles ka edaspidiseks kasutamiseks.

- D** Enne seadme sisselülitamist kontrollige, et kohalik voolutugevus vastaks seadme voolutugevusele.
- D** Ohtlike olukordade vältimiseks ei tohi seda seadet kunagi sisse lülitada taimeri lülitiga.
- D** Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või teised osad on kahjustatud.
- D** Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see asendada uuega Philipsi või Philipsi volitatud hoolduskeskuses või vastava kvalifikatsiooniga isiku poolt.
- D** Ärge lubage lastel seadet kasutada.
- D** Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- D** Lülitage seade välja stopp nupu abil.
- D** Enne liseseadmete eemaldamist lülitage seade välja.
- D** Lülitage seade välja otsekohe peale kasutamist.
- D** Ärge kastke mootorit vette ega mingi muu vedeliku sisse, ärge loputage seadet voolava vee all.
- D** 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.
- ▶ Oodake, kuni liikuv osa peatub, enne kui võtate seadmelt kaane ära.
- ▶ Ärge kunagi kasutage teiste tehaste poolt toodetud lisaseadmeid või neid, mida Philips ei ole soovitanud. Garantii muutub kehtetuks, kui olete kasutanud teisi lisaseadmeid või lisaosi.
- ▶ Ärge ületage nõule või mikserkannule märgitud maksimumkoguseid.
- ▶ Vaadake kasutusjuhendis olevast tabelist õigeid töötluskestusi.
- ▶ Laske toiduainetel jahtuda, enne kui hakkate neid töötlemisele (max. temperatuur 80°C/175°F).
- ▶ Ärge valage kannu vedelikku, mis on kuum või vahutab (nt piim), üle 1 liitri, et vältida pritsimist.
- ▶ Ärge kasutage kunagi hakklihamasina löiketera koos separaatori ja vorstitoruga.
- ▶ Ärge proovige kunagi hakklihamasina hakkida konte ega kõvasid toiduaineid.
- ▶ Ärge kasutage mikserkannu puuviljafiltrit, kui töötlete kuumi toiduaineid.
- ▶ Kontrollige, et filter oleks täpselt paigaldatud mikserkannu enne seadme sisse lülitamist.
- ▶ Toiduainete töötlemisfunktsioone, tsitruspressi ja hakklihamasinat võib kasutada ainult siis, kui keeratav kaitsekate on kinnitatud oma kohale.
- ▶ Müra tase : L = 89 dB [A]

Ohutus

Termo- väljalülitusfunktsioon

Seade on varustatud termo- väljalülitusfunktsiooniga, mis lülitab seadme automaatselt välja ülekuumenemise korral.

▶ Kui seade peatub:

- 1** Tõmmake juhe vooluvõrgust välja.
- 2** Laske seadmelt jahtuda 60 minutit.
- 3** Pange toitejuhe pistikupesasse.

4 Lülitage seade uuesti sisse.

Võtke ühendus oma Philipsi toodetemüüja või Philipsi hoolduskeskusega, kui seadme termo- väljalülitusfunktsioon lülitub sisse liiga sageli.

Turvalukk

Seadet on võimalik sisse lülitada ainult siis, kui tarvikud on mootorile paigaldatud õigesti asendisse. Kui olete toimunud õigesti, tuleb turvalukk automaatselt lukustusest lahti. Vt pt "Seadme kasutamine".

Enne esmakasutust

- ▶ Enne seadme kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks.

Seadme kasutamine

- ▶ Seadet saab kasutada nii mikseriga kui ilma. Kui soovite kasutada mingit muud funktsiooni, kontrollige, kas kannmikser on eemaldatud ja keeratav kaitsekate on mootorile pandud.
- ▶ Eemaldage ainult keeratav kaitsekate, et paigaldada mikser, kui olete eemaldanud töötlemisnõu kaane, tsitruspressi või hakklihamasina.

Smart Process kontrollpaneel

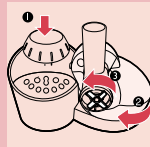
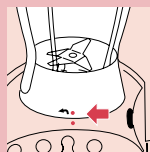
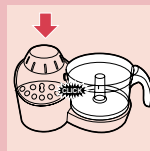
Seade on varustatud Smart Process kontrollpaneeliga, mis tagab optimaalse töötuse ja eeskujuliku lõpptulemuse. Iga töötlusnupul on eelprogrammeeritud kiirusevalik, mis tagab iga tarviku optimaalse töötuse.

On võimalik suurendada või vähendada kiirust 3 korda, vajutades + või - nuppu.

Kui vajutate pulseerimisnuppu, hakkab seade tööle suurimal kiirusel. Kui vabaastate nupu, seade peatub või pöördub eelnevale töötuskiirusele tagasi.

Töötlust saab peatada igal hetkel vajutades stopp nuppu.

Kui vajutate sama töötlusnuppu uuesti 40 sek jooksul, jätkub peatatud toiming.



Sisseehitatud turvalukk

- ▶ Seadet on võimalik sisse lülitada ainult siis, kui tarvikud on mootorile paigaldatud õigesse asendisse. Kui olete toimunud õigesti, tuleb turvalukk automaatselt lukustusest lahti.

▶ Nõu

Nõud ja tarvikuid saab kasutada siis, kui nõu ja kaas on korralikult oma kohal ja keeratav kaitsekate on mootorile peale keeratud. Nõul olev märg peab olema mootoril olevaga ja kaanel olev tähis nõul olevaga kohakuti. Siis moodustub nõule käepide.

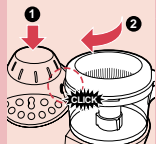
Keeratav kaitsekaas sobib täpselt, kui kaitsekaane õnarus on täpselt mootoril oleva õnarusega kohakuti ja kaks õnarust koos moodustavad ühe pika vao.

▶ Kannmikser

Kannmikserit saab kasutada, kui kannul olev õnarus on täpselt mootoril oleva õnarusega kohakuti ja kaks õnarust koos moodustavad ühe pika vao.

▶ Hakklihamasin

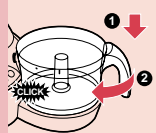
Hakklihamasinat saab kasutada, kui keeratav kaitsekate on korralikult mootorile keeratud ning kui keerate hakklihamasinat vasakule, kuni kostab klõpsatus ja olete hakklihamasina ühendanud teraruumi, seda vasakule keirates, kuni kostab klõpsatus.



► Tsitruspress

Tsitruspressi saab kasutada, kui keeratav kaitsekaas on täpselt mootorile paigaldatud, nõu on korralikult ühendatud ja sõela on keeratud noole suunas, kuni kostab klõpsatus.

Köögikombaini nõu

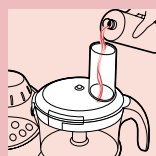


- 1 Paigutage nõu mootorile, pöörake käepidet noole suunas, kuni kuulete klõpsatust.

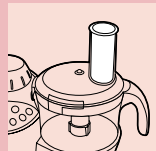


- 2 Pange kaas nõule. Keerake kaant noole suunas, kuni kuulete klõpsatust (see vajab pisut jõudu).

Etteandetoru ja lükkur



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

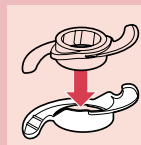


- 2 Lükkurit võite hoida toiduainete töötlemise ajal etteandetorus, see hoiab ära pritsmed.

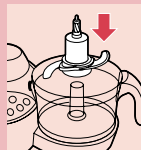
Roostevabast terasest tiiviknuga

Tiiviknuga võib kasutada hakkimiseks, segamiseks, peenestamiseks ja püreestamiseks.

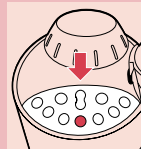
Tiiviknoa servad on väga teravad. Soovitame neid mitte katsuda!



- 1 Eemaldage enne tiiviknoa kasutamist sellelt kaitse.

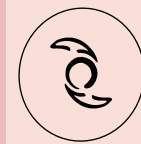



- 2 Pange veovõll nõusse ja paigutage tiiviknuga võllile.





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

- 4 Pange lükkur etteandetorusse.



- 5 Vajutage  nuppu kontrollpaneelil.
 - Toiming algab 4- kordse pulseerimisega, hakkides koostisosad (näit. sibul või pähklid) ühtlaseks massiks.
 - Järgmine töötlemiskiirus suureneb maksimaalse kiiruseni ja püsib, kuni vajutatakse stopp nuppu.

- 6 - nupuga  saab kiirust vähendada.

- 7 Töötlemist on võimalik katkestada igal ajal, vajutades stopp nuppu .

Nõuanded

- ▶ Et sibulaid mitte liiga peeneks hakkida, kasutage pulseerivat funktsiooni.
- ▶ Ärge laske seadmel (köva) 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.

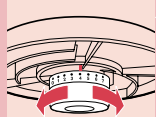
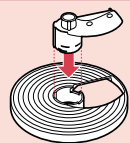
Roostevabast terasest ketasterad

Reguleeritav viilustustera

Reguleeritava viilustusterauga võite koostisosi viilustada erineva paksusega viiludeks.

Olge ettevaatlik: viilustustera on väga terav.

- 1** Pange viilustustera etteanduri otsa.
- 2** Sisestage reguleerimisnupp ketta altpoolt ja keerake märgitud asendisse, et ta lukustuks.



- 3** Keerake regulaatorit, et viilutaja lõikaks niisuguse paksusega viile, nagu soovite.

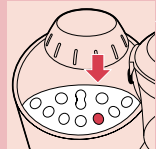
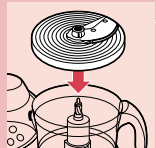
Ketaste sisestamine ja kasutamine


Olge ettevaatlik: ketaste lõiketerad on väga teravad.

Ärge kasutage sõmerdamisketast juustu riivimiseks.

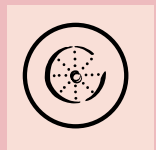
Ärge kunagi kasutage kõvade toiduainete nt jääkuubikute töötlemiseks ketasteri.

- 4** Pange vajalik ketastera võllile.
- 5** Sulegege kaas ja pange koostisosad etteandetorusse.



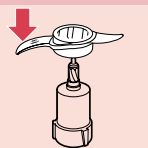
- 6** Vajutage nuppu  kontrollpaneelil.

- ▶ Kiirus suureneb sõltuvalt ettenähtud töötuskiirusele ja tagab optimaalse tulemuse.
- ▶ Vajutage etteandetorus olevad toiduained lükkuriga aeglaselt allapoole.

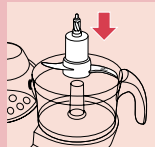


Roostevabast terasest tainakonsud

Tainakonske, mis on tähistatud  võib kasutada leiva- ja pitsataina sõtkumiseks.



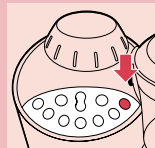
- 1** Paigaldage nõu mootorile ja keerake käepidet noolega tähistatud suunas.




- 2** Pange võll nõusse ja pange tainakonsud võllile.

- 3** Pange ained nõusse.

- 4** Katke nõu kaanega ja keerake seda paremale, kuni kuulete klõpsatust.



- 5** Vajutage nuppu  kontrollpaneelil. Seade suurendab järkjärgult tainasõtkumiskiirust 10 sekundi jooksul, et vältida pritsimist. Kiirus püsib 50 sekundi jooksul ja segab toiduained ühtlaselt läbi. Seejärel kiirus väheneb optimaalse tainasõtkumise kiiruseni. Seade jätkab töötamist sellel kiirusel, kuni vajutatakse stopp nuppu. Kiirust on võimalik suurendada või vähendada 3 korda vajutades - või + nuppu.

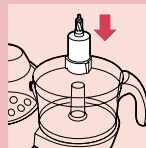


Visplid

Vispleid võib kasutada munavalgete, munade, pudingute, kreemi, majoneesi ja biskviitkoogitaina valmistamiseks.

Kui soovite vahustada munavalgeid, kontrollige, et nõu ja vahustaja oleks täiesti kuiv ja puhas rasvainetest. Vahustage toasooje munavalgeid.

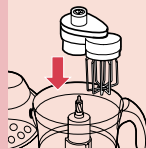
Ärge kasutage vispleid koogitaina valmistamisel mis sisaldab võid või margariini.



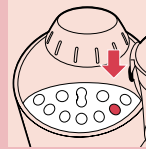
- 1** Pange nõu mootorile ja keerake seda vasakule, kuni kostab klõpsatus.

- 2** Pange tarvikute võll nõusse.

- 3** Paigutage visplid võllile.



- 4** Pange toiduained nõusse, katke kaanega ja keerake paremale, kuni kostab klõpsatus.



- 5** Vajutage nuppu  kontrollpaneelil.

Seade suurendab vahustamiskiirust maksimumini 15 sek jooksul. Seejärel jätkab seade tööd sellel kiirusel, kuni vajutatakse stopp nuppu. Kiirust on võimalik vähendada 3 korda, vajutades - nuppu. Kui vahustate vahukoort või munavalgeid, vajutage optimaalse tulemuse saavutamiseks - nuppu 3 korda.



Mikser ja puuviljafilter

Kannmikser

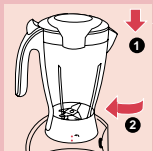
Kannmikser on ette nähtud:

- Vedelike nt piimatoodete, kastmete, puuviljamahlade, suppide, erinevate jookide, kokteilide segamine
- Pehmeite koostisosade segamine, näiteks, tainas või majonees.
- Keedetud koostisosade püreestamine, näiteks, lastetoit.



- 1** Kannmikseri paigaldamiseks eemaldage keeratav kaitsekaas mootorilt.

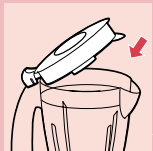
Märkus: Keeratav kaitsekaas on mikserilt eemaldatav ainult siis, kui olete eemaldanud köögikombaini nõult kaane või hakklihomasina.



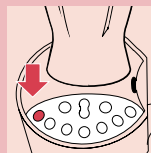
- 2** Pange kannmikser mootorile nii, et õnarus oleks kohakuti poolringikujulise tähisega mootoril (1). Seejärel keerake kannmikserit vasakule, kuni seda kohale lukustades kostab klõpsatus (2).

Kannmikser on korralikult ma kohale pandud, kui kannul olev õnaruson kohakuti mootoril olevaga ja kaks õnarust koos modustavad ühe pika vao. Kannmikseri käepide olgu suunatud vasakule.


Kannu kinnitades ärge vajutage liiga tugevasti kannu käepidemele.



- 3** Mõõtke ained kannmikserisse.
- 4** Sulgege kaas.



- 5** Pange kork alati kaane sisse enne toiduainete töötuse alustamist.

- 6** Vajutage  nuppu kontrollpaneelil. Mikser alustab tööd. Kiirus tõuseb maksimaalseni. Seade jätkab töötamist, kuni nupp on alla vajutatud. Toimingut käigus võite kiirust 3-kordselt vähendada vajutades - nuppu.

Puuviljafilter

Selle filtriga on võimalik valmistada matisvaid ja värsked puuviljamahlu, kokteile ja sojapiima. Filter eemaldab joogist seemned ja koored.

Ärge pange filtrit liiga täis. Ärge pange sinna korraga enam kui 50 g leotamata kuivatatud sojaube või 150 g puuvilja.

Ärge laske seadmel töötada üle 2 korra vaheaegadeta. Laske seadmel jahtuda toasoojuseni enne kui jätkate.

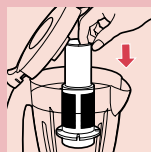
- 1** Pange kannmikser mootorile.

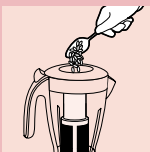
- 2** Pange filter kannmikserisse.

Kontrollige, et filter on korralikult kinnitatud kannmikserisse.

- 3** Sulgege kaas.

- 4** Valage kannmikserisse vesi või mingi muu vedelik (piim, mahl jms).





- 5** Pange toiduained filtrisse. Ärge täitke filtrit üle sõela ääre.

Lõigake puuvili väikesteks tükkideks ja leotage kuivatatud kaunvilju nt sojaube enne filtrisse panemist.



- 6** Pange kork mikseri kaane sisse.

- 7** Vajutage nuppu  et seadet sisse lülitada. Laske seadmel umbes 40 sekundit töötada.

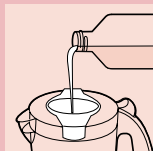
- 8** Lülitage seade välja ja eemaldage kannmikser mootorilt.

- 9** Valage jook välja kannutila kaudu.



- 10** Parima tulemuse saamiseks pange kann ülejäänud koostisosadega tagasi seadmele ja laske töötada veel mõned sekundid.

Märkus: kui töötlete suurt kogust, soovime kõiki toiduaineid korraga filtrisse mitte panna. Alustage töötlemist väiksest kogusest ja laske seadmel töötada mõned sekundid. Seejärel lülitage seade välja ja lisage jälle uus väike kogus, kuid ärge ületage sõela äärt. Korrake seda toimingut, kuni on töödeldud kõik toiduained. Pange kannmikserile alati töötlemise ajaks kaas peale.



Nõuanded

- ▶ Valage toiduained kannmikserisse läbi kaanes oleva avaause.
- ▶ Mida kestvamalt mootor töötab, seda peenestatumata tulemuse saate.
- ▶ Lõigake kõvad toiduained enne mikserisse panemist tükkideks. Kui tahate valmistada suurt kogust, töödelge toiduaineid väikeste portsjonite kaupa, ärge töödelge suurt kogust korraga.
- ▶ Kõvasid toiduaineid nt sojaube sojapiima valmistamiseks tuleb enne töötlemist leotada.
- ▶ Purustage jääkuubikuid, et neid kannu pannes, 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 toitained kaabitsaga.

Hoidke kaabitsat kindlal kaugusel teradest (umbes 2 cm).

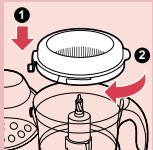
- ▶ Kui te ei ole saanud tulemusega rahul, laske seadmel lühikest aega töötada vajutades pulseeriva funktsiooni nuppu. Võite proovida ja

toiduaineid kaabitsaga segada (mitte mikseri töötamise ajal), või valada osa kannus olevast välja ning töödelda väksemate koguste kaupa.

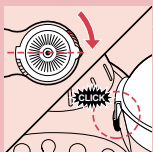
- ▶ Toiduaineid on lihtsam töödelda, kui lisada veidi vedelikku nt sidrunimahla puuvilju segades.

Tsitruspress

Tsitruspressi saab kasutada erinevate tsitruseliste töötlemiseks.



- 1 Pange nõu mootorile ja paigutage sõel nõule.

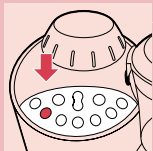


- 2 Pöörake sõela noole suunas, kuni turvaluku sulgur fikseerub mootoris.



- 3 Pange koonus sõelale seda õrnalt allapoole vajutades.

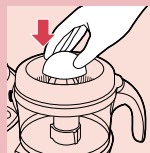
Kontrollige, et keeratav kaitsekaas on paigaldatud.



- 4 Vajutage nuppu ☺ kontrollpaneelil. Toimingu kiirus suureneb kolmekordselt vajutades + nuppu.



Töötlemine algab, kui vajutatakse ☺ nupule ja lakkab, kui vajutatakse stopp nupule.

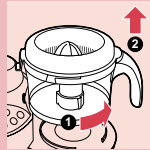


- 5 Vajutage poolekslõigatud tsitrusviljaga pöörlevale koonusele.

Nõuanded

- ▶ Aegajalt peatage vajutamine, et eemaldada jäätmeid sõelalt.

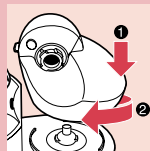
Lülitage seade välja ja võtke nõu koos sõela ja koonusega välja, kui soovite eemaldada jäätmeid.



- ▶ Kui olete vajutamise lõpetanud, eemaldage nõu riivi ja koonusega, et mahl ei imbuks seadme sisse.

Hakklihamasin

Hakklihamasinat kasutage liha hakkimiseks ja vorsti valmistamiseks.

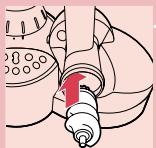


- 1 Pange hakklihamasin mootorile nii, et see on asetatud veovõllile (1) ja keerake siis vasakule (2).

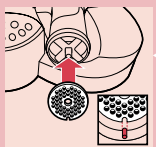
Kuulete klõpsatust, kui olete need osad paigaldanud õigesti.



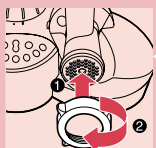
- 2** Paigutage teraruum hakklihamasinasse seda vasakule keerates, kuni kuulete klõpsatust.



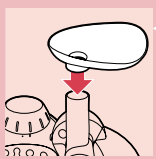
- 3** Pange varras teraruumi, plassmassosa ettepoole.



- 5** Seejärel pange keskmise või suure läbimõõduga sõel vardale. Valige sõela suurus sõltuvalt soovitud konsistentsist. Kontrollige, et sõelal olevad sälgud oleksid täpselt teraruumi õnarustes.



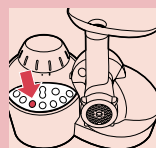
- 6** Paigutage võru teraruumile seda noolega tähistatud suunas keerates, kuni see täpselt oma kohale sobib.



- 7** Pange kandik teraruumi püstisele osale. Kontrollige, et keeratav kaitsekate on kohale pandud.


Liha hakkimine

- 1** Lõigake liha 10 cm pikkusteks ja 2 cm paksusteks tükkides.



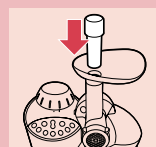
- 2** Eemaldage kondid, krõmpsluud ja sooned.

Ärge hakkige külmutatud liha!

- 3** Vajutage nuppu  kontrollpaneelil.



- 4** Pange liha kandikule. Kasutage lükkurit ja lükake liha ettevaatlikult teraruumi.



► On võimalik hakkida 1,3 kg liha minutis.

Liha olgu peki ja kõõlusteta.

► Tatari steigi valmistamiseks hakkige liha kaks korda.

Vorsti valmistamine

- 1** Hakkige liha

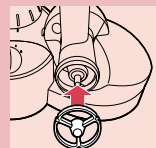
- 2** Võtke seade välja vooluvõrgust ja eemaldage võru.

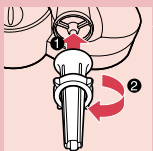
- 3** Eemaldage hakkimistera.

- 4** Eemaldage lõikaja.

► Vorsti valmistamise ajaks jätke varras teraruumi.

- 5** Paigutage eraldaja teraruumi.






- 6** Paigutage vorstitoru teraruumile ja keerake võru teraruumi otsa.

Seade on valmis vorstide valmistamiseks.

Nõuanded

- ▶ Pange vorstinahk leigesse vette 10 minutiks. Seejärel lükake märg nahk vorstitorusse. Lükake (valmis) hakkliha lükkuriga teraruumi.
- ▶ Kui vorstinahk muutub vorstitorus kleepuvaks, niisutage seda vähese veega.
- ▶ Vajutage nuppu  kontrollpaneelil. Soovitame vorstivalmistamisel kiirust vähendada - nupu abil.

Seade on valmis vorstide valmistamiseks.

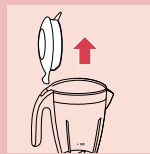
Puhastamine

Enne seadme puhastamist eemaldage alati pistik pistikupesast.

- 1** Puhastage mootorit niiske lapiga. Hoidke mootor veest eemal ja ärge loputage seda kunagi voolava veega.
 - 2** Alati peske toiduainetega kokkupuutunud osad kohe pärast kasutamist kuuma pesemisvahendiveega puhtaks.
- ▶ Nõud, nõu kaant, lükkurit, tsitruspressi, tainakonkse ja reguleeritavaid viilutajaid võib pesta nõudepesumasinas.

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

Kannmikserit, vispleid ja hakklihamasina osi ei tohi pesta nõudepesumasinas.



- ▶ Kannmikseri kaane eemaldamiseks avage see ja tõmmake ülespoole.**

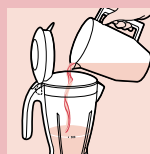
Eemaldage kaas ainult puhastamise eesmärgil.

Tiiviknoa, mikseri lõiketerade, ketaste ja reguleeritavate viilutajate puhastamist teostage väga ettevaatlikult. Lõiketerad on väga teravad!

Kontrollige, et lõiketerad ja kettad ei puutuks kokku kõvade esemetega. Nad lähevad nürriks.

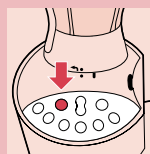
Mõned toiduained võivad seadme osi värvida. See pole probleem. Värv kaob ajapikku osadelt iseenesest.

Mikseri kiirpesemine



- 1** Valage kannu sooja vett (mitte rohkem kui 0,5 liitrit) ja pesuvahendit.

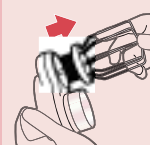
- 2** Sulgege kaas.



- 3** Laske seadmel mõne aja töötada, keerates kiiruseregulaator pulseerivasse asendisse. Seade peatub, kui vabastate kiiruseregulaatori.

- 4** Eemaldage kann ja loputage seda puhta veega.

Vispli puhastamine



Peske vispel alati pärast kasutamist puhtaks.

- 1** Tõmmake see välja masinast ja peske tulises pesemisvahendi vees.

- 2** Masinat pühkige niiske lapiga.



Masina põhjalikuks puhastamiseks:

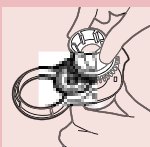
- 3** Avage masin tõmmates külgedel olevatest klambritest.

- 4** Võtke ära kaks ratas ja puhastage neid ning mikserit tulises pesemisvahendi vees.

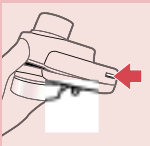


Vispli kokkupanemiseks:

- 5** Esmalt sisestage väike ratas masinasse, seejärel suurem ratas.

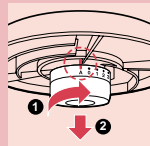


- 6** Sulgege masinakest nii, et alumine osa lukustuks ülemisega. Kontrollige, et mõlemad osad kinnituvad kohale klõpsatusega.



- 7** Sisestage vispel.

Viilutamisketta pesemine



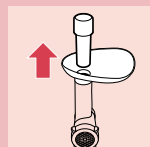
- 1** Keerake reguleerimisnuppu paremale ja tõmmake viilutamisseade kettast välja.

Ketast, viilutamisseadet ja reguleerimisnuppu võib pesta kuumas pesemisvahendi vees või nõudepesumasinas.

Hakklihamasina pesemine

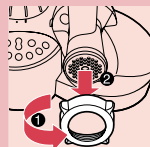
Lihamasina osi ei tohi pesta nõudepesumasinaga!

- 1** Esmalt tuleb seadmesse jäänud liha eemaldamiseks lasta tükki saia teraruumist läbi.

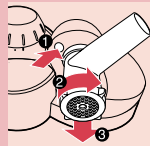


- 2** Lülitage seade välja ja eemaldage pistikust toitejuhe.

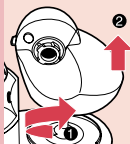
- 3** Eemaldage lükkur ja kandik.



- 4** Keerake lahti pealekeeratav võru ja eemaldage sõel, lõiketera ja varras.



- 5** Eemaldage teraruum seadmest vajutades vabastusnuppu ja keerates seda vasakule.



6 Võtke masin lahti seda paremale keerates.

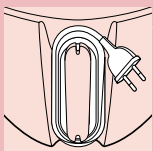


7 Peske kõik osad kohe pärast kasutamist, mis on olnud kokkupuutes lihaga, kuumas pesemisvahendi vees puhtaks.

8 Seejärel loputage tulise veega ja kuivatage kohe käterätiga kuivaks.

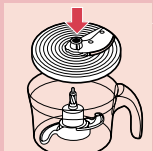
9 Enne hoiulepanekut määrige kettaid ja varrast taimeõliga.

Hoidmine



► Kerige toitejuhe ümber seadme taga oleva hoidiku.

Mikro kokkupanek



► Pange võll nõusse. Seejärel tiiviknuga (halli kaitsekattega), tainavalmistamise tarvikud ja reguleeritav viilutusketas võllile ja sulgege nõu kaanega.

Garantii ja teenindus

Kui Te vajate informatsiooni või on Teil probleemid tekkinud, külastage Philips Web lehekülge 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.

Probleemide lahendamine

Probleem	Lahendus
Mikser ei hakka tööle.	Keerake nõud ja kaant päripäeva, kuni kostab klõpsatus. Kontrollige, et nõul ja kaanel olev märk oleks kohakuti. Kontrollige ka, et keeratav kaitsekaas oleksid korralikult oma kohal. Keerataval kaitsekaanel ja mootoril olevad õnarused peavad olema kohakuti ja moodustama ühe pika vao. Eemaldage mikser ning pange selle asemel keeratav kaitsekaas, sest köögikombain ei tööta, kui mikser on mootoril.
Seade lõpetas järsku töötamise.	Automaatne termo-väljalülitussüsteem lülitas seadme vooluvõrgust välja, sest seade on ülekuumenenud. 1) Lülitage seade välja 2) Laske seadmel jahtuda 60 minutit. 4) Pange pistik pistikupesasse. 5) Lülitage seade uuesti sisse.
Olete vajutanud vale nuppu.	Vajutage õige toimingu nuppu.
Seade ei hakka tööle algusest pärast selle taaskäivitamist.	See seade on varustatud mälu funktsiooniga. Kui taaskäivitade seadme 40 sek jooksul, algab töötlemine sealt, kust katkes. Kui soovite, et töötlemine algaks uuesti: 1) vajutage lühidalt mõnele teisele funktsioonivalikule (nt pulseeriva funktsiooni nuppu) 2) seejärel vajutage stopp nuppu 3) vajutage vastavat nuppu, et alustada töötlust uuesti.
Tainakonks või segajad 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 kaitsekattega.

Probleem	Lahendus
+ või - nupp ei tööta	Seade ei reageeri + nupuvajutusele, kui mootor on juba saavutanud maksimaalse jõudluse, nt töötleb suurt tainakogust. See on normaalne nähtus ja tähenda, et seadmel on mingi vigastus. Järgige kasutusjuhendi tabelis soovitatud töödeldavate ainete koguseid, et seadet mitte üle koormata. Seadmele ei toimi - nupuvajutus, kui mootor juba töötab madalaimal kiirusel.
Hakkliha välimus ei rahulda teid.	Kontrollige, kas lõikekera servad on pööratud väljapoole.
Hakklihamasin ei tööta.	Kontrollige, kas hakklihamasin ja teraruum on ühendatud õigesti. Õige asendi korral kostab klõpsatus.
Lõikekera ei saa paigaldada teraruumi.	Keerake pisut võru ja seejärel pange lõikekera ja sõelketas täpselt vardale. Keerake võru nüüd korralikult teraruumile.
Hakkliha on liiga jäme.	Olete kasutanud keskmist sõelketast. Kasutage peensõela. Peenema konsistentsiga hakkliha saamiseks laske liha veelkord läbi.
Hakklihamasina metallosad on roostes.	Seadme osi on pestud nõudepesumasinas. Kõiki osi tuleb pesta käitsi ja kuivatada kohe käterätiga.

Probleem	Lahendus
+ või - nupp ei tööta	Seade ei reageeri + nupuvajutusele, kui mootor on juba saavutanud maksimaalse jõudluse, nt töötleb suurt tainakogust. See on normaalne nähtus ja tähenda, et seadmel on mingi vigastus. Järgige kasutusjuhendi tabelis soovitatud töödeldavate ainete koguseid, et seadet mitte üle koormata. Seadmele ei toimi - nupuvajutus, kui mootor juba töötab madalaimal kiirusel.
Hakkliha välimus ei rahulda teid.	Kontrollige, kas lõiketera servad on pööratud väljapoole.
Hakklihamasin ei tööta.	Kontrollige, kas hakklihamasin ja teraruum on ühendatud õigesti. Õige asendi korral kostab klõpsatus.
Lõiketera ei saa paigaldada teraruumi.	Keerake pisut võru ja seejärel pange lõiketera ja sõelketas täpselt vardale. Keerake võru nüüd korralikult teraruumile.
Hakkliha on liiga jäme.	Olete kasutanud keskmist sõelketast. Kasutage peensõela. Peenema konsistentsiga hakkliha saamiseks laske liha veekord läbi.
Hakklihamasina metallosad on roostes.	Seadme osi on pestud nõudepesumasinas. Kõiki osi tuleb pesta käsitsi ja kuivatada kohe käterätiga.






Funktsioonid, tarvikud ja töötlemine







Funktsioon	Tarvik	Töötlemine	Töötlemisaeg
		Hakkimine, püreestamine, segamine	10 - 60 sek
		Viilustamine	10 - 60 sek
		Riivimine	10 - 60 sek
		Sõmerdamine	10 - 60 sek
		Friikartulite valmistamine	10 - 60 sek
		Vahustamine, emulgeerimine	30 - 180 sek
		Segamine, püreestamine	10 - 60 sek
		Tsitruseliste pressimine	oleneb kogusest
		Sõtkumine, segamine	60 - 180 sek
		Liha hakkimine ja vorsti tegemine	Sõltub kogusest.

Koguste ja valmistamise tabel

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimingu nupp/ tarvik	Töötlemine	Kasutusotstarve
Õunad, porgandid, seller - riivimine	500 g	☺/🌀	Lõigake aedviljad etteandeturusse mahtuvateks tükkideks. Pange tükid etteandeturusse ja riivige aegajalt lükkuriga kergelt lükates.	Salatid, toores juurvili
Õunad, porgandid, seller - viilutamine	500 g	☺/🌀	Lõigake aedviljad etteandeturusse mahtuvateks tükkideks. Pange tükid etteandeturusse ja riivige aegajalt lükkuriga kergelt lükates.	Salatid, toores juurvili
Kloppimine (pannkoogid) - vahustamine	750 ml piima	🌀/🌀	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	100 g	🌀/🌀	Kasutage kuiva krõbedat saia.	Koogivormides se puistamiseks, gratineeritud toidud.
Juust (Parmesan) - peenestamine	200 g	🌀/🌀	Kasutage koorikuta Parmesan juustu ja lõigake see tükkideks 3 x 3 x 3 cm.	Gameering, supid, kastmed, gratineeritud toidud

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimingu nupp/ tarvik	Töötlemine	Kasutusotstarve
Juust (Gouda) - riivimine	200 g	☺/🌀	Lõigake juust etteandeturusse mahtuvateks tükkideks. Vajutage ettevaatlikult lükkuriga.	Kastmed, pitsad, gratineeritud toidud, fondüüd
Shokolaad - riivimine	200 g	☺/🌀	Kasutage kõva mõrushokolaadi. Murdke umbes 2 cm suurusteks tükkideks.	Gameering, kastmed, kondiitritooted, kreemid
Keedetud herned, oad - püreestamine	250 g	🌀/🌀	Kasutage keedetud ube või herneid. Kui vaja, lisage veidi vedelikku parema konsistentsi saamiseks.	Püreed, supid
Köögivil ja liha - püreestamine	500 g	🌀/🌀	Jämedama konsistentsiga püree valmistamiseks lisage ainult veidi vedelikku. Peenema konsistentsiga püree valmistamiseks lisage vedelikku nii palju, et püree muutub ühtlaseks.	Imiku- ja väikelapsetoit
Kurgid - viilustamine	2 kurki	☺/🌀	Lõigake kurgid tükkideks. Pange need etteandeturuse ja vajutage lükkuriga ettevaatlikult alla.	Salatid, gameering
Tainas (saia) - sõtkumine	1 kg jahu	🌀/🌀	Segage soe vesi pärimi ja suhkruga. Pange jahu, õli ja sool nõusse ja segage u 90 sekundit. Laske kerkida 30 min.	Sai
Tainas (pitsa) - sõtkumine	1,5kg jahu	🌀/🌀	Toimige samuti nagu saiatainaga. Sõtkuge tainast 1 minut.	Pitsa

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimingunupp/tarvik	Töötlemine	Kasutusotstarve
Tainas (muretainaküpsised) - sõtkumine	500 g jahu	 /	Võtke külm margariin, tükeldage see 2 cm suurusteks kuubikuteks. Pange jahu nõusse ja lisage margariin. Segage, kuni tainas muutub sõmeraks. Segamise ajal lisage külma vett. Kui tainast moodustub pall, lõpetage segamine. Enne edasist töötlemist laske tainal jahtuda.	Õunapirukad, magusad küpsised, plaadisaiad
Tainas (pärimi) - sõtkumine	1 kg jahu	 /	Segage pärimi, sooja vett ja veidi suhkrut eraldi kaussi. Pange kõik koostisosad segamislõusse ja sõtkuge, kuni tainas muutub ühtlaseks ja ei kleepu enam nõu seintele (umbes 1 minuti pärast). Laske tainal 30 minutit kerkida.	Pidusai
Munavalged - vahustamine	6 muna valget	 /	Munad olgu toasoojad. Märkus: vahustage vähemalt kahe muna valged.	Pudingud, sufleed, besees
Puuvili (näit. õunad, banaanid, pähklid water chestnut) - peenestamine	500 g	 /	Nõuanne: lisage sidrunimahla, et ennetada puuviljamahla värvimuutust. Lisage pisut vedelikku, kui tahate teha ühtlast püreed.	Kastmed, keedised, pudingud, imikutoit
Puuvili (näit. õunad, banaanid) - hakkimine	500 g	 /	Nõuanne: lisage sidrunimahla, et ennetada puuviljamahla värvimuutust.	Kastmed, keedised, pudingud, imikutoit

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimingunupp/tarvik	Töötlemine	Kasutusotstarve
Küüslauk - peenestamine	300 g	 /	Koorige küüslauk. Vajutage pulseerimisnuppu mitu korda, et küüslauku ei peenestataks liiga peeneks. Kasutage vähemalt 150 g.	Garneerimine, kastmed
Maitseroheline (näit. petsell) - hakkimine	Min. 50 g	 /	Enne hakkimist tuleb maitserohelist pesta ja kuivatada.	Kastmed, supid, garneering, maitserohelise ga võided
Majonees - emulgeerimine	3 muna	 /	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	500 g	 /	Eemaldage esmalt kõik kondid ja sooned. Lõigake liha 3 cm suurusteks kuubikuteks.	Tatari steik, hamburgerid, lihapallid
Liha, kala, linnuliha (ribad) - hakkimine	400 g	 /	Kõigepealt eemalda kõik kõõlused ja kondid. Lõika liha 3 cm kuubikuteks. Vajuta pulseerimisnuppu, et saada jämedamat hakkliha.	Tatari steik, hamburgerid, lihapallid
Piimakokteil - segamine	500 ml piima	 /	Püreestage puuvili (näit. banaanid, vaarikad) suhkruga, piima ja jäätisega ning segage hästi läbi.	Piimakokteil

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimingu nupp/tarvik	Töötlemine	Kasutusotstarve
Segu (koogi) - segamine	6 muna		Koostisosad olgu toasoojad. Segage pehme või ja suhkur, kuni segu on ühtlaselt pehme ja kreemjas. Lisage piim, munad ja jahu.	Koogid
Pähklid - peenestamine	250 g		Kui vajutate pulseerimisnuppu, saate jämedamad pähklitükid. Peatage toiming, kui soovite jämedamaid pähklitükke.	Salatid, pudingud, pähklisai, mandlipasta
Sibul - peenestamine	500 g		Koorige sibul ja lõigake 4 tükiks. Peatage protsess pärast kahte pulseerimist ja kontrollige tulemust.	Salat, keedetud ja praetud toidud, garneering
Sibulad - viilustamine	300 g		Koorige sibulad ja lõigake need etteandetorusse mahtuvateks tükideks. Märkus: ärge viilustage vähem kui 100 g.	Salat, keedetud ja praetud toidud, garneering
Kodulinnu liha - hakkimine	200 g		Kõigepealt eemalda kõik kõõlused ja kondid. Lõika liha 3 cm kuubikuteks. Vajuta pulseerimisnuppu, et saada jämedamat hakkliha.	Hakkliha
Supid - segamine	500 g		Kasutage keedetud aedvilja.	Supid, kastmed
Vahukoor - vahustamine	500 g		Enne vahustamist jahutage koort külmakapis. Märkus: kasutage vähemalt 125 ml koort.	Garneering, kreem, jäätis

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimingu nupp/tarvik	Töötlemine	Kasutusotstarve
Friikartulid - viilustamine	500 g		Koorige kartulid. Lõigake kartulid etteandetorusse mahtuvateks tükideks. Taitke toru kartulitega ja lükake neid ettevaatlikult lükkuriga.	Friikartulid

Retseptid


Võie suvekõrvitsast

Koostisosad:

- 2 suvekõrvitsat
- 3 keedetud muna
- 1 väike sibul
- 1 tl taimeõli
- peterselli
- 2-3 tl hapukoort
- sidrunimahla, Tabasco kastet, soola, pipart, carri pulbrit, paprikat
- ▶ *Peske ja kuivatage suvekõrvitsad, riivige peene riiviga köögikombaini nõusse. Pange saadud mass taldrikule, lisage sool ja jätke umbes 15 minutiks seisma, kuni soola toimel tuleb riivitud suvekõrvitsast liigne vedelik välja. Lõigake sibul 4-ks ja hakkige koos küüslauguga peeneks. Eemaldage petersellilehed varre küljest ja hakkige peeneks.*
- ▶ *Seejärel pange peenestatud suvekõrvits puhtale käterätile ja vajutage sellest vedelik välja. Valage pannile pisut õli ja praadige peenestatud sibulat ja küüslauku kergelt, 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, maitsestage ja segage mikseriga. Serveerige röstitud saiaga.*

Puuviljakook

Koostisosad:

- 180 g datleid
- 270 g kuivatatud ploome
- 60 g mandleid
- 50 g kreeka pähkleid
- 60 g rosinaid
- 60 g heledaid rosinaid
- 240 g rukkijahu
- 120 g nisujahu
- 120 g pruuni suhkrut
- 360 g võipiima
- näpuotsatäis soola
- pakk küpsetuspulbrit
- ▶ *Pange metallist tiiviknuga nõusse. Pange ka kõik koostisosad nõusse, vajutage nuppu  ja segage 30 sekundit. Eemaldage kaabitsa abil kaane ja nõu seinte külge kleepunud tainas. Küpsetage kooki 30 cm pikkuses küpsetusvormis 40 minutit temperatuuril 170°C.*

Porrulaugu vormitoit

Taina koostisosad:

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

Koostisosad täidiseks:

- 500 g porrulauku
- taimeõli
- 4 muna
- 500 g hapukoort

- soola, pipart, vajaduse korral 1-2 tl jahu
- ▶ *Pange kõik toiduained nõusse ja valmistage tainas. Laske tainal kerkida umbes 30 min.*
- ▶ *Viilutage porrulauk viilutusteraga kasutades asendit 3. Pange pisut õli pannile ja praadige porrulauku mõni minut. Ülejäänud koostisosad pange mikserkannu ja töödelge, kuni segu muutub kreemjaks. Lisage vajaduse korral 1-2 tl jahu, et mass muutuks tihedamaks.*
- ▶ *Määrige 24 cm läbimõõduga küpsetusvorm rasvaine ja katke vormi põhi ja servad ühtlaselt tainaga. Valage porrulaugu segu tainale ja seejärel kõik ülejäänud koostisosad. Pange eelkuumutatud praeahju ja küpsetage umbes 40 min temperatuuril 180°C. Serveerida külmalt või kuumalt.*

Ungari moodi guljashsh

Koostisosad:

- 1 spl õli
- 1 keskmine sibul
- 1 tl paprikat
- 400 g looma- või sealiha
- 1 roheline piprakaun
- 1 tomat
- soola
- 200 g porgandit
- 300 g kartulit
- köömneid
- ▶ *Peske liha ja lõigake 2 cm suurusteks tükkideks. Koorige sibul ja peenestage köögikombaini nõus metallist tiiviknoaga. Eemaldage roheline pipra*

- südamik ja seemned ning lõigake viilutusteraga rõngakujulisteks viiludeks. Koorige tomat, eemaldage seemned ja lõigake ribadeks. Praadige sibul õlis pehmeks. Võtke pann tulelt, pange paprikat sibulale, lisage liha ja praadige mõni minut suurel kuumusel pidevalt segades. Lisage roheline pipar, tomat ja maitse järgi soola, katke pann kaanega ja hautage lihast eralduvas mahlas keskmisel kuumusel, kuni liha on pehme.*
- ▶ *Samal ajal koorige ja lõigake porgand viilutusteraga viiludeks ning tükeldage kartulid. Lisage lihale ja valage soovikohane kogus vett (umbes 1,2 l). Maitsestage näpuotsatäie köömnetega ja keetke, kuni toit on pehme. Vajaduse korral lisage soola.*
 - ▶ *Serveerida kuumalt. Garneeringuks pakkuge rohelist pipra rõngaid ja teravat cherry paprikat eraldi taldrikul.*

Maasikort

Koostisosad:

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

Täidiseks:

- 80 g suhkrut
- 2 tl sidrunimahla
- 400 g kohupiima
- 500 g maasikaid

Glasuuriks:

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

Garneeringuks:

- 250 g koort

- ▶ *Kuumutage ahi temperatuurini 180°C. Vahustage margariin ja suhkur nõus roostevabaterasest tiiviknoaga.*
- ▶ *Segage sisse munavalge, seejärel lisage jahu ja kookoshelbed. Pange tainas küpsetusplaadile, tehke nurgad kahvli abil säbruliseks. Küpsetage 15-20 min kergelt pruuniks. Pange tort alusele jahtuma. Segage tainasegamistarvikuga suhkur, sidrunimahl ja kohupiim nõus õhuliseks massiks. Määrige jahtunud tordile. Pange osa maasikatest (varrepool alla) tordile. Asetage külmkappi.*
- ▶ *Valmistage glasuur. Segage mikseris järelejäänud maasikad vee ja suhkruga. 125 ml maasikasegusse segage maisitärklis. Laske maasikasegu keema. Lisage sinna maistärklisega segatud maasikasegu. Pange lusikaga tuline glasuur maasikatele. Laske jahtuda 2 tundi. Kaunistage vahukoorega.*

Kokteil värsketest puuviljadest**Koostisosad:**

- 100 g banaane või maasikaid
- 200 g rööska piima
- 50 g vaniljejäätist
- granuleeritud suhkrut maitse jargi

- ▶ *Koorige banaanid või lõputage maasikad. Lõigake puuvili väikesteks tükkideks. Pange kõik mikserkannu. Segage, kuni saate ühtlase segu.*
- ▶ *Kokteili valmistamiseks sobivad kõik puuviljad.*

Kringel metspähklitega**Taina koostisosad:**

- 500 g sõelutud jahu
- 75 g suhkrut
- 1 tl soola
- 1 muna
- 250 ml piima (35°C)
- 100 g võid, pehmet
- 30 g väsket pärm (kuiva pärm kasutamise kohta lugege õpetust pakendilt)

Täidiseks:

- 250 g peenestatud metspähkleid
- 100 g suhkrut
- 2 pakki vanilliinsuhkrut
- 125 ml koort
- ▶ *Kuumutage ahi kuni 200°C. Segage tainasõtkujaga nõus 15 sekundit piim, pärm 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 pähklid metallist tiiviknoaga. Segage täidise koostisosad. Rullige tainas ristkülikukujuliseks. Seejärel määrige pähklitäidisega ning rullige tainas kokku. Pange rull võiga määratud lahtikäivasse küpsetusnõusse.*

Laske 20 min kerkida. Määrige pealispinda vahustatud munarebuga ning paigutage küpsetusnõuga ahju keskmisele tasandile. Küpsetage 25-30 min temperatuuril kuni 200°C

Shokolaadikook

Koostisosad:

- 140 g pehmet võid
- 110 g tuhksuhkrut
- 140 g shokolaadi
- 6 munavalget
- 6 munarebu
- 110 g peensuhkrut
- 140 g nisujahu

Täidiseks:

- 200 g aprikoosimoosi

Glasuuriks:

- 125 ml vett
- 300 g suhkrut
- 250 g riivitud shokolaadi
- soovi korral vahustatud koort
- ▶ Kuumutage ahi temperatuurini 160°C. Segage või tuhksuhkruga metallist tiiviknoa abil. Sulatage shokolaad ja segage. Lisage munarebud segusse ühekaupa ja segage, kuni mass muutub kreemjaks. Vahustage vispliga munavalged ja peensuhkur ning segage ettevaatlikult tainasse. Seejärel segage kaabitsa abil jahu. Valage koogitainas võiga määritud koogivormi (24 cm). Küpsetage üks tund temperatuuril 160°C. Ärge avage ahjuust esimese 15 minuti jooksul.
- ▶ Laske koogil jahtuda küpsetusnõus, seejärel võtke nõust välja ja pange alusele ning laske veel

jahtuda. Lõigake kook horisontaalselt pooleks, määrige ühele poolele aprikoosimoosi ja pange taas kokku. Kuumutage ülejäänud moosi, kuni see muutub siirupiseks ja määrige koogi peale. Valmistage glasuur. Pange vesi keema, lisage suhkur ja shokolaad ning kuumutage aeglaselt. Segage, kuni mass muutub ühtlaselt tihedaks. Valage glasuur koogile ja laske jahtuda. Serveerige vahukoorega.

Brokolisupp (4 portsjonit)

Koostisosad:

- 50 g Gouda juustu
- 300 g keedetud brokolit (varred ja õisikud)
- brokoli keedupuljong
- 2 keedetud kartulit
- 2 puljongikuubikut
- 2 sl vahustatud koort
- karri
- soola
- pipar
- muskaatpähkel
- ▶ Riivige juust jämeda riiviga. Püreestage brokkoli keedetud kartuli ja vähese brokkoli keeduleemega. Mõõtkke brokkoli püree ja vedelik ning puljongikuubikud segamismõusse, kuni 750 ml. Valage pannile ja laske keema. Raputage peale juustu, maitsestage karri, soola, pipra ja muskaatpähkliga ning lisage koort.

Pitsa

Taina koostisosad:

- 400 g jahu
- 1/2 tl. soola

- 20 g värsket pärimi
- 2 spl õli
- umbes 240 ml vett (35°C)

Garneeringuks:

- 300 ml läbi sõela pressitud tomateid (konserv)
- 1 tl 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 köögikombaini nõusse. Pange kõik toiduained nõusse ja valige nupuga ☺ kiirus ning alustage sõtkumistoimingut. Sõtkuge umbes 1 minuti, kuni tainast moodustub pall. Pange tainas eraldi kaussi, katke niiske riidega ja laske toasoojuses lig 30 min kerkida.*
- ▶ *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 ml piima
- 1 spl jahu
- 1 tl koriandrit
- soola ja pipart
- 2 suurt kartulit (umbes 300 g)
- 100 g porgandit
- 150 g sellerit
- 50 g päevalilleseemneid või 2 tl maisiteri tõlvikust
- õli küpsetamiseks
- ▶ *Kasutage roostevabaterasest tiiviknuga, segage muna, piim, jahu, koriander, sool ja pipar.*
- ▶ *Riivige kooritud kartulid, porgandid ja puhtaks pestud seller ning 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:

- 500 g jahu
- 15 g pehmet võid või margariini
- 25 g värsket või kuivpärimi
- 260 ml vett
- 10 g soola
- 10 g suhkrut
- ▶ *Ühendage tainakonsud segamisnõule. Pange*

kaussi jahu, soola ja margariini või võid. Lisage värsket või kuiva pärm ja vett. Pange kaas nõule ja pöörake seda noole suunas, kuni kuulete klõpsatust. Vajutage sõtkumistoimingu nuppu 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 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.

Kartulipannkoogid

Koostisosad:

- 500 g kartuleid
- 1 peenestatud sibul
- 1 muna
- soola
- õli
- ▶ Peenestage toored kooritud kartulid riiviga ja jätke riivitud kartulid sõelale nõrguma. Lisage kartulimassile muna, hakitud sibul ja veidi soola ning segage hästi läbi.
- ▶ Pannile valage õli ja kuumutage. Seejärel pange saadud segu pannkookidena pannile ja praadige.

Detāļas un piederumi

- A** Motora nodaļjums
- B** Apstrādes vadības panelis
- C** Iebūvēts drošības slēdzis
- D** Virtuves kombaina bļoda
- E** Uzskrūvējamais vāciņš (jāuzliek, lai izmantotu bļodas funkcijas)
- F** Cilindrs
- G** Miksera trauks
- H** Miksera trauka vāks
- I** Augļu filtrs
- J** Vāka tapiņa (iedarbina un izslēdz drošības slēdzi)
- K** Virtuves kombaina bļodas vāks
- L** Produktu tekne
- M** Stampa
- N** Aizbāznis
- O** Citrusaugļu spiedes siets
- P** Citrusaugļu spiedes konuss
- Q** Nerūsējošā tērauda asmenis + aizsargapvalks
- R** Nerūsējošā tērauda mīcītājs
- S** Nerūsējošā tērauda putotājs
- T** Nerūsējošā tērauda regulējams šķēlētājs (šķēlētāja ieliktnis, ripa un regulēšanas skrūve)
- U** Nerūsējošā tērauda vidējā rīve
- V** Nerūsējošā tērauda smalkā rīve
- W** Nerūsējošā tērauda smalcināšanas disks
- X** Nerūsējošā tērauda kartupeļu salmiņu disks
- Y** Gaļasmašīnas mehānisma nodaļjums
- Z** Atlaišanas slēdzis
- a** Gaļasmašīnas nazīšu nodaļjums
- b** Gliemežvārpsta
- c** Nazīšu bloks
- d** Uzskrūvējamais gredzens

- e** Vidēji rupjš siets, atveru diametrs 4 mm
- f** Rupjš siets, atveru diametrs 8 mm
- g** Separators
- h** Desu pildāmais rags
- i** Piltuve
- j** Stampa

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šīs lietošanas pamācības un saglabājiet tās turpmākām uzziņām.

- D** Pirms pievienojat ierīci elektrotīklam, pārbaudiet, vai spriegums, kas norādīts uz ierīces, atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- D** Lai izvairītos no bīstamām situācijām, nekādā gadījumā nepievienojiet šo ierīci taimera slēdzim.
- D** Nelietojiet ierīci, ja bojāts elektrovads, kontaktspraudnis vai citas detaļas.
- D** Ja bojāts elektrovads, tas jānomaina Philips pilnvarotā remontdarbniecībā vai to drīkst darīt personas ar līdzīgu kvalifikāciju, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- D** Raugieties, lai ierīce nebūtu pieejama bērniem.
- D** Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- D** Vienmēr izslēdziet ierīci, piespiežot stop taustiņu.
- D** Pirms piederumu noņemšanas izslēdziet ierīci.
- D** Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrotīkla.

- ▶ Nekādā gadījumā neiegremdējiet motora nodalījumu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā, tāpat neskalojiet to tekošā ūdenī.
- ▶ Nekad nelieciet pirkstus vai priekšmetus (piemēram, lāpstiņu) produktu tehnē, kad ierīce darbojas. Izmantojiet tikai stampu.
- ▶ Pirms izņemt produktus no miksera trauka ar pirkstiem vai lāpstiņu, vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- ▶ Pirms noņemat ierīcei vāku, pagaidiet, kamēr kustīgās daļas apstājas.
- ▶ Nekad nelietojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kuras nav ieteicis Philips. Ja lietosiet šādus piederumus vai detaļas, ierīces garantija kļūs nederīga.
- ▶ Nepārsniedziet uz bļodas vai miksera trauka norādīto maksimālo produktu daudzumu.
- ▶ Pareizais apstrādes ilgums norādīts šo lietošanas pamācību tabulā.
- ▶ Pirms karstu produktu apstrādes ļaujiet tiem atdzist (maksimālā temperatūra 80°C/175°F).
- ▶ Ja apstrādājat karstu vai putojošu šķidrumu (piemēram, pienu), neļaujiet miksera traukā vairāk par 1 litru, lai tas neizšļakstītos.
- ▶ Nekādā gadījumā nelietojiet gaļasmašīnas nazīšu bloku kopā ar starpliku un desu pildāmo ragu.
- ▶ Nemēģiniet gaļasmašīnā samalt kaulus vai citas cietas lietas.
- ▶ Nelietojiet miksera trauka augļu filtru karstu produktu apstrādei.
- ▶ Pirms ierīces ieslēgšanas pārliecinieties, ka filtrs ir pareizi ievietots miksera traukā.

- ▶ Produktu apstrādes funkcijas, citrusaugļu spiedi un gaļasmašīnu var lietot tikai tad, kad ir piestiprināts uzskrūcējamais vāciņš.
- ▶ Trokšņa līmenis: Lc = 89 dB [A]

Drošības līdzekļi

Termiskā drošības izslēgšanās sistēma

Šī ierīce ir aprīkota ar termisko drošības izslēgšanās sistēmu, kas pārkaršanas gadījumā automātiski izslēdz elektrības padevi ierīcei.

▶ Ja ierīce pārstāj darboties:

- 1** Izvelciet elektrovada kontaktspraudni no elektrotīkla kontaktrozetes.
- 2** Ļaujiet ierīcei atdzist 60 minūtes.
- 3** Iespraudiet elektrovada kontaktspraudni sienas kontaktrozetē.
- 4** Vēlreiz ieslēdziet ierīci.

Vērsieties pie Philips produkcijas izplatītāja vai Philips pilnvarotā remontdarbnīcā, ja termiskā drošības izslēgšanās sistēma darbojas pārāk bieži.

Drošības slēdzis

Šis līdzeklis ļauj ieslēgt ierīci tikai tad, kad piederumi ir novietoti uz motora nodalījuma pareizā stāvoklī. Tiklīdz piederumi ir sakārtoti pareizi, iebūvētais drošības slēdzis tiek atbloķēts. Sk. nodaļu "Ierīces lietošana".

Ierīces sagatavošana lietošanai

- ▶ Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi notīriet detaļas, kuras būs saskarē ar produktiem.

Ierīces lietošana

- ▶ Šo ierīci var lietot kopā ar motora nodalījumam piestiprināto mikseri vai bez tā. Lai lietotu citu, nevis miksera funkciju, pārļiecinieties, ka miksera trauks ir noņemts un uzskrūvējamais vāciņš pareizi uzskrūvēts motora nodalījumam.
- ▶ Uzskrūvējamo vāciņu var noņemt, lai piestiprinātu mikseri tikai tad, kad ir noņemts virtuves kombaina bļodas vāks, citrusaugļu spiede vai gaļasmašīna.

Apstrādes vadības panelis

Šī ierīce ir aprīkota ar apstrādes vadības paneli, lai nodrošinātu optimālu apstrādi un ideālu gala rezultātu. Katrs apstrādes vadības taustiņš ir saistīts ar ieprogrammētu ātruma maiņu, kas atbilst noteiktā piederuma vislabākajai darbībai.

Ātrumu var palielināt vai samazināt ne vairāk kā trīs reizes, piespiežot + vai - taustiņu.

Piespiežot pulsa taustiņu, ierīce darbojas ar vislielāko ātrumu. Atlaižot taustiņu, ierīce beidz darboties vai sāk darboties iepriekš izvēlētajā apstrādes ātrumā.

Apstrādi var apturēt jebkurā brīdī, piespiežot stop taustiņu.

Ja 40 sekunžu laikā vēlreiz piespiežat to pašu taustiņu, apstrāde tiek turpināta no vietas, kur tā tika apstādīnāta.

Iebūvētais drošības slēdzis

- ▶ Šis līdzeklis nodrošina ierīces ieslēgšanu tikai tad, kad piederumi ir pareizi novietoti uz motora nodalījuma. Kad piederumi ir salikti pareizi, iebūvētais drošības slēdzis tiek atbloķēts.

▶ Bļoda

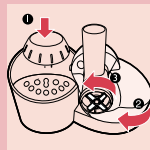
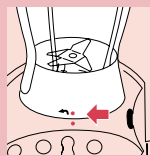
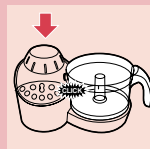
Bļodu un piederumus var lietot tikai tad, ja bļoda un vāks ir pareizi salikti un uzskrūvējamais vāciņš pareizi uzskrūvēts motora nodalījumam. Ja tā ir, punkts uz bļodas atrodas pretī punktam uz motora nodalījuma un punkts uz vāka atrodas pretī punktam uz bļodas. Vāka izvīzījums kopā ar bļodas rokturi veido vienotu formu. Uzskrūvējamais vāciņš ir pareizi nostiprināts, ja tā rievā atrodas tieši pretī motora nodalījuma rievai un abas rievas kopā veido vienu garu rievu.

▶ Mikseris

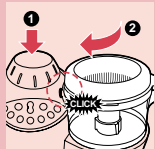
Mikseri var lietot tikai tad, ja miksera trauka rievā atrodas tieši pretī motora nodalījuma rievai un abas rievas kopā veido vienu garu rievu.

▶ Gaļasmašīna

Gaļasmašīnu var lietot tikai tad, ja uzskrūvējamais vāciņš ir pareizi uzskrūvēts motora nodalījumam, mehānisma nodalījums pagriezts pa kreisi, līdz



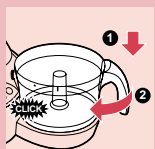
atskan klikšķis, un nazišu nodalījums uz mehānisma nodalījuma uzlikts, pagriežot to pa kreisi, līdz atskan klikšķis.



► Citrusaugļu spiede

Citrusaugļu spiede var lietot tikai tad, ja uzskrūvējamais vāciņš ir pareizi uzskrūvēts motors nodalījumam, bļoda ir salikta pareizi un siets pagriezts bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis.

Virtuves kombaina bļoda

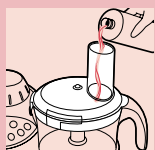


- 1 Piestipriniet bļodu uz motora nodalījuma, pagriežot rokturi bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis.

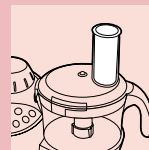


- 2 Uzlieciet bļodai vāku. Pagriežiet vāku bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis (var būt nepieciešama piepūle).

Produktu tekne un stampa



- 1 Lai pievienotu šķidrumu un/vai cietus produktus, lietojiet produktu tekni. Lai cietus produktus bīdītu uz leju pa tekni, lietojiet stampu.

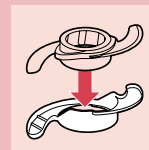


- 2 Lai produkti neizkrustu no teknes, varat izmantot stampu.

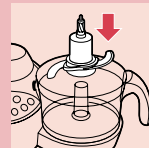
Nerūsējošā tērauda asmens

Asmeni var lietot kapāšanai, jaukšanai, maisīšanai un biezeņa gatavošanai.

Asmeņa malas ir ļoti asas. Nepieskarieties tām!

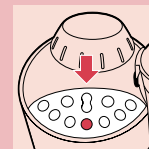


- 1 Noņemiet no asmens aizsargapvalku.



- 2 Ievietojiet cilindru bļodā un novietojiet asmeni uz cilindra.

- 3 Ielieciet bļodā produktus. Pirms tam sagrieziet lielus gabalus mazākos, apmēram 3 x 3 x 3 cm lielos gabaliņos. Uzlieciet bļodai vāku.



- 4 Ielieciet stampu produktu teknē.



- 5 Piepiediet vadības panelā  taustiņu.

- Produktu apstrāde sākas ar 4 pulsēm, lai nodrošinātu produktu (piemēram, sīpolu vai riekstu) vienmērīgu kapāšanu.
- Pēc tam apstrādes ātrums pakāpeniski pieaug, līdz tiek sasniegts maksimāls ātrums, un šāds ātrums tiek saglabāts, līdz tiek piespiests stop taustiņš.

- 6** Lai samazinātu ātrumu, var piespiest taustiņu (+).
- 7** Apstrādi var apturēt jebkurā laikā, kamēr notiek pulsēšana, piespiežot stop taustiņu. (0 STOP).

Padomi

- ▶ Ja kapājat sīpolus, apturiet ierīci pēc pirmajiem četriem pulsēm, lai tie netiktu sakapāti 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, kapšanai. Asmens var kļūt neass.

Ja produkti pielīp pie asmens vai blādas iekšpusēs:

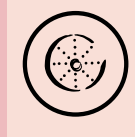
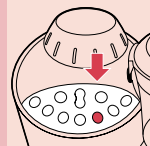
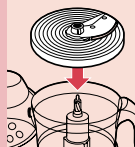
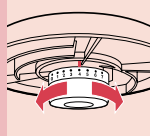
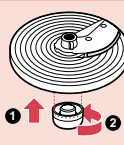
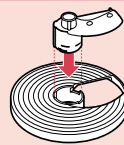
- 1** Izslēdziet ierīci.
- 2** Noņemiet blādoi vāku.
- 3** Ar lāpstiņu noņemiet produktus no asmens vai blādas sienām.

Nerūsējošie tērauda diski

Regulējamais šķēlētājs

Ar regulējamo šķēlētāju varat sagriezt produktus tik biežās šķēlēs, cik vēlaties.

Uzmanieties: šķēlētāja ieliktnim ir ļoti asas malas.



- 1** Novietojiet šķēlētāja ieliktni uz ripas.
- 2** Šķēlētāja apakšā uzlieciet regulēšanas skrūvi un pagrieziet to ar punktu iezīmētajā stāvoklī, lai to nostiprinātu.
- 3** Pagrieziet regulēšanas skrūvi, lai noregulētu šķēlētāju uz vēlamo šķēlēšanas biežumu.

Disku ievietošana un lietošana


Uzmanieties: diskiem ir asas malas.

Nelietojiet smalcināšanas disku nekāda veida sieru rīvēšanai.

- 4** Novietojiet vajadzīgo disku uz cilindra.
- 5** Aizveriet vāku un ielieciet produktus tekņē.
- 6** Piespiediet vadības paneļa (+) taustiņu.

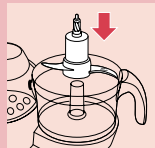
- ▶ Ātrums strauji palielinās līdz noteiktajam apstrādes ātrumam, lai nodrošinātu vislabākos rezultātus.
- ▶ Ja nepieciešams, lēni bīdiet produktus lejup pa tekni ar stampu.

Nerūsējošā tērauda mīcītājs

Mīcītāju, kas ir apzīmēts ar , var lietot rauga mīklas mīcīšanai, lai pagatavotu maizi vai picas.



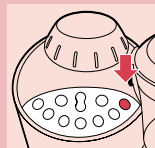
1 Novietojiet bļodu uz motora nodaļuma un pagrieziet rokturi bultiņas norādītajā virzienā.




2 Ievietojiet cilindru bļodā un uzlieciet mīcītāju uz cilindra.

3 Ielieciet bļodā produktus.

4 Uzlieciet bļodai vāku un pagrieziet to pa labi, līdz atskan klikšķis.



5 Piespiediet vadības paneļa  taustiņu.

Lai produkti neizšļakstītos, ierīce 10 sekunžu laikā pakāpeniski palielina mīcīšanas ātrumu. Šis ātrums tiek saglabāts aptuveni 50 sekundes, lai sastāvdaļas rūpīgi samaisītu. Pēc tam ātrums samazinās līdz mīcīšanai vispiemērotākajam ātrumam. Ierīce turpina darboties ar šādu ātrumu, līdz tiek piespiests stop taustiņš. Ātrumu var samazināt vai palielināt ne vairāk kā trīs reizes, piespiežot + vai - taustiņu.



Putotājs

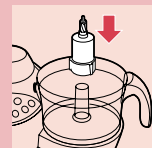
Putotāju var lietot, lai putotu olas, olu baltumus, ātri pagatavojumus pudījumus, krējumu, majonēzi un biskvītu mīklu.

Lai saputotu olu baltumus, pārlicinieties, ka bļoda un putotājs ir pilnīgi sausi un uz tiem nav taukvielu. Lietojiet istabas temperatūras olu baltumus.

Nelietojiet putotāju, lai pagatavotu kūku mīklas ar sviestu vai margarīnu, un nelietojiet to mīklas mīcīšanai.

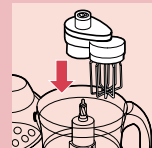
1 Novietojiet bļodu uz motora nodaļuma un pagrieziet pa kreisi, līdz atskan klikšķis.

2 Ielieciet cilindru bļodā.



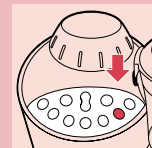
3 Nostipriniet putotāju uz cilindra.

4 Ievietojiet produktus bļodā, uzlieciet bļodai vāku un pagrieziet to pa labi, līdz atskan klikšķis.



5 Piespiediet vadības paneļa  taustiņu.

15 sekunžu laikā ierīce palielina putošanas ātrumu līdz maksimālajam. Pēc tam ierīce turpina darboties šādā ātrumā, līdz tiek piespiests stop taustiņš. Piespiežot - taustiņu, ātrumu var samazināt ne vairāk kā trīs reizes. Lai iegūtu vislabākos rezultātus putojot krējumu vai olu baltumus, piespiediet - taustiņu trīs reizes.

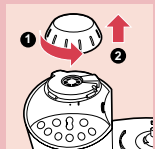


Mikseris un augļu filtrs

Mikseris

Mikseris ir paredzēts:

- Šķidrumu jaukšanai, piemēram, piena produktu, augļu sulu, zupu, jaukto dzērienu, saldo tēju un kokteiļu pagatavošanai.
- Viskožu produktu jaukšanai, piemēram, pankūku mīklas vai majonēzes pagatavošanai.
- Termiski apstrādātu produktu biezeņu, piemēram, bērnu pārtikas, pagatavošanai.



- 1** Lai piestiprinātu miksera trauku, noņemiet uzskrūvējamo vāciņu no motora nodalījuma.

Ievērojiet: uzskrūvējamo vāciņu var noņemt, lai piestiprinātu mikseri, tikai tad, kad ir noņemts virtuves kombaina bļodas vāks vai gaļasmašīna.



- 2** Novietojiet miksera trauku uz motora nodalījuma tā, lai rievas atrastos pretī pusloka iezīmei uz motora nodalījuma (1). Pēc tam pagrieziet miksera trauku pa kreisi, līdz tas ar klikšķi nostiprinās vietā (2).

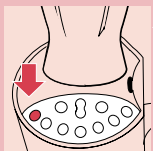
Miksera trauks ir piestiprināts pareizi, kad miksera trauka rievā atrodas tieši pretī rievai uz motora nodalījuma un abas rievas kopā veido vienu garu rievu. Miksera trauka rokturis būs vērsts pa kreisi.

Nespiediet miksera trauka rokturi pārāk stipri.

- 3** Ielieciet miksera traukā produktus.




- 4** Aizveriet vāku.



- 5** Pirms apstrādes sākuma vienmēr ievietojiet aizbāzni miksera vākā.



- 6** Piespiediet vadības paneļa  taustiņu. Mikseris sāk darboties. Ātrums pakāpeniski palielinās līdz maksimālajam. Ierīce turpina darboties šajā ātrumā, līdz tiek piespiests stop taustiņš. Maisīšanas laikā ātrumu var samazināt ne vairāk kā trīs reizes, piespiežot - taustiņu.

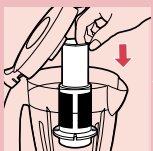
Augļu filtrs

Ar šo filtru var pagatavot gardas augļu sulas, kokteiļus vai sojas pienu. Filtrs neļauj sēkliņām un mizām iekļūt dzērienā.

Nepārslogojiet filtru. Vienā reizē neiepildiet filtru vairāk par 50 g neizmērcētu, kaltētu sojas pupiņu vai 150 g augļu.

Neļaujiet ierīcei nepārtraukti darboties vairāk kā divas reizes. Pirms turpināt, ļaujiet ierīcei atdzist istabas temperatūrā.

- 1** Nostipriniet miksera trauku uz motora nodalījuma.



- 2** Ievietojiet filtru miksera traukā. Pārliecinieties, ka filtra rievīgas precīzi piekļaujas izliekumiem miksera trauka iekšpusē.


3 Aizveriet vāku.

4 Ielejiet ūdeni vai citu šķidrumu (pienu, sulu u. tml.) miksera traukā.

5 Ievietojiet produktus filtrā. Nepiepildiet filtru pāri sieta tīkla virspusei.

Sagrieziet augļus mazos gabaliņos un izmērcējiet kaltētus pākšaugus, piemēram, sojas pupiņas, pirms pildāt tos filtrā.

6 Ievietojiet aizbāzni miksera trauka vākā.

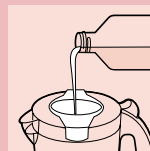
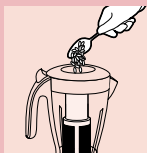
7 Piespiediet  taustiņu, lai ieslēgtu ierīci. Ļaujiet ierīcei darboties aptuveni 40 sekundes.

8 Izslēdziet ierīci un noņemiet miksera trauku no motora nodalījuma.

9 Izlejiet dzērienu pa miksera trauka snīpi.

10 Lai iegūtu vislabākos rezultātus, vēlreiz uzlieciet trauku ar atlikušajiem produktiem uz ierīces un ļaujiet tai darboties dažas sekundes.

Ievērojiet: apstrādājot lielu produktu daudzumu, ieteicams vienlaikus neiepildīt filtrā visus produktus. Sāciet apstrādi ar nelielu porciju un ļaujiet ierīcei darboties dažas sekundes. Pēc tam izslēdziet ierīci un pievienojiet vēl vienu nelielu porciju, bet nepiepildiet filtru pāri sieta tīkla virspusei. Atkārtojiet šīs darbības, līdz visi produkti ir apstrādāti. Apstrādes laikā vākam vienmēr jāatrodas uz miksera trauka.



Padomi

- ▶ Ielejiet šķidrās sastāvdaļas miksera traukā pa atveri vākā.
- ▶ Jo ilgāk ierīce darbosies, jo labāk būs sajaukti produkti.
- ▶ Pirms cietu produktu ievietošanas miksera traukā sagrieziet tos mazākos gabaliņos. Ja vēlaties apstrādāt lielu produktu daudzumu, sadaliet tos porcijās, nevis apstrādājat visu daudzumu uzreiz.
- ▶ Cieti produkti, piemēram, sojas pupiņas sojas piena pagatavošanai, pirms apstrādes jāizmērcē ūdenī.
- ▶ Sasmalciniet ledus gabaliņus, ievietojot tos traukā, aizverot vāku un izmantojot 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.

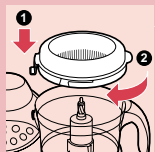
- 3** Lai noņemtu produktus no trauka sienām, izmantojiet lāpstīņu.

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

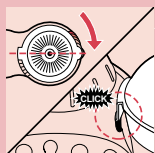
- ▶ Ja neesat apmierināts ar rezultātu, ļaujiet ierīcei vairākas reizes īslaicīgi darboties, piespiežot pulsa taustiņu. Labāku rezultātu var mēģināt sasniegt arī apmaisot produktus ar lāpstiņu (kamēr mikseris nedarbojas) vai izlejot daļu satura, lai apstrādātu mazāku daudzumu.
- ▶ Dažreiz produktus ir vienkāršāk maisīt, ja, maisot augļus, pievienojat nedaudz šķidrums, piemēram, citrona sulu.

Citrusaugļu spiede

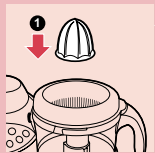
Citrusaugļu spiedi varat izmantot visu veidu citrusaugļiem.



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

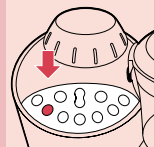




- 2** Pagrieziet sietu bultiņas norādītājā virzienā, līdz aizsargslēdža tapiņa iekļaujas motora nodaļumā.

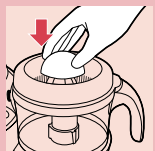


- 3** Novietojiet konusu uz sieta, to viegli piespiežot.

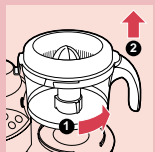
Pārliecinieties, ka uzskrūvējamais vāciņš ir piestiprināts.



- 4** Piespiediet vadības paneļa  taustiņu. Apstrādes laiku var trīs reizes palielināt, piespiežot + taustiņu. Apstrāde sākas pēc  taustiņa piespiešanas un apstājas pēc stop taustiņa piespiešanas.



- 5** Stingri piespiediet vienu augļa pusi uz rotējošā konusu.



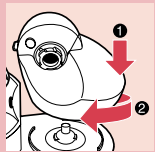
Padomi

- ▶ Laiku pa laikam pārtrauciet sulas spiešanu, lai atbrīvotu sietu no augļa mīkstumam.

Lai noņemtu mīkstumu, izslēdziet ierīci un noņemiet bļodu ar sietu un uz tā esošo konusu.

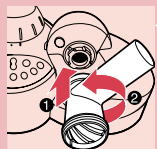
- ▶ Pēc tam, kad sulas spiešana pabeigta, noņemiet bļodu ar sietu un uz tā esošo konusu, lai sula netecētu uz ierīces.

Gaļasmašīna

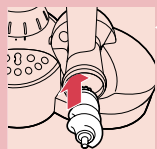


Gaļasmašīnu var lietot gaļas malšanai un desu izgatavošanai.

- 1** Nostipriniet mehānisma nodaļumu uz motora nodaļuma, novietojot to uz rotējošās ass (1) un pagriežot pa kreisi (2). Kad šī detaļa ir pareizi uzlikta, atskan klikšķis.



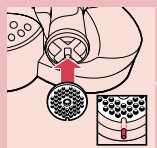
- 2** Nostipriniet nazīšu nodalījumu uz mehānisma nodalījuma, pagriežot to pa kreisi, līdz atskan klikšķis.



- 3** Ar plastmasas galu pa priekšu ievietojiet gliemežvārpstu nazīšu nodalījumā.

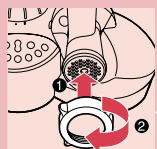
- 4** Novietojiet nazīšu bloku uz gliemežvārpstas.

Pārliecinieties, ka nazīšu bloka griešanai paredzētās malas ir vērstas uz ārpusi.



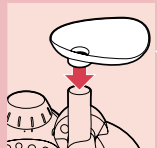
- 5** Pēc tam novietojiet vidēji rupjo sietu vai rupjo sietu uz gliemežvārpstas. Sieta izvēle ir atkarīga no vēlamās produktu konsistences.

Pārliecinieties, ka sieta robiņš piegulst nazīšu nodalījuma izvirzījumam.



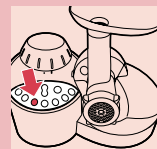
- 6** Kārtīgi nostipriniet uzskrūvējamo gredzenu uz nazīšu nodalījuma, pagriežot to bultiņas norādītā virzienā.

- 7** Novietojiet piltuvi uz nazīšu nodalījuma. Pārliecinieties, ka uzskrūvējamais vāciņš ir piestiprināts.



Gaļas malšana


- 1** Sagrieziet gaļu 10 cm garās un 2 cm biežās sloksnēs.

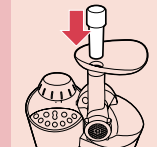


- 2** Izņemiet kaulus, skrimšļus un cīpslas.

Nekad nelietojiet sasalušu gaļu!



- 3** Piespiediet vadības paneļa  taustiņu.



- 4** Lieciet gaļu piltuvē. Lietojiet stampu, lai viegli iebīdītu gaļu nazīšu nodalījumā.

- Minūtē var samalt 1,3 kg gaļas.

Izmantojiet liesu gaļu bez taukiem un cīpslām.

- Lai pagatavotu tatāru bifšteku, divas reizes izmaltiet gaļu, izmantojot vidēji rupjo sietu.

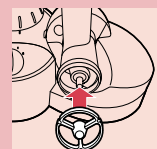
Desu pildīšana

- 1** Samaliet gaļu.

- 2** Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un noņemiet uzskrūvējamo gredzenu.

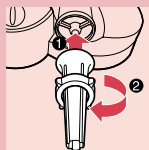
- 3** Noņemiet sietu.

- 4** Noņemiet nazīšu bloku.



- Ja gatavojaties pildīt desas, gliemežvārpstu atstājiet nazīšu nodalījumā.


- 5** Ievietojiet nazīšu nodalījumā separatoru.



- 6** Novietojiet desu pildāmo ragu uz nazīšu nodalījuma un nostipriniet uzskrūvējamo gredzenu uz nazīšu nodalījuma.

Ierīce ir gatava desu pildīšanai.

Padomi

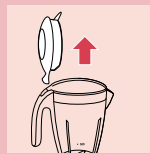
- ▶ Paturiet desas apvalku remdenā ūdenī 10 minūtes. Pēc tam uzbīdiet mitro apvalku uz desu pildāmā raga. Ar stampu bīdiel malto gaļu (ar garšvielām) nazīšu nodalījumā.
- ▶ Ja apvalks pielīp pie uzmavas, samitriniet to ar ūdeni.
- ▶ Piespiediet vadības paneļa  taustiņu. Pildot desas, ieteicams samazināt ātrumu, piespiežot - taustiņu.

Ierīce ir gatava desu pildīšanai.

Tīrīšana

Pirms motora nodalījuma tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

- 1** Tīriet motora nodalījumu ar mitru drānu. Negremdējiet motoru ūdenī un neskalojiet to tekošā ūdenī.
- 2** Detaļas, kas saskārušās ar ēdienu, vienmēr tūlīt pēc lietošanas mazgājiet karstā ūdenī ar trauku mazgājamo līdzekli.



- ▶ Bļodu, bļodas vāku, stampu, citrusaugļu spiedi, mīcītāju un regulējamo šķēlētāju var mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā.

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

Miksera trauku, putotāju un visas gaļasmašīnas detaļas nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

- ▶ Lai noņemtu miksera trauka vāku, atveriet to un pēc tam pavelciet uz augšu.

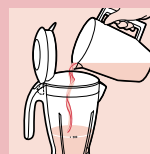
Noņemiet miksera trauka vāku tikai tīrīšanas nolūkā.

Tīriet asmeni, miksera asmeņu bloku, diskus un regulējamā šķēlētāja ieliktni ļoti uzmanīgi. To malas ir ļoti asas!

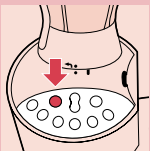
Pārlicinieties, ka asmeņu malas un diskus nesaskaras ar cietiem priekšmetiem. Pretējā gadījumā tie var kļūt neasi.

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

Ātrā miksera tīrīšana



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

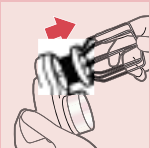


3 Ļaujiet ierīcei darboties dažas sekundes, piespiežot pulsa taustiņu. Atlaižot taustiņu, ierīce pārstāj darboties.

4 Noņemiet miksera trauku un noskalojiet to tīrā ūdenī.

Putotāja mazgāšana

Pēc lietošanas vienmēr nomazgājiet putotāju.



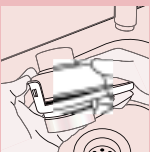
1 Izvelciet to no mehānisma nodaļuma un ar mazgāšanas līdzekli nomazgājiet karstā ūdenī.

2 Nodaļumu var noslaucīt ar mitru drānu.



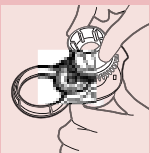
Lai rūpīgi notīrītu nodaļumu:

3 Atveriet nodaļumu, pavelkot aizšaujamo uz sāniem.

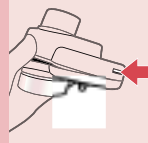


4 Izņemiet abus zobratu un ar mazgāšanas līdzekli nomazgājiet tos, kā arī putotāju karstā ūdenī.

Lai saliktu putotāju:



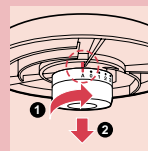
5 Vispirms nodaļumā ievietojiet mazo zobratu, pēc tam ievietojiet lielāko zobratu.



6 Aizveriet nodaļumu, uzspiežot apakšējo daļu augšējai. Pārlicinieties, vai abas daļas nostiprinās, atskatot klikšķim.

7 Ievietojiet putotāju.

Rūpīga regulējamā šķēlētāja mazgāšana



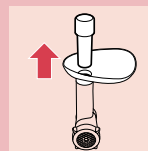
1 Pagrieziet regulēšanas skrūvi pa labi un izvelciet šķēlētāja ieliktni no ripas.

Ripu, šķēlētāja ieliktni un regulēšanas skrūvi var ar mazgāšanas līdzekli mazgāt karstā ūdenī vai trauku mazgājamā mašīnā.

Gaļasmašīnas mazgāšana

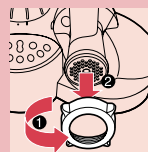
Gaļasmašīnas detaļas nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

1 Vispirms atbrīvojiet nazīšu nodaļumu no gaļas pārpalikumiem, samaļot dažas maizes šķēles.

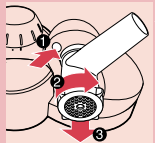


2 Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.

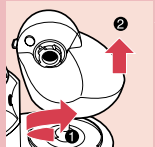
3 Noņemiet stampu un piltuvi.



4 Atskrūvējiet uzskrūvējamo gredzenu un izņemiet sietu, nazīšu bloku un gliemežvārpstu.



- 5** Noņemiet nazīšu nodalījumu no mehānisma nodalījuma, piespiežot atlaišanas slēdzi un pagriežot to pa labi.



- 6** Atvienojiet mehānisma nodalījumu, pagriežot to pa labi.

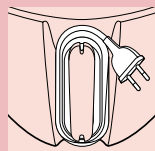


- 7** Detaļas, kas saskārušās ar ēdienu, vienmēr tūlīt pēc lietošanas mazgājiēt karstā ūdenī ar trauku mazgājamo līdzekli.

- 8** Noskalojiēt tās tīrā, karstā ūdenī un tūlīt nosusiniet virtuves dvielī.

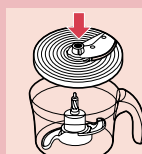
- 9** Pirms nolikt glabāšanā diskus un gliemežvārpstu, ieeļļojiet tos ar augu eļļu.

Glabāšana



- 10** Aptiniet elektrovadu ap balstiem ierīces aizmugurē.

Vienkāršā glabāšana



- 11** Novietojiet cilindru bļodā. Pēc tam novietojiet asmeni (ar pelēko aizsargapvalku), mīcītāju un regulējamo šķēlētāju uz cilindra un uzlieciet bļodai vāku.

Garantija un remonts

Ja nepieciešama palīdzība vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips mājas lapu internetā www.philips.com vai sazinieties ar Philips Pakalpojumu centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas bukletā). Ja jūsu valstī nav Philips Pakalpojumu centra, lūdziet palīdzību Philips produkcijas izplatītājiem vai Philips Mājturības un personīgās higiēnas ierīču nodaļas pakalpojumu dienestam.

Traucējumu novēršana

Problēma	Risinājums
Virtuves kombains nedarbojas.	Pagrieziet bļodu un vāku bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis. Pārļiecinieties, ka punkts uz bļodas un punkts uz vāka atrodas tieši pretī viens otram. Pārbaudiet, vai uzskrūvējamais vāciņš ir uzlikts pareizi. Uzskrūvējamā vāciņa rievai jāatrodas pretī motora nodalījuma rievai, un abām rievām kopā jāveido viena gara rievā. Ja ir piestiprināts mikseris, noņemiet to un tā vietā piestipriniet uzskrūvējamo vāciņu, jo virtuves kombains nedarbojas, ja ir piestiprināts mikseris.
Ierīce pēkšņi pārtrauc darboties.	Automātiskā termiskā izslēgšanās sistēma droši vien ir izslēgusi elektrības padevi ierīcei, jo tā ir pārkaršusi. 1. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. 2. Ļaujiet ierīcei atdzist 60 minūtes. 3. Iespraudiet kontaktspraudni kontaktrozetē. 4. Vēlreiz ieslēdziet ierīci.
Piespiests cita apstrādes procesa taustiņš.	Piespiediet atbilstošā apstrādes procesa taustiņu.
Pēc tam, kad ierīce ir ieslēgta vēlreiz, apstrāde nenotiek.	Šī ierīce ir aprīkota ar atmiņas funkciju. Ja ierīce tiek iedarbināta 40 sekunžu laikā, apstrāde tiek turpināta no vietas, kur tika pārtraukta. Lai apstrāde tiktu sākta no sākuma: 1) īsi piespiediet citu apstrādes vadības taustiņu (piemēram, pulsa taustiņu); 2) pēc tam piespiediet stop taustiņu; 3) lai apstrādi vēlreiz sāktu no sākuma, piespiediet vajadzīgo taustiņu.
Mīcītājs negriežas.	Pārļiecinieties, vai mīcītājs ir pareizi piestiprināts cilindram.
Ir pievienots gan miksera trauks, gan virtuves kombaina bļoda, bet darbojas tikai mikseris.	Ja ir pareizi piestiprināts gan miksera trauks, gan virtuves kombaina bļoda, darbojas tikai mikseris. Lai lietotu virtuves kombaina bļodu, noņemiet miksera trauku un uzskrūvējiet stiprināšanas atverei vāciņu.

Problēma	Risinājums
Noteiktu darbību laikā nedarbojas + vai - taustiņš.	Ierīce nereaģē uz + taustiņa piespiešanu, ja motors jau darbojas ar maksimālo slodzi, piemēram, ja apstrādājat lielu mīklas daudzumu. Tas ir normāli un nenozīmē, ka ierīce ir bojāta. Apskatiet tabulas šajā lietošanās pamācībā, lai novērstu ierīces pārslodzi. Ierīce nereaģē uz - taustiņa piespiešanu, ja motors jau darbojas ar vismazāko ātrumu.
Gaļa izskatās tā, it kā būtu izspiesta cauri gaļasmašīnai, nevis samalta.	Pārbaudiet, vai nazīšu bloka griešanai paredzētās malas ir vērstas uz āru.
Gaļasmašīna nedarbojas.	Pārļiecinieties, vai mehānisma un nazīšu nodalījums ir salikts pareizi. Kad tie ir pareizi nostiprināti, atskan klikšķis.
Nazīšu bloku nevar kārtīgi ievietot nazīšu nodalījumā.	Nedaudz atskrūvējiet uzskrūvējamo gredzenu un pēc tam pareizi novietojiet nazīšu bloku un sietu uz gliemežvārpstas. Pēc tam rūpīgi uzskrūvējiet uzskrūvējamo gredzenu nazīšu nodalījumam.
Gaļa ir samalta pārāk rupji.	Lietots vidēji rupjš siets. Lietojiet smalkāko sietu. Lai sasniegtu labāku rezultātu, vēlreiz samaliet gaļu.
Gaļasmašīnas metāla detaļas izskatās sarūsējušas.	Detaļas ir mazgātas trauku mazgājamā mašīnā. Visas detaļas jāmazgā ar rokām un tūlīt pēc tam jānosusina virtuves dvieļi.

Jautājums	Atbilde
Vai gaļasmašīnā drīkst malt arī kaulus un bekona ādiņu?	Nē!
Vai gaļasmašīnā drīkst malt sasaldētu gaļu?	Nē!
Vai nazišu bloku un sietus drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā?	Nē!
Vai desu pildīšanai jāizmanto nazišu bloks?	Nē!
Vai gaļas bīdīšanai drīkst izmantot koka karoti vai līdzīgu priekšmetu?	Nē, jālieto tikai stampa.

Funkcijas, piederumi un apstrādes veidi

Funkcija	Piederums	Apstrāde	Apstrādes ilgums
		Kapāšana, biezeņa gatavošana, jaukšana	10 - 60 s
		Šķelēšana	10 - 60 s
		Rivēšana	10 - 60 s
		Smalcināšana	10 - 60 s
		Kartupeļu salmiņu gatavošana	10 - 60 s
		Putošana, kulšana, emulģēšana	30 - 180 s
		Maisīšana, biezeņa gatavošana	10 - 60 s
		Citrusaugļu sulas spiešana	atkarībā no daudzuma
		Mīcīšana, jaukšana	60 - 180 s
		Gaļas malšana un desu pildīšana	Atkarībā no daudzuma.

Produktu apstrādes ilgums un daudzums

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Apstrādes vadības taustiņš/piederums	Norādījumi	Izmantošana
Āboli, burkāni, selerijas - rīvēšana	500 g	Ⓢ/Ⓢ	Sagrieziet dārzeņus gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Piepildiet tekni ar gabaliņiem un sarīvējiet tos, viegli piespiežot ar stampu.	Salātiem, svaigu dārzeņu ēdieniem
Āboli, burkāni, selerijas - šķelēšana	500 g	Ⓢ/Ⓢ	Sagrieziet dārzeņus gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Piepildiet tekni ar gabaliņiem un apstrādājiet tos, viegli piespiežot ar stampu.	Salātiem, svaigu dārzeņu ēdieniem
Mikla (pankūkām) - putošana	750 ml piena	Ⓢ/Ⓢ	Vispirms ielejiet mikserī pienu un tad pievienojiet sausus produktus. Jauciet produktus aptuveni vienu minūti. Ja nepieciešams, atkārtojiet šo darbību divas reizes. Tad uz pārīs minūtēm apstādiniet ierīci un ļaujiet tai atdzist līdz istabas temperatūrai.	Pankūkām, vafelēm
Maizes drupatas - kapāšana	100 g	Ⓢ/Ⓢ	Lietojiet sausu, kraukšķīgu maizi.	Ēdieniem ar rīvmaizi, "au gratin" ēdieniem

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Apstrādes vadības taustiņš/piederums	Norādījumi	Izmantošana
Siers (Parmesan) - kapāšana	200 g	Ⓢ/Ⓢ	Sagrieziet gabaliņu Parmasa siera bez miziņas aptuveni 3 x 3 x 3 cm lielos gabaliņos.	Garnējumiem, zupām, mērcēm, "au gratin" ēdieniem
Siers (Gouda) - rīvēšana	200 g	Ⓢ/Ⓢ	Sagrieziet sieru gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Viegli piespiediet ar stampu.	Mērcēm, picām, "au gratin" un "fondue" ēdieniem
Šokolāde - rīvēšana	200 g	Ⓢ/Ⓢ	Nemiet cietu šokolādi bez piedevām. Salauziet to 2 cm lielos gabaliņos.	Garnēšanai, mērcēm, konditorejas izstrādājumiem, pudīņiem, uzpuņņiem
Vārīti zirnī, pupas - biezeņa gatavošana	250 g	Ⓢ/Ⓢ	Lietojiet vārītus zirnīus vai pupas. Ja nepieciešams, pievienojiet šķidrumu, lai uzlabotu maisījuma konsistenci.	Biezeņiem, zupām
Vārīti dārzeņi un gaļa - biezeņa gatavošana	500 g	Ⓢ/Ⓢ	Lai iegūtu rupju biezeni, pievienojiet tikai nedaudz šķidruma. Lai iegūtu viendabīgu biezeni, turpiniet pievienot šķidrumu, līdz maisījums ir viendabīgs.	Bērnu un mazuļu ēdienam

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Apstrādes vadības taustiņš/ piederums	Norādījumi	Izmantošana
----------------------	-----------------------	---------------------------------------	------------	-------------

Gurķi - šķēlēšana	2 gurķi		Sagrieziet gurķus gabalos. Lieciet gurķu gabalus produktu tehnē un uzmanīgi spiediet tos lejup ar stampu.	Salātiem, garnējumiem
-------------------	---------	--	---	-----------------------

Mīkla (maizei) - mīcīšana	1 kg miltu		Sajauciet siltu ūdeni ar raugu un cukuru. Lieciet bļodā miltus, eļļu un sāli un mīciet mīklu aptuveni 90 sekundes. Atstājiet to uz 30 minūtēm uzrūgt.	Maizei
---------------------------	------------	--	---	--------

Mīkla (picai) - mīcīšana	1,5 kg miltu		Rikojoties tāpat kā gatavojot maizes mīklu. Mīciet mīklu 1 minūti.	Picai
--------------------------	--------------	--	--	-------

Mīkla (kārtainā) - mīcīšana	500 g miltu		Sagrieziet aukstu margarīnu 2 cm lielos gabaliņos. Ieberiet bļodā miltus un pievienojiet margarīnu. Maisiet, līdz mīkla kļūst gabalaina. Maisot pieļējiet aukstu ūdeni. Beidziet, kad mīkla sāk veidoties par bumbu. Pirms turpmākas apstrādes ļaujiet mīklai atdzist.	Ābolu un citu augļu pīrāgiem, saldajiem cepumiem
-----------------------------	-------------	--	--	--

Mīkla (rauga) - mīcīšana	1 kg miltu		Vispirms atsevišķā bļodā samaisiet raugu, siltu ūdeni un nedaudz cukura. Lieciet visus produktus maisīšanas bļodā un mīciet mīklu, līdz tā ir viendabīga un nelīp pie bļodas (aptuveni 1 min). Ļaujiet tai 30 minūtes uzrūgt.	Svētku maizei
--------------------------	------------	--	---	---------------

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Apstrādes vadības taustiņš/ piederums	Norādījumi	Izmantošana
----------------------	-----------------------	---------------------------------------	------------	-------------

Olu baltumi - putošana	6 olu baltumi		Izmantojiet istabas temperatūras olu baltumus. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 2 olu baltumi.	Pudiņiem, suflē, bezē cepumiem
------------------------	---------------	--	--	--------------------------------

Augļi (piemēram, āboli, banāni, ūdens kastāņi) - maisīšana	500 g		Padoms: pievienojiet citronu sulu, lai augļi nezaudētu krāsu. Pievienojiet nedaudz šķidruma, lai iegūtu viendabīgu biezeni.	Mērcēm, ievārījumiem, pudiņiem, zīdaiņu pārtikai
--	-------	--	---	--

Augļi (piemēram, āboli, banāni) - kapāšana	500 g		Padoms: pievienojiet mazliet citrona sulas, lai augļi nezaudētu krāsu.	Mērcēm, ievārījumiem, pudiņiem, zīdaiņu pārtikai
--	-------	--	--	--

Ķiploki - kapāšana	300 g		Nomizojiet ķiploku. Dažas reizes piespiediet pulsa taustiņu, lai nesakapātu ķiploku pārāk smalki. Kapājiet vismaz 150 g ķiploku.	Garnēšanai, mērcēm
--------------------	-------	--	--	--------------------

Garšaugi (piemēram, pētersīļi) - kapāšana	Min. 50 g		Nomazgājiet un nosusiniet garšaugus pirms kapāšanas.	Mērcēm, zupām, garnēšanai, garšaugu sviestam
---	-----------	--	--	--

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Apstrādes vadības taustiņš/ piederums	Norādījumi	Izmantošana
Majonēze - emulģēšana	3 olas		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 piepildiniet eļļu.	Salātiem, garnēšanai un piknika mērcēm
Gaļa (liesa) - maļšana	500 g		Vispirms izņemiet cīpslas un kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabalos.	Tatāru bifštekam, hamburgeriem, frikadelēm
Gaļa, zivis, mājputni (cauraugusi gaļa) - maļšana	400 g		Vispirms izņemiet cīpslas un kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Piespiediet pulsa taustiņu, lai gaļu sakapātu lielākos gabaliņos.	Tatāru bifštekam, hamburgeriem, frikadelēm
Piena kokteilji - maisīšana	500 ml piena		Sasmalciniet auglus (piemēram, banānus, zemenes) ar cukuru, pienu un nedaudz saldējuma un labi sajauciet.	Piena kokteiljiem
Mīkla (kūkai) - jaukšana	6 olas		Produktiem jābūt istabas temperatūrā. Sajauciet izkausētu sviestu un cukuru, līdz maisījums ir viendabīgs un biezs. Tad pievienojiet pienu, olas un miltus.	Dažādām kūkām

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Apstrādes vadības taustiņš/ piederums	Norādījumi	Izmantošana
Rieksti - kapāšana	250 g		Lai sakapātu lielākos gabaliņos, izmantojiet pulsa taustiņu. Pārtrauciet apstrādi, ja vēlaties lielākus gabaliņus.	Salātiem, pudīņiem, kļiņģiem, marcipānam
Sīpoli - kapāšana	500 g		Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos 4 gabaliņos. Apturiet apstrādi pēc diviem impulsiem, lai pārbaudītu rezultātu.	Salātiem, vārītiem un ceptiem ēdieniem, garnējumiem
Sīpoli - šķelēšana	300 g		Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 100 g sīpolu.	Salātiem, vārītiem un ceptiem ēdieniem, garnējumiem
Mājputnu gaļa - maļšana	200 g		Vispirms izņemiet cīpslas vai kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Izmantojiet pulsa taustiņu, lai iegūtu lielākus gabaliņus.	Maltajai gaļai
Zupas - maisīšana	500 ml		Lietojiet vārītus dārzeņus.	Zupām, mērcēm
Putukrējums - putošana	500 ml		Izmantojiet krējumu, kas glabāts ledusskapī. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 125 ml krējuma.	Garnēšanai, putukrējumam, ēdieniem ar saldējumu

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Apstrādes vadības taustiņš/ piederums	Norādījumi	Izmantošana
Kartupeļu salmiņi - šķēlēšana	500 g	Ⓒ/Ⓔ	Nomizojiet kartupeļus. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos, kas ietilpst tehnē. Piepildiet tekni ar kartupeļiem un sagrieziet tos, vienlaikus nedaudz piespiežot ar stampu.	Kartupeļu salmiņiem

Receptes

Kabaču sviestmaižu pavalgs

Sastāvdaļas:

- 2 kabači
- 3 vārītas olas
- 1 mazs sīpols
- 1 ēdamk. augu eļļa
- pētersīļi
- 2-3 ēdamk. skāba krējuma
- citrona sula, Tabasco mērce, sāls, pipari, karija pulveris, paprika
- ▶ *Nomazgājiet un nosusiniet kabačus un sasmalciniet tos ar smalko rīvi virtuves kombaina bļodā. Ielieciet sasmalcinātos kabačus šķīvī, uzkaisiet sāli un atstājiet uz aptuveni 15 minūtēm, lai no sasmalcinātajiem kabačiem izdalītos šķidrums. Sagrieziet sīpolu četrās daļās un sakapājiet kopā ar ķiploka daiviņu. Noņemiet pētersīļa lapiņas no stublājiem un sakapājiet tās.*
- ▶ *Pēc tam uzlieciet sarīvēto kabaci uz tīra dvieļa un izspiediet šķidrumu. Ielejiet pannā nedaudz eļļas un cepiet sakapātos sīpolus un ķiplokus uz lēnas uguns, pievienojot 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 baltaizes.*

Augļu kūka

Sastāvdaļas:

- 180 g datelju
- 270 g žāvētu plūmjū
- 60 g mandeļu
- 60 g valriekstu
- 60 g tumšo rozīņu
- 60 g gaišo rozīņu
- 240 g rupja maluma rudzu miltu
- 120 g kviešu miltu
- 120 g brūnā cukura
- 360 g paniņu
- šķipsniņa sāls
- 1 paciņa cepamā pulvera
- ▶ Ielieciet metāla asmeni bļodā. Ielieciet visus produktus bļodā, piespiediet ☺ taustiņu un 30 sekundes jauciet sastāvdaļas. Ja mīkla līp pie bļodas sienām un vāka, noņemiet to ar lāpstiņu. Cepiet kūku 30 cm garā cepamā veidnē 170°C temperatūrā 40 minūtes.

Puravu pīrāgs

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 mīciet, līdz mīkla kļūst viendabīga. Ļaujiet mīklai 30 minūtes uzrūgt.
- ▶ Ar regulējamo šķēlētāju sašķēlējiet puravus, noregulējot to, piemēram, 3. stāvoklī. Ielejiet pannā eļļu un dažas minūtes apcepjiet sašķēlētos puravus. Pārējos produktus lieciet miksera traukā un ļaujiet mikserim darboties, līdz ir iegūta bieza masa. Ja nepieciešams, pievienojiet 1-2 ēdamk. miltu, lai iebiezinātu maisījumu.
- ▶ Ietaukojiet cepamo veidni, kuras diametrs ir 24 cm, un vienmērīgi noklājiet pamatni un sānus ar mīklu. Apziediet mīklu ar puravu maisījumu un virsū uzkaisiet pārējos produktus. Cepiet aptuveni 40 minūtes iepriekš uzkarstētā cepeškrāsnī 180°C temperatūrā. Pasniedz siltu vai aukstu.

Gulašs ungāru gaumē

Sastāvdaļas:

- 1 ēdamk. eļļas
- 1 vidēji liels sīpols
- 1 tējķ. paprikas
- 400 g liellopa gaļas vai cūkgaļas
- 1 zaļš pipars
- 1 tomāts
- sāls
- 200 g burkānu
- 300 g kartupeļu
- ķimenes
- ▶ Nomazgājiet gaļu un sagrieziet 2 cm lielos gabaliņos. Normojiet sīpolu un ar asmeni

sasmalciniet to virtuves kombaina blodā. Izņemiet zaļā pipara serdi un ar regulējamo šķēlētāju sagrieziet to gredzenos. Nomizojiet tomātu, izņemiet sēkliņas un sagrieziet to plānās sloksnītēs. Apcepjiet sakapāto sīpolu eļļā, līdz tas kļūst mīksts. Noņemiet no uguns un pārkaisiet sīpolam papriku, pievienojiet gaļu un dažas minūtes cepiet uz lielas uguns, nepārtraukti maisot. Pievienojiet zaļo piparu, tomātu un sāli pēc garšas, uzlieciet pannai vāku un sautējiet uz vidēji lielas uguns savā sulā, līdz tie ir gandrīz mīksti.

- ▶ Tīkmēr nomizojiet un ar regulējamo šķēlētāju sagrieziet burkānus, kā arī nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos gabaliņos. Pievienojiet tos gaļai un pielejiet zupai nepieciešamo daudzumu auksta ūdens (aptuveni 1,2 litrus). Pievienojiet šķipsniņu ķimeņu un vāriet, līdz produkti ir tik mīksti kā sviests. Ja nepieciešams, pievienojiet vēl sāli.
- ▶ Pasniedz karstu. Var garnēt ar zaļā pipara gredzeniem un uz atsevišķa šķīvja 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 tējķ. citrona sulas
- 400 g krējumsiera

- 500 g zemeņu

Glazūrai:

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

Garnējumam:

- 250 g krējuma

- ▶ Uzkaršējiet cepešķrāsni līdz 180°C temperatūrai. Ar nerūsējošā tērauda asmeni sajauciet blodā margarīnu un cukuru.
- ▶ Iejuciet olas dzeltenumu, pēc tam iemaisiet miltus un kokosriekstu skaidiņas. Lieciet mīklu cepamajā veidnē, uzlokiet tās maliņu un caurduriet ar dakšiņu. Cepiet 15-20 minūtes, līdz tā kļūst gaiši brūna. Ļaujiet kūkai atdzist uz paliktņa. Ar mīcītāju sajauciet blodā cukuru, citrona sulu un krējumsieru, līdz masa kļūst mīksta. Apziediet atdzesēto kūkas pamatni. Izkārtējiet daļu zemeņu uz kūkas (ar ar resnāko gaļu lejup). Ielieciet ledusskapī.
- ▶ Sagatavojiet glazūru. Miksera traukā sajauciet pārējās zemenes ar ūdeni un cukuru. Izšķīdiniet kukurūzas cieti 125 ml zemeņu maisījumā. Karsējiet zemeņu maisījumu, līdz tas uzvārās. Kad tas vārās, iemaisiet izšķīdināto kukurūzas cieti. Ar karoti pārlejiet karsto glazūru zemenēm un atdzesējiet 2 stundas. Greznojiet ar stingri saputotu krēmu.

Svaigu augļu piena kokteilis

Sastāvdaļas:

- 100 g banānu vai zemeņu
- 200 ml svaiga piena
- 50 g vaniļas saldējuma
- smalkais cukurs pēc garšas
- ▶ *Nomizojiet banānus vai noskalojiet zemenes. Sagrieziet augļus mazākos gabaliņos. Lieciet visas sastāvdaļas miksera traukā. Maisiet, līdz masa ir viendabīga.*
- ▶ *Iecienītā piena kokteiļa pagatavošanai varat izmantot jebkurus augļus.*

Lazdu riekstu kļņģeris

Sastāvdaļas mīklai:

- 500 g izsijātu miltu
- 75 g cukura
- 1 tējķ. sāls
- 1 ola
- 250 ml piena (35°C temperatūrā)
- 100 g mīksta sviesta
- 30 g svaiga rauga (ja lietojat sauso raugu, izlasiet lietošanas pamācību uz iesaiņojuma)

Pildījumam:

- 250 g kapātu lazdu riekstu
- 100 g cukura
- 2 paciņas vaniļas cukura
- 125 ml krējuma
- ▶ *Uzkarsējiet cepeškrāsni līdz 200°C temperatūrai. 15 sekundes ar mīcītāju bļodā ļauciet pienu, raugu un cukuru. Pievienojiet miltus, sāli, sviestu un oļu. Mīciet mīklu divas minūtes. Ielieciet mīklu citā*

bļodā, apklājiet ar mitru drānu un ļauciet 20 minūtes siltā vietā uzrģgt.

- ▶ *Ar asmeni sakapājiet lazdu riekstus. Samaisiet pildījuma sastāvdaļas. Izrullģjiet mīklu taisnstģra veidā. Apziediet to ar riekstu masu, pģc tam saritģniet to gredzena formā. Ielieciet gredzenu ar sviestu iezģstā veidnģ. ļauciet gredzenam 20 minģtes uzrģgt. Apziediet ar sakultu olas dzeltenumu un novģtoģjiet veidni uz restģm cepeškrģsns centrā. Cepiet 20-30 minģtes 200°C temperatģrā.*

Šokolģdes kģķa

Sastāvdaļas:

- 140 g mīksta sviesta
- 110 g glazģras cukura
- 140 g šokolģdes
- 6 olu baltumi
- 6 olu dzeltenumi
- 110 g smalkā cukura
- 140 g kvģģģu miltu

Pildģjumam:

- 200 g aprikoģģu ievģrģģuma

Glazģrai:

- 125 ml ūdens
- 300 g cukura
- 250 g rģvģtas šokolģdes
- putukrģģģums, ja nepiecieģģams
- ▶ *Uzkarsģģjiet cepeškrģsni līdz 160°C temperatģrai. Ar nerģģģģģģģģ tģrauda asmeni sajauciet sviestu ar glazģras cukuru. Izkausģģjiet šokolģģi un iejauciet masā. Pa vienam pievienojiet masai olu dzeltenumus un maisiet, līdz tģ kļģst bieza. Ar*

putotāju saputojiet olu baltumu ar smalko cukuru, līdz tas kļūst stingrs un putains. Pievienojiet olu baltuma putas masai un lēni iemaisiet. Pēc tam ar lāpstiņu iemaisiet miltus. Lieciet kūkas masu ietaukotā veidnē (24 cm). Cepiet vienu stundu 160°C temperatūrā. Pirmās 15 minūtes cepeškrāsns durīnām jābūt nedaudz pavērtām.

- ▶ Ļaujiet kūkai brīdi atdzist cepamajā veidnē, pēc tam apgrieziet to uz metāla restītēm, lai tā turpina atdzist. Pārgrieziet kūku horizontāli uz pusēm, apziediet vienu pusi ar aprikožu ievārījumu un salieciet abas puses kopā. Uzkaršējiet pārējo ievārījumu, līdz tas iegūst sīrupam līdzīgu konsistenci un pārklājiet ar to kūkas virspusi. Sagatavojiet glazūru. Uzvāriet ūdeni, pievienojiet cukuru un šokolādi un vāriet uz lēnas uguns. Nepārtraukti maisiet, līdz iegūta vienmērīga un uzzižama masa. Apziediet kūku ar glazūru un ļaujiet atdzist. Pasniedziet kūku ar putukrējumu.

Brokoļu zupa (4 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 kubiņi
- 2 ēdamk. krējuma
- karijs
- sāls
- pipari
- muskatrieksts
- ▶ Sarīvējiet sieru ar rupjo rīvi. Sasmalciniet brokoļus

kopā ar vārītiem kartupeļiem un nedaudz šķidruma, kurā tika vārīti brokoļi. Iepildiet brokoļu biezeni, atlikušo šķidrumu un buljona kubiņus mērglāzē līdz 750 ml iezīmei. Ielejiet zupu pannā un maisot uzvāriet. Iemaisiet sieru un pievienojiet karija pulveri, sāli, cukuru un muskatriekstu, kā arī krējumu.

Pica

Sastāvdaļas mīklai:

- 400 g miltu
- 1/2 tējķ. sāls
- 20 g svaiga rauga vai 1,5 paciņas sausa rauga
- 2 ēdamk. 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.
- ▶ Ievietojiet mīcītāju virtuves kombaina bļodā. Iepildiet visus produktus virtuves kombaina bļodā un piespiediet ☺ taustiņu, lai sāktu mīcīšanu. Ļaujiet ierīcei darboties aptuveni vienu minūti, līdz izveidojas gluda bumba. Ielieciet mīklu citā bļodā, apklājiet ar mitru drānu un ļaujiet uzrūgt 30 minūtes.

- ▶ Ar asmeni sakapājiet virtuves kombaina bļodā sīpolus un ķiplokus un apcepjiet pannā līdz caurspīdīgumam. Pievienojiet konservētos tomātus un garšvielu maisījumu un 10 minūtes vāriet uz lēnas uguns. Pievienojiet sāli, piparus un cukuru pēc garšas. Ļaujiet mērcei atdzist.
- ▶ Uzkaršējiet cepeškrāsni līdz 250°C temperatūrai.
- ▶ Izveltnējiet mīklu uz miltiem pārkaisīta virtuves dēlīša un izveidojiet divas apaļas formas plāksnes. Ielieciet tās ieeļļotā pannā. Uzdziediet 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 tējķ. koriandra
- sāls un pipari
- 2 lieli kartupeļi (aptuveni 300 g)
- 100 g burkānu
- 150 g selerijas
- 50 g saulespuķu sēklu vai 2 ēdamk. kukurūzas no vāļītes
- eļļa cepšanai
- ▶ Ar nerūsējošā tērauda asmeni samaisiet olu, pienu, miltus, koriandru, sāli un piparus.
- ▶ Ar vidējo rīvi sasmalciniet nomizotos kartupeļus, notīrītos burkānus un nomazgāto seleriju un pievienojiet olu masai. Bļodā sajauciet dārzenus,

olu masu un saulespuķu sēklas vai kukurūzu no vāļītes.

- ▶ 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 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 maisīšanas bļodā. Ielieciet bļodā miltus, sāli un margarīnu vai sviestu. Pievienojiet svaigo vai sauso raugu un ūdeni. Uzlieciet bļodai vāku un pagrieziet to bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis. Piespiediet mīcīšanas taustiņu un jauciet mīklu (sk. informāciju par maksimālo mīcīšanas ilgumu 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.
- ▶ Vēlreiz ielieciet mīklu bļodā, apklājiet ar mitru drānu un ļaujiet 20 minūtes uzrūgt. Vēlreiz to saplaciniet un sarullējiet.
- ▶ Ielieciet mīklu ieeļļotā cepšanas veidnē un ļaujiet tai uzrūgt vēl 45 minūtes. Cepiet maizi uzsildītas krāsns zemākajā daļā.

- ▶ *Cepiet maizi apmēram 225° C temperatūrā uzkarsētas krāsns zemākajā daļā aptuveni 35 minūtes.*

Reibekuchen (kartupeļu pankūka)

Sastāvdaļas:

- 500 g kartupeļu
 - 1 sakapāts sīpols
 - 1 ola
 - sāls
 - eļļa
- ▶ *Ar rīvi sarīvējiet svaigos un nomizotos kartupeļus un atstājiet caurduņi, lai notek sula. Pievienojiet sarīvētajiem kartupeļiem olu, sakapātu sīpolu un sāli un visu labi sajauciet.*
 - ▶ *Ielejiet pannā eļļu un uzkarsējiet to. Pēc tam ielieciet pannā vienu kārtu sarīvēto kartupeļu un cepiet.*

Dalyi ir priedai

- A** Variklis
- B** "Smart Process" valdymo pultas
- C** Įmontuotas apsauginis blokatorius
- D** Maisto apdorojimo dubuo
- E** Užsukamas dangtelis (turi būti uždėtas naudojantis maišymo indo funkcijomis)
- F** Įrankio laikiklis
- G** Maišytuvo ašotis
- H** Maišytuvo ašočio dangtis
- I** Filtras vaisiams
- J** Dangčio kaištelis (įjungia ir išjungia apsauginį blokatorių)
- K** Maisto apdorojimo dubens dangtis
- L** Vamzdis produktams įdėti
- M** Stumtuvas
- N** Kamštis
- O** Citrusinių vaisių sulčiaspaudės sietelis
- P** Citrusinių vaisių sulčiaspaudės kūgis
- Q** Nerūdijančio plieno peilis+apsauginis gaubtelis
- R** Nerūdijančio plieno minkymo priedas
- S** Nerūdijančio plieno pūstašonis plaktuvas
- T** Nerūdijančio plieno reguliuojamas pjaustymo diskas (pjaustymo įdėklas, laikiklis ir reguliavimo rankenėlė)
- U** Vidutinio smulkumo nerūdijančio plieno tarkavimo diskas
- V** Smulkus nerūdijančio plieno tarkavimo diskas
- W** Nerūdijančio plieno smulkinimo granulėmis diskas
- X** Nerūdijančio plieno diskas, skrudintoms bulvytėms ruošti
- Y** Mėsmaalės reduktorius
- Z** Atleidimo mygtukas

- a** Pjaustyklė, esanti mėsmalėje
- b** Sliėkinė pavara
- c** Pjovimo įtaisas
- d** Tvirtinimo veržlė
- e** Vidutinio smulkumo 4mm diametrų malimo diskas
- f** Stambaus smulkumo 8mm diametrų malimo diskas
- g** Paskirstytojas
- h** Dešrelių kimštuvas
- i** Padėklas
- j** Stumtuvas

Svarbu žinoti

Prieš naudodami aparatą, atidžiai perskaitykite šais naudojimo instrukcijas ir pasilikite jas tolimesniam naudojimui.

- ▶ Prieš jungdami prietaisą į tinklą, pasitikrinkite, ar įtampa, nurodyta ant prietaiso, atitinka jūsų elektros maitinimo tinklo įtampą.
- ▶ Vengiant pavojaus, šio aparato niekada negalima jungti prie jungiklio su laikmačiu.
- ▶ Nesinaudokite aparatu, jei laidas, kyštukas arba kitos dalys yra pažeistos.
- ▶ Jei yra pažeistas laidas, vengiant pavojaus, jis turi būti pakeistas Philips, autorizuotame Philips aptarnavimo centre ar kvalifikuotų asmenų.
- ▶ Neleiskite aparato imti vaikams.
- ▶ Niekada nepalikite aparato be priežiūros.
- ▶ Visada išjunkite aparatą, paspausdami stop mygtuką.

- ▶ Prieš nuimdami bet kokį priedą, aparatą išjunkite.
- ▶ Po panaudojimo aparatą tuoj pat išjunkite iš tinklo.
- ▶ Niekada neįmerkite variklio įtaiso į vandenį ar kitą skystį, neskalaukite jo po tekančiu vandeniu.
- ▶ 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. mentelę) į maišytuvo ąsotį.
- ▶ Palaukite, kol besisukančios dalys sustos, ir tik tada nuimkite dangtį.
- ▶ Niekada nenaudokite priedų ar dalių, pagamintų kitose kompanijose arba nerekomenduotų Philips. Jūsų garantija nebegalios, jei tokie priedai arba dalys bus panaudoti.
- ▶ Niekada neviršykite maksimalaus produktų kiekio, nurodyto ant indo ar maišytuvo ąsočio.
- ▶ Norėdami pasirinkti tinkamą apdorojimą laiką, naudokitės nurodymais, esančiais lentelėje.
- ▶ Palaukite, kol karšti produktai atvės, tik tada juos apdorokite (didžiausia temperatūra 80°C).
- ▶ Jeigu gaminatė iš karšto ar putojančio skysčio (pvz., pieno), į maišytuvo ąsotį nepilkite jo daugiau nei 1 litrą, kad nepradėtų lieti per kraštus.
- ▶ Niekada nenaudokite mėsmalės pjaustykles kartu su paskirstytoju ir dešrelių kimštuvu.

- ▶ Mėsmalės nenaudokite kaulų, riešutų ir kitų kietų daiktų smulkinimui.
- ▶ Apdorojant karštus produktus, maišytuvo ąsotyje nenaudokite filtro vaisiams.
- ▶ Prieš įjungdami aparatą, įsitikinkite, ar filtras į maišytuvo ąsotį įstatytas teisingai.
- ▶ Apdorojanti maistą, naudotis citrusinių vaisių sulčiaspaude ir mėsmale galima tik pritvirtinus užsakomą gaubtelį.
- ▶ Triukšmo lygis: $L_c = 89 \text{ dB [A]}$

Saugumo nurodymai

Automatinis terminis saugiklis

Šis aparatas yra aprūpintas automatinio terminio saugikliu, kuris automatiškai išjungia srovę, kad aparatas neperkaistų.

- ▶ Jei aparatas nustoja veikti:

- 1** Ištraukite laidą iš rozetės.
- 2** Palikite aparatą atvėsti 60 minučių.
- 3** Įkiškite kištuką į elektros lizdą.
- 4** Vėl įjunkite aparatą.

Jei automatinė terminė sistema įsijungia per dažnai, kreipkitės į Philips pardavėją ar autorizuotą Philips aptarnavimo centrą.

Apsauginis užraktas

Šis užraktas užtikrina, kad aparatą galėsite įjungti tik tada, kai priedai ant variklio įtaiso bus uždėti

tinkamai. Kai priedai bus tinkamai sumontuoti, apsauginis užraktas atsiblokuos. Žiūrėkite skyrelį "Aparato naudojimas".

Prieš naudojant

- ▶ Prieš naudodami aparatą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.

Naudojantis aparatu

- ▶ Šį aparatą galite naudoti tiek su plaktuvu ant variklio įtaiso, tiek ir be plaktuvo. Jei norite naudoti kitą nei plakimo funkciją, patikrinkite, ar nuimtas plaktuvo ašotis ir ar užsakamas gaubtelis tinkamai priveržtas prie variklio įtaiso.
- ▶ Norėdami pritvirtinti maišytuvą, užsukamą gaubtelį galite nuimti tik tada, kai nuimtas dangtis nuo maisto apdorojimo dubens, citrusinių vaisių sulčiaspaudės ar mėsmalės.

Smart Process Control įtaisas

Šis aparatas yra aprūpintas Smart Process Control įtaisu, kuris užtikrina optimalų darbą ir nepriekaištingą galutinį rezultatą. Kiekvienas apdorojimo mygtukas susietas su tokiu užprogramuotu greičiu kiekvienam antgaliui, kuris užtikrina optimalų apdorojimą.

Greitį galima 3 kartus padidinti ar sumažinti spaudžiant + ar - mygtukus.

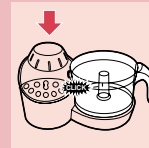
Nuspaudus impulso mygtuką, aparatas suksis didžiausiu greičiu. Atleidus mygtuką, aparatas sustos arba suksis ankščiau pasirinktu greičiu.

Procesą visada galima sustabdyti, paspaudus stop mygtuką.

Jei nepraejus 40 sekundžių dar kartą paspausite tą patį proceso mygtuką, procesas bus tęsiamas toliau.

Įmontuota apsauginė spyna

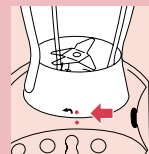
- ▶ Šis užraktas užtikrina, kad aparatą galėsite įjungti tik tada, kai priedai ant variklio įtaiso bus uždėti tinkamai. Kai priedai bus tinkamai sumontuoti, apsauginis užraktas atsiblokuos.



▶ Dubenį

Dubenį ir priedus galėsite naudoti tik tada, jei tinkamai sumontuosite dubenį su dančiu ir gaubtelis bus tinkamai užsuktas ant variklio įtaiso. Šiuo atveju taškas ant dubens bus priešais tašką ant variklio įtaiso ir taškas ant dangčio bus priešais tašką ant dubens. Dangčio išsikūlimas išbaigs dubens rankenos formą.

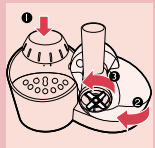
Gaubtelis bus pritvirtintas tinkamai, jei griovelis ant gaubtelio bus priešais griovelį ant variklio įtaiso ir abu grioveliai kartu suformuos vieną ilgą griovelį.



▶ Maišytuvą

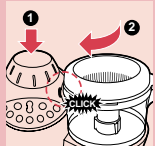
Maišytuvą galėsite naudoti tik tada, kai griovelis ant

maišytuvo ašočio bus priešais griovelį ant variklio įtaiso ir abu grioveliai kartu suformuos vieną ilgą griovelį.



► Mėsmalė

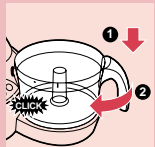
Mėsmalę galėsite naudoti tik tada, kai gaubtelis bus tinkamai užsuktas ant variklio įtaiso, reduktorius užsuktas į kairę pusę iki pasigirs spragtelėjimas ir pjovimo įtaisas sumontuotas ant reduktoriaus, sukant jį į kairę pusę iki pasigirs spragtelėjimas.



► Citrusinių vaisių sulčiaspaudė

Naudoti citrusinių vaisių sulčiaspaudę galėsite tik tada, kai gaubtelis bus tinkamai užsuktas ant variklio įtaiso, dubuo teisingai sumontuotas ir sietelis pasuktas strėlytės kryptimi iki pasigirs spragtelėjimas.

Indas maistui gaminti

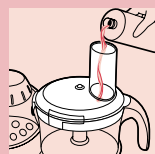


1 Maišytuvą užmaukite ant variklio įtaiso, sukdami rankeną strėlytės kryptimi iki pasigirs spragtelėjimas.

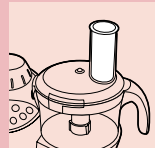


2 Ant indo uždėkite dangtį. Dangtį sukite strėlytės kryptimi, kol išgirsite spragtelėjimą (tam reikia šiek tiek pastangų).

Maisto vamzdis ir stumtuvas

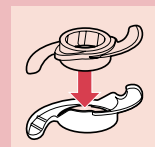


1 Norėdami gaminamą produktą papildyti skysčiu ar kietomis sudedamosiomis dalimis, naudokitės vamzdžiu maistui įdėti. Stumtuvą naudokite kietiems produktams stumti maisto vamzdžiu žemyn.



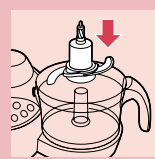
2 Stumtuvą galite taipogi panaudoti maisto vamzdžio uždarymui, kad neiškristų produktai.

Nerūdijantis plieno peiliukas



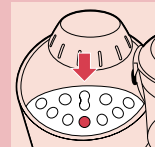
Peiliuką naudokite kapojimui, maišymui ir trynimui.

Peiliuko ašmenys labai aštrūs. Venkite juos liesti!



1 Nuo peiliuko nuimkite apsauginį dėklą.

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



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

4 Įkiškite stumtuvą į maisto vamzdį

5 Paspauskite  mygtuką valdymo plokštėje.



- Procesas pradedamas 4 impulsais, kad produktai (pvz.: svogūnai ar riešutai) gerai susikapotų.
- Sekantis proceso greitis tolygiai didės iki maksimalaus greičio, kuris išliks iki paspausite stop mygtuką.

- 6** Norėdami sumažinti greitį, galite paspausti - mygtuką (⏪).
- 7** Impulso metu, procesą galima sustabdyti bet kokių momentu, paspaudus stop mygtuką (⏹).

Patarimai

- ▶ Jei smulkinate svogūnus, naudokite impulsų funkciją keletą kartų, kad jų nesukaptų per smulkiai.
- ▶ Smulkindami (kietą) sūrį, nelaikykite prietaiso įjungto per ilgai. Sūris per daug įkais, pradės tirti 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.

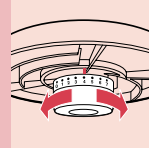
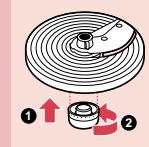
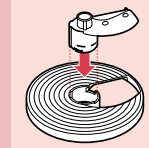
- 3** Pašalinkite prie peiliuko ar indo sienelių prilipusį maistą mentele.

Nerūdijančio plieno diskai

Reguliuojamas raikymo diskas

Reguliuojamas raikymo diskas galima pjaustyti maistą pageidaujamo storio riekelėmis/griežinėliais.

Būkite atsargūs: raikymo įdėklo kraštai yra labai aštrūs.



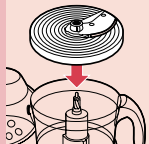
- 1** Raikymo įdėklą įdėkite į laikiklio viršų.
- 2** Regulavimo rankenėlę prijunkite iš apatinės disko pusės ir pasukite į tašką pažymėtą padėtį, kad prisitvirtintų.
- 3** Regulavimo rankenėlę pasukite, norėdami nustatyti raikymo diską, norimam raikymo storiui.

Diskų įstatymas ir naudojimas

Būkite atsargūs: diskų kraštai yra aštrūs.

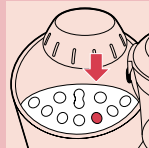
Smulkinimo granulėmis disku nepjaustykite jokios rūšies sūrio.

Niekada nenaudokite diskų kietų produktų, tokių kaip ledo kubeliai, apdorojimui.



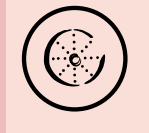
4 Diską, kurį norite naudoti, uždėkite ant įrankių laikiklio.

5 Uždenkite dangtį ir sudėkite maistą į maisto vamzdį.

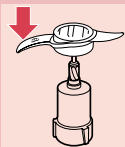



6 Paspauskite  mygtuką valdymo plokštėje.

- ▶ Greitis sparčiai didėja, kol pasiekia apibrėžtą greitį, užtikrinantį optimalų galutinį rezultatą.
- ▶ Jei reikia, produktus stumtuvu lėtai pastumkite maisto vamzdžiu žemyn.



Nerūdijančio pieno minkymo priedas



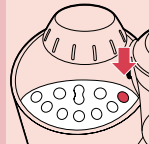
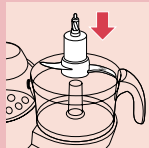
Minkymo priedas, pažymėtas  gali būti naudojamas mielinės tešlos duonai ir picai minkymui.

1 Dubenį uždėkite ant variklio įtaiso ir pasukite rankeną strėlytės kryptimi.

2 Įrankių laikiklį įdėkite į dubenį ir minkymo priedą pritvirtinkite ant įrankių laikiklio.

3 Produktus sudėkite į indą.

4 Ant dubens uždėkite dangtį ir sukite jį į dešinę pusę iki pasigirs spragtelėjimas.



5 Paspauskite  mygtuką valdymo plokštėje.

Šiame aparate minkymo greitis 10 sekundžių didėja palaipsniui, kad išvengtų taškymo. Šis greitis išsilaikys apie 50 sekundžių, kol tinkamai sumaišys produktai. Tada greitis sumažės iki optimalaus minkymo greičio. Aparatas veiks šiuo greičiu iki paspausite stop mygtuką. Jūs galite sumažinti ar padidinti greitį 3 kartus, spausdami - arba + mygtukus.

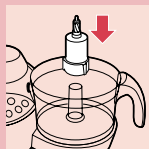


Pūstašonis plaktuvo antgalis

Pūstašonį plaktuvą galite naudoti kiaušinių, kiaušinių baltymų, tirpstančių pudingų, kremų, majonezo ir tešlos pyragams plakimui.

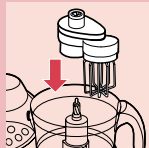
Kai norite suplakti kiaušinio baltymą, patikrinkite, ar dubuo ir plaktuvas yra visiškai sausi ir neriebaluoti. Kiaušinio baltymą naudokite kambario temperatūros.

Pūstašonio plaktuvo nenaudokite pyragų įdarų su sviestu ar margarinu ruošimui bei tešlos minkymui.



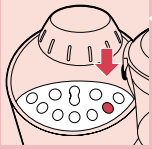
1 Dubenį uždėkite ant variklio įtaiso ir sukite į kairę pusę iki pasigirs spragtelėjimas.

2 Įstatykite įrankių laikiklį į indą.



3 Uždėkite pūstašonį plaktuvo antgalį ant įrankio laikiklio.

- 4** Ant dubens uždėkite dangtį ir sukite jį į dešinę pusę iki pasigirs spragtelėjimas.



- 5** Paspauskite  mygtuką valdymo plokštėje.

Aparatas pasieks maksimalų plakimo greitį per 15 sekundžių. Aparatas veiks šiuo greičiu iki paspausite stop mygtuką. Jūs galite sumažinti greitį 3 kartus, spausdami - mygtuką. Kai plakate kremą ar kiaušinio baltymą, paspauskite - mygtuką 3 kartus, kad gautumėte optimalų rezultatą.



Maišytuvas ir filtras vaisiams

Maišytuvas

Maišytuvas skirtas:

- Skysčių maišymas, pvz., pieno produktų, padažų, vaisių sulčių, sriubų, įvairių gėrimų, saldžių arbatų, kokteilių.
- Minkštų produktų (pyragaičių tešlos, majonezo) maišymui.
- Virtų produktų (kūdikių maistelio) trynimui.

- 1** Norėdami uždėti maišytuvo ąsotį, nuo variklio įtaiso nuimkite užsukamą gaubtelį.

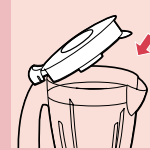
Pastaba: Norėdami pritvirtinti maišytuvą, užsukamą gaubtelį galite nuimti tik tada, kai nuimtas dangtis nuo maisto apdorojimo dubens ar mėsmalės.



- 2** Maišytuvo ąsotį uždėkite ant variklio įtaiso taip, kad maišytuvo griovelis būtų priešais pusiau apvalę atžymą ant variklio įtaiso (1). Tada sukite maišytuvo ąsotį į kairę pusę, kol spragteldamas jis užsifikuos savo vietoje (2).

Maišytuvo ąsotis yra tinkamai užmautas, jei griovelis ant maišytuvo ąsočio yra priešais griovelį ant variklio įtaiso ir abu grioveliai kartu suformuoja ilgą griovelį. Maišytuvo ąsočio rankena bus atsukta į kairę pusę.


Per stipriai nespauskite maišytuvo ąsočio rankenos.

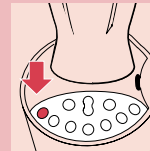


- 3** Produktus sudėkite į maišytuvo ąsotį.

- 4** Uždėkite dangtį.

- 5** Prieš pradėdami apdorojimą, visada užkimškite maišytuvo dangtį.

- 6** Paspauskite  mygtuką valdymo plokštėje. Maišytuvas pradės veikti. Greitis palaipsniui didės iki maksimalaus. Aparatas veiks šiuo greičiu iki paspausite stop mygtuką. Maišymo proceso eigoje galite sumažinti greitį 3 kartus, spausdami - mygtuką.



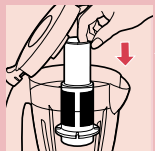
Filtras vaisiams

Šio filtro pagalba galite pasigaminti nuostabias šviežių vaisių sultis, kokteilis ar sojos pieną. Šis filtras sulaiko sėklas ir žierves, kad jos nepakliūtų į gėrimą.

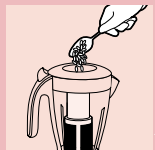
Niekada neperkraukite filtro. Vienu metu į filtrą nedėkite daugiau nei 50g nemirkytų džiovintų sojos pupelių ar 150g vaisių.

Neleiskite aparatui veikti ilgiau nei 2 eigas be sustojimo. Prieš tęsiant apdorojimą, leiskite aparatui atvėsti kambario temperatūroje.

1 Maišytuvo ąsotį užmaukite ant variklio įtaiso.



2 Įdėkite filtrą į maišytuvo ąsotį. Įsitinkinkite, ar filtro grioveliai tiksliai atitinka briaunas maišytuvo indo viduje.



3 Uždėkite dangtį.


4 Įpilkite vandens ar kitokio skysčio (pieno, sulčių ir t.t.) į maišytuvo ąsotį.

5 Sudėkite produktus į filtrą. Neužpildykite filtro iki sietelio viršaus.



Supjaustykite vaisius į mažesnius gabalėlius ir išmirkykite džiovintas sojos pupų ankštis, prieš dedant jas į filtrą.

6 Užkimškite maišytuvo dangtį.

7 Aparatą įjunkite, paspausdami  mygtuką. Leiskite aparatui veikti apie 40 sekundžių.

8 Išjunkite aparatą ir nuimkite maišytuvo ąsotį nuo variklio įtaiso.



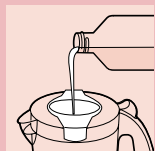
9 Gėrimą išpilkite pro maišytuvo ąsočio snapelį.

10 Optimalius rezultatus pasieksite, indą su likusiais produktais uždėję ant aparato ir įjungę jį dar kelioms sekundėms.

Pastaba: kaip apdorojate didelį produktų kiekį, mes patariame vienu metu nedėti į filtrą visų produktų. Apdorokite mažesnį kiekį ir leiskite aparatui veikti kelias sekundes. Tada išjunkite aparatą ir sudėkite kitą nedidelę porciją, bet nepripildykite produktų iki sietelio viršaus. Kartokite šią procedūrą, kol apdorsite visus produktus. Apdoravimo metu maišytuvo ąsotis visą laiką turi būti uždengtas dangčiu.

Patarimai

- ▶ Skystus produktus į maišytuvo ąsotį pilkite pro angą dangtyje.
- ▶ Kuo ilgiau veiks aparatas, tuo geriau bus sumaišyti produktai.
- ▶ Kietus produktus, prieš dėdami juos į maišytuvo ąsotį, supjaustykite mažesniais gabalėliais. Jei norite paruošti didelį kiekį, išdalinkite jį į nedideles porcijas ir apdorokite kiekvieną atskirai, nesistengdami apdoroti didelį kiekį vienu metu.
- ▶ Prieš apdorojant, kietus produktus, pvz., sojos pupeles, skirtas sojos pienui paruošti, reikia pamirkyti vandenyje.
- ▶ Grūdami ledo kubelius, sudėkite juos į maišytuvo ąsotį, uždarykite dangtį ir naudokite pulsinį režimą.



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.

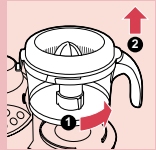
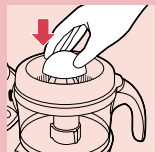
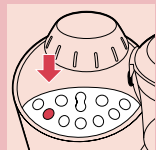
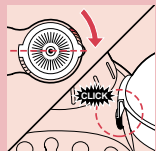
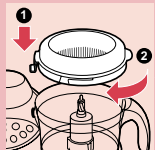
Mentelę laikykite saugiu atstumu nuo peilių (apytikriai 2 cm.)

- ▶ Jei jūs nepatenkinti rezultatu, leiskite aparatui veikti trumpai keletą kartų, spaudant pulsinį mygtuką. Geresnį rezultatą galite pasiekti ir maišant produktus mentele (ne tuo metu, kai maišytuvus veikia) arba išimdami dalį produktų, kad būtų apdorojamas mažesnis produktų kiekis.
- ▶ Kai kuriais atvejais, produktus yra lengviau sumaišyti įpylus truputį skysčio, pvz., citrinos 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 kaištėlis spragtelės įsitvirtindamas į vietą ant variklio.

- 3** Lengvai spausdami uždėkite kūgį ant sietelio.

Patikrinkite, ar užsuktas gaubtelis.

- 4** Paspauskite ☺ mygtuką valdymo plokštėje.

Proceso greitį galima padidinti 3 kartus, kaskart paspaudžiant "+" mygtuką.

Procesas prasideda, paspaudus ☺ mygtuką, ir sustabdomas stop mygtuku.

- 5** Vaisiaus puselę tvirtai prispauskite ant besisukančio kūgio.

Patarimai

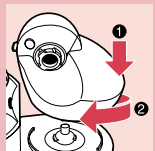
- ▶ Kartas nuo karto nustokite spausti ir iškratykite atliekas iš tinklelio.

Kai norite išimti minkštimą, išjunkite aparatą ir nuimkite indą su sieteliu ir kūgiu.

- ▶ Kai baigiate spausti, nuimkite maišytuvą su sieteliu ir kūgiu, kad ant aparato neišsiliėtų sultys.

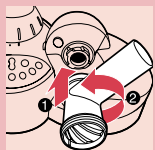
Mėsmalė

Mėsmalė gali būti naudojama mėsos malimui ir dešrelių gaminimui.

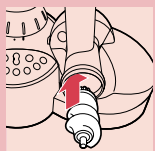


- 1** Reduktorių sumontuokite ant variklio įtaiso, uždėdami jį ant pavaros veleno (1) ir pasukdami į kairę pusę (2).

Jei tinkamai sumontuosite šią dalį, išgirsite spragtelėjimą.



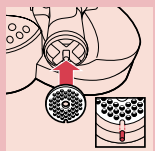
- 2** Pjaustyklę sumontuokite ant reduktoriaus, sukdami ją į kairę pusę iki pasigirs spragtelėjimas.



- 3** Įdėkite sliekinę pavarą į pjoviklio laikiklį plastikiniu galu į priekį.

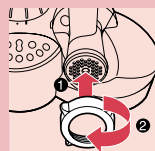
- 4** Pjovimo įtaisą uždėkite ant sliekinės pavaros.

Patikrinkite, ar pjovimo įtaiso pjovimo briaunos nukreiptos į išorę.

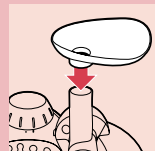


- 5** Tada sumontuokite vidutinio arba stambaus smulkumo malimo diską ant sliekinės pavaros. Kurį diską pasirinkti, priklauso nuo norimo malimo rupumo.

Įsitinkinkite, kad malimo disko įpjovos tiksliai atitinka tam skirtas vietas pjaustyklėje.



- 6** Tvirtinimo veržlę sukite ją strėlytės, esančios ant pjaustyklės korpuso, kryptimi kol ji tinkamai prisisuks.



- 7** Įstatykite padėklą į jam skirtą vertikalų stovą pjaustyklės korpuse. Patikrinkite, ar užsuktas gaubtelis.

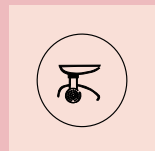
Mėsos malimas

- 1** Supjaustykite mėsą 10 cm ilgio, 2 cm storio gabaliukais.

- 2** Išimkite kaulus, kremzles ir sausgysles.

Niekada nenaudokite sušaldytos mėsos!

- 3** Paspauskite  mygtuką valdymo plokštėje.

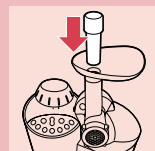


- 4** Mėsą sudėkite ant padėklo. Stumtuvu iš lėto stumkite mėsą į pjaustyklę.

▶ Jus galite sumalti 1,3 kg mėsos per minutę.

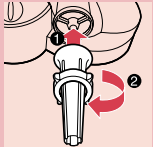
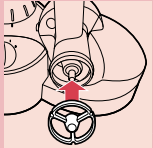
Naudokite liesą mėsą be riebalų ir sausgyslių.

▶ Totoriškam bifštekui mėsą malkite du kartus, naudodami vidutinio smulkumo malimo diską.




Dešrelių gaminimas

- 1** Sumalkite mėsą.
 - 2** Išjunkite aparatą ir nuimkite tvirtinimo veržlę.
 - 3** Nuimkite malimo diską.
 - 4** Nuimkite pjaustymo įtaisą.
- ▶ Kai gaminatė dešreles, sliekinę pavarą palikite pjaustyklėje.
- 5** Įdėkite paskirstytoją į pjaustyklės korpusą.
 - 6** Dešrelių kimštuvą uždėkite ant pjaustyklės korpuso ir prisukite veržlę.



Dabar prietaisas paruoštas dešrelėms gaminti.

Patarimai

- ▶ Dešrelių odes 10 minučių pamerkite į šiltą vandenį. Tada užmaukite šlapią odėlę ant dešrelių kimštuvo. Stumtuvu stumkite (pagardintą prieskoniais) maltą mėsą į pjaustyklę.
- ▶ Jeigu odėlė įstringa ant kimštuvo, sudrėkinkite ją vandeniu.
- ▶ Paspauskite  mygtuką valdymo plokštėje. Mes patariame, gaminant dešreles, sumažinti greitį - mygtuku.

Dabar prietaisas paruoštas dešrelėms gaminti.

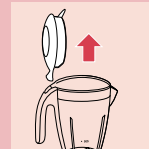
Valymas

Prieš valydami variklio įtaisą, visada išjunkite aparatą iš rozetės.

- 1** Variklio įtaisą valykite drėgna skepetele. Neįmerkite variklio įtaiso į vandenį ir neskalaukite jo.
 - 2** Dalis, kurios lietsi su maistu, iš karto po panaudojimo plaukite karštu vandeniu ir indų plovikliu.
- ▶ Dubenį, jo dangtį, stumtuvą, citrusinių vaisių presą, minkymo priedą ir reguliuojamą raikymo diską galima plauti indų plovimo mašinoje.

Šių dalių tinkamumas naudoti indų plovimo mašinoje buvo patikrintas pagal DIN EN 12875.

Maišytuvo ąsotis, pūstašonis plaktukas ir visos mėsmalės dalys netinkamos plauti indų plovimo mašinoje!



- ▶ Norėdami nuimti maišytuvo ąsočio dangtį, atidenkite jį ir patraukite į viršų. Maišytuvo ąsočio dangtį nuimkite tik valymui.

Metalinį peilį, maišytuvo peilius, diskus ir reguliuojamo pjaustymo disko pjaustymo įdėklus valykite labai atsargiai. Jų ašmenys labai aštrūs!

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

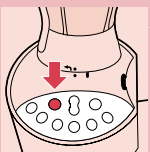
Kai kurie produktai nudažo priedų paviršių. Tai nedaro neigiamo poveikio priedams. Dažniausiai po kiek laiko spalva išnyksta.

Greitas maišytuvo valymas:



1 Įpilkite drungno vandens (ne daugiau, kaip 0,5 litro) ir šiek tiek indų ploviklio į maišytuvo ašotį.

2 Uždėkite dangtį.

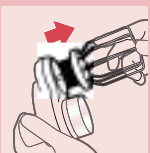


3 Paspauskite pulsinį mygtuką ir trumpam leiskite aparatui sukstis. Aparatas sustos, kai atleisite mygtuką.

4 Atjunkite maišytuvo indą ir išskalaukite jį švariu vandeniu.

Pūstašonio plaktuvo valymas

Visada valykite pūstašonį plaktuvą po naudojimo.



1 Nuimkite jį nuo reduktoriaus ir išplaukite karštu vandeniu ir indų plovikliu.

2 Korpusą galima valyti drėgna skepetaite.



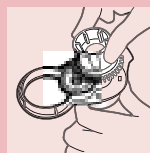
Krupštus korpuso valymas:

3 Korpusą atidarykite traukdami užraktus į šonus.

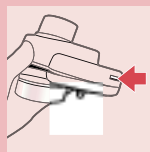


4 Nuimkite abu krumpliaraičius ir išplaukite juos bei plaktuvą karštu vandeniu ir indų plovikliu.

Pūstašonio plaktuvo surinkimas.



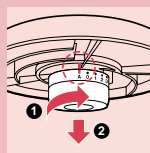
5 Į korpusą pirmiausiai įstatykite mažesnę krumpliaratį, vėliau įstatykite didesnę krumpliaratį.



6 Korpusą uždarykite apatinę jo dalį užspausdami ant viršutinės. Įsitinkinkite, kad abi dalys užsispaudė spragtelėdamos.

7 Įstatykite plaktuvą.

Krupštus reguliuojamo pjaustymo disko valymas



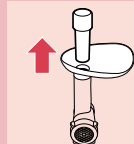
1 Pasukite reguliavimo renkenėlę į dešinę pusę ir ištraukite pjaustymo įdėklą iš disko.

Diską, pjaustymo įdėklą ir reguliavimo rankenėlę galima plauti karštu vandeniu ir indų plovimo mašinoje.

Mėsmales valymas

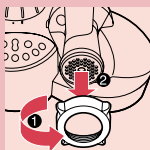
Mėsmales dalių negalima plauti indų plovimo mašinoje!

1 Pirmiausiai likusią mėsą pašalinkite iš pjaustyklės, permaldami gabaliuką duonos.

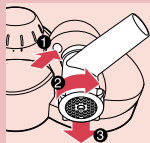


2 Išjunkite aparatą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

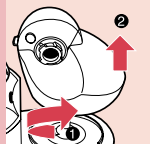
3 Nuimkite stūmoklį ir padėklą.



4 Atsukite veržlę ir išimkite malimo diską, pjovimo įtaisą ir sliekinę pavarą.



5 Pjaustyklės korpusą nuo reduktoriaus nuimkite, paspausdami atleidimo mygtuką ir sukdami jį į dešinę pusę.



6 Reguliatorių nuimkite sukdami jį į dešinę pusę.

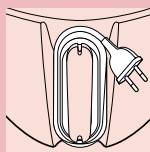


7 Dalis, kurios lietsi su maistu, karštu vandeniu ir indų plovikliu plaukite iškart po panaudojimo.

8 Skalaukite jas karštu švariu vandeniu ir nedelsiant nusausinkite rankšluoščiu.

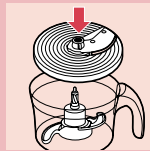
9 Prieš padėdami saugoti, diskus ir sliekinį veleną sutepkite augaliniu aliejumi.

Saugojimas



▶ Maitinimo laidą apvyniokite ant ritės, esančios nugarinėje aparato pusėje.

Saugyklėlė



▶ Įrankių laikiklį įdėkite į dubenį. Po to ant įrankių laikiklio uždėkite peilį (su pilku apsauginiu dangteliu), minkymo priedą bei reguliuojamą raikymo diską ir uždarykite dubenį dangčiu.

Garantija ir aptarnavimas

Jei jums reikalinga informacija arba jei turite problemą, prašome aplankyti Philips tinklapį, kurio adresas yra www.philips.com arba kreiptis į vietinį Philips platintoją.

Problemų sprendimo vadovas

Problema	Sprendimas
Neveikia maisto procesorius	Indą ir dangtį sukite strėlytės kryptimi iki pasigirs spragtelėjimas. Įsitikinkite, kad taškas ant indo ir taškas ant dangčio yra tiesiai vienas prieš kitą. Patikrinkite, ar užsukamas gaubtelis yra tinkamai pritvirtintas. Griovelis ant užsukamo gaubtelio turi būti priešais griovelį ant variklio įtaiso ir abu grioveliai kartu turi suformuoti vieną griovelį. Jei yra pritvirtintas maišytuvas, nuimkite jį ir vietoj jo užsukite gaubtelį, nes maisto procesorius neveikia, kai yra pritvirtintas maišytuvas.
Prietaisas staiga sustoja.	Greičiausiai automatinis terminis saugiklis išjungė įtampos tiekimą į prietaisą, jam perkaitus. 1) Išjunkite prietaisą iš tinklo. 2) 60 minučių palaukite, kol prietaisas atvės. 3) Vėl įjunkite aparato kištuką į elektros tinklą. 4) Vėl įjunkite aparatą.
Paspaudėte ne tą funkciją mygtuką.	Paspauskite jūsų norimos funkcijos mygtuką.
Po pakartotino funkcijos įjungimo, funkcija nepradedama nuo eigos pradžios.	Šiame aparate yra atminties funkcija. Jei jūs įjungsite aparatą 40 sekundžių bėgyje, apdorojimas tęsis nuo to momento, kai buvo pertrauktas. Jei norite apdorojimą pradėti nuo pradžią: 1) Trumpai paspauskite kitą mygtuką (pvz., pulso mygtuką) 2) Tada paspauskite stop mygtuką 3) Pauskite tinkamo proceso mygtuką, kad procesas prasidėtų iš pradžią.
Nesisuka minkymo priedas.	Patikrinkite, ar minkymo priedas yra tinkamai sumontuotas ant įrankių laikiklio.
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 gaubtelį ant fiksavimo angos.









Problema	Sprendimas
Aparato veikimo metu neveikia + ar - mygtukai	Aparatas visiškai nereguoja į + mygtuką, kai variklis veikia didžiausiu pajėgumu, pvz., jums apdorojant didelį tešlos kiekį. Tai yra normalu ir nereikia, kad aparatas sugedotų. Pasitarkite rekomenduojamą produktų kiekį naudojimo instrukcijų lentelėje, kad neperkrautumėte aparato. Aparatas nereguoja į - mygtuką, kai variklis veikia mažiausiu greičiu.
Mėda atrodo lyg ji būtų "perspausta kiaurai", o ne sumalta.	Patikrinkite, ar pjaustymo įtaiso pjovimo ašmenys nukreipti į išorę.
Neveikia mėsmalės.	Patikrinkite, ar reduktorius ir pjaustyklė yra tinkamai sumontuoti. Jei juos tinkamai pritvirtinsite, išgirsite spragtelėjimą.
Pjovimo įtaiso neįmanoma tinkamai įdėti į pjaustyklės korpusą.	Truputį atsukite tvirtinimo veržlę ir tinkamai uždėkite pjovimo įtaisą ir malimo diską ant sliekinės pavaros. Tada tinkamai užsukite tvirtinimo veržlę ant pjaustyklės korpuso.
Yra per stambiai sumalama.	Naudojote vidutinio smulkumo malimo diską. Naudokite smulkų. Norėdami gauti geresnį rezultatą, permalkite mėsą.
Metalinės mėsmalės dalys atrodo aprūdiję.	Dalys buvo plaunamos indų plovimo mašinoje. Visas dalis turite plauti rankomis ir nedelsiant nušluostyti rankšluoščiu.










Klausimas	Atsakymas
Ar galiu mėsmale malti kaulus ar mėsos odeles?	Ne!
Ar galima mėsmale malti sušaldytą mėsą?	Ne!
Ar galima pjovimo įtaisą ir malimo diską plauti indų plovimo mašinoje?	Ne!
Ar reikalingas pjaustymo įtaisas dešrelių gamybai?	Ne!
Ar galiu naudoti medinį šaukštą ar panašų įrankį stumti mėsai žemyn?	Ne, naudokite tiktai stumtuvą.

Funkcijos, priedai ir apdorojimas

Funkcija	Antgalis	Apdorojimas	Apdorojimo laikas
		Kapojimas, pertrynimas, plakimas	10-60 sek.
		Raikymas/pjaustymas griežinėliais	10-60 sek.
		Tarkavimas	10-60 sek.
		Smulkinimas granulėmis	10-60 sek.
		Skrudintų bulvyčių paruošimas	10-60 sek.
		Plakimas	30 - 180 s.
		Maišymas, pertrynimas	10-60 sek.
		Citrusinių vaisių sulčių spaudimas	priklauso nuo kiekio
		Minkymas, maišymas	60 - 180 sek.
		Mėsos malimas ir dešrelių gaminimas	Priklauso nuo kiekio.



Produktų kiekis ir paruošimo laikas



Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas /antgalis	Procedūra	Pritaikymas
Obuoliai, morkos, salierai - tarkavimas	500g	 / 	Supjaustykite daržoves gabaliukais, kad tilptų į maisto vamzdį. Užpildykite vamzdį daržovių gabaliukais ir susmulkinkite juos, lengvai spausdami stumtuvu.	Salotos, žalios daržovės
Obuoliai, morkos, salierai - pjaustymas griežinėliais	500g	 / 	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	 / 	Pirmiausia į maišytuvo ąsotį supilkite pieną, po to sudėkite sausus 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 - kapojimas	100g	 / 	Naudokite saują, traškančią duoną	Patiekalai su duonos trupiniais ir džiovėsiais

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas /antgalis	Procedūra	Pritaikymas
Sūris (parmezas) - kapojimas	200g	 / 	Paimkite gabalą be luobos Permazano sūrio ir supjaustykite jį 3 x 3 x 3 cm dydžio gabalėliais.	Papuošimai, sriubos, padažai, patiekalai, apibarstyti tarkuotu sūriu
Sūris (gouda) - pjaustymas	200g	 / 	Supjaustykite sūrį gabalėliais, telpančiais į vamzdį. Atsargiai spauskite stumtuvu.	Padažai, picos, patiekalai, apibarstyti tarkuotu sūriu, fondu (padažai su sūriu)
Šokoladas - tarkavimas	200g	 / 	Naudokite kietą, vientisą šokoladą. Sulaužykite jį 2 cm dydžio gabalėliais.	Papuošimai, padažai, sausainiai, pudingai, putėsiai
Virtos pupos, žirniai - trynimasis	250g	 / 	Naudokite virtus žirnius ar pupas. Jei reikia mišinį suskystinti, įpilkite truputį skysčio.	Tyrelės, sriubos
Virtos daržovės ir mėsa - trynimasis	500g	 / 	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	 / 	Agurkus supjaustykite dideliais gabalais. Šiuos gabalus sudėkite į vamzdį ir stumtuvu atsargiai nustumkite juos žemyn.	Salotos, papuošimai.

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas /antgalis	Procedūra	Pritaikymas
Tešla (duonai) - minkymas	1 kg miltų		Šiltą vandenį sumaišykite su mielėmis ir cukrumi. Sudėkite miltus, aliejų ir druską į dubenį ir minkykite tešlą maždaug 90 sekundžių. Palikite kilti 30 minučių.	Duona
Tešla (picoms) - minkymas	1,5 kg miltų		Procedūra tokia pat, kaip ir minkant tešlą duonai. Minkykite tešlą 1 minutę.	Pica
Tešla (trapiems pyragaičiams/s ausainiams) - minkymas	500 g miltų		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	1 kg miltų		Pirmiausia sumaišykite mieles, šiltą vandenį ir truputį cukraus atskirame dubenyje. Sudėkite visus produktus į maišytuvo dubenį ir minkykite tešlą, kol ji taps vienalytė ir nebelips prie indo (tai trunks apytikriai 1 minutę). 30-čiai minučių palikite iškilti.	Aukštos kokybės duona

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas /antgalis	Procedūra	Pritaikymas
Kiaušinių baltymai - plakimas	6 kiaušinių baltymai		Naudokite kambario temperatūros kiaušinių baltymus. Pastaba: naudokite mažiausiai 2 kiaušinių baltymus.	Pudingai, suflė, merengai
Vaisiai (pvz.: obuoliai, bananai, kaštonai) - maišymas	500g		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		Patarimas: kad vaisiai neprarastų spalvos, įpilkite truputėlį citrinos sulčių.	Padažai, džemai, pudingai, kūdikių maistas
Česnakai - kapojimas	300g		Nulupkite česnaką. Kad česnako nesukapotų per smulkiai, impulso mygtuką paspauskite kelis kartus. Mažiausias kiekis 150g.	Papuošimai, tiršti padažai
Žalumynai (pvz.: petražolės) - kapojimas	Mažiausias kiekis - 50 g.		Prieš kapojimą žalumynus nuplaukite ir nusausinkite.	Padažai, sriubos, papuošimai, sviestas su žalumynais

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas /antgalis	Procedūra	Pritaikymas
Majonezas - trynimasis	3 kiaušiniai	 / 	Visi produktai turi būti kambario temperatūros. Pastaba: naudokite mažiau vieną didelį kiaušinį arba dvių kiaušinių trynius. Kiaušinį ir truputį acto sudėkite į indą ir lašindami supilkite aliejų.	Salotos, papuošimai ir kepsnių padažai
Džiovinta mėsa - malimas	500g	 / 	Pirmiausiai išimkite kaulus ir sausgysles. Mėsą supjaustykite 3 cm dydžio kubeliais..	Totoriškas bifšteksas, hamburgeriai, mėsos kukuliai
Mėsa, žuvis, paukštiena - malimas	400g	 / 	Pirmiausia pašalinkite sausgysles ir kaulus. Supjaustykite mėsą 3 cm kubeliais. Kad mėsa susimaltų rupiau, paspauskite impulso mygtuką.	Totoriškas bifšteksas, hamburgeriai, mėsos kukuliai
Pieno kokteiliai - maišymas	500 ml pieno	 / 	Vaisius (pvz. bananus, braškes) sutrinkite su cukrumi, pienu, ledais ir gerai išmaišykite.	Pieno kokteiliai
Mišinys pyragui - maišymas	6 kiaušiniai	 / 	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	 / 	Rupiam kapojimui naudokite impulso mygtuką. Sustabdykite procesą, jei norite, kad sukaptų būti stambiai.	Salotos, pudingai, riešutų duona, migdolų chalva

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas /antgalis	Procedūra	Pritaikymas
Svogūnai - kapojimas	500g	 / 	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	 / 	Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juos į vamzdį telpančius gabalėlius. Pastaba: naudokite mažiausiai 100g.	Salotos, virtas maistas, riebaluose pakepintos daržovės, papuošimas
Paukštiena - malimas	200g	 / 	Pirmiausia pašalinkite sausgysles ir kaulus. Supjaustykite mėsą 3 cm kubeliais. Kad mėsa susimaltų rupiau, paspauskite impulso mygtuką.	Kapota mėsa
Sriubos - maišymas	500ml	 / 	Naudokite virtas daržoves	Sriubos, padažai
Plakta grietinėle - plakimas	500ml	 / 	Naudokite tiesiai iš šaldytuvo išimtą grietinėlę. Pastaba: naudokite bent 125ml grietinėlės. Grietinėle bus išplakta maždaug po 20 sekundžių.	Papuošimai, kremas, ledų desertai
Srudintos bulvytės - raikymas	500g	 / 	Nuskuskite bulves. Supjaustykite bulves gabalais, kurie tilptų į maisto vamzdį. Prilipdykite vamzdį bulvėmis lengvai pastumdami stumtuvu.	Skrudintos bulvytės

Receptai

Sumuštinių užtepas iš cukinijos

Sudedamosios dalys:

- 2 cukinijos
- 3 virti kiaušiniai
- 1 nedidelis svogūnas
- 1 valgomas šaukštas aliejaus
- petražolė
- 2-3 valgomieji šaukštai grietinės
- citrinos sulčių, Tabasko padažo, druskos, pipirų, kario miltelių, paprikos
- ▶ *Nuplaukite bei nusausinkite cukinijas ir susmulkinkite jas smulkiu smulkinimui granulėmis disku 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 keturias dalis ir smulkiai sukopokite kartu su skiltele česnako. Nuskinkite petražolės lapelius nuo stiebelių ir susmulkinkite.*
- ▶ *Po to susmulkintą cukiniją išdėkite ant švaraus rankšluosčio ir nuspauskite skystį. Įpilkite į keptuvę truputį aliejaus ir lengvai apkepinkite sukapotus svogūnus ir česnaką, sudėkite cukinijas. Iš produktų turi išgaruoti visas skystis. Leiskite keptiems produktams truputėlį atvėsti. Nulupkite kiaušinius ir kelias sekundes kopokite maisto apdorojimo dubenyje. Sudėkite likusius produktus į dubenį, pagardinkite prieskoniais ir sumaišykite peiliu. Patiekite ant pakepintos baltos duonos riekelės.*

Vaisių pyragas

Sudedamosios dalys:

- 180g datulių
- 270g džiovintų slyvų
- 60g migdolinių riešutų
- 60g graikinių riešutų
- 60g razinų
- 60g besėklių razinų
- 240g ruginių miltų
- 120g kvietinių miltų
- 120g rudo cukraus
- 360g pasukų
- žiupsnelis druskos
- 1 pakelis kepimo miltelių
- ▶ *Į gaminimo dubenį įstatykite metalinį peilį. Visus produktus sudėkite į dubenį ir paspauskite ② mygtuką ir 30 sekundžių maišykite produktus. Jei tešla limpa prie dubens dangčio, nuimkite ją mentele. Pyragą kepkite 30 cm ilgio kepimo skardoje 170°C temperatūroje 40 minučių.*

Porų apkepas su 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
- druskos, pipirų, jei reikia, 1-2 valgomieji šaukštai miltų
- ▶ Sudėkite visus produktus į dubenį ir suminkykite kietoką tešlą. Apie 30 minučių leiskite tešlai pakilti.
- ▶ Porus supjaustykite griežinėliais reguliuojamu pjaustymo disku, pvz., 3 padėtimi. Įpilkite į keptuvę truputėlį aliejaus ir kelias minutes pakepinkite porų griežinėlius. Sudėkite likusius produktus į maišytuvo qsočį ir maišykite tol, kol mišinys taps grietinės tirštumo. Jei reikia, mišiniui sutirštinti įdėkite 1-2 valguomočius šaukštus miltų.
- ▶ Patepkite riebalais 24 cm skersmens kepimo skardą ir jos dugną bei kraštus vienodai išklorkite tešla. Porų įdarą paskleiskite ant tešlos ir ant viršaus supilkite suplaktą mišinį. Kepkite įkaitintyje orkaitėje 180°C temperatūroje apie 40 minučių. Galima patiekti karštą arba šaltą.

Vengriškas guliašas

Sudedamosios dalys:

- 1 valgomas šaukštas aliejaus
- 1 vidutinio dydžio svogūnas
- 1 arbatinis šaukštelis raudonųjų pipirų
- 400g jautienos ar kiaulienos
- 1 žalias pipiras
- 1 pomidoras
- druskos
- 200g morkų
- 300g bulvių
- kmyną

- ▶ Nuplaukite mėsą ir supjaustykite 2 cm kubeliais. Nulupkite svogūną ir sukupokite jį maisto apdorojimo dubenyje peiliu. Išpjaukite žaliojo pipiro šerdį ir supjaustykite jį griežinėliais reguliuojamu pjaustymo disku. Nulupkite pomidorą, pašalinkite sėklutes ir supjaustykite siauromis juostelėmis. Pakepinkite svogūną aliejuje, kol suminkštės. Nuimkite nuo ugnies ir pabarstykite svogūnus raudonaisiais pipirais, sudėkite mėsą ir kepkite ant stiprios ugnies, nuolat maišydami. Sudėkite žaliąjį pipirą, pomidorą ir įberkite pagal skonį druskos, uždenkite keptuvę ir troškinkite susidariusiose sultyse ant nedidelės ugnies, kol beveik visiškai suminkštės.
- ▶ Tuo tarpu nuskuskite ir reguliuojamu pjaustymo disku griežinėliais supjaustykite morkas bei nuskuskite ir kubeliais supjaustykite bulves. Sudėkite juos į mėsą ir įpikite šalto vandens tiek, kiek norite pagaminti sriubos (apie 1,2 litro). Paskaninkite žiupsneliu kmyną ir virkite ant lėtos ugnies tol, kol visiškai suminkštės. Jei reikia, pridėkite druskos.
- ▶ Patiekite karštą. Galima papuošti žaliojo pipiro žiedeliais ir ant atskiros lėkštės patiekti aštriujų ankštinių pipirų.

Braškių tortas

Sudedamosios dalys:

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

Įdarui:

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

Glajui:

- 500g braškių
- 250g vandens
- 120g cukraus
- 60g kukurūzinių miltų

Papuošimui:

- 250g grietinėlių

- ▶ Orkaitę įkaitinkite iki 180°C. temperatūros. Dubenyje išsukite margariną ir cukrų nerūdijančiu plieno peiliuku.
- ▶ 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 minkymo antgaliu 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 įsotyje sumaišykite likusias braškes su vandeniu ir cukrumi. Ištrpinkite kukurūzų krakmolą 125 mililitruose braškių mišinio. Likusią dalį braškių mišinio užvirinkite. Jam užvirus, įmaišykite ištrpinktą braškių krakmolą. Šaukštu užpilkite karštą glajų ir 2 valandoms tortą

padėkite šaltai. Viršų papuoškite plaktos grietinėlių 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 įsotį. Plakite, kol mišinys taps vienytytis.
- ▶ Norėdami pasigaminti mėgstamą šviežių vaisių kokteilį, galite naudoti ir kitokius vaisius.

Riešutų duonos žiedas

Sudedamosios dalys tešlai:

- 500g išsijotų miltų
- 75g cukraus
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 kiaušinis
- 250g pieno (35°C temperatūros)
- 100g suminkštinto sviesto
- 30g šviežių mielių (naudojant sausas mieles, skaitykite nurodymus ant pakuotės)

Įdarui:

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

- ▶ Orkaitę įkaitinkite iki 200°C temperatūros. Minkymo įrankiu 15 sekundžių maišykite pieną, mieles ir cukrų. Sudėkite miltus, druską, sviestą ir kiaušinį. Minkykite tešlą 2 minutes. Tešlą sudėkite į atskirą indą, uždenkite drėgna skepetaite ir šiltoje vietoje 20 minučių leiskite tešlai pakilti.
- ▶ Peiliu sukupokite riešutus. 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:

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

Įdarui:

- 200g abrikosų džemo

Glajui:

- 125g vandens
- 300g cukraus
- 250g tarkuoto šokolado
- plaktos grietinės, jei pageidaujama
- ▶ Orkaitę įkaitinkite iki 160°C temperatūros. Su nerūdijančio plieno 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 (24 cm). Kepkite vieną valandą 160°C temperatūroje. Pirmąsias 15 minučių orkaitės dureles laikykite truputį pravertas.

▶ Palikite tortą kepimo skardoje truputėlį atvėsti, tuomet išverskite jį ant grotelių aušti toliau. Perpjunkite 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 virkite ant lėtos ugnies. Visą laiką maišykite, kol glajus pasidarys vienytišis ir tepamas. Užtepkite glajų ant torto ir leiskite atvėsti. Tortą patiekite 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
- druskos
- pipirų
- muškato riešutai

- ▶ *Rupiu tarkavimo disku sutarkuokite sūrį. Brokolius ir virtas bulves su trupučiu brokolių nuoviro sutrinkite į tyrę. Brokolių tyrę ir likusį skystį 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 bei 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 valgomi šaukštai aliejaus
- 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.
- ▶ *Maisto apdorojimo dubenyje įstatykite minkymo priedą. Visus produktus sudėkite į maisto apdorojimo dubenį ir mygtuku  įjunkite minkymo funkciją. Aparatui leiskite veikti apie*

1 minutę, kol susiformuos vienalytis, be gabalėlių kamuolys. Sudėkite tešlą į atskirą dubenį, uždenkite drėgna škepetaitė ir palikite apie 30 minučių pakilti.

- ▶ *Svogūnus ir česnaką sukupokite metaliniu peiliu maisto apdorojimo dubenyje ir pakepinkite juos keptuvėje, kol taps peršviečiami. Sudėkite nusivarvėjusius pomidorus, prieskonius ir ant lėtos ugnies pavirkite apie 10 minučių. Pagal skonį pagardinkite 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. Užpilą 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
- 50g pieno
- 1 valgomasis šaukštas miltų
- 1 arbatinis šaukštelis kalendros
- druska ir pipirai
- 2 didelės bulvės (apie 300 g)
- 100g žieminių morkų
- 150g saliero
- 50g saulėgrąžų sėklų arba 2 valgomuosius šaukštus grūdų nuo kukurūzo burbuolės
- aliejaus kepimui

- ▶ Sumaišykite kiaušinį, pieną, miltus, kalendrą, druską ir pipirus nerūdijančio plieno peiliuku.
- ▶ Sutarkuokite nuskustas bulves, morkas ir nuvalytą salierą tarkavimo 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
- 15g minkšto sviesto ar margarino
- 25g šviežių mielių arba 20g džiovintų mielių
- 260g vandens
- 10g druskos
- 10g cukraus
- ▶ Įstatykite minkymo antgalius į plaktuvo dubenį. Į jį 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. Paspauskite minkymo funkcijos mygtuką ir suminkykite tešlą (maksimalus minkymo laikas nurodytas skyriuje "Kiekiai ir gaminimo laikas").
- ▶ Išimkite tešlą iš dubens ir perkelkite į didelį dubenį, uždenkite drėgnu rankšluosčiu ir 20 minučių leiskite šiltoje vietoje jai pakilti. Tešlai pakilus, ją vėl išplokite ir suformuokite rutulį.
- ▶ Tešlą vėl sudėkite į dubenį, uždenkite drėgnu audeklu ir palikite dar 20-čiai minučių pakilti. Tešlą vėl suplokite ir susukite.

- ▶ Įdėkite tešlą į riebalais pateptą skardą ir palikite dar 45 minutėms, kad pakiltų. Kepkite duoną žemutinėje iš anksto įkaitintos orkaitės dalyje.
- ▶ Kepkite duoną 225°C žemutinėje iš anksto įkaitintos orkaitės dalyje apie 35 minutes.

Reibekuchen (bulviniai paplotėliai)

Sudedamosios dalys:

- 500 g bulvių
- 1 sukapotas svogūnas
- 1 kiaušinis
- druskos
- aliejaus
- ▶ Susmulkinkute žalias nuskustas bulves smulkinimo granulėmis disku ir nusunkite kiaurasamčiu. Įdėkite kiaušinį, sukapotą svogūną ir truputį druskos į bulvių masę ir gerai išmaišykite.
- ▶ Į keptuvę įpilkite truputį aliejaus ir pakaitinkite. Tada bulvių masę dėkite į keptuvę nedidelėmis porcijomis ir kepkite.

Pribor i dijelovi

- A** Motorna jedinica
- B** Smart Process kontrolna ploča
- C** Ugrađeni sigurnosni mehanizam
- D** Posuda za obradu namirnica
- E** Pokrov s navojem (mora se koristiti s posudom)
- F** Držać za nastavke
- G** Posuda mješača
- H** Pokrov posude mješača
- I** Filter za voće
- J** Hvataljka pokrova (služi uključenju i isključenju sigurnosne preklopke)
- K** Pokrov posude za obradu namirnica
- L** Cijev za stavljanje namirnica
- M** Potiskivač
- N** Zatvarač
- O** Cijev cjediljke za agrume
- P** Stožac cjediljke za agrume
- Q** Nehrdjajući čelični nož + zaštitni poklopac
- R** Nehrdjajući čelični nastavak za mješanje tijesta
- S** Nehrdjajući čelični "balon" mlatilica
- T** Nehrdjajući čelični prilagodljivi disk za sjeckanje (nosač, dugme za prilagodbu i umetak za sjeckanje)
- U** Nehrdjajući čelični disk za ribanje - srednji
- V** Nehrdjajući čelični disk za ribanje - fini
- W** Nehrdjajući čelični disk za granuliranje
- X** Nehrdjajući čelični disk za pripravu Francuskog krumpira
- Y** Kučište nastavka za mljevenje mesa
- Z** Dugme za otpuštanje
- a** Kučište noža nastavka za mljevenje mesa
- b** Pužni prijenos-osovina

- c** Rezaća jedinica
- d** Pričvrtni navojni prsten
- e** Srednji disk za mljevenje, 4 mm dia.
- f** Grubi disk za mljevenje, 8 mm dia.
- g** Separator
- h** Nastavak za pravljenje kobasica
- i** Plitica
- j** Potiskivač

Važno

Pažljivo pročitajte ove upute prije uporabe stroja te ih sačuvajte za kasniju uporabu.

- ▶ **Prije spajanja provjerite odgovara li napon označen na aparatu naponu Vaše lokalne električne mreže.**
- ▶ **kao bi izbjegli potencijalno opasne situacije ovaj aparat nikada ne smije biti spojen na bilo kakv "timer" prekidač.**
- ▶ **Ne koristite aparat ako su mrežni kabel, utikač ili drugi dijelovi oštećeni.**
- ▶ **Ako se mrežni kabel ošteti, mora se zamijeniti jedino u ovlaštenom PHILIPS servisu tj. od strane ovlaštene osobe kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.**
- ▶ **Držite mješalicu dalje od dohvata djece.**
- ▶ **Nikada ne ostavljajte aparat raditi bez nadzora.**
- ▶ **Aparat isključujte pritiskom na dugme stop.**
- ▶ **Prije odvajanja bilo kojeg nastavka isključite aparat.**
- ▶ **Isključite aparat iz napajanja odmah nakon uporabe.**

- ▶ Nikada ne uranjajte motornu jedinicu u vodu ili neku drugu tekućinu tj ne ispirite je ispod mlaza vode.
- ▶ 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.
- ▶ Prije skidanja pokrova uvijek pričekajte da se pokretni dijelovi zaustave.
- ▶ Nikada ne koristite pribor ili dijelove drugih proizvođača, osim ako to Philips nije naznačio. U tom slučaju jamstvo postaje nevažeće.
- ▶ Nikada ne prekoračujte dozvoljene maksimalne količine sastojaka u posudi ili mikseru.
- ▶ Konzultirajte tablice za potrebna vremena pripreve.
- ▶ Vruće sastojke prije obrade pustite da se ohlade (maks. temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Ako pripremate vruć etekućine ili tekućine koje pjene, ne stavljate više od 1 litre u posudu za miksanje kako bi izbjegli izljevanje.
- ▶ Nikada ne koristite rezaču jedinicu nastavka za mljebenje mesa u kombinaciji s separatorom i nastavkom za pravljenje kobasica.
- ▶ Nikada ne meljite tvrde sastojke ili kosti u nastavku za mljevenje mesa.
- ▶ Ne koristite filter za voće u posudi za miksanje kod pripreve vrućih sastojaka.
- ▶ Budite sigurni da je filter propisno umetnut u posudu za miksanje prije uključivanja aparata.

- ▶ Priprava hrane, cijedenje agruma te nastavak za mljevenje mesa se mogu jedino koristiti kada je zaštitna kapa pričvršćena.
- ▶ Razina buke: Lc = 89dB [A]

Sigurnosne postavke

Termalno sigurnosno isključivanje aparata.

Ovaj aparat je opremljen s automatskim termalnim sigurnosnim isključivanjem u slučaju pregrijavanja.

- ▶ Ako Vaš aparat stane s radom:

- 1** Izvucite mrežni kabel iz utičnice.
- 2** Ostavite aparat hladiti 60 minuta.
- 3** Vratite mrežni kabel u utičnicu.

- 4** Ponovo uključite aparat.

Molimo kontaktirajte Vašeg prodavača ili ovlašteni servis ukoliko se automatsko zaštitno isključivanje aktivira prečesto.

Sigurnosno zaključavanje

Ova značajka osigurava da se aparat može uključiti jedino ako je nastavak postavljen na motornu jedinicu na ispravan način. kada se nastavak postavi na motornu jedinicu ispravno, ugrađeno sigurnosno zaključavanje se deaktivira. Vidi poglavle "Korištenje aparata"

Prije prve uporabe

- ▶ Prije prve uporabe dobro operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom.

Uporaba mješalice

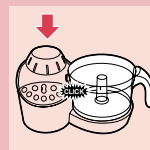
- ▶ Mješalica se može upotrijebiti sa ili bez blendera postavljenog na motornu jedinicu. Želite li koristiti neku drugu funkciju osim blendera, budite sigurni da ste odvojili posudu blendera te da je zaštitna navojna kapa propisno postavljena na kućište motora.
- ▶ Zaštitnu navojnu kapu možete odvojiti jedino ako ste odvojili posudu za pripremu hrane, jedilo agruma ili nastavak za mljevenje mesa.

"Smart process" kontrolna ploča

Ovaj aparat je opremljen sa "Smart process" kontrolnom pločom kako bi se osigurali optimalni rezultati pripreme hrane. Svako "Smart process" dugme je povezano s preprogramiranim profilom brzine koji reprezentira optimalni proces za specifični nastavak.

MOžete povećati ili smanjiti brzinu do tri puta koristeći + ili - dugme.

Ako pritisnete "puls" dugme, a aparat će raditi s najvećom brzinom. Kada odпустite dugme aparat će stati ili će nastaviti rad s brzinom prije pritiska dugmeta "puls".



Možete prekinuti proces u bilo kojem trenutku pritiskom na dugme stop.

Ako pritisnete isto "Smart process" dugme ponovno unutar 40 sekundi, proces će se nastaviti tamo gdje je stao.

Ugrađeni sigurnosni mehanizam

- ▶ Ova značajka omogućuje da se aparat može uključiti jedino u slučaju ako je nastavak postavljen na motornu jedinicu ispravno. kada se nastavak postavi ispravno, ugrađeni sigurnosni mehanizam se deblokira.

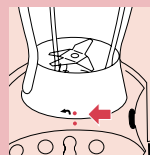
▶ Posuda

Posudu i nastavke možete koristiti jedina ako ste ju zajedno s poklopcem postavili ispravno te kada je zaštitna navojna kapa postavljena ispravno na motornu jedinicu.

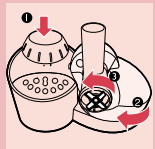
Ako je to slučaj, točka na posudi će biti nasuprot točki na motornoj jedinici a točka na poklopcu će biti nasuprot točki na posudi. Poklopac će svojim položajem kompletirati oblik držačaposude. Zaštitna navojna kapa je postavljena ispravno kada je žlijeb na kapi direktno nasuprot žlijebu na motornoj jedinici te kada ta dva žlijeba zajedno tvore jedan dugački žlijeb.

▶ Mješač (blender)

Blender možete koristiti jedino u slučaju kada je žlijeb na posudi blendera direktno nasuprot žlijebu

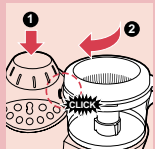


na motornoj jedinici te kada ta dva žlijeba zajedno tvore jedan dugački žlijeb.



► Nastavak za mljevenje mesa

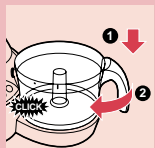
Nastavak za mljevenje mesa možete koristiti jedino ako je zaštitna navojna kapa postavljena propisno na na motornu jedinicu, kada okrenete kućište nastavka za mljevenje mesa ulijevo, dok ne začujete "klik" te kada spojite rezaču jedinicu na kućište okrećući ga ulijevo dok ne začujete "klik".



► Cjediljka za agrume

Cjediljku za agrume možete koristiti kada je zaštitna navojna kapa postavljena ispravno na motornu jedinicu, kada je posuda postavljena propisno a sito se okreće u smjeru strelice dok se ne začuje "klik".

Posuda za obradu namirnica

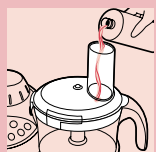


- 1 Postavite posudu na motornu jedinicu okrećući držalo u smjeru strelice dok ne začujete "klik".

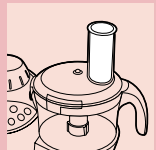


- 2 Stavite poklopac na posudu. Okrenite poklopac u smjeru strelice dok ne začujete "klik" (ovo može zahtijevati manju silu)

Cijev za dodavanje sastojaka i potiskivač

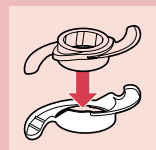


- 1 Koristite cijev za dodavanje tekućine te čvrstih sastojaka. Koristite potiskivač za potiskivanje sastojaka kroz cijev.



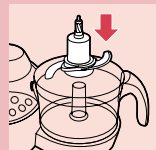
- 2 Potiskivač također možete koristiti za zatvaranje cijevi kako bi spriječili ispadanje sastojaka.

Nehrdjajući čelični nož

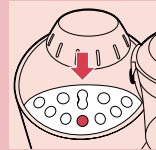



Nož se može koristiti za scjeckanje, miksanje, rezanje ili pravljenje smjesa.

Oštrice noževa su vrlo oštre. Ne dodirujte ih!



- 1 Skinite zaštitni pokrov s noža.
- 2 Stavite držač nastavaka u posudu te stavite noževe na držač.



- 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 Pritisnite  dugme na kontrolnoj ploči.



- Obrada počinje s 4 pulsa kako bi se sastojci (odnosno luk ili orasi) sjeckali ispravno.
- Slijedeća brzina se postepeno pojačava do maksimalne, te se ta brzina održava sve dok se ne pritisne dugme stop.

6 Možete pritisnuti - dugme (☺) za smanjivanje brzine.

7 Proces se može zaustaviti bilo kada pritiskom na dugme stop (☹).

Savjeti

- ▶ Ako sjeckate luk, zaustavite aparat nakon 4 "pulsa" kako se luk ne bi nasjeckao presitno.
- ▶ 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 zrnju, kurkuma, muškarnog 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.

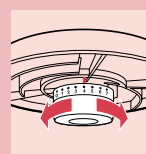
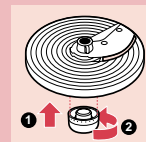
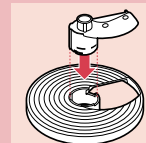
Nehrdjaajući čelični diskovi

Podesivi disk za sjeckanje

Podesivi disk za sjeckanje omogućuje rezanje sastojaka na bilo koju željenu debljinu.

Budite oprezni: Disk za sjeckanje ima vrlo oštar rub.

- 1** Umetnite umetak za rezanje u vrh nosača.
- 2** Spojite dugme za podešavanje na donjoj strani diska te ga okrenite u poziciju označenu točkom kako bi ga zaključali.
- 3** Okrenite dugme za podešavanje kako bi podesili željenu debljinu rezanja.



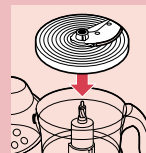
Umetanje i korištenje diskova

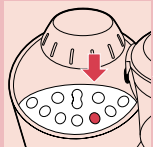
Budite oprezni: diskovi imaju vrlo oštre rubove.

Ne koristite disk za granuliranje za obradu bilo kakvog sira.


Nikada ne koristite disk za rezanje tvrdih sastojaka (npr. led)

- 4** Postavite disk koji želite koristiti na držač.



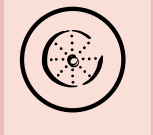


5 Zatvorite pokrov i stavite sastojke u cijev.

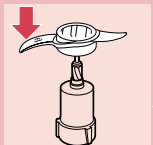
6 Pritisnite  dugme na kontrolnoj ploči.


▶ Brzina se povećava rapidno do definirane brzine obrade kako bi dobiveni rezultat bio optimalan.

▶ Pritisnite sastojke polako prema dolje kroz cijev za dodavanje, s potiskivačem ako je potrebno.



Nehrdjajući čelični nastavak za miješanje tijesta.




Ovaj nastavak, koji je označen s , može se koristiti za miješanje tijesta zakruh ili pizzu.

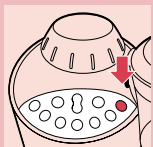
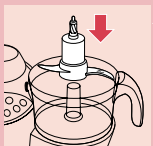
1 Stavite posudu na motornu jedinicu te okrenite držalo u smjeru strelice.

2 Stavite držač nastavaka u posudu te umetnite nastavak za miješanje tijesta na njega.

3 Stavite sastojke u posudu.

4 Stavite poklopac na posudu te ga okrenite udesno dok ne začujete "klik"

5 Pritisnite  dugme na kontrolnoj ploči. Aparat će postepeno povećavati brzinu miješanja unutar 10 sekundi kako bi se izbjeglo razlijevanje i



prskanje. Ta će se brzina održavati oko 50 sekundi kako bi se sve izmješalo kako treba. Tada će se brzina smanjiti na optimalnu za miješanje tijesta. Aparat će nastaviti s radom sve dok se ne pritisne dugme stop. Brzinu možete povećavati ili smanjivati do tri puta pritiskom na + ili - dugme.

Mlatilica

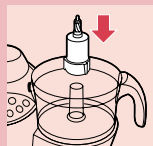
Mlatilicu možete koristiti za mješanje jaja, bjelanjaka, podinga, krema, majoneza i sl.

Želite li izmješati bjelanjke jaja bdite sigurni da je posuda potpuno suha. Koristite bjelanjke sa sobne temperature.

Ne koristite mlatilicu za pripremu krema kojese drže maslac ili margarin i ne koristite ju za miješanje tijesta.

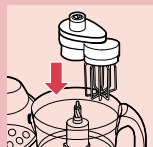
1 Stavite posudu na motornu jedinicu te ju okrenite ulijevo do kse ne začuje "klik".

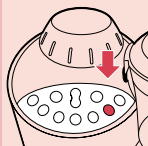
2 Stavite držač pribora u posudu.




3 Stavite mlatilicu na držač pribora.

4 Stavite sastojke u posudu, stavite poklopac na posudu te ga okrenite udesno dok ne začujete "klik".





5 Pritisnite  dugme na kontrolnoj ploči. Aparat povećava brzinu "tučenja" na maksimalnu za 15 sekundi. Aparat nastavlja raditi s tom brzinom sve dok se ne pritisne dugme stop. Možete smanjiti brzinu do tri puta pritiskom na dugme -. Kada radite kremu ili bjelanjke pritisnite dugme - tri puta kako bi dobili optimalne rezultate.



Blender (mikser) i filter za voće

Mješač

Mješač je namijenjen:

- Miksiranje tekućina, npr mliječnih proizvoda, soseva, juha, napitaka.
- Miješanje mekih sastojaka, primjerice, tijesta za palačinke ili majoneze.
- Miješanje kuhanih sastojaka, primjerice za dječju hranu.



1 Za postavljanje blender posude odvrnite zaštitnu navojnu kapu s motorne jedinice.

Opaska: Zaštitnu navojnu kapu možete odnuti jedino ako ste maknuli poklopac s posude za pripremu hrane ili nastavak za mljevenje mesa.



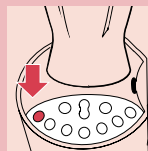
2 Postavite blender posudu na motornu jedinicu tako da je žlijeb postavljen direktno nasuprot polukružne oznake na motornoj jedinici (1). Tada okrenite blender posudu ulijevo dok se ne začuje "klik".




3 Stavite sastojke u posudu miješalice.

4 Zatvorite pokrov.

5 Uvijek postavite čep na poklopac blender posude prije nego započnete s pripremom.



6 Pritisnite  dugme na kontrolnoj ploči. Blender će započeti s radom. Brzina se postepeno povećava do maksimalne. Aparat će nastaviti rad s tom brzinom sve dok se ne pritisne dugme stop. Tijekom rada možete smanjiti brzinu do tri puta pritiskom na - dugme.



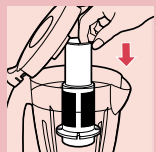
Filter za voće

S ovim filterom možete pripremati ukusne voćne sokove, koktele ili sojino mlijeko. Filter sprječava da grubi sastojci voća ne dospiju u Vaš sok.

Nemojte preopteretiti filter: Ne stavljajte u filter odjednom više od 50g suhih zrna soje ili 150g voća u filter.

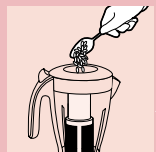
Ne dozvolite da aparat radi više od 2 minute
Ostavite ga da se ohladi na sobnoj temperaturi
prije nastavka s radom.

1 Postavite blender posudu na motornu jedinicu.



2 Stavite filter u posudu.

Pazite da utori filtera točno pristaju na rebra unutar posude mješača.




4 Ulijte vodu ili neku drugu tekućinu (mlijeko, sok, itd.) u posudu miješalice.

5 Stavite sastojke u filter. Nikada ne stavljajte više sastojaka od vrha mreže sita.

Izrežite voće u manje komadiće te ga stavite u posudu.



6 Stavite čep na poklopac blender posude.

7 Pritisnite  dugme za pokretanje aparata. Pustite neka aparat radi oko 40 sekundi.

8 Isključite aparat i skinite posudu miješalice s motorne jedinice.

9 Istočite napitak iz blender posude oristeći predviđeni žlijeb.

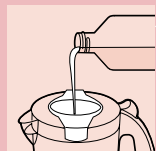


10 Za optimalne rezultate vratite posudu s preostalim sastojcima na aparat i pustite ga raditi još nekoliko sekundi.

Savjet: Kada pripremate veće količine preporučamo da ne stavljate sve sastojke odjednom u blender posudu. Zaopčinite s malom količinom te ostavite aparat da radi nekoliko sekundi. Tada isključite aparat i dodajte novu manju količinu sastojaka ali ne više od vrha mrežice sita. Ponovite taj postupak sve dok ne obradite sve sastojke. Uvijek držite poklopac na posudi tijekom rada.

Savjeti

- ▶ Tekuće sastojke dodavajte u blender posudu kroz rupu na poklopcu.
- ▶ 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.
- ▶ Tvrdi sastojci, npr. soja, moraju se namakati u vodi prije same obrade.
- ▶ Ledene kocke drobite u blender posudi koristeći "puls" funkciju.



Ako se sastojci zalijepe 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.

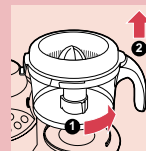
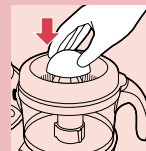
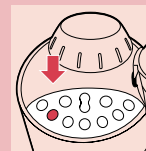
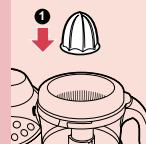
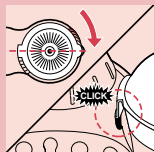
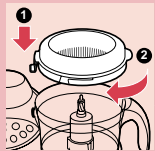
Držite lopaticu na sigurnoj udaljenosti od noževa (približno 2 cm).

- ▶ Ako niste zadovoljni s rezultatima, ostavite da aparat radi neko vrijeme pritiscima na dugme "puls". Bolje rezultate također možete poistiti tako da sastojke gurnete spatulom s stranica posude (ne dok blender radi) ili vadjenjem nekih od sastojaka kako bi obradivali manju količinu.
- ▶ U nekim slučajevima je lakše obradivati neke sastojke ako se doda malo tekućine; npr. limunovog soka kada pripremate voćni sok.

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. Budite sigurni da je navojna kapa postavljena.

- 4** Pritisnite ☺ dugme na kontrolnoj ploči. Brzina obrade može se povećati do 3 puta pritiskom na tipku +. Proces započinje kada je dugme ☺ pritisnuto i prestaje kada se pritisne dugme stop.

- 5** Pritisnite polovicu agruma nježno na rotirajući stožac.

Savjeti

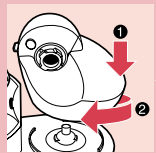
- ▶ Povremeno zaustavite potisak kako bi uklonili kašu s cijevi.

Ugasite aparat te skinite posudu s sitom i mrežom ako želite ukloniti kašu.

- ▶ Kada završite s pritskom, uklonite posudu s sitom i mrežicom kako bi spriječili da sok curi po aparatu.

Nastavak za mljevenje mesa

Nastavak za mljevenje mesa služi mljevenju mesa i izradi kobasica.

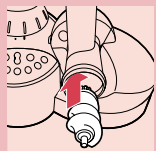


- 1** Postavite kućište nastavka na motornu jedinicu tako da ju stavite na okretni vijak(1) te ga okrećući ulijevo.

Začuti će se "klik" kada postavite ovaj dio ispravno.

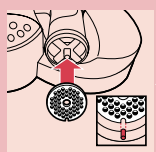


- 2** Postavite rezaču jedinicu na kućište nastavka okretanjem ulijevo dok ne začujete "klik".



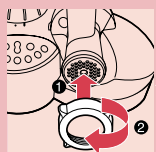
- 3** Umetnite osovinu u kućište rezne jedinice, prvo plastični dio.

- 4** Postavite nož za rezanje na pužni prijenos. Pazite da su oštri bridovi noža postavljeni prema van.

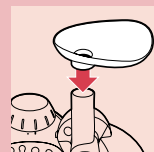


- 5** Tada postavite srednji disk za mljevenje ili fini disk za mljevenje na pužni prijenos. Koji disk postavite, ovisi o željenoj konzistenciji mljevenog mesa.

Pazite da zarezi na disku liježu u otvore na rezačoj jedinici.



- 6** Zavrnite pričvrсни navojni prsten na kućište rezače jedinice u smjeru strelice sve dok nije propisno zategnut.



- 7** Postavite pliticu na gornju stranu kućišta rezne jedinice.


Budite sigurni da je navojna kapa postavljena.

Mljevenje mesa

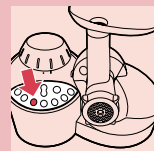
- 1** Izrežite meso na komade 10 cm duljine i 2 cm debljine.

- 2** Uklonite kosti, hrskavicu i žilice.

Nikada ne koristite smrznuto meso!

- 3** Pritisnite  dugme na kontrolnoj ploči.

- 4** Postavite meso na pliticu. Koristite potiskivač kako bi ga ugurali u rezaču jedinicu.

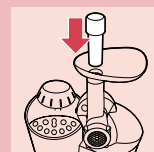


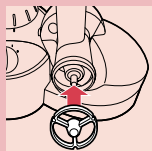
► **Moguće je samljati 1,3 kg mesa u minuti.** Koristite čisto meso, bet masnoća i žila.

► **Za tartarski biftek, sameljite meso dvaput pomoću srednjeg diska za mljevenje.**

Izrada kobasica

- 1** Sameljite meso.
- 2** Izvucite mrežni kabel iz utičnice i uklonite pričvrсни navojni prsten.





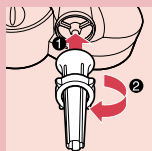
3 Skinite disk za mljevenje.

4 Skinite reznju jedinicu.

► Ostavite osovinu u reznju jedinici.


5 Postavite separator u reznju jedinicu.

6 Postavite nastavak za kobasice na rezaču jedinicu te ga pričvrstite s pričvrstnim navojnim prstenom.



Aparat je sada spreman za izradu kobasica.

Savjeti

- Stavite crijeva za kobasice u mlaku vodu 10 minuta. Tada ga navucite na vlažni nastavak za kobasice. Gurnite mljeveno meso s potiskivačem u rezaču jedinicu.
- Ako crijevo zapne na cijevi, navlažite ga s malo vode.
- Pritisnite  dugme na kontrolnoj ploči. Savjetujemo da smanjite brzinu pritiskom na - dugme.

Aparat je sada spreman za izradu kobasica.

Čišćenje

Prije čišćenja motorne jedinice uvijek isključite aparat iz napajanja.

1 Motornu jedinicu čistite s mekom tkaninom. Nikada ne uranjajte jedinicu u vodu ili ispod mlaza vode.

2 Dijelove koji su bili u kontaktu s vodom uvijek čistite u toploj vodi odmah nakon uporabe. Koristite neko standardno sredstvo za pranje posudja.

► Posuda, poklopac posude, potiskivač, cjedilo agruma, nastavak za tijesto i podesivi disk za sjeckanje se ito mogu prati stroju za pranje posudja.

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

Blender posuda, mlatilica te svi dijelovi nastavka za mljevenje mesa se ne mogu prati u stroju za pranje posudja.



► Da bi izvadili poklopac blender posude, otvorite ga i povucite prema gore.

Poklopac blender posude vadite jedino kada ga namjeravate čistiti.

Noževe, rezače jedinice blendera, diskove i podesive diskove za sjeckanje perite vrlo oprezno. Rubovi su im vrlo oštri.

Pazite da oštri rubovi noževa i diskova ne dodju u doticaj s tvrdim predmetima. To ih može istupiti.

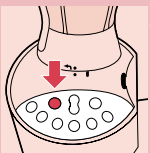
Neki sastojci mogu prouzročiti izbljeđivanje boje pribora. To nema negativan učinak i obično nestane nakon nekog vremena.

Brzo čišćenje blendera



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

2 Zatvorite pokrov.

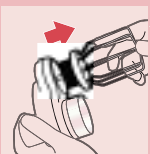


3 Pustite da aparat radi nekoliko sekundi pritiskom na dugme "puls". Aparat prestaje s radom kada pustite dugme.

4 Skinite posudu i isperite je čistom vodom.

Čišćenje mlatilice

Mlatilicu uvijek očistite nakon uporabe.



1 Izvucite je iz kućišta i operite je u vrućoj vodi s nekim standardnim sredstvom za pranje.

2 Kućište se može prebrisati s vlažnom krpicom.



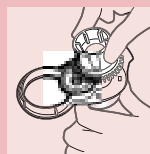
Da bi očistili kućište temeljito:

3 Otvorite ga povlačeći zasune sa strane.

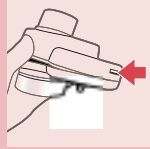


4 Izvadite dva prijenosa te ih očistite, zajedno s mlatilicom, u vrućoj vodi s nekim standardnim sredstvom za čišćenje.

Da bi ponovno složili mlatilicu:



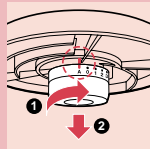
5 Prvo umetnite mali prijenos u kućište, nakon njega veliki prijenos.



6 Zatvorite kućište tako da pričvrstite donji kraj na gornji. Prilikom ispravnog sklapanja začuti će se "klik".

7 Umetnite mlatilicu.

Temeljito čišćenje prilagodljivih diskova za sjeckanje.

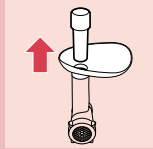


1 Okrenite dugme za prilagodbu udesno i izvadite rezači umetak iz diska.

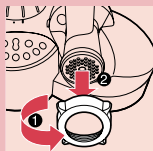
Disk, umetak te dugme za prilagodbu se mogu prati u vrućoj vodi s nekim sredstvom za čišćenje ili u stroju za pranje posudja.

Čišćenje nastavka za mljevenje mesa.

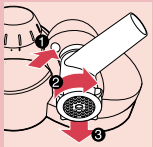
Dijelovi nastavka za mljevenje mesa se ne mogu prati u stroju za pranje posudja.



1 Prvo izvadite sve ostatke mesa zaostale u nastavku tako da pustite komad kruha kroz nastavak.

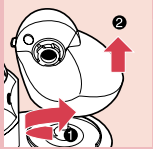


2 Ugasite aparat te izvucite mrežni kabel iz utičnice.



3 Skinite potiskivač i pliticu.

4 Odvrtite pričvrсни navojni prsten, izvadite disk za mljevenje, nož te pužni prijenos.



5 Izvadite rezaču jedinicu iz kućišta nastavka pritiskom na dugme za oslobađanje te ga zaokrećući udesno.



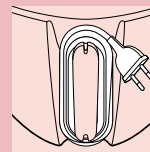
6 Skinite kućište zaokrećući ga udesno.

7 Očistite sve dijelove koji su bili u doticaju s mesom vrućom vodom s nekim standardnim sredstvom za čišćenje, odmah nakon uporabe.

8 Isperite dijelove ispod mlaza hladne vode te ih odmah osušite tkaninom.

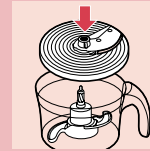
9 Diskove i pužni prijenos premažite jestivim uljem prije spremanja, kako ne bi korodirali.

Pohranjivanje



▶ Namotajte mrežni kabel oko namatač s stražnje strane aparata.

Mikro spremanje.



▶ Stavite držač nastavaka u posudu. Tada stavite nož (zajedno s zaštitnim pokrovom), nastavak za miješanje tijesta te prilagodljivi disk za sjeckanje na držač nastavaka te zatvorite posudu poklopcem.

Jamstvo i servis

Zatrebate li informaciju ili imate problem, molimo, posjetite Philips web stranicu 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 ne radi	Zaokrenite posudu i poklopac u smjeru strelice dok ne začujete "klik". Pogledajte da li su točke na posudi i poklopcu nasuprot jedna drugoj. provjerite da li je zaštitna kapa postavljena ispravno. Žlijeb na kapi mora biti nasuprot žlijebu na motornoj jedinici te dva žlijeba moraju tvoriti jedan dugački žlijeb. Ako je spojen blender, izvadite ga te umjesto njega stavite zaštitnu kapu, budući da priprava hrane neće raditi dok je blender postavljen na aparat.
Aparat se iznenada zaustavlja	Automatsko termalno isključivanje se vjerojatno aktiviralo zbog pregrijavanja. 1) Izvadite mrežni kabel iz utičnice. 2) Ohladite aparat barem 60 minuta. 3) Ponovno utaknite mrežni kabel u utičnicu. 4) uključite aparat.
Pritisnuli ste pogrešnu tipku.	Pritisnite odgovarajuću tipku za željeni proces.
Proces ne počinje od početka nakon ponovnoga pokretanja	Aparat je opremljen s funkcijom povrata memorije. Ako pokrenete aparat unutar 40 sekundi, proces će se nastaviti gdje je prekinut. Ako želite da proces započne iz početka: 1) Nježno pritisnite novi proces (npr: "puls" dugme) 2) Tada pritisnite stop dugme. 3) Pritisnite željeno dugme kako bi proces započeo ponovno.
Nastavak za miješanje tijesta ne radi.	Provjerite da li je nastavak postavljen propisno na držač nastavaka.
Na aparat su stavljene posuda mješača i posuda za obradu hrane ali samo mješač radi.	Ako su postavljene blender posuda i posuda za pripravu hrane, samo će blender posuda raditi. Želite li koristiti posudu za pripravu hrane, skinite blender posudu te stavite propisno zaštitnu kapu.



Problem	Rješenje
Dugme + ili - ne rade tijekom određene operacije.	Aparat neće odgovoriti na pritiska dugmadi + ili - ako je motor dostigao maksimum opterećenja, npr: ako radite veliku količinu tijesta. To je normalno i ne znači da je aparat tehnički neispravan. Provjerite količine naznačene u tablicama u uputama za uporabu kako bi spriječili prenapunjenost aparata. Aparat isto tako neće reagirati na pritisak dugmeta - ukoliko već radi s najmanjom brzinom.
Meso izgleda kao da je izgnječeno a ne samljeveno	Provjerite da li je nož u nastavku za mljevenje mesa okrenut ispravno (oštri bridovi moraju gledati prema van)
Nastavak za mljevenje mesa ne radi	Provjerite da li su kučište i rezača jedinica spojeni ispravno. Prilikom spajanja mora se začuti "klik".
Nož se ne može staviti ispravno u rezaču jedinicu	Odvrnite pričvrstnu navojni prsten, postavite nož i disk ispravno na pužni prijenos. Tada zavrnite pričvrstni navojni prsten ponovno na kučište.
Meso je izmljeveno pregrubo.	Koristili ste srednji disk za mljevenje. Izvadite ga i staviti fini disk te sameljite meso ponovno.
Metalni dijelovi	Dijelovi su bili prani o stroju za pranje posudja. Sve dijelove treba prati ručno te ioh odmah nakon pranja osušiti tkaninom. Dobro ih je nakon toga i nauljiti jestivim uljem.













Pitanje	Odgovor
Mogu li se mljeti i kosti ili koža od slanine u nastavku za mljevenje mesa?	NE!
Može li se mljeti smrznuto mesu u nastavku za mljevenje mesa?	NE!
Mogu li se nož i diskovi od nastavka za mljevenje mesa prati u stroju za pranje posudja?	NE!
Da li je nož potreban prilikom pravljenja kobasiica?	NE!
Mogu li koristiti drvenu kuhaču ili sličan objekt za potiskivanje mesa u nastavak za mljevenje?	Ne, koristite jedino isporučeni potiskivač.

Funkcije, nastavci i procesi

Funkcija	Nastavak	Proces	Vrijeme trajanja procesa
		Sjeckanje, izrada pirea, miješanje	10 - 60 s
		Sjeckanje	10 - 60 s
		Ribanje	10 - 60 s
		Granuliranje	10 - 60 s
		Pravljenje Francuskog krumpira	10 - 60 s
		Tučenje, emulgiranje	30 - 180 s
		Miješanje, izrada pirea	10 - 60 s
		Cljeđenje agruma	ovisno o količini
		Mijesenje tijesta, miješanje	60 - 180 s
		Mljevenje mesa i izrada kobasica	Ovisno od količine











Količine i vrijeme pripreme

Sastojci i rezultati	Maks. količina	Tipka/dodatak	Postupak	Primjena
Jabuke, mrkva, celer - ribanje	500g		Izrežite povrće na komade koji stanu u cijev. Napunite cijev sastojcima i ribajte lagano pritiskajući potiskivač.	Salate, sirovo povrće
Jabuke, mrkva, celer - sjeckanje	500g	 	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	 	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 - usitnjavanje suhog kruha	100g	 	Koristite suhi, hrskavi kruh.	Panirana i zapečena jela
Sir (parmezan) - sjeckanje	200g	 	Koristite komade parmezana ručno usitnjene na veličinu cca 3 x 3 x 3 cm.	Dekoriranje, juhe, umaci, gratinirana jela
Sir (Gouda) - ribanje	200g	 	Izrežite sir na komade tako da stanu u cijev. Pažljivo pritisnite potiskivačem.	Umaci, pize, zapečena jela, fondue
Čokolada - ribanje	200g	 	Koristite tvrdi, običnu čokoladu. Izlomite je na komadiće od 2 cm.	Ukrasi, umaci, tijesto, pudinz, mousse.

Sastojci i rezultati	Maks. količina	Tipka/dodatak	Postupak	Primjena
Grašak, mahune (kuhane) - pire	250g	 	Koristite kuhani grašak ili mahune. Ako je potrebno dodajte malo tekućine kako bi smjesa bila ravnomjerna.	Pirei, juhe
Kuhano povrće i meso - pire	500g	 	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	 	Izrežite krastavce na kriške. Stavite kriške u cijev i nježno ih pritisnite s potiskivačem.	Salate, dekoriranje
Tijesto za kruh - mijesjenje	1000 g brašna	 	Izmješajte vruću vodu s kvascem i šećerom. Stavite brašno, ulje i sol u posudu t sve izmješajte cca. 90 sekundi. Ostavite tijesto da se diže 30 minuta.	Kruh
Tijesto za pizzu - mijesjenje	1500 g brašna	 	Slijedite isti postupak kao i za tijesto za kruh. Mijesite tijesto 1 minutu.	Pizza
Prhko tijesto - mijesjenje	500 g brašna	 	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 i rezultati	Maks. količina	Tipka/dodatak	Postupak	Primjena
Tijesto (kvasac) - mijesjenje	1000 g brašna		Prvo izmiješajte kvasac, toplu vodu i malo šećera u zasebnoj posudi. Stavite sve sastojke u posudu za mijesanje i mjesite dok tijesto ne postane glatko i više se ne lijepi za posudu (oko 1 minute). Ostavite tijesto dizati 30 minuta.	Obogaćeni kruh
Bjelanjci - tučenje	6 bjelanjka		Bjelanjci moraju biti na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje 2 bjelanjka.	Pudinci, nabujci, meringue
Voće (jabuke, banane, kesteni) - miješanje	500g		Savjet: dodajte malo limunovog soka kako voće ne bi izgubilo boju. Dodajte malo tekućine za meki pire.	Umaci, džemovi, pudinci, dječja hrana
Voće (jabuke, banane) - sjeckanje	500g		Savjet: dodajte malo limunovog soka kako voće ne bi izgubilo boju	Umaci, džemovi, pudinci, dječja hrana
Češnjak - sjeckanje	300g		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. 50g		Operite i osušite začine prije sjeckanja.	Umaci, juhe, ukrasi, biljni maslac

Sastojci i rezultati	Maks. količina	Tipka/dodatak	Postupak	Primjena
Majoneza - emulzija	3 jaja		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		Najprije uklonite sve masnoće, žilice i kosti. Izrežite meso u kocke od 3 cm.	Tatarski, hamburger, mesne okruglice.
Meso, riba, perad (polumasna) - mljevenje	400g		Prvo uklonite žilice i kosti. Izrežite meso na kocke od 3 cm. Pritisnite pulsnu tipku za grublje mljevenje.	Tatarski, hamburgeri, mesne okruglice.
Frapei - miješanje	500 ml mlijeka		Pomiješajte voće (banane, jagode) sa šećerom, mlijekom i malo sladoleda i dobro promiješajte.	Frapei
Smjesa (kolač) - miješanje	6 jaja		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		Za grublje sjeckanje koristite pulsnu tipku. Želite li krupnije nasjeckane orahe, zaustavite obradu.	Salate, pudinci, kolač od oraaha, krema od badema
Luk - sjeckanje	500g		Ogulite luk i narežite ga na 4 dijela. Zaustavite obradu nakon 2 pulsa za provjeru rezultata.	Salate, kuhana hrana, pirjana jela, dekoriranje

Sastojci i rezultati	Maks. količina	Tipka/ dodatak	Postupak	Primjena
Luk - rezanje na ploške	300g	 / 	Očistite luk i narežite na komade tako da stanu u cijev. Napomena: koristite najmanje 100g.	Salate, kuhana hrana, pirjana jela, dekoriranje
Perad - mljevenje	200g	 / 	Prvo uklonite žilice i kosti. Izrežite meso na kockice od 3 cm. Za grublje mljevenje koristite pulsnu tipku.	Mljeveno meso
Juhe - miješanje	500 ml	 / 	Koristite kuhano povrće	Juhe, umaci
Tučeno vrhnje - tučenje	500 ml	 / 	Koristite šlag ohlađen u hladnjaku. Napomena: koristite najmanje 125 ml šlaga.	Ukраси, šlag, sladoledi
Francuski krumpir - rezanje	500g	 / 	Ogulite krumpir, izrežite ga na komade koji stanu u cijev za punjenje. Stavljajte komade u cijev i lagano pritisčite s potiskivačem.	Francuski krumpir

Recepti

Sendvič od bučica


Sastojci:

- 2 bučice
 - 3 kuhana jaja
 - 1 mali luk
 - 1 žličica ulja
 - peršin
 - 2-3 žlice kisele kreme
 - limunov sok, Tabasco sos, sol, papar, curry, paprika
- ▶ *Operite i osušite bučice. Izrežite ih finim diskom za ribanje u posudi za pripremu hrane. Stavite sada bučice u posudu, posolite te ostavite 15 minuta kako bi pustile sok. Izrežite luk na 4 komada te ga isjeckajte zajedno s češnjankom. Nasjeckajte i peršin.*
- ▶ *Zatim stavite ribane bučice na čistu krpu i istisnite sok. Ulijte malo ulja u tavu i lagano prepržite luk i češnjak, te dodajte bučice. Sva tekućina treba ispariti iz sastojaka. Ostavite sastojke malo hladiti. Ogulite jaja i nekoliko sekundi ih sjeckajte u posudi za obradu namirnica. Dodajte ostale sastojke, začinite i miješajte nožem. Poslužite na pečenom bijelom kruhu.*

Voćni kolač

Sastojci:

- 180g datulja
- 270g lješnjaka
- 60g badema
- 60g oraha
- 60g rozine
- 60g grožđica

- 240g rižinog brašna
- 120g pšeničnog brašna
- 120g smedjeg šećera
- 360g maslaca
- prstohvat soli
- 1 vrećica praška za pecivo
- ▶ Stavite metalni nož u posudu. Sve sastojke stavite u posudu, pritisnite  dugme te sve miksate 30 sekundi. Ako se tijesto lijepi za stranice posude, odmaknite ga spatulom. Kolač pecite 30 minuta na temperaturi od 170°C.

Kolač 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 žlice mlake vode

Sastojci za nadjev:

- 500 g poriluka
- ulje
- 4 jaja
- 500 g kiselog vrhnja
- sol, papar, 1 žlica brašno ako je potrebno

- ▶ Stavite sve sastojke u posudu i izmješajte konzistentno tijesto. Ostavite ga da se diže nekih 30 minuta.
- ▶ Izrežite poriluk s prilagodljivim diskom, npr. na poziciji 3. Lagano prepržite poriluk na ulju nekoliko

minuta. Ostatak sastojaka stavite u blender posudu te sve dobro izmiksajte u kremu. Dodajte 1-2 žlice brašna kako bi postigli bolju konzistenciju, ako je potrebno.

- ▶ Namažite posudu za pečenje te pokrijte dno i stranice tijestom. Raširite kremu preko tijesta te stavite ostatak sastojaka preko kreme. Pecite u zagrijanoj pećnici 40 minuta na 180°C. Može se servirati vruće ili hladno.

Mađarski gulaš

Sastojci:

- 1 žličica ulja
- 1 srednje veliki luk
- 1 žličica paprike
- 400g govedineili svinjetine
- 1 zelena paprika
- 1 rajčica
- sol
- 200g mrkve
- 300g krumpira
- sjeme kumina

- ▶ Operit mesa i izrežite g na kocke od 2 cm. Očistite luk i usitnite ga u stroju koristeći nož. Izrežite zeleni papar koristeći prilagodljivi disk za rezanje. Očistite rajčicu od kože, izvadite koštice te ga izrežite na trake. Prepržite lagano luk na ulju. Posložite papriku preko njega, dodajte meso te pržite sve još nekoiko minuta. Dodajte zeleni papar, rajčicu i sol. Poklopite posudu te sve kuhajte u vlastitom soku neko vrijeme.
- ▶ U medjuvremenu očistite mrkvu, izrežite ju

pomoću prilagodljivog diska za rezanje te očistite i izrežite krumpir. Dodajte sve na meso, dodajte vode onoliko koliko želite te kuhajte dok sve ne omekša. Po potrebi dodajte i sol.

- ▶ Sevirajte vruće. Možete servirati i ljutu papriku na odvojenom tanjuru.

Pita od jagode

Sastojci:

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

Nadjev:

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

Glazura:

- 500g jagoda
- 250 ml vode
- 120g šećera
- 60g žitnih pahuljica

Ukras:

- 25g kreme

- ▶ Zagrijte pećnicu na 180@5,099;C. Izmješajte margarin i šećer u kremu koristeći čelični nož.
- ▶ Dodajte i izmješajte žumanjce od jaja a zatim

dodajte brašno i kokos. Stavite tijesto u posudu za pečenje, užljebite krajeve te ih izbodite vilicom. Pecite 15-20 minuta dok ne dobije smeđju boju. Ostavite pitu da se ohladi u posudi. Izmješajte šećer, sok od limuna i kremu od sira koristeći nastavak za miješanje tijesta. Razvucite tu smjesu preko ohladjene pite. Aranžirajte sve s komadićima jagoda te ostavite u hladnjaku neko vrijeme.

- ▶ Pripremite glazuru. Izmiksajte preostale jagode s vodom i šećerom u blender posudi. Otopite žitne pahuljice u 125g te smjese. Sada stavite smjesu da kuha, kada zakuha stavite žitne pahuljice u nju. Razvucite vruću smjesu preko jagoda na piti te sve dobro ohladite 2 sata. Preko svega stavite šlag.

Frape od svježeg voća

Sastojci:

- 100 g banana ili jagoda
- 200 ml svježeg mlijeka
- 50g sladoleda od vanilije
- granulirani šećer
- ▶ Ogulite banane ili operite jagode. Narežite voće na manje komade. Stavite sve sastojke u posudu mješaća. Miješajte dok smjesa ne postane ravnomjerna.
- ▶ Možete koristiti voće koje god želite za pripravu omiljenog frapea.

Okrugli kruh od lješnjaka

Sastojci za tijesto:

- 500g prosijanog brašna
- 75g šećera
- 1 žličica soli

- 1 jaje
- 250ml mlijeka (na 35°C)
- 100g maslaca
- 30g svježeg kvasca

Nadjev:

- 250g izsjeckanog lješnjaka
 - 100g šećera
 - 2 vrećice vanilin šećera
 - 125ml vrhnja
- ▶ Zagrijte pećnicu na 200°C. Mješajte mlijeko, kvasac i šećer u posudi 15 sekundi koristeći nastavak za mješanje tijesta. Dodajte brašno, sol, margarin i jaje. Miješajte sve još dvije minute. Stavite tijesto u posebnu posudu, pokrijte ga i ostavite da se diže 20 minuta.
 - ▶ Usitnite lješnjake koristeći nož. Izmješajte sastojke za ispunu. Raširite tijesto u kvadratni oblik, preko njega raširite smjesu s lješnjacima te sve zarolajte u prsten. Stavite prsten u margarinom premazan limeni okvir. Ostavite još 20 minuta da se diže. Premažite još tijesto s žumanjcem jaja te stavite peći 25-30 minuta na 200°C.

Čokoladni kolač

Sastojci:

- 14g maslaca
- 110g šećera
- 140g čokolade
- 6 bjelanjaka
- 6 žumanjaka
- 110g granuliranog šećera
- 140g pšeničnog brašna

Nadjev:

- 200g pekmeza od marelica
- Glazura:
- 125ml vode
 - 300g šećera
 - 250g čokolade
 - tučeno vrhnje po želji
- ▶ Zagrijte pećnicu na 160°C. Napravite kremu od maslaca i šećera s čeličnim nožem. Istopite čokoladu te ju umiješajte u maslac. Dodavajte žumanjce oda jaja jedno po jedno i lagano miješajte. Istucite jaja i šećer s mlatilicom dok ne postane kremasto. Dodajte to u kremu od maslaca te nježno izmješajte. Tada dodajte brašno s spatulom. Stavite smjesu za kolač u posudu za pečenje te pecite 1 sat na 160°C. Prvih 15 minuta vrata pećnice ostavite lagano otvorena.
 - ▶ Ostavite kolač da se malo ohladi a zatim ga izvadite da se ohladi do kraja. Odrežite ga horizontalno na pola, namažite s pekmezom od marelica te spojite dvije polovice nazad. Ostatak pekmeza zagrijte te ga raširite preko kolača. Sada pripremite glazuru. Zakuhajte vodu, dodajte šećer i čokoladu te kuhajte na laganoj vatri. Mješajte sve dok ne postane jednolična smjesa. Premažite glazurom kolač, ohladite ga te ga servirajte sa šlagom.

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 ploške

- 2 kocke za juhu
- 2 žličice tučenog vrhnja
- curry
- sol
- papar
- muškatni oraščić
- ▶ Izmrvite sir s diskom za ribanje. Napravite kremu od brokula i kuhanih krumpira te dodajte i nešto vode od kuhanja brokula. Stavite kremu te ostatak vode od kuhanja u mjeru te ju ispunite do 750 ml. Juhu zakuhajte, dodajte sir i začine te dodajte kremu.

Pizza

Sastojci za tijesto:


- 400g brašna
- 1/2 žličice soli
- 20 g svježega kvasca ili 1,5 vrećice sušenoga kvasca
- 2 žličice 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, inćuni, Mozarella sir, paprika, ribani tvrdi sir i maslinovo ulje po ukusu.

- ▶ Postavite dodatak za mješanje tijesta u posudu. Stavite sve sastojke u posudu te pritisnite  dugme kako bi započeli proces miješanja. Ostavite aparat da radi cca 1 minutu dok se ne formira glatko tijesto. Stavite tada tijesto u posebnu posudu i ostavite ga da se diže 30 minuta.
- ▶ Izrežite luk i češnjak nožem u posudi za pripremu hrane te ih lagano zapržite na tavi dok ne budu prozirni. Dodajte rajčicu i začine de lagano pržite 10 minuta. Dodajte po želji papra i soli. Ostavite 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
- 50ml mlijeka
- 1 žličica brašna
- 1 žličica korijandera
- sol i papar
- 2 velika krumpira (oko 300 g)
- 100g zimске mrkve
- 150g celera
- 50g sjemenki od suncokreta ili kukuruza
- ulje
- ▶ Izmješajte jaja, mlijeka, brašno, koroander, sol i papar s nožem u posudi za pripremu hrane.

- ▶ Izrežite krumpir, mrkvu i celer s srednjim diskom za ribanje te dodajte u smjesu od jaja. Stavite zajedno povrće, smjesu odaj jaja te sjemenke suncokreta zajedno u posudu.
- ▶ 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.

Kruh (bijeli)

Sastojci:

- 500 g brašna
- 15g maslaca ili margarina
- 25g svježeg kvasca ili 20 g suhog kvasca
- 260ml vode
- 10g soli
- 10g šećera | 0g šećera
- ▶ Stavite kuke za mijesenje u posudu za miješanje. U posudu stavite brašno, sol i margarin ili maslac. Dodajte svježi ili sušeni kvasac i vodu. Stavite pokrov na posudu i zakrenite je u smjeru strelice dok ne klikne. Pritisnite tipku za miješanje i miješajte tijesto (maksimalno vrijeme miješanja potražite u poglavlju o količinama i vremenu pripreme).
- ▶ Izvadite tijesto iz posude, premjestite ga u veću posudu, prekrijte vlažnom krpom i ostavite dizati na toplome mjestu 20 minuta. Nakon dizanja ponovo poravnajte tijesto i oblikujte ga u loptu.
- ▶ Vratite tijesto u posudu, prekrijte krpom i ostavite da se diže još 20 minuta. Ponovno ga razvucite te ga zarolajte.

- ▶ Stavite tijesto u nauljenu posudu za pečenje i ostavite dizati još 45 minuta. Pecite kruh u donjem dijelu prethodno zagrijane pećnice.
- ▶ Pecite kruh na približno 225°C u donjem dijelu prethodno zagrijane pećnice oko 35 minuta.

Krumpir palačinke

Sastojci:

- 500g krumpira
- 1 usitnjeni luk
- 1 jaje
- sol
- ulje
- ▶ Granulirajte sirovi očišćeni krumpir s diskom za granuliranje te ostavite da se osuši. Dodajte jaje, isjeckani luk, nešto soli i sve dobro izmješajte.
- ▶ Stavite uzlje za pečenje u tavu i ugrijte ga. Sada stavljajte smjesu u tavu i pecite po želji.

Deli in nastavki

- A** Motorna enota
- B** Kontrolna plošča "Smart Process Control"
- C** Vgrajena varnostna ključavnica
- D** Skleda za pripravo hrane
- E** Navojni pokrov (mora biti nameščen, da se lahko uporablja skleda)
- F** Nosilec nastavkov
- G** Vrč mešalnika
- H** Pokrov vrča mešalnika
- I** Filter za sadje
- J** Zatič pokrova (aktivira in deaktivira varnostno stikalo)
- K** Pokrov skleda za pripravo hrane
- L** Oskrbovalni kanal
- M** Potiskalo
- N** Zapiralo
- O** Sito ožemalnika citrusov
- P** Stožec ožemalnika citrusov
- Q** Rezilo iz nerjavečega jekla + zaščitna prevleka
- R** Nastavek iz nerjavečega jekla za gnetenje
- S** Trebušasti stepalnik iz nerjavečega jekla
- T** Prilagodljiva rezalna plošča iz nerjavečega jekla (vložek za rezanje, nosilec in nastavitveni gumb)
- U** Plošča iz nerjavečega jekla za srednje grobo ribanje
- V** Plošča iz nerjavečega jekla za fino ribanje
- W** Plošča iz nerjavečega jekla za granuliranje
- X** Plošča iz nerjavečega jekla za pripravo pomfrita
- Y** Ohišje zobniškega prenosa mesoreznice
- Z** Sprostilna tipka
- a** Ohišje rezila mesoreznice
- b** Spiralasta gred

- c** Rezilna enota
- d** Navojni obroč
- e** Plošča za srednje grobo mletje, 4 mm dia.
- f** Plošča za grobo mletje, 8 mm dia.
- g** Ločilec
- h** Lijak za klobase
- i** Pladenj
- j** Potiskalo

Pomembno

Skrbno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite tudi za kasneje.

- ▶ **Preden aparat priključite na električno omrežje preverite, ali napetost označena na aparatu, ustreza napetosti v lokalnem električnem omrežju.**
- ▶ **Da se izognete nevarnosti, ne smete tega aparata nikoli povezati s časovnim stikalom.**
- ▶ **Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan omrežni kabel, vtikač ali katerikoli drugi del.**
- ▶ **Če je poškodovan omrežni kabel, ga lahko zamenja le Philips, s strani Philipsa pooblaščen servisni center ali primerno kvalificirana oseba, da se izognete nevarnosti.**
- ▶ **Aparat hranite izven dosega otrok.**
- ▶ **Aparata nikoli ne pustite delovati brez nadzora.**
- ▶ **Aparat vedno izklopite s pritiskom na stop tipko.**
- ▶ **Pred snemanjem nastavkov aparat izklopite.**
- ▶ **Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.**

- ▶ Nikoli ne potaplajte motorne enote v vodo ali katerokoli drugo tekočino, niti je ne spirajte pod tekočo vodo.
- ▶ 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
- ▶ Preden odstranite pokrov iz aparata počakajte, da se vsi gibljivi deli ustavijo.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte nastavkov drugih proizvajalcev, razen tistih, ki jih je Philips posebej specificiral, saj bo v tem primeru vaša garancija neveljavna.
- ▶ Ne prekoračite maksimalnih vsebin, označenih v skledi in vrču mešalnika.
- ▶ Glede primerne časa obdelave živil, si preberite tabelo v teh navodilih.
- ▶ Vroče sestavine se naj pred obdelavo najprej ohladijo (maksimalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Če obdelujete tekočino, ki je vroča ali se rada peni (npr. mleko), je v vrč mešalnika ne nalijte več kot liter, da preprečite prelivanje.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte rezilne enote mesoreznice v kombinaciji z ločilcem in lijakom za klobase.
- ▶ Ne poizkušajte zmleti kosti ali kakšnih drugih trdih stvari v mesoreznici.
- ▶ Ne uporabljajte filtra za sadje za obdelovanje vročih sestavin v vrču mešalnika.
- ▶ Preden vklopite aparat se prepričajte, da je

filter pravilno vstavljen v vrč mešalnika.

- ▶ Funkcije za obdelovanje hrane, ožemalnik citrusov in mesoreznico lahko uporabljate le v primeru, da je navojni pokrovček pritrjen.
- ▶ Stopnja hrupa: Lc= 89 dB [A]

Varnostne funkcije

Termični samodejni izklop

Ta aparat je opremljen s termičnim samodejnim izklopom, ki v primeru pregretja aparata samodejno prekine napajanje električne energije do aparata.

▶ Če se vaš aparat zaustavi:

- 1** Izvlecite omrežni kabel iz omrežne vtičnice.
- 2** Počakajte 60 minut, da se aparat ohladi.
- 3** Vstavite omrežni kabel v vtičnico.
- 4** Ponovno vklopite aparat.

Če se termični samodejni izklop prepogosto aktivira, se posvetujte s trgovcem ali Philipsovim servisnim centrom.

Varnostna ključavnica

Ta funkcija zagotavlja, da lahko aparat vklopite le v primeru, ko so nastavki pravilno nameščeni na motorno enoto. Ko se nastavki pravilno namestijo na motorno enoto, se vgrajena varnostna ključavnica odklene.

Pred prvo uporabo

- ▶ Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano.

Uporaba aparata

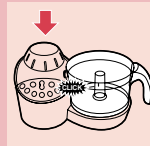
- ▶ Aparat se lahko uporablja z ali brez mešalnika, priklopljenega na motorno enoto. Če ne želite uporabljati mešalne funkcije, pazite, da boste vrč mešalnika odstranili in na ohišje motorne enote pravilno privili navojni pokrovček.
- ▶ Da bi pritrdili mešalnik, lahko navojni pokrovček odstranite le, če odstranite pokrov skleda za pripravo hrane, ožemalnik citrusov ali mesoreznico.

Kontrolna plošča "Smart Process Control"

Ta aparat je opremljen s Smart Process Control ploščo, da zagotovi optimalno obdelavo in izvrsten končni rezultat. Vsaka procesna tipka je povezana s predprogramirano hitrostjo, ki omogoča optimalno obdelavo z določenim nastavkom.

Hitrost lahko povišate ali znižate do trikrat s pritiskanjem na + ali - tipko.

Če pritisnete pulzno tipko, bo aparat deloval z najvišjo hitrostjo. Ko tipko spustite, se aparat zaustavi ali povrne v prej nastavljeno obdelovalno hitrost.

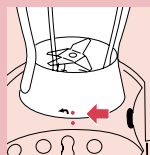


▶ Skleda

Skleda in nastavke lahko uporabljate le v primeru, če ste skledo in pokrov namestili pravilno, in če ste navojni pokrovček pravilno privili na motorno enoto.

Če je temu tako, bo pika na skledi nasproti pike na motorni enoti, pika na pokrovu pa nasproti pike na skledi. Izboklina pokrova bo zapolnila obliko ročaja na skledi.

Navojni pokrovček je pravilno pritrjen, ko je utor na pokrovčku direktno nasproti utora na motorni enoti in oba skupaj tvorita en dolg utor.



▶ Mešalnik

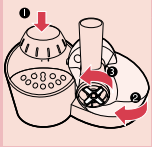
Mešalnik lahko uporabljate le takrat, ko je utor na vrču mešalnika direktno nasproti utora motorne enote in oba skupaj tvorita en dolg utor.

Proces obdelovanja lahko vsak trenutek zaustavite s pritiskom na stop tipko.

Če v razmaku 40 sekund ponovno pritisnete isto procesno tipko, se bo proces obdelovanja nadaljeval tam, kjer se je končal.

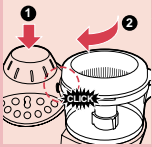
Vgrajena varnostna ključavnica

- ▶ Ta funkcija zagotavlja, da lahko aparat vklopite le v primeru, ko so nastavki pravilno nameščeni na motorno enoto. Ko se nastavki pravilno namestijo na motorno enoto, se vgrajena varnostna ključavnica odklene.



▮ Sekljalnik mesa -mesoreznica

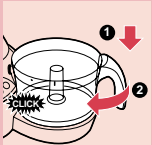
Mesoreznico lahko uporabljate le, če ste navojni pokrovček pravilno privili na motorno enoto, tako da ste zasukali ohišje mehanizma v levo, dokler niste zaslišali klika in namestili ohišja rezila na ohišje mehanizma z zasukom v levo, dokler niste zaslišali klika.



▮ Ožemalnik citrusov

Ožemalnik citrusov lahko uporabljate le, če ste pravilno privili navojni pokrovček na motorno enoto, pravilno namestili skledo in sito zasukali v smeri puščice, dokler niste zaslišali klika.

Skleda za obdelavo hrane

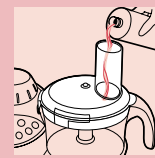


- 1** Pritrdite skledo na motorno enoto z zasukom ročaja v smeri puščice, dokler ne zaslišite klika.

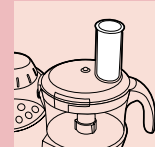


- 2** Postavite pokrov na skledo. Zasučite pokrov v smeri puščice, dokler ne zaslišite klika (to zahteva nekaj moči).

Oskrbovalni kanal in potiskalo

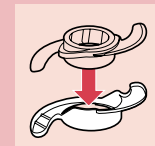


- 1** Za dodajanje tekočin in/ali trdih sestavin uporabljajte oskrbovalni kanal. S potiskalom potiskajte trde sestavine po kanalu navzdol.



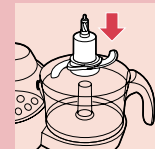
- 2** S potiskalom lahko tudi zaprete oskrbovalni kanal in s tem preprečite sestavinam, da bi izhajale.

Rezilo iz nerjavečega jekla



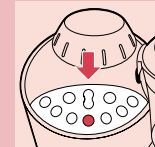
Rezilo lahko uporabljate za sekljanje, mešanje, mletje in pasiranje.

Robovi rezila so zelo ostri. Ne dotikajte se jih!




- 1** Z rezila odstranite zaščitno pokrivalo.

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



- 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** Pritisnite tipko  na kontrolni plošči.



- Obdelovalni postopek se bo začel s štirimi pulznimi sunki, ki bodo sestavine (npr. čebulo ali orehe) pravilno nasekljali.
- Nato hitrost obdelovanja postopoma narašča do maksimalne in ta hitrost se ohrani, dokler ne pritisnete stop tipke.

6 S pritiskom na - tipko (⏻) lahko znižate hitrost.

7 Proces obdelave lahko med sunki kadarkoli prekinete s pritiskom stop tipke (⏻).

Nasveti

- ▶ Če sekljate čebulo, zaustavite aparat po štirih pulznih sunkih, da preprečite predrobno sesekljanje.
- ▶ 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 prilepi na rezilo ali na notranjost sklede:

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

Plošče iz nerjavečega jekla

Prilagodljiva rezalna plošča

Prilagodljiva rezalna plošča vam dovoljuje rezanje sestavin na katerokoli debelino želite.

Pazite: rezalni vložek ima zelo ostre robove.

1 Vstavite ploščo za rezanje na vrh nosilca.

2 Priklopite gumb za nastavev s spodnje strani plošče in jo zavrtite do položaja, označenega s piko, da se zaklene.

3 Zavrtite gumb za nastavev, da nastavite rezalno ploščo na debelino rezanja, ki jo želite.

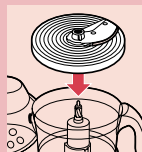
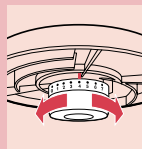
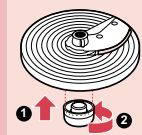
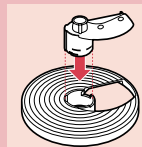
Vstavljanje in uporabljanje plošč

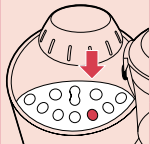
Pazite: plošče imajo ostre robove.


Plošče za granuliranje ne uporabljajte za ribanje nobene vrste sira.

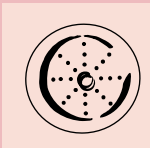
Plošč nikoli ne uporabljajte za obdelovanje trdih sestavin, kot so ledene kocke.

4 Ploščo, ki jo želite uporabiti, namestite na nosilec nastavkov.






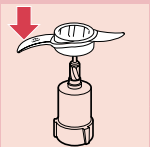
- 5** Zaprite pokrov in vstavite sestavine v oskrbovalni kanal.
- 6** Pritisnite tipko  na kontrolni plošči.



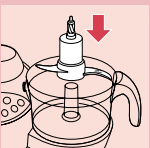
- ▶ Hitrost se hitro zvišuje do zahtevane hitrosti obdelovanja in s tem zagotavlja optimalni končni rezultat.
- ▶ Če je potrebno, potisnite s potiskalom sestavine navzdol po oskrbovalnem kanalu.

Nastavek za gnetenje iz nerjavečega jekla

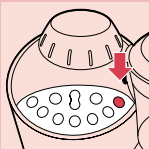
Nastavek za gnetenje, ki je označen z , lahko uporabljate za gnetenje kvašenega testa za kruh in pizze.




- 1** Namestite skledo na motorno enoto in zasukajte ročaj v smeri puščice.



- 2** Namestite nosilec nastavkov v skledo in pritrdite na njega nastavek za gnetenje.



- 3** Vstavite sestavine v skledo.
- 4** Položite pokrov na skledo in ga zasukajte v desno, dokler ne zaslišite klika.
- 5** Pritisnite tipko  na kontrolni plošči. V roku 10 sekund bo aparat postopno zviševal hitrost gnetenja, kar prepreči pljuskanje. Ta hitrost se bo ohranila približno 50 sekund, da bodo



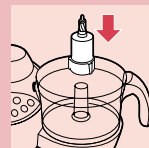
sestavine primerno premešane. Nato se bo hitrost postopno zniževala do hitrosti, ki je za gnetenje optimalna. Aparat bo deloval s to hitrostjo, dokler ne pritisnete stop tipke. Hitrost lahko znižate ali zvišate do trikrat s pritiskom na - ali + tipko.

Trebušasti stepalnik

Trebušasti stepalnik lahko uporabljate za stepanje jajc, jajčnega beljaka, instant pudinga, smetane, majoneze in zmesi za biskvit.

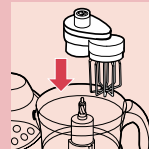
Ko želite stepati jajčni beljak, pazite, da bosta skleda in stepalnik popolnoma suha in nemastna. Jačni beljaki naj imajo sobno temperaturo.

Ne uporabljajte trebušastega stepalnika za pripravo zmesi za peciva z maslom ali margarinom ali za gnetenje testa.

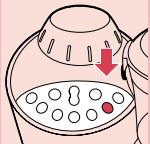



- 1** Postavite skledo na motorno enoto in jo zasukajte v levo, dokler ne zaslišite klika.

- 2** Vstavite nosilno os v skledo.



- 3** Na nosilec nastavkov pritrdite stepalnik.
- 4** Vstavite sestavine v skledo, položite na njo pokrov in ga zasukajte v desno, dokler ne zaslišite klika.



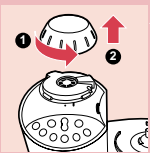
- 5** Pritisnite tipko  na kontrolni plošči. Aparat doseže maksimalno hitrost stepanja v 15 sekundah. Aparat nato deluje s to hitrostjo, dokler ne pritisnete stop tipke. Hitrost lahko zmanjšate do trikrat s pritiskom na - tipko. Ko stepate smetano ali jajčne beljake, pritisnite trikrat tipko -, da dosežete optimalne rezultate.

Mešalnik in filter za sadje

Mešalnik

Mešalnik je namenjen za :

- Mešanje tekočin, npr. mlečnih proizvodov, omak, sadnih sokov, juh, mešanih pijač, sladkih čajev, napitkov.
- Miksanje mehkih sestavin, npr. osnove za palačinke, majonezo.
- Pasiranje kuhanih sestavin, npr: za otroško hrano.



- 1** Da pritrdite vrč mešalnika, morate odviti navojni pokrovček iz motorne enote.

Opomba: Ko odstranite pokrov, sledite ali mesoreznicu, lahko pokrovček samo odstranite in pritrdite mešalnik.



- 2** Namestite vrč mešalnika na motorno enoto z utorom nasproti polkrožne oznake na motorni enoti (1). Nato vrč zasukajte v levo, dokler se s klikom ne zaskoči na svojem mestu (2).

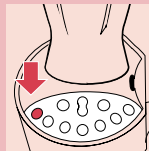
Vrč mešalnika je pravilno nameščen takrat, ko je




- 3** Vstavite vse sestavine v vrč.

- 4** Zaprite pokrov.

- 5** Pred začetkom obdelave vedno vstavite zapiralo v pokrov mešalnika.



- 6** Pritisnite tipko  na kontrolni plošči. Mešalnik bo začel delovati. Hitrost postopoma narašča do maksimalne. Aparat bo nadaljeval s to hitrostjo, dokler ne pritisnete stop tipke. Med procesom mešanja lahko do trikrat znižate hitrost s pritiskanjem na tipko -.



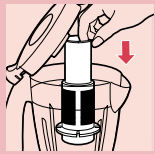
Filter za sadje

S tem filtrom lahko pripravljate okusne sveže sokove, koktaile ali sojino mleko. Filter zadrži peške in lupine, da ne končajo v vašem napitku.

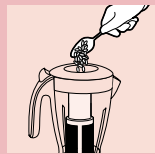
Nikoli ne preobremenjujte filtra. V filter ne vstavljajte več kot 50g suhih sojinih zrn ali 150g sadja naenkrat.

Ne pustite aparata delovati več kot dvakrat brez prekinjanja. Počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo, preden nadaljujete.

- 1** Namestite vrč mešalnika na motorno enoto.




- 2** Vstavite filter v vrč mešalnika. Pazite, da se bodo utori popolnoma prilegali na rebra v notranjosti vrča mešalnika.



- 3** Zaprite pokrov.
- 4** Nalijte vodo ali drugo tekočino (mleko, sok, itd.) v vrč mešalnika.



- 5** V filter vstavite sestavine. Ne napolnite filtra preko vrha mrežnega sita. Sadje narežite na male koščke in namočite stročnice, kot so sojina zrna, preden jih vstavite v filter.

- 6** Vstavite zapiralo v pokrov mešalnika.
- 7** Pritisnite tipko , da vklopite aparat.

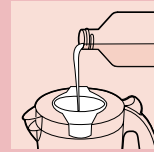
Pustite, da aparat deluje pribl. 40 sekund.

- 8** Izklopite aparat in odstranite vrč mešalnika iz motorne enote.

- 9** Skozi kljun vrča mešalnika izlijte napitek.

- 10** Za optimalni rezultat namestite vrč s preostalimi sestavinami nazaj na aparat in ga zaženite še za nekaj dodatnih sekund.

Opomba: ko obdelujete večjo količino sestavin, vam svetujemo, da v filter ne vstavite vse naenkrat. Začnite obdelovati manjšo količino in pustite aparat delovati nekaj sekund. Nato izklopite aparat in dodajte naslednjo manjšo



količino, vendar pazite, da ne prekoračite vrha mrežastega sita. Nadaljujte ta postopek, dokler ne obdelate celotne količine sestavin. Med obdelovanjem naj bo pokrov vedno na vrču.

Nasveti

- ▶ Tekoče sestavine nalijte 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 obdelujte po manjših količinah, namesto vse naenkrat.
- ▶ Trde sestavine, kot so npr., sojina zrna, morate pred obdelavo namočiti v vodi.
- ▶ Ledene kocke zdrobite tako, da jih vstavite v vrč, ga zaprete s pokrovom in uporabite pulzno 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.

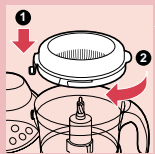
- 3** S pomočjo lopatice odstranite sestavine s sten vrča.

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

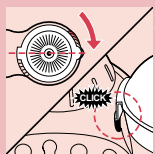
- ▶ Če z rezultatom niste zadovoljni, izklopite aparat in ga nekajkrat na kratko zaženite s pulzno tipko. Boljše rezultate boste dobili tudi, če boste sestavine premešali z lopatico (ne med delovanjem mešalnika!) ali tako, da boste iz vrča izlili nekaj vsebine in obdelali naenkrat le manjšo količino.
- ▶ V nekaterih primerih je obdelava boljša, če sestavinam dodate nekaj tekočine, npr. limonin sok med mešanjem sadja.

Ožemalnik citrusov

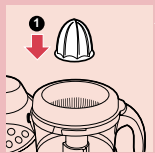
Ožemalnik citrusov se lahko uporablja za vse vrste citrusov.



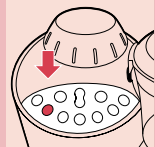
- 1** Postavite skledo na motorno enoto in na skledo namestite sito.





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



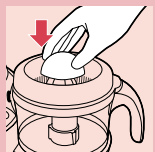
- 3** Postavite stožec na rešeto z rahlim pritiskom navzdol. Prepričajte se, da je navojni pokrovček pritrjen.



- 4** Pritisnite tipko  na kontrolni plošči. Hitrost obdelave lahko povečujete do trikrat s pritiskom na tipko +. Proces obdelave se začne, ko pritisnete tipko  in se zaustavi, ko pritisnete stop tipko.



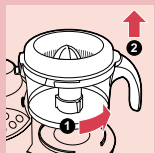
- 5** Razpolovljeno polovico sadeža čvrsto pritisnite na vrteči se stožec.



Nasveti

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

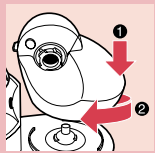
Ko želite odstraniti sadno pulpo izklopite aparat in snemite skledo s sitom in stožcem.



- ▶ Ko končate s pritiskanjem, odstranite skledo s sitom in stožcem, da preprečite kapljanje soka po aparatu.

Mesoreznica

Mesoreznica se lahko uporabi za mletje mesa ali pripravo klobas.

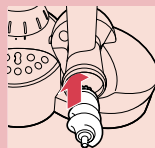


- 1** Montirajte ohišje zobniškega prenosa na motorno enoto, tako ga namestite na pogonsko os (1) in zasučete v levo (2).



Ko boste pravilno namestili ohišje zobniškega prenosa, boste zaslišali klik.

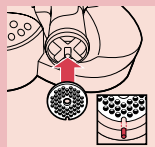
- Montirajte ohišje rezilne enote na ohišje zobniškega prenosa z zasukom v levo, dokler ne zaslišite klika.



- V ohišje rezila vstavite spiralasto gred, s plastičnim delom naprej.

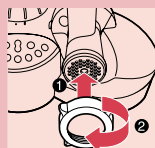
- Rezilno enoto namestite na spiralasto gred.

Pazite, da bodo rezilni robovi enote usmerjeni navzven.

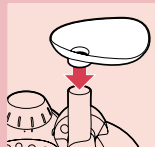


- Na spiralasto gred namestite ploščo za srednje grobo mletje ali ploščo za grobo mletje, odvisno od tega, kakšen rezultat želite dobiti.

Pazite, da se bodo zareze plošče za mletje, prilegale izbočinam ohišja rezila mesoreznice.



- Privijte navojni obroč na ohišje rezila z zasukom v smeri puščice, dokler ni pravilno pritrjen.



- Namestite pladenj na zgornji del ohišja rezila.

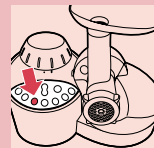
Pazite, da je navojni pokrovček pritrjen.

Mletje mesa

- Narežite meso na 10cm dolge in 2 cm debele trakove.
- Odstranite kosti, dele hrustanca in kit kolikor je to v največji meri možno.

Nikoli ne uporabljajte zamrznjenega mesa!

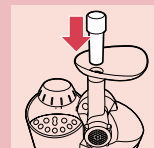
- Pritisnite tipko  na kontrolni plošči.



- Položite meso na pladenj. S pomočjo potiskala nežno potisnite meso v ohišje rezila.

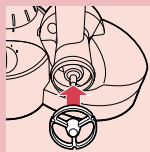
▶ Na minuto lahko zmeljete 1.3 kg mesa. Meso naj bo borovo, brez maščob in kit.

▶ Za tatarski zrezek zmeljete meso s ploščo za srednje grobo mletje.



Izdelovanje klobas

- Zmeljete meso.
- Potem, ko ste z mletjem končali, izključite aparat iz električnega omrežja in odstranite vijaki obroč.

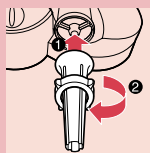


3 Odstranite ploščo za mletje.

4 Odstranite rezilno enoto.

▶ Ko nameravate izdelovati klobase, pustite spiralasto gred v ohišju rezila.


5 V ohišje rezila namestite ločilec.



6 Namestite lijak za klobase na ohišje rezila in privijte navojni obroč na ohišje rezila.

Aparat je sedaj pripravljen za izdelovanje klobas.

Nasveti

- ▶ Ovojnico klobase namočite za 10 minut v mlačni vodi. Nato vlažno ovojnico potegnite preko lijaka za klobase. Potisnite (začinjeno) zmlato meso v ohišje rezila.
- ▶ Če se ovojnica zalepi na lijak, jo zmočite z malo vode.
- ▶ Pritisnite tipko  na kontrolni plošči. Svetujemo vam, da ko delate klobase, hitrost zmanjšate s pritiskom na tipko -.

Aparat je sedaj pripravljen za izdelovanje klobas.

Čiščenje

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

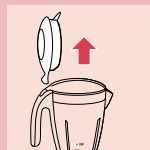
1 Motorno enoto očistite z vlažno krpo. Ne potaplajte motorne enote v vodo in je tudi ne spirajte pod pipo.

2 Takoj po uporabi operite v vroči vodi z malo detergenta vse dele, ki so prišli v stik s hrano.

▶ Skledo, njen pokrov, potiskalo, ožemalnik citrusov, nastavek za gnetenje in prilagodljivo ploščo za rezanje lahko operete tudi v pomivalnem stroju.

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

Vrča mešalnika, trebušastega stepalnika in nobenega dela mesoreznice ne smete prati v pomivalnem stroju.



▶ Pokrov vrča mešalnika odstranite tako, da ga odprete in potegnete navzgor.

Pokrov odstranite le, če ga čistite.

Rezilo, rezilno enoto mešalnika, plošče in rezilni vložek prilagodljive plošče za rezanje čistite zelo pazljivo. Robovi rezil so zelo ostri!

Pazite, da rezilni robovi rezil in plošč ne pridejo v stik s trdimi predmeti. Lahko se skrhalo.

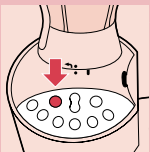
Določena živila lahko povzročijo razbarvanje površine nastavkov. To nima negativnega učinka; razbarvanost ponavadi po določenem času izgine.

Hitro čiščenje mešalnika



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

2 Zaprite pokrov.

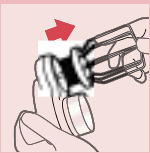


3 Pustite aparat delovati za nekaj trenutkov s pritiskom na pulzno tipko. Ko tipko spustite, se aparat zaustavi.

4 Snemite vrč mešalnika in ga sperite s čisto vodo.

Čiščenje trebušastega stepalnika

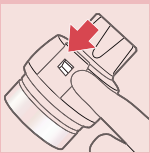
Stepalnik očistite po vsaki uporabi.



1 Potegnite ga iz ohišja mehanskega prenosa in ga operete v vroči vodi z dodatkom detergenta.

2 Ohišje lahko obrišete z vlažno krpo.

Za temeljito čiščenje ohišja:

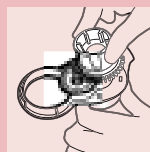


3 Raztegnite zaskočna zapaha navzven in odprite ohišje.

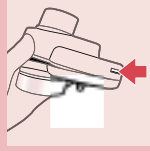


4 Vzemite ven dva zobnika in ju skupaj s stepalnikom očistite v vroči vodi z dodatkom detergenta.

Trebušasti stepalnik znova namestite:



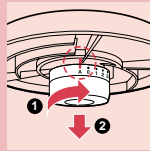
5 Najprej vstavite manjši zobnik v ohišje, nato pa še večjega.



6 Zaprite ohišje, tako da spodnji del zaskočite na zgornji del. Pazite, da se bosta oba konca zaskočila s klikom.

7 Vstavite stepalnik.

Temeljito čiščenje prilagodljive rezalne plošče



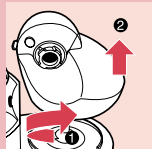
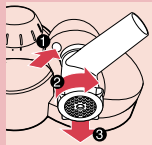
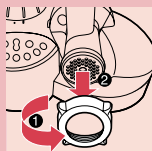
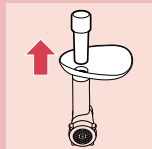
1 Gumb za nastavev zasukajte v desno in potegnite rezalni vložek iz plošče.

Ploščo, rezalni vložek in gumb za nastavljanje lahko operete v vroči vodi z detergentom ali pa v pomivalnem stroju.

Čiščenje mesoreznice

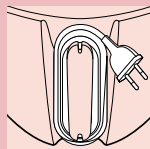
Delov mesoreznice ne smete prati v pomivalnem stroju!

- 1** Najprej odstranite meso, ki ostane v notranjosti ohišja rezila, tako da skozi ohišje potisnete rezino kruha.
- 2** Aparat izklopite in ga izključite iz električnega omrežja.
- 3** Odstranite potiskalo in pladenj.
- 4** Odvijte navojni obroč in odstranite ploščo za mletje, rezilno enoto in spiralasto gred.
- 5** Odstranite ohišje rezila iz ohišja mehanskega prenosa s pritiskom na sprostilno tipko in zasukajte celotno ohišje rezila v desno.
- 6** Snemite ohišje mehanskega prenosa z zasukom v desno.



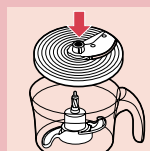
- 7** Vse dele, ki so prišli v stik z mesom, operite v vroči vodi z detergentom tako po uporabi.
- 8** Sperite jih s čisto, vročo vodo in jih tako posušite s kuhinjsko krpo.
- 9** Preden plošče in spiralasto gred shranite, jih namažite z nekaj rastlinskega olja.

Shranjevanje



- ▶ Navijte kabel okoli vretena na zadnji strani aparata.

Mikro shranjevanje



- ▶ Postavite nosilec nastavkov v skledo. Nato na nosilno os položite rezilo (s sivo zaščitno prevleko), nastavek za gnetenje in prilagodljivo rezalno ploščo ter skledo zaprete s pokrovom.

Garancija in servis

Če potrebujete informacijo, ali če imate z aparatom težave, vas prosimo, da obiščete Philipsovo spletno stran na 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 gospodinjske aparate in aparate za osebno nego. Pozor: Ta aparat je namenjen izključno za domačo uporabo. Če se aparat nepravilno uporablja ali se uporablja v (pol-)profesionalne namene, ter na način, ki ni v skladu s temi navodili za uporabo, postane garancija neveljavna in Philips ne sprejema nobene odgovornosti za kakršnokoli povzročeno škodo. Izdajatelj navodil za uporabo:
Philips Slovenija, d.o.o. Knezov štradon 94,
1000 Ljubljana Tel: +386 1 280 9500

Vodič za premagovanje težav

Težava	Rešitev
Strojček za pripravo hrane ne dela.	Zasukajte skledo in pokrov v smeri puščice, da zaslišite klik. Pazite, da bosta piki na skledi in pokrovu točno druga nasproti drugi. Preverite, ali je navojni pokrovček pravilno pritrjen. Utor na pokrovčku mora biti nasproti utora motorne enote in oba skupaj morata tvoriti daljši utor. Če je mešalnik pritrjen, ga odstranite in namesto njega privijte navojni pokrovček, ker multipraktik ne deluje, če je pritrjen mešalnik.
Aparat je nenadoma prenehal delovati.	Najverjetneje je termični varnostni izklop prekinil dovod električne energije do aparata, ker se je le-ta pregrel. 1) Izključite aparat iz električnega omrežja. 2) Počakajte 60 minut, da se aparat ohladi. 3) Vstavite vtičač omrežnega kabla v omrežno vtičnico. 4) Ponovno vklopite aparat.
Pritisnili ste napačni gumb za določen proces.	Pritisnite tipko za proces, ki ga želite.
Proces obdelave se ne začne na začetku, potem ko ste aparat ponovno zagnali	Ta aparat je opremljen s pomnilno funkcijo. Če v razmaku 40 sekund ponovno zaženete aparat, se bo proces obdelave nadaljeval tam, kjer ste ga prekinili. Če želite, da se proces začne čisto na začetku: 1) Na kratko pritisnite drugo procesno tipko (npr. pulzno tipko). 2) Nato pritisnite stop tipko. 3) Pritisnite željeno procesno tipko, da se začne proces obdelave ponovno na začetku.
Nastavek za gnetenje se ne obrne.	Preverite, če ste nastavek za gnetenje pravilno namestili na nosilec nastavkov.
Oba, vrč mešalnika in skleda sta pritrjena, 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 navojni pokrovček.

Težava	Rešitev
Med določenimi obdelavami tipki + in - ne delujeta.	Aparat se ne bo odzival na + tipko, če je motor že dosegel maksimalno obtežitev, torej, če obdelujete veliko maso testa. To je normalno in ne pomeni, da je aparat pokvarjen. V tabelah teh navodil preverite količine, da preprečite prekomerno obtežitev aparata. Aparat se ne bo odzival na - tipko, če motor že deluje z najnižjo hitrostjo.
Meso izgleda, kot da bi ga stisnili in ne zmleli.	Preverite, ali so rezalni robovi rezilne enote usmerjeni navzven.
Mesoreznica ne deluje.	Preverite, ali sta ohišji mehanskega prenosa in rezilne enote pravilno nameščeni. Če ju boste pravilno pritrdili, boste zaslišali klik.
Rezilne enote ne morete pravilno namestiti v ohišje.	Odvijte navojni obroč in na nosilno os pravilno namestite rezilno enoto in ploščo za mletje. Nato pravilno privijte navojni obroč na ohišje rezilne enote.
Rezultat je pregrob.	Uporabljali ste ploščo za srednje grobo mletje. Uporabite ploščo za fino mletje. Meso ponovno zmlejte.
Kovinski deli mesoreznice izgledajo zarjavelo.	Dele ste prali v pomivalnem stroju. Vse dele morate prati ročno in jih takoj po pranju posušiti s kuhinjsko krpo.













Vprašanje	Odgovor
Ali lahko z mesoreznico meljem tudi kosti in kožo slanine?	Ne!
Ali je z mesoreznico možno mleti zamrznjeno meso?	Ne!
Ali lahko perem rezilno enoto in plošče za mletje v pomivalnem stroju?	Ne!
Ali potrebujem rezilno enoto za izdelavo klobas?	Ne!
Ali lahko za potiskanje mesa navzdol uporabim leseno kuhalnico ali podoben predmet?	Ne, uporabljajte le potiskalo.











Funkcije, nastavki in procesi

Funkcija	Nastavek	Proces	Procesni čas
		Sekljanje, pasiranje, mešanje	10 - 60 sek.
		Rezanje	10 - 60 sek.
		Ribanje	10 - 60 sek.
		Granuliranje	10 - 60 sek.
		Priprava pomfrita	10 - 60 sek.
		Stepanje, tolčenje, emulgiranje	30 - 180 sek.
		Mešanje, pasiranje	10 - 60 sek.
		Pritiskanje citrusov	odvisno od količine
		Gnetenje, miksanje	60 - 180 sek.
		Mletje mesa in izdelava klobas	Odvisno od količine.

Količine in čas priprave

Sestavine in rezultati	Maksimalna količina	Gumb postopka /nastavek	Postopek	Uporaba
Jabolka, korenje, zelena - strganje	500 g		Razrežite zelenjavo na koščke, ki gredo v oskrbovalni kanal. Napolnite kanal s koščki in jih nastrgajte, medtem ko jih s potiskalom narahlo pritiskate navzdol.	Solate, presna zelenjava
Jabolka, korenje, zelena - rezanje	500 g		Razrežite zelenjavo na koščke, ki gredo v oskrbovalni kanal. Napolnite kanal s koščki in jih razrežite, medtem ko jih s potiskalom narahlo pritiskate navzdol.	Solate, presna zelenjava
Zmes (za palačinke) - tolčenje	750 ml mleka		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.	Palačinke, vafliji
Krušne drobtine	100 g		Uporabite suh, hrustljav kruh.	Jedi iz drobtin, gratinirane jedi
Sir (Parmezan) -sekljanje	200 g		Uporabite Parmezan brez skorje in ga razrežite na pribl. 3 x 3 x 3 cm velike koščke.	Dekoriranje, juhe, omake, gratinirane jedi
Sir (Gauda) - strganje	200 g		Razrežite sir na koščke, ki se prilegajo v kanal. Pazljivo pritisnite s potiskalom.	Omake, pizze, gratinirane jedi, fondue

Sestavine in rezultati	Maksimalna količina	Gumb postopka /nastavek	Postopek	Uporaba
Čokolada - ribanje	200 g	 / 	Uporabite trdo, čisto čokolado. Nalomite jo na 2 cm velike koščke.	Okraševanje, omake, pečiva, pudingi, zmrznjena smetana
Kuhan grah, fižol - pasiranje	250 g	 / 	Uporabite kuhan grah ali fižol. Po potrebi dodajte zmesi malo tekočine, da ji izboljšate gostoto.	Pire, juhe
Kuhinjska zelenjava in meso - pasiranje	500 g	 / 	Za gost pire dodajte le malo tekočine. Za gladek pire dodajte tekočino, dokler zmes ni gladka.	Hrana za dojenčke in otroke
Kumare - rezanje	2 kumari	 / 	Narežite kumare na kose. Vstavite jih v kanal in jih s potiskalom pazljivo potisnite navzdol.	Solate, dekoracije
Testo (za kruh) - gnetenje	1000 g moke	 / 	V topli vodi zmešajte kvas in sladkor. Dodajte moko, olje in sol ter gnetite testo pribl. 90 sekund. Pustite ga, da vzhaja 30 minut.	Kruh
Testo (za pizze) - gnetenje	1500 g moke	 / 	Sledite istemu postopku kot za pripravo testa za kruh. Gnetite testo 1 minuto.	Pizza

Sestavine in rezultati	Maksimalna količina	Gumb postopka /nastavek	Postopek	Uporaba
Testo (krhko testo) - gnetenje	500 g moke	 / 	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	1000 g moke	 / 	Najprej zmikšajte kvas, toplo vodo in nekaj sladkorja v posebni skledi. Vstavite vse sestavine v mešalno skledo in gnetite testo, dokler ni gladko in se ne prijemlje na skledo (traja pribl. 1 min.). Pustite, da vzhaja 30 minut.	Praznični kruh
Jajčni beljak - stepanje	6 beljakov	 / 	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	 / 	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	 / 	Nasvet: dodajte malo limoninega soka, da preprečite razbarvanje sadja.	Omake, džemi, pudingi, otroška hrana

Sestavine in rezultati	Maksimalna količina	Gumb postopka /nastavek	Postopek	Uporaba
Česen - sekljanje	300 g		Olupite česen. Nekajkrat pritisnite impulzno gumb, da ne bo česen prefino nasekljan. Uporabite vsaj 150g česna.	Okraševanje, omake
Kuhinjske začimbe (npr. peteršilj) - sekljanje	Vsaj 50 g		Začimbe pred sekljanjem operite in posušite.	Omake, juhe, okraševanje, zeliščno maslo
Majoneza - emulgiranje	3 jajca	/	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 raženj
Meso (pusto meso) - mletje	500 g	/	Najprej odstranite vse kite in kosti. Narežite meso na kocke, velike 3 cm.	Tatarski zrezki, hamburgerji, mesne kroglice
Meso, ribe, perutnina (žilnata) - mletje	400 g	/	Najprej odstranite vse kite in kosti. Narežite meso na 3cm kocke. Pritisnite pulzno tipko, da dobite bolj grob rezultat.	Tatarski zrezki, hamburgerji, mesne kroglice
Mlečni napitki - mletje	500 ml mleka		Spasirajte sadje (npr. banane, jagode) s sladkorjem, mlekom in nekaj sladoleda in dobro premešajte.	Mlečni napitki
Zmes (pecivo) - mešanje	6 jajc	/	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

Sestavine in rezultati	Maksimalna količina	Gumb postopka /nastavek	Postopek	Uporaba
Lešniki - sekljanje	250 g		Uporabite pulzno tipko za bolj grobo sekljanje. Postopek zaustavite, če želite bolj grobo zmleto sestavine.	Solate, pudingi, orehov kruh, mandljeva zmes
Čebula - sekljanje	500 g		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		Olupite čebulo in jo narežite na take koščke, ki se bodo prilegali v kanal. Pozor: najmanj 100g.	Solata, kuhana hrana, dodatek jedem, okraševanje
Perutnina - mletje	200 g	/	Najprej odstranite vse kite in kosti. Narežite meso na 3cm kocke. Pritisnite pulzno tipko, da dobite bolj grobo zmleto meso.	Mleto meso
Juhe - mešanje	500 ml		Uporabite kuhano zelenjavo.	Juhe, omake
Stepena smetana - stepanje	500 ml	/	Uporabite smetano, ki ste jo ohladili v hladilniku. Pozor: uporabite najmanj 125ml smetane.	Okraševanje, kreme, sladoleadne mešanice
Pomfrit - rezanje	500 g		Olupite krompir. Narežite ga na koščke, ki gredo v kanal. Napolnite kanal s krompirjem in ga razrežite, medtem pa narahlo pritiskajte s potiskalom navzdol.	Pomfrit

Recepti

Namaz za sendvič iz bučk


Sestavine:

- 2 bučki
- 3 kuhana jajca
- 1 mala čebula
- 1 žlica rastlinskega olja
- peteršilj
- 2-3 žlice kisle smetane
- limonin sok, tabasco omaka, sol, poper, curry v prahu, paprika
- ▶ *Operite in posušite bučke ter jih naribajte s ploščo za fino ribanje v skledi za pripravo hrane. Naribane bučke prenesite na krožnik, jih posolite in pustite približno 15 minut, da sol izloči tekočino iz naribanih bučk. Narezite čebulo na 4 kose in jih skupaj s strokom česna na fino sesekljajte. Potrgajte liste peteršilja iz 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:

- 180g dateljev
- 270g suhih sliv
- 60g mandljev

- 60g orehov
- 60g rozin
- 60g svetlo rumenih rozin
- 200g nepresejane ržene moke
- 120g pšenične moke
- 120g rjavega sladkorja
- 360g sirotke
- ščepec soli
- 1 vrečka pecilnega praška
- ▶ *Vstavite kovinsko rezilo v skledo. Vstavite vse sestavine v skledo, pritisnite tipko  in miksajte sestavine 30 sekund. Če se testo prilepi na pokrov in stene sklede, ga odstranite z lopatico. 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 čvrstega testa. Pustite, da testo vzhaja približno 30 minut.*

- ▶ Narežite por na režnje s ploščo za rezanje na, recimo poziciji 3. V ponev nalijte nekaj olja in pražite narezani por nekaj minut. Ostanek sestavin vstavite v vrč mešalnika in ga zaženite, dokler zmes ne postane kremasta. Po potrebi dodajte 1-2 žlici moke, da zmes zgostite.
- ▶ Namastite ponev v premeru 24 cm in dno enakomerno prekrijte s testom. Potrosite porovo zmes po testu in preko tega prelijte ostanek sestavin. Dajte peči v prej segreti pečico za približno 40 minut na 180°C. Servirate lahko toplo ali hladno.

Madžarski golaž

Sestavine:

- 1 žlica olja
 - 1 srednje velika čebula
 - 1 žlička paprike
 - 400g govedine ali svinjine
 - 1 zelena paprika
 - 1 paradižnik
 - sol
 - 200g korenja
 - 300g krompirja
 - kumina cela
- ▶ Operite meso in ga narežite na 2 cm 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 obročke s pomočjo prilagalne plošče za rezanje. Olupite paradižnik, odstranite peške in ga narežite na tanke trakove. Opražite sesekljano čebulo v olju, da bo mehka. Odstranite z vročine in potrosite

papriko po čebuli, dodajte meso in pražite na visoki temperaturi za nekaj minut, medtem pa vse skupaj mešajte s kuhalnico. Dodajte zeleno papriko, paradižnik in sol po okusu, pokrijte ponev in dušite v lastnem soku na zmerni vročini, dokler ne postane meso skoraj mehko.

- ▶ Medtem olupite in narežite korenje s pomočjo plošče za rezanje in olupite krompir in ga narežite na kocke. Dodajte to mesu in dodajte dovolj hladne vode za količino juhe, ki jo želite pripraviti (približno 1,2 litra). Začinite s kumino in pustite, da narahlo vre, dokler vse skupaj ne postane mehko kot maslo, po potrebi pa še posolite.
- ▶ Servirajte vroče. Za dekoracijo lahko dodate obročke zelene paprike in servirate feferone na posebnem krožniku.

Jagodna pita

Sestavine:

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

Nadev:

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

Glazura:

- 500g jagod
- 250ml vode

- 120g sladkorja
- 60g koruznega škroba

Dekoracija:

- 250g smetane

- ▶ Segrejte pečico na 180°C. S pomočjo rezila iz nerjavečega jekla spenite v skledi margarino in sladkor.
- ▶ Dodajte zmesi jajčni rumenjaki, nato premešajte moko in oluščeni kokos. Položite testo na ponev, zgrabajte robove in prepiknite z vilico. Pecite 15-20 minut do rahle zapečenosti. Pustite pito, da se ohladi na polici. Z nastavkom za gnetenje zmešajte sladkor, limonin sok in smetanov sir v skledi dokler zmes ne postane puhasta. Premažite po ohlajeni pitini skorji. Aranžirajte del jagod po pitni (s stebлом navzdol). Dajte v hladilnik.
- ▶ Pripravite glazuro. Zmešajte ostanek jagod z vodo in sladkorjem v vrču mešalnika. Raztopite škrob v 125ml jagodne zmesi. Jagodno zmes zavrejte. Ko zmes vreje, premešajte vanjo s kuhlenco raztopljeni škrob. Z žlico zajamite vročo glazuro in jo premažite preko jagod in dajte hladiti za dve uri. Po vrhu okrasite s smetano, oblikovano v male koničaste stožce.

Sveži sadno-mlečni napitek

Sestavine:

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

- ▶ Olupite banane ali operite jagode. Sadje narežite na majhne koščke. Vstavite vse sestavine v vrč mešalnika. Mešajte do gladkosti.
- ▶ Uporabite lahko katerokoli sadje, da si pripravite vaš najljubši sveži, mlečni napitek.

Lešnikova potica

Sestavine testa:

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

Nadev:

- 250g zmletih lešnikov
- 100g sladkorja
- 2 vrečki vanilijevega sladkorja
- 125ml 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.
- ▶ S kovinskim rezilom sesekljajte lešnike. Zmiksajte sestavine za nadev. Zvijte testo v pravokotno obliko. Premažite ga z lešnikovim nadevom in ga zavijte v kolobar. Vstavite kolobar v ponev,

namazano z maslom. Pustite kolobar, da vzhaja 20 minut. Po vrhu ga premažite z nekaj stepenega jajčnega rumenjaka in postavite ponev na sredo pečice. Pecite 25 - 30 minut na temperaturi 200°C.

Čokoladna torta

Sestavine:

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

Nadev:

- 200g mareličnega džema

Glazura:

- 125ml vode
- 300g sladkorja
- 250g naribane čokolade
- stepena smetana, če želite
- ▶ *Segrejte peč na 160°C. Spenite maslo s sladkorjem v prahu s pomočjo kovinskega rezila. Stopite čokolado in jo zmikajte v zmes. Dodajte zmesi jajčne rumenjake enega za drugim in zmikajte, dokler ne postane zmes kremasta. S trebušastim stepalnikom stepite jajčne beljake s kristaliziranim sladkorjem, dokler ne postane gosto in penasto. Dodajte zmesi peno iz jajčnih beljakov in nežno premešajte. Nato s kuhalnico dodajte moko. Položite zmes za torto v namaščeno ponev (24cm). Pecite eno uro na temperaturi 160°C.*

Prvih 15 minut naj bodo vrata pečice narahlo priprta.

- ▶ *Pustite, da se torta za nekaj časa ohladi v ponvi za peko, nato jo obrnite na žičnato rešetko, da se hladi še naprej. Razrežite torto vodoravno na pol, polovico jo namažite z mareličnim džemom in nato postavite obe polovici znova skupaj. Segrejte ostali džem, da postane tekoč in ga namažite po vrhu torte. Pripravite sladkorni preliv. Zavrejte vodo, dodajte sladkor in čokolado in kuhajte na zmerni vročini. Mešajte neprekinjeno, dokler ne postane vsebina gladka. Namažite ga po torti in počakajte, da se ohladi. Torto servirajte z dodatkom stepene smetane.*

Brokolijeva juha (za 4 osebe)

Sestavine:

- 50g zrelega Gauda sira
- 300g kuhanega brokolija (stebela in cvetke)
- kuhana tekočina iz brokolija
- 2 kuhana krompirja v kosih
- 2 kocki kostne juhe
- 2 žlici stepene smetane
- curry
- sol
- poper
- muškatov orešek
- ▶ *Naribajte sir s ploščo za grobo ribanje. 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 predstavite 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
- 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 nastavek za gnetenje v skledo. Vstavite sestavine v skledo in pritisnite tipko , da začnete proces gnetenja. Pustite aparat delovati pribl. 1 minuto, dokler se ne izoblikuje gladka krogla. Položite testo v drugo skledo, ga pokrijte z vlažno krpo in ga pustite 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 počasi vre približno 10 minut. Po okusu začinite s soljo, poprom in sladkorjem. Pustite, da se omaka ohladi.

- ▶ Pečico zagrejte na 250°C.
- ▶ Testo poveljajte na pomokani delovni površini in oblikujte dve okrogli podlagi. Testo dajte na namaščen pladenj za peko. Polijte vrhnji 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
- 50ml mleka
- 1 žlica moke
- 1 žlička koriandra
- sol in poper
- 2 velika krompirja (okoli 300 g)
- 100g zimskega korenja
- 150g zelene
- 50g sončničnih semen ali 2 žlici koruze iz koruznega storža
- olje za cvrtje
- ▶ S pomočjo kovinskega rezila zmešajte jajce, mleko, moko, koriander, sol in poper.
- ▶ Naribajte olupljeni krompir, nastrgan korenček in očiščeno zeleno s pomočjo plošče za srednje grobo ribanje in dodajte jajčni zmesi. Premešajte zelenjavo, jajčno zmes in sončnična semena ali koruzo skupaj v skledi.
- ▶ Segrejte olje v ponvi za cvrtje in cvrite 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
- 15g mehkega masla ali margarine
- 25g svežega kvasa ali 20g suhega kvasa
- 260ml vode
- 10g soli
- 10g sladkorja
- ▶ V skledo za obdelovanje namestite kavlja za gnetenje. V skledo 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. Pritisnite gumb za gnetenje 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 vzhajato nadaljnih 45 minut. Kruh pecite na spodnjem delu segrete pečice.
- ▶ Pecite kruh pribl. 35 minut na pribl. 225°C v spodnjem delu segrete pečice.

Reibekuchen (krompirjeva palačinka)


Sestavine:

- 500g krompirja
- 1 sesekljana čebula
- 1 jajce

- sol
- olje
- ▶ Z granulacijsko ploščo granulirajte surov, olupljen krompir in pustite, da se krompirjev granulat odteče v cedilo. Krompirjevemu granulatu dodajte jajce, sesekljano čebulo in nekaj soli in vse skupaj dobro zmiksajte.
- ▶ V ponev nalijte nekaj olja in segrejte. Nato položite plast krompirja v ponev in ga ocvrite.



www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4203 064 | 4601