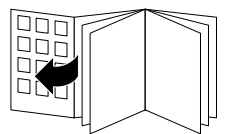


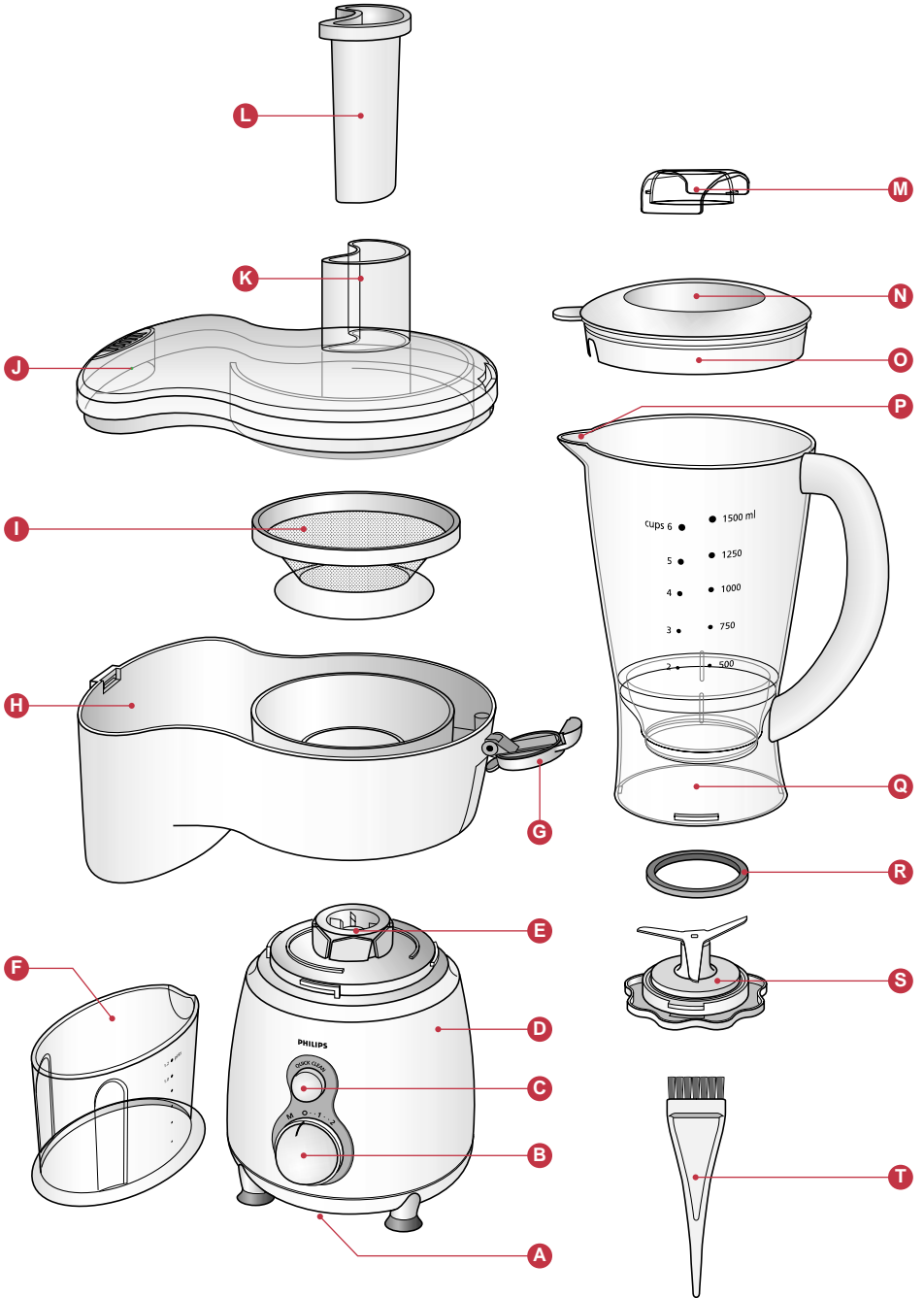
*Cucina*

HR1840



**PHILIPS**







**ENGLISH 6**

**POLSKI 16**

**ROMÂNĂ 26**

**РУССКИЙ 35**

**ČESKY 46**

**MAGYAR 55**

**SLOVENSKY 65**

**УКРАЇНСЬКИЙ 75**

**HRVATSKI 85**

**EESTI 94**

**LATVISKI 103**

**LIETUVIŠKAI 112**

**SLOVENŠČINA 121**

**БЪЛГАРСКИ 130**

**SRPSKI 141**

## Introduction

The appliance has been equipped with a built-in safety lock that prevents it from functioning if the accessories have been assembled incorrectly or have not been assembled at all.

Never use the accessories to turn the appliance on and off!

## Important

- ▶ Please read these instructions carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for further reference.
- ▶ This appliance is intended for household use only.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110 - 127V or 220 - 240V) before you connect the appliance to the wall socket.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not use the appliance when the mains cord, the plug or other components are damaged.
- ▶ Assemble the appliance properly before plugging it into the wall socket.
- ▶ When the jar unit or other accessories are properly fixed on the motor unit, you can hear the 'click' sound.
- ▶ Do not remove accessories from the motor unit when the appliance is working.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the diverse sections.
- ▶ Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the blender jar (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance operate unattended.
- ▶ Avoid touching the SHARP blades, especially when the appliance is plugged in.
- ▶ If the blades get stuck, **UNPLUG THE APPLIANCE** before removing the ingredients that are blocking the blades by using a spatula.
- ▶ Never reach into the jar or bowl with your fingers or an object while the appliance is running.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use, e.g. before unscrewing the jar.
- ▶ Noise level: Lc= 83 dB [A]

## General description

- A** Cord storage
- B** Speed selector with 2 speeds and pulse setting (M)
- C** Quick Clean button
- D** Motor unit
- E** Driving Shaft
- F** Juice cup
- G** Clamp for (un) fastening the lid
- H** Pulp container
- I** Sieve
- J** Lid of juice extractor
- K** Feeding Tube
- L** Pusher
- M** Stopper
- N** Opening for adding ingredients
- O** Lid of jar
- P** Spout
- Q** Blender jar
- R** Rubber sealing ring
- S** Knife unit
- T** Cleaning brush

## Preparing the appliance for use

Wash all accessories and detachable parts (see section 'Cleaning').

- ▶ Wind excess mains cord around the base of the appliance.

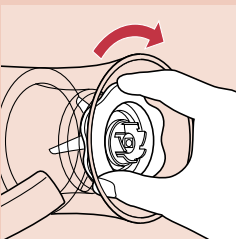
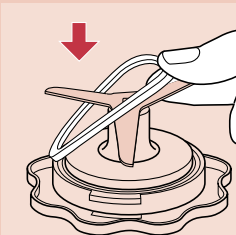
## Using the appliance

### Blender

- ▶ **The blender is intended for:**

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

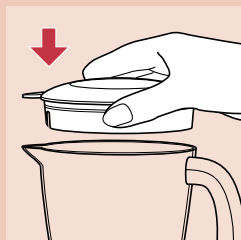
- 1** Put the rubber sealing ring around the edge of the knife unit.
- 2** Attach the knife unit to the blender jar by turning it in the direction of the arrow.





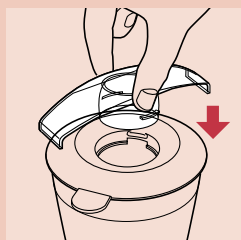
- 3** Mount the jar unit onto the motor unit. Fix it by turning it in the direction of the arrow.

Be careful not to exert too much pressure on the handle of the jar.



- 4** Put the ingredients in the jar.

Never fill the jar with ingredients that have a temperature of over 80°C.



- 5** Press the lid into place.
- 6** Place the stopper into the opening in the lid and turn it until it is firmly fixed.

To avoid spillage, always insert the stopper into the lid before you start processing.

- ▶ The speed settings allow you to adjust the speed of the appliance to obtain optimal results. See the table for the recommended speed settings.

Ingredients to process	Speed
liquid ingredients (e.g. chocolate milk, milk with fruit, mayonnaise)	speed 1
heavier ingredients e.g. a combination of liquid and solid ingredients (e.g. tomato sauce or pate)	speed 2
heavy, mainly solid ingredients (e.g. ice cubes, soups, beans, etc.)	M

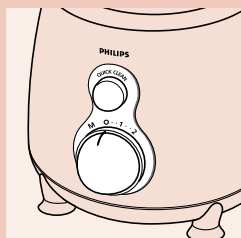
- 7** Put the mains plug in the wall socket.

- 8** Select the desired speed setting and the appliance will switch on. If you are not sure which speed to select, you can always use the highest speed (speed 2).

- ▶ To let the appliance run for only a few seconds at a time, set the switch to position M (Momentum) and release it straight away. Repeat this as often as necessary.

- 9** To switch the appliance off, switch to position 0.

Never switch the appliance on and off by turning the jar.





For recipes see further on in this booklet.

### Tips

To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication (1,5 litres), particularly not when you are blending hot liquids.



- ▶ Liquid ingredients (e.g. oil) can be poured into the blender jar while the appliance is running through the opening in the stopper.
- ▶ While the motor is running, ingredients can be added into the blender through the opening in the lid.

Do not run the blender for more than 3 minutes at a time. If you have not finished blending after 3 minutes, switch the appliance off for one minute before you continue blending.

- ▶ Dry ingredients must not be processed for more than 1 minute.
- ▶ Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before putting them into the blender. Do not feed a large quantity at once into the blender jar. Feed a series of small amounts.
- ▶ If you are not satisfied with the result at blending solid materials, switch the blender off and let it run briefly a number of times by means of the M position. Or stir the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or reduce the contents of the jar and process smaller amounts.
- ▶ To grind ice cubes, drop them into the rotating knives through the opening in the lid.
- ▶ To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces onto the rotating knives through the opening in the lid.

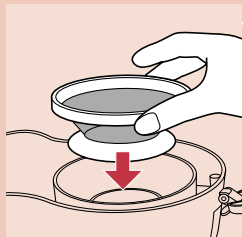
Never put your hand or any object in the jar while the blender is running.

### Juice extractor



- ▶ The juice extractor can be used for preparing fresh fruit juices. Pulp, pips and skins will be separated.

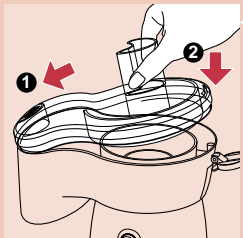
- 1 Put the pulp container on the motor unit and turn it in the direction of the arrow until it is firmly fixed.



## 2 Insert the sieve.

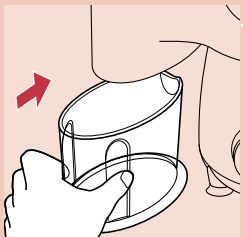
Always check the sieve before use. Do not use the sieve if you notice any damage on it like cracks, fissures, opening on metal screen or loose grater disc.

In case of a damaged sieve, contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.



## 3 Put the lid in place and finally fasten the clamp by pushing it down.

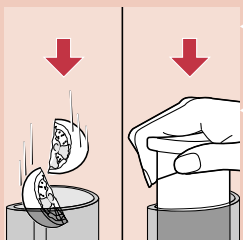
Make sure the clamp is on the right side of the motor unit. Check if the lid is properly assembled and fastened.



## 4 Put the juice cup in place.

## 5 Select the right speed setting to switch the appliance on.

Ingredients to process	Speed
Fruits (soft)	speed 1
Fresh coconut, beetroots (hard)	speed 2



## 6 Put the ingredients in the feeding tube. Before processing, cut large ingredients into pieces that fit into the feeding tube.

## 7 Push the ingredients gently down with the pusher.

Do not exert too much pressure on the pusher, since this would affect the quality of the end result and it could even cause the sieve to come to a halt.

## 8 If no more juice comes out, switch the appliance off and wait until the sieve has stopped rotating before releasing the clamp.

## 9 Remove the juice cup.

► For recipes see further on in this booklet.

Do not let the juice extractor run continuously for more than 2 minutes. If you have not finished extracting juice, switch the appliance off and allow it to cool down for 2 minutes before you continue.

## Tips

- ▶ If the pulp container is full during processing, switch the appliance off and wait until the sieve has completely stopped rotating. Unfasten the clamp and remove the lid. Remove the sieve. Detach the pulp container from the motor unit by turning it to the right and remove it. Empty the pulp container and clean the sieve. Reassemble the juice extractor and switch it on again.
- ▶ If the juice cup is full during processing, switch the appliance off and wait until the sieve has completely stopped rotating. Remove the juice cup and empty it. The maximum content of the juice cup is 700 ml.
- ▶ Before processing it is unnecessary to remove thin peels and skins. Only thick peels (e.g. those of oranges, pineapples or uncooked beetroots) need to be removed.
- ▶ Firm fruits that contain a lot of starch, such as bananas, papayas, avocados, figs and mangoes are not suitable for processing in the juice extractor. Use the blender to process these fruits.
- ▶ Always use fresh fruits and vegetables. They contain more juice.
- ▶ Leaves and leaf stalks of for instance lettuce can also be processed in the juice extractor.
- ▶ Apple juice turns brown very quickly. You can slow down this process by adding a few drops of lemon juice.
- ▶ The pulp of carrots, beetroots, cabbage or spinach can be used as the basis for soups, sauces, jam, desserts, ice cream etc. Boil the pulp and add some herbs. Puree the pulp in the blender. You can use tomato pulp to make tomato paste.

## Cleaning

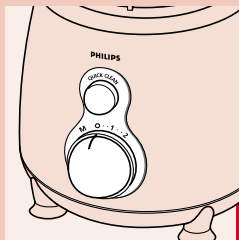
Cleaning of the appliance, its parts and accessories is easiest immediately after use.

Never clean the accessories or the appliance parts in the dishwasher.

Clean the motor unit with a moist cloth.

Do not use abrasives, scourers, alcohol, etc.

- 1** Unplug the appliance, detach the used accessories and parts and clean them in lukewarm, soapy water.
- 2** Rinse all washed up accessories and parts under a tap.



### Blender, quick cleaning

- 1** Pour lukewarm water and some washing-up liquid into the blender jar.

Do not exceed the maximum quantity of the jar (1.5 litre).

- 2** Assemble the lid and the stopper.

- 3** Let the appliance run for a few seconds by pressing the Quick Clean button.

- 4** Detach the blender jar, remove the lid and stopper and rinse them with clean water.

- 5** For better cleaning, remove the knife unit from the blender jar.

### Juice extractor, better cleaning

- 1** Remove the lid, the pulp container and the sieve. Rinse them immediately after use.

- 2** You can use the supplied brush to clean the sieve.

### Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site at [www.philips.com](http://www.philips.com) or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Recipes for the Juice Extractor and Blender combination

With the Juice & Co you can experiment endlessly and try out all kind of recipes. You can make delicious juices, shakes, soups and sauces in no time at all. To give you an idea of the possibilities, we have included a number of recipes which will certainly prove a success.

### Savoury cakes

- 250gr vegetable pulp (particularly suitable are cabbage, celery or celeriac, tomatoes, carrots, onions, peppers, leeks, spinach and fennel)
- 100 gr breadcrumbs
- 2 eggs
- 2 tbsp tomato ketchup
- 1 tbsp chopped green herbs (e.g. parsley/chives)
- 2 tsp sambal
- 50 gr grated mature cheese
- salt
- pepper
- 50 gr butter
- ▶ *Stir the tomato ketchup, chopped herbs, sambal and cheese through the pulp. Put the pulp in a bowl and mix the breadcrumbs, the eggs and some salt and pepper. Make 4 - 5 flat cakes of the mixture.*
- ▶ *Heat the butter in a frying pan and fry the cakes over moderate heat for approx. 5 minutes on each side until they are brown and cooked. Serve hot.*

### Apple pancakes

- 150 gr apple pulp
- 150 gr self-raising flour
- 2 eggs
- approx. 100 ml milk
- 50 gr raisins
- 50 gr dried apricots, cut into pieces
- butter
- sugar and cinnamon according to taste
- ▶ *Stir the self-raising flour and the eggs through the apple pulp. Add enough milk to make a fairly firm mixture. Spoon the raisins and apricots through the mixture.*
- ▶ *Heat some butter in a frying pan. Put scoops of mixture into the frying pan at a small distance from each other. Flatten the mixture into the pancakes and fry them over a moderate heat on both sides until they are golden and cooked. Serve the pancakes hot or cold and sprinkle them with sugar and cinnamon according to taste.*

### Vitamin drink (three glasses)

- 1 mango
- 1 banana
- juice of 1 apple (washed), 1 kiwi fruit and 1 orange
- 2 tsp honey (or more, according to taste)
- 300 ml buttermilk
- ▶ *Peel the kiwi fruit and the orange. Process them in the juice extractor together with the apple. Peel the mango and the banana and mix them*

*in the blender together with the fruit juice, the honey and the buttermilk to create a delicious shake.*

- ▶ *Tip: replace the buttermilk with quark or yoghurt to create a tasty and healthy dessert.*

### **Ice-cold shake for a tropical day (two glasses)**

- 1/2 pineapple
- 2 apples
- 1 pink grapefruit
- ice cubes (approx. 2 full glasses)
- ▶ *Skin the pineapple and peel the grapefruit, rinse the apples and cut everything into pieces. Process them in the juice extractor and collect the juice.*
- ▶ *Assemble the blender and put the ice cubes in the blender jar. Crunch the ice at the highest setting and add the fruit juice. You will have a delicious, ice-cold fresh fruit shake that will quench your thirst!*

### **Vegetable shake (one large serving)**

- 200 ml carrot juice
- 1/2 stalk of celery, cut into pieces
- 1 medium-sized tomato, peeled and cut into pieces
- 1/2 small green or red pepper, cut into pieces
- small handful of fresh spinach or several sprigs of parsley
- 2 or 3 ice cubes
- 1 long, thin stalk of celery for garnishing
- ▶ *Process 6 to 8 carrots in the juice in the juice extractor.*
- ▶ *Assemble the blender accessory. Put the carrot juice, the vegetables and the spinach or the parsley in the blender and mix for 15-30 seconds at maximum speed. Add the ice cubes and blend for a few more seconds. Pour the shake into a tall glass and garnish with a long, stick of celery.*

### **Gazpacho blanco (4 servings)**

- 500 gr seedless white grapes
- 2 cucumbers (approx. 750 gr)
- 1 shallot, cut into pieces
- 1 clove garlic, chopped
- 1/4 tsp salt
- 1/4 tsp white pepper
- 500 ml low-fat yoghurt
- 6 - 8 drops of Tabasco
- ▶ *Wash the grapes and remove the stalks. Process them in the juice extractor and collect the juice.*
- ▶ *Assemble the blender accessory. Put the grape juice in the blender. Peel the cucumber, halve it lengthwise and remove the seeds. Cut the cucumber into thick slices and add these slices to the grape juice in the blender. Add the shallot, the garlic, the salt and the pepper and run the machine briefly. Pour the mixture into a bowl and stir the yoghurt and Tabasco through it.*
- ▶ *Chill the soup by putting it in a covered bowl in the refrigerator for 30 minutes. Serve in large soup bowls and garnish with cucumber slices and halved grapes.*

## Troubleshooting guide

Problem	Solution
The appliance does not work	The appliance is provided with a safety system. If accessories are not properly connected with the motor unit, the appliance does not work. Check whether the accessories have been connected in the right way (see the various sections). Turn off the appliance first!
The knife unit / motor unit is blocked.	Turn off the appliance and process a smaller quantity.
The motor unit gives an unpleasant smell during the first few times of use.	This is normal for the first few applications. If the smelling continues, check the quantity you are processing, the application time or used speed.
The appliance makes a lot of noise, smells, feels hot to touch, smokes, etc.	Turn off the appliance and unplug it. Contact Philips Customer Service Hotline, Philips Offices or Philips Service Centre for assistance.
The blender shows leakage	Turn off the appliance. Release the knife unit by turning it anti-clockwise. Check whether the rubber ring is properly assembled on the knife unit (rest on flat position).
The lid and/or stopper of the blender show leakage	Make sure the lid is attached properly. The stopper fits with a 'click'.
The sieve of the juice extractor makes contact with the feeding tube or shows a high vibration during processing.	Turn off the appliance. Check if the sieve is properly connected. The ribs on the bottom of the sieve should fit properly on the motor coupling opening.
	Check if the sieve is damaged. Cracks, crazes, a loose grating disc or any other irregularity may cause malfunction. If you detect any cracks or damage in the sieve, do not use the appliance anymore and contact the nearest Philips service centre.

\* If problems persist or if other problems occur, please contact Philips Customer Service Hotline, Philips Offices or Philips Service Centre for assistance.

## Wstęp

Urządzenie zostało wyposażone we wbudowany zamek bezpieczeństwa zapobiegający działaniu w przypadku niezakończonych lub nieprawidłowych założeń akcesoriów.

Nigdy nie korzystaj z akcesoriów w celu włączenia lub wyłączenia urządzenia!

## Ważne

- ▶ Zanim zaczniesz korzystać z urządzenia, przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję oraz zapoznaj się z ilustracjami.
- ▶ Zachowaj tę instrukcję do ewentualnej późniejszej konsultacji.
- ▶ Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- ▶ Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka ściennego sprawdź, czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu (110 - 127V lub 220 - 240V).
- ▶ Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym firmy Philips lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- ▶ Nie korzystaj z urządzenia, gdy uszkodzone są przewód sieciowy, wtyczka lub inne elementy składowe.
- ▶ Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka ściennego należy je poprawnie zmontować.
- ▶ Podczas prawidłowego montowania dzbanka lub innych akcesoriów usłyszysz charakterystyczny odgłos zatraskiwania.
- ▶ Podczas pracy urządzenia nie wolno zdejmować akcesoriów z części silnikowej.
- ▶ Nie przekraczaj maksymalnej ilości produktów ani czasu ich obróbki, podanych w różnych rozdziałach.
- ▶ Odczekaj do chwili, aż ostygną gorące składniki, zanim rozdrobnisz lub wlejesz je do dzbanka blendera (maksymalna temperatura 80°C).
- ▶ Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- ▶ Nigdy nie pozwalaj na pracę urządzenia bez dozoru.
- ▶ Uważaj, by nie dotykać OSTRYCH noży, zwłaszcza gdy urządzenie jest podłączone do sieci.
- ▶ W przypadku zablokowania ostrzy WYJMIJ WTYCZKĘ PRZEWODU SIECIOWEGO Z GNIAZDKA, po czym usuń za pomocą łopatkę składniki blokujące ostrza.
- ▶ Podczas pracy urządzenia nigdy nie wkładaj do dzbanka lub misy dłoni ani jakichkolwiek przedmiotów.
- ▶ Nigdy nie zanurzaj części silnikowej urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nie spłukuj jej bieżącą wodą. Używaj wyłącznie wilgotnej ściereczki.
- ▶ Natychmiast po użyciu wyciągaj przewód z gniazdka ściennego, np. przed odkręceniem dzbanka blendera.
- ▶ Poziom hałasu: Lc= 83 dB [A]



## Opis ogólny

- A** Schowek na przewód sieciowy
- B** Przełącznik obrotów z 2 prędkościami oraz pozycją pracy impulsowej (M)
- C** Przycisk Quick Clean (szybkiego mycia)
- D** Część silnikowa
- E** Wałek napędzający
- F** Kubek na sok
- G** Klamra do zamykania (i otwierania) pokrywy
- H** Pojemnik na miążgę
- I** Sítko
- J** Pokrywa wyciskarki soku
- K** Lej wysypowy
- L** Popychacz
- M** Zatyczka
- N** Otwór na składniki
- O** Pokrywa dzbanka
- P** Dziobek
- Q** Dzbanek blendera
- R** Gumowy pierścień uszczelniający
- S** Część tnąca
- T** Szczotka do czyszczenia

## Przygotowanie urządzenia do użycia

Umyj wszystkie akcesoria i części ruchome (patrz fragment "Mycie").

- ▶ **Zwiń zbędny fragment przewodu sieciowego wokół podstawy urządzenia.**

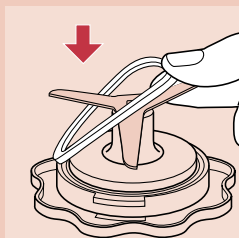
## Użycie urządzenia

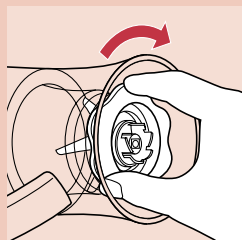
### Blender

- ▶ **Blender jest przeznaczony do:**

- Miksowania płynów, np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, napojów mieszanych lub koktajli.
- Mieszania miękkich składników, np. do przygotowywania ciasta na naleśniki i majonezu.
- Ucierania gotowanych składników, np. do przygotowywania potraw dla niemowląt.

- 1** Załóż gumowy pierścień uszczelniający wokół krawędzi części tnącej.



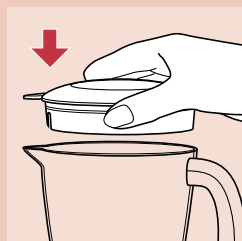


- 2** Połącz część tnącą z dzbankiem blendera obracając nim w kierunku wskazanym strzałką.



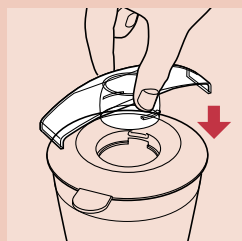
- 3** Załóż dzbanek na część silnikową. Zamocuj go obracając nim w kierunku wskazanym strzałką.

Nie wywieraj zbyt dużego nacisku na uchwyt blendera.



- 4** Włóż składniki do dzbanka.

Nie napełniaj dzbanka składnikami o temperaturze powyżej 80°C.



- 5** Wciśnij pokrywę na właściwe jej miejsce.

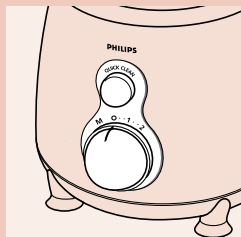
- 6** Umieść zatyczkę w otworze pokrywy i przekręć nią, aż zostanie trwale zamocowana.

Aby nie dopuścić do rozlania, zawsze przed rozpoczęciem miksowania wetknij zatyczkę do pokrywy.

- ▶ Przełącznik prędkości pozwala wybrać najlepszą prędkość obrotową urządzenia. Zalecane prędkości pracy urządzenia podane są w tabeli.

Składniki	Prędkość
Składniki płynne (np. mleko czekoladowe, mleko z owocami, majonez)	prędkość 1
składniki cięsze, np. mieszanka składników stałych i płynnych (np. sos lub pasta pomidorowa)	prędkość 2
składniki cięgie, przeważnie twarde (np. kostki lodu, zupy, ziarna, itd.)	M

- 7** Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego.



### **8** Wybierz żądaną prędkość - urządzenie włączy się.

Jeśli nie jesteś pewien (pewna), jaką wybrać prędkość, mo esz zawsze skorzystać z prędkości najwy szej (prędkość 2).

- ▮ Aby uruchomić urządzenie tylko na kilka sekund, ustaw przełącznik w pozycji M (Moment) i natychmiast go zwolnij. Powtarzaj tę czynność tak często, jak jest to niezbędne.

### **9** Aby wyłączyć urządzenie, ustaw przełącznik w pozycji 0.

Nie wolno włączać lub wyłączać urządzenia przez obrót dzbankiem.

W dalszej części niniejszej instrukcji zamieszczono przepisy.

### Porady

Aby uniknąć rozlania, nie wolno wypełniać dzbanka powy ej kreski wskazującej maksymalny poziom płynu (1,5 litra), szczególnie podczas miksowania gorących płynów.



- ▮ Składniki płynne (np. olej) można wlewać do dzbanka blendera podczas pracy urządzenia, przez otwór w pokrywie udostępniony po wyjęciu zatyczki.
- ▮ Podczas pracy silnika można dodawać składniki przez otwór w pokrywie.

Nie włączaj blendera na dłu ej ni trzy minuty. Jeśli po upływie 3 minut nie skończyłeś/aś miksowania, wyłącz urządzenie i, zanim włączysz je ponownie, odczekaj jedną minutę.

- ▮ Suchych składników nie można miksować dłużej niż 1 minutę.
- ▮ Przed wrzuceniem składników do blendera duże kawałki należy pociąć na mniejsze. Dużej ilości składników nie wolno wkładać jednorazowo do dzbanka blendera. Wkładaj składniki zawsze małymi porcjami.
- ▮ Jeśli nie satysfakcjonuje cię wynik mieszania artykułów stałych, wyłącz blender i włączaj go ponownie kilkakrotnie, ustawiając przełącznik w pozycji M. Możesz również rozmieszać składniki łopatką (ale tylko wtedy, gdy blender jest wyłączony), lub zmniejszyć zawartość dzbanka i przetwarzać za każdym razem mniejsze ilości.
- ▮ Aby zgnieść kostki lodu, wrzuc je przez otwór w pokrywie na obracające się ostrza.
- ▮ Aby przyrządzić sok pomidorowy, pokrój pomidory na ćwiartki i wrzuc je przez otwór w pokrywie na obracające się ostrza.

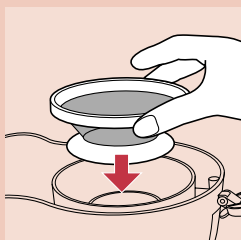
Nigdy nie wkładaj do dzbanka dłoni ani jakichkolwiek przedmiotów podczas pracy blendera.

## Wyciskarka soku

- ▶ Z wyciskarki soku należy korzystać w celu przygotowywania świeżego soku owocowego. Miążga, pestki i skórki zostaną usunięte.

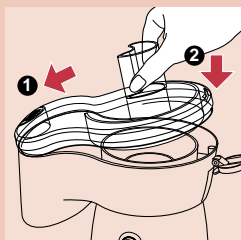


- 1** Załóż pojemnik na miążgę na część silnikową i obróć nim w kierunku wskazanym strzałką, aż zostanie trwale zamocowany.



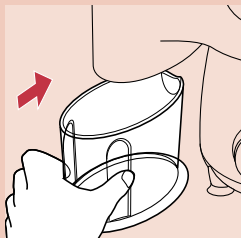
- 2** Załóż sitko.

Zawsze przed uyciem sprawdzaj stan sitka. Nie u ywaj sitka, jeśli zauwa ysz na metalowej osłonie jakiegokolwiek uszkodzenie w rodzaju pęknięcia, rysy, otworów, czy te luźno zamontowanej tarczy ścierającej. W przypadku uszkodzenia sitka skontaktuj się z Biurem Obsługi Klienta (numer telefonu znajdziesz w Karcie Gwarancyjnej) lub najbliższym punktem serwisowym autoryzowanym przez dział AGD firmy Philips.



- 3** Umieść pokrywę na właściwym miejscu i zamknij klamrę dociskając ją.

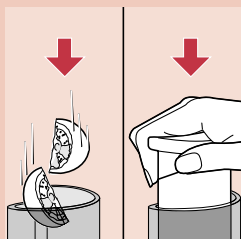
Upewnij się, e klamra znajduje się po prawej stronie części silnikowej. Sprawdź, czy pokrywa zmontowana i zamocowana jest prawidłowo.



- 4** Ustaw na miejscu kubek na sok.

- 5** Przed włączeniem urządzenia ustaw właściwą prędkość.

Składniki	Prędkość
Owoce (miękkie)	prędkość 1
Świe e kokosy, buraki (twarde)	prędkość 2



- 6** Włóż składniki do leja wysypowego. Przed rozpoczęciem przetwarzania pokrój duże składniki na kawałki mieszczące się w leju wysypowym.

- 7** Delikatnie dociskaj popychaczem pokrojone kawałki produktów w leju wysypowym.

Nie wywieraj zbyt dużego nacisku na popychacz; mo e to mieć ujemny wpływ na jakość końcowego rezultatu; mo e nawet spowodować zatrzymanie się sitka.

**8** Gdy sok się już nie wylewa, wyłącz urządzenie i nie zwalnij klamry, dopóki nie ustaną obroty sitka.

**9** Wyjmij kubek na sok.

► W dalszej części niniejszej instrukcji zamieszczono przepisy.

Nie pozwól, aby wyciskarka soku pracowała nieprzerwanie przez ponad dwie minuty. Jeśli w ciągu 2 minut nie skończyłaś/łeś wyciskania soku wyłącz urządzenie i, zanim włączysz je ponownie, odczekaj dwie minuty a ostygnie.

### Porady

- Jeśli pojemnik na miążgę wypełni się podczas przetwarzania, wyłącz urządzenie i poczekaj, aż ustaną zupełnie obroty wirującego sitka. Otwórz klamrę i zdejmij pokrywę. Wyjmij sitko. Odłącz pojemnik na miążgę od części silnikowej, obracając nim w prawo, po czym zdejmij go. Opróżnij pojemnik na miążgę i umyj sitko. Wyciskarkę soku złóż ponownie i znów ją włącz.
- Jeśli podczas przetwarzania kubek na sok wypełni się, wyłącz urządzenie i poczekaj, aż ustaną zupełnie obroty wirującego sitka. Wyjmij pojemnik na sok i przelej jego zawartość do innego pojemnika. maksymalna pojemność kubka na sok wynosi 700 ml.
- Przed rozpoczęciem przetwarzania nie jest konieczne usunięcie skórek. Tylko grube skórki, takie jak: pomarańczy, ananasów i nie ugotowanych buraków, wymagają usunięcia.
- Twarde owoce zawierające dużo skrobi, takie jak: banany, papaja, awokado, figi i mango, nie są odpowiednie do przetwarzania w wyciskarce soku. Do przetwarzania tych owoców używaj blendera.
- Zawsze wykorzystuj świeże owoce i warzywa. Zawierają one więcej soku.
- W wyciskarce soku można wykorzystywać również liście oraz todygi liści, np. sałaty.
- Sok z jabłek bardzo szybko ciemnieje. Można spowolnić ten proces, dodając kilka kropel soku z cytryny.
- Miążgę z marchewki, buraków, kapusty lub szpinaku można wykorzystać do zup, deserów, lodów, itd. Ugotuj miążgę i dodaj niewielką ilość ziół. Rozmieszaj miążgę w blenderze. Miążgę z pomidorów można wykorzystać do zrobienia pasty pomidorowej.

### Mycie

Urządzenie, jego części i akcesoria najłatwiej jest umyć tu po ich uyciu.

Akcesoriów ani samego urządzenia nie wolno myć w zmywarce.

Wytrzyj część silnikową wilgotną szmatką.

Nie używaj środków szorujących, rących, alkoholu, itp.

- 1** Odłącz urządzenie od zasilania, zdemonstrowuj wykorzystane akcesoria i części, po czym umyj je w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.
- 2** Opłucz pod kranem wszystkie umyte akcesoria i części.

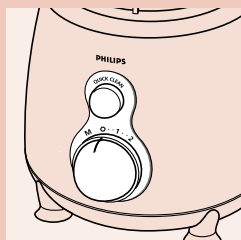
### Blender, szybkie mycie



- 1** Wlej do dzbanka blendera ciepłą wodę z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Nie przekraczaj maksymalnej pojemności dzbanka (1,5 litra).

- 2** Złóż pokrywę i zatyczkę.



- 3** Uruchoom urządzenie na kilka sekund ustawiając przycisk szybkiego mycia Quick Clean.
- 4** Odłącz dzbanek blendera, zdejmij pokrywę oraz zatyczkę i opłucz je w czystej wodzie.
- 5** Aby lepiej umyć urządzenie, odłącz od dzbanka blendera część tnącą.

### Wyciskarka soku, dokładniejsze mycie

- 1** Zdejmij pokrywę, pojemnik na miążgę oraz sitko. Opłucz je natychmiast po użyciu.
- 2** Do umycia sitka użyj załączonej w komplecie szczotki.

### Gwarancja i serwis

Jeśli potrzebujesz informacji lub jeśli masz jakiś problem skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta (numer telefonu znajdziesz w Karcie Gwarancyjnej) lub te najbliższym punktem serwisowym sprzętu AGD, autoryzowanym przez firmę Philips (patrz: wykaz w Karcie Gwarancyjnej).

Wykorzystując soki i warzywa możesz bez końca eksperymentować oraz wypróbować wszystkie rodzaje przepisów. Możesz błyskawicznie przygotowywać wspaniałe soki, koktajle, zupy i sosy. Aby zapoznać cię z moimi liwościami, załączyliśmy kilka przepisów, które z pewnością odniosą sukces.

### Pyszne ciasta

- 250 g miazgi warzywnej (szczególnie odpowiednia jest miazga z kapusty, selera, pomidorów, marchewek, cebul, ziaren pieprzu, pora, szpinaku i kopru włoskiego)
- 100 g miększego chleba
- 2 jajka
- 2 łyki keczupu
- 1 łyka zmielonej zieleniny (np. pietruszki/szczypiorku)
- 2 łyki eczki sosu sambal
- 50 g startego dojrzalego sera
- sól
- pieprz
- 50 g masła
- ▶ Wymieszaj z miazgą warzywną keczup, rozdrobnioną zieleninę, sos sambal i ser. Umieść w misce miazgę i mieszaj z miększym chlebem, jajkami i odrobiną pieprzu oraz soli. Z utworzonej w ten sposób mieszanki zrób 4-5 płaskich placków.
- ▶ Podgrzej na patelni masło i smaź placki na średnim ogniu przez około 5 minut z każdej strony, a usmaż się na brązowo. Podawaj na gorąco.

### Naleśniki z jabłkami

- 150 g miazgi jabłecznej
- 150 g mąki na naleśniki
- 2 jajka
- około 100 ml mleka
- 50 g rodzynek
- 50 g pokrojonych na kawałki suszonych moreli
- masło
- cukier i cynamon do smaku
- ▶ Wymieszaj mąkę i jajka z miazgą jabłeczną. Dodaj wystarczającą ilość mleka, aby utworzyła się dość gęsta masa. Dodaj do ciasta rodzynek i morele, wymieszaj.
- ▶ Podgrzej na patelni niewielką ilość masła. Kładź na patelni niedużą porcję ciasta rozmieszczając je w małej odległości od siebie. Nadaj porcję ciasta grubość i kształt naleśników i smaź je z obu stron na umiarkowanym ogniu, a usmaż się na kolor złocisty. Podawaj naleśniki na gorąco lub na zimno, posyp je cukrem i cynamonem do smaku.

### Napój witaminowy (trzy szklanki)

- 1 owoc mango
- 1 banan
- sok z 1 (umytego) jabłka, 1 owoc kiwi i 1 pomarańcza
- 2 łyki eczki miodu (lub więcej, odpowiednio do smaku)

- 300 ml maślanki
- ▶ *Obierz ze skórki owoc kiwi i pomarańczę. Włó je razem z jabłkiem do wyciskarki. Obierz owoc mango i banan, a następnie wymieszaj w blenderze wraz z sokiem z wyciskarki, miodem i maślanką - efektem będzie otrzymasz smakowity koktajl.*
- ▶ *Wskazówka: zastąp maślankę twarogiem lub jogurtem a otrzymasz smaczny i zdrowy deser.*

### **Lodowy koktajl na tropikalne upały (dwie szklanki)**

- 1/2 ananasa
- 2 jabłka
- 1 ró ovy grejpfrut
- kostki lodu (mniej więcej 2 pełne szklanki)
- ▶ *Obierz ananas i grejpfrut, ołucz jabłka i wszystko potnij na kawałki. Umieść je w wyciskarce soku i wyciśnij sok.*
- ▶ *Złó blender i umieść kostki lodu w dzbanku blendera. Przy najwy szej prędkości rozbij lód i dodaj sok z owoców. Uzyskasz smaczny, świe y i zimny koktajl owocowy, który doskonale ugasi twoje pragnienie!*

### **Koktajl warzywny (jedno duże danie)**

- 200 ml soku z marchwi
- 1/2 pokrojonej na kawałki łodygi selera
- 1 pomidor średniej wielkości, obrany ze skórki i pokrojony na kawałki
- 1/2 pokrojonej na kawałki małej zielonej lub czerwonej papryki
- mała wiązka świe ego szpinaku lub kilka gałązek pietruszki
- 2 lub 3 kostki lodu
- 1 długa, cienka łodyga selera do ozdoby
- ▶ *Wyciśnij w wyciskarce sok z 6 - 8 marchewek.*
- ▶ *Załó akcesoria do blendera. Umieść w blenderze sok z marchwi, warzywa, szpinak lub pietruszkę i miksuj z maksymalną prędkością przez 15-30 sekund. Dodaj kostki lodu i mieszaj wszystko przez dalszych kilka sekund. Wlej shake do wysokiej szklanki i udekoruj długą łodygą selera.*

### **Gazpacho blanco (dla 4 osób)**

- 500 g bezpestkowych białych winogron
- 2 ogórki (około 750 g)
- 1 pokrojona na kawałki szalotka
- 1 zmia d ony ząbek czosnku
- 1/4 ły eczki soli
- 1/4 ły eczki białego pieprzu
- 500 ml chudego jogurtu
- 6 do 8 kropli sosu tabasco
- ▶ *Umyj winogrona i usuń łodygi. Przygotuj sok w wyciskarce.*
- ▶ *Załó akcesoria do blendera. Wlej do blendera sok winogronowy. Obierz ogórek, rozkróј wzdłu i usuń nasiona. Pokrój ogórek w grube plastry i dodaj je do soku winogronowego w blenderze. Dodaj szalotkę, czosnek, sól i pieprz, po czym na krótką chwilę uruchom urządzenie. Wlej zmiksowane produkty do miski i zmieszaj z jogurtem i sosem tabasco.*



- *Ostudź zupę przenosząc ją w przykrytej misie na pół godziny do lodówki. Należy podawać w dużych wazach stołowych, udekorować plasterkami ogórka i połówkami winogron.*

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Urządzenie wyposażone jest w system zabezpieczający. Jeśli akcesoria nie zostały prawidłowo połączone z częścią silnikową, urządzenie nie zostanie uruchomione. Sprawdź, czy akcesoria zostały prawidłowo połączone z częścią silnikową (sprawdź również części). Przed dokonaniem sprawdzenia prawidłowości montażu wyłącz urządzenie!
Zablokowana jest część tnąca / część silnikowa.	Wyłącz urządzenie i po ponownym włączeniu przetwarzaj mniejszą ilość owoców.
Na początku używania urządzenia część silnikowa wydziela nieprzyjemny zapach.	W przypadku pierwszych kilku zastosowań jest to zjawisko normalne. Jeśli smród ten utrzymuje się, sprawdź przetwarzaną ilość, czas stosowania lub wybraną prędkość.
Urządzenie wytwarza duży hałas, wydziela smród, jest zbyt gorące w dotyku, wydziela dym, itd.	Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego. Zwróć się o pomoc do gorącej linii Serwisu firmy Philips, do biura firmy Philips lub do centrum serwisowego firmy Philips.
Blender przecieka.	Wyłącz urządzenie. Odkręć jednostkę tnącą, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Sprawdź, czy pierścień gumowy jest prawidłowo założony na część tnącą (spoczywa płasko).
Przeciekają pokrywa i zatyczka blendera.	Upewnij się, że pokrywa jest założona prawidłowo. Zamykaniu zatyczki towarzyszy charakterystyczne kliknięcie.
Sitko wyciskarki soku styka się z lejem wyspownym lub mocno drga podczas wyciskania.	Wyłącz urządzenie. Sprawdź, czy sitko jest założone prawidłowo. Obracanie wzdłuż sitka powinno dokładnie pasować do otworu w sprzęgle silnika.
	Sprawdź, czy sitko nie jest uszkodzone. Pęknięcia, luźno zamontowana tarcza ścierająca czy też siatka drobnych pęknięć na powierzchni mogą być powodem nieprawidłowego działania wyciskarki. Jeśli zauważysz jakiegokolwiek pęknięcia lub uszkodzenia sitka, nie uruchamiaj urządzenia i zgłoś się do najbliższego punktu serwisowego firmy Philips.

\* Jeśli problemy utrzymują się lub pojawiają się inne, zwróć się o pomoc do gorącej linii serwisu firmy Philips, do biura firmy Philips lub do centrum serwisowego firmy Philips.

## Introducere

Aparatul a fost echipat cu un sistem de siguranță încorporat care previne funcționarea acestuia dacă accesoriile nu au fost montate corect sau deloc.

Nu folosiți niciodată accesoriile pentru a opri aparatul!

## Important

- ▶ Vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare cu atenție și să consultați imaginile înainte de a începe să folosiți aparatul.
- ▶ Păstrați-le pentru consultări ulterioare.
- ▶ Acest aparat poate fi folosit doar pentru uz menajer.
- ▶ Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii locale (110 - 127V sau 220 - 240V) înainte de a conecta aparatul.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de Philips, la un centru service autorizat Philips sau de persoane calificate, pentru a evita orice accident.
- ▶ Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul sau alte componente sunt deteriorate.
- ▶ Asamblați aparatul corect înainte de a-l conecta la priză.
- ▶ Când unitatea vasului sau alte accesorii sunt corect montate pe blocul motor, veți auzi un clic.
- ▶ Nu scoateți accesoriile de pe blocul motor în timpul funcționării aparatului.
- ▶ Nu depășiți cantitățile și duratele de preparare indicate în anumite capitole.
- ▶ Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le toca sau de a introduce în vasul blenderului (temperatura maximă 80°C/175°F).
- ▶ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- ▶ Nu lăsați aparatul în funcțiune fără a-l supraveghea.
- ▶ Evitați atingerea lamelor ASCUȚITE ale cuțitului, mai ales când aparatul este în priză.
- ▶ Dacă se blochează cuțitul, SCOATEȚI APARATUL DIN PRIZĂ înainte de a îndepărta ingredientele cu ajutorul unei spatule.
- ▶ Nu introduceți niciodată degetele sau vreun obiect în vas sau în bol în timpul funcționării aparatului.
- ▶ Nu introduceți niciodată blocul motor în apă sau în alt lichid, și nici nu-l clătiți sub jet de apă. Folosiți o cârpă umedă.
- ▶ Scoateți aparatul din priză imediat după utilizare, înainte de a deșuruba vasul.
- ▶ Nivel de zgomot: Lc = 83 dB [A]

## Descriere generală

- A** Compartiment cablu
- B** Selector de viteză cu 2 viteze și funcție impuls (M)
- C** Buton curățare rapidă
- D** Bloc motor

- E** Arbore motor
- F** Cană suc
- G** Clemă pentru (des)prinderea capacului
- H** Colector pulpă
- I** Sită
- J** Capac storcător
- K** Tub de alimentare
- L** Împingător
- M** Opritor
- N** Orificiu adăugare ingrediente
- O** Capac vas
- P** Buză de golire
- Q** Vas blender
- R** Garnitură de cauciuc
- S** Cuțit
- T** Periuță de curățare

## Pregătirea aparatului pentru utilizare

Spălați toate accesoriile și părțile detașabile (consultați capitolul "Curățare").

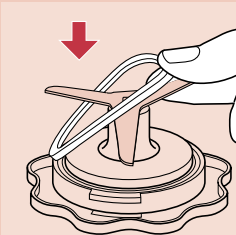
- ▶ **Înfășurați** cablul de alimentare rămas în jurul bazei aparatului.

## Utilizarea aparatului

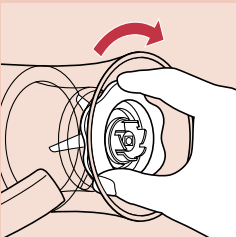
### Blender

- ▶ **Blenderul poate fi folosit la:**

- Mixarea lichidelor, de ex. lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, cocteiluri, shake-uri.
- Mixarea ingredientelor moi, de ex. aluat de clătite sau maioneză.
- Pasarea ingredientelor gătite, de ex. pentru prepararea mâncării pentru bebeluși.



- 1** **Poziționați** garnitura de cauciuc în jurul marginii unității cuțitului.

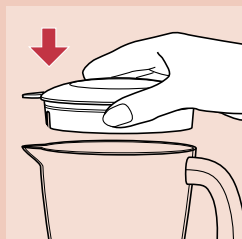


- 2** **Fixați** portcuțitul pe vasul blenderului răsucindu-l în direcția săgeții.



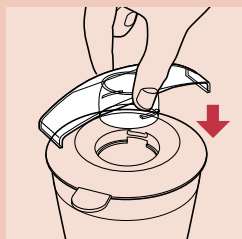
- 3** Montați unitatea vasului pe blocul motor. Fixați-l răsucindu-l în direcția săgeții.

Nu exercitați o presiune prea mare pe mânerul vasului.



- 4** Puneți ingredientele în pahar.

Nu umpleți niciodată paharul cu ingrediente ce au o temperatură mai mare de 80°C.



- 5** Poziționați capacul.

- 6** Fixați opritorul în orificiul din capac și răsuciți-l până se fixează corect.

Pentru a evita stropirea, introduceți întotdeauna opritorul înainte de a începe mixarea.

- Reglajele de viteză vă permit să reglați viteza aparatului pentru a obține rezultate optime. Consultați tabelul pentru reglajele de viteză recomandate.

Ingrediente de preparat	Viteză
ingrediente lichide (de ex. lapte cu ciocolată, lapte cu fructe, maioneză)	viteza 1
ingrediente consistente, de ex. o combinație de ingrediente lichide și solide (suc de roșii)	viteza 2
în principal, ingrediente solide (de ex. cuburi de gheață, supe, fasole, etc.)	M

- 7** Introduceți ștecherul în priză.

- 8** Selecționați viteza dorită și aparatul pornește.

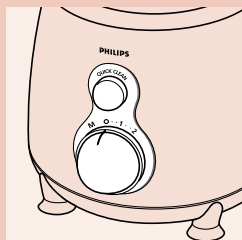
Dacă nu sunteți sigur ce viteză trebuie să alegeți, puteți folosi viteza maximă (viteza 2).

- Pentru a porni aparatul doar pentru câteva secunde, reglați butonul pe poziția M (Momentum) și decuplați imediat. Repetați de câte ori aveți nevoie.

- 9** Pentru a opri aparatul, comutați pe poziția 0.

Nu porniți și nici nu opriți niciodată aparatul răsucind vasul.

A se vedea mai jos o serie de rețete.



## Sugestii

Pentru a evita stropirea, nu umpleți niciodată vasul peste gradația maximă (1,5 l), în special dacă mixați ingrediente lichide fierbinți.



- ▶ **Ingredientele lichide (de ex. uleiul) pot fi turnate în vasul blenderului în timpul funcționării aparatului prin orificiul din opritor.**
- ▶ **În timpul funcționării motorului, puteți adăuga ingredientele prin orificiul din capac.**

Nu lăsați blenderul să funcționeze mai mult de 3 minute continuu. Dacă nu ați terminat mixarea după 3 minute, opriți aparatul un minut înainte de a continua.

- ▶ **Ingredientele solide nu trebuie procesate mai mult de 1 minut.**
- ▶ **Înainte de a introduce ingredientele solide în vas, tăiați-le în cuburi. Nu introduceți o cantitate mare prea mare în vas. Procesati pe rând mai multe tranșe.**
- ▶ **Dacă nu sunteți mulțumit de rezultatul mixării ingredientelor solide, opriți blenderul și porniți-l scurt de câteva ori activând funcția M. Puteți, de asemenea, amesteca ingredientele cu o spatulă (nu în timpul funcționării aparatului) sau puteți reduce conținutul vasului pentru a prepara cantități mai mici.**
- ▶ **Pentru a rade cuburi de gheață, turnați-le în vas în timpul funcționării cuțitului prin orificiul din capac.**
- ▶ **Pentru a prepara suc de roșii, tăiați roșiile în patru și introduceți-le în vas prin capac, în timpul funcționării blenderului.**

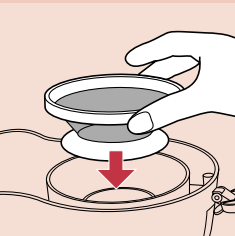
Nu introduceți niciodată mâna sau vreun obiect în vas în timpul funcționării blenderului.

## Storcător



- ▶ **Storcătorul poate fi folosit pentru prepararea unor sucuri proaspete de fructe. Pulpa, sâmburii și cojile vor fi separate.**

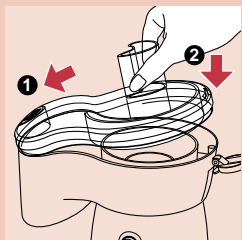
- 1** **Fixați colectorul de pulpă pe blocul motor și răsuciți-l în direcția săgeții până se montează corect.**



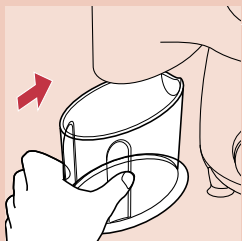
- 2** **Introduceți sita.**

Verificați întotdeauna sita înainte de utilizare. Nu o folosiți dacă observați deteriorări cum ar fi crăpături, fisuri, spărturi sau dacă ați uitat vreun disc de radere în aparat.

Dacă se deteriorează sita, contactați Centrul Consumatori Philips din țara dumneavoastră (veți găsi numărul de telefon în garanția internațională). Dacă nu există un astfel de centru în țara dumneavoastră, apelați la furnizorul Philips sau contactați Departamentul Service pentru Produse Electrocasnice și de Îngrijire Personală Philips.



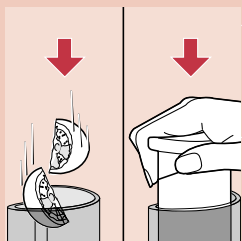
- 3** Poziționați capacul și fixați clema apăsând-o în jos. Asigurați-vă că ați fixat clema pe partea dreaptă a blocului motor  
Verificați dacă ați montat corect capacul.



- 4** Poziționați cana de suc.

- 5** Selecționați viteza corespunzătoare pentru a porni aparatul.

Ingrediente de preparat	Viteză
Fructe (moi)	viteza 1
Nucă de cocos proaspătă, sfeclă (necoaptă)	viteza 2



- 6** Introduceți ingredientele în tubul de alimentare. Înainte de a începe stoarcerea, tăiați ingredientele în cubulețe care să încapă în tub.

- 7** Apăsăți ingredientele ușor cu dispozitivul de împingere. Nu exercitați o presiune prea mare pe împingător; întrucât rezultatul obținut ar putea să nu mai fie cel scontat și chiar s-ar putea opri sita.

- 8** Când nu se mai scurge sucul, opriți aparatul și așteptați să se oprească sita înainte de a desface clema de închidere.

- 9** Luați cana de suc.

► A se vedea mai jos o serie de rețete.

Nu lăsați storcătorul să funcționeze continuu mai mult de 2 minute  
Dacă nu ați terminat de stors, opriți aparatul și lăsați-l să se răcească  
alte două minute înainte de a continua.

### Sugestii

- Dacă se umple colectorul de pulpă în timpul stoarcerii, opriți aparatul și așteptați să se oprească sita. Desfaceți clema și scoateți capacul. Scoateți sita. Demontați colectorul de pulpă de pe blocul motor răsucindu-l spre dreapta și scoateți-l. Goliți-l și spălați sita. Montați componentele la loc și porniți din nou aparatul.
- Dacă se umple cana de suc în timpul stoarcerii, opriți aparatul și așteptați să se oprească sita. Luați cana de suc și goliți-o. Capacitatea maximă a câinii de suc este de 700 ml.
- Înainte de stoarcere, nu trebuie să îndepărtați cojile subțiri și sămburii. Desfaceți doar cojile groase (de ex. cele ale portocalelor, ananasului sau sfeclii necoapte).
- Nu este indicat să storceți la storcător fructe ce conțin amidon,

cum ar fi bananele, papaya, avocado, smochinele și mango. Pentru a prepara aceste fructe, folosiți blenderul.

- ▶ Folosiți întotdeauna fructe și legume proaspete. Acestea conțin mai mult suc.
- ▶ Frunzele și pedunculii, cum este cazul salatei, se pot stoarce la storcător.
- ▶ Sucul de mere se oxidează și capătă culoarea maro foarte repede. Pentru a încetini acest proces, adăugați câteva picături de zeamă de lămâie.
- ▶ Pulpa de morcov, sfeclă, varză sau spanac poate fi folosită la supe, sosuri, gemuri, deserturi, înghețate, etc. Fierbeți pulpa și adăugați puțină verdeață. Omogenizați pulpa în blender. Puteți folosi pulpă de roșii pentru a prepara pastă de tomate.

## Curățare

Curățați aparatul, componentele și accesoriile imediat după utilizare.

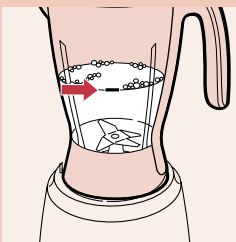
Nu spălați nici un accesoriu sau componentele aparatului în mașina de spălat vase.

Curățați blocul motor cu o cârpă umedă.

Nu folosiți detergenți abrazivi, bureți abrazivi, alcool, etc.

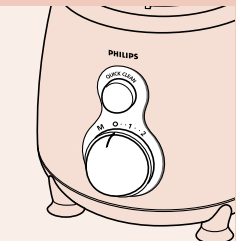
- 1** Scoateți aparatul din priză, demontați accesoriile și componentele folosite și curățați-le cu apă caldă și puțin detergent de vase.
- 2** Clătiți-le sub jet de apă.

### Blender, curățare rapidă



**1** Turnați apă caldă și puțin detergent lichid în vasul blenderului. Nu depășiți cantitatea maximă a vasului (1,5 l).

**2** Montați capacul și opritorul.



**3** Porniți aparatul câteva secunde apăsând butonul Curățare Rapidă.

**4** Demontați vasul blenderului, scoateți capacul și opritorul, și clătiți-le cu apă rece.

- 5** Pentru o curățare temeinică, scoateți portcuțitul din vasul blenderului.

### Storcător, curățare temeinică

- 1** Scoateți capacul, colectorul de pulpă și sita. Clătiți-le imediat după utilizare.

- 2** Puteți folosi periuța furnizată pentru curățarea sitei.

### Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) sau să contactați Departamentul Clienți din țara dumneavoastră (veți găsi numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dumneavoastră nu există un astfel de departament, contactați furnizorul dumneavoastră Philips sau Departamentul Service pentru Aparare Electrocasnice și Produse de Îngrijire Personală Philips.

### Rețete pentru combinația Storcător și Blender

Cu ajutorul aparatului Juice & Co puteți experimenta un număr nelimitat de rețete. Puteți prepara sucuri, shake-uri, supe sau sosuri delicioase cât ai clipi. Pentru a vă sugera câteva posibilități, am inclus în manual un număr de rețete care vă vor încânta cu siguranță.

#### Chifteluțe apetisante

- 250 g pulpă de legume (cea mai potrivită ar fi varza, țelina, roșii, morcovii, ceapa, ardeii grași, prazul, spanacul sau mărarul)
- 100 g pesmet
- 2 ouă
- 2 linguri sus de roșii
- 1 lingură verdeață tocată (pătrunjel/arpagic)
- 2 lingurițe sambal
- 50 g cașcaval ras
- sare
- piper
- 50 g unt
- ▶ Amestecați sucul de roșii, verdeața tocată, sambalul și cașcavalul cu pulpa de legume. Puneți totul într-un bol și amestecați pesmetul, ouăle, sarea și piperul. Faceți 4 - 5 chifteluțe plate din compoziția obținută.
- ▶ Încălziți untul într-o tigaie și prăjiți chifteluțele la foc potrivit timp de 5 minute pe fiecare parte până se rumenesc bine. Se servesc fierbinți.

#### Clătite cu mere

- 150 g pulpă de mere
- 150 g făină
- 2 ouă
- aprox. 100 ml lapte



- 50 g struguri
- 50 g caise uscate, tăiate bucățele
- unt
- zahăr și scortîșoară după gust
- ▶ *Încorporați făina și ouăle cu pulpa de mere. Adăugați lapte atît cît să obțineți o compoziție destul de consistentă. Amestecați cu lingura strugurii și caisele în compoziție.*
- ▶ *Încălziți puțin unt într-o tigaie. Luați din compoziție cu o lingură pentru a pune la prăjit în tigaie, lăsând o distanță mică. Aplatizați în așa fel încît să obțineți niște mini clătite și lăsați-le să se rumenească la foc potrivit pe ambele părți. Se pot servi reci sau calde, presărate cu zahăr și scortîșoară după gust.*

### Băutură fortifiantă (trei pahare)

- 1 mango
- 1 banană
- sucul de la 1 măr (spălat), de la 1 kiwi și de la 1 portocală
- 2 lingurițe de miere (sau mai mult, după gust)
- 300 ml zer
- ▶ *Curățați kiwi-ul și portocala. Stoarceți-le la storcător cu mărunț. Curățați mango și banana și mixați-le la blender cu sucul de fructe, mierea și zerul pentru a obține un shake delicios.*
- ▶ *Sugestie: înlocuiți zerul cu lapte bătut sau iaurt pentru a obține un desert gustos și sănătos.*

### Shake cu gheață pentru zile toride (două pahare)

- 1/2 ananas
- 2 mere
- 1 grapefruit roșu
- cuburi de gheață (aprox. 2 pahare pline)
- ▶ *Curățați ananasul și grapefruitul, spălați merele și tăiați totul cubulețe. Stoarceți-le la storcător și vărsați sucul într-un pahar.*
- ▶ *Montați blenderul și introduceți cuburile de gheață în vasul acestuia. Mărunțiți gheața la viteză maximă și adăugați sucul de fructe. Veți obține un shake de fructe delicios și rece ca gheața care vă va potoli setea!*

### Shake de legume (o porție mare)

- 200 ml suc de morcovi
- 1/2 tulpină de țelină tocată
- 1 roșie potrivită, curățată de coajă și tocată
- 1/2 ardei mic roșu sau verde, tocat
- o mână de spanac proaspăt sau câteva frunze de pătrunjel
- 2 - 3 cuburi de gheață
- 1 tulpină subțire și lungă de țelină pentru garnisire
- ▶ *Stoarceți 6 - 8 morcovi la storcător.*
- ▶ *Montați blenderul. Puneți sucul de morcovi, legumele și spanacul sau pătrunjelul în blender și mixați 15-30 de secunde la viteză maximă. Adăugați cuburile de gheață și amestecați din nou câteva secunde. Turnați shake-ul într-un pahar și garnisiți cu o tulpină lungă de țelină.*

## Gazpacho blanco (patru porții)

- 500 g struguri albi fără sâmburi
- 2 castraveți (aprox. 750 g)
- 1 ceapă tocată
- 1 cățel de usturoi pisat
- 1/4 linguriță sare
- 1/4 linguriță piper alb
- 500 ml iaurt degresat
- 6 - 8 picături sos Tabasco
- ▶ *Spălați strugurii și îndepărtați codițele. Stoarceți-i în storcător.*
- ▶ *Montați blenderul. Puneți sucul de struguri în blender. Curățați castravețele, tăiați-l în două pe lungime și scoateți sâmburii. Tăiați castravețele în felii groase și adăugați-le peste sucul de grapefruit din blender. Adăugați ceapa, usturoiul, sarea și piperul și apăsați scurt pe butonul impuls. Turnați compoziția într-un bol și încorporați iaurtul și Tabasco.*
- ▶ *Lăsați supa obținută să se răcească la frigider timp de 30 de minute acoperind-o cu un capac. Se servește în boluri mari de supă și se garnisește cu felii de castravete și jumătăți de boabe de struguri.*

## Depanare

### Problemă

### Soluție

Aparatul nu funcționează

Acest aparat este dotat cu un sistem de siguranță. Dacă accesoriile nu sunt corect montate pe blocul motor, aparatul nu funcționează. Verificați dacă accesoriile au fost corect montate (a se vedea celelalte capitole). Opriti mai întâi aparatul.

Cuțitul sau blocul motor sunt blocate.

Opriti aparatul și preparați cantități mai mici.

Blocul motor emană un miros neplăcut în timpul primelor utilizări.

Acest lucru este normal pentru primele utilizări. Dacă aparatul continuă să emane miros, verificați cantitatea preparată, durata aplicației sau viteza utilizată.

Aparatul face zgomot, emană miros, este foarte încins la atingere, fumegă, etc.

Opriti aparatul și scoateți ștecherul din priză. Duceți aparatul la un centru service Philips sau contactați un departament Philips pentru reparații.

Se prelinge zeamă prin blender.

Opriti aparatul. Scoateți portcuțitul răscindul-l în sens invers acelor de ceasornic. Verificați dacă ați montat corect garnitura de cauciuc pe portcuțit (în poziție orizontală).

Sunt scurgeri pe la capacul și/sau pe la opritorul blenderului

Asigurați-vă că ați montat corect capacul. Opritorul se fixează cu un clic.

Sita storcătorului atinge tubul de alimentare sau vibrează puternic în timpul stoarcerii.

Opriti aparatul. Verificați dacă ați montat corect sita. Nervurile de pe fundul sitei trebuie să se fixeze corect pe orificiul arborelui motor.

Verificați dacă sita este deteriorată. Eventualele crăpături, fisuri, un disc de radere uitat pe ax sau orice altă neregularitate poate cauza proasta funcționare a aparatului. Dacă observați vreo crăpătură sau deteriorare a sitei, încetați folosirea aparatului și contactați cel mai apropiat centru service Philips.

\* Dacă nu rezolvați problema sau dacă apar alte nereguli, vă rugăm să ne sunați la telefonul special al Departamentului Clienți Philips, la Birourile Philips sau la Centrul Service Philips pentru asistență.

## Введение

Этот прибор оснащен встроенной защитной блокировкой работы прибора на случай, если принадлежности неправильно установлены или не установлены совсем.

Нельзя использовать блокировку для включения и выключения прибора.

## Внимание

- ▶ Прежде чем пользоваться прибором, прочитайте настоящее руководство и ознакомьтесь с иллюстрациями.
- ▶ Сохраните настоящее руководство по эксплуатации в качестве справочного материала.
- ▶ Прибор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.
- ▶ Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в вашем доме (110-127Вт или 220-240Вт).
- ▶ В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
- ▶ Запрещается пользоваться прибором, если вика шнура питания, шнур питания или сам прибор имеют повреждения.
- ▶ Прежде чем подключить прибор к розетке электросети убедитесь в том, что прибор собран правильно.
- ▶ При правильной установке кувшина и прочих принадлежностей на блоке электродвигателя вы услышите щелчок.
- ▶ Не снимайте принадлежности с блока электродвигателя во время работы прибора.
- ▶ Не превышайте количество продуктов и время приготовления, указанные в соответствующих разделах.
- ▶ Прежде чем измельчить горячие продукты или поместить их в кувшин, дайте им остыть (максимальная температура 80°C/175°F).
- ▶ Храните прибор в недоступном для детей месте.
- ▶ Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- ▶ Не прикасайтесь к острому лезвию ножа, особенно если прибор подключен к электросети.
- ▶ В случае остановки ножей, ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ОТ СЕТИ, и при помощи лопаточки уберите ингредиенты, которые заблокировали ножи.
- ▶ Во время работы прибора запрещается опускать пальцы или какие-либо предметы в загрузочную горловину.

- ▶ Запрещается опускать блок электродвигателя в воду или любую другую жидкость. Не мойте его под краном. Используйте влажную ткань.
- ▶ После эксплуатации сразу же отключите прибор, например, перед тем как снять кувшин блендера.
- ▶ Уровень шума:  $L_c = 83$  дБ [A]

## Общее описание

- A** Отсек для хранения шнура питания
- B** Переключатель скоростей (2 скорости и пульсирующий режим (M))
- C** Кнопка быстрой очистки
- D** Блок электродвигателя
- E** Приводной вал
- F** Чаша для сока
- G** Фиксатор крышки
- H** Бачок для выжимок
- I** Сетчатый фильтр
- J** Крышка соковыжималки
- K** Загрузочная горловина
- L** Толкатель
- M** Пробка
- N** Отверстие для загрузки ингредиентов
- O** Крышка кувшина
- P** Носик
- Q** Кувшин блендера
- R** Уплотнительное резиновое кольцо
- S** Ножевой блок
- T** Щетка для очистки

## Подготовка электроприбора к работе

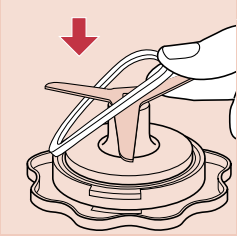
Вымойте все принадлежности и съемные детали (см. раздел «Очистка»).

- ▶ Намотайте излишек шнура питания вокруг основания электроприбора.

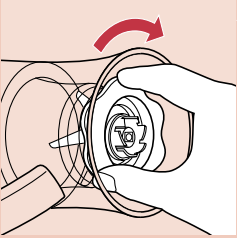
## Как пользоваться прибором

### Блендер

- ▶ **Блендер предназначен для:**
  - Перемешивания жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли.
  - Перемешивания мягких ингредиентов для приготовления, например, жидкого теста для оладьев или майонеза.
  - Приготовления пюре из отварных продуктов, например, для детского питания.



**1** Наденьте уплотнительное резиновое кольцо на ободок ножевого блока.

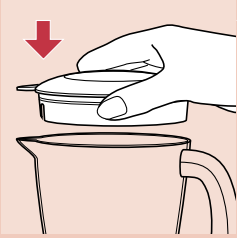


**2** Присоедините ножевой блок к основанию кувшина блендера, повернув его по направлению стрелки.



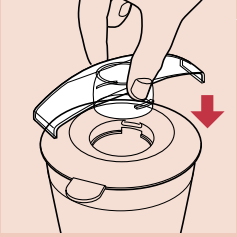
**3** Установите кувшин блендера на блок электродвигателя. Зафиксируйте его, повернув по направлению стрелки.

Не нажимайте слишком сильно на ручку кувшина.



**4** Поместите в кувшин ингредиенты.

Не помещайте в кувшин ингредиенты с температурой выше 80°C.



**6** Закройте отверстие в крышке пробкой и поверните пробку до отказа.

Чтобы не пролить жидкость всегда перед работой закрывайте отверстие в крышке пробкой.

► Переключатель скоростей позволит выбрать оптимальный режим работы. Смотри таблицу рекомендуемых скоростей.

**Ингредиенты для измельчения****Скорость**

Жидкие ингредиенты (например, шоколадное молоко, молоко с фруктами, майонез). Скорость 1

Более тяжелые ингредиенты, например, сочетание жидких и твердых ингредиентов (например, томатный соус или паштет). Скорость 2

Тяжелые, главным образом, твердые ингредиенты (например, кубики льда, супы, фасоль и т.д.) M

**7** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

**8** Выберите наиболее подходящую скорость, и прибор включится.

Если вы не знаете, какую скорость выбрать, устанавливайте блендер на максимальную скорость (скорость 2).

Для того чтобы прибор работал в течение нескольких секунд, установите переключатель в положение M (Momentum) и сразу отпустите его. Повторяйте это столько раз, сколько потребуется.

**9** Чтобы выключить прибор, установите переключатель в положение 0.

Запрещается включать/выключать прибор поворотом крышки.

Рецепты можете прочитать далее в руководстве.

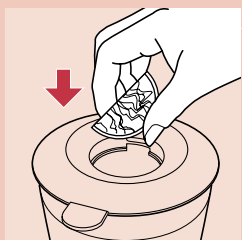
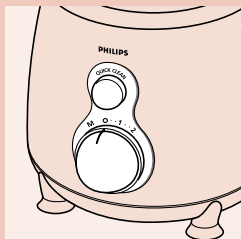
**Полезные советы**

Чтобы не пролить жидкость, запрещается заполнять кувшин выше отметки максимального уровня (1,5 литра) на крышке, особенно при перемешивании горячих жидкостей.

- ▶ Жидкие ингредиенты (например, растительное масло) можно вливать в блендер во время его работы через отверстие в пробке.
- ▶ Ингредиенты можно добавлять в блендер при работающем электродвигателе через отверстие в крышке.

Не давайте прибору работать в течение более чем 3 минут з один раз. Если за 3 минуты вы не закончили смешивание выключите прибор на 1 минуту и затем вы можете продолжит работу.

- ▶ Время обработки сухих ингредиентов не должно превышать 1 минуты.
- ▶ Прежде чем поместить в блендер твердые ингредиенты, разрежьте их на более мелкие кусочки. Если вам требуется переработать большой объем продуктов, разделите его на небольшие порции, а не старайтесь переработать все продукты за один прием.



- ▶ Если вы не удовлетворены результатом обработки ингредиентов, установите прибор на короткое время в режим "М" несколько раз. Или перемешайте ингредиенты лопаткой (при выключенном электроприборе!) или выложите часть содержимого кувшина и обработать меньшую порцию.
- ▶ Для измельчения кубиков льда загружайте их через отверстие в крышке при вращающихся ножах.
- ▶ Для приготовления томатного сока разрежьте каждый помидор на 4 части и загружайте их в блендер через отверстие крышки.

Во время работы прибора запрещается опускать пальцы или какие либо предметы в загрузочную горловину.

### Соковыжималка.

- ▶ Соковыжималка используется для приготовления свежих фруктовых соков. При этом мякоть, косточки и кожица будут отделены.

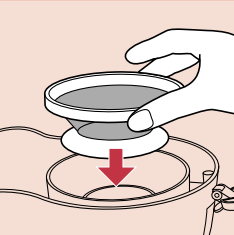
- 1** Закрепите бачок для выжимок на блоке электродвигателя и поверните его по стрелке до полной фиксации.



- 2** Вставьте сетчатый фильтр.

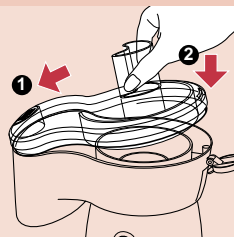
Всегда проверяйте сетчатый фильтр перед использованием прибора. Не используйте прибор, если вы заметили такие повреждения как трещины, повреждения металлической поверхности и другие.

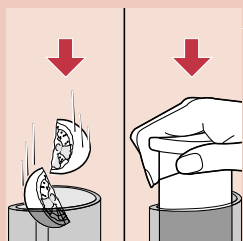
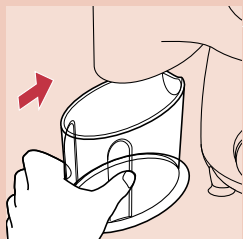
В случае повреждения сетчатого фильтра обратитесь в центр компании "Филипс" по обслуживанию потребителей в вашей стране (вы найдете его номер телефона на международном гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию компании "Филипс" или сервисный центр компании.



- 3** Установите крышку и защелкните фиксатор крышки нажатием вниз.

Убедитесь в том, что фиксатор находится с правой стороны блок электродвигателя. Убедитесь в том, что крышка установлена и закреплена надежным образом.





**4** Установите чашу для сока на место.

**5** Выберите необходимую скорость, чтобы включить прибор.

#### Ингредиенты для измельчения

#### Скорость

Фрукты (мягкие)

Скорость 1

Свежий кокос, свекла (сырая)

Скорость 2

**6** Загрузите ингредиенты в загрузочную горловину. Перед началом работы порежьте фрукты на ломтики, чтобы они проходили в загрузочную горловину.

**7** Слегка надавите на ингредиенты толкателем.

Не следует слишком сильно нажимать на толкатель, так это может повлиять на конечный результат и даже привести к остановке сетчатого фильтра.

**8** Если из прибора больше не течет сок, выключите прибор и подождите, пока сетчатый фильтр не остановится.

**9** Снимите чашу для сока.

► *Рецепты можете прочитать далее в руководстве.*

Не давайте работать соковыжималке более 2 минут подряд. Если вы еще не получили сок, выключите прибор и дайте ему остыть в течение 2 минут перед тем как продолжить работу.

### Полезные советы

- Если во время работы бачок для выжимок переполнился, выключите прибор и подождите, пока сетчатый фильтр не остановится. Откройте фиксатор и саму крышку. Выньте сетчатый фильтр. Отсоедините бачок для выжимок от блока электродвигателя, повернув его вправо. Очистите бачок для выжимок и сетчатый фильтр. Снова соберите соковыжималку и продолжайте работу.
- Если во время работы чаша для сока переполнилась, выключите прибор и подождите, пока сетчатый фильтр не остановится. Снимите чашу для сока и вылейте готовый сок. Максимальный объем чаши для сока - 700 мг.
- Перед приготовлением сока не обязательно очищать тонкую кожицу или шкурку. Следует снимать только толстую кожуру, например с апельсинов, ананасов и сырой свеклы.
- В соковыжималке не рекомендуется перерабатывать фрукты с высоким содержанием крахмала, такие как бананы, папайя, авокадо, инжир и манго. Для переработки этих фруктов пользуйтесь блендером.
- Отбирайте только свежие фрукты и овощи - они содержат больше сока.



- ▶ Листья и стебли зелени, например, салат, также могут обрабатываться в этой соковыжималке.
- ▶ Яблочный сок быстро приобретает коричневый цвет. Несколько капель лимонного сока приостановит этот процесс.
- ▶ Мякоть моркови, сырой свеклы, капусты или шпината может послужить основой для супа, соуса, джема, десерта, мороженого и т.д. Доведите мякоть до кипения и добавьте пряностей. Вы можете приготовить пюре, поместив мякоть в блендер. Вы можете использовать мякоть помидоров для приготовления томатной пасты.

## Очистка

Прибор легче очистить, если сделать это сразу после использования.

Запрещается мыть детали прибора в посудомоечной машине.

Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.

Не используйте абразивные средства, металлические мочалки моющие средства, содержащие спирты и т.д.

- 1** Выключите электроприбор, выньте вилку шнура питания из розетки электросети. Снимите грязные детали с блока электродвигателя, очистите их в теплой воде с мылом мягкой щеткой.
- 2** Промойте все детали под струей воды.

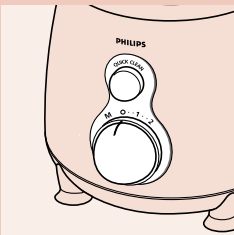
## Блендер, быстрая очистка



- 1** Налейте теплой воды и чистящего средства в кувшин блендера.

Не превышайте максимальный объем кувшина (1.5 л).

- 2** Установите крышку и пробку.



- 3** Включите прибор на несколько секунд, нажав на кнопку быстрой очистки.
- 4** Снимите кувшин блендера, крышку и пробку. Промойте их чистой водой.
- 5** Для лучшей очистки снимите ножевой блок блендера.

**Соковыжималка, тщательная очистка**

- 1** Снимите крышку, бачок для выжимок и сетчатый фильтр. Вымойте их сразу же после использования.
- 2** Для очистки сетчатого фильтра используйте щеткой

**Гарантия и обслуживание**

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

**Рецепты для соковыжималки и блендера**

Вместе с прибором "Juice & Co" вы можете бесконечно экспериментировать и пробовать всевозможные рецепты. Вы можете приготовить вкусные соки, коктейли, супы, соусы, затратив при этом минимум усилий. Мы приводим несколько рецептов, которые несомненно вам понравятся.

**Пикантные лепешки**

- 250 г овощных выжимок (лучше всего подходят капуста, сельдерей, томаты, морковь, лук, сладкий перец, лук-порей, шпинат и фенхель)
  - 100 г хлебных сухарей
  - 2 яйца
  - 2 столовые ложки томатного кетчупа
  - 1 столовая ложка измельченной зелени (напр. петрушка/чеснок)
  - 2 чайной ложки самбала
  - 50 г тертого сыра
  - соль
  - перец
  - 50 г масла
- *Перемешайте томатный кетчуп, измельченную зелень, самбал и сыр с выжимками до получения однородной массы. Поместите полученную массу в чашу и смешайте с хлебными сухарями, яйцами и небольшим количеством соли и перца. Сделайте из смеси 3-4 плоских лепешек.*
- *Подогрейте на сковороде масло и обжарьте лепешки на среднем огне в течение 5 минут с каждой стороны, пока они не подрумянятся и не станут готовыми. Подавать горячими.*

### Яблочные оладьи

- 150 г яблочных выжимок
- 150 г блинной муки
- 2 яйца
- около 100 г молока
- 50 г изюма
- 50 г кураги, нарезанной кусочками
- масло
- сахар и корица по вкусу
- ▶ *Перемешайте муку и яйца с яблочными выжимками. Добавьте молока в достаточном количестве до получения однородной массы. Добавьте к массе изюм и курагу и перемешайте ложкой.*
- ▶ *Разогрейте на сковороде немного масла. Наливайте массу на сковородку небольшими порциями, оставляя между ними небольшие промежутки. Придайте порциям форму оладий и обжарьте их с двух сторон на среднем огне, пока они не подрумянятся и не будут готовы. Подавайте оладьи к столу горячими или холодными, посыпав их по вкусу сахаром и корицей.*

### Витаминовый напиток (3 стакана)

- 1 манго
- 1 банан
- сок 1 яблока, 1 киви, 1- апельсина
- 2 чайных ложки меда (или по вкусу)
- 300 мл пахты
- ▶ *Очистите от кожуры киви и апельсин. Пропустите их вместе с яблоком через соковыжималку. Очистите от кожуры манго и банан и смешайте их в блендере с фруктовым соком, медом и пахтой для приготовления вкусного коктейля.*
- ▶ *Полезный совет: Замените пахту обезжиренным творогом или йогуртом, для приготовления вкусного и полезного десерта.*

### Ледяной коктейль для жаркого дня (2 стакана)

- ? ананаса
- 2 яблока
- 1 розовый грейпфрут
- кубики льда (примерно 2 полных стакана)
- ▶ *Очистите от кожуры ананас, грейпфрут и вымойте яблоки и нарежьте их все кусочками. Пропустите все через соковыжималку и соберите сок.*
- ▶ *Соберите блендер и поместите кубики льда в кувшин блендера. Измельчите лед на максимальной скорости, добавьте фруктовый сок. Вы получите вкусный, холодный как лед, фруктовый коктейль, который утолит жажду в любую жару.*

### Овощной коктейль

- 200 мл морковного сока
- 1/2 стебля сельдерея, нарезанного кусочками
- 1 помидор среднего размера, очищенный от кожицы и нарезанный кусочками

- 1/2 небольшого зеленого или красного перца, нарезанного кусочками
- маленький пучок свежего шпината или несколько веточек петрушки
- 2 или 3 кубика льда.
- 1 длинный стебель сельдерея для украшения
- ▶ *Переработайте от 6 до 8 морковин в соковыжималке.*
- ▶ *Соберите блендер. Поместите морковный сок, овощи и шпинат или петрушку в блендер и смешивайте в течение 15-30 секунд на максимальной скорости. Добавьте кубики льда и смешивайте еще несколько секунд. Перелейте коктейль в высокий бокал и украсьте его длинным стеблем сельдерея.*

### **Суп "Газпачо бланко" (Холодный овощной суп со сметаной) (4 порции)**

- 500 г белого винограда без косточек
- 2 огурца (примерно 750 г)
- 1 лук-шалот, нарезанный кусочками
- 1 измельченный зубчик чеснока
- 1/4 чайной ложки соли
- 1/4 чайной ложки белого перца
- 500 мл обезжиренного йогурта
- 6-8 капель соуса Табаско
- ▶ *Вымойте виноград и очистите его от веточек. Переработайте его в соковыжималке и соберите сок.*
- ▶ *Соберите блендер. Налейте виноградный сок в блендер. Очистите огурцы, разрежьте в длину пополам и удалите семена. Нарежьте огурцы толстыми ломтиками и добавьте эти ломтики к виноградному соку в блендер. Добавьте лук-шалот, чеснок и перец в блендер и на короткое время включите блендер. Готовую смесь вылейте в чашу, добавьте йогурт и соус Табаско и перемешайте.*
- ▶ *Охладите суп в закрытой чаше в холодильнике в течение 30 минут. Подайте к столу в больших суповых чашках, украсив ломтиками огурца и виноградом.*

## Руководство по обнаружению и устранению неисправностей

Проблема	Устранение
Электроприбор не работает.	Прибор оснащен встроенной защитной блокировкой работы прибора на случай, если принадлежности неправильно установлены. Проверьте правильность установки деталей (проверьте разные части). Предварительно выключите прибор!
Ножевой блок/ блок электродвигателя заблокирован.	Выключите прибор и перемешайте меньшее количество ингредиентов.
Чувствуется неприятный запах от блока электродвигателя во время первых минут работы.	Это нормально для первого раза работы. Если по-прежнему чувствуется запах, проверьте качество перемешивающихся продуктов, время работы или используемую скорость.
Прибор слишком сильно шумит, чувствуется запах, прибор сильно нагрелся, дымит и т.д.	Выключите прибор и выньте вилку шнура питания из розетки электросети. Обратитесь за помощью в центр компании "Филипс" по обслуживанию потребителей или в вашу местную торговую организацию.
Блендер протекает	Выключите прибор. Выньте ножевой блок, повернув его против часовой стрелки. Проверьте, правильно ли установлена резиновая шайба на ножевом блоке.
Крышка и/или заглушка блендера протекает	Убедитесь, что крышка правильно установлена. Заглушка полностью установлена, когда Вы услышите щелчок.
Сито касается загрузочного окна или сильно вибрирует в процессе работы.	Выключите прибор. Проверьте правильность установки сита. Ребра на дне сита должны точно сопригаться с ответной частью электродвигателя.
	Убедитесь, что сито не повреждено. Трещины, микротрещины, ослабленное крепление измельчающего диска или любые другие неисправности могут приводить к нарушению работоспособности прибора. Если вы обнаружите трещины или какие-либо иные повреждения сита, прекратите пользоваться прибором и обратитесь в ближайший сервисный центр компании "Филипс".

\* Если вам не удалось устранить возникшую проблему, обратитесь за помощью в центр компании "Филипс" по обслуживанию потребителей или в вашу местную торговую организацию.

## Úvod

Přístroj je vybaven vestavěnou ochranou pro případ, že by bylo jeho příslušenství připojeno nesprávně nebo nebylo připojeno vůbec.

Nikdy přístroj nezapojujte nebo nevypojujte připojením nebo odpojením příslušenství.

## Důležité

- ▶ Prosíme, abyste podrobně přečetli návod k obsluze a sledovali přitom příslušná vyobrazení.
- ▶ Návod si ponechte pro případné pozdější nahlédnutí.
- ▶ Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- ▶ Dříve než přístroj připojíte do sítě přesvědčte se, že jeho napájecí napětí souhlasí s napětím sítě (110 až 127 V nebo 220 až 240 V).
- ▶ Přívodní kabel musí být vždy vyměněn v autorizované opravně firmy Philips nebo přímo v servisním středisku této firmy, abyste zabránili vzniku nebezpečných situací.
- ▶ Nepoužívejte přístroj pokud byste zjistili, že je poškozen síťový přívod nebo některý jiný díl.
- ▶ Dříve než zasunete zástrčku do síťové zásuvky, přístroj pečlivě sestavte.
- ▶ Když je nádoba nebo jiné příslušenství nasazeno správně, ozve se zřetelné zaklapnutí.
- ▶ Nikdy neodnímejte příslušenství dokud je přístroj v chodu.
- ▶ Nikdy nepřekračujte množství potravin ani dobu jejich zpracování, které je udáno v návodu.
- ▶ Horké suroviny nechejte před vložením či nalitím do nádoby mixéru vychladnout (maximální teplota 80°C).
- ▶ Přístroj uchovávejte vždy mimo dosah dětí.
- ▶ Nikdy nenechte přístroj pracovat bez dozoru.
- ▶ Nikdy se nedotýkejte OSTRÝCH nožů, obzvláště je-li přístroj zapojen do sítě.
- ▶ Kdyby se nože zalepily, ODPOJTE PŘÍSTROJ dříve než blokující přísady odstraníte stěrkou.
- ▶ Nikdy nesahejte prsty nebo jinými nástroji do nádoby pokud je přístroj v chodu.
- ▶ Motorovou jednotku nikdy nesmíte ponořit do vody nebo do jiné kapaliny, ani ji oplachovat pod tekoucí vodou. Vždy používejte pouze navlhčený hadřík.
- ▶ Po ukončené práci přístroj odpojte od sítě dříve než odšroubujete nádobu.
- ▶ Hladina hluku: Lc= 83 dB [A]

## Všeobecný popis

- ▶ **A** Prostor pro síťový přívod.
- ▶ **B** Volič rychlosti se dvěma rychlostními a jedním mžikovým stupněm.
- ▶ **C** Tlačítko rychlého čištění.
- ▶ **D** Motorová jednotka.

- E** Hnací hřídel.
- F** Nádobka na šťávu.
- G** Uzávěr pro zajištění/odjištění nádoby.
- H** Zásobník dužiny.
- I** Sítko.
- J** Víko odšťavňovače.
- K** Plnicí tubus.
- L** Pěchovač.
- M** Zátka.
- N** Otvor pro přidávání přísad.
- O** Víko nádoby.
- P** Výlevka.
- Q** Mixovací nádoba.
- R** Pryžový těsnicí kroužek.
- S** Nožová jednotka.
- T** Kartáček k čištění.

## Příprava přístroje k použití

Umyjte příslušenství a oddělitelné části přístroje (viz odstavec "Čištění").

- ▶ **Nadbytečný síťový přívod natočte kolem spodní části přístroje.**

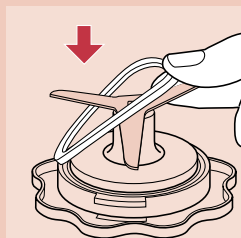
## Použití přístroje

### Mixér

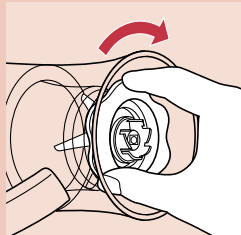
- ▶ **Mixér je vhodný pro:**

- Mixování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv nebo nápojů.
- Mixování měkkých ingrediencí, například lívancového těsta nebo majonéz.
- Rozšlehání vařených ingrediencí, například výroba dětské výživy.

- 1** Položte pryžový kroužek kolem okraje nožové jednotky.



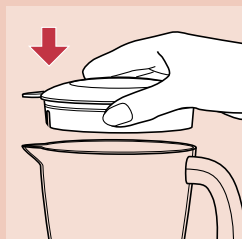
- 2** Nožovou jednotku upevněte k nádobě tak, že jí otočíte ve směru šipky





- 3** Nádoby s nožovou jednotkou upevněte na motorovou jednotku. Zajistěte ji otočením ve směru šipky.

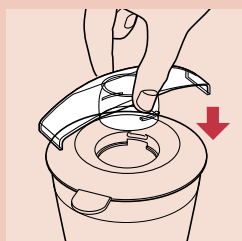
Na držadlo nádoby netlačte nadměrnou silou.



- 4** Do nádoby vložte přísady.

Nikdy nádobu neplňte přísadami, které jsou teplejší než 80°C.

- 5** Víko přitiskněte na nádobu.



- 6** Zátku vložte do otvoru ve víku a otočením ji řádně upevněte.

Abyste zabránili vystřikování, vždy nezapomeňte do víka vložit zátku.

- **Nastavte takovou rychlost otáčení, která bude pro optimální zpracování vložených potravin nejvhodnější. Viz tabulku doporučených rychlostí.**

Přísady ke zpracování	Rychlost
tekuté přísady (např. čokoládové mléko, mléko s ovocem, majonéza)	rychlost 1
tužší přísady např. kombinace tekutin s tuhými přísadami	rychlost 2
tuhé přísady (např. kostky ledu)	M

- 7** Síťovou zástrčku zasuňte do zásuvky.

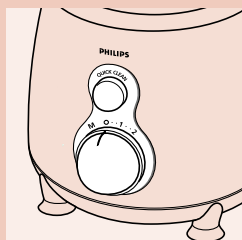
- 8** Zapojte požadovanou rychlost a tím zapojíte i motor přístroje. Pokud si nejste jisti jaká rychlost je vhodná, začněte volbou rychlosti 2.

- **Jestliže chcete ponechat přístroj v chodu jen několik sekund, zvolte rychlost M (mžikovou) a po několika sekundách ji opět vypněte. To lze opakovat tak často, jak to bude třeba.**

- 9** Přístroj vypnete, nastavíte-li polohu 0.

Nikdy přístroj nezapínejte ani nevypínejte otáčením nádoby.

Recepty naleznete na konci tohoto návodu.





## Praktické rady

Abyste zabránili vystřikování obsahu, nikdy nádobu neplňte nad označené maximum (1,5 litru), obzvláště v případě, kdy mixujete horké tekutiny.



- ▶ Tekuté přísady (například olej) můžete do nádoby přilévat za chodu otvorem v zátce.
- ▶ Když je motor v chodu, lze přilévat tekuté přísady otvorem ve víku.

Nenechávejte motor v chodu déle než asi 3 minuty. Pokud potřebujete mixovat déle, přístroj nechte po uvedené době asi minutu vychladnout a pak pokračujte v práci další 3 minuty.

- ▶ Suché přísady nemixujte déle než asi 1 minutu.
- ▶ Tuhé přísady předem rozkrájejte na malé kousky než je vložíte do nádoby. Do nádoby též nevkládejte nadměrné množství potravin najednou. Lepší je vždy vkládat více malých kousků.
- ▶ Pokud nejste při zpracování tuhých přísad s výsledkem spokojeni, přístroj vypněte, část potravin vyjměte a zbytek mixujte krátkodobě v poloze M. Můžete též zamíchat potraviny stěrkou (motor nesmí být v chodu) nebo zmenšit obsah nádoby a mixovat pouze malé kousky.
- ▶ Potřebujete-li drtit kostky ledu, vhadzujte je otvorem ve víku za chodu motoru.
- ▶ K výrobě šťávy z rajských jablek rozkrájejte rajská jablíčka na čtyři díly a vkládejte je za chodu motoru otvorem ve víku.

Nikdy nestrkejte prsty ani jiné předměty do nádoby pokud je motor v chodu.

## Odšťavňovač



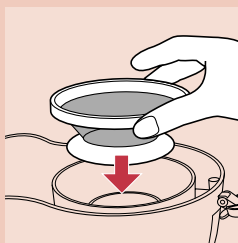
- ▶ Odšťavňovač lze použít pro přípravu čerstvých ovocných šťáv. Dužina, pecky a kůra jsou přitom odděleny.

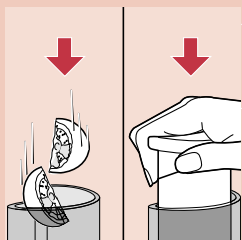
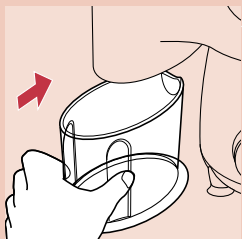
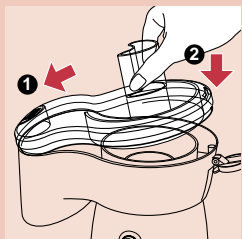
**1** Nasaďte zásobník dužiny na motorovou jednotku a otočte jím ve směru šipky až je řádně upevněn.

**2** Vložte sítko.

Před použitím sítko vždy zkontrolujte. Nepoužívejte přístroj pokud by bylo sítko jakkoli poškozené.

V případě poškození sítka se spojte se servisem firmy Philips, jehož adresu a telefonny najdete na konci záručních podmínek.





- 3** Na nádobu položte víko a zajistěte je stlačením uzávěru směrem dolů.

Ujistěte se, že je uzávěr na pravé straně motorové jednotky. Zkontrolujte, zda je víko řádně nasazeno a zajištěno.

- 4** Vložte nádobku na štávu.

- 5** Zvolte vhodnou rychlost a uveďte přístroj do chodu.

Přísady ke zpracování	Rychlost
Ovoce (měkké)	rychlost 1
Čerstvé kokosy, řepy (tuhé)	rychlost 2

- 6** Vkládejte přísady do plnicího tubusu. Před tím však větší potraviny rozkrájejte na menší kousky.

- 7** Přísady jemně přitlačujte pěchovačem.

Na pěchovač příliš netlačte, mohlo by to mít vliv na kvalitu výsledné práce, případně by se mohlo sítko zastavit.

- 8** Když již žádná šťava nevytéká, vypněte přístroj a vyčkejte až se rotující sítko zcela zastaví.

- 9** Vyměňte nádobku se šťávou.

► *Recepty naleznete na konci tohoto návodu.*

Nenechávejte přístroj v trvalém chodu déle než 2 minuty. Jestliže ještě nejste s prací hotovi, přístroj vypněte a vyčkejte další 2 minuty než budete v práci pokračovat.

### Praktické rady

- Jestliže se během práce zásobník dužiny zcela naplní, vypněte přístroj a vyčkejte až se sítko zcela zastaví. Uvolněte uzávěr a odejměte víko. Vyměňte sítko. Oddělte zásobník dužiny z motorové jednotky otočením doprava a sejměte ho. Vyprázdněte zásobník dužiny a vyčistěte sítko. Všechny díly opět složte a pokračujte v práci.
- Pokud je nádobka na štávu během práce zcela naplněna, vypněte přístroj a vyčkejte až se sítko zcela zastaví. Vyměňte nádobku na štávu a vyprázdněte ji. Maximální obsah nádobky je 700 ml.
- Během práce není třeba odstraňovat slupku nebo kůru. Jen tlusté kůry (např. pomernačů, ananasů nebo syrové řepy) je vhodné odstranit.

- ▶ Ovoce, které obsahuje větší množství škrobu (banány, papaya, avokádo, filky nebo mango) není vhodné zpracovávat v odšťavňovači. Pro zpracování tohoto ovoce je vhodnější mixér.
- ▶ Vždy používejte čerstvé ovoce a zeleninu. Získáte více šťávy.
- ▶ V tomto přístroji lze též zpracovávat listy nebo stonky salátů.
- ▶ Jablečné šťávy velmi rychle zhnědnou. Tento proces můžete zpomalit přidáním několika kapek citrónové šťávy.
- ▶ Dužina mrkve, řepy, zelí nebo špenátu může být použita jako základ pro polévky, omáčky džemy, dezerty, mražené krémy apod. Uvařte dužinu a přidejte trochu bylinek. Pak vše rozmixujte v mixéru. Dužinu z rajských jableček můžete použít pro rajskou omáčku.

## Čištění přístroje

Přístroj i jeho příslušenství vyčistěte ihned po použití.

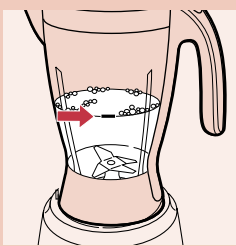
Příslušenství nikdy nemyjte v myčce nádobí.

Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem.

Nepoužívejte žádné abrasivní chemikálie (čisticí prášky).

- 1** Odpojte přístroj, oddělte použité příslušenství a díly a umyjte je ve vlažné mýdlové vodě.
- 2** Umyté příslušenství opláchněte pod tekoucí vodou.

### Rychlé čištění mixéru



- 1** Do nádoby mixéru nalijte vlažnou vodu s trochou vhodného mycího prostředku.

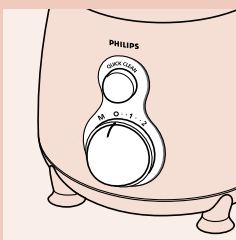
Nepřekročte maximální náplň (1,5 litru).

- 2** Nasaďte víko a zátku.

- 3** Spust'te přístroj na několik sekund tlačítkem Quick Clean.

- 4** Sejměte mixérovou nádobu, odejměte víko a zátku a opláchněte vše pod tekoucí vodou.

- 5** Pro lepší vyčištění doporučujeme vyjmout z nádoby nožovou jednotku.



## Lepší čištění odšťavňovače

- 1** Odejměte víko, zásobník dužiny a sítko. Vše opláchněte ihned po použití.
- 2** Pro čištění sítka můžete použít přiložený kartáček.

## Záruka & servis

Pokud byste potřebovali jakoukoli informaci nebo měli nějaký problém, podívejte se na internetovou stránku [www.philips.com](http://www.philips.com), případně kontaktujte Informační středisko firmy Philips, jehož telefonní číslo naleznete na letáčku s celosvětovou zárukou.

## Recepty pro kombinaci odšťavňovače a mixéru

S touto kombinací lze realizovat nekonečné množství experimentů a vyzkoušet nejrůznější recepty. Můžete vyrábět chutné ovocné šťávy, polévky nebo omáčky. Abychom vám tuto práci ulehčili, připravili jsme některé recepty, které si můžete s úspěchem vyzkoušet.

### Pikantní keksy

- 250 g zeleninové dužiny (obzvláště vhodné jsou zelí, celer; rajská jablíčka, mrkev, cibule, paprika, cibule, pórek, špenát nebo fenýkl).
- 100 g strouhanky
- 2 vejce
- 2 lžice rajského kečupu
- 1 lžice sekaných bylinek (petržel/pažitka)
- 2 lžičky sambalu
- 50 g nastrouhaného zralého sýra
- sůl
- pepř
- 50 g másla
- ▶ *Smíchejte rajský protlak, sekané bylinky a sýr s dužinou. Obsah vložte do mixéru a přidejte strouhanku, vejce, trochu soli a pepře. Ze směsi vytvořte 4 až 5 keksů.*
- ▶ *Rozpalte máslo na pánvi a opečte keksy (asi 5 minut na každé straně) až zhnědnou. Podávejte horké.*

### Jablečné lívance

- 150 g jablečné dužiny
- 150 g mouky
- 2 vejce
- asi 100 ml mléka
- 50 g hrozinek
- 50 g sušených meruněk, nakrájených na kousky
- máslo
- cukr a skořice (podle chuti)
- ▶ *Smíchejte mouku, vejce a jablečnou dužinu. Přidejte mléko a vytvořte poměrně tuhou směs. Do směsi dejte hrozinky a meruňky.*

- Rozpalte máslo na pánvi. Ze směsi vytvořte na pánvi bochánky. Ty pak zploštěte a osmažte je po obou stranách až zhnědnou. Podávejte je horké a posypte je například skořicí s cukrem.

### Vitamínový nápoj (tři sklenice)

- 1 mango
- 1 banán
- šťáva z 1 jablka (omytého), z 1 kivi a z 1 pomeranče
- 2 lžičky medu (nebo více, podle chuti)
- 300 ml podmáslí
- Olupejte kivi a pomeranč. Zpracujte je spolu s jablkem v odšťavňovači. Olupejte mango a banán a zpracujte vše v mixéru s ovocnou šťávou, medem a podmáslím na chutný nápoj.
- Doporučení: podmáslí můžete nahradit tvarohem nebo jogurtem.

### Ledový nápoj pro tropické dny (dvě sklenice)

- 1/2 ananasu
- 2 jablka
- 1 růžový grejp
- ledové kostky (asi 2 plné sklenice)
- Olupejte ananas a grapefruit, omyjte jablka a rozkrájejte je na kousky. Zpracujte vše v odšťavňovači a vytvořte ovocnou šťávu.
- Sestavte mixér a vložte do něj kostky ledu. Rozmělněte led za použití největší rychlosti a přidejte ovocnou šťávu. Získáte chutný ledový nápoj.

### Zeleninový nápoj (jedna velká porce)

- 200 ml mrkvové šťávy
- 1/2 stonku celeru, rozřezaného na kousky
- 1 středně velké rajské jablíčko, oloupané a rozkrájené na kousky
- 1/2 malé zelené nebo červené papriky, rozkrájené na kousky
- malá hrstka čerstvého špenátu nebo několik výhonků petržele
- 2 až 3 kostky ledu
- 1 dlouhý stonek celeru na ozdobu
- Zpracujte v odšťavňovači 6 až 8 mrkví.
- Sestavte mixér. Do mixéru nalijte mrkvovou šťávu, zeleninu a špenát nebo petržel a mixujte největší rychlostí 15 až 30 sekund. Přidejte kostky ledu a mixujte ještě několik sekund. Nápoj nalijte do vysoké sklenice a ozdobte dlouhým stonkem celeru.

### Gazpacho blanco (4porce)

- 500 g bílých grepů bez semen
- 2 okurky (asi 750 g)
- 1 šalotka, nakrájená na kousky
- 1 stroužek česneku, rozsekaný
- 1/4 lžičky soli
- 1/4 lžičky bílého pepře
- 500 ml polotučného jogurtu
- 6 až 8 kapek tabaska
- Omyjte grepy a odstraňte stonky. Zpracujte je v odšťavňovači.

- ▶ Sestavte mixér. Do mixéru nalijte grepovou šťávu. Olupejte okurku, podélně ji rozřízněte a vyjměte zrnka. Okurku rozřežte na tlustší plátky a přidejte je do mixéru. Přidejte ještě šalotku, česnek, sůl a pepř a krátce zapněte mixér. Směs nalijte do nádoby a smíchejte s jogurtem a tabaskem.
- ▶ Vše ochlaďte tak, že uzavřenou nádobku vložíte do chladničky asi na 30 minut. Podávejte ozdobené plátky okurky a půlenými grepy.

## Řešení případných problémů

Problém	Řešení
Přístroj nepracuje	Přístroj je vybaven bezpečnostním systémem. Pokud by jeho jednotlivé díly nebyly správně sestaveny, nelze ho uvést do chodu. Zkontrolujte, zda jsou všechny jeho části správně připojeny, ale před kontrolou ho nezapomeňte vypnout.
Nožová jednotka / motor jsou zablokovány.	Vypněte přístroj a zpracovávejte menší množství.
Motorová jednotka produkuje nepřijemný zápach krátkou chvíli po použití přístroje.	Tento jev není u nového přístroje neobvyklý. Pokud je však zápach cítit trvaleji, zkontrolujte, zda jste nepřekročili množství vložených ingrediencí nebo dobu jejich zpracování.
Přístroj je příliš hlučný, zapáchá, je nadměrně horký atd.	Vypněte přístroj a oddělte ho od sítě. Vyhledejte nejbližší servisní středisko firmy Philips.
Ze spodní části mixéru prosakuje obsah	Vypněte přístroj. Odejměte nožovou jednotku jejím otáčením proti směru pohybu hodinových ruček. Zkontrolujte, zda by řádně nasazen pryžový těsnicí kroužek (naplocho).
Z víka nebo z jeho zátky prosakuje obsah	Zkontrolujte, zda bylo víko řádně nasazeno. Zátka je řádně nasazena až když zaklapne.
Sítka se dotýká plnicího tubusu nebo přístroj během provozu silně vibruje.	Vypněte přístroj a oddělte ho od sítě. Zkontrolujte, zda bylo sítko správně vloženo. Žebra na dně sítka musí řádně zapadnout do hnačích hřídele.
	Zkontrolujte, není-li sítko poškozené. Praskliny, uvolněný strouhací kotouč a jiné nepravidelnosti mohou způsobovat chybou funkci. Pokud zjistíte jakékoli praskliny nebo jiné poškození sítka, přestaňte přístroj používat a kontaktujte servisní středisko Philips.

\* Pokud by problémy přetrvávaly nebo by se vyskytly jiné problémy, kontaktujte Informační středisko firmy Philips.

## Bevezetés

A készüléknek beépített biztonsági zára van, ami megakadályozza a működést, ha a tartozékok nincsenek helyesen felszerelve vagy egyáltalán nincsenek felszerelve.

Soha ne használja a tartozékokat arra, hogy a készüléket be- vagy kikapcsolja!

## Fontos

- ▶ Elso használat előtt olvassa el gondosan a használati útmutatót és nézze meg az ábrákat.
- ▶ A használati útmutatót tartsa meg későbbi betekintésre.
- ▶ A készüléket csak háztartási használatra tervezték.
- ▶ Mielőtt a készüléket a fali konnektorhoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi hálózat feszültségével (110- 127V vagy 220 - 240V).
- ▶ Ha a hálózati csatlakozó kábel sérült, azt veszély elkerülésére Philips, Philips szakszerviz vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozó kábel, a hálózati csatlakozó dugó vagy más alkatrész sérült.
- ▶ A készüléket megfelelően szerelje össze, mielőtt a fali konnektorhoz csatlakoztatja.
- ▶ Ha a kancsó vagy egyéb tartozék helyesen van a motoregységre rögzítve, kattantást hall.
- ▶ Ne távolítson el tartozékokat a motoregységről, ha a készülék működik.
- ▶ Ne lépje túl a használati útmutatóban megadott mennyiségeket és elkészítési időket.
- ▶ Hagyja a hozzávalókat lehűlni, mielőtt aprítaná vagy pépesítene azokat a turmixgépben (max. hőmérséklet 80°C/175°F)
- ▶ Tartsa távol a készüléket gyermekektől.
- ▶ Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működni.
- ▶ Ne érintse meg az ÉLES vágókéseket, különösen, ha a készülék a fali konnektorhoz csatlakozik.
- ▶ Ha a kések beszorulnak, HÚZZA KI A HÁLÓZATI CSATLAKOZÓ DUGÓT a fali konnektorból, mielőtt a késeket lefékező hozzávalókat spatulával eltávolítja.
- ▶ Soha ne dugja az ujját vagy más tárgyat a kancsóba vagy a tálba, miközben a készülék működik.
- ▶ Soha ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, ne ölbítse le vízcsap alatt sem. A tisztításhoz csak nedves ruhát használjon.
- ▶ Használat után, illetve mielőtt lecsavarná a kancsót, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- ▶ Zajszint: Lc=83 dB [A]

## Általános leírás

- A** Csatlakozó kábel tároló
- B** Fordulatszám választó 2 fordulatszámmal és impulzus beállítással (M)
- C** Gyors tisztítás gomb
- D** Motoregység
- E** Meghajtó tengely
- F** Gyümölcsle gyűjtő csésze
- G** Fedél (oldó) rögzítő kapocs
- H** Péptartály
- I** Szita
- J** A gyümölcs-centrifuga fedele
- K** Adagoló cső
- L** Nyomó rúd
- M** Adagoló
- N** Hozzávaló adagoló nyílás
- O** Kancsó fedél
- P** Kiöntő
- Q** Turmix kancsó
- R** Gumi tömítógyűrű
- S** Késegység
- T** Tisztító kefe

## A készülék előkészítése a használatához

Először mosogasson el minden levehető alkatrészt (nézze meg a "Tisztítás" c. részt).

- ▶ Csévélje vissza a felesleges hálózati csatlakozó kábelt a készülék alja köré.

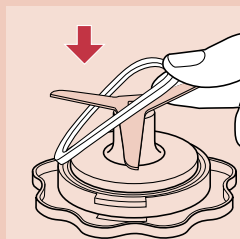
## A készülék használata

### Turmixgép

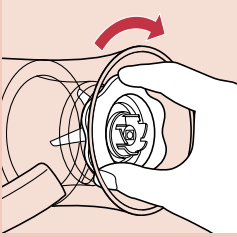
- ▶ A turmixgép a következőkre használható:

- Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, mixelt italok, shake-ek keverésére.
- Puha hozzávalók, pl. palacsinta tészta vagy majonéz keverésére.
- Ftt hozzávalók, pl. bébiételek pépesítésére.

- I** Helyezze a gumi tömítógyűrűt a késegység szélére.





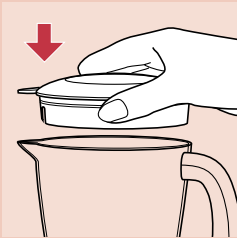


- 2** Csatlakoztassa a késegséget a turmix kancsóhoz úgy, hogy a nyíl irányába fordítja el.



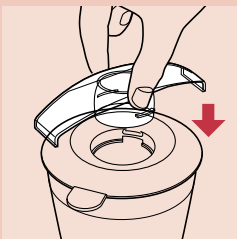
- 3** Szerelje a kancsót a motoregységre. Rögzítse úgy, hogy a nyíl irányába fordítja el.

Vigyázzon, ne nyomja meg túlságosan a kancsó fogantyúját.



- 4** Tegye a hozzávalókat a turmix kancsóba.

Soha ne töltsön a turmix kancsóba 80°C-nál magasabb hőmérsékletű hozzávalókat.



- 6** Helyezze az adagolót a fedő nyílásába és fordítsa el addig, míg biztosan rögzül.

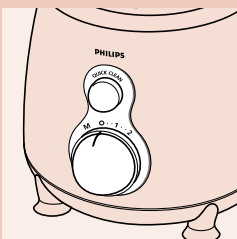
A kifröccsenés elkerülésére a feldolgozás indítása előtt mindig dugja be az adagolót a fedélbe.

- A fordulatszám választóval szabályozhatja a készülék fordulatszámát, hogy a feldolgozás eredménye a legjobb legyen. Az ajánlott fordulatszám beállítást lásd a táblázatban.

#### Feldolgozandó hozzávalók

#### Fordulatszám

flyékony hozzávalók (pl. csokoládés tej, gyümölcsös tej, majonéz)	1. fordulatszám
sűrűbb hozzávalók, pl. folyadék és szilárd hozzávalók keveréke (pl. paradicsomlé vagy pástétom)	2. fordulatszám
kemény, fagyaszilárd hozzávalók (pl. jégkocka, leves, bab, stb.)	M



- 7** Dugja a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorba.

- 8** Válassza ki a kívánt fordulatszámot és a készülék bekapcsol. Ha nem biztos abban, hogy melyik fordulatszámot válassza, mindig használhatja a nagyobb fordulatszámot (2. fordulatszám).

- ▶ Ha a készüléket egyszerre csak néhány másodpercig akarja működtetni, állítsa a kapcsolót M pozícióra (impulzus) és engedje el azonnal. Ezt ismételve meg, ahányszor szükséges.

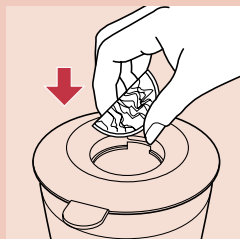
### **9** Ha ki akarja kapcsolni a készüléket, kapcsolja 0 pozícióra.

Soha ne kapcsolja be vagy ki a készüléket úgy, hogy elfordítja a kancsót.

Recepteket lásd a használati útmutató végén.

### **Tanácsok**

A kifröccsenés elkerülése céljából soha ne töltsen meg a kancsót a maximális szint jelzése fölé (1,5 liter), különösen akkor ne, ha forró folyadékot turmixol.



- ▶ Miközben a készülék működik, az adagolón lévő nyíláson keresztül betölthet a turmix kancsóba folyékony hozzávalókat (pl. olajat).
- ▶ Miközben a motor működik, a fedél nyílásán át betehet hozzávalókat a turmix kancsóba.

Ne működtesse a készüléket folyamatosan 3 percnél tovább. Ha 3 perc múlva nem fejezte be a turmixolást, kapcsolja ki a készüléket egy percre, mielőtt folytatja a munkát.

- ▶ Száraz hozzávalókat nem szabad 1 percnél hosszabb ideig feldolgozni.
- ▶ A szilárd hozzávalókat vágja fel előre kis darabokra, mielőtt a turmixba teszi. Ne tegyen a turmix kancsóba egyszerre nagy mennyiséget. Adagoljon egymás után kisebb mennyiségeket.
- ▶ Ha szilárd anyagok turmixolásánál nincs megelégedve az eredménnyel, kapcsolja ki a turmixot és működtesse rövid ideig néhányszor M (impulzus) pozícióban. Vagy keverje meg a hozzávalókat egy spatulával (miután kikapcsolta a készüléket), vagy csökkentse a kancsó tartalmát és dolgozzon fel kisebb mennyiségeket.
- ▶ Jégkocka darálásához dobja a jégkockákat a forgó kések közé a fedél nyílásán keresztül.
- ▶ Paradicsomlé készítéséhez vágja a paradicsomokat négybe és a darabokat dobja a forgó késekre a fedél nyílásán át.

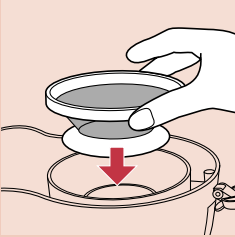
Soha ne tegye be a kezét vagy más tárgyat a kancsóba, mikor a turmix működik.

### **Gyümölcs-centrifuga**

- ▶ A gyümölcs-centrifugát friss gyümölcslé készítésére használhatja. A gyümölcs húsát a készülék elválasztja a száráktól és a héjtól.



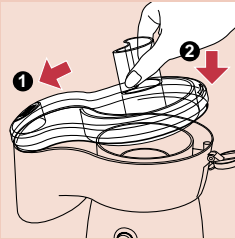
- 1** Tegye a pép tartályt a motoregységre és fordítsa el a nyíl irányába, míg jól rögzül.



- 2** Tegye be a szitát.

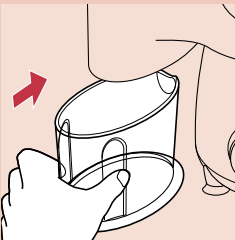
Használat előtt mindig ellenőrizze a szitát. Ne használja a szitát, ha bármilyen hibát fedez fel rajta, pl. repedés, nyílás a fém ernyőn vagy hiányosság a reszelőtárcsán.

Ha a szita sérült, lépjen érintkezésbe a helyi Philips VevoSzolgáltattal (a telefonszámot megtalálja a világ minden részére kiterjedő garancialevélen). Ha lakóhelyén nincs VevoSzolgáltató, forduljon a helyi Philips szaküzlethez vagy lépjen érintkezésbe a Philips háztartási kisgépek és szépségápolási termékek üzletág képviselőivel.



- 3** Tegye a fedelelet a helyére és a zárókapcsot lefelé nyomva rögzítse.

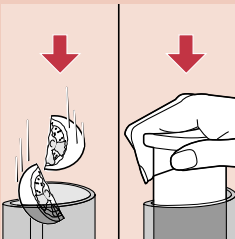
Ellenőrizze, hogy a kapocs a motoregység jobb oldalán van-e. Ellenőrizze, hogy a fedél jól van-e feltéve és rögzítve.



- 4** Tegye a gyümölcsle gyűjtő csészét a helyére.

- 5** Válassza ki a helyes fordulatszámot, hogy a készüléket bekapcsolja.

Feldolgozandó hozzávalók	Fordulatszám
Gyümölcsök (lágy)	1. fordulatszám
Friss kókusz, cékla (kemény)	2. fordulatszám



- 6** Tegye a hozzávalókat az adagoló csobe. Feldolgozás előtt a nagy hozzávalókat vágja fel akkora darabokra, hogy beférjenek az adagoló csobe.

- 7** Enyhén nyomja lefelé a hozzávalókat a nyomó rúddal. Ne nyomja túlságosan a nyomó rúdat, mert ezzel elronthatja a végtermék minőségét és még a szita forgását is megállíthatja.

- 8** Ha már nem jön ki gyümölcsle, kapcsolja ki a készüléket és mielőtt a kapcsot kioldja várjon, míg a szita forgása megáll.

**9** Vegye el a gyümölcsle gyujto csészét.

► Recepteket lásd a használati útmutató végén.

A gyümölcs-centrifugát ne működtesse folyamatosan 2 percnél hosszabb ideig. Ha nem fejezte be a centrifugálást, kapcsolja ki a készüléket és 2 percig hagyja hűlni, mielőtt folytatja a munkát.

**Tanácsok**

- Ha centrifugálás közben a pép tartály megtelik, kapcsolja ki a készüléket és várjon, míg a szita forgása teljesen megáll. Oldja a kapcsot és vegye le a fedot. Távolítsa el a szitát. Vegye le a pép tartályt a motoregységtől úgy, hogy jobbra fordítja. Ürítse ki a pép tartályt és tisztítsa le a szitát. Szerelje össze ismét a gyümölcs-centrifugát és kapcsolja be megint.
- Ha centrifugálás közben a gyümölcsle gyujto csésze megtelik, kapcsolja ki a készüléket és várja meg, míg a szita forgása teljesen megáll. Távolítsa el a gyümölcsle gyujto csészét és ürítse ki. A gyümölcsle gyujto csésze urtartalma 700 ml.
- Feldolgozás előtt nem szükséges a héj és tokok eltávolítása. Csak a vastag héjat kell eltávolítani (pl. narancs, grapefruit vagy nyers cékla).
- A sok keményítőt tartalmazó gyümölcsök (pl. banán, papaja, avokádó, füge és mangó), nem alkalmasak lényérésre. Ezeknek a gyümölcsöknek a feldolgozására használja a turmixot.
- Mindig friss gyümölcsöt és zöldséget használjon. Ezeknek több a levük.
- Pl.: saláták levelét és levélszárát szintén fel lehet dolgozni gyümölcs-centrifugában.
- Az almálé gyorsan megbarnul. Ezt a folyamatot lelassíthatja néhány csepp citromlé hozzáadásával.
- Sárgarépa, cékla, káposzta vagy paraj húsát hozzávalóként lehet felhasználni levesek, mártások, lekvárok, desszertek, fagyalt, stb. készítésénél. Fozze fel a pépet és fuszerezze meg kissé. Pürésítse a pépet a turmixban. Paradicsomos tészta készítéséhez használhat paradicsom pürét.

**Tisztítás**

A készüléknek, részeinek és tartozékainak tisztítása a legkönnyebb közvetlenül használat után.

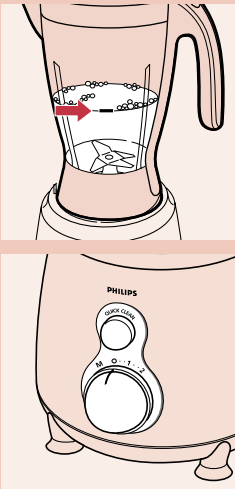
Soha ne tisztítsa a tartozékokat vagy a készülék részeit mosogatógépben.

A motoregységet nedves ruhával tisztítsa.

Ne használjon dörzsölő, súroló, alkoholtartalmú stb. szereket.

- 1** Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból, vegye le a használt tartozékokat és részeket és tisztítsa meg langyos, tisztítószeres vízben.
- 2** Öblítse le az összes lemosott tartozékot és részt vízcsap alatt.

### Turmix, gyors tisztítás



- 1** Töltsön a turmix kancsóba langyos vizet és kevés folyékony mosogatószeret.  
Ne lépje túl a kancsó legnagyobb urtartalmát (1,5 liter).
- 2** Tegye fel a fedelet és az adagolót.
- 3** Nyomja meg a gyors tisztítás gombot és működtesse a készüléket néhány másodpercig.
- 4** Szerelje le a turmix kancsót, vegye le a fedelet és az adagolót és öblítse le tiszta vízzel.
- 5** Jobb tisztítás érdekében vegye ki a turmix kancsóból a kés-egységet.

### Gyümölcs-centrifuga, jobb tisztítás

- 1** Vegye le a fedőt, a pép tartályt és a szitát. Öblítse le ezeket közvetlenül használat után.
- 2** A szita tisztítására használhatja a mellékelt kefét.

## Garancia és szerviz

Ha információra van szüksége, esetleg probléma merül fel, keresse fel a Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) Web-lapját, vagy lépjen érintkezésre a lakóhelyén lévő Philips Vev szolgálattal (a telefonszámot megtalálja az egész világra kiterjedő garancialevélen). Ha nincs Vev szolgálat a lakóhelyén, forduljon a Philips készülékeket árusító szaküzlethez, vagy lépjen érintkezésbe a Philips Háztartási Készülékek és Szépségápolási termékek Szerviz Osztályával.

## Receptek a gyümölcs-centrifugához és turmixhoz

A Juice &Co-val (gyümölcs-centrifuga és turmix együtt) a végtelenségig kísérletezhet és kipróbálhat mindenféle receptet. Igen rövid idő alatt ízletes gyümölcsleveket, koktélokat, leveseket és mártásokat készíthet. Hogy ötletet adjunk a lehetőségekről, bemutatunk néhány receptet, amelyek biztosan sikert fognak aratni.

### Ízletes sütemény

- 250 g zöldség pép (különösen alkalmas káposzta, celler vagy gumós celler; paradicsom, sárgarépa, hagyma, bors, póréhagyma, paraj és köménymag)
- 100 g zsemlemorzsa
- 2 tojás
- 2 evokanál paradicsom ketchup
- 1 evokanál aprított zöldség (pl. petrezselyem/metélohagyma)
- 2 evokanál szarvasgomba
- 50 g érett reszelt sajt
- só
- bors
- 50 g vaj
- ▶ *Keverje össze a paradicsom ketchupot, aprított zöldséget, szarvasgombát és sajtot péppé. Tegye a pépet tálba és keverje bele a zsemlemorzsat, a tojásokat, kevés sót és borsot. Készítsen a keverékből 4-5 lapos süteményt.*
- ▶ *Melegítse fel a vajat sütőben és süsse a tésztát közepes meleggel kb. 5 percig minden oldalán, míg megpirul és megsül. Tálalja melegen.*

### Almás palacsinta

- 150 g almapép
- 150 g sütőporral kevert liszt
- 2 tojás
- kb. 100 ml tej
- 50 g mazsola
- 50 g szárított sárgabarack, aprítva
- vaj
- cukor és fahéj ízlés szerint
- ▶ *Keverje össze a lisztet és a tojásokat az almapéppel. Adjon hozzá elegendő tejet, hogy jó, sűrű keverék legyen. Szórja a mazsolát és a barackot a keverékre.*
- ▶ *Melegítsen fel kevés vajat tepsiben. Tegye a keveréket merokanalanként a tepsibe, egymástól kis távolságra. Lapítsa szét a keveréket palacsintákká és süsse közepes melegen mindkét oldalát, míg aranybarnák lesznek és megsülnek. Tálalja a palacsintát melegen vagy hidegen és szórjon rá cukrot és fahéjat, ízlés szerint.*

### Vitaminos ital (három pohár)

- 1 mangó
- 1 banán
- 1 (megmosott) alma-, 1 kiwi és 1 narancs leve
- 2 evokanál méz (vagy több, ízlés szerint)

- 300 ml író
- ▶ *Hámozza meg a kiwit és a narancsot. Dogozza fel a gyümölcs-centrifugában az almával együtt. Hámozza meg a mangót és a banánt és a turmixban keverje össze a gyümölcslével, mézzel és íróval, hogy ízletes koktélt kapjon.*
- ▶ *Javaslat: helyettesítse az író t kvarkkal vagy joghurttal, hogy ízletes és egészséges desszertet kapjon.*

### Jéghideg koktél trópusi napra (két pohár)

- 1/2 ananász
- 2 alma
- 1 rózsaszín grapefruit
- jégkockák (kb. 2 tele pohárral)
- ▶ *Hámozza meg az ananászt és a grapefruitot, öblítse le az almát és vágja darabokra. Dolgozza fel a gyümölcs-centrifugában és gyujtse össze a gyümölcslévet.*
- ▶ *Szerelje össze a turmixot és tegye a jégkockákat a turmix kancsóba. Törje össze a jeget a legnagyobb fordulatszámon és adja a gyümölcsléhez. Ízletes, jéghideg, friss gyümölcskoktélt kap, ami oltja a szomját!*

### Zöldség koktél (egy nagy adag)

- 200 ml sárgarépa lé
- 1/2 cellerszár darabokra vágva
- 1 közepes méretű pardicsom, hámozva és darabokra vágva
- 1/2 kis, zöld vagy piros paprika, aprítva
- kis marék friss paraj vagy néhány ág petrezselyem
- 2 vagy 3 jégkocka
- 1 hosszú, vékony cellerszár díszítéshez
- ▶ *Dolgozzon fel 6 vagy 8 sárgarépát a gyümölcs-centrifugában.*
- ▶ *Szerelje össze a turmix gépet. Tegye a sárgarépa levét, a zöldségeket és a parajt vagy a petrezselymet a turmixba és turmixolja 15-30 percig a legnagyobb fordulatszámon. Adja hozzá a jégkockákat és keverje további néhány másodpercig. Töltse a koktélt magas pohárba és díszítse hosszú cellerszárral.*

### Gaspacho blanco (4 adag)

- 500 g mag nélküli fehér szolo
- 1 uborka (kb. 750 g)
- 1 mogoróhagyma aprítva
- 1 cikk fokhagyma, aprítva
- 1/4 evokanál só
- 1/4 evokanál fehér bors
- 500 ml sovány yoghurt
- 6 - 8 csepp Tabasco
- ▶ *Mossa meg a szolot és szemezze le. Dolgozza fel a gyümölcs-centrifugában és gyujtse össze a levét.*
- ▶ *Hutse le a hutoben, fedett tálban, 30 percig. Tálalja nagy leveses csészékben és díszítse uborka szeletekkel és felezett szoloszemekkel.*

- Szerelje össze a turmix gépet. Tegye a szololevet a turmix gépbe. Hámozza meg az uborkát, felezze el hosszában és vegye ki a magját. Vágja az uborkát vastag szeletekre és a szeleteket adja a szololéhez a turmixba. Adja hozzá a magyórhagymát, a fokhagymát, sót és borsot és muködtesse a gépet rövid ideig. Töltse a keveréket tálba és keverje össze a joghurttal és a Tabascoval.

## Hibaelhárítási útmutató

Probléma	Megoldás
A készülék nem m ködik	A készüléknek biztonsági rendszere van. Ha a tartozékok nincsenek jól csatlakoztatva a motoregységhez, a készülék nem muködik. Ellenorizze, hogy a tartozékok helyesen vannak-e csatlakoztatva (lásd a különbözo fejezeteket). Előbb kapcsolja ki a készüléket!
A kés-egység / a motoregység akad	Kapcsolja ki a készüléket és dolgozzon fel kisebb mennyiséget.
A motoregység kellemetlen szagot áraszt a használat elején.	Ez a néhány első használatkor normális. Ha továbbra is van szaga, ellenorizze a feldolgozás mennyiségét, az alkalmazás időtartamát vagy a használt fordulatszámot.
A készülék zajos, szagot áraszt, érintésre meleg, füstöl, stb.	Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból. Forduljon a Philips vevoszolgálathoz vagy a Philips szervizhez.
A turmix szívárog	Kapcsolja ki a készüléket. Vegye ki a kés-egységet úgy, hogy barla elfordítja. Ellenorizze, hogy a gumigyuru jól van-e felszerelve a kés-egységre (lapos helyzetben marad-e).
A turmixgép fedele és/vagy az adagoló szívárog	Ellenorizze, hogy a fedél jól van-e feltéve. Az adagoló kattanással ugrik a helyére.
A gyümölcs-centrifuga szítája hozzáér az adagoló csöhöz vagy centrifugálás közben erosen rezege.	Kapcsolja ki a készüléket. Ellenorizze, hogy a szita jól van-e csatlakoztatva. A szita alján lévo bordáknak jól kell illeszkedniük a motor tengelykapcsolójának a nyílásába.
	Ellenorizze, hogy a szita nem sérült-e. Repedések, laza reszel tárcsa vagy egyéb rendhagyóság is okozhatja a rossz m ködést. Ha bármilyen repedést vagy hibát észlel, ne használja tovább a készüléket és keresse fel a legközelebbi Philips szervizt.

\* Ha a hibák megmaradnak vagy ha más probléma fordul elo, forduljon a Philips ügyfélszolgálathoz vagy a Philips szervizhez.



## Úvod

Zariadenie je vybavené bezpečnostným zámkom, ktorý znemožní činnosť zariadenia, ak nie je riadne, alebo vôbec pripojené jeho príslušenstvo.

Nevypínajte a nezapínajte zariadenie tak, že odmontujete, alebo namontujete jeho príslušenstvo.

## Dôležité upozornenie

- ▶ Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte návod a pozrite zodpovedajúce obrázky.
- ▶ Návod na použitie si odložte pre prípad, že ho neskôr opäť budete potrebovať.
- ▶ Tento prístroj je určený len na domáce použitie.
- ▶ Pred zapojením zariadenia do siete sa presvedčite, či napätie uvedené na zariadení je rovnaké ako napätie v sieti (110 - 127V alebo 220 - 240V).
- ▶ Aby ste predišli nebezpečným situáciám, poškodený kábel zariadenia smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, alebo iná kvalifikovaná osoba.
- ▶ Zariadenie nepoužívajte, ak sú sieťový kábel, zástrčka alebo iné časti poškodené.
- ▶ Prístroj pred zapojením do el. siete riadne zložte.
- ▶ Keď nádobu, alebo iné príslušenstvo, riadne namontujete na pohonnú jednotku, budete počuť kliknutie.
- ▶ Pokým zariadenie pracuje, neodpájajte príslušenstvo od pohonnej jednotky.
- ▶ Neprekračujte množstvo spracovávaných surovín ani čas prípravy uvedené v jednotlivých častiach návodu.
- ▶ Ak chcete v mixeri posekať, alebo do nádoby mixera naliať, horúce suroviny, počkajte kým vychladnú (maximálna teplota 80°C/175°F).
- ▶ Mixer odkladajte mimo dosahu detí.
- ▶ Nikdy nenechávajte zariadenie pracovať bez dozoru.
- ▶ Vyvarujte sa dotyku OSTRÝCH nožov, najmä keď je prístroj pripojený do el. siete.
- ▶ Ak sa čepele zaseknú, **ODPOJTE ZARIADENIE ZO SIETE**, až potom pomocou varešky odstráňte prísady, ktoré zablokovali pohyb čepelí.
- ▶ Pokým je zariadenie v činnosti, nikdy nesiahajte prstami ani predmetmi do nádoby mixéra..
- ▶ Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani do inej kvapaliny, neoplachujte ju pod tečúcou vodou. Na jej čistenie používajte jedine navlhčenú tkaninu.
- ▶ Hneď po použití zariadenie odpojte zo siete, ešte skôr, ako demontujete nádobu.

- Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 83 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

## Opis zariadenia

- A** Priestor na navinutie kábla
- B** Voľba rýchlosti a pulzov (M)
- C** Tlačidlo pre rýchle čistenie
- D** Pohonná jednotka
- E** Hriadeľ pohonu
- F** Pohár na šťavu
- G** Svorka na uchytenie veka
- H** Zásobník na oddelenú dužinu
- I** Sítko
- J** Veko odšťavovača
- K** Dávkovacia trubica
- L** Piest
- M** Zátka
- N** Otvor na pridávanie prísad
- O** Veko nádoby mixéra
- P** Výpust
- Q** Nádoba mixéra
- R** Gumený tesniaci krúžok
- S** Nástavec s čepeľami
- T** Čistiaca kefka

## Príprava prístroja na použitie

Umyte všetko príslušenstvo a snímateľné časti (viď odstavec "Čistenie").

- Prebytočnú časť kábla navíňte okolo pohonnej jednotky zariadenia.

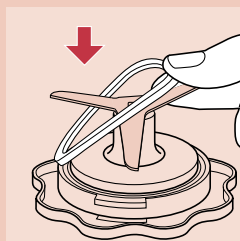
## Použitie zariadenia

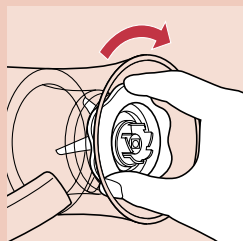
### Mixer

- **Mixer je určený na:**

- Miešanie tekutín, napr. mliečnych výrobkov, omáčiek, ovocných štiav, polievok, miešaných nápojov, koktailov.
- Mixovanie jemných surovín, napr. palacinkového cesta, majonézy.
- Pasírovanie varených surovín, napr. na prípravu detskej výživy.

- I** Gumený tesniaci krúžok položte na okraj nástavca s čepeľami.



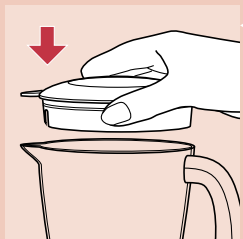


- 2** Nástavec namontujte na pohonnú jednotku tak, že ním otáčate v smere šípky.



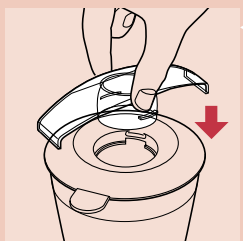
- 3** Nádobu mixéra namontujte na pohonnú jednotku. Upevnite ju tak, že ju otáčate v smere šípky.

Dajte pozor, aby ste pri otáčaní nepôsobili na rúčku nádoby prívelkou silou.



- 4** Do nádoby vložte zodpovedajúce prísady.

Nádobu nesmiete nikdy naplniť prísadami, ktorých teplota presahuje 80°C.



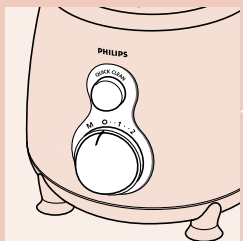
- 5** Položte veko na jeho miesto.

- 6** Otvor vo veku uzatvorte zátkou a otočením veko upevnite.

Otvor vo veku vždy uzatvorte zátkou, predídete tak rozliatiu surovín v priebehu ich spracovania.

- **Môžete nastaviť** takú rýchlosť spracovania, ktorá je najvhodnejšia pre dané suroviny. Odporúčané nastavenie rýchlosti spracovania je uvedené v tabuľke.

Spracovávané suroviny	Rýchlosť
kvapalné prísady (napr: čokoládové mlieko, ovocný koktail, majonéza)	rýchlosť 1
tuhšie prísady, napr: kombinácia kvapalných a pevných prísad (napr: rajčinový pretlak, alebo paštéta)	rýchlosť 2
tuhé, najmä pevné prísady (napr: kocky ľadu, polievky, zrnká, atď.)	M



- 7** Pripojte zariadenie do siete.

- 8** Nastavte zvolenú rýchlosť spracovania a zariadenie sa zapne. Ak neviete, aká je najvhodnejšia rýchlosť spracovania, vždy môžete použiť najvyššiu rýchlosť (rýchlosť 2).

- ▮ Ak chcete, aby zariadenie pracovalo naraz len niekoľko sekúnd, zvolte nastavenie M (Moment) a potom vypínač uvoľnite. Postup opakujte toľkokrát, koľko je potrebné.

## 9 Zariadenie vypnete nastavením vypínača do polohy 0.

Zariadenie nikdy nevypínajte tak, že uvoľníte nádobu.

V tomto návode sú uvedené aj niektoré recepty.

## Rady

Aby ste predišli rozliatiu surovín, plňte nádobu mixéra maximálne po značku (1.5 litra), dbajte na to predovšetkým pri mixovaní horúcich kvapalín.



- ▮ Kvapalné prísady (napr. olej) môžete do nádoby mixéra naliať v priebehu spracovania cez otvor v zátku.
- ▮ Keď je mixér zapnutý, môžete do jeho nádoby pridávať ďalšie prísady cez otvor vo veku.

Bez prestávky nechajte mixér pracovať maximálne 3 minúty. Ak mixovanie nestihnete za 3 minúty ukončiť, na minútu zariadenie vypnite a až potom pokračujte v činnosti.

- ▮ Suché prísady nesmiete miešať dlhšie ako 1 minútu.
- ▮ Tuhé prísady pred vložením do nádoby mixéra nakrájajte na menšie kúsky. Nepridávajte súčasne veľké množstvo prísad. Postupne pridávajte menšie množstvá prísad.
- ▮ Ak Vám nevyhovuje kvalita pripravenej zmesi, vypnite mixér a na mixovanie použite pulzy. Na premiešanie (mixér je vypnutý) môžete použiť varešku, alebo odobrať zo zmesi a spracovať naraz menšie množstvo prísad.
- ▮ Ak chete posekať kocky ľadu, vhadzujte ich do nádoby cez otvor vo veku zapnutého mixéra.
- ▮ Paradajkový džús pripravíte tak, že na štvrtky pokrúpané paradajky vhodíte cez otvor vo veku na rotujúce čepele.

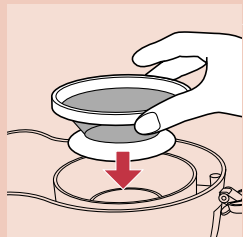
Pokým je mixér zapnutý, nesiahajte do jeho nádoby rukou, ani žiadnym predmetom.

## Odšťavovač



- ▮ Odšťavovač môžete použiť na prípravu čerstvej ovocnej šťavy. Pri spracovaní sa oddelí dužina, jadierka a šupa.

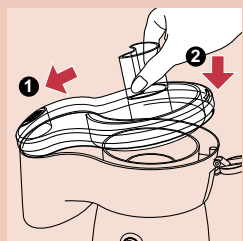
- 1 Nasadte zásobník na oddelenú dužinu na pohonnú jednotku a otočte ním v smere šípky, aby ste ho riadne upevnili.



## 2 Vložte sitko.

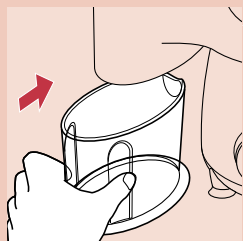
Pred použitím vždy prekontrolujte sitko. Ak zistíte akékoľvek známky poškodenia, napr. praskliny, otvory prípadne je uvoľnený disk na strúhanie, sitko nepoužívajte.

Ak je sitko poškodené, kontaktujte Centrum starostlivosti o zákazníka firmy Philips (telefónne čísla nájdete na celosvetov platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine nenachádza Centrum starostlivosti o zákazníka firmy Philips, obráťte sa na Vášho miestneho predajcu výrobkov Philips, alebo kontaktujte oddelenie služieb divízie Philips Domáce spotrebiče a osobná starostlivosť.



## 3 Položte veko na miesto a zaistite ho svorkou.

Uistite sa, že svorka je na správnej strane pohonnej jednotky. Skontrolujte, či je veko riadne namontované a upevnené.



## 4 Položte nádobu na ovocnú šťavu na určené miesto.

## 5 Zvoľte vhodnú rýchlosť a zapnite tým zariadenie.

### Spracované suroviny

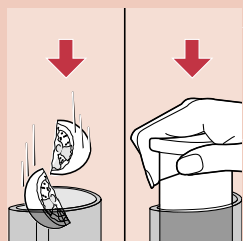
### Rýchlosť

Ovocie (mäkké)

rýchlosť 1

Čerstvý kokos, repa (tvrdé)

rýchlosť 2



## 6 Prísady vložte do dávkovacej trubice. Pred spracovaním pokrájajte prísady na menšie kúsky tak, aby sa zmestili do dávkovacej trubice.

## 7 Suroviny jemne pretlačte cez dávkovaciu trubicu pomocou piesta.

Na piest priveľmi netlačte, pretože tým môžete ovplyvniť kvalitu pripravenej šťavy, dokonca až zastaviť pohyb sitka.

## 8 Keď už nevyteká žiadna šťava, vypnite zariadenie. Skôr, ako uvoľníte svorku počkajte, kým sitko prestane rotovať.

## 9 Odložte pohár so šťavou.

► V tomto návode sú uvedené aj niektoré recepty.

Odšťavovač nenechajte pracovať bez prestávky dlhšie ako 2 minúty. Ak ste odšťavovanie neukončili, na 2 minúty zariadenie vypnite a až potom pokračujte v činnosti.

## Rady

- ▮ Ak sa počas odšťavovania naplní zásobník na dužinu, vypnite zariadenie a počkajte, kým sitko neprestane rotovať. Uvoľnite svorku a otvorte veko. Vyberte sitko. Otočení doprava odmontujte zásobník na dužinu z pohonnej jednotky. Vyprázdnite ho a očistite sitko. Poskladajte odšťavovač a znovu ho zapnite.
- ▮ Ak sa počas odšťavovania naplní pohár na šťavu, vypnite zariadenie a počkajte, kým sitko neprestane rotovať. Vezmite pohár na šťavu a vyprázdnite ho. Objem pohára je maximálne 700 ml.
- ▮ Pred spracovaním nie je potrebné odstraňovať jemné šupky. Ošúpať musíte len ovocie, ktoré má tvrdú šupu (napr. pomaranče alebo ananás).
- ▮ Ovocie, ktoré obsahuje veľa škrobu, ako napr. banány, papája, avokádo, figy alebo mango, nie je vhodné na odšťavovanie. Na ich spracovanie použite mixér.
- ▮ Vždy používajte čerstvé ovocie a zeleninu. Je šťavnatejšie.
- ▮ Odšťavovač môžete použiť aj na spracovanie listov a bylín, napr. hlávkového šalátu.
- ▮ Jablková šťava rýchlo zhnedne. Tento proces môžete spomaliť pridaním niekoľkých kvapiek citrónovej šťavy.
- ▮ Dužina z mrkvy, kapusty alebo špenátu môže poslúžiť ako základ na prípravu polievok, omáčok, džemov, detskej výživy, zmrzliny, atď. Uvarte ju a pridajte bylinky. V mixéri z dužiny urobte pyré. Dužinu z paradajok môžete použiť na prípravu paradajkového pretlaku.

## Čistenie

Čistenie zariadenia a jeho príslušenstva je jednoduchšie, ak s ním začnete hneď po jeho použití.

Žiadne zo súčiastok neumývajte v umývačke riadu.

Pohonnú jednotku očistite navlhčenou tkaninou.

Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, alkohol, atď.

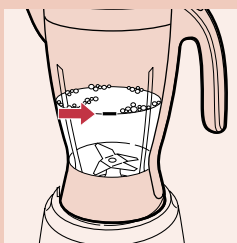
- 1** Zariadenie odpojte zo siete, odmontujte príslušenstvo a súčiastky a umyte ich vo vlažnej vode so saponátom.
- 2** Umyté príslušenstvo a súčiastky opláchnite pod tečúcou vodou.

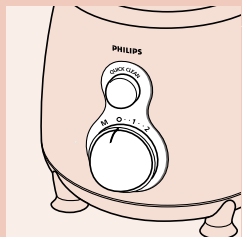
## Mixér, rýchle čistenie

**1** Do nádoby mixéra nalejte vlažnú vodu a saponát.

Na čistenie nepoužívajte viac vody, ako je maximum vyznačené na nádobe (1.5 litra).

**2** Nasadte veko a zátku.





- 3** Stlačte tlačidlo rýchleho čistenia a nechajte zariadenie chvíľu pracovať.
- 4** Odmontujte nádobu mixéra, otvorte veko a zátku a opláchnite ich vodou.
- 5** Pri dôkladnejšom čistení odmontujte z nádoby mixéra nástavec na čepele.

### Odšťavovač, dôkladnejšie čistenie

- 1** Otvorte veko a vyberte sitko a zásobník na dužinu. Hneď po použití ich opláchnite.
- 2** Na čistenie sitka môžete použiť dodanú kefkú.

### Záruka a servis

Ak potrebujete informácie, alebo máte problém, prosíme Vás, aby ste navštívili [www stránku spoločnosti Philips](http://www.philips.com) - [www.philips.com](http://www.philips.com), alebo sa obrátili na Centrum služieb zákazníkom spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo Centra nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto Centrum nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips, alebo kontaktujte Oddelenie služieb Philips - divízia domáce spotrebiče a osobná starostlivosť.

### Recepty pre kombináciu odšťavovač a mixér

Kombinácia odšťavovača a mixéra Vám poskytuje neobmedzené možnosti pri experimentovaní s rôznymi receptami. V mihu oka môžete pripraviť chutné nápoje, miešané nápoje, polievky a omáčky. Aby sme Vám ukázali možnosti tohoto zariadenia, vybrali sme niekoľko receptov, pri ktorých určite budete úspešní.

#### Pikantné placky

- 250 g dužiny zo zeleniny (najvhodnejšie sú kapusta, zeler, rajčiny, mrkva, cibuľa, paprika, pór, špenát a fenikel)
- 100 g strúhanky
- 2 vajcia
- 2 polievkové lyžice kečupu
- 1 polievková lyžica posekaných zelených bylín (napr: petržlenová vňať/pažitka)
- 2 čajové lyžičky sambala
- 50 g strúhaného syra
- soľ
- čierne korenie
- 50 g masla

- ▶ Do dužiny vmiešajte kečup, posekané bylinky, sambal a syr. Dužinu vložte do nádoby mixéra a pridajte strúhanku, vajcia a trochu soli a čierneho korenia. Zo zmesi pripravte 4 až 5 placiek.
- ▶ Na panvici zohrejte maslo a na miernom plameni smažte placky asi 5 minút z každej strany kým nezhnednú. Podávajte horúce.

### Jablkové palacinky

- 150 g dužiny z jablk
- 150 g múky
- 2 vajcia
- približne 100 ml mlieka
- 50 g hrozienok
- 50 g sušených marhúl pokrájaných na kúsky
- maslo
- cukor a škoricu podľa chuti
- ▶ Múku a vajcia vmiešajte do dužiny z jablák. Pridajte tolko mlieka, aby vznikla pomerne tuhá zmes. Po lyžičkách pridajte hrozienka a marhule.
- ▶ Na panvici zohrejte trochu masla. Pomocou naberačky ukladajte do masla v pravidelných vzdialenostiach malé dávky pripravenej zmesi. Jednotlivé dávky roztlačte na malé palacinky a smažte na miernom plameni z oboch strán, kým nie sú usmažené do zlatova. Palacinky podávajte horúce alebo studené a podľa chuti ich posypte cukrom a škoricom.

### Vitamínový nápoj (tri poháre)

- 1 mango
- 1 banán
- šťava z 1 jablka (umytého), 1 kiwi a 1 pomaranča
- 2 čajové lyžičky medu (prípadne viac, podľa chuti)
- 300 ml plnotučného mlieka
- ▶ Ošúpte kiwi a pomaranč. Spolu s jablkom ich odšťavte. Ošúpte mango a banán a v mixéri ich zmiešajte so šťavou z ovocia, medom a plnotučným mliekom. Pripravíte chutný koktail.
- ▶ Tip: ak miesto mlieka použijete jogurt, pripravíte chutný a zdravý dezert.

### Ľadový koktail na tropické dni (dva poháre)

- 1/2 ananásu
- 2 jablká
- 1 ružový grapefruit
- kocky ľadu (približne 2 plné poháre)
- ▶ Ošúpte ananás a grapefruit, opláchnite jablká a pokrájajte ich na kúsky. Odšťavte ich.
- ▶ Zostavte mixér a do jeho nádoby vložte kocky ľadu. Pri najvyššej rýchlosti podrňte ľad a pridajte ovocnú šťavu. Pripravíte vynikajúci ľadový nápoj, ktorý uhasí Váš smäd!

### Zeleninový koktail (jedna veľká dávka)

- 200 ml mrkvovej šťavy
- 1/2 zelerovej vňate, pokrájaná na kúsky



- 1 stredne veľká paradajka, ošúpaná a pokrúpaná na kúsky
- 1/2 malej zelenej alebo červenej papriky, pokrúpanej na kúsky
- malá hrst' čerstvého špenátu alebo niekoľko výhonkov petržlena
- 2 až 3 kocky ľadu
- 1 dlhý tenký výhonok zelerovej vňati na ozdobu
- ▶ Na prípravu mrkvovej šťavy v odšťavovači použite 6 až 8 mrkiev.
- ▶ Zostavte mixér. Do nádoby nalejte šťavu, pridajte zeleninu, špenát alebo petržlen a pri najvyššej rýchlosti nechajte 15 -30 sekúnd zmixovať. Pridajte kocky ľadu a mixujte ešte pár sekúnd. Koktail nalejte do vysokého pohára a ozdobte dlhým tenkým výhonkom zeleru.

### **Gazpacho blanco (4 taniere)**

- 500 g bieleho hrozna bez zrníek
- 2 uhorky (približne 750 g)
- 1 šarlotka, pokrúpaná na kúsky
- 1 strúčik cesnaku, posekaný
- 1/4 čajovej lyžičky soli
- 1/4 čajovej lyžičky bieleho korenia
- 500 ml nízkotučného jogurtu
- 6 - 8 kvapiek tabasca
- ▶ Umyte a očistite hrozno. Spracujte ho v odšťavovači.
- ▶ Zostavte mixér. Do nádoby nalejte hroznovú šťavu. Ošúpte uhorky, rozkrojte ich po dĺžke a odstráňte ich jadierka. Uhorky pokrúpte na hrubšie plátky a pridajte ku hroznovej šťave v nádobe mixéra. Pridajte šarlotku, cesnak, soľ a korenie a krátko zmixujte. Zmes nalejte do polievkovej misy a primiešajte do nej jogurt a tabasco.
- ▶ Misu zakryte a nechajte v chladničke 30 minút vychladnúť. Podávajte v polievkových miskách a ozdobte plátkami uhorky a rozpolenými bobuľkami hrozna.

## Sprievodca pri riešení problémov

Problém	Riešenie
Zariadenie nepracuje	Zariadenie je vybavené bezpečnostným systémom. Ak nie je príslušenstvo riadne namontované na pohonnú jednotku, zariadenie nebude pracovať. Skontrolujte, či je príslušenstvo správne namontované (podľa informácií v jednotlivých častiach návodu). Pred tým však zariadenie vypnite!
Nástavec s čepeľami / pohonná jednotka je blokovány.	Vypnite zariadenie a pri spracovaní pokračujte s menším množstvom surovín.
Pohonná jednotka počas niekoľkých prvých použití zapácha.	V prípade nového zariadenia je to normálne. Ak ale zápach pretrváva, skontrolujte spracované množstvo surovín, dĺžku spracovania a nastavenú rýchlosť spracovania.
Zariadenie je hlučné, zapácha, je na dotyk horúce, dymí sa z neho, atď.	Zariadenie vypnite a odpojte zo siete. Požiadajte o pomoc na linke strediska starostlivosti o zákazníka firmy Philips, kanceláriu Philips, alebo servisné centrum Philips.
Z nádoby mixéra unikajú prísady.	Vypnite zariadenie. Otočením proti smeru pohybu hodinových ručičiek uvoľnite nástavec na čepele. Skontrolujte, či je riadne (naplocho) uložený gumený tesniaci krúžok.
Cez veko a/alebo zátku unikajú prísady.	Uistite sa, či je veko riadne nasadené. Keď správne nasadíte zátku, budete počuť kliknutie.
Sitko odšťavovača sa dotýka dávkovacej trubice, alebo počas odšťavovania silno vibruje.	Vypnite zariadenie. Skontrolujte, či je sitko správne namontované. Rebrá v spodnej časti sitka by mali riadne zapadnúť do otvoru na pripojenie ku pohonnej jednotke. Skontrolujte, či sito nie je poškodené. Trhliny, poškodenia, alebo akákoľvek iná nepravidelnosť môže spôsobiť nefunkčnosť zariadenia. Ak objavíte chyby, trhliny alebo poškodenie sita, zariadenie už nesmiete použiť, ale kontaktujte najbližšie servisné centrum spoločnosti Philips.

\* Ak problémy pretrvávajú, alebo sa vyskytnú nové problémy, prosím, kontaktujte servisnú linku Philips, kanceláriu Philips, alebo servisné centrum Philips a požiadajte o pomoc.

## Вступ

Пристрій оснащено вбудованим замком безпеки, що запобігає роботі пристрою, якщо приладдя встановлено неправильно або взагалі не встановлено.

Ніколи не застосовуйте приладдя для ввімкнення чи вимкнення пристрою.

## Важливо

- ▶ Будь-ласка, перед тим, як використовувати пристрій, прочитайте цю інструкцію та продивіться ілюстрації.
- ▶ Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.
- ▶ Цей прилад призначений виключно для побутового використання.
- ▶ Перед тим, як вмикати пристрій, перевірте, чи співпадає напруга, вказана на пристрої, напрузі у мережі Вашого будинку (110-127 В чи 220-240В).
- ▶ Якщо шнур пошкоджено, для запобігання небезпеці його треба замінити у фірмі "Philips", у сервісному центрі, уповноваженому фірмою "Philips", або його має замінити кваліфікований спеціаліст.
- ▶ Не використовуйте пристрій, якщо шнур, штекер або інші елементи пошкоджено.
- ▶ Перед тим, як ввімкнути прилад у розетку, зберіть його належним чином.
- ▶ Коли чаша або інше приладдя належним чином встановлюється на вузол двигуна, Ви можете почути клацання.
- ▶ Не знімайте приладдя з двигуна, коли пристрій працює.
- ▶ Не перевищуйте рекомендовану кількість продуктів та час приготування.
- ▶ Перед тим, як нарізати або заливати продукти у блендер, дайте їм охолонути (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Тримайте пристрій подалі від дітей.
- ▶ Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- ▶ Не торкайтеся ГОСТРИХ лез, особливо якщо прилад ввімкнутий у розетку.
- ▶ Якщо леза заїдають, перед тим, як усунути лопаткою продукти, що блокують лезалопаті, **ВИТЯГНІТЬ ШТЕПСЕЛЬ З РОЗЕТКИ.**
- ▶ Ніколи не встромляйте пальці чи предмети у глек чи чашу, коли пристрій працює.
- ▶ Ніколи не занурюйте двигун у воду чи будь-яку іншу рідину та не мийте його під краном. Застосовуйте лише вологу ганчірку.
- ▶ Негайно після використання, наприклад, перед тим як знімати глек, витягніть штепсель з розетки.
- ▶ Рівень шуму: Lc= 83 dB [A]

**Загальний опис**

- A** Місце для шнура
- B** Перемикач швидкості на дві неперервні швидкості та режим поштовхів (M)
- C** Кнопка швидкого чищення ("Quick Clean")
- D** Вузол двигуна
- E** Привідний вал
- F** Чашка для соку
- G** Затискувач для кришки
- H** Контейнер для м'якоти
- I** Сито
- J** Кришка соковижималки
- K** Приймальна трубка
- K** Штовхач
- M** Пробка
- N** Отвір для додавання продуктів
- O** Кришка чаши
- P** Трубка стоку
- Q** Чаша міксера
- R** Гумове кільце
- S** Вузол ножів
- T** Щітка для чищення

**Підготовка пристрою до роботи**

Мийте все приладдя та частини, що від'єднуються (див. розділ "Чищення").

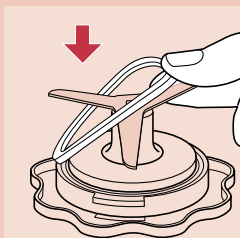
- **Надлишок шнура намотайте навколо основи пристрою.**

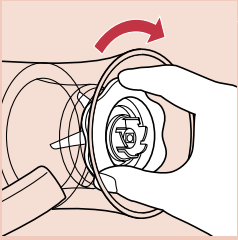
**Використання пристрою****Блендер**

- **Міксер призначено для:**

- Змішування рідин, наприклад, молокопродуктів, соусів, фруктових соків, супів, змішаних напоїв, молочних коктейлів.
- Змішування м'яких інгредієнтів, наприклад, рідкого тіста для пирогів або майонезу.
- Доведення приготовлених інгредієнтів до однорідного стану, наприклад, для приготування дитячого харчування.

- I** **Встановіть гумове кільце на краї вузла ножів.**



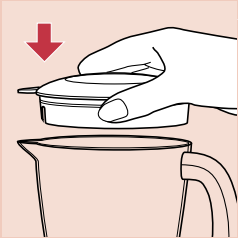


- 2** Приєднайте вузол ножів до чаші міксера, повертаючи його за напрямком стрілки.



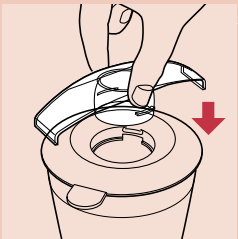
- 3** Встановіть чашу на вузол двигуна. Закріпіть його, повернувши за стрілкою.

Не прикладайте забагато сили до ручки чаші.



- 4** Наповніть посудину продуктами.

Ніколи не заповнюйте посудину продуктами при температурі більше за 80°C.



- 5** Натисніть на кришку, щоб вона стала на місце.

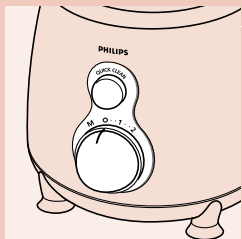
- 6** Встановіть пробку в отвір кришки та повертайте, поки вона не закріпиться щільно.

Щоб запобігти витіканню, завжди вставляйте пробку в кришку до початку роботи.

- Установки швидкості дозволяють Вам регулювати швидкість пристрою для оптимального результату. Див. таблицю рекомендованих швидкостей.

Продукти для обробки	Швидкість
Рідкі продукти (наприклад, шоколадне молоко, фруктове молоко, майонез)	швидкість 1
Більш важкі продукти, наприклад, комбінація рідких та твердих (такі як томатний соус та паста).	швидкість 2
Важкі, в основному тверді продукти (кубики льоду, супи, бобові та т.п.).	М

- 7** Під'єднайте пристрій до стінної розетки.



**8** Виберіть потрібну швидкість, і пристрій увімкнеться. Якщо Ви не впевнені в тому, яку швидкість обрати, завжди застосовуйте найвищу (швидкість 2).

- ▮ Щоб дати пристрою попрацювати лише декілька секунд, переставте перемикач у положення М (моментальний режим) та зразу відпустіть. Повторіть цю процедуру стільки разів, скільки потрібно.

**9** Щоб вимкнути пристрій, переставте перемикач на "0".

Ніколи не вмикайте та не вимикайте пристрій поворотом глека.

Рецепти дивіться далі у брошурі.

### Поради

Щоб запобігти витіканню, ніколи не наповнюйте чашу вище максимальної позначки (1,5 л), зокрема коли обробляєте рідини.



- ▮ Рідкі продукти (наприклад, олія) можна заливати у чашу, коли пристрій працює, через отвір у пробці.
- ▮ Коли двигун працює, продукти можна додавати у міксер через отвір у кришці.

Не давайте міксеру працювати більше 3 хвилин за один раз. Якщо Ви не закінчили змішування за 3 хвилини, вимкніть пристрій і почекайте хвилину перед тим, як увімкнути знову.

- ▮ Сухі продукти не слід змішувати більше хвилини.
- ▮ Тверді продукти попередньо розрізайте на менші шматки. Не додавайте велику кількість продуктів за один раз. Додавайте продукти малими порціями.
- ▮ Якщо результат перемішування твердих продуктів Вас не задовольняє, вимкніть пристрій, та запускайте його декілька разів, пересуваючи перемикач у положення "М". Ви також можете перемішувати продукти лопаткою (коли пристрій не працює) або зменшувати вміст чаші та обробляти малими порціями.
- ▮ Для здрібнення кубиків льоду кидайте їх на ножі, що обертаються, через отвір у кришці.
- ▮ Для того, щоб зробити томатний сік, наріжте томати на чотири частини та кидайте шматки на ножі, що обертаються, через отвір у кришці.

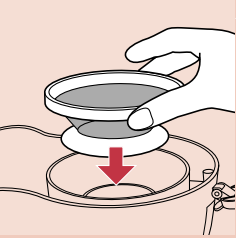
Ніколи не встромляйте руку чи будь-які предмети у чашу, коли міксер працює.

## Соковижималка



- Соковижималку можна застосовувати для приготування свіжого фруктового соку. М'якоть, кісточки та шкуринку треба видаляти.

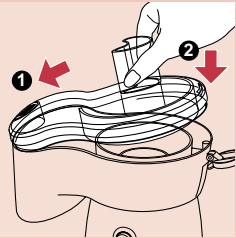
**1** Встановіть контейнер для м'якоти на вузол двигуна та поверніть за стрілкою, поки він не зафіксується.



**2** Вставте сито.

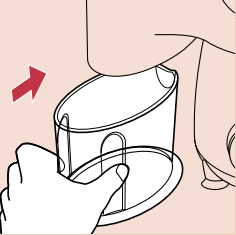
Завжди перевіряйте сито перед використанням. Не використовуйте сито, якщо помічаєте дефекти - тріщини чи дірки у металевій ґратці, чи коли тертка від'єдналася.

У випадку пошкодження сита, зв'яжіться з Центром обслуговування клієнтів "Philips" у Вашій країні (Ви знайдете телефонні номери на міжнародному гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або зв'яжіться з Сервісним відділом "Philips Domestic Appliances and Personal Care BV".



**3** Встановіть кришку на місце та закріпіть затискувачем, натиснувши його донизу.

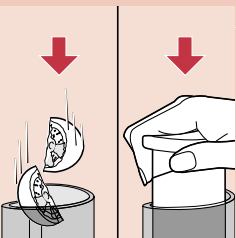
Переконайтеся, що затискувач знаходиться на правій стороні вузла двигуна. Перевірте, чи кришку правильно встановлено т зафіксовано кришку.



**4** Поставте чашку для соку.

**5** Виберіть потрібну швидкість для ввімкнення пристрою.

Продукти для обробки	Швидкість
Фрукти (м'які)	швидкість 1
Свіжі кокоси, буряки (тверді)	швидкість 2



**6** Покладіть продукти через приймальну трубку. Перед початком обробки наріжте великі шматки продуктів на маленькі.

**7** Обережно просувайте продукти донизу штовхачем. Не прикладайте забагато сили до штовхача, оскільки це впливає н якість кінцевого результату та може зупинити сито.

**8** Якщо сік вже не виходить, вимкніть пристрій та почекайте, поки сито зупиниться, перед відпусканням затискувача.

**9** Зніміть чашку для соку.

► *Рецепти дивіться далі у брошурі.*

Не давайте соковижималці працювати безперервно більше 2 хвилин. Якщо Ви не закінчили обробку, вимкніть пристрій, дайте йому охолонути 2 хвилини перед тим, як починати знову.

### Поради

- Якщо підчас обробки контейнер для м'якоті заповнюється, вимкніть пристрій та почекайте, поки сито повністю зупиниться. Зніміть затискувач та кришку. Витягніть сито. Від'єднайте контейнер для м'якоті від вузла двигуна, повернувши його вправо, та зніміть його. Спорожніть контейнер та почистіть сито. Зберіть соковижималку знову та ввімкніть.
- Якщо чашка для соку наповнюється підчас обробки, вимкніть пристрій та почекайте, поки сито зупиниться повністю. Зніміть чашку для соку та спорожніть її. Максимальний вміст чашки для соку - 700 мл.
- Перед обробкою тонку шкурку з фруктів можна не знімати. Треба зняти лише товсту шкурку (наприклад, з апельсинів, ананасів чи сирого буряка).
- У соковижималці не можна обробляти тверді фрукти, що містять багато крохмалю, такі як банани, папайя, авокадо, фігі та манго. Для обробки таких фруктів застосовуйте міксер.
- Завжди використовуйте свіжі фрукти та овочі. Вони містять більше соку.
- Листя та стеблі, наприклад, латуку також можна обробляти у соковижималці.
- Яблучний сік темніє дуже швидко. Ви можете уповільнити цей процес, додавши декілька крапель лимонного соку.
- М'якоть моркви, буряка, капусти чи шпинату можна використовувати для супів, соусів, джему, десертів, морозива та іншого. Закип'ятіть м'якоть та додайте трохи приправ. Зробіть із м'якоті пюре у міксері. З томатної м'якоті Ви можете зробити томатну пасту.

### Чистка приладу

Чищення пристрою, його частин та приладдя легше за все проводити одразу після використання.

Ніколи не чистіть приладдя та частини у посудомийній машині.



Чистіть блок двигуну вологою ганчіркою.

Не застосовуйте абразиви, металеві щітки, спирт тощо.

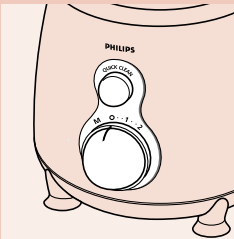
- 1** Витягніть штепсель із розетки, від'єднайте приладдя та частини та помийте їх у теплій воді з милом.
- 2** Промивайте все приладдя та частини під краном.

### Міксер, швидке чищення



**1** Залийте теплу води та трохи миючої рідини у чашу. Не перевищуйте максимальну ємність чаши (1,5 л).

**2** Встановіть кришку та пробку.



**3** Дайте пристрою попрацювати декілька секунд, натиснувши кнопку швидкого чищення ("Quick Clean").

**4** Від'єднайте чашу, зніміть кришку та пробку та промийте їх чистою водою.

**5** Для кращого чищення витягніть вузол ножів із чаши.

### Соковижималка, краще чищення

**1** Зніміть кришку, контейнер для м'якоти та сито. Промийте їх негайно після використання.

**2** Для чищення сита Ви можете застосувати щітку, що додається.

### Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникли проблеми, зверніться до веб-сторінки компанії "Philips" - [www.philips.com](http://www.philips.com), або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії "Philips" у Вашій країні (телефон Ви можете знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або зв'яжіться з Сервісним відділом "Philips Domestic Appliances and Personal Care BV".

**Рецепти для соковижималки та міксера**

За допомогою "Juice & Co" Ви можете експериментувати скільки завгодно та пробувати всі види рецептів. Ви можете робити смачні соки, коктейлі, супи та соуси, не витрачаючи часу. Щоб дати Вам уявлення про можливості, ми додаємо декілька рецептів, які безперечно мають успіх.

**Апетитні тістечка**

- 250 г овочевої м'якоті (зокрема підходить капуста, селера, томати, морква, цибуля, перець, порей, шпинат та фенхель)
- 100 г хлібних крихт
- 2 яйця
- 2 столові ложки томатного кетчупу
- 1 столова ложка покришених свіжих трав (петрушка, різанець)
- 2 чайні ложки самбалу
- 50 г тертого зрілого твердого сиру
- сіль
- перець
- 50 г масла
- ▶ *Змішайте кетчуп, покришені трави, самбал та сир зі м'якоттю. Покладіть м'якоть у чашу та змішайте з хлібними крихтами, яйцями, сіллю та перцем. Зробіть із суміші 4-5 плоских тістечка.*
- ▶ *Розтопіть масло на сковороді та підсмажуйте тістечка на середньому вогні близько 5 хвилин із кожної сторони, поки вони не підрум'яняться. Подавати гарячими.*

**Млинці з яблуками**

- 150 г яблучної м'якоті
- 150 г самопіднімаючого борошна
- 2 яйця
- прибл. 100 мл молока
- 50 г родзинок
- 50 г сухих нарізаних абрикосів
- масло
- цукор, кориця за смаком
- ▶ *Змішайте тісто та яйця з яблучною м'якоттю. Додайте молока для утворення густої суміші. Обсипте суміш родзинками та абрикосами.*
- ▶ *Розтопіть на сковороді трохи масла. Наливайте суміш черпаком на сковороду кругами на деякій відстані один від одного. Зробіть із суміші млинці та підсмажуйте на середньому вогні з обох сторін до того, коли вони підрум'яняться. Подавайте млинці гарячими чи холодними, посипавши цукром та корицею за смаком.*

**Вітамінний напій (три склянки)**

- 1 манго
- 1 банан
- сік з 1 яблука (помитого), 1 ківі та 1 апельсина
- 2 чайні ложки меду (або більше за смаком)
- 300 мл пахти

- ▶ Почистіть ківі та апельсин. Обробляйте у соковижималці разом із яблуком. Почистіть манго та банан, змішайте у міксері разом із фруктовим соком, медом та пахтою до утворення смачного шейку.
- ▶ Порада: можна замінити пахту сиром чи йогуртом для створення смачного та здорового десерту.

### **Холодний коктейль для спекотного дня (дві склянки)**

- 1/2 ананасу
- 2 яблука
- 1 рожевий грейпфрут
- кубики льоду (прибл. 2 повні склянки)
- ▶ Зніміть шкурку з ананасу та почистіть грейпфрут, помийте яблука та поріжте всі фрукти на шматки. Обробляйте у соковижималці та зберіть сік.
- ▶ Зберіть міксер та покладіть у чашу кубики льоду. Здрібніуйте кубики на максимальній швидкості та додайте сік. Ви отримаєте смачних холодний свіжий фруктовий коктейль, що втамує Вашу спрагу.

### **Овочевий коктейль (одна велика порція)**

- 200 мл морквяного соку
- 1/2 стеблі селери, порізаного на шматки
- 1 томат середнього розміру, почищений та нарізаний
- 1/2 маленького зеленого або червоного перцю, нарізаного
- маленька жменька свіжого шпинату та декілька ростків петрушки
- 2-3 кубики льоду
- 1 довге тонке стебло селери для прикраснення
- ▶ Зробіть у соковижималці сік з 6-8 морквин.
- ▶ Встановіть міксер. Налийте сік, покладіть овочі та шпинат чи петрушку у міксер та змішуйте 15-30 секунд на максимальній швидкості. Додайте льоду та змішуйте ще декілька секунд. Налийте коктейль шейку велику склянку та прикрасьте довгим стеблом селери.

### **Газпако-бланко (4 порції)**

- 500 г білого винограду без кісточок
- 2 огірка (прибл. 750 г)
- 1 шалот, нарізаний
- 1 зубчик часнику, нарізаний
- 1/4 чайної ложки солі
- 1/4 чайна ложка білого перцю
- 500 мл нежирного йогурту
- 6-8 крапель табаско
- ▶ Помийте виноград та видаліть стеблі. Обробляйте у соковижималці та зберіть сік.
- ▶ Встановіть міксер. Налийте виноградний сік у міксер. Почистіть огірки, наріжте кожен на дві частини вздовж, видаліть насіння. Наріжте огірок на товсті скибки та додайте ці скибки у

виноградний сік, що знаходиться у міксері. Додайте шалот, часник, сіль та перець і запустіть пристрій на короткий час. Залийте суміш у чашу та перемішайте з йогуртом і табаско.

- ▶ Дайте супу охолонути, помістивши його у холодильник на 30 хвилин у закритій посудині. Подавайте суп у великій посудині, прикрасивши скибками огірків та розрізаними навпіл виноградинами.

## Можливі проблеми

Проблема	Рішення
Пристрій не працює	Пристрій оснащено системою безпеки. Якщо приладдя неправильно приєднано до вузла двигуна, пристрій не працюватиме. Перевірте, чи правильно приєднане приладдя (див. відповідні розділи). Спершу вимкніть пристрій!
Вузол ножів / вузол двигуна заблоковано.	Вимкніть пристрій та обробляйте меншу кількість.
З двигуна виходить неприємний запах при першому використанні.	Це є нормальним для першого використання. Якщо запах не припиняється через декілька разів використання, перевірте кількість продуктів та час приготування або швидкість.
Пристрій шумить, з нього виходить запах, дим, він гарячий на дотик і таке інше.	Вимкніть пристрій та витягніть штепсель. Зверніться по гарячій лінії обслуговування клієнтів "Philips" або до Сервісного центру "Philips" чи офісу фірми "Philips".
Продукти витікають із міксера.	Вимкніть пристрій. Від'єднайте вузол ножів, повернувши проти годинникової стрілки. Перевірте, чи правильно встановлено гумове кільце на вузлі ножів (зафіксовано у плоскому положенні).
Витікання з кришки або пробки міксера	Переконайтеся, що кришку правильно встановлено. Пробка встановлюється з "кляцанням".
Сито соковижималки торкається приймальної трубки та вібрає під час обробки.	Вимкніть пристрій. Перевірте, чи правильно приєднано сито. Виступи на дні сита повинні входити в отвори на двигуні.
	Перевірте, чи не пошкоджено сито. Тріщини, відставання диску чи інший дефект може спричинити збої в роботі. Якщо ви знайшли на ситі тріщини чи пошкодження, не використовуйте більше пристрій або зв'яжіться з найближчим сервісним Philips.

\* Якщо проблеми не зникають, будь ласка, зверніться по гарячій лінії обслуговування клієнтів "Philips" або до Сервісного центру "Philips" чи офісу фірми "Philips".

## Uvod

Aparat je opremljen sigurnosnim mehanizmom koji zaustavlja rad ako su nastavci neispravno stavljeni ili ih nema.

Nikad ne koristite nastavke za uključenje i isključenje aparata!

## Važno

- ▶ Prije uporabe aparata pažljivo pročitajte upute i pogledajte slike.
- ▶ Zadržite ove upute za buduću uporabu.
- ▶ Ovaj aparat je namijenjen isključivo uporabi u kućanstvu.
- ▶ Prije spajanja na napajanje provjerite da li napon označen na aparatu odgovara naponu Vaše mreže (110-127V ili 220-240V).
- ▶ 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.
- ▶ Nemojte koristiti aparat ako su mrežni kabel, utikač ili druge komponente oštećeni.
- ▶ Prije priključenja u zidnu utičnicu sastavite aparat ispravno.
- ▶ Kad su posuda ili drugi nastavci ispravno učvršćeni, čuje se "klik".
- ▶ Nemojte skidati nastavke s motorne jedinice kad aparat radi.
- ▶ Nemojte prekoračivati količine i vrijeme pripreme naznačene u tablicama.
- ▶ Ostavite vruće sastojke da se ohlade prije nego ih procesirate u blender posudi (maksimalna temperatura 80°C/175°F)
- ▶ Držite aparat dalje od dohvata djece.
- ▶ Nikad ne ostavljajte aparat raditi bez nadzora.
- ▶ Ne dodirujte OŠTRE noževe, posebno kad je aparat priključen na napajanje.
- ▶ Ako noževi zapnu, ODSPOJITE APARAT IZ NAPAJANJA prije vađenja sastojaka koji blokiraju noževe.
- ▶ Nikad ne stavljajte prste ili druge predmete u posudu ili bokal dok aparat radi.
- ▶ Nikad ne uranjajte motornu jedinicu u vodu ili drugu tekućinu i ne ispirite je pod vodom. Koristite samo vlažnu krpu.
- ▶ Odspojite aparat iz napajanja odmah nakon uporabe, odnosno, nakon odvajanja posude.
- ▶ Razina buke: Lc = 83 dB[A]

## Opći opis

- ▶ **A** Spremnik za mrežni kabel
- ▶ **B** Preklopka za odabir dvije brzine i pulsni rad (M)
- ▶ **C** Quick Clean tipka
- ▶ **D** Motorna jedinica
- ▶ **E** Pogonska osovina
- ▶ **F** Posuda za sok
- ▶ **G** Hvataljka za učvršćenje/skidanje pokrova
- ▶ **H** Spremnik za kašu
- ▶ **I** Sito

- J** Pokrov sokovnika
- K** Cijev za stavljanje sastojaka
- L** Potiskivač
- M** Stoper
- N** Otvor za dodavanje sastojaka
- O** Pokrov posude
- P** Žlijeb
- Q** Posuda mješača
- R** Gumeni brtveni prsten
- S** Rezna jedinica
- T** Četka za čišćenje

## Priprema aparata za uporabu

Operite sav pribor i odvojive dijelove (pogledajte poglavlje "Čišćenje").

- ▶ Višak mrežnog kabela omotajte oko podnožja aparata.

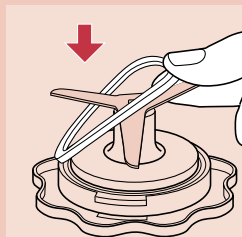
## Uporaba

### Mješač (blender)

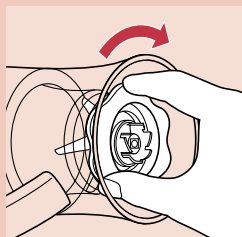
#### ▶ Mješač je namijenjen:

- Miješanje tekućina, primjerice mliječnih proizvoda, umaka, voćnih sokova, juha, miješanih pića, frapea.
- Miješanje mekih sastojaka, primjerice, tijesta za palačinke ili majoneze.
- Miješanje kuhanih sastojaka, primjerice za dječju hranu.

- 1** Stavite gumeni prsten oko ruba rezne jedinice.



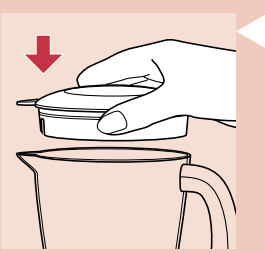
- 2** Stavite reznju jedinicu na posudu mješača zakretanjem u smjeru strelice.



- 3** Učvrstite posudu na motornu jedinicu zakretanjem u smjeru strelice.

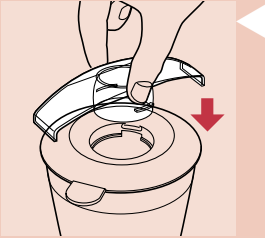


Nemojte jako pritiskati ručku posude.



**4** Stavite sastojke u posudu.

Nikada ne punitite posudu sastojcima čija temperatura prelazi 80°C.



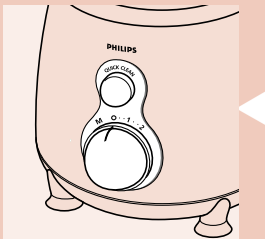
**5** Potisnite pokrov na mjesto.

**6** Postavite stoper u otvor pokrova i zakrenite ga dok se dobro ne učvrsti.

Kako bi izbjegli prolijevanje, prije uporabe umetnite stoper u pokrov.

► Preklopka za podešavanje brzine omogućuje podešavanje brzine za optimalne rezultate. Pogledajte tablicu s preporučenim brzinama.

Sastojci	Brzina
tekući sastojci (primjerice, čokoladno mlijeko, mlijeko s voćem, majoneza)	brzina 1
tvr i sastojci, primjerice, kombinacija tekućih i krutih sastojaka (primjerice, sok od rajčice ili namaz)	brzina 2
tvrdi, uglavnom kruti sastojci (primjerice, kocke leda, juhe, itd.)	M



**7** Utknite mrežni kabel u zidnu utičnicu.

**8** Odaberite željenu brzinu i aparat se uključuje.

Ako ne znate koju brzinu odabrati, uvijek možete koristiti najvišu (brzina 2).

► Želite li da aparat radi u intervalima od nekoliko sekundi, postavite preklopku na položaj M (Momentum) i odmah je otpustite. Ponovite postupak koliko god je potrebno.

**9** Za isključenje aparata, postavite preklopku na položaj 0.

Nikad ne uključujte aparat zakretanjem posude.

Recepte potražite na kraju ovog priručnika.

**Savjeti**

Kako bi izbjegli prolijevanje, nikad ne punitite posudu iznad oznake maksimalne razine (1,5 l), posebno prilikom obrade vrućih sastojaka.



► Tekući sastojci (primjerice, ulje) mogu se uliti kroz otvor u stoperu dok aparat radi.

► Kad motor radi, sastojci se mogu dodati u mješač kroz otvor na pokrovu.

Mješač ne smije raditi dulje od tri minute odjednom. Ako niste završili miješanje nakon tri minute, prije nastavka isključite aparat na jednu minutu.

- ▮ Suhi sastojci ne smiju se obrađivati dulje od 1 minute.
- ▮ Prije stavljanja krutih sastojaka u mješač, narežite ih na manje komade. Nemojte stavljati velike količine odjednom. Stavljajte manje količine u serijama.
- ▮ Ako niste zadovoljni rezultatima miješanja krutih sastojaka, isključite aparat i pustite ga kratko raditi nekoliko puta dok je preklopka u položaju M. Ili promiješajte sastojke lopaticom (ne dok mješač radi), smanjite količinu sastojaka i obrađujte manje količine.
- ▮ Za drobljenje kocaka leda, stavite ih izravno na rotirajuće noževe kroz otvor u pokrovu.
- ▮ Za pripremu soka od rajčice, izrežite rajčice na četvrtine i stavite ih izravno na rotirajuće noževe kroz otvor u pokrovu.

Nikad ne stavljajte ruke ili strane predmete u posudu dok mješač radi.

## Sokovnik

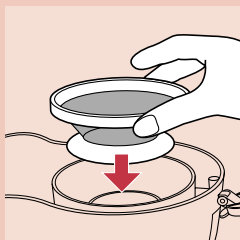
- ▮ Sokovnik služi pripremi svježih voćnih sokova. Kaša i žilice se odvajaju.

- 1** Stavite spremnik za kašu a motornu jedinicu i zakrenite ga u smjeru strelice dok se ne učvrsti.

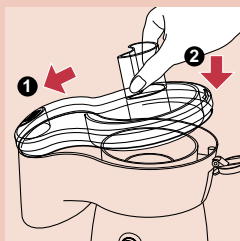


- 2** Umetnite sito. Uvijek provjerite sito prije uporabe. Nemojte koristiti sito ako je oštećeno.

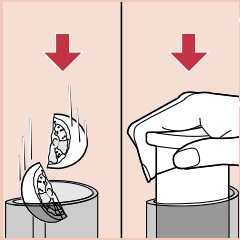
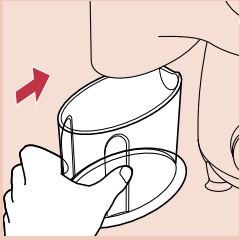
Ako je sito oštećeno, obratite se Philips predstavništvu (broj telefona nalazi se na priloženom jamstvenom listu). Ako takvo predstavništvo ne postoji, obratite se lokalnom prodavatelju ili servisu.



- 3** Stavite pokrov i učvrstite hvataljku potiskom prema dolje. Hvataljka mora biti postavljena na desnu stranu motorne jedinice. Provjerite je li pokrov ispravno stavljen i učvršćen.







**4** Stavite posudu za sok na mjesto.

**5** Odaberite odgovarajuću brzinu za uključenje aparata.

Sastojci	Brzina
Voće (meko)	brzina 1
Svježi kokos, cikla (tvrda)	brzina 2

**6** Stavite sastojke u cijev. Prije obrade narežite veće sastojke na manje komade koji stanu u cijev.

**7** Lagano potisnite sastojke potiskivačem.

Nemojte primjenjivati silu pri rukovanju potiskivačem, jer to može utjecati na kvalitetu konačnog rezultata i čak može blokirati cijev.

**8** Ako nema više soka, isključite aparat i pričekajte da se cijev zaustavi prije otpuštanja hvataljke.

**9** Odvojite posudu za sok.

► Recepte potražite na kraju ovog priručnika.

Sokovnik ne smije neprekidno raditi dulje od dvije minute. Ako ste završili s pripremom soka, isključite aparat i pustite ga da se ohladi dvije minute prije nastavka.

## Savjeti

- Ako se spremnik za kašu napuni tijekom rada, isključite aparat i pričekajte da se sito u potpunosti zaustavi. Otpustite hvataljku i skinite pokrov. Skinite sito. Odvojite spremnik za kašu od motorne jedinice tako da ga zakrenete udesno. Ispraznite spremnik za kašu i očistite sito. Ponovo sastavite sokovnik i uključite ga.
- Ako se posuda za sok napuni tijekom obrade, isključite aparat i pričekajte da se sito u potpunosti zaustavi. Skinite posudu za sok i ispraznite je. Maksimalna količina soka iznosi 700 ml.
- Prije obrade nije potrebno oguliti tanku kožu s voća. Ogulite samo sastojke poput naranči, ananasa ili sirove cikle.
- Voće s mnogo škroba, poput banana, papaje, avokada ili manga nije pogodno za obradu u sokovniku. Takvo voće obrađujte mješaćem.
- Uvijek koristite samo svježe voće i povrće jer sadrži više soka.
- Povrće s lišćem ili stabljikama (primjerice, zelena salata) također se može obraditi u sokovniku.
- Sok od jabuke vrlo brzo poprima smeđu boju. Taj se proces može usporiti dodavanjem nekoliko kapi limunovog soka.
- Kaša od mrkve, cikle, kupusa ili špinata može se koristiti kao temeljac za juhe, umake, džem, deserte, ledenu kremu, itd. Skuhajte kašu i dodajte začine. Obradite u mješaću. Kašu od rajčice možete koristiti za izradu kečapa.

## Čišćenje

Čišćenje aparata, pribora i nastavaka najlakše je odmah nakon uporabe.

Nikad ne perite nastavke ili dijelove aparata u perilici posu a.

Očistite motornu jedinicu vlažnom krpom.

Nemojte koristiti abrazivna sredstva, žičane spužve, alkohol, itd.

- 1** Odspojite aparat iz napajanja, odvojite nastavke i dijelove i operite ih u mlakoj vodi s malo sredstva za pranje.
- 2** Isperite nastavke i dijelove pod slavinom.

### Brzo čišćenje mješača



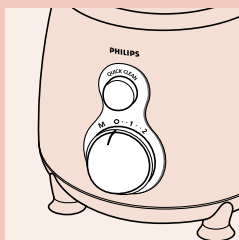
**1** U posudu mješača ulijte mlaku vodu i malo sredstva za pranje. Nemojte prekoračiti maksimalnu količinu (1,5 l).

**2** Sastavite pokrov i stoper.

**3** Ostavite aparat raditi nekoliko sekundi pritiskom na tipku Quick Clean.

**4** Odvojite posudu mješača, skinite pokrov i stoper i isperite ih u čistoj vodi.

**5** Za bolje čišćenje, odvojite reznu jedinicu od posude mješača.



### Sokovnik, bolje čišćenje

**1** Skinite pokrov, spremnik za kašu i sito. Isperite ih odmah nakon uporabe.

**2** Sito možete očistiti isporučenom četkicom.

## Jamstvo i servis

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

## Recepti za sastojke obrađene sokovnikom i mješačem

U ovoj kombinaciji možete neograničeno eksperimentirati i iskušavati sve vrste receptata. Možete pripremiti ukusne sokove, frapee, juhe i umake za vrlo kratko vrijeme. Kako bismo Vam dali ideju o mogućnostima, ovdje smo naveli nekoliko dokazano uspješnih receptata.

### Ukusni kolači

- 250 g kaše od povrća (posebno je pogodan kupus, celer; rajčica, mrkva, luk, paprika, poriluk, špinat i komorač)
- 100 g krušnih mrvica
- 2 jaja
- 2 žličice kečapa
- 1 žličica nasjeckanog aromatičnog bilja (primjerice, peršun/vlasac)
- 2 žličice indijskih začina
- 50 g ribanog sira
- sol
- papar
- 50 g maslaca
- ▶ *U kašu umiješajte kečap, indijski začin, nasjeckano aromatično bilje i sir. Stavite kašu u posudu i dodajte krušne mrvice, jaja i malo soli i papra. Načinite 4-5 kolača.*
- ▶ *Zagrijte maslac u tavi i pirajte kolače na umjerenj vatri oko pet minuta sa svake strane dok ne budu pečeni. Poslužite vruće.*

### Palačinke s jabukama

- 150 g kaše od jabuka
- 150 g brašna
- 2 jaja
- približno 100 ml mlijeka
- 50 g grož ica
- 50 g sušenih marelica, narezanih na komadiće
- maslac
- šećer i cimet, po ukusu
- ▶ *U kašu od jabuka umiješajte brašno i jaja. Dodajte dovoljno mlijeka kako bi smjesa bila čvrsta. Smjesi dodajte grož ice i marelice.*
- ▶ *Zagrijte malo maslaca u tavi. Od smjese načinite pogačice i stavite ih u tavu na malu me usobnu udaljenost. Izravnajte smjesu u palačinke i pecite ih na laganoj vatri s obje strane dok ne dobiju zlatnu boju. Poslužite palačinke tople ili hladne i pospite ih šećerom ili cimetom po ukusu.*

### Vitaminski napitak (tri čaše)

- 1 mango
- 1 banana
- sok jedne jabuke (oprane), 1 kivi i 1 naranča
- 2 žličice meda (ili više, po ukusu)
- 300 ml sirutke
- ▶ *Ogulite kivi i naranču. Obradite ih u sokovniku zajedno s jabukom. Ogulite mango i bananu i obradite ih u mješaču zajedno s voćnim sokom, medom i sirutkom za ukusni frape.*
- ▶ *Savjet: za ukusan i zdrav desert, zamijenite sirutku jogurtom.*

### Ledeni frape za tropski dan (dvije čaše)

- 1/2 ananasa
- 2 jabuke
- 1 ružičasti grejp
- kocke leda (približno dvije pune čaše)
- ▶ *Ogulite ananas i grejp, operite jabuke i sve naežite na komadiće. Obradite ih u sokovniku i načinite sok.*
- ▶ *Sastavite mješač i stavite kocke leda u mješač. Sameljite led na podešenju najviše brzine i dodajte voćni sok. Rezultat je ukusan, ledeni voćni sok koji će ugasiti Vašu že!*

### Fraper od povrća (jedan veliki obrok)

- 200 ml soka od mrkve
- 1/2 stabljike celera narezane na komadiće
- 1 rajčica srednje veličine, oguljena i narezana na komadiće
- 1/2 male zelene ili crvene paprike, narezane na komadiće
- prstohvat svježeg špinata ili peršuna
- 2 ili 3 kocke leda
- 1 duga i tanka stabljika celera za ukras
- ▶ *Obradite 6 do 8 mrkvi u sokovniku.*
- ▶ *Sastavite mješač. U mješač stavite sok od mrkve, povrće i špinat ili peršun i miješajte 15-30 sekundi pri maksimalnoj brzini. Dodajte kocke leda i miješajte još nekoliko sekundi. Izlijte fraper u visoku čašu i ukrasite dugom stabljikom celera.*

### Bijeli Gazpacho (za 4 osobe)

- 500 g bijeloga grož a bez koštica
- 2 krastavca (približno 750 g)
- 1 ljutika, narezana na komade
- 1 režanj češnjaka, nasjeckani
- 1/4 žličice soli
- 1/4 žličice bijelog papra
- 500 ml nemasnog jogurta
- 6-8 kapi Tabasco
- ▶ *Operite grož e i izvadite koštice. Obradite ih u sokovniku i načinite sok.*
- ▶ *Sastavite mješač. Stavite sok od grož a u mješač. Ogulite krastavac, prepolovite ga po duljini i izvadite koštice. Narežite krastavac na tanke ploške i dodajte ih soku od grož a u mješaču. Dodajte ljutiku, češnjak, sol i papar i nakratko uključite aparat. Izlijte smjesu u posudu i umiješajte jogurt i Tabasco.*
- ▶ *Ohladite juhu u pokrivenoj posudi u hladnjaku oko 30 minuta. Poslužite u hladnim tanjurima i ukrasite ploškama krastavca i polovicama grož a.*

## U slučaju problema

Problem	Rješenje
Aparat ne radi	Aparat je opremljen sigurnosnim sustavom. Ako nastavci nisu ispravno stavljani na motornu jedinicu, aparat ne radi. Provjerite jesu li nastavci ispravno stavljani (pogledajte razne odjeljke). Prvo isključite aparat!
Rezna/motorna jedinica je blokirana	Isključite aparat i obradite manju količinu sastojaka.
Iz motorne jedinice osjeća se neugodan miris prilikom prvih nekoliko uporaba.	To je uobičajena pojava kod prvih nekoliko uporaba. Ako se nastavi, provjerite količinu, vrijeme obrade ili brzinu.
Aparat je bučan, osjeća se miris, vruć je na dodir, pojavljuje se dim, itd.	Isključite aparat i odspojite ga iz napajanja. Obratite se Philips predstavništvu ili ovlaštenom servisu.
Iz mješača ispadaju sastojci	Isključite aparat. Otpustite nož tako da ga zakrenete ulijevo. Provjerite je li gumeni prsten pravilno učvršćen na reznu jedinicu (postavljen u vodoravni položaj).
Iz pokrova i/ili stopera ispadaju sastojci	Provjerite je li pokrov dobro učvršćen. Čuje se "klik".
Sito sokovnika dodiruje cijev za dodavanje sastojaka ili vibrira tijekom obrade.	Isključite aparat. Provjerite je li sito ispravno postavljeno. Rebra s donje strane sita moraju pristajati na otvor spojnice motora.
	Provjerite da li je sito oštećeno. Oštećenja, napuknuća ili bilo kakva druga neispravnost može prouzročiti prestanak rada. Primjetite li oštećenja, zaustavite rad i obratite se u najbliži ovlaštenu servis.

\* Ako ne uspijete ukloniti problem, obratite se Philips predstavništvu ili ovlaštenom servisu.

## Kasutamishühand

Seade on varustatud turvalukustiga ning kui lisaosad ei ole ühendatud korralikult või ei ole ühendatud üldse, ei hakka seade tööle.

Ärge lülitage lisaosade abil seadet sisse ja välja!

## Pange tähele!

- ▶ Enne seadme kasutuselevõttu tutvuge juhendi ja joonistega.
- ▶ Hoidke hühand alles edaspidiseks kasutamiseks.
- ▶ Seade on mõeldud kasutamiseks ainult koduses majapidamises.
- ▶ Kontrollige, et kohalik voolutugevus (110 - 127V või 220 - 240V) vastaks seadme voolutugevusele enne seadme sisselülitamist seinapistikupesassa.
- ▶ Kui toitejuhe on vigastatud, vahetage see Philipsi, Philipsi volitatud hooldekeskuse või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohtlikke olukordi.
- ▶ Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või mõni muu osa on vigastatud.
- ▶ Enne pistiku pistikupesasse panemist monteerige seade kokku.
- ▶ Kui fikseerite kannu või teised lisaosad mootorile korralikult, on kuulda klõpsatust.
- ▶ Ärge eemaldage lisaosi seadmelt selle töötamise ajal.
- ▶ Ärge ületage erinevates löikudes nimetatud koguseid ega töötlemiskestusi.
- ▶ Laske tulistel toiduainetel enne mikserkannus töötlemist jahtuda (maks temperatuur 80°C/175°F).
- ▶ Ärge lubage lastel seadet kasutada.
- ▶ Ärge kunagi jätkke töötavat seadet järeilvalveta.
- ▶ Ärge puudutage teravaid löiketeri ja eriti siis, kui seade on sisse lülitatud.
- ▶ Kui koostisosad jäävad tiiviknoa külge kinni, LÜLITAGE SEADE VÄLJA, enne kui asute kinnijäänud koostisosi kaabitsaga tiiviknoa küljest eemaldama.
- ▶ Ärge kunagi pange mikserkannu ega nõusse sõrmi ega kaabitsat enne, kui seade pole välja lülitatud.
- ▶ Ärge kunagi pange mootoriosa vette ega mingisse muusse vedelikku ega loputage seda veega. Mootori puhastamiseks kasutage ainult niisket lappi.
- ▶ Lülitage seade välja otsekohe peale kasutamist, näit enne kannu lahtikeeramist.
- ▶ Müratase: Lc = 83 dB [A]

## Osade kirjeldus

- ▶ **A** Juhtmehoidja
- ▶ **B** Kiirusevalija 2 kiiruse ja pulseerimisfunktsiooni seadega (M)
- ▶ **C** Kiirpuhastusnupp
- ▶ **D** Mootor
- ▶ **E** Veovõll

- F** Mahlanõu
- G** Klamber kaane kinnitamiseks ja vabastamiseks
- H** Jäätmenõu
- I** Riivisõel
- J** Mahlapressi kaas
- K** Etteandetoru
- L** Lükkur
- M** Kork
- N** Koostisosade lisamisava
- O** Kannu kaas
- P** Tila
- Q** Mikserkann
- R** Kummist tihendrõngas
- S** Tiiviknuga
- T** Puhastushari

## Seadme ettevalmistamine kasutamiseks

Peske kõik tarvikud ja eemaldatavad lisaosad (vt lõiku 'Puhastamine').

- ▶ Kerige toitejuhe ümber seadme aluse.

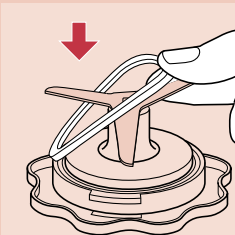
## Seadme kasutamine

### Mikser

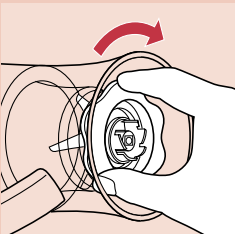
- ▶ Kannmikser on ette nähtud:

- Vedelate toitude segamiseks, näit piimatooted, kastmed, puuviljamahlad, supid, segatud joogid, kokteilid.
- Pehmele koostisosade segamine, näiteks, tainas või majonees.
- Keedetud koostisosade püreestamine, näiteks, lastetoit.

- 1** Pange kummist tihend ümber tiiviknoa lõiketera.



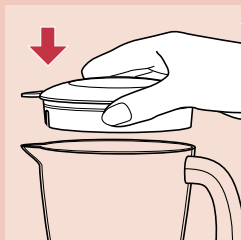
- 2** Ühendage tiiviknuga mikserkannuga seda noole suunas keerates.





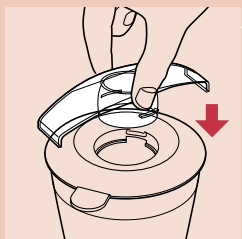
- 3** Paigutage kann seadmele. Kinnitage kann kohale, keerake seda noole suunas.

Olge ettevaatlik ning ärge vajutage liialt tugevasti kannu käepidemele.



- 4** Pange koostisosad kannu.

Ärge kunagi pange kannu koostisosi, mille temperatuur ületab 80°C.



- 5** Vajutage kaas oma kohale.

Pritsimise vältimiseks sisestage kork enne töötlemise alustamist.

- **Kiiruseseeded võimaldavad Teil kiirust reguleerida optimaalseima tulemuse saavutamiseks. Vt. tabelist soovitatud kiiruse seadeid.**

Töötlemise koostisosad	Kiirus
vedelad koostisosad (näiteks: šokolaadipiim, piim puuviljadega, majonees)	1. kiirus
vedelate ja kõvade koostisosade kombinatsioon (näiteks, tomatimahli või pastet)	2. kiirus
rasked, peamiselt tahked koostisosad (näiteks, jäätükid, supid, oad, jne.)	M

- 7** Pange toitejuhe seinapistikusse.

- 8** Valige sobiv kiirus ja seade lülitub sisse.

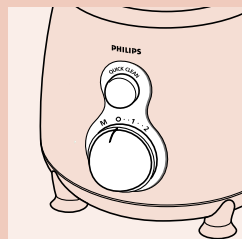
Kui te ei tea täpselt, millist kiirust valida, kasutage alati suurimat kiirust (kiirus 2).

- Selleks, et seade töötaks ainult mõne sekundi, seadke kiirusevalija asendisse M (Momentum) ja laske kohe lahti. Korraake seda nii tihti, kui selleks on vajadust.

- 9** Seadme välja lülitamiseks seadke asendisse 0.

Ärge kunagi lülitage seadet sisse ega välja keerates kannu.

Vt. retsepte sellest broshüürist.





## Nõuanded

Pritsmete vältimiseks ärge kunagi ületage kannule märgitud maksimumkoguse joont (1,5 liitrit), eriti kui töödeldakse tuliseid koostisosi.



- ▶ Vedelaid koostisosi (näit. õli) võib valada töötavasse mikserkannu korgiava kaudu.
- ▶ Kui seade töötab, võib koostisosi lisada läbi kaanes oleva ava.

Ärge laske seadmel korraga töötada üle 3 minuti. Kui koostisosade töötlemine ei ole veel lõpetatud, lülitage seade minutiks välja ja seejärel jätkake toimingut.

- ▶ Kuivade koostisosade töötlemisel ärge kasutage mikserit üle 1 minuti.
- ▶ Tahked koostisosad tuleb enne mikserisse panemist väikesteks tükkideks lõigata. Ärge pange korraga suurt kogust mikserisse. Töödelge väikeste koguste kaupa.
- ▶ Kui Teid ei rahulda tahkete ainete segamistulemus, lülitage mikser välja ja laske seadmel töötada lühikest aega M režiimis. Või segage koostisosi kaabitsaga (mitte siis, kui mikser töötab), või vähendage kannus olevat kogust ning töödelge väikeste koguste kaupa.
- ▶ Jääkuubikute peenestamisel pange neid mikserisse läbi kaanes oleva ava.
- ▶ Tomatimahla valmistamiseks lõigake tomatid neljaks ja seejärel laske need pöörlevale tiiviknoale läbi kaanes oleva ava.

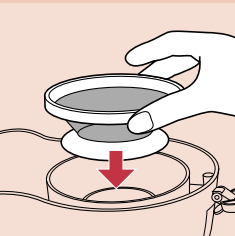
Ärge kunagi pange kätt või mingeid objekte töötavasse mikserisse.

## Mahlapress



- ▶ Mahlapressi võib kasutada värsket puuviljamahla valmistamiseks. Jäätmed, südamikud ja seemned eraldatakse.

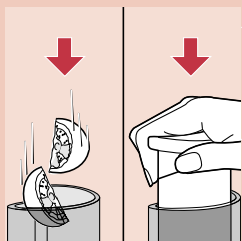
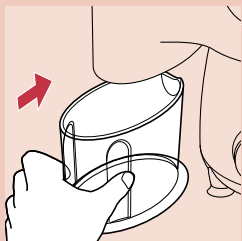
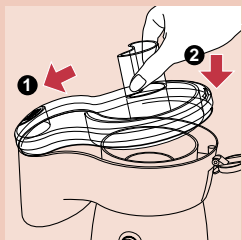
- 1** Paigutage jäätmenõu mootorile ja keerake seda noole suunas, kuni see korralikult paigal on.



- 2** Sisestage riivisõel.

Enne kasutamist kontrollige alati riivisõela. Ärge kasutage sõela, mis on defektne, näit praksub töötades, on mõranenunud, tuleb lahti metallist vahesein või riivimistera.

Juhul, kui riivisõel on katki, võtke ühendus Philipsi teeninduskeskusega oma riigis (telefoninumbri leiate garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole teeninduskeskust, pöörduge abi saamiseks Philipsi toodete müüja poole või võtke ühendus Philipsi Kodumasinate Teeninduskeskuse ja hoolduskeskusega.



### 3 Pange kaas oma kohale ja vajutage klambrid alla.

Kontrollige, kas klambrid on mootorist õigel pool. Kontrollige, et kaas oleks korralikult kohale paigutatud.

### 4 Pange mahlanõu kohale.

### 5 Valige õige töötlemiskiirus ja lülitage seade sisse.

Töötlemise koostisosad	Kiirus
Puuviljad (pehmed)	1. kiirus
Värske kookos, peet (toores)	2. kiirus

### 6 Pange koostisosad etteandeturusse. Enne töötlemise asumist lõigake suured koostisosad etteandeturusse mahtuvateks tükkideks.

### 7 Tõugake koostisosi õrnalt lükkuriga allapoole.

Ärge vajutage liiga tugevasti lükkuriga, see võib mõjutada töötlemise lõpptulemuse kvaliteeti ja põhjustada riivsoela seiskumist.

### 8 Kui mahla enam ei tule, lülitage seade välja ja ärge enne klambreid lahti tehke, kui riivsoel ei ole peatunud.

### 9 Eemaldage mahlanõu.

► Vt. retsepte sellest broshüürist.

Ärge laske mahlapressil korraga üle 2 minuti töötada. Kui mahlapressimine ei ole veel lõpetatud, lülitage seade välja ja laske seadmel 2 minutit jahtuda, seejärel jätkake töötlemist.

## Nõuanded

- Kui jäätmenõu on täis, lülitage seade välja ja oodake, kuni riivsoel on pöörlemise lõpetanud. Vabastage klambrid ja eemaldage kaas. Võtke jäätmenõu mootorilt ära seda paremale pöörates. Tühjendage jäätmenõu ja puhastage riivsoel. Paigaldage mahlapress ja lülitage seade uuesti sisse.
- Kui mahlanõu on mahla täis, lülitage seade välja ja oodake, kuni riivsoel on pöörlemise lõpetanud. Eemaldage mahlanõu ja tühjendage see. Mahlanõu mahutab maksimaalselt 700 ml mahla.
- Enne töötlemist ei pea eemaldama õhukesti koori ega nahku. Paksud koored (näit apelsinilt, ananassilt või toorelt peedilt) tuleb eemaldada.

- ▶ Rohke tärklisesaldusega puuvilju, nagu banaane, papaiasid, avokaadot, viigimarju ja mangosid ei pea kindlasti mahlapressis töötleva. Tarvita nende viljade töötlemiseks mikserit.
- ▶ Tarvita ainult värskeid puu- ja aedvilju. Need on suurema mahlasaldusega.
- ▶ Mahlapressis saab töödelda ka lehti ja lehevarsi.
- ▶ Önamahl värvub väga kiiresti pruuniks. Selle protsessi aeglustamiseks võib mahlale lisada tilgakese sidrunimahla.
- ▶ Porgandist, peedist, kapsast või spinatist võib valmistada erinevaid suppe, kastmeid, keediseid, magustoite, jäätist jms. Keetke viljaliha ja lisage sellele maitseaineid. Püreestage viljaliha mikseris. Tomati viljaliha saab tarvitada tomatipasta tegemiseks.

## Puhastamine

Seadet, lisaosi ja tarvikuid on lihtsam puhastada kohe peale kasutamist.

Ärge peske seadme osi nõudepesumasinas.

Mootoriosa puhastage niiske lapiga.

Ärge kasutage abrasiivseid, söövitavaid puhastusvahendeid, alkoholi jm.

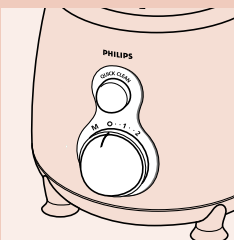
- 1** Võtke seade vooluvõrgust välja, võtke seadmelt kasutatud lisaosad lahti ja peske neid leiges vees, millele on lisatud pisut pesemisvahendit.
- 2** Loputage kõik pestud osad voolava vee all puhtaks.

## Mikser, kiirpuhastus



- 1** Valage leiget vett ja pisut pesemisvahendit mikserkannu. Ärge ületage kannule märgitud maksimumkoguse joont (1,5 l).

- 2** Pange kohale kaas ja kork.



- 3** Vajutage nuppu Kiirpuhastus ja laske seadmelt mõni sekund töötada.
- 4** Eemaldage mikserkann, eemaldage kaas ja kork ning loputage puhta veega.
- 5** Eemaldage tiiviknuga mikserkannust, et seadet paremini puhastada.

## Mahlpressi tõhusam puhastamine

- 1** Eemaldage kaas, jäätmenõu ja riivisõel. Loputage neid kohe pärast kasutamist.
- 2** Kasutage ka kaasasolevat harja riivisõela puhastamisel.

## Garantii ja teenindus

Kui Te vajate informatsiooni või on teil probleemid tekkinud, külastage Philipsi Web lehekülge [www.philips.com](http://www.philips.com) või võtke ühendus oma maa Philipsi hoolduskeskusega (lisainfo ja telefoninumbrid leiab garantiitalongilt). Kui Teie riigis ei ole Philipsi hoolduskeskust, pöörduge Philipsi toodete müüja poole või võtke ühendus Philipsi koduhooldusseadmete ja isikliku hoolduse BV teenindusosakonnaga.

## Retseptid kombineerides töötlust mahlpressi ja mikseriga

Juice & Co seadmega on võimalik lõputult katsetada ja proovida kõikvõimalikke retsepte. Seadme abil saate valmistada igal ajal hõrgutavaid mahlu, kokteile, suppe ja kastmeid. Võimalike heade ideede õhutamiseks oleme lisanud mõned retseptid, mis tagavad Teie katsetustele edu.

### Hõrgutavad koogid

- 250 g aedvilja viljaliha (eriti sobivad on kapsas, seller, tomat, porgand, sibul, pipar, porru, spinat ja fenkol)
- 100 g riivsaia
- 2 muna
- 1 pl tomatiketshupit
- 1 pl peenestatud maitserohelist (näit peterselli/murulauku)
- 2 spl sambalit
- 50 g riivitud juustu
- soola
- pipar
- 50 g võid
- *Segada ketshup, hakitud maitseroheline, sambal ja juust köögiviljalihaga. Pange segu kaussi ja segage riivsaia, munade, soola ja pipraga. Vormige saadud tainast 4-5 lamedat pätsi.*
- *Pange või küpsetuspannile ja kuumutage, praadige kooke keskmises kuumuses umbes 5 minutit, mõlemalt poolt pruuniks. Serveerida kuumalt.*

### Õunapannkoogid

- 150 g õuna viljaliha
- 150 g kergitusainega jahu
- 2 muna
- umbes 100 ml piima
- 50 g rosinaid
- 50 g kuivatatud aprikoose, tükeldatud

- võid
- maitse järgi suhkrut ja kaneeli
- ▶ *Segage jahu ja munad õunaviljalihaga. Ühtlase taina saamiseks lisage piisavalt piima. Segage tainasse lusikatäis rosinaid ja aprikoose.*
- ▶ *Sulatage praepannil või. Tõstke koogid lusikaga pannile, üksteisest väikeste vahemaade kaugusele. Täitke pannkoogid täidisega ja praadige keskmises kuumuses mõlemalt poolt kuldpruuniks. Lauale anda kuumana, peale raputada maitse järgi suhkrut ja kaneeli.*

### Vitamiinijook (kolm klaasi)

- 1 mango
- 1 banaan
- mahl 1 õunast (pestud), 1 kiivist ja 1 apelsinist
- 1 spl mett (või rohkem, vastavalt maitsele)
- 300 ml võipiima
- ▶ *Koorige kiivi ja apelsin. Valmistage õunast, kiivist ja apelsinist mahlapressis mahl. Koorige mango ja banaan ning segage mikseriga mahl, mango ja banaan, seejärel lisage mesi ja võipiim, tulemuseks saate maitstva kokteili.*
- ▶ *Märkus: asendage võipiim kohupiima või jogurtiga ning saate maitstva ja tervisliku magustoidu.*

### Jääkülma kokteil palavateks suvepäevadeks (kaks klaasi)

- 1/2 ananassi
- 2 õuna
- 1 roosa greip
- jääkuubikuid (umbes 2 klaasitäit)
- ▶ *Koorige ananass ja greip, peske õunad ja lõigake kõik tükkideks. Töödelge koostisosi mahlapressis ja koguge mahl nõusse.*
- ▶ *Ühendage mikser ja pange jääkuubikud mikserkannu. Purustage jääkuubikud suurimal kiirusel ja lisage mahl. Saate maitstva jääkülma värsket mahla, mis kustutab suurepäraselt janu.*

### Aedviljakokteil (üks suur portsjon)

- 200 ml porgandimahla
- 1/2 varssellerit, tükeldatud
- 1 keskmise suurusega tomat, kooritud ja tükeldatud
- 1/2 väikest rohelist või punast pipart, tükeldatud
- väike peotäis värsket spinatit või mõni peterselliok
- 2 või 3 jääkuubikut
- 1 pikk, peenike sellerivõsu kaunistamiseks
- ▶ *Töödelge mahlapressis 6 kuni 8 porgandit mahlaks.*
- ▶ *Ühendage mikser. Pange mikserisse porgandimahl, ülejäänud aedvili ja spinat või petersell ja segage 15-30 minutit maksimumkiirusel. Lisage jääkuubikud ja segage mõned sekundid. Valage kokteil klaasidesse ja kaunistage pika sellerivõsuga.*

## Gazpacho blanco (4 portsjonit)

- 500 g seemneteta viinamarju
- 2 kurki (umbes 750 g)
- 1 shalott, tükeldatud
- 1 küüslauguküüs, peenestatud
- 1/2 tl soola
- 1/4 tl valget pipart
- 500 g lahjat jogurtit
- 6-8 tilka Tabasco kastet
- ▶ *Peske viinamarjad ja eemaldage varred. Töödelge marjad mahlapressis mahlaks ja koguge mahl nõusse.*
- ▶ *Ühendage mikser. Pange viinamarjamahl mikserisse. Koorige kurk, poolitage pikkupidi ja eemaldage seemned. Lõigake kurk õhukesteks viiludeks ja lisage mahlale. Lisage shalott, küüslauk, sool ja pipar ja laske masinal lühikest aega töötada. Valage segu kaussi ja segage sisse jogurt ja Tabasco.*
- ▶ *Pange supp kaetud kausis külmikusse ja laske 30 minutit jahtuda. Serveerige suurtes supitaldrikutes ja kaunistage kurgiviilude ja poolitatud viinamarjadega.*

## Probleemide lahendamine

Probleem	Lahendus
Seade ei tööta	Seade on varustatud turvasüsteemiga. Kui lisaosad ei ole mootoriga korralikult ühendatud, ei hakka seade tööle. Kontrollige, kas lisaosad on ühendatud õigesti (vt. erinevaid lõike). Eelkõige lülitage seade välja.
Tiiviknuga/mootor on kinni jäänud.	Lülitage seade välja ja töödelge väikeste koguste kaupa.
Mootorist tuleb esmakasutuskorra ajal mingit ebameeldivat lõhna.	See on normaalne nähtus uue seadme puhul. Kui lõhna tuleb edaspidi, kontrollige töödeldavat kogust, kestust või töötlemiskiirust.
Seade teeb üleliigset müra, eritab ebameeldivat lõhna, on katsudes tuline, suitseb jne.	Lülitage seade välja ja tõmmake pistik vooluvõrgust välja. Võtke ühendus Philipsi hoolduskeskuse-infotelefoniga (Hotline), Philipsi bürooga või Philipsi hoolduskeskusega.
Mikser lekib.	Lülitage seade välja. Eemaldage tiiviknuga seda vastupäeva keerates. Kontrollige, kas mõlemad kummist tihendid on korralikult ühendatud tiiviknoale (lausikasendis).
Mikseri kaas ja/või kork lekib.	Kontrollige, kas kaas on korralikult ühendatud. Korki fikseerides kostab klõpsatus.
Mahlapressi sõel käib vastu etteandetoru või vibreerib töötlemise ajal tugevasti.	Lülitage seade välja. Kontrollige, kas riivsõel on korralikult ühendatud. Sõela all olevad eendid peavad täpselt sobima mootoril olevasse õnarusse.
	Kontrollige, kas sõel pole vigastatud. Rakumine, mörad, riivimistera lahti tulemine või muud defektid võivad põhjustada häireid toimingutes. Kui märkate sõelas pragusid või vigastusi, ärge seadet enam kasutage, vaid pöörduge lähimasse Philipsi hoolduskeskusse.

\* Kui häireid ei õnnestu kõrvaldada või ilmneb muid probleeme, võtke ühendus Philipsi teeninduskeskuse infotelefoniga (Hotline), Philipsi bürooga või Philipsi hoolduskeskusega.

## Ievads

Ierīcē ir iebūvēts drošības slēdzis, kas neauj tai darboties, ja piederumi ir nepareizi pievienoti vai vispār nav pievienoti.

Nekad neizmantojiet piederumus, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci!

## Svarīgi!

- ▶ Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šīs pamācības un apskatiet zīmējumus.
- ▶ Glabājiet šīs pamācības turpmākām uzziņām.
- ▶ Ierīce ir paredzēta lietošanai mājturībā.
- ▶ Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam, pārbaudiet, vai uz ierīces norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā (110 - 127 V vai 220 - 240 V).
- ▶ Lai izvairītos no bīstamām situācijām, bojāts elektrovads jānomaina Philips pilnvarotā apkopes centrā vai nomaiņa jāuztic līdzīgi kvalificētiem speciālistiem.
- ▶ Nelietojiet ierīci, ja bojāts tās elektrovads, kontaktspraudnis vai citas sastāvdaļas.
- ▶ Pirms iespraust ierīces elektrovada kontaktspraudni elektrotīkla kontaktrozetē, pareizi salieciet ierīci.
- ▶ Kad trauka nodalījums vai citi piederumi ir pareizi nostiprināti uz motora nodalījuma, atskan klikšķis.
- ▶ Nekad nenovietojiet piederumus no motora nodalījuma ierīces darbības laikā.
- ▶ Nepārsniedziet citās nodaļās norādīto produktu daudzumu un apstrādes ilgumu.
- ▶ Pirms sasmalcināt vai iepildāt miksera traukā karstus produktus, ļaujiet tiem atdzist (maksimālā temperatūra 80°C/175°F).
- ▶ Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- ▶ Nepieskarieties asmeņiem, īpaši tad, ja ierīces elektrovada kontaktspraudnis ir iesprausts elektrotīkla kontaktrozetē.
- ▶ Ja asmeņi ir nosprostoti, **ATVIENOJĪET IERĪCI NO ELEKTROTĪKLA**, pirms ar lāpstiņu izņemat produktus, kas nosprosto asmeņus.
- ▶ Ierīces darbības laikā nekādā ziņā nelieciet traukā vai bļodā pirkstus vai priekšmetus.
- ▶ Nekad neiegremdējiet motora nodalījumu ūdenī vai citā šķidrumā, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī. Tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drānu.
- ▶ Atvienojiet ierīci no elektrotīkla uzreiz pēc lietošanas, piemēram, pirms noņemam trauku.
- ▶ Trokšņa līmenis: Lc = 83 dB [A]

**Vispārīgs apraksts**

- A** Elektrovada uzglabāšana
- B** Ātruma pārslēgs ar diviem ātrumiem un pulsa režīmu (M)
- C** Ātrās tīrīšanas tausti š
- D** Motora nodalījums
- E** Piedzi as vārpsta
- F** Sulas krūze
- G** Skava vāka piestiprināšanai un atbrīvošanai
- H** Biezumu tvertne
- I** Siets
- J** Sulu spiedes vāks
- K** Produktu tekne
- L** Stampa
- M** Tapi a
- N** Atvere produktu pievienošanai
- O** Trauka vāks
- P** Snīpis
- Q** Miksera trauks
- R** Gumijas blīvgredzens
- S** Asme u bloks
- T** Tīrīšanas suka

**Ierīces sagatavošana lietošanai**

Nomazgājiet visus piederumus un no emamās da as (sk. noda u 'Tīrīšana').

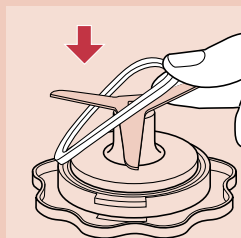
- ▮ Elektrovada lieko daļu aptiniet ap ierīces pamatni.

**Ierīces lietošana****Mikseris**

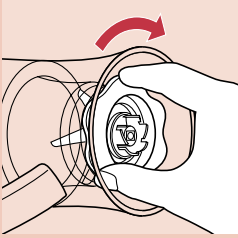
- ▮ **Mikseris ir paredzēts:**

- š i drumu maisīšanai, piemēram, piena produktu, mērču, aug u sulu, zupu, koktei u jaukšanai un kulšanai;
- viskozu produktu jaukšanai, piemēram, pankūku mīklas vai majonēzes pagatavošanai;
- termiski apstrādātu produktu bieze u, piemēram, bērnu pārtikas, pagatavošanai.

- I** Uzlieciet gumijas blīvgredzenu asmeņu bloka malai.





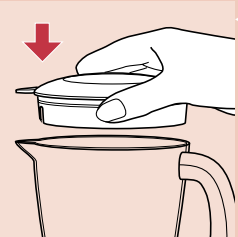


- 2** Piestipriniet asmeņu bloku pie miksera trauka, griežot to bultiņas norādītajā virzienā.



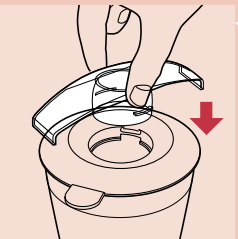
- 3** Piestipriniet trauka nodalījumu pie motora nodalījuma, griežot bultiņas norādītajā virzienā.

Nespiediet pārāk stipri uz trauka rokturi.



- 4** Ielieciet traukā produktus.

Nekad nepiepildiet trauku ar produktiem, kuru temperatūra pārsniedz 80° C.



- 5** Iespiediet vāku vietā.

Lai produkti neizšakstītos, vienmēr ievietojiet tapi u vākā, pirms sākat produktu apstrādi.

- **Ātruma režīmi ļauj izvēlēties pareizo ātrumu, lai labi apstrādātu produktus. Sk. tabulā norādītos ieteicamos ātrumus.**

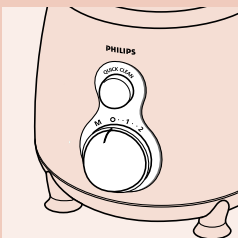
#### Apstrādājамie produkti

#### Ātrums

Šidrums (piemēram, šokolādes piens, piens ar augiem, majonēze) 1. ātrums

Smagāki produkti, piemēram, šidro un cieto produktu apvienojums (piemēram, tomātu mērce vai pastēte) 2. ātrums

Smagie, galvenokārt cietie produkti (piemēram, ledus gabali, zupas, pupi as u. tml.) M



- 7** Iespraudiet elektrovara kontaktspraudni elektrotīkla sienas kontaktrozetē.

- 8** Izvēlieties vajadzīgo ātruma režīmu, un ierīce ieslēdzas.

Ja nezināt, kuru režīmu izvēlēties, vienmēr varat izmantot lielāko ātrumu (2. ātrums).

- ▶ Lai ierīce darbotos pāris sekundes, noregulējiet slēdzi pozīcijā M (Momentum) un uzreiz atļaidiet. Atkārtojiet to tik bieži, cik nepieciešams.

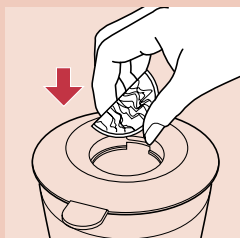
## 9 Lai izslēgtu ierīci, noregulējiet slēdzi pozīcijā 0.

Nekādā ziņā neieslēdziet un neizslēdziet ierīci, griežot trauku.

Receptes ir atrodamas šīs pamācības turpmākajās nodaļās.

## Padomi

Lai produkti neizšakstītos, nepārsniedziet trauka maksimālā līmea iezīmi (1,5 litri), it īpaši, ja maisāt karstus šķidrumus.



- ▶ Šķidrās produktus (piemēram, eļļu) var ieliet miksera traukā pa tapiņas atveri, kamēr ierīce darbojas.
- ▶ Ierīces darbības laikā produktus var pievienot pa atveri vākā.

Neaujiet mikserim darboties ilgāk par 3 minūtēm vienā maisīšanas reizē. Ja maisīšana nav pabeigta 3 minūšu laikā, izslēdziet ierīci uz vienu minūti, pirms turpināt maisīšanu.

- ▶ Sausos produktus nedrīkst apstrādāt ilgāk par 1 minūti.
- ▶ Pirms ievietojat mikserī cietos produktus, sagrieziet tos mazākos gabaliņos. Neapstrādājiet vienlaicīgi lielu daudzumu produktu miksera traukā. Apstrādājiet vairākas nelielas porcijas.
- ▶ Ja jums nepatīk, kā apstrādāti cietie produkti, izslēdziet mikseri un īsu brīdi darbiniet to M režīmā. Varat apmaisīt produktus ar lāpstiņu (tikai ne ierīces darbības laikā!) vai samazināt produktu daudzumu traukā un apstrādāt tos mazākās porcijās.
- ▶ Lai sasaldinātu ledus gabaliņus, iemetiet tos uz rotējošiem asmeņiem pa vāka atveri.
- ▶ Lai pagatavotu tomātu sulu, sagrieziet tomātus četrās daļās un iemetiet tos pa vāka atveri uz rotējošiem asmeņiem.

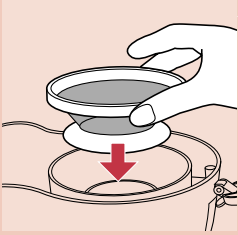
Nekad nelieciet traukā roku vai kādu priekšmetu, kamēr mikseris darbojas.

## Sulu spiede

- ▶ Ar sulu spiedi var pagatavot svaigi spiestas augļu sulas. Tīks atdalīts augļa mīksts, kauliņi un mizas.

- 1 Novietojiet biežumu tvirtni uz motora nodalījuma un pagrieziet bultiņas norādītajā virzienā, līdz tā ir pilnīgi nostiprināta.

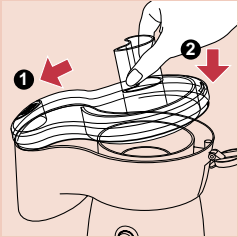




## 2 Ievietojiet sietu.

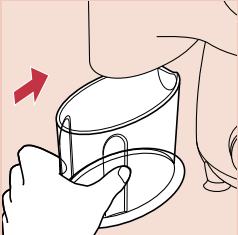
Vienmēr pārbaudiet sietu pirms lietošanas. Nelietojiet sietu, ja tas ir bojāts, ar plaisām, plīsumiem, atverēm metāla virsmā vai va īgu rīves disku.

Ja siets ir bojāts, sazinieties ar Philips pakalpojumu centru savā valstī (tā telefona numurs atrodams pasaules garantijas bukletā). Ja jūsu valstī nav Philips pakalpojumu centra, vērsieties pie vietējā Philips produkcijas izplatītāja vai sazinieties ar Philips Mājturības un personīgās higiēnas ierīču noda as pakalpojumu dienestu.



## 3 Uzlieciet vāku vietā un beigās nostipriniet skavu, nobīdot to leju.

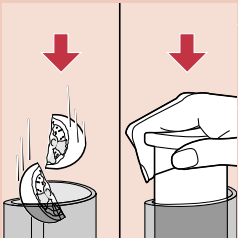
Raugieties, lai skava atrastos motora nodalījuma labajā pusē. Pārbaudiet vai vāks ir pareizi uzlikts un nostiprināts.



## 4 Nolieciet vietā sulas krūzi.

## 5 Izvēlieties ātruma režīmu, lai ieslēgtu ierīci.

Apstrādājамie produkti	Ātrums
Aug i (mīksti)	1. ātrums
Svaigs kokosrieksts, (cietas) bietes	2. ātrums



## 6 Ielieciet produktus produktu teknē. Pirms to apstrādes, sagrieziet lielos gabalus mazākos, lai tie ietilptu produktu teknē.

## 7 Viegli bīdiet produktus uz leju ar stampu.

Nespiediet ar stampu pārāk stipri, jo tas var ietekmēt pagatavotās sulas kvalitāti un pat apturēt sieta darbību.

## 8 Ja visa sula ir iztecējusi, izslēdziet ierīci un nogaidiet, kamēr siets pārstāj griezties, pirms atbrīvojat skavu.

## 9 Noņemiet sulas krūzi.

► Receptes ir atrodamas šīs pamācības turpmākajās noda ās.

Nedarbiniet ierīci bez pārtraukuma ilgāk par 2 minūtēm. Ja sula nav izspiesta, izslēdziet ierīci un aujiet tai 2 minūtes atdzist, pirms turpināt apstrādi.

## Padomi

- Ja biezumtu tvertne piepildās apstrādes laikā, izslēdziet ierīci un nogaidiet, kamēr siets ir pilnīgi apstājies. Atbrīvojiet skavu un noņemiet vāku. Noņemiet sietu. Atvienojiet biezumtu tvertni no

motora nodalījuma, griežot to pa labi, un noņemiet to. Iztukšojiet biezumu tvertni un iztīriet sietu. Salieciet sulu spiedi no jauna un ieslēdziet vēlreiz.

- ▶ Ja sulas krūze piepildās apstrādes laikā, izslēdziet ierīci un nogaidiet, kamēr siets pilnīgi apstājas. Noņemiet sulas krūzi un iztukšojiet to. Maksimālais sulas krūzes tilpums ir 700 ml.
- ▶ Augļi pirms apstrādes nav jāmizo. Ir jānomizo tikai biezas mizas (piemēram, apelsīniem, ananasiem vai nevērtām bietēm).
- ▶ Augļi, kas satur cieti, piemēram, banāni, papaijas, avokado, vīģes un mango, nav piemēroti apstrādei sulu spiedē. Lietojiet mikseri, lai apstrādātu šos augļus.
- ▶ Vienmēr lietojiet svaigus augļus un dārzeņus, jo tajos ir vairāk sulas.
- ▶ Salātu lapas un kātus var apstrādāt sulu spiedē.
- ▶ Ābolu sula ātri kļūst brūna. Šo procesu varat aizkavēt, pievienojot pāris pilienus citrona sulas.
- ▶ Burkānu, biešu, kāpostu vai spinātu biezumus var izmantot zupu, mērču, ievārījumu, desertu, saldējuma u. c. ēdienu pagatavošanā. Izvēriet biezumus un pievienojiet nedaudz garšaugu. Samaisiet biezumus mikserī. Tomātu biezumus varat izmantot, lai pagatavotu tomātu pastu.

## Tīršana

Ierīces, tās detaļas un piederumu tīršana visvieglāk veicama uzreiz pēc lietošanas.

Nekādā ziņā nemazgājiet ierīces piederumus vai detaļas ar trauku mazgājamajā mašīnā.

Tīriet motora nodalījumu ar mitru drāni.

Nelietojiet abrazīvus tīršanas līdzekļus, spirtu u. tml.

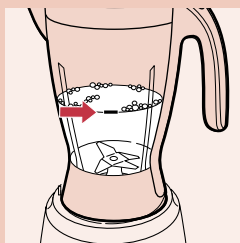
- 1** Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, noņemiet piederumus un detaļas un mazgājiet remdenā ziepjūdenī.
- 2** Noskalojiet visus nomazgātos piederumus un detaļas zem ūdenskrāna.

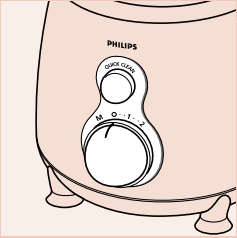
## Miksera ātrā tīršana

- 1** Ielejiet miksera traukā remdenu ūdeni un šķidro trauku mazgāšanas līdzekli.

Nepārsniedziet maksimālo tilpumu (1,5 litrus).

- 2** Piestipriniet vāku un tapiņu.





- 3** Ļaujiet ierīcei pāris minūtes darboties, piespiežot ātrās tīrīšanas taustiņu.
- 4** Atvienojiet miksera trauku, noņemiet vāku un tapiņu un noskalojiet tos tīrā ūdenī.
- 5** Lai labāk iztīrītu mikseri, izņemiet asmeņu bloku no miksera trauka.

### Labāka sulu spiedes tīrīšana

- 1** Noņemiet vāku, biezumu tvertni un sietu. Noskalojiet tos uzreiz pēc lietošanas.
- 2** Varat lietot komplektā iekļauto suku, lai iztīrītu sietu.

### Garantija un apkalpošana

Ja nepieciešama palīdzība vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips tīmek a vietni [www.philips.com](http://www.philips.com) vai sazinieties ar Philips pakalpojumu centru savā valstī (tā tālru a numurs atrodams pasaules garantijas bukletā). Ja jūsu valstī nav Philips pakalpojumu centra, lūdziet palīdzību Philips produkcijas izplatītājiem vai Philips Mājturības un personīgās higiēnas ierīču noda as pakalpojumu dienestam.

### Receptes sulu spiedes un miksera apvienojumam

Ar Juice & Co varat veikt nebeidzamus eksperimentus un izmē ināt visas iespējamās receptes. Varat pagatavot garšīgas sulas, koktei us, zupas un mērces pavisam īsā laikā. Lai jūs iedrošinātu, piedāvājam dažas receptes, kuras noteikti izdosies.

#### Pikantie plāceņi

- 250 g dārze u biezum u (īpaši piemēroti ir kāposti, selerijas vai seleriju sakne, tomāti, burkāni, sīpoli, pipari, puravi, spināti un fenhelis)
  - 100 g rīvmaizes
  - 2 olas
  - 2 ēdamk. tomātu kečupa
  - 1 ēdamk. sakapātu za umu (piemēram, pētersī u vai loku)
  - 2 tēj k. sambala
  - 50 g rīvēta nobrieduša siera
  - sāls
  - pipari
  - 50 g sviesta
- Samaisiet tomātu kečupu, sakapātus za umus, sambalu un sieru ar biezumiem. Ielieciet biezumus b odā un samaisiet ar rīvmaizi, olām, nedaudz sāls un pipariem. No maisījuma veidojiet 4 - 5 plāce us.
- Izkausējiet sviestu uz pannas un apcepjiet plāce us uz mērenas uguns aptuveni 5 minūtes no katras puses, līdz tie ir brūni un gatavi. Pasniedziet karstus.

### Ābolu pankūkas

- 150 g ābolu biežumu
- 150 g cepamo pulveri saturošu miltu
- 2 olas
- aptuveni 100 ml piena
- 50 g rozī u
- 50 g gabali os sagrieztu žāvētu aprikožu
- sviests
- cukurs un kanēlis pēc garšas
- ▶ *Samaisiet cepamo pulveri saturošos miltus un olas ar ābolu biežumiem. Pievienojiet pietiekamu daudzumu piena, lai izveidotos stingra mīkla. Iemaisiet tajā rozīnes un aprikozes.*
- ▶ *Izkausējiet uz pannas nedaudz sviesta. Ar kausu lejiet mīklu uz pannas, netālu vienu kausu no otra. Saplaciniet mīklu pankūkās un apcepiet tās uz mērenas uguns no abām pusēm, līdz tās ir zeltaini brūnas un gatavas. Pasniedziet pankūkas karstas vai atdzisušas un pārkaisiet tās ar cukuru un kanēli pēc garšas.*

### Vitamīnu dzēriens (trīs glāzes)

- 1 mango
- 1 banāns
- 1 ābola (nomazgāta), kivi un apelsīna sula
- 2 tējķ. medus (vai vairāk, pēc garšas)
- 300 ml pani u
- ▶ *Nomizojiet kivi un apelsīnu. Apstrādājiet tos sulu spiedē kopā ar ābolu. Nomizojiet mango un banānu un samaisiet tos mikserī kopā ar aug u sulu, medu un pani ām, lai iegūtu garšīgu kokteili.*
- ▶ *Padoms: pani u vietā varat izmantot biezpienu vai jogurtu, lai iegūtu garšīgu un veselīgu desertu.*

### Ledusauksts kokteilis karstai dienai (divas glāzes)

- 1/2 ananasa
- 2 āboli
- 1 rozā greipfrūts
- ledus gabali i (aptuveni 2 pilnas glāzes)
- ▶ *Nomizojiet ananasu un greipfrūtu, noskalojiet ābolus un sagrieziet visu gabali os. Apstrādājiet tos sulu spiedē un salejiet sulu atseviš ā traukā.*
- ▶ *Piestipriniet mikseri un ielieciet miksera traukā ledus gabali us. Sasmalciniet ledu, izmantojot vislielākā ātruma režīmu un pievienojiet aug u sulu. Iegūsiet garšīgu, ledusaukstu aug u kokteili, kas remdēs slāpes!*

### Dārzeņu kokteilis (vienu liela porcija)

- 200 ml burkānu sulas
- 1/2 gabali os sagriezta selerijas stublāja
- 1 vidēja lieluma tomāts, nomizots un sagriezts gabali os
- 1/2 maza, gabali os sagriezta za ā vai sarkanā pipara
- nepilna sauja svaigu spinātu vai dažī pētersī a zari i
- 2 vai 3 ledus gabali i
- 1 garš, plāns selerijas stublājs garnējumam
- ▶ *Apstrādājiet 6 līdz 8 burkānus sulu spiedē.*

- ▶ *Piestipriniet mikseri. Ielejiet burkānu sulu, ievietojiet dārze us un spinātus vai pētersī us mikserī un apstrādājiet maksimālajā ātrumā 15 - 30 sekundes. Pievienojiet ledus gabali us un apstrādājiet vēl pāris sekundes. Ielejiet kokteili glāzē un garnējiet ar garu selerijas kātu.*

### Gazpacho blanco (4 porcijas)

- 500 g balto vīnogu bez sēkli ām
- 2 gur i (aptuveni 750 g)
- 1 gabali os sagriezts sīpols
- 1 sakapāta iploka daivi a
- 1/4 tējķ. sāls
- 1/4 tējķ. balto piparu
- 500 ml jogurta ar zemu tauku saturu
- 6 - 8 pilieni Tabasco mērces
- ▶ *Nomazgājiet vīnogas un atbrīvojiet no ekara. Apstrādājiet tās sulu spiedē un salejiet sulu atseviš ā traukā.*
- ▶ *Piestipriniet mikseri. Ielejiet vīnogu sulu miksera traukā. Nomizojiet gur i, sagrieziet to vertikāli uz pusēm un iz emiet sēkli as. Sagrieziet gur i biezs š ēlēs un pievienojiet vīnogu sulai mikserī. Pievienojiet sīpolu, iploku, sāli un piparus un aujiet ierīcei īsu mirkli darboties. Izlejiet maisījumu b odā, iemaisiet tajā jogurtu un Tabasco mērci.*
- ▶ *Atdzēsējiet zupu, atstājot uz 30 minūtēm noslēgtā b odā ledusskapī. Pasniedziet lielās zupas b odās un garnējiet ar gur u š ēlēm un uz pusēm sagrieztām vīnogām.*

## Kļūmju novēršana

Kļūme	Risinājums
Ierīce nedarbojas	Ierīce ir aprīkota ar drošības sistēmu. Ja piederumi nav pareizi pievienoti motora nodalījumam, ierīce nedarbojas. Pārbaudiet, vai piederumi ir pareizi pievienoti (sk. dažādas noda as). Vispirms izslēdziet ierīci!
Asme u bloks/motora nodalījums ir noblo ēts.	Izslēdziet ierīci un apstrādājiet nelielu produktu daudzumu.
Pirmajās lietošanas reizēs no motora nodalījuma izplatās nepatīkama smaka.	Pirmajās lietošanas reizēs tas ir normāli. Ja smaka turpina izdalīties, pārbaudiet apstrādājamo produktu daudzumu, apstrādes ilgumu un ātrumu.
Ierīce rada ska u troksni, smakas, dūmus, pieskaroties ir karsta u. tml.	Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla. Sazinieties ar Philips pakalpojumu uzzi u centru, Philips pārstāvniecībām vai Philips apkopes centru.
No miksera iztek saturs	Izslēdziet ierīci. Atvienojiet asme u bloku, griežot to pretēji pulkste a rādītāju kustības virzienam. Pārbaudiet, vai gumijas blīvgredzens ir nostiprināts uz asme u bloka (atrodas horizontālā stāvoklī).
Pa miksera vāku un/vai tapi u iztek produkti.	Pārbaudiet, vai vāks ir pareizi piestiprināts. Iestiprinot tapi u, atskan klikš is.
Sulu spiedes siets saskaras ar produktu tekni vai stipri vibrē apstrādes laikā.	Izslēdziet ierīci. Pārbaudiet, vai siets ir pareizi pievienots. Rievi ām sieta apakšā pilnīgi jāiek aujas motora savienojuma atverē.
	Pārbaudiet, vai siets nav bojāts. Tā plīsumi vai va īgs rīves disks var radīt ierīces darbības traucējumus. Ja pamanāt jebkādu sieta bojājumus, ierīci vairs nelietojiet un sazinieties ar tuvāko Philips apkopes centru.

\* Ja k ūmi nevar novērst vai rodas citas problēmas, sazinieties ar Philips pakalpojumu uzzi u centru, Philips pārstāvniecībām vai Philips apkopes centru.

## Ižanga

Prietaisas turi apsauginę spyną, neleidžiančią įjungti prietaiso, jeigu jis yra blogai surinktas arba nesurinktas visai.

Niekuomet nenaudokite priedų įjungimui ir išjungimui.

## Svarbu žinoti

- ▶ Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- ▶ Laikykite šias instrukcijas tolimesniam naudojimui.
- ▶ Prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui.
- ▶ Prieš įjungdami prietaisą į tinklą, įsitikinkite, kad elektros įtampa, nurodyta ant prietaiso, sutampa su vietinio elektros tinklo įtampa (110-127V arba 220-240V).
- ▶ Jei yra pažeistas aparato laidas, vengiant pavojaus, jis turi būti pakeistas Philips, autorizuotame Philips aptarnavimo centre ar panašios kvalifikacijos asmenų.
- ▶ Nenaudokite aparato kai laidas, kyštukas ar kitos dalys yra pažeistos.
- ▶ Teisingai surinkite prietaisą, prieš jungiant jį į rozetę.
- ▶ Kai indas arba kiti priedai teisingai įsistatys į variklio korpusą, jūs išgirsite spragtelėjimą.
- ▶ Prietaisui veikiant, nemėginkite nuimti priedų nuo variklio korpuso.
- ▶ Niekada neviršikite produktų kiekio ir darbo laiko, kuris nurodytas prietaiso techniniame aprašyme.
- ▶ Prieš supjaustydami ir sudėdami karštus produktus į plaktuvo ąsotį, atvėsinkite juos (maks. temperatūra 80°C/175°F).
- ▶ Neleiskite aparatui naudotis vaikams.
- ▶ Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- ▶ Venkite liesti aštrius peiliukus, ypač kai aparatas įjungtas į elektros lizdą.
- ▶ Jeigu asmenys užstringa, užstringusias dalis išimkite mentele, prieš tai ištraukę kyštuką iš maitinimo lizdo.
- ▶ Niekada nekiškite pirštų ar kitokių daiktų į veikiančio prietaiso ąsotį ar dubenį.
- ▶ Niekada neįmerkite variklio į vandenį ar kitą skystį ir neskalaukite jo po tekančiu vandeniu. Naudokite tik drėgną skeepetėlę.
- ▶ Išjunkite prietaisą iš karto po naudojimo, t.y. prieš atsukant ąsotį.
- ▶ Triukšmo lygis: Lc= 83 dB [A]

## Pagrindinis aprašymas

- ▶ **A** Maitinimo laido saugykla
- ▶ **B** 2 padčių greičio reguliatorius su pulsiniu pasirinkimu (M)
- ▶ **C** Greito išvalymo mygtukas
- ▶ **D** Variklio korpusas
- ▶ **E** Varomoji ašis



- F** Puodelis sultims
- G** Gnybtas dangtelio tvirtinimui
- H** Tirščių rezervuaras
- I** Sietelis
- J** Sulčiaspaud s dangtelis
- K** Padavimo vamzdis
- L** Stūmiklis
- M** Kaištis
- N** Anga produktams
- O** Ašočio dangtis
- P** Snapelis
- Q** Plaktuvo ašotis
- R** Guminis sandarinimo žiedas
- S** Pjaustymo įrenginys
- T** Valymo šepetis

## Prietaiso paruošimas naudojimui

Nuplaukite visus priedus ir nuimamas dalis (žr. skyrelį "Valymas").

- ▶ Jei maitinimo laidas jums per ilgas, užvyniokite jį ant prietaiso pagrindo.

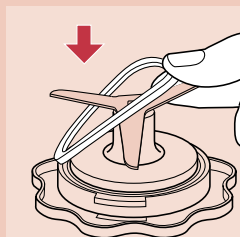
## Aparato naudojimas

### Maišytuvas

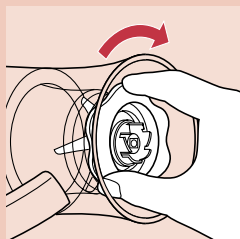
- ▶ **Maišytuvas skirtas:**

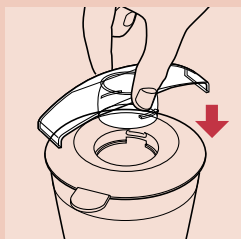
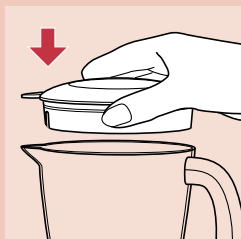
- Skysčių, pvz. pieno produktų, padažų, vaisių sulčių, sriubų, kokteilių, maišymui.
- Minkštų produktų (pyragaičių tešlos, majonezo) maišymui.
- Virtų produktų (kūdikių maistelio) trynimui.

- 1** Guminį sandarinimo žiedą uždėkite ant pjaustymo įrenginio kraštų.



- 2** Nuimkite pjaustymo įrenginį nuo plaktuvo ašočio, pasukdami jį rodyklės nurodyta kryptimi.





- 3** Uždėkite ąsotį ant variklio korpuso. Pasukite jį rodyklės kryptimi, kad įsitvirtintų.

Per stipriai nespauskite ąsočio rankenos.

- 4** Produktus sudėkite į indą.

Į indą niekada nedėkite produktų, jei jų temperatūra yra aukštesnė, nei 80°C.

- 5** Užspauskite dangtelį.

- 6** Uždėkite kaištį ant kiaurymės dangtelyje ir sukite, kol jis pilnai užsitvirtins.

Nordami išvengti išsiliejimo, prieš pradadant gaminti, visada uždenkite dangtelį.

- Greičio nustatymai leis jums pasirinkti optimalų prietaiso veikimo greitį. Žiūrėkite lentelę su rekomenduojamais greičio nustatymais.

Naudojami produktai	Greitis
skysti produktai (pvz. šokoladinis pienas, pienas su vaisiais, majonezas)	greitis 1
sunkesni produktai, pvz. skysčio ir kietų produktų (pvz. pomidorų padažo ir pomidorų) derinys	greitis 2
sunkūs, pirmiausiai kieti produktai (pvz. ledo kubeliai, sriubos, pupos ir t.t.)	M

- 7** Įkiškite laidą į maitinimo lizdą.

- 8** Pasirinkite norimą greitį ir prietaisas įsijungs.

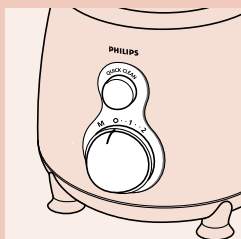
Jeigu jūs nežinote, kokį greitį pasirinkti, jūs visada galite pasirinkti aukščiausią greitį (greitis 2).

- Jeigu norite, kad prietaisas veiktų tik kelias sekundes, pasirinkite M (momentas) poziciją ir iš karto atleiskite reguliatorių. Kartokite šį veiksmą tiek kartų, kiek prireiks.

- 9** Kad išjungtumėte prietaisą, pasirinkite 0 poziciją.

Niekada neįjungin kite ir neišjungin kite prietaiso, sukdami ąsotį.

Receptai pateikti žemiau instrukcijoje.



## Patarimai

Kad išvengtum te išsiliejimo, niekada neužpildykite ąsočio vir maksimalaus lygio žym s (1,5 litro), ypač jeigu maišote karštus skysčius.



- ▶ Skysti produktai (pvz., aliejus) gali būti pilami į plakimo ąsotį prietaiso veikimo metu per kiaurymę kaištyje.
- ▶ Kai prietaisas įjungtas, produktai gali būti dedami į plaktuvą per kiaurymę dangtelyje.

Nenaudokit plaktuvo ilgiau kaip 3 minutes. Jeigu jūs po 3 minuči nebaig te plakti, išjunkite prietaisą ir palaukite vieną minutę.

- ▶ Sausų produktų negalima apdoroti ilgiau, nei 1 minutę.
- ▶ Didelius produktų gabalus prieš dedant į plaktuvą reikia supjaustyti mažesniais. Niekada nedėkite daug produktų į plaktuvo ąsotį. Dėkite mažomis dalimis.
- ▶ Jeigu jūs netenkina plakimo rezultatas, išjunkite plaktuvą ir keletą kartų įjunkite pulsinį režimą (M), arba pamaišykite produktus mentele (išjungus prietaisą), arba išimkite ąsočio turinį ir plakite mažesniais kiekiais.
- ▶ Norėdami susmulkinti ledą, ledo kubelius meskite per kiaurymę dangtelyje.
- ▶ Norėdami išsispauti pomidorų sultis, supjaustykite pomidorus į keturias dalis ir meskite ant besisukančių peilių per kiaurymę dangtelyje.

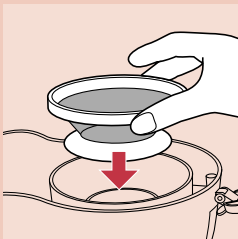
Niekada nekiškite rankų ar kitų daiktų į plaktuvą, kol šis įjungtas.

## Sulčiaspaudė

- ▶ Sulčiaspaudė naudojama šviežių sulčių spaudimui. Minkštimas, odelės ir kauliukai bus atskirti nuo sulčių.



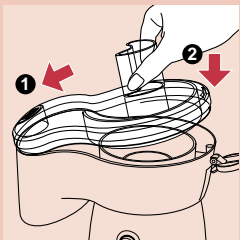
- 1** Uždėkite tirščių rezervuarą ant variklio korpuso ir sukite rodyklės kryptimi, kol įsitvirtins.



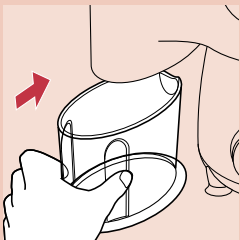
- 2** Įdėkite sietelį.

Prieš naudojimą visada patikrinkite sietelį. Jeigu rasite įplyšim pažeidimų ar atsipalaidavusių trintuvę - nenaudokite jo.

Jeigu sietelis sugadintas, susisieki te su Philips aptarnavimo centru (telefono numerį rasite garantijos lapelyje). Jeigu jūs šalyje n ra Philips aptarnavimo centrų, kreipkit s į Philips įrangos pardav ją.



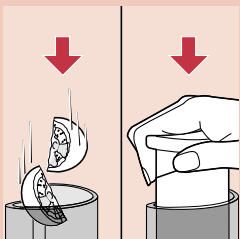
- 3** Uždėkite dangtelį ir užtvirtinkite spaustuką, paspaudę jį žemyn. Įsitinkinkite, kad spaustukas yra dešinėje variklio korpuso pusėje. Patikrinkinkite, ar dangtelis yra teisingai uždėtas ir pritvirtintas.



- 4** Padėkite puodelį sultims.

- 5** Pasirinkite reikalingą greitį, norėdami įjungti prietaisą.

Naudojami produktai	Greitis
Vaisiai (minkšti)	greitis 1
Šviežias kokoso riešutas, burok liai (kieti)	greitis 2



- 6** Įdėkite produktus į padavimo vamzdį. Prieš pradėdant spausti sultis, didesnius gabalėlius susmulkinkite, kad tilptų į padavimo vamzdį.

- 7** Stūmiklio pagalba produktus švelniai stumkite žemyn. Spauskite ne per stipriai, nes tai gali pakenkti sulčių kokybei ir net sustabdyti sietelį.

- 8** Jeigu sultys nustoja bėgti, išjunkite prietaisą ir palaukite, kol sietelis nustos sukęsis. Tik tada atlaisvinkite spaustuką.

- 9** Išimkite puodelį sultims.

► Receptai pateikti žemiau instrukcijoje.

Neleiskite sulčiaspaudei veikti ilgiau, nei 2 minutes. Jei dar nebaigėte spausti sulčių, išjunkite aparatą, palikite jį vėsti 2 minutes, o tada tęskite darbą.

### Patarimai

- Jeigu darbo metu tirščių rezervuaras prisipildo, išjunkite prietaisą, ir palaukite, kol sietelis nustos sukęsis. Atpalaiduokite spaustuką ir nuimkite dangtelį. Išimkite sietelį. Nuimkite minkštimo rezervuarą nuo variklio korpuso, pasukę jį į dešinę. Ištuštinkite minkštymo rezervuarą ir išvalykite sietelį. Vėl surinkite sulčiaspaudę ir tęskite darbą.
- Jeigu sulčių puodelis darbo metu prisipildo, išjunkite prietaisą ir palaukite, kol sietelis nustos sukęsis. Išimkite sulčių puodelį ir jį išpilkite. Į puodelį telpa 700ml sulčių.
- Prieš sulčių spaudimą nebūtina nulupti plonų žievelių ir odelių. Reikia nulupti tik storas odeles, tokias kaip apelsinų, ananasų arba nevirtų burokėlių.

- ▶ Kieti vaisiai, turintys daug krakmolo, tokie kaip bananai, papajos, avokadai, figos ir mangai, netinka naudoti sulčių spaudimui. Jiems apdoroti naudokite plaktuvą.
- ▶ Naudokite tik šviežius vaisius ir daržoves. Juose yra daugiau sulčių.
- ▶ Sulčiaspaudėje taip pat galima apdoroti lapus ir lapkočius (pavyzdžiui salotas).
- ▶ Obuolių sultys labai greitai paruduoja. Kad pristabdyti šį procesą, į sultis galima įlašinti porą lašų citrinos sulčių.
- ▶ Morkų, burokėlių, kopūstų arba špinatų minkštimą galima naudoti sriuboms, padažams, drebučiams, desertams, ledams ir pan. Išvirkite minkštimą ir įdėkite šiek tiek žalumynų. Suplakite minkštimą plaktuvėje. Pomidorų minkštimą galima naudoti pomidorų pastai gaminti.

## Valymas

Prietaisą, jo dalis ir priedus lengviausia išvalyti iš karto po naudojimo.

Niekada neplaukite prietaiso ar jo dalių indaplovėje.

Variklio korpusą nuvalykite dr gna skepetėle.

Nenaudokite šlifuojančių, šveičiančių valiklių, alkoholio ir t.t.

- 1** Ištraukite maitinimo laidą iš kyštuko, nuimkite naudotus priedus ir dalis, išplaukite juos šiltame muiluotame vandenyje.
- 2** Visus plaunamus priedus ir dalis skalaukite po tekančio vandens srove.

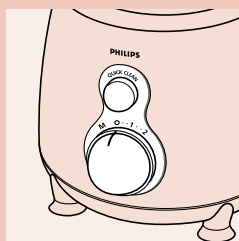
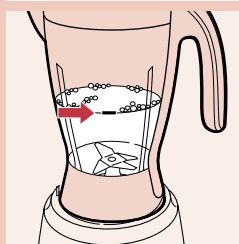
## Greitas plaktuvo plovimas

**1** Į plaktuvo ąsotį įpilkite šilto vandens ir įdėkite šiek tiek ploviklio.

Neviršykite ąsočio maksimalios leistinos talpos (1,5 litro).

**2** Uždėkite dangtelį ir kaištį.

**3** Įjunkite prietaisą kelioms sekundėms, paspausdami greito valymo mygtuką.



**4** Nuimkite plaktuvo ąsotį, nuimkite dangtelį, kaištį ir išskalaukite juos švari vandeniu.

**5** Norėdami geriau išplauti, nuimkite pjaustymo įrenginį.

### Patogesnis sulčiaspaudės plovimas

**1** Nuimkite dangtelį, minkštimo rezervuarą ir sietelį. Praskalaukite juos iš karto po naudojimo.

**2** Sietelį valykite komplekte esančiu šepetėliu.

### Garantija ir servisas

Jei jums reikia informacijos ar turite problemų, aplankykite Philips tinklapį [www.philips.com](http://www.philips.com) arba susisieki su Philips klientų aptarnavimo centru savo šalyje (jos telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstuke). Jei tokio centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį Philips pardavimą.

### Receptai sulčiaspaudei su plaktuvu

Naudodami Juice & Co, jūs galite lengvai eksperimentuoti ir išbandyti begalinį skaičių receptų. Jūs greitai galite pasigaminti nepaprastai skanių sulčių, kokteilių, sriubų ir padažų. Norėdami praplėsti jūsų galimybių ribas, mes pridėdami keletą neabejotinai skanių receptų.

#### Pikantiškas pyragas

- 250g daržovių minkštimo (geriausiai tinka kopūstai, salierai, pomidorai, morkos, svogūnai, pipirai, špinatai ir paprastieji pankoliai)
- 100g duonos trupinių
- 2 kiaušiniai
- 2 valg. š. pomidorų padažo
- 1 valg. š. žalumynų (petražolės, česnako laiškai)
- 2 valg. š. sambalo
- 50g brandinto sūrio
- druskos
- pipirų
- 50g sviesto
- ▶ Išplakite pomidorų padažą, susmulkintus prieskonius, sambalą ir sūrį iki minkštos masės. Šią masę supilkite į dubenį, įdėkite duonos trupinių, kiaušinių, truputį druskos, pipirų ir išmaišykite. Iš šios masės padarykite 4-5 plokščius paplotelius.
- ▶ Sviestą ištirpinkite keptuvėje ir paplotelius kepkite ant vidutinio kaitrumo ugnies apie 5 minutes kiekvieną paplotelį pusę, kol paploteliai paruduos ir iškeps. Patiekite karštus.

#### Obuolių blynai

- 150g obuolių minkštimo
- 150g miltų

- 2 kiaušiniai
- apie 100ml pieno
- 50g razinų
- 50g džiovintų abrikosų, supjaustytų galbal liais
- sviesto
- cukraus ir cinamono pagal skonį
- ▶ Išplakite miltus ir kiaušinius kartu su obuolių minkštimu. Įpilkite tiek pieno, kad tešla taptų pakankamai tiršta. Įmaišykite razinas ir abrikosus.
- ▶ Sviestą ištirpinkite keptuvėje. Mišinį mažais samteliais pilkite ant keptuvės, vieną gretą kito. Paplot lius suplokite ir kepkite ant vidutinio kaitrumo ugnies, kol jie įgaus aukso spalvą ir iškeps. Blynus patiekite karštus arba šaltus, pabarstytus cukrumi ir cinamonu, pagal skonį.

### Vitaminų gėrimas (trys stiklinės)

- 1 mangas
- 1 bananas
- 1 obuolio, 1 kivio ir 1 apelsino sultys (vaisiai plauti)
- 2 arb. š. medaus (arba daugiau, priklausomai nuo skonio)
- 300ml pasukų
- ▶ Nulupkite kivi ir apelsino vaisius. Sulčiaspaude išspauskite jų ir obuolio sultis. Nulupkite mangą ir bananą, plaktuvu suplakite juos kartu su vaisių sultimis, medumi bei pasukomis.
- ▶ Patarimas: norint gauti skanų ir sveiką desertą, pasukas galima pakeisti varške arba jogurtu.

### Ledinis kokteilis karštai dienai (dvi stiklinės)

- 1/2 ananaso
- 2 obuoliai
- 1 raudonasis greipfrutas
- ledo kubeliai (maždaug 2 pilnos stiklinės)
- ▶ Nulupkite ananasą ir greipfrutą, nuplaukite obuolius ir supjaustykite viską gabal liais. Gabal lius sudkite į sulčiaspaudę ir išspauskite sultis.
- ▶ Surinkite plaktuvą ir sudkite ledo kubelius į plaktuvą. Sutrinkite ledą didžiausiu greičiu ir supilkite vaisių sultis. Gausite skanų, ledinį šviežių vaisių kokteilį, kuris numalšins jūsų troškulį!

### Daržovių kokteilis (viena didelė porcija)

- 200ml morkų sulčių
- 1/2 saliero, supjaustyto gabaliukais
- 1 vidutinio dydžio pomidoras, nuluptas ir supjaustytas gabaliukais
- 1/2 mažo žalio arba raudono pipiro, supjaustyto gabaliukais
- Nedideli saujai šviežių špinatų, arba kelios petražolių šakelės
- 2 arba 3 ledo kubeliai
- 1 ilgas, plonas saliero stiebelis papuošimui
- ▶ Sulčiaspaude iš 6-8 morkų išspauskite sultis.
- ▶ Surinkite plaktuvą. Įpilkite morkų sultis, įdkite daržoves ir špinatus arba petražoles į plaktuvą ir plakite 15-30 sekundžių didžiausiu greičiu. Įdkite ledo kubelius ir dar keletą sekundžių plakite. Kokteilį supilkite į aukštą stiklinę ir papuoškite ilgu, plonu saliero stiebeliu.

**Baltasis gaspačio (4 porcijos)**

- 500g baltų vynuogių be kauliukų
- 2 agurkai (apie 750g)
- 1 svogūn lis, supjaustytas gabaliukais
- 1 sukapota česnako skiltel
- 1/4 arb. š. druskos
- 1/4 arb. š. baltų pipirų
- 500ml neriebaus jogurto
- 6-8 Tabasco padažo lašai
- ▶ *Vynuoges nuplaukite ir nuimkite kotelius. Sulčiaspaude išspauskite jų sultis.*
- ▶ *Surinkite plaktuvą. Supilkite į jį vynuogių sultis. Nulupkite agurką, perpjaukite jį išilgai ir išimkite s klas. Supjaustykite agurką storais griežin liais ir sumeskite juos į vynuogių sultis. Įd kite svogūn lį, česnaka, druską, pipirus ir trumpam įjunkite plaktuvą. Gautą mišinį supilkite į dubenį ir sumaišykite su jogurtu bei Tabasco padažu.*
- ▶ *Sriubą uždengtame dubenyje įd kite į šaldytuvą 30 minučių. Sriubą patiekite dideliame dubenyje, papuoštą agurko skiltel mis ir pusiau perpjautomis vynuog mis.*

**Problemų sprendimo vadovas**

Problema	Sprendimas
Aparatas neveikia	Šiame aparate yra apsaugos sistema. Jei dalys netinkamai sujungtos su variklio korpusu, aparatas neveiks. Patikrinkite, ar dalys buvo tinkamai sujungtos (ž: įvairiuose skyriuose). Visų pirma išjunkite aparatą!
Pjaustymo įrenginys arba variklio korpusas yra blokuojami.	Išjunkite aparatą ir apdorokite mažesnę maisto kiekį.
Per kelis pirmus naudojimo kartus aparatas skleidžia nemalonius kvapus.	Keliems pirmiems naudojimams tai yra normalu. Jei šis kvapas ir v liau nedings, patikrinkite kokį kiekį maisto apdorojate, kiek laiko aparatas būna įjungtas arba pasirinktą greitį.
Aparatas skleidžia didelį triukšmą, dvokia, paviršius yra įkaitęs, aparatas rūksta ir t.t.	Išjunkite aparatą ir atjunkite nuo maitinimo tinklo. Susisiekite su Philips klientų aptarnavimo specialiąja telefono linija, Philips atstovybe arba kreipkit s į Philips klientų aptarnavimo centrą.
Plaktuvus nesandarus	Išjunkite aparatą. Atlaisvinkite pjaustymo įrenginį sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę. Patikrinkite, ar guminis sandarinimo žiedas buvo tinkamai užd tas ant pjaustymo įrenginio (užfiksukite gulsčioje pad tyje).
Per plaktuvo dangtį arba per kaištį b ga skysčiai	Patikrinkite, ar dangtis tinkamai pritvirtintas. Kaištis įsitvirtina savo vietoje spragtel damas.
Sulčiaspaud s sietelis liečiasi su padavimo vamzdeliu arba darbo metu smarkiai vibruoja.	Išjunkite aparatą. Patikrinkite, ar sietelis tinkamai sujungtas. Briaunos sietelio dugne turi tinkamai užsikisuoti ant variklio jungiamosios angos.
	Patikrinkite, ar sietelis nesugadintas. Plyšiai, įtrūkimai, atsipalaidavęs smulkinimo diskas ar kiti nesklaidumai gali sukelti gedimus. Jei sietelyje aptikote kažkokių įtrūkimų ar kitokių pažeidimų, nebesinaudokite aparatu ir susisiekite su artimiausiu Philips aptarnavimo centru.

\* Jei problema neišsprend te arba atsirado kitų, susisiekite su Philips klientų aptarnavimo centru specialiąja telefono linija, Philips valdyba arba kreipkit s į Philips klientų aptarnavimo centrą



## Predstavitev

Aparat je opremljen z vgrajenim varnostnim zaklopom, ki mu preprečuje delovanje, če so nastavki nepravilno nameščeni ali sploh niso nameščeni.

Nikoli ne uporabljajte nastavkov za vklop ali izklop aparata!

## Pomembno

- ▶ Prosimo vas, da si pred uporabo aparata pozorno preberete ta navodila in ogledate ilustracije.
- ▶ Shranite ta navodila tudi za kasnejšo uporabo.
- ▶ Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- ▶ Preden aparat priključite na omrežno napetost preverite, ali napetost, označena na aparatu, ustreza omrežni napetosti v vašem električnem omrežju (110-127V ali 220-240V).
- ▶ Če je poškodovan omrežni kabel, ga lahko zamenja le Philips, s strani Philipsa pooblaščen servisni center ali primerno kvalificirana oseba, da se izognete nevarnosti.
- ▶ Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan omrežni kabel, vtikač ali kateri drugi njegov sestavni del.
- ▶ Preden aparat priključite na električno omrežje, ga morate pravilno sestaviti.
- ▶ Ko na motorno enoto pravilno namestite vrč ali drugi nastavek, lahko zaslišite "klik".
- ▶ Ne odstranjujte nastavkov iz motorne enote, ko aparat deluje.
- ▶ Ne prekoračujte količin in časov priprave, ki so navedeni v drugem poglavju.
- ▶ Vroče sestavine naj se najprej ohladijo preden jih sesekljate ali vlijete v vrč mešalnika (maks. temperatura 80°C).
- ▶ Aparat hranite izven dosega otrok.
- ▶ Nikoli ne pustite aparata delovati brez nadzora.
- ▶ Ne dotikajte se OSTRIH rezil, zlasti takrat, ko je aparat priključen na omrežje.
- ▶ Če se rezila zataknejo, IZKLJUCITE aparat iz električnega omrežja, preden z lopatico odstranite sestavine, ki blokirajo rezila.
- ▶ Nikoli ne segajte v vrč ali skledo s prsti ali kakšnim predmetom, medtem ko aparat deluje.
- ▶ Nikoli ne potaplajte motorne enote v vodo ali katerokoli drugo tekočino, niti je ne spirajte pod pipo. Uporabite le vlažno krpo.
- ▶ Po uporabi aparat vedno izključite iz električnega omrežja, npr. pred odvitjem vrča.
- ▶ Jakost hrupa: Lc= 83 dB [A]

## Splošni opis

- A** Shranjevalnik za kabel
- B** Selektor hitrosti z dvema hitrostima in pulzno nastavitvijo (M)
- C** Tipka za hitro čiščenje
- D** Motorna enota

- E** Pogonska os
- F** Skodelica za sok
- G** Objemka za pritrditev (sprostitev) pokrova vrča
- H** Rezervoar za sadno pulpo
- I** Sito
- J** Pokrov sokovnika
- K** Lijak za dovajanje živil
- L** Potiskalo
- M** Zamašek
- N** Odprtina za dodajanje sestavin
- O** Pokrov vrča
- P** Ustnik
- Q** Vrč mešalnika
- R** Gumijasto tesnilo
- S** Rezilna enota
- T** Čistilna krtačka

## Priprava aparata za uporabo

Operite vse nastavke in snemljive dele (glejte poglavje "Čiščenje").

- ▶ **Ovijte odvečno dolžino kabla okoli podstavka aparata.**

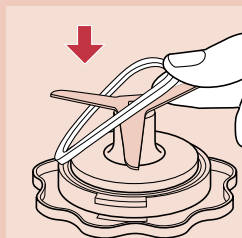
## Uporaba aparata

### Mešalnik

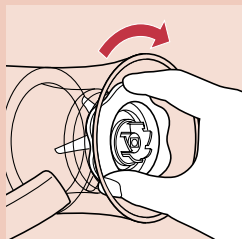
- ▶ **Mešalnik je namenjen za :**

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

- 1** Namestite gumijasto tesnilo okoli robov rezilne enote.



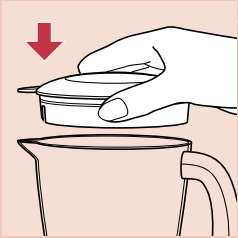
- 2** Priklopite rezilno enoto na vrč mešalnika z zasokom v smeri puščice.





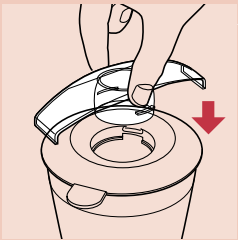
- 3** Montirajte vrč na motorno enoto. Pritrdite ga z zasukom v smeri puščice.

Pazite, da ne boste premočno pritisnili na ročaj vrča.



- 4** Vstavite sestavine v vrč.

Vrča nikoli ne napolnite s sestavinami, ki imajo temperaturo nad 80°C.



- 5** Pritisnite pokrov na svoje mesto.

- 6** Namestite zamašek v odprtino v vrču in ga zasukajte, da se trdno zapre.

Da preprečite prelivanje, vedno vstavite zamašek v vrč, preden začnete z obdelovanjem.

- Nastavitve hitrosti vam omogočajo prilagoditev hitrosti za doseg optimalnih rezultatov. V tabeli si pogledjte priporočene nastavitve hitrosti.

Sestavine za obdelavo	Hitrost
tekoče sestavine (npr: čokoladno mleko, mleko s sadjem, majoneza)	hitrost 1
težje sestavine kot kombinacija tekočih in trdnih sestavin (npr: paradižnikov sok ali buče)	hitrost 2
težke, pretežno trde sestavine (npr: ledene kocke, kaše, zrna, itd.)	M

- 7** Vstavite vtikač omrežnega kabla v omrežno vtičnico.

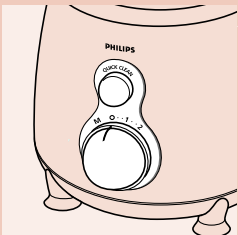
- 8** Izberite željeno hitrost in aparat se bo vključil.

Če ne veste katero hitrost izbrati, lahko vedno izberete najvišjo hitrost (hitrost 2).

- Da pustite aparat delovati le za nekaj sekund naenkrat, nastavite stikalo na položaj M (moment) in ga takoj spustite. To ponovite, kolikor pogosto je potrebno.

- 9** Aparat izklopite z nastavitvijo stikala na 0.

Nikoli ne vklaplajte ali izklaplajte aparata z zasukom vrča.



Recepte si pogledjte naprej v tej knjžici.

## Nasveti

Da se izognete prelivanju, nikoli ne napolnite vrča preko oznake maksimalnega nivoja (1.5 litra), zlasti ne takrat, ko mešate vroče tekočine.



- ▶ Tekoče sestavine (npr. olje) lahko vlijete v vrč mešalnika medtem, ko aparat deluje, skozi odprtino v zamašku.
- ▶ Medtem, ko aparat deluje, lahko sestavine dodajate v vrč mešalnika skozi odprtino v vrču.

Mešalnika ne pustite delovati več kot tri minute neprekinjeno. Če po treh minutah niste končali z mešanjem, izklopite aparat za eno minuto preden nadaljujete z mešanjem.

- ▶ Suhe sestavine se ne smejo obdelovati več kot minuto.
- ▶ Trde sestavine najprej narežite na majhne koščke, preden jih vstavite v mešalnik. Vrča mešalnika ne napolnite z velikimi količinami naenkrat. Polnite ga z manjšimi količinami.
- ▶ Če z rezultati mletja trdih sestavin niste zadovoljni, izklopite mešalnik in ga pustite nekajkrat delovati z nastavitvijo na položaju M. Ali premešajte sestavine z lopatico (ne, ko mešalnik deluje), ali zmanjšajte vsebino vrča in obdelujte manjše količine.
- ▶ Ledene kocke zdrobite tako, da jih spustite med vrteča se rezila skozi odprtino v vrču.
- ▶ Paradižnikov sok naredite tako, da narežete paradižnik na štiri kose in jih spustite na vrteča se rezila skozi odprtino v vrču.

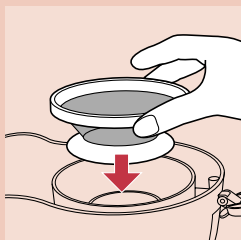
Nikoli ne segajte z roko ali kakšnim predmetom v vrč, ko mešalnik deluje.

## Sokovnik



- ▶ Sokovnik se lahko uporablja za pripravo svežih sadnih sokov. Pulpa, koščice in koža se bodo ločili.

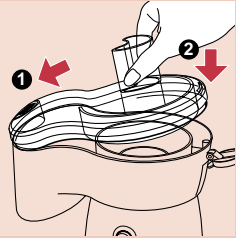
- 1** Postavite rezervoar za pulpo na motorno enoto in ga zasučite v smeri puščice, dokler ni čvrsto pritrjen.



- 2** Vstavite sito.

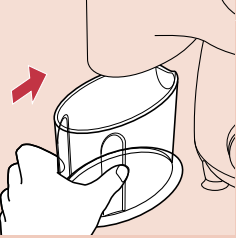
Pred vsako uporabo aparata preverite sito. Če na njem opazite kakršnokoli poškodbo, kot je razpoka, reža, odprtina na kovinskem situ ali ohlapna strgalna plošča, aparata ne uporabljajte.

V primeru poškodovanega sita, pokličite Philipsov svetovalni center v vaši državi (telefonske številke najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi tak center ne obstaja, se obrnite na Philipsovega trgovca ali servisno mrežo za Philipsove male gospodinjske aparate in aparate za osebno nego.



- 3** Namestite pokrov na svoje mesto in na koncu pritrdite objemko s potiskom navzdol.

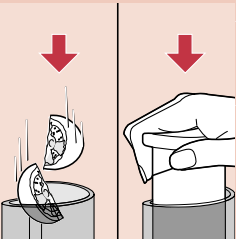
Pazite, da bo objemka na desni strani motorne enote. Preverite, ali je pokrov pravilno nameščen in pritrjen.



- 4** Postavite skodelico za sok na svoje mesto.

- 5** Izberite pravilno hitrost, da vklopite aparat.

Sestavine za obdelavo	Hitrost
Sadje (mehko)	hitrost 1
Sveži kokosov oreh, pesa (trda)	hitrost 2



- 6** Vstavite sestavine v lijak za dovajanje živil. Pred obdelavo, narežite večje sestavine na koščke, ki lahko gredo v lijak.

- 7** Potisnite sestavine s potiskalom nežno navzdol.

Ne pritiskajte premočno na potiskalo, ker bo to vplivalo na končni rezultat in lahko celo povzroči zaustavitev sita.

- 8** Če iz aparata ne prihaja nič več soka, izklopite aparat in počakajte, da se sito ustavi, preden sprostite objemko.

- 9** Odstranite skodelico za sok.

► Recepte si pogledjte naprej v tej knjižici.

Sokovnika ne pustite delovati neprekinjeno več kot dve minuti. Če še niste končali z iztiskanjem soka, aparat izklopite in počakajte dve minuti da se ohladi, preden z obdelavo nadaljujete.

## Nasveti

- Če se med obdelavo rezervoar za pulpo napolni do vrha, aparat izklopite in počakajte, da se sito popolnoma zaustavi. Objemko sprostite in odstranite pokrov. Odstranite sito. Snemite rezervoar za pulpo iz motorne enote, tako da ga zasučete v desno in odstranite iz nje. Izpraznite rezervoar za pulpo in očistite sito. Ponovno sestavite in vklopite sokovnik.
- Če se med obdelovanjem skodelica za sok napolni, izklopite aparat in počakajte da se sito popolnoma zaustavi. Odstranite skodelico in jo izpraznite. Maksimalna vsebina skodelice je 700 ml.
- Pred obdelavo ni potrebno odstranjevati tankih olupkov in kož. Potrebno je odstraniti le debele olupke (npr. tiste od pomaranč, ananasa ali surove pese).

- ▶ Sadje, ki vsebuje veliko škroba, kot na primer banane, papaja, avokado, fige in mango, ni primerno za obdelavo v sokovniku. Za obdelavo tega sadja uporabite mešalnik.
- ▶ Vedno uporabljajte sveže sadje in zelenjavo, ker vsebuje več soka.
- ▶ V sokovniku lahko obdelate tudi listje in listnata stebela, kot npr., zeleno solato.
- ▶ Jabolčni sok hitro porjavi. Ta proces lahko upočasnite tako, da mu dodate nekaj kapljic limoninega soka.
- ▶ Pulpo korenja, pese, zelja ali špinace lahko uporabite kot osnovo za juhe, omake, džem, deserte, sladolede ipd. Zavrejte pulpo in dodajte nekaj zelišč. Spasirajte pulpo v mešalniku. Za pripravo paradižnikove kaše lahko uporabite paradižnikovo pulpo.

## Čiščenje

Aparat, njegove dele in nastavke je veliko lažje očistiti takoj po uporabi.

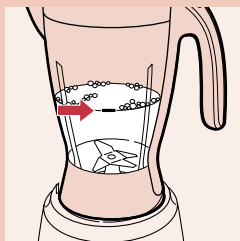
Ne perite nobenega dela in nastavka v pomivalnem stroju.

Motorno enoto očistite z vlažno krpo.

Ne uporabljajte agresivnih in jedkih čistilnih sredstev, alkohola, in podobnega.

- 1** Izključite aparat iz električnega omrežja, snemite uporabljene nastavke in dele in jih očistite v mlačni, milnati vodi.
- 2** Sperite vse oprane nastavke in dele pod tekočo vodo.

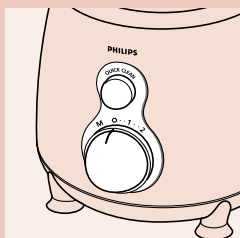
### Mešalnik, hitro čiščenje



- 1** V vrč mešalnika nalijte mlačno vodo in nekaj detergenta za posodo.

Ne nalijte preko maksimalnega nivoja vrča (1.5 litra).

- 2** Namestite pokrov in zamašek.



- 3** Zaženite aparat za nekaj sekund s pritiskom na tipko za hitro čiščenje.
- 4** Snemite vrč mešalnika z aparata, odstranite pokrov in zamašek in jih sperite s čisto vodo.
- 5** Za boljše čiščenje odstranite rezilno enoto iz vrča mešalnika.

## Sokovnik, boljše čiščenje

- 1** Odstranite pokrov, rezervoar za pulpo in sito. Sperite jih z vodo takoj po uporabi.
- 2** Za čiščenje sita lahko uporabite priloženo krtačko.

## Garancija in servis

Če potrebujete informacijo, ali če imate z aparatom težave, vas prosimo, da obiščete Philipsovo spletno stran na [www.philips.com](http://www.philips.com) ali pa pokličite Philipsov storitveni center v vaši državi (telefonske številke najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi tak center ne obstaja, se obrnite na domačega Philipsovega trgovca ali pa se obrnite na servisno organizacijo za Philipsove male gospodinske aparate in aparate za osebno nego. 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 štradoln 94, 1000 Ljubljana Tel: +386 1 280 9500.

## Recepti za kombinacijo sokovnika in mešalnika

Z aparatom Juice & Co lahko neskončno eksperimentirate in preizkušate vse vrste receptov. Na hitro lahko naredite sokove, napitke, juhe in omake. Da vam damo predstavo o možnostih, smo dodali številne recepte, ki bodo zagotovo dokazilo uspeha.

### Pikantni kolači

- 250gr zelenjavne pulpe (posebno primerno je zelje, zelena, paradižnik, korenje, čebula, paprika, por, špinača in janež)
- 100 gr krušnih drobtin
- 2 jajci
- 2 žlici paradižnikove mezge
- 1 žlica sesekljane zelenja (npr: peteršilj/drobnjak)
- 2 čajni žlički sambale
- 50 gr nastrganega, zrelega sira
- sol
- poper
- 50 gr masla
- ▶ *Premešajte paradižnikovo mezgo, sesekljano zelenje, sambalo in sir skozi pulpo. Dajte pulpo v skledo in zmešajte krušne drobtine, jajca in nekaj soli in popra. Naredite 4 - 5 ploščatih kolačev mešanice.*
- ▶ *Segrejte maslo v ponvi za cvrtje in ocvrite kolace na zmerni vročini približno 5 minut na vsaki strani, dokler ne postanejo rjavi in kuhani. Servirajte vroce.*

### Jabolčne palačinke

- 150 gr jabolčne kaše
- 150 gr moke za vzhajanje
- 2 jajci
- pribl. 100 ml mleka
- 50 gr rozin
- 50 gr suhih marelic, narezanih na koščke
- maslo
- sladkor in cimet po okusu
- ▶ *Premešajte moko in jajca skozi jabolčno kašo. Dodajte dovolj mleka za precej čvrsto zmes. V zmes pomešajte rozine in marelice.*
- ▶ *Segrejte nekaj masla v ponvi za cvrtje. Z zajemalko dajte kupčke zmesi v ponev za cvrtje, tako da bodo na majhni razdalji drug od drugega. Razvaljajte zmes v palačinke in jih cvrite na zmerni vročini na obeh straneh, dokler ne postanejo zlate in kuhane. Palačinke servirajte vroče ali hladne in jih po svojem okusu potrosite s sladkorjem in cimetom .*

### Vitaminski napitek (trije kozarci)

- 1 mango
- 1 banana
- sok 1 jabolka (oprane), 1 kivija in 1 pomaranč
- 2 čajni žlički medu (ali več, glede na okus)
- 300 ml sirotke
- ▶ *Olupite kivi in pomarančo. V sokovniku iztisnite iz njiju sok, skupaj z jabolkom. Olupite mango in banano in jih zmešajte v vrču mešalnika, skupaj s sadnim sokom, medom in sirotko, da naredite slasten napitek.*
- ▶ *Nasvet: sirotko lahko nadomestite s kefirjem ali jogurtom, da naredite okusen in zdrav desert.*

### Ledeno-hladni napitek za tropske dni (dva kozarca)

- 1/2 ananasa
- 2 jabolka
- 1 rdeča grenivka
- ledene kocke (pribl. 2 polna kozarca)
- ▶ *Olupite ananas in grenivko, operite jabolka in narežite vse na koščke. Obdelajte jih v sokovniku in natočite sok.*
- ▶ *Namestite mešalnik in vstavite ledene kocke v njegov vrč. Zdrobite led na najvišji nastavitvi hitrosti in dodajte sadni sok. Dobili boste okusen, ledeno-hladen, svež sadni napitek, ki bo pogasil vašo žejo!*

### Zelenjavni napitek (več kozarcev)

- 200 ml korenčkovega soka
- 1/2 stebela zelene, narezane na koščke
- 1 srednje velik paradižnik, olupljen in narezan na koščke
- 1/2 male zelene ali rdeče paprike, narezane na koščke
- malo peščico sveže špinače ali nekaj vejic peteršilja
- 2 ali 3 ledene kocke
- 1 dolgo, tanko steblo zelene za dekoracijo
- ▶ *Obdelajte 6 do 8 korenčkov v sokovniku, da dobite sok.*
- ▶ *Sestavite mešalnik. Dajte korenčkov sok, zelenjavo in špinaco ali peteršilj*



v mešalnik in mešajte 15-30 sekund na maksimalni hitrosti. Dodajte ledene kocke in mešajte še nekaj sekund. Izlijte sok v visok kozarec in ga okrasite z dolgim stebлом zelene.

### Gazpacho blanco (4 pogrinjki)

- 500 gr belega grozdja, brez pečk
  - 2 kumari (pribl. 750 gr)
  - 1 šalotka, narezana na koščke
  - 1 strok česna, olupljen
  - 1/4 čajne žličke soli
  - 1/4 čajne žličke belega popra
  - 500 ml nizko-kaloričnega jogurta
  - 6 - 8 kapljic Tabasca
- *Operite grozdje in odstranite stebela. Obdelajte ga v sokovniku in natočite sok.*
- *Sestavite mešalnik. Natočite grozdni sok v mešalnik. Olupite kumaro, razpolovite jo po dolgem in odstranite semena. Narežite kumaro na debele rezine in jih dodajte grozdnemu soku v mešalniku. Dodajte šalotko, česen, sol in poper in na kratko zaženite aparat. Izlijte mešanico v skledo in jo premešajte z jogurtom in Tabascom.*
- *Juho v skledi pokrijte in jo dajte v hladilnik za 30 minut, da se ohladi. Servirajte jo v velikih jušnih krožnikih in okrasite z rezinami kumare in razpolovljenim grozdem.*

## Vodič za premagovanje težav

Težava	Rešitev
Aparat ne deluje	Aparat je opremljen z varnostnim sistemom. Če nastavki niso pravilno priključeni na motorno enoto, aparat ne deluje. Preverite, ali so nastavki pravilno priključeni (glejte različna poglavja). Najprej izključite aparat!
Rezilna enota / motorna enota je blokirana.	Izklopite aparat in obdelujte manjše količine.
Motorna enota pri prvih nekaj uporabah oddaja neprijeten vonj.	To je normalno za prvih nekaj uporab. Če smrad ne izgine, preverite količine, ki jih obdelujete, čas obdelovanja in uporabljeno nastavitev hitrosti.
Aparat je zelo glasen, smrdi, je vroč na otip, iz njega se kadi, itd.	Izklopite aparat in ga izključite iz električnega omrežja. Pokličite Philipsov servisni center za pomoč.
Iz mešalnika uhaja tekočina.	Izklopite aparat. Sprostite rezilno enoto z zasukom v nasprotno smer urinega kazalca. Preverite, ali je gumijasto tesnilo pravilno nameščeno na rezilno enoto (mirujte na ravnem položaju).
Skrozi pokrov in/ali zamašek uhaja tekočina	Preverite, ali je pokrov pravilno nameščen. Zamašek se zaskoči s "klikom".
Sito sokovnika se dotika lijaka za dovajanje ali med obdelovanjem močno vibrira.	Izklopite aparat. Preverite, ali je sito pravilno nameščeno. Rebra na dnu sita se morajo pravilno prilegati odprtini na motorni enoti.

Preverite, ali je sito poškodovano. Razpoke, majava plošča za ribanje ali katerakoli druga nepravilnost lahko povzroči nepravilno delovanje. Če opazite kakršnokoli razpoko ali poškodbo na situ, aparata več ne uporabljajte, temveč se obrnite na najbližji Philipsov servisni center.

\* Če se problemi nadaljujejo, ali če se pojavijo druge težave, vas prosimo, da pokličete za pomoč na Philipsov servisni center.

## Увод

Този уред е снабден с вградена блокировка за безопасност, която не позволява функционирането му, ако аксесоарите са монтирани неправилно или изобщо не са монтирани.

Не използвайте аксесоарите за включване или изключване на уреда!

## Важно

- ▶ Прочетете внимателно инструкциите и разгледайте илюстрациите, преди да използвате уреда.
- ▶ Пазете тези инструкции за справка в бъдеще.
- ▶ Този уред е предназначен само за битова употреба.
- ▶ Преди да включите уреда в контакта на мрежата, проверете дали напрежението, отбелязано на уреда, отговаря на напрежението в местната електрическа мрежа (110 - 127V или 220 - 240V).
- ▶ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от Philips, упълномощен сервизен център на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасно положение.
- ▶ Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
- ▶ Сглобете внимателно уреда, преди да включвате щепсела в мрежов контакт.
- ▶ Когато блокът на каната или други аксесоари са закрепени правилно върху блока на мотора, ще чуете звук на щракване.
- ▶ Не сваляйте аксесоари от блока на мотора, докато уредът работи.
- ▶ Не превишавайте количествата и времената на приготвяне, посочени в различните раздели.
- ▶ Оставете горещите съставки да изстинат, преди да ги накълцате или да ги изсипете в смесителя (блендера) (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Пазете уреда от достъпа на деца.
- ▶ Не оставяйте никога уредът да работи без надзор.
- ▶ Внимавайте да не допирате **ОСТРИТЕ** ножове, особено когато уредът е включен в контакта.
- ▶ Ако ножовете блокират, **ИЗКЛЮЧЕТЕ ЩЕПСЕЛА ОТ КОНТАКТА**, преди да отстраните съставките, които пречат на ножовете, с помощта на шпатула.
- ▶ Не бъркайте в каната или купата с пръсти или предмети, докато уредът работи.
- ▶ Не потапяйте блока на мотора във вода или друга течност и не го мийте под течаща вода. Използвайте само влажна кърпа.
- ▶ След употреба незабавно изключвайте щепсела от контакта, още преди да отвинтите каната.
- ▶ Ниво на шум: Lc= 83 dB [A]

## Общо описание

- A** Място за прибиране на кабела
- B** Селектор на скоростта с 2 скорости и импулсно положение (M)
- C** Бутон за бързо почистване
- D** Блок на мотора
- E** Задвижващ вал
- F** Купа за сок
- G** Скоба за сваляне/поставяне на капака
- H** Контейнер за пулп
- I** Сито
- J** Капак на сокоизстисквачката
- K** Тръба за подаване
- L** Тласкач
- M** Стопер
- N** Отвор за добавяне на съставки
- O** Капак на каната
- P** Чучур
- Q** Кана на миксера
- R** Гумен уплътнителен пръстен
- S** Блок на ножовете
- T** Четка за почистване

## Подготовка на уреда за употреба

Измийте всички аксесоари и отделящи се части (вж. раздела "Почистване").

- ▶ **Навийте излишната дължина на кабела около основата на уреда.**

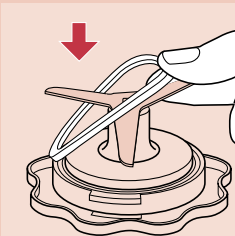
## Използване на уреда

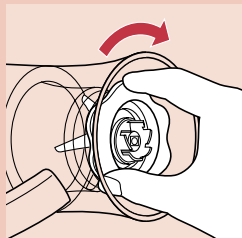
### Блендер

- ▶ **Блендерът е предназначен за:**

- Разбъркване на течности, напр. млечни продукти, сосове, плодови сокове, супи, коктейли, шейкове.
- Разбиване на меки продукти, напр. смес за палачинки или майонеза.
- Направа на пюре от варени продукти, напр. за приготвяне на бебешки храни.

- 1** Поставете гумения уплътнителен пръстен на ръба на блока на ножовете.



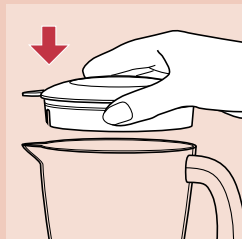


- 2** Закрепете блока на ножовете към каната на миксера, като го завъртите по посока на стрелката.



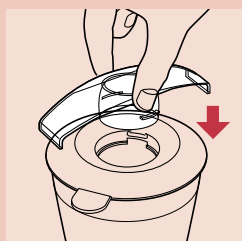
- 3** Монтирайте блока на каната върху блока на мотора. Закрепете го, като го завъртите по посока на стрелката.

Внимавайте да не прилагате твърде голям натиск върху дръжката на каната.



- 4** Сипете продуктите в каната.

Не пълнете каната със съставки, чиято температура е над 80°C.



- 5** Притиснете капака на място.

- 6** Поставете стопера в отвора на капака и го завъртете, докато се закрепи здраво.

За да избегнете разливане, винаги поставяйте стопера в капак преди да започнете обработката.

- Настройките на скоростта ви позволяват да регулирате скоростта на уреда, за да получите оптимални резултати. Вж. таблицата за препоръчаните настройки на скоростта.

#### Съставки за обработка

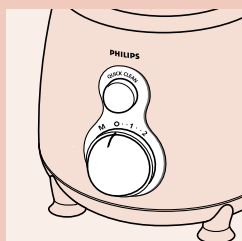
#### Скорост

течни продукти (напр. мляко със шоколад, плодово мляко, майонеза)	скорост 1
по-тежки продукти, напр. съчетание от течни и твърди съставки (напр. доматен сос или пюре)	скорост 2
тежки, главно твърди продукти (напр. кубчета лед, супи, зърна и т.н.)	M

- 7** Включете щепсела на захранващия кабел в контакта.

- 8** Изберете желаната настройка на скоростта и уредът ще се включи.

Ако не сте сигурни коя скорост да изберете, винаги може да използвате най-високата скорост (скорост 2).



- ▶ Ако искате да оставяте уреда да работи само по няколко секунди, нагласете ключа на положение М (моментно) и го отпуснете веднага. Повтаряйте това колкото често е необходимо.

**9** За да изключите уреда, превключете на положение 0.

Никога не включвайте и не изключвайте уреда чрез завъртане на каната.

За рецепти вж. по-долу в тази брошура.

**Полезни съвети**

За да избегнете разливане, не пълнете каната над положението з максимално ниво (1,5 литра), особено когато миксирате горещи течности.



- ▶ Течните съставки (напр. олио) може да се наливат в каната на миксера и когато уредът работи, като се използва отворът в стопера.
- ▶ Докато моторът работи, съставките може да се добавят към миксера през отвора в капака.

Не оставяйте миксера да работи повече от 3 минути на един път. Ако не сте свършили с миксирането след 3 минути, изключете уреда за една минута, преди да продължите с миксирането.

- ▶ Сухите продукти трябва да се обработват по-дълго от 1 минута.
- ▶ Нарязвайте сухите съставки, преди да ги поставите в миксера. Не подавайте голямо количество наведнъж в каната на миксера. Подавайте поредица от малки количества.
- ▶ Ако не сте доволни от резултатите при миксиране на твърди вещества, изключете миксера и го оставете да работи за кратко време няколко пъти, като използвате положението М. Може и да разбъркате съставките с шпатула (но не и докато миксерът работи) или да намалите съдържанието на каната и да обработвате по-малки количества.
- ▶ За стриване на кубчета лед, ги пускайте във въртящите се ножове през отвора в капака.
- ▶ За да направите доматен сок, нарежете доматите на четири и пускайте парчетата върху въртящите се ножове през отвора в капака.

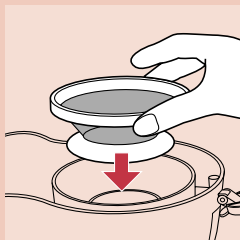
Не пипайте с ръка нищо в каната, докато миксерът работи.

## Сокоизстисквачка

- ▶ Сокоизстисквачката може да се използва за приготвяне на пресни плодови сокове. Пулпът, семенцата и кората ще се отделят.



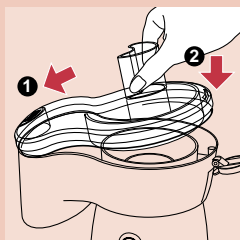
- 1** Поставете контейнера за пулп върху блока на мотора и го завъртете по посока на стрелката, докато се закрепи здраво.



- 2** Поставете ситото.

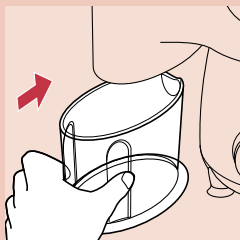
Винаги проверявайте ситото преди употреба. Ако установите, че по него има повреда от вида на пукнатини, цепнатини, отвор върху металния екран или разхлабен стържещ диск, не използвайте ситото.

В случай на повредено сито, се обърнете към Центъра за работа с клиенти на Philips във вашата страна (телефонния му номер ще намерите в традицията в брошурата с гаранция за цял свят). Ако във вашата страна няма Център за работа с клиенти, се обърнете към вашия търговец на Philips или към Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].



- 3** Поставете капака и затегнете окончателно скобата, като я натиснете надолу.

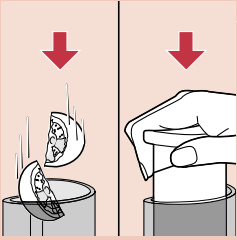
Уверете се, че скобата е от дясната страна на блока на мото  
Проверете дали капакът е правилно сглобен и затегнат.



- 4** Поставете купата за сок на място.

- 5** Изберете подходящата скорост, за да включите уреда.

Съставки за обработка	Скорост
Плодове (меки)	скорост 1
Пресен кокос, цвекло (твърдо)	скорост 2



**6** Поставете съставките в тръбата за подаване. Преди обработка нарежете големите съставки на парчета, които минават през тръбата за подаване.

**7** Натиснете внимателно съставките надолу с тласкача. Не оказвайте твърде голям натиск върху тласкача - това може повлияе на качеството на крайния резултат и дори да предизвик спиране на ситото.

**8** След като престане да излиза сок, изключете уреда и изчакайте, докато ситото спре да се върти, след което освободете скобата.

**9** Извадете купата за сок.

► За рецепти вж. по-долу в тази брошура.

Не оставяйте соко-изстисквачката да работи непрекъснато продължение на повече от 2 минути. Ако не сте свършили с изстискването на сока, изключете уреда и го оставете да изстине за около 2 минути, преди да продължите.

### Полезни съвети

- Ако контейнерът за пулп се напълни през време на обработката, изключете уреда и изчакайте, докато ситото спре да се върти напълно. Откачете скобата и свалете капака. Извадете ситото. Отделете контейнера за пулп от блока на мотора, като го въртите надясно, и го свалете. Изпразнете контейнера за пулп и почистете ситото. Сглобете отново сокоизстисквачката и я включете отново.
- Ако купата за сок се напълни по време на обработката, изключете уреда и изчакайте, докато ситото спре да се върти напълно. Извадете купата за сок и я изпразнете. Максималното съдържание на купата за сок е 700 мл.
- Преди обработка не е необходимо да отстранявате корите, когато са тънки. Само дебелите кори (например на портокали, ананаси и сурово цвекло) трябва да се белят.
- Твърди плодове, които съдържат много нишесте, каквито са бананите, папаята, авокадото, фурмите и мангото, не са подходящи за обработка в сокоизстисквачката. За обработка на тези плодове използвайте миксера.
- Винаги използвайте пресни плодове и зеленчуци. Те съдържат повече сок.
- Листата и стъблата, например на марулитите, може също да се обработват в сокоизстисквачката.
- Ябълковият сок става кафяв много бързо. Този процес може да се забави, като се добяват няколко капки лимонов сок.

- ▶ Пулпът от моркови, цвекло, зеле или спанак може да се използва като основа за супи, сосове, джем, десерти, сладолед и пр. Сварете пулпа и добавете подправки. Пюрирайте пулпа в миксера. Може да използвате домати пулп, за да направите домати паста.

## Почистване

Уредът, неговите части и аксесоари се почистват по-лесно непосредствено след употреба.

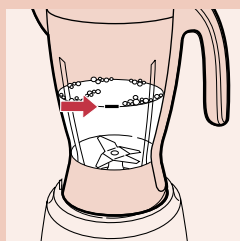
Не измивайте аксесоарите или частите на уреда в съдомиялна машина.

Почиствайте блока на мотора с влажна кърпа.

Не използвайте абразивни почистващи препарати, стъргалки, спирт и др.

- 1** Извадете щепсела от контакта, отделете използваните аксесоари и ги почистете в хладка сапунена вода.
- 2** Изплакнете всички измити аксесоари и части под течаща вода.

## Миксер, бързо почистване



- 1** Налейте хладка вода и малко течност за миене в каната на миксера.

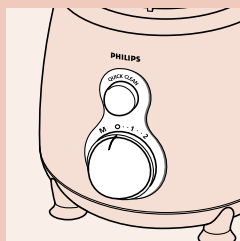
Не превишавайте максималното количество за каната (1,5 литра).

- 2** Поставете на място капака и стопера.

- 3** Оставете уреда на работи няколко секунди, като натиснете бутона за бързо почистване.

- 4** Отделете каната на миксера, свалете капака и стопера и ги изплакнете в чиста вода.

- 5** За по-добро почистване свалете блока на ножовете от каната на миксера.



## Сокоизстисквачка, по-добро почистване

- 1** Свалете капака, контейнера за пулп и ситото. Изплакнете ги веднага след употреба.



- 2** За почистване на ситото може да използвате предоставената четка.

## Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес [www.philips.com](http://www.philips.com) или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във Вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта). Ако във Вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

## Рецепти за комбинацията от сокоизстисквачка и миксер.

С помощта на Juice & Co можете да експериментирате безкрайно и да опитате всички видове рецепти. Може да направите много вкусни сокове, супи и сосове за минимално време. За да получите представа за възможностите, които имате, сме включили няколко рецепти, които със сигурност са успешни.

### Ароматни кейкчета

- 250 г зеленчуков пулп (особено подходящо е зеле, целина или стъбла от целина, домати, моркови, лук, пипер, праз, спанак и копър)
- 100 г галета
- 2 яйца
- 2 лъжици доматиен кетчуп
- 1 лъжица накълцани зелени подправки (напр. магданоз/пресен лук)
- 2 чаени лъжички самбал
- 50 г настъргано зряло сирене
- сол
- пипер
- 50 г масло
- *Разбъркайте доматиен кетчуп, накълцани подправки, самбал и сирене в пулпа. Сипете пулпа в купа и размесете галетата, яйцата и сол и пипер. От сместа се правят 4-5 плоски кейкчета.*
- *Загрейте маслото в тиган и пръжете кейкчетата на умерен огън за около 5 минути от всяка страна, докато покафявеят и се изпекат. Сервирайте горещи.*

### Ябълкови палачинки

- 150 г ябълков пулп
- 150 г брашно с мая
- 2 яйца
- припл. 100 мл мляко
- 50 г стафиди

- 50 г сушени кайсии, нарязани на парчета
- масло
- захар и канела на вкус
- ▶ *Разбъркайте тестото с мая и яйцата в ябълковия пулп. Добавете достатъчно мляко, за да стане доста твърда смес. Разбъркайте с лъжица стафидите и кайсиите в сместа.*
- ▶ *Заоплете малко масло в тиган. Поставете купчинки от сместа в тигана на малко разстояние една от друга. Разстелете сместа като палачинки и ги изпържете на умерен огън и от двете страни, докато станат златисти и се изпекат. Сервирайте палачинките горещи или студени и ги наръсете със захар и канела на вкус.*

### **Витаминна напитка (три чаши)**

- 1 манго
- 1 банан
- сок от 1 ябълка (измита), 1 киви и 1 портокал
- 2 чаени лъжички мед (или повече, според вкуса)
- 300 мл обезмаслено мляко
- ▶ *Обелете кивито и портокала. Прекарайте ги през сокоизстисквачката заедно с ябълката. Обелете мангото и банана и ги миксирайте в миксера, заедно с плодовия сок, меда и обезмасленото мляко, за да се получи превъзходен шейк.*
- ▶ *Съвет: ако замените обезмасленото мляко със суроватка или кисело мляко, ще се получи вкусен и здравословен десерт.*

### **Леденостуден шейк за тропически ден (две чаши)**

- 1/2 ананас
- 2 ябълки
- 1 розов грейпфрут
- кубчета лед (прибл. 2 пълни чаши)
- ▶ *Обелете ананаса и грейпфрута, измийте ябълките и нарежете всичко на парчета. Прекарайте ги през сокоизстисквачката и съберете сока.*
- ▶ *Сглобете миксера и поставете ледените кубчета в каната на миксера. Натрошете леда на най-високата скорост и добавете плодовия сок. Ще получите много вкусен, леденостуден плодов шейк, който ще утоли жаждата ви!*

### **Зеленчуков шейк (една голяма порция)**

- 200 мл сок от моркови
- 1/2 стъбло целина, нарязано на парчета
- 1 среден домат, обелен и нарязан на парчета
- 1/2 малка зелена или червена пиперка, нарязана на парчета
- малка шепа пресен спанак или няколко стръка магданоз
- 2 или 3 кубчета лед
- 1 дълго, тънко стъбло целина за гарниране
- ▶ *Направете на сок 6 до 8 моркова в сокоизстисквачката.*

- ▶ Сглобете аксесоара на миксера. Поставете сока от морковите, зеленчуците и спанака или магданоза в миксера и миксирайте 15-30 секунди при максимална скорост. Добавете кубчетата лед и миксирайте още няколко секунди. Налейте шейка във висока чаша и гарнирайте с дълъг стрък целина.

### Гаспачо бланко (4 порции)

- 500 бяло грозде без семки
- 2 краставици (прибл. 750 г)
- 1 дребна глава лук, нарязана на парчета
- 1 скилидка чесън, накълцана
- 1/4 чаена лъжичка сол
- 1/4 чаена лъжичка бял пипер
- 500 мл нискомаслено кисело мляко
- 6-8 капки табаско
- ▶ Измийте гроздето и махнете стъбълцата. Прекарайте ги през сокоизстисквачката и съберете сока.
- ▶ Сглобете аксесоара на миксера. Поставете гроздовия сок в миксера. Обелете краставицата, разполовете я по дължина и извадете семките. Нарезете краставицата на тънки резени и добавете тези резени към гроздовия сок в миксера. Добавете лукчето, чесъна, солта и пипера и пуснете за кратко машината. Налейте сместа в купа и разбъркайте в нея киселото мляко и табаско.
- ▶ Охладете супата в покрита купа в хладилника за 30 минути. Сервирайте в големи супени купи и гарнирайте с резени краставица и половинки грозде.

**Ръководство за справяне с проблеми**

Проблем	Решение
Уреда не работи	Уредът е оборудван с предпазна система. Ако принадлежностите не са слобени както трябва към задвижващата част, уредът няма да заработи. Проверете, дали сте слобили всички принадлежности правилно (виж съответните глави). Първо, изключете уреда от захранването!
Ножът / електромоторът са блокирани	Изключете уреда и обработвайте по-малки количества.
Електромоторът издава неприятна миризма по време на първите няколко пъти на употреба.	Това е нормално при първите няколко пъти на употреба. Ако излъчването на миризма продължи, проверете, дали не обработвате прекалено големи количества, времетраенето на обработката или използваната скорост на обработката.
Уредът издава силен шум, силна миризма, става горещ на пипане, пуши и т.н.	Изключете уреда и изключете контакта от щепсела. Обърнете се към Горещата линия за обслужване на клиентите на Philips, представителствата или сервизните центрове на Philips за помощ.
Течове от смесителната кана	Изключете уреда. Освободете ножа, като го завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка. Проверете, дали гумения пръстен е правилно слобен с ножа (в положение легнал на равна повърхност).
Капакът и/или ограничителя на смесителната кана (блендера) текат	Проверете, дали правилно сте поставили капака. Ограничителя трябва да "щракне" на място.
Ситото на соко-изстисквачката прави контакт с отвора за подаване или издава силни вибрации по време на работа.	Изключете уреда. Проверете, дали ситото е поставено правилно. Ръбовете по дъното на ситото трябва да са правилно поставени в отворите на съединителя с електромотора.
	Проверете, дали ситото не е повредено. Пукнатини, драскотини, хлабав стържещ диск или други нередности могат да причинят повреда на уреда. Ако забележите някакви пукнатини или повреди по ситото, не използвайте повече уреда и се обърнете към най-близкия сервизен център на Philips.

\* Ако проблемът продължава или се появят други проблеми, обърнете се към Горещата линия за помощ на клиентите на Philips, представителствата или сервизните центрове на Philips за помощ.

## Uvod

Uredjaj je opremljen sigurnosnom bravom koja sprečava rad u slučaju neispravnog montiranja, ili nedostatka delova.

Nikada ne koristite dodatke za uključivanje i isključivanje uredjaja!

## Važno

- ▶ Pre upotrebe, pažljivo pročitajte ova uputstva i pogledajte ilustracije.
- ▶ Uputstva sačuvajte za kasniju upotrebu
- ▶ Uredjaj je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- ▶ Pre nego uključite uredjaj u utičnicu, proverite da li voltaža označena na uredjaju odgovara naponu loaklne električne mreže (110-127V ili 220-240V).
- ▶ Ako je kabl za napajanje oštećen, mora biti zamenjen od strane Philips-a, ovlašćenog Philips-ovog servisnog centra ili na sličan način kvalifikovanih osoba kako bi se izbegao rizik.
- ▶ Ne upotrebljavajte uredjaj ukoliko su kabl, utikač, ili drugi delovi oštećeni.
- ▶ Pravilno montirajte uređaj pre nego što ga priključite na električnu mrežu.
- ▶ Ukoliko su bokal i drugi dodaci ispravno montirani na jedinicu motora, čućete "klik".
- ▶ Ne pokušavajte da odvojite dodatke sa jedinice motora dok je uredjaj u funkciji.
- ▶ Ne prekoračujte vreme pripremanja i količine naznačene u odgovarajućim odeljcima.
- ▶ Ostavite vrele sastojke da se ohlade, pre nego što ih iseckate ili sipate u posudu blendera (maks. temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Čuvajte uređaj izvan domašaja dece.
- ▶ Nikada ne ostavljajte uključen uredjaj bez nadzora.
- ▶ Izbegavajte dodir s OŠTRIM sečivima, posebno kada je uređaj priključen na električnu mrežu.
- ▶ Ukoliko se sečiva zaglave, ISKLJUČITE UREDJAJ pre nego lopaticom uklonite sastojke koji blokiraju sečiva.
- ▶ Nikada ne stavljajte predmete ili prste u bokal ili posudu kada je uredjaj uključen.
- ▶ Jedinicu motora nikada ne uranjajte u vodu, i ne perite je pod mlazom iz slavine. Koristite isključivo vlažnu tkaninu.
- ▶ Uredjaj isključite neposredno nakon upotrebe, npr pre odvajanja posude.
- ▶ Nivo buke: Lc= 83 dB [A]

## Opšti izgled

- ▶ **A** Prostor za odlaganje kabla
- ▶ **B** Regulator brzine sa 2 brzine i pulsним podešavanjem (M)
- ▶ **C** Quick Clean taster
- ▶ **D** edinica motora

- E** Pogonska osovina
- F** Čaša za sok
- G** Spona za zatvaranje/otvaranje poklopca
- H** Komora za pulpu
- I** Sito
- J** Poklopac sokovnika
- K** Cev za punjenje
- L** Potiskivač
- M** Graničnik
- N** Otvor za dodavanje sastojaka
- O** Poklopac bokala
- P** Grlić
- Q** Posuda
- R** Zaptivni prsten od gume
- S** Nož
- T** Četka za čišćenje

## Pre upotrebe

Operite sve dodatke i odvojive delove (pogledajte odeljak "Čišćenje").

- ▶ **Namotajte višak kabla za napajanje oko osnove uređaja.**

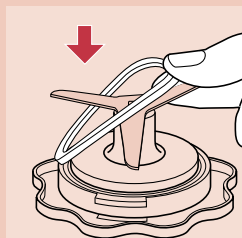
## Upotreba

### Blender

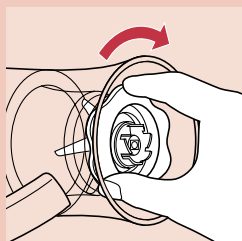
- ▶ **Blender je namenjen za:**

- Pravljenju tečnih namirnica kao što su mlečni proizvodi, voćni sokovi, supe, kokteli, šejkovi.
- Mučenju mekih sastojaka, npr. smesa za palačinke ili majonez
- Pravljenju pirea od kuvanih sastojaka, npr. za pravljenje hrane za bebe.

- 1** Postavite gumeni zaptivni prsten oko ivice noža.



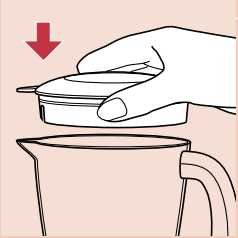
- 2** Pričvrstite nož na posudu okrećući ga u smeru koji pokazuje strelica.





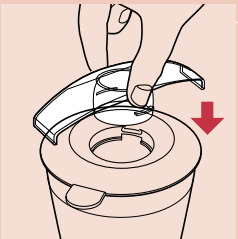
- 3** Montirajte bokal na jednicu motora. Pričvrstite ga okretanjem u smeru koji pokazuje strelica.

Budite oprezni da ne biste prejako pritinuli ručicu bokala.



- 4** Stavite sastojke u posudu.

Nikada ne punitite bokal sastojcima čija temperatura prelazi 80°C.



- 5** Pritisnite poklopac tako da legne na mesto.

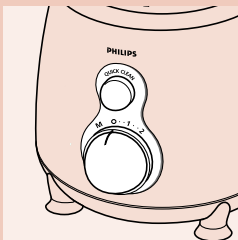
- 6** Postavite graničnik u otvor na poklopcu i okrećite ga sve dok ne bude čvrsto fiksiran.

Kako biste izbegli prosipanje, uvek ubacite graničnik u poklopac pre nego počnete sa preradjivanjem.

- Brzinska podešavanja vam omogućavaju da prilagodite brzinu uređaja kako biste postigli najbolje rezultate. Za preporučena podešavanja, pogledajte tabelu.

Sastojci	Brzina
tečni sastojci (npr. čokoladno mleko, mleko s voćem, majonez)	brzina 1
teži sastojci poput kombinacije tečnih i čvrstih sastojaka (kao što su paradajz sos ili pašteta)	brzina 2
teški, uglavnom čvrsti sastojci (poput kockica leda, supa, pasulja, itd.)	M

- 7** Gurnite utikač kabela u utičnicu.



- 8** Izaberite željenu brzinu i uređaj će se automatski uključiti.

Ukoliko niste sigurni koju brzinu da izaberete, uvek možete početi rad najvećom brzinom (brzina 2).

- Da biste uključili uređaj da radi u intervalima od nekoliko sekundi, podesite prekidač u položaj M (impuls) i odmah ga otpustite. Ponovite ovu radnju onoliko puta koliko bude potrebno.

- 9** Da biste isključili uređaj, podesite položaj 0.

Nikada ne uključujte i isključujte uređaj okretanjem bokala.

Recepte možete pronaći u daljem tekstu.

## Saveti

Kako biste izbegli prosipanje, nikada ne punite bokal preko oznake za maksimum (1,5 litra), naročito ukoliko mešate vrelе tečnosti.



- ▶ Tečne sastojke (npr ulje) možete sipati u toku rada, kroz otvor na graničniku.
- ▶ U toku rada motora, sastojke možete dodavati u blender kroz otvor na poklopcu.

Ne ostavljajte blender uključen duže od 3 minuta. Ukoliko nakon 3 minuta niste završili mešanje, isključite uređaj na 1 minuta pre nego nastavite sa radom.

- ▶ Suvi sastojci ne smeju da se prerađuju duže od 1 minuta.
- ▶ Čvrste sastojke isecite pre nego ih stavite u blender. Ne sipajte odjednom veliku količinu sastojaka u bokal, već ih rasporedite u više manjih količina.
- ▶ Ukoliko niste zadovoljni rezultatima rada sa čvrstim sastojcima, isključite blender i nekoliko puta ga uključite koristeći podešavanje M. Sastojke takodje možete promešati lopaticom (nikako u toku rada), ili smanjiti količinu koju prerađujete.
- ▶ Kako biste samleli kockice leda, ubacite ih na rotirajuće noževe kroz otvor na poklopcu.
- ▶ Za pripremanje paradajz-sosa isecite paradajz na 4 dela, i komade ubacite na rotirajuće noževe kroz otvor na poklopcu.

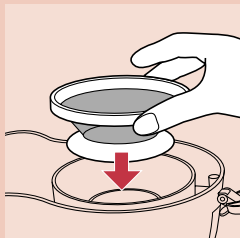
Nikada ne stavljajte ruku ili neki predmet u bokal dok je uređaj u funkciji.

## Sokovnik



- ▶ Sokovnik možete koristiti za pripremanje svežih voćnih sokova. Uređaj će odvojiti pulpu, seme i koru.

**1** Postavite komoru za pulpu na jedinicu motora, i okrećite je u smeru koji pokazuje strelica sve dok ne bude čvrsto fiksirana.

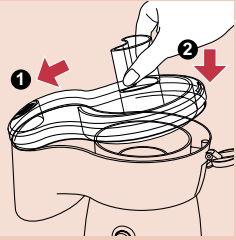


**2** Ubacite sito.

Pre svake upotrebe proverite sito. Sito nemojte koristiti ukoliko primetite bilo kakva oštećenja kao što su naprsline, pukotine, otvori na metalnoj mrežici, ili labavi disk.

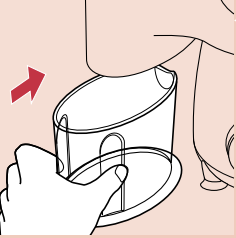
U slučaju da je sito oštećeno, kontaktirajte predstavništvo Philips-a u vašoj zemlji (broj telefona pronaći ćete u međunarodnom garantnom listu). Ukoliko u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se vašem ovlašćenom prodavcu ili kontaktirajte Servisno odeljenje Philips aparata za domaćinstvo i ličnu higijenu BV.





- 3** Postavite poklopac na mesto i pričvrstite sponu tako što ćete je pritisnuti nadole.

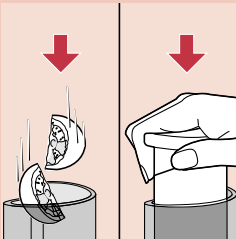
Proverite da li se spona nalazi na ispravnoj strani jedinice motora  
Proverite da li je poklopac ispravno montiran i pričvršćen.



- 4** Postavite čašu za sok na mesto.

- 5** Izaberite odgovarajuću brzinu kako biste uključili uređaj.

Sastojci	Brzina
Voće (meko)	brzina 1
Svež kokosov orah, cvekla (tvrda)	brzina 2



- 6** Stavite sastojke u cev za punjenje. Pre preradjivanja, veće sastojke isecite na komade koji odgovaraju širini cevi za punjenje.

- 7** Potiskivačem lagano pritisnite sastojke nadole.

Nemojte previše pritiskati potiskivač jer to može uticati na kvalitet  
cedjenja, a u nekim slučajevima i potpuno zaustaviti sito.

- 8** Ukoliko iz uređaj više ne izlazi sok, isključite uređaj i sačekajte da sito prestane da se okreće pre nego oslobodite sponu.

- 9** Uklonite čašu za sok.

► Recepte možete pronaći u daljem tekstu.

Nemojte ostavljati sokovnik da bez prekida radi duže od 2 minuta. Ako  
niste završili sa ce enjem soka, isključite ure aj i ostavite ga da se hladi  
2 minuta pre nego što nastavite.

### Saveti

- Ukoliko se u toku rada komora za pulpu napuni, isključite uređaj i sačekajte da sito prestane da se okreće. Otvorite sponu i uklonite poklopac. Uklonite sito. Odvojte komoru za pulpu od jedinice motora tako što ćete je okrenuti udesno, a zatim je uklonite. Ispraznite komoru za pulpu i očistite sito. Panovo sastavite sokovnik i uključite uređaj.
- Ukoliko se u toku rada napuni čaša za sok, isključite uređaj i sačekajte da sito prestane da se okreće. Uklonite čašu i ispraznite je. Maksimalna zapremina čaše je 700 ml.
- Tanke kožice i kore ne morate uklanjati pre preradjivanja. Uklanjajte samo debele kore (npr. od narandže, ananasa i sirove cvekle).

- ▶ Čvrsto voće koje sadrži škrob, kao što su banane, papaje, avokado, smokve i mango, ne treba preradjivati u sokovniku. Za preradjivanje ovog voća upotrebite blender.
- ▶ Uvek koristite sveže voće i povrće. Ono sadrži više soka.
- ▶ Listove i stabljike, npr zelene salate, takodje možete preradjivati u sokovniku.
- ▶ Sok od jabuke brzo tamni. Proces tamnjenja možete usporiti dodavanjem nekoliko kapi limunovog soka.
- ▶ Pulpu šargarepe, cvekle, kupusa ili spanaća, možete koristiti kao osnovu za supe, sosove, džem, deserte, sladoled, itd. Skuvajte pulpu i dodajte malo začinskog bilja. Pripremite pire od pulpe koristeći blender. Pulpu paradajza možete koristiti za pripremanje paštete od paradajza.

## Čišćenje

Čišćenje uređaja, delova i dodataka, najlakše je neposredno nakon upotrebe.

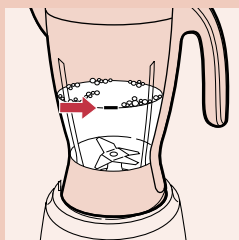
Nikada ne čistite dodatke ili delove uređaja u mašini za pranje posudja.

Jedinicu motora čistite vlažnom tkaninom.

Ne koristite abrazive, sredstva za ribanje, alkohol, itd.

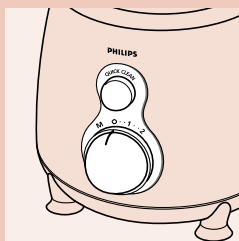
- 1** Isključite uređaj, odvojte upotrebljene dodatke i delove, i očistite ih u mlakoj vodi sa malo sapunice.
- 2** Isperite sve očišćene delove pod mlazom tekuće vode.

### Blender, brzo čišćenje



- 1** U bokal sipajte mlaku vodu i nešto tečnosti za čišćenje. Ne prekoračujte maksimalnu zapreminu posude (1,5 litra).

- 2** Montirajte poklopac i graničnik.



- 3** Uključite uređaj na nekoliko sekundi pritiskom na taster Quick Clean.
- 4** Odvojte bokal, uklonite poklopac i graničnik, i siperite ih čistom vodom.
- 5** Za bolje rezultate čišćenja uklonite nož iz bokala.

## Sokovnik, bolje čišćenje

- 1** Uklonite poklopac, komoru za pulpu, i sito. Isperite ih neposredno nakon upotrebe.
- 2** Za čišćenje sita možete upotrebiti isporučenu četku.

## Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate neki problem, molimo vas da posetite Philips Internet prezentaciju na adresi [www.philips.com](http://www.philips.com), ili da kontaktirate Philips-ovo predstavništvo u vašoj zemlji (broj telefona pronaći ćete u međunarodnom garantnom listu). U koliko u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se vašem ovlašćenom prodavcu ili kontaktirajte Servisno odeljenje Philips aparata za domaćinstvo i ličnu higijenu BV.

## Recepti za multipraktik

Sa Juice & Co uredjajem možete neprekidno eksperimentisati i isprobavati sve vrste recepata. Možete pripremiti ukusne sokove, šejkove, supe i sosove za tren oka. Da bismo vam predočili neke od mogućnosti ovog uredjaja, dodali smo nekoliko recepata koji će se sigurno pokazati kao uspešni.

### Ukusni keksi

- 250g pulpe od povrće (naročito su pogodni kupus, celer, paradajz, šargarepa, crni luk, paprika, praziluk, spanać i divlja mirodjija )
- 100g mrvica
- 2 jajeta
- 2 kašike kečapa
- 1 kašika seckane zeleni (npr. peršun/vlasac)
- 2 kašike sambala
- 50 g rendanog prevrelog sira
- so
- biber
- 50g putera
- ▶ U pulpu umešajte kečap, seckanu zelen, sambal, i sir. Sipajte pulpu u posudu i dodajte mrvice hleba, jaja, i nešto soli i bibera. Od dobijene smese napravite 4-5 pljosnata kekse.
- ▶ Zagrejte puter u tiganju i pržite kekse na umerenoj vatri oko 5 minuta sa obe strane, dok ne potamne. Služi se toplo.

### Palačinke od jabuka

- 150g pulpe od jabuke
- 150g samonarastajućeg brašna
- 2 jajeta
- oko 100 ml mleka
- 50g suvog groždja

- 50g suvih kajsija, isečenih na komade
- puter
- šećer i cimet po ukusu
- ▶ *Umešajte samonarastajuće brašno i jaja u pulpu od jabuke. Dodajte mleko dok ne dobijete relativno čvrstu smesu. Kašikom umešajte suvo groždje i kajsije.*
- ▶ *Zagrejte malo putera u tiganju. Stavite knedle od smese u tiganj, na maloj udaljenosti. Poravnajte smesu u tiganju tako da dobijete palačinke, i pržite je sa obe strane na umerenoj vatri sve dok ne porumene. Palačinke služite tople ili hladne, posute šećerom i cimetom po ukusu.*

### Vitaminski napitak (tri čaše)

- 1 mango
- 1 banana
- sok 1 jabuke (oprane), 1 kivija i 1 narandže
- 2 kašike meda (ili više, po ukusu)
- 300 ml mlaćenice
- ▶ *Oljuštite kivi i narandžu. Preradite ih u sokovniku zajedno sa jabukom. Oljuštite mango i bananu i pomešajte ih u blenderu sa voćnim sokom, medom i mlačenicom kako biste dobili ukusan šejk.*
- ▶ *Savet: mlačenicu zamenite jogurtom ili kvark sirom kako biste pripremili ukusan i zdrav desert.*

### Ledeni šejk za tropske dane (dve čaše)

- 1/2 ananasa
- 2 jabuke
- 1 ružičasti grejpfрут
- kockice leda (oko 2 čaše)
- ▶ *Oljuštite ananas i grejpfрут, operite jabuke, i sve isecite na komade. Komade ubacite u sokovnik i sakupite sok.*
- ▶ *Montirajte blender i stavite kockice leda u bokal. Izmrвите led koristeći najveću brzinu, i dodajte voćni sok. Dobićete ukusan, ledeno-hladan voćni šejk koji će vam utoliti žeđ!*

### Šejk od povrće (jedna velika čaša)

- 200 ml soka od šargarepe
- 1/2 stabljike celera
- 1 srednji paradajz, oljušten i isečen u komade
- 1/2 male zelene ili crvene paprike, isečene na komade
- malo svežeg spanaća ili nekoliko stabljika peršuna
- 2 ili 3 kockice leda
- 1 duga, tanka stabljika celera za ukrašavanje
- ▶ *Preradite 6 do 8 šargarepa u sokovniku.*
- ▶ *Montirajte dodatak za blender. Stavite sok od šargarepe, povrće, i spanać ili peršun u blender, i mutite oko 15-30 sekundi pri najvećoj brzini. Dodajte kockice leda, i mutite još nekoliko sekundi. Šejk spajte u visoku čašu i ukrasite dugom, tankom stabljikom celera.*

## Gazpacho blanco (4 čaše)

- 500g belog groždja bez semena
  - 2 krastavca (oko 750g)
  - 1 vlašac, isečen na komade
  - 1 češanj belog luka, isećkan
  - 1/4 kašičice soli
  - 1/4 kašičice belog bibera
  - 500 ml nemasnog jogurta
  - 6 - 8 kapi Tabasko sosa
- *Operite groždje i uklonite stabljike. Preradite ga u sokovniku i sakupite sok.*
- *Montiraste dodatak za blender. U blender sipajte sok od groždja. Oljuštite krastavac, prepолоvite ga po dužini i uklonite seme. Isecite krastavac na deblje komade i dodajte ga soku od groždja. Dodajte vlašac, beli luk, so i biber, i nakratko uključite blender. Sipajte smesu u posudu i umešajte jogurt i Tabasko sos*
- *Supu ohladite ostavljajući je u frižideru oko 30 minuta, u poklopljenoj činiji. Služite u velikim činijama za supu i ukрасite komadima krastavca i presećenim zrnima groždja.*


## Mogući problemi

Problem	Rešenje
Ure aj ne radi.	Ure aj je opremljen sigurnosnim sistemom. Ako dodaci nisu propisno priključeni na jedinicu motora, ure aj neće raditi. Proverite da li su dodaci priključeni na propisan način (vidi različite delove poglavlja). Prvo isključite ure aj!
Jedinica noža/motora je blokirana.	Isključite ure aj i radite s manjom količinom.
Iz jedinice motora se širi neprijatan miris tokom upotrebe nekoliko prvih puta.	To je normalno kod nekoliko prvih upotreba. Ako miris nastavi da se širi, proverite količinu sa kojom radite, vreme ili brzinu rada.
Ure aj pravi veliku buku, pušta neprijatan miris, vruć je na dodir; dimi, itd.	Isključite ure aj i izvucite kabl iz utičnice. Za pomoć, kontaktirajte telefonski servis Philips-ovog predstavništva, kancelariju Philips-a ili Philips-ov servis.
Blender propušta	Isključite ure aj. Oslobodite jedinicu noža okrećući je u smeru suprotnom od kazaljke na satu. Proverite da li je gumeni prsten propisno montiran na jedinicu noža (leži u ravnom položaju).
Poklopac i/ili odbojnik na blenderu propuštaju	Proverite da li je poklopac montiran pravilno. Odbojnik leže na mesto uz 'klik'.
Sito sokovnika dolazi u dodir sa cevi za punjenje ili jako vibrira u toku rada.	Isključite ure aj. Proverite da li je sito propisno priključeno. Rebra na donjoj strani sita treba pravilno da staje u otvor za priključivanje motora.
	Proverite da li je sito oštećeno. Pukotine, labav disk za rendanje i druge nepravilnosti mogu da prouzrokuju kvar. Ako otkrijete bilo kakve pukotine ili oštećenja na situ, prestanite da upotrebljavate ure aj i kontaktirajte najbliži Philips-ov servis

\* Ako se problemi nastave ili se pojave drugi, molimo Vas da kontaktirate telefonski servis Philips-ovog predstavništva, kancelariju Philips-a ili Philips-ov servis radi pomoći.



[www.philips.com](http://www.philips.com)

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222 002 27923