

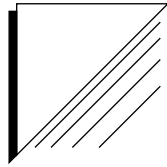
Essence HR7752

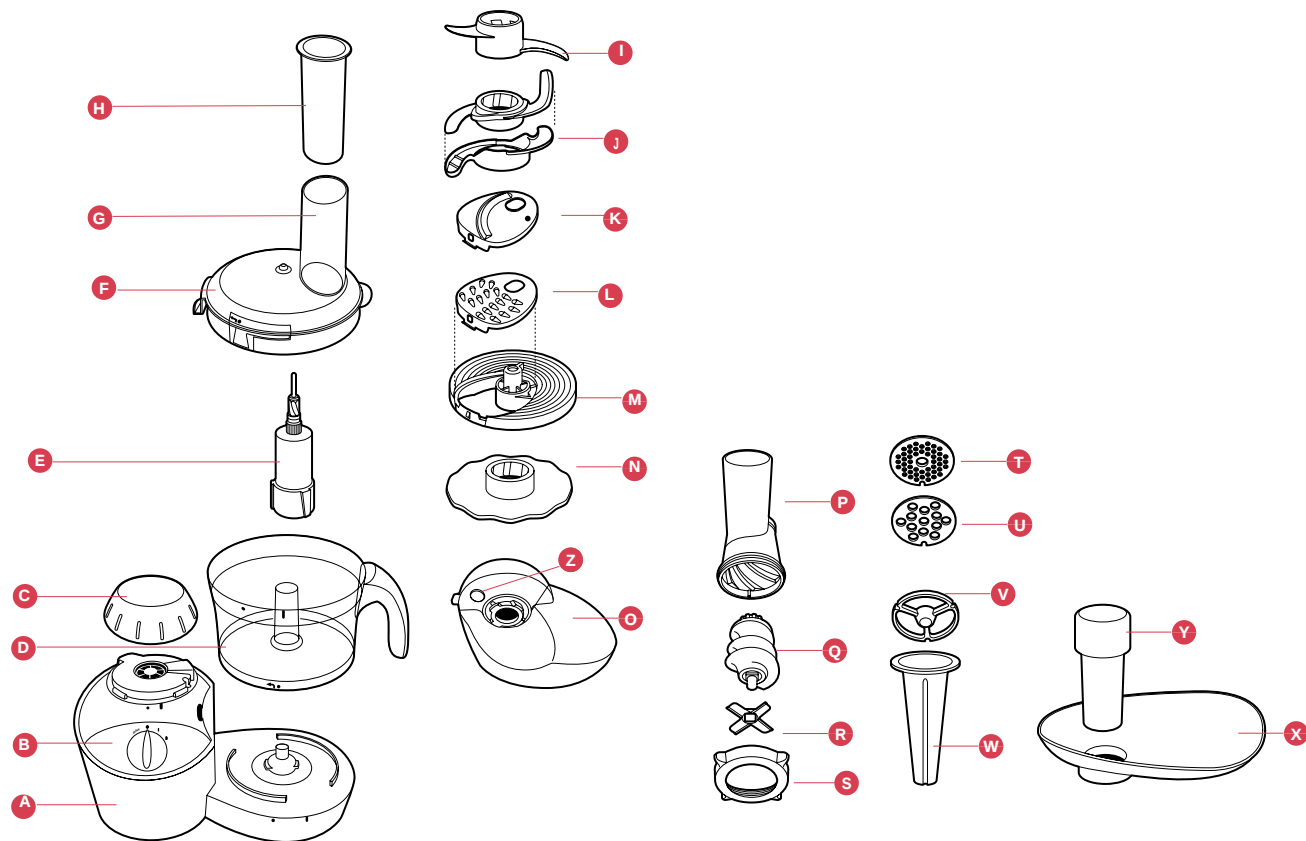


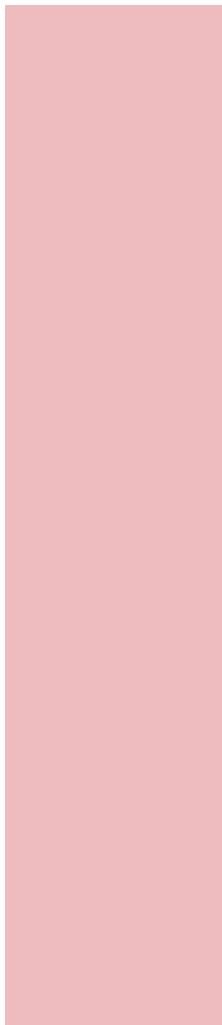
Retseptid ja kasutamisõpetus
Ēdienu receptes un lietošanas norādījumi
Receptai ir naudojimo instrukcijas
Recepti i upute za uporabu
Recepti in navodila za uporabo



PHILIPS







EESTI 6

LATVISKI 22

LIETUVIŠKAI 38

HRVATSKI 54

SLOVENŠČINA 69

Osad ja tarvikud

- A** Mootoriosa
- B** Kiirusregulaator
P = Pulseeriv
0 = Välja
1 = Aeglaseim kiirus
2 = Kiireim kiirus
- C** Keeratav kaitsekaas (panna peale nõud kasutades)
- D** Köögikombaini nõu
- E** Veovõll
- F** Köögikombaini nõu kaas
- G** Etteandetoru
- H** Lükkur
- I** Tainakonks
- J** Metallist tiiviknuga + kaitsekate
- K** Viilustaja keskmine
- L** Riiv keskmine
- M** Lõiketerade hoidik
- N** Emulgeerimistera
- O** Ülekandega hakklihamasin
- P** Teraruumiga hakklihamasin
- Q** Varras
- R** Lõikaja
- S** Kruvikinniti
- T** Keskmine hakkimistera, 4 mm dia.
- U** Jäme hakkimistera, 8 mm dia.
- V** Eraldaja
- W** Vorstitoru
- X** Kandik
- Y** Lükkur
- Z** Vabastusnupp

Kasutamishendutamisjuhend

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

Kui seade lakkab äkki töötamast:

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

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

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

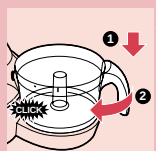
Pange tähele!

- ▶ Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja vaadake jooniseid.
- ▶ Hoidke juhendit alles ka edaspidiseks kasutamiseks.
- ▶ Enne seadme sisselülitamist kontrollige, et kohalik voolutugevus vastaks seadme voolutugevusele.
- ▶ Ärge kunagi kasutage teiste tehaste poolt toodetud lisaseadmeid või neid, mida Philips ei ole soovitanud. Garantii muutub kehtetuks, kui olete kasutanud teisi tarvikuid või lisaosi.
- ▶ Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või mõni muu osa on vigastatud.
- ▶ Kui seadme toitejuhe on vigastatud, peate seda vahetama Philips või selle volitatud hoolduskeskuses, et vältida ohtlikke situatsioone.
- ▶ Enne seadme kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks.
- ▶ Ärge ületage tabelis antud maksimaalkoguseid ega -aegu.
- ▶ Ärge ületage maksimaalkogust nõus, s.t. ärge täitke nõud üle ülemise piirjoone.
- ▶ Lülitage seade välja otsekohe peale kasutamist.
- ▶ Ärge kunagi pange mikseri kannu sõrmi ega muid objekte (näit. kaabitsat) enne, kui seade pole vooluvõrgust lahti ühendatud.
- ▶ Ärge jätke seadet laste käeulatusse.
- ▶ Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- ▶ Pange kaas nõule õigesse asendisse. Sisseehitatud turvalukk on deblokeeritud ja Teil on võimalik seadet pöörata.

- ▶ Enne lisaseadmete eemaldamist lülitage seade välja.
- ▶ Alati, kui lülitate seadme välja, seadke kiiruse seadeks 0.
- ▶ Oodake, kuni liikuv osa peatub, enne kui võtate seadmelt kaane ära.
- ▶ Ärge kunagi pange mootoriosa vette ega mingisse muusse vedelikku, ega loputage seda veega. Mootori puhastamiseks kasutage ainult niisket lappi.
- ▶ Eemaldage kaitsekate tiiviknoalt enne selle kasutamist.
- ▶ Ärge kasutage lõikajat koos eraldaja ning vorstitoruga.
- ▶ Ärge hakkige konte, pähkleid või teisi tahkeid aineid.
- ▶ Ärge pange sõrmi kandikusse. Kasutage alati lükkurit.
- ▶ Laske toiduainetel jahtuda, enne kui hakkate neid töötleva (max. temperatuur 80°C/175°F)
- ▶ Töötlemisaegu vaadake kasutusjuhendis olevast tabelist.
- ▶ Lülitage seade välja otsekohe peale kasutamist.

Seadme kasutamine

Köögikombaini nõu



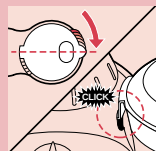
- 1** Paigutage nõu köögikombainile, pöörake käepidet noole suunas, kuni kuulete klõpsatust.



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

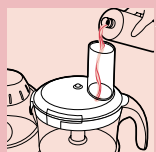
Sisseehitatud turvalukk

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

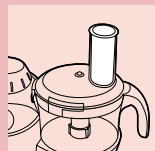


- 1** Kontrollige, et märgi kaanel on kohakuti märgisega nõul, täpselt teineteise vastas. Sel juhul on käepide õigesti paigaldatud.

Etteandetoru ja lükkur



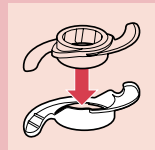
- 1** Etteandetoru kasutage vedelike ja/või tahkete toiduainete lisamiseks. Suruge toiduaineid etteandetorusse ainult lükkuriga.



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

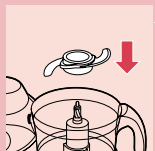
Metallist lõiketera

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



- 1** Eemaldage enne tiiviknoa kasutamist sellelt kaitse.

Tiiviknoa servad on väga teravad. Soovitame neid mitte katsuda!

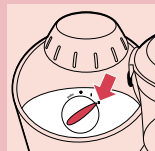


- 2** Pange veovõll nõusse ja tiiviknuga veovõllile, mis asub kausis.

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

- 4** Pange lükkur etteandetorusse.

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



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

- Valige asend I kiiruse vähendamiseks.

Nõuanded

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

Kui toiduained jäävad tiiviknoa või nõu seintele:

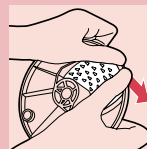
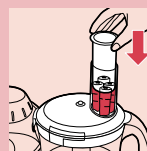
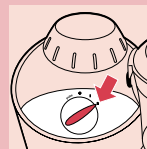
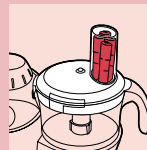
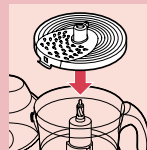
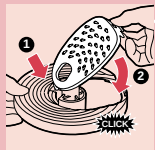
- 1** Lülitage seade välja.
- 2** Võtke nõult kaas.
- 3** Eemaldage toiduained tiiviknoalt või nõu seintelt kaabitsaga.

Vahetatav lõikaja

Ärge purustage lõikajaga kõvu koostisosi nagu jääkuubikud, .

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

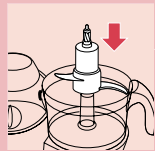
Lõiketerad on väga teravad. Ärge katsuge neid.



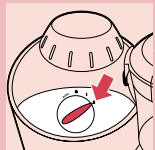
- 2** Pange lõikehoidik veovõllile, mis asub nõus.
- 3** Pange kaas nõu peale.
- 4** Pange toiduained etteandeturusse. Lõigake need etteandeturusse mahtuvateks tükkideks.
- 5** Parema tulemuse saavutamiseks täitke etteandetoru ühtlaselt.
Kui on vaja töödelda suuremat kogust toiduaineid, siis tehke seda jaokaupa ja tühjendage vahetevahel nõud.
- 6** Peenestamiseks ja viilustamiseks valige maksimaalne kiirus (asend 2) kiiruse regulaatoril.
Töötlemine lõpeb, kui lülitate asendisse 0 (välja).
- ▶ Kiiruse vähendamiseks lülitage asendile 1 .
- 7** Tõugake koostisosad lükkuriga etteandeturusse.
- ▶ Kui Te peenestate pehmeid köögi- või puuvilju, võite vähendada kiirust asendisse 1, et vältida köögi- ja puuviljade püreestamist
- 8** Lõikaja eemaldamiseks lõikaja hoidikust võtke hoidik kätte nii, et selle alumine osa oleks suunatud Teie poole. Lükake põialdega lõikajat servadest nii, et see kukuks hoidikust välja.

Tainakonsud

Tainakonkse saab kasutada saiataina ja koogitaina segamiseks.

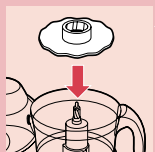


- 1** Pange segamisnõu mootoriosale ja sobitage tainakonsud veovõllile.
- 2** Pange ained nõusse ja sulgege nõu kaanega. Pange lükkur etteandetorusse, et vältida koostisosade pritsimist segamise ajal.
- 3** Valige maksimaalne kiirus (asend 2) kiiruse regulaatoril.



Emulgeerimistera

Emulgeerimistera saate kasutada majoneesi valmistamiseks, vahukoore ja munavalgete vahustamiseks.



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

Nõuanded

- ▶ Munavalged, mida soovite vahustada, olgu toasoojad.
- ▶ Kõik majoneesi valmistamiseks vajaminevad koostisosad olgu toasoojad.

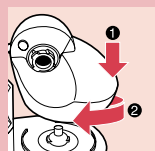
Õli võib lisada ümberpööratud lükkuri väikse ava kaudu.

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

Kasutage pulseerimistoimingut töötlemisprotsessi paremaks kontrollimiseks.

Hakklihamasin

Hakklihamasinat kasutage liha hakkimiseks ja vorsti valmistamiseks.

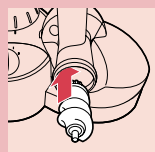


- 1** Kinnitage ülekandega veovõll mootoriosale.

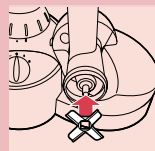
Kui osad on kinnitatud õigesti, kuulete klõpsatust.



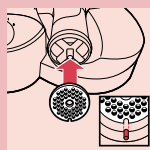
- 2** Ühendage lõikaja mootoriosaga.



- 3** Pange varras teraruumi, plassmassosa ettepoole.

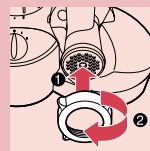


- 4** Pange teraosas vardale. Lõikeservad peavad olema ettepoole.

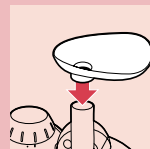


- 5** Kinnitage keskmine või jäme hakkimistera (olenevalt missugust konsistentsi soovite) vardale.

Kontrollige, et hakkimisteras olev sälk sobiks õigesti hakklihamasina peale.



- 6** Keerake kruviringi teraruumi peal noole suunas, kuni see on kindlalt kinnitatud.



- 7** Pange kandik teraruumi püstisele osale.

Liha hakkimine

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

- 2** Eemaldage kondid, krõmpsluud ja sooned.

Ärge hakkige külmutatud liha!

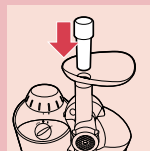
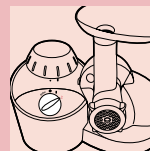
- 3** Liha hakkamiseks valige kiirus 2

- 4** Pange liha kandikusse. Lükuri abil lükake liha ettevaatlikult teraruumi.

▶ On võimalik hakkida 1,3 kg liha minutis.

(Tarvitage pekita ja kõõlusteta taist sealih)

▶ Tatari steigi valmistamiseks hakkige liha kaks korda.



Vorsti valmistamine

- 1** Hakkige liha

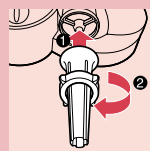
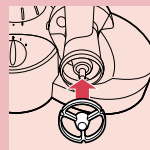
- 2** Võtke seade vooluvõrgust välja ja eemaldage kruviring pärast liha hakkimist.

- 3** Eemaldage hakkimistera.

- 4** Eemaldage lõikaja.

▶ Vorsti valmistamise ajaks jätke varras teraruumi.

- 5** Paigutage eraldaja teraruumi.



- 6** Pange vorstitoru ja kruviring teraruumi

Seade on valmis vorstide valmistamiseks.

Nõuanded

▶ Pange vorstinahk leigesse vette 10 minutiks.

Seejärel lükake märg nahk vorstitorusse.

Pange (valmis) hakkliha teraruumi.

▶ Kui vorstinahk muutub vorstitorus

kleepuvaks, niisutage seda väheses veega.

▶ Vorsti valmistamisel kasutage kiirust 1.

Puhastamine

Enne seadme puhastamist eemaldage alati pistik pistikupesast.

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

- Nõud, nõu kaant, lükkurit ja tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas.

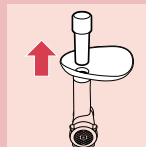
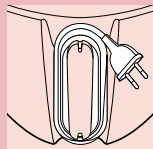
Need osad on testitud vastavalt DIN EN 12875 ja neid võib pesta nõudepesumasinas.

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

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

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

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



Hakklihamasina puhastamine

Teraruumi jäänud liha on võimalik eemaldada seadmest, kui lasete seadme teraruumist läbi ühe saiaviilu.

- 1** Enne seadme puhastamist lülitage see välja ja võtke toitejuhe seina pistikupesast välja.
- 2** Vajutage vabastusnuppu ja pöörake kogu teraruumi noole suunas.
- 3** Eemaldage lükkur ja kandik.
- 4** Keerake lahti kruviring ja eemaldage kõik teraruumi osad.

Ärge peske osi nõudepesumasinas.

- 5** Kõik masinaosad, mis puutuvad vahetult lihaga kokku, peske **OTSEKOHE PÄRAST KASUTAMIST** pesuvahendilahuses.
 - 6** Seejärel loputage puhta kuuma veega ja kuivatage KOHE.
- Soovitame määrada lõikajat ja hakkimistera taimeõliga.

Garantii ja teenindus

Kui Te vajate informatsiooni või on Teil probleemid tekkinud, külastage Philips Web lehekülge www.philips.com või võtke ühendus teie maa Philipsi hoolduskeskusega (lisainfot ja telefoninumbreid leiata garantiitalongilt). Kui Teie maal ei ole Philipsi hoolduskeskust, pöörduge Philipsi toodete müüja poole või võtke ühendus Philipsi koduhooldusseadmete ja isikliku hoolduse BV teenindusosakonnaga

Häirete kõrvaldamine

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

Funktsioonid, tarvikud ja kasutusotstarve

Tarvik	Kasutusotstarve	Aeg
	Hakkimine, püreestamine, segamine	10 - 60 sek
	Sõtkumine	60 - 180 sek.
	Slicing, shredding	10 - 60 sek
	Liha hakkimine	oleneb kogusest
	Vahustamine, emulgeerimine	10 - 60 sek

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Tarvik /kiirus	Töötlemine	Kasutusotstarve
Õunad, porgandid, seller- riivimine	500g	2 / 2	Lõigake aedviljad etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Pange tükid etteandetorusse ja riivige aegajalt lükkuriga kergelt lükates.	Salatid, toores aedvili
Õunad, porgandid, seller- viilustamine	500g	2 / 2	Lõigake aedviljad etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Pange tükid etteandetorusse ja riivige aegajalt lükkuriga kergelt lükates.	Salatid, toores aedvili
Riivsai- peenestamine	100g	2 / 2	Töödelge kuivanud, krõbedat saia.	Koogivormides se puistamiseks, gratineeritud toidud.
Võikreem (kreem au beurre) - vahustamine	300g	2 / 2	Kasutage toasooja võid.	Magustoit, garneeringud
Juust (Parmesan)- peenestamine	200g	2 / 2	Kasutage kooreta Parmesan juustu ja lõigake see etteandetorusse mahtuvateks tükkideks umbes 3 x 3 cm.	Garneering, supid, kastmed, gratineeritud toidud
Juust (Gouda)- riivimine	200g	Tera töötle mine/ 	Lõigake juust etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Vajutage ettevaatlikult lükkuriga.	Kastmed, pitsad, gratineeritud toidud, fondüüd.

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Tarvik /kiirus	Töötlemine	Kasutusotstarve
Chokolaad- peenestamine	200g	2 / 2	Kasutage kõva mõrushokolaadi. Murdke umbes 2cm suurusteks tükkideks.	Garneering, kastmed, kondiitritooted, kreemid.
Keedetud herned, oad- püreestamine	250g	2  / 2	Kasutage keedetud herneid või ube. Kui vaja, lisage vedelikku, et parandada segu koostist.	Püreed ja supid
Köögivil ja liha - püreestamine	500g	2 / 2	Jämedama konsistentsiga püree valmistamiseks lisage ainult veidi vedelikku. Peenema konsistentsiga püree valmistamiseks lisage vedelikku nii palju, et püree muutub ühtlaseks.	Imikutoidud.
Kurgid - viilustamine	2 kurki	 / 1	Pange kurgitükid etteandetorusse ja tõugake neid ettevaatlikult.	Salatid, garneering
Tainas (saia) - sõtkumine	500g jahu	2 / 2	Segage sooja vett pärmii ja suhkruga. Lisage jahu, õli ja soola ja segage tainast umbes 90 sekundit. Pange kerkima umbes 30 minutiks.	Sai
Tainas (pitsa) - sõtkumine	1000g jahu	2 / 2	Toimige samuti nagu saiatainaga. Sõtkuge tainast 1 minut.	Pitsa.

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Tarvik /kiirus	Töötlemine	Kasutusotstarve
Tainas (muretainaküpsised) - sõtkumine	300g jahu	2 / 2	Võtke külm margariin, tükeldage see 2cm suurusteks kuubikuteks. Pange jahu nõusse ja lisage margariin. Segage, kuni tainas muutub sõmeraks. Segamise ajal lisage külma vett. Kui tainast moodustub pall, lõpetage segamine. Enne edasist töötlemist laske tainal jahtuda.	Õunapirukad, magusad küpsised, plaadisaiaid.
Tainas (pärimi) - sõtkumine	500g jahu	2 / 2	Segage pärimi, sooja vett ja veidi suhkrut eraldi kaussi. Pange kõik koostisosad segamisnõusse ja sõtkuge, kuni tainas muutub ühtlaseks ja ei keele enam nõu seintele (umbes 1 minuti pärast). Laske tainal 30 minutit kerkida.	Pidusai
Munavalged-vahustamine	4 munavalget	2 / 1	Munad olgu toasoojad. Märkus:Vahustage vähemalt kahe muna valget.	Pudingud, sufleed, besee
Puuvili (näit. õunad, banaanid) - hakkimine	500g	2 / 2	Nõuanne: Lisage sidrunimahla, et ennetada puuviljamahla värvimuutust.	Kastmed, keedised, pudingud, imikutoit
Küüslauk-peenestamine	300g	2 / 2	Koorige küüslauk.Vajutage pulseerimisnuppu mitu korda, et küüslauku ei peenestataks liiga peeneks. Kasutage vähemalt 150g.	Gameerimine, kastmed

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Tarvik /kiirus	Töötlemine	Kasutusotstarve
Maitseroheline (näit. petrsell)-hakkimine	Min. 50g	2 / 2	Enne hakkimist tuleb maitserohelist pesta ja kuivatada.	Kastmed, supid, garneering, maitserohelise ga võided
Majonees - emulgeerimine	3 muna	2 / 1	Kõik koostisosad olgu toasoojad. Märkus: töödelge vähemalt ühte suurt või kahte väikest muna või kahe muna kollast. Pange kaussi muna ja veidi äädikat ning lisage tilkhaaval õli.	Salatid, garneering ja grillkastmed
Liha (tailiha) - hakkimine	1000g	2 / 2	Kõigepealt eemalda kõik kõõlused ja kondid. Lõigake liha 10cm pikkusteks ja 2cm paksusteks tükkides.	Tatari steik, hamburgerid, lihapallid
Segu (koogi)-segamine	4 muna	2 / 2	Koostisosad olgu toasoojad. Segage pehme või ja suhkur, kuni segu on ühtlaselt pehme ja kreemjas. Lisage piim, munad ja jahu.	Koogid
Pähklid-peenestamine	250g	2 / 2	Kui vajutate pulseerimisnuppu, saate jämedamad pähklitükid. Peatage toiming, kui soovite jämedamaid pähklitükke.	Salatid, pudingud, pähklisai, mandlipasta
Sibul-peenestamine	500g	2 / 2	Koorige sibul ja lõigake 4 tükkiks. Peatage protsess pärast kahte pulseerimist ja kontrollige tulemust.	Salat,

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Tarvik /kiirus	Töötlemine	Kasutusotstarve
Sibulad-viilustamine	300g	☺ / I	Koorige sibulad ja lõigake need etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Märkus: ärge viilustage vähem kui 100g .	Salat,
Vahukoor-vahustamine	500g	☺ / I	Enne vahustamist jahutage koort külmakapis. Märkus: kasutage vähemalt 125ml koort.Vahukoor on valmis umbes 20 sekundi pärast.	Garneering, kreem, jäätisesegud

Retseptid

Võie suvekõrvitsast

Koostisosad:

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

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

Puuviljakook

Koostisosad:

- 180g datleid
- 270 g kuivatatud ploome
- 60 g mandleid
- 60 g kreeka pähkleid)
- 60 g rosinaid
- 60 g seemneteta rosinaid
- 240 g täistera rukkijahu
- 120g nisujahu
- 120g pruuni kristallsuhkrut
- näpuotsatäis soola
- 1 pakk küpsetuspulbrit
- 360 g rasvast piima

- ▶ *Pange metallist tiiviknuga nõusse. Pange ka kõik koostisosad nõusse ja segage 30 sekundit maksimaalse kiirusega. Küpsetage kooki 30cm pikkuses küpsetusnõus 40 minutit temperatuuril 170°C.*

Vormitoit porrulaugust

Taina koostisosad:

- 250g nisujahu
- näpuotsatäis soola
- 1tl mett
- 20g värsket pärm
- 100g völd
- 6 tl leiget vett

Koostisosad täidiseks:

- 500g porrulauku
- taimeõli
- 4 muna

- 500g hapukoort
- soola, pipart, vajaduse korral 1-2 tl jahu

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

Ungari moodi guljashsh

Koostisosad:

- 1 spl õli
- 1 keskmine sibul
- 1 tl paprikat
- 400g looma- või sealiha
- 1 roheline piprakaun
- 1 tomat
- soola
- 200g porgandit
- 300g kartulit
- köömneid

- ▶ *Peske liha ja lõigake see 2cm suurusteks kuubikuteks. Koorige sibul ja hakkige*

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

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

Kringel maapähklitega

Taina koostisosad:

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

Täidiseks:

- 250 g hakitud maapähkleid
- 100g suhkrut
- 2 pakki vanilliinsuhkrut
- 125 ml rõõska koort

- ▶ Kuumutage ahi kuni 200°C. Segage tainasõtkujaga nõus 5 sekundit piim, pärm ja suhkur. Lisage jahu, sool, või ja muna. Sõtkuge tainast 2 minutit. Pange tainas teise nõusse ja katke niiske riidega, jätke tainas 20 minutiks toasooja kerkima.
- ▶ Hakkige maapähklid metallist tiiviknoga. Segage täidise koostisosad. Rullige tainas ristküliku kujuliseks. Määrige pähkli seguga, seejärel rullige tainas rõngakujuliseks. Pange rõngas võiga määratud küpsetusvormi. Laske rõngal kerkida 20 minutit. Pintseldage pealt vahustatud munarebuga, asetage küpsetusnõu ahjuplaadile, keskmisele astmele. Küpsetage 25 - 30 minutit, temperatuuril 200°C.

Shokolaadikook

Koostisosad:

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

Täidiseks:

- 200g aprikoosikeedist

Glasuuriks:

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

- ▶ Kuumutage ahi temperatuurini 160°C. Hõõruge metallist tiiviknoaga või ja tuhksuhkur. Sulatage shokolaad ja segage sinna sisse. Lisage ühekaupa munarebud ja segage, kuni mass muutub kreemjaks. Vahustage metallist tiiviknoaga munavalget ja granuleeritud suhkrut, kuni munavaht muutub kõvaks ja kohevaks. Lisage munavaht segule ja segage ettevaatlikult. Seejärel segage kaabitsaga jahu. Pange koogitainas võiga määritud koogivormi. Küpsetage üks tund temperatuuril 60°C. Ärge avage ahjuust esimese 15 minuti jooksul.
- ▶ Laske koogil koogivormis (24cm) jahtuda, seejärel pöörake vorm ringi aluse peale ja laske veel jahtuda. Lõigake kook horisontaalselt pooleks, ühele poolele määrige aprikoosikeedist ja pange pooled jälle kokku. Soojendage järelejäänud keedist, kuni see muutub siirupiks ja määrige sellega koogi pinda. Valmistage glasuur. Pange vesi keema, lisage suhkur ja shokolaad ja keetke tasasel tulel. Segage, kuni segu muutub ühtlaseks ja venivaks. Katke kook glasuuriga ja laske jahtuda. Serveerige kooki vahukoorega.

Brokkolisupp (4 portsjonit)

Koostisosad:

- 50g Gouda juustu
- 300g keedetud brokolit (varred ja õisikud)

- brokoli keedupuljong
- 2 tükkideks lõigatud keedukartulit
- 2 puljongikuubikut
- 2 sl vahustatud koort
- karri
- soola
- pipar
- muskaatpähkel

- ▶ Riivige juust. Püreestage brokkoli keedetud kartuli ja vähese brokkoli keeduleemega. Mõõtkke brokkoli püree ja vedelik ning puljongikuubikud segamishõusse, kuni 750ml. Valage pannile ja laske keema. Riputage peale juustu, maitsestage karri, soola, pipra ja muskaatpähkliga ning lisage koort.\par

Pitsa.

Taina koostisosad:

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

Garneeringuks

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

Koostisosad katteks:

- oliivid, salaami, artishokid, seemed, anshovi, Mozzarella juust, pipar, riivitud 'mature' juust ja oliivõli maitse järgi.
- ▶ Pange tainakonsud kaussi. Mõõtkte kõik koostisosad kaussi ja valige maksimaalne kiirus (asend 2). Segage umbes 90 sekundit, kuni tainast moodustub pall. Pange tainas eraldi kaussi, katke niiske riidega ja laske kerkida umbes 30 minutit.
- ▶ Kasutage metallist tiiviknuga sibula ja küüslaugu peenestamiseks, praadida, kuni need muutuvad läbipaistvaks. Lisage läbi sõela vajutatud tomatid, maitsetaimed ja keetke tasasel tulel umbes 10 minutit. Maitsestage soola, pipra ja suhkruga. Pange kaste jahtuma.
- ▶ Soojendage ahi kuni 250°C.
- ▶ Pange tainas jahusele lauale ja vormige sellest kaks ümarakujulist pitsaalust. Pange pitsaalused rasvaineaga määritud pannile. Määrige pitsad pealt, kuid jätke servad puhtaks. Määrige pitsavormile katteained, riputage peale riivitud juustu ja tilgutage mõni tilk oliivõli.
- ▶ Küpsetage pitsat 12 kuni 15 minutit.

Aedvilja ja kartuli hautis

Koostisosad:

- 1 muna
- 50 cc piima
- 1 spl jahu
- 1 tl koriandrit
- soola ja pipart
- 2 suurt kartulit (umbes 300 g)
- 100 g porgandit

- 150 g sellerit
- 50 g päevalille seemneid või 2 tl maisiteri
- õli küpsetamiseks

- ▶ Kasutage metallist tiiviknuga, segage muna, piim, jahu, koriander, sool ja pipar.
- ▶ Riivige kooritud kartulid, porgandid ja pestud seller jämeda riiviga ja lisage munasegule. Segage nõus aedvili, munasegu ja päevalilleseemned või maisiterad.
- ▶ Kuumatage õli pannil ja praadige 8 kakku mõlemalt poolt kuldpruuniks. Kuivatage liigne rasv paberkäterätiga.
- ▶ Praadimise aeg: 3 - 4 minutit

Sai

Koostisosad:

- 500g saiajahu
- 15g pehmet võid või margariini
- 25g värsket pärmil või 20g kuivatatud pärmil
- 260ml vett
- 10g soola
- 10g suhkrut
- ▶ Ühendage tainakonsud segamishõõle. Pange kaussi jahu, soola ja margariini või võid. Lisage värsket või kuiva pärmil ja vett. Pange kaas nõule ja pöörake seda noole suunas, kuni kuulete klõpsatust. Valige maksimaalne kiirus (asend 2) ja sõtkuge tainas (maksimaalset sõtkumisaega vt pt 'Kogused ja valmistamise aeg').
- ▶ Eemaldage tainas nõust ja pange suuremasse ja katke niiske riidega ja laske kerkida soojas ruumis

20 minutit. Pärast kerkimist vajutage tainas uuesti kokku ja vormige pall.

- ▶ Pange tainas tagasi nõusse, katke niiske lapiga ja ja laske kerkida soojas ruumis 20 minutit. Vajutage tainas kokku ja rullige.
- ▶ Pange tainas rasvainega määratud küpsetusvormi ja laske kerkida veel 45 minutit. Küpsetage sai eelnevalt kuumutatud ahjus, madalamal astmel.
- ▶ Küpsetage saia temperatuuril 225°C eelnevalt kuumutatud ahjus, madalamal astmel umbes 35 minutit.

Detāļas un piederumi

- A** Motora nodaļījums
- B** Ātruma regulators
P = Pulss
0 = Izslēgts
1 = Mazākais ātrums
2 = Lielākais ātrums
- C** Uzskrūvējamais vāciņš (jāuzliek, lai izmantotu
blādas funkcijas)
- D** Virtuves kombaina blāda
- E** Cilindrs
- F** Virtuves kombaina blādas vāks
- G** Produktu tekne
- H** Stampa
- I** Mīcīšanas āķis
- J** Metāla asmens + aizsargapvalks
- K** Vidējais šķēlētājs
- L** Vidējā rīve
- M** Piederumu turētājs
- N** Emulģēšanas disks
- O** Gaļasmašīnas mehānisma nodaļījums
- P** Gaļasmašīnas nazišu nodaļījums
- Q** Gliemežvārpsta
- R** Nazišu bloks
- S** Uzskrūvējams gredzens
- T** Vidējais siets, diametrs 4 mm
- U** Rupjais siets, diametrs 8 mm
- V** Separators
- W** Uzmava
- X** Piltuve
- Y** Stampa
- Z** Atbrīvošanas svira

Ievads

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

Ja ierīce pēkšņi pārtrauc darboties:

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

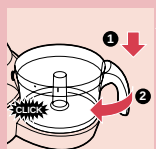
Sazinieties ar Philips preču izplatītāju vai Philips pilnvarotu remontdarbniecu, ja automātiskā termiskā izslēgšanās sistēma darbojas pārāk bieži.

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

Svarīgi

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

- ▶ Pareizi uzlieciet blodai vāku. Iebūvētais drošībaslēdzis tiek atbrīvots un ierīci iespējams ieslēgt.
- ▶ Pirms piederumu noņemšanas izslēdziet ierīci.
- ▶ Vienmēr izslēdziet ierīci, pagriežot regulātoru 0 pozīcijā.
- ▶ Pirms noņemat ierīcei vāku, pagaidiet, kamēr kustīgās daļas apstājas.
- ▶ Nekad nemērciet motora nodalījumu ūdenī vai citā šķidrumā, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī. Motora nodalījuma tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drānu.
- ▶ Pirms asmens lietošanas noņemiet no tā aizsargvapalku.
- ▶ Nekad nelietojiet nazišu bloku kopā ar separatoru vai uznavu.
- ▶ Nemēģiniet samalt kaulus, riekstus vai citus cietus produktus.
- ▶ Nekad nesniedzieties ar pirkstiem piltuvē. Vienmēr lietojiet stampu.
- ▶ Pirms karstu produktu apstrādes ļaujiet tiem atdzist (maksimālā temperatūra 80°C/175°F).
- ▶ Produktu apstrādes ilgums norādīts šīs lietošanas pamācības tabulā.
- ▶ Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrotīkla.

Ierīces lietošana**Virtuves kombaina blōda**

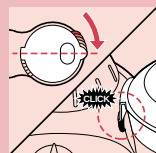
- 1** Piestipriniet blōdu virtuves kombainam, griežot rokturi bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis.



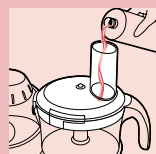
- 2** Uzlieciet blōdai vāku. Pagrieziet vāku bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis (tam nepieciešama piepūle).

Iebūvētais drošības slēdzis

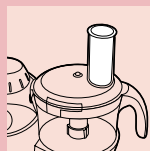
Gan motora nodalījums, gan blōda un vāks ir apzīmēti ar iezīmēm. Ierīce darbojas tikai tad, ja uz motora nodalījuma esošā iezīme atrodas tieši pretī iezīmei uz blōdas.



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

Produktu tekne un stampa

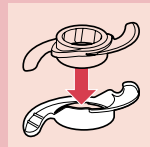
- 1** Izmantojiet produktu tekni, lai pievienotu šķidrus un/vai cietus produktus. Lietojiet stampu, lai iepildītu produktus teknē.



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

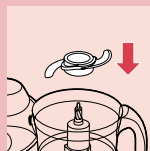
Metāla asmens

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



- 1** Noņemiet no asmens aizsargapvalku.

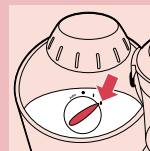
Asmeņu malas ir ļoti asas. Nepieskarieties tām!



- 2** Ielieciet cilindru blōdā un novietojiet asmeni uz cilindra, kas atrodas blōdā.

- 3** Ielieciet blōdā produktus. Pirms tam sagrieziet lielus gabalus mazākos, apm. 3 x 3 x 3 cm lielos gabaliņos. Uzlieciet blōdai vāku.

- 4** Ielieciet stampu produktu teknē.



- 5** Ar ātruma regulātoru noregulējiet maksimālo ātrumu (2. pozīcija).
- Apstrāde turpinās, līdz tiek izvēlēta pozīcija 0 (izslēgts).
- Noregulējiet uz 1. pozīciju, lai samazinātu ātrumu.

Padomi

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

Ja produkti pielīp blādas iekšpusei vai asmenim:

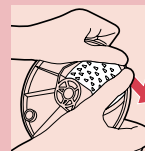
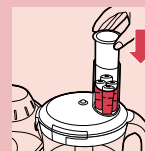
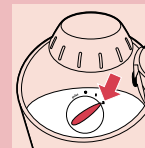
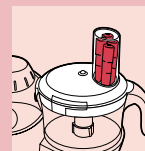
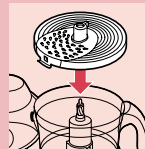
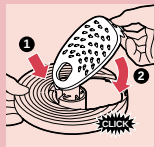
- 1** Izslēdziet ierīci.
- 2** Noņemiet blādoi vāku.
- 3** Ar lāpstiņu noņemiet produktus no asmens vai blādas sienām.

Piederumi

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

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

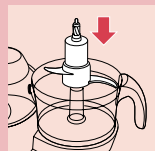
Asmeņi ir ļoti asi. Nepieskarieties tiem!



- 2** Uzlieciet piederumu turētāju uz cilindra, kas atrodas blādā.
- 3** Uzlieciet blādoi vāku.
- 4** Ielieciet produktus tehnē. Pirms tam lielas šķēles sagrieziet mazākās, lai tās ietilptu produktus tehnē.
- 5** Lai iegūtu labākus rezultātus, produktu tehnē piepildiet vienmērīgi.
Ja ir jāsagriež ļoti daudz produktu, vienlaikus apstrādājiet tikai nelielu porciju un starp tām regulāri iztukšojiet blādu.
- 6** Rīvēšanai un griešanai izvēlieties ātruma regulatora maksimālo ātrumu (2. pozīcija).
Apstrāde notiek, līdz tiek uzstādīta pozīcija 0 (izslēgts).
▶ Noregulējiet uz 1. pozīciju, lai samazinātu ātrumu.
- 7** Viegli iespiediet produktus ar stampu tehnē.
▶ Rīvējot mīkstus dārzeņus vai augļus, varat samazināt ātrumu uz 1. pozīciju, lai sarīvētie dārzeņi un augļi nepārvērstos biezenī.
- 8** Lai noņemtu piederumu no turētāja, paņemiet turētāju rokās tā, lai aizmugure būtu vērsta pret jums. Saspieties piederuma malas ar īkšķiem tā, lai tas izkrīt no turētāja.

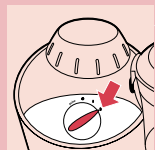
Mīcīšanas āķis

Mīcīšanas āķi var izmantot maizes mīklas un kūku mīklas mīcīšanai.



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

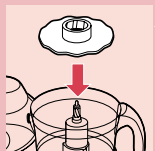
2 Ielieciet produktus bļodā un nostipriniet vāku uz bļodas. Ielieciet stampu produktu tekņē, lai produkti mīcīšanas laikā neizšļakstītos.



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

Emulģējošais disks

Emulģējošo disku var izmantot majonēzes pagatavošanai, krējuma un olu baltumu kulšanai.



1 Uzlieciet emulģējošo disku uz cilindra, kas atrodas bļodā.

2 Ielieciet produktus bļodā un uzlieciet bļodai vāku.

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

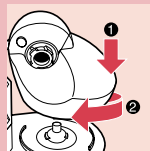
Eļļu var pievienot pa mazu atveri, kas atrodas stamps apakšā.

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

Lai labāk regulētu apstrādi, izmantojiet pulsa funkciju.

Gaļasmašīna

Gaļasmašīnu var lietot gaļas malšanai un desu izgatavošanai.

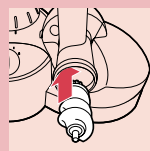


1 Pievienojiet mehānisma nodalījumu motora nodalījumam.

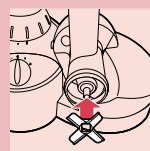
Ja esat savienojis šos piederumus pareizi, ir dzirdams klikšķis.



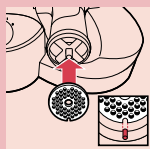
2 Pievienojiet nazišu nodalījumu motora nodalījumam.



3 Ar plastmasas galu pa priekšu ievietojiet gliemežvārpstu nazišu nodalījumā.

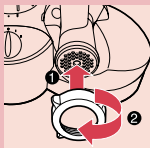


4 Novietojiet nazišu bloku uz vārpstas. Nazišu asajām malām jābūt uz priekšu.

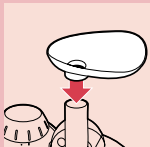


- 5** Atkarībā kādu maltās gaļas konsistenci vēlaties, uzlieciet gliemežvārpstai vidējo vai rupjo sietu.

Pārliecinieties, ka sieta ierobi atrodas gaļasmašīnas galviņas izvirkājumos.



- 6** Pulksteņrādītāju kustības virzienā uzskrūvējiet gredzenu nazišu nodalījumam līdz tas ir cieši pieskrūvēts.



- 7** Novietojiet piltuvi uz nazišu nodalījuma.

Gaļas malšana

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

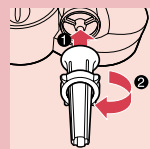
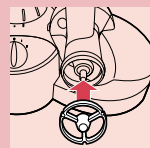
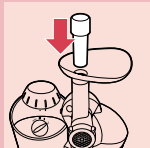
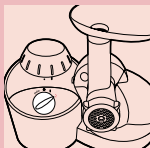
- 2** Izņemiet kaulus, skrimšļus un cīpslas.

Nekad nelietojiet sasalušu gaļu!

- 3** Gaļas malšanai izvēlieties 2. ātrumu.

- 4** Ielieciet gaļu piltuvē. Ar stampu viegli iespiediet gaļu nazišu nodalījumā.

► Minūtē var samalt 1,3 kg gaļas.
(Izmantojiet liesu cūkgaļu bez taukiem un cīpslām.)



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

Desu pildīšana

- 1** Samaliet gaļu.

- 2** Kad malšana pabeigta, izvelciet elektrovada kontaktspraudni no sienas kontaktrozetes un noskrūvējiet gredzenu.

- 3** Noņemiet sietu.

- 4** Noņemiet nazišu bloku.

- Ja gatavojaties pildīt desas, gliemežvārpstu atstājiat nazišu nodalījumā.

- 5** Ievietojiet nazišu nodalījumā separatoru.

- 6** Uzlieciet nazišu nodalījumam uznavu un pieskrūvējiet ar gredzenu.
Ierīce ir gatava desu pildīšanai.

Padomi

- Uz 10 minūtēm ievietojiet desu apvalku remdenā ūdenī. Tad uzmauciet mitro apvalku uznavai. Bīdīet (nostāvējušos) malto gaļu nazišu nodalījumā.
- Ja apvalks pielīp pie uznavas, samitriniet to ar ūdeni.
- Desu pildīšanai izmantojiet 1. ātrumu.

Tīrīšana

Pirms motora nodaļējuma tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

- 1** Motora nodaļējumu tīriet ar mitru drānu. Nemērciet motora nodaļējumu ūdenī, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī.
- 2** Tūlīt pēc ierīces lietošanas vienmēr noskalojiet ar produktiem aplīpušās detaļas karstā ziepjūdenī.
- ▶** Bļodu, bļodas vāku, stampu un piederumus var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.

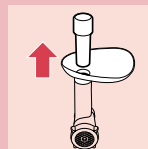
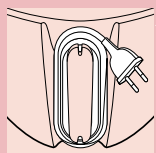
Piemērotība trauku mazgājamajai mašīnai ir pārbaudīta saskaņā ar DIN EN 12875.

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

Raugieties, lai asmens un piederumu malas nenasakartos ar cietiem priekšmetiem. Tas var padarīt tos neusus.

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

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



Gaļasmašīnas tīrīšana

No gaļas atlikuma ierīcē var atbrīvoties pēdējo samajot maizes šķēli.

- 1** Pirms ierīces tīrīšanas izslēdziet to un izvelciet elektrovada kontaktspraudni no elektrotīkla sienas kontaktrozetes.
- 2** Piespiediet atbrīvošanas sviru un pagrieziet visu nazīšu nodaļējumu bultas norādītajā virzienā.
- 3** Noņemiet stampu un piltuvi.
- 4** Atskrūvējiet gredzenu un izņemiet visas detaļas no nazīšu nodaļējuma.

Nemazgājiet detaļas trauku mazgājamajā mašīnā.

- 5** Mazgājiet visas detaļas, kas bija saskarē ar gaļu, karstā ziepjūdenī **NEKAVĒJOTIES PĒC IERĪCES LIETOŠANAS.**
- 6** **NEKAVĒJOTIES** noskalojiet tās tīrā, karstā ūdenī un nosusiniet.
- ▶** Iesakām ieeļļot nazīšu bloku un sietus ar augu eļļu.

Garantija un remonts

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

Ja radušās problēmas

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

Piederumi un to izmantošana

Piederums	Izmantošana	Apstrādes ilgums
	Kapāšana, smalcināšana un maisīšana	0 - 60 s
	Mīcīšana	60 - 180 s
	Slicing, shredding	10 - 60 s
	Gaļas malšana	atkarībā no daudzuma
	Putošana, kulšana un emulģēšana	10 - 60 s

Produktu apstrādes ilgums un daudzums

Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Piederums/ātrums	Norādījumi	Izmantošana
Āboli, burkāni, selerijas - rīvēšana	500 g	2 / 2	Sagrieziet dārzeņus gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Piepildiet tehnē ar gabaliņiem un apstrādājiet tos, viegli piespiežot ar stampu.	Salātiem un nevārtu dārzeņu ēdieniem
Āboli, burkāni, selerijas - šķēlēšana	500 g	2 / 2	Sagrieziet dārzeņus gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Piepildiet tehnē ar gabaliņiem un apstrādājiet tos, viegli piespiežot ar stampu.	Salātiem un nevārtu dārzeņu ēdieniem
Maizes drupatas - kapāšana	100 g	2 / 2	Izmantojiet sausu, kraukšķīgu maizi.	Ēdieniem ar rīvmaizi un "au gratin" ēdieniem
Sviesta krēms (creme au beurre) - putošana	300 g	2 / 2	Krēms būs gaisīgāks, ja izmantosiet mīkstu sviestu.	Saldajiem ēdieniem un garnēšanai
Siers (Parmesan) - kapāšana	200 g	2 / 2	Nemiet sieru bez mizas un sagrieziet to apm. 3 x 3 cm lielos gabaliņos.	Garnējumiem, zupām, mērcēm un "au gratin" ēdieniem
Siers (Gouda) - rīvēšana	200 g	2 / 2	Sagrieziet sieru gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Viegli piespiediet ar stampu.	Mērcēm, picām, "au gratin" ēdieniem un fondī

Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Piederums/ātrums	Norādījumi	Izmantošana
Šokolāde - kapāšana	200 g	2 / 2	Nemiet cietu šokolādi bez piederēvām. Salauziet to 2 cm lielos gabaliņos.	Garnēšanai, mērcēm, konditorejas izstrādājumiem, pudīņiem un uzpūteniem
Vārti zirņi un pupas - smalcināšana	250 g	2 / 2	Izmantojiet vārtus zirņus vai pupas. Ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz šķidruma, lai uzlabotu maisījuma konsistenci.	Biezeņiem un zupām
Vārti dārzeņi un gaļa - smalcināšana	500 g	2 / 2	Lai iegūtu rupju biezeni, pievienojiet tikai nedaudz šķidruma. Lai iegūtu viendabīgu biezeni, turpiniet pievienot šķidrumu, līdz maisījums ir viendabīgs.	Zīdaiņu un mazuļu ēdienam
Gurķi - šķēlēšana	2 gurķi	2 / 1	Ielieciet gurķi tehnē un uzmanīgi to piespiediet.	Salātiem un garnējumiem
Mīkla (maizei) - mīcīšana	500 g miltu	2 / 2	Sajauciet ūdeni, raugu un cukuru. Pievienojiet miltus, elļu un sāli un mīciet mīklu apmēram 90 sekundes. Atstājiet to uzrūgt 30 minūtes.	Maizei
Mīkla (picai) - mīcīšana	1000 g miltu	2 / 2	Rīkojoties tāpat kā gatavojot maizes mīklu. Mīciet mīklu vienu minūti.	Picai

Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Piederums/ātrums	Norādījumi	Izmantošana
Šokolāde - kapāšana	200 g	2 / 2	Nemiet cietu šokolādi bez piedevām. Salauziet to 2 cm lielos gabaliņos.	Garnēšanai, mērcēm, konditorejas izstrādājumiem, pudīņiem un uzpūteņiem
Vārīti zirņi un pupas - smalcināšana	250 g	2 / 2	Izmantojiet vārītus zirņus vai pupas. Ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz šķidruma, lai uzlabotu maisījuma konsistenci.	Biezeņiem un zupām
Vārīti dārzeņi un gaļa - smalcināšana	500 g	2 / 2	Lai iegūtu rupju biezeni, pievienojiet tikai nedaudz šķidruma. Lai iegūtu viendabīgu biezeni, turpiniet pievienot šķidrumu, līdz maisījums ir viendabīgs.	Zīdaiņu un mazuļu ēdienam
Gurķi - šķelēšana	2 gurķi	2 / 1	Ielieciet gurķi tehnē un uzmanīgi to piespiediet.	Salātiem un garnējumiem
Mīkla (maizei) - mīcīšana	500 g miltu	2 / 2	Sajauciet ūdeni, raugu un cukuru. Pievienojiet miltus, elļu un sāli un mīciet mīklu apmēram 90 sekundes. Atstājiet to uzrūgt 30 minūtes.	Maizei
Mīkla (picai) - mīcīšana	1000 g miltu	2 / 2	Rīkojoties tāpat kā gatavojot maizes mīklu. Mīciet mīklu vienu minūti.	Picai

Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Piederums/ātrums	Norādījumi	Izmantošana
Mīkla (kārtainā) - mīcīšana	300 g miltu	2 / 2	Sagriežiet aukstu margarīnu 2 cm lielos gabaliņos. Ieberiet blodā miltus un pievienojiet margarīnu. Maisiet, līdz mīkla kļūst drupena. Maisot pieļiet aukstu ūdeni. Beidziet, kad mīkla sāk veidoties par bumbu. Pirms turpmākas apstrādes ļaujiet mīklai atdzist.	Ābolu un citu augļu pīrāgiem, kā arī saldajiem cepumiem
Mīkla (rauga) - mīcīšana	500 g miltu	2 / 2	Vispirms atsevišķā blodā samaisiet raugu, siltu ūdeni un nedaudz cukura. Lieciet visus produktus blodā un mīciet, līdz mīkla ir viendabīga un nelīp pie blodas (apmēram vienu minūti). Atstājiet to uzrūgt 30 minūtes.	Svētku maizei
Olu baltumi - putošana	4 olu baltumi	2 / 1	Nemiet istabas temperatūras olu baltumus. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz divu olu baltumi.	Pudīņiem, suflē un glazūrām
Augļi (piemēram, āboli, banāni) - kapāšana	500 g	2 / 2	Padoms: pievienojiet mazliet citrona sulas, lai augļi nezaudētu krāsu.	Mērcēm, ievārījumiem, pudīņiem un zīdaiņu pārtikai
Ķiploki - kapāšana	300 g	2 / 2	Nomizojiet ķiploku. Dažas reizes piespiediet pulsa taustiņu, lai nesakapātu ķiploku pārāk smalki. Kapājiet vismaz 150 g ķiploku.	Garnēšanai un mērcēm

Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Piederums/ātrums	Norādījumi	Izmantošana
Garšaugi (piemēram, pētersīļi) - kapāšana	Minimāli 50 g	2 / 2	Nomazgājiet un nosusiniet garšaugus pirms kapāšanas.	Mērcēm, zupām, garnēšanai un garšaugu sviestam
Majonēze - putošana	3 olas	20 / 1	Visiem produktiem jābūt istabas temperatūrā. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz viena ola, divas mazas olas vai divu olu baltumi. Ielieciet olu bļodā, pievienojiet nedaudz etiķa un piepildiet eļļu.	Salātiem, garnēšanai un piknika mērcēm
Gaļa (liesa) - malšana	1000g	20 / 2	Vispirms izņemiet cīpslas un kaulus. Sagrieziet gaļu 10 cm garās un 2 cm biezās sloksnēs.	Tatāru bifštekiem, hamburgeriem un frikadelēm
Maisījums (kūkai) - jaukšana	4 olas	2 / 2	Produktiem jābūt istabas temperatūrā. Sajauciet izkausētu sviestu un cukuru, līdz maisījums ir viendabīgs un biezs. Tad pievienojiet pienu, olas un miltus.	Dažādām kūkām.
Rieksti - kapāšana	250 g	2 / 2	Lai sakapātu lielākos gabaliņos, izmantojiet pulsa taustiņu. Pārtrauciet apstrādi, ja vēlaties lielākus gabaliņus.	Salātiem, pudiņiem, riekstu kūkai un mandeļu pastētei

Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Piederums/ātrums	Norādījumi	Izmantošana
Sīpoli - kapāšana	500 g	2 / 2	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos četros gabaliņos. Beidziet apstrādi pēc diviem pulsēm, lai pārbaudītu rezultātu.	Salātiem, vārītiem ēdieniem, ceptiem ēdieniem un garnējumiem
Sīpoli - šķēlēšana	300 g	20 / 1	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 100 g sīpolu.	Salātiem, vārītiem ēdieniem, ceptiem ēdieniem un garnējumiem
Putukrējums - putošana	500 ml	20 / 1	Izmantojiet krējumu, kas glabāts ledusskapī. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 125 ml krējuma. Putukrējums ir gatavs apmēram pēc 20 sekundēm.	Garnēšanai, krēmiem un ēdieniem ar saldējumu

Receptes

Kabaču sviests

Sastāvdaļas:

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

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

Augļu kūka

Sastāvdaļas:

- 180 g datelju
- 270 g žāvētu plūmju
- 60 g mandeļu
- 60 g valriekstu
- 60 g rozīņu
- 60 g rozīņu bez kauliņiem
- 240 g rudzu pilngraudu miltu
- 120 g kviešu miltu
- 120 g brūnā smalkā cukura
- šķipsniņa sāls
- 1 paciņa cepamā pulvera
- 360 g paniņu

- ▶ *Ielieciet metāla asmeni blodā. Ielieciet visus produktus blodā un maksimālajā ātrumā maisiet 30 sekundes. Cepiet kūku 30 cm garā cepšanas veidnē 40 minūtes 170° C temperatūrā.*

Puravu sacepums

Sastāvdaļas mīklai:

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

Sastāvdaļas pildījumam:

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

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

Gulašs ungāru gaumē

Sastāvdaļas:

- 1 ēdamk. eļļas
- 1 vidēji liels sīpols
- 1 ēdamk. paprikas
- 400 g liellopu gaļas vai cūkgaļas
- 1 zaļš pipars
- 1 tomāts
- sāls
- 200 g burkānu
- 300 g kartupeļu
- ķimenes
- ▶ Nomazgājiet gaļu un sagrieziet to 2 cm lielos gabaliņos. Nomizojiet sīpolu un ar metāla asmeni sakapājiet to virtuves kombainā bļodā. Izņemiet serdi no zaļā pipara un ar šķēlētāju sagrieziet

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

▶ Pa to laiku nomizojiet un ar šķēlētāju sagrieziet šķēlītēs burkānus un nomizojiet un sagrieziet gabaliņos kartupeļus. Pievienojiet tos gaļai un pielejiet pietiekami daudz ūdens zupai (aptuveni 1,2 litrus). Pievienojiet šķipsniņu ķimeņu un vāriet uz lēnas uguns, līdz viss ir mīksts kā sviests, ja nepieciešams, pievienojiet sāli.

▶ Pasniedziet galdā karstu. Varat rotāt ar zaļā pipara gredzeniem un uz atsevišķas plāts pasniegt aso papriku.

Riekstu kļīngeris

Sastāvdaļas mīklai:

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

Pildījumam:

- 250 g sakapātu riekstu
- 100 g cukura

- 2 paciņas vaniļas cukura
- 125 ml krēma
- ▶ Uzkaršējiet krāsni līdz 200°C temperatūrai. Ar mīcītāju bļodā maisiet pienu, raugu un cukuru 15 sekundes. Ielieciet mīklu atsevišķā bļodā un pārsedziet ar mitru drānu, ļaujot tai uzrūgt vidēji siltā vietā 20 minūtes.
- ▶ Ar metāla asmeni sakapājiet riekstus. Samaisiet sastāvdaļas pildījumam. Izrullējiet mīklu taisnstūra formā. Pārkaisiet to ar riekstu maisījumu, tad sarullējiet ruletē. Ielieciet ruleti ieeļļotā pielāgojamas formas veidnē. Ļaujiet klinģerim 20 minūtes uzrūgt. Pārklājiet to ar saputotu olas dzeltenumu un novietojiet veidni uz paliktņa krāsns vidū. Cepiet 25-30 minūtes 200°C temperatūrā.

Šokolādes kūka

Sastāvdaļas:

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

Pildījumam:

- 200 g aprikožu ievārījuma

Glazūrai:

- 125 ml ūdens
- 300 g cukura

- 250 g sarīvētas šokolādes
- putukrējums, ja nepieciešams
- ▶ Uzkaršējiet krāsni līdz 160°C temperatūrai. Ar metāla asmeni saputojiet sviestu ar pūdercukuru. Izkausējiet šokolādi un pievienojiet maisījumam. Pievienojiet olu dzeltenumus pa vienam un maisiet, līdz masa ir bieza. Ar metāla asmeni saputojiet olu baltumu ar sasmalcināto cukuru, līdz masa kļūst stingra un putojoša. Pievienojiet olu baltumu masu maisījumam un viegli iemaisiet. Tad ar lāpstiņu iemaisiet miltus. Ielieciet kūkas mīklu ieeļļotā cepšanas veidnē. Cepiet vienu stundu 160°C temperatūrā. Pirmās 15 minūtes krāsns durvis ir jātur mazliet pusvīrus.
- ▶ Ļaujiet kūkai mazliet atdzist, kamēr tā ir cepšanas veidnē (24 cm), tad apgrieziet to uz restīšu paliktņīša, lai atdziest pavisam. Sagrieziet kūku horizontāli uz pusēm, vienu pusi apziediet ar aprikožu ievārījumu un salieciet abas puses atkal kopā. Uzkaršējiet atlikušo ievārījumu, līdz tas pārvēršas sirupā un pārlejiet ar to kūku. Sagatavojiet glazūru. Uzvāriet ūdeni, pievienojiet cukuru un vāriet uz lēnas uguns. Nepārtraukti maisiet, līdz masa kļūst viendabīga un mīksta. Uzklājiet glazūru kūkai un ļaujiet atdzist. Kūku pasniedziet ar putukrējumu.

Brokoļu zupa (četrām personām)

Sastāvdaļas:

- 50 g nobrieduša Gouda siera
- 300 g vārītu brokoļu (kāti un ziediņi)
- ūdens, kurā tika vārīti brokoļi
- 2 vārīti sagriezti kartupeļi

- 2 buljona gabaliņi
 - 2 ēdamk. krējuma
 - karijs
 - sāls
 - pipari
 - muskatrieksts
- ▶ *Saīvējiet sieru. Sasmalciniet brokoļus ar vārītiem kartupeļiem un nedaudz ūdens, kurā tika vārīti brokoļi. Līdz 750 ml iezīmei piepildiet mētrauku ar brokoļu biezeni, atlikušo šķidrumu un buljona gabaliņiem. Pārlieciet to visu pannā un maisiet, līdzmaisījums uzvārās. Iemaisiet sieru, pievienojiet kariju, sāli, piparus, muskatriekstu un krējumu.*

Pica

Sastāvdaļas mīklai:

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

Garnējumam:

- 300 ml konservētu tomātu
- 1 tēj. itāļu garšvielu maisījuma (sausa vai svaiga)
- 1 sīpols
- 2 ķiploka daiviņas
- sāls un pipari
- cukurs

Sastāvdaļas mērcei:

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

- ▶ *Ielieciet mīcīšanas ākus bļodā. Ielieciet visus produktus bļodā un noregulējiet maksimālo ātrumu (2. pozīcija). Mīciet mīklu aptuveni 1 minūti, līdz izveidojas gluda bumba. Ielieciet mīklu atsevišķā bļodā, pārsedziet ar mitru drānu un atstājiet uzrūgt aptuveni 30 minūtes.*
- ▶ *Ar metāla asmeni virtuves kombaina bļodā sakapājiet sīpolus un ķiplokus un cepiet tos pannā, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievienojiet caur situ izspiestus tomātus un garšaugus un vāriet uz lēnas uguns aptuveni 10 minūtes. Pēc garšas pievienojiet sāli, piparus un cukuru. Ļaujiet mērcei atdzist.*
- ▶ *Uzkarsējiet cepškrāsnī līdz 250°C temperatūrai.*
- ▶ *Izveltnējiet mīklu uz miltiem pārkaisīta virtuves dēlīša un izveidojiet divas apaļas formas plāksnes. Ielieciet tās ieeļļotā pannā. Uzdziediet picai mērci, atstājot malas brīvas. Uzlieciet izvēlētos produktus, uzkaisiet saīvētu sieru un uzpildiniet nedaudz olīveļļas.*
- ▶ *Cepiet picu 12-15 minūtes.*

Dārzeņu un kartupeļu sacepums

Sastāvdaļas:

- 1 ola
- 50 ml piena
- 1 ēdamk. miltu
- 1 ēdamk. koriandra
- sāls un pipari
- 2 lieli kartupeļi
- 100 g ziemas burkānu
- 150 g seleriju
- 50 g saulespuķu sēklu vai 2 ēdamk. svaigu kukurūzas graudu
- eļļa cepšanai

- ▶ Ar metāla asmeni samaisiet olu, pienu, miltus, koriandru, sāli un piparus.
- ▶ Sarīvējiet nomizotos kartupeļus, notīrītos burkānus un nomazgāto seleriju ar rupjo rīvi un pievienojiet olu maisījumam. Samaisiet dārzeņus, olu maisījumu un saulespuķu sēklas vai svaigos kukurūzas graudus blodā.
- ▶ Uzkaršējiet pannā eļļu un apcepjiet 8 plakanus pīrādziņus no abām pusēm, līdz tie kļūst zeltaini brūni. Ļaujiet eļļai nopīlēt uz virtuves papīra.
- ▶ Gatavošanas laiks: 3-4 minūtes.

Maize (baltā)

Sastāvdaļas:

- 500 g maizes miltu
- 15 g mīksta sviesta vai margarīna
- 25 g svaiga rauga vai 20 g sausa rauga
- 260 ml ūdens
- 10 g sāls
- 10 g cukura
- ▶ Iestipriniet mīcīšanas āķus blodā. Ieberiet blodā miltus, sāli un margarīnu vai sviestu. Pievienojiet svaigu vai sauso raugu un ūdeni. Uzlieciet blodai vāku un pagrieziet to bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis. Noregulējiet maksimālo ātrumu (2. pozīcija) un maisiet mīklu (sk. informāciju par maksimālo mīcīšanas laiku nodaļā "Produktu apstrādes ilgums un daudzums").
- ▶ Izņemiet mīklu no blodas, ielieciet to lielā blodā, pārsedziet ar mitru dvieli un ļaujiet siltā vietā uzrūgt 20 minūtes. Pēc uzrūgšanas atkal

izveltnējiet mīklu un saveliet bumbas formā.

- ▶ Ielieciet mīklu atpakaļ blodā, pārsedziet ar mitru drānu un ļaujiet uzrūgt vēl 20 minūtes. Atkal izveltnējiet un saveliet.
- ▶ Ielieciet mīklu ieelļotā cepšanas veidnē un ļaujiet tai uzrūgt vēl 45 minūtes. Cepiet maizi uzsildītas krāsns zemākajā daļā.
- ▶ Cepiet maizi apmēram 225° C temperatūrā uzkaršētas krāsns zemākajā daļā aptuveni 35 minūtes.

Dalys ir priedai

- A** Variklis
- B** Greicio regulatorius
P = Pulsinis režimas
0 = Išjungta
1 = Mažesnis greitis
2 = Didesnis greitis
- C** Užsukamas dangtelis (turi būti uždėtas naudojantis maiuymo indo funkcijomis)
- D** Maisto apdorojimo dubuo
- E** Įrankio laikiklis
- F** Maisto apdorojimo dubens dangtis
- G** Vamzdis produktams idėti
- H** Stumtuvas
- I** Maiuytuvas
- J** Metalinė geležė + apsauginis deklas
- K** Vidutinio dydžio istatomas peilis
- L** Vidutinis istatomas kapoklis
- M** Kapokliu laikiklis
- N** Trintuvės diskas
- O** Mesmales reduktorius
- P** Pjaustyklė, esanti mesmaleje
- Q** Sliekinė pavara
- R** Pjoviklio mazgas
- S** Sraigto žiedas
- T** Vidutinio smulkumo 4mm diametru malimo diskas.
- U** Stambus 8mm diametru malimo diskas.
- V** Paskirstytojas
- W** Deūreliu kimu tuvas
- X** Padeklas
- Y** Stumoklis
- Z** Atpalaidavimo svirtas

Įžanga

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

Jei jūsų aparatas staiga nustoja veikęs:

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

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

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

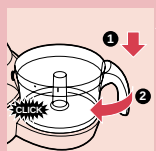
Svarbu žinoti

- ▶ Atidžiai perskaitykite šias naudojimosi instrukcijas ir peržiūrėkite iliustracijas prieš pradėdami naudotis prietaisu.
- ▶ Pasilikite šias instrukcijas, kad galėtumėte pasinaudoti vėliau.
- ▶ Prieš jungdami prietaisą į tinklą, pasitikrinkite, ar įtampa, nurodyta ant prietaiso, atitinka jūsų elektros maitinimo tinklo įtampą.
- ▶ Niekada nenaudokite priedų arba dalių, pagamintų kitose kompanijose arba nerekomenduotų Philips. Jei tokius priedus arba dalis panaudosite, jūsų garantija nebegalios.
- ▶ Nenaudokite aparato, jei laidas, kištukas ar kitos dalys yra pažeistos.
- ▶ Jei šio aparato laidas pažeistas, vengiant pavojaus sveikatai, jį visada turi pakeisti Philips autorizuotame aptarnavimo centre.
- ▶ Prieš naudodami aparatą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.
- ▶ Neviršykite produktų kiekio ir paruošimo laiko, nurodyto lentelėje.
- ▶ Neviršykite maksimalaus produktų kiekio, nurodyto ant indo, t.y. nepripildykite indo aukščiau viršutinės padalos.
- ▶ Po panaudojimo aparatą tuoj pat išjunkite iš tinklo.
- ▶ Niekada pirštais arba koku nors daiktu (pvz. mentele) nestumkite produktų į maisto vamzdį, kol aparatas veikia. Šiam tikslui galima naudoti tik stumtuvą.
- ▶ Neleiskite aparato imti vaikams.

- ▶ Niekada nepalikite aparato be priežiūros.
- ▶ Gerai uždėkite dangtį ant indo. Įmontuotas apsauginis blokatorius tokiu būdu išsijungs, ir jūs galėsite įjungti prietaisą.
- ▶ Prieš nuimdami bet kokį priedą, aparatą išjunkite.
- ▶ Visada aparatą išjunkite, nustatydami greičio reguliatorių į padėtį 0.
- ▶ Palaukite, kol besisukančios dalys sustos, ir tik tada nuimkite dangtį.
- ▶ Niekada neįmerkite variklio į vandenį ar kitą skystį, neskalauskite jo po tekančiu vandeniu. Variklį valykite tik drėgna šepetėle.
- ▶ Prieš naudojimą nuo peiliuko nuimkite apsauginį dėklą.
- ▶ Palaukite, kol karšti produktai atvės, tik tada juos apdorokite (didžiausia temperatūra 80°C).
- ▶ Nenaudokite pjaustyklės kartu su paskirstytoju ir deūrėliu kimūtuvu.
- ▶ Nenaudokite kaulu, rieūtu ir kitu kietu daiktu smulkinimui.
- ▶ Niekada nestumkite ranka, naudokite tam skirta stumokli.
- ▶ Nustatant laiką, reikalingą produktui apdoroti, remkitės šiose naudojimosi instrukcijose pateiktomis lentelėmis.
- ▶ Po panaudojimo aparatą tuoj pat išjunkite iš tinklo.

Naudojantis aparatu

Indas maistui gaminti



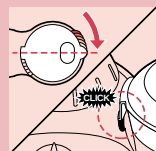
- 1 Indą ant virtuvės kombaino uždėkite, sukdami rankeną strėlytės kryptimi, kol pasigirs spragtelėjimas.



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

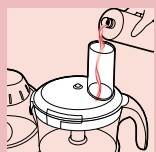
Įmontuota apsauginė spyna

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

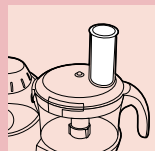


- 1 Pasitikrinkite, ar linija ant dangčio ir linija ant indo yra tiesiai priešais viena kitą. Dangčio išsikišimas išbaigs rankenos formą.

Maisto vamzdis ir stumtuvas



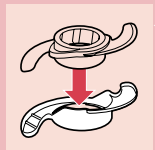
- 1 Norėdami gaminamą produktą papildyti skysčiu ar kietomis sudedamosiomis dalimis, naudokitės vamzdžiu maistui įdėti. Naudokite stumtuvą kietiems produktams stumti vamzdžiu.



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

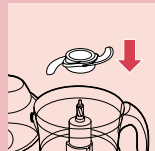
Metalinis peiliukas

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



- 1 Nuo peiliuko nuimkite apsauginį dėklą.

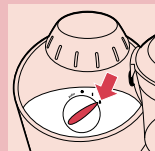
Peiliuko ašmenys labai aštrūs. Venkite juos liesti!



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

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

- 4 Įkiškite stumtuvą į maisto vamzdį



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

Patarimai

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

Jei maistas prilimpa prie peiliuko ar prie indo sienelių:

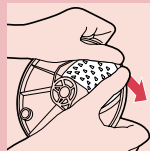
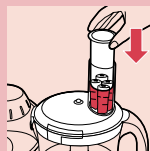
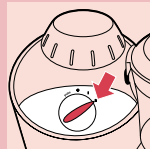
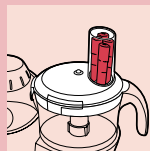
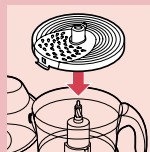
- 1** Išjunkite aparatą.
- 2** Nuo indo nuimkite dangtį.
- 3** Pašalinkite prie peiliuko ar indo sienelių prilipusį maistą mentele.

Įdėklai

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

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

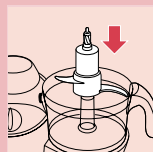
Ašmenys labai aštrūs. Nelieskite jų!



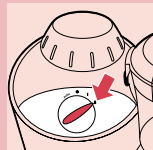
- 2** Įdėklų laikiklį uždėkite ant įrankių laikiklio, įstatyto į indą.
- 3** Ant indo uždėkite dangtį.
- 4** Produktus sudėkite į maisto vamzdį. Stambius gabalus susmulkinkite, kad jie tilptų į maisto vamzdį.
- 5** Geriausius rezultatus pasieksite, vamzdį užpildę tolygiai.
Kai turite supjaustyti didelį maisto kiekį, vienu metu apdorokite tik mažas krūveles ir reguliariai ištuštinkite indą po kiekvienos krūvelės.
- 6** Pjaustymui ir raikymui pasirinkite didžiausią greitį (padėtis 2).
Procesas tęsis tol, kol įjungsite 0 padėtį (išjunga).
- ▶ Greičio sumažinimui įjunkite 1 padėtį.
- 7** Stumtuvu lengvai paspauskite produktus maisto vamzdyje.
- ▶ Jei smulkinate daržoves ar vaisius, mažinkite greitį iki padėties 1, kad smulkinami vaisiai ir daržovės nepavirstų į tyrę.
- 8** Jei norite išimti įdėklą iš įdėklų laikiklio, rankomis suimkite nugarėlę į jus atsuktą laikiklį. Nykščiais paspauskite įdėklo kraštus ir jis iškris iš laikiklio.

Minkymo antgalis

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

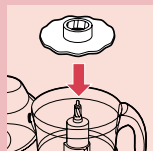


- 1** Indą uždėkite ant variklio ir pritvirtinkite minkymo antgalį ant pavaros veleno.
- 2** Sudėkite produktus į indą ir jį uždenkite. Įdėkite stumtuvą į vamzdį produktams sudėti, kad minkant nesitaškytų.
- 3** Pasirinkite didžiausią greitį (2 padėtis).



Plakimo diskas

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



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

Patarimai

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

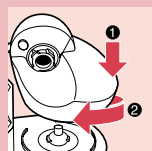
Aliejų galite supilti per mažą skylę, esančią stumtuvo apačioje.

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

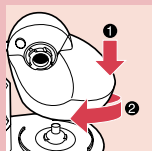
Kad galėtumėte valdyti procesą, naudokitės impulsų funkcija.

Mesmale

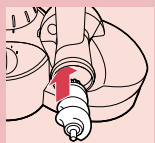
Mesmale gali būti naudojama mėsos malimui ir deūrelių gaminimui.



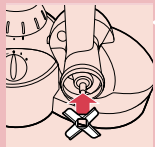
- 1** Prijunkite reduktorių prie variklio. Teisingai sujunge variklį su reduktoriumi, iūgirsite spragtelėjimą.



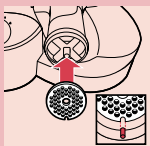
- 2** Pjaustytuvo stovą pritvirtinkite prie variklio korpuso.



- 3** Įdėkite sliekine pavara į pjoviklio laikiklį plastikiniu galu į priekį.

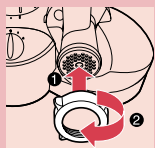


- 4** Uždėkite pjaustyklę ant sliekinės pavaros. Pjaunanciosios pusės turi būti priekyje.

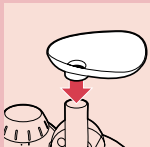


- 5** Uždėkite vidutinio smulkumo peilį (arba stambaus, priklausomai nuo poreikio) ant sliekinės pavaros.

Isitikinkite, kad malimo disko įpjovos tiksliai atitinka tam skirtas vietas malimo galvuteje.



- 6** Pasukite tvirtinimo veržlę rodykles, parodytos ant pjaustykles korpuso, kryptimi, kol ji tvirtai užsiveria.

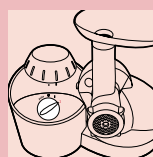


- 7** Įstatykite padėklą į jam skirtą vertikalią stovą pjaustykles korpusą.

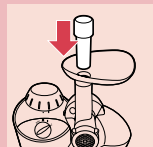
Mesos malimas

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

- 2** Įdėkite kaulus, kremzles ir sausgysles.
Niekada nenaudokite sušaldytos mėsos!



- 3** Pasirinkite 2-ąjį greitį mėsos malimui.



- 4** Padėkite mėsa ant padėklo. Naudodamiesi stumikliu, atsargiai stumkite mėsa į pjaustyklę.

► Jus galite sumalti 1,3 kg mėsos per minutę. (Naudokite liesą kiaulieną be lašinių ir sausgyslių).

► Totoriukams bifšteksui mėsa malkite du kartus, naudodami vidutinį malimo diską.

Deūrelių gaminimas

- 1** Sumalkite mėsa.

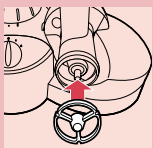
- 2** Po malimo įjunkite mesmalę ir atsukite laikinąją veržlę.

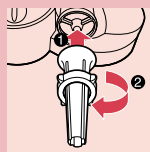
- 3** Nuimkite malimo diską.

- 4** Nuimkite pjaustykles korpusą.

► Palikite sliekine pavara pjaustyklėje.

- 5** Įdėkite paskirstytoją į pjaustykles korpusą.





- 6** Uždėkite deūreliu kimūtuvą ant pjaustyklės korpuso ir prisukite veržlę.

Dabar prietaisas paruoštas deūrelems gaminti.

Patarimai

- ▶ Pamerkite deūreliu odeles į vesu vandeni 10 minuciu. Po to uėmaukite ūlapią odele ant deūreliu kimūtuvo. Stumkite malta (su prieskoniais) mesa į pjaustyklę.
- ▶ Jeigu odele istringa ant kimūtuvo, sudrekinkite ją vandeniu.
- ▶ Naudokite I-ąjį greitį deūreliu gaminimui.

Valymas

Prieš valydami variklį visada išjunkite aparatą į rozetės.

- 1** Variklį valykite drėgna šepetėle. Neįmerkite variklio į vandenį ir neskalaukite jį.
- 2** Dalis, kurios lietsi su maistu, karštu vandeniu ir indų plovikliu plaukite iškart po panaudojimo .
- ▶ Dubenį, jo dangtį, stumtuvą ir priedus galima plauti indų plovimo mašinoje.

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

Metalinį peilį, įdėklus valykitelabai atsargiai. Jų ašmenys labai aštrūs!

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

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

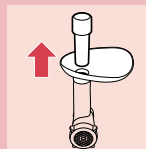
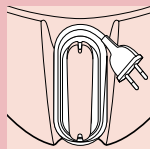
- ▶ Užsukite atliekamą maitinimo laido dalį ant ritės prietaiso nugarėlėje.

Mesmales valymas

Pjaustyklėje likusia mesa galima iūimti iū prietaiso permalus gabaliuka duonos.

- 1** Prieū valydami rinkinį, iūjunkite jį ir iūtraukite kyūtuka iū tinklo.
- 2** Paspauskite atpalaidavimo svertą ir pasukite visa pjaustyklės korpusa rodyklės parodyta kryptimi.
- 3** Nuimkite stumokli ir padeklą.
- 4** Iūsukite veržlę ir iūimkite visas sudetines dalis.

Neplaukite daliu indų plovykėje!



5 Visas dalis, kurios lietsi su mesa, plaukite vandeniu su muilu IL KARTO PO NAUDOJIMO.

6 Skalaukite jas úvari karútu vandeniu ir IL KARTO iúðiovinkite.

► Patartina sutepti pjovimo ir malimo diskus augaliniu aliejumi.

Garantija ir aptarnavimas

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

Gedimų šalinimas

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

Funkcijas, piederumi un iznakums

Antgalis	Pritaikymas/naudojimas	Naudojimo laikas
	Kapojimas, pertrynimas, plakimas	10-60 sek.
	Minkymas	60 - 180 sek.
	Slicing, shredding	10-60 sek.
	Mesos malimas	priklauso nuo kiekio
	Plakimas	10-60 sek.

Kiekiai ir paruošimo laikas

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Antgalis/greitis	Procedura	Pritaikymas
Obuoliai, morkos, salierai - smulkinimas	500g	2 / 2	Supjaustykite daržoves gabaliukais, kad tilptu į maisto vamzdį. Uždėkite vamzdį daržovių gabaliukais ir supjaustykite juos griežinėliais, lengvai spausdami stumtuvu.	Salotos, žalios daržovės
Obuoliai, morkos, salierai - pjaustymas griežinėliais	500g	2 / 2	Supjaustykite daržoves gabaliukais, kad tilptu į maisto vamzdį. Uždėkite vamzdį daržovių gabaliukais ir supjaustykite juos griežinėliais, lengvai spausdami stumtuvu.	Salotos, žalios daržovės
Duonos trupiniai - smulkinimas	100g	2 / 2	Naudokite sausa, traūkancia duona	Patiekalai su duonos trupiniais ir dešimiesiais
Sviestinis kremas (creme au beurre) - plakimas	300g	2 / 2	Lengviau apdorosite minkštą sviestą.	Desertai, papuošimai
Suris (parmezas) - kapojimas	200g	2 / 2	Paimkite gabalą nulupto Parmezano ir supjaustykite maždaug 3 x 3 cm dydžio gabaleliais.	Papuošimai, sriubos, patiekalai, apibarstyti tarkuotu suriu

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Antgalis/greitis	Procedura	Pritaikymas
Suris (gouda) - pjaustymas	200g	2 / 2	Supjaustykite suri gabaleliais, telpanciais į vamzdį. Atsargiai spauskite stumtuvu.	Padažai, picos, patiekalai, apibarstyti tarkuotu suriu, fondu (padažai su suriu)
Ėkoladas - kapojimas	200g	2 / 2	Naudokite kieta, vientisa ėkolada. Sulaužykite jį 2 cm dydžio gabaleliais.	Papuošimai, padažai, sausainiai, pudingai, putėsiai
Virtos pupos, ėirniai - trynimas	250g	2 / 2	Naudokite virtus ėirnius ar pupas. Jei reikia mišini suskystinti, įpilkite truputį skysčio.	Tyreles, sriubos
Virtos daržovės ir mesa - trynimas	500g	2 / 2	Gaminami tiršta tyre, pilkite tik truputį skysčio. Skystai tyrei - palaipsniui pilkite skisti tol, kol ji taps vienaalyte.	Kudikių ir naujagimių maistelis
Agurkai - raikymas	2 agurkai	2 / 1	Išimkite agurką iš maisto vamzdžio ir atsargiai spauskite ėemyn.	Salotos, papuošimai.
Tešla (duonai) - minkymas	500 g miltu	2 / 2	Išla vandenį sumaišykite su mieleimis ir cukrumi. Sudekite miltus, aliejų bei druską ir minkykite maždaug 90 sekundėmis. Palikite iškilti 30 minučių.	Duona
Tešla (picoms) - minkymas	1000 g miltu	2 / 2	Procedūra tokia pat, kaip ir minkant tešlą duonai. Minkykite tešlą 1 minutę.	Pica

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Antgalis/greitis	Procedura	Pritaikymas
Tešla (trapiems pyragaiiams/sausainiams) - minkymas	300 g miltu	2 / 2	Atšaldyta margarina supjaustykite 2 cm kubeliais. Miltus supilkite į dubenį ir sudekite margariną. Maiųykite tol, kol tešla taps trupanti. Tuomet maišant įpilkite užlto vandens. Nustokite maišyti, kai tik tešla įgaus kamuolio formą. Priėu ka nors gamindami, leiskite tešlai atvesti.	Obuolių pyragai, saldus biskvitas, vaisiniai pyragai
Tešla (mieline) - minkymas	500 g miltu	2 / 2	Pirmiausia sumaišykite mieles, užlta vandenį ir truputeli cukraus atskirame dubenyje. Visus produktus sudekite į maišymo dubenį ir minkykite tešla tol, kol ji taps vienylyte ir nebelips prie dubens (apie 1 minutę). Palikite tešla 30 minuciu, kad pakiltu.	Aukūtos kokybės duona
Kiauūinių baltymai - plakimas	4 kiauūinių baltymai	2 / 1	Naudokite kambario temperatūros kiauūinių baltymus. Pastaba: naudokite mažiausiai 2 kiauūinių baltymus.	Pudingai, sufle, merengai
Vaisiai (pvz.: obuoliai, bananai) - kapojimas/smulkkinimas	500g	2 / 2	Patarimas: kad vaisiai neprarastų spalvos, įpilkite truputeli citrinos sulčių.	Padaėai, dėmai, pudingai, kudikiu maistas

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Antgalis/greitis	Procedura	Pritaikymas
Cesnakai - kapojimas	300g	2 / 2	Nulupkite cesnaką. Kad cesnako nesukaptu per smulkiai, impulso mygtuką paspauskite kelis kartus. Mažiausias kiekis 150g.	Papuoūimai, tirūti padaėai
ėalumynai (pvz.: petražolės) - kapojimas	Mažiausias kiekis - 50 g.	2 / 2	Prieū kapojima ėalumynus nuplaukite ir nusauskinkite.	Padaėai, sriubos, papuoūimai, sviestas su ėalumynais
Majonezas - trynimas	3 kiauūiniai	2 / 1	Visi produktai turi buti kambario temperatūros. Pastaba: naudokite mažiausiai viena dideli kiauūini arba dviejų kiauūinių trynius. Kiauūini ir truputi acto sudekite į indą ir laūindami supilkite aliejų.	Salotos, papuoūimai ir kepsniu padaėai
Dėiovinta mėsa - malimas	1000g	2 / 2	Pirmiausia paūalinkite sausgysles ir kaulus. Supjaustykite mėsa 10 cm ilgio, 2 cm storio gabaliukais.	Totoriūki kepsniai, mesainiai, mesos kukuliai
Miūnys pyragui - maišymas	4 kiauūiniai	2 / 2	Produktai turi buti kambario temperatūros. Maišykite suminkūtejusį sviestą ir cukrų, kol miūnys taps minkūtas ir vienytytas. Tada supilkite pieną, sudekite kiauūinius ir suberkite miltus.	Ivairūs pyragai

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Antgalis/greitis	Procedura	Pritaikymas
Riešutai - kapojimas	250g	2 / 2	Rupiam kapojimui naudokite impulso mygtuką. Sustabdykite procesą, jei norite, kad sukapota būtų stambiai.	Salotos, pudingai, riešutu duona, migdolų chalva
Svogunai - kapojimas	500g	2 / 2	Nulupkite svogūnus ir perpjaukite į 4 dalis. Procesą sustabdykite po 2 impulsų ir patikrinkite, ar tenkina rezultatas.	Salotos, virtas maistas, riebaluose pakeptos daržovės, papuošimas
Svogunai - raikymas	300g	1 / 1	Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juos į vamzdžių telpiančiais gabaleliais. Pastaba: naudokite mažiausiai 100g.	Salotos, virtas maistas, riebaluose pakeptos daržovės, papuošimas
Plakta grietinėle - plakimas	500ml	1 / 1	Naudokite tiesiai iš uždaryto įkaitintą grietinėle. Pastaba: naudokite bent 125ml grietinės. Grietinėle bus išplakta maždaug po 20 sekundžių.	Papuošimai, kremas, ledų desertai

Receptai

Sumuštinio užtepimas iš cukinijos

Sudedamosios dalys:

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

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

Vaisių pyragas

Sudedamosios dalys:

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

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

Apkepas su porų įdaru

Tešlai:

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

Įdarui:

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

- druska, pipirai, jei reikia, 1-2 valgomieji šaukštai miltų

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

Vengriškas guliašas

Sudedamosios dalys:

- 1 valgomasis šaukštas aliejaus
- 1 vidutinio dydžio svogūnas
- 1 arbatinis šaukštelis raudonųjų pipirų
- 400 g jautienos ar kiaulienos
- 1 žalias pipiras
- 1 pomidoras
- druska
- 200 g morkų
- 300 g bulvių
- kmynų

- ▶ Nuplaukite mėsą ir supjaustykite 2 cm kubeliais. Nulupkite svogūną ir sukapokite jį apdoravimo dubenyje metaliniu peiliu. Išpjaukite žaliojo pipiro šerdį ir supjaustykite jį griežinėliais pjaustymo

antgaliu. Nulupkite pomidorą, pašalinkite sėklutes ir supjaustykite siauromis juostelėmis. Pakepinkite sukapotą svogūną aliejuje, kol suminkštės. Nuimkite nuo ugnies ir pabarstykite svogūnus raudonaisiais pipirais, sudėkite mėsą ir kepkite ant stiprios ugnies kelias minutes, nuolat maišydami. Sudėkite žaliąjį pipirą, pomidorą ir įberkite pagal skonį druskos, uždenkite keptuvę ir troškinkite susidariusiose sultyse ant nedidelės ugnies tol, kol beveik visiškai suminkštės.

- ▶ Tuo tarpu nuskuskite ir pjaustymo antgaliu griežinėliais supjaustykite morkas bei nuskuskite ir kubeliais supjaustykite bulves. Sudėkite juos į mėsą ir įpilkite šalto vandens tiek, kiek norite pagaminti sriubos (apie 1,2 litro). Paskaninkite žiupsneliu kmynų ir virkite ant lėtos ugnies tol, kol visiškai suminkštės, jei reikia, pridėkite druskos.
- ▶ Patiekite karštą. Galima papuošti žalio pipiro žiedeliais ir ant atskiros lėkštės patiekti aštriujų ankštinių pipirų.
- ▶ Nulupkite bananus ar nuplaukite braškes. Supjaustykite vaisius smulkesniais gabalėliais. Sudėkite į maišytuvo įsotį. Plakite, kol mišinys taps vienalytis.
- ▶ Galite pasigaminti savo mėgiamo šviežių vaisių pieno kokteilio su pačių pasirinktais vaisiais.

Riešutų duonos žiedas

Sudedamosios dalys: tešlai:

- 500 g išsijotų miltų
- 75 g cukraus
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 kiaušinis

- 250 ml pieno (35°C)
- 100 g minkšto sviesto
- 30 g šviežių mielių (džiovintoms mielėms, instrukcijas perskaitykite ant pakelio)

Įdarai:

- 250 g kapotų lazdyno riešutų
- 100 g cukraus
- 2 pakeliai vanilinio cukraus
- 125 ml grietinėlės
- ▶ Įkaitinkite orkaitę iki 200°C. Supilkite pieną, sudėkite mieles ir cukrų į dubenį ir 15 sekundžių maišykite minkymo įrankiu. Sudėkite miltus, druską, sviestą ir kiaušinį. Minkykite tešlą 2 minutes. Perkelkite tešlą į atskirą dubenį, uždenkite drėgna škepetėle ir šiltoje vietoje 20 minučių leiskite tešlai pakilti.
- ▶ Sukapokite riešutus metaliniu peiliu. Sumaišykite įdaro sudedamąsias dalis. Iš tešlos iškočiokite stačiakampį. Paskleiskite riešutų masę ir susukite stačiakampį į žiedą. Įdėkite žiedą į sviestu pateptą išardomą skardą. 20 minučių leiskite žiedui pakilti. Viršų aptepkite išplaktu kiaušinio tryniu ir pastatykite skardą ant grotelių orkaitės centre. Kepkite 25-30 minučių 200°C temperatūroje.

Šokoladinis tortas

Sudedamosios dalys:

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

- 110 g smulkaus cukraus
- 140 g kvietinių miltų

[darui:

- 200 g abrikosų džemo

Glajui:

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

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

Brokolių sriuba (4 žmonėms)

Sudedamosios dalys:

- 50 g subrendusio Gouda sūrio
- 300 g virtų brokolių (stiebai ir lapai)
- skystis, kuriame virė brokoliai
- 2 supjaustytos virtos bulvės
- 2 sultinio kubeliai
- 2 valgomi šaukštai plaktos grietinės
- kari
- druska
- pipirai
- muškato riešutai

- ▶ Sutarkuokite sūrį. Brokolius ir virtas bulves su trupučiu brokolių nuoviro sutrinkite į tyrę. Brokolių tyrę ir likusį skystį bei sultinio kubelius sudėkite į matavimo indą ir pripildykite jį iki 750 ml atžymos. Perpilkite sriubą į puodą ir maišydami užvirkite. Įmaišykite sūrį ir pagardinkite kariu, druska, pipirais ir muškato riešutais ir įdėkite grietinę.

Pica

Tešlai:

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

Užpilai:

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

Produktai, dedami ant padažo:

- alyvuogės, saliamio dešra, artišokai, grybai, ančiuviai, Mozzarella sūris, pipirai, sutarkuotas subrendęs sūris ir alyvuogių aliejus pagal skonį.
- ▶ Plaktuvo dubenyje įstatykite minkymo antgalį. Sudėkite visas sudedamąsias dalis į plaktuvo

dubenį ir nustatykite maksimalų greitį (2 padėtis). Minkykite tešlą apie 90 sekundžių, kol susiformuos vienalytis, be gumulėlių kamuolys. Sudėkite tešlą į atskirą dubenį, uždenkite drėgna skepetėle ir palikite 30 minučių pakilti.

- ▶ Sukapokite svogūnus ir česnaką metaliniu peiliu maisto apdorojimo dubenyje ir pakepinkite juos keptuvėje, kol taps peršviečiami. Sudėkite nusivarvėjusius pomidorus, itališkus žalumynus ir ant lėtos ugnies pavirkite apie 10 minučių.

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

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

Daržovių ir bulvių kepsnys

Sudedamosios dalys:

- 1 kiaušinis
- 50 cm
- 1 valgomas šaukštas miltų
- 1 arbatinis šaukštelis kalendros
- druska ir pipirai
- 2 didelės bulvės (apie 300 g)
- 100 g žeminių morkų
- 150 g salierų
- 50 g lukštentų saulėgrąžų arba 2 valgomieji šaukštai kukurūzų nuo burbuolės
- aliejaus kepimui

- ▶ Metaliniu peiliu sumaišykite kiaušinį, pieną, miltus, kalendrą, druską ir pipirus.
- ▶ Sutarkuokite nuluptas bulves, nuskustas morkas ir nuvalytą salierą stambiu įdėklu ir sudėkite į kiaušinio masę. Dubenyje sumaišykite daržoves, kiaušinių mišinį, saulėgrąžas ar kukurūzų grūdus.
- ▶ Įkaitinkite riebalus keptuvėje ir apkepkite 8 paplotėlius iš abiejų pusių, kol įgaus auksinę spalvą.
- ▶ Kepimo laikas: 3-4 minutės.

Balta duona

Sudedamosios dalys:

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

- ▶ Idekite tešla į riebalais patepta skarda ir palikite dar 45 minutes, kad pakiltų. Kepkite duona šemutėje už anksto įkaitintos orkaitės dalyje.
- ▶ Kepkite duona 225°C šemutėje už anksto įkaitintos orkaitės dalyje apie 35 minutes.

Pribor i dijelovi

- A** Motorna jedinica
- B** Kontrola brzine
P = Pulsni rad
0 = Isključeno
1 = Najniža brzina
2 = Najbiša brzina
- C** Pokrov s navojem (mora se postaviti za korištenje posude)
- D** Posuda za obradu namirnica
- E** Držač nastavaka
- F** Pokrov posude za obradu namirnica
- G** Cijev za dodavanje sastojaka
- H** Potiskivač
- J** Kuka za mijesenje
- K** Metalni nož + zaštitni pokrov
- L** Srednji umetak za sjeckanje
- M** Srednji umetak za ribanje
- N** Držač umetaka
- O** Disk za emulgiranje
- P** Zupčanik nastavka za mljevenje mesa
- Q** Kućište nastavka za mljevenje mesa
- R** Osovina
- S** Rezna jedinica
- T** Srednji disk za mljevenje promjera 4 mm
- U** Disk za grubo mljevenje promjera 8 mm
- V** Separator
- W** Cijev za kobasice
- X** Plitica
- Y** Potiskivač
- Z** Ručica za otpuštanje

Uvod

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

Ako aparat iznenada prestane raditi:

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

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

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

Važno

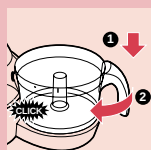
- ▶ Prije uporabe pročitajte ove upute i pogledajte slike.
- ▶ Zadržite ovaj priručnik za buduću uporabu.
- ▶ Prije spajanja provjerite odgovara li napon označen na aparatu naponi Vaše mreže.
- ▶ Nikada ne koristite pribor ili dijelove drugih proizvođača, osim ako to Philips nije naznačio. U tom slučaju jamstvo postaje nevažeće.
- ▶ Ne koristite aparat ako su mrežni kabel, utikač ili drugi dijelovi oštećeni.
- ▶ Ako se mrežni kabel ovoga aparata ošteti, potrebno ga je zamijeniti isključivo u ovlaštenom servisu jer popravci izvedeni od strane nestručnih osoba mogu korisnika dovesti u opasnost.
- ▶ Prije prve uporabe dobro operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom.
- ▶ Ne prekoračujte količine i vrijeme pripreme navedene u tablici.
- ▶ Ne prekoračujte maksimalne količine označene na posudi, odnosno, ne punite je iznad oznake maksimalne količine.
- ▶ Isključite aparat iz napajanja odmah nakon uporabe.
- ▶ Nikada ne stavljajte prste ili predmete (primjerice, lopaticu) u cijev za dodavanje sastojaka dok aparat radi. Za tu namjenu koristite samo potiskivač.
- ▶ Držite mješalicu dalje od dohvata djece.
- ▶ Nikada ne ostavljajte aparat raditi bez nadzora.
- ▶ Ispravno postavite pokrov na posudu. Ugrađeni sigurnosni mehanizam je sada

deblokirao i aparat se može uključiti. Motorna jedinica i pokrov na sebi imaju oznake. Aparat radi samo ako je točkica na motornoj jedinici suprotno od točkice na pokrovu.

- ▶ Prije odvajanja bilo kojeg nastavka isključite aparat.
- ▶ Uvijek isključite aparat postavljanjem kontrole brzine na 0.
- ▶ Prije skidanja pokrova uvijek pričekajte da se pokretni dijelovi zaustave.
- ▶ Nikada ne uranjajte motornu jedinicu u vodu ili bilo koju drugu tekućinu i ne ispirite je pod slavinom. Čistite je isključivo vlažnom krpom.
- ▶ Prije svake uporabe skinite zaštitni pokrov s noža.
- ▶ Nikada ne koristite rezu jedinicu u kombinaciji sa separatorom i cijevi za kobasice.
- ▶ Ne pokušavajte usitnjavati kosti, orahe ili druge tvrde sastojke.
- ▶ Nikada ne potiskujte sastojke rukama, uvijek koristite potiskivač.
- ▶ Vruće sastojke prije obrade pustite da se ohlade (maks. temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Vremena primjene potražite u tablicama ovoga priručnika.
- ▶ Isključite aparat iz napajanja odmah nakon uporabe.

Uporaba mješalice

Posuda za obradu namirnica



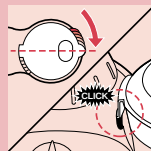
- 1 Stavite posudu na aparat zakretanjem ručke u smjeru strelice dok ne klikne.



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

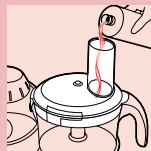
Ugrađeni sigurnosni mehanizam

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

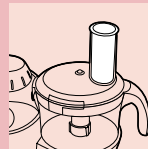


- 1 Linija na pokrovu i linija na posudi moraju biti smještene nasuprot jedna drugoj. Izbočenje na pokrovu upotpunjuje oblik ručke.

Cijev za dodavanje sastojaka i potiskivač



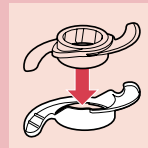
- 1 Cijev služi dodavanju tekućih i/ili krutih sastojaka. Koristite potiskivač za potiskivanje krutih sastojaka kroz cijev.



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

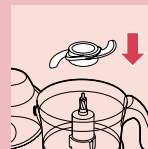
Metalni nož

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



- 1 Skinite zaštitni pokrov s noža.

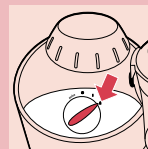
Oštrice noževa su vrlo oštre. Ne dodirujte ih!



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

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

- 4 Stavite potiskivač u cijev za dodavanje sastojaka.



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

- ▶ Za smanjenje brzine postavite kontrolu na položaj I.

Savjeti

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

Ako se sastojci zalijepe na nož ili stijenke posude:

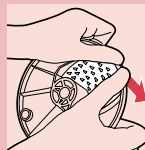
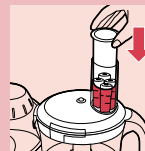
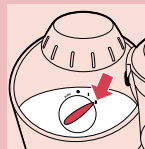
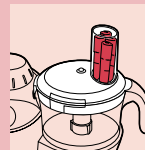
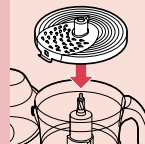
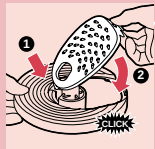
- 1** Isključite aparat.
- 2** Skinite pokrov s posude.
- 3** Lopaticom uklonite sastojke s noža ili stijenki posude.

Umeci

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

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

Rubovi su vrlo oštri. Ne dodirujte ih!



- 2** Stavite držač s umetkom na držač u posudi.
- 3** Stavite pokrov na posudu.
- 4** Stavite sastojke u cijev. Veće sastojke narežite kako bi stali u cijev.
- 5** Za najbolje rezultate ravnomjerno napunite cijev.

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

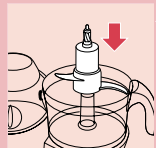
- 6** Za ribanje i sjeckanje odaberite maksimalnu brzinu (položaj 2).

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

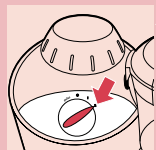
- ▶ Za smanjenje brzine postavite kontrolu na položaj 1.
- 7** Lagano pritisnite potiskivač na sastojke u cijevi za dodavanje sastojaka.
- ▶ Za ribanje mekog povrća ili voća možete smanjiti brzinu na položaj 1 kako bi spriječili nastajanje kaše.
- 8** Vađenje umetka s držača: prihvatite držač umetka rukama sa stražnjom stranom okrenutom prema Vama i palčevima pritisnite rub umetka. Umetak će ispasti iz držača.

Kuka za mijesenje

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



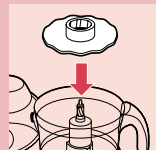
- 1** Stavite posudu na motornu jedinicu i stavite kuku za mijesenje na pogonsku osovinu.
- 2** Stavite sastojke u posudu i učvrstite pokrov na posudi. Stavite potiskivač u cijev kako bi spriječili ispadanje sastojaka tijekom mijesenja.



- 3** Odaberite maksimalnu brzinu (položaj 2). Vremena obrade potražite u tablici.

Diskovi za emulgiranje

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



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

Savjeti

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

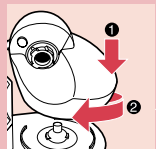
Ulje možete dodati kroz mali otvor na dnu potiskivača.

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

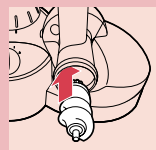
Za bolju kontrolu procesa koristite pulsnu funkciju.

Nastavak za mljevenje mesa

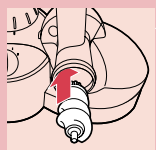
Nastavak za mljevenje mesa služi mljevenju mesa i izradi kobasica.



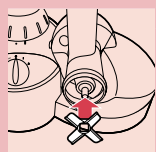
- 1** Učvrstite zupčanic na motornu jedinicu. Nakon ispravnog sastavljanja pribora začuje se klik.



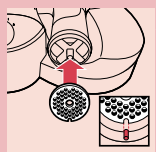
- 2** Priključite kućište s noževima na pogonsku jedinicu.



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

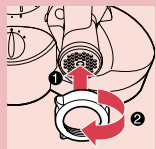


- 4** Postavite rezu jedinicu na osovinu. Oštrice trebaju biti s prednje strane.

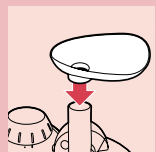


- 5** Postavite disk za srednje ili grubo mljevenje (po želji) na pogonsku osovinu.

Obratite pozornost da izbočenja diska budu učvršćena u utore nastavka za mljevenje.



- 6** Zakrenite učvršni prsten u smjeru strelice na kućištu rezne jedinice dok ne bude pravilno učvršćen.



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

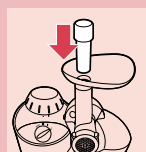
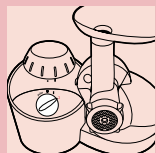
Mljevenje mesa

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

- 2** Uklonite kosti, hrskavicu i žilice.

Nikada ne koristite smrznuto meso!

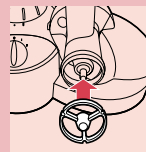
- 3** Odaberite brzinu 2 za mljevenje mesa.



- 4** Stavite meso na pliticu. Potiskivačem lagano potisnite meso u rezu jedinicu.
- ▶ Moguće je samljati 1,3 kg mesa u minuti. (Koristite nemasnu svinjetinu bez žilica).
 - ▶ Za tartarski biftek, sameljite meso dvaput pomoću srednjeg diska za mljevenje.

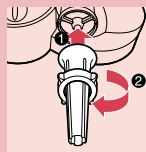
Izrada kobasica

- 1** Sameljite meso.
- 2** Odspojite aparat iz napajanja i nakon mljevenja skinite prsten s navojem.
- 3** Skinite disk za mljevenje.
- 4** Skinite rezu jedinicu.
- ▶ Ostavite osovinu u reznoj jedinici.
- 5** Postavite separator u rezu jedinicu.



- 6** Postavite cijev za izradu kobasica na rezu jedinicu i zavrnite učvršni prsten.

Aparat je sada spreman za izradu kobasica.



Savjeti

- ▶ Ostavite crijevo za kobasice u mlakoj vodi 10 minuta. Zatim navucite vlažno crijevo na cijev. Potisnite (začinjeno) mljeveno meso u rezu jedinicu.
- ▶ Ako crijevo zapne na cijevi, navlažite ga s malo vode.
- ▶ Za izradu kobasica odaberite brzinu 1.

Čišćenje

Prije čišćenja motorne jedinice uvijek isključite aparat iz napajanja.

- 1** Čistite motornu jedinicu vlažnom krpom. Ne uranjajte motornu jedinicu u vodu i ne ispirite je pod slavinom.
- 2** Dijelove koji su bili u kontaktu s hranom uvijek operite vrućom vodom i deterdžentom za pranje posuđa odmah nakon uporabe.

► Posuda, pokrov, potiskivač i dodaci (osim posude mješača) mogu se prati u perilici posuđa.

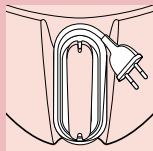
Otpornost ovih dijelova na strojno pranje ispitana je prema DIN EN 12875 standardu.

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

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

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

► Mrežni kabel omotajte oko stražnjeg dijela aparata.



Čišćenje nastavka za mljevenje mesa

Ostatke mesa iz rezne jedinice možete očistiti tako da u nastavku za mljevenje mesa sameljete krišku kruha.

- 1** Prije čišćenja odspojite isključite aparat i odspojite ga iz napajanja.
- 2** Pritisnite ručicu za otpuštanje i zakrenite čitavu rezuu jedinicu u smjeru strelice.
- 3** Skinite potiskivač i pliticu.
- 4** Odvrnite učvrсни prsten i skinite sve dijelove rezne jedinice.

Nemojte prati ove dijelove u perilici posuđa!

- 5** Sve dijelove koji su bili u izravnom kontaktu s mesom operite u vrućoj vodi i sredstvu za pranje ODMAH NAKON UPORABE.
 - 6** Isperite ih čistom vrućom vodom i ODMAH osušite.
- Savjetujemo da nauljite rezuu jedinicu i diskove za mljevenje s malo biljnog ulja.

Jamstvo i servis

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

U slučaju problema

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

Dodaci i primjene

Dodatak	Primjena	Vrijeme obrade
	Sjeckanje, izrada pirea, miješanje	10 - 60 s
	Mijesenje	60 - 180 s
	Sjeckanje, ribanje	10 - 60 s
	Tučenje, emulgiranje	10 - 60 s
	Mljevenje	

Količine i vrijeme pripreme

Sastojci	Maks. količina	Dodat ak/brzina	Postupak	Primjena
Jabuke, mrkve, celer - ribanje	500g	2 / 2	Izrežite povrće na komade koji stanu u cijev. Napunite cijev i sjeckajte lagano pritiskajući potiskivač.	Salate, sirovo povrće
Jabuke, mrkva, celer - sjeckanje	500g	2 / 2	Izrežite povrće na komade koji stanu u cijev. Napunite cijev i sjeckajte lagano pritiskajući potiskivač.	Salate, sirovo povrće
Krušne mrvice - sjeckanje	100g	2 / 2	Koristite suhi, hrskavi kruh.	Panirana i zapečena jela
Sir (parmezan) - sjeckanje	200g	2 / 2	Komad Parmezana bez kore izrežite na komade veličine približno 3 x 3 cm.	Dekoriranje, juhe, umaci, gratinirana jela
Sir (Gouda) - ribanje	200g	2 / 2	Izrežite sir na komade tako da stanu u cijev. Pažljivo pritisnite potiskivačem.	Umaci, pizze, zapečena jela, fondue
Čokolada - sjeckanje	200g	2 / 2	Koristite tvrdu, običnu čokoladu. Izlomite je na komadiće od 2 cm.	Ukrasi, umaci, tijesto, pudinzi, mousse
Grašak, mahune (kuhane) - pire	250g	2 / 2	Koristite kuhani grašak ili mahune. Ako je potrebno dodajte malo tekućine kako bi smjesa bila ravnomjerna.	Pirei, juhe

Sastojci	Maks. količina	Dodat ak/brzina	Postupak	Primjena
Kuhano povrće i meso - pire	500g	2 / 2	Za gušći pire dodajte samo malo tekućine. Za rjeđi pire, dodajte tekućinu dok smjesa ne postane ravnomjerna.	Dječja i hrana za dojenčad
Krastavci - sjeckanje	2 krastavca	2 / 1	Stavite krastavac u cijev i lagano ga pritisnite potiskivačem.	Salate, dekoriranje
Tijesto za kruh - mijesenje	500 g brašna	2 / 2	Miješajte toplu vodu s kvascem i šećerom. Dodajte brašno, ulje i sol i miješajte tijesto približno 90 sekundi. Ostavite dizati 30 minuta.	Kruh
Tijesto za pizzu - mijesenje	1000 g brašna	2 / 2	Sljedite isti postupak kao i za tijesto za kruh. Miješajte tijesto 1 minutu.	Pizza
Prhko tijesto - mijesenje	300 g brašna	2 / 2	Hladni margarin izrežite na kocke promjera 2cm. Stavite brašno u posudu i dodajte margarin. Miješajte dok tijesto ne postane grudasto. Zatim tijekom miješanja dodajte hladnu vodu. Zaustavite aparat čim se tijesto počne pretvarati u loptu. Prije dalje obrade pustite tijesto da se ohladi.	Pite od jabuka, slatki biskvit, voćni kolači

Sastojci	Maks. količina	Dodat ak/brz ina	Postupak	Primjena
Tijesto (kvasac) - mijesjenje	500 g brašna	2 / 2	Prvo pomiješajte kvasac, toplu vodu i malo šećera u odvojenoj posudi. Stavite sve sastojke u posudu u mijesite tijesto dok ne postane glatko i više se ne lijepe za posudu (to traje oko 1 minutu). Ostavite tijesto dizati 30 minuta.	Obogaćeni kruh
Bjelanjci - tučenje	4 bjelanj ka	2 / 1	Bjelanjci moraju biti na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje 2 bjelanjka.	Pudinzi, nabujci, meringue
Voće (jabuke, banane) - sjeckanje	500g	2 / 2	Savjet: dodajte malo limunovog soka kako voće ne bi izgubilo boju	Umaci, džemovi, pudinzi, dječja hrana
Češnjak - sjeckanje	300g	2 / 2	Ogulite češnjak. Pritisnite tipku za pulsni rad nekoliko puta kako češnjak ne bi bio presitno isjeckan. Koristite najmanje 150 g češnjaka.	Ukrasi, umaci
Začini (peršin) - sjeckanje	Min. 50g	2 / 2	Operite i osušite začine prije sjeckanja.	Umaci, juhe, ukrasi, biljni maslac
Majoneza - emulzija	3 jaja	2 / 1	Svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje jedno veliko, dva mala jaja ili dva žumanjka. U posudu stavite jaje i malo octa i pomalo dodajte ulje.	Salate, ukrasi i umaci za roštilj

Sastojci	Maks. količina	Dodat ak/brz ina	Postupak	Primjena
Meso (nemasno, polumasna) - mljevenje	1000g	2 / 2	Prvo uklonite žilice i kosti. Izrežite meso na komade 10 cm duljine i 2 cm debljine.	Tartar odrezak, hamburgeri, mesne okruglice
Smjesa (kolač) - miješanje	4 jaja	2 / 2	Sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Miješajte omekšani maslac i šećer dok smjesa ne postane mekana i kremasta. Zatim dodajte mlijeko, jaja i brašno.	Razni kolači
Orasi - sjeckanje	250g	2 / 2	Za grublje sjeckanje koristite pulsnu tipku. Želite li krupnije nasjeckane orahe, zaustavite obradu.	Salate, pudinzi, kolač od oraha, krema od badema
Luk - sjeckanje	500g	2 / 2	Ogulite luk i narežite ga na 4 dijela. Zaustavite obradu nakon 2 pulsa za provjeru rezultata.	Salate, kuhana hrana, pirjana jela, dekoriranje
Luk - rezanje na ploške	300g	2 / 1	Očistite luk i narežite na komade tako da stanu u cijev. Napomena: koristite najmanje 100g.	Salate, kuhana hrana, pirjana jela, dekoriranje
Tučeno vrhnje - tučenje	500ml	2 / 1	Koristite šlag ohlađen u hladnjaku. Napomena: koristite najmanje 125ml šlaga. Šlag je gotov nakon približno 20 sekundi.	Ukrasi, šlag, sladoledi

Recepti**Namaz za sendvič od bučica**

Sastojci:

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

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

Voćni kolač

Sastojci:

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

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

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

Pita od poriluka

Sastojci za tijesto:

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

Sastojci za nadjev:

- 500 g poriluka
- ulje
- 4 jaja
- 500 g kiselog vrhnja
- sol, papar, 1-2 žličice brašna ako je potrebno
- ▶ Stavite sve sastojke u posudu i izmiješajte u kompaktno tijesto. Ostavite tijesto dizati oko 30 minuta.

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

Mañarski gulaš

Sastojci:

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

- ▶ *Operite meso i narežite ga na kockice promjera 2 cm. Očistite luk i nasjeckajte ga metalnim nožem u posudi za obradu sastojaka. Izvadite jezgru iz zelene paprike i narežite je na kolutiće umetkom za sjeckanje. Ogulite rajčicu, očistite je i narežite na tanke pruge. Pirjajte luk u ulju dok ne postane mekan. Uklonite tavu s vatre i luku dodajte papriku, meso i pirjajte na jakoj vatri*

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

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

Kruh od lješnjaka

Sastojci za tijesto:

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

Nadjev:

- 250 g sjeckanih lješnjaka
- 100 g šećera
- 2 vrećice vanilin šećera
- 125 ml vrhnja
- ▶ *Zagrijte pećnicu na 200°C. Nastavkom za mijesenje izmiješajte mlijeko, kvasac i šećer u posudi 15 sekundi. Dodajte brašno, sol, maslac i*

jaje. Smjesu mijesite 2 minute. Stavite tijesto u zasebnu posudu, prekrijte vlažnom krpom i ostavite tijesto dizati na toplome mjestu 20 minuta.

- ▶ Metalnim nožem nasjeckajte lješnjake. Miješajte sastojke za nadjev. Oblikujte tijesto u pravokutnik. Premažite ga smjesom od lješnjaka i zatim oblikujte prstenasti oblik. Stavite tijesto u posudu za pečenje premazanu maslacom. Ostavite dizati 20 minuta. Premažite tijesto žumanjcem i stavite posudu za pečenje na rešetku u sredinu pećnice. Pecite 25 - 30 minuta na 200°C.

Čokoladni kolač

Sastojci:

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

Nadjev:

- 200 g džema od marelice

Glazura:

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

- ▶ Zagrijte pećnicu na 160°C. Metalnim nožem pomiješajte maslac i šećer. Rastopite čokoladu i

umiješajte je. Dodajte žumanjke jedan po jedan i miješajte dok smjesa ne postane kremasta.

Metalnim nožem istucite bjelanjak sa šećerom dok smjesa ne postane kompaktna i pjenasta.

Smjesi dodajte pjenu od bjelanjka i lagano promiješajte. Zatim lopaticom umiješajte brašno.

Stavite smjesu u nauljenu posudu za pečenje.

Pecite sat vremena na 160°C. Prvih 15 minuta ostavite vrata pećnice lagano odškrinuta.

- ▶ Ostavite kolač da se ohladi u posudi za pečenje (24 cm), zatim ga izvadite i stavite na rešetku. Prerežite kolač vodoravno napola, premažite jednu polovicu džemom od marelice i ponovo sastavite dvije polovice. Ostatak džema zagrijte dok se ne pretvori u sirup i prelijte ga preko kolača. Pripremite glazuru. Zagrijte vodu, dodajte šećer i čokoladu i kuhajte na laganoj vatri. Neprestano miješajte dok smjesa ne postane glatka. Premažite kolač glazurom i ostavite ga da se ohladi. Poslužite kolač s tučenim vrhnjem.

Juha od brokule (za 4 osobe)

Sastojci:

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

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

Pizza

Sastojci za tijesto:

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

Preljev:

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

Sastojci za umak:

- masline, salama, artičoke, gljive, inćuni, Mozarella sir, paprika, ribani tvrdi sir i maslinovo ulje po ukusu.
- ▶ *Stavite kuku za mijesjenje u posudu. Stavite sve sastojke u posudu i odaberite najveću brzinu*

(položaj 2). Mijesite tijesto oko 90 sekundi dok se ne oblikuje u loptu. Stavite tijesto u odvojenu posudu, prekrijte je vlažnom krpom i ostavite tijesto dizati oko 30 minuta.

- ▶ *Metalnim nožem nasjeckajte luk i češnjak u posudi za obradu namirnica i pržite u tavi dok ne postanu prozirni. Dodajte oguljene rajčice i začine i pirjajte oko 10 minuta. Začinite solju, paprom i šećerom. Ostavite umak da se ohladi.*
- ▶ *Zagrijte pećnicu na 250°C.*
- ▶ *Izvaljajte tijesto na površini posutoj brašnom i oblikujte dva okrugla tijesta. Stavite tijesto u nauljenu posudu za pečenje. Premažite umakom i ostavite rubove slobodnima. Stavite željene sastojke, pospite ribanim sirom i začinite s malo maslinovog ulja.*
- ▶ *Pecite 12-15 minuta.*

Pirjano povrće s krumpirom

Sastojci:

- 1 jaje
- 50 cc mlijeka
- 1 žličica brašna
- 1 žličica korijandera
- sol i papar
- 2 velika krumpira (oko 300 g)
- 100 g mrkve
- 150 g celera
- 50 g sjemenki suncokreta ili 2 žličice kukuruza
- ulje
- ▶ *Metalnim nožem izmiješajte jaje, mlijeko, brašno, korijander, sol i papar.*

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

Kruh (bijeli)

Sastojci:

- 500 g brašna
 - 15 g mekog maslaca ili margarina
 - 25 g svježega ili 20 g suhoga kvasca
 - 260 ml vode
 - 10 g soli
 - 10 g šećera
- ▶ Stavite kuku za mijesenje u posudu. Stavite brašno, sol i margarin ili maslac u posudu. Dodajte svježi ili sušeni kvasac i vodu. Stavite pokrov na posudu i zakrenite u smjeru strelice dok ne klikne. Odaberite najveću brzinu (položaj 2) i mijesite tijesto (maksimalno vrijeme mijesenja potražite u poglavlju o količinama i vremenu pripreme).
 - ▶ Izvadite tijesto iz posude, premjestite ga u veću posudu, prekrijte vlažnom krpom i ostavite dizati na toplome mjestu 20 minuta. Nakon dizanja ponovo poravnajte tijesto i oblikujte ga u loptu.
 - ▶ Vratite tijesto u posudu, prekrijte vlažnom krpom i ostavite dizati još 20 minuta. Ponovi ga poravnajte i oblikujte.

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

Deli in nastavki

- A** Motorna enota
- B** Regulator hitrosti
P = impulzno
0 = Izklop
1 = Najmanjša hitrost
2 = Največja hitrost
- C** Pokrov z navojem (mora biti nameščen, da lahko uporabljate funkcije v zvezi s skledo)
- D** Skleda za pripravo hrane
- E** Nosilec nastavkov
- F** Pokrov skleda za pripravo hrane
- G** Oskrbovalni kanal
- H** Potiskalo
- I** Kavelj za gnetenje
- J** Kovinsko rezilo + zaščitna prevleka
- K** Vložek za srednje fino rezanje
- L** Vložek za srednje grobo strganje
- M** Nosilec vložkov
- N** Disk za emulgiranje
- O** Ohišje mehanizma sekljalnika za meso
- P** Ohišje rezila sekljalnika za meso
- Q** Spiralasta os
- R** Rezilna enota
- S** Matica-obroček
- T** Disk za srednje grobo mletje, 4mm dia.
- U** Disk za grobo mletje, 8 mm dia.
- V** Locilec
- W** Lijak za klobase
- X** Pladenj
- Y** Potiskalo
- Z** Sprostilni vzvod

Predstavitev

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

Če vaš aparat nenadoma preneha delovati:

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

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

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

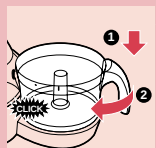
Pomembno

- ▶ Preden začnete aparat uporabljati, si pazljivo preberite ta navodila in oglejte pripadajoče ilustracije.
- ▶ To navodilo shranite tudi za kasneje.
- ▶ Preden aparat priključite na električno omrežje preverite, ali napetost označena na aparatu, ustreza napetosti v lokalnem električnem omrežju.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte nastavkov drugih proizvajalcev, razen tistih, ki jih je Philips posebej specificiral, saj bo v tem primeru vaša garancija neveljavna.
- ▶ Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan omrežni kabel, vtikač ali katerikoli drugi del.
- ▶ V primeru poškodbe omrežnega kabla, ga sme zamenjati le Philipsov pooblaščen servisni center, saj bi lahko bilo popravilo s strani nepooblaščenih oseb za uporabnika skrajno nevarno.
- ▶ Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano.
- ▶ Ne prekoračite v tabeli navedenih količin in obdelovalnega časa.
- ▶ Ne prekoračite maksimalno dovoljene vsebine, označene na skledi, torej je ne napolnite preko zgornje črte lestvice.
- ▶ Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.
- ▶ Nikoli ne vtikajte prstov ali predmetov (npr. lopatice) v oskrbovalni kanal, medtem ko aparat deluje. Za to je namenjeno potiskalo.
- ▶ Aparat hranite izven dosega otrok.

- ▶ Aparata nikoli ne pustite delovati brez nadzora.
- ▶ Namestite pokrov na skledo v pravilnem položaju. Vgrajeni varnostni zaklop bo sedaj deblokiran in aparat boste lahko vklopili. Tako motorna enota kot pokrov z navojem imata oznake. Aparat bo deloval le v primeru, da je pika na motorni enoti nameščena nasproti pike na pokrovu z navojem.
- ▶ Pred snemanjem nastavkov aparat izklopite.
- ▶ Aparat vedno izklopite s preklopom stikala na hitrost 0.
- ▶ Preden odstranite pokrov iz aparata počakajte, da se vsi gibljivi deli ustavijo.
- ▶ Motorne enote nikoli ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino in je tudi ne spirajte pod vodo. Za čiščenje motorne enote uporabite le vlažno krpo.
- ▶ Pred uporabo rezila snemite z njega zaščitno prevleko.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte rezilne enote v kombinaciji z locilcem in lijakom za klobase.
- ▶ Ne poizkušajte mleti kosti, orehov ali drugih trdih predmetov.
- ▶ Nikoli ne segajte v pladenj. Vedno uporabite potiskalo.
- ▶ Vroče sestavine se naj pred obdelavo najprej ohladijo (maksimalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Za čase uporabe vas prosimo, da si ogledate tabelo v nadaljevanju teh navodil.
- ▶ Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.

Uporaba aparata

Skleda za obdelavo hrane



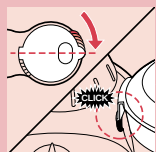
- 1** Namestite skledo z ročajem na kuhinjski strojček z zasukom ročaja v smeri puščice, da se zaskoči s klikom.



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

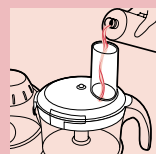
Vgrajena varnostna ključavnica

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

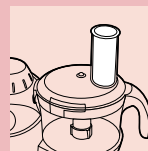


- 1** Pazite, da bosta črta na pokrovu in črta na skledi neposredno druga nasproti drugi. Izboklina pokrova bo tedaj pokrivala odprtino na ročaju.

Oskrbovalni kanal in potiskalo



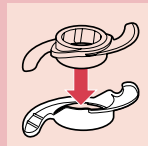
- 1** Skozi oskrbovalni kanal dodajajte tekoče in/ali trdne sestavine. S potiskalom potiskajte sestavine navzdol skozi kanal.



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

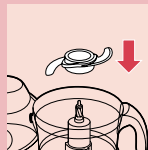
Kovinsko rezilo

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



- 1** Z rezila odstranite zaščitno pokrivalo.

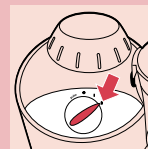
Robovi rezila so zelo ostri. Ne dotikajte se jih!



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

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

- 4** Vstavite potiskalo v oskrbovalni kanal.



- 5** Nastavite maksimalno hitrost (položaj 2) na regulatorju hitrosti.

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

- Preklopite na I, da zmanjšate hitrost.

Nasveti

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

Če se hrana zalepi za stene skled:

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

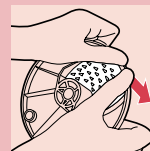
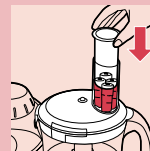
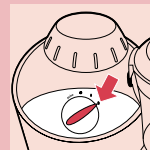
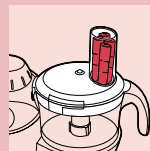
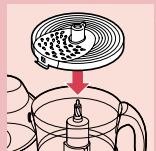
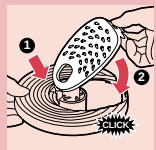
Vložne plošče

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

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

Rezalni robovi so zelo ostrí. Ne dotikajte se jih!

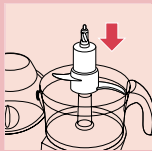
- 2** Namestite nosilec vložka na nosilno os v skledi.
- 3** Na skledo namestite pokrov.



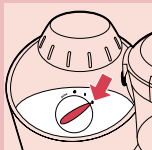
- 4** Vstavite živila v oskrbovalni kanal. Večje kose prej razrežite, da se bodo prilagali kanalu.
- 5** Oskrbovalni kanal enakomerno napolnite, da bo učinek boljši.
Kadar morate narezati večjo količino živil, jih razdelite na manjše količine in jih obdelujte postopoma, hkrati pa redno spraznjujte skledo med posameznimi količinami.
- 6** Za ribanje in rezanje izberite maksimalno hitrost (položaj 2) na regulatorju hitrosti.
Proces se bo nadaljeval do preklopa na 0 (izklop).
▶ Preklopite na I, da zmanjšate hitrost.
- 7** S potiskalom narahlo pritisnite na sestavine v oskrbovalnem kanalu.
- ▶ Če ribate mehko zelenjavo ali sadje, lahko zmanjšate hitrost na položaj I, da preprečite spasilanje hrane.
- 8** Obdelovalno ploščo iz nosilca odstranite tako, da vzamete nosilec vložka v roke, z zadnjim delom usmerjenim proti sebi. S palcem potisnite robove vložka, tako da pade iz nosilca.

Kavelj za gnetenje

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



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



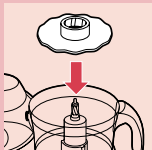
2 Vstavite sestavine v skledo in pritrdite pokrov na skledo. Vstavite potiskalo v oskrbovalni kanal, da preprečite sestavinam brizganje iz kanala med postopkom gnetenja.

3 Nastavite maksimalno hitrost (položaj 2) na regulatorju hitrosti.

Za primerne čase priprave si oglejte tabelo.

Plošča za emulgiranje

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



1 Namestite ploščo za emulgiranje na nosilec nastavkov, ki stoji v skledi.

2 Vstavite sestavine v skledo in jo pokrijte s pokrovom.

3 Izberite minimalno hitrost (položaj 1), da dobite optimalne rezultate.

Nasveti

- ▶ Ko želite stepati jajčne beljake, naj imajo ti sobno temperaturo.
- ▶ Vzemite jajca iz hladilnika najmanj uro in pol preden jih nameravate uporabiti.
- ▶ Vse sestavine za pripravo majoneze morajo biti na sobni temperaturi.

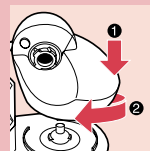
Olje lahko dolivate skozi majhno luknjico na dnu potiskala.

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

Uporabite impulzno funkcijo za večjo kontrolo nad postopkom priprave.

Sekljalnik mesa

Sekljalnik mesa se lahko uporabi za mletje mesa ali pripravo klobas.

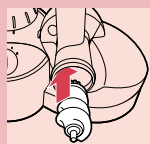


1 Na motorno enoto priklopite ohišje mehanizma.

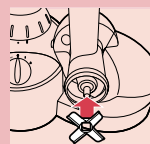
Ko boste sestavili ta nastavek pravilno, boste zaslišali klik.



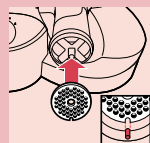
2 Pritrdite rezilno enoto na motorno enoto.



- 3** V ohišje rezila vstavite spiralasto os, s plasticnim delom naprej.

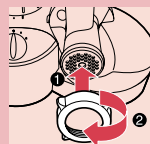


- 4** Na spiralasto os namestite rezilno enoto. Robovi rezil naj bodo spredaj.

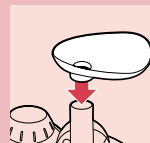


- 5** Na spiralasto os namestite disk za srednje grobo mletje ali za grobo mletje (odvisno od želene gostote).

Pazite, da se bodo zareze diska za mletje prilegale v izbokline sekljalnikove glave.



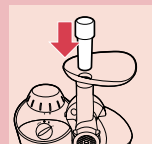
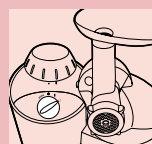
- 6** Zasucite vijacni obroč v smeri puščice na ohišju rezila, dokler ni pravilno pritrjen.



- 7** Namestite pladenj na zgornji del ohišja rezila.

Mletje mesa

- 1** Narežite meso na 10 cm dolge in 2 cm debele trakove.



- 2** Odstranite kosti, dele hrustanca in kit kolikor je to v največji meri možno.
Nikoli ne uporabljajte zamrznjenega mesa!

- 3** Za mletje mesa izberite nastavev hitrosti 2.

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

► Na minuto lahko zmeljete 1.3 kg mesa.
(Uporabite borovo svinjino brez mastnih delov in kit).

► Za tatarski zrezek zmlejte meso z diskom za srednje grobo mletje.

Izdelovanje klobas

- 1** Zmeljete meso.

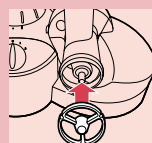
- 2** Potem, ko ste z mletjem koncali, izključite aparat iz elektricnega omrežja in odstranite vijacni obroč.

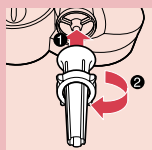
- 3** Odstranite disk za mletje.

- 4** Odstranite rezilno enoto.

► Ko nameravate izdelovati klobase, pustite spiralasto os v ohišju rezila.

- 5** V ohišje rezila namestite locilec.





- 6** Na ohišje rezila namestite lijak za klobase in privijte obroč.

Aparat je sedaj pripravljen za uporabo.

Nasveti

- ▶ Ovojnico klobas namočite v mlacno vodo za 10 minut. Nato vlažno ovojnico potegnite preko lijaka za klobase. Potisnite (zacinjeno) zmleto meso v ohišje rezila.
- ▶ Če se ovojnica zalepi na lijak, jo zmocite z malo vode.
- ▶ Za izdelavo klobas uporabite nastavev hitrosti I.

Čiščenje

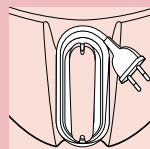
Pred začetkom čiščenja motorne enote, aparat vedno izključite iz električnega omrežja.

- 1** Motorno enoto očistite z vlažno krpo. Ne potapljajte motorne enote v vodo in je tudi ne spirajte pod pipo.
- 2** Vse dele, ki so prišli v stik s hrano morate takoj po uporabi oprati z vročo vodo in s sredstvom za čiščenje posode.
- ▶ Skledo, njen pokrov, potiskalo in nastavke (razen vrča mešalnika) lahko prav tako operete v pomivalnem stroju.

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

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

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



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

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

Čiščenje sekljalnika za meso

Meso, ki ostane v ohišju rezila se lahko odstrani iz notranjosti aparata, tako da skozi ohišje rezila potegnete rezino kruha.

- 1** Preden očistite aparat, ga izklopite in izvlecite vtičac omrežnega kabla iz omrežne vtičnice.
- 2** Pritisnite na sprostilni vzvod in zasucite celotno ohišje rezila v smeri puščice.
- 3** Odstranite potiskalo in pladenj.

- 4** Odvijte vijacni obroč in odstranite vse dele ohišja rezila.

Posameznih delov ne perite v pomivalnem stroju!

- 5** Vse dele, ki so prišli v stik z mesom, operite v vroči vodi z detergentom **TAKOJ PO UPORABI**.

- 6** Sperite jih s cisto, vročo vodo in jih **TAKOJ** posušite.

- Svetujemo vam, da namažete rezilno enoto in diske za mletje z nekaj rastlinskega olja.

Garancija in servis

Če potrebujete informacijo, ali če imate z aparatom težave, vas prosimo, da obiščete Philipsovo spletno stran na www.philips.com ali pa pokličite Philipsov storitveni center v vaši državi (telefonske številke najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi tak center ne obstaja, se obrnite na domačega Philipsovega trgovca ali pa se obrnite na servisno organizacijo za Philipsove male gospodinske aparate in aparate za osebno nego.

Izdajatelj navodil za uporabo :
Philips Slovenija, d.o.o., Tržaška 132, Ljubljana.
Telefon: +386 1 477 88 23

Premagovanje težav

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

Nastavki in uporabe

Nastavek	Uporaba	Časi uporabe
	Sekljanje, pasiranje, mešanje	10 - 60 sek.
	Gnetenje	60 - 180 sek.
	Rezanje, ribanje	10 - 60 sek.
	Stepanje, emulgiranje	10 - 60 sek.
	Mletje	

Količine in čas priprave

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Nastavitev / hitrost	Postopek	Uporabni namen
Jabolka, korenje, zelena - nastrganje	500 g	2 / 2	Razrežite zelenjavo na koščke, ki gredo v oskrbovalni kanal. Napolnite kanal s koščki in jih razrežite, medtem ko jih s potiskalom narahlo pritiskate navzdol.	Solate, presna zelenjava
Jabolka, korenje, zelena - rezanje	500 g	4 / 2	Razrežite zelenjavo na koščke, ki gredo v oskrbovalni kanal. Napolnite kanal s koščki in jih razrežite, medtem ko jih s potiskalom narahlo pritiskate navzdol.	Solate, presna zelenjava
Kruhove drobtine - seklanje	100 g	2 / 2	Uporabite suh, hrustljiv kruh.	Jedi iz drobtin, gratinirane jedi
Maslena smetana (smetana au beurre) - stepanje	300 g	0 / 2	Uporabite mehko maslo za lažji rezultat.	Deserti, preliv
Sir (Parmezan) - seklanje	200 g	2 / 2	Uporabite kos Parmezana brez skorje in ga narežite na pribl. 3 x 3 cm velike koščke.	Dekoriranje, juhe, omake, gratinirane jedi
Sir (Gauda) - strganje	200 g	3 / 2	Razrežite sir na koščke, ki se prilegajo v kanal. Pazljivo pritisnite s potiskalom.	Omake, pizze, gratinirane jedi, fondue

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Nastavitev / hitrost	Postopek	Uporabni namen
Čokolada - seklanje	200 g	2 / 2	Uporabite trdo, čisto čokolado. Nalomite jo na 2 cm velike koščke.	Okraševanje, omake, peciva, pudingi, zmrznjena smetana
Kuhan grah, fižol - pasiranje	250 g	2 / 2	Uporabite kuhan grah ali fižol. Po potrebi dodajte malo tekočine, da izboljšate gostoto zmesi.	Pire, juhe
Kuhinjska zelenjava in meso - pasiranje	500 g	2 / 2	Za grob pire dodajte le malo tekočine. Za gladek pire dodajte tekočino, dokler zmes ni gladka.	Hrana za dojenčke in otroke
Kumare - rezanje	2 kumari	0 / 1	Vstavite kumare v kanal in jih pazljivo potisnite navzdol.	Solate, dekoracije
Testo (za kruh) - gnetenje	500 g moke	2 / 2	Zmešajte toplo vodo s kvasom in sladkorjem. Dodajte moko, olje in sol ter gnetite testo pribl. 90 sekund. Pustite ga, da vzhaja 30 minut.	Kruh
Testo (za pizze) - gnetenje	1000 g moke	2 / 2	Sledite ostemu postopku kot za pripravo testa za kruh. Gnetite testo 1 minuto.	Pizza

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Nastav / hitrost	Postopek	Uporabni namen
------------------------	----------------------	------------------	----------	----------------

Testo (krhko testo) - gnetenje	300 g moka	2 / 2	Uporabite hladno margarino in jo narežite na 2cm kocke. V skledo vstavite moko in ji dodajte margarino. Miksajte dokler testo ne postane drobljivo. Nato med miksanjem dodajte hladno vodo. Prenehajte takoj, ko se začne testo spreminjati v kroglo. Pred nadaljno obdelavo počakajte, da se testo ohladi.	Jabolčne pite, sladki biskviti, sadni kolači
--------------------------------	------------	-------	---	--

Testo (kvašeno) - gnetenje	500 g moka	2 / 2	Najprej zmisajte kvas, toplo vodo in nekaj sladkorja v ločeni posodi. Vstavite vse sestavine v skledo in gnetite testo, dokler ne postane gladko in se ne sprijemlje več s skledo (traja pribl. 1 minuto). Pustite ga vzhajati 30 minut.	Praznični kruh
----------------------------	------------	-------	--	----------------

Jajčni beljak - stepanje	4 jajčni beljaki	2 / 1	Uporabite jajčni beljak, ki naj ima sobno temperaturo. Pozor: uporabite vsaj 2 jajčna beljaka.	Pudingi, sufleji, beljakova pena
--------------------------	------------------	-------	--	----------------------------------

Sadje (npr. jabolka, banane) - seklanje	500 g	2 / 2	Nasvet: dodajte malo limoninega soka, da preprečite razbarvanje sadja.	Omake, džemi, otroška hrana
---	-------	-------	--	-----------------------------

Česen - seklanje	300 g	2 / 2	Olupite česen. Nekajkrat pritisnite impulzni gumb, da česen ne bo prefino nasekljan. Uporabite vsaj 150g česna.	Okraševanje, omake
------------------	-------	-------	---	--------------------

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Nastav / hitrost	Postopek	Uporabni namen
------------------------	----------------------	------------------	----------	----------------

Kuhinjske začimbe (npr. peteršilj) - seklanje	Vsaj 50 g	2 / 2	Začimbe pred sekljanjem operite in posušite.	Omake, juhe, okraševanje, zeliščno maslo
---	-----------	-------	--	--

Majoneza - emulgiranje	3 jajca	2 / 1	Vse sestavine naj imajo sobno temperaturo. Pozor: uporabite vsaj eno veliko jajce, dve mali jajčki ali dva jajčna rumenjaka. Vstavite jajce in malo vinskega kisa v skledo in počasi dodajajte olje.	Solate, okraševanje in omake za raženj
------------------------	---------	-------	--	--

Meso (pusto meso, žilnata) - mletje	1000g	2 / 2	Najprej odstranite vse kite in kosti. Narežite meso na 10cm dolge in 2 cm debele trakove.	Tatarski zrezki, hamburgerji, mesne kroglice
-------------------------------------	-------	-------	---	--

Zmes (pecivo) - mešanje	4 jajca	2 / 2	Sestavine naj imajo sobno temperaturo. Mešajte zmeščano maslo in sladkor toliko časa, da postane zmes gladka in kremasta. Nato dodajte mleko, jajca in moko.	Različna peciva
-------------------------	---------	-------	--	-----------------

Lešniki - seklanje	250 g	2 / 2	Uporabite impulzni gumb za bolj grobo seklanje. Postopek zaustavite, če želite bolj grobo zmlete sestavine.	Solate, pudingi, orehov kruh, mandljeva zmes
--------------------	-------	-------	---	--

Sestavine in rezultati	Maksimalna količina	Nastavek / hitrost	Postopek	Uporabni namen
Čebula - sekljanje	500 g	2 / 2	Olupite čebulo in jo narežite na 4 kose. Po dveh impulznih sunkih končajte obdelavo, da preverite rezultat.	Solata, kuhana hrana, dodatek jedem, okraševanje
Čebula - rezanje	300 g	1 / 1	Olupite čebulo in jo narežite na take koščke, ki se bodo prilegali v kanal. Pozor: najmanj 100g.	Solata, kuhana hrana, dodatek jedem, okraševanje
Stepena smetana - stepanje	500 ml	1 / 1	Uporabite smetano, ki ste jo ohladili v hladilniku. Pozor: uporabite najmanj 125ml smetane. Smetana je pripravljena po pribl. 20 sekundah.	Okraševanje, kreme, sladoledne mešanice

Recepti

Namaz za bučni sendvič

Sestavine:

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

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

Sadna torta

Sestavine:

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

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

Porov Quiche

Sestavine za testo:

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

Sestavine za nadev:

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

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

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

Madžarski golaž

Sestavine:

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

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

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

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

Lešnikovi krušni kolački

Sestavine testa:

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

Nadev:

- 250 g zmletih lešnikov

- 100 g sladkorja
- 2 vrečki vanilijevega sladkorja
- 125 ml smetane

- ▶ Zagrejte pečico na 200°C. Miksajte mleko, kvas in sladkor v skledi za 15 sekund s pomočjo nastavka za gnetenje. Dodajte moko, sol, maslo in jajce. Gnetite zmes za testo dve minuti. Postavite testo v posebno skledo in ga pokrijte z vlažno krpo in ga pustite vzhajati na toplem 20 minut.
- ▶ Zmlejte lešnike s kovinskim rezilom. Zmiksajte sestavine za nadev. Zvaljajte testo v pravokotno obliko. Potrosite ga z lešnikovo zmesjo, nato ga zvaljajte v obroč. Postavite obroč v namasleno ponev. Pustite, da obroč vzhaja 20 minut. Pomažite nekaj stepenega beljaka po vrhu in postavite ponev na rešetko v sredini pečice. Pecite 25 - 30 minut na temperaturi 200°C.

Čokoladna torta

Sestavine:

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

Nadev:

- 200 g mareličnega džema

Glazura:

- 125 ml vode

- 300 g sladkorja
 - 250 g naribane čokolade
 - stepena smetana, če želite
- ▶ Segrejte pečico na 160°C. Zmešajte maslo s sladkorjem v prahu s pomočjo kovinskega rezila. Stopite čokolado in jo premešajte. Dodajajte jajčne rumenjake, enega za drugim in mešajte, dokler zmes ne postane kremasta. S kovinskim rezilom stepite jajčne beljake s kristalnim sladkorjem, dokler ne postanejo gosti in penasti. Zmesi dodajte peno iz jajčnih beljakov in jo nežno vmešajte. Nato pomokajte vse skupaj s pomočjo kuhalnice. Postavite tortno zmes v namaščeno ponev. Pecite eno uro na 160°C. Prvih 15 minut pustite vrata pečice narahlo priškrnjena.
- ▶ Pustite, da se torta nekaj časa hladi v ponvi (24 cm), nato jo obrnite na rešetko, da se še naprej ohlaja. Prerežite torto vodoravno po polovici, namažite eno polovico z mareličnim džemom in dajte obe polovici zopet skupaj. Preostalo količino džema segrejte, da postane gosto tekoč in ga prelijte po vrhu torte. Pripravite sladkorni obliv. Zavrite vodo, dodajte sladkor in čokolado in kuhajte na nizki temperaturi. Mešajte raztopino neprekinjeno s kuhalnico, dokler ne postane gladka in mogoča za prelivanje. Prelijte sladkorni obliv po torti in pustite, da se ohladi. Torto servirajte z nekaj stepene smetane.

Brokolijeva juha (za 4 osebe)

Sestavine:

- 50g zrelega Gauda sira
- 300g kuhanega brokolija (stebila in cvetke)

- kuhana tekočina iz brokolija
 - 2 kuhana krompirja v kosih
 - 2 kocki kostne juhe
 - 2 žlici stepene smetane
 - curry
 - sol
 - poper
 - muškatov orešek
- ▶ Naribajte sir. Spasirajte brokoli s kuhanim krompirjem in nekaj vode, v kateri ste brokoli skuhal. Na brokolijev pire prilijte preostalo tekočino ter kocke v merilno posodo vse do 750 ml. Zmes prestavite v ponev in med mešanjem pustite, da zavre. Pomešajte zraven še sir in začinite s curryjem, soljo, poprom in muškatovim oreškom ter dodajte smetano.

Pizza

Sestavine za testo:

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

Za vrhnji preliv:

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

Sestavine, ki jih boste potrosili po omaki:

- olive, salame, artičoke, gobe, sardele, sir Mozzarella, feferoni, naribani zreli sir in olivno olje po okusu.
- ▶ Namestite kavelj za gnetenje v skledo. V njo vstavite vse sestavine in nastavite stikalo na maksimalno hitrost (položaj 2). Približno 90 sekund gnetite testo, dokler se ne formira gladka krogla. Postavite testo v ločeno posodo, jo pokrijte z vlažno krpo in pustite testo vzhajati približno 30 minut.
- ▶ S kovinskim rezilom sesekljajte čebulo in česen v skledi za pripravo hrane in ju opražite v ponvi. Dodajte olupljeni paradižnik in začimbe in naj omaka na počasi vre približno 10 minut. Po okusu začinite s soljo, poprom in sladkorjem. Pustite, da se omaka ohladi.
- ▶ Pečico zagrejte na 250°C.
- ▶ Testo povaljajte na pomokani delovni površini in oblikujte dve okrogli podlagi. Testo dajte na namaščen pladenj za peko. Polijte vrhnji preliv na pizzo, robove pa pustite prazne. Razpršite želene sestavine in naribani sir po pizzii in čez vse nakapljajte nekaj olivnega olja.
- ▶ Pizzo pecite od 12 do 15 minut.

Ocvrta zelenjava in krompir

Sestavine:

- 1 jajce
- 50 cc mleka
- 1 žlica moke
- 1 žlička koriandra
- sol in poper

- 2 velika krompirja (okoli 300 g)
- 100 g zimskega korenja
- 150 g zelene
- 50 g sončničnih semen ali 2 žlici koruze iz koruznega storža
- olje za cvrtje
- ▶ S pomočjo kovinskega rezila zmešajte jajce, mleko, moko, koriander, sol in poper.
- ▶ Nastrgajte olupljen krompir, korenje in očiščeno zeleno s ploščo za grobo ribanje in in dodajte jajčni zmesi. Premešajte skupaj v skedi zelenjavo, jajčno zmes in sončnična semena ali koruzo iz storža.
- ▶ Segrejte olje v ponvi za cvrtje in cvrite 8 ploskih modelčkov po vsaki strani, dokler ne postanejo zlato rjavi. Pustite, da se odcedijo na serviet.
- ▶ Čas kuhanja: 3-4 minute.

Kruh (beli)

Sestavine:

- 500 g moke za kruh
- 15 g mehkega masla ali margarine
- 25 g svežega kvasa ali 20 g suhega kvasa
- 260 ml vode
- 10 g soli
- 10 g sladkorja
- ▶ V skledo namestite kavelj za gnetenje. Vanjo vstavite moko, sol in margarino ali maslo. Dodajte sveži ali suhi kvas in vodo. Postavite pokrov na skledo in ga zavrtite v smeri puščice, dokler ne zaslišite klika. Nastavite stikalo na maksimalno hitrost (položaj 2) in mešajte testo (za maksimalni

čas gnetenja poglejte v poglavje Količine in čas priprave).

- Odstranite testo iz sklede, ga vstavite v veliko posodo, pokrijte z vlažno brisačo in ga pustite, da vzhaja 20 minut. Po vzhajanju ponovno sploščite testo in ga oblikujte v kroglo.
- Postavite testo nazaj v skledo, ga pokrijte z vlažno krpo in ga pustite, da vzhaja še nadaljnjih 20 minut. Ponovno ga sploščite in ga zvaljajte skupaj.
- Postavite testo v namaščeno ponev in ga pustite vzhajati nadaljnjih 45 minut. Kruh pecite na spodnjem delu segrete pečice.
- Pecite kruh pribl. 35 minut na pribl. 225°C v spodnjem delu segrete pečice.

