

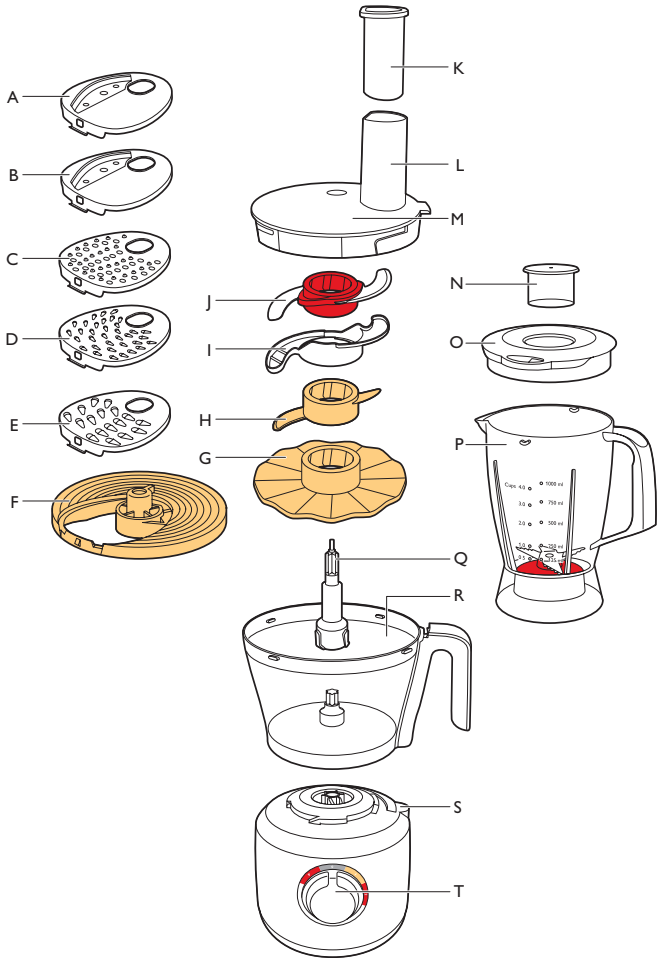
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR7770

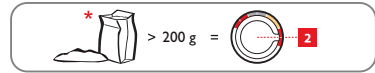


PHILIPS

1



		Kg	
		500 g	4 - 6x pulse
		100 g	15x pulse
		150 g	50 sec
		300 g	10 sec
		250 g	40 sec
		250 g	45 sec
		100 g	40 sec
		500 g*	30 sec
		4	4 min
		200 g 200 g	
		4	2.5 min
		125 - 350 ml	15 - 20 sec
		500 ml	1 min
		750 ml	1 min
		500 ml	30 sec
		6	20x pulse



HR7770

ENGLISH	4
БЪЛГАРСКИ	11
ČEŠTINA	20
EESTI	28
HRVATSKI	35
MAGYAR	42
ҚАЗАҚША	50
LIETUVIŠKAI	58
LATVIEŠU	66
POLSKI	74
ROMÂNĂ	82
РУССКИЙ	90
SLOVENSKY	98
SLOVENŠČINA	106
SRPSKI	113
УКРАЇНСЬКА	120

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

- A** Fine slicing insert
- B** Medium slicing insert
- C** Granulating insert
- D** Shredding insert fine
- E** Shredding insert coarse
- F** Insert holder
- G** Emulsifying disc
- H** Kneading accessory
- I** Protective cover for blade unit
- J** Blade unit
- K** Pusher
- L** Feeding tube
- M** Lid
- N** Stopper
- O** Lid of blender jar
- P** Blender jar
- Q** Tool holder
- R** Food processor bowl
- S** Safety lock
- T** Speed selector

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

General

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance run unattended.
- If food sticks to the wall of the blender jar or bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- Be very careful when you handle or clean the inserts, the food processor blade unit and the blade unit of the blender jar. The cutting edges of the blade units and the inserts are very sharp. Be especially careful when you empty the bowl or blender jar.

Caution

- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl or the lid of the bowl. Always switch off the appliance by turning the speed selector to 0.
- Switch off the appliance before you detach any accessory.
- Unplug the appliance immediately after use.

- Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum level indication on the jar and the bowl.
- Consult the table in this user manual for the correct quantities and processing times.
- Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolourations usually disappear after some time.
- Never fill the blender jar or food processor bowl with ingredients hotter than 80°C.
- If you use the blender jar to process a hot liquid, always place the lid on the jar to avoid the risk of scalding due to hot liquid splashing out of the jar.
- This appliance is intended for household use only.
- Noise level: Lc= 85 dB(A)

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Safety features

Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have assembled the blender jar or the bowl correctly on the motor unit and the lid correctly on the bowl. If the blender jar or bowl and its lid are assembled correctly (see chapter 'Using the appliance'), the built-in safety lock will be unlocked.

Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Using the appliance

General

- The appliance is equipped with a built-in safety lock that prevents it from functioning if the blender jar or food processor bowl and its lid are not assembled properly.

Food processor

- 1 Put the bowl on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 2).

Note: The bowl is assembled correctly when the handle is directly above the closed lock symbol.

- 2 Put the tool holder with the desired accessory in the bowl (blade unit, kneading accessory, emulsifying disc or the insert holder with one of the inserts). See the appropriate section below.

- 3 When you use the blade unit or the kneading accessory, put the ingredients to be processed in the bowl.

Note: Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

- 4 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 3).

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

- 5 When you use the insert holder with one of the inserts, add the ingredients through the feeding tube and push them down with the pusher.

- 6 Select the speed setting that corresponds with the colour of the accessory you choose. See the appropriate section below.

6 ENGLISH

7 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 (Fig. 4).

Feeding tube and pusher

- Use the feeding tube to add liquid and/or solid ingredients. (Fig. 5)
- Use the pusher to push solid ingredients down the feeding tube. (Fig. 6)

Tip: You can also use the pusher to close the feeding tube. This prevents ingredients from escaping through the feeding tube.

Blade unit

You can use the blade unit to chop, mix, blend or puree ingredients.

1 Remove the protective cover from the blade (Fig. 7).

The cutting edges are very sharp. Do not touch them.

2 Put the tool holder in the bowl. (Fig. 8)

3 Put the blade unit on the tool holder in the bowl (Fig. 9).

4 Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 x 3cm (Fig. 10).

Note: Always put the tool holder with the blade unit in the bowl before you add the ingredients.

5 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 11).

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

6 Put the pusher in the feeding tube.

7 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 12).

8 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

Tips

- When you chop onions, turn the speed selector to P (pulse position) a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped (Fig. 13).
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.
- Do not use the blade unit to chop very hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- If food sticks to the blade or to the wall of the bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the blade or from the wall of the bowl.

Kneading accessory

You can use the kneading accessory to knead yeast dough for bread and pizzas.

1 Put the tool holder in the bowl (Fig. 8).

2 Put the kneading accessory on the tool holder. (Fig. 14)

Note: Always put the tool holder with the kneading accessory in the bowl before you add the ingredients.

3 Put the ingredients in the bowl (Fig. 15).

4 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 16).

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

5 Put the pusher in the feeding tube.

6 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 17).

7 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 18).

Slicing, shredding and granulating inserts

Never process hard ingredients like ice cubes with the inserts.

The cutting edges of the inserts are very sharp. Do not touch them.

- 1** Put the tool holder in the bowl (Fig. 8).
- 2** Place the metal shredding, slicing or granulating insert in the insert holder.
 - Place the opening of the insert over the shaft of the insert holder (Fig. 19).
 - Push the opening of the insert over the projection on the shaft (Fig. 20).
 - Press the insert onto the insert holder until it locks in position with a click (Fig. 21).
- 3** Place the insert holder with insert on the tool holder (Fig. 22).
- 4** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 23).

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

- 5** Put the ingredients in the feeding tube. (Fig. 24)
 - Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.
 - Fill the feeding tube evenly for the best results.
 - When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
- 6** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 17).
- 7** Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.
- 8** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 18).

Tips

- When you shred or granulate soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into puree.
- Do not let the appliance run too long when you shred (hard) cheese. If you do, the cheese becomes too hot, starts to melt and turns lumpy.
- Do not use the inserts to process chocolate. Only use the blade unit for this purpose.

Emulsifying disc

You can use the emulsifying disc to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.

- 1** Put the tool holder in the bowl (Fig. 8).
- 2** Place the emulsifying disc on the tool holder (Fig. 25).
- 3** Put the ingredients in the bowl. (Fig. 26)
- 4** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 27).
- 5** Put the pusher in the feeding tube.
- 6** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 17).
- 7** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 18).

Tips

- Do not use the emulsifying disc to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs.
- Make sure the bowl and the emulsifying disc are dry and free from grease when you whisk egg whites. Make sure the egg whites are at room temperature.

Blender

The blender is intended for:

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

1 Place the blender jar on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2). There are four possible positions to fix the blender onto the motor unit (Fig. 28).

Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.

2 Put the ingredients in the blender jar (Fig. 29).

Never fill the blender jar with ingredients hotter than 80°C.

To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication, particularly not when you blend hot liquids.

3 Place the lid on the blender jar (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 30).

4 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 12).

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

Always let the appliance cool down to room temperature after you have processed two batches.

5 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

Tips

- While the appliance is running, you can put liquid or solid ingredients in the blender jar through the opening in the lid (Fig. 31).
- The longer you let the appliance run, the finer the blending result will be.

- Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender jar. If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To crush ice cubes, put the cubes in the jar, close the lid and turn the speed selector to P (pulse position).
- Some ingredients, e.g. fruits, are easier to blend if you add some liquid e.g. lemon juice.
- When you blend soup, use cooked ingredients.
- If you are not satisfied with the results, let the appliance run briefly a number of times by turning the speed selector to P (pulse position). You can also try to get a better result by stirring the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or by pouring out some of the contents in order to process a smaller amount.
- When you process a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 500ml in the blender jar to avoid spillage.
- If food sticks to the wall of the blender jar, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.

Cleaning

1 Switch off the appliance and remove the mains plug from the wall socket.

2 Clean the motor unit with a moist cloth.

Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

3 Clean the parts that have come into contact with food in hot water with some washing-up liquid immediately after use.

Clean the blade unit of the food processor, the blade unit of the blender and the inserts very carefully. The cutting edges are very sharp.

Note: All parts, except the motor unit, can also be cleaned in the dishwasher.

- Make sure that the cutting edges of the blades and the inserts do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

Quick-cleaning the food processor bowl and blender jar

- 1 Pour lukewarm water (not more than 0.5 litres) and some washing-up liquid into the food processor bowl or blender jar.
- 2 Place the lid on the food processor bowl or blender jar and turn it clockwise to fix it.
- 3 Select the speed setting that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 18).
- 4 Let the appliance run until the food processor bowl or blender jar is clean or for 30 seconds.
- 5 Detach the blender jar or food processor bowl and rinse it with clean water.

Storage

- 1 You can wind the cord around the bottom of the appliance.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 32).

Service and guarantee

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with

the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
When I turn the speed selector to a speed or to P (pulse position) the appliance does not operate.	Make sure the food processor bowl and its lid or the blender jar are assembled correctly ('click'). Make sure that the tool holder has been inserted properly if you are using any accessory with the food processor bowl. If you use the blender jar, make sure it is locked in one of its four locking positions. Keep the lid fixed to avoid spillage. If you use the food processor, make sure that the bowl handle is directly above the closed lock symbol. The bowl lid is correctly assembled when the projection is locked into the slot of the bowl handle. If all parts are assembled correctly, the appliance starts to operate when you select a speed with the speed selector or press the pulse button.
I have selected the wrong speed for the accessory I am using.	Check the colour of the accessory and choose the corresponding speed with the speed selector.
The emulsifying disc or kneading accessory does not turn.	Make sure the emulsifying disc or kneading accessory is assembled properly onto the tool holder. Also make sure the food processor bowl and the lid are assembled properly ('click').

Recipes

Pizza dough

Ingredients:

- 250g white flour
- 1/2 teaspoon sugar
- 1/2 teaspoon salt

10 ENGLISH

- 1/2 packet of quick yeast
- 140g warm water
- 25g oil

- 1** Put the tool holder in the bowl and place the kneading accessory on the tool holder.
- 2** Put all the dry ingredients in the bowl and add the water and the oil.
- 3** Put the lid on the bowl and fix it ('click'). Select the speed that corresponds to the kneading accessory and let the appliance run until the dough has become a well-mixed ball. This takes about 30 seconds.
- 4** Put the dough in a bowl, cover it with a damp cloth and let it rise for about 40 minutes until it has doubled in volume.
- 5** Dust your worktop with flour, roll the dough and create two pizza dough bases and put them on a greased baking tray.
- 6** Cover the pizza dough bases with tomato sauce and your favourite topping. You can use cheese, ham, salami, bacon, mushrooms, tuna fish, onions, artichokes, bell pepper etc. Spread some oregano and pour olive oil over the pizzas and bake them.

Tip: You can use the shredding insert to shred about 200g cheese (Parmesan or Gouda). Put the tool holder in the bowl and place the insert holder with the shredding insert on the tool holder. Close and lock the lid ('click'). Cut the cheese into pieces that fit into the feeding tube and shred the cheese.

Cucumber salad with yoghurt sauce

Ingredients:

- 1 cucumber
- 2 cups parsley leaves
- 1 cup natural yoghurt
- 1 tablespoon mustard
- Salt and black pepper to taste

- 1** Put the tool holder in the bowl and place the insert holder with slicing insert on the tool holder.

Tip: Use the fine slicing insert to cut thin slices.

- 2** Put the lid on the bowl and fix it ('click'). Slice the cucumber. See chapter 'Using the appliance' under 'Slicing and shredding inserts' for the appropriate speed.

Note: Do not exert too much pressure on the pusher when you press the cucumber down the feeding tube.

- 3** Put the sliced cucumber into a serving bowl.
- 4** Put the tool holder in the bowl and place the blade unit on the tool holder.
- 5** Put the parsley in the bowl. Close and lock the lid ('click').
- 6** Chop the parsley. Turn the speed selector to P (pulse position) to have better control over the chopping process.
- 7** Add the yoghurt, mustard, salt and pepper and process for a few more seconds until a homogeneous mixture is obtained.
- 8** Mix the sauce with the cucumber slices and refrigerate the cucumber salad before serving.

Whipped cream

Ingredients:

- 250ml fresh cream

- 1** Chill the cream for at least 2 hours before processing.
- 2** Put the tool holder in the bowl and place the emulsifying disc on the tool holder.
- 3** Put the cream in the bowl.
- 4** Put the lid on the bowl and fix it ('click'). Process the cream until the desired consistency is obtained. Select the speed setting that corresponds with the colour of the accessory.

Tip: Refrigerate the whipped cream before serving. You can serve whipped cream on cakes, ice cream, fruits, coffee, or use it as a filling for cakes, etc.

Увод

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на www.philips.com/welcome.

Общо описание (фиг. 1)

- A** Диск за фино нарязване
- B** Диск за средно нарязване
- C** Диск за гранулиране
- D** Приставка за фино нарязване
- E** Приставка за грубо нарязване
- F** Държач за вложки
- G** Диск за емулгиране
- H** Приставка за месене
- I** Предпазен капак за режещия блок
- J** Режещ блок
- K** Тласкач
- L** Улей за подаване
- M** Капак
- N** Запущалка
- O** Капак на каната на пасатора
- P** Купа за пасиране
- Q** Държач на приставките
- R** Купа за обработване на продукти
- S** Защитна блокировка
- T** Селектор за скорост

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и го запазете за справка в бъдеще.

Общи положения

Опасност

- Не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го изплаквайте под крана на чешмата. Почиствайте задвижващия блок само с влажна кърпа.

Предупреждение

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към таймерен ключ.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, хранващият кабел или други части са повредени.
- Ако хранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с намалени физически усещания или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
- Ако продуктите полепнат по стената на каната на пасатора или купата, изключете уреда и извадете щепсела от контакта. След това отстранете с лопатка продуктите от стената.
- Никога не натискайте съставките в тръбата за подаване с пръсти или с какъвто и да е предмет (например лопатка), докато уредът работи. За тази цел трябва да се използва само тласкачът.
- Бъдете внимателни при боравенето с дисковете, режещия блок на кухненския робот и режещия блок на каната на пасатора. Режещите ръбове на ножовете и дисковете са много остри. Бъдете особено внимателни, когато изсипвате купата или каната.

Внимание

- Не се опитвайте да изключите уреда със завъртане на каната на пасатора, купата или капака на купата. Винаги изключвайте уреда чрез завъртане на селектора за скорост на 0.
- Винаги изключвайте уреда, преди да демонтирате приставките.
- Веднага след употреба изваждайте щепсела от контакта.
- Винаги изключвайте уреда от контакта, преди да бръкнете в каната на блендера с пръсти или с някакъв предмет (напр. лопатка).
- Изчакайте да спрат движещите се части, преди да сваляте капака на купата или каната.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Не превишавайте максималното ниво, показано на каната и купата.
- Проверете в таблицата в това ръководство за потребителя за препоръчителните количества и времена за обработка.
- Някои продукти могат да предизвикат изменение на цвета на повърхността на частите. Това не оказва отрицателно въздействие върху частите. Тези промени на цвета обикновено изчезват след известно време.
- Никога не сипвайте в каната на пасатора или кухненския робот продукти, които са по-горещи от 80°C.
- Ако ползвате каната на пасатора за обработване на горещи течности, винаги поставяйте капака върху каната, за да избегнете опасността от изгаряне поради разплискване на горещата течност от каната.
- Този уред е предназначен само за битови цели.
- Ниво на шума: $L_c = 85 \text{ dB (A)}$

Електромагнитни излъчвания (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява

правилно и съобразно напътствията в Ръководството, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

Защитни функции**Вградена защитна блокировка**

Тази функция гарантира, че ще можете да включвате уреда само когато каната на пасатора или купата е монтирана правилно на мотора и капакът е монтиран правилно върху купата. Ако каната на пасатора или купата и капакът са монтирани правилно (вж. глава "Използване на уреда"), вградената защитна блокировка ще се изключи.

Преди първата употреба

Старателно почистете частите, които ще се допират до храна, преди да използвате уреда за първи път (вж. раздел "Почистване").

Използване на уреда**Общи положения**

- Уредът е снабден с вградена защитна блокировка, която не му позволява да работи, ако каната на пасатора или купата на кухненския робот не са сглобени правилно.

Кухненски робот

- 1** Поставете купата върху задвижващия блок (1) и я завъртете по часовниковата стрелка, за да я закрепите (2) (фиг. 2).

Забележка: Купата е монтирана правилно, когато дръжката е точно над символа на заключен катинар.

- 2** Поставете в купата държача на приставките с желаната приставка (режещ блок, приставка за месене, диск за емулгиране или държача на дискове с един от дисковете). Вж. съответния раздел по-долу.

- 3** Когато използвате режещия блок или приставката за месене, поставяйте в купата съставките, които ще бъдат обработвани.

Забележка: Не пълнете купата над обозначението MAX.

- 4** Сложете капака на купата (1). Завъртете капака по часовниковата стрелка (2), за да го закрепите с щракване (фиг. 3).

Забележка: Издатината на капака трябва да се заключи в прореза на дръжката на купата.

- 5** Когато използвате държача на дискове с един от дисковете, добавете продуктите през улея за подаване и ги избутайте надолу с тласкача.
- 6** Изберете настройка за скорост, която съответства на цвета на избраната приставка. Вж. съответния раздел по-долу.
- 7** След като завършите обработката, завъртете селектора на скоростта на 0 (фиг. 4).

Улей за подаване и тласкач

- Използвайте улея за подаване, за да добавяте течни и/или твърди съставки. (фиг. 5)
- Използвайте тласкача, за да натискате твърдите съставки в улея за подаване. (фиг. 6)

Съвет: Можете да използвате тласкача и за затваряне на улея за подаване. Така не се позволява на продуктите да излизат през улея за подаване.

Режещ блок

Можете да използвате режещия блок за кълцане, смесване, пасиране и смачкване на пюре на съставките.

- 1** Свалете предпазната капачка от ножа (фиг. 7).

Режещите ръбове са много остри. Не ги докосвайте.

- 2** Поставете държача на приставките в купата. (фиг. 8)
- 3** Поставете режещия блок върху държача за приставки в купата (фиг. 9).
- 4** Поставете съставките в купата. Предварително нарежете големите продукти на парчета прилб. 3 x 3 x 3 см (фиг. 10).

Забележка: Винаги слагайте държача за приставки с режещия блок в купата, преди да започнете да добавяте съставките.

- 5** Сложете капака на купата (1). Завъртете капака по часовниковата стрелка (2), за да го закрепите с щракване (фиг. 11).

Забележка: Издатината на капака трябва да се заключи в прореза на дръжката на купата.

- 6** Сложете тласкача в улея за подаване.
- 7** Изберете скорост, която съответства на цвета на приставката (фиг. 12).
- 8** След като завършите обработката, завъртете селектора на скоростта на 0 и извадете щепсела на уреда от контакта (фиг. 4).

Полезни съвети

- Когато кълцате лук, завъртете селектора на скорост на Р (импулсно положение) няколко пъти, за да избегнете прекалено ситното накълцване на лука (фиг. 13).
- Не допускате уреда да работи прекалено дълго, когато режете (твърдо) сирене и шоколад. В противен случай тези продукти ще станат много горещи, ще започнат да се топят и ще образуват мехури.
- Не използвайте режещия блок на много твърди продукти като кафе на зърна, индийско орехче, куркума и кубчета лед, тъй като това може да причини затпяване на ножа.
- Ако продуктите полепнат по ножа или по стената на купата, изключете уреда и извадете щепсела от контакта. След това отстранете с лопатка продуктите от ножа или от стената на купата.

Приставка за месене

Можете да използвате приставката за месене, за да месите тесто за хляб и пица.

- 1** Поставете държача на приставките в купата (фиг. 8).

2 Поставете приставката за месене върху държача на приставките. (фиг. 14)

Забележка: Винаги слагайте държача на приставките с приставката за месене в купата, преди да започнете да добавяте съставките.

3 Сложете продуктите в купата (фиг. 15).

4 Сложете капака на купата (1). Завъртете капака по часовниковата стрелка (2), за да го закрепите с щракване (фиг. 16).

Забележка: Издгитината на капака трябва да се заключи в прореза на дръжката на купата.

5 Сложете тласкача в улея за подаване.

6 Изберете скорост, която съответства на цвета на приставката (фиг. 17).

7 След като завършите обработката, завъртете селектора на скоростта на 0 и извадете щепсела на уреда от контакта (фиг. 18).

Дискове за нарязване, настъргване и гранулиране

Никога не обработвайте с дисковете твърди продукти, като например кубчета лед.

Режещите ръбове на дисковете са много остри. Не ги докосвайте!

1 Поставете държача на приставките в купата (фиг. 8).

2 Поставете металния диск за нарязване, настъргване или гранулиране в държача на дискове.

- Наместете отвора на диска над оста на държача на дискове (фиг. 19).
- Натиснете отвора на диска над издатъка на оста (фиг. 20).
- Наместете диска върху държача на дискове, докато се захване с щракване в необходимото положение (фиг. 21).

3 Монтирайте държача на дискове с диска на държача на приставките (фиг. 22).

4 Сложете капака на купата (1). Завъртете капака по часовниковата стрелка (2), за да го закрепите с щракване (фиг. 23).

Забележка: Издгитината на капака трябва да се заключи в прореза на дръжката на купата.

5 Сложете съставките в улея за подаване. (фиг. 24)

- Нарязвайте предварително съставките на парчета, за да могат да минат през подаващия улей.
- За най-добри резултати запълвайте равномерно подаващата тръба.
- Когато имате да обработвате голямо количество продукти, работете с малки порции и изпразвайте купата между порциите.

6 Изберете скорост, която съответства на цвета на приставката (фиг. 17).

7 Натиснете леко тласкача върху съставките в улея за подаване.

8 След като завършите обработката, завъртете селектора на скоростта на 0 и извадете щепсела на уреда от контакта (фиг. 18).

Полезни съвети

- Когато настъргвате или гранулирате меки продукти, използвайте ниска скорост, за да предотвратите смачкването им на пюре.
- Не допускайте уредът да работи прекалено дълго, когато раздробявате (твърдо) сирене. В противен случай тези сиренето ще станат много горещо, ще започнат да се топи и ще образува мехури.
- Не използвайте дисковете за обработване на шоколад. За тази цел използвайте само режещия блок.

Диск за емулгиране

Можете да използвате диска за емулгиране за получаване на емулсия от сметана, яйца, белтъци, пудинг на прах, майонеза и пандишпанени смеси.

- 1** Поставете държача на приставките в купата (фиг. 8).
- 2** Поставете диска за емулгиране върху държача за приставки (фиг. 25).
- 3** Сложете продуктите в купата. (фиг. 26)
- 4** Сложете капака на купата (1). Завъртете капака по часовниковата стрелка (2), за да го закрепите с щракване (фиг. 27).
- 5** Сложете тласкача в улея за подаване.
- 6** Изберете скорост, която съответства на цвета на приставката (фиг. 17).
- 7** След като завършите обработката, завъртете селектора на скоростта на 0 и извадете щепсела на уреда от контакта (фиг. 18).

Полезни съвети

- Не използвайте диска за емулгиране за приготвяне на смеси за кекс с масло или маргарин или за месене на тесто. Използвайте за тези цели приставката за месене.
- Внимавайте купата и дискът за емулгиране да са сухи и по тях да няма остатъци от мазнина, когато разбивате белтъци. Белтъците трябва да са със стайна температура.

Пасатор

Пасаторът е предназначен за:

- Разбъркване на течности, напр. млечни продукти, сосове, плодови сокове, супи, коктейли, шейкове.
- Разбъркване на меки продукти, напр. тесто за палачинки или майонеза.
- Приготвяне на пюре от сварени продукти, напр. за приготвяне на бебешки храни.

- 1** Поставете каната на пасатора върху задвижващия блок (1) и я завъртете по часовниковата стрелка, за да я закрепите (2). Има четири възможни положения за захващане на пасатора върху задвижващия блок (фиг. 28).

Не натискайте прекалено силно дръжката на каната на пасатора.

- 2** Сложете продуктите в каната на пасатора (фиг. 29).

Никога не сипвайте в каната на пасатора продукти, които са по-горещи от 80°C.

За да избегнете изплискване, никога не пълнете каната над знака за максимално ниво, особено когато пасирате горещи течности.

- 3** Поставете капака на каната на пасатора (1) и я завъртете по часовниковата стрелка, за да я закрепите (2) (фиг. 30).
- 4** Изберете скорост, която съответства на цвета на приставката (фиг. 12).

Не отваряйте капака, за да бръкнете с ръка или сложите нещо в каната, когато пасаторът работи.

Винаги изчакайте уреда да изстине до стайна температура след обработването на всеки две порции.

- 5** След като завършите обработката, завъртете селектора на скоростта на 0 и извадете щепсела на уреда от контакта (фиг. 4).

Полезни съвети

- Докато уредът работи, можете да добавяте течни или твърди съставки в каната на пасатора през отвора в капака (фиг. 31).
- Колкото по-дълго оставите уреда да работи, толкова по-ситен ще е резултатът от пасирането.
- Нарязвайте твърдите продукти на по-дребни парчета, преди да ги сложите в каната на пасатора. Ако искате да обработите голямо количество, работете с малки порции продукти, вместо да се опитвате да обработите наведнъж голямо количество.
- За натрошаване на кубчета лед пуснете кубчетата в каната, затворете капака и завъртете селектора на скорост на P (импулсно положение).
- Някои продукти, напр. плодове, се пасират по-лесно, ако добавите малко течност, напр. лимонов сок.
- Когато пасирате супа, използвайте сварени продукти.
- Ако не сте доволни от резултата, оставете уредът да поработи за кратко време няколко пъти чрез завъртане на селектора на скорост на P (импулсно положение). Можете също да опитате да получите по-добър резултат, като разбъркате продуктите с лопатка (не докато работи пасаторът) или като излеете част от съдържанието, за да обработвате по-малко количество.
- Когато обработвате течност, която е гореща или склонна към разпенване (напр. мляко), не наливайте повече от 500 мл в каната на пасатора, за да избегнете разплескване.
- Ако продуктите полепнат по стената на каната, изключете уреда и извадете щепсела от контакта. След това отстранете с лопатка продуктите от стената.

Почистване

- 1** Изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
- 2** Почиствайте задвижващия блок с влажна кърпа.

В никакъв случай не потапяйте задвижващия блок във вода и не го изплаквайте с течаща вода.

- 3** Измивайте частите, които влизат в контакт с храна, в топла вода с малко миялен препарат веднага след употреба.

Почиствайте режещия блок на кухненския робот, режещия блок на пасатора и дисковете много внимателно. Режещите ръбове са много остри.

Забележка: Всички части, с изключение на задвижващия блок, могат да се измиват и в съдомиялна машина.

- Внимавайте режещите ръбове на ножовете и дисковете да не се допират до твърди предмети. Това може да причини затъпяването им.

Бързо почистване на купата на кухненския робот и каната на пасатора

- 1** Налейте хладка вода (не повече от 0,5 литра) и малко течен миеш препарат в купата на кухненския робот или каната на пасатора.
- 2** Сложете капака на купата на кухненския робот или каната на пасатора и го завъртете по часовниковата стрелка, за да се захване.
- 3** Изберете настройка на скоростта, която съответства на цвета на приставката (фиг. 18).
- 4** Оставете уреда да работи, докато купата на кухненския робот или каната на пасатора се изчисти, или за 30 секунди.
- 5** Свалете каната на пасатора или купата на кухненския робот и я изплакнете с чиста вода.

Съхранение

- 1** Можете да навивате шнура около долната част на уреда.

Опазване на околната среда

- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 32).

Сервиз и гаранция

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна (телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

Отстраняване на неизправности

В този раздел са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на този уред. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на долните указания, свържете се с Центъра за обслужване на потребители във вашата страна.

Проблем

Решение

Когато завъртя селектора на скорост на някое положение или на Р (импулсно положение), уредът не работи.

Проверете дали купата на кухненския робот и капакът ѝ или каната на пасатора са монтирани правилно (с щракване). Убедете се, че държачът на приставките е поставен правилно, ако използвате някоя приставка с купата на кухненския робот. Ако ползвате каната на пасатора, проверете дали е захваната в някое от четирите положения на заключване. Дръжте капака затворен, за да избегнете разливане. Ако използвате кухненския робот, убедете се че дръжката на купата е точно над символа на заключен катинар. Капакът на купата е монтиран правилно, когато издадената част е заключена в прореза на дръжката на купата. Ако всички части са монтирани правилно, уредът започва да работи, когато изберете скорост със селектора на скорост или натиснете бутона за импулсен режим.

Избрал(а) съм неправилна скорост за приставката, която използвам.

Проверете цвета на приставката и изберете съответна скорост със селектора на скоростта.

Дискът за емулгиране или приставката за месене не се върти.

Убедете се, че дискът за емулгиране или приставката за месене са монтирани правилно върху държача на приставките. Освен това се убедете, че купата на кухненския робот и капакът са монтирани правилно (с щракване).

Рецепти**Тесто за пица**

Съставки:

- 250 г бяло брашно
- 1/2 чаена лъжичка захар
- 1/2 чаена лъжичка сол
- 1/2 пакетче бърза мая
- 140 г топла вода
- 25 г олио

- 1** Сложете държача на приставките в купата и закрепете върху него приставката за месене.
- 2** Сложете всички сухи продукти в купата и добавете водата и олиото.
- 3** Поставете капака върху купата и я закрепете здраво (с щракване). Изберете настройка на скоростта, която съответства на приставката за месене, и оставете уреда да работи, докато тестото стане на добре омесена топка. Това отнема около 30 секунди.
- 4** Сложете тестото в купата, покрийте го с влажна кърпа и го оставете да втасва около 40 минути, докато обемът му се удвои.
- 5** Наръсете супата с брашно, разточете тестото, направете два тестени блата за пица и ги сложете в тава за печене, намазана с мазнина.
- 6** Покрийте блатовете за пица с доматиен сос и любимата си пълнка. Можете да използвате сирене, шунка, салам, бекон, гъби, риба тон, лук, артишоки, пиперки и др. Наръсете малко риган и полейте пиците със зехтин и ги опечете.

Съвет: Можете да използвате диска за настъргване, за да настържете около 200 г сирене (пармезан или гауга). Сложете държача на приставките в купата и сложете държача на дискове с диска за настъргване в държача на приставките. Затворете и

заклучете капака (с щракване). Нарежете сиренето на парчета, които да влизат в улея за подаване, и настържете сиренето.

Салата от краставици със сос от кисело мляко

Съставки:

- 1 краставица
- 2 чаши магданоз
- 1 чаша естествено кисело мляко
- 1 супена лъжица горчица
- сол и чер пипер на вкус

- 1** Сложете държача на приставките в купата и закрепете върху него държача на дискове с диска за нарязване.

Съвет: Използвайте диска за фино нарязване, за да нарежете тънки резени.

- 2** Поставете капака върху купата и я закрепете здраво (с щракване). Нарежете краставицата. Вж. глава “Използване на уреда” в “Дискове за нарязване и настъргване” за подходящата скорост.

Забележка: Не натискайте прекалено силно тласкача, когато избутвате краставицата през подаващата тръба.

- 3** Сложете нарязаната краставица в купа за сервиране.
- 4** Сложете държача на приставките в купата и закрепете върху него режещия блок.
- 5** Сложете магданоза в купата. Затворете и заключете капака с щракване.
- 6** Накълцайте магданоза. Завъртете селектора на скорост на Р (импулсно положение), за да имате по-добър контрол върху процеса на накълцване.
- 7** Добавете киселото мляко, солта и пипера и продължете кълцането още няколко секунди, докато се получи хомогенна смес.

- 8** Смесете соса с нарязаната краставица и охладете салатата от краставици преди сервиране.

Бита сметана

Съставки:

- 250 мл прясна сметана

- 1** Замразете сметаната в продължение на поне 2 часа преди обработване.
- 2** Сложете държача на приставките в купата и закрепете върху него диска за емулгиране.
- 3** Сложете сметаната в купата.
- 4** Поставете капака върху купата и я закрепете здраво (с щракване). Обработете сметаната, докато се получи желаната гъстота. Изберете настройка на скоростта, която съответства на цвета на приставката.

Съвет: Охладете битата сметана преди сервиране. Можете да сервирате бита сметана върху торти, сладолед, плодове, кафе или да я използвате като пълнка за торти и др.

Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Nástavec pro jemné krájení
- B** Krájecí nástavec
- C** Nástavec pro drčení
- D** Nástavec pro jemné strouhání
- E** Nástavec pro hrubé strouhání
- F** Držák nástavce
- G** Emulgační disk
- H** Hnětací příslušenství
- I** Ochranný kryt nožové jednotky
- J** Nožová jednotka
- K** Pěchovač
- L** Plnicí trubice
- M** Víko
- N** Zátka
- O** Víko nádoby mixéru
- P** Nádoba mixéru
- Q** Držák nástrojů
- R** Mísa kuchyňského robota
- S** Bezpečnostní pojistka
- T** Volič rychlosti

Důležité

Před použitím přístroje si důkladně přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Obecné informace

Nebezpečí

- Nikdy nesmíte motorovou jednotku ponořit do vody nebo do jiné kapaliny, ani ji mýt pod tekoucí vodou. K čištění motorové jednotky používejte pouze navlhčený hadřík.

Výstraha

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Abyste předešli možnému nebezpečí, nikdy nepřipojujte tento přístroj k časovému spínači.
- Pokud byste zjistili poškození na zástrčce, síťové šňůře nebo na jiném dílu, přístroj nepoužívejte.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Nikdy nenechte přístroj pracovat bez dozoru.
- Pokud se potraviny nalepí na stěnu nádoby nebo mísy mixéru vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Potom pomocí stěrky potraviny odstraňte.
- Nikdy nepoužívejte prsty ani jiný předmět (např. stěrku) k tlačení surovin plnicí trubicí, pokud je přístroj v chodu. K tomuto účelu používejte výhradně pěchovač.
- Při manipulaci s nástavci, nožovou jednotkou kuchyňského robota a nožovou jednotkou mixéru, buďte velmi opatrní. Ostří nožové jednotky a nástavců jsou velmi ostré. Zvláštní opatření dbejte zejména při vyprazdňování mísy nebo nádoby mixéru.

Upozornění

- Přístroj nikdy nevypínejte otočením nádoby mixéru, mísy nebo víka mísy. Přístroj vždy vypínejte otočením voliče rychlosti do polohy 0.
- Než začnete odpojovat příslušenství, vypněte přístroj.
- Po použití přístroj ihned odpojte od elektrické sítě.
- Než sáhnete prsty nebo předmětem (např. stěrkou) do nádoby mixéru, vždy přístroj odpojte ze sítě.
- Než odejmete víko z mísy či nádoby, počkejte, než všechny pohyblivé díly přestanou pracovat.
- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbyvá záruka platnosti.
- Nepřekračujte maximální hladinu, která je vyznačena na nádobě a na míse.
- Správná množství a doba zpracování jsou uvedeny v tabulce v této uživatelské příručce.
- Některé druhy potravin mohou způsobit zabarvení povrchu dílů přístroje. To nemá na funkci dílů přístroje žádný negativní vliv. Po určitém čase toto zabarvení obvykle zmizí.
- Nikdy neplňte nádobu mixéru nebo mísu kuchyňského robota přísadami, které jsou teplejší než 80 °C.
- Používáte-li nádobu mixéru ke zpracování horké tekutiny, vždy na ni umístěte víko, abyste se vyhnuli nebezpečí opaření v důsledku stříkání horké tekutiny.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Hladina hluku: Lc = 85 dB (A)

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

Bezpečnostní vybavení

Vestavěný bezpečnostní vypínač

Tato funkce umožňuje zapnout přístroj, pouze pokud jsou nádoba mixéru nebo mísa správně nasazeny na motorovou jednotku a pokud je víko správně nasazené na mísu. Pokud jsou nádoba mixéru nebo mísa a víko správně nasazeny (viz kapitola ‚Používání přístroje‘), dojde k odblokování zabudované bezpečnostní pojistky.

Před prvním použitím

Než přístroj poprvé použijete, důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami (viz kapitola Čištění).

Použití přístroje

Obecné informace

- Zařízení je vybaveno zabudovanou bezpečnostní pojistkou, která zabrání spuštění přístroje v případě, že nádoba mixéru nebo mísa kuchyňského robota a její víko nejsou řádně nasazeny.

Kuchyňský robot

- 1** Nasadte mísu na motorovou jednotku (1) a otočením po směru hodinových ručiček ji upevněte (2) (Obr. 2).

Poznámka: Mísa je nasazena správně, pokud je její rukojeť umístěna přímo nad symbolem uzavřeného zámku.

- 2** Do mísy vložte držák nástrojů s požadovaným příslušenstvím (nožová jednotka, hnětací příslušenství, emulgační kotouč nebo držák nástavců s jedním z nástavců). Viz příslušná část uvedená níže.

- 3** Pokud používáte nožovou jednotku nebo hnětací příslušenství, vložte suroviny, které chcete zpracovat, do mísy.

Poznámka: Neplňte mísu nad úroveň značky MAX.

- 4** Položte víko na mísu (1). Upevněte víko otočením ve směru hodinových ručiček (2) (ozve se „klapnutí“) (Obr. 3).

Poznámka: Přesvědčte se, že výstupek na víčku zapadne do drážky rukojeti mísy.

5 Používáte-li držák nástavců s jedním z nástavců, vkládejte suroviny do plnicí trubice a tlačte je směrem dolů pomocí pěchovače.

6 Zvolte nastavení rychlosti, které odpovídá barvě vybraného příslušenství. Viz příslušná část uvedená níže.

7 Jakmile zpracování surovin dokončíte, nastavte volič rychlosti do polohy 0 (Obr. 4).

Plnicí trubice a pěchovač

- Plnicí trubici použijte pro přidávání tekutých nebo tuhých surovin. (Obr. 5)
- Pěchovač použijte k tlačení tuhých surovin plnicí trubicí. (Obr. 6)

Tip: Pěchovač můžete rovněž použít k uzavření plnicí trubice. To zabrání vytékání surovin plnicí trubicí.

Nožová jednotka

Nožovou jednotku můžete používat k sekání, mixování nebo výrobě pyré ze surovin.

1 Sejměte z nože ochranný kryt (Obr. 7).

Čepele nožů jsou velmi ostré. Nedotýkejte se jich.

2 Vložte držák nástrojů do nádoby. (Obr. 8)

3 Nasadte nožovou jednotku na držák nástrojů v míse (Obr. 9).

4 Vložte suroviny do nádoby. Větší kusy předem nakrájejte na kousky o velikosti přibližně 3 x 3 x 3 cm (Obr. 10).

Poznámka: Držák nástrojů s nožovou jednotkou vždy vkládejte do mísy před přidáváním surovin.

5 Položte víko na mísu (1). Upevněte víko otočením ve směru hodinových ručiček (2) (ozve se „klapnutí“) (Obr. 11).

Poznámka: Přesvědčte se, že výstupek na víčku zapadne do drážky rukojeti mísy.

6 Vložte pěchovač do plnicí trubice.

7 Zvolte rychlost odpovídající barvě příslušenství (Obr. 12).

8 Jakmile ukončíte zpracování surovin, nastavte volič rychlosti do polohy 0 a přístroj odpojte (Obr. 4).

Tipy

- Při sekání cibule otočte volič rychlosti do polohy P (pulsní poloha), abyste předešli příliš jemnému nasekání cibule (Obr. 13).
- Při sekání (tvrdého) sýru nebo čokolády nenechávejte přístroj v provozu příliš dlouhou dobu. Tyto suroviny by se příliš zahřály, začaly by se rozpouštět a hrudkovatět.
- Nepoužívejte nožovou jednotku k sekání velmi tvrdých surovin jako jsou kávová zrna, kurkuma, muškátový oříšek nebo kostky ledu, protože by mohlo dojít ke ztupení ostří nožů.
- Pokud se potraviny nalepí na nůž nebo na stěnu mísy, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Potom pomocí stěrky odstraňte potraviny z nože a ze stěny mísy.

Hnětací příslušenství

Hnětací příslušenství můžete použít pro hnětení kynutého těsta na chléb nebo pizzu.

1 Vložte držák nástrojů do nádoby (Obr. 8).

2 Vložte hnětací příslušenství do držáku nástrojů. (Obr. 14)

Poznámka: Držák nástrojů s hnětacím příslušenstvím vždy vkládejte do mísy před přidáváním surovin.

3 Vložte potraviny do mísy (Obr. 15).

4 Položte víko na mísu (1). Upevněte víko otočením ve směru hodinových ručiček (2) (ozve se „klapnutí“) (Obr. 16).

Poznámka: Přesvědčte se, že výstupek na víčku zapadne do drážky rukojeti mísy.

5 Vložte pěchovač do plnicí trubice.

6 Zvolte rychlost odpovídající barvě příslušenství (Obr. 17).

7 Jakmile ukončíte zpracování surovin, nastavte volič rychlosti do polohy 0 a přístroj odpojte (Obr. 18).

Nástavce pro krájení, strouhání a drcení

Nástavce nikdy nepoužívejte pro zpracování tvrdých potravin jako jsou například kostky ledu.

Ostří nástavců je velmi ostré. Nedotýkejte se ho.

1 Vložte držák nástrojů do nádoby (Obr. 8).

2 Do držáku nástavců vložte kovový nástavec pro krájení, strouhání nebo drcení.

- Otvor nástavce umístěte nad hřídel držáku nástavců (Obr. 19).
- Nasadte otvor nástavce na výstupek na hřídeli (Obr. 20).
- Zatlačte nástavec do držáku nástavců, dokud nedojde k jeho zajištění. Ozve se klapnutí (Obr. 21).

3 Držák nástavců s nástavcem umístěte na držák nástrojů (Obr. 22).

4 Položte víko na mísu (1). Upevněte víko otočením ve směru hodinových ručiček (2) (ozve se „klapnutí“) (Obr. 23).

Poznámka: Přesvědčte se, že výstupek na víčku zapadne do drážky rukojeti mísy.

5 Do plnicí trubice vložte suroviny. (Obr. 24)

- Velké kusy potravin předem nakrájejte na kousky, aby se vešly do plnicí trubice.
- Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
- Pokud zpracováváte velké množství surovin, postupujte po malých dávkách a po každé dávce vyprázdněte mísu.

6 Zvolte rychlost odpovídající barvě příslušenství (Obr. 17).

7 Potraviny v plnicí trubici jemně přitlačujte pěchovačem.

8 Jakmile ukončíte zpracování surovin, nastavte volič rychlosti do polohy 0 a přístroj odpojte (Obr. 18).

Tipy

- Při strouhání nebo granulování měkkých surovin použijte nízkou rychlost, aby se suroviny nezměnily na kaši.
- Při strouhání (tvrdého) sýra nenechávejte přístroj v provozu příliš dlouhou dobu. Pokud byste to učinili, sýr by se příliš zahřál, začal by se rozpouštět a hrudkovatět.
- Nástavce nepoužívejte ke zpracování čokolády. Pro tento účel používejte pouze nožovou jednotku.

Emulgační disk

Emulgační kotouč můžete použít ke šlehání krémů, vajec, vaječných bílků, pudinků, majonéz a piškotových těst.

1 Vložte držák nástrojů do nádoby (Obr. 8).

2 Na držák nástrojů umístěte emulgační kotouč (Obr. 25).

3 Vložte potraviny do mísy. (Obr. 26)

4 Položte víko na mísu (1). Upevněte víko otočením ve směru hodinových ručiček (2) (ozve se „klapnutí“) (Obr. 27).

5 Vložte pěchovač do plnicí trubice.

6 Zvolte rychlost odpovídající barvě příslušenství (Obr. 17).

7 Jakmile ukončíte zpracování surovin, nastavte volič rychlosti do polohy 0 a přístroj odpojte (Obr. 18).

Tipy

- Emulgační kotouč nepoužívejte k přípravě těst s obsahem másla či margarínu nebo pro hnětení těsta. Pro tyto činnosti použijte hnětací příslušenství.
- Při šlehání vaječných bílků se přesvědčte, zda je emulgační kotouč a mísa suchá a bez zbytků oleje. Ujistěte se, že bílky mají pokojovou teplotu.

Mixér

Mixér je vhodný pro:

- Mixování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv, polévek, míchaných nápojů či koktejlů.
- Mixování měkkých přísad, například lívancového těsta nebo majonéz.
- Šlehání vařených přísad, například k výrobě dětské stravy.

1 Nasadte nádobu mixéru na motorovou jednotku (1) otočením po směru hodinových ručiček ji upevněte (2). Mixér lze k jednotce motoru připevnit ve čtyřech různých polohách (Obr. 28).

Na rukojeť nádoby mixéru nevyvíjejte přílišný tlak.

2 Do nádoby mixéru vložte přísady (Obr. 29).

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

Aby nedošlo k přetečení, nikdy neplňte nádobu nad značku maximálního množství, zejména pokud mixujete horké tekutiny.

3 Nasadte na nádobu mixéru víko (1) a otočením po směru hodinových ručiček je upevněte (2) (Obr. 30).

4 Zvolte rychlost odpovídající barvě příslušenství (Obr. 12).

Nikdy neotvírejte víko, abyste strčili ruku ani jiný předmět do nádoby, když je mixér v chodu.

Po zpracování dvou dávek nechte přístroj vždy vychladnout na pokojovou teplotu, než budete pokračovat.

5 Jakmile ukončíte zpracování surovin, nastavte volič rychlosti do polohy 0 a přístroj odpojte (Obr. 4).

Tipy

- Pokud je přístroj v chodu, můžete do nádoby mixéru vkládat tuhé nebo tekuté suroviny otvorem ve víku (Obr. 31).
- Čím déle necháte přístroj v chodu, tím jemnější bude výsledek mixování.
- Tuhé přísady před vložením do nádoby mixéru předem nakrájejte na malé kousky. Pokud budete mixovat větší množství, doporučujeme

raději mixovat vícekrát po menších dávkách než větší množství najednou.

- Chcete-li rozdrtit kostky ledu, vložte je do nádoby, zavřete víko a otočte volič rychlosti do polohy P (pulsní poloha).
- Některé suroviny, např. ovoce, se rozmixují snadněji, pokud k nim přidáte trochu tekutiny, např. citrónovou šťávu.
- Při mixování polévky používejte vařené suroviny.
- Pokud byste s výsledkem mixování nebyli spokojeni, nechte přístroj několikrát krátce spustit otočením voliče rychlosti do polohy P (pulsní poloha). Pro dosažení lepšího výsledku můžete také zamíchat obsah stěrkou (předtím však mixér vypněte) nebo část obsahu odebrat a zpracovávat menší množství.
- Pokud zpracováváte tekutinu, která je horká nebo která tvoří pěnu (např. mléko), nedávejte do nádoby více než 500 ml, aby se tekutina nevyhlila.
- Pokud se potraviny nalepí na stěnu nádoby mixéru, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Potom pomocí stěrky potraviny uvolněte.

Čištění

1 Přístroj vypněte a síťovou zástrčku odpojte od zásuvky ve zdi.

2 Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem.

Motorovou jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.

3 Všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami, myjte v horké vodě s přidáním vhodného mycího prostředku, a to bezprostředně po každém použití.

Nožovou jednotku kuchyňského robota, nožovou jednotku mixéru a nástavce čistěte velmi opatrně. Čepele nožů jsou velmi ostré.

Poznámka: Všechny části kromě motorové jednotky lze mýt také v myčce na nádoby.

- Dbejte též na to, aby se čepele nožů a nástavců nedostaly do styku s tvrdými předměty, které by je mohly otupit.

Rychlé čištění mísy kuchyňského robota a nádoby mixéru

- 1 Do mísy kuchyňského robota nebo nádoby mixéru nalijte vlažnou vodu (nejvýše půl litru) s přísadou vhodného mycího prostředku.
- 2 Na mísu kuchyňského robota nebo nádobu mixéru nasadte víko a otočením po směru hodinových ručiček jej upevněte
- 3 Zvolte nastavení rychlosti odpovídající barvě příslušenství (Obr. 18).
- 4 Nechte přístroj v provozu, dokud nebude mísa kuchyňského robota nebo nádoba mixéru čistá, nebo po dobu 30 sekund.
- 5 Odpojte mísu kuchyňského robota nebo nádobu mixéru a vypláchněte ji čistou vodou.

Skladování

- 1 Kabel lze navinout okolo spodní části přístroje.

Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrnice určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 32).

Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips www.philips.com nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo na střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

Odstraňování problémů

V této kapitole jsou shrnuty nejběžnější problémy, se kterými se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit podle následujících informací, kontaktujte Středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Problém	Řešení
Po otočení voliče rychlosti na vybranou rychlost nebo do polohy P (pulsní poloha) přístroj nepracuje.	Ujistěte se, že jsou mísa kuchyňského robota s víkem nebo nádoba mixéru správně nasazeny (ozve se „klapnutí“). Zkontrolujte, zda byl správně vložen držák nástrojů, pokud používáte s mísou kuchyňského robota jakékoliv příslušenství. Pokud používáte nádobu mixéru, ujistěte se, že je zajištěna v jedné ze svých čtyř uzamčených poloh. Nechte víko nasazené, aby nedošlo k vyšpláchnutí. Pokud používáte kuchyňského robota, ujistěte se, že se rukojeť mísy nachází přímo nad symbolem uzavřeného zámku. Víko mísy je správně nasazeno, pokud výstupek zapadl do drážky rukojeti mísy. Pokud jsou všechny části správně nasazeny, přístroj se spustí, jakmile vyberete rychlost pomocí voliče rychlosti nebo stisknete pulsni tlačítko.
Pro používané příslušenství jsem vybral/a nesprávnou rychlost.	Zkontrolujte barvu příslušenství a pomocí voliče rychlosti vyberte odpovídající rychlost.
Emulgační kotouč nebo hnětací příslušenství se neotáčejí.	Ujistěte se, že jsou emulgační kotouč nebo hnětací příslušenství správně nasazeny na držák nástrojů. Také se přesvědčte, že je správně nasazena mísa kuchyňského robota a její víko (ozve se „klapnutí“).

Recepty

Těsto na pizzu

Přísady:

- 250 g bílé mouky
- 1/2 lžičky cukru
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 balíčku rychlých kvasnic
- 140 g horké vody
- 25 g oleje

- 1** Do mísy vložte držák nástrojů a na něj upevněte hnětací příslušenství.
- 2** Vložte do mísy všechny suché přísady a přidejte vodu a olej.
- 3** Nasadte víko na mísu a připevněte jej (ozve se „klapnutí“). Vyberte rychlost odpovídající hnětacímu příslušenství a nechte přístroj pracovat, dokud se z těsta nestane dobře promíchaná koule. Tato akce zabere přibližně 30 sekund.
- 4** Vložte těsto do mísy, přikryjte ho vlhkou utěrkou a nechte ho asi 40 minut kynout, dokud nedosáhne dvojitého objemu.
- 5** Poprašte pracovní desku moukou, vyválejte těsto, vytvořte z těsta dva korpusy na pizzu a vložte je na vymaštěný plech.
- 6** Korpusy na pizzu pokryjte rajčatovou omáčkou a oblíbenými přísadami. Můžete použít sýr, šunku, salám, slaninu, houby, tuňáka, cibuli, artičoky, papriku atd. Posypte obě pizzy trochou oregána, zakapejte je olivovým olejem a dejte péct.

Tip: Na nastrouhání asi 200 g sýra (parmezánu nebo goudy) můžete použít strouhací nástavec. Vložte držák nástrojů do mísy a umístěte na něj držák nástavců se strouhacím nástavcem. Zavřete a uzamkněte víko (ozve se „klapnutí“). Nakrájejte sýr na kousky, které se vejdou do plnicí trubice, a nastrouhejte ho.

Okurkový salát s jogurtovou omáčkou

Přísady:

- 1 okurka
- 2 šálky listů petržele
- 1 šálek přírodního jogurtu
- 1 kávová lžička hořčice
- Sůl a pepř k ochucení

- 1** Do mísy vložte držák nástrojů a na něj upevněte držák nástavců s krájecím nástavcem.

Tip: Pomocí nástavce pro jemné krájení nakrájejte tenké plátky.

- 2** Nasadte víko na mísu a připevněte jej (ozve se „klapnutí“). Nakrájejte okurku na plátky. Informace o nastavení odpovídající rychlosti naleznete v kapitole ‚Používání přístroje‘ v části ‚Krájecí a strouhací nástavce‘.

Poznámka: Při stlačování okurky plnicí trubici nevyvíjejte na přechovač příliš velký tlak.

- 3** Vložte do servírovací mísy nakrájenou okurku.
- 4** Do mísy vložte držák nástrojů a na něj upevněte nožovou jednotku.
- 5** Vložte do mísy petržel. Zavřete a uzamkněte víko (ozve se „klapnutí“).
- 6** Nasekejte petržel. Otočte volič rychlosti do polohy P (pulsní poloha), abyste měli nad sekáním lepší kontrolu.
- 7** Přidejte jogurt, hořčici, sůl a pepř a zpracovávejte směs ještě několik sekund, dokud nebude kompaktní.
- 8** Smíchejte omáčku s plátky okurky a před podáváním uložte okurkový salát do lednice.

Šlehaná smetana

Přísady:

- 250 ml čerstvé smetany

- 1** Nechte smetanu před zpracováním nejméně na 2 hodiny na chladném místě.
- 2** Do mísy vložte držák nástrojů a na něj upevněte emulgační kotouč.
- 3** Vložte smetanu do mísy.
- 4** Nasadte víko na mísu a připevněte jej (ozve se „klapnutí“). Zpracovávejte smetanu, dokud nedosáhnete požadované konzistence. Zvolte nastavení rychlosti odpovídající barvě příslušenství.

Tip: Před podáváním vložte šlehačku do lednice. Šlehačku můžete podávat s koláči, zmrzlinou, ovocem, kávou nebo ji použít jako náplň do koláčů atd.

Sissejuhatus

Õnnitleme teid ostu puhul ning teretulemast kasutama Philipsi tooteid! Philipsi klienditoe tõhusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Üldkirjeldus (Jn 1)

- A** Peenviilutstarvik
- B** Keskmine viilutamistarvik
- C** Sõmerdamistarvik
- D** Peenriivimistarvik
- E** Jämeriivimistarvik
- F** Lõikeketaste hoidik
- G** Emulgeeriv ketas
- H** Tainasegamiskonksud
- I** Lõiketerade kaitsekate
- J** Lõiketera
- K** Tõukur
- L** Sisestamistoru
- M** Kaas
- N** Piiraja
- O** Kannmikseri kannu kaas
- P** Kannmikseri kann
- Q** Tarvikuhoidja
- R** Köögikombaini segamismõõ
- S** Ohutuslukk
- T** Kiiruseselektor

Tähelepanu

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja hoidke see edaspidiseks alles.

Üldist teavet

Oht

- Ärge kunagi kastke mootorit vette või mingisse teise vedelikku ega loputage seda kraani all. Mootorisektsiooni pesemiseks kasutage vaid niisket lappi.

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge seda seadet kunagi viitelülitiga ühendage.
- Ärge kasutage seadet kui pistik, toitejuhe või mõni muu osa on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsiliste ja vaimsete puuetega isikud (lisaks lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku juuresolekul või kui neile on seadme kasutamise kohta antud vastavad juhiseid.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Toidu kleepumisel kannmikseri kannu või nõu seinte külge lülitage seade välja ja võtke toitepistik seinakontaktist välja. Seejärel kõrvaldage toit kaabitsaga seintelt.
- Ärge kunagi kasutage oma sõrmi või esemeid (näit spaatlit) seadme töötamise ajal koostisosade sisestamistorust alla lükkamiseks. Selleks võite kasutada ainult tõukurit.
- Olge väga hoolikad riivimistarvikute, köögikombaini või kannmikseri lõiketerade käsitlemisel ning puhastamisel. Lõiketerade ja tarvikute lõikeääred on väga teravad. Olge eriti hoolikad nõu või mikserikannu tühendamisel.

Ettevaatust

- Ärge lülitage kunagi seadet välja mikseri kannu, nõu või selle kaant keerates. Keerake seadme väljalülitamiseks kiiruseselektor alati asendisse 0.
- Enne ükskõik milliste tarvikute küljest võtmist lülitage seade välja.
- Lülitage seade otsekohe peale kasutamist välja.
- Enne kui lükkate oma sõrmed või muu eseme (nt kaabitsa) mikseri kannu, tõmmake pistik seinakontaktist välja.
- Oodake, kuni liikuvad osad on peatunud, enne kui võtate nõult või kannult kaane ära.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida firma Philips ei ole erilisel soovitanud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis muutub te seadme garantii kehtetuks.
- Ärge ületage mikserikannule või nõule märgitud maksimumtaseme näitu.
- Õigete koguste ja töötlemisaegade leidmiseks vaadake selle kasutusjuhendi tabelit.
- Mõned toiduained võivad seadme osade pinna värvituks muuta. See ei avalda seadme tööle negatiivset mõju. Värvus taastub aja jooksul iseenesest.
- Ärge kunagi täitke mikseri kannu või köögikombaini nõu 80 °C kuumemate toiduainetega.
- Kasutades mikserit kuuma vedeliku töötlemiseks, katke kann kuuma vedeliku pritsmetest tekkivate põletuste vältimiseks alati kaanega.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.
- Müra tase: Lc = 85 dB (A)

Elektromagnetväljad (EMV)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitletakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäeval käibelolevate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

Ohutusnõuded

Sisseehitatud ohutuslukk

See funktsioon tagab, et saate seadme sisse lülitada ainult siis, kui olete kannmikseri kannu või nõu õigesti mootori külge kinnitanud. Kui kannmikseri kann või nõu ja nende kaas on õigesti kinnitatud, siis sisseehitatud ohutuslukk avaneb (vt ptk „Seadme kasutamine“).

Enne esmakasutamist

Enne seadme esmakasutust puhastage põhjalikult kõik toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad (vt ptk „Puhastamine“).

Seadme kasutamine

Üldist teavet

- Seade on varustatud sisseehitatud ohutuslukuga, mis ei lase vääralt kokkupandud kannuga kannmikserit või kaane ja nõuga köögikombaini toimida.

Köögikombain

- 1** Pange nõu mootorile (1) ja keerake seda kinnitamiseks päripäeva (2) (Jn 2).

Märkus: nõu on õigesti kokku pandud, kui käepide on otse suletud luku sümboli kohal.

- 2** Pange soovitud tarvikuga töötlemisvahendihoidja nõusse (lõiketerad, sõtkumisotsik, emulgeeriv ketas või tarvikuga tarvikuhoidja). Vt altpoolt vastavat jaotist.

- 3** Lõiketerade või tainasegamistarviku kasutamisel pange töödeldavad koostisained nõusse.

Märkus: ärge täitke kannu üle MAX-näidu.

- 4** Pange kaas nõule (1). Keerake kaas päripäeva (2) kinni (klõpsatus!) (Jn 3).

Märkus: veenduge, et kaane sakk lukustuks nõu käepideme pilusse.

- 5** Tarvikuga tarvikuhoidja kasutamisel lisage koostisained sisestamistoru kaudu, lükates neid tõukuriga allapoole.
- 6** Valige kiiruseseade, mis vastaks valitud tarviku värvusele. Vt vastavat jaotist allpool.
- 7** Pärast töötlemise lõpetamist keerake kiiruseselektor 0-ile (Jn 4).

Sisestamistoru ja tõukur

- Vedelike ja/või tahkete toiduainete lisamiseks kasutage sisestamistoru. (Jn 5)
- Kasutage tahkete toiduainete sisestamistorust allalükkamiseks tõukurit. (Jn 6)

Näpunäide: sisestamistoru sulgemiseks võite kasutada tõukurit. Nii hoiate ära toiduainete sisestamistorust väljapritsimise.

Lõiketera

Lõiketera võite kasutada toiduainete hakkimiseks, segamiseks, peenestamiseks või püreestamiseks.

- 1** Eemaldage lõiketeralt kaitsekate (Jn 7).

lõikavad ääred on väga teravad. Ärge neid katsuge.

- 2** Pange töötlemisvahendihoidja nõusse. (Jn 8)
- 3** Pange lõiketerad nõusolevasse töötlemisvahendihoidjasse (Jn 9).
- 4** Mõõtkte toiduained nõusse. Ained tuleb eelnevalt tükeldada 3 x 3 x 3 cm suurusteks tükkideks (Jn 10).

Märkus: pange alati enne toiduainete lisamist lõiketeradega töötlemisvahendihoidja nõusse.

- 5** Pange kaas nõule (1). Keerake kaas päripäeva (2) kinni (klõpsatus!) (Jn 11).

Märkus: veenduge, et kaane sakk lukustuks nõu käepideme pilusse.

- 6** Pange tõukur sisestamistorusse.
- 7** Valige tarviku värvusele vastav kiirus (Jn 12).

- 8** Pärast töötlemise lõpetamist keerake kiiruselektor asendisse „0“ ja tõmmake pistik seinakontaktist välja (Jn 4).

Vihjeid

- Sibulate väga peeneks hakkimise vältimiseks keerake kiiruselektorit mõned korrad asendisse P (impulssrežiim) (Jn 13).
- Ärge laske seadmel (köva) juustu või šokolaadi hakkimiselt liiga kaua töötada. Vastasel juhul lähevad need koostisained liiga kuumaks, hakkavad sulama ja tõmbuvad klompi.
- Ärge kasutage lõiketera liiga kõvade ainete tükeldamiseks, nt kohvioad, kurkum, muskaatpähkel ja jääkuubikud. See võib nüristada lõiketera.
- Koostisainete kleepumisel nõu seintele, lülitage seade välja ja võtke pistik seinakontaktist välja. Seejärel eemaldage koostisained kaabitsaga seintelt.

Tainasegamiskonksud

Tainasegamistarvikuga võite sõtkuda pärmitainast leiva ja pitsa tegemiseks.

- 1** Pange töötlemisvahendihoidja nõusse (Jn 8).
- 2** Pange tainasegamistarvik töötlemisvahendihoidjasse. (Jn 14)

Märkus: pange alati enne toiduainete lisamist tainasegamistarvikuga töötlemisvahendihoidja nõusse.

- 3** Pange koostisained nõusse (Jn 15).
- 4** Pange kaas nõule (1). Keerake kaas päripäeva (2) kinni (klõpsatus!) (Jn 16).

Märkus: veenduge, et kaane sakk lukustuks nõu käepideme pilusse.

- 5** Pange tõukur sisestamistorusse.
- 6** Valige tarviku värvusele vastav kiirus (Jn 17).
- 7** Pärast töötlemise lõpetamist keerake kiiruselektor asendisse „0“ ja tõmmake pistik seinakontaktist välja (Jn 18).

Viilutamise-, riivimis- või sõmerdamistarvikud

ärge kunagi purustage tarvikutega kõvu koostisaineid nagu jääkuubikud.

tarvikute lõikeääred on väga teravad. Äрге katsuge neid.

- 1** Pange töötlemisvahendihoidja nõusse (Jn 8).
- 2** Pange metallist riivimise, viilutamise või sõmerdamise tarvik tarvikuhoidjasse.
 - Asetage tarviku ava tarvikuhoidja võlli kohale (Jn 19).
 - Lükake tarviku ava võlli teraviku kohale (Jn 20).
 - Vajutage tarvik tarvikuhoidjasse, kuni see klõpsatusega oma kohale lukustub (Jn 21).
- 3** Asetage tarvikuga tarvikuhoidja töötlemisvahendihoidjasse (Jn 22).
- 4** Pange kaas nõule (1). Keerake kaas päripäeva (2) kinni (klõpsatus!) (Jn 23).

Märkus: veenduge, et kaane sakk lukustuks nõu käepideme pilusse.

- 5** Pange koostisained sisestamistorusse. (Jn 24)
 - Lõigake eelnevalt suuremad koostisained tükkideks, mis mahuksid sisestamistorusse.
 - Parema tulemuse saavutamiseks täitke etteandetoru ühtlaselt.
 - Vajadusel töödelda suurt kogust koostisaineid, tehke seda väikeste koguste kaupa ja tühjendage kogustevahelisel ajal nõu.
- 6** Valige tarviku värvusele vastav kiirus (Jn 17).
- 7** Vajutage tõukuriga kergelt sisestamistorus olevatele koostisainetele.
- 8** Pärast töötlemise lõpetamist keerake kiiruseselektor asendisse „0“ ja tõmmake pistik seinakontaktist välja (Jn 18).

Vihjeid

- Pehmeid toiduaineid riivides või sõmerdades kasutage toiduainete püreestumise vältimiseks väiksemat kiirust.
- Äрге (kõva) juustu riivimisel laske seadmel liiga kaua töötada. Vastasel korral läheb juust liiga kuumaks, hakkab sulama ja läheb klompi.
- Äрге kasutage kettaid šokolaadi töötlemiseks. Kasutage selleks eesmärgiks ainult lõiketeri.

Emulgeeriv ketas

Emulgeerimiskettaid saab kasutada vahukoore ja muna, munavalgete, pulbrist valmistavate pudingute, majoneesi ning keeksisegu vahustamiseks.

- 1** Pange töötlemisvahendihoidja nõusse (Jn 8).
- 2** Asetage emulgeerimisketas töötlemisvahendihoidjasse (Jn 25).
- 3** Pange koostisained nõusse. (Jn 26)
- 4** Pange kaas nõule (1). Keerake kaas päripäeva (2) kinni (klõpsatus!) (Jn 27).
- 5** Pange tõukur sisestamistorusse.
- 6** Valige tarviku värvusele vastav kiirus (Jn 17).
- 7** Pärast töötlemise lõpetamist keerake kiiruseselektor asendisse „0“ ja tõmmake pistik seinakontaktist välja (Jn 18).

Vihjeid

- Äрге kasutage emulgeerimisketast võid või margariini sisaldava koogisegu valmistamiseks või taina sõtkumiseks. Nende tööde tegemiseks kasutage tainasegamistarvikut.
- Veenduge, et munavalgeid vahustades oleksid nõu ja emulgeerimisketas kuivad ning poleks rasvased. Munavalged peaksid olema toatemperatuuriga.

Kannmikser

Kannmikser on ette nähtud:

- vedelike, nt piimatoodete, kastmete, puuviljamahlade, supptide, jookide ning kokteilide segamiseks;
- pehmete koostisainete segamiseks, näiteks pannkoogitaina või majoneesi valmistamiseks.
- keedetud koostisainete püreestamiseks, näiteks beebi toidu valmistamiseks.

- 1** Pange mikserikann mootorisektsioonile (1) ja kinnitamiseks keerake seda päripäeva (2). Mikseri saate mootori külge kinnitada neljal viisil (Jn 28).

Äрге vajutage liiga tugevasti mikserikannu käepidemele.

2 Mõõtko koostisained kannmikserisse (Jn 29).

Ärge täitke kannmikserit toiduainetega, mis on kuumemad kui 80 °C.

pritsmete vältimiseks ärge kunagi täitke kannu üle maksimumtaseme näidu, eriti kuumade vedelike segamisel.

3 Pange kaas mikseri kannule (1) ja keerake see päripäeva kinni (2) (Jn 30).

4 Valige tarviku värvusele vastav kiirus (Jn 12).

Ärge kunagi avage kaant ja pange kätt või mingit eset töötava mikseri kannu.

Pärast kahe portsjoni töötlemist laske seade alati toatemperatuurini jahtuda.

5 Pärast töötlemise lõpetamist keerake kiiruselektor asendisse „0“ ja tõmmake pistik seinakontaktist välja (Jn 4).

Vihjeid

- Seadme töötamise ajal saate mikseri kannu lisada vedelikke või tahkeid aineid kaanes oleva ava kaudu (Jn 31).
- Mida kauem mootor töötab, seda peenemaks segamistulemus läheb.
- Enne mikseri kannu panemist lõigake tahked toiduained tükkideks. Kui tahate valmistada suurt kogust, töödelge toiduaineid suure koguse asemel väikeste koguste kaupa.
- Jää purustamiseks pange jääkuubikud kannu, sulgege kaas ja keerake kiiruselektor asendisse P (impulssrežiim).
- Mõningaid toiduaineid, nt puuvilju on kergem koos mõne vedelikuga, nt sidrunimahla segada.
- Supi segamiseks kasutage keedetud koostisaineid.
- Kui te pole tulemusega rahul, lülitage seade mitu korda lühidalt tööle, keerates kiiruselektori asendisse P (impulssrežiim). Paremate tulemuste saamiseks segage toiduaineid kaabitsaga (mitte mikseri töötamise ajal) või kallake töödeldava koguse vähendamiseks osa sisust välja.
- Kuumade või vahtuminevate vedelike (nt piim) töötlemisel ärge pritsmete vältimiseks valage mikserikannu üle 500 ml vedelikku.

- Kui koostisained kleepuvad kannmikseri seinte külge, lülitage seade välja ja võtke toitepistik seinakontaktist välja. Seejärel kõrvaldage koostisained seintelt spaatliga.

Puhastamine

1 Lülitage seade välja ja eemaldage toitepistik seinakontaktist.

2 Puhastage mootorit niiske lapiga.

Ärge kunagi kastke mootorit vette ega loputage seda kraani all.

3 Peske alati toiduainetega kokkupuutunud osad kohe pärast kasutamist kuuma vee ja nõudepesuvahendiga puhtaks.

puhastage väga hoolikalt köögikombaini lõiketerad, mikseri lõiketerad ja tarvikud. Lõikeääred on väga teravad.

Märkus: kõiki osi v.a mootor võite ka nõudepesumasinas pesta.

- Kontrollige, ega lõiketerade lõikeääred ja tarvikud ei puutu kokku kõvade esemetega. See võib need nüristada.

Köögikombaini nõu ja mikseri kannu kiirpuhastamine

1 Valage köögikombaini nõusse või mikserikannu natuke nõudepesuvahendiga vett (mitte rohkem kui 0,5 liitrit).

2 Pange kaas köögikombainile või mikserikannule ja keerake see päripäeva kinni.

3 Valige tarviku värvusele vastav kiirus (Jn 18).

4 Laske seadmel töötada, kuni köögikombaini nõu või kannmikseri kann on puhas või 30 sekundit.

5 Võtke kannmikseri kann või köögikombaini nõu küljest ja loputage puhta veega.

Hoiustamine

1 Toitejuhtme võite kerida seadme põhja külge.

Keskkond

- Tööea lõpus ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata, vaid see tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. Seda tehes aitate keskkonda säästa (Jn 32).

Hooldus ja garantii

Kui vajate hooldust, esitada infopäringuid või on probleeme, külastage palun Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiata garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

Veaotsing

Käesolev peatükk esitab kokkuvõtte seadmel esinevatest enamlevinud probleemidest. Kui te ei suuda probleemi alloleva info abil lahendada, võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem

Lahendus

Seade ei toimi, kui ma keeran kiiruselektori mingile kiirusele või asendisse P (impulssrežiim).

Veenduge, kas köögikombain, selle kaas või kannmikseri kann on õigesti kokku pandud (klõpsatus!). Veenduge, et köögikombainis mingi tarviku kasutamisel on töötlemisvahendihoidja köögikombaini nõusse õigesti sisestatud. Kannmikseri kasutamisel veenduge, et see oleks lukustatud neljast võimalikust ühte lukustusasendisse. Pritsmete vältimiseks hoidke kaas kinni. Köögikombaini kasutamisel veenduge, et nõu käepide oleks otse suletud luku sümboli kohal. Nõu kaas on õigesti kokku pandud juhul, kui sakk on lukustatud käepideme pilusse. Kui kõik osad on õigesti kokku pandud, hakkab seade pärast kiiruselektoriga kiiruse valikut või impulssrežiimi nupule vajutamist toimima.

Probleem

Lahendus

Olen kasutatava tarviku jaoks valinud vale kiiruse.

Kontrollige tarviku värvust ja valige kiiruselektoriga vastav kiirus.

Emulgeeriv ketas või tainasegamistarvik ei pöörle.

Veenduge, kas emulgeerimisketas või tainasegamistarvik on töötlemisvahendihoidjasse korralikult sisestatud. Ka veenduge selles, et kaas oleks korralikult peale pandud (klõpsatus!).

Retseptid

Pitsa tainas

Koostisained:

- 250 g valget jahu
- 1/2 tl suhkrut
- 1/2 tl soola
- 1/2 pakki kuivpärimi
- 140 g sooja vett
- 25 g õli

1 Pange töötlemisvahendihoidja nõusse ja asetage tainasegamistarvik töötlemisvahendihoidjasse.

2 Pange kõik kuivad koostisained nõusse ja lisage vesi ja õli.

3 Pange kaas nõule ja keerake see kinni (klõpsatus). Valige tainasegamistarvikule vastav kiirus ja laske seadmel töötada, kuni tainas on muutunud hästisegatud palliks. Selleks kulub umbes 30 sekundit.

4 Pange tainas nõusse, katke niiske riidega ja laske sel umbes 40 min tõusta, kuni maht on kahekordistunud.

5 Raputage tööpinnale jahu, rullige tainas ja valmistage kahe pitsa tainaalus, pange need rasvaga määratud kúpsetusalusele.

- 6** Katke pitsa tainast alused tomatimahla ja lemmikkattega. Võite selleks kasutada juustu, sinki, salaamit, peekonit, seeni, tuunikala, sibulat, artišokke, paprikat jne. Riputage natuke punet, kallake pitsale oliiviõli ja küpsetage see valmis.

Näpunäide: 200 g juustu (Parmesan või Gouda) riivimiseks võite kasutada riivimisketast. Pange töötlemisvahendihoidja nõusse ja riivimiskettaga tarvikuhoidja töötlemisvahendihoidjasse. Sulgege ja lukustage kaas (klõpsatus!). Lõigake juust sellisteks tükkideks, mis mahuksid sisestamistorusse ja riivige juust.

Jogurtikastmega kurgisalat

Koostisained:

- 1 kurk
- 2 tassi petersellilehti
- 1 tass maitsestatamata jogurtit
- 1 sl sinepit
- Soola ja pipart maitse järgi

- 1** Pange tarvikuhoidja nõusse ja asetage viilutamistarvikuga tarvikuhoidja töötlemisvahendihoidjasse.

Näpunäide: õhukeste viilude lõikamiseks kasutage peenviilutustarvikut.

- 2** Asetage kaas nõule ja keerake kinni (klõpsatus!). Viilutage kurk. Vt sobiva kiiruse valikuks ptk „Seadme kasutamine“ jaotist „Viilutamis- ja riivimistarvik“.

Märkus: ärge rakendage kurgi sisestamistorusse surumisel tõukurile liigset jõudu.

- 3** Pange viilutatud kurk serveerimisnõusse.
- 4** Pange töötlemisvahendihoidja nõusse ja asetage lõiketerad töötlemisvahendihoidjasse.
- 5** Pange petersell nõusse. Sulgege ja lukustage kaas (klõpsatus!).
- 6** Hakkige petersell. Hakkimistoimingu paremaks kontrollimiseks keerake kiiruselektor asendisse P (impulssrežiim).

- 7** Lisage jogurt, sinep, soola ja pipart ning töödelge veel mõned sekundid, kuni saate ühtlase segu.

- 8** Segage kastmesse kurgiviilud. Enne serveerimist hoidke kurgisalatit külmikus.

Vahukoor

Koostisained:

- 250 ml värsket koort

- 1** Enne töötlemist jahutage koort vähemalt kaks tundi.
- 2** Pange töötlemisvahendihoidja nõusse ja emulgeerimisketas töötlemisvahendihoidjasse.
- 3** Pange koor nõusse.
- 4** Pange kaas kannule ja keerake see kindlalt kinni (klõpsatus!). Töödelge koort, kuni see on soovitud konsistentsiga. Valige tarviku värvusele vastav kiiruseeadistus.

Näpunäide: enne serveerimist hoidke vahustatud koort külmikus. Vahustatud koort võite serveerida kookide, jäätise, puuviljade, kohviga või kasutada seda kookide jne täiteks.

Uvod

Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste u potpunosti iskoristili podršku koju nudi tvrtka Philips, registrirajte svoj proizvod na: www.philips.com/welcome.

Opći opis (Sl. 1)

- A** Umetak za sitno sjeckanje
- B** Srednji umetak za sjeckanje
- C** Umetak za granuliranje
- D** Umetak za sitno sjeckanje
- E** Umetak za grubo sjeckanje
- F** Držač umetaka
- G** Disk za pravljenje emulzija
- H** Dodatak za miješanje
- I** Zaštitna kapica rezača
- J** Jedinica s rezačima
- K** Potiskivač
- L** Otvor za umetanje
- M** Poklopac
- N** Čep
- O** Poklopac vrča miješalice
- P** Vrč miješalice
- Q** Držač pribora
- R** Zdjela aparata za obradu hrane
- S** Sigurnosni mehanizam
- T** Gumb za odabir brzine

Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ove upute za korištenje i spremite ih za buduće potrebe.

Opće informacije

Opasnost

- Nikada ne uranjajte jedinicu motora u vodu ili neku drugu tekućinu i ne ispirite je pod mlazom vode. Čistite je isključivo vlažnom tkaninom.

Upozorenje

- Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nemojte nikada spajati na prekidač kojim upravlja mjerač vremena.
- Aparat nemojte koristiti ako je oštećen utikač, mrežni kabel ili neki drugi dio.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.
- Ako se hrana zaljepi za stjenke vrča ili zdjele miješalice, isključite aparat i iskopčajte ga iz napajanja. Zatim pomoću lopatice uklonite hranu sa stijenki vrča.
- Nikada nemojte prstima ili predmetima (npr. lopaticom) gurati sastojke u cijev za umetanje sastojaka dok aparat radi. U tu svrhu koristite samo potiskivač.
- Budite vrlo pažljivi prilikom upotrebe ili čišćenja umetaka, rezača aparata za obradu hrane i rezača vrča miješalice. Rubovi rezača i umeci vrlo su oštri. Budite naročito pažljivi prilikom pražnjenja zdjele ili vrča miješalice.

Oprez

- Nikada nemojte isključivati aparat okretanjem vrča miješalice, zdjele ili poklopca zdjele. Aparat obavezno isključujte okretanjem gumba za odabir brzine na 0.
- Isključite aparat prije odvajanja bilo kojeg dodatka.
- Isključite aparat iz napajanja nakon uporabe.
- Prije uzimanja sastojaka iz vrča miješalice prstima ili predmetom (npr. lopaticom) uvijek isključite aparat iz napajanja.

- Prije skidanja poklopca sa zdjele ili vrča pričekajte da se pomični dijelovi zaustave.
- Nemojte nikada koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Nemojte premašiti maksimalnu razinu naznačenu na vrču i zdjeli.
- Odgovarajuće količine i vrijeme pripremanja potražite u tablici u ovom korisničkom priručniku.
- Neki sastojci mogu prouzročiti izbljeđivanje boje dijelova. To nema negativan učinak na dijelove i obično nestane nakon nekog vremena.
- Nikada nemojte puniti vrč miješalice ili zdjelu aparata za obradu hrane sastojcima toplijim od 80°C.
- Ako vrč miješalice koristite za obradu vruće tekućine, obavezno stavite poklopac na vrč kako vas ne bi opekla tekućina koja prska iz vrča.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu.
- Razina buke: Lc = 85 dB (A)

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete ispravno i u skladu s ovim uputama, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za korištenje.

Sigurnosne značajke

Ugrađeni sigurnosni mehanizam

Ova funkcija jamči uključivanje aparata ako ste pravilno postavili vrč miješalice ili zdjelu na jedinicu motora te ih dobro zatvorili poklopcem. Ako ste dobro postavili vrč miješalice ili zdjelu te poklopce (pogledajte poglavlje "Korištenje aparata"), sigurnosni mehanizam zaključavanja ostat će otključan.

Prije prvog korištenja

Prije prve uporabe aparata temeljito očistite dijelove koji dolaze u kontakt s hranom (pogledajte poglavlje "Čišćenje").

Korištenje aparata

Opće informacije

- Aparat ima ugrađen sigurnosni mehanizam koji sprječava rad aparata ako se vrč miješalice ili zdjela aparata za obradu hrane ne postave pravilno.

Aparat za obradu hrane

- 1** Stavite zdjelu na jedinicu motora (1) i okrenite u smjeru kazaljke na satu kako biste je fiksirali (2) (Sl. 2).

Napomena: Zdjela je pravilno postavljena kada se drška nalazi iznad simbola za zaključani položaj.

- 2** Držać pribora sa željenim priborom stavite u zdjelu (rezači, dodatak za miješanje tijesta, disk za emulzije ili držać umetaka s jednim od umetaka). Pogledajte odgovarajući odjeljak u nastavku.

- 3** Kada koristite rezače ili dodatak za miješanje, željene sastojke stavite u zdjelu.

Napomena: Zdjelu nemojte puniti iznad oznake MAX.

- 4** Stavite poklopac na zdjelu (1). Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu (2) kako biste ga fiksirali ("klik") (Sl. 3).

Napomena: Provjerite sjeda li izbočina na poklopcu pravilno u utor držača zdjele.

- 5** Prilikom korištenja držača umetaka s jednim od umetaka dodajte sastojke kroz otvor za umetanje i gurnite ih dolje potiskivačem.
- 6** Odaberite brzinu koja odgovara boji odabranog dodatka. Pogledajte odgovarajući odjeljak u nastavku.
- 7** Kada završite s obradom, gumb za odabir brzine postavite na 0 (Sl. 4).

Otvor za umetanje i potiskivač

- Koristite otvor za umetanje za dodavanje tekućine i/ili krutih dodataka. (Sl. 5)

- Pomoću potiskivača krute sastojke gurnite niz otvor za umetanje. (Sl. 6)

Savjet: Potiskivač možete koristiti i kako biste zatvorili otvor za umetanje. Tako ćete spriječiti izlaz hrane kroz otvor za umetanje.

Jedinica s rezačima

Jedinicu s rezačima možete koristiti za sjeckanje, miješanje, te pretvaranje sastojaka u kašu.

- 1** Skinite zaštitni pokrov s oštrice (Sl. 7).

Bridovi oštrice su vrlo oštri. Ne dodirujte ih!

- 2** Stavite držač pribora u posudu. (Sl. 8)
- 3** Postavite jedinicu s rezačima na držač pribora u posudi (Sl. 9).
- 4** Stavite sastojke u posudu. Veće komade usitnite ručno na komadiće približno dimenzija 3x3x3 cm (Sl. 10).

Napomena: Uvijek stavite držač pribora s jedinicom s rezačima u posudu prije no što dodate sastojke.

- 5** Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu (2) kako biste je fiksirali ("klik") (Sl. 11).

Napomena: Provjerite sjeda li izbočina na poklopcu pravilno u utor držača zdjele.

- 6** Stavite potiskivač u otvor za umetanje.
- 7** Odaberite brzinu koja odgovara boji dodatka (Sl. 12).
- 8** Nakon obrade gumb za odabir brzine okrenite na 0 i isključite aparat (Sl. 4).

Savjeti

- Kada namjeravate sjeckati luk, gumb za odabir brzine okrenite na P (pulsiranje) nekoliko puta kako biste spriječili presitno sjeckanje (Sl. 13).

- Pazite da aparat ne radi predugo prilikom sjeckanja (tvrdog) sira ili čokolade. U protivnom će se ovi sastojci previše zagrijati, a zatim će se početi topiti i stvorit će se grudice.
- Jedinicu s rezačima nemojte koristiti za sjeckanje vrlo tvrdih sastojaka poput kave u zmu, kurkuma, muškarnog oraščića ili kocaka leda jer oštrica može otupjeti.
- Ako se sastojci zalijepe za rezač ili unutarnje stjenke zdjele, isključite aparat i iskopčajte ga iz struje. Zatim pomoću lopatice uklonite hranu s rezača ili stijenki zdjele.

Dodatak za miješanje

Pomoću dodatka za miješanje zamijesite dizano tijesto za kruh i pizzu.

- 1** Stavite držač pribora u posudu (Sl. 8).
- 2** Dodatak za miješanje stavite na držač pribora. (Sl. 14)

Napomena: Uvijek stavite držač pribora s dodatkom za miješanje u posudu prije no što dodate sastojke.

- 3** Sastojke stavite u zdjelu (Sl. 15).
- 4** Stavite poklopac na zdjelu (1). Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu (2) kako biste ga fiksirali ("klik") (Sl. 16).

Napomena: Provjerite sjeda li izbočina na poklopcu pravilno u utor držača zdjele.

- 5** Stavite potiskivač u otvor za umetanje.
- 6** Odaberite brzinu koja odgovara boji dodatka (Sl. 17).
- 7** Nakon obrade gumb za odabir brzine okrenite na 0 i isključite aparat (Sl. 18).

Umeci za sjeckanje, usitnjavanje i granuliranje

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

Oštrice umetaka vrlo su oštre. Ne dodirujte ih.

- 1** Stavite držač pribora u zdjelu (Sl. 8).
- 2** Metalni umetak za usitnjavanje, sjeckanje ili granuliranje stavite u držač umetaka.
 - Otvor na umetku stavite na izbočeni dio držača umetaka (Sl. 19).
 - Gurnite otvor umetka na izbočeni dio (Sl. 20).
 - Pritišćite umetak na držač umetaka dok ne sjedne na mjesto ("klik") (Sl. 21).
- 3** Držač umetaka s umetkom stavite na držač pribora (Sl. 22).
- 4** Stavite poklopac na zdjelu (1). Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu (2) kako biste ga fiksirali ("klik") (Sl. 23).

Napomena: Provjerite sjeda li izbočina na poklopcu pravilno u utor držača zdjele.

- 5** Stavite sastojke u otvor za umetanje. (Sl. 24)
 - Velike sastojke prethodno ručno izrežite na manje komade kako bi stali u otvor za umetanje.
 - Za najbolje rezultate ravnomjerno napunite otvor.
 - Kada trebate obraditi velike količine sastojaka, obrađujte manje količine odjednom i ispraznite zdjelu između dva procesa.
 - 6** Odaberite brzinu koja odgovara boji dodatka (Sl. 17).
 - 7** Lagano pritisnite potiskivač na sastojke u otvoru za dodavanje sastojaka.
 - 8** Nakon obrade gumb za odabir brzine okrenite na 0 i isključite aparat (Sl. 18).
- Savjeti**
- Kada usitnjavate ili granulirate meke sastojke, koristite nižu brzinu kako se sastojci ne bi pretvorili u kašu.
 - Pri usitnjavanju (tvrđog) sira pripazite da aparat ne radi predugo. U protivnom će se sir previše zagrijati, početi se topiti i stvorit će se grudice.
 - Umetke nemojte koristiti za obradu čokolade. U tu svrhu koristite samo rezače.

Disk za pravljenje emulzija

Diskove za pravljenje emulzije možete koristiti za turčenje vrhnja, jaja, bjelanjaka jaja, pudinga, majoneza i pripremanje smjese za biskvit.

- 1** Stavite držač pribora u posudu (Sl. 8).
- 2** Postavite podesivi disk na držač nastavaka (Sl. 25).
- 3** Sastojke stavite u zdjelu. (Sl. 26)
- 4** Stavite poklopac na zdjelu (1). Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu (2) kako biste ga fiksirali ("klik") (Sl. 27).
- 5** Stavite potiskivač u otvor za umetanje.
- 6** Odaberite brzinu koja odgovara boji dodatka (Sl. 17).
- 7** Nakon obrade gumb za odabir brzine okrenite na 0 i isključite aparat (Sl. 18).

Savjeti

- Nemojte koristiti ove diskove za pripremanje smjesa za kolače koje sadrže maslac ili margarin ili miješanje tijesta. Za to koristite dodatke za miješanje.
- Prilikom tučenja bjelanjaka provjerite jesu li posuda i diskovi za pravljenje emulzije suhi i neumašćeni. Bjelanjci moraju biti na sobnoj temperaturi.

Miješalica

Miješalica je namijenjena:

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

- 1** Vrč miješalice stavite na jedinicu motora (1) i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako biste ga fiksirali (2). Postoje četiri moguća položaja za fiksiranje miješalice na jedinicu motora (Sl. 28).

Nemojte prejako pritisnuti dršku vrča miješalice.

2 Sastojke stavite u vrč miješalice (Sl. 29).

U vrč miješalice nikada nemojte stavljati sastojke čija je temperatura viša od 80°C.

Kako biste izbjegli prosipanje, nikada nemojte puniti posudu iznad oznake maksimalne razine, posebno ne kada miješate, naročito ako pripremate vruće tekućine.

3 Stavite poklopac na vrč miješalice (1) i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako biste ga fiksirali (2) (Sl. 30).

4 Odaberite brzinu koja odgovara boji dodatka u posudi (Sl. 12).

Nikad ne otvarajte poklopac i ne stavljajte ruke ili strane predmete u vrč dok miješalica radi.

Kad obradite dvije serije, aparat obavezno ostavite da se ohladi do sobne temperature.

5 Nakon obrade gumb za odabir brzine okrenite na 0 i isključite aparat (Sl. 4).

Savjeti

- Dok aparat radi kroz otvor na poklopcu možete staviti u vrč miješalice tekuće ili čvrste sastojke (Sl. 31).
- Duži rad aparata omogućuje finije rezultate miješanja.
- Narežite krute sastojke na manje komade prije stavljanja u miješalicu. Želite li pripremiti veću količinu, obrađujte više manjih količina za redom.
- Kako biste drobili kocke leda, stavite kocke u vrč, zatvorite poklopac i okrenite gumb za brzinu na P (pulsiranje).
- Neke sastojke, kao što je voće, lakše je izmiješati ako dodate nešto tekućine npr. limunovog soka.
- Kada miješate juhu, sastojci trebaju biti skuhani.
- Ako niste zadovoljni rezultatima, ostavite aparat da kratko radi nekoliko puta okretanjem gumba za brzinu na P (pulsiranje). Možete i promiješati sastojke lopaticom (ne kada miješalica radi) ili izliti dio sadržaja kako biste obradili manju količinu.

- Kad obrađujete tekuće sastojke koji su vrući ili se pjene (npr. mlijeko), nemojte stavljati više od 500 ml u vrč miješalice kako se sastojci ne bi prolili.
- Ako se hrana zalijepi za stjenke vrča miješalice, isključite aparat i isključite ga iz napajanja. Zatim pomoću lopatice uklonite hranu sa stijenki vrča.

Čišćenje

1 Isključite aparat i izvadite utikač iz utičnice.

2 Očistite jedinicu motora vlažnom krpom.

Jedinicu motora nikada nemojte uranjati u vodu niti ispirati pod mlazom vode.

3 Dijelove koji su bili u kontaktu s hranom uvijek čistite toplom vodom i sredstvom za pranje posuđa odmah nakon upotrebe.

Pažljivo čistite rezače aparata za obradu hrane, rezače miješalice i umetke. Rubovi su vrlo oštri.

Napomena: Svi dijelovi osim jedinice motora mogu se prati u stroju za pranje posuđa.

- Pazite da rubovi rezača i umeci ne dođu u dodir s tvrdim predmetima. To ih može istupiti.

Brzo čišćenje zdjele aparata za obradu hrane i vrča miješalice

1 U zdjelu aparata za obradu hrane ili vrč miješalice ulijte mlaku vodu (ne više od 0,5 l) i malo sredstva za pranje posuđa.

2 Stavite poklopac na zdjelu aparata za obradu hrane ili vrč miješalice i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako biste ga fiksirali.

3 Odaberite brzinu koja odgovara boji dodatka (Sl. 18).

4 Ostavite aparat da radi dok se zdjela aparata za obradu hrane ili vrč miješalice ne očisti ili 30 sekundi.

- 5** Odvojite vrč miješalice ili zdjelu aparata za obradu hrane i isperite je čistom vodom.

Spremanje

- 1** Kabel možete omotati oko donjeg dijela aparata.

Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 32).

Servis i jamstvo

U slučaju da vam je potreban servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, www.philips.com, ili se obratite centru za korisnike tvrtke Philips u svojoj državi (broj telefona nalazi se u priloženom jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za korisnike, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su najčešći problemi s kojima biste se mogli susresti prilikom korištenja aparata. Ako ne možete riješiti problem uz informacije u nastavku, obratite se centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem

Rješenje

Kada okrenem gumb za odabir brzine na određenu brzinu ili P

Provjerite je li zdjela aparata za obradu hrane i njezin poklopac ili vrč miješalice ispravno postavljen ("klik"). Provjerite je li držač alata pravilno umetnut ako koristite neki dodatak sa zdjelom aparata za obradu hrane. Ako koristite vrč miješalice, provjerite je li zaključan u jednom od četiri položaja za zaključavanje. Poklopac držite pričvršćenim kako biste spriječili prolijevanje. Ako koristite aparat za obradu hrane, pazite da drška zdjele bude točno iznad simbola zaključane brave. Poklopac zdjele pravilno je pričvršćen kada izbočina sjedne u utor drške na zdjeli. Ako se svi dijelovi ispravno pričvrste, aparat će početi raditi kada odaberete brzinu pomoću gumba za odabir brzine ili pritisnete gumb za pulsiranje.

Odabrao/la sam pogrešnu brzinu za dodatak koji koristim.

Provjerite boju dodatka i odaberite odgovarajuću brzinu pomoću gumba za odabir brzine.

Disk za pravljenje emulzija ili dodatak za miješanje tijesta ne okreće se.

Provjerite je li disk za pravljenje emulzija ili dodatak za miješanje tijesta pravilno postavljen na držač pribora. Također provjerite jesu li zdjela aparata za obradu hrane i poklopac pravilno postavljeni ("klik").

Recepti

Tijesto za pizzu

Sastojci:

- 250 g bijelog brašna
- 1/2 čajne žličice šećera
- 1/2 čajne žličice soli
- 1/2 paketića kvasca
- 140 g tople vode
- 25 g ulja

- 1** Stavite držač pribora u posudu te umetnite nastavak za miješanje tijesta na njega.
- 2** Stavite sve suhe sastojke u posudu te dodajte vodu i ulje.
- 3** Stavite poklopac na zdjelu i pričvrstite ga ("klik"). Odaberite brzinu koja odgovara dodatku za miješanje tijesta i ostavite aparat da radi dok se tijesto dobro ne izmiješa. To traje oko 30 sekundi.
- 4** Tijesto stavite u posudu, pokrijte ga vlažnom krpom i pustite da se diže 40-ak minuta sve dok ne naraste na duplu količinu.
- 5** Pospite svoju radnu površinu brašnom, razvaljajte tijesto i napravite dvije osnove od tijesta za pizzu te ih stavite na pladanj za pečenje koji ste prethodno namastili.
- 6** Tijesto prekrijte umakom od rajčice i sastojcima po izboru. Možete koristiti sir, šunku, salamu, slaninu, gljive, tunjevinu, luk, artičoke, papriku baburu itd. Pospite origanom i polijte maslinovim uljem te ispecite.

Savjet: Pomoću diska za usitnjavanje možete usitniti oko 200 g sira (Parmezana ili Goude). Stavite držač pribora u zdjelu i na njega stavite držač umetaka s umetkom za usitnjavanje. Zatvorite poklopac i zaključajte ga ("klik"). Sir narežite na komade, stavite ih kroz otvor za umetanje u aparat i usitnite.

Salata od krastavaca s umakom od jogurta

Sastojci:

- 1 krastavac
- 2 šalice peršina
- 1 šalica prirodnog jogurta
- 1 jušna žlica senfa
- Soli i papra po ukusu

- 1** Stavite držač pribora u zdjelu te držač umetaka s umetkom za sitno sjeckanje stavite na njega.

Savjet: Koristite umetak za sitno sjeckanje za rezanje na tanke ploške.

- 2** Stavite poklopac na zdjelu i pričvrstite ga ("klik"). Narežite krastavac. Informacije o odgovarajućoj brzini potražite u poglavlju "Korištenje aparata" pod "Umeci za sjeckanje i usitnjavanje".

Napomena: Potiskivač nemojte prejako pritiskati prilikom guranja krastavca niz otvor za umetanje.

- 3** Narezani krastavac stavite u posudu za posluživanje.
- 4** Stavite držač pribora u posudu te jedinicu s rezačima stavite na njega.
- 5** Stavite peršin u posudu aparata. Zatvorite poklopac i zaključajte ga ("klik").
- 6** Sitno nasjeckajte peršin. Okrenite gumb za odabir brzine na P (pulsiranje) kako biste bolje kontrolirali sjeckanje.
- 7** Dodajte jogurt, senf, sol i papar i sastojke sjeckajte još nekoliko sekundi sve dok ne dobijete jednoličnu mješavinu.
- 8** Umak pomiješajte s kriškama krastavca i salatu od krastavaca stavite u hladnjak prije posluživanja.

Slatko vrhnje

Sastojci:

- 250ml svježeg vrhnja

- 1** Vrhnje hladite najmanje 2 sata prije obrade.
- 2** Stavite držač pribora u zdjelu te umetnite disk za emulzije na njega.
- 3** Vrhnje stavite u zdjelu.
- 4** Stavite poklopac na zdjelu i pričvrstite ga ("klik"). Obradujte vrhnje dok ne bude dovoljno gusto. Odaberite postavku brzine koja odgovara boji dodatka.

Savjet: Slatko vrhnje držite u hladnjaku prije posluživanja. Možete ga poslužiti s kolačima, sladoledom, voćem, kavom, koristiti kao punjenje za kolače itd.

Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

Általános leírás (ábra 1)

- A** Szeletelőbetét (finom)
- B** Közepes szeletelő betét
- C** Granulálóbetét
- D** Finom reszelő betét
- E** Durva reszelő betét
- F** Betéttartó
- G** Elegyítő tárcsa
- H** Dagasztótartozék
- I** Aprítókés védőborítása
- J** Aprítókés
- K** Betöltő
- L** Adagolócső
- M** Fedél
- N** Dugó
- O** A turmixkehely fedele
- P** Turmixkehely
- Q** Eszköztároló
- R** Robotgép-munkatál
- S** Biztonsági zár
- T** Sebességválasztó

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót. Őrítse meg az útmutatót későbbi használatra.

Általános információ**Veszély**

- Ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le vízcsap alatt. A motoregység tisztítását csak nedves ruhával végezze.

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa időzítőkapcsolóra.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel vagy egyéb alkatrészek megsérültek.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készülék működtetésében járatlan személyek, gyerekek, nem beszámítható személyek felügyelet nélkül soha ne használják a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- Kapcsolja ki a készüléket, és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból, ha az étel a turmixpohár vagy a kehely falára tapad. Kenőlapát segítségével távolítsa el az ételt az edény faláról.
- Soha ne helyezze a hozzávalókat az ételadagoló csőbe az ujjával vagy más tárggyal (pl. a kenőlapáttal) a készülék működése közben. E célra csak a nyomórudat használja.
- Legyen elővigyázatos a betétek, a vágókés és a turmixkehely vágókéseinek tisztítása és használatakor. A vágókések és a betétek nagyon élesek. A munkatál vagy a turmixkehely kiürítésekor különös óvatossággal járjon el.

Figyelem

- Soha ne a turmixkehely, a munkatál, vagy annak fedele elfordításával kapcsolja ki a készüléket, hanem a sebességválasztó gomb „0” állásba fordításával.
- Tartozék eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.
- Használat után azonnal húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból.
- Mielőtt az ujjával vagy más tárggyal (pl. a kenőlapáttal) a turmixkehelybe nyúlna, mindig húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból.

- Mielőtt levennie a munkatál vagy edény fedelét, várjon, míg minden forgó rész leáll.
- Ne használjon más gyártótól származó tartozékot vagy alkatrészt, vagy olyat, amelyet a Philips nem hagyott jóvá, ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- Ne lépje túl a tálon vagy kelyhen jelzett maximális szintet.
- A helyes mennyiségeket és használati időket a használati útmutatóban lévő táblázatban találja.
- Egyes hozzávalók a tartozékok felületén elszíneződést okozhatnak. Ez nem befolyásolja a tartozékok használhatóságát. Az elszíneződés kis idő múlva rendszerint megszűnik.
- Soha ne töltsön 80 °C-nál forróbb anyagot a turmixkehelybe vagy a robotgép munkatábjába.
- Ha a turmixkehelyben forró folyadékkal dolgozik, mindig zárha le a turmixkehelyt a fedelével, nehogy a kifröccsenő folyadék leforrassa Önt.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Zajszint: Lc = 85 dB(A)

Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

Biztonsági jellemzők

Beépített biztonsági zár

Ez a funkció biztosítja, hogy a készülék csak akkor legyen bekapcsolható, ha a turmixkehely/munkatál megfelelően illeszkedik a motoregységre, valamint a fedő a turmixkehelyre/edényre. Ha a turmixkehely/keverőtál megfelelően van összeállítva (lásd a „Készülék használata” című fejezetet), a beépített biztonsági zár kiold.

Teendők az első használat előtt

A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak (ld. a „Tisztítás” c. részt).

A készülék használata

Általános információ

- A készülék rendelkezik egy általános beépített biztonsági zárral, amely megakadályozza annak működtetését, ha a turmixkehely vagy a robotgép munkatálja, vagy annak fedele nincsen megfelelően összeállítva.

Konyhai robotgép

- 1** Tegye a kelyhet a motoregységre (1) és forgassa el az óramutató járásával megfelelő irányba (2) (ábra 2).

Megjegyzés: A kehely akkor van a megfelelő helyzetben, amikor annak fogantyúja közvetlenül a zárt lakat szimbólum felett található.

- 2** Tegye az eszköztartót a kívánt tartozékkal az edénybe (aprítókés, dagasztótartozék, elegyítőtárcsa, vagy egy betéttel ellátott betéttartó). Tekintse meg megfelelő fejezetet alább.

- 3** Az aprítókés vagy a dagasztótartozék a használatakor tegye a felhasználni kívánt hozzávalókat az edénybe.

Megjegyzés: Soha ne töltsen az edényt a MAX jelzésen túl.

- 4** Helyezze a fedőt az edényre (1). A fedő rögzítéséhez forgassa el azt kattanásig az óramutató járásával megfelelő irányba (2) (ábra 3).

Megjegyzés: Győződjön meg róla, hogy a fedőn kiálló rész megfelelően rögzül az edény fogantyúján.

- 5** Egy betéttel ellátott betéttartó használatakor a hozzávalókat az adagolócsövön keresztül adja hozzá, és a betöltővel nyomja le azokat a kívánt helyre.

- 6** Válassza ki az adott tartozékhoz tartozó színnek megfelelő sebességfokozatot. Tekintse meg a megfelelő fejezetet alább.

- 7** A készülék használatának befejezésekor állítsa a sebességfokozatot a „0” pozícióra (ábra 4).

Adagolócső és betöltő

- Folyékony és szilárd hozzávalók hozzáadásához használja az étel adagoló csövet. (ábra 5)
- A szilárd hozzávalók hozzáadásához használja a betöltőt. (ábra 6)

Ötlet: A betöltőt az adagolócső lezárására is használhatja, így akadályozva meg, hogy a hozzávalók az adagolócsövön kívülre kerüljenek.

Aprítókés

Az aprítókést használhatja aprításhoz, összekeveréshez, turmixoláshoz vagy hozzávalók pürésítéséhez.

1 Vegye le a védőfedelelet a vágóegységről (ábra 7).

A betétek vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!

2 Tegye az eszköztartót a munkatálba. (ábra 8)

3 Tegye az aprítókést az eszköztartóra a munkatálban (ábra 9).

4 Tegye a hozzávalókat a munkatálba. A nagy ételdarabokat vágja fel kb. 3 x 3 x 3 cm-es darabokra (ábra 10).

Megjegyzés: Mielőtt a hozzávalókat betenné a tálba, először mindig az eszköztartót és az aprítókést helyezze bele.

5 Helyezze a fedőt az edényre (1). A fedő rögzítéséhez forgassa el azt kattanásig az óramutató járásával megfelelő irányba (2) (ábra 11).

Megjegyzés: Győződjön meg róla, hogy a fedőn kiálló rész megfelelően rögzül a munkatál fogantyúján.

6 Tegye a betöltőt az ételadagoló nyílásba.

7 Válassza ki az adott tartozék színéhez tartozó sebességfokozatot (ábra 12).

8 A készülék használatának befejezésekor állítsa a sebességfokozatot a „0” pozícióra (ábra 4).

Típek:

- Hagyma aprításakor néhányszor fordítsa a sebességválasztót a „P” (pulzus) fokozatba, így elkerülheti, hogy a hagymát túl finomra vágja (ábra 13).
- Kemény sajtok vagy csokoládé aprításakor ne üzemeltesse sokáig a készüléket, mert az alapanyagok felmelegedhetnek, megolvadhatnak és csomóssá válhatnak.
- Ne használja a vágókést nagyon kemény hozzávalók aprítására (pl.: babkávé, szerezsendió és jégkocka), mivel a vágókés éle kicsorbulhat.
- Ha az étel az aprítókésre vagy az edény oldalfalára tapadnak, kapcsolja ki a készüléket és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból. Kenőlapát segítségével távolítsa el az aprítókésre vagy az edény falára tapadt ételt.

Dagasztótartozék

A dagasztótartozékot pizza- vagy kenyértészta dagasztására használhatja.

1 Tegye az eszköztartót a munkatálba (ábra 8).

2 Helyezze a dagasztótartozékot a munkatálba. (ábra 14)

Megjegyzés: Mielőtt a hozzávalókat betenné a tálba, először mindig az eszköztartót és a dagasztótartozékot helyezze bele.

3 Tegye a hozzávalókat a tálba (ábra 15).

4 Helyezze a fedőt az edényre (1). A fedő rögzítéséhez forgassa el azt kattanásig az óramutató járásával megfelelő irányba (2) (ábra 16).

Megjegyzés: Győződjön meg róla, hogy a fedőn kiálló rész megfelelően rögzül a munkatál fogantyúján.

5 Tegye a betöltőt az ételadagoló nyílásba.

6 Válassza ki az adott tartozék színéhez tartozó sebességfokozatot (ábra 17).

7 A készülék használatának befejezésekor állítsa a sebességfokozatot a „0” pozícióra (ábra 18).

Szeletelő-, aprító- és granulálóbetétek

Soha ne dolgozzon fel kemény hozzávalókat (pl.: jégkockát) a betétekkel.

A betétek vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!

- 1** Tegye az eszköztartót a munkatábla (ábra 8).
 - 2** Helyezze a fém aprító-, szeletelő-, vagy granulálóbetétet a betéttartóba.
 - Helyezze a betét nyílását a betéttartó elem fölé (ábra 19).
 - Nyomja rá a betét nyílását a kiálló részre (ábra 20).
 - Addig nyomja a betétet a betéttartóra, amíg az egy kattánással a megfelelő helyre nem kerül (ábra 21).
 - 3** Helyezze a betéttel ellátott betéttartót az eszköztartóra (ábra 22).
 - 4** Helyezze a fedőt az edényre (1). A fedő rögzítéséhez forgassa el azt kattánásig az óramutató járásával megfelelő irányba (2) (ábra 23).
- Megjegyzés: Győződjön meg róla, hogy a fedőn kiálló rész megfelelően rögzül a munkatál fogantyúján.*
- 5** Tegye a hozzávalókat az ételadagoló nyílásba. (ábra 24)
 - Darabolja fel előre az alapanyagokat akkorára, hogy azok beférjenek az ételadagolóba.
 - A legjobb eredmény érdekében egyenletesen töltsen meg az ételadagoló nyílást.
 - Ha nagyobb mennyiséget dolgoz fel, végezze kisebb adagokban, és közben mindig ürtse ki a munkatálat.
 - 6** Válassza ki az adott tartozék színéhez tartozó sebességfokozatot (ábra 17).
 - 7** Finoman nyomja a betöltővel az ételadagoló nyílásba a hozzávalókat.
 - 8** A készülék használatának befejezésekor állítsa a sebességfokozatot a „0” pozícióra (ábra 18).

Típek:

- Puha alapanyagok reszelését vagy darálását alacsony fokozaton végezze, így megakadályozza a pürésítést.
- Kemény sajtok reszelésekor ne üzemeltesse sokáig a készüléket, mert a sajt felmelegedhet, megolvadhat és csomóssá válhat.
- Csokoládéhoz ne használja a betéteket, kizárólag az aprítókéseket.

Elegítő tárcsa

Az elegítőtárcsát használhatja tejszínhab készítéséhez, tojás, tojásfehérje felveréséhez, instant pudingok, majonéz készítésére és süteménytészták keveréséhez.

- 1** Tegye az eszköztartót a munkatábla (ábra 8).
- 2** Helyezze az elegítőtárcsát az eszköztartóra (ábra 25).
- 3** Tegye a hozzávalókat a tábla. (ábra 26)
- 4** Helyezze a fedőt az edényre (1). A fedő rögzítéséhez forgassa el azt kattánásig az óramutató járásával megfelelő irányba (2) (ábra 27).
- 5** Tegye a betöltőt az ételadagoló nyílásba.
- 6** Válassza ki az adott tartozék színéhez tartozó sebességfokozatot (ábra 17).
- 7** A készülék használatának befejezésekor állítsa a sebességfokozatot a „0” pozícióra (ábra 18).

Típek:

- Vajat, margarint vagy élesztőt tartalmazó süteménytészták készítéséhez ne az elegítőtárcsát használja, hanem a dagasztókelléket.
- Győződjön meg róla, hogy az edény és a elegítőtárcsa ne legyen nedves vagy zsíros, amikor tojásfehérjét ver fel. A tojásfehérje legyen szobahőmérsékletű.

Turmixgép

A turmixgép felhasználási területei:

- Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, italkeverékek, koktélok mixelésére.

- Puha alapanyagok, pl. palacsintatészta vagy majonéz keverésére.
- Főtt alapanyagok, pl. bébiételek pépesítésére.

1 Helyezze a turmixkelyhet a motoregységre (1) és rögzítse az óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatással (2). A turmixgépet négy lehetséges helyzetben erősítheti a motoregységre (ábra 28).

Ne nyomja túl erősen a kehely fogantyúját.

2 Tegye az alapanyagokat a turmixkehelybe (ábra 29).

Ne töltsön 80 °C-nál forróbb anyagot a turmixkehelybe.

Hogy elkerülje a kehely tartalmának kiömlését, soha ne töltsön a jelzett maximum szintnél többet a kehelybe, különösen forró folyadékok turmixolásakor.

3 Helyezze a fedelet a turmixkehelyre (1) és rögzítse az óramutató járásával megegyező irányba való forgatással (2) (ábra 30).

4 Válassza ki az adott tartozék színéhez tartozó sebességfokozatot (ábra 12).

A készülék működése közben soha ne nyissa fel fedelet, és ne nyúljon kezével vagy más tárggyal a pohárba.

Az egyes adagok feldolgozása között várjon, míg a készülék szobahőmérsékletre hűl.

5 A készülék használatának befejezésekor állítsa a sebességfokozatot a „0” pozícióra (ábra 4).

Tipppek:

- A készülék működése közben folyékony vagy szilárd hozzávalókat tehet a turmixkehelybe a fedő kinyitásával (ábra 31).
- Minél hosszabb ideig hagyja a készüléket működni, a turmix annál finomabb lesz.
- Vágja fel előre a szilárd halmazállapotú hozzávalókat kisebb darabokra, mielőtt a turmixkehelybe tenné őket. Ha nagy mennyiségben akar valamit készíteni, kisebb adagokban készítse el, és ne egyszerre, nagy adagban próbálja meg.

- A turmixkehelyben a jégkockák összezuzásához zárja le a poharat a fedővel, és a sebességválasztót tegye „P” (pulzáló) fokozatba.
- Néhány alapanyag, mint pl. a gyümölcsök könnyebben turmixolhatók, ha valamilyen folyadékot -citromlevet - adunk hozzá.
- Leves turmixolásakor használjon főtt hozzávalókat.
- Ha nem elégedett az eredménnyel, működtesse a készüléket néhányszor rövid ideig úgy, hogy a sebességválasztót a „P” (pulzus) fokozatba forgatja. Jobb eredményt érhet el akkor is, ha a hozzávalókat kenőlapáttal elkeveri (de nem a turmixgép működése közben), vagy ha a kancsó tartalmának egy részét kiönti, annak érdekében, hogy kisebb mennyiséget kelljen a készüléknek feldolgoznia.
- Ha forró vagy habosodó folyadékot (pl. tej) kíván turmixolni, fél liternél többet ne töltsön a turmixkehelybe, hogy elkerülje a folyadék kifröccsenését.
- Kapcsolja ki a készüléket, és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból, ha az étel a turmixkehely falára tapad. Kenőlapát segítségével távolítsa el az ételt az edény faláról.

Tisztítás

1 Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból.

2 A motoregységet nedves ruhával tisztítsa.

Ne merítse a motoregységet vízbe, és ne öblítse le csapvíz alatt sem.

3 Azokat a részeket, amelyek közvetlenül érintkeznek az élelmiszerrel, használatot követően mindig tisztítsa meg kevés folyékony mosószert tartalmazó forró vízzel.

Tisztítsa meg alaposan a konyhai robotgép aprítókéseit, valamint a turmixgép betéteit, és az aprítókéseket. A vágókések nagyon élesek!

Megjegyzés: A motoregységen kívül minden elem mosogatógépben is tisztítható.

- Vigyázzon, hogy a kések és a betétek vágóélei ne érjenek kemény tárgyakhoz. Ez kicsorbíthatja őket.

A robotgép-munkatál és a turmixkehely tisztítása.

- 1 Öntsön kézmeleg (legfeljebb 0,5 l) mosogatószeres vizet a robotgép-munkatálba, vagy a turmixkehelybe.
- 2 Helyezze rá a robotgép-munkatálra, vagy a turmixkehelyre a fedelet, majd rögzítse azt az óramutató járásával megegyező irányba elforgatva.
- 3 Válassza ki az adott tartozék színéhez tartozó sebességfokozatot (ábra 18).
- 4 A készüléket működtesse addig, amíg a robotgép-munkatál vagy a turmixkehely tiszta nem lesz, vagy 30 másodpercig.
- 5 Vegye le a robotgép-munkatálat, a turmixkelyhet és öblítse ki tiszta vízzel.

Tárolás

- 1 A készülék vezetékét körültekerheti a készülék alsó része körül.

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 32).

Szerviz és jótállás

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára (www.philips.com), vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.

Hibaelhárítás

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha nem sikerül megoldania a

problémát az alábbi utasítások alkalmazásával, forduljon az országában működő Philips vevőszolgálatához.

Probléma	Megoldás
Amikor egy sebességválasztóval kiválasztok egy sebességet vagy amikor „P” (pulzáló) fokozatba forgatom, a készülék nem működik.	Ellenőrizze, hogy a robotgép-munkatál vagy a turmixpohár fedele a helyes módon, egy kattánással illeszkednek egymáshoz. Győződjön meg róla, hogy az eszköztartó a megfelelő módon lett behelyezve, ha bármilyen tartozékot használ a robotgép munkatálába helyezve. A turmixkehely használatkor ellenőrizze, hogy négy rögzítési pozíciójának egyikében van-e. Rögzítse a fedelet, hogy elkerülje a folyadék kiömlését. A konyhai robotgép használatkor ellenőrizze, hogy a kehely fogantyúja közvetlenül a zárt lakat szimbólum felett található. A kehely fedele megfelelően a helyén van, ha a kiálló rész illeszkedik a fogantyún található mélyedésbe. Ha a készülék minden része megfelelően van összeszerelve, akkor a készülék a sebességfokozat kiválasztásakor, vagy az impulzus gomb megnyomásakor működésbe lép.
Nem az adott tartozéknak megfelelő sebességet választottam ki.	Ellenőrizze a tartozék színét, és válassza ki a megfelelő sebességet a sebességválasztóval.
Az elegyítőtárcsa vagy a dagasztótartozék nem forog.	Ellenőrizze, hogy az elegyítőtárcsa vagy a dagasztótartozék megfelelően van-e rögzítve az eszköztartón. Győződjön meg afelől is, hogy a munkatál és annak fedele megfelelően illeszkednek egymáshoz.

Receptek**Pizza tészta**

Hozzávalók:

- 250 g fehér liszt
- 1/2 teáskanál cukor
- 1/2 teáskanál só
- 1/2 adag gyorsélesztő
- 140 g meleg víz
- 25 g olaj

- 1** Tegye az eszköztartót a munkatálba és illessze a dagasztó tartozékot az eszköztartóra.
- 2** Tegye a száraz hozzávalókat az edénybe, majd adja hozzá a vizet és az olajat.
- 3** Egy kattanással rögzítse a kehely fedelét. Válassza ki a dagasztótartozékhoz tartozó sebességet, és dagassza a tésztát, míg el nem válik a tálból egy jól összekevert gömbbé. Ez kb. 30 másodpercet vesz igénybe.
- 4** Tegye a tésztát egy edénybe, takarja le egy nedves konyharuhával és hagyja kelni kb. 40 percig, amíg meg nem kétszerezi a méretét.
- 5** Szórja be liszttel a munkaasztalt, gyúrja meg a tésztát, készítsen két pizzatésztát alapot és tegye azokat egy kivajazott sütőlapra.
- 6** Tegyen paradicsomszószot és ízlése szerinti feltétet a pizzára. Használhat sajtot, sonkát, szalámit, angolszalonnát, gombát, tonhalat, hagymát, articsókát, kaliforniai paprikát stb. Szórjon egy kevés oregánót és öntsön egy kevés olívaolajat a pizzákra, és süsse meg őket.

Ötlet: Használhatja az aprítóbetétet kb. 200 g sajt lereszeléséhez (parmezán vagy gouda). Helyezze az eszköztartót a kehelybe, és illessze rá a az aprítóbetéttel ellátott betéttartót. Egy kattanással zárja le és rögzítse a fedelet. Vágja olyan darabokra a sajtot, amelyek beleférnek az adagolócsőbe és reszelje le a sajtot.

Uborkasaláta joghurtsszósszal

Hozzávalók:

- 1 uborka
- 2 csésze petrezselyemlevél
- 1 csésze természetes joghurt
- 1 evőkanál mustár
- Fűszerezze fekete borssal és sóval ízlés szerint

- 1** Tegye az eszköztartót a munkatálba és tegye a szeletelőbetéttel ellátott betéttartót az eszköztartóra.

Ötlet: Vékony szeletekhez alkalmazza a finom szeletelőbetétet.

- 2** Egy kattanással illessze a fedőt a kehelyre. Szeletelje fel az uborkát. A megfelelő sebesség meghatározásához tekintse meg a „Készülék használata” című fejezetet a „Szeletelő- és aprítóbetétek” című részben.

Megjegyzés: Ne nyomja túl erősen az adagolócsőbe az uborkát a nyomórúddal.

- 3** Helyezze a szeletelt uborkákat a felszolgáló edénybe.
- 4** Tegye az eszköztartót a munkatálba és helyezze szeletelőtárcsát az eszköztartóra.
- 5** Tegye a petrezselymet az edénybe, majd egy kattanással rögzítse a fedelet.
- 6** Aprítsa fel a petrezselymet. Forgassa a sebességválasztót a „P” (pulzus) fokozatba az aprítási folyamat hatékonyabb ellenőrzése érdekében.
- 7** Adjon hozzá joghurtot, mustárt, sót és borsot további pár másodpercre, amíg egy homogén elegyet nem kap.
- 8** Keverje össze a szószot a szeletelt uborkával, és hűtse le, mielőtt tálalná.

Tejszín

Hozzávalók:

- 250 ml friss tejszín

- 1 Hűtse le a tejszínt legalább 2 óráig, mielőtt hozzálátna.
- 2 Tegye az eszköztartót a munkatálba és tegye az elegyítőtárcsát az eszköztartóra.
- 3 Tegye a tejszínt a tálba.
- 4 Egy kattanással illessze a fedőt a kehelyre. A műveletet addig folytassa, amíg a tejszín a kívánt állagúvá válik. Válassza ki az adott tartozék színéhez tartozó sebességfokozatot.

Ötlet: Hűtse le a tejszínt, mielőtt tálalná. A tejszín kiválóan felhasználható süteményekhez, fagylalthoz, gyümölcsökhöz, kávéhoz, vagy sütemények töltelékéhez.

Кіріспе

Өнімді сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips компаниясы ұсынатын қолдауды толығымен пайдалану үшін өніміңізді www.philips.com/welcome веб-бетіне тіркеніз.

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- A** Жұқа тілімдеу қосымша құралы
- B** Орташа кесетін енгізбе
- C** Түйіршіктейтін ендіріме
- D** Майдалап ұсақтайтын ендіріме
- E** Ірілеу ұсақтайтын ендіріме
- F** Енгізбені ұстағыш
- G** Майдалау дискілері
- H** Шайқау қосымша қондырғылары
- I** Пышақты қорғайтын қақпақ
- J** Пышақ бөлігі
- K** Итергіш
- L** Тамақ салатын түтік
- M** Қақпақ
- N** Тығын
- O** Араластырғыш ыдысының қақпағы
- P** Блендер банкісі
- Q** Құрал ұстағыш
- R** Тамақ шайқау/турау ыдысы
- S** Қауіпсіздік құлпы
- T** Жылдамдық таңдаушы

Маңызды

Құралды қолданбастан бұрын осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Жалпы**Қауіпті**

- Электрқозғалтқыштың блогын суға немесе басқа да сұйықтыққа батыруға, сондай-ақ бұл блогты ағынды судың астында жууға болмайды. Электрқозғалтқыштың блогын тазалау үшін, ылғал шүберекті пайдаланыңыз.

Ескерту

- Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген вольтаж, жергілікті қамтамасыз етілетін вольтажбен сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Қауіпті жағдай туғызбас үшін, бұл құралды ешқашан таймер қосқышына байланыстырмаңыз.
- Егер құралдың шанышқысы, сымы немесе құралдың өзге бөлшегі зақымдалса, құралды қолданбаңыз.
- Егер ток сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін оны тек Philips, Philips компаниясы ұсынған қызмет орталығында немесе соған сәйкес білімі бар маман алмастыруы тиіс.
- Физикалық мүмкіндігі мен ойлау қабілеті шектеулі және білімі мен тәжірибесі аз адамдар (балаларды қоса) бұл құралды олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адамның қадағалауымен немесе құралды қалай пайдалану жөнінде нұсқау берілген жағдайда ғана қолдануына болады.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаңыз.
- Құралды қадағалаусыз қосып қоюға болмайды.
- Егер тамақ араластырғыш ыдысының жан-жағына жабысып қалса, құралды сөндіріп, тоқтан суырыңыз. Жабысып қалған тамақты алып тастау үшін күрекшені қолданыңыз.
- Араластырғыш жұмыс жасап тұрғанда түтіктегі ингредиенттерді итеру үшін саусақтарыңызды немесе басқа заттарды (мысалы күрекшені) қолдануға болмайды. Бұл мақсат үшін әрдайым итергішті қолданыңыз.

- Ендірмелерді, тағам өңдеуші құрал мен араластырғыш ыдыстың пышақтарын ұстағанда немесе жуғанда абай болыңыз. Бұл пышақтар мен ендірмелердің жүздері өте өткір болады. Әсіресе табақ немесе араластырғыш ыдысын босатқан сәтте абайлаңыз.

Абайлаңыз

- Араластырғыш ыдысын, табақты немесе табақтың қақпағын бұрау арқылы құралды өшіруге болмайды. Құралды үнемі жылдамдық таңдаушыны 0 қалпына апару арқылы ғана өшіріңіз.
- Кез келген қосымша бөлшектерін алар алдында құралды сөндіріп алыңыз.
- Құралды қолданып болғаннан соң, оны бірден сөндіріп тастаңыз.
- Араластырғыш ыдысына саусақтарыңызды немесе басқа затты (мәселен, күрекшені) салар алдында құралды тоқтан суырып алыңыз.
- Табақтың немесе ыдыстың қақпағын ашар алдында жылжымалы бөлшектері тоқтағанша күте тұрыңыз.
- Басқа өндірушілердің бөлшектерін немесе қосымша қондырғыларын, сондай-ақ Philips арнайы кеңес ретінде ұсынбаған бөлшектерді қолдануға болмайды. Егер сіз сондай бөлшектерді немесе қосымша қондырғыларды қолданған болсаңыз, онда сіздің кепілдігіңіз өз күшін жоғалтады.
- Ыдыс пен табақты ең жоғарғы деңгей көрсеткішінен асырмаңыз.
- Дұрыс мөлшерлер мен өңдеу уақыттарын білу үшін қолданушы нұсқауындағы кестені қараңыз.
- Кейбір ингредиенттер бөлшек беттерінің түсінің өзгеруіне алып келуі мүмкін. Бұл бөлшектерге кері әсер етпейді. Түс өзгеруі әдетте белгілі бір уақыттан кейін жоғалып кетеді.
- Араластырғыш ыдысына немесе тағам өңдеу табағына температурасы 80°C-тан асатын ингредиенттерді салмаңыз.
- Егер араластырғыш ыдысты ыстық сұйықтықты өңдеу үшін пайдалансаңыз, ыдыстан шашыраған ыстық сұйықтыққа күйіп қалмау үшін әрқашан ыдыстың қақпағын жауып қойыңыз.
- Бұл құрылғы тек үйде қолдануға арналған.
- Шү деңгейі: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Philips компаниясы шығарған бұл құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сай келеді. Дұрыс әрі осы пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданылса, қазіргі кезде белгілі ғылыми дәлелдерге негізделе отырып құралды қолдану қауіпсіз деуге болады.

Қауіпсіздік мүмкіндіктері

Ішіне орнатылған қауіпсіздік құлпы

Бұл мүмкіндік араластырғыш ыдысын немесе табақтың мотор бөлігіне дұрыс құрып, қақпағын табаққа дұрыс салған болсаңыз ғана құралды қоса алатыныңызға кепілдік береді. Егер араластырғыш ыдысы немесе табақ және оның қақпағы дұрыс құрылған болса («Құралды қолдану» тарауын оқыңыз), ішіне орнатылған қауіпсіздік құлпы шешулі болады.

Алғаш пайдаланар алдында

Құралды алғашқы рет қолданар алдында, тамақпен байланысқа түсетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тармаған қараңыз).

Құрылғыны қолдану

Жалпы

- Құрал ішіне орнатылған қауіпсіздік құлпымен жабдықталған, ол араластырғыш немесе тағам өңдеу табағы мен оның қақпағы дұрыс құрылмаған жағдайда, құралдың іске қосылуына жол бермейді.

Тағам процессоры

- 1 Табақты мотор бөлшегіне (1) қойып, сағат бағытымен бұрап (2) бекітіңіз (Сурет 2).

Ескертпе: Тұтқа құлып белгісінің дәл үстінде болса, табақ дұрыс жиналған.

2 Қажетті жабдығымен бірге құрал ұстағышын табақтың ішіне салыңыз (пышақ, бұлғау жабдығы, араластыру дискі немесе ендірмелердің біреуі қондырылған ендірме ұстағышы). Төмендегі сәйкес бөлімді оқыңыз.

3 Пышақты немесе бұлғау жабдығын қолданғанда өңделетін ингредиенттерді табаққа салыңыз.

Ескертпе: Табақты МАХ деңгейінен асырып толтырмаңыз.

4 Табақтың қақпағын жабыңыз (1). Қақпақты бекіту үшін (“сырт” етеді), оны сағат бағытымен (2) бұраңыз (Сурет 3).

Ескертпе: Қақпақтың шошағы табақ тұтқасының ойығына түскенін тексеріңіз.

5 Ендірмесі бар ұстағышты пайдаланғанда ингредиенттерді тамақ салатын түтік арқылы салып, оларды итергіш құралымен төмен қарай итеріңіз.

6 Табақтағы жабдық түсіне сәйкес келетін жылдамдықты таңдаңыз. Төмендегі сәйкес бөлімді оқыңыз.

7 Өңдеу аяқталғаннан кейін, жылдамдық таңдауышын 0-ге қойыңыз (Сурет 4).

Тамақ салатын түтік және итергіш

- Тамақ салатын түтікті сұйық және/немесе қатты ингредиенттерді қосу үшін пайдаланыңыз. (Сурет 5)
- Қатты ингредиенттерді тамақ салатын түтікте төмен итеру үшін итергішті пайдаланыңыз. (Сурет 6)

Кеңес: Сонымен қатар, итергішті тамақ салатын түтікті жабу үшін пайдалана аласыз. Бұл ингредиенттердің тамақ салатын түтіктен шығып кетуіне жол бермейді.

Пышақ бөлігі

Ингредиенттерді турау, араластыру, шайқау немесе олардан езбе жасау үшін, пышақ бөлігін пайдалануға болады.

1 Пышақтың қорғау жабынын алып тастаңыз (Сурет 7).

Жиектері өте өткір. Оларды қолмен ұстамаңыз.

2 Құрал ұстағышты табаққа орнатыңыз. (Сурет 8)

3 Пышақ бөлігін табақтағы құрал ұстағышқа орнатыңыз (Сурет 9).

4 Ингредиенттерді табаққа салыңыз. Тағамның үлкен бөліктерін алдын ала 3 x 3 x 3 см шамасындағы бөліктерге бөліп алыңыз (Сурет 10).

Ескертпе: Ингредиенттерді салмас бұрын, табаққа құрал ұстағышы мен пышақ бөлігін орнатып алыңыз.

5 Табақтың қақпағын жабыңыз (1). Қақпақты бекіту үшін (“сырт” етеді), оны сағат бағытымен (2) бұраңыз (Сурет 11).

Ескертпе: Қақпақтың шошағы табақ тұтқасының ойығына түскенін тексеріңіз.

6 Итергішті тамақ салатын түтікке орнатыңыз.

7 Қосымша қондырғы түсіне сәйкес жылдамдықты таңдаңыз (Сурет 12).

8 Өңдеу аяқталғаннан кейін, жылдамдық таңдауышын 0-ге қойып, құралды токтан суырыңыз (Сурет 4).

Кеңестер

- Пиязды турағанда жылдамдық таңдауышын Р (серпіліс қалпы) қалпына бірнеше рет апарыңыз, бұл пияздың тым жұқа туралуына жол бермейді (Сурет 13).
- Қатты ірімшік немесе шоколадты тураған кезде, құралды тым ұзақ жұмыс жасатпаңыз. Әйтпесе, бұл ингредиенттер қызып кетеді де, еріп, кесектеніп қалады.
- Пышақ бөлігін кофе дәндері, куркума, мускат жаңғағы және мұз бөліктері сияқты қатты ингредиенттерді кесуге пайдаланбаңыз, себебі бұл - пышақтың өткірлігіне әсер етеді.
- Егер тамақ табақ қабырғасына жабысып қалса, құралды сөндіріп, токтан суырыңыз. Қабырғаға жабысып қалған тамақты алып тастау үшін, күрекшені қолданыңыз.

Шайқау қосымша қондырғылары

Нан немесе пиццаға арналған ашытылған қамырды араластыру үшін, қосымша араластыру бөлшегін қолдануға болады.

- 1** Құрал ұстағышты табаққа орнатыңыз (Сурет 8).
- 2** Қосымша араластыру бөлшегін құрал ұстағышқа орнатыңыз. (Сурет 14)

Ескертпе: Ингредиенттерді салмас бұрын, табаққа құрал ұстағыш пен пышақ бөлігін орнатып алыңыз.

- 3** Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз (Сурет 15).
- 4** Табақтың қақпағын жабыңыз (1). Қақпақты бекіту үшін (“сырт” етеді), оны сағат бағытымен (2) бұраңыз (Сурет 16).

Ескертпе: Қақпақтың шошағы табақ тұтқасының ойығына түскенін тексеріңіз.

- 5** Итергішті тамақ салатын түтікке орнатыңыз.
- 6** Қосымша қондырғы түсіне сәйкес жылдамдықты таңдаңыз (Сурет 17).
- 7** Өңдеу аяқталғаннан кейін, жылдамдық таңдауышын 0-ге қойып, құралды токтан суырыңыз (Сурет 18).

Тілімдеу, ұсақтау және түйіршіктеу ендірімелері

Мұз текшелері сияқты қатты ингредиенттерді ендірімелермен өңдемеңіз.

Ендірімелердің жүздері өткір. Оларды қолмен ұстамаңыз.

- 1** Құрал ұстағышты табаққа орнатыңыз (Сурет 8).
- 2** Ұсақтау, тілімдеу немесе түйіршіктеу метал ендірімесін ұстағышқа қондырыңыз.
 - Ендіріме саңылауын ендіріме ұстағышының дәл үстіне келетіндей орнатыңыз (Сурет 19).

- Ендіріме саңылауын тұтқа шошағының үстіне қарай итеріңіз. (Сурет 20)
- Ендірімені ұстағышқа «сырт» етіп орныққанша басып тұрыңыз (Сурет 21).

- 3** Ендірімесі бар ұстағышты құрал ұстағыштың үстіне орнатыңыз (Сурет 22).

- 4** Табақтың қақпағын жабыңыз (1). Қақпақты бекіту үшін (“сырт” етеді), оны сағат бағытымен (2) бұраңыз (Сурет 23).

Ескертпе: Қақпақтың шошағы табақ тұтқасының ойығына түскенін тексеріңіз.

- 5** Итергішті тамақ салатын түтікке орнатыңыз. (Сурет 24)
 - Көлемі үлкен ингредиенттерді тамақ салатын түтікке сай болатындай бөлшектерге алдын ала бөліп алыңыз.
 - Жақсы нәтижеге жету үшін тамақ салатын түтікті бірқалыпты етіп толтырыңыз.
 - Сізге тым көп мөлшердегі ингредиенттерді шайқау/турау керек болса, онда кішкене бөліктермен шайқап/тураңыз, және ыдысты арасында босатып отырыңыз.
- 6** Қосымша қондырғы түсіне сәйкес жылдамдықты таңдаңыз (Сурет 17).
- 7** Итергішті тамақ салатын түтіктегі ингредиенттерге сәл итеріңіз.
- 8** Өңдеу аяқталғаннан кейін, жылдамдық таңдауышын 0-ге қойып, құралды токтан суырыңыз (Сурет 18).

Кеңестер

- Жұмсақ ингредиенттерді майдалағанда немесе түйіршіктегенде, төмен жылдамдықты таңдаңыз, сонда сіздің ингредиенттеріңіз езбеге айналып кетпейді.
- (Қатты) ірімшікті ұсатқанда, құралды ұзақ уақыт қолданбаңыз. Егер осылай етсеңіз, ірімшік өте ыстық болып, ери бастайды және ірітк болып кетеді.
- Ендірімелерді шоколадты өңдеу үшін қолданбаңыз. Бұл мақсатта тек пышақты пайдаланыңыз.

Майдалау дискілері

Майдалауыш дискілерін сіз крем, жұмыртқа, жұмыртқа ағын шайқауға, ерітімелі пудинг, майонез және бисквитті араластырмалар жасауға қолдансаңыз болады.

- 1** Құрал ұстағышты табаққа орнатыңыз (Сурет 8).
- 2** Майдалауыш дискіні құрал ұстағышқа орналастырыңыз (Сурет 2 5).
- 3** Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз. (Сурет 26)
- 4** Табақтың қақпағын жабыңыз (1). Қақпақты бекіту үшін (“сырт” етеді), оны сағат бағытымен (2) бұраңыз (Сурет 27).
- 5** Итергішті тамақ салатын түтікке орнатыңыз.
- 6** Қосымша қондырғы түсіне сәйкес жылдамдықты таңдаңыз (Сурет 17).
- 7** Өңдеу аяқталғаннан кейін, жылдамдық таңдауышын 0-ге қойып, құралды токтан суырыңыз (Сурет 18).

Keңестер

- Майдалауыш дискілерді май немесе маргарин қосылған кремдер мен қосындылар жасауға қолдануға болмайды. Бұл үшін араластыру қосымша бөлшегін қолданыңыз (6-бетті қараңыз).
- Жұмыртқа ағын шайқар алдында ыдыс және майдалауыш дискілер кебу және майлы емес екендігін тексеріңіз. Жұмыртқа ақтары бөлме температурасында болуы тиіс.

Араластырғыш

Араластырғыштың қызметі:

- Сүт өнімдері, суустар, жеміс-жидек шырындары, сорпа, сусындар, коктейльдер сияқты сұйықтықтарды шайқау.
- құймаққа арналған сұйық қамырды немесе майонезді дайындау үшін жұмсақ ингредиенттерді араластыру.
- мысалы, балалар тағамына арналған қайнатылған өнімдерден пюре дайындау.

- 1** Араластырғыш ыдысын мотор бөлігіне қондырып (1) оны сағат тілі бойынша айналдырып орнатыңыз (2). Араластырғышты мотор бөлігіне төрт түрлі қалыпта орнатуға болады (Сурет 28).

Араластырғыш ыдысының тұтқасын қатты күшпен баспаңыз.

- 2** Ингредиенттерді араластырғыш ыдысына салыңыз (Сурет 29).

Араластырғыш ыдысына температурасы 80°C -тан жоғары ингредиенттерді салмаңыз.

Төгілмеу үшін, ыдысты ешқашан максимум деңгей көрсеткішінен асырмаңыз, әсіресе, ыстық сұйықтықтар араластырғанда.

- 3** Қақпақпен араластырғыш ыдысын жауып (1), бекіту үшін сағат бағытымен бұраңыз (2) (Сурет 30).
- 4** Қосымша қондырғы түсіне сәйкес жылдамдықты таңдаңыз (Сурет 12).

Араластырғыш қосулы кезде қолыңызды немесе басқа затты ыдысқа салуға болмайды.

Екі салымды өңдеп болған соң, құралды әрдайым бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.

- 5** Өңдеу аяқталғаннан кейін, жылдамдық таңдауышын 0-ге қойып, құралды токтан суырыңыз (Сурет 4).

Keңестер

- Құрал қосулы кезде қақпақты ашып, сұйық немесе қатты ингредиенттерді араластырғыш ыдысына сала аласыз (Сурет 31).
- Құралды неғұрлым ұзақ істетсеңіз, араластырылуы соғұрлым жақсырақ болады.
- Қатты ингредиенттерді араластырғыш ыдысына салмай тұрып, алдын ала бөлшектеп алыңыз. Үлкен мөлшерде дайындайтын болсаңыз, барлығын бірден іске қосудың орнына, кішігірім мөлшерден салыңыз.
- Мүз текшелерін сындыру үшін оларды ыдысқа салып, қақпақты жабыңыз да, одан кейін жылдамдық таңдауышы Р (серпіліс қалпы) қалпына апарыңыз.

- Кейбір ингредиенттерге, мысалы, жемістерге кішкене сұйықтық, мысалы, лимон шырынын қоссаңыз, араластыру жеңілрек болады.
- Сорпа араластыратын болсаңыз, қайнатылған ингредиенттерді пайдаланыңыз.
- Нәтиже көңіліңізден шықпаса, жылдамдық таңдаушыны Р (серпилік қалпы) қалпына апару арқылы қысқа уақытқа құралды бірнеше рет іске қосыңыз. Сондай-ақ, азырақ бөлігімен жұмыс істеу үшін ингредиенттерді қалақшамен араластыру арқылы (араластырғыш өшірулі кезде) немесе кейбір құрамындағы заттарды алып тастау арқылы жақсырақ нәтижеге қол жеткізуге болады.
- Тасып кетпеу үшін ыстық сұйықтықтарды немесе көбіктенетін ингредиенттерді (мәселен сүтті) шайқағанда, араластырғыш ыдысына 0,5 литрден артық сұйықтық құймаңыз.
- Егер тамақ араластырғыш ыдысының жан-жағына тұрып қалса, құралды сөндіріп, тоқтан суырыңыз. Тұрып қалған тамақты алып тастау үшін күрекшені қолданыңыз.

Тазалау

- 1** Құралды сөндіріп, оны тоқтан суырыңыз.
- 2** Мотор корпусын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

Моторды суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға болмайды, және оны ағын судың астында да шаюға болмайды.

- 3** Тамақ тиген бөлшектерді қолданып болған соң, кішкене жуғыш сұйықтық пайдаланып ыстық сумен жуыңыз.

Тамақ өңдеуші құралдың пышағын, араластырғыш пышағы мен ендірмелерін абайлап жуыңыз. Олардың жүздері өте өткір болады.

Ескертпе: Мотор бөлігінен басқа бөлшектерінің бәрін ыдыс жуғышта жауға болады.

- Пышақтар мен дискілердің жүздерін қатты заттарға тигізбеңіз. Бұл олардың өткірлігіне зиян келтіруі мүмкін.

Тамақ өңдеуші құрал табағын және араластырғыш ыдысын тез тазарту әдісі.

- 1** Тамақ өңдеуші құрал табағына немесе араластырғыш ыдысына жылы су (0,5 литрден артық емес) және аздап жуғыш сұйықтық құйыңыз.
- 2** Тамақ өңдеуші құрал табағының немесе араластырғыш ыдысының үстіне қақпақты қондырып, оны сағат тілі бойынша айналдырып орнатыңыз.
- 3** Қосымша қондырғы түсіне сәйкес жылдамдықты таңдаңыз (Сурет 18).
- 4** Тамақ өңдеуші құрал табағы немесе араластырғыш ыдысы таза болғанша немесе 30 секундқа құралды іске қосыңыз.
- 5** Араластырғыш ыдысын немесе тамақ өңдеуші құрал табағын ажыратып, оны таза сумен шайыңыз.

Сақтау

- 1** Кабельді құралдың түбіне орап қоюға болады.

Қоршаған орта

- Құралды өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, күнделікті үй коқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құралды арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Сонда сіз қоршаған айналаны сақтауға себіңізді тигізесіз (Сурет 32).

Қызмет көрсету және кепілдік.

Егер көмек немесе ақпарат керек болса, не болмаса сізде шешілмеген мәселе болса, Philips компаниясының www.philips.com веб-сайтына кіріңіз немесе өз еліңіздегі Philips Тұтынушылар орталығына хабарласыңыз (ол нөмірді сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Еліңізде Тұтынушылар орталығы жоқ болған жағдайда жергілікті Philips дилерімен байланысыңыз.

Ақаулықтарды шешу

Бұл тарауда құрылғыда пайда болуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулықтар жинақталған. Егер төменде берілген ақпараттың көмегімен ақаулықты шеше алмасаңыз, еліңіздегі Тұтынушы орталығына хабарласыңыз.

Ақаулық

Шешімі

Жылдамдық таңдаушысын Р (серпіліс қалпы) қалпына апарғанда құрал қосылмайды.

Тамақ өңдеуші құрал табағы және оның қақпағы немесе араластырғыш ыдысы дұрыс қондырылғанын тексеріңіз («сырт» ете түседі). Тамақ өңдеуші құралмен бірге қосымша жабдықтарды пайдаланған болсаңыз, құрал ұстағышы дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Араластырғыш ыдысын қолданғанда ол төрт құлыптау қалпының біреуінде тұрғанын тексеріңіз. Ингредиенттердің шашылуына жол бермеу үшін қақпақты жауып қойыңыз. Тамақ өңдеуші құралды қолданғанда табақ тұтқасы құлыптау белгінің дәл үстінде тұрғанын тексеріңіз. Қақпақтың шошағы табақ тұтқасының ойығына түскенде табақ дұрыс орнатылады. Барлық бөлшектер дұрыс орнатылған болса, жылдамдық таңдаушы көмегімен жылдамдықты таңдағанда немесе «Пульс» түймесін басқанда, құрал жұмыс істей бастайды.

Пайдаланып жатқан жабдық үшін қате жылдамдық таңдалды.

Жабдықтың түсін тексеріңіз және жылдамдық таңдаушымен сәйкес жылдамдықты таңдаңыз.

Араластыру дискі немесе бұлғау жабдығы айналмайды.

Араластыру дискі немесе бұлғау жабдығы құрал ұстағышқа дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Сонымен қатар, тамақ өңдеуші құрал табағы мен қақпағы дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.

Рецепттер

Пицца қамыры

Ингредиенттер:

- 250 г жоғарғы сұрыпты ұн
- 1/2 шай қасық қант
- 1/2 шәй қасық тұз
- 1/2 ашытқы пакеті
- 140 г жылы су
- 25 г май

- 1** Құрал ұстағышты табаққа салып, шайқау қосымша қондырғыларын құрал ұстағышқа орналастырыңыз.
- 2** Құрғақ ингредиенттердің барлығын табаққа салып, су мен май құйыңыз.
- 3** Қақпақты табақтың үстіне қойып орнатыңыз («сырт» ете түседі). Бұлғау жабдығына сәйкес келетін жылдамдықты таңдап, қамыр жақсы иленгенше құралды қосып қойыңыз. Бұл 30 секунд уақытты алады.
- 4** Қамырды табаққа салып, оны дымқыл орамалмен жабыңыз және көлемі екі есе көбейгенше, 40 минутқа қалдырыңыз.
- 5** Үстел үстін ұнмен сылап, қамырды домалатыңыз және екі пицца қамырының негізін жасап, май жағылған пісіру табасына салыңыз.
- 6** Пицца қамырының негізін қызанақ соусымен және өзіңізге ұнайтын ингредиенттермен жабыңыз. Ірімшік, сиыр етін, салями, саңырауқұлақ, тунецпен, пияз, артишок, қызыл бұрыштар және т.б. қолдануға болады. Пиццаға кішкене орегано сеуіп, зәйтүн майын құйыңыз және дайындаңыз.

Кеңес: 200 г ірімшікті (пармезан немесе гауда) ұсақтау үшін, ұсақтайтын еңдірмені қолдануға болады. Құрал ұстағышты табаққа орнатып, ұсақтайтын еңдірмесі бар ұстағышты құрал ұстағышына орналастырыңыз. Қақпақты жауып құлыптаңыз («сырт» ете түседі).

Ірімшікті тамақ салатын түтікке сиятын бөліктерге кесіңіз де, ірімшікті ұсақтаңыз.

Йогурттан жасалған соусты қияр алаты

Ингредиенттер:

- 1 қияр
- 2 кесе желкек жапырақтары
- 1 кесе табиғи йогурт
- 1 қасық қыша
- Талғамыңызға қарай тұз және қара бұрыш

1 Құрал ұстағышты табаққа орнатып, тілімдеу ендімесі бар ендіме ұстағышын құрал ұстағышына орналастырыңыз.

Keңес: Тілімдеу жұқа болу үшін жұқа тілімдеу ендімесін пайдалану керек.

2 Қақпақты табақтың үстіне қойып орнатыңыз («сырт» ете түседі). Қиярды тілімдеп кесіңіз. Сәйкес жылдамдықты білу үшін «Құралды қолдану» тарауында «Тілімдеу және ұсақтау ендірмелері» бөлімін оқыңыз.

Ескертпе: Тамақ салатын түтік ішіне қиярды итергіш құралымен итергенде қатты күш салмаңыз.

3 Кесілген қиярды тарелкаға салыңыз.

4 Құрыл ұстағышты табаққа салып, шайқау қосымша қондырғыларын құрал ұстағышқа орналастырыңыз.

5 Желкекті табаққа салыңыз. Қақпақты жауып құлыптаңыз.

6 Ақ желкенді тураңыз. Кесу барысын жақсырақ қадағалау үшін (серпіліс қалпы) жылдамдық таңдаушыны Р қалпына апарыңыз.

7 Йогурт, қыша, тұз және бұрыш қосып, біртекті микстура пайда болмайынша, бірнеше секунд араластырыңыз.

8 Соусты қияр бөліктерімен араластырып, үстелге қою алдында қияр салатын тоңазытып алыңыз.

Шайқалған крем

Ингредиенттер:

- 250 мл қаймақ

1 Қаймақты қолданар алдында кемінде 2 сағат салқындатыңыз.

2 Құрал ұстағышын табаққа орнатып, араластыру дискін құрал ұстағышқа орналастырыңыз.

3 Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.

4 Қақпақты табақтың үстіне қойып орнатыңыз («сырт» ете түседі). Кілегейді қажетті қоюлыққа жеткенше бұлғаңыз. Жабдық түсіне сәйкес жылдамдықты таңдыңыз.

Keңес: Көпіртілген қаймақты үстелге қояр алдында тоңазытып алыңыз. Көпіртілген қаймақты пирог, балмұздақ, жеміс, кофемен бірге ұсына аласыз немесе пирогтарға, т.б. салма ретінде қолдана аласыз.

Įvadas

Sveikiname įsigijus pirkinį ir sveiki atvykę į „Philips“! Norėdami naudotis visu „Philips“ palaikymu, savo gaminių registruokite adresu www.philips.com/welcome.

Bendras aprašymas (Pav. 1)

- A** Smulkaus raikymo įdėklas
- B** Vidutinio pjaustymo stambumo įdėklas
- C** Granuliavimo įdėklas
- D** Smulkinimo įdėklas, smulkus
- E** Smulkinimo įdėklas, stambus
- F** Įdėklų laikiklis
- G** Plakimo diskas
- H** Minkymo priedas
- I** Apsauginis pjaustymo įtaiso dangtelis
- J** Pjaustymo įtaisas
- K** Stūmiklis
- L** Padavimo vamzdis
- M** Dangtis
- N** Kamštis
- O** Maišytuvo ąsočio dangtis
- P** Maišytuvo ąsotis
- Q** Įrankio laikiklis
- R** Virtuvės kombaino dubuo
- S** Apsauginis užraktas
- T** Greičio reguliatorius

Svarbu

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite šį vadovą ir laikykite jį, kad galėtumėte pasinaudoti šia informacija vėliau.

Bendrasis aprašas**Pavojus!**

- Variklio niekada nemerkite į vandenį ir neplaukite po tekančio vandens srove. Variklį valykite tik drėgnu audiniu.

Perspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.
- Norėdami išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada nejunkite prie laikmačio jungiklio.
- Jei kištukas, maitinimo laidas ar kitos dalys yra pažeistos, prietaiso nenaudokite.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Jei maistas prilimpa prie maišytuvo ąsočio ar dubens sienelių, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Tada mentele pašalinkite maistą nuo sienelių.
- Niekada veikiant prietaisui, pirštais arba kokiu nors daiktu (pvz., mentele) nestumkite produktų į maisto vamzdį. Tam galima naudoti tik stūmiklį.
- Būkite labai atsargūs dirbdami su įdėklais, virtuvės kombaino pjaustymo įtaisu ir maišytuvo ąsočio pjaustymo įtaisu ar juos valydami. Pjaustymo įtaisų ašmenys ir įdėklai yra labai aštrūs. Būkite itin atsargūs ištuštinami dubenį ar maišytuvo ąsotį.

Įspėjimas

- Niekuomet neišjunkite prietaiso pasukdami maišytuvo ąsotį, dubenį ar dubens dangtį. Prietaisą visada išjunkite pasukdami greičio reguliatorių į padėtį 0.
- Prieš išimdami bet kokį priedą, visada išjunkite prietaisą.
- Vos baigę naudotis, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Prietaisą visada atjunkite nuo maitinimo tinklo, prieš kišdami pirštus arba daiktą (pvz., mentele) į maišytuvo ąsotį.

- Prieš nuimdami dubens arba ąsočio dangtį, palaukite, kol visos judančios dalys sustos.
- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba „Philips“ specialiai nerekomenduojamų priedų arba dalių. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Neviršykite maksimalaus produktų kiekio, nurodyto ant ąsočio ar dubens.
- Norėdami pasirinkti tinkamus kiekius ir apdorojimo laiką, vadovaukitės šiame vartotojo vadove pateikta lentele.
- Kai kurie produktai nudažo priedų paviršių. Tai nedaro neigiamo poveikio priedams. Dažniausiai po kiek laiko spalva išnyksta.
- Niekada nedėkite į maišytuvo ąsotį ar virtuvės kombaino dubenį produktų, karštesnių nei 80 °C.
- Jei naudojate maišytuvo ąsotį karštam skysčiui maišyti, visuomet uždėkite ant ąsočio dangtį, kad išvengtumėte nusiplikymo karštam skysčiui išsitaškius iš ąsočio.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.
- Triukšmingumo lygis: Lc = 85 dB (A)

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šiame vartotojo vadove pateiktus nurodymus, remiantis dabartine mokslinė informacija, jį yra saugu naudoti.

Saugumo nurodymai

Integruota apsauginė spynelė

Ši funkcija užtikrina, kad jūs galite saugiai įjungti prietaisą tik tada, kai maišytuvo ąsotis arba dubuo yra uždėtas ant variklio įtaiso ir dangtelis tinkamai uždėtas ant ąsočio ar dubens. Jei maišytuvo ąsotis ar dubuo ir jo dangtelis tinkamai surinkti (žr. skyrių „Prietaiso naudojimas“), integruotas saugos užraktas atsirakins.

Prieš naudodami pirmą kartą

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liečiasi su maistu (žr. skyrių „Valymas“).

Prietaiso naudojimas

Bendrasis aprašas

- Prietaise yra integruotas saugos užraktas, kuris neleidžia jo įjungti, jei maišytuvo ąsotis ar virtuvės kombaino dubuo ir jo dangtis tinkamai nesurinkti.

Virtuvės kombainas

- 1** Uždėkite dubenį ant variklio įtaiso (1) ir sukite pagal laikrodžio rodyklę kol užsifiksuos (2) (Pav. 2).

Pastaba: Dubuo tinkamai surinktas, jei rankenėlė yra tiesiai virš užrakintos spynos simbolio.

- 2** Įdėkite į dubenį įrankio laikiklį su pageidaujamu priedu (pjaustymo įtaisu, minkymo priedu, plakimo disku ar įdėklo laikikliu su vienu iš laikiklių). Žr. reikiamą skyrių žemiau.

- 3** Jei naudojate pjaustymo įtaisą arba minkymo priedą, įdėkite į dubenį apdorojamus ingredientus.

Pastaba: Nepripildykite dubens virš žymės „MAX“.

- 4** Uždėkite dangtį ant dubens (1). Sukite dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi (2) kol jis užsifiksuos (spragtelėjimas) (Pav. 3).

Pastaba: Įsitinkite, kad išsikišimas ant dangčio užsifiksuoja dubens rankenos lizde.

- 5** Jei naudojate įdėklą laikiklį su vienu iš įdėklų, dėkite ingredientus pro tiekimo vamzdį ir stumkite juos stūmikliu.
- 6** Pasirinkite greičio nustatymą, atitinkantį pasirinkto priedo spalvą. Žr. reikiamą skyrių žemiau.
- 7** Baigę apdorojimą, pasukite greičio pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0 (Pav. 4).

Tiekimo vamzdis ir stūmiklius

- Naudokite tiekimo vamzdį skystiems ir (arba) kietiems ingredientams sudėti. (Pav. 5)

- Kietus ingredientus tiekimo vamzdžiu stumkite stūmikliu. (Pav. 6)

Patarimas: Taip pat galite užkimšti tiekimo vamzdį stūmikliu. Tai neleis ingredientams išlėkti pro tiekimo vamzdį.

Pjaustymo įtaisas

Pjaustymo įtaisu galite kapoti, maišyti, plakti ar sutrinti j tyrę.

- 1** Nuo peiliuko nuimkite apsauginį dėklą (Pav. 7).

Ašmenys yra labai aštrūs. Nelieskite jų!

- 2** Įstatykite įrankių laikiklį į dubenį. (Pav. 8)

- 3** Įstatykite pjaustymo įtaisą į įrankių laikiklį dubenyje (Pav. 9).

- 4** Sudėkite produktus į dubenį. Didelius gabalus prieš tai supjaustykite maždaug 3 x 3 x 3 cm gabalėliais (Pav. 10)

Pastaba: Prieš sudėdami produktus, visada į dubenį įstatykite įrankių laikiklį su pjaustymo įtaisu.

- 5** Uždėkite dangtį ant dubens (1). Sukite dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi (2) kol jis užsifikuos (spragtelėjimas) (Pav. 11).

Pastaba: Įsitinkite, kad išsikšimas ant dangčio užsifikuoja dubens rankenos lizde

- 6** Įkiškite stūmiklį į tiekimo vamzdį.

- 7** Pasirinkite greičio nustatymą, atitinkantį priedo spalvą (Pav. 12).

- 8** Baigę apdorojimą, pasukite greičio pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0 ir išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo (Pav. 4).

Patarimai

- Jei kapojate svogūnus, kelis kartus pasukite greičio reguliatorių į padėtį P (impulsas), kad nesukapotumėte svogūnų per smulkiai (Pav. 13).
- Kapodami (kietą) sūrį arba šokoladą, nelaikykite prietaiso įjungto per ilgai. Kitaip šie produktai per daug įkais, pradės lydėtis ir sulips į gumulus.

- Labai kietų produktų, tokių, kaip kavos pupelės, kurkuma, muškato riešutai ar ledo kubeliai, smulkinimui nenaudokite peiliuko - jis gali atšįpti.
- Jei maistas prilimpa prie peiliuko ar dubens sienelių, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Tada mentele pašalinkite maistą nuo peiliuko ar dubens sienelių.

Minkymo priedas

Galite naudoti minkymo priedą mielinei duonos ir picos tešlai minkyti.

- 1** Įstatykite įrankių laikiklį į dubenį (Pav. 8).

- 2** Įstatykite minkymo priedą į įrankių laikiklį. (Pav. 14)

Pastaba: Prieš sudėdami produktus, visada į dubenį įstatykite įrankių laikiklį su minkymo priedu.

- 3** Produktus sudėkite į indą (Pav. 15).

- 4** Uždėkite dangtį ant dubens (1). Sukite dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi (2) kol jis užsifikuos (spragtelėjimas) (Pav. 16).

Pastaba: Įsitinkite, kad išsikšimas ant dangčio užsifikuoja dubens rankenos lizde

- 5** Įkiškite stūmiklį į tiekimo vamzdį.

- 6** Pasirinkite greičio nustatymą, atitinkantį priedo spalvą (Pav. 17).

- 7** Baigę apdorojimą, pasukite greičio pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0 ir išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo (Pav. 18).

Raikymo, smulkinimo ir granuliavimo įdėklai

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

Įdėklų ašmenys yra labai aštrūs. Nelieskite jų!

- 1** Įstatykite įrankių laikiklį į dubenį (Pav. 8).

2 Įdėkite metalinį raikymo, smulkinimo ar granuliavimo įdėklą į įdėklų laikiklį.

- Uždėkite įdėklo angą ant įdėklo laikiklio ašies (Pav. 19).
- Užmaukite įdėklo angą ant ašies išsikišimo (Pav. 20).
- Spauskite įdėklą ant įdėklo laikiklio, kol jis spragtelės ir užsifikuos vietoje (Pav. 21).

3 Įstatykite įdėklų laikiklį su įdėklu į įrankių laikiklį (Pav. 22).

4 Uždėkite dangtį ant dubens (1). Sukite dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi (2) kol jis užsifikuos (spragtelėjimas) (Pav. 23).

Pastaba: Įsitinkite, kad išsikišimas ant dangčio užsifikuoja dubens rankenos lizde

5 Dėkite produktus į tiekimo vamzdį (Pav. 24)

- Didesnius produktus iš anksto supjaustykite, kad jie tilptų į tiekimo vamzdį.
- Geriausius rezultatus pasieksite vamzdį užpildę tolygiai.
- Kai turite apdoroti didelį maisto kiekį, darykite tai nedideliais kiekiais ir prieš imdami naują porciją, ištuštinkite dubenį.

6 Pasirinkite greičio nustatymą, atitinkantį priedo spalvą (Pav. 17).

7 Stūmikliu lengvai paspauskite produktus tiekimo vamzdyje.

8 Baigę apdorojimą, pasukite greičio pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0 ir išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo (Pav. 18).

Patarimai

- Pjaustydami arba smulkindami minkštus produktus, pasirinkite mažą greitį, kad produktai nevirstų tyre.
- Kapodami (kietą) sūrį, nelaikykite prietaiso įjungto per ilgai. Kitaip sūris per daug įkais, pradės lydytis ir sulips į gumulus.
- Nenaudokite įdėklų šokoladui apdoroti. Tam naudokite tik pjaustymo įtaisą.

Plakimo diskas

Plakimo disku galite išplakti grietinėlę, kiaušinius, kiaušinių baltymus, tirpų pudingą, majonezą ir biskvitinio pyrago tešlą.

1 Įstatykite įrankių laikiklį į dubenį (Pav. 8).

2 Įstatykite plakimo diską į įrankių laikiklį (Pav. 25).

3 Produktus sudėkite į indą. (Pav. 26)

4 Uždėkite dangtį ant dubens (1). Sukite dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi (2) kol jis užsifikuos (spragtelėjimas) (Pav. 27).

5 Įkiškite stūmiklį į tiekimo vamzdį.

6 Pasirinkite greičio nustatymą, atitinkantį priedo spalvą (Pav. 17).

7 Baigę apdorojimą, pasukite greičio pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0 ir išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo (Pav. 18).

Patarimai

- Plakimo disko nenaudokite pyragų tešloms, kurių sudėtyje yra sviesto arba margarino, ar tešlai minkyti. Šiems darbams naudokite minkymo priedą.
- Prieš plakdami kiaušinių baltymus, patikrinkite, ar dubuo bei plakimo diskas yra sausi ir nesutepti riebalais. Įsitinkite, ar kiaušinių baltymai yra kambario temperatūros.

Maišytuvas

Maišytuvas skirtas:

- Skysčiams, pvz., pieno produktams, padažams, vaisių sultims, sriuboms, gėrimų mišiniams ir kokteilams, maišyti.
- Minkštiems produktams, pvz., blynų tešlai ar majonezui, maišyti.
- Virtiems produktams, pvz., kūdikių maistui, trinti.

1 Uždėkite maišytuvo ąsotį ant variklio įtaiso (1) ir sukite pagal laikrodžio rodyklę kol užsifikuos (2). Yra keturios galimos padėties maišytuvui pritvirtinti prie variklio įtaiso (Pav. 28).

Per stipriai nespauskite maišytuvo ąsočio rankenos.

2 Produktus sudėkite į maišytuvo ąsotį (Pav. 29).

Niekada nedėkite į maišytuvo ąsotį produktų, karštesnių nei 80 °C.

Tam, kad neišsipiltų produktai, niekada nepripildykite ąsočio daugiau nei iki maksimalaus lygio žymės, ypač maišydami karštus skysčius.

3 Uždėkite dangtį ant maišytuvo ąsočio (1) ir sukite pagal laikrodžio rodyklę kol užsifiksuos (2) (Pav. 30).

4 Pasirinkite greičio nustatymą, atitinkantį priedo spalvą (Pav. 12).

Niekada neatidarykite dangčio ir neikiškite rankų ar kitų daiktų į ąsotį, kai plaktuvas įjungtas.

Apdoroję dvi porcijas visada leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

5 Baigę apdorojimą, pasukite greičio pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0 ir išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo (Pav. 4).

Patarimai

- Prietaisui veikiant skysčius ar kietus produktus į maišytuvo ąsotį galite dėti pro angą dangtelyje (Pav. 31).
- Kuo ilgiau veiks aparatas, tuo geriau bus sumaišyti produktai.
- Kietus produktus, prieš dėdami juos į maišytuvo ąsotį, supjaustykite mažesniais gabalėliais. Jei norite pagaminti didelį maisto kiekį, geriau produktus apdorokite mažais, o ne dideliais kiekiais vienu metu.
- Jei norite sutrupinti ledo kubelius, sudėkite juos į ąsotį, uždenkite dangtį ir pasukite greičio reguliatorių į padėtį P (impulsas).
- Kai kuriuos produktus, pvz., vaisius, lengviau sumaišyti įpylus šiek tiek skysčio, pvz., citrinų sulčių.
- Maišydami sriubą naudokite virtus produktus.
- Jei rezultatas Jūsų netenkina, leiskite prietaisui kelis kartus trumpai pasisukti, pasukdami greičio reguliatorių į padėtį P (impulsas). Galite pabandyti gauti geresnius rezultatus, maišydami produktus mentele (kai maišytuvą išjungtas), arba išpylę dalį turinio tam, kad galėtumėte apdoroti mažesnę kiekį.
- Jei maišote karštus arba putojančius skysčius (pvz., pieną), kad neišsitaškytų, į maišytuvo ąsotį pilkite ne daugiau kaip 500 ml.
- Jei maistas prilimpa prie maišytuvo ąsočio sienelių, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Tada mentele pašalinkite maistą nuo sienelių.

Valymas

1 Išjunkite prietaisą ir ištraukite laidą iš sieninio el. lizdo.

2 Variklį nuvalykite drėgna šluoste.

Niekada nemerkite variklio į vandenį ir neplaukite tekančiu iš čiaupo vandeniu.

3 Dalis, kurios lietsi su maistu, iš karto po panaudojimo plaukite karštu vandeniu ir indų plovikliu.

Virtuvės kombaino pjaustymo įtaisą, maišytuvo pjaustymo įtaisą ir įdėklus valykite labai atsargiai. Ašmenys yra labai aštrūs.

Pastaba: Visas dalis, išskyrus variklio įtaisą, galima plauti indaplovėje.

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

Spartusis virtuvės kombaino dubens ir maišytuvo ąsočio valymas

1 Įpilkite į virtuvės kombaino dubenį ar maišytuvo ąsotį drungno vandens (ne daugiau, kaip 0,5 litro) ir šiek tiek indų ploviklio.

2 Uždėkite ant virtuvės kombaino dubens ar maišytuvo ąsočio dangtį ir sukite jį laikrodžio rodyklės kryptimi, kol užsifiksuos.

3 Pasirinkite greičio nustatymą, atitinkantį priedo spalvą (Pav. 18).

4 Leiskite prietaisui veikti, kol virtuvės kombaino dubuo ar maišytuvo ąsotis bus švarus arba 30 sekundžių.

5 Nuimkite maišytuvo ąsotį ar virtuvės kombaino dubenį ir išskalaukite švari vandeniu.

Laikymas

1 Galite apvynioti laidą aplink prietaiso dugną.

Aplinka

- Nemeskite susidėvėjusio prietaiso su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 32).

Priežiūra ir garantija

Jei jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija arba jei kilo problemų, apsilankykite „Philips“ tinklalapyje www.philips.com arba susisiekite su savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centru (jo telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei „Philips“ klientų aptarnavimo centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

Greitas trikčių šalinimas

Šiame skyriuje apibendrinamos problemos, dažniausiai pasitaikančios naudojantis šiuo prietaisu. Jei žemiau pateikiama informacija nepadės išspręsti problemos, kreipkitės į jūsų šalyje esantį Pagalbos vartotojams centrą.

Problema

Pasukus greičio reguliatorių į tam tikrą greitį ar padėtį P (impulsas), prietaisas neveikia.

Sprendimas

Įsitikinkite, kad virtuvės kombainas ir jo dangtis ar maišytuvo ašotis tinkamai surinkti (buvo spragtelėjimas). Jei naudojate koją nors priedą su virtuvės kombaino dubeniu, įsitikinkite, kad laikiklis tinkamai įstatytas. Jei naudojate maišytuvo ašotį, įsitikinkite, kad jis užfiksuotas vienoje iš keturių fiksavimo padėčių. Laikykite dangtelį užfiksuotą, kad išvengtumėte skysčių išsiliejimo. Jei naudojate virtuvės kombainą, įsitikinkite, kad dubens rankenėlė yra tiesiai virš užrakintos spynos simbolio. Dubens dangtelis tinkamai uždėtas, jei išsikišimas užfiksuotas lizde dubens rankenėlėje. Jei visos dalys tinkamai surinktos, prietaisas pradeda veikti pasirinkus greitį greičio pasirinkimo rankenėle arba paspaudus pulsinio režimo mygtuką.

Pasirinkau netinkamą greitį naudojamam priedui.

Patikrinkite priedo spalvą ir greičio reguliatoriumi pasirinkite atitinkamą greitį.

Plakimo diskas arba minkymo priedas nesisuka.

Įsitikinkite, kad plakimo diskas arba minkymo priedas tinkamai įstatyti į įrankių laikiklį. Taip pat įsitikinkite, kad virtuvės kombaino dubuo ar dangtelis tinkamai surinkti (buvo spragtelėjimas).

Receptai

Picos tešla

Sudėtis:

- 250 g kvietinių miltų
- 1/2 arbatinio šaukštelio cukraus
- 1/2 arbatinio šaukštelio druskos
- 1/2 pakelio greitai sausų mielių
- 140 g šilto vandens
- 25g aliejaus

- 1** Įrankių laikiklį įdėkite į dubenį ir minkymo priedą pritvirtinkite ant įrankių laikiklio.
- 2** Sudėkite į dubenį sausus produktus ir įpilkite vandens bei aliejaus.
- 3** Uždėkite dangtį ant dubens ir užfiksukite (pasigirs spragtelėjimas). Pasirinkite minkymo priedui tinkamą greitį ir leiskite prietaisui veikti, kol tešla bus išmaišyta iki vientiso kamuolio. Tai užims apie 30 sekundžių.
- 4** Įdėkite tešlą į dubenį, uždenkite ją drėgnu rankšluosčiu ir leiskite iškilti apie 40 minučių, kol jos tūris padidės.
- 5** Pabarstykite darbo vietą miltais, iškočiokite picą, suformuokite du picos tešlos pagrindus ir dėkite juos ant riebalais pateptos kepimo skardos.
- 6** Padenkite picos tešlos pagrindus pomidorų padažu ir mėgstamais priedais. Galite naudoti sūrį, kumpį, saliamį, bekoną, grybus, tuną, svogūnus, artišokus, saldžiuosius pipirus ir t. t. Pabarstykite raudonėliu, apipilkite picas alyvų aliejumi ir kepkite jas.

Patarimas: Galite smulkinimo įdėklą supjaustyti apie 200 g sūrio (parmezano arba olandiško). Įdėkite įrankių laikiklį į dubenį ir įstatykite į rėnklių laikiklį įdėklą laikiklį su smulkinimo įdėklą. Uždarykite ir užfiksukite dangtelį (pasigirs spragtelėjimas). Supjaustykite sūrį gabalais, kurie tilptų pro tiekimo vamzdelį, ir susmulkinkite sūrį.

Agurkų salotos su jogurto padažu

Sudėtis:

- 1 agurkas
- 2 puodeliai petražolių lapų
- 1 puodelis natūralaus jogurto
- 1 valg. šaukštas garstyčių
- Druskos ir pipirų pagal skonį

- 1** Įdėkite įrankių laikiklį į dubenį ir įstatykite į rėnklių laikiklį su raikymo įdėklą.

Patarimas: Naudokite smulkų raikymo įdėklą, jei norite raikyti plonai.

- 2** Uždėkite dangtį ant dubens ir užfiksukite (pasigirs spragtelėjimas). Suraikykite agurką. Reikiamą greitį žr. skyriuje „Prietaiso naudojimas“, dalyje „Raikymo ir smulkinimo įdėklai“.

Pastaba: Stumdami agurką maisto vamzdiu žemyn, nespaukite stūmikliu per stipriai.

- 3** Sudėkite suraikytą agurką į dubenį.
- 4** Įdėkite į dubenį įrankių laikiklį ir įstatykite pjaustymo įtaisą į laikiklį.
- 5** Sudėkite į dubenį petražoles. Uždarykite ir užfiksukite dangtelį (pasigirs spragtelėjimas).
- 6** Sukapokite petražoles. Pasukite greičio reguliatorių į padėtį P (impulsas), kad geriau kontroliuotumėte kapojimo procesą.
- 7** Sudėkite jogurtą, garstyčias, druską ir pipirus bei apdorokite dar kelias sekundes, kol sumaišysite į vientisą masę.
- 8** Sumaišykite padažą su agurkų griežinėliais ir prieš patiekdami agurkų salotas atšaldykite.

Grietinėlės plakimas

Sudėtis:

- 250 ml šviežios grietinėlės

- 1** Prieš apdorojimą šaldykite grietinėlę bent 2 valandas.
- 2** Įdėkite į dubenį įrankių laikiklį ir įstatykite plakimo diską į laikiklį.

- 3 Sudėkite į dubenį grietinėlę.
- 4 Uždėkite dangtį ant dubens ir užfiksuokite (pasigirs spragtelėjimas).
Apdorokite grietinėlę, kol pasieksite norimą konsistenciją.
Pasirinkite greičio nustatymą, atitinkantį priedo spalvą.

Patarimas: Prieš patiekdami plaktą grietinėlę ją atšaldykite. Galite patiekti plaktą grietinėlę su pyragu, ledu, vaisiais, kava ar naudoti ją kaip įdarą pyragams ir pan.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā gūtu labumu no Philips piedāvātā atbalsta, reģistrējiet savu izstrādājumu www.philips.com/welcome.

Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

- A** Plānās šķēlēs sagriezējs
- B** Vidējs šķēlētājs
- C** Drupinātāja ieliktnis
- D** Smalka smalcinātāja ieliktnis
- E** Rupja smalcinātāja ieliktnis
- F** Ieliktnu turētājs
- G** Emulģējošs disks
- H** Mīcīšanas piederumi
- I** Asmeņu bloka aizsargvāks
- J** Asmens
- K** Bīdnis
- L** Padevējcaurule
- M** Vāks
- N** Aizbāznis
- O** Blendera krūkas vāks
- P** Blendera krūka
- Q** Rīka turētājs
- R** Virtuves kombaina bļoda
- S** Drošības slēdzis
- T** Ātruma izvēlne

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Vispārīgi**Briesmas**

- Nekad neiegremdējiet motora nodalījumu ūdenī vai citā šķidrumā, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī. Motora nodalījuma tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drāniņu.

Brīdinājums

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Nekad nepievienojiet šo ierīci taimera slēdzim, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāta tās kontaktdakša, elektrības vads vai citas sastāvdaļas.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota servisa centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi izmantot šo ierīci.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Nekad neatstājiet ierīci darbībā bez uzraudzības.
- Ja pārtika pielīp pie blendera krūkas vai bļodas sienām, izslēdziet ierīci un atslēdziet to no strāvas padeves. Tad ar lāpstiņu noņemiet pārtiku no krūkas sienas.
- Ierīcei darbojoties, nekad neizmantojiet pirkstus vai priekšmetu (piemēram, lāpstiņu), lai produktus ievietotu padevējcaurulē. Izmantojiet tikai bīdni.
- Esiet ļoti uzmanīgs, pārvietojot vai tīrot ieliktnus, virtuves kombaina asmeņu bloku un blendera krūkas asmeņu bloku. Asmeņu bloka asmeņi un ieliktni ir ļoti asi. Esiet īpaši uzmanīgs bļodas vai blendera krūkas iztukšošanas laikā.

Ievērībai

- Nekad neizslēdziet ierīci, pagriežot blendera krūku, bļodu vai bļodas vāku. Vienmēr izslēdziet ierīci, pagriežot ātruma izvēlni 0 pozīcijā.

- Izslēdziet ierīci pirms jebkāda piederuma pievienošanas.
- Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pirms izņemt produktus no blendera krūkas ar pirkstiem vai priekšmetu (piemēram, lāpstiņu), vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms noņemt bļodas vai krūzes vāku, pagaidiet, kamēr kustīgās detaļas apstājas.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju aksesuārus vai detaļas, vai kuras īpaši nav rekomendējis Philips. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, jūsu garantija vairs nav spēkā esoša.
- Nepārsniedziet uz krūkas un bļodas norādīto maksimālo līmeni.
- Aplūkojiet šajā rokasgrāmatā atrodamo tabulu, lai izvēlētos pareizus apstrādes laikus un daudzumus.
- Daži produkti var izraisīt detaļu virsmas krāsas maiņu. Tam nav negatīvas ietekmes uz detaļām. Parasti šīs izmaiņas pēc kāda laika izzūd.
- Nekad nepiepildiet blendera krūku vai virtuves kombaina bļodu ar produktiem, kas karstāki par 80°C.
- Ja izmantojat blendera krūku, lai apstrādātu karstu šķidrumu, vienmēr uzlieciet uz krūkas vāku, lai izvairītos no applaucēšanās riska, karstajam šķidrumam izšļakstoties no krūkas.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.
- Trokšņa līmenis: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$

Elektromagnētiskie Lauki (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskiem laukiem (EMF). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar instrukcijām šajā rokasgrāmatā, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

Drošības līdzekļi

Iebūvēts drošības slēdzis

Šī funkcija nodrošina, ka varat ieslēgt ierīci tikai tad, ja esat pareizi uzvietojis blendera krūku vai bļodu uz motora bloka un vāku pareizi uz bļodas. Ja blendera krūka vai bļoda ir uzvietota pareizi (skatiet nodaļu 'Ierīces lietošana'), iebūvētais drošības slēdzis tiks atbloķēts.

Pirms pirmās lietošanas

Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, rūpīgi notīriet detaļas, kas saskarsies ar ēdiena (skatiet nodaļu 'Tīrīšana').

Ierīces lietošana

Vispārīgi

- Šī ierīce ir aprīkota ar iebūvētu drošības slēdzi, kas neļauj ierīcei darboties, ja blendera krūka vai virtuves kombaina bļoda nav pareizi uzvietota.

Virtuves kombains

- 1** Novietojiet krūku uz motora bloka (1) un, lai nofiksētu, pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā (2) (Zīm. 2).

Piezīme: Bļoda ir uzvietota pareizi, ja tās rokturis atrodas tieši virs aizslēgtas atslēgas simbola.

- 2** Ievietojiet rīku turētāju ar vēlamajiem piederumiem bļodā (asmeņu bloks, mīcīšanas piederumi, emulģēšanas disks vai ieliktnu turētājs ar vienu no ieliktniem). Skatiet attiecīgo nodaļu zemāk.

- 3** Ja izmantojat asmeņu bloku vai mīcīšanas piederumus, ievietojiet apstrādājamus produktus bļodā.

Piezīme: Iepildot produktus, nepārsniedziet krūzes MAX iezīmi.

- 4** Uzlieciet bļodai vāku (1). Pagrieziet vāku pulksteņa rādītāja virzienā (2), lai to nofiksētu (atskan klikšķis) (Zīm. 3).

Piezīme: Pārliecinieties, vai vāka izvīzījums ir nofiksējies bļodas roktura rievā.

- 5** Ja izmantojat ieliktnu turētāju ar vienu no ieliktniem, pievienojiet produktus caur padevējcaurulī un virziet tos uz leju ar bīdni.

- 6** Izvēlieties ātruma iestatījumu, kas atbilst jūsu izvēlētajam piederuma krāsai. Skatiet attiecīgo nodaļu zemāk.

- 7** Kad apstrāde pabeigta, pagrieziet ātruma izvēlni uz 0 (Zīm. 4).

Padevējcaurule un bīdnis

- Lai pievienotu šķidrums vai cietus produktus, izmantojiet padevējcauruli. (Zīm. 5)
- Izmantojiet bīdņi, lai virzītu cietos produktus lejup pa padevējcauruli. (Zīm. 6)

Padoms. Jūs varat izmantot bīdņi arī, lai noslēgtu padevējcauruli. Tas novērš produktu izkļūšanu no padevējcaurules.

Asmens

Jūs varat izmantot asmeni, lai sasmalcinātu vai sajauktu sastāvdaļas, kā arī, lai no tām pagatavotu biezeni.

1 Noņemiet no asmens aizsargapvalku (Zīm. 7).

Griezēj šķautnes ir ļoti asas. Nepieskarieties tām.

2 Ielieciet rīku turētāju bļodā. (Zīm. 8)

3 Novietojiet asmens bloku uz rīku turētāja, kas atrodas bļodā (Zīm. 9).

4 Ielieciet bļodā produktus. Pirms tam sagrieziet lielākos gabalus mazākos, apmēram 3 x 3 x 3 cm lielos gabaliņos (Zīm. 10).

Piezīme: Vienmēr ievietojiet rīku turētāju ar asmens bloku bļodā, pirms liekat tajā produktus.

5 Uzlieciet bļodai vāku (1). Pagrieziet vāku pulksteņa rādītāja virzienā (2), lai to nofiksētu (atskan klikšķis) (Zīm. 11).

Piezīme: Pārliecinieties, vai vāka izvīzījums ir nofiksējies bļodas roktura rievā.

6 Ielieciet bīdņi padevējcaurulē.

7 Izvēlieties ātrumu, kas atbilst piederuma krāsai (Zīm. 12).

8 Kad apstrāde pabeigta, pagrieziet ātruma izvēlni uz 0 un atvienojiet to no elektrotīkla (Zīm. 4).

Padomi

- Ja kapājat sīpolus, pāris reizes pagrieziet ātruma izvēlni pozīcijā P (pulsa stāvoklis), lai sīpoli netiktu sakapāti pārāk smalki (Zīm. 13).

- Nedarbiniet ierīci pārāk ilgi, kad kapājat (cietu) sieru vai šokolādi. Pretējā gadījumā šis sastāvdaļas kļūs pārāk karstas un sāks izkust, un salīps.
- Nelietojiet asmeni ļoti cietu produktu, piemēram, kafijas pupiņu, kurkuma, muskatriekstu un ledus gabaliņu, kapāšanai, jo tas var asmeni padarīt neasu.
- Ja produkti pielīp pie asmens vai bļodas iekšpuses, izslēdziet ierīci, un atvienojiet to no elektrotīkla. Tad ar lāpstiņu noņemiet pārtiku no asmens vai bļodas iekšpuses.

Mīcīšanas piederumi

Jūs varat izmantot mīcīšanas piederumu, lai mīcītu rauga mīklu maizei un picām.

1 Ielieciet rīku turētāju bļodā (Zīm. 8).

2 Uzlieciet mīcīšanas piederumu uz rīku turētāja. (Zīm. 14)

Piezīme: Vienmēr ievietojiet rīku turētāju ar mīcīšanas piederumu bļodā, pirms liekat tajā produktus.

3 Ielieciet bļodā produktus (Zīm. 15).

4 Uzlieciet bļodai vāku (1). Pagrieziet vāku pulksteņa rādītāja virzienā (2), lai to nofiksētu (atskan klikšķis) (Zīm. 16).

Piezīme: Pārliecinieties, vai vāka izvīzījums ir nofiksējies bļodas roktura rievā.

5 Ielieciet bīdņi padevējcaurulē.

6 Izvēlieties ātrumu, kas atbilst piederuma krāsai (Zīm. 17).

7 Kad apstrāde pabeigta, pagrieziet ātruma izvēlni uz 0 un atvienojiet to no elektrotīkla (Zīm. 18).

Šķelēšanas, smalcināšanas un drupināšanas ieliktni

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

Ieliktnu griešanas malas ir ļoti asas. Nepieskarieties tām.

- 1** Ielieciet rīku turētāju bļodā (Zīm. 8).
- 2** Ievietojiet metāla smalcināšanas, šķēlēšanas vai drupināšanas ieliktni ieliktnu turētājā.
 - Novietojiet ieliktna atvērumu pāri ieliktnu turētāja vārpstai (Zīm. 19).
 - Nospiediet ieliktna atvērumu pāri vārpstas izvirkzumam (Zīm. 20).
 - Nospiediet ieliktni uz ieliktnu turētāja, līdz tas, atskanot klikšķim, tiek noslēgts noslēgtā pozīcijā (Zīm. 21).
- 3** Novietojiet ieliktnu turētāju ar ieliktni uz rīku turētāja (Zīm. 22).
- 4** Uzlieciet bļodai vāku (1). Pagrieziet vāku pulksteņa rādītāja virzienā (2), lai to nofiksētu (atskan klikšķis) (Zīm. 23).

Piezīme: Pārliecinieties, vai vāka izvirkjums ir nofiksējis bļodas roktura rievā.

- 5** Ielieciet produktus padevējcaurulē. (Zīm. 24)
 - Lielos produktu gabalus sagrieziet mazākus, lai tie ievietotos padevējcaurulē.
 - Lai iegūtu labākus rezultātus, vienmērīgi piepildiet produktu padevējcauruli.
 - Apstrādājot lielu daudzumu produktu, sadaliet to nelielās porcijās un iztukšojiet bļodu pēc katras porcijas apstrādes.
- 6** Izvēlieties ātrumu, kas atbilst piederuma krāsai (Zīm. 17).
- 7** Viegli iespiediet produktus ar bīdni padevējcaurulē.
- 8** Kad apstrāde pabeigta, pagrieziet ātruma izvēlni uz 0 un atvienojiet to no elektrotīkla (Zīm. 18).

Padomi

- Rīvējot vai smalcinot mīkstu produktu, noregulējiet mazu ātrumu, lai produkti nepārvērstos biezenī.
- Neļaujiet ierīcei darboties pārāk ilgi, kad sasmalcināt (cietu) sieru. Pretējā gadījumā siers pārāk sasils, sāks kust un salīps.
- Neizmantojiet ieliktnus, lai sasmalcinātu šokolādi. Šim nolūkam, izmantojiet tikai asmeņu bloku.

Emulģējošs disks

Emulģēšanas disku var izmantot, lai sakultu putukrējumu un olas, olu baltumus, ātri pagatavojamos pudiņus, majonēzi un biskvītu mīklu.

- 1** Ielieciet rīku turētāju bļodā (Zīm. 8).
- 2** Uzlieciet emulģēšanas disku uz rīku turētāja (Zīm. 25).
- 3** Ielieciet bļodā produktus. (Zīm. 26)
- 4** Uzlieciet bļodai vāku (1). Pagrieziet vāku pulksteņa rādītāja virzienā (2), lai to nofiksētu (atskan klikšķis) (Zīm. 27).
- 5** Ielieciet bīdni padevējcaurulē.
- 6** Izvēlieties ātrumu, kas atbilst piederuma krāsai (Zīm. 17).
- 7** Kad apstrāde pabeigta, pagrieziet ātruma izvēlni uz 0 un atvienojiet to no elektrotīkla (Zīm. 18).

Padomi

- Neizmantojiet emulģēšanas disku, lai gatavotu mīklas ar margaīnu vai sviestu, kā arī rauga mīklu. Šo darbu veikšanai izmantojiet mīcīšanas piederumu.
- Pirms olu baltumu putošanas pārliecinieties, ka bļoda un emulģēšanas disks ir sauss un nav taukains. Olu baltumiem jābūt istabas temperatūrā.

Blenderis

Blenderis ir paredzēts:

- Šķidrumu, piem., piena produktu, mērcu, augļu sulu, zupu, kokteiļu, jauktu dzērienu jaukšanai.
- Viskožu sastāvdaļu, piemēram, pankūku mīklas vai majonēzes, jaukšanai.
- Termiski apstrādātu produktu, piemēram, bērnu biezeņu pagatavošanai.

- 1** Novietojiet blendera krūku uz motora nodalījuma (1) un pagrieziet to pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai nostiprinātu (2). Blenderi var nostiprināt uz motora nodalījuma četrās pozīcijās (Zīm. 28).

Nespiediet blendera krūkas rokturi pārāk stipri.

2 Ielieciet blendera krūkā produktus (Zīm. 29).

Nekad nepiepildiet blendera krūku ar sastāvdaļām, kas ir karstākas par 80°C.

Lai izvairītos no šļakstiem, nekad nepiepildiet krūku virs maksimāli norādītā līmeņa, īpaši tad, ja maisāt karstus šķidrumus.

3 Uzlieciet blendera krūkai vāku (1) un pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā, lai nostiprinātu (2) (Zīm. 30).

4 Izvēlieties ātrumu, kas atbilst piederuma krāsai (Zīm. 12).

Blendera darbības laikā nekad neatveriet vāku, lai ieliktu krūzē roku vai jebkādu priekšmetu.

Vienmēr atdzesējiet ierīci līdz istabas temperatūrai pēc divu porciju produktu apstrādes.

5 Kad apstrāde pabeigta, pagrieziet ātruma izvēlni uz 0 un atvienojiet to no elektrotīkla (Zīm. 4).

Padomi

- Ierīces darbības laikā, Jūs varat blendera krūzē pievienot šķidras vai cietas sastāvdaļas, izmantojot atvērumu vākā (Zīm. 31).
- Jo ilgāk ierīce darbosies, jo labāk būs sajaukti produkti.
- Pirms cietu produktu ievietošanas miksera traukā sagrieziet tos mazākos gabaliņos. Ja vēlaties apstrādāt lielu produktu daudzumu, sadaliet tos porcijās, nevis apstrādājiet visu daudzumu uzreiz.
- Lai sasmalcinātu ledus gabaliņus, iebiet gabaliņus krūkā, aizveriet vāku un pagrieziet ātruma izvēlni pozīcijā P (pulsa stāvoklī).
- Dažus produktus, piemēram, augļus sajaukt ir vieglāk, ja pievienojiet tiem nedaudz šķidruma, piemēram, citronu sulu.
- Jaucot blenderī zupu, izmantojiet apstrādātus produktus.
- Ja neesat apmierināts ar rezultātu, īsi darbiniet ierīci dažas reizes, pagriežot ātruma izvēlni pozīcijā P (pulsa stāvoklī). Varat mēģināt iegūt labāku rezultātu, maisot produktus ar lāpstiņu (kad blenders nedarbojas), vai izlejot nelielu produktu daudzumu, lai apstrādātu mazāku porciju.

- Apstrādājot karstu vai putojošu šķidrumu (piemēram, pienu), neļiejiet blendera krūzē vairāk par 500 ml, lai tas neizšļakstītos.
- Ja pārtika pielīp pie blendera krūkas sienām, izslēdziet ierīci un atslēdziet to no strāvas padeves. Tad ar lāpstiņu noņemiet pārtiku no krūkas sienas.

Tīrīšana

1 Izslēdziet ierīci un izvelciet elektrības vada kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.

2 Tīriet motora bloku ar mitru drānu.

Nekādā gadījumā nemērciet motora nodalījumu ūdenī un neskalojiet to zem krāna.

3 Detaļas, kas saskārušās ar ēdienu, vienmēr uzreiz pēc lietošanas mazgājiet karstā ūdenī ar trauku mazgājamo līdzekli.

Tīriet virtuves kombaina asmeņu bloku, blendera asmeņu bloku un ieliktnus ļoti uzmanīgi. Asmeņu šķautnes ir ļoti asas.

Piezīme: Visas detaļas, izņemot motora nodalījumu, var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

- Pārliecinieties, ka asmeņu malas un ieliktni nesaskaras ar cietiem priekšmetiem. Pretējā gadījumā tie var kļūt neasi.

Virtuves kombaina bļodas un blendera krūkas ātra tīrīšana

1 Ielejiet virtuves kombaina bļodā vai blendera krūkā remdenu ūdeni (ne vairāk kā 0,5 litrus) un nedaudz mazgāšanas līdzekļa.

2 Uzlieciet vāku uz virtuves kombaina bļodas vai blendera krūkas un pagrieziet to pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai nofiksētu.

3 Izvēlieties ātruma iestatījumu, kas atbilst piederuma krāsai (Zīm. 18).

4 Darbiniet ierīci tik ilgi, līdz virtuves kombaina bļoda vai blendera krūka ir tīra vai 30 sekundes.

5 Noņemiet blendera krūku vai virtuves kombaina bļodu un izskalojiet to ar tīru ūdeni.

Uzglabāšana

1 Jūs varat aptīt elektrības vadu ap ierīces pamatni.

Vides aizsardzība

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 32).

Serviss un garantija

Ja ir nepieciešams serviss vai palīdzība, vai informācija, lūdzu, izmantotiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips Patērētāju apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Patērētāju apkalpošanas centra, lūdziet palīdzību vietējam Philips preču tirgotājiem.

Kļūmju novēršana

Šajā nodaļā ir apkopotas visizplatītākās problēmas, ar kurām varat sastapties, izmantojot ierīci. Ja nevarat tās atrisināt, izmantojot zemāk redzamo informāciju, sazinieties ar savas valsts Klientu apkalpošanas centru.

Problēma

Atrisinājums

Kad pagriežu ātruma izvēlni kādā ātruma pozīcijā vai pozīcijā P (pulsa stāvoklī), ierīce nedarbojas.

Pārlicinieties, vai virtuves kombaina bļoda un tās vāks vai blendera krūka ir pareizi uzstādīti (atskan klikšķis). Pārlicinieties, vai rīku turētājs ir pareizi ievietots, ja izmantojat kādu no piederumiem ar virtuves kombaina bļodu. Ja izmantojat blendera krūku, pārlicinieties, vai tā ir noslēgta kādā no tās četrām noslēgšanās pozīcijām. Nenogemiet vāku, lai izvairītos no izšļakstīšanās. Ja izmantojat virtuves kombainu pārlicinieties, vai bļodas rokturis atrodas tieši virs noslēgtas slēdzenes simbola. Bļoda ir pareizi uzstādīta, kad izvīrējums ir noslēdzies bļodas roktura spraugā. Ja visas detaļas ir pareizi uzstādītas, ierīce sāk darboties, kad ar ātruma izvēlni iestatāt ātrumu vai nospiežat pulsa pogu.

Esmu izvēlējis nepareizu ātrumu piederumam, kuru izmantoju.

Pārbaudiet piederuma krāsu un izvēlieties atbilstošu ātrumu ar ātruma izvēlnes palīdzību.

Emulģēšanas disks vai mīcīšanas piederums negriežas.

Pārlicinieties, vai emulģēšanas disks vai mīcīšanas piederums ir pareizi uzlikts uz rīku turētāja. Pārlicinieties arī vai virtuves kombaina bļoda un vāks ir uzlikti pareizi (atskan klikšķis).

Receptes

Picas mīkla

Sastāvdaļas:

- 250g balto miltu
- 1/2 tējkarotes cukura
- 1/2 tējkarotes sāls
- 1/2 paciņa ātri pagatavojamā rauga
- 140g silta ūdens
- 25g eļļas

- 1** Ievietojiet rīku turētāju bļodā un uzlieciet mīcīšanas piederumu uz tā.
- 2** Ievietojiet visas sausās sastāvdaļas bļodā un pievienojiet ūdeni un eļļu.
- 3** Novietojiet vāku uz bļodas un nofiksējiet (atskan klikšķis). Izvēlieties ātrumu, kas atbilst mīcīšanas piederumam un ļaujiet ierīcei darboties, līdz mīkla ir izveidojusi labi sajauktu masu. Tas aizņemt apmēram 30 sekundes.
- 4** Ielieciet mīklu bļodā, pārklājiet ar mitru drānu un ļaujiet tai rūgt aptuveni 40 minūtes, līdz tās apjoms dubultojās.
- 5** Nokaisiet darba virsmu ar miltiem, izrullējiet mīklu un izveidojiet divas picas mīklas pamatnes un ielieciet tās ieeļļotā cepšanas pannā.
- 6** Pārklājiet picas mīklas pamatnes ar tomātu mērci un Jūsu iecienītajām piedevām. Varat izmantot sieru, šķiņķi, salami, bekonu, sēnes, tunci, sīpolus, artišokus, papriku utt. Nedaudz pārkaisiet ar oregano un pārlejiet picas ar olīveļļu, un cepiet tās.

Padoms. Jūs varat izmantot smalcināšanas ieliktni, lai sasmalcinātu aptuveni 200g siera (Parmezāna vai Gouda). Ielieciet rīku turētāju bļodā un uzlieciet ieliktni turētāju ar smalcināšanas ieliktni uz tā. Aizveriet un nofiksējiet vāku (atskan klikšķis). Sagrieziet sieru tādās daļās, kas ieiet padevējcaurulē un sasmalciniet to.

Gurķu salāti ar jogurta mērci

Sastāvdaļas:

- 1 gurķis
- 2 tasītes pētersīļu lapu
- 1 tasīte dabīgā jogurta
- 1 ēdamkarote sinepes
- Sāls un melnie pipari pēc garšas

- 1** Ielieciet rīku turētāju bļodā un uzlieciet ieliktni turētāju ar šķēlēšanas ieliktni uz tā.

Padoms. Izmantojiet smalkas šķēlēšanas ieliktni, lai sagrieztu šķēlītēs.

- 2** Uzlieciet vāku uz bļodas un nofiksējiet to (atskan klikšķis). Sagrieziet šķēlēs gurķi. Skatiet nodaļu 'Ierīces lietošana' sadaļā 'Šķēlēšanas un smalcināšanas ieliktni', lai iegūtu informāciju par piemēroto ātrumu.

Piezīme: Spiežot gurķi leļup pa padevējcaurulī, nespiediet bīdni pārāk spēcīgi.

- 3** Sagrieztu gurķi ielieciet pasniegšanas bļodā.
- 4** Ielieciet rīku turētāju bļodā un uzlieciet asmens bloku uz tā.
- 5** Ielieciet pētersīļus bļodā. Aizveriet un nofiksējiet vāku (atskan klikšķis).
- 6** Sasmalciniet pētersīļus. Pagrieziet ātruma izvēlni pozīcijā P (pulsa stāvoklī), lai iegūtu labāku kontroli pār smalcināšanas procesu.
- 7** Pievienojiet jogurtu, sinepes, sāli un piparus un apstrādājiet vēl pāris sekundes, līdz tiek iegūta homogēna masa.
- 8** Sajauciet mērci ar gurķa šķēlītēm un pirms pasniegšanas salātus atdzesējiet.

Putukrējums

Sastāvdaļas:

- 250ml svaiga saldā krējuma

- 1** Vismaz 2 stundas atdzesējiet krējumu pirms tā pagatavošanas.
- 2** Ielieciet rīku turētāju bļodā un uzlieciet emulģējošo disku uz tā.

- 3 Ielieciet krējumu bļodā.
- 4 Uzlieciet vāku uz bļodas un nofiksējiet to (atskan klikšķis).
Apstrādājiet krējumu, līdz iegūta vēlamā konsistence. Atlasiet ātruma iestatījumu, kas atbilst piederuma krāsai.

Padoms. Atziesējiet putukrējumu pirms tā pasniegšanas. Jūs varat pasniegt putukrējumu ar kūkām, saldējumu, augļiem, kafiju vai izmantot to kā kūkas pildījumu utt.x

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Opis ogólny (rys. 1)

- A** Wkładka do krojenia (mała grubość)
- B** Wkładka do krojenia (średnia grubość)
- C** Wkładka do rozdrabniania
- D** Wkładka do szatkowania na drobno
- E** Wkładka do szatkowania na grubo
- F** Uchwyt wkładki
- G** Tarcza emulgacyjna
- H** Końcówka do wyrabiania ciasta
- I** Osłona zabezpieczająca do części tnącej
- J** Część tnąca
- K** Popychacz
- L** Otwór na produkty
- M** Pokrywka
- N** Zatyczka
- O** Pokrywka dzbanka
- P** Dzbanek blendera
- Q** Uchwyt na akcesoria
- R** Pojemnik robota kuchennego
- S** Blokada zabezpieczająca
- T** Regulator szybkości

Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

Opis ogólny

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani innym płynie ani nie splukuj jej pod bieżącą wodą. Do czyszczenia części silnikowej używaj tylko wilgotnej szmatki.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia nie należy podłączać do włącznika czasowego.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Jeśli składniki przywierają do ścianek dzbanka lub pojemnika, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, a następnie za pomocą łopatki usuń składniki ze ścianek.
- Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie wpychaj produktów do otworu na produkty palcami lub przy użyciu innych przedmiotów (np. łopatki). W tym celu używaj wyłącznie popychacza.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy dotykaniu i czyszczeniu wkładek, części tnącej robota kuchennego i części tnącej dzbanka blendera. Ostrza elementów tnących i wkładki są bardzo ostre. Zachowaj szczególną ostrożność przy opróżnianiu pojemnika lub dzbanka blendera.

Uwaga

- Nigdy nie wyłączaj urządzenia przez przekręcenie dzbanka blendera, pojemnika lub pokrywy pojemnika. Zawsze wyłączaj urządzenie, ustawiając pokrętkę regulacji szybkości w pozycji 0.
- Przed odłączaniem jakichkolwiek akcesoriów wyłącz urządzenie.
- Zaraz po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Zawsze wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego przed włożeniem palców albo jakiegoś przedmiotu (np. łypatki) do dzbanka blendera.
- Przed zdjęciem pokrywy z pojemnika lub dzbanka poczekaj, aż zatrzymają się wszystkie ruchome części.
- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części gwarancja traci ważność.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu oznaczonego na pojemniku lub dzbanku.
- Aby określić prawidłowe proporcje składników i czas przygotowania, skorzystaj z tabeli w tej instrukcji obsługi.
- Niektóre składniki mogą powodować przebarwienia na akcesoriach. Nie wpływa to negatywnie na działanie tych akcesoriów. Po pewnym czasie przebarwienia na ogół same znikają.
- Nie wolno wypełniać dzbanka blendera ani pojemnika robota kuchennego składnikami o temperaturze wyższej niż 80°C.
- Jeśli używasz dzbanka blendera do miksowania gorącej cieczy, zawsze umieszczaj pokrywkę na dzbanku, aby nie poparzyć się wrzątkiem pryskającym z dzbanka.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Poziom hałas: Lc = 85 dB (A)

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. W przypadku prawidłowej obsługi zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji urządzenie jest bezpieczne w

użytkowaniu, co potwierdzają badania naukowe dostępne na dzień dzisiejszy.

Funkcje zabezpieczające

Wbudowana blokada bezpieczeństwa

Funkcja ta powoduje, że urządzenie można włączyć jedynie wtedy, gdy dzbanek blendera lub pojemnik jest prawidłowo założony na część silnikową, a pokrywa prawidłowo założona na pojemnik. Jeśli dzbanek blendera lub pojemnik i pokrywa są założone prawidłowo (patrz rozdział „Zasady używania”), nastąpi zwolnienie wbudowanej blokady bezpieczeństwa.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia, które będą się stykały z żywnością (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Zasady używania

Opis ogólny

- Urządzenie jest wyposażone we wbudowaną blokadę bezpieczeństwa, która uniemożliwia włączenie urządzenia, jeśli dzbanek blendera, pojemnik robota kuchennego i pokrywa nie zostaną prawidłowo zamontowane.

Robot kuchenny

- 1** Nałóż pojemnik na część silnikową (1) i przekręć go w prawo, aby go zamocować (2) (rys. 2).

Uwaga: Pojemnik jest prawidłowo założony, jeśli uchwyt znajduje się bezpośrednio nad symbolem zamkniętej kłódki.

- 2** Umieść uchwyt na akcesoria z żądanym akcesorium w pojemniku (część tnąca, końcówka do wyrabiania ciasta, tarcza emulgacyjna lub uchwyt na wkładki z jedną z wkładek). Patrz odpowiednia część poniżej.

- 3** W przypadku korzystania z części tnącej lub końcówki do wyrabiania ciasta włóż do pojemnika składniki, które mają zostać zmiksowane.

Uwaga: Nie napełniaj pojemnika powyżej wskaźnika „MAX”.

- 4** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w prawo (2), aby ją dokręcić (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 3).

Uwaga: Upewnij się, że występ na pokrywce zatrzasnął się w szczelinie uchwyty pojemnika.

- 5** W przypadku korzystania z uchwyty na wkładki z jedną z wkładek wrzucaj składniki przez otwór na produkty i popychaj je za pomocą popychacza.

- 6** Wybierz ustawienie szybkości, które odpowiada kolorowi wybranej końcówki. Patrz odpowiednia część poniżej.

- 7** Po zakończeniu przetwarzania ustaw regulator szybkości w położeniu 0 (rys. 4).

Otwór na produkty i popychacz

- Otwór na produkty służy do dodawania płynnych i stałych składników. (rys. 5)
- Popychacz służy do wypychania składników stałych do otworu na produkty. (rys. 6)

Wskazówka: Popychaczem można także zamknąć otwór na produkty, co pozwala zapobiec wydostawaniu się składników z pojemnika.

Część tnąca

Część tnąca służy do siekania, mieszania, miksowania i przygotowywania puree ze składników.

- 1** Zdejmij z ostrza osłonę zabezpieczającą (rys. 7).

Ostrza elementu tnącego są bardzo ostre. Nie dotykaj ich.

- 2** Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku. (rys. 8)

- 3** Umieść część tnącą w uchwycie na akcesoria w pojemniku (rys. 9).

- 4** Włóż składniki do pojemnika. Duże kawałki pokrój na mniejsze o wymiarach ok. 3 x 3 x 3 cm (rys. 10).

Uwaga: Przed dodaniem składników zamontuj uchwyt na akcesoria z częścią tnącą w pojemniku.

- 5** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w prawo (2), aby ją dokręcić (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 11).

Uwaga: Upewnij się, że występ na pokrywce zatrzasnął się w szczelinie uchwyty pojemnika.

- 6** Umieść popychacz w otworze na produkty.

- 7** Wybierz ustawienie szybkości, które odpowiada kolorowi końcówki (rys. 12).

- 8** Po zakończeniu przetwarzania ustaw regulator szybkości w położeniu 0 i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego (rys. 4).

Wskazówki

- Gdy rozdrabniasz cebulę, przekręć kilkakrotnie regulator szybkości do pozycji P (funkcja pulsacji) – dzięki temu cebula nie zostanie posiekana zbyt drobno (rys. 13).
- Nie należy rozdrabniać czekolady lub twardego sera zbyt długo. Może to spowodować zbytne nagrzanie się tych produktów i ich roztopienie lub zbijanie się w grudki.
- Nie używaj części tnącej do rozdrabniania bardzo twardych składników, takich jak ziarna kawy, kurkuma, gałka muszkatołowa czy kostki lodu, gdyż może to spowodować stępienie ostrzy.
- Jeśli składniki przywierają do ostrza lub do ścianek pojemnika, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, a następnie za pomocą łopatkki usuń składniki z ostrza lub ze ścianek.

Końcówka do wyrabiania ciasta

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizzę.

- 1** Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku (rys. 8).

- 2** Umieść końcówkę do wyrabiania ciasta w uchwycie na akcesoria. (rys. 14)

Uwaga: Przed dodaniem składników zamontuj uchwyt na akcesoria z końcówką do wyrabiania ciasta w pojemniku.

- 3** Włóż składniki do miski (rys. 15).

- 4** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w prawo (2), aby ją dokręcić (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 16).

Uwaga: Upewnij się, że występ na pokrywce zatrzasnął się w szczelinie uchwytu pojemnika.

- 5** Umieść popychacz w otworze na produkty.

- 6** Wybierz ustawienie szybkości, które odpowiada kolorowi końcówki (rys. 17).

- 7** Po zakończeniu przetwarzania ustaw regulator szybkości w położeniu 0 i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego (rys. 18).

Wkładki do krojenia, szatkowania i rozdrabniania

Nigdy nie próbuj rozdrabniać wkładkami twardych produktów, takich jak kostki lodu.

Krawędzie tnące wkładek są bardzo ostre. Nie dotykaj ich!

- 1** Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku (rys. 8).

- 2** Włóż do uchwytu metalową wkładkę do szatkowania, krojenia lub rozdrabniania.

- Umieść otwór wkładki nad wałkiem uchwytu (rys. 19).
- Dociśnij otwór wkładki na występ wałka (rys. 20).
- Wciśnij wkładkę na uchwyt, aż zatrzaśnie się w odpowiedniej pozycji (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 21).

- 3** Umieść uchwyt z wkładką na uchwycie na akcesoria (rys. 22).

- 4** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w prawo (2), aby ją dokręcić (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 23).

Uwaga: Upewnij się, że występ na pokrywce zatrzasnął się w szczelinie uchwytu pojemnika.

- 5** Włóż produkty do otworu na produkty. (rys. 24)

- Potnij większe składniki na mniejsze kawałki, aby zmieściły się w otworze na produkty.
- Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, wkładaj produkty do otworu stopniowo.
- W przypadku dużej ilości składników miksuj jednorazowo małe porcje i opróżniaj pojemnik po każdej porcji.

- 6** Wybierz ustawienie szybkości, które odpowiada kolorowi końcówki (rys. 17).

- 7** Popchnij lekko popychaczem produkty znajdujące się w otworze na produkty.

- 8** Po zakończeniu przetwarzania ustaw regulator szybkości w położeniu 0 i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego (rys. 18).

Wskazówki

- Podczas szatkowania lub rozdrabniania miękkich składników używaj niskiej szybkości, aby nie zetrzeć ich na puree.
- Nie należy rozdrabniać twardego sera zbyt długo. Może to spowodować nadmierne nagrzanie się sera i jego roztopienie lub zbijanie się w grudki.
- Nie należy miksować czekolady za pomocą wkładek. Do tego celu należy używać wyłącznie części tnącej.

Tarcza emulgacyjna

Tarczy emulgacyjnej można używać do ubijania śmietany i trzepania jajek, ubijania białek, puddingu, majonezu i różnego rodzaju ciast biszkoptowych.

- 1** Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku (rys. 8).

- 2** Umieść tarczę emulgacyjną w uchwycie na akcesoria (rys. 25).

- 3** Włóż składniki do miski. (rys. 26)
- 4** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w prawo (2), aby ją dokręcić (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 27).
- 5** Umieść popychacz w otworze na produkty.
- 6** Wybierz ustawienie szybkości, które odpowiada kolorowi końcówki (rys. 17).
- 7** Po zakończeniu przetwarzania ustaw regulator szybkości w położeniu 0 i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego (rys. 18).

Wskazówki

- Tarczy emulgacyjnej nie można używać do przygotowywania ciast zagniatanych z masłem lub margaryną albo do wyrabiania ciasta. Do tych czynności należy używać końcówki do wyrabiania ciasta.
- Upewnij się, że pojemnik i tarcza emulgacyjna są suche i niezatłuszczone, zanim zaczniesz ubijać pianę z białek. Białka jajek powinny mieć temperaturę pokojową.

Blender

Blender jest przeznaczony do:

- Mieszania płynów, np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, koktajli i drinków.
- Mieszania miękkich składników, np. składników na ciasto na naleśniki lub majonez.
- Ucierania gotowanych składników, np. do jedzenia dla niemowląt.

- 1** Nałóż dzbanek blendera na część silnikową (1) i przekręć go w prawo, aby go zamocować (2). Blender można zamocować na części silnikowej na cztery sposoby (rys. 28).

Nie wywieraj zbyt dużego nacisku na uchwyt dzbanka blendera.

- 2** Włóż składniki do dzbanka blendera (rys. 29).

Nie wolno wypełniać dzbanka składnikami o temperaturze wyższej niż 80°C.

Unikniesz rozlania, jeśli dzbanek nie będzie napełniony powyżej oznaczonego maksymalnego poziomu, zwłaszcza w przypadku miksowania gorących płynów.

- 3** Nałóż pokrywkę na dzbanek blendera (1) i przekręć go w prawo, aby go zamocować (2) (rys. 30).
- 4** Wybierz ustawienie szybkości, które odpowiada kolorowi końcówki (rys. 12).

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

Po zmiksowaniu każdego dwóch porcji składników i przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ochłodzi się ono do temperatury pokojowej.

- 5** Po zakończeniu przetwarzania ustaw regulator szybkości w położeniu 0 i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego (rys. 4).

Wskazówki

- Podczas pracy urządzenia do dzbanka blendera można wkładać stałe i płynne składniki przez otwór w pokrywie (rys. 31).
- Im dłużej urządzenie działa, tym drobniej będą zmiksowane składniki.
- Przed wrzuceniem stałych składników do blendera duże kawałki należy pociąć na mniejsze. Jeśli chcesz przygotować większą ilość jedzenia lub napoju, podziel składniki na mniejsze porcje – nie przetwarzaj ich w całości za jednym razem.
- Aby pokruszyć kostki lodu, wrzuć je do dzbanka, przykryj pokrywką i ustaw regulator szybkości w pozycji P (funkcja pulsacji).
- Niektóre produkty, np. owoce, łatwiej zmiksować po dodaniu małej ilości płynu, np. soku z cytryny.
- Podczas miksowania zupy składniki powinny być ugotowane.
- Jeśli efekty nie są zadowalające, ustaw regulator szybkości w pozycji P (funkcja pulsacji), aby kilkakrotnie włączyć urządzenie na krótką chwilę. Lepsze rezultaty można osiągnąć, mieszając składniki łydką (ale nie wtedy, gdy blender jest włączony) lub odlewając z dzbanka część składników, aby zmiksować mniejszą ilość.

- W przypadku miksowania gorących lub pieniających się płynów (np. mleka) nie wlewaj do dzbanka więcej niż 500 ml, aby uniknąć rozlania.
- Jeśli składniki przywierają do ścianek dzbanka blendera, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, a następnie za pomocą łopatki usuń składniki ze ścianek.

Czyszczenie

- 1** Wyłącz urządzenie i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- 2** Wytrzyj część silnikową wilgotną szmatką.

Nigdy nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani nie opłukuj pod bieżącą wodą.

- 3** Zawsze bezpośrednio po użyciu należy umyć części, które miały kontakt z żywnością, w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Ostrożnie oczyść część tnącą robota kuchennego, część tnącą blendera i wkładki. Ostrza są bardzo ostre.

Uwaga: Wszystkie części urządzenia, oprócz części silnikowej, można także myć w zmywarce.

- Upewnij się, że ostrza elementu tnącego i wkładki nie stykają się z twardymi przedmiotami. Może to spowodować stępienie ostrzy.

Szybkie mycie pojemnika robota kuchennego i dzbanka blendera

- 1** Wlej letnią wodę (nie więcej niż 0,5 litra) wraz z płynem do mycia naczyń do pojemnika robota kuchennego lub dzbanka blendera.
- 2** Nałóż pokrywkę na pojemnik robota kuchennego lub dzbanek blendera i przekręć go w prawo, aby zamocować.
- 3** Wybierz ustawienie szybkości, które odpowiada kolorowi końcówki (rys. 18).
- 4** Pozostaw urządzenie włączone na około 30 sekund, aż pojemnik robota kuchennego lub dzbanek blendera będzie czysty.

- 5** Zdejmij dzbanek blendera lub pojemnik robota kuchennego i **wyłącz go czystą wodą.**

Przechowywanie

- 1** Nawiń przewód na dolną część urządzenia.

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 32).

Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, należy skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta.

Problem	Rozwiązanie
Po wybraniu prędkości lub ustawienia pulsacji (P) urządzenie nie włącza się.	Upewnij się, że pojemnik robota kuchennego i pokrywka lub dzbanek blendera są prawidłowo zamontowane (usłyszysz „kliknięcie”). Jeśli korzystasz z końcówki w pojemniku robota kuchennego, upewnij się, że uchwyt na akcesoria został umieszczony prawidłowo. Jeśli korzystasz z dzbanka blendera, upewnij się, że jest zamocowany na jeden z czterech sposobów. Unikniesz rozlania, jeśli pokrywka pozostanie zamocowana. Jeśli korzystasz z robota kuchennego, upewnij się, że uchwyt pojemnika znajduje się bezpośrednio nad symbolem zamkniętej kłódki. Pokrywka pojemnika jest prawidłowo założona, jeśli występ zatrzasnął się w szczelinie uchwyty pojemnika. Jeśli wszystkie części są prawidłowo założone, urządzenie włącza się po wyborze szybkości za pomocą regulatora szybkości lub naciśnięciu przycisku pulsacji.

Wybrano niewłaściwą szybkość dla używanego akcesorium.

Sprawdź kolor końcówki i wybierz odpowiadającą jej szybkość za pomocą regulatora szybkości.

Tarcza emulgacyjna lub końcówka do wyrabiania ciasta nie obraca się.

Upewnij się, że tarcza emulgacyjna lub końcówka do wyrabiania ciasta jest prawidłowo zamocowana w uchwycie na akcesoria. Upewnij się także, że pojemnik robota kuchennego oraz pokrywka są prawidłowo zamontowane (usłyszysz „kliknięcie”).

Przepisy

Ciasto na pizzę

Składniki:

- 250 g białej mąki
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 paczki drożdży w proszku
- 140 g ciepłej wody
- 25 g oleju

- 1** Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku, a następnie umieść na nim końcówkę do wyrabiania ciasta.
- 2** Włóż wszystkie suche składniki do pojemnika i dodaj wodę oraz olej.
- 3** Umieść pokrywkę na pojemniku i zamocuj ją (usłyszysz „kliknięcie”). Wybierz ustawienie szybkości odpowiednie dla końcówki do wyrabiania ciasta i pozostaw urządzenie włączone do czasu, gdy ciasto przybierze formę dokładnie wymieszanej masy. Powinno to potrwać około 30 sekund.
- 4** Umieść ciasto w pojemniku, przykryj je wilgotną szmatką i pozostaw do wyrośnięcia na około 40 minut, aż podwoi swoją objętość.
- 5** Posyp blat mąką, rozwałkuj ciasto, uformuj dwa spody do pizzy i ułóż je na posmarowanej tłuszczem blasze.
- 6** Nałóż na spody do pizzy sos pomidorowy i swoje ulubione dodatki. Możesz dodać ser, szynkę, salami, boczek, grzyby, tuńczyka, cebulę, karczochy, paprykę itp. Posyp pizzę oregano, polej ją niewielką ilością oliwy i upiecz.

Wskazówka: Skorzystaj z wkładki do szatkowania, aby rozdrobnić około 200 g sera (parmezanu lub goudy). Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku, a następnie umieść na nim wkładkę do szatkowania. Zamknij i zablokuj pokrywkę (usłyszysz „kliknięcie”). Pokrój ser na kawałki, które zmieszczą się w otworze na produkty i poszatkuj ser.

Salatka z ogórków z sosem jogurtowym

Składniki:

- 1 ogórek
- 2 filiżanki liści pietruszki
- 1 filiżanka jogurtu naturalnego
- 1 łyżka musztardy
- Sól i czarny pieprz do smaku

1 Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku, a następnie zamontuj na nim wkładkę do krojenia.

Wskazówka: Aby pokroić składniki na cienkie plasterki, skorzystaj z wkładki do krojenia.

2 Umieść pokrywkę na pojemniku i zablokuj ją (usłyszysz „kliknięcie”). Pokrój ogórka. Informacje dotyczące odpowiednich szybkości znajdują się w rozdziale „Zasady używania” w części „Wkładki do krojenia i szatkowania”.

Uwaga: Nie naciskaj zbyt mocno na popychacz podczas wpychania ogórka do otworu na produkty.

3 Włóż pokrojonego ogórka do salaterki.

4 Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku, a następnie umieść na nim część tnącą.

5 Umieść pietruszkę w pojemniku. Zamknij i zablokuj pokrywkę (usłyszysz „kliknięcie”).

6 Posiekaj pietruszkę. Ustaw regulator szybkości w pozycji P (funkcja pulsacji), aby mieć lepszą kontrolę nad procesem siekania.

7 Dodaj jogurt, musztardę, sól i pieprz, a następnie miksuj składniki przez kolejnych kilka sekund, aż do otrzymania jednolitej konsystencji.

8 Wymieszaj sos z plasterkami ogórka i włóż do lodówki przed podaniem.

Bitą śmietaną

Składniki:

- 250 ml świeżej śmietany

1 Włóż śmietaną do lodówki na około 2 godziny przed zmiksowaniem.

2 Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku, a następnie zamontuj na nim tarczę emulgacyjną.

3 Wlej śmietaną do pojemnika.

4 Umieść pokrywkę na pojemniku i zamocuj ją (usłyszysz „kliknięcie”). Miksuj śmietaną do momentu otrzymania żądanej konsystencji. Wybierz ustawienie szybkości, które odpowiada kolorowi końcówki.

Wskazówka: Przed podaniem włóż bitą śmietaną do lodówki. Możesz podawać bitą śmietaną z ciastem, lodami, owocami i kawą lub wykorzystać ją jako nadzienie do ciast itp.

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la www.philips.com/welcome.

Descriere generală (fig. 1)

- A** Accesoriu pentru feliere fină
- B** Accesoriu mediu pentru feliere
- C** Accesoriu pentru granulare
- D** Accesoriu pentru radere fină
- E** Accesoriu pentru radere mare
- F** Suport pentru accesorii
- G** Disc de emulsifiere
- H** Accesoriu de frământare
- I** Capac protector pentru bloc tăietor
- J** Bloc tăietor
- K** Element de împingere
- L** Tub de alimentare
- M** Capacul
- N** Opritor
- O** Capac al vasului blenderului
- P** Vasul blenderului
- Q** Suport pentru instrumente
- R** Bol robot
- S** Dispozitiv de siguranță
- T** Selector de viteză

Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Informații generale

Pericol

- Nu introduceți blocul motor în apă sau în alt lichid și nici nu-l clătiți sub jet de apă. Utilizați numai o cârpă umedă pentru a-l curăța.

Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu conectați niciodată acest aparat la un ceas electronic pentru a evita situațiile periculoase.
- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Dacă mâncarea se lipește de peretele vasului sau al bolului blenderului, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Apoi, folosiți o spatulă pentru a îndepărta mâncarea de pe perete.
- Nu împingeți ingredientele prin tubul de alimentare cu degetele sau cu un obiect (cum ar fi o spatulă) în timp ce aparatul funcționează. În acest scop, utilizați numai împingătorul.
- Aveți grijă la manevrarea sau curățarea accesoriilor; a unității cuțit pentru robotul de bucătărie și a blocului tăietor pentru vasul blenderului. Marginile tăioase ale blocului tăietor și accesoriile sunt foarte ascuțite. Aveți grijă în special la golirea bolului sau a vasului blenderului.

Precauție

- Nu opriți niciodată aparatul răsucind vasul pentru blender; bolul sau capacul bolului. Opriți întotdeauna aparatul comutând selectorul pentru viteză în poziția 0.
- Opriți aparatul înainte de a demonta vreun accesoriu.
- Scoateți aparatul din priză imediat după utilizare.

- Deconectați întotdeauna aparatul înainte de a introduce degetele sau vreun obiect (de ex. o spatulă) în vasul blenderului.
- Așteptați până când componentele mobile se opresc, înainte de a scoate bolul sau vasul.
- Nu utilizați niciodată accesoriile sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizați astfel de accesorii sau componente, garanția dvs. devine nulă.
- Nu depășiți nivelul maxim indicat pe vas și pe bol.
- Consultați tabelul din acest manual de utilizare pentru cantitățile și duratele de preparare corecte.
- Anumite ingrediente pot provoca decolorări pe suprafețele componentelor. Acest lucru nu are un efect negativ asupra componentelor. Decolorările dispar de obicei după un timp.
- Nu umpleți niciodată vasul pentru blender sau bolul robotului cu ingrediente a căror temperatură depășește 80°C.
- Dacă utilizați vasul blenderului pentru a procesa un lichid fierbinte, puneți întotdeauna capacul pe vas pentru a evita riscul de opărire din cauza lichidului fierbinte care poate sări din vas.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
- Nivel de zgomot: Lc = 85 dB (A).

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, aparatul este sigur conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

Siguranță

Dispozitiv de siguranță încorporat

Această caracteristică vă asigură că puteți porni aparatul numai dacă ați montat corect vasul blenderului sau bolul pe blocul motor și capacul pe bol. Dacă vasul blenderului sau bolul și capacele acestora sunt montate corect (consultați capitolul "Utilizarea aparatului"), dispozitivul de siguranță încorporat este decuplat.

Înainte de prima utilizare

Curățați bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de prima utilizare a aparatului (a se vedea capitolul Curățarea).

Utilizarea aparatului

Informații generale

- Aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranță încorporat care îl împiedică să funcționeze dacă vasul blenderului sau bolul robotului și capacul acestuia nu sunt montate corespunzător.

Robot de bucătărie

- 1** Puneți bolul pe blocul motor (1) și răsuciți-l în sens orar pentru a-l fixa (2) (fig. 2).

Notă: Bolul este montat corect atunci când mânerul este exact deasupra simbolului reprezentând un lacăt închis.

- 2** Puneți suportul pentru instrumente împreună cu accesoriul dorit în bol (bloc tăietor, accesoriu de frământare, disc de emulsifiere sau suport pentru accesorii cu unul dintre accesorii). Consultați secțiunea corespunzătoare de mai jos.

- 3** Atunci când utilizați blocul tăietor sau accesoriul de frământare, puneți în bol ingredientele care vor fi procesate.

Notă: Nu umpleți bolul peste gradția MAX.

- 4** Puneți capacul pe bol (1). Răsuciți capacul în sens orar (2) pentru a-l fixa ('clic') (fig. 3).

Notă: Asigurați-vă că protuberanța de pe capac se fixează în fanta mânerului bolului.

- 5** Atunci când utilizați suportul pentru accesorii cu unul dintre accesorii, adăugați ingredientele prin tubul de alimentare și împingeți-le cu ajutorul elementului de împingere.

- 6** Selectați setarea pentru viteză care corespunde culorii accesoriului ales. Consultați secțiunea corespunzătoare de mai jos.

7 După ce ați terminat de procesat, comutați selectorul de viteze pe 0 (fig. 4).

Tub de alimentare și element de împingere

- Utilizați tubul de alimentare pentru a adăuga ingrediente lichide și/sau solide. (fig. 5)
- Utilizați elementul de împingere pentru a împinge ingredientele solide prin tubul de alimentare. (fig. 6)

Sugestie: Puteți utiliza de asemenea elementul de împingere pentru a închide tubul de alimentare. Acest lucru previne ieșirea ingredientelor prin tubul de alimentare.

Bloc tăietor

Puteți utiliza blocul tăietor pentru a tăia, amesteca, pasa sau face piure din ingrediente.

1 Înlăturați capacul protector al lamei (fig. 7).

Marginile tăioase sunt foarte ascuțite. Nu le atingeți.

2 Introduceți suportul pentru instrumente în bol. (fig. 8)

3 Puneți blocul tăietor pe suportul pentru instrumente din bol (fig. 9).

4 Puneți ingredientele în bol. Tăiați alimentele în bucăți mari de cca. 3 x 3 x 3 cm (fig. 10).

Notă: Puneți întotdeauna suportul pentru instrumente cu blocul tăietor în bol înainte de a adăuga ingredientele.

5 Puneți capacul pe bol (1). Răsuciți capacul în sens orar (2) pentru a-l fixa ('clic') (fig. 11).

Notă: Asigurați-vă că protuberanța de pe capac se fixează în fanta mânerului bolului.

6 Puneți elementul de împingere în tubul de alimentare.

7 Selectați viteza care corespunde culorii accesoriului (fig. 12).

8 După ce ați terminat de procesat, răsuciți selectorul de viteză în poziția 0 și scoateți aparatul din priză (fig. 4).

Sugestii

- Dacă tăiați ceapă, răsuciți de câteva ori selectorul de viteză în poziția P (poziția pentru impuls) pentru a evita tăierea prea fină a cepei (fig. 13).
- Nu lăsați aparatul să funcționeze prea mult când tocați brânză (tare) sau ciocolată. În caz contrar, aceste ingrediente se înfierbântă prea tare, încep să se topească și devin pline de cocoloașe.
- Nu utilizați blocul tăietor pentru a tăia ingrediente foarte tari, de tipul boabelor de cafea, tumericului, nucșoarei și cuburilor de gheață, deoarece astfel puteți toci lama.
- Dacă ingredientele se lipesc de lamă sau de peretele bolului, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Apoi, folosiți o spatulă pentru a îndepărta mâncarea de pe lamă sau de pe peretele castronului.

Accesorii de frământare

Puteți utiliza accesoriul de frământare pentru a frământa aluaturi dospite pentru pâine și pizza.

1 Introduceți suportul pentru instrumente în bol (fig. 8).

2 Puneți accesoriul de frământare pe suportul pentru instrumente. (fig. 14)

Notă: Puneți întotdeauna suportul pentru instrumente cu accesoriul de frământare în bol înainte de a adăuga ingredientele.

3 Puneți ingredientele în bol (fig. 15).

4 Puneți capacul pe bol (1). Răsuciți capacul în sens orar (2) pentru a-l fixa ('clic') (fig. 16).

Notă: Asigurați-vă că protuberanța de pe capac se fixează în fanta mânerului bolului.

5 Puneți elementul de împingere în tubul de alimentare.

6 Selectați viteza care corespunde culorii accesoriului (fig. 17).

7 După ce ați terminat de procesat, răsuciți selectorul de viteză în poziția 0 și scoateți aparatul din priză (fig. 18).

Accesorii pentru feliere, radere și granulare

Nu procesați niciodată ingredientele solide, precum cuburile de gheață, cu ajutorul accesoriilor.

Marginile tăioase ale accesoriilor sunt foarte ascuțite. Nu le atingeți.

- 1** Introduceți suportul pentru instrumente în bol (fig. 8).
 - 2** Așezați accesoriul metalic pentru radere, feliere sau granulare în suportul pentru accesorii.
 - Așezați orificiul accesoriului peste arborele suportului pentru accesorii (fig. 19).
 - Apăsați orificiul accesoriului peste proeminența arborelui (fig. 20).
 - Apăsați accesoriul pe suportul pentru accesorii până când se fixează cu un clic (fig. 21).
 - 3** Așezați suportul pentru accesorii cu accesoriul pe suportul pentru instrumente (fig. 22).
 - 4** Puneți capacul pe bol (1). Răsuciți capacul în sens orar (2) pentru a-l fixa ('clic') (fig. 23).
- Notă: Asigurați-vă că protuberanța de pe capac se fixează în fanta mânerului bolului.*
- 5** Puneți ingredientele în tubul de alimentare. (fig. 24)
 - Tăiați ingredientele în bucăți care să încapă în tubul de alimentare.
 - Pentru rezultate optime, umpleți complet tubul de alimentare.
 - Când trebuie să procesați o cantitate mare de ingrediente, procesați pe rând cantități mici și goliți bolul frecvent.
 - 6** Selectați viteza care corespunde culorii accesoriului (fig. 17).
 - 7** Apăsați ușor elementul de împingere pe ingrediente în tubul de alimentare.
 - 8** După ce ați terminat de procesat, răsuciți selectorul de viteză în poziția 0 și scoateți aparatul din priză (fig. 18).

Sugestii

- Când radeți sau granulați ingrediente moi, folosiți o viteză redusă pentru a evita transformarea ingredientelor în piure.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze un timp prea îndelungat când radeți brânză (tare). În caz contrar, brânza se înfierbântă prea tare, începe să se topească și devine plină de cocoloașe.
- Nu utilizați accesorii pentru a rade ciocolată. Utilizați în acest scop numai blocul tăietor.

Disc de emulsifiere

Puteți folosi discul de emulsifiere pentru a bate frișcă, ouă, albușuri sau a prepara budinci instant, maioneză sau clătite.

- 1** Introduceți suportul pentru instrumente în bol (fig. 8).
- 2** Puneți discul de emulsifiere pe suportul pentru instrumente (fig. 25).
- 3** Puneți ingredientele în bol. (fig. 26)
- 4** Puneți capacul pe bol (1). Răsuciți capacul în sens orar (2) pentru a-l fixa ('clic') (fig. 27).
- 5** Puneți elementul de împingere în tubul de alimentare.
- 6** Selectați viteza care corespunde culorii accesoriului (fig. 17).
- 7** După ce ați terminat de procesat, răsuciți selectorul de viteză în poziția 0 și scoateți aparatul din priză (fig. 18).

Sugestii

- Nu folosiți discul de emulsifiere pentru prepararea aluaturilor pentru prăjituri cu unt sau margarină sau pentru a frământa aluat. Folosiți accesoriul de frământare pentru aceste operații.
- Aveți grijă ca bolul și discul de emulsifiere să fie curate și uscate când bateți albușuri. Aveți grijă ca albușurile să fie la temperatura camerei.

Blender

Blenderul este proiectat pentru:

- Amestecarea lichidelor, de exemplu lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, cocktailuri, shake-uri.
- Amestecarea ingredientelor moi, de exemplu aluat de prăjituri sau maioneză.
- Pasarea ingredientelor pentru gătit, de exemplu prepararea mâncării pentru copii mici.

1 Așezați vasul blenderului pe blocul motor (1) și răsuciți-l în sens orar pentru a-l fixa (2). Blenderul poate fi fixat pe blocul motor în patru poziții (fig. 28).

Nu exercitați o presiune prea mare asupra mânerului vasului blenderului.

2 Puneți ingredientele în vasul blenderului (fig. 29).

Nu umpleți niciodată vasul blenderului cu ingrediente mai fierbinți de 80°C.

Pentru a evita stropirea, nu umpleți niciodată vasul peste gradăția maximă, în special atunci când amestecați lichide fierbinți.

3 Puneți capacul pe vasul blenderului și răsuciți-l în sens orar pentru a-l fixa (fig. 30).

4 Selectați viteza care corespunde culorii accesoriului (fig. 12).

Nu deschideți niciodată capacul pentru a pune mâna sau un alt obiect în vas în timp ce blenderul este pornit.

Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească la temperatura camerei după ce procesați două șarje.

5 După ce ați terminat de procesat, răsuciți selectorul de viteză în poziția 0 și scoateți aparatul din priză (fig. 4).

Sugestii

- În timp ce aparatul funcționează, puteți pune ingrediente lichide sau solide în vasul blenderului prin deschizătura capacului (fig. 31).

- În funcție de timpul de funcționare a aparatului, ingredientele vor procesate mai fin.
- Tăiați ingredientele solide în bucăți mai mici înainte de a le pune în vasul blenderului. Dacă doriți să preparați o cantitate mare procesați, pe rând, cantități mici în loc să introduceți o cantitate mare o dată.
- Pentru a sparge cuburi de gheață, puneți cuburile în vas, închideți capacul și răsuciți selectorul de viteză în poziția P (poziția pentru impuls).
- Anumite ingrediente, de exemplu fructele, sunt mai ușor de pasat dacă adăugați o cantitate de lichid, de exemplu suc de lămâie.
- Utilizați ingrediente preparate când pasați o supă.
- Dacă rezultatele nu sunt satisfăcătoare, lăsați aparatul să funcționeze pentru un timp scurt de câteva ori răsucind selectorul pentru viteză în poziția P (poziția pentru impuls). Puteți de asemenea încerca să obțineți un rezultat mai bun prin amestecarea ingredientelor cu o spatulă (nu în timp ce blenderul funcționează), sau prin înlăturarea unei părți din conținut, pentru a procesa o cantitate mai mică.
- Dacă preparați un ingredient lichid fierbinte sau care face spumă (cum ar fi laptele), nu adăugați mai mult de 500 ml în vasul blenderului pentru a evita stropirea.
- Dacă mâncarea se lipește de peretele vasului blenderului, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Apoi, folosiți o spatulă pentru a îndepărta mâncarea de pe perete.

Curățarea

1 Opriți aspiratorul și scoateți ștecherul din priză.

2 Curățați unitatea motor cu o cârpă umedă.

Nu introduceți unitatea motor în apă și nici nu o clătiți la robinet.

3 Imediat după utilizare, curățați componentele care au venit în contact cu alimente în apă fierbinte cu puțin detergent lichid.

Curățați blocul tăietor al robotului de bucătărie, blocul tăietor al blenderului și accesoriile cu foarte multă grijă. Marginile tăioase sunt foarte ascuțite.

Notă: Toate componentele, cu excepția blocului motor, pot fi curățate în mașina de spălat vase.

- Asigurați-vă că lamele tăioase și accesoriile nu vin în contact cu obiecte tari. Acest lucru le poate toci.

Curățarea rapidă a bolului robotului și a vasului blenderului

- 1 Turnați apă caldă (nu mai mult de 0,5 litri) și puțin detergent lichid în bolul robotului sau vasul blenderului.
- 2 Așezați capacul pe bolul robotului sau pe vasul blenderului și răsuciți-l în sens orar pentru a-l fixa.
- 3 Selectați setarea pentru viteza care corespunde culorii accesoriului (fig. 18).
- 4 Lăsați aparatul să funcționeze până când bolul robotului sau vasul blenderului este curat, sau timp de 30 de secunde.
- 5 Detașați vasul blenderului sau bolul robotului și clățiți-l cu apă curată.

Depozitarea

- 1 Puteți înfășura cablul în jurul bazei aparatului.

Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoier menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 32).

Service și garanție

Pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips la www.philips.com sau să contactați Departamentul Clienți din țara dvs. (găsiți numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de departament, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente problemele care pot apărea în utilizarea aparatului. Dacă nu reușiți să rezolvați problema folosind informațiile de mai jos, contactați centrul de asistență pentru clienți din țara dvs.

Problemă	Soluție
Dacă răsucesc selectorul de viteză la o viteză sau în poziția P (poziția pentru impuls), aparatul nu funcționează.	Asigurați-vă că bolul robotului și capacul acestuia sau vasul blenderului sunt montate corect ('clic'). Asigurați-vă că suportul pentru instrumente a fost introdus corect, dacă utilizați un accesoriu împreună cu bolul robotului. Dacă utilizați vasul blenderului, asigurați-vă că este blocat în una din cele patru poziții de blocare. Mențineți capacul fixat pentru a evita stropirea. Dacă utilizați robotul de bucătărie, asigurați-vă că mânerul bolului este exact deasupra simbolului reprezentând un lacăt închis. Capacul bolului este corect montat atunci când protuberanța este fixată în fanta mânerului bolului. Dacă toate componentele sunt montate corect, aparatul începe să funcționeze atunci când selectați o viteză cu ajutorul selectorului de viteză, sau când apăsați butonul pentru impuls.
Am selectat o viteză greșită pentru accesoriul pe care îl utilizez.	Verificați culoarea accesoriului și selectați viteza corespunzătoare cu ajutorul selectorului de viteză.
Discul de emulsifiere sau accesoriul de frământare nu se învârtește.	Asigurați-vă că discul de emulsifiere sau accesoriul de frământare sunt corect montate pe suportul pentru instrumente. Asigurați-vă de asemenea că bolul robotului și capacul sunt montate corect ('clic').

Rețete

Aluat pentru pizza

Ingrediente:

- 250 g făină albă
- 1/2 linguriță de zahăr
- 1/2 linguriță de sare
- 1/2 pachet de drojdie pentru creștere rapidă
- 140 g apă caldă
- 25 g ulei

- 1** Puneți suportul pentru instrumente în bol și puneți accesoriul de frământare pe suportul pentru instrumente.
- 2** Puneți toate ingredientele uscate în bol și adăugați apa și uleiul.
- 3** Puneți capacul pe bol și fixați-l ('clic'). Selectați viteza corespunzătoare pentru accesoriul de frământare și lăsați aparatul să funcționeze până când aluatul este bine amestecat și formează o minge. Aceasta va dura cca. 30 de secunde.
- 4** Puneți aluatul într-un bol, acoperiți-l cu o cârpă umedă și lăsați-l să crească cca. 40 de minute până când acesta își va dubla volumul.
- 5** Presărați făină pe blatul de lucru, întindeți aluatul, formați două baze pentru pizza din aluat și așezați-le pe o tavă de copt usă.
- 6** Acoperiți blaturile de pizza cu sos de roșii și cu umplutura preferată. Puteți utiliza brânză, șuncă, salam, bacon, ciuperci, ton, ceapă, anghinare, gogoșari etc. Presărați puțin oregano și stropiți blaturile cu ulei de măsline, apoi coaceți-le.

Sugestie: Puteți utiliza accesoriul de radere pentru a rade cca. 200 g de brânză (parmezan sau Gouda). Puneți suportul pentru instrumente în bol și așezați suportul pentru accesorii cu accesoriul de radere pe suportul pentru instrumente. Închideți și blocați capacul ('clic'). Tăiați brânza în bucăți care să se privească în tubul de alimentare și radeți brânza.

Salată de castraveți cu sos de iaurt

Ingrediente:

- 1 castravete
- 2 cești cu frunze de pătrunjel
- 1 ceașcă de iaurt natural
- 1 lingură de muștar
- Sare și piper negru după gust

- 1** Puneți suportul pentru instrumente în bol și așezați suportul pentru accesorii cu accesoriul pentru feliere pe suportul pentru instrumente.

Sugestie: Utilizați accesoriul pentru feliere fină pentru a tăia felii subțiri.

- 2** Puneți capacul pe bol și fixați-l ('clic'). Foliați castravetele. Consultați capitolul 'Utilizarea aparatului' sub 'Accesorii pentru feliere și radere' pentru a selecta viteza corespunzătoare.

Notă: Nu exercitați o presiune prea mare pe împingător când împingeți castravetele în tubul de alimentare.

- 3** Puneți castravetele feliat într-un vas pentru servire.
- 4** Puneți suportul pentru instrumente în bol și puneți blocul tăietor pe suportul pentru instrumente.
- 5** Puneți pătrunjelul în vas. Închideți și blocați capacul ('clic').
- 6** Tăiați pătrunjelul. Răsuciți selectorul de viteză în poziția P (poziția pentru impuls) pentru a avea un control mai bun asupra procesului de tăiere.
- 7** Adăugați iaurtul, muștarul, sarea și piperul și procesați-le timp de câteva secunde, până când obțineți un amestec omogen.
- 8** Amestecați sosul cu feliile de castravete și lăsați la frigider salata de castraveți înainte de a o servi.

Frișcă

Ingrediente:

- 250 ml smântână pentru frișcă

- 1** Lăsați smântâna să se răcească în frigider cel puțin 2 ore înainte de procesare.
- 2** Puneți suportul pentru instrumente în bol și puneți discul de emulsifiere pe suportul pentru instrumente.
- 3** Puneți frișca în bol.
- 4** Puneți capacul pe bol și fixați-l ('clic'). Procesați smântâna până când obțineți consistența dorită. Selectați setarea pentru viteza care corespunde culorii accesoriului.

Sugestie: Lăsați la frigider frișca înainte de a o servi. Puteți servi frișca pe torturi, înghețată, fructe, cafea sau o puteți utiliza ca umplutură pentru prăjituri etc.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте ваше изделие на www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Вставка для нарезки тонкими ломтиками
- B** Вставка для средней резки
- C** Вставка для измельчения
- D** Вставка для мелкой шинковки
- E** Вставка для крупной шинковки
- F** Вставной держатель
- G** Диск для приготовления эмульсий
- H** Насадка для теста
- I** Защитная крышка режущего блока
- J** Режущий блок
- K** Толкатель
- L** Камера для подачи
- M** Крышка
- N** Блокирующее устройство
- O** Крышка кувшина блендера
- P** Кувшин блендера
- Q** Держатель насадок
- R** Чаша кухонного комбайна
- S** Фиксатор
- T** Переключатель скорости

Важно

До начала эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Общее описание

Опасно

- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также мыть его под струей воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к таймеру отключения.
- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом высокой квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- Если продукты налипли на стенки кувшина блендера или чаши, выключите прибор, отключите от электросети и снимите продукты со стенок лопаточкой.
- Во время работы прибора запрещается проталкивать продукты в загрузочное отверстие пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.

- Соблюдайте осторожность при обращении с деталями прибора, а также во время очистки вставок, режущего блока кухонного комбайна и кувшина блендера. Лезвия режущих блоков очень острые. Проявляйте особую осторожность, опустошая чашу или кувшин блендера.

Внимание

- Не пытайтесь выключить прибор, поворачивая кувшин блендера, чашу комбайна или крышку чаши. Выключайте прибор только с помощью переключателя скорости, устанавливая его в положение 0.
- Перед присоединением любых принадлежностей выключите прибор.
- После завершения работы отключайте прибор от розетки электросети.
- Обязательно отключите прибор от электросети, прежде чем работать с внутренней емкостью стакана блендера рукой или каким-либо предметом (например, лопаткой).
- Прежде чем снять крышку с чаши или кувшина, дождитесь полной остановки движущихся деталей.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Не заполняйте чашу или кувшин выше отметки максимального уровня.
- Время обработки продуктов определяется по таблице в руководстве пользователя.
- Под воздействием определенных продуктов цвет поверхности деталей может измениться. Эксплуатационные качества деталей при этом не ухудшаются. Через некоторое время цвет деталей, как правило, восстанавливается.
- Не помещайте в кувшин блендера или чашу комбайна ингредиенты, температура которых выше 80°C.
- При обработке горячей жидкости в кувшине блендера всегда используйте крышку, чтобы избежать ожогов в случае разбрызгивания горячей жидкости.

- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Уровень шума: Lc= 85 дБ(А)

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данное устройство Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение устройства безопасно в соответствии с современными научными данными.

Безопасность

Встроенный фиксатор

Данная функция позволяет включить прибор только после правильной установки кувшина блендера или чаши на блок электродвигателя, а также при правильной установке крышки чаши. Если кувшин блендера или чаша вместе с крышкой установлены правильно (см. главу 'Использование прибора'), встроенный фиксатор будет разблокирован.

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. главу "Очистка").

Использование прибора

Общее описание

- Для прибора предусмотрен встроенный фиксатор, который в случае неправильной установки кувшина блендера или чаши комбайна с крышкой блокирует включение устройства.

Кухонный комбайн

- 1 Установите чашу на блок электродвигателя (1) и поверните по часовой стрелке для фиксации (2) (Рис. 2).

Примечание: Чаша установлена правильно, если ручка расположена над символом закрытого замка.

2 Установите держатель насадок с необходимой насадкой (режущий блок, насадку для теста, диск для приготовления эмульсий или держатель с одной из вставок) в чашу. См. соответствующий раздел ниже.

3 При использовании режущего блока или насадки для теста поместите ингредиенты для обработки в чашу.

Примечание: Не заполняйте чашу выше отметки MAX.

4 Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 3).

Примечание: Убедитесь, что паз на крышке совпал с разъемом на ручке чаши.

5 При использовании вставного держателя с одной из вставок, добавляйте ингредиенты через загрузочное отверстие, проталкивая их вниз с помощью толкателя.

6 Выберите режим скорости в соответствии с цветом выбранной насадки. См. соответствующий раздел ниже.

7 После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 (Рис. 4).

Загрузочное отверстие и толкатель

- Для добавления жидких и твердых ингредиентов используйте загрузочное отверстие. (Рис. 5)
- Для проталкивания твердых ингредиентов в загрузочное отверстие используйте толкатель. (Рис. 6)

Совет. Толкатель можно также использовать в качестве крышки загрузочного отверстия. Это предотвращает выпадение продуктов из загрузочного отверстия.

Режущий блок

Режущий блок можно использовать для измельчения, перемешивания, перемальвания ингредиентов или приготовления пюре.

1 Снимите с режущего блока защитное покрытие (Рис. 7).

Не прикасайтесь к лезвиям. Они очень острые.

2 Поместите держатель насадок в чашу. (Рис. 8)

3 Поместите режущий блок на держатель насадок в чаше (Рис. 9).

4 Поместите продукты в чашу. Нарезьте большие куски на меньшие размером приблизительно 3 x 3 x 3 см (Рис. 10).

Примечание: Всегда опускайте держатель насадок с режущим блоком в чашу перед добавлением ингредиентов.

5 Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 11).

Примечание: Убедитесь, что паз на крышке совпал с разъемом на ручке чаши.

6 Поместите толкатель в загрузочное отверстие.

7 Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 12).

8 После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 4).

Полезные советы

- При измельчении лука устанавливайте переключатель скорости в положение "P" (импульсный режим) несколько раз, чтобы избежать чрезмерно мелкого измельчения (Рис. 13).
- При измельчении (твердых) сыров или шоколада не используйте прибор долго. В противном случае ингредиенты могут слишком нагреться, расплавиться и сбиться комками.
- Не пользуйте режущий блок для измельчения очень твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, куркума, мускатный орех и кубики льда. Нож может затупиться.

- Если продукты налипли на стенки кувшина блендера или чаши, выключите прибор, отключите его от электросети и снимите продукты со стенок лопаточкой.

Насадка для теста

Насадку для теста можно использовать для приготовления дрожжевого теста для хлеба или пиццы.

- 1** Поместите держатель насадок в чашу (Рис. 8).
- 2** Установите насадку для теста на держатель насадок. (Рис. 14)

Примечание: Всегда опускайте держатель насадок с насадкой для теста в чашу перед добавлением ингредиентов.

- 3** Поместите ингредиенты в чашу (Рис. 15).
- 4** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 16).

Примечание: Убедитесь, что паз на крышке совпал с разъемом на ручке чаши.

- 5** Поместите толкатель в загрузочное отверстие.
- 6** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 17).
- 7** После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 18).

Вставки для нарезки, шинковки и измельчения

Запрещается использовать ножи-вставки для обработки твердых ингредиентов, например, кубиков льда.

Режущие кромки ножей-вставок очень острые. Не прикасайтесь к ним!

- 1** Поместите держатель насадок в чашу (Рис. 8).

- 2** Поместите металлическую вставку для шинковки, нарезки или измельчения во вставной держатель.

- Отверстие вставки должно находиться над шнеком вставного держателя (Рис. 19).
- Совместите отверстие вставки с выступом шнека (Рис. 20).
- Нажатием установите вставку в держатель до щелчка (Рис. 21).

- 3** Поместите вставной держатель со вставкой на держатель насадок (Рис. 22).

- 4** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 23).

Примечание: Убедитесь, что паз на крышке совпал с разъемом на ручке чаши.

- 5** Поместите ингредиенты в загрузочное отверстие. (Рис. 24)
 - Предварительно разрежьте крупные куски, чтобы их можно было поместить в загрузочное отверстие.
 - Для получения наилучших результатов заполняйте загрузочное отверстие равномерно.
 - Если вам необходимо обработать большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и освобождайте чашу после обработки каждой порции.

- 6** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 17).

- 7** Слегка нажимайте толкателем на ингредиенты, находящиеся в загрузочном отверстии.

- 8** После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 18).

Полезные советы

- При измельчении или гранулировании мягких ингредиентов используйте низкую скорость их обработки, чтобы не допустить чрезмерного измельчения продуктов до состояния пюре.

- При нарезке твердых сыров не используйте прибор долго. В противном случае сыр может слишком нагреться, расплавиться и сбиться комками.
- Не используйте вставки для измельчения шоколада. Для этой цели следует использовать только режущий блок.

Диск для приготовления эмульсий

Вы можете пользоваться диском для приготовления эмульсий для взбивания сливок и яиц, сбивания яичных белков, быстрого приготовления пудинга, майонеза и смесей для бисквита.

- 1** Поместите держатель насадок в чашу (Рис. 8).
- 2** Установите диск для приготовления эмульсий на держатель насадок (Рис. 25).
- 3** Поместите ингредиенты в чашу. (Рис. 26)
- 4** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 27).
- 5** Поместите толкатель в загрузочное отверстие.
- 6** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 17).
- 7** После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 18).

Полезные советы

- Не используйте диск для приготовления эмульсий при приготовлении смесей для бисквита со сливочным маслом или маргарином, а также для замешивания теста. Для этих целей используйте насадку для теста.
- При сбивании яичных белков убедитесь, что чаша и диск для приготовления эмульсий сухие и очищены от жира. Яичные белки должны иметь комнатную температуру.

Блендер

Блендер предназначен для:

- Перемешивания жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли.
- Перемешивания мягких продуктов, таких как жидкое тесто или майонез.
- Приготовления пюре из отварных продуктов, например, приготовления детского питания.

- 1** 1) Установите кувшин блендера на блок электродвигателя. 2) Поверните его по часовой стрелке для фиксации. Существует четыре позиции фиксации блендера на блоке электродвигателя (Рис. 28).

Не нажимайте слишком сильно на ручку кувшина блендера.

- 2** Поместите продукты в емкость (Рис. 29).

Не помещайте в кувшин блендера ингредиенты, температура которых выше 80°C.

Чтобы жидкость не расплескивалась, не заполняйте ёмкость выше максимальной отметки, особенно при обработке горячих жидкостей.

- 3** Накройте кувшин крышкой (1) и поверните ее по часовой стрелке для фиксации (2) (Рис. 30).
- 4** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 12).

Во время работы блендера запрещается открывать крышку и опускать пальцы или какие-либо предметы в кувшин.

Обязательно дайте прибору остыть до комнатной температуры, после обработки двух порций.

- 5** После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 4).

Полезные советы

- Во время работы прибора можно добавлять в кувшин блендера жидкие и твердые ингредиенты через отверстие в крышке (Рис. 31).
- Чем дольше будет работать прибор, тем более однородной будет полученная смесь.
- Прежде чем поместить в блендер твердые ингредиенты, нарежьте их на более мелкие куски. Если вам требуется переработать большой объем продуктов, разделите его на небольшие порции, а не старайтесь переработать все продукты за один прием.
- Для измельчения кубиков льда положите лед в кувшин, закройте крышку и включите импульсный режим (положение P).
- Некоторые ингредиенты, например фрукты, размельчить будет легче, если предварительно добавить небольшое количество жидкости, например лимонный сок.
- При приготовлении супов используйте уже сваренные ингредиенты.
- Если результат обработки ингредиентов не соответствует ожидаемому, включите электроприбор несколько раз в импульсном режиме. Можно также перемешать ингредиенты лопаткой (при выключенном блендере!) или отлить часть содержимого кувшина и обработать меньшую порцию.
- При переработке горячих жидкостей или жидкостей, образующих пену (например, молока), не наливайте в кувшин блендера более 0,5 л жидкости во избежание расплескивания.
- Если продукты налипли на стенки кувшина блендера, выключите прибор и снимите продукты со стенок лопаточкой.

Очистка

- 1** Выключите прибор и отсоедините сетевой шнур от розетки электросети.
- 2** Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.

Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или промывать под струей воды.

- 3** Закончив использовать прибор, сразу же промойте все детали, которые контактировали с пищевыми продуктами, горячей водой с некоторым количеством моющего средства.

Осторожно промойте режущий блок кухонного комбайна, блок ножей блендера и вставки. Помните, что лезвия ножей очень острые.

Примечание: Все части прибора, кроме блока электродвигателя, можно мыть в посудомоечной машине.

- Убедитесь, что лезвия ножей и вставок не вступают в контакт с твердыми предметами, которые могут их затупить.

Быстрая очистка чаши кухонного комбайна и кувшина блендера

- 1** Налейте в чашу кухонного комбайна или в кувшин блендера теплую воду (не более 0,5 л) и немного моющего средства.
- 2** Накройте чашу кухонного комбайна или кувшин блендера крышкой и поверните ее по часовой стрелке для фиксации.
- 3** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 18).
- 4** Включите прибор на 30 секунд или до полной очистки емкости.
- 5** Снимите кувшин блендера или чашу кухонного комбайна и промойте ее чистой водой.

Хранение

- 1** Шнур питания можно намотать на основание прибора.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 32).

Обслуживание и гарантия

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт www.philips.com или обратитесь в Центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее общим вопросам использования прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки покупателей в вашей стране.

Проблема	Способы решения
После выбора скоростного или импульсного режима ничего не происходит.	Убедитесь, что чашка кухонного комбайна, а также крышка или кувшин блендера установлены правильно (во время установки должен прозвучать щелчок). При использовании насадок с чашей кухонного комбайна убедитесь, что держатель насадок был установлен правильно. Если используется кувшин блендера, убедитесь, что он зафиксирован в одной из четырех возможных позиций. Для предотвращения расплескивания содержимого следите, чтобы крышка была плотно закрыта. При использовании кухонного комбайна, убедитесь, что ручка чаши расположена над символом закрытого замка. Крышка чаши установлена правильно, если паз совпадает с разъемом на ручке чаши. Если все детали установлены правильно, прибор включается при выборе скорости или нажатии кнопки импульсного режима.

Проблема	Способы решения
Выбрана неверная скорость для используемой насадки.	Установите переключатель скорости на значение, соответствующее цвету насадки.
Диск для приготовления эмульсий или насадка для теста не вращаются.	Убедитесь, что диск для приготовления эмульсий или насадка для теста установлены правильно на держателе насадок. Также убедитесь, что чаша кухонного комбайна и крышка установлены правильно (во время установки должен прозвучать щелчок).

Рецепты

Тесто для пиццы

Ингредиенты:

- 250 г пшеничной муки
- 1/2 чайной ложки сахара
- 1/2 чайной ложки соли
- 1/2 пакетика сухих дрожжей
- 140 г теплой воды
- 25 г масла

- 1** Поместите держатель насадок в чашу и установите на него насадку для теста.
- 2** Поместите все сухие ингредиенты в чашу и добавьте воды и масла.
- 3** Установите крышку на чашу и зафиксируйте ее (должен прозвучать щелчок). Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки для теста, включите прибор и взбивайте тесто до тех пор, пока оно не скатается в шар. Это займет около 30 секунд.

- 4** Поместите тесто в чашу, накройте влажной тканью и оставьте примерно на 40 минут, пока его объем не увеличится вдвое.
- 5** Посыпьте рабочую поверхность мукой, раскатайте тесто, сформируйте две основы для приготовления пиццы и выложите их на смазанный противень.
- 6** Добавьте томатный соус и начинку по вкусу. Можно использовать сыр, ветчину, салями, бекон, грибы, тунец, лук, артишоки, болгарский перец и т. д. Посыпьте орегано и сбрызните оливковым маслом, затем поместите в духовку.

Совет. Для нарезки 200 г сыра (пармезан или гауга) можно использовать вставку для шинковки. Поместите держатель насадок в чашу и установите на него вставной держатель с вставкой для шинковки. Закройте и зафиксируйте крышку (должен прозвучать щелчок). Порежьте сыр на кусочки, чтобы их можно было поместить в загрузочное отверстие, и нашинкуйте.

Салат из огурца с йогуртовым соусом

Ингредиенты:

- 1 огурец
- 2 чашки листьев петрушки
- 1 чашка натурального йогурта
- 1 столовая ложка горчицы
- Соль и черный перец по вкусу

- 1** Поместите держатель насадок в чашу и установите на него вставной держатель с вставкой для нарезки.

Совет. Для получения тонких ломтиков используйте вставку для нарезки тонкими ломтиками.

- 2** Установите крышку на чашу и зафиксируйте ее (должен прозвучать щелчок). Нарезьте огурец ломтиками. Чтобы правильно выбрать режим скорости, см. 'Использование прибора', раздел 'Вставки для шинковки и нарезки ломтиками'.

Примечание: Не нажимайте слишком сильно на толкатель при проталкивании ингредиентов через загрузочное отверстие.

- 3** Выложите нарезанный огурец в салатницу.
- 4** Поместите держатель насадок в чашу и установите на него режущий блок.
- 5** Выложите в чашу петрушку. Закройте и зафиксируйте крышку (должен прозвучать щелчок).
- 6** Измельчите петрушку. Для получения наилучшего результата используйте импульсный режим (положение P).
- 7** Добавьте йогурт, горчицу, соль и перец, затем перемешивайте в течение нескольких секунд до образования однородной массы.
- 8** Перемешайте соус с кусочками огурца и охладите перед подачей к столу.

Взбитые сливки

Ингредиенты:

- 250 мл свежих сливок

- 1** Предварительно охладите сливки в течение 2 часов.
- 2** Поместите держатель насадок в чашу и установите на него диск для приготовления эмульсий.
- 3** Вылейте сливки в чашу.
- 4** Установите крышку на чашу и зафиксируйте ее (должен прозвучать щелчок). Взбивайте сливки до получения желаемой консистенции. Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки.

Совет. Охладите взбитые сливки перед подачей к столу. Взбитыми сливками можно украшать торты, мороженое, фрукты, можно добавлять их в кофе, использовать в качестве начинки для пирожного и т.д.

Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte v spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na www.philips.com/welcome.

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Nástavec na krájanie (jemné)
- B** Nástavce na krájanie (stredné)
- C** Granulačný nástavec
- D** Nástavec na strúhanie (jemné)
- E** Nástavec na strúhanie (hrubé)
- F** Nosič nástavcov
- G** Emulgačný disk
- H** Nástavec na miesenie
- I** Ochranný kryt nástavca s čepeľami
- J** Nástavec s čepeľami
- K** Piest
- L** Dávkovacia trubica
- M** Veko
- N** Zátka
- O** Veko nádoby mixéra
- P** Nádoba mixéra
- Q** Nosič nástrojov
- R** Miska kuchynského robota
- S** Bezpečnostný zámok
- T** Prepínač rýchlostí

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho pre použitie do budúcnosti.

Všeobecné informácie**Nebezpečenstvo**

- Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny a tiež ju neoplachujte pod tečúcou vodou. Na čistenie pohonnej jednotky používajte iba vlhkú handričku.

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či je napätie uvedené na zariadení a napätie v sieti rovnaké.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie na časový spínač.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú zástrčka, sieťový kábel alebo iné súčiastky poškodené.
- Aby nedochádzalo k nebezpečným situáciám, poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips alebo iná kvalifikovaná osoba.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Ak sa suroviny prichytia na stenu nádoby alebo misku mixéra, zariadenie vypnite a odpojte zo siete. Potom ich odstráňte zo steny nádoby pomocou varešky.
- Pokiaľ zariadenie pracuje, nikdy nepoužívajte prsty ani žiadne predmety (napr. varešku) na zatlačenie surovín cez dávkovaciu trubicu do nádoby. Na tento účel smiete použiť jedine piest.
- Pri manipulácii alebo čistení nástavcov, nástavca s čepeľami kuchynského robota a nástavca s čepeľami nádoby mixéra buďte veľmi opatrní. Rezné hrany čepeľí nástavcov sú veľmi ostré. Zvlášť opatrní buďte, keď vyprázdňujete misku alebo nádobu mixéra.

Výstraha

- Zariadenie nikdy nevypínajte otočením nádoby mixéra, misky alebo veka misky. Zariadenie vždy vypnite tak, že otočíte prepínač rýchlostí do polohy 0.
- Pred odpojením akéhokoľvek príslušenstva vypnite zariadenie.
- Hneď po použití zariadenie odpojte.
- Skôr, ako do nádoby mixéra vložíte prsty alebo predmet (napr. varešku), odpojte zariadenie zo siete.
- Počkajte, kým sa pohyblivé časti zastavia, a až potom otvorte veko misky alebo nádoby.
- Nepoužívajte príslušenstvo iného výrobcu ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto súčiastky použijete, záruka stratí platnosť.
- Neprekračujte maximálnu úroveň objemu uvedenú na miske alebo nádobe.
- Správne množstvá a časy spracovania potravín nájdete v tabuľke v tomto návode na použitie.
- Niektoré suroviny môžu spôsobiť zmenu sfarbenia povrchu jednotlivých dielcov. Táto zmena nemá negatívny vplyv na dielce. Sfarbenie sa zvyčajne po čase stratí.
- Do nádoby mixéra alebo misky kuchynského robota vkladajte len suroviny, ktorých teplota nepresahuje 80 °C.
- Ak používate nádobu mixéra na spracovanie horúcich tekutín, vždy položte na nádobu veko, aby ste predišli riziku obarenia po výšplechnutí horúcej tekutiny z nádoby.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku je 85 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento výrobok Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

Bezpečnostné funkcie

Zabudovaný bezpečnostný zámok

Táto funkcia zabezpečuje, že zariadenie môžete zapnúť len v prípade, ak bola nádoba mixéra alebo miska správne nasadená na pohonnú jednotku a na miske je správne nasadené veko. Pri správnom nasadení nádoby mixéra alebo misky a jej veka (pozrite si kapitolu „Použitie zariadenia“) sa zabudovaný bezpečnostný zámok odistí.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím zariadenia pozorne očistíte súčiastky, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami (pozrite si časť „Čistenie“).

Použitie zariadenia

Všeobecné informácie

- Zariadenie je vybavené zabudovaným bezpečnostným zámkom, ktorý zariadeniu bráni v činnosti, ak nádoba mixéra alebo miska kuchynského robota a jej veko nie sú zostavené správne.

Kuchynský robot

- 1** Misku položte na pohonnú jednotku (1) a otočením v smere pohybu hodinových ručičiek ju upevnite (2) (Obr. 2).

Poznámka: Miska je nasadená správne, ak sa rukoväť nachádza priamo nad symbolom uzatvoreného zámku.

- 2** Nosič nástrojov s požadovaným príslušenstvom vložte do misky (nástavec s čepeľami, nástavec na miesenie, emulgačný disk alebo nosič nástavcov so zvoleným nástavcom). Pozrite si príslušnú kapitolu uvedenú nižšie.

- 3** Keď používate nástavec s čepeľami alebo nástavec na miesenie, suroviny určené na spracovanie dajte do misky.

Poznámka: Nepreplňajte nádobu nad značku MAX.

- 4** Na misku nasadte veiko (1). Otočte ním v smere pohybu hodinových ručičiek (2), aby ste ho upevnili („kliknutie“) (Obr. 3).

Poznámka: Uistite sa, že výstupok na veiku zapadol do otvoru na rukoväti misky.

- 5** Keď používate nosič nástavcov so zvoleným nástavcom, pridávajúte suroviny cez dávkovaciu trubicu a pomocou piestu ich zatlačte nadol.

- 6** Vyberte nastavenie rýchlosti, ktoré zodpovedá farbe zvoleného príslušenstva. Pozrite si príslušnú kapitolu uvedenú nižšie.

- 7** Keď ukončíte spracovanie surovín, prepínač rýchlostí otočte do polohy 0 (Obr. 4).

Dávkovacia trubica s posunovačom

- Dávkovaciu trubicu použite na pridávanie kvapalných a tuhých surovín. (Obr. 5)
- Piest používajte na zatlačenie tuhých surovín smerom nadol do trubice. (Obr. 6)

Tip Piest môžete použiť aj na uzatvorenie dávkovacej trubice. Týmto zabráni úniku surovín cez dávkovaciu trubicu.

Nástavec s čepeľami

Nástavec s čepeľami môžete použiť na rezanie, zmiešavanie a mixovanie surovín, prípadne na prípravu pyré.

- 1** Z čepele odstráňte ochranný kryt (Obr. 7).

Rezné hrany nástavcov sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich.

- 2** Do misky vložte držiak nástrojov. (Obr. 8)

- 3** Nástavec s čepeľami položte na držiak nástrojov v miske (Obr. 9).

- 4** Do nádoby vložte suroviny. Väčšie kusy potravín vopred pokrájajte na kúsky s veľkosťou približne 3 x 3 x 3 cm (Obr. 10).

Poznámka: Do misky vždy najskôr vložte držiak nástrojov s čepeľovým nástavcom a až potom pridajte spracúvané suroviny.

- 5** Na misku nasadte veiko (1). Otočte ním v smere pohybu hodinových ručičiek (2), aby ste ho upevnili („kliknutie“) (Obr. 11).

Poznámka: Uistite sa, že výstupok na veiku zapadol do otvoru na rukoväti misky.

- 6** Do dávkovacej trubice vložte piest.

- 7** Vyberte rýchlosť, ktorá prislúcha farbe príslušenstva (Obr. 12).

- 8** Keď ukončíte spracovanie surovín, prepínač rýchlostí otočte do polohy 0 a zariadenie odpojte zo siete (Obr. 4).

Tipy

- Ak sekáte cibuľu, niekoľkokrát otočte prepínač rýchlostí do polohy P (poloha impulzu), aby ste ju neposekali príliš jemno (Obr. 13).
- Ak sekáte (tvrdý) syr alebo čokoládu, nikdy nenechajte zariadenie pracovať príliš dlho. V opačnom prípade sa tieto suroviny príliš zohrejú, začnú sa topiť a vytvoria sa hrudky.
- Aby ste čepeľový nástavec neotupili, nepoužívajte ho na sekanie veľmi tvrdých surovín, ako napr. zrník kávy, muškátového orecha, kurkumy a kociek ľadu.
- Ak sa suroviny prichytia na stenu misky, zariadenie vypnite a odpojte zo siete. Potom ich odstráňte zo steny nádoby pomocou varešky.

Nástavec na miesenie

Nástavec na miesenie môžete použiť na vymiesenie cesta na chlieb alebo pizzu.

- 1** Do misky vložte držiak nástrojov (Obr. 8).

- 2** Nástavec na miesenie položte na držiak nástrojov. (Obr. 14)

Poznámka: Do misky vždy najskôr vložte držiak nástrojov s nástavcom na miesenie a až potom pridajte spracúvané suroviny.

- 3** Do misky vložte suroviny (Obr. 15).

- 4** Na misku nasadte veiko (1). Otočte ním v smere pohybu hodinových ručičiek (2), aby ste ho upevnili („kliknutie“) (Obr. 16).

Poznámka: Uistite sa, že výstupok na veiku zapadol do otvoru na rukoväti misky.

- 5** Do dávkovacej trubice vložte piest.
- 6** Vyberte rýchlosť, ktorá prislúcha farbe príslušenstva (Obr. 17).
- 7** Keď ukončíte spracovanie surovín, prepínač rýchlostí otočte do polohy 0 a zariadenie odpojte zo siete (Obr. 18).

Nástavce na krájanie, strúhanie a granulačný nástavec

Nikdy nepoužívajte nástavce na spracovanie tvrdých surovín, ako napr. kociék ľadu.

Rezné hrany nástavcov sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich!

- 1** Do misky vložte držiak nástrojov (Obr. 8).
- 2** Do nosiča nástavcov umiestnite kovový nástavec na strúhanie, krájanie alebo granulačný nástavec.
 - Otvor nástavca umiestnite nad hriadeľ nosiča nástavcov (Obr. 19).
 - Otvor nástavca zatlačte na výstupok na hriadeľ (Obr. 20).
 - Nástavec zatlačte na nosič nástavcov, až kým s cvaknutím nezapadne do správnej polohy (Obr. 21).
- 3** Nosič s pripevneným nástavcom umiestnite na nosič nástrojov (Obr. 22).
- 4** Na miskú nasadíte veko (1). Otočte ním v smere pohybu hodinových ručičiek (2), aby ste ho upevnili („kliknutie“) (Obr. 23).

Poznámka: Uistite sa, že výstupok na veku zapadol do otvoru na rukoväti misky.

- 5** Do dávkovacej trubice vložte suroviny. (Obr. 24)
 - Väčšie suroviny vopred nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice.
 - Dávkovaciú trubicu naplňajte rovnomerne, aby ste dosiahli najlepšie výsledky.
 - Ak máte spracovať veľké množstvo surovín, spracujte ho po menších dávkach a po každej dávke vyprázdňte nádobu.
- 6** Vyberte rýchlosť, ktorá prislúcha farbe príslušenstva (Obr. 17).

- 7** Piestom jemne potlačte potraviny nadol do dávkovacej trubice.
- 8** Keď ukončíte spracovanie surovín, prepínač rýchlostí otočte do polohy 0 a zariadenie odpojte zo siete (Obr. 18).

Tipy

- Keď sekáte alebo granulujete mäkké suroviny, použite nižšiu rýchlosť, aby zo surovín nevzniklo pyré.
- Ak sekáte (tvrdý) syr, nikdy nenechajte zariadenie pracovať príliš dlho. V opačnom prípade by sa syr mohol nadmerne zohriať, začať sa topiť a mohli by sa vytvoriť hrudky.
- Nástavce nepoužívajte na spracovanie čokolády. Na tento účel používajte len nástavec s čepeľami.

Emulgačný disk

Emulgačný disk môžete použiť na prípravu šľahaných krémov, na vyšľahanie vajíčok, vaječných bielkov, instantných pudingov, majonéz a na vymiešanie riedkeho piškótového cesta.

- 1** Do misky vložte držiak nástrojov (Obr. 8).
- 2** Emulgačný disk položte na držiak nástrojov (Obr. 25).
- 3** Do misky vložte suroviny. (Obr. 26)
- 4** Na miskú nasadíte veko (1). Otočte ním v smere pohybu hodinových ručičiek (2), aby ste ho upevnili („kliknutie“) (Obr. 27).
- 5** Do dávkovacej trubice vložte piest.
- 6** Vyberte rýchlosť, ktorá prislúcha farbe príslušenstva (Obr. 17).
- 7** Keď ukončíte spracovanie surovín, prepínač rýchlostí otočte do polohy 0 a zariadenie odpojte zo siete (Obr. 18).

Tipy

- Emulgačný disk nepoužívajte na prípravu zmesí s maslom alebo margarínom ani na miesenie cesta. Na spracovanie takýchto druhov surovín použite nástavec na miesenie.
- Pri šľahaní vaječných bielkov sa uistite, že emulgačný disk a miska sú suché a odmastené. Vaječné bielka by mali mať izbovú teplotu.

Mixér

Mixér je určený na:

- Mixovanie tekutín, napr. mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných džúsov, polievok, miešaných nápojov a shakeov.
- Mixovanie jemných surovín, napr. palacinkové cesto alebo majonéza.
- Prípravu pyré z varených prísad, napr. na prípravu detskej stravy.

1 Nádobu mixéra umiestnite na pohonnú jednotku (1) a otočte ňou v smere pohybu hodinových ručičiek, čím ju upevníte (2). Nádobu mixéra môžete umiestniť na pohonnú jednotku v štyroch rôznych polohách (Obr. 28).

Netlačte na rukoväť nádoby mixéra príliš veľkou silou.

2 Do nádoby mixéra vložte suroviny (Obr. 29).

Do nádoby mixéra vkladajte len suroviny, ktorých teplota nepresahuje 80 °C.

Aby ste predišli rozliatiu surovín, neplňte nádobu mixéra nad úroveň značky maximálnej úrovne, a to najmä vtedy, ak mixujete horúce kvapaliny.

3 Na nádobu mixéra (1) nasadte veko a otočte ním v smere pohybu hodinových ručičiek, aby ste ho upevnili (2) (Obr. 30).

4 Vyberte rýchlosť, ktorá prislúcha farbe príslušenstva (Obr. 12).

Kým mixér pracuje, nikdy neotvárajte veko a nesiahajte do nádoby rukou ani žiadnym iným predmetom.

Po spracovaní dvoch dávok nechajte zariadenie schladieť na izbovú teplotu.

5 Keď ukončíte spracovanie surovín, prepínač rýchlostí otočte do polohy 0 a zariadenie odpojte zo siete (Obr. 4).

Tipy

- Keď je zariadenie v prevádzke, do mixéra môžete vkladat' kvapalnú alebo tuhé suroviny cez otvor vo veku (Obr. 31).

- Čím dlhšie necháte mixér pracovať, tým jemnejšia bude pripravená potrava alebo nápoj.
- Tuhé suroviny pred vložením do nádoby mixéra pokrájajte na menšie kúsky. Ak chcete spracovať väčšie množstvo surovín, nespracujte ho naraz, ale po menších dávkach.
- Ak chcete drviť kocky ľadu, vložte ich do nádoby, uzatvorte ju vekom a prepínač rýchlostí otočte do polohy P (poloha impulzu).
- Niektoré suroviny, napr. ovocie, sa jednoduchšie mixujú, ak k nim pridáte trochu kvapaliny, napr. citrónovej šťavy.
- Keď miešate polievku, použite uvarené suroviny.
- Ak nie ste spokojní s výsledkom, zariadenie niekoľkokrát na krátko spustíte otočením prepínača rýchlostí do polohy P (poloha impulzu). Lepší výsledok pri mixovaní možno tiež dosiahnuť premiešaním prísad pomocou varešky (nie však kým mixér pracuje), prípadne tak, že odoberieť z nádoby časť obsahu, aby ste spracovali menšie množstvo surovín.
- Ak potrebujete spracovať tekutinu, ktorá je horúca alebo pení (ako napr. mlieko), do nádoby nalejte maximálne 500 ml tejto tekutiny, aby ste predišli jej rozliatiu.
- Ak sa suroviny prichytia na stenu nádoby mixéra, zariadenie vypnite a odpojte zo siete. Potom ich odstráňte zo steny nádoby pomocou varešky.

Čistenie

1 Vypnite zariadenie a odpojte ho zo siete.

2 Pohonnú jednotku očistite navlhčenou tkaninou.

Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou.

3 Súčiastky, ktoré sa dostanú do styku so surovinami, umyte hneď po použití v horúcej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

Nástavec s čepeľami kuchynského robota, nástavec s čepeľami mixéra a ostatné nástavce čistite veľmi opatrne. Rezné hrany sú mimoriadne ostré.

Poznámka: Všetky súčiastky, okrem pohonnej jednotky, môžete čistiť aj v umývačke na riad.

- Dajte pozor, aby hrany čepelí a nástavcov neprišli do kontaktu s tvrdými predmetmi. Mohli by sa zatupiť.

Rýchle vyčistenie misky kuchynského robota a nádoby mixéra

- 1 Do misky kuchynského robota alebo nádoby mixéra nalejte vlažnú vodu (nie viac ako 0,5 litra) s trochou saponátu.
- 2 Na misku kuchynského robota alebo nádobu mixéra nasadte veko a otočte ním v smere pohybu hodinových ručičiek, aby ste ho upevnili.
- 3 Vyberte rýchlosť, ktorá prislúcha farbe príslušenstva (Obr. 18).
- 4 Zariadenie zapnite na 30 sekúnd alebo ho nechajte pracovať dovtedy, kým nie je miska robota alebo nádoba mixéra čistá.
- 5 Odpojte nádobu mixéra alebo misku kuchynského robota a opláchnite ju čistou vodou.

Odkladanie

- 1 Kábel môžete navinúť okolo spodnej časti zariadenia.

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 32).

Servis a záruka

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, www.philips.com, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Riešenie problémov

Táto kapitola obsahuje zhrnutie najbežnejších problémov, ktoré sa môžu vyskytnúť pri používaní zariadenia. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, obráťte sa na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo Vašej krajine.

Problém	Riešenie
Po otočení prepínača rýchlostí do polohy P (poloha impulzu) zariadenie nepracuje.	Uistite sa, že miska kuchynského robota alebo nádoba mixéra sú správne nasadené („kliknutie“). Ak používate ľubovoľné príslušenstvo vložené do misky kuchynského robota, uistite sa, že nosič nástrojov bol správne vložený. Ak používate nádobu mixéra, uistite sa, že je upevnená v jednej z jej štyroch polôh uzamknutia. Veko udržiavajte v zaistenej polohe, aby ste zabránili vyliatiu. Ak používate kuchynský robot, uistite sa, že rukoväť misky sa nachádza priamo nad symbolom uzatvoreného zámku. Veko misky je správne nasadené, keď je výstupok zaistený v otvore na rukoväti misky. Ak sú všetky súčasti nasadené správne, zariadenie po zvolení rýchlosti pomocou prepínača alebo stlačení tlačidla impulzu začne pracovať.
Zvolil som nesprávnu rýchlosť pre príslušenstvo, ktoré chcem používať.	Skontrolujte farbu príslušenstva a pomocou prepínača rýchlostí vyberte príslušnú rýchlosť.
Emulgačný disk alebo nástavec na miesenie sa neotáča.	Uistite sa, že emulgačný disk alebo nástavec na miesenie je správne nasadený na nosiči nástrojov. Postarajte sa tiež, aby bola miska kuchynského robota a jej veko správne nasadené („kliknutie“).

Recepty

Pizzové cesto

Zloženie:

- 250 g bielej múky
- 1/2 kávovej lyžičky cukru
- 1/2 kávovej lyžičky soli
- 1/2 vrečka droždia
- 140 g teplej vody
- 25 g oleja

- 1** Do nádoby vložte držiak nástrojov a nasad'te naň nástavec na miesenie.
- 2** Vložte všetky suché suroviny do misky a pridajte vodu a olej.
- 3** Na miskú nasad'te veko a uzamknite ho („kliknutie“). Vyberte rýchlosť vhodnú pre nástavec na miesenie a nechajte zariadenie pracovať, až kým sa z cesta nevytvorí dobre vymiešaná guľa. Toto potrvá asi 30 sekúnd.
- 4** Cesto vložte do misky, prikryte ho vlhkou tkaninou a nechajte ho kysnúť približne 40 minút, kým sa jeho objem nezdvajnasobí.
- 5** Pracovnú plochu poprášte múkou, cesto zrolujte, vytvorte dva pizzové základy a položte ich na vymastený plech na pečenie.
- 6** Pizzové základy prikryte vrstvou rajčinovej omáčky a Vašími obľúbenými pochutinami. Môžete použiť syr, šunku, salámu, slaninu, hríby, tuniaku, cibuľu, artičoky, chilli papričky atď. Pridajte trochu oregana, polejte pizze olivovým olejom a upečte ich.

Tip Pomocou nástavca na strúhanie môžete nastrúhať približne 200 g syra (parmezán alebo gouda). Nosič nástrojov vložte do misky a položte naň nosič nástavcov s pripojeným nástavcom na strúhanie. Veko zatvorte a uzamknite („kliknutie“). Syr nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice, a syr poprúhajte.

Uhorkový šalát s jogurtovou omáčkou

Zloženie:

- 1 uhorka
- 2 šálky petržlenovej vňate
- 1 šálka prírodného jogurtu
- 1 polievková lyžica horčice
- Soľ a čierne korenie na dochutenie

- 1** Do misky vložte nosič nástrojov a nasad'te naň nosič nástavcov s nasadeným nástavcom na krájanie.

Tip Na krájanie jemných plátkov použite nástavec na jemné krájanie.

- 2** Na miskú nasad'te veko a zaistite ho („kliknutie“). Uhorku pokrájajte na plátky. Pozrite si kapitolu „Použitie zariadenia“, časť „Nástavce na krájanie a strúhanie“, kde sa dozviete, akú rýchlosť je potrebné zvolit'.

Poznámka: Pri podávaní uhorky cez dávkovaciu trubicu netlačte priveľmi na piest.

- 3** Nakrájanú uhorku vložte do misky, v ktorej sa bude šalát podávať.
- 4** Do misky vložte držiak nástrojov a nasad'te naň čepeľový nástavec.
- 5** Do misky vložte petržlenovú vňať. Zatvorte a uzamknite veko („kliknutie“).
- 6** Nasekajte petržlenovú vňať. Otočte prepínač rýchlostí do polohy P (poloha impulzu), čím budete môcť lepšie kontrolovať jemnosť spracovania.
- 7** Pridajte jogurt, horčicu, soľ, korenie a niekoľko sekúnd spracúvajte, kým sa nevytvorí homogénna zmes.
- 8** Omáčku zmiešajte s nakrájanou uhorkou a pred podávaním uhorkový šalát nechajte schladit' v chladničke.

Šľahačka

Zloženie:

- 250 ml čerstvej smotany

- 1** Pred spracovaním nechajte smotanu schladit' v chladničke aspoň po dobu 2 hodín.
- 2** Do misky vložte nosič nástrojov a nasad'te naň emulgačný disk.
- 3** Do misky vlejte smotanu.
- 4** Na misku nasad'te veko a zaistite ho („kliknutie“). Smotanu spracúvajte, až kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu. Zvoľte nastavenie rýchlosti, ktoré zodpovedá farbe daného príslušenstva.

Tip Vyšľahanú smotanu pred podávaním nechajte vychladnúť v chladničke. Vyšľahanú smotanu môžete podávať ku koláčom, zmrzline, ovociu, káve alebo ju použiť ako plnku do koláčov atď.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com/welcome.

Splošni opis (Sl. 1)

- A** Fino rezilo za rezanje
- B** Srednje rezilo za rezanje
- C** Granulacijsko rezilo
- D** Fino rezilo za strganje
- E** Grobo rezilo za strganje
- F** Nosilec rezila
- G** Mešalna plošča
- H** Nastavek za gnetenje
- I** Zaščitni pokrov za rezilno enoto
- J** Rezilna enota
- K** Potiskalo
- L** Kanal za polnjenje
- M** Pokrov
- N** Zamašek
- O** Poklopec posode mešalnika
- P** Posoda mešalnika
- Q** Nosilec nastavka
- R** Posoda multipraktika
- S** Varnostna ključavnica
- T** Izbirnik hitrosti

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Splošno**Nevarnost**

- Motorne enote ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino in je ne spirajte z vodo. Za čiščenje motorne enote uporabljajte le vlažno krpo.

Opozorilo

- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata nikoli ne priklaplajte na časovno stikalo, da ne povzročite nevarnosti.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, kabel ali katera druga komponenta.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno oseboje.
- Aparat ni namenjen, da bi ga uporabljali otroci in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi in tudi ne osebe s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Če se hrana prime stene posode mešalnika ali multipraktika, aparat izklopite in izključite. Z lopatico odstranite hrano s stene.
- Ko aparat deluje, ne potiskajte sestavin v kanal za polnjenje s prsti ali kakšnim predmetom (na primer z lopatico). Za to uporabljajte samo potiskalo.
- Pri uporabi ali čiščenju rezil, rezilne enote multipraktika in rezilne enote posode mešalnika bodite nadvse previdni. Rezilni robovi rezilnih enot in rezil so zelo ostri. Bodite posebej previdni pri praznjenju posode multipraktika ali posode mešalnika.

Pozor

- Aparata ne izklaplajte z obračanjem posode mešalnika, posode multipraktika ali pokrova posode. Aparat vedno izklopite tako, da obrnete izbirnik hitrosti na 0.

- Preden odstranite nastavke, aparat izklopite.
- Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.
- Preden v posodo mešalnika sežete s prsti ali predmetom (npr. z lopatico), aparat izključite.
- Preden odstranite pokrov posode, počakajte, da se premični deli ustavijo.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips posebej ne priporoča. V primeru uporabe tovrstnih nastavkov se garancija razveljavi.
- Ne prekoračite največje količine sestavin, označene na posodi.
- Ustrezne količine in čase obdelave si oglejte v preglednici v teh navodilih za uporabo.
- Določena živila lahko povzročijo razbarvanje površine nastavkov. To nima negativnega učinka. Razbarvanost ponavadi po določenem času izgine.
- V posodo mešalnika ali multipraktika ne dajajte sestavin, ki imajo temperaturo nad 80 °C.
- Če uporabljate posodo mešalnika za obdelavo vroče tekočine, na posodo namestite pokrov, da se ne oparite z vročo tekočino, ki lahko škropi iz posode.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- Raven hrupa: Lc = 85 dB(A)

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravirate pravilno in v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Varnostne funkcije

Vgrajena varnostna ključavnica

Ta funkcija zagotavlja, da lahko aparat vklopite samo, če ste pravilno namestili posodo mešalnika ali multipraktika na motorno enoto in pokrov na posodo. Če sta posoda mešalnika ali multipraktika in pokrov pravilno nameščena (oglejte si poglavje "Uporaba aparata"), se vgrajena varnostna ključavnica odklene.

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki pridejo v stik s hrano (oglejte si poglavje "Čiščenje").

Uporaba aparata

Splošno

- Aparat je opremljen z vgrajeno varnostno ključavnico, ki preprečuje delovanje, če posoda mešalnika ali multipraktika in njen pokrov nista pravilno sestavljena.

Multipraktik

- 1** Posodo postavite na motorno enoto (1) in obrnite v smeri urinega kazalca, da jo pritrdite (2) (Sl. 2).

Opomba: Posoda je pravilno nameščena, ko se ročaj nahaja neposredno nad simbolom za zaklep.

- 2** V posodo vstavite nosilec z zelenim nastavkom (rezilna enota, nastavek za gnetenje, mešalna plošča ali nosilec rezila z enim od rezil). Oglejte si ustrezno poglavje spodaj.

- 3** Če uporabljate rezilno enoto ali nastavek za gnetenje, dajte sestavine v posodo.

Opomba: Posode ne polnite preko oznake MAX.

- 4** Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite ("klik") (Sl. 3).

Opomba: Poskrbite, da se izboklina na pokrovu zaskoči v režo na ročaju posode.

- 5** Če uporabljate nosilec rezila z enim od rezil, dodajte sestavine skozi kanal za polnjenje in jih potisnite navzdol s potiskalom.

- 6** Izberite hitrost, ki ustreza barvi nastavka, ki ste ga izbrali. Oglejte si ustrezno poglavje spodaj.

- 7** Ko končate z obdelavo, izbirnik hitrosti obrnite na 0 (Sl. 4).

Kanal za polnjenje in potiskalo

- Tekočine in/ali trdne sestavine lahko dodajate skozi kanal za polnjenje. (Sl. 5)
- Trdne sestavine potisnite s potiskalom v kanal za polnjenje. (Sl. 6)

Nasvet: S potiskalom lahko tudi zaprete kanal za polnjenje. S tem preprečite, da sestavine uidejo skozi kanal.

Rezilna enota

Rezilno enoto lahko uporabljate tudi za seklanje, mešanje ali pasiranje sestavin.

1 Z rezila odstranite zaščitni pokrov (Sl. 7).

Rezilni robovi so zelo ostri. Ne dotikajte se jih.

2 Nosilec nastavka vstavite v posodo. (Sl. 8)

3 Rezilno enoto namestite na nosilec nastavka v posodi (Sl. 9).

4 Sestavine dajte v posodo. Večje kose narežite na približno 3 x 3 x 3 cm velike koščke (Sl. 10).

Opomba: V posodo vedno najprej namestite nosilec nastavka z rezilno enoto in šele nato začnite dodajati sestavine.

5 Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite ("klik") (Sl. 11).

Opomba: Poskrbite, da se izboklina na pokrovu zaskoči v režo na ročaju posode.

6 Potiskalo vstavite v kanal za polnjenje.

7 Izberite hitrost, ki ustreza barvi nastavka (Sl. 12).

8 Ko končate z obdelavo, izbirnik hitrosti obrnite na 0 in izključite aparat (Sl. 4).

Nasveti

- Ko sekjate čebulo, obrnite nekajkrat izbirnik hitrosti v položaj P (pulzni položaj), da čebula ni nasekljana predrobno (Sl. 13).

- Pri seklanju (trdega) sira ali čokolade ne pustite, da aparat predolgo deluje. V nasprotnem primeru se bodo sestavine preveč segrele in posledično stalile ali postale grudaste.
- Z rezilno enoto ne sekajte pretrdih sestavin, kot so kavna zrna, kurkuma, muškato orešek in ledene kocke, ker se lahko rezilo skrha.
- Če se hrana prilepi na rezilo ali na steno posode, aparat izklopite in izključite. Nato z lopatico odstranite hrano z rezila ali stene posode.

Nastavek za gnetenje

Nastavek za gnetenje lahko uporabite za gnetenje kvašenega testa za kruh ali pice.

1 Nosilec nastavka vstavite v posodo (Sl. 8).

2 Nastavek za gnetenje namestite na nosilec nastavka. (Sl. 14)

Opomba: V posodo vedno najprej namestite nosilec nastavka z nastavkom za gnetenje, šele nato začnite dodajati sestavine.

3 Sestavine dodajte v posodo (Sl. 15).

4 Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite ("klik") (Sl. 16).

Opomba: Poskrbite, da se izboklina na pokrovu zaskoči v režo na ročaju posode.

5 Potiskalo vstavite v kanal za polnjenje.

6 Izberite hitrost, ki ustreza barvi nastavka (Sl. 17).

7 Ko končate z obdelavo, izbirnik hitrosti obrnite na 0 in izključite aparat (Sl. 18).

Rezila za rezanje, strganje in granuliranje

Z rezili ne obdelujte trdih sestavin, kot so ledene kocke.

Rezilni robovi rezil so zelo ostri. Ne dotikajte se jih.

1 Nosilec nastavka vstavite v posodo (Sl. 8).

2 V nosilec rezila namestite kovinsko rezilo za strganje, rezanje ali granuliranje.

- Rezilo namestite z odprtino nad gred nosilca rezila (Sl. 19).
- Odprtino rezila potisnite prek izbokline na gredi (Sl. 20).
- Pritisnite rezilo na nosilec rezila tako, da se zaskoči ("klik") (Sl. 21).

3 Nosilec rezila z rezilom namestite na nosilec nastavka (Sl. 22).

4 Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite ("klik") (Sl. 23).

Opomba: Poskrbite, da se izboklina na pokrovu zaskoči v režo na ročaju posode.

5 Vstavite sestavine v kanal za polnjenje. (Sl. 24)

- Večje sestavine narežite na manjše koščke, da jih lahko vstavite v kanal za polnjenje.
- Za optimalne rezultate kanal za polnjenje napolnite enakomerno.
- Večje količine sestavin obdelujte v manjših količinah in posodo občasno izpraznite.

6 Izberite hitrost, ki ustreza barvi nastavka (Sl. 17).

7 S potiskalom rahlo pritisnite na sestavine v kanalu za polnjenje.

8 Ko končate z obdelavo, izbirnik hitrosti obrnite na 0 in izključite aparat (Sl. 18).

Nasveti

- Ko strgate ali granulirate mehke sestavine, uporabite nizko hitrost, da se sestavine ne spremenijo v pire.
- Pri strganju (trdega) sira ne dovolite, da aparat deluje predolgo. V nasprotnem primeru se bo sir preveč segrel in začel topiti ali postal grudast.
- Rezil ne uporabljajte za obdelavo čokolade. Za to uporabljajte samo rezilno enoto.

Mešalna plošča

Mešalno ploščo lahko uporabljate za stepanje smetane, jajc, beljaka, instant pudinga, majoneze in zmesi za torte.

1 Nosilec nastavka vstavite v posodo (Sl. 8).

2 Namestite mešalno ploščo na nosilec nastavkov (Sl. 25).

3 Sestavine dodajte v posodo. (Sl. 26)

4 Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite ("klik") (Sl. 27).

5 Potiskalo vstavite v kanal za polnjenje.

6 Izberite hitrost, ki ustreza barvi nastavka (Sl. 17).

7 Ko končate z obdelavo, izbirnik hitrosti obrnite na 0 in izključite aparat (Sl. 18).

Nasveti

- Mešalne plošče ne uporabljajte za pripravo zmesi za torte z maslom ali margarino ali za gnetenje testa. Za ta opravila uporabite nastavek za gnetenje.
- Ko stepate beljak, naj bosta posoda in mešalna plošča čisti in nemastni. Beljak mora imeti sobno temperaturo.

Mešalnik

Mešalnik je namenjen za:

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

1 Posodo mešalnika namestite na motorno enoto (1) in jo obrnite v smeri urinega kazalca, da jo pritrdite (2). Mešalnik lahko pritrdite na motorno enoto v štirih različnih položajih (Sl. 28).

Ne pritiskajte premočno na ročaj posode mešalnika.

2 Sestavine dajte v posodo mešalnika (Sl. 29).

Posode ne polnite s sestavinami, katerih temperatura presega 80 °C.

Da preprečite razlivanje, posode ne napolnite prek oznake za največjo količino sestavin, zlasti ko mešate vroče tekočine.

3 Pokrov namestite na posodo mešalnika (1) in jo obrnite v smeri urinega kazalca, da jo pritrdite (2) (Sl. 30).

4 Izberite hitrost, ki ustreza barvi nastavka (Sl. 12).

Ne odpirajte pokrova in ne segajte z roko ali kakršnimkoli predmetom v posodo, ko mešalnik deluje.

Če ste obdelali dve količini, naj se aparat ohladi na sobno temperaturo.

5 Ko končate z obdelavo, izbirnik hitrosti obrnite na 0 in izključite aparat (Sl. 4).

Nasveti

- Med delovanjem mešalnika lahko v posodo vlijete tekočino ali dodate trdne sestavine skozi odprtino na pokrovu (Sl. 31).
- Čim dlje pustite delovati aparat, tem bolj fino bodo sestavine zmlete.
- Preden trdne sestavine vstavite v posodo, jih narežite na manjše koščke. Večje količine sestavin obdelujte v več manjših količinah in ne vseh naenkrat.
- Če želite zdrobiti ledene kocke, jih dajte v posodo, zaprite pokrov in obrnite izbirnik hitrosti v položaj P (pulzni položaj).
- Za hitrejše mešanje nekaterih sestavin, npr. sadja, dodajte nekoliko tekočine, npr. limoninega soka.
- Ko mešate juho, uporabite kuhane sestavine.
- Če z rezultati niste zadovoljni, aparat nekajkrat za kratek čas vklopite tako, da obrnete izbirnik hitrosti v položaj P (pulzni položaj). Prav tako lahko za boljši rezultat z lopatico premešate sestavine (ne takrat, ko mešalnik deluje) ali pa izlijete nekaj vsebine ven in obdelate manjšo količino sestavin.
- Ko obdelujete tekočine, ki so vroče ali se rade penijo (npr. mleko), jih v posodo mešalnika ne nalijte več kot 500 ml, da preprečite razlivanje.
- Če se hrana prime stene posode mešalnika, izklopite aparat in ga izključite. Z lopatico odstranite hrano s stene.

Čiščenje

1 Aparat izklopite in omrežni kabel izključite iz omrežne vtičnice.

2 Motorno enoto očistite z vlažno krpo.

Motorne enote nikoli ne potaplajte v vodo ali spirajte pod pipo.

3 Dele, ki so prišli v stik s hrano, takoj po uporabi očistite v vroči vodi, ki ste ji dodali nekaj tekočega čistila.

Pri čiščenju rezilne enote multipraktika, rezilne enote mešalnika in rezil bodite nadvse previdni. Rezilni robovi so zelo ostri.

Opomba: Vse dele razen motorne enote lahko pomivate v pomivalnem stroju.

- Pazite, da rezilni robovi rezil ne pridejo v stik s trdimi predmeti. Lahko se skrhajo.

Hitro čiščenje posode multipraktika in posode mešalnika

1 V posodo multipraktika ali posodo mešalnika nalijte mlačno vodo (največ pol litra) in ji dodajte nekaj tekočega čistila.

2 Na posodo multipraktika ali posodo mešalnika namestite pokrov in ga obrnite v smeri urinega kazalca, da ga pritrdite.

3 Izberite hitrost, ki ustreza barvi nastavka (Sl. 18).

4 Aparat pustite delovati 30 sekund oziroma dokler posoda multipraktika ali posoda mešalnika ni čista.

5 Odstranite posodo mešalnika ali posodo multipraktika in jo sperite s čisto vodo.

Shranjevanje

1 Kabel lahko navijete okoli spodnjega dela aparata.

Okolje

- Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjstskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako boste pripomogli k ohranitvi okolja (Sl. 32).

Servis in garancija

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu www.philips.com ali pa se obrnite na Philipsov center za

pomoč uporabnikom v vaši državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, se obrnite na center za pomoč uporabnikom v vaši državi.

Težava	Rešitev
Ko obrnem izbirnik hitrosti v položaj za hitrost ali P (pulzni položaj), aparat ne deluje.	Poskrbite, da je posoda multipraktika s pokrovom ali posoda mešalnika pravilno nameščena ("klik"). Poskrbite, da je nosilec nastavka pravilno vstavljen, če v posodi multipraktika uporabljate nastavke. Če uporabljate posodo mešalnika, poskrbite, da je nameščena v enem od štirih možnih položajev. Pokrov naj bo zaprt, da se izognete razlivanju. Če uporabljate multipraktik, poskrbite, da se ročaj posode nahaja neposredno nad simbolom za zaklep. Pokrov posode je pravilno nameščen, ko se izboklina zaskoči v režo na ročaju posode. Če so vsi deli pravilno nameščeni, aparat začne delovati, ko z izbirnikom hitrosti izberete hitrost ali ko pritisnete gumb za pulzno mešanje.
Za nastavek, ki ga uporablam, sem izbral napačno hitrost.	Preverite barvo nastavka in z izbirnikom hitrosti izberite ustrezno hitrost.
Mešalna plošča ali nastavek za gnetenje se ne obrača.	Poskrbite, da je mešalna plošča ali nastavek za gnetenje pravilno nameščen na nosilec nastavka. Prav tako poskrbite, da sta posoda multipraktika in pokrov ustrezno nameščena ("klik").

Recepti

Testo za pice

Sestavine:

- 250 g bele moke
- 1/2 čajne žličke sladkorja
- 1/2 čajne žličke soli
- 1/2 vrečke suhega kvasa
- 140 g tople vode
- 25 g olja

- 1** Vstavite nosilec nastavkov v posodo in nanj namestite nastavek za gnetenje.
- 2** Vse suhe sestavine dajte v posodo in jim dodajte vodo in olje.
- 3** Na posodo namestite pokrov in ga pritrдите ("klik"). Izberite hitrost, ki ustreza nastavku za gnetenje, in pustite, da aparat deluje, dokler se testo ne spremeni v dobro premešan hlebček. To traja približno 30 sekund.
- 4** Testo položite v posodo, pokrijte z vlažno krpo in pustite vzhajati približno 40 minut, dokler ne naraste.
- 5** Delovno površino posujte z moko, razvaljajte testo za dve pici in ju položite v naoljen pladenj za peko.
- 6** Testo premažite s paradižnikovo omako in dodajte vaš najljubši nadev. Lahko uporabite sir, šunko, salamo, slanino, gobe, tuno, čebulo, artičoke, čili papriko, itd. Na koncu pici posujte z origanom, pokapajte z oljnim oljem in ju specite.

Nasvet: Če želite nastrgati približno 200 g sira (parmezan ali gavda), lahko uporabite rezilo za strganje. Vstavite nosilec nastavka v posodo in nanj namestite nosilec rezila z rezilom za strganje. Zaprite pokrov, da se zaskoči ("klik"). Sir narežite na tako velike koščke, da jih lahko vstavite v kanal za polnjenje, in ga nastrgajte.

Kumarična solata z jogurtovim prelivom

Sestavine:

- 1 kumara
- 2 skodelici lističev peteršilja
- 1 lonček naravnega jogurta
- 1 žlica gorčice
- Sol in črni poper po okusu

1 Vstavite nosilec nastavka v posodo in nanj namestite nosilec rezila z rezilom za rezanje.

Nasvet: Če želite sestavine narezati na tanke rezine, uporabite fino rezilo za rezanje.

2 Na posodo namestite pokrov in ga pritrdite ("klik"). Narežite kumaro. Za nastavitev ustrezne hitrosti si oglejte poglavje "Uporaba aparata"; razdelek "Rezila za rezanje in strganje".

Opomba: Na potiskalo ne pritiskajte premočno, ko v kanal za polnjenje potiskate kumaro.

3 Narezano kumaro dajte v servirno skledo.

4 Vstavite nosilec nastavkov v posodo in nanj namestite rezilno enoto.

5 Stresite peteršilj v posodo. Zaprite pokrov, da se zaskoči ("klik").

6 Sesekljajte peteršilj. Za boljši nadzor nad sekljanjem obrnite izbirnik hitrosti v položaj P (pulzni položaj).

7 Dodajte jogurt, gorčico, sol in poper ter obdelujte še nekaj sekund, dokler ne dobite gosto zmes.

8 Preliv zmešajte z rezinami kumare. Preden solato postrežete, jo dajte za nekaj časa v hladilnik.

Stepena smetana

Sestavine:

- 250 ml sveže smetane

1 Pred stepanjem naj bo smetana najmanj 2 uri na hladnem.

2 Vstavite nosilec nastavka v posodo in nanj namestite mešalno ploščo.

3 Smetano vlijte v posodo.

4 Na posodo namestite pokrov in ga pritrdite ("klik"). Smetano stepajte toliko časa, dokler ne dobite zelene gostote. Izberite hitrost, ki ustreza barvi nastavka.

Nasvet: Preden stepeno smetano postrežete, jo dajte za nekaj časa v hladilnik. Stepeno smetano lahko postrežete na tortah, sladoledu, sadju, kavi ali pa jo uporabite kot nadev za torte in podobno.

Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobrodošli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Opšti opis (Sl. 1)

- A** Umetak za fino sečenje na kriške
- B** Umetak za sečenje na kriške srednje veličine
- C** Umetak za granuliranje
- D** Umetak za sitno rendanje
- E** Umetak za grubo rendanje
- F** Držak umetaka
- G** Disk za pravljenje emulzije
- H** Dodatak za mešenje
- I** Zaštitna navlaka za jedinicu sa sečivima
- J** Jedinica sa sečivima
- K** Potiskivač
- L** Otvor za hranu
- M** Poklopac
- N** Odbojnik
- O** Poklopac za bokal blendera
- P** Bokal blendera
- Q** Držak alata
- R** Posuda multipraktika
- S** Sigurnosna brava
- T** Selektor brzine

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opšte

Opasnost

- Motor ne uranjajte u vodu ili bilo kakvu drugu tečnost i nemojte ga ispirati pod slavinom. Za čišćenje motora upotrebljavajte samo vlažnu krp.

Upozorenje

- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, ovaj aparat nikad ne smete priključiti na prekidač kontrolisan tajmerom.
- Aparat ne upotrebljavajte ako su utikač, kabl ili drugi delovi oštećeni.
- Ako je glavni kabl oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu instrukcija za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.
- Aparat nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- Ako se hrana zalepi za zid posude ili bokala blendera, isključite aparat i izvucite kabl iz struje. Zatim lopaticom uklonite hranu sa zidova posude.
- Kada je aparat uključen, ne upotrebljavajte predmete (npr. lopaticu) ili prste da bi namirnice ubacili u otvor za hranu. Za ovu namenu upotrebljavajte isključivo potiskivač.
- Budite izuzetno pažljivi prilikom korišćenja ili čišćenja umetaka, sečiva multipraktika i sečiva bokala blendera. Ivice sečiva i umetaka veoma su oštre. Budite posebno pažljivi kada praznite posudu multipraktika ili bokal blendera.

Oprez

- Nikada nemojte isključivati aparat okretanjem bokala blendera, posude multipraktika ili poklopca posude. Aparat uvek isključujte okretanjem selektora brzine na vrednost 0.
- Isključite aparat pre skidanja dodatnih delova.
- Nakon svake upotrebe, odmah isključite aparat.
- Uvek isključite aparat iz mreže pre nego što u posudu stavite prste ili neki predmet (npr. lopaticu).
- Pre nego što uklonite poklopac posude ili bokala, sačekajte da se pokretni delovi zaustave.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili delove drugih proizvođača odnosno one dodatke i delove koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Nemojte prekoračiti maksimalni nivo naznačen na posudi ili bokalu.
- Pogledajte tabelu iz ovog korisničkog priručnika za tačne količine i vremena obrade.
- Pojedini sastojci mogu izazvati gubitak boje na površini dodataka. Ovo nema negativan efekat na dodatke. Ovi gubici boje obično nestaju posle nekog vremena.
- Bokal ili multipraktik nikada nemojte da punite sastojcima koji su topliji od 80°C.
- Ako koristite bokal blendera za prerađivanje vrela tečnosti, uvek stavite poklopac na bokal da vas ne bi opekla vrela tečnost koja prska iz bokala.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Jačina buke: Lc = 85 dB (A)

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat je usklađen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, aparat je bezbedan za upotrebu prema naučnim dokazima koji su danas dostupni.

Sigurnosne karakteristike

Ugrađena bezbednosna brava

Ova funkcija omogućava uključivanje aparata samo ako ste posudu ili bokal pravilno montirali na jedinicu motora, a poklopac na posudu blendera. Ukoliko su posuda blendera ili bokal i poklopac ispravno montirani (vidite poglavlje „Upotreba aparata“), ugrađena bezbednosna brava će se otključati.

Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji će doći u dodir sa hranom (pogledajte poglavlje “Čišćenje”).

Upotreba aparata

Opšte

- Aparat je opremljen ugrađenom bezbednosnom bravom koja sprečava rad uređaja ukoliko bokal blendera ili posuda multipraktika nije ispravno montirana.

Multipraktik

- 1** Stavite posudu na jedinicu motora (1) i okrenite je u smeru kretanja kazaljke na satu da biste je fiksirali (2) (Sl. 2).

Napomena: Posuda je ispravno montirana kada se ručica nalazi odmah iznad oznake zaključane brave.

- 2** Postavite držač alata sa željenim dodacima u posudu (jedinica sa sečivima, dodatak za mešanje, dodatak za pravljenje emulzija ili držač umetaka sa jednim od umetaka). Pogledajte odgovarajući odeljak ispod.

- 3** Ako koristite jedinicu sa sečivima ili dodatak za mešanje, sastojke koje treba obraditi stavite u posudu.

Napomena: Nemojte da punite posudu iznad oznake “MAX”.

- 4** Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili (‘klik’) (Sl. 3).

Napomena: Proverite da li je istureni deo na poklopcu zaključan u otvoru na ručici posude.

- 5** Kada koristite držač umetaka sa jednim od umetaka, dodajte sastojke kroz otvor za hranu i gurnite ih dole potiskivačem.
- 6** Izaberite brzinu koja odgovara boji izabranog dodatka. Pogledajte dogovarajući odeljak dole u tekstu.
- 7** Kada završite obradu, okrenite selektor brzine na vrednost 0 (Sl. 4).

Otvor za hranu i potiskivač

- Za dodavanje tečnih i čvrstih sastojaka, upotrebljavajte otvor za hranu. (Sl. 5)
- Upotrebite potiskivač da biste čvrste sastojke gurnuli niz otvor za hranu. (Sl. 6)

Savet: Potiskivač možete koristiti i za zatvaranje otvora za hranu. Na ovaj način se sprečava izlazak sastojaka kroz otvor za hranu.

Jedinica sa sečivima

Jedinicu sa sečivima možete koristiti za seckanje, mešanje ili pasiranje sastojaka.

- 1** Uklonite zaštitnu navlaku sa sečiva (Sl. 7).

Rezne površine dodatka su veoma oštre. Ne dodirujte ih!

- 2** Postavite držač alata u posudu. (Sl. 8)
- 3** Postavite jedinicu sa sečivom na držač alata u posudi (Sl. 9).
- 4** Stavite sastojke u posudu. Namirnice prethodno isecite na komade dimenzija 3 x 3 x 3 cm (Sl. 10).

Napomena: Držač alata sa jedinicom sa sečivima uvek stavite u posudu pre nego što dodate sastojke.

- 5** Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili ('klik') (Sl. 11).

Napomena: Proverite da li je istureni deo na poklopcu zaključan u otvoru na ručici posude.

- 6** Postavite potiskivač u otvor za hranu.
- 7** Izaberite brzinu koja odgovara boji dodatka (Sl. 12).
- 8** Kada završite sa obradom, postavite selektor brzine na vrednost 0 i isključite aparat iz struje (Sl. 4).

Saveti

- Ako seckate crni luk, okrenite selektor brzine na P (pulsni položaj) nekoliko puta da crni luk ne bude iseckan suviše sitno (Sl. 13).
- Aparat ne treba da radi suviše dugo kada seckate (tvrdi) sir ili čokoladu. U suprotnom će se ovi sastojci ugrijati, početi da se tope i postati grudvasti.
- Nemojte koristiti jedinicu sa sečivima za seckanje veoma tvrdih sastojaka kao što su kafa, pasulj, šafran, morski oraščić i ledene kocke, jer to može otupiti sečivo.
- Ako se hrana zalepi za zid posude ili bokala, isključite aparat i izvucite kabl iz struje. Zatim lopaticom uklonite hranu sa zidova posude.

Dodatak za mešanje

Dodatak za mešanje možete koristiti za mešanje kiselog testa za hleb i picu.

- 1** Postavite držač alata u posudu (Sl. 8).
- 2** Postavite dodatak za mešanje na držač alata. (Sl. 14)

Napomena: Držač alata sa dodatkom za mešanje uvek stavite u posudu pre nego što dodate sastojke.

- 3** Stavite sastojke u posudu (Sl. 15).
- 4** Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili ('klik') (Sl. 16).

Napomena: Proverite da li je istureni deo na poklopcu zaključan u otvoru na ručici posude.

- 5** Postavite potiskivač u otvor za hranu.
- 6** Izaberite brzinu koja odgovara boji dodatka (Sl. 17).

- 7** Kada završite sa obradom, postavite selektor brzine na vrednost 0 i isključite aparat iz struje (Sl. 18).

Umeci za sečenje, rendanje i granuliranje

Nikad nemojte koristiti umetke za prerađu tvrdih sastojaka kao što su kocke leda.

Rezne površine umetaka su veoma oštre. Ne dodirujte ih.

- 1** Postavite držač alata u posudu (Sl. 8).
- 2** Postavite metalni umetak za rendanje, sečenje ili granuliranje u držač umetaka.
 - Postavite otvor umetka iznad isturenog dela držača umetaka (Sl. 19).
 - Gurnite otvor umetka iznad isturenog dela (Sl. 20).
 - Pritišćite umetak na držač umetaka dok ne sedne na mesto uz zvuk "klik" (Sl. 21).
- 3** Držač umetaka sa umetkom postavite na držač alata (Sl. 22).
- 4** Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili ('klik') (Sl. 23).

Napomena: Proverite da li je istureni deo na poklopcu zaključan u otvoru na ručici posude.

- 5** Stavite sastojke u otvor za hranu. (Sl. 24)
 - Prethodno iseckajte velike sastojke na komade koji mogu da stanu u otvor za hranu.
 - Puniti otvor za hranu ravnomerno kako biste postigli najbolje rezultate.
 - Kada treba da prerađite veliku količinu sastojaka, obrađujte manje količine i praznite posudu između tih količina.
- 6** Izaberite brzinu koja odgovara boji dodataka (Sl. 17).
- 7** Potiskivačem lagano pritisnite sastojke u otvoru za hranu.
- 8** Kada završite sa obradom, postavite selektor brzine na vrednost 0 i isključite aparat iz struje (Sl. 18).

Saveti

- Kada stružete ili granulirate meke sastojke, koristite nisku brzinu da biste sprečili da se sastojci pretvore u pire.
- Aparat ne treba da radi suviše dugo kada rendate (tvrdi) sir: U suprotnom, sir će se ugrijati, početi da topi i postaće grudvast.
- Nemojte koristiti umetke za obradu čokolade. Koristite jedinicu sa sečivima za ovu namenu.

Disk za pravljenje emulzija

Disk za pravljenje emulzije možete upotrebljavati za mućenje šlaga i jaja, belanaca, instant pudinga, majoneza i testa za patišpanj.

- 1** Postavite držač alata u posudu (Sl. 8).
- 2** Postavite disk za pravljenje emulzija na držač alata (Sl. 25).
- 3** Stavite sastojke u posudu. (Sl. 26)
- 4** Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili ('klik') (Sl. 27).
- 5** Postavite potiskivač u otvor za hranu.
- 6** Izaberite brzinu koja odgovara boji dodataka (Sl. 17).
- 7** Kada završite sa obradom, postavite selektor brzine na vrednost 0 i isključite aparat iz struje (Sl. 18).

Saveti

- Nemojte koristiti disk za pravljenje emulzije za pripremanje smesa za kolač sa puterom ili margarinom ili za mešenje testa. Za ove postupke koristite dodatak za mešenje.
- Proverite da li su posuda i disk za mućenje suvi i nisu zamašćeni kada mutite belanca. Belanca treba da budu na sobnoj temperaturi.

Blender

Blender je namenjen za:

- Pravljenje tečnih namirnica, kao što su mlečni proizvodi, voćni sokovi, supe, kokteli, šejkovi.
- Mućenje mekih sastojaka, kao što su testo za palačinke ili majonez.

- Pravljenje pirea od kuvanih sastojaka, na primer priprema hrane za bebe.

1 Postavite bokal blendera na jedinicu motora (1) i okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu da ga učvrstite (2). Postoje četiri položaja za učvršćivanje blendera na jedinicu motora (Sl. 28).

Nemojte previše pritiskati dršku posude blendera.

2 Stavite sastojke u posudu (Sl. 29).

Bokal nemojte da punitte sastojcima koji su topliji od 80°C.

Da biste izbegli prosipanje, nikada nemojte da punitte posudu iznad oznake maksimalnog nivoa, posebno ako pravite tople namernice.

3 Stavite poklopac na bokal (1) i okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu da biste ga pričvrstili (2) (Sl. 30).

4 Izaberite brzinu koja odgovara boji dodataka (Sl. 12).

Nikada ne otvarajte poklopac i ne stavljajte ruku ili neki predmet u bokal dok je aparat u funkciji.

Uvek ostavite aparat da se ohladi na sobnoj temperaturi pošto ste obradili dve mere namirnica.

5 Kada završite sa obradom, postavite selektor brzine na vrednost 0 i isključite aparat iz struje (Sl. 4).

Saveti

- U toku rada aparata, možete staviti tečnost ili čvrste sastojke u bokal blendera kroz otvor na poklopcu (Sl. 31).
- Što duže ostavite aparat da radi, to će rezultat rada blendera biti finiji.
- Najpre isecite čvrste sastojke na manje komade pre stavljanja u blender. Ako želite da pripremite veliku količinu, najpre preradite manje količine sastojaka umesto što pokušavate da preradite celu količinu odjednom.
- Da biste usitnili led, stavite kockice u bokal, zatvorite poklopac i okrenite selektor brzine na P (pulsni položaj).
- Neki sastojci, npr. voće, se lakše obrađuju uz dodavanje tečnosti, npr. limunovog soka.

- Kada miksujete supu, koristite samo obarene sastojke.
- Ako niste zadovoljni rezultatom, pustite aparat da kratko radi nekoliko puta, okretanjem selektora brzine na P (pulsni položaj). Bolji rezultat možete dobiti i tako što ćete prerošati sastojke lopaticom (ne dok blender radi), ili odvojiti deo sadržaja da biste radili sa manjom količinom.
- Kada prerađujete tečnost koja je vrela ili stvara penu (npr. mleko), nemojte staviti više od 500 ml u bokal blendera, da biste izbegli prelivanje.
- Ako se hrana zalepi za zid posude blendera, isključite aparat i izvucite kabl iz struje. Zatim lopaticom uklonite hranu sa zidova posude.

Čišćenje

1 Isključite aparat i izvadite utikač iz utičnice.

2 Jedinicu motora čistite vlažnom tkaninom.

Nikada ne uranjajte jedinicu motora u vodu i ne perite je pod mlazom vode.

3 Delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama, čistite toplom vodom i deterdžentom, neposredno nakon svake upotrebe.

Jedinicu sa sečivima multipraktika, diskove, jedinicu sa sečivima blendera i umetke čistite veoma pažljivo. Rezne površine su veoma oštre.

Napomena: Svi delovi osim jedinice motora mogu da se peru u mašini za sudove.

- Proverite da oštrice sečiva i umeci ne dolaze u dodir sa tvrdim predmetima. Ovo bi moglo prouzrokovati da postanu tupi.

Brzo čišćenje posude multipraktika i bokala blendera

1 Sipajte mlaku vodu (ne više od 0,5 litra) i nešto tečnog deterdženta u posudu multipraktika ili bokal blendera.

2 Postavite poklopac na posudu multipraktika ili bokal blendera i okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu da ga učvrstite.

3 Izaberite brzinu koja odgovara boji dodataka (Sl. 18).

- 4 Ostavite da aparat radi sve dok posuda multipraktika ili bokal blendera ne bude čist ili nekih 30 sekundi.
- 5 Odvojite bokal blendera ili posudu multipraktika i isperite čistom vodom.

Odlaganje

- 1 Kabl za napajanje možete da namotate oko baze aparata.

Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 32).

Servis i garancija

Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate problem, pogledajte Web lokaciju kompanije Philips na adresi www.philips.com ili se obratite u centar za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona pronađite u međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu.

Rešavanje problema

Ovo poglavlje sumira najčešće probleme sa kojima se možete sresti prilikom upotrebe aparata. Ukoliko niste u mogućnosti da rešite određeni problem pomoću sledećih informacija, kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u vašoj zemlji.

Problem

Rešenje

Kada okrenem selektor brzine na neku brzinu ili P (pulsni položaj), aparat ne radi.

Proverite da li su posuda multipraktika i njen poklopac ili bokal blendera pravilno montiran ("klik"). Proverite da li je držač alata pravilno postavljen ako koristite dodatak sa posudom multipraktika. Ako koristite bokal blendera, proverite da li je zaključan u jedan od četiri položaja za zaključavanje. Pričvrstite poklopac da biste izbegli prosipanje. Ukoliko koristite multipraktik, proverite da li je ručica posude odmah iznad oznake zaključane brave. Poklopac posude je ispravno postavljen kada je istureni deo zaključan u otvoru na ručici posude. Ukoliko su svi delovi ispravno montirani, aparat će raditi kada izaberete brzinu ili pritisnete dugme za pulsnu funkciju.

Izabrao sam pogrešnu brzinu za dodatak koji koristim.

Proverite boju dodatka, a zatim selektorom brzine izaberite odgovarajuću brzinu.

Disk za pravljenje emulzija ili dodatak za mešanje se ne okreće.

Proverite da li je disk za pravljenje emulzija ili dodatak za mešanje ispravno montiran na držač alata. Osim toga, proverite i da li su posuda multipraktika i poklopac ispravno postavljeni ("klik").

Recepti

Testo za picu

Sastojci:

- 250 g belog brašna
- 1/2 kašičice šećera
- 1/2 kašičice soli
- 1/2 paketića instant kvasca
- 140 g tople vode

- 25 g ulja

- 1** Stavite držač alata u posudu i montirajte dodatak za mešenje na držač.
- 2** Sve sastojke stavite u posudu i dodajte vodu i ulje.
- 3** Postavite poklopac na posudu i učvrstite ga ("klik"). Izaberite odgovarajuću brzinu za dodatak za mešenje i ostavite aparat da radi sve dok se ne dobije kompaktna smesa. Za to je potrebno oko 30 sekundi.
- 4** Testo stavite u posudu, pokrijte ga krpom i ostavite da naraste oko 40 minuta dok ne udvostruči svoju količinu.
- 5** Sipajte brašno na radnu površinu, umesite testo i formirajte dve osnove za picu, koje ćete staviti u podmazan pleh za pečenje.
- 6** Preko osnove za picu stavite paradajz sos i omiljeni nadev. Možete koristiti sir, šunku, salamu, slaninu, pečurke, tunjevinu, crni luk, artičoke, papriku itd. Pospite origanom, prelijte maslinovim uljem i pecite.

Savet: Umetak za rendanje možete upotrebiti za rendanje približno 200 g sira (parmezan ili gauda). Stavite držač alata u posudu i postavite držač umetaka sa umetkom za rendanje na držač alata. Zatvorite poklopac i zaključajte ga ("klik"). Isecite sir na komade koji mogu da stanu u otvor za hranu i rendajte ga.

Salata od krastavca i jogurta

Sastojci:

- 1 krastavac
- 2 šolje peršuna
- 1 šolja jogurta
- 1 kašika senfa
- so i crni biber po ukusu

- 1** Stavite držač alata u posudu i montirajte držač umetaka sa umetkom za sečenje na držač alata.

Savet: Upotrebite umetak za sitno sečenje da biste dobili tanke kriške.

- 2** Postavite poklopac na posudu i učvrstite ga ("klik"). Isecite krastavac. Izbor odgovarajuće brzine pogledajte u poglavlju „Upotreba aparata“, odeljak „Umeci za sečenje i rendanje“.

Napomena: Nemojte previše pritiskati potiskivač kada gurate krastavac niz otvor za hranu.

- 3** Stavite narezani krastavac u posudu za serviranje.
- 4** Stavite držač alata u posudu i montirajte jedinicu sa sečivima na držač.
- 5** Stavite peršun u posudu. Zatvorite poklopac i zaključajte ga ('klik').
- 6** Iseckajte peršun. Okrenite selektor brzine na P (pulsni položaj) da biste bolje kontrolirali sečenje.
- 7** Dodajte jogurt, senf, so i biber i obrađujte ih još nekoliko sekundi kako biste dobili homogenu smesu.
- 8** Promešajte sos i narezani krastavac i ostavite salatu da se ohladi pre služenja.

Šlag

Sastojci:

- 250 ml slatke pavlake

- 1** Pre pripreme, ostavite slatku pavlaku da se ohladi najmanje 2 sata.
- 2** Stavite držač alata u posudu i montirajte disk za pravljenje emulzija na držač.
- 3** Stavite slatku pavlaku u posudu.
- 4** Postavite poklopac na posudu i učvrstite ga ("klik"). Mutite pavlaku sve dok se ne dobije željena gustina. Izaberite brzinu koja odgovara boji dodatka.

Savet: Umućeni šlag ohladite pre služenja. Možete ga služiti sa kolačima, sladoledom, voćem, kafom ili kao nadev za tortu, itd.

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб уповні скористатися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Загальний опис (Мал. 1)

- A** Насадка для дрібного нарізання
- B** Насадка для середнього нарізання
- C** Насадка для подрібнення
- D** Насадка для дрібного перетирання
- E** Насадка для грубого перетирання
- F** Тримач насадки
- G** Диск для приготування емульсій
- H** Насадка для змішування тіста
- I** Захисний чохол для ріжучого блока
- J** Ріжучий блок
- K** Штовхач
- L** Отвір для подачі
- M** Кришка
- N** Пробка
- O** Кришка глека блендера
- P** Глек блендера
- Q** Тримач інструментів
- R** Чаша кухонного комбайну
- S** Запобіжник
- T** Селектор швидкості

Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

Загальна інформація**Небезпечно**

- У жодному разі не занурюйте блок двигуна у воду чи іншу рідину та не мийте його під краном. Чистіть блок двигуна лише вологою ганчіркою.

Попередження

- Перед тим, як під'єднати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана у таблиці характеристик, із напругою у мережі.
- Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до таймера.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або інші частини пошкоджені.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Якщо їжа прилипає до стінок глека блендера або чаші, вимкніть пристрій і витягніть шнур із розетки. За допомогою лопатки видаліть продукти зі стінок.
- Ніколи не проштовхуйте продукти в отвір для подачі пальцями чи за допомогою інших предметів (наприклад, лопатки), коли пристрій працює. Скористайтеся для цього штовхачем з комплекту.
- Будьте обережні під час роботи або чищення насадок, ріжучого блока кухонного комбайна та ріжучого блока глека блендера.

Леза ріжучих блоків та насадок дуже гострі. Будьте особливо обережні, коли спорожнюєте чашу чи глек блендера.

Увага

- Ніколи не вимикайте пристрій, повертаючи глек блендера, чашу чи її кришку. Завжди вимикайте пристрій, повертаючи селектор швидкості в положення 0.
- Перед тим, як вийняти будь-який аксесуар, вимикайте пристрій.
- Одразу ж після використання від'єднайте пристрій від мережі.
- Завжди від'єднуйте пристрій від мережі перед тим, як встромляти палець чи інший предмет (наприклад, лопатку) у глек блендера.
- Перед тим, як зняти кришку чаші чи глека, почекайте, поки рухомі частини зупиняться.
- Не використовуйте насадки чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання таких насадок чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Не наповнюйте глек або чашу вище максимальної позначки.
- Правильну кількість продуктів та час їх обробки можна дізнатися у таблиці в цьому посібнику користувача.
- Певні продукти можуть спричиняти знебарвлення поверхонь деталей. Це не є шкідливим. Знебарвлення зникає через деякий час.
- Ніколи не наповнюйте глек блендера або чашу кухонного комбайна продуктами, температура яких перевищує 80°C.
- Використовуючи глек блендера для обробки гарячої рідини, завжди накривайте глек кришкою для уникнення опіків через розбризування гарячої рідини.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Рівень шуму: Lc = 85 дБ (А)

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

Засоби безпеки

Вбудована система запобіжного блокування

Ця функція дозволяє вмикати пристрій лише тоді, коли глек блендера або чашу встановлено на блок двигуна належним чином, а кришку правильно закріплено на чаші. Якщо глек блендера або чашу та її кришку встановлено належним чином (див. розділ "Застосування пристрою"), вбудований запобіжник буде розблоковано.

Перед першим використанням

Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть з їжею (див. розділ "Чищення").

Застосування пристрою

Загальна інформація

- Пристрій обладнано вбудованим запобіжником, який вимикає пристрій у випадку неправильного закріплення глека блендера або чаші кухонного комбайна та її кришки.

Кухонний комбайн

- 1** Встановіть чашу на блок двигуна (1) і поверніть її за годинниковою стрілкою до фіксації (2) (Мал. 2).

Примітка: Якщо ручка знаходиться безпосередньо над символом блокування, чашу встановлено належним чином.

- 2** Встановіть у чашу тримач із потрібною насадкою (ріжучим ножом, насадкою для замішування тіста, диском для приготування емульсії або тримачем насадки з однією із насадок). Див. відповідний розділ нижче.

- 3** Під час використання ріжучого блока або насадки для замішування тіста, продукти для обробки кладіть у чашу.

Примітка: Не заповнюйте чашу вище позначки MAX.

- 4** Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку за годинниковою стрілкою (2) до фіксації (Мал. 3).

Примітка: Виступ на кришці має заходити в отвір на ручці чаші.

5 Під час використання тримача з однією із насадок продукти подавайте через отвір для подачі та проштовхуйте їх донизу за допомогою штовхача.

6 Виберіть швидкість, яка відповідає кольору насадки, що використовується. Див. відповідний розділ нижче.

7 Після обробки продуктів поверніть селектор швидкості у положення 0 (Мал. 4).

Отвір для подачі та штовхач

- За допомогою отвору для подачі подавайте рідкі та/або тверді продукти. (Мал. 5)
- За допомогою штовхача проштовхуйте тверді продукти в отворі для подачі. (Мал. 6)

Порада: За допомогою штовхача можна також закрити отвір для подачі. Це запобігає розбризкуванню продуктів з отвору для подачі.

Ріжучий блок

Ріжучий блок дозволяє подрібнювати продукти, змішувати їх або робити пюре.

1 Зніміть захисний чохол із ножа (Мал. 7).

Леза дуже гострі. Не торкайтеся до них.

2 Поставте у чашу тримач інструментів. (Мал. 8)

3 Встановіть ріжучий блок на тримач інструментів у чаші (Мал. 9).

4 Покладіть продукти у чашу. Наріжте великі шматки продуктів на шматки розміром прибл. 3 x 3 x 3 см (Мал. 10).

Примітка: Перед тим як догавати продукти, завжди встановлюйте тримач інструментів із ріжучим блоком у чашу.

5 Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку за годинниковою стрілкою (2) до фіксації (Мал. 11).

Примітка: Виступ на кришці має заходити в отвір на ручці чаші.

6 Встановіть штовхач в отвір для подачі.

7 Виберіть швидкість, яка відповідає кольору приладдя (Мал. 12).

8 Після обробки продуктів поверніть селектор швидкості у положення 0 та від'єднайте пристрій від мережі (Мал. 4).

Поради

- Нарізаючи цибулю, повертайте селектор швидкості у положення P (положення імпульсного режиму) кілька разів, щоб не нарізати її надто дрібно (Мал. 13).
- Не допускайте, щоб пристрій надто довго працював під час подрібнення (твердого) сиру чи шоколаду. Інакше ці продукти дуже нагріються, почнуть топитися і стануть грудкуватими.
- Не застосовуйте ріжучий блок для подрібнення надто твердих продуктів, таких як зерна кави, куркума, мускатний горіх та кубики льоду, оскільки лезо може затупитися.
- Якщо їжа прилипає до ножа або до стінки чаші, вимкніть пристрій і витягніть шнур із розетки. За допомогою лопатки видаліть продукти з ножа або зі стінок чаші.

Насадка для замішування тіста

За допомогою насадки для замішування тіста можна замішувати дріжджове тісто для хліба та піци.

1 Поставте у чашу тримач інструментів (Мал. 8).

2 Встановіть на тримач інструментів насадку для замішування тіста. (Мал. 14)

Примітка: Завжди встановлюйте тримач інструментів із насадкою для замішування тіста перед догаванням продуктів до чаші.

3 Покладіть продукти до чаші (Мал. 15).

4 Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку за годинниковою стрілкою (2) до фіксації (Мал. 16).

Примітка: Виступ на кришці має заходити в отвір на ручці чаші.

5 Встановіть штовхач в отвір для подачі.

6 Виберіть швидкість, яка відповідає кольору насадки (Мал. 17).

7 Після обробки продуктів поверніть селектор швидкості у положення 0 та від'єднайте пристрій від мережі (Мал. 18).

Насадки для нарізання, перетирання та подрібнення

Ніколи не обробляйте насадками такі тверді інгредієнти, як кубики льоду.

Леза насадок дуже гострі. Не торкайтеся до них.

1 Поставте у чашу тримач інструментів (Мал. 8).

2 Вставте металеву насадку для перетирання, нарізання або подрібнення у тримач насадок.

- Встановіть отвір насадки на вал тримача насадки (Мал. 19).
- Посуньте отвір насадки на виступ на валі (Мал. 20).
- Зафіксуйте насадку на тримачі (Мал. 21).

3 Встановіть тримач насадки із встановленою насадкою на тримач інструментів (Мал. 22).

4 Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку за годинниковою стрілкою (2) до фіксації (Мал. 23).

Примітка: Виступ на кришці має заходити в отвір на ручці чаші.

5 Покладіть продукти в отвір для подачі. (Мал. 24)

- Великі шматки продуктів поріжте на дрібніші, щоб вмістити їх в отвір для подачі.
- Для отримання кращих результатів заповнюйте отвір для подачі рівномірно.
- Обробляючи велику кількість продуктів, подавайте їх малими порціями і щоразу спорожняйте чашу.

6 Виберіть швидкість, яка відповідає кольору насадки (Мал. 17).

7 Несильно натискайте штовхачем на продукти в отворі для подачі.

8 Після обробки продуктів поверніть селектор швидкості у положення 0 та від'єднайте пристрій від мережі (Мал. 18).

Поради

- Шинкуючи чи подрібнюючи м'які продукти, застосовуйте низьку швидкість для запобігання перетворенню продуктів у пюре.
- Не допускайте, щоб пристрій надто довго працював під час подрібнення (твердого) сиру. В такому випадку сир дуже нагрівається, починає плавитися та стає грудкуватим.
- Не використовуйте насадки для обробки шоколаду. Для цього користуйтеся лише ріжучим блоком.

Диск для приготування емульсій

Диск для приготування емульсій можна використовувати для збивання крему, яєць, білків, пудингів миттєвого приготування, майонезу та бісквітних сумішей.

1 Поставте у чашу тримач інструментів (Мал. 8).

2 Встановіть диск для приготування емульсій у тримач інструментів (Мал. 25).

3 Покладіть продукти до чаші. (Мал. 26)

4 Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку за годинниковою стрілкою (2) до фіксації (Мал. 27).

5 Встановіть штовхач в отвір для подачі.

6 Виберіть швидкість, яка відповідає кольору приладдя (Мал. 17).

7 Після обробки продуктів поверніть селектор швидкості у положення 0 та від'єднайте пристрій від мережі (Мал. 18).

Поради

- Не використовуйте цей диск для приготування тортів із маслом чи маргарином або для замішування тіста. В цьому випадку використовуйте насадку для замішування тіста.
- Перед тим як збивати яєчні білки, перевірте, чи чаша та диск для приготування емульсій сухі, чи на них немає жиру. Яєчні білки мають бути кімнатної температури.

Блендер

Блендер використовується для:

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

1 Встановіть глек блендера на блок двигуна (1) і поверніть його за годинниковою стрілкою до фіксації (2). Зафіксувати блендер на блоці двигуна можна у чотирьох різних положеннях (Мал. 28).

Не тисніть занадто сильно на ручку глека блендера.

2 Покладіть продукти у глек блендера (Мал. 29).

Ніколи не наповнюйте глек блендера продуктами, температура яких перевищує 80°C.

Для запобігання витіканню ніколи не заповнюйте глек вище максимальної позначки, особливо змішуючи гарячі рідини.

3 Накрийте глек блендера кришкою (1) і поверніть її за годинниковою стрілкою до фіксації (2) (Мал. 30).

4 Виберіть швидкість, яка відповідає кольору приладдя (Мал. 12).

Ніколи не відкривайте кришку, щоб занурити руку чи будь-які предмети у глек, коли блендер працює.

Залишайте пристрій охолонути до кімнатної температури після двох оброблених порцій.

5 Після обробки продуктів поверніть селектор швидкості у положення 0 та від'єднайте пристрій від мережі (Мал. 4).

Поради

- Під час роботи пристрою рідкі або тверді продукти можна додавати у чашу блендера через отвір у кришці (Мал. 31).

- Чим довше працюватиме пристрій, тим рідшою буде суміш.
- Перед тим як класти тверді продукти у глек блендера, поріжте їх на невеликі шматки. Щоб обробити велику кількість продуктів, подавайте їх малими порціями, а не все одразу.
- Щоб подрібнити кубики льоду, покладіть їх у глек, накрийте кришкою та поверніть селектор швидкості у положення Р (положення імпульсного режиму).
- Деякі продукти (наприклад, фрукти) змішуються легше, якщо до них долити трохи рідини (наприклад, соку лимону).
- Змішуючи суп, використовуйте вже приготовані продукти.
- Якщо Ви не задоволені результатом, кілька разів поверніть селектор швидкості у положення Р (положення імпульсного режиму), щоб пристрій попрацював короткий час. Для отримання кращого результату продукти можна також перемішати лопаткою (тоді, коли блендер не працює) або відібрати частину продуктів, щоб обробляти їх меншими порціями.
- Обробляючи рідину, яка є гарячою або може пінітися (наприклад, молоко), не наливайте у глек блендера більше 500 мл, щоб рідина не виліталася.
- Якщо їжа прилипає до стінок глека блендера, вимкніть пристрій і витягніть шнур із розетки. За допомогою лопатки видаліть продукти зі стінок глека.

Чищення

1 Вимкніть пристрій та витягніть штепсель із розетки.

2 Блок двигуна почистіть вологою ганчіркою.

Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном.

3 Частини, що контактують з їжею, мийте у гарячій воді з додаванням миючого засобу відразу після використання.

Обережно чистіть ріжучий блок кухонного комбайна, блендера та насадки. Леза дуже гострі.

Примітка: Усі частини, крім блока двигуна, можна також мити у посудомийній машині.

- Стежте, щоб леза ріжучих блоків та насадок не торкалися твердих предметів, оскільки вони можуть затупитися.

Швидке чищення чаші кухонного комбайна та глека блендера

- 1 Налийте теплої води (не більше 0,5 л) та трохи миючого засобу у чашу кухонного комбайна або глек блендера.
- 2 Накрийте чашу кухонного комбайна або глек блендера кришкою і поверніть її за годинниковою стрілкою до фіксації.
- 3 Виберіть налаштування швидкості, що відповідає кольору насадки (Мал. 18).
- 4 Дайте пристрою працювати протягом 30 секунд або поки чаша кухонного комбайна або глек блендера не будуть чистими.
- 5 Від'єднайте глек блендера або чашу кухонного комбайна і сполосніть її чистою водою.

Зберігання

- 1 Шнур можна намотати довкола основи пристрою.

Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (Мал. 32).

Обслуговування та гарантія

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com або зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій

країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

Усунення несправностей

У цьому розділі зведено основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо Ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, зверніться до Центру обслуговування клієнтів у Вашій країні.

Проблема

Вирішення

Під час вибору потрібної швидкості за допомогою селектора швидкості або встановлення його у положення P (положення імпульсного режиму) пристрій не спрацьовує.

Перевірте, чи чаша кухонного комбайна та її кришка або глек блендера правильно закріплено до фіксації. Якщо Ви використовуєте приладдя з чашею кухонного комбайна, перевірте, чи правильно закріплено тримач інструментів. Якщо використовується глек блендера, перевірте, чи його зафіксовано в одному із чотирьох положень фіксації. Для запобігання витіканню не знімайте кришку. Використовуючи кухонний комбайн, стежте, щоб ручка чаші знаходилася безпосередньо над символом блокування. Якщо виступ на кришці входить в отвір на ручці чаші, кришку чаші закріплено правильно. Якщо всі частини закріплено правильно, пристрій починає працювати після того, як буде вибрано швидкість або натиснено кнопку імпульсного режиму.

Для насадки, яка використовується, було вибрано невідповідну швидкість.

Перевірте колір приладдя і за допомогою селектора швидкості виберіть відповідну швидкість.

Проблема

Диск для приготування емульсії або приладдя для замішування тіста не повертаються.

Вирішення

Перевірте, чи диск для приготування емульсії або приладдя для замішування тіста правильно встановлено на тримачі інструментів. Крім того, перевірте, чи чашу кухонного комбайна та кришку закріплено належним чином до фіксації.

Рецепти

Тісто для піци

Інгредієнти:

- 250 г борошна вищого гатунку
- 1/2 чайної ложки цукру
- 1/2 чайної ложки солі
- 1/2 пакетика “швидких” дріжджів
- 140 г теплої води
- 25 г олії

- 1** Встановіть тримач інструментів у чашу, а насадку для замішування тіста - у тримач.
- 2** Покладіть усі сухі продукти у чашу і долийте води та олії.
- 3** Встановіть кришку на чаші до фіксації. Виберіть швидкість, яка відповідає приладдю для замішування, та замішуйте тісто до утворення однорідної маси. Це займе приблизно 30 секунд.
- 4** Покладіть тісто в чашу, накрийте вологою тканиною та залишіть приблизно на 40 хвилин, щоб воно підросло та збільшилося вдвічі.
- 5** Посипте робочу поверхню борошном, розкачайте тісто та приготуйте дві основи для піци, після чого покладіть їх на змащену маслом форму для випікання.
- 6** Полийте основи для піци томатним соусом та додайте улюблену начинку. Можна додати сир, шматки шинки, салями, бекону, гриби, тунець, цибулю, артишоки, болгарський перець

тощо. Посипте піцу майораном і полийте оливковою олією, після чого поставте пекти.

Порада: За допомогою насадки для перетирання можна натерти приблизно 200 г сиру (пармезану або гауга). Встановіть тримач інструментів у чашу, а тримач насадки з насадкою для перетирання – у тримач інструментів. Встановіть кришку до фіксації. Поріжте сир на шматки, які б поміщалися в отворі для подачі, та натріть його.

Салат з огірків із йогуртовим соусом

Інгредієнти:

- 1 огірок
- 2 чашки листків петрушки
- 1 чашка натурального йогурту
- 1 столова ложка гірчиці
- сіль і чорний перець до смаку

- 1** Встановіть тримач інструментів у чашу, а тримач насадки з насадкою для нарізання – у тримач інструментів.

Порада: Для дрібного нарізання продуктів слід використовувати відповідну насадку для дрібного нарізання.

- 2** Встановіть кришку на чаші до фіксації. Наріжте огірок. Інформацію про відповідну швидкість див. у пункті “Насадки для нарізання та перетирання” розділу “Застосування пристрою”.

Примітка: Просуваючи огірки в отвір для подачі, не тисніть на штовхач надто сильно.

- 3** Викладіть нарізаний огірок у посудину для подавання на стіл.
- 4** Встановіть тримач інструментів у чашу, а ріжучий блок - у тримач.
- 5** Покладіть петрушку у чашу. Встановіть кришку до фіксації.
- 6** Подрібніть петрушку. Для кращого контролю за процесом подрібнення повертайте селектор швидкості у положення P (положення імпульсного режиму).

- 7 Додайте йогурт, гірчицю, сіль, перець та обробляйте продукти ще кілька секунд до утворення однорідної маси.
- 8 Перемішайте соус зі шматками огірків та перед подачею на стіл поставте в холодне місце.

Збиті вершки

Інгредієнти:

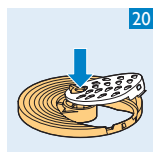
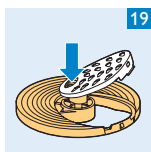
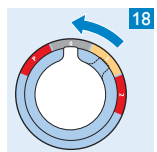
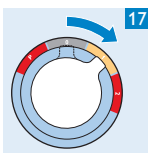
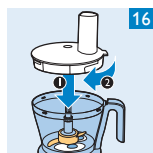
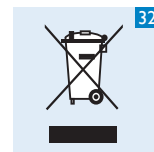
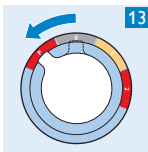
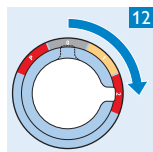
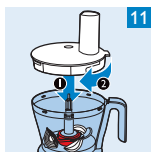
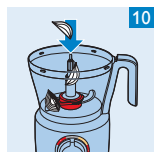
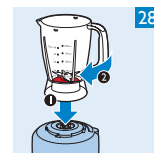
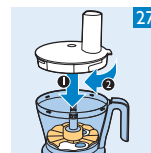
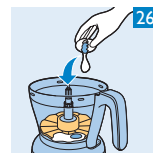
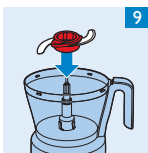
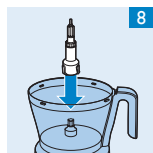
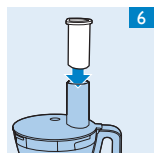
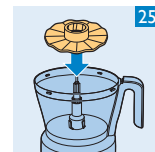
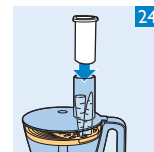
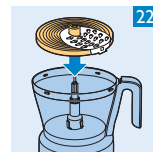
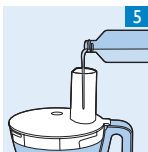
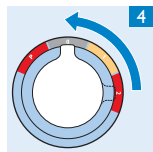
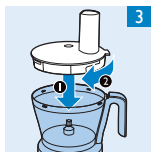
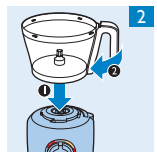
- 250 мл свіжих вершків

- 1 Перед приготуванням вершки слід охолоджувати щонайменше 2 години.
- 2 Встановіть тримач інструментів у чашу, а диск для приготування емульсій – у тримач.
- 3 Викладіть вершки у чашу.
- 4 Встановіть кришку на чаші до фіксації. Збивайте вершки до утворення потрібної консистенції. Виберіть налаштування швидкості, що відповідає кольору приладдя.

Порада: Перед подачею на стіл збиті вершки поставте в холодне місце. Збиті вершки можна подавати на випічці, морозиві, фруктах, додавати їх до кави або використовувати як начинку для тістечок тощо.

Служба підтримки споживачів
тел.: 0-800-500-697 (дзвінки зі стаціонарних телефонів на території України безкоштовні)
для більш детальної інформації завітайте на www.philips.ua

Компанія Philips встановлює строк служби на даний виріб – не менше 5 років





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4203.064.0066.2