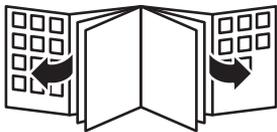


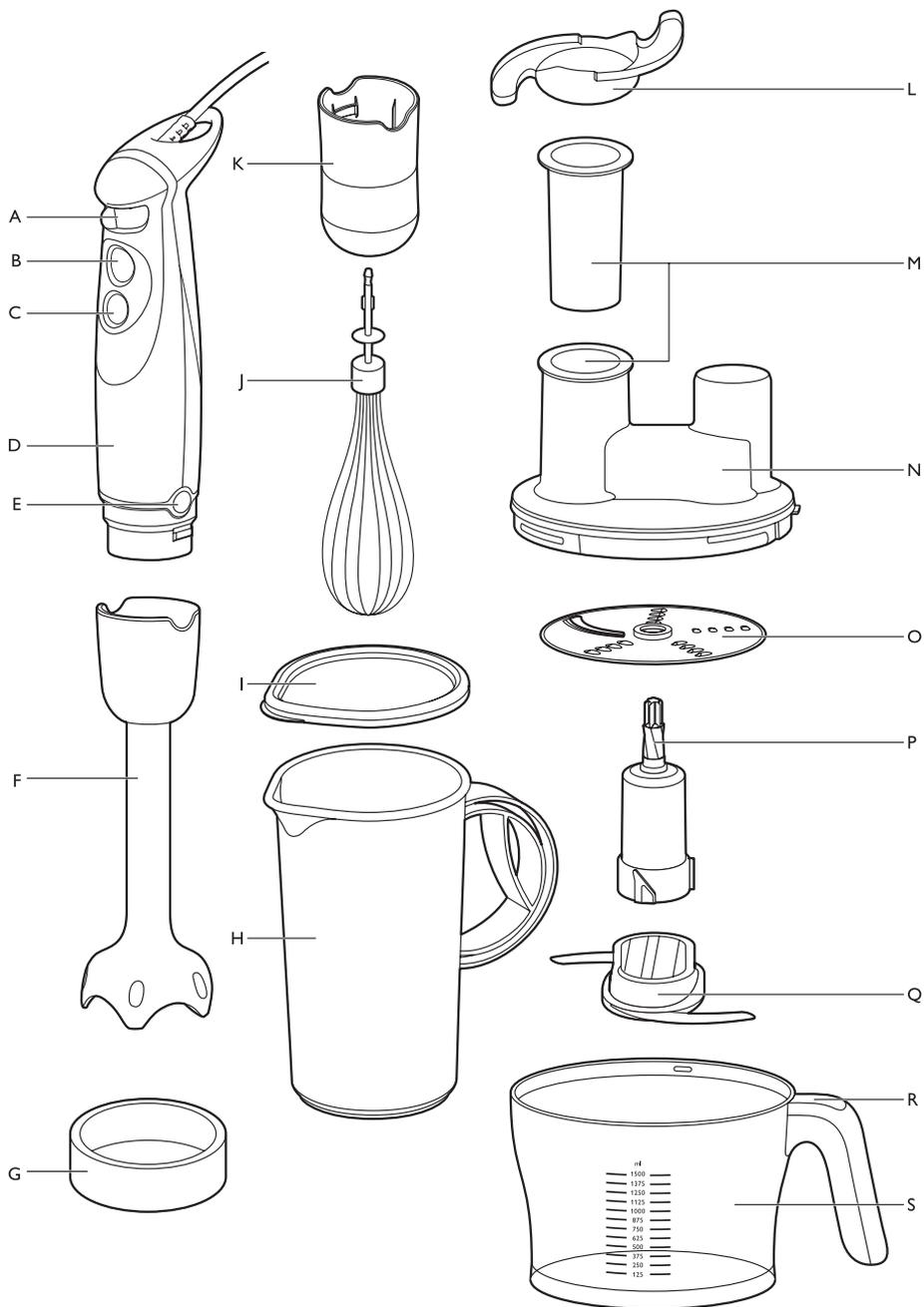
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1619



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	13
ČEŠTINA	20
EESTI	27
HRVATSKI	34
MAGYAR	41
ҚАЗАҚША	48
LIETUVIŠKAI	55
LATVIEŠU	62
POLSKI	69
ROMÂNĂ	76
РУССКИЙ	83
SLOVENSKY	91
SLOVENŠČINA	98
SRPSKI	105
УКРАЇНСЬКА	112

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 Speed selector
- B On/off button
- C Turbo speed button
- D Motor unit
- E Release buttons
- F Blender bar with integrated blade unit
- G Protective cover of blender bar
- H Beaker
- I Beaker lid
- J Whisk
- K Whisk coupling unit
- L Protective cover of blade unit
- M Pusher
- N Lid of bowl
- O Combination disc (slicing/shredding)
- P Tool holder
- Q Blade unit
- R Lid release button
- S Bowl

Important

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

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use 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.
- 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 use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the appliance is operating. Only use the pusher for this purpose.
- Do not touch the cutting edges of the blade units and the combination disc, especially when the appliance is plugged in. Their cutting edges are very sharp.
- If the blade unit gets stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blade unit.
- Be very careful when you handle or clean the blade units and the combination disc. Their cutting edges are very sharp. Be especially careful when you clean them and when you empty the bowl.

Caution

- Always unplug the appliance after use, before you change accessories or before you approach parts that move during use.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not exceed the maximum level indication on the bowl.
- Do not process more than one batch without interruption. Let the appliance cool down for five minutes before you continue processing.
- 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.
- The bowl is not suitable for use in microwave ovens.
- 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.

Overheat protection

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. **Unplug the appliance and let it cool down for 5 minutes.** Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the overheat protection is activated too often.

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').

Preparing for use

- 1** Let hot ingredients cool down before you put them in the bowl or beaker (max. temperature 80°C).
- 2** Cut large ingredients into pieces of approximately 2cm before you process them.
- 3** Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall socket.

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:

- blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

- 1** Put the ingredients in the beaker.

See the table below for the recommended quantities and processing times.

Blending quantities and preparation times

Ingredients	Blending quantity	Time	Speed
Fruits & vegetables	100-200g	30sec.	Turbo
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60sec.	12-16

Ingredients	Blending quantity	Time	Speed
Batters	100-500ml	60sec.	12-16
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60sec.	12-16

- 2** Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 2).
- 3** Put the plug in the wall socket.
- 4** Immerse the blade guard completely in the ingredients to avoid splashing (Fig. 3).
- 5** Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.
 - When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required.
 - When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.

Note: The higher the speed, the shorter the processing time required.

- 6** Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients (Fig. 4).
- 7** After processing, release the on/off button or the turbo speed button to switch off the appliance. Then wait until the blade unit has stopped rotating.

Food processor

Blade unit

The blade unit is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

The cutting edges of the blade unit are very sharp! Be very careful when you handle the blade unit, especially when you remove it from the bowl, when you empty the bowl and during cleaning.

- 1** Place the tool holder in the bowl (Fig. 5).
- 2** Remove the protective cover from the blade unit.
- 3** Put the blade unit on the tool holder (Fig. 6).
- 4** Put the ingredients in the bowl.

See the table below for the recommended quantities and processing times.

Chopping quantities and processing times

Ingredients	Quantity	Time	Speed
Parsley	100g	30sec.	12-16
Onions & egg	500g	7 × 1sec.(pulse)	1
Meat	300g	30sec.	Turbo
Parmesan	300g	~ 60sec.	Turbo
Nuts	500g	~ 30sec.	Turbo
Dark chocolate	200g	~ 45-60sec	Turbo

- 5** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid anticlockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 7).
- 6** Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click') (Fig. 8).

7 Put the pusher in the feeding tube.

Note: The pusher prevents spillage.

8 Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.

- When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required.
- When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.

Note: If the ingredients stick to the wall of the bowl, release the button to switch off the appliance and loosen the ingredients with a spatula or add some liquid.

Note: Always let the appliance cool down after chopping meat with the blade unit.

9 After processing, release the on/off button or the turbo speed button to switch off the appliance. Then wait until the blade unit has stopped rotating.**10** Press the lid release button on the bowl (1) and turn the lid clockwise to remove it (2). (Fig. 9)**Tips**

- The appliance chops very quickly. If you use the turbo speed button, use it briefly to prevent the food from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance operate 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 unit to get blunt.

Combination disc

The combination disc is intended for slicing and shredding vegetables like cucumber, carrots, potatoes, leek and onions and certain kinds of cheese. One side is intended for slicing and the other side for shredding. You can switch from slicing to shredding and the other way round by simply turning the disc.

Never process hard ingredients like ice cubes with the combination disc.

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

1 Place the tool holder in the bowl (Fig. 5).**2** Place the combination disc on the tool holder with the slicing or shredding side facing up, depending on the result you want (Fig. 10).**3** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid anticlockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 7).**4** Put the ingredients in the feeding tube.

- 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.
- To shred cheese, e.g. Parmesan, Gouda or Emmentaler, the cheese should be at refrigerator temperature.

5 Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click') (Fig. 8).**6** Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.

- When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required.
- When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.

- 7 Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.
- 8 After processing, release the on/off button or the turbo speed button to switch off the appliance. Then wait until the combination disc has stopped rotating.

Whisk

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

- 1 Connect the whisk to the coupling unit ('click') (Fig. 11).
 - 2 Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 12).
 - 3 Put the ingredients in a bowl.
- See the table for the recommended quantities and processing times.

Whisking quantities and processing times

Ingredients	Whisking quantity	Time
Cream	250ml	70-90sec.
Egg whites	4 eggs	120sec.

Tip: When you beat egg whites, use a large bowl for the best result.

Tip: When you whip cream, use the beaker to avoid splashing.

- 4 Put the plug in the wall socket and press the on/off button.

Tip: To prevent splashing, start at a low speed setting and continue with a higher speed after approx. 1 minute.

- 5 After approx. 1 minute, you can press the turbo button to continue at turbo speed.

Cleaning (Fig. 13)

Do not immerse the motor unit, the lid of the bowl and the whisk coupling unit in water. Clean these parts with a moist cloth.

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

Clean the blade units and the combination disc very carefully. Their cutting edges are very sharp.

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Press the release buttons on the motor unit to remove the accessory you have used.
- 3 Remove the detachable parts, if any.

Tip: For quick cleaning of the blender bar, pour warm water with some washing-up liquid in the beaker, insert the blender bar and let the appliance operate for approx. 10 seconds.

- 4 See the separate cleaning table for further instructions.

Storage

- 1 Put the protective covers on the blender bar and the blade unit.
- 2 Put the blade unit and the combination disc on the tool holder and store them in the bowl.
- 3 Place the lid on the bowl.

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. 14).

Ordering accessories

To purchase accessories for this appliance, please visit our online shop at **www.shop.philips.com/service**. If the online shop is not available in your country, go to your Philips dealer or a Philips service centre. If you have any difficulties obtaining accessories for your appliance, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its contact details in the worldwide guarantee leaflet.

You can order a direct-driven mini chopper (under service code number 4203 035 83450) from your Philips dealer or a Philips service centre as an extra accessory.

The mini chopper is intended for chopping small amounts of ingredients such as nuts, meat (max. 120g for 5 seconds at maximum speed), onions, hard cheese (50 - 100g for 15 seconds at maximum speed), boiled eggs, garlic, herbs, dry bread, etc.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com/support** 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, visit www.philips.com/support for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem

Solution

The appliance does not work.

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 5 minutes. Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the overheat protection is activated too often.

The motor unit gives off an unpleasant smell the first few times the appliance is used.

This is not unusual. If the appliance continues to give off this smell after a few times, check the quantities you are processing and the processing time.

The appliance makes a lot of noise, gives off an unpleasant smell, is too hot to touch, gives off smoke etc.

Stop using the appliance and unplug it. Go to the nearest Philips service centre or your dealer for assistance.

Recipes

Fruit bread recipe

- 150g dates
- 225g prunes
- 50g almonds
- 50g walnuts
- 100g raisins
- 200g whole rye flour
- 100g wheat flour
- 100g brown sugar
- 1 dash salt
- 1 sachet baking powder
- 300ml buttermilk

- 1** Put the ingredients, except the buttermilk, in the bowl in the following order: dates, prunes, almonds, walnuts, raisins, whole rye flour, wheat flour, brown sugar, salt and baking powder.
- 2** Carefully flatten the mass with your hands.
- 3** Add the buttermilk.
- 4** Mix the ingredients at the turbo setting for max. 5 seconds.
- 5** Put the mixed dough into a rectangular baking tin and bake it for 40 minutes at 170°C.

Въведение

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

Общо описание (фиг. 1)

- A Селектор за скорост
- B Бутон за вкл./изкл.
- C Бутон за турбо скорост
- D Задвижващ блок
- E Бутони за освобождаване
- F Ос на пасатора с вграден режещ блок
- G Предпазен капак на оста на пасатора
- H Мерителна кана
- I Капак на мерителната кана
- J Телена бъркалка
- K Блок за присъединяване на телената бъркалка
- L Предпазен капак на режещия блок
- M Тласкач
- N Капак на купата
- O Комбиниран диск (нарязване и настъргване)
- P Държач на приставките
- Q Режещ блок
- R Бутон за освобождаване на капака
- S Купа

Важно

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

Опасност

- Не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го мийте с течаща вода. Почиствайте задвижващия блок само с влажна кърпа.

Предупреждение

- Преди да включите уреда в електрически контакт, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на това на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако шепселът, захранващият кабел или други части са повредени.
- С оглед предотвратяване на опасност, при повреда в захранващия кабел той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с намалени физически възприятия или умствени недъзи 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 натискайте продуктите в улея за подаване с пръсти или какъвто и да е предмет (например лопатка), докато уредът работи. За тази цел трябва да се използва само тласкачът.
- Не докосвайте режещите ръбове на ножовете и комбинирания диск, особено когато уредът е включен в контакта. Режещите им ръбове са много остри.
- Ако режещият блок блокира, изключете уреда от контакта, преди да отстраните продуктите, които са го блокирали.

14 БЪЛГАРСКИ

- Бъдете много внимателни, когато боравите с режещия блок и комбинирания диск, както и когато ги почиствате. Режещи им ръбове са много остри. Бъдете особено внимателни, когато ги почиствате и когато изсипвате купата.

Внимание

- Винаги изключвайте уреда от контакта след употреба, преди да смените приставка и преди да посегнете към части, които се движат по време на работа.
- Този уред е предназначен само за битови цели.
- Не превишавайте количествата и времената за обработка, посочени в таблиците.
- Не превишавайте максималното ниво, указано на купата.
- Не обработвайте повече от една порция без прекъсване. Оставете уреда да се охлади за 5 минути, преди да продължите.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Купата не е подходяща за употреба в микровълнови фурни.
- Ниво на шума: Lc= 85 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 инструкциите в това ръководство за потребителя, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

Защита срещу прегряване

Този уред е снабден с устройство за защита срещу прегряване. При прегряване уредът се изключва автоматично. **Изключете го от контакта и го оставете да изстине за 5 минути.** След това отново включете щепсела и уреда. Обърнете се към вашия дилър на Philips или упълномощен сервизен център на Philips, ако защитата срещу прегряване се задейства прекалено често.

Преди първата употреба

Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната (вижте раздел "Почистване").

Подготовка за употреба

- 1 Изчакайте горещите продукти да изстинат, преди да ги сложите в купата или мерителната кана (макс. температура 80°C).
- 2 Нарязвайте едрите продукти на парчета с големина приблизително 2 см, преди да ги обработвате.
- 3 Преди да включите щепсела в контакта, сглобете правилно уреда.

Използване на уреда

Ръчен пасатор

Ръчният пасатор е предназначен за:

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

- 1 Сложете продуктите в мерителната кана.

Вижте долната таблица за правилните количества и времена на обработване.

Количества за пасиране и времена за обработка

Продукти	Количество за пасиране	Време	Скорост
Плодове и зеленчуци	100-200 г	30 сек.	Турбо
Бешешки храни, супи и сосове	100-400 мл	60 сек.	12-16
Тесто (за палачинки и др.)	100-500 мл	60 сек.	12-16
Шейкове и коктейли	100-1000 мл	60 сек.	12-16

2 Сглобете оста на пасатора към задвижващия блок (с щракване) (фиг. 2).

3 Включете щепсела в контакта.

4 Вкарайте предпазителя на ножовете изцяло в продуктите, за да предотвратите разплискване (фиг. 3).

5 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.

- Когато използвате бутона за вкл./изкл., можете да регулирате скоростта със селектора за скорост. Колкото е по-висока скоростта, толкова по-кратко ще е необходимото за обработка време.
- Когато използвате бутона за турбо скорост, уредът работи на максимална скорост. В този случай не можете да регулирате скоростта със селектора за скорост.

Забележка: Колкото е по-висока скоростта, толкова по-кратко ще е необходимото за обработка време.

6 Движете уреда бавно нагоре-надолу и с кръгови движения, за да размесите продуктите (фиг. 4).

7 След обработката освободете бутона за вкл./изкл. или бутона за турбо скорост, за да изключите уреда. Изчакайте, докато режещият блок спре да се върти.

Кухненски робот

Режещ блок

Режещият блок е предназначен за къцане на продукти като ядки, месо, лук, твърдо сирене, варени яйца, чесън, подправки, сухар и др.

Ръбовете на режещия блок са много остри! Бъдете изключително внимателни при боравене с режещия блок, особено когато го сваляте от купата, когато изсипвате купата и при почистване.

1 Поставете държача на приставките в купата (фиг. 5).

2 Свалете предпазния капак от режещия блок.

3 Сложете режещия блок върху държача на приставките (фиг. 6).

4 Сложете продуктите в купата.

Вижте долната таблица за правилните количества и времена на обработване.

Количества за къцане и времена за обработка

Продукти	Количество	Време	Скорост
Магданоз	100 г	30 сек.	12-16
Лук и яйца	500 г	7 x 1сек. (импулсен режим)	1

Продукти	Количество	Време	Скорост
Месо	300 г	30 сек.	Турбо
Пармезан	300 г	около 60 сек.	Турбо
Орехи	500 г	около 30 сек.	Турбо
Натурален шоколад	200 г	около 45-60 сек.	Турбо

5 Поставете капака върху купата (1). Завъртете го обратно на часовниковата стрелка (2), за да го застопорите с щракване (фиг. 7).

6 Затегнете задвижващия блок върху капака на купата (с щракване) (фиг. 8).

7 Сложете тласкача в улея за подаване.

Забележка: Тласкачът предотвратява разливане.

8 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.

- Когато използвате бутона за вкл./изкл., можете да регулирате скоростта със селектора за скорост. Колкото е по-висока скоростта, толкова по-кратко ще е необходимото за обработка време.
- Когато използвате бутона за турбо скорост, уредът работи на максимална скорост. В този случай не можете да регулирате скоростта със селектора за скорост.

Забележка: Ако по стената на каната залепнат продукти, отпуснете бутона, за да изключите уреда, и отлепете продуктите с лопатка или добавете известно количество течност.

Забележка: Винаги оставяйте уреда да изстине след кълцане на месо с режещия блок.

9 След обработката освободете бутона за вкл./изкл. или бутона за турбо скорост, за да изключите уреда. Изчакайте, докато режещият блок спре да се върти.

10 Натиснете бутона за освобождаване на капака на каната (1) и завъртете капака по часовниковата стрелка, за да го свалите (2). (фиг. 9)

Съвети

- Уредът кълца с голяма бързина. Ако използвате бутона за турбо скорост, използвайте го само за кратко, за да не накълцате продукти прекалено на ситно.
- Не допускайте уредът да работи твърде дълго, когато режете (твърдо) сирене или шоколад. В противен случай те се нагорещават, започват да се топят и стават на бучки.
- Не използвайте режещия блок за рязане на много твърди продукти, като кафе на зърна, куркума, индийско орехче и кубчета лед, тъй като това може да причини изтъпяване на ножа.

Комбиниран диск

Комбинираният диск е предназначен за нарязване и настъргване на зеленчуци, като краставици, моркови, картофи, праз и лук, както и някои видове сирене. Едната му страна е предназначена за нарязване, а другата - за настъргване. За да преминете от нарязване към настъргване и обратно, трябва само да обърнете диска.

Никога не обработвайте с диска твърди продукти, като кубчета лед.

Режещите ръбове на диска са много остри. Не ги докосвайте.

1 Поставете държача на приставките в купата (фиг. 5).

2 Поставете комбинирания диск върху държача на приставките със страната за нарязване или настъргване нагоре, в зависимост от резултата, който искате да постигнете (фиг. 10).

- 3** Поставете капака върху купата (1). Завъртете го обратно на часовниковата стрелка (2), за да го застопорите с щракване (фиг. 7).
- 4** Сложете продуктите в улея за подаване.
 - Нарезете предварително продуктите на парчета, които влизат в улея за подаване.
 - За най-добри резултати, пълнете равномерно улея за подаване.
 - Когато обработвате голямо количество продукти, работете с малки порции и изпразвайте купата между порциите.
 - За да настържете сирене, например пармезан, гауда или ементал, то трябва да е с температура от хладилник.
- 5** Затегнете задвижващия блок върху капака на купата (с щракване) (фиг. 8).
- 6** Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.
 - Когато използвате бутона за вкл./изкл., можете да регулирате скоростта със селектора за скорост. Колкото е по-висока скоростта, толкова по-кратко ще е необходимото за обработка време.
 - Когато използвате бутона за турбо скорост, уредът работи на максимална скорост. В този случай не можете да регулирате скоростта със селектора за скорост.
- 7** Натиснете леко тласкача върху продуктите в улея за подаване.
- 8** След обработката освободете бутона за вкл./изкл. или бутона за турбо скорост, за да изключите уреда. Изчакайте, докато комбинираният диск спре да се върти.

Телена бъркалка

Телената бъркалка е предназначена за разбиване на сметана, яйчни белтъци, кремове и др.

- 1** Сглобете телената бъркалка към блока за присъединяване (с щракване) (фиг. 11).
- 2** Сглобете блока за присъединяване към задвижващия блок (с щракване) (фиг. 12).
- 3** Поставете продуктите в купа.
Вижте таблицата за препоръчителните количества и времена за обработка.

Количества за размесване и времена за обработка

Продукти	Количество за разбиване	Време
Сметана	250 мл	70-90 сек.
Белтъци	4 яйца	120 сек.

Съвет: За да постигнете най-добри резултати, когато разбивате белтъци, използвайте голяма купа.

Съвет: Когато разбивате сметана, използвайте мерителната кана, за да избегнете разпличване.

- 4** Включете щепсела в контакта и натиснете бутона за вкл./изкл.

Съвет: За да избегнете разпличване, започнете на ниска скорост и след около 1 мин. продължете на по-висока скорост.

- 5** След около 1 минута можете да натиснете турбо бутона, за да продължите на максимална скорост.

Почистване (фиг. 13)

Не потапяйте във вода задвижвания блок, капака на купата и блока за присъединяване на телената бъркалка. Почиствайте тези части с влажна кърпа.

Никога не използвайте за почистване на уреда абразивни гъби, абразивни почистващи препарати или агресивни течности, като бензин или ацетон.

Бъдете много внимателни, когато почиствате режещия блок и комбинирания диск. Режещите им ръбове са много остри.

- 1** Изключете уреда от контакта.
- 2** Натиснете бутоните за освобождаване на задвижвания блок, за да свалите използвания аксесоар.
- 3** Свалете разглобяемите части, ако има такива.

Съвет: За бързо почистване на оста на пасатора, налейте топла вода с малко течен миеш препарат в мерителната кана, потопете в нея оста на пасатора и оставете уреда да работи около 10 секунди.

- 4** За по-нататъшни указания вижте таблицата за почистване.

Съхранение

- 1** Поставете предпазните капаци на оста на пасатора и режещия блок.
- 2** Поставете режещия блок и комбинирания диск на държача на приставките и ги съхранявайте в купата.
- 3** Поставете капака върху купата.

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. 14).

Поръчване на аксесоари

За да закупите аксесоари за този уред, посетете нашия онлайн магазин на адрес **www.shop.philips.com/service**. Ако онлайн магазинът не е достъпен във вашата страна, посетете търговец на уреди Philips или сервиз на Philips. Ако срещнете затруднения при снабдяването с аксесоари за уреда, обърнете се към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна. Данните за контакт ще намерите в международната гаранционна карта. Можете да поръчате малка кълцаща приставка с директно задвижване (под сервизен номер 4203 035 83450) от търговец или сервизен център на Philips, като допълнителен аксесоар. Малката кълцаща приставка е предназначена за накълцване на малки количества продукти, като ядки, месо (макс. 120 г за 5 секунди на максимална скорост), лук, твърдо сирене (50-100 г за 15 секунди на максимална скорост), варени яйца, чесън, растителни подправки, сух хляб и др.

Гаранция и сервиз

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете уеб сайта на Philips на адрес **www.philips.com/support** или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти 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 тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, които може да срещнете при използване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, вижте списъка с често задавани въпроси на адрес www.philips.com/support или се свържете с Центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

Проблем	Решение
Уредът не работи.	Този уред е снабден с устройство за защита срещу прегряване. При прегряване уредът се изключва автоматично. Изключете го от контакта и го оставете да изстине за 5 минути. След това отново включете щепсела и уреда. Обърнете се към вашия дилър на Philips или упълномощен сервизен център на Philips, ако защитата срещу прегряване се задейства прекалено често
Задвижващият блок издава неприятна миризма по време на първите няколко употреби.	Това не е необичайно. Ако уредът продължи да издава такава миризма и след първите няколко ползвания, проверете дали обработвате правилни количества с правилни времена.
Уредът издава силен шум, отделя неприятна миризма, горещ е на допир, отделя дим и т.н.	Изключете уреда и извадете щепсела от контакта. Потърсете съдействие от най-близкия сервиз на Philips или от вашия търговец.

Рецепти

Рецепта за плодов хляб

- 150 г фурми
- 225 г сини сливи
- 50 г бадеми
- 50 г орехи
- 100 г стафиди
- 200 г пълнозърнесто ръжено брашно
- 100 г пшеничено брашно
- 100 г кафява захар
- 1 щипка сол
- 1 пакетче бакпулвер
- 300 мл обезмаслено мляко

- 1** Сложете продуктите, освен обезмасленото мляко, в купата в следния ред: фурми, сини сливи, бадеми, орехи, стафиди, пълнозърнесто ръжено брашно, пшеничено брашно, кафява захар, сол и бакпулвер.
- 2** Внимателно изравнете сместа с ръце.
- 3** Добавете обезмасленото мляко.
- 4** Размесете продуктите на турбо настройка за не повече от 5 секунди.
- 5** Изсипете размесеното тесто в правоъгълна форма за печене и го сложете да се пече 40 минути на 170°C.

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 Volič rychlosti
- B Vypínač
- C Tlačítko rychlosti turbo
- D Motorová jednotka
- E Uvolňovací tlačítka
- F Nástavec mixéru se zabudovanou nožovou jednotkou
- G Ochranný kryt nástavce mixéru
- H Nádoba mixéru
- I Víko nádoby mixéru
- J Šlehač
- K Spojovací jednotka na šlehač
- L Ochranný kryt nožové jednotky
- M Pěchovač
- N Víko nádoby
- O Kombinovaný disk (krájení/strouhání)
- P Držák nástrojů
- Q Nožová jednotka
- R Tlačítko pro uvolnění víka
- S Nádoba

Důležité

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

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.

Upozornění

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Pokud byste zjistili poškození na zástrčce, napájecím kabelu nebo na jiném dílu, přístroj nepoužívejte.
- Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jeho 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 nepoužívejte prsty ani jiný předmět (např. stěrku) k tlačení surovin plnicí trubící, pokud je přístroj v provozu. K tomuto účelu používejte výhradně pěchovač.
- Nedotýkejte se nožů nožových jednotek a kombinovaného disku. To platí zejména v případě, že je zařízení v zásuvce. Jejich nože jsou velmi ostré.
- Pokud se nožová jednotka zasekne, odpojte přístroj ze sítě ještě před odstraňováním surovin, které ji zablokovaly.

- Při manipulaci s nožovými jednotkami či kombinovaným diskem a jejich čištění buďte opatrní. Jejich čepele jsou velmi ostré. Zvláštní opatrnosti dbejte zejména při jejich čištění a při vyprazdňování nádoby.

Upozornění

- Přístroj vždy odpojte ze sítě po jeho použití, před výměnou příslušenství, nebo než se přiblížíte k dílům, které se během provozu pohybují.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Nikdy nepřekračujte množství a dobu zpracování potravin uvedené v tabulce.
- Nepřekračujte maximální hladinu, která je vyznačena na nádobě.
- Nezpracovávejte více než jednu dávku bez přerušení. Než budete pokračovat, nechte přístroj na pět minut zchladnout.
- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Nádoba není vhodná k vaření v mikrovlnné troubě.
- Hladina hluku: $L_c = 85 \text{ dB [A]}$

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.

Ochrana přehřátí

Tento přístroj je vybaven ochranou proti přehřátí. Pokud se přístroj přehřeje, automaticky se vypne.

Odpojte přístroj ze zásuvky a nechte jej 5 minut vychladnout. Potom připojte zástrčku opět do zásuvky a zapněte přístroj. Pokud se ochrana proti přehřátí aktivuje příliš často, obraťte se na prodejce výrobků Philips nebo na autorizované servisní středisko společnosti Philips.

Před prvním použitím

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

Příprava k použití

- 1** Horké suroviny nechte před vložením do nádoby vychladnout (maximální teplota 80 °C).
- 2** Větší suroviny před zpracováním nakrájejte na přibližně 2cm kousky.
- 3** Před zapojením přístroje do síťové zásuvky jej nejprve řádně sestavte.

Použití přístroje

Tyčový mixér

Tyčový mixér je vhodný pro:

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

- 1** Vložte přísady do nádoby mixéru.

Doporučené množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

Množství surovin a doba zpracování pro mixování

Příklady	Množství surovin pro mixování	Time (Čas)	Rychlost
Ovoce a zelenina	100-200 g	30 s	Turbo
Dětská strava, polévky, omáčky	100-400 ml	60 s	12 - 16
Těsto	100-500 ml	60 s	12 - 16
Koktejly a míchané nápoje	100-1000 ml	60 s	12 - 16

2 Připojte nástavec mixéru k motorové jednotce (ozve se klapnutí) (Obr. 2).

3 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

4 Při mixování kryt nožů zcela ponořte, abyste zabránili stříkání (Obr. 3).

5 Přístroj zapněte stisknutím vypínače nebo tlačítka rychlosti turbo.

- Když použijete vypínač, můžete rychlost nastavit pomocí voliče. Při vyšší rychlosti se zkracuje doba zpracování.
- Používáte-li tlačítko rychlosti turbo, přístroj pracuje při maximální rychlosti. V tomto případě nelze nastavit rychlost pomocí voliče.

Poznámka: Při vyšší rychlosti se zkracuje doba zpracování.

6 Příklady rozmixujte pomalými pohyby přístroje dolů, nahoru a dokola (Obr. 4).

7 Po zpracování vypněte přístroj uvolněním vypínače nebo tlačítka rychlosti turbo. Pak počkejte, dokud se nožová jednotka nepřestane točit.

Kuchyňský robot**Nožová jednotka**

Nožová jednotka je určena k sekání surovin jako jsou ořechy, maso, cibule, tvrdý sýr, vařená vejce, česnek, bylinky, tvrdý chléb apod.

Nože nožové jednotky jsou velmi ostré! Při manipulaci s nožovou jednotkou buďte velmi opatrní, obzvláště při vyjímání nožové jednotky z nádoby, vyprazdňování nádoby a během čištění.

1 Do nádoby umístěte držák nástrojů (Obr. 5).

2 Sejměte z nožové jednotky ochranný kryt.

3 Vložte nožovou jednotku do držáku nástrojů (Obr. 6).

4 Vložte potraviny do mísy.

Doporučené množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

Množství surovin a doba zpracování pro mixování

Příklady	Množství	Time (Čas)	Rychlost
Petržel	100 g	30 s	12 - 16
Cibule a vejce	500 g	7 × 1 s (puls)	1
Maso	300 g	30 s	Turbo
Parmezán	300 g	~ 60 s	Turbo

Příklady	Množství	Time (Čas)	Rychlost
Ořechy	500 g	~ 30 s	Turbo
Tmavá čokoláda	200 g	~ 45–60 s	Turbo

5 Položte víko na nádobu (1). Upevněte víko otočením proti směru hodinových ručiček (2) (ozve se „klapnutí“) (Obr. 7).

6 K víku nádoby připojte motorovou jednotku (ozve se „klapnutí“) (Obr. 8).

7 Vložte pěchovač do plnicí trubice.

Poznámka: Pěchovač zabraňuje vylití obsahu.

8 Přístroj zapněte stisknutím vypínače nebo tlačítka rychlosti turbo.

- Když použijete vypínač, můžete rychlost nastavit pomocí voliče. Při vyšší rychlosti se zkracuje doba zpracování.
- Používáte-li tlačítko rychlosti turbo, přístroj pracuje při maximální rychlosti. V tomto případě nelze nastavit rychlost pomocí voliče.

Poznámka: Pokud se suroviny zachytí na stěně nádoby mixéru, vypněte uvolněním tlačítka přístroj a přísady uvolněte stěrkou nebo přidejte trochu tekutiny.

Poznámka: Po každém použití nožové jednotky k sekání masa nechte přístroj vychladnout.

9 Po zpracování vypněte přístroj uvolněním vypínače nebo tlačítka rychlosti turbo. Pak počkejte, dokud se nožová jednotka nepřestane točit.

10 Stiskněte tlačítko pro uvolnění víka na nádobě (1) a víko uvolněte otočením ve směru hodinových ručiček (2). (Obr. 9)

Tipy

- Přístroj seká velmi rychle. Používáte-li tlačítko rychlosti turbo, použijte jej jen krátce. Předejdete tak příliš jemnému nasekání surovin.
- Při sekání (tvrdého) sýra 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 nožové jednotky.

Kombinovaný disk

Kombinovaný disk je určen pro krájení a strouhání zeleniny, například okurek, mrkve, brambor, pórků, cibule, a také určitých druhů sýra. Jedna strana je určena ke krájení. Opačná pro strouhání. Pro změnu způsobu zpracování potravy stačí disk jednoduše obrátit.

Kombinovaný disk nikdy nepoužívejte pro zpracování tvrdých potravin, jako jsou například kostky ledu.

Nože kombinovaného disku jsou velmi ostré. Nedotýkejte se jich.

1 Do nádoby umístěte držák nástrojů (Obr. 5).

2 Na držák nástrojů umístěte kombinovaný disk. Podle požadovaného výsledku jej umístěte krájecí nebo strouhací stranou nahoru (Obr. 10).

3 Položte víko na nádobu (1). Upevněte víko otočením proti směru hodinových ručiček (2) (ozve se „klapnutí“) (Obr. 7).

4 Vkládejte do plnicí trubice jednotlivé potraviny.

- 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.
- Pokud si přejete strouhat sýr, např. parmezán, goudou nebo ementál, je vhodnější, aby měly teplotu z chladničky.

5 K víku nádoby připojte motorovou jednotku (ozve se klapnutí) (Obr. 8).

6 Přístroj zapněte stisknutím vypínače nebo tlačítka rychlosti turbo.

- Když použijete vypínač, můžete rychlost nastavit pomocí voliče. Při vyšší rychlosti se zkracuje doba zpracování.
- Používáte-li tlačítko rychlosti turbo, přístroj pracuje při maximální rychlosti. V tomto případě nelze nastavit rychlost pomocí voliče.

7 Potraviny v plnicí trubici jemně přitlačujte pěchovačem.

8 Po zpracování vypněte přístroj uvolněním vypínače nebo tlačítka rychlosti turbo. Pak počkejte, dokud se kombinovaný disk nepřestane točit.

Šlehač

Metla je určena ke šlehání smetany, pěny, dezertů apod.

1 Metly připevněte k nástavci (musí „zaklapnout“) (Obr. 11).

2 Spojovací jednotku připojte k motorové jednotce (ozve se „klapnutí“) (Obr. 12).

3 Vložte potraviny do mísy.

Doporučené množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

Množství surovin a doba zpracování pro šlehání

Přísady	Množství surovin pro šlehání	Time (Čas)
Smetana	250 ml	70 s – 90 s
Vaječný bílek	4 vejce	120 s

Tip: Při šlehání bílků dosáhnete nejlepších výsledků použitím velké mísky.

Tip: Při šlehání šlehačky použijte nádobu, aby šlehačka nestříkala okolo.

4 Zapojte kabel do zásuvky ve zdi a stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí.

Tip: Chcete-li zabránit stříkání, začněte s rychlostí nastavenou na nižší otáčky a přibližně po 1 minutě pokračujte vyšší rychlostí.

5 Přibližně po 1 minutě můžete stisknout tlačítko rychlosti turbo a pokračovat při vysokých otáčkách.

Čištění (Obr. 13)

Motorovou jednotku, víko nádoby a spojovací jednotku na šlehač neponořujte do vody. Tyto díly otřete navlhčeným hadříkem.

K čištění přístroje nikdy nepoužívejte kovové žínky, abrazivní čisticí prostředky ani agresivní čisticí prostředky, jako je například benzín nebo aceton.

Nožové jednotky a kombinovaný disk čistěte velmi opatrně. Jejich nože jsou velmi ostré.

1 Odpojte přístroj z napájení.

- 2 Použité příslušenství uvolněte stisknutím uvolňovacích tlačítek na motorové jednotce.
- 3 Vyměňte oddělitelné příslušenství, pokud je nasazeno.

Tip: Chcete-li nástavec mixéru rychle vyčistit, nalijte do nádoby mixéru trochu vody s mycím prostředkem, vložte nástavec mixéru a přibližně na 10 sekund zapněte přístroj.

- 4 Další pokyny naleznete v samostatné tabulce o čištění.

Skladování

- 1 Nasadíte na nástavec mixéru a nožovou jednotku ochranné kryty.
- 2 Nasadíte nožovou jednotku a kombinovaný disk na držák nástrojů a uložíte je do nádoby.
- 3 Nádobu zakryjete víkem.

Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 14).

Dodatečné příslušenství

Chcete-li zakoupit příslušenství pro tento přístroj, navštivte náš online obchod na adrese **www.shop.philips.com/service**. Pokud není online obchod dostupný ve vaší zemi, obraťte se na prodejce výrobků Philips nebo servisní středisko Philips. Budete-li mít jakékoli potíže se získáním příslušenství pro váš přístroj, kontaktujte středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve vaší zemi. Kontaktní informace naleznete v záručním listu s celosvětovou platností.

Jako další část příslušenství si můžete objednat minisekáček s přímým náhonem (pod katalogovým číslem 4203 035 83450). Obrat'te se na prodejce výrobků Philips nebo na servisní středisko společnosti Philips.

Minisekáček je určen k sekání malých množství přísad, jako jsou ořechy, maso (max. 120 g při maximální rychlosti po dobu 5 sekund), cibule, tvrdý sýr (50–100 g při maximální rychlosti po dobu 15 sekund), vařená vejce, česnek, bylinky, tvrdý chléb atd.

Záruka a servis

Potřebujete-li servis, informace nebo dojde-li k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips **www.philips.com/support**, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi. Příslušné telefonní číslo najdete v záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, kontaktujte 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, navštivte webové stránky www.philips.com/support, kde jsou uvedeny odpovědi na nejčastější dotazy, nebo kontaktujte Středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Problém	Řešení
Přístroj nefunguje.	Tento přístroj je vybaven ochranou proti přehřátí. Pokud se přístroj přehřeje, automaticky se vypne. Odpojte přístroj ze zásuvky a nechte jej 5 minut vychladnout. Potom připojte zástrčku opět do zásuvky a zapněte přístroj. Pokud se ochrana proti přehřátí aktivuje příliš často, obraťte se na prodejce výrobků Philips nebo na autorizované servisní středisko společnosti Philips
Motorová jednotka vydává při několika prvních použitích přístroje nepříjemný zápach.	To není neobvyklé. Pokud bude přístroj vydávat tento zápach po několika použitích, zkontrolujte množství, které zpracováváte a dobu zpracování.
Přístroj je moc hlučný, vydává nepříjemný zápach, je příliš horký na dotek, kouří se z něj atd.	Přestaňte přístroj používat a odpojte ho od sítě. Vyhledejte nejbližší servisní středisko firmy Philips nebo prodejce.

Recepty

Recept na biskupský chlebiček

- 150 g datlí
- 225 g sušených švestek
- 50 g mandlí
- 50 g vlašských ořechů
- 100 g rozinek
- 200 g celozrnné žitné mouky
- 100 g pšeničné mouky
- 100 g žlutého surového cukru
- 1 špetka soli
- 1 sáček prášku do pečiva
- 300 ml podmáslí

- 1** Vložte přísady (s výjimkou podmáslí) do nádoby v tomto pořadí: datle, sušené švestky, mandle, vlašské ořechy, rozinky, celozrnná žitná mouka, pšeničná mouka, žlutý surový cukr, sůl a prášek do pečiva.
- 2** Pečlivě vše uhlad'te rukama.
- 3** Přidejte podmáslí.
- 4** Promíchejte přísady po dobu nejvýše 5 sekund při nastavení na rychlost turbo.
- 5** Promíchané těsto pak dejte na obdélníkový plech a pečte 40 minut při teplotě 170 °C.

Sissejuhatus

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

Üldine kirjeldus (Jn 1)

- A Kiiruseelektor
- B Nupp on/off (sisse/välja)
- C Turbokiiruse nupp
- D Mootor
- E Vabastusnupud
- F Integreeritud lõiketeraga saumikser
- G Saumikseri varre kaitsekate
- H Nõu
- I Nõu kaas
- J Vispel
- K Vispli liitmik
- L Lõiketerade kaitsekate
- M Lükkur
- N Kausi kaas
- O Kombineeritud ketas (viilutamine/riivimine)
- P Tarvikuhoidja
- Q Lõiketera
- R Kaanevabastusnupp
- S Kauss

Tähtis

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

Oht

- Ärge kunagi kastke mootorit vette ega mingisse muusse vedelikku, ärge loputage kraani all. Mootorisektsiooni puhastamiseks kasutage vaid niisket lappi.

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- 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 füüsilise, meele- või vaimse häirega isikud ega ka ebapiisavate kogemuste või teadmistega isikud (kaasa arvatud lapsed), välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid seadme kasutamise juures valvab või on neid selleks juhendanud.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Ärge kunagi kasutage oma sõrmi või esemeid (näit spaatlit) seadme töötamise ajal koostisosade sisestamistorust alla lükkamiseks. Selleks võite kasutada ainult tõukurit.
- Ärge puudutage lõiketerade lõikeservi, eriti siis, kui seade on vooluvõrku ühendatud. Lõikeservad on väga teravad.
- Lõiketerade ummistumisel tõmmake enne lõiketera tõkestavate koostisainete eemaldamist toitepistik seinakontaktist välja.
- Olge äärmiselt ettevaatlik lõiketerade ja kombineeritud tera käsitsemisel ning puhastamisel. Lõiketerade ja tarvike lõikeservad on väga teravad. Eriti ettevaatlik olge nende puhastamisel või kausi tühendamisel.

Ettevaatust

- Enne tarvikute vahetamist või kasutamise ajal liikuvatele osadele lähenemisel eemaldage alati toitejuhe seinakontaktist.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.
- Ärge ületage tabelites toodud toiduainete koguseid ega töötlemiskestusi.
- Ärge ületage nõule märgitud maksimumtaseme näitu.
- Ärge töodelge tööd katkestamata rohkem kui ühte kogust. Laske seadmel enne töötlemise jätkamist viis minutit jahtuda.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida firma Philips ei ole eriliselt soovitanud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis muutub seadme garantii kehtetuks.
- Kaussi ei sobi kasutada mikrolaineahjus.
- Müratase: Lc = 85 dB (A)

Elektromagnetväljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetvälju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitletakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäevaste teaduslike tõendite alusel ohutu kasutada.

Ülekuumenemiskaitse

Seade on varustatud termokaitsega. Ülekuumenemisel lülitatakse seade automaatselt välja. **Võtke pistik seinakontaktist ja laske seadmel 5 minutit jahtuda.** Seejärel sisestage toitepistik seinakontakti ja lülitage seade uuesti sisse. Kui seadme termokaitse rakendub liiga tihti, võtke ühendust Philipsi müügiesindajaga või Philipsi volitatud hoolduskeskusega.

Enne esimest kasutamist

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

Kasutamiseks valmistumine

- 1** Laske kuumadel toiduainetel enne kaussi või nõusse asetamist jahtuda (maksimaalne temperatuur 80 °C).
- 2** Enne töötlemist lõigake suuremad tükid umbes kahe sentimeetri suurusteks tükkideks.
- 3** Enne pistiku sisestamist seinakontakti pange seade õigesti kokku.

Seadme kasutamine

Saumikser

Saumikser on ette nähtud:

- vedelike, nt piimatoodete, kastmete, puuviljamahlade, suppide, jookide ning kokteilide segamiseks;
- pehmete toiduainete, nt pannkoogitaina või majoneesi segamiseks;
- keedetud toiduainete püreestamiseks, nt beebitoidu valmistamiseks.

- 1** Pange koostisained nõusse.

Õigete koguste ja töötlemise kestuse kohta vt allolevat tabelit.

Peenestatavad kogused ja valmistuskestus

Koostisained	Segatavate ainete kogused	Aeg	Kiirus
Puu- ja köögivilid	100–200 g	30 s	Turbo
Lapsetoit, supid ja kastmed	100–400 ml	60 s	12–16
Taignad	100–500 ml	60 s	12–16
Kokteilid ja segajoogid	100–1000 ml	60 s	12–16

2 Kinnitage saumikseri vars mootori külge (kostab klõpsatus) (Jn 2).

3 Sisestage pistik pistikupessa.

4 Pritsmete vältimiseks kastke terakaitse täielikult toiduainete sisse (Jn 3).

5 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-välja nuppu või turbokiiruse nuppu.

- Sisse-välja nuppu kasutades saate kiirust reguleerida kiiruseselektori abil. Mida suurem on kiirus, seda lühem on töötlemisaeg.
- Kui kasutate turbokiiruse nuppu, siis töötab seade maksimaalkiirusel. Sel juhul te kiiruseselektoriga kiirust reguleerida ei saa.

Märkus. Mida suurem on kiirus, seda lühem on töötlemisaeg.

6 Liigutage seadet koostisainete segamiseks aeglaselt üles-alla ja tehke ringikujulisi liigutusi (Jn 4).

7 Pärast töötlemist vabastage seadme väljalülitamiseks nupp on/off (sisse/välja) või turbokiiruse nupp. Seejärel oodake, kuni lõiketera lõpetab pöörlemise.

Köögikombain

Lõiketera

Lõiketerad on mõeldud selliste toiduainete nagu pähklid, liha, sibulad, kõva juust, keedetud munad, küüslauk, maitseroheleline, kuivikleib jms peenestamiseks.

Lõiketerad on väga teravad! Olge äärmiselt ettevaatlik terade käsitsemisel. Eriti ettevaatlik olge terade eemaldamisel kausist, kausi tühjendamisel ja puhastamisel.

1 Pange tarvikuhoidja kaussi (Jn 5).

2 Eemaldage lõiketeralt kaitsekate.

3 Pange lõiketerad tarvikuhoidjale (Jn 6).

4 Pange koostisained kaussi.

Õigete koguste ja töötlemise kestuse kohta vt allolevat tabelit.

Peenestatavad kogused ja töötlemiskestus

Koostisained	Kogus	Aeg	Kiirus
Petersell	100 g	30 s	12–16
Sibulad ja munad	500 g	7 korda 1 sek (impulssrežiim)	1

Koostisained	Kogus	Aeg	Kiirus
Liha	300 g	30 s	Turbo
Parmesan	300 g	Umbes 60 sek	Turbo
Pähklid	500 g	Umbes 30 sek	Turbo
Tume šokolaad	200 g	Umbes 45–60 sek	Turbo

5 Katke kauss (1) kaanega. Keerake kaas vastupäeva (2) kinni (kostab klõpsatus) (Jn 7).

6 Kinnitage mootor kausi kaane külge (kostab klõpsatus) (Jn 8).

7 Pange tõukur sisestamistorusse.

Märkus. Tõukur hoiab ära pritsimise.

8 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-välja nuppu või turbokiiruse nuppu.

- Sisse-välja nuppu kasutades saate kiirust reguleerida kiiruseselektori abil. Mida suurem on kiirus, seda lühem on töötlemisaeg.
- Kui kasutate turbokiiruse nuppu, siis töötab seade maksimaalkiirusel. Sel juhul te kiiruseselektoriga kiirust reguleerida ei saa.

Märkus. Kui toiduained kleepuvad kausi külge, lülitage seade välja ja lükake kleepunud ained spaatliga lahti või lisage veidi vedelikku.

Märkus. Pärast liha hakkimist lõiketeradega laske seadmel alati jahtuda.

9 Pärast töötlemist vabastage seadme väljalülitamiseks nupp on/off (sisse/välja) või turbokiiruse nupp. Seejärel oodake, kuni lõiketera lõpetab pöörlemise.

10 Vajutage nõu küljes asuval kaanevastastusnupule (1) ja seejärel keerake kaant selle eemaldamiseks päripäeva (2). (Jn 9)

Näpunäiteid

- Seade hakib väga kiiresti. Kui kasutate turbokiiruse nuppu, kasutage seda vaid korra, et toit ei muutuks liiga peenelt hakituks.
- Ärge laske seadmel (kõva) 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 lõiketera nüristada.

Kombineeritud ketas

Kombineeritud ketas on ette nähtud köögivilja (nt kurk, porgandid, kartulid, porrulauk ja sibulad) ning teatud liiki juustu viilutamiseks ja riivimiseks. Üks külg on mõeldud viilutamiseks ja teine riivimiseks. Viilutamis- ja riivimisrežiimi ümberlülitamiseks tuleb tera lihtsalt teistpidi keerata.

Ärge töödelge kombineeritud kettaga kõvu koostisaineid, nt jääkuubikuid.

Kombineeritud ketta lõikeservad on väga teravad. Ärge puudutage neid.

1 Pange tarvikuhoidja kaussi (Jn 5).

2 Asetage kombineeritud ketas tarvikuhoidjasse nii, et kas viilutamise või riivimise külg jääb ülespoole, sõltuvalt sellest, mida soovite teha (Jn 10).

3 Katke kauss (1) kaanega. Keerake kaas vastupäeva (2) kinni (kostab klõpsatus) (Jn 7).

4 Asetage koostisained etteandetorusse.

- Lõigake eelnevalt suuremad koostisained tükkideks, mis mahuksid sisestamistorusse.

- Parema tulemuse saavutamiseks täitke etteandetoru ühtlaselt.
- Vajadusel töödelda suurt kogust koostisaineid, tehke seda väikeste koguste kaupa, ning tühjendage kogustevahelisel ajal nõu.
- Juustu (nt Parmesan, Gouda või Emmental) riivimiseks peaks see olema külmikutemperatuuril.

5 Kinnitage mootor kausi kaane külge (kostab klõpsatus) (Jn 8).

6 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-välja nuppu või turbokiiruse nuppu.

- Sisse-välja nuppu kasutades saate kiirust reguleerida kiiruseselektori abil. Mida suurem on kiirus, seda lühem on töötlemisaeg.
- Kui kasutate turbokiiruse nuppu, siis töötab seade maksimaalkiirusel. Sel juhul te kiiruseselektoriga kiirust reguleerida ei saa.

7 Vajutage tõukuriga kergelt sisestamistorus olevatele koostisainetele.

8 Pärast töötlemist vabastage seadme väljalülitamiseks nupp on/off (sisse/välja) või turbokiiruse nupp. Seejärel oodake, kuni kombineeritud ketas lõpetab pöörlemise.

Vispel

Vispel on ette nähtud vahukoore, munavalgete, magustoitude jne vahustamiseks.

1 Ühendage vispel klõpsatusega liitmiku külge (Jn 11).

2 Ühendage liitmik klõpsatusega mootorisektsioonile (Jn 12).

3 Mõõtke koostisained kaussi.

Õigete koguste ja töötlemiskestuste kohta vt tabelit.

Vahustatavad kogused ja töötlemiskestus

Koostisained	Vahustatavad kogused	Aeg
Vahukoor	250 ml	70–90 sek
Munavalged	4 muna	120 sek

Nõuanne. Munavalgete vahustamisel kasutage parima tulemuse saavutamiseks suurt kaussi.

Nõuanne. Koore vahustamisel kasutage pritsmete vältimiseks nõud.

4 Lükake pistik seinakontakti ja vajutage sisse-välja nuppu.

Nõuanne. Pritsmete vältimiseks alustage vahustamist madalal kiirusel ning ühe minuti pärast siirduge suuremale kiirusele.

5 Umbes ühe minuti pärast võite vajutada turbokiiruse nuppu turborežiimis jätkamiseks.

Puhastamine (Jn 13)

Ärge kastke mootorit, vispli liitmikku või kausi kaant vette. Puhastage neid osi niiske lapiga.

Ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks küürimiskäsnu, abrasiivseid puhastusvahendeid ega sööbivaid vedelikke, nagu bensiin või atsetoon.

Puhastage lõiketerasid ja kombineeritud ketast väga hoolikalt. Lõiketerad on väga teravad.

1 Eemaldage seadme pistik seinakontaktist.

2 Tärviku eemaldamiseks kasutage mootoril asuvaid vabastusnuppe.

3 Eemaldage küljestvõetavad osad, kui need on olemas.

Nõuanne. Saumikseri varre kiireks puhastamiseks valage nõusse sooja vett ja veidi nõudepesuvahendit, sisestage saumikseri vars ning laske seadmel umbes 10 sekundit töötada.

4 Täiendavaid juhiseid leiate eraldi puhastustabelist.

Hoiundamine

- 1** Asetage saumikseri varrele ja lõiketeradele kaitsekatted.
- 2** Pange terad ja kombineeritud ketas tarvikuhoidjasse ja hoidke neid kausis.
- 3** Katke kauss kaanega.

Keskkond

- Seadme kasutusaja lõppedes ärge visake seda minema tavalise olmeprügi hulgas, vaid viige see ringlussevõtuks ametlikku kogumispunkti. Nii toimides aitate hoida loodust (Jn 14).

Tarvikute tellimine

Sellele seadmele tarvikute ostmiseks külastage meie veebilehte **www.shop.philips.com/service**. Kui teie riigis ei ole Philipsi veebipoodi, pöörduge Philipsi müügiesindaja või Philipsi teeninduskeskuse poole. Kui te ei leia vajalikke tarvikuid, pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse. Selle kontaktandmed leiate ülemaailmselt garantiilehelt.

Otseajamiga minihakkija (tellimiskoodi nr 4203 035 83450) saate tellida Philipsi toodete müüjalt või lisatarvikuna Philipsi hoolduskeskusest.

Minihakkija on mõeldud selliste väikeste toidukoguste hakkimiseks nagu pähklid, liha (kuni 120 g maksimaalsel kiirusel 5 sekundi jooksul), sibulad, kõva juust (50–100 g maksimaalsel kiirusel 15 sekundi jooksul), keedetud munad, küüslauk, maitseained, kuivikud jms.

Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, teavet või teil on probleem, külastage Philipsi veebilehte **www.philips.com/support** või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse. Telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiilehelt. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

Veaotsing

Selles peatükis võetakse kokku kõige levinumad probleemid, mis seadmega juhtuda võivad. Kui te ei suuda alljärgneva teabe abil ise probleemi lahendada, külastage veebilehte www.philips.com/support, kus on loetelu korduma kippuvatest küsimustest, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Lahendus
Seade ei tööta.	Seade on varustatud termokaitsega. Ülekuumenemise korral lülitub seade automaatselt välja. Võtke pistik seinakontaktist ja laske seadmel 5 minutit jahtuda. Seejärel sisestage toitepistik seinakontakti ja lülitage seade uuesti sisse. Kui seadme termokaitse rakendub liiga tihti, võtke ühendust Philipsi müügiesindajaga või Philipsi volitatud hoolduskeskusega.
Esimestel seadme kasutuskordadel tuleb mootorist ebameeldivat lõhna.	See pole ebatavaline. Kui mõne aja pärast tuleb seadmest ikka veel suitsu, siis kontrollige töödeldavate ainete hulka ja töötlemisaega.
Seade teeb üleliigset müra, tekitab ebameeldivat lõhna, on katsudes väga tuline, suitseb jne.	Lülitage seade välja ja eemaldage pistik. Pöörduge abi saamiseks lähimasse Philipsi hoolduskeskuse või Philipsi müügiesindaja poole.

Retseptid

Puuviljaleiva retsept

- 150 g datleid
- 225 g kuivatatud ploome
- 50 g mandleid
- 50 g kreeka pähkleid
- 100 g rosinaid
- 200 g täistera rukkijahu
- 100 g nisujahu
- 100 g pruuni suhkrut
- 1 sorts soola
- 1 pakk küpsetuspulbrit
- 300 g keefiri

- 1** Pange koostisained, v.a petipiim hakkimiskaussi järgmises korras: datlid, kuivatatud ploomid, mandlid, kreeka pähkled, rosinaid, täistera rukkijahu, nisujahu, pruunsuhkur, sool ja küpsetuspulber.
- 2** Lamestage ainete mass hoolikalt kätega.
- 3** Lisage petipiim.
- 4** Segage koostisaineid turboseadistusel max 5 sekundit.
- 5** Pange segatud tainas ristkülikukujulisse küpsetusnõusse ja küpsetage 40 minutit temperatuuril 170 °C.

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 Gumb za odabir brzine
- B Gumb za uključivanje/isključivanje
- C Gumb za turbo brzinu
- D Jedinica motora
- E Gumbi za otpuštanje
- F Štapni nastavak za miješanje s integriranom jedinicom s rezačima
- G Zaštitna navlaka štapnog nastavka za miješanje
- H Vrč
- I Poklopac vrča
- J Metlica za miješanje
- K Jedinica za spajanje metlice za miješanje
- L Zaštitni poklopac jedinice rezača
- M Potiskivač
- N Poklopac zdjele
- O Kombinirani disk (sjeckanje/usitnjavanje)
- P Držač pribora
- Q Jedinica s rezačima
- R Gumb za otvaranje poklopca
- S Zdjela

Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.

Opasnost

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

Upozorenje

- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Aparat nemojte koristiti ako je oštećen utikač, mrežni kabel ili neki drugi dio.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlaštenu 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.
- Nikada nemojte prstima ili predmetima (npr. lopaticom) gurati sastojke u cijev za umetanje sastojaka dok aparat radi. U tu svrhu koristite samo potiskivač.
- Nemojte dodirivati rubove jedinice s rezačima i kombiniranog diska, naročito dok je aparat ukopčan. Rubovi rezača vrlo su oštri.
- Ako se jedinica s rezačima zaglavi, najprije iskopčajte aparat, a zatim izvadite sastojke koji smetaju.
- Budite vrlo oprezni prilikom rukovanja jedinicom s rezačima ili kombiniranim diskom ili njihovog čišćenja. Njihovi bridovi za rezanje vrlo su oštri. Naročito budite oprezni prilikom čišćenja i pražnjenja zdjele.

Oprez

- Obavezno iskopčajte aparat nakon korištenja, prije zamjene dodataka ili dodirivanja pokretnih dijelova.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu.
- Nemojte premašiti količine i vrijeme pripremanja naznačene u tablici.
- Nemojte premašiti maksimalnu razinu naznačenu na zdjeli.
- Nemojte obrađivati više od jedne skupine sastojaka bez prekida. Ostavite aparat da hladi pet minuta prije no što nastavite.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Zdjela nije pogodna za korištenje u mikrovalnim pećnicama.
- 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 pravilno i u skladu s ovim uputama, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za korištenje.

Zaštita od pregrijavanja

Ovaj aparat ima mehanizam za zaštitu od pregrijavanja. Ako se aparat pregrije, automatski će se isključiti. **Iskopčajte aparat i ostavite ga da se hladi 5 minuta.** Zatim utikač vratite u zidnu utičnicu i ponovo uključite aparat. Ako se zaštita od pregrijavanja prečesto uključuje, obratite se distributeru proizvoda tvrtke Philips ili ovlaštenom Philips servisnom centru.

Prije prvog korištenja

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

Priprema za korištenje

- 1 Vruće sastojke ostavite da se ohlade prije nego što ih stavite u zdjelu ili vrč (maks. temperatura 80°C).
- 2 Prije obrade velike sastojke narežite na dijelove veličine otprilike 2 cm.
- 3 Ispravno sastavite aparat prije no što stavite utikač u zidnu utičnicu.

Korištenje aparata

Ručna miješalica

Ručna 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 Sastojke stavite u vrč.

Tablica u nastavku sadrži podatke o preporučenim količinama i vremenu pripremanja.

Količine za miješanje i vrijeme pripreme

Sastojci	Količina	Vrijeme	Brzina
Voće i povrće	100 - 200 g	30 s	Turbo
Dječja hrana, juhe i umaci	100 - 400 ml	60 s	12-16

Sastojci	Količina	Vrijeme	Brzina
Tijesta za palačinke	100 - 500 ml	60 s	12-16
Frapei i miješana pića	100 - 1000 ml	60 s	12-16

- 2** Pričvrstite štapni nastavak za miješanje na jedinicu motora ("klik") (Sl. 2).
- 3** Utikač ukopčajte u zidnu utičnicu.
- 4** Štitnike rezača potpuno uronite u sastojke kako biste izbjegli prskanje (Sl. 3).
- 5** Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje ili gumb za turbo brzinu kako biste uključili aparat.
 - Kod korištenja gumba za uključivanje/isključivanje možete podesiti brzinu pomoću gumba za odabir brzine. Što je brzina veća, vrijeme obrade je kraće.
 - Kada koristite gumb za turbo brzinu, aparat radi pri najvišoj brzini. U tom slučaju, brzina se ne može podesiti pomoću gumba za odabir brzine.

Napomena: Što je veća brzina, to je vrijeme obrade kraće.

- 6** Polako pomičite aparat gore, dolje i u krug kako biste miješali sastojke (Sl. 4).
- 7** Nakon obrade otpustite gumb za uključivanje/isključivanje ili gumb za turbo brzinu kako biste isključili aparat. Zatim pričekajte da se jedinica s rezačima prestane okretati.

Dodatak za obradu hrane

Jedinica s rezačima

Jedinica s rezačima namijenjena je sjeckanju sastojaka kao što su orasi, meso, luk, tvrdi sir, kuhana jaja, češnjak, bilje, suhi kruh itd.

Bridovi jedinice s rezačima vrlo su oštri! Budite vrlo oprezni prilikom rukovanja jedinicom s rezačima, naročito dok je vadite iz zdjele, dok praznite zdjelu i prilikom čišćenja.

- 1** Postavite držač pribora u zdjelu (Sl. 5).
- 2** Skinite zaštitni poklopac s jedinice s rezačima.
- 3** Stavite jedinicu s rezačima na držač pribora (Sl. 6).
- 4** Sastojke stavite u zdjelu.

Tablica u nastavku sadrži podatke o preporučenim količinama i vremenu pripremanja.

Količine za sjeckanje i vrijeme obrade

Sastojci	Količina	Vrijeme	Brzina
Peršin	100 g	30 s	12-16
Luk i jaja	500 g	7 × 1 s (pulsiranje)	1
Meso	300 g	30 s	Turbo
Parmezan	300 g	~ 60 s	Turbo
Orasi	500 g	~ 30 s	Turbo
Tamna čokolada	200 g	~ 45 - 60 s	Turbo

- 5** Stavite poklopac na zdjelu (1). Okrenite poklopac u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu (2) kako biste ga fiksirali ("klik") (Sl. 7).
- 6** Pričvrstite jedinicu motora na poklopac zdjele ("klik") (Sl. 8).

7 Stavite potiskivač u otvor za umetanje.

Napomena: Potiskivač sprječava prosipanje.

8 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje ili gumb za turbo brzinu kako biste uključili aparat.

- Kod korištenja gumba za uključivanje/isključivanje možete podesiti brzinu pomoću gumba za odabir brzine. Što je vrzina veća, vrijeme obrade je kraće.
- Kada koristite gumb za turbo brzinu, aparat radi pri najvišoj brzini. U tom slučaju, brzina se ne može podesiti pomoću gumba za odabir brzine.

Napomena: Ako se sastojci zalijepe za stijenke zdjele, otpustite gumb kako biste isključili aparat i odvojite sastojke pomoću kuhinjske lopatice ili dodajte malo tekućine.

Napomena: Nakon sjeckanja mesa jedinicom s rezačima obavezno ostavite aparat da se ohladi.

9 Nakon obrade otpustite gumb za uključivanje/isključivanje ili gumb za turbo brzinu kako biste isključili aparat. Zatim pričekajte da se jedinica s rezačima prestane okretati.**10 Pritisnite gumb za otpuštanje poklopcu na zdjeli (1) i zatim poklopac okrenite u smjeru kazaljke na satu kako biste ga skinuli (2). (Sl. 9)****Savjeti**

- Aparat vrlo brzo sjecka. Ako koristite gumb za turbo brzinu, koristite ga kratko kako se sastojci ne bi previše usitnili.
- 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 kao što su kava u zrnu, kurkuma, muškatni oraščić i kocke leda jer se oštrica može istupiti.

Kombinirani disk

Kombinirani disk namijenjen je sjeckanju i usitnjavanju povrća poput krastavca, mrkvi, krumpira, poriluka i luka te određenih vrsta sira. Jedna strana namijenjena je sjeckanju, a druga usitnjavanju. Jednostavnim okretanjem diska možete prijeći sa sjeckanja na usitnjavanje i obrnuto.

Nikada ne koristite kombinirani disk za obradu tvrdih sastojaka kao što su kocke leda.

Bridovi kombiniranog diska vrlo su oštri. Ne dodirujte ih.

1 Postavite držač pribora u zdjelu (Sl. 5).**2 Postavite kombinirani disk na držač pribora sa stranom za sjeckanje/usitnjavanje okrenutom prema gore, ovisno o tome kakve rezultate želite postići (Sl. 10).****3 Stavite poklopac na zdjelu (1). Okrenite poklopac u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu (2) kako biste ga fiksirali ("klik") (Sl. 7).****4 Stavite sastojke u cijev za umetanje.**

- 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.
- Za sjeckanje sira, npr. parmezana, gaude ili ementalera, sir treba biti na temperaturi hladnjaka.

5 Pričvrstite jedinicu motora na poklopac zdjele ("klik") (Sl. 8).**6 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje ili gumb za turbo brzinu kako biste uključili aparat.**

- Kod korištenja gumba za uključivanje/isključivanje možete podesiti brzinu pomoću gumba za odabir brzine. Što je vrzina veća, vrijeme obrade je kraće.
- Kada koristite gumb za turbo brzinu, aparat radi pri najvišoj brzini. U tom slučaju, brzina se ne može podesiti pomoću gumba za odabir brzine.

- 7** Lagano pritisnite potiskivač na sastojke u otvoru za dodavanje sastojaka.
- 8** Nakon obrade otpustite gumb za uključivanje/isključivanje ili gumb za turbo brzinu kako biste isključili aparat. Zatim pričekajte da se kombinirani disk prestane okretati.

Metlica za miješanje

Metlica za miješanje namijenjena je miješanju slatkog vrhnja, bjelanjaka, deserta itd.

- 1** Pričvrstite nastavak za miješanje na jedinicu za spajanje ("klik") (Sl. 11).
- 2** Pričvrstite jedinicu za spajanje na jedinicu motora ("klik") (Sl. 12).
- 3** Stavite sastojke u zdjelu.

Preporučene količine i vrijeme obrade potražite u tablici.

Količine za miješanje i vrijeme obrade

Sastojci	Količina za miješanje	Vrijeme
Vrhnje	250 ml	70 - 90 s
Bjelanjci	4 jaja	120 s

Savjet: Kada tučete bjelanjke, za postizanje najboljeg rezultata koristite veliku zdjelu.

Savjet: Kod tučenja šlaga koristite vrč kako biste izbjegli prskanje.

- 4** Uključite utikač u zidnu utičnicu i pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje.

Savjet: Kako bi se spriječilo prskanje, počnite uz postavku male brzine te nakon pribl. 1 minute prijedite na postavku veće brzine.

- 5** Nakon pribl. 1 minute možete pritisnuti gumb za turbo brzinu kako biste nastavili pri turbo brzini.

Čišćenje (Sl. 13)

Jedinicu motora, poklopac zdjele i jedinicu za spajanje nastavka za miješanje nemojte uranjati u vodu. Te dijelove očistite vlažnom krpom.

Za čišćenje aparata nikada nemojte koristiti spužvice za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje ili agresivne tekućine poput benzina ili acetona.

Jednice s rezačima i kombinirani disk vrlo pažljivo očistite. Njihovi bridovi vrlo su oštri.

- 1** Iskopčajte aparat.
- 2** Pritisnite gumb za otpuštanje na jedinici motora kako biste odvojili nastavak koji ste koristili.
- 3** Skinite odvojive dijelove, ako ih ima.

Savjet: Za brzo čišćenje štapnog nastavka za miješanje u vrč ulijte toplu vodu s malom količinom tekućine za pranje, umetnite štapni nastavak za miješanje i ostavite aparat da radi oko 10 sekundi.

- 4** Dodatne upute potražite u posebnoj tablici za čišćenje.

Spremanje

- 1** Stavite zaštitne navlake na štapni nastavak za miješanje i na jedinicu s rezačima.
- 2** Jedinicu s rezačima i kombinirani disk stavite na držač pribora i spremite ih u zdjelu.
- 3** Stavite poklopac na zdjelu.

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. 14).

Naručivanje dodatnog pribora

Kako biste kupili dodatnu opremu za ovaj aparat, posjetite našu trgovinu na mreži na web-stranici **www.shop.philips.com/service**. Ako trgovina na mreži nije dostupna u vašoj državi, posjetite svog prodavača proizvoda tvrtke Philips ili servisni centar tvrtke Philips. Ako imate poteškoća prilikom nabavke dodatne opreme za aparat, kontaktirajte centar za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi. Podatke za kontakt pronaći ćete u međunarodnom jamstvenom listu. Malu sjeckalicu s izravnim pogonom možete naručiti (pod brojem 4203 035 83450) kod distributera proizvoda tvrtke Philips ili u servisnom centru Philips kao zaseban dodatak. Mala sjeckalica namijenjena je sjeckanju malih količina sastojaka kao što su orašasti plodovi, meso (maks. 120 g 5 sekundi pri maksimalnoj brzini), luk, tvrdi sir (50 - 100 g 15 sekundi pri maksimalnoj brzini), kuhana jaja, češnjak, začinsko bilje, suhi kruh itd.

Jamstvo i servis

Ako vam je potreban servis ili informacija, odnosno ako imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, **www.philips.com/support**, ili se obratite centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi. Broj telefona nalazi se u priloženom međunarodnom jamstvu. Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, 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 problem ne možete riješiti pomoću informacija u nastavku, posjetite www.philips.com/support kako biste pronašli popis čestih pitanja ili kontaktirajte centar za potrošače u svojoj državi.

Problem	Rješenje
Aparat ne radi.	Ovaj aparat ima zaštitu od pregrijavanja. Ako se aparat pregrije, automatski će se isključiti. Iskopčajte aparat i ostavite ga da se hladi 5 minuta. Zatim utikač vratite u zidnu utičnicu i ponovo uključite aparat. Ako se zaštita od pregrijavanja prečesto uključuje, obratite se distributeru proizvoda tvrtke Philips ili ovlaštenom Philips servisnom centru.
Iz jedinice motora osjeća se neugodan miris prilikom prvih nekoliko uporaba.	To nije neobično. Ako se taj neugodan miris osjeti i nakon nekoliko uporaba, provjerite koristite li točne količine namirnica i vrijeme pripremanja.
Aparat je vrlo bučan, osjeća se neugodan miris, vruć je, pojavljuje se dim itd.	Prestanite koristiti aparat i iskopčajte ga. Obratite se najbližem prodavatelju ili ovlaštenom servisu Philips proizvoda.

Recepti

Recept za voćni kruh

- 150 g datulja
- 225 g šljiva
- 50 g badema
- 50 g oraha
- 100 g grožđica
- 200 g integralnog raženog brašna
- 100 g pšeničnog brašna
- 100 g smeđeg šećera
- 1 prstohvat soli
- 1 vrećica praška za pecivo
- 300 ml mlaćenice

- 1** Sastojke, osim mlaćenice, stavite u zdjelu sljedećim redoslijedom: datulje, šljive, bademi, orasi, grožđice, raženo brašno, pšenično brašno, smeđi šećer, sol i prašak za pecivo.
- 2** Pažljivo izravnajte masu rukama.
- 3** Dodajte mlaćenicu.
- 4** Sastojke miješajte najviše 5 sekundi pri postavci za turbo brzinu.
- 5** Stavite izmiješano tijesto u pravokutnu posudu za pečenje te pecite 40 minuta na 170°C.

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 Sebességválasztó
- B Be-/kikapcsoló gomb
- C Turbó sebesség gomb
- D Motoregység
- E Kioldógombok
- F Aprítórúd beépített aprítókéssel
- G Aprítórúd védőburkolata
- H Kehely
- I Kehelyfedél
- J Habverő
- K Habverő-csatlakozó egység
- L Védőborítás az aprítókéhez
- M Betöltő
- N Tál fedél
- O Kombinált tárcsa (szeletelő/reszelő)
- P Eszköztartó
- Q Aprítókés
- R Fedélkioldó gomb
- S Tál

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

Vigyázat!

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

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózattal.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel vagy egyéb alkatrészek megsérültek.
- Ha a hálózati kábel meghibásodik, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készülék használatát nem javasoljuk csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkező, tapasztalatlan vagy kellő ismerettel nem rendelkező személyeknek (beleértve a gyermekeket is), csak a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett.
- Vigyázzon, hogy gyermekek ne játszanak a készülékkel.
- 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.
- Ne érintse meg az aprítókések és a kombinált tárcsa vágóéleit, ha a készülék csatlakoztatva van. A vágóélek nagyon élesek.
- Ha az aprítókés beszorul, az elakadást okozó anyagok eltávolítása előtt húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.
- Használat vagy tisztítás során nagyon figyeljen a késekre és a kombinált tárcsára. Vágóéleik rendkívül élesek. Fokozott óvatossággal járjon el azok tisztítása és a tál kiürítése során.

Figyelmeztetés!

- Mindig húzza ki a készüléket a konnektorból használat után, vagy mielőtt használat közben a mozgó alkatrészekhez érne.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Ne lépje túl a táblázatokban feltüntetett mennyiségeket és használati időt.
- Ne lépje túl a tálon feltüntetett maximális szintet.
- Ne turmixoljon egy adagnál többet megszakítás nélkül. Mielőtt újra használná a készüléket, hagyja öt percig hűlni.
- Ne használjon más gyártótól származó tartozékot / alkatrészt, vagy olyat, melyet a Philips nem javasolt, mert a garancia érvényét veszti.
- A tál nem használható mikrohullámú sütőben.
- 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.

Túlmelegedés elleni védelem

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva. Túlmelegedés esetén a készülék automatikusan kikapcsol. **Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja 5 percig hűlni.** Ezután ismét csatlakoztassa a tápkábelt, és kapcsolja be a készüléket. Ha a túlmelegedés elleni védelem túl gyakran lép működésbe, forduljon Philips márkakereskedőhöz vagy Philips szakszervizhez.

Teendők az első használat előtt

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

Előkészítés a használatra

- 1** A forró alapanyagokat a mérőpohárba vagy kehelybe töltés előtt hagyja kihűlni (max. hőmérséklet: 80°C).
- 2** A nagyobb darabokat vágja kb. 2 cm nagyságúra feldolgozás előtt.
- 3** A készüléket a hálózati csatlakoztatás előtt szerelje össze.

A készülék használata

Rúdmixer

A rúdmixer felhasználási területei:

- Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, italkeverékek, koktélok mixelése.
- Puha alapanyagok, pl. palacsintatészta vagy majonéz keverése.
- Főtt alapanyagok, pl. bébiételek pépesítése.

1 Tegye az alapanyagokat a mérőpohárba.

A javasolt mennyiségeket és a feldolgozási időket megtalálhatja az alábbi táblázatban.

Turmixmennyiség és feldolgozási idő

Hozzávalók	Turmixmennyiség	Idő	Fokozat
Gyümölcsök és zöldségek	10–20 dkg	30 mp	Turbó
Bébiétel, levesek és mártások	1–4 dl	1 perc	12-16

Hozzávalók	Turmixmennyiség	Idő	Fokozat
Tészták	1–5 dl	1 perc	12-16
Mixelt italok és italkeverékek	1–10 dl	1 perc	12-16

2 Illessze a aprítórudat a motoregységre (kattanást hall) (ábra 2).

3 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

4 A kifröccsenés elkerülése érdekében merítse bele teljesen a fröccsenés ellen védő részt a hozzávalókba (ábra 3).

5 A készüléket a be-/kikapcsoló gombbal vagy a turbó sebesség gombbal kapcsolhatja be.

- A be-/kikapcsoló gomb használata esetén a sebesség a sebességválasztóval beállítható. Minél nagyobb a sebesség, annál rövidebb ideig tart a feldolgozás.
- A turbó sebesség gomb használatakor a készülék maximális sebességen üzemel. Ilyenkor nem módosíthatja a sebességet a sebességválasztóval.

Megjegyzés: Minél nagyobb a sebesség, annál rövidebb ideig tart a feldolgozás.

6 A készüléket lassan lefelé és felfelé, valamint körkörösön mozgatva turmixolja össze az alapanyagokat (ábra 4).

7 A feldolgozást követően a készülék kikapcsolásához engedje fel a bekapcsológombot vagy a turbó sebesség gombját, és várja meg, amíg az aprítókés már nem forog.

Konyhai robotgép

Aprítókés

Az aprítókés különböző magvak, hús, hagyma, kemény sajtok, főtt tojás, fokhagyma, fűszerek, száraz kenyér stb. aprítására alkalmas.

Az aprítókések nagyon élesek. Az aprítókések használata során nagyon óvatosan járjon el, főként amikor kiveszi azokat a tálból, amikor kiüríti a tálat, vagy a készülék tisztítása során.

1 Tegye az eszköztartót a tálba (ábra 5).

2 Vegye le a vágóegység védőfedelét.

3 Tegye a vágóegységet az eszköztartóra (ábra 6).

4 Tegye a hozzávalókat a tálba.

A javasolt mennyiségeket és a feldolgozási időket megtalálhatja az alábbi táblázatban.

Aprítási mennyiségek és feldolgozási idők

Hozzávalók	Mennyiség	Idő	Fokozat
Petrezselyem	10 dkg	30 mp	12-16
Hagyma és tojás	500 g	7 × 1 mp. (impulzusos)	1
Hús	30 dkg	30 mp	Turbó
Parmezán	30 dkg	~60 mp.	Turbó
Csonthéjasok	500 g	~ 30 mp.	Turbó
Étcsokoládé	20 dkg	~ 45-60 mp.	Turbó

5 Helyezze a fedőt a tálra (1).A fedél rögzítéséhez forgassa el azt kattanásig, az óramutató járásával ellenkező irányba (2) (ábra 7).

6 Erősítse a motoregységet a tál fedelére (kattanást hall) (ábra 8).

7 Tegye a betöltőt az ételadagoló nyílásba.

Megjegyzés:Az adagolócső megakadályozza a kifröccsenést.

8 A készüléket a be-/kikapcsoló gombbal vagy a turbó sebesség gombbal kapcsolhatja be.

- A be-/kikapcsoló gomb használata esetén a sebesség a sebességválasztóval beállítható. Minél nagyobb a sebesség, annál rövidebb ideig tart a feldolgozás.
- A turbó sebesség gomb használatakor a készülék maximális sebességen üzemel. Ilyenkor nem módosíthatja a sebességet a sebességválasztóval.

Megjegyzés: Ha az alapanyagok a tál falára tapadnak, a gombot felengedve kapcsolja ki a készüléket, és távolítsa el az odaragadt alapanyagokat egy spatula segítségével vagy folyadék hozzáadásával.

Megjegyzés: Húsaprítás után mindig hagyja lehűlni a készüléket.

9 A feldolgozást követően a készülék kikapcsolásához engedje fel a bekapcsológombot vagy a turbó sebesség gombját, és várja meg, amíg az aprítókés már nem forog.

10 Nyomja meg a tál fedelének kioldógombját (1), majd a fedél eltávolításához forgassa el azt az óramutató járásával megegyező irányba (2). (ábra 9)

Tippek:

- A készülék rendkívül gyorsan aprít. Ha durvára szeretné aprítani az ételt, a turbó sebesség gombot csak rövid ideig használja.
- Kemény sajt és 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), mert a vágókés éle kicsorbulhat.

Kombinált tárcsa

A kombinált tárcsa zöldségek, például uborka, sárgarépa, burgonya, hagyma, és egyes sajtok szeletelésére és lereszelésére szolgál. Az egyik oldal szeletelésre, a másik pedig reszelésre való. Ha szeletelésről reszelésre szeretne váltani, vagy fordítva, csak fordítsa meg a tárcsát.

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

A kombinált tárcsa vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!

1 Tegye az eszköztartót a tálba (ábra 5).

2 Helyezze a kombinált tárcsát az eszköztartóra a szeletelő vagy reszelő oldalával felfelé, attól függően, hogy milyen eredményre vágyik (ábra 10).

3 Helyezze a fedőt a tálra (1).A fedél rögzítéséhez forgassa el azt kattanásig, az óramutató járásával ellenkező irányba (2) (ábra 7).

4 Tegye a hozzávalókat az adagolócsőbe.

- Darabolja fel előre az alapanyagokat akkorára, hogy azok beférjenek az ételadagolóba.
- A legjobb eredmény érdekében egyenletesen töltsé meg az ételadagoló nyílást.
- Ha nagyobb mennyiséget dolgoz fel, végezze kisebb adagokban, és közben mindig ürítse ki a munkatálat.
- Sajt (pl. parmezán, gouda vagy emmentáli) reszeléséhez hűtőszekrény hőmérsékletű sajtot használjon.

5 Erősítse a motoregységet a tál fedelére (kattanást hall) (ábra 8).

- 6** A készüléket a be-/kikapcsoló gombbal vagy a turbó sebesség gombbal kapcsolhatja be.
- A be-/kikapcsoló gomb használata esetén a sebesség a sebességválasztóval beállítható. Minél nagyobb a sebesség, annál rövidebb ideig tart a feldolgozás.
 - A turbó sebesség gomb használatakor a készülék maximális sebességen üzemel. Ilyenkor nem módosíthatja a sebességet a sebességválasztóval.

7 Finoman nyomja a betöltővel az ételadagoló nyílásba a hozzávalókat.

8 A feldolgozást követően a készülék kikapcsolásához engedje fel a bekapcsológombot vagy a turbó sebesség gombját, és várja meg, amíg a kombinált tárcsa már nem forog.

Habverő

A habverővel tejszínt és tojásfehérjét verhet fel, krémekeket készíthet stb.

- 1** Helyezze a habverőt a csatlakozóegységre (kattanást hall) (ábra 11).
- 2** Csatlakoztassa a csatlakozóegységet a motoregységhez (kattanást hall) (ábra 12).
- 3** Tegye a hozzávalókat egy tálba.
Az ajánlott mennyiségeket és a feldolgozási időket megtalálhatja az alábbi táblázatban.

Turmixmennyiségek és feldolgozási idők

Hozzávalók	Habverési mennyiség	Idő
Tejszín	250 ml	70-90 mp.
Tojásfehérje	4 tojás	2 perc

Tipp: Tojásfehérje felveréséhez használjon nagyméretű tálat a legjobb végeredmény érdekében.

Tipp: Hab készítésekor a kifröccsenés megakadályozására használja a mérőpoharat.

4 Csatlakoztassa a hálózati kábelt a fali aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket.

Tipp: A kifröccsenés megakadályozása érdekében a feldolgozást kezdje alacsony sebességfokozaton, majd kb. 1 perc elteltével kapcsoljon magasabb sebességfokozatra.

5 Kb. 1 perc múlva folytathatja a habverést turbó fokozaton, ha megnyomja a turbó gombot.

Tisztítás (ábra 13)

A motoregységet, a tál fedelét és a habverő-csatlakozó egységet ne merítse vízbe. Ezeket az alkatrészeket csak nedves ruhával tisztítsa.

A készülék tisztításához ne használjon dörzsszivacsot és súrolószert (pl. mosószert, benzint vagy acetont).

A késeket és a kombinált tárcsát nagyon óvatosan tisztítsa. Vágóéleik rendkívül élesek.

- 1** Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzathból.
- 2** A használt tartozék eltávolításához nyomja meg a motoregységen található kioldó gombot.
- 3** Távolítsa el a leszerelhető alkatrészeket, ha vannak ilyenek.

Tipp: Az aprítórúd gyors tisztításához öntsön meleg, mosogatószeres vizet a mérőpohárba, helyezze be az aprítórúdat, és kapcsolja be a készüléket kb. 10 másodpercre.

4 További utasításokat a tisztítási táblázatban talál.

Tárolás

- 1** Tegye a védőburkolatot az aprítórúdra és az aprítókésre.
- 2** Tegye az aprítókést és a kombinált tárcsát az eszköztartóra, és a tálban tárolja őket.
- 3** Tegye rá a fedelet a tálra.

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 14).

Tartozékok rendelése

Tartozékok vásárlásához látogasson el online üzletünkbe: **www.shop.philips.com/service**. Ha az online üzlet nem érhető el az adott országban, lépjen kapcsolatba a legközelebbi Philips márkakereskedővel vagy a Philips szakszervizével. Ha nehézségei adódnak a készülékhez tartozó alkatrészek beszerzésében, kérjük, vegye fel a kapcsolatot országá Philips vevőszolgálatával. Ennek elérhetőségét a világszerte érvényes garancialevélen találja.

A készülékhez közvetlen vezérlésű mini aprító rendelhető a Philips márkakereskedőtől vagy szakszerviztől (a 4203 035 83450 cikkszámom).

A mini aprító segítségével kis mennyiségben apríthat olyan összetevőket, mint diófélék, hús (max. 120 g-ot 5 másodpercig maximális sebességen), hagyma, kemény sajt (50 - 100 g-ot 15 másodpercig maximális sebességen), főtt tojás, fokhagyma, fűszernövények, száraz kenyér, stb.

Jótállás és szerviz

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips weboldalára (**www.philips.com/support**), 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 összefoglalja a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákat. Ha a hibát az alábbi útmutató segítségével nem tudja elhárítani, látogasson el a www.philips.com/support weboldalra a gyakran felmerülő kérdések listájáért, vagy forduljon az országában illetékes ügyfélszolgálatához.

Probléma	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva. Túlmelegedés esetén a készülék automatikusan kikapcsol. Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja 5 percig hűlni. Ezután ismét csatlakoztassa a tápkábel, és kapcsolja be a készüléket. Ha a túlmelegedés elleni védelem túl gyakran lép működésbe, forduljon Philips márkakereskedőhöz vagy Philips szakszervizhez.
A motoregység első használatkor kellemetlen szagot bocsát ki.	Ez nem ritka. Ha a készülék néhány alkalom után is kellemetlen szagot áraszt. Ellenőrizze a betöltött mennyiséget és a feldolgozási időt.
A készülék nagyon zajos, furcsa szagot áraszt, felforrósodik, füstöl stb.	Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból. Forduljon segítségért a legközelebbi Philips márkaszervizhez vagy a márkakereskedőhöz.

Receptek**Gyümölcskenyér recept**

- 15 dkg datolya
- 22,5 dkg aszalt szilva
- 5 dkg mandula
- 5 dkg dió
- 10 dkg mazsola
- 20 dkg teljesre őrölt rozsliszt
- 10 dkg búzaliszt
- 10 dkg barnacukor
- Egy csipet só
- 1 zacskó sütőpor
- 3 dl író

- 1** Az író kivételével a következő sorrendben tegye a hozzávalókat a tálba: datolya, aszalt szilva, mandula, dió, mazsola, teljes kiőrlésű rozsliszt, búzaliszt, barnacukor, só és sütőpor.
- 2** Óvatosan lapogassa le a masszát a kezével.
- 3** Adja hozzá az író.
- 4** Turbó fokozaton, max. 5 másodperc alatt keverje össze a hozzávalókat.
- 5** Tegye a tésztát négyszögletes sütőformába, és süssé 40 percig 170 °C-on.

Кіріспе

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

Жалпы сипаттама (Сурет I)

- A Жылдамдық таңдағыш
- B Қосу/өшіру түймесі
- C Турбо жылдамдығы түймесі
- D Мотор бөлігі
- E Босату түймелері
- F Пышақтары бар қол блендері
- G Қол блендерінің қорғайтын жапқышы
- H Стакан
- I Стакан қақпағы
- J Бұлауыш
- K Бұлауыштың байланыстырғыш бөлігі
- L Пышақ бөлігін қорғайтын қақпақ
- M Итергіш
- N Ыдыс қақпағы
- O Біріккен диск (кесу/үгіту)
- P Құрал ұстағышы
- Q Пышақтар
- R Қақпақты шешу түймесі
- S Тостаған

Маңызды

Құралды қолданбас бұрын, осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығып, болашақта анықтамалық құрал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті жағдайлар

- Мотор бөлігін суға немесе басқа да сұйықтыққа батыруға, сондай-ақ, оны ағынды судың астында жууға болмайды. Мотор бөлігін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Абайлаңыз

- Құралды қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Егер штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзге бөлшектері зақымданған болса, құралды пайдаланбаңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны тек Philips компаниясында, Philips мақұлдаған қызмет орталығында немесе білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауынсыз немесе құрылғыны пайдалану нұсқауларынсыз, физикалық және ойлау қабілеті шектеулі, сезімталдығы төмен, сондай-ақ білімі мен тәжірибесі аз адамдар (соның ішінде балалар) бұл құрылғыны қолданбауы керек.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаған жөн.
- Блендер істеп тұрғанда, азық салатын түтікке азықты саусақпен немесе басқа затпен (мысалы, күрекшемен) тығындамаңыз. Бұл үшін тығындағышты қолданыңыз.
- Пышақ бөліктерінің жүздері мен біріккен дискіні (әсіресе құрал розеткаға жалғаулы тұрғанда) ұстамаңыз. Жүздері өте өткір болады.
- Егер пышақтардың біреуі тұрып қалса, пышақ бөлігіндегі азықтарды алу үшін алдымен құрылғыны розеткадан ажыратыңыз.

- Пышақ бөліктерімен немесе біріккен дискімен жұмыс істегенде не оларды тазалағанда абай болыңыз. Олардың жүздері өте өткір болады. Әсіресе оларды тазалаған кезде және тостағанды босатқан кезде абайлаңыз.

Ескерту

- Құралдың қосалқы бөлшектерін немесе қолданып жатқан кезде қозғалып тұрған бөлшектерді ауыстырар алдында құралды әрқашан пайдаланғаннан кейін электр жүйесінен суырып алып тастаңыз.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға арналған.
- Кестеде көрсетілген мөлшер мен дайындау уақытынан асырмаңыз.
- Ыдысты көрсетілген ең жоғарғы деңгейінен аспаңыз.
- Бір партиядан артық тоқтаусыз еңдемеңіз. Жұмысты жалғастырмас бұрын, құралды бес минут суытып алыңыз.
- Philips арнайы ұсынбаған немесе Philips компаниясынан басқа өндірушілер шығарған қосалқы құралдарды немесе бөлшектерді қолдануға болмайды. Қолданған жағдайда, өнімнің кепілдігі өз күшін жояды.
- Ыдысты микротолқынды пештерде қолдануға болмайды.
- Шу деңгейі: $L_c = 85 \text{ дБ [A]}$

Электрмагниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы Philips құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Осы пайдаланушы нұсқаулығы бойынша дұрыс қолданылса, бүгінгі таңдағы ғылыми дәлелдерге сәйкес, құрал пайдалану үшін қауіпсіз болып табылады.

Қызып кетуден қорғау

Бұл құрал қатты қызып кетуден сақтайтын қорғаныспен қамтамасыз етілген. Егер құрал қатты қызып кетсе, ол автоматты түрде сөндіріледі. **Құралды тоқтан суырып, оны 5 минуттай суытып алыңыз.** Содан соң, ток сымын қабырғадағы розеткаға қосып, құралды қайта қосыңыз. Егер қатты қызып кетуден сақтайтын қорғаныс тым жиі іске қосылатын болса, Philips дилерімен немесе Philips құзыретті қызмет орталығымен байланысыңыз.

Алғаш қолданар алдында

Құралды алғашқы рет қолданар алдында, азыққа тиетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тарауын қараңыз).

Пайдалануға дайындау

- 1 Ыстық азықтарды тостағанға немесе стаканға салмас бұрын суытып алыңыз (ең жоғарғы температура — 80 °C).
- 2 Өңдемес бұрын, ірі азықтарды үлкендігі шамамен 2 см етіп тураңыз.
- 3 Қабырға розеткасына жалғамас бұрын, құралдың дұрыс жиналғанын тексеріңіз.

Құралды пайдалану

Қол блендері

Қол блендерінің функциялары:

- сүт өнімдері, соустар, жеміс-жидек шырындары, көжелер, сусындар, коктейльдер сияқты сұйықтықтарды шайқау;
- құймаққа арналған сұйық қамыр немесе майонез сияқты жұмсақ азықтарды араластыру;
- балалар тағамы үшін пісірілген азықтардан езбе дайындау.

- 1 Ингредиенттерді ұсатқыш ыдысқа салыңыз.

Ұсынылатын мөлшер мен араластыру уақытын төменде берілген кестеден қараңыз.

Шайқау көлемдері мен дайындау уақыты

Азық түрлері	Шайқау көлемдері	Уақыт	Жылдамдық
Жеміс-жидектер мен көкөністер	100-200 г	30 с	Турбо
Бала тамағы, көжелер мен соустар	100-400 мл	60 с	12-16
Құймақ қамыры	100-500 мл	60 с	12-16
Коктейльдер мен сусындар	100-1000 мл	60 с	12-16

2 Қол блендерін мотор бөлігіне тағыңыз («сырт» ете түседі) (Сурет 2).

3 Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосыңыз.

4 Шашырап кетпес үшін пышақ қорғанышын толығымен ингредиенттерге батырыңыз (Сурет 3).

5 Құралды қосу үшін, қосу/өшіру түймесін немесе турбо жылдамдық түймесін басыңыз.

- Қосу/өшіру түймесін пайдаланған кезде жылдамдықты жылдамдық таңдағышпен реттеуге болады. Жылдамдық неғұрлым жоғары болса, өңдеу уақыты соғұрлым қысқа болады.
- Турбо жылдамдық түймесін пайдаланған жағдайда, құрал ең жоғарғы жылдамдықпен жұмыс істейді. Мұндай жағдайда, жылдамдық таңдағыш арқылы жылдамдықты реттеу мүмкін емес.

Ескертпе Жылдамдық жоғары болған сайын, турау немесе шайқау уақыты қысқарады.

6 Азықтарды араластыру үшін, құралды жоғары, төмен және айналдырып баяу жүргізіңіз (Сурет 4).

7 Өңдеуден кейін, қосу/өшіру түймесін немесе турбо түймесін жіберіп құралды өшіріңіз. Сосын пышақ бөлігі тоқтағанша күтіңіз.

Ас үй комбайны**Пышақтар**

Турағыш пышақ жаңғақ, ет, пияз, қатты ірімшік, пияз, қатты ірімшіктерді, суға пісірілген жұмыртқа, сарымсақ, көк, кептірілген нан және т.б. ингредиенттерді ұсақтауға арналған.

Пышақ бөлігінің жүздері өте өткір! Пышақ бөлігімен жұмыс істегенде, әсіресе оны тостағаннан алған кезде, тостағанды босатқанда және тазалау барысында, абай болыңыз.

1 Құрал ұстағышын ыдысқа салыңыз (Сурет 5).

2 Пышақтың қорғау жабынын ұсатқыштан алып тастаңыз.

3 Ұсатқышты құрал ұстағышына орнатыңыз (Сурет 6).

4 Азықты тостағанға салыңыз.

Ұсынылатын мөлшер мен араластыру уақытын төменде берілген кестеден қараңыз.

Ұсақтау мөлшері мен дайындау уақыты

Азық түрлері	Мөлшер	Уақыт	Жылдамдық
Ақжелкен	100 г	30 с	12-16
Пияз бен жұмыртқа	500 г	7 x 1сек.(дүрсіл)	1
Ет	300 г	30 с	Турбо

Азық түрлері	Мөлшер	Уақыт	Жылдамдық
Пармезан ірімшігі	300 г	шамамен 60 с	Турбо
Жаңғақтар	500 г	шамамен 30 с	Турбо
Қара шоколад	200 г	шамамен 45-60 с	Турбо

5 Табақтың қақпағын жабыңыз (1). Қақпақты бекіту үшін («сырт» етеді), оны сағат бағытына қарсы (2) бұраңыз (Сурет 7).

6 Ыдыс қақпағының жанындағы мотор бөлігін жылдамдатыңыз («сырт» етеді) (Сурет 8).

7 Итергішті тамақ салатын түтікке кіргізіңіз.

Ескертпе Итергіш шашырап кетудің алдын алады.

8 Құралды қосу үшін, қосу/өшіру түймесін немесе турбо жылдамдық түймесін басыңыз.

- Қосу/өшіру түймесін пайдаланған кезде жылдамдықты жылдамдық таңдағышпен реттеуге болады. Жылдамдық неғұрлым жоғары болса, өңдеу уақыты соғұрлым қысқа болады.
- Турбо жылдамдық түймесін пайдаланған жағдайда, құрал ең жоғарғы жылдамдықпен жұмыс істейді. Мұндай жағдайда, жылдамдық таңдағыш арқылы жылдамдықты реттеу мүмкін емес.

Ескертпе Егер ингредиенттер табақтың қабырғасына жабысып жатса, құралды өшіріп, оларды қалақша көмегімен немесе біраз сұйықтық қосу арқылы ажыратып алыңыз.

Ескертпе Турағыш пышақпен етті ұсақтағаннан кейін құралды әрқашан суытып алыңыз.

9 Өңдеуден кейін, қосу/өшіру түймесін немесе турбо түймесін жіберіп құралды өшіріңіз. Сосын пышақ бөлігі тоқтағанша күтіңіз.

10 Ыдыстың үстіңгі жағындағы қақпағын босату түймесін басып (1), оны сағат бағытымен бұрап алыңыз (2). (Сурет 9)

Кеңестер

- Құрал өте жылдам тұрайды. Тым ұсақ турамас үшін, турбо жылдамдығының түймесін басып қалып тұрыңыз.
- Ірімшік (қатты) немесе шоколад тұраған кезде, құралды тым ұзақ істетпеңіз. Әйтпесе, азық қызып, ериді де, кесектеніп кетеді.
- Пышақтармен кофе дәндерін, куркума, мускат жаңғағы және мұз кесектері сияқты қатты азықтарды турамаңыз, себебі ол пышақ бөлігінің өткірлігіне кері әсер етеді.

Біріккен диск

Біріккен диск қияр, сәбіз, картоп, көк жуа мен пияз секілді көкөністерді және ірімшіктің кейбір түрлерін кесуге және үгітуге арналған. Оның бір жағы кесуге, ал екінші жағы үгітуге арналған. Дискіні бұру арқылы кесу күйінен үгіту күйіне өте аласыз.

Мұз кесектері сияқты қатты заттарды біріккен дискімен өңдемеңіз.

Біріккен дискілердің жүзі өткір болады. Оларды қолмен ұстамаңыз.

1 Құрал ұстағышын ыдысқа салыңыз (Сурет 5).

2 Қалаған нәтижеге біріккен дискінің кесу немесе үгіту бетін жоғары қаратып құрал ұстағышына салыңыз (Сурет 10).

3 Табақтың қақпағын жабыңыз (1). Қақпақты бекіту үшін («сырт» етеді), оны сағат бағытына қарсы (2) бұраңыз (Сурет 7).

4 Азық салатын түтікке азық салыңыз.

- Ірі кесектерді тамақ салатын түтікке сай болатын кесектерге алдын ала бөліп алыңыз.

52 ҚАЗАҚША

- Жақсылап туралуы немесе үгітілуі 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.
- Пармезан, гауда, эмменталь сияқты ірімшік түрлерін ұсақтау үшін, олар тоңазытқыш температурасында болуы тиіс.

5 Табақ қақпағының жанындағы мотор бөлігін жылдамдатыңыз («сырт» етеді) (Сурет 8).

6 Құралды қосу үшін, қосу/өшіру түймесін немесе турбо жылдамдық түймесін басыңыз.

- Қосу/өшіру түймесін пайдаланған кезде жылдамдықты жылдамдық таңдағышпен реттеуге болады. Жылдамдық неғұрлым жоғары болса, өңдеу уақыты соғұрлым қысқа болады.
- Турбо жылдамдық түймесін пайдаланған жағдайда, құрал ең жоғарғы жылдамдықпен жұмыс істейді. Мұндай жағдайда, жылдамдық таңдағыш арқылы жылдамдықты реттеу мүмкін емес.

7 Итергішті тамақ салатын түтіктегі азықтардың үстінен сәл басыңыз.

8 Өңдеуден кейін, қосу/өшіру түймесін немесе турбо түймесін жіберіп құралды өшіріңіз. Сосын біріккен диск тоқтағанша күтіңіз.

Бұлғауыш

Бұлғауыш кілегейді, жұмыртқаның ағын, десертті және т.б. араластыруға арналған.

1 Бұлғауышты байланыстырғыш бөлікке жалғаңыз («сырт» ете түседі) (Сурет 11).

2 Байланыстырғыш бөлікті мотор бөлігіне жалғаңыз («сырт» ете түседі) (Сурет 12).

3 Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.

Ұсынылатын көлемдер мен өңдеу уақытын кестеден қараңыз.

Бұлғау көлемдері мен өңдеу уақыты

Азық түрлері	Бұлғау көлемдері	Уақыт
Крем	250 мл	70-90 с
Жұмыртқа ағы	4 жұмыртқа	120 с

Кеңес Жұмыртқа ағын бұлғағанда, жақсы нәтиже алу үшін үлкен тостаған пайдаланыңыз.

Кеңес Кремді бұлғағанда, шашырауы үшін стакан пайдаланыңыз.

4 Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосып, қосу/өшіру түймесін басыңыз.

Кеңес Шашырамауы үшін, төмен жылдамдықпен бастап, шамамен 1 минуттан кейін жылдамдығын арттырыңыз.

5 Шамамен 1 минуттан соң турбо жылдамдығымен жалғастыру үшін турбо түймесін басуға болады.

Тазалау (Сурет 13)

Мотор бөлігін, тостағанның қақпағын және көпірткіш жалғау бөлігін суға батырмаңыз. Бұл бөлшектерді дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Құралды тазалағанда, қыратын шүберектерді, қырғыш тазалау құралдарын, жанармай немесе ацетон сияқты сұйықтықтарды қолданбаңыз.

Пышақ бөліктерін және біріккен дискіні абайлап тазалаңыз. Олардың жүздері өте өткір болады.

1 Құралды розеткадан ажыратыңыз.

2 Пайдаланылған қосалқы құралды шешу үшін, мотор бөлігіндегі босату түймелерін басыңыз.

3 Егер бар болса, алынатын бөлшектерді алып тастаңыз.

Кеңес Қол блендерін жылдам тазалау үшін, стаканға біраз жуу сұйықтығы мен жылы су құйып, қол блендерін салыңыз да, шамамен 10 секунд істетіңіз.

4 Одан арғы нұсқаны алу үшін, жеке берілген тазалау кестесін қараңыз.

Сақтау

1 Қол блендері мен пышақ бөлігінің үстің қорғайтын жапқыштармен жабыңыз.

2 Пышақ бөлігін және біріккен дискіні құрал ұстағышына орнатыңыз әрі оны табақтың ішіне жинап сақтаңыз.

3 Қақпақты табақтың үстіне орнатыңыз.

Қоршаған орта

- Қызмет мерзімі аяқталғанда, құралды тұрмыстық қоқыспен бірге тастамаңыз. Қайта өңделу үшін арнайы жинау орнына тапсырыңыз. Осылайша, қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз (Сурет 14).

Қосалқы құралдарға тапсырыс беру

Бұл құрылғы үшін қосалқы құралдар сатып алу үшін, **www.shop.philips.com/service** мекенжайындағы онлайн-дүкенімізге кіріңіз. Онлайн-дүкен қызметін пайдалану еліңізде мүмкін болмаса, Philips дилеріне немесе Philips қызмет көрсету орталығына барыңыз. Құрылғы үшін қосалқы құралдар алуда қиындықтар болса, еліңіздегі Philips Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Оның байланыс мәліметтерін дүниежүзілік кепілдік кітапшасынан табасыз. Қосалқы құрал ретінде Philips дилеріне немесе Philips қызмет көрсету орталығына тікелей берілісті шағын турағышқа (4203 035 83450 нөмірі бойынша) тапсырыс беруге болады. Шағын турағыш жаңақтар, ет (ең жоғарғы жылдамдықта 5 секундта ең көбі 120 г.) пияз, қатты ірімшік (ең жоғарғы жылдамдықта 15 секундта 50 - 100 г.), асылған жұмыртқалар, қыша, ас шөптері, қатқан нан, т.б. кішкене көлемдегі азықтарды турауға арналған.

Кепілдік және қызмет көрсету

Қызмет көрсету жұмыстары немесе ақпарат қажет болса немесе проблема болса, Philips компаниясының **www.philips.com/support** веб-торабына кіріңіз немесе еліңіздегі Philips тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірін дүниежүзілік кепілдік кітапшасынан табуға болады. Еліңізде тұтынушыларды қолдау орталығы болмаған жағдайда, жергілікті Philips дилеріне хабарласыңыз.

Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құрылғыда ең жиі кездесетін мәселелер жинақталған. Төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, жиі қойылатын сұрақтар тізімін көру үшін www.philips.com/support торабына кіріңіз немесе еліңіздегі Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Проблема	Шешімі
Құрал жұмыс істемейді.	Бұл құрал қатты қызып кетуден сақтайтын қорғаныспен қамтамасыз етілген. Егер құрал қатты қызып кетсе, ол автоматты түрде сөндіріледі. Құралды токтан суырып, оны 5 минуттай суытып алыңыз. Содан соң, ток сымын қабырғадағы розеткаға кіргізіп, құралды қайта қосыңыз. Егер қатты қызып кетуден сақтайтын қорғаныс тым жиі іске қосылған болса, Philips дилерімен немесе Philips құзыретті қызмет орталығымен байланысыңыз.
Мотордан алғашқы бірнеше рет қолданған кезінде жаман иіс шығады.	Бұл нормалы нәрсе. Егер бірнеше рет қолданғаннан кейін де иіс кетпесе, сығып жатқан тағамдар көлемін және сығу уақытын тексеріңіз.
Құрал қатты шу, жағымсыз иіс шығарады, қол тигізбейтіндей ысып кетеді, түтін шығарады, т.б.	Құралды өшіріп, токтан суырыңыз. Өзіңізге жақын орналасқан Philips қызмет орталығына немесе дилеріне хабарласыңыз.

Рецепттер

Жемісті нан рецепті

- 150 г құрма
- 225 г қара өрік
- 50 гр. бадам
- 50 гр. жаңғақ
- 100 гр. мейіз
- 200 г әдеттегі қара ұн
- 100 гр. бидай ұны
- 100 г қоңыр қант
- 1 шымшым тұз
- 1 кішкене пакет пісіру содасы
- 300 мл қышқыл сүт

- 1** Іркіттен басқа ингредиенттерді табаққа келесі кезекпен салыңыз: құрма, қара өрік, бадам, түйе жаңғақ, мейіз, әдеттегі қара ұн, бидай ұны, қоңыр қант, тұз және пісіру содасы.
- 2** Қолыңызбен қоймалжың кесек затты ақырындап жайыңыз.
- 3** Іркітті қосыңыз.
- 4** Ингредиенттерді турбо күйінде ең көбі 5 секунд араластырыңыз.
- 5** Иленген қамырды тік бұрышты пісіру табағына салып, 170°C температурада 40 минут пісіріңіз.

Ivadas

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

Bendrasis aprašymas (Pav. 1)

- A Greičio regulatorius
- B Įjungimo / išjungimo mygtukas
- C Didžiausio greičio mygtukas
- D Variklio įtaisas
- E Atlaisvinimo mygtukai
- F Maišytuvo antgalis su integruotu pjaustymo įtaisu
- G Maišytuvo antgalio apsauginis dangtelis
- H Menzūrėlė
- I Menzūrėlės dangtelis
- J Plaktukas
- K Plaktuvo mova
- L Apsauginis pjaustymo įtaiso dangtelis
- M Stūmiklis
- N Dubens dangtis
- O Universalusis diskas (raikymo / pjaustymo)
- P Įrankių laikiklis
- Q Pjaustymo įtaisas
- R Dangčio atlaisvinimo mygtukas
- S Dubuo

Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Pavojus

- Variklio įtaiso nemerkite į vandenį ar bet kokią kitą skystį ir neplaukite jo po tekančio vandens srove. Variklio įtaisą valykite tik drėgna šluoste.

Įspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Jei kištukas, maitinimo laidas ar kitos dalys yra pažeistos, prietaiso nenaudokite.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip kyla pavojus.
- 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.
- Veikiant prietaisui, niekada pirštais arba koku nors daiktu (pvz., mentele) nestumkite ingredientų į tiekimo vamzdį. Tam galima naudoti tik stūmiklį.
- Nelieskite pjaustymo įtaisų ir universaliojo disko pjaunamųjų briaunų, ypač kai prietaisas yra įjungtas į elektros lizdą. Pjaunamosios briaunos labai aštrios.
- Jei pjaustymo įtaisas įstringa, ištraukite prietaiso kištuką iš maitinimo lizdo prieš nuimdami pjaustymo įtaisą sudarančias dalis.
- Būkite labai atsargūs dirbdami ar valydami pjaustymo įtaisą ar universalųjį diską. Jų ašmenys yra labai aštrūs. Būkite itin atsargūs valydami juos ir ištuštinami dubenį.

Dėmesio

- Prieš keisdami priedus ar prieš liesdami naudojimo metu judančias dalis, visuomet išjunkite prietaisą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.
- Neviršykite kiekių ir apdorojimo laiko, nurodytų lentelėse.
- Nedėkite produktų virš ant dubens nurodytos maksimalios žymos.
- Niekada nebandykite apdoroti daugiau kaip vienos partijos be pertraukos. Prieš tęsdami apdorojimą, leiskite prietaisui atvėsti penkias minutes.
- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba „Philips“ specialiai nerekomenduojamų priedų arba dalių. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Dubuo netinkamas naudoti mikrobangų krosnelėse.
- Triukšmingumo lygis: $L_c = 85 \text{ dB (A)}$

Elektromagnetiniai laukai (EML)

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

Apsauga nuo perkaitimo

Šiame prietaise yra apsauga nuo perkaitimo. Kai prietaisas perkaista, jis automatiškai išsijungia.

Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo ir palikite jį 5 minutėms, kad atvėstų. Tada vėl įjunkite kištuką į elektros lizdą ir įjunkite prietaisą. Kreipkitės į „Philips“ prekybos atstovą ar įgaliotąjį „Philips“ techninės priežiūros centrą, jei apsauga nuo perkaitimo per dažnai suaktyvinama.

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Paruošimas naudojimui

- 1 Prieš pildami į dubenį ar menzurėlę, leiskite karšties ingredientams atvėsti (aukščiausia temperatūra 80 °C).
- 2 Didelius gabalus prieš apdorojimą susmulkinkite į maždaug 2 cm gabaliukus.
- 3 Tik visiškai surinkę prietaisą, įjunkite kištuką į sieninį el. lizdą.

Prietaiso naudojimas

Rankinis maišytuvas

Rankinis 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 Produktus sudėkite į menzurėlę.

Rekomenduojamas kiekis ir gaminimo laikas nurodyti toliau pateiktoje lentelėje.

Maišymo kiekiai ir paruošimo laikas

Produktai	Maišymo kiekis	Laikas	Greitis
Vaisiai ir daržovės	100–200 g	30 s	Didžiausias greitis
Kūdikių maistas, sriubos ir padažai	100–400 ml	60 s	12–16
Tešlos	100–500 ml	60 s	12–16
Kokteiliai ir gėrimų mišiniai	100–1000 ml	60 s	12–16

2 Prie variklio įtaiso prijunkite maišymo antgalį (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 2).

3 Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.

4 Norėdami, kad nesitaškytų, išorinį peiliuką visiškai įmerkite į produktus (Pav. 3).

5 Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką arba didžiausio greičio mygtuką.

- Jei įjungėte įjungimo / išjungimo mygtuką, greitį galite reguliuoti greičio regulatoriumi. Kuo didesnis greitis, tuo reikalingas trumpesnis apdorojimo laikas.
- Jei pasirinkote didžiausio greičio mygtuką, prietaisas veikia maksimaliu greičiu. Tokiu atveju greičio negalima reguliuoti.

Pastaba. Kuo didesnis greitis, tuo trumpesnis apdorojimo laikas reikalingas.

6 Prietaisą lėtai judinkite aukštyn ir žemyn ratais, kad produktai tinkamai išsimaišytų (Pav. 4).

7 Baigę apdorojimą, išjunkite prietaisą atleisdami įjungimo / išjungimo mygtuką arba didžiausio greičio mygtuką ir palaukite, kol pjaustymo įtaisas nustos sukstis.

Virtuvės kombainas**Pjaustymo įtaisas**

Pjaustymo įtaisas skirtas produktams, pvz., riešutams, mėsai, svogūnams, kietam sūriui, virtiems kiaušiniams, česnakui, žalumynams, džiovintai duonai ir kt., smulkinti.

Pjaustymo įtaiso ašmenys yra labai aštrūs! Būkite labai atsargūs dirbdami su pjaustymo įtaisu, ypač nuimdami jį nuo dubens, ištuštinami dubenį ir valydami.

1 Įstatykite įrankių laikiklį į dubenį (Pav. 5).

2 Nuo pjaustymo įtaiso nuimkite apsauginį dėklą.

3 Pjaustymo įtaisą uždėkite ant įrankių laikiklio (Pav. 6).

4 Produktus sudėkite į indą.

Rekomenduojamas kiekis ir gaminimo laikas nurodyti toliau pateiktoje lentelėje.

Kapojimo kiekiai ir apdorojimo laikas

Produktai	Kiekis	Laikas	Greitis
Petražolės	100 g	30 s	12–16
Svogūnai ir kiaušinis	500 g	7 × 1 s (impulsas)	1
Mėsa	300 g	30 s	Didžiausias greitis

Produktai	Kiekis	Laikas	Greitis
Parmezano sūris	300 g	~ 60 sek.	Didžiausias greitis
Riešutai	500 g	~ 30 s	Didžiausias greitis
Juodasis šokoladas	200 g	~ 45-60 sek.	Didžiausias greitis

5 Uždėkite dangtį ant dubens (1). Sukite dangtį prieš laikrodžio rodyklę (2) kol jis užsifiksuos (s pragtelėjimas) (Pav. 7).

6 Variklio įtaisą pritvirtinkite prie dubens dangčio (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 8).

7 Įkiškite stūmiklį į tiekimo vamzdį.

Pastaba. stūmiklis neleidžia turiniui išsilieti.

8 Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką arba didžiausio greičio mygtuką.

- Jei įjungėte įjungimo / išjungimo mygtuką, greitį galite reguliuoti greičio regulatoriumi. Kuo didesnis greitis, tuo reikalingas trumpesnis apdorojimo laikas.
- Jei pasirinkote didžiausio greičio mygtuką, prietaisas veikia maksimaliu greičiu. Tokiu atveju greičio negalima reguliuoti.

Pastaba. jei produktai prilimpa prie dubens sienelių, atleiskite mygtuką bei išjunkite prietaisą ir nuvalykite juos mentele arba įpilkite daugiau skysčio.

Pastaba. po mėsos smulkinimo pjaustymo įtaisais visada leiskite prietaisui atvėsti.

9 Baigę apdorojimą, išjunkite prietaisą atleisdami įjungimo / išjungimo mygtuką arba didžiausio greičio mygtuką ir palaukite, kol pjaustymo įtaisas nustos sukstis.

10 Paspauskite dangčio atlaisvinimo mygtuką ant dubens (1), pasukite dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi ir jį nuimkite (2). (Pav. 9)

Patarimai

- Prietaisas kapoja labai greitai. Jei naudojate didelio greičio mygtuką, naudokite jį tik trumpam, kad maistas nebūtų per daug susmulkintas.
- Kapodami (kietą) sūrį arba šokoladą, nelaikykite prietaiso įjungto per ilgai. Kitaip šie produktai per daug įkais, pradės lydytis ir sulips į gumulus.
- Nenaudokite pjaustymo įtaiso labai kietų ingredientų, tokių, kaip kavos pupelės, kurkuma, muškato riešutai ar ledo kubeliai, smulkinimui – jis gali atšpieti.

Universalus diskas

Universalusis diskas skirtas daržovių, pvz., agurkų, morkų, bulvių, porų ir svogūnų bei tam tikros rūšies sūrių raikymui ir pjaustymui. Viena pusė skirta raikymui, kita pjaustymui. Galite pereiti nuo raikymo prie pjaustymo ir atvirkščiai tiesiog apversdami diską.

Niekada nenaudokite universaliojo disko kietiems produktams, tokiems, kaip ledo kubeliai, apdoroti.

Universaliojo disko ašmenys yra labai aštrūs. Nelieskite jų.

1 Įstatykite įrankių laikiklį į dubenį (Pav. 5).

2 Uždėkite universalųjį diską ant įrankio laikiklio raikymo arba pjaustymo puse į viršų, atsižvelgiant į norimą rezultatą (Pav. 10).

3 Uždėkite dangtį ant dubens (1). Sukite dangtį prieš laikrodžio rodyklę (2) kol jis užsifiksuos (s pragtelėjimas) (Pav. 7).

4 Dėkite produktus į tiekimo vamzdį.

- Didesnius produktus iš anksto supjaustykite, kad jie tilptų į tiekimo vamzdį.
- Geriausias rezultatus pasieksite vamzdį užpildę tolygiai.
- Kai turite apdoroti didelį maisto kiekį, darykite tai nedideliais kiekiais ir, prieš imdami naują porciją, ištuštinkite dubenį.
- Pjaustant sūrį, pvz., parmezano, Goudos ar Emmentaler, sūris turi būti šaldytuvo temperatūros.

5 Variklio įtaisą pritvirtinkite prie dubens dangčio (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 8).**6 Norėdami ijungti prietaisą, paspauskite ijungimo / išjungimo mygtuką arba didžiausio greičio mygtuką.**

- Jei ijungėte ijungimo / išjungimo mygtuką, greitį galite reguliuoti greičio regulatoriumi. Kuo didesnis greitis, tuo reikalingas trumpesnis apdorojimo laikas.
- Jei pasirinkote didžiausio greičio mygtuką, prietaisas veikia maksimaliu greičiu. Tokiu atveju greičio negalima reguliuoti.

7 Stūmikliu lengvai paspauskite produktus tiekimo vamzdyje.**8 Baigę apdorojimą, išjunkite prietaisą atleisdami ijungimo / išjungimo mygtuką arba didžiausio greičio mygtuką ir palaukite, kol universalusis diskas nustos sukstis.****Plaktuvas**

Plaktuvas skirtas grietinėlei, kiaušinių baltymams, desertams ir kt. plakti.

1 Plaktuvą prijunkite prie movos (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 11).**2 Movą prijunkite prie variklio įtaiso (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 12).****3 Sudėkite produktus į dubenį.**

Tinkami kiekiai ir apdorojimo laikas nurodyti lentelėje.

Plakimo kiekiai ir apdorojimo laikas

Produktai	Plakami kiekiai	Laikas
Grietinė	250 ml	70–90 s
Kiaušinių baltymai	4 kiaušiniai	120 s

Patarimas. Plakdami kiaušinių baltymus naudokite didelį dubenį, kad pasiektumėte geriausių rezultatų.

Patarimas. Plakdami grietinėlę naudokite menzurėlę, kad nepritaškytumėte.

4 Įkiškite kištuką į elektros tinklo lizdą ir paspauskite ijungimo/išjungimo mygtuką.

Patarimas. Kad nepritaškytumėte, pradėkite plakti mažesniu greičiu ir maždaug po 1 minutės ijunkite didesnį greitį.

5 Maždaug po 1 minutės galite paspausti turbo mygtuką ir apdorojimą tęsti didžiausiu greičiu.**Valymas (Pav. 13)**

Nemerkite variklio įtaiso, dubens dangčio ar plaktuvo movos į vandenį. Valykite šias dalis drėgna šluoste.

niekada nenaudokite šiurkščių kempinių, šlifuojamųjų valiklių arba ėsdinančių skysčių, pvz., benzino arba acetono prietaisui valyti.

Būkite labai atsargūs valydami pjaustymo įtaisus ir universalųjį diską. Jų ašmenys yra labai aštrūs.

1 Išjunkite prietaisą.

- 2 Norėdami nuimti prietaisą, kurį ką tik naudojote, ant variklio įtaiso paspauskite atlaisvinimo mygtukus.
 - 3 Jei yra, nuimkite nuimamas dalis.
- Patarimas. Norėdami greitai nuplauti maišymo antgalį, įpilkite šilto vandens ir šiek tiek indų ploviklio į menzūrėlę, įdėkite maišymo antgalį ir leiskite prietaisui veikti maždaug 10 sekundžių.*
- 4 Daugiau nurodymų žr. atskiroje valymo lentelėje.

Laikymas

- 1 Uždėkite ant maišytuvo antgalio ir pjaustymo įtaiso apsauginius dangtelius.
- 2 Įstatykite pjaustymo įtaisą ir universalųjį diską į įrankių laikiklį ir laikykite juos dubenyje.
- 3 Ant indo uždėkite dangtį.

Aplinka

- Pasibaigus prietaiso naudojimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o pridukite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 14).

Priedų užsakymas

Norėdami įsigyti šio prietaiso priedų, apsilankykite mūsų internetinėje parduotuvėje adresu **www.shop.philips.com/service**. Jei internetinės parduotuvės jūsų šalyje nėra, apsilankykite pas savo „Philips“ atstovą arba „Philips“ techninės priežiūros centre. Jeigu įsigyjant prietaiso priedų kilo kokių nors sunkumų, kreipkitės į savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centrą. Jo kontaktinius duomenis rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke.

Galite užsisakyti tiesiogiai valdomą kapotuvėlį (paslaugos kodas 4203 035 83450) iš savo „Philips“ prekybos atstovo arba „Philips“ techninės priežiūros centre, kaip papildomą priedą.

Kapotuvėlis skirtas nedideliam produktų kiekiui, pvz., riešutams, mėsai (maks. 120 g smulkinant 5 sekundes didžiausiu greičiu), svogūnams, kietam sūriui (maks. 50 - 100 g smulkinant 15 sekundžių didžiausiu greičiu), virtiems kiaušiniams, česnakui, žalumynams, džiovintai duonai ir kt., smulkinti.

Garantija ir techninė priežiūra

Prereikęs techninio aptarnavimo paslaugų, informacijos ar jei iškilo problema, apsilankykite „Philips“ svetainėje **www.philips.com/support** arba susisiekite su jūsų šalyje esančiu „Philips“ pagalbos vartotojams centru. Jo telefono numerį rasite garantiniame lapelyje, kuriame pateikiama informacija apie punktus visame pasaulyje. Jei jūsų šalyje nėra pagalbos vartotojams centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ prekybos atstovą.

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje apibendrinamos problemos, dažniausiai pasitaikančios naudojantis šiuo prietaisu. Jei toliau pateikta informacija nepadės išspręsti problemos, apsilankykite www.philips.com/support, ten rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Sprendimas
Prietaisas neveikia.	Šiame prietaise yra apsauga nuo perkaitimo. Kai prietaisas perkaista, jis automatiškai išsijungia. Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo ir palikite jį 5 minutėms, kad atvėstų. Tada vėl įjunkite kištuką į elektros lizdą ir įjunkite prietaisą. Kreipkitės į „Philips“ prekybos atstovą ar įgaliotąjį „Philips“ techninės priežiūros centrą, jei apsauga nuo perkaitimo per dažnai suaktyvinama.
Pirmuosius prietaiso naudojimo kartus variklio blokas skleidžia nemalonų kvapą.	Tai įprasta. Jei ir toliau jusite šį kvapą, patikrinkite, ar ne per daug vaisių arba daržovių dedate.
Prietaisas kelia daug triukšmo, skleidžia nemalonų kvapą, yra karštas, rūksta ir pan.	Išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Pagalbos kreipkitės į artimiausią „Philips“ techninės priežiūros centrą arba į pardavėją.

Receptai

Vaisių duonos receptas

- 150 g datulių
- 225 g džiovintų slyvų
- 50 g migdolų
- 50 g graikinių riešutų
- 100 g razinų
- 200 g rupių ruginių miltų
- 100 g kvietinių miltų
- 100 g rudojo cukraus
- 1 žiupsnelis druskos
- 1 pakelis kepimo miltelių
- 300 ml pasukų

- 1** Produktus, išskyrus pasukas, sudėkite į dubenį tokia tvarka: datulės, džiovintos slyvos, migdolai, graikiniai riešutai, razinos, rupūs ruginiai miltai, kvietiniai miltai, rudasis cukrus, druska ir kepimo milteliai.
- 2** Rankomis atsargiai išlyginkite masę.
- 3** Supilkite pasukas.
- 4** Maišykite produktus didžiausiu greičiu, ne ilgiau kaip 5 sekundes.
- 5** Išmaišytą tešlą supilkite į keturkampę kepimo skardą ir kepkite 40 minučių 170 °C temperatūroje.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē www.philips.com/welcome.

Vispārīgs apraksts (Zīm. 1)

- A Ātruma izvēlne
- B Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
- C Turbo ātruma poga
- D Motora bloks
- E Atbrīvošanas pogas
- F Blendera kāts ar iebūvētu asmeni
- G Blendera kāta aizsargvāks
- H Glāze
- I Glāzes vāciņš
- J Putotājs
- K Putotāja savienotājs
- L Asmeņu bloka aizsargvāks
- M Bīdnis
- N Bļodas vāks
- O Kombinētais asmens (šķēlēšana/smalcināšana)
- P Rīka turētājs
- Q Asmens
- R Vāka atvēršanas poga
- S Bļoda

Svarīgi!

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

Briesmas

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

Brīdinājums!

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāta tās kontaktdakša, elektrības vads vai citas sastāvdaļas.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota tehniskās apkopes centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav viņus īpaši apmācījusi šo ierīci izmantot.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Ierīces darbības laikā, nekad neizmantojiet pirkstus vai priekšmetu (piemēram, lāpstiņu), lai produktus ievietotu padevējcaurulē. Izmantojiet tikai bīdņi.
- Nepieskarieties asmeņu bloka un kombinētā asmeņu malām, it īpaši, ja ierīce ir pievienota elektrotīklam. Asmeņu malas ir ļoti asas.
- Ja asmens iestrēgst, pirms izņemat sastāvdaļas, kas nobloķēja asmeni, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Rīkojoties ar asmeņu bloku vai kombinēto asmeni vai tīrot tos esiet ļoti piesardzīgi. Asmeņu malas ir ļoti asas. Īpašu piesardzību ievērojiet tos tīrot un iztukšojot bļodu.

Ievērbai

- Pirms maināt piederumus vai pieskaraties ierīces kustīgajām daļām, vienmēr pēc ierīces lietošanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.
- Nepārsniedziet tabulās norādītos daudzumus un apstrādes laikus.
- Nepārsniedziet uz bļodas norādīto maksimālo līmeni.
- Neapstrādājiet vairāk par vienu porciju vienā reizē. Pirms turpināt gatavošanu ļaujiet ierīcei 5 minūtes atdzist.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kurus uzņēmums Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, ierīces garantija vairs nav spēkā.
- Bļoda nav paredzēta lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Trokšņa līmenis: $L_c = 85 \text{ dB [A]}$

Elektromagnētiskie lauki (EML)

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

Aizsardzība pret pārslodzi

Šī ierīce ir aprīkota ar aizsardzību pret pārkaršanu. Ja ierīce pārkarst, tā automātiski izslēdzas.

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, un ļaujiet tai atdzist 5 minūtes. Pēc tam no jauna ievietojiet strāvas kontaktdakšu atpakaļ sienas kontaktligzdā un ieslēdziet ierīci. Ja aizsardzība pret pārkaršanu tiek aktivizēta pārāk bieži, lūdzu, sazinieties ar Philips izplatītāju vai Philips pilnvarotu tehniskās apkalpes centru.

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, rūpīgi notīriet detaļas, kas saskarsies ar ēdienu (skatiet nodaļu „Tīrīšana”).

Sagatavošana lietošanai

- 1** Pirms karstu sastāvdaļu ievietošanas bļodā vai krūkā ļaujiet tām atdzist (maksimālā temperatūra 80 °C).
- 2** Sagrieziet lielas sastāvdaļas mazos, apmēram 2 cm lielos gabaliņos, pirms to pārstrādāšanas.
- 3** Pirms iespraust ierīces elektrības vada kontaktdakšu elektrotīkla sienas kontaktligzdā, atbilstoši samontējiet ierīci.

Ierīces lietošana

Rokas blenderis

Blenderis ir paredzēts:

- šķidrumu, piem., piena produktu, mērču, augļu sulu, zupu, kokteiļu, jauktu dzērienu jaukšanai.
- viskozu sastāvdaļu, piemēram, pankūku mīklas vai majonēzes, jaukšanai.
- termiski apstrādātu produktu, piemēram, bērnu biezeņu pagatavošanai.

- 1** Ielieciet produktus kausā.

Rekomendētos daudzumus un darbības laikus skatīt tabulā zemāk.

Jaukšanas daudzumi un pārstrādes laiki

Sastāvdaļas:	Jaukšanas daudzums	Apstrādes ilgums	Ātrums
Augļi un dārzeņi	100–200 g	30 sek.	Turbo režīms
Zīdaiņu ēdiens, zupas un mērces	100–400 ml	60 sek.	12–16
Mīklas	100–500 ml	60 sek.	12–16
Kokteiļi	100–1000 ml	60 sek.	12–16

2 Pievienojiet blendera kātu pie motora daļas (atskan klikšķis) (Zīm. 2).

3 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

4 Lai izvairītos no šļakstīšanās, pilnībā iegremdējiet asmeņu aizsargu sastāvdaļās (Zīm. 3).

5 Lūdzu, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu vai turbo ātruma pogu, lai ieslēgtu ierīci.

- Nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, ātrumu varat regulēt ar ātruma slēdzi. Jo lielāks ātrums, jo īsāks ir nepieciešamais apstrādes laiks.
- Kad izmantojat turbo ātruma pogu, ierīce darbojas ar maksimālu ātrumu. Tādā gadījumā jūs nevarat regulēt ātrumu ar ātruma izvēlnes elementu.

Piezīme. Jo lielāks ātrums, jo nepieciešams īsāks apstrādes laiks.

6 Lēnām kustīniet ierīci augšup, lejup un pa apli, lai sajauktu sastāvdaļas (Zīm. 4).

7 Pēc apstrādes, atlaidiet ieslēgšanas/izslēgšanas vai turbo ātruma pogu, lai izslēgtu ierīci. Pēc tam pagaidiet, līdz asmeņu bloks ir pārstājis griezties.

Virtuves kombains**Asmens**

Asmeņu bloks ir paredzēts tādu produktu smalcināšanai kā: rieksti, gaļa, sīpoli, cietie sieri, vārītas olas, ķiploki, zaļumi, sausa maize u.c.

Asmeņu bloka griezējšķautnes ir ļoti asas! Strādājot ar asmeņu bloku, esiet ļoti piesardzīgi, jo īpaši, kad noņemat to no bļodas, iztukšojot bļodu vai tīrīšanas laikā.

1 Ielieciet rīku turētāju bļodā (Zīm. 5).

2 Noņemiet no asmeņu bloka aizsargvāku.

3 Uzlieciet asmeņu bloku uz rīku turētāja (Zīm. 6).

4 Ielieciet bļodā produktus.

Rekomendētos daudzumus un darbības laikus skatīt tabulā zemāk.

Smalcināšanas daudzums un pārstrādes laiki

Sastāvdaļas:	Daudzums	Apstrādes ilgums	Ātrums
Pētersīļi	100 g	30 sek.	12–16
Sīpoli un ola	500 g	7 × 1 sek. (režīms Pulse)	1
Gaļa	300 g	30 sek.	Turbo režīms
Parmezāna siers	300 g	~ 60 sek.	Turbo režīms

Sastāvdaļas:	Daudzums	Apstrādes ilgums	Ātrums
Rieksti	500 g	~ 30 sek.	Turbo režīms
Tumšā šokolāde	200 g	~ 45-60 sek.	Turbo režīms

5 Uzlieciet bļodai vāku (1). Pagrieziet vāku pretēji pulksteņa rādītāja virzienam (2), lai to nofiksētu (atskan klikšķis) (Zīm. 7).

6 Nostipriniet motora bloku uz bļodas vāka (atskan klikšķis) (Zīm. 8).

7 Ielieciet bīdni padevējcaurulē.

Piezīme. Bīdītājs novērš izšļakstīšanos.

8 Lūdzu, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu vai turbo ātruma pogu, lai ieslēgtu ierīci.

- Nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, ātrumu varat regulēt ar ātruma slēdzi. Jo lielāks ātrums, jo īsāks ir nepieciešamais apstrādes laiks.
- Kad izmantojat turbo ātruma pogu, ierīce darbojas ar maksimālu ātrumu. Tādā gadījumā jūs nevarat regulēt ātrumu ar ātruma izvēlnes elementu.

Piezīme. Ja sastāvdaļas pielīp pie bļodas malām, atlaidiet pogu, lai izslēgtu ierīci, un noņemiet sastāvdaļas ar lāpstīņu vai pievienojiet šķidrumu.

Piezīme. Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist pēc gaļas smalcināšanas, izmantojot asmeņu bloku.

9 Pēc apstrādes, atlaidiet ieslēgšanas/izslēgšanas vai turbo ātruma pogu, lai izslēgtu ierīci. Pēc tam pagaidiet, līdz asmeņu bloks ir pārstājis griezties.

10 Nospiediet uz bļodas izvietoto vāka atbloķēšanas pogu (1) un pēc tam pagrieziet vāku pulksteņa rādītāja virzienā, lai noņemtu to (2). (Zīm. 9)

Padomi

- Ierīce smalcina ļoti ātri. Ja lietojat turbo ātruma pogu, nospiediet to tikai uz īsu brīdi, lai pārtika netiktu sasmalcināta pārāk smalki.
- Nedarbiniet ierīci pārāk ilgi, kad kapājat (cietu) sieru vai šokolādi. Pretējā gadījumā šis sastāvdaļas kļūs pārāk karstas un sāks izkust, un salīps.
- Nelietojiet asmeņu bloku ļoti cietu produktu, piemēram, kafijas pupiņu, kurkumas, muskatriekstu un ledus gabaliņu, kapāšanai, jo tas var asmeņu bloku padarīt neasu.

Kombinētais asmens

Kombinētais asmens paredzēts dārzenu, piemēram, gurķu, burkānu, kartupeļu, puravu un sīpolu, un dažādu sieru šķēlēšanai un smalcināšanai. Asmens viena puse paredzēta šķēlēšanai, bet otra — smalcināšanai. Varat mainīt šķēlēšanas režīmu uz smalcināšanas režīmu un otrādi, vienkārši apgriežot asmeni.

Nekādā gadījumā neapstrādājiet cietus produktus, piemēram, ledus gabaliņus, izmantojot kombinēto asmeni.

Kombinētā asmens malas ir ļoti asas. Nepieskarieties tām.

1 Ielieciet rīku turētāju bļodā (Zīm. 5).

2 Novietojiet kombinēto asmeni uz rīku turētāja ar šķēlēšanas vai smalcināšanas pusi uz augšu; atkarībā no vēlamā rezultāta (Zīm. 10).

3 Uzlieciet bļodai vāku (1). Pagrieziet vāku pretēji pulksteņa rādītāja virzienam (2), lai to nofiksētu (atskan klikšķis) (Zīm. 7).

4 Ielieciet produktus padevējcaurulē.

- 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.
- Lai sasmalcinātu sieru, piemēram, Parmezāna, Gaudas vai Ementāles sieru, tas pirms tam jāatdzesē ledusskapī.

5 Nostipriniet motora bloku uz bļodas vāka (atskan klikšķis) (Zīm. 8).**6 Lūdzu, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu vai turbo ātruma pogu, lai ieslēgtu ierīci.**

- Nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, ātrumu varat regulēt ar ātruma slēdzi. Jo lielāks ātrums, jo īsāks ir nepieciešamais apstrādes laiks.
- Kad izmantojat turbo ātruma pogu, ierīce darbojas ar maksimālu ātrumu. Tādā gadījumā jūs nevarat regulēt ātrumu ar ātruma izvēlnes elementu.

7 Viegli iespiediet produktus ar bīdni padevējcaurulē.**8 Pēc apstrādes, atlaidiet ieslēgšanas/izslēgšanas vai turbo ātruma pogu, lai izslēgtu ierīci. Pēc tam pagaidiet līdz kombinētais disks pārstāj griezties.****Putotājs**

Putotājs ir paredzēts putukrējuma, olu baltuma, desertu saputošanai utt.

1 Pievienojiet putotāju savienotājam (atskan klikšķis) (Zīm. 11).**2 Pievienojiet savienotāju motora nodalījumam (atskan klikšķis) (Zīm. 12).****3 Ievietojiet traukā produktus.**

Ieteicamos produktu daudzumus un apstrādes laikus skatiet tabulā zemāk.

Putojamo produktu daudzums un apstrādes laiki

Sastāvdaļas:	Putojamo produktu daudzums	Apstrādes ilgums
Krēms	250 ml	70–90 sek.
Olas baltums	4 olas	120 sek.

Padoms. Kuļot olu baltumus, labākam rezultātam izmantojiet lielo trauku.

Padoms. Kuļot putukrējumu, izmantojiet krūku, lai izvairītos no šļakstīšanās.

4 Iespraidiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā un nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

Padoms. Lai izvairītos no šļakstīšanās, uzāciet kulšanu ar mazāku ātrumu un pēc apmēram vienas minūtes uzstādiet lielāku ātrumu.

5 Pēc apm. 1 minūtes varat nospiegt turbo pogu, lai turpinātu darbu ar turbo ātrumu.**Tīrīšana (Zīm. 13)**

Nemērciet motora bloku, bļodas vāku un putotāja savienotāju ūdenī. Tīriet šīs detaļas ar mitru drāniņu.

Ierīces tīrīšanai nekādā gadījumā nelietojiet skrāpjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai agresīvus šķīdumus, piemēram, benzīnu vai acetonu.

Tīriet asmeņu bloku un kombinēto asmeni ļoti uzmanīgi. To griezējšķautnes ir ļoti asas.

- 1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- 2 Lai noņemtu izmantoto piederumu, nospiediet atbrīvošanas pogas uz motora bloka.
- 3 Noņemiet noņemamās detaļas, ja tādas ir.

Padoms. Lai veiktu blendera kātu ātru tīrīšanu, ielejiet krūkā siltu ūdeni un nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa, ielieciet blendera kātu un darbiniet ierīci apmēram 10 sekundes.

- 4 Lai iegūtu tālākas instrukcijas, apskatiet atsevišķo tīrīšanas tabulu.

Uzglabāšana

- 1 Uzlieciet blenderu kāta un asmeņu bloka aizsargvāku.
- 2 Uzlieciet asmeņu bloku un kombinēto asmeni uz rīku turētāja un uzglabājiet tos blodā.
- 3 Uzlieciet blodai vāku.

Vide

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet pārstrādei oficiālā savākšanas punktā. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 14).

Piederumu pasūtīšana

Lai iegādātos piederumus šai ierīcei, lūdzu, apmeklējiet mūsu tiešsaistes veikalu vietnē **www.shop.philips.com/service**. Ja tiešsaistes veikals jūsu valstī nav pieejams, vērsieties pie sava Philips izplatītāja vai Philips servisa centrā. Ja jums radušās grūtības ar piederumu iegādi savai ierīcei, lūdzu, sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī. Kontaktainformācija pieejama pasaules garantijas bukletā.

Pie sava Philips izplatītāja vai Philips servisa centrā varat pasūtīt tiešās piedziņas mazo smalcinātāju (pasūtījuma kods 4203 035 83450) kā papildpiederumu.

Mazais smalcinātājs paredzēts neliela apjoma sastāvdaļu smalcināšanai, piemēram, riekstu, gaļas (maks. 120 g uz 5 sekundēm ar maksimālo ātrumu), sīpolu, cietu sieru (50-100 g uz 15 sekundēm ar maksimālo ātrumu), vārītas olas, ķiploku, augus, sakaltušu maizi utt.

Garantija un apkope

Ja nepieciešama apkope, informācija vai palīdzība, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni **www.philips.com/support** vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī. Tā tālruņa numurs norādīts pasaules garantijas brošūrā. Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, griezieties pie vietējā Philips preču izplatītāja.

Traucējummeklēšana

Šajā nodaļā ir apkopotas izplatītākās problēmas, kādas var rasties, rīkojoties ar ierīci. Ja nevarat atrisināt problēmu, izmantojot turpmāko informāciju, apmeklējiet vietni www.philips.com/support un skatiet bieži uzdoto jautājumu sarakstu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centra darbiniekiem savā valstī.

Problēma	Risinājums
ierīce nedarbojas.	Šī ierīce ir aprīkota ar aizsardzību pret pārkaršanu. Ja ierīce pārkarst, tā automātiski izslēdzas. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, un ļaujiet tai atdzist 5 minūtes. Pēc tam no jauna ievietojiet strāvas kontaktdakšu atpakaļ sienas kontaktligzdā un ieslēdziet ierīci. Ja aizsardzība pret pārkaršanu tiek aktivizēta pārāk bieži, lūdzu, sazinieties ar Philips izplatītāju vai Philips pilnvarotu tehniskās apkopes centru.
Pirmajās ierīces lietošanas reizēs motora nodalījums izdala nepatīkamu smaku.	Tas nav nekas neparasts. Ja no ierīces arī turpmāk izdalās šī smaka, to jau izmantojot vairākas reizes, pārbaudiet, produktu apstrādājamo daudzumu un apstrādes laiku.
ierīce rada skaļu troksni, izdala nepatīkamu smaku, tā ir pārāk karsta, tai pieskaroties, izdala dūmus utt.	Pārtrauciet lietot ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla. Sazinieties ar tuvāko Philips tehniskās apkopes centru vai Philips izplatītāju.

Receptes

Augļu maizes recepte

- 150 g dateļu
- 225 g žāvētu plūmju
- 50 g mandeļu
- 50 g valriekstu
- 100 g rozīņu
- 200 g pilngraudu rudzu miltu
- 100 g kviešu miltu
- 100 g brūnā cukura
- 1 šķipsna sāls
- 1 paciņa cepamā pulvera
- 300 ml paniņu

- 1** Iepildiet produktus bļodā, izņemot paniņas, šādā secībā: dateles, žāvētas plūmes, mandeles, valrieksti, rozīnes, pilngraudu rudzu milti, kviešu milti, brūnais cukurs, sāls un cepamais pulveris.
- 2** Uzmanīgi saplaciniet masu ar rokām.
- 3** Pievienojiet paniņas.
- 4** Maisiet sastāvdaļas apm. 5 sekundes, izmantojot turbo iestatījumu.
- 5** Ielieciet mīklu taisnstūra formas veidnē un cepiet 40 minūtes 170 °C temperatūrā.

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 Regulator szybkości
- B Wyłącznik
- C Przycisk Turbo
- D Część silnikowa
- E Przyciski zwalniające
- F Końcówka blendera ze zintegrowaną częścią tnącą
- G Osłona zabezpieczająca końcówkę blendera
- H Dzbanek
- I Pokrywka dzbanka
- J Trzepaczka
- K Element łączący do trzepaczki
- L Osłona zabezpieczająca części tnącej
- M Popychacz
- N Pokrywka pojemnika
- O Tarcza uniwersalna (krojąco-szatkująca)
- P Uchwyt na akcesoria
- Q Część tnąca
- R Przycisk zwalniający pokrywkę
- S Pojemnik

Ważne

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

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani innym płynie, a także nie płucz jej pod bieżącą wodą. Podczas czyszczenia części silnikowej korzystaj jedynie z wilgotnej szmatki.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- 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.
- Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie wpychaj produktów do otworu na produkty palcami lub przy użyciu innych przedmiotów (np. łopatk). W tym celu używaj wyłącznie popychacza.
- Nie dotykaj ostrzy części tnących ani tarczy uniwersalnej, zwłaszcza gdy urządzenie jest podłączone do gniazdka elektrycznego. Ostrza są bardzo ostre.
- W przypadku zablokowania części tnącej przed usunięciem składników, które ją blokują, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

- Zachowaj szczególną ostrożność przy dotykaniu lub czyszczeniu części tnących i tarczy uniwersalnej. Ich ostrza są bardzo ostre. Zachowaj szczególną ostrożność podczas ich mycia i podczas opróżniania pojemnika.

Uwaga

- Po zakończeniu korzystania, przed wymianą akcesoriów lub dotykaniem ruchomych części należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie przekraczaj ilości składników ani czasów przygotowania podanych w tabelach.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu zawartości oznaczonego na pojemniku.
- Nie miksuj bez przerwy więcej niż jednej porcji. Przed ponownym uruchomieniem odczekaj pięć minut, aż urządzenie ostygnie.
- 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.
- Pojemnik nie jest odpowiedni do użytku w mikrofalówce.
- Poziom hałasu: Lc = 85 dB [A]

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.

Ochrona przed przegrzaniem

To urządzenie jest wyposażone w ochronę przed przegrzaniem. W razie przegrzania urządzenie wyłącza się samoczynnie. **Należy wówczas wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekać 5 minut, aż urządzenie ostygnie.** Jeśli ochrona przed przegrzaniem włącza się zbyt często, skontaktuj się ze sprzedawcą produktów firmy Philips lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips.

Przed pierwszym użyciem

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

Przygotowanie do użycia

- 1 Przed umieszczeniem gorących składników w pojemniku lub dzbanku blendera odczekaj, aż ostygną (maksymalna temperatura to 80°C).
- 2 Przed zмикowaniem większe składniki pokrój na ok. 2 cm kawałki.
- 3 Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego, prawidłowo złóż elementy urządzenia.

Zasady używania

Blender ręczny

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 potraw dla niemowląt.

- 1 **Włóż składniki do dzbanka.**

Zalecane ilości produktów i czasy przygotowania podane są w tabeli poniżej.

Ilości i czasy przygotowania (miksowanie)

Składniki	Ilość (miksowanie)	Czas	Szybkość
Owoce i warzywa	100–200 g	30 s	Turbo
Potrawy dla niemowląt, zupy i sosy	100–400 ml	60 s	12–16
Rzadkie ciasto	100–500 ml	60 s	12–16
Koktajle i napoje miksowane	100–1000 ml	60 s	12–16

- Końcówkę blendera zamocuj do części silnikowej (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 2).
- Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- Zanurz całą osłonę ostrza na końcówce blendera w dzbanku ze składnikami, aby uniknąć ich rozchłapania (rys. 3).
- Naciśnij wyłącznik lub przycisk Turbo, aby włączyć urządzenie.
 - Po użyciu wyłącznika można dostosować szybkość za pomocą regulatora szybkości. Im wyższa szybkość, tym krótszy czas przetwarzania.
 - Podczas korzystania z przycisku Turbo urządzenie działa z maksymalną szybkością. Nie można wtedy regulować szybkości za pomocą regulatora.

Uwaga: Im wyższa szybkość, tym krótszy czas przygotowania.

- Wykonuj urządzeniem powolne ruchy w górę i w dół oraz ruchy okrężne, aby zmiksować składniki (rys. 4).
- Po zakończeniu pracy zwolnij wyłącznik lub przycisk Turbo, aby wyłączyć urządzenie. Następnie zaczekaj, aż część tnąca przestanie się obracać.

Robot kuchenny

Część tnąca

Część tnąca służy do siekania takich składników, jak orzechy, mięso, cebula, twarde ser, gotowane jaja, czosnek, zioła, suchy chleb itp.

Ostrza części tnącej są bardzo ostre! Zachowaj szczególną ostrożność przy dotykaniu części tnącej, zwłaszcza przy wyjmowaniu jej z pojemnika, przy opróżnianiu go i podczas czyszczenia.

- Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku (rys. 5).
- Zdejmij z części tnącej osłonę zabezpieczającą.
- Umieść część tnącą w uchwycie na akcesoria (rys. 6).
- Włóż składniki do pojemnika.

Zalecane ilości produktów o czasy przygotowania podane są w tabeli poniżej.

Ilości i czasy przygotowania (siekanie)

Składniki	Ilość	Czas	Szybkość
Pietruszka	100 g	30 s	12–16
Cebula i jajko	500 g	7 × 1 s (funkcja pulsacyjna)	1
Mięso	300 g	30 s	Turbo

Składniki	Ilość	Czas	Szybkość
Parmezan	300 g	~ 60 s	Turbo
Orzechy	500 g	~ 30 s	Turbo
Twarda czekolada	200 g	~ 45–60 s	Turbo

5 Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w lewo (2), aby ją dokręcić (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 7).

6 Zamocuj część silnikową do pokrywki pojemnika (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 8).

7 Umieść popychacz w otworze na produkty.

Uwaga: Popychacz uniemożliwia rozlanie.

8 Naciśnij wyłącznik lub przycisk Turbo, aby włączyć urządzenie.

- Po użyciu wyłącznika można dostosować szybkość za pomocą regulatora szybkości. Im wyższa szybkość, tym krótszy czas przetwarzania.
- Podczas korzystania z przycisku Turbo urządzenie działa z maksymalną szybkością. Nie można wtedy regulować szybkości za pomocą regulatora.

Uwaga: Jeśli składniki pozostaną na ściance pojemnika, puść przycisk, aby wyłączyć urządzenie i zbierz je za pomocą łopatki lub dodając płynu.

Uwaga: Po zakończeniu rozdrabniania mięsa za pomocą części tnącej odczekaj, aż urządzenie ostygnie.

9 Po zakończeniu pracy zwolnij wyłącznik lub przycisk Turbo, aby wyłączyć urządzenie. Następnie zaczekaj, aż część tnąca przestanie się obracać.

10 Naciśnij przycisk zwalniający pokrywkę na pojemniku (1) i przekręć pokrywkę w prawą stronę, aby ją zdjąć (2). (rys. 9)

Wskazówki

- Urządzenie bardzo szybko sieka. Z przycisku Turbo korzystaj przez bardzo krótki czas, aby składniki nie były za bardzo rozdrobnione.
- Nie należy rozdrabniać czekolady lub twardego sera zbyt długo. Może to spowodować zbyt długie nagrzanie się tych produktów i ich roztopienie lub zbitcie 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 części tnącej.

Tarcza uniwersalna

Tarcza uniwersalna przeznaczona jest do krojenia i szatkowania warzyw, tj. ogórka, marchewki, ziemniaków, pora i cebuli oraz różnych gatunków sera. Jedna strona przeznaczona jest do krojenia, a druga do szatkowania. Możesz przełączyć się z krojenia na szatkowanie oraz na odwrót, po prostu przekręcając tarczę.

Nigdy nie używaj tarczy uniwersalnej do przetwarzania bardzo twardych składników, takich jak kostki lodu.

Krawędzie tnące tarczy uniwersalnej są bardzo ostre. Nie dotykaj ich!

1 Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku (rys. 5).

2 Załóż tarczę uniwersalną w uchwycie na akcesoria stroną krojącą lub stroną do szatkowania skierowaną w górę, w zależności od rezultatu, który chcesz uzyskać (rys. 10).

3 Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w lewo (2), aby ją dokręcić (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 7).

4 Włóż składniki do otworu na produkty.

- 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.
- Aby trzeć ser, np. parmezan, goudę lub ementaler, należy go wcześniej włożyć do lodówki.

5 Zamocuj część silnikową do pokrywy pojemnika (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 8).**6 Naciśnij wyłącznik lub przycisk Turbo, aby włączyć urządzenie.**

- Po użyciu wyłącznika można dostosować szybkość za pomocą regulatora szybkości. Im wyższa szybkość, tym krótszy czas przetwarzania.
- Podczas korzystania z przycisku Turbo urządzenie działa z maksymalną szybkością. Nie można wtedy regulować szybkości za pomocą regulatora.

7 Popchnij lekko popychaczem produkty znajdujące się w otworze na produkty.**8 Po zakończeniu pracy zwolnij wyłącznik lub przycisk Turbo, aby wyłączyć urządzenie. Następnie zaczekaj, aż tarcza uniwersalna przestanie się obracać.****Trzepaczka**

Trzepaczka służy do ubijania śmietany, białek jaj oraz przygotowywania deserów itp.

1 Przymocuj trzepaczkę do elementu łączącego (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 11).**2 Przymocuj element łączący do części silnikowej (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 12).****3 Włóż składniki do pojemnika.**

Zalecane ilości produktów i czasy przygotowania podane są w tabeli poniżej.

Ilości i czasy przygotowania (ubijanie)

Składniki	Ilość (ubijanie)	Czas
Śmietana	250 ml	70–90 s
Piana z białek	4 jaja	120 s

Wskazówka: Jeśli chcesz ubijać białka jajek, użyj dużej miski.

Wskazówka: Jeśli chcesz ubijać śmietanę, użyj dzbanka, aby uniknąć rozchlapania składników.

4 Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego i naciśnij wyłącznik.

Wskazówka: Aby zapobiec rozchlapaniu składników, rozpocznij pracę na niskim ustawieniu, a następnie kontynuuj na wyższym ustawieniu przez ok. 1 minutę.

5 Po ok. 1 minucie można nacisnąć przycisk Turbo i kontynuować ubijanie.**Czyszczenie (rys. 13)**

Nie zanurzaj w wodzie części silnikowej, pokrywy pojemnika ani elementu łączącego do trzepaczki. Wyczyść te elementy wilgotną szmatką.

Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj czyścików, środków ściernych ani żrących płynów, takich jak benzyna lub aceton.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas czyszczenia części tnących i tarczy uniwersalnej. Ich ostrza są bardzo ostre.

1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

2 Naciśnij przyciski zwalniające na części silnikowej, aby zdjąć używaną końcówkę.

3 Zdejmij wszystkie odłączane części.

Wskazówka: Aby szybko wyczyścić końcówkę blendera, wlej ciepłą wodę z dodatkiem płynu do mycia naczyń do dzbanka, włóż końcówkę blendera i włącz urządzenie na ok. 10 sekund.

4 Dalsze instrukcje znajdują się w osobnej tabeli dotyczącej mycia i czyszczenia urządzenia.

Przechowywanie

1 Nałóż osłony zabezpieczające na końcówkę blendera i część tnącą.

2 Umieść część tnącą oraz tarczę uniwersalną w uchwycie na akcesoria i przechowuj je w pojemniku.

3 Umieść pokrywkę na pojemniku.

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. 14).

Zamawianie akcesoriów

Aby zakupić akcesoria do tego urządzenia, odwiedź nasz sklep internetowy pod adresem **www.shop.philips.com/service**. Jeśli sklep internetowy nie jest dostępny w Twoim kraju, skontaktuj się ze sprzedawcą produktów firmy Philips lub centrum serwisowym firmy Philips. W przypadku trudności z zakupem akcesoriów skontaktuj się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Informacje kontaktowe znajdują się w ulotce gwarancyjnej.

Minirozdrabniacz (dostępny pod numerem produktu 4203 035 83450) można zamówić u sprzedawcy produktów firmy Philips lub w centrum serwisowym firmy Philips jako dodatkowe wyposażenie.

Minirozdrabniacz służy do siekania niewielkich ilości składników, takich jak orzechy, mięso (maks. 120 g przez 5 sekund przy maksymalnej szybkości), cebula, twarde ser (50–100 g przez 15 sekund przy maksymalnej szybkości), gotowane jajka, czosnek, zioła, suchy chleb itd.

Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy oraz w przypadku jakichkolwiek pytań lub problemów odwiedź naszą stronę internetową **www.philips.com/support** lub skontaktuj się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Numer telefonu znajduje się na ulotce gwarancyjnej. Jeśli w danym kraju nie ma takiego centrum, zwróć się o pomoc do lokalnego sprzedawcy produktów firmy Philips.

Rozwiązywanie problemów

Ten rozdział opisuje najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę www.philips.com/support, na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	To urządzenie jest wyposażone w ochronę przed przegrzaniem. W razie przegrzania urządzenie wyłącza się samoczynnie. Należy wówczas wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekać 5 minut, aż urządzenie ostygnie. Jeśli ochrona przed przegrzaniem włącza się zbyt często, skontaktuj się ze sprzedawcą produktów firmy Philips lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips.
Na początku używania część silnikowa wydziela nieprzyjemny zapach.	Jest to zjawisko normalne. Jeśli urządzenie po kilkukrotnym użyciu nadal wydziela nieprzyjemny zapach, sprawdź, czy ilość składników i czas wyciskania są prawidłowe.
Urządzenie pracuje bardzo głośno, wydziela nieprzyjemny zapach, nagrzewa się, wydostaje się z niego dym itp.	Zakończ korzystanie z urządzenia i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Skontaktuj się z najbliższym centrum serwisowym firmy Philips lub sprzedawcą produktów firmy Philips.

Przepisy

Przepis na chleb z owocami

- 150 g daktyli
- 225 g śliwek
- 50 g migdałów
- 50 g orzechów włoskich
- 100 g rodzynek
- 200 g pełnoziarnistej mąki żytniej
- 100 g mąki pszennej
- 100 g brązowego cukru
- 1 szczypta soli
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 300 ml maślanki

- 1** Wszystkie składniki, z wyjątkiem maślanki, umieść w pojemniku, zachowując następującą kolejność: daktyle, śliwki, migdały, orzechy włoskie, rodzyнки, pełnoziarnista mąka żytnia, mąka pszenna, brązowy cukier, sól i proszek do pieczenia.
- 2** Ostrożnie spłaszcz masę rękoma.
- 3** Dodaj maślanke.
- 4** Składniki miksuj na ustawieniu Turbo przez maks. 5 sekund.
- 5** Przełóż zmiksowane ciasto do prostokątnej formy i piecz je przez 40 minut w temperaturze 170°C.

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 Selector de viteză
- B Butonul Pornit/Oprit
- C Buton pentru viteză Turbo
- D Bloc motor
- E Butoane de deblocare
- F Accesoriu blender cu bloc tăietor integrat
- G Capac de protecție pentru accesoriu blender
- H Cană
- I Capac cană
- J Tel
- K Unitate de cuplare pentru tel
- L Capac protector al blocului tăietor
- M Element de împingere
- N Capacul bolului
- O Disc mixt (feliere/radere)
- P Suport pentru instrumente
- Q Bloc tăietor
- R Buton de decuplare a capacului
- S Castron

Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a folosi aparatul și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Nu introduceți blocul motor în apă sau în alt lichid, și nici nu-l clătiți sub jet de apă. Utilizați 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 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 copiii) 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 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.
- Nu atingeți marginile tăioase ale blocurilor tăietoare și în discului mixt, în special atunci când aparatul este conectat. Marginile tăioase ale acestora sunt foarte ascuțite.
- Dacă blocul tăietor se blochează, scoateți ștecherul din priză înainte de a îndepărta ingredientele care blochează blocul tăietor.

- Aveți mare grijă când mânuiți sau curățați blocurile tăietoare și discul mixt. Muchiile pentru tăiere sunt foarte ascuțite. Aveți grijă în special atunci când le curățați și când goliți bolul.

Precauție

- Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare, înaintea schimbării accesoriilor sau manevrării componentelor mobile în timpul utilizării.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
- Nu depășiți cantitățile maxime și timpii de preparare indicați în tabele.
- Nu depășiți nivelul maxim indicat pe bol.
- Nu procesați fără întrerupere mai mult de o șarjă. Lăsați aparatul să se răcească timp de cinci minute înainte de a continua procesarea.
- Nu utilizați niciodată accesorii 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.
- Bolul nu este adecvat pentru utilizare în cuptoare cu microunde.
- Nivel de zgomot: $L_c = 85 \text{ dB [A]}$

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.

Protecție la supraîncălzire

Acest aparat este dotat cu un dispozitiv de protecție la supraîncălzire. Dacă aparatul se supraîncălzește, se va opri automat. **Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească timp de 5 minute.** Apoi introduceți cablul de alimentare în priză și reporniți aparatul. Vă rugăm să contactați furnizorul dvs. Philips sau un centru de service Philips autorizat, dacă protecția de supraîncălzire se activează prea des.

Înainte de prima utilizare

Curățați bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de prima utilizare a aparatului (consultați capitolul 'Curățare').

Pregătirea pentru utilizare

- 1 Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le turna într-un castron sau în într-o cană (temperatură max. 80°C).
- 2 Tăiați ingredientele mari în bucăți de aprox. 2 cm înainte de a le procesa.
- 3 Asamblați aparatul corect înainte de a introduce ștecherul în priză.

Utilizarea aparatului

Mixer de mână

Blenderul este proiectat pentru:

- amestecarea lichidelor; de exemplu lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, cocktail-uri, shake-uri.
- amestecarea ingredientelor moi, de exemplu aluat de prăjituri sau maioneză.
- pasarea ingredientelor pentru gătit, de exemplu prepararea mâncării pentru copii mici.

- 1 Puneți ingredientele în cană.

Consultați tabelul de mai jos pentru informații despre cantități și timpii de procesare.

Cantități și timpi pentru amestecare

Ingrediente	Cantitate	Timp	Viteză
Fruite și legume	100 - 200 g	30 sec.	Turbo
Mâncare pentru bebeluși, supe și sosuri	100 - 400 ml	60 sec.	12-16
Aluaturi	100 - 500 ml	60 sec.	12-16
Shake-uri și cocktail-uri	100 - 1000 ml	60 sec.	12-16

2 Atașați blenderul la unitatea cu motor ('clic') (fig. 2).

3 Introduceți ștecherul în priză.

4 Scufundați complet cuțitul sau paleta rotativă în ingrediente, pentru a evita împrăștierea acestora (fig. 3).

5 Apăsați butonul pornit/oprit sau butonul pentru viteză turbo pentru a porni aparatul.

- Atunci când utilizați butonul pornit/oprit, puteți regla viteza cu selectorul de viteză. Cu cât viteza este mai mare, cu atât timpul de procesare necesar este mai scurt.
- Atunci când utilizați butonul pentru viteză turbo, aparatul funcționează la viteză maximă. În acest caz, nu puteți ajusta viteza cu ajutorul selectorului pentru viteză.

Notă: Cu cât este mai mare viteza, cu atât este mai mic timpul de preparare necesar.

6 Deplasați aparatul sus jos și circular pentru a amesteca ingredientele (fig. 4).

7 După procesare, eliberați butonul pornit/oprit sau pentru viteză turbo pentru a opri aparatul. Apoi așteptați până când blocul tăietor nu se mai rotește.

Robot de bucătărie**Bloc tăietor**

Blocul tăietor este destinat tăierii mărunte a ingredientelor pentru gătit: nuci, carne, ceapă, brânză tare, ouă fierte, usturoi, vegetale, pâine uscată etc.

Marginile tăioase ale blocului tăietor sunt foarte ascuțite! Aveți grijă la manevrarea blocului tăietor, în special când îl extrageți din bol, atunci când goliți bolul și la curățare.

1 Introduceți suportul pentru instrumente în bol (fig. 5).

2 Înlăturați capacul protector al blocului tăietor.

3 Puneți blocul tăietor pe suportul pentru instrumente (fig. 6).

4 Puneți ingredientele în bol.

Consultați tabelul de mai jos pentru informații despre cantități și timpi de procesare.

Cantități și timpi de procesare pentru tocat

Ingrediente	Cantitate	Timp	Viteză
Pătrunjel	100 g	30 sec.	12-16
Ceapă și ouă	500 g	7 x 1 sec. (puls)	1
Carne	300 g	30 sec.	Turbo

Ingrediente	Cantitate	Timp	Viteză
Parmezan	300 g	~ 60 sec.	Turbo
Nuci	500 g	~ 30 sec.	Turbo
Ciocolată neagră	200 g	~ 45-60 sec	Turbo

5 Puneți capacul pe bol (1). Rotiți capacul în sens antiorar (2) pentru a-l fixa ('clic') (fig. 7).

6 Fixați blocul motor pe capacul bolului ('clic') (fig. 8).

7 Puneți elementul de împingere în tubul de alimentare.

Notă: Elementul de împingere previne vărsarea.

8 Apăsăți butonul pornit/oprit sau butonul pentru viteză turbo pentru a porni aparatul.

- Atunci când utilizați butonul pornit/oprit, puteți regla viteza cu selectorul de viteză. Cu cât viteza este mai mare, cu atât timpul de procesare necesar este mai scurt.
- Atunci când utilizați butonul pentru viteză turbo, aparatul funcționează la viteză maximă. În acest caz, nu puteți ajusta viteza cu ajutorul selectorului pentru viteză.

Notă: Dacă ingredientele se lipesc de peretele bolului, eliberați butonul pentru a opri aparatul și desprindeți ingredientele cu o spatulă sau adăugați lichid.

Notă: Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească după ce tocați carne cu blocul tăietor.

9 După procesare, eliberați butonul pornit/oprit sau pentru viteză turbo pentru a opri aparatul. Apoi așteptați până când blocul tăietor nu se mai rotește.

10 Apăsăți butonul de eliberare a capacului de pe bol (1) și rotiți capacul în sens orar pentru a-l extrage (2). (fig. 9)

Sugestii

- Aparatul toacă foarte rapid. Dacă utilizați butonul pentru viteză turbo, utilizați-l pentru puțin timp pentru a evita tăierea prea fină a alimentelor.
- 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 blocul tăietor.

Disc mixt

Discul mixt este destinat pentru felierea și raderea legumelor precum castravete, morcovi, cartofi, praz și ceapă și a anumitor sortimente de brânză. O parte este folosită la feliere și cealaltă pentru radere. Puteți trece de la feliere la radere și invers prin simpla întoarcere a discului.

Nu procesați niciodată ingredientele solide, precum cuburile de gheață, cu ajutorul discului mixt.

Marginile tăioase ale discului mixt sunt foarte ascuțite. Nu le atingeți.

1 Introduceți suportul pentru instrumente în bol (fig. 5).

2 Așezați discul mixt pe suportul pentru instrumente cu partea pentru feliere sau radere în sus, în funcție de rezultatul dorit (fig. 10).

3 Puneți capacul pe bol (1). Rotiți capacul în sens antiorar (2) pentru a-l fixa ('clic') (fig. 7).

4 Puneți ingredientele în tubul de alimentare.

- Tăiați ingredientele în bucăți care să încapă în tubul de alimentare.
- Pentru rezultate optime, umpleți complet tubul de alimentare.

- Când trebuie să preparați o cantitate mare de ingrediente, preparați pe rând cantități mici și goliți bolul frecvent.
- Pentru a rade brânză, de ex. parmezan, Gouda sau Emmentaler, brânza trebuie să fie la temperatura frigiderului.

5 Fixați blocul motor pe capacul bolului ('clic') (fig. 8).

6 Apăsăți butonul pornit/oprit sau butonul pentru viteză turbo pentru a porni aparatul.

- Atunci când utilizați butonul pornit/oprit, puteți regla viteza cu selectorul de viteză. Cu cât viteza este mai mare, cu atât timpul de procesare necesar este mai scurt.
- Atunci când utilizați butonul pentru viteză turbo, aparatul funcționează la viteză maximă. În acest caz, nu puteți ajusta viteza cu ajutorul selectorului pentru viteză.

7 Apăsăți ușor elementul de împingere pe ingrediente în tubul de alimentare.

8 După procesare, eliberați butonul pornit/oprit sau pentru viteză turbo pentru a opri aparatul. Apoi așteptați până când discul mixt nu se mai rotește.

Tel

Tel se folosește pentru a prepara frișcă, pentru a bate albușuri de ou, creme, etc.

1 Conectați telul la unitatea de cuplare ('clic') (fig. 11).

2 Conectați unitatea de cuplare la unitatea motoare ('clic') (fig. 12).

3 Puneți ingredientele într-un castron.

Consultați tabelul de mai jos pentru informații despre cantitățile recomandate și timpii de procesare.

Cantități și timpi de procesare pentru bătut

Ingrediente	Cantitate de bătut	Timpi
Frișcă	250 ml	70-90 sec.
Albușuri de ou	4 ouă	120 sec.

Sugestie: Atunci când bateți albușuri, utilizați un castron mare pentru a obține cele mai bune rezultate.

Sugestie: Atunci când bateți frișcă, utilizați cana pentru a evita stropirea.

4 Introduceți ștecherul în priză și apăsați butonul Pornit/Oprit.

Sugestie: Pentru a împiedica stropirea, începeți la o setare de viteză scăzută și continuați cu o viteză mai mare după aprox. 1 minut.

5 După cca. 1 minut, puteți apăsa butonul Turbo pentru a continua la viteză turbo.

Curățarea (fig. 13)

Nu scufundați blocul motor, capacul castronului și unitatea de cuplare a telului. Curățați aceste componente cu o cârpă umedă.

Nu folosiți niciodată bureți de sârmă, agenți de curățare abrazivi sau lichide agresive cum ar fi benzina sau acetona pentru a curăța aparatul.

Curățați blocurile tăietoare și discurile mixte cu mare atenție. Muchiile pentru tăiere ale acestora sunt foarte ascuțite.

1 Scoateți aparatul din priză.

2 Apăsați butoanele de deblocare de pe blocul motor pentru a îndepărta accesoriul pe care l-ați utilizat.

3 Extrageți componentele detașabile, dacă există.

Sugestie: Pentru curățarea rapidă a accesoriului blender, turnați apă caldă cu detergent lichid în cană, introduceți accesoriul blender și lăsați aparatul să funcționeze timp de aprox. 10 secunde.

4 Pentru informații suplimentare, consultați tabelul separat cu instrucțiuni de curățare.

Depozitarea

1 Puneți capacele de protecție pe accesoriul blender și blocul tăietor.

2 Puneți blocul tăietor și discul mixt pe suportul pentru instrumente și depozitați-le în bol.

3 Puneți capacul pe bol.

Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. Astfel, veți ajuta la protejerea mediului înconjurător (fig. 14).

Comandarea accesoriilor

Pentru a achiziționa accesorii pentru acest aparat, vizitați magazinul nostru online la **www.shop.philips.com/service**. Dacă magazinul online nu este disponibil în țara dvs., mergeți la dealerul dvs. Philips sau un centru de service Philips. Dacă întâmpinați dificultăți în obținerea accesoriilor pentru aparatul dvs., contactați centrul de asistență pentru clienți Philips din țara dvs. Găsiți detaliile de contact în garanția internațională.

Puteți comanda un tocător fin cu mecanism de acționare propriu (sub codul de service 4203 035 83450) de la distribuitorul dvs. Philips sau un centru de service Philips ca accesoriu suplimentar. Tocătorul fin este conceput pentru tocarea unor cantități mici de ingrediente, precum nuci, carne (max. 120 g timp de 5 secunde la viteză maximă), ceapă, brânză tare (50 - 100 g timp de 15 secunde la viteză maximă), ouă fierte, usturoi, verdețuri, pâine uscată etc.

Garanție și service

Dacă aveți nevoie de informații sau întâmpinați probleme, vizitați site-ul Web Philips la adresa **www.philips.com/support** sau contactați centrul Philips de asistență pentru clienți din țara dvs. Găsiți numărul de telefon în garanția internațională. Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

Depanare

Acest capitol prezintă cele mai frecvente probleme care pot surveni la utilizarea aparatului. Dacă nu puteți rezolva o problemă cu ajutorul informațiilor de mai jos, accesați www.philips.com/support pentru o listă de întrebări frecvente sau contactați de asistență pentru clienți din țara dvs.

Problemă	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Acest aparat este dotat cu un dispozitiv de protecție la supraîncălzire. Dacă aparatul se supraîncăleşte, se va opri automat. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească timp de 5 minute. Apoi introduceți cablul de alimentare în priză și reporniți aparatul. Vă rugăm să contactați furnizorul dvs. Philips sau un centru de service Philips autorizat, dacă protecția de supraîncălzire se activează prea des.
Unitatea motorului degajă un miros neplăcut în timpul primelor utilizări ale aparatului.	Acest lucru nu este neobișnuit. Dacă aparatul degajă în continuare acest miros după câteva utilizări, verificați cantitățile pe care le procesați și timpul de procesare.
Aparatul face mult zgomot, degajă un miros neplăcut, este prea fierbinte la atingere, scoate fum etc.	Opriti aparatul și scoateți-l din priză. Mergeți la furnizorul dvs. Philips sau cel mai apropiat centru de service Philips pentru asistență.

Rețete

Rețetă de pâine cu fructe

- 150 g curmale
- 225 g prune uscate
- 50 g migdale
- 50 g alune
- 100 g stafide
- 200 g făină de secară integrală
- 100 g făină de grâu
- 100 g zahăr brun
- 1 praf de sare
- 1 pliculeț praf de copt
- 300 ml lapte bătut

- 1** Puneți ingredientele, cu excepția laptelui bătut, în bol în ordinea următoare: curmale, prune, migdale, alune, stafide, făină de secară integrală, făină de grâu, zahăr brun, sare și praf de copt.
- 2** Întindeți cu grijă aluatul, cu ajutorul mâinilor.
- 3** Adăugați laptele bătut.
- 4** Amestecați ingredientele la setarea turbo timp de maxim 5 secunde.
- 5** Puneți aluatul amestecat într-o formă de prăjituri dreptunghiulară și coaceți timp de 40 de minute la 170 °C.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте **www.philips.com/welcome**.

Общее описание (Рис. 1)

- A Переключатель скорости
- B Кнопка включения/выключения
- C Кнопка установки турборежима
- D Блок электродвигателя
- E Кнопки отсоединения насадок
- F Насадка для смешивания со встроенным ножевым блоком
- G Защитная крышка насадки для смешивания
- H Стакан
- I Крышка стакана
- J Венчик для взбивания
- K Соединительное устройство венчика
- L Защитная крышка ножевого блока
- M Толкатель
- N Крышка чаши
- O Универсальный диск (нарезка/шинковка)
- P Держатель насадок
- Q Ножевой блок
- R Кнопка открывания крышки
- S Чаша

Важная информация

Перед эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также мыть его под струёй воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной салфеткой.

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- 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 аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Во время работы прибора запрещается проталкивать продукты в камеру подачи пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этого пользуйтесь только толкателем.
- Не прикасайтесь к режущим краям ножевых блоков и универсального диска, особенно если прибор подключен к электросети. Лезвия ножей очень острые!

- В случае заедания ножевого блока отключите прибор от сети, прежде чем извлечь продукты, препятствующие движению лезвий.
- Будьте осторожны во время очистки и эксплуатации ножевых блоков и универсального диска. Лезвия очень острые! Следует быть особенно внимательными при их очистке и опустошении чаши.

Внимание!

- Всегда отключайте прибор от электросети после использования, перед сменой насадок или при необходимости работы с движущимися частями прибора.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Количество обрабатываемых продуктов и время работы прибора не должно превышать значения, указанные в таблицах.
- Не заполняйте чашу выше максимальной отметки.
- Делайте перерыв между обработкой порций продуктов. Дайте прибору остыть в течение пяти минут перед дальнейшим использованием.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Чаша не подходит для использования в микроволновой печи.
- Уровень шума: $L_c = 85$ дБ (А)

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве по эксплуатации, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

Защита от перегрева

Данный прибор снабжен системой защиты от перегрева. При перегреве прибор автоматически отключается. **Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 5 минут.** Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. В случае слишком частого срабатывания системы защиты от перегрева обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. главу "Очистка").

Подготовка прибора к работе

- 1** Перед тем как поместить горячие продукты в чашу или стакан, дайте им остыть (температура продуктов не должна превышать 80 °С).
- 2** Перед обработкой в блендере нарежьте крупные продукты небольшими кусочками (около 2 см).
- 3** Прежде чем подключить прибор к сети электропитания проверьте правильность сборки.

Использование прибора

Ручной блендер

Назначение блендера:

- перемешивание жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли;

- перемешивание мягких продуктов, таких как жидкое тесто или майонез;
- приготовление пюре из термически обработанных продуктов, например, приготовление детского питания.

1 Положите ингредиенты в стакан.

За справкой о необходимом количестве и времени приготовления продуктов обратитесь к приведенной ниже таблице.

Количество продуктов и время приготовления

Ингредиенты	Количество продуктов	Время	Скорость
Овощи и фрукты	100-200 г	30 сек.	Турборежим
Детское питание, супы и соусы	100-400 мл	60 сек.	12-16
Тесто	100-500 мл	60 сек.	12-16
Коктейли и напитки	100-1000 мл	60 сек.	12-16

2 Подсоедините насадку для смешивания к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 2).

3 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

4 Для предотвращения разбрызгивания лезвия должны быть полностью погружены вготавливаемый продукт (Рис. 3).

5 Чтобы включить прибор, нажмите кнопку включения/выключения или кнопку турборежима.

- При использовании кнопки включения/выключения можно устанавливать скорость с помощью переключателя скорости. Чем выше скорость, тем меньше времени требуется для обработки.
- При использовании турборежима прибор работает на максимальной скорости. В этом случае невозможно менять режимы скорости с помощью переключателя.

Примечание Чем выше скорость, тем меньше времени требуется для обработки.

6 Для смешивания продуктов медленно перемещайте прибор вверх и вниз круговыми движениями (Рис. 4).

7 По окончании обработки отпустите кнопку включения/выключения или кнопку турборежима, чтобы отключить устройство. Дождитесь остановки вращения ножевого блока.

Кухонный комбайн

Ножевой блок

Ножевой блок предназначен для измельчения таких продуктов, как орехи, мясо, репчатый лук, твердый сыр, вареные яйца, чеснок, зелень, сухой хлеб и пр.

Режущие края ножевого блока очень острые! Будьте очень осторожны при обращении с ножевым блоком, особенно при извлечении блока из чаши, опустошении чаши и во время очистки.

1 Установите в чаше держатель насадок (Рис. 5).

2 Снимите с ножевого блока защитную крышку.

3 Установите ножевой блок на держатель насадок (Рис. 6).

4 Поместите ингредиенты в чашу.

За справкой о необходимом количестве и времени приготовления продуктов обратитесь к приведенной ниже таблице.

Количество продуктов и время приготовления

Ингредиенты	Количество	Время	Скорость
Петрушка	100 г	30 сек.	12-16
Лук и яйца	500 г	7x1 сек. (импульсный)	1
Мясо	300 г	30 сек.	Турборежим
Пармезан	300 г	~60 сек.	Турборежим
Орехи	500 г	~ 30 сек.	Турборежим
Тёмный шоколад	200 г	~ 45—60 сек.	Турборежим

5 Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку против часовой стрелки (2) до щелчка (Рис. 7).

6 Установите блок электродвигателя на крышку чаши до щелчка (Рис. 8).

7 Поместите толкатель в камеру подачи.

Примечание Толкатель предотвращает разбрызгивание.

8 Чтобы включить прибор, нажмите кнопку включения/выключения или кнопку турборежима.

- При использовании кнопки включения/выключения можно устанавливать скорость с помощью переключателя скорости. Чем выше скорость, тем меньше времени требуется для обработки.
- При использовании турборежима прибор работает на максимальной скорости. В этом случае невозможно менять режимы скорости с помощью переключателя.

Примечание Если частицы продуктов остаются на стенках чаши, отпустите кнопку, чтобы выключить прибор, уберите частицы лопаточкой или добавьте немного жидкости.

Примечание После измельчения мяса с использованием ножевого блока обязательно дайте прибору остыть.

9 По окончании обработки отпустите кнопку включения/выключения или кнопку турборежима, чтобы отключить устройство. Дождитесь остановки вращения ножевого блока.

10 После окончания обработки нажмите кнопку отсоединения на чаше (1). Чтобы снять крышку, поверните ее по часовой стрелке (2). (Рис. 9)

Советы

- Прибор обрабатывает продукты очень быстро. Чтобы ингредиенты не были слишком сильно измельчены, не удерживайте кнопку турборежима.
- При измельчении (твердых) сыров или шоколада не используйте прибор долго. В противном случае ингредиенты могут слишком нагреться, расплавиться и сбиться комками.
- Не используйте ножевой блок для измельчения очень твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, куркума, мускатный орех и кубики льда. Ножевой блок может затупиться.

Универсальный диск

Универсальный диск предназначен для нарезки и шинковки овощей, например огурцов, моркови, картофеля, лука-порея и репчатого лука, а также некоторых сортов сыра. Одна сторона диска используется для нарезки, другая — для шинковки. Перейти с нарезки на шинковку и наоборот можно, просто повернув диск.

Не используйте универсальный диск для измельчения твердых ингредиентов, например, кубиков льда.

Универсальный диск имеет очень острые лезвия. Не прикасайтесь к ним!

- 1** Установите в чаше держатель насадок (Рис. 5).
- 2** Поместите универсальный диск на держатель насадок стороной для нарезки или для шинковки вверх (в зависимости от цели использования) (Рис. 10).
- 3** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку против часовой стрелки (2) до щелчка (Рис. 7).
- 4** Поместите ингредиенты в камеру подачи.
 - Предварительно разрежьте крупные куски, чтобы их можно было поместить в камеру подачи.
 - Для получения наилучших результатов заполняйте камеру подачи равномерно.
 - Если вам необходимо обработать большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и освобождайте чашу после обработки каждой порции.
 - Для измельчения сыра (таких сортов как Пармезан, Гауда или Эмменталь) его нужно предварительно охладить в холодильнике.
- 5** Закрепите блок электродвигателя на крышке чаши (до щелчка) (Рис. 8).
- 6** Чтобы включить прибор, нажмите кнопку включения/выключения или кнопку турборежима.
 - При использовании кнопки включения/выключения можно устанавливать скорость с помощью переключателя скорости. Чем выше скорость, тем меньше времени требуется для обработки.
 - При использовании турборежима прибор работает на максимальной скорости. В этом случае невозможно менять режимы скорости с помощью переключателя.
- 7** Слегка нажимайте толкателем на ингредиенты, находящиеся в камере подачи.
- 8** По окончании обработки отпустите кнопку включения/выключения или турборежима, чтобы отключить устройство. Дождитесь остановки вращения универсального диска.

Венчик для взбивания

Венчик предназначен для взбивания сливок, взбивания яичных белков, приготовления десертов и т.п.

- 1** Прикрепите венчик к соединительному устройству (должен прозвучать щелчок) (Рис. 11).
- 2** Прикрепите соединительное устройство к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 12).
- 3** Поместите ингредиенты в чашу.
В таблице указано, какое время рекомендуется для приготовления соответствующего количества продуктов.

Количество продуктов и время приготовления при использовании венчика

Ингредиенты	Количество продуктов для сбивания	Время
Сливки	250 мл	70-90 сек.
Яичные белки	4 яйца	2 мин.

Совет. Для достижения лучшего результата при взбивании яичных белков используйте большую чашу.

Совет. Для взбивания сливок используйте стакан, чтобы избежать разбрызгивания.

4 Вставьте вилку в розетку электросети и нажмите кнопку включения/выключения.

Совет. Чтобы предотвратить разбрызгивание, начинайте работу на низкой скорости, а затем увеличивайте скорость приблизительно через 1 минуту.

5 Примерно через минуту можно нажать кнопку включения турборежима и продолжать обработку в турборежиме.

Очистка (Рис. 13)

Запрещается погружать блок электродвигателя, крышку чаши и соединительное устройство венчика в воду. При необходимости очистки протрите их влажной тканью.

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

Во время очистки ножевого блока и универсального диска будьте осторожны. Лезвия очень острые!

1 Отключите прибор от электросети.

2 Чтобы снять используемую насадку, нажмите кнопки отсоединения насадки на блоке электродвигателя.

3 Отсоедините все съемные части.

Совет. Для быстрой очистки насадки для смешивания налейте в стакан теплую воду с добавлением жидкого моющего средства, поместите в стакан насадку для смешивания и включите прибор приблизительно на 10 секунд.

4 Более подробная информация содержится в специальной таблице по уходу за прибором.

Хранение

1 Установите защитные крышки на насадку для смешивания и ножевой блок.

2 Поместите ножевой блок и универсальный диск на держатель насадок и положите их в чашу.

3 Закройте чашу крышкой.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы сможете защитить окружающую среду (Рис. 14).

Заказ дополнительных принадлежностей

Для приобретения принадлежностей для данного прибора посетите наш интернет-магазин по адресу www.shop.philips.com/service. Если в вашей стране данный магазин отсутствует, обратитесь в торговую организацию Philips или в сервисный центр Philips. Если у вас возникли вопросы относительно заказа принадлежностей для прибора, обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране. Контактная информация указана на гарантийном талоне. Измельчитель малого размера с прямым управлением (номер по каталогу 4203 035 83450) можно заказать в торговой организации Philips или в сервисном центре Philips в качестве дополнительного аксессуара.

Измельчитель малого размера предназначен для измельчения небольшого количества таких продуктов, как орехов, мяса (не более 120 г в течение 5 секунд при максимальной скорости), репчатого лука, твердого сыра (50–100 г в течение 15 секунд при максимальной скорости), вареных яиц, чеснока, зелени, сухого хлеба и т. д.

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации, обслуживания или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips www.philips.com/support 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 распространенным проблемам, возникающим при использовании прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице www.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема

Способы решения

Прибор не работает.

Данный прибор снабжен системой защиты от перегрева. При перегреве прибор автоматически отключается. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 5 минут. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. В случае слишком частого срабатывания системы защиты от перегрева обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.

Работающий новый прибор при первых включениях издает неприятный запах.

Это нормально. Если спустя некоторое время прибор все еще издает неприятный запах, обратите внимание на количество продуктов и время приготовления.

Прибор слишком шумит, издает неприятный запах, слишком горячее на ощупь, дымится и т.д.

Выключите прибор и извлеките вилку шнура питания из розетки электросети. Обратитесь за помощью в центр компании Philips по обслуживанию потребителей или в местную торговую организацию.

Рецепты**Рецепт фруктового хлеба**

- 150 г фиников
- 225 г чернослива
- 50 г миндаля
- 50 г грецких орехов
- 100 г изюма
- 200 г цельной ржаной муки
- 100 г пшеничной муки
- 100 г коричневого сахара
- Щепотка соли
- 1 пакетик разрыхлителя
- 300 мл пахты

- 1** Положите все ингредиенты, кроме пахты, в чашу в следующем порядке: финики, чернослив, миндаль, грецкие орехи, изюм, цельная ржаная мука, пшеничная мука, коричневый сахар, соль и разрыхлитель.
- 2** Осторожно разровняйте тесто руками.
- 3** Добавьте пахту.
- 4** Смешайте ингредиенты, используя турборежим, в течение не более 5 секунд.
- 5** Поместите тесто в прямоугольную форму и выпекайте в течение 40 минут при температуре 170° С.

Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte medzi zákazníkmi spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na adrese www.philips.com/welcome.

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A Prepínač rýchlostí
- B Vypínač
- C Tlačidlo turbo rýchlosti
- D Pohonná jednotka
- E Uvoľňovacie tlačidlá
- F Rameno mixéra s integrovaným nástavcom s čepeľami
- G Ochranný kryt ramena mixéra
- H Nádoba
- I Veko nádoby
- J Metlička
- K Spojovací nástavec na šľahanie
- L Ochranný kryt nástavca s čepeľami
- M Piest
- N Veko misy
- O Kombinovaný disk (krájanie/strúhanie)
- P Nosič nástrojov
- Q Nástavec s čepeľami
- R Tlačidlo na uvoľnenie veka
- S Misa

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho na neskoršie použitie.

Nebezpečenstvo

- Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny, ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou. Na jej čistenie používajte iba navlhčenú tkaninu.

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú zástrčka, sieťový kábel alebo iné súčasti poškodené.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Pokiaľ zariadenie pracuje, nikdy nepoužívajte prsty ani žiadne predmety (napr. varešku) na zatlačenie surovín cez dávkovaciu trubicu do nádoby. Na tento účel sa smie použiť jedine piest.
- Nedotýkajte sa rezných hrán čepeľí a kombinovaného disku, najmä keď je zariadenie zapojené do siete. Rezné hrany čepeľí sú veľmi ostré.
- Ak sa nástavec s čepeľami zasekne, najskôr odpojte zariadenie zo siete, a až potom uvoľnite suroviny, ktoré blokujú nástavec s čepeľami.

- Pri manipulácii alebo čistení nástavcov s čepeľami alebo kombinovaného disku buďte veľmi opatrní. Ich rezné hrany sú veľmi ostré. Zvlášť opatrní buďte pri ich čistení a pri vyprázdňovaní misy.

Výstraha

- Po použití zariadenia, pred výmenou príslušenstva alebo keď sa rukou chystáte priblížiť k častiam zariadenia, ktoré sa počas používania pohybujú, zariadenie vždy najskôr odpojte zo siete.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Neprekračujte množstvá a časy spracovania uvedené v tabuľkách.
- Misu naplňte len po značku maximálnej úrovne.
- Bez prerušenia môžete spracovať maximálne 1 dávku surovín. Pred spracovaním ďalšej dávky surovín nechajte zariadenie päť minút vychladnúť.
- Nepoužívajte príslušenstvo od iného výrobcu ani diely, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo diely použijete, záruka stratí platnosť.
- Misa nie je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku je 85 dB [A], čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Elektromagnetické polia (EMF)

Toto zariadenie značky 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.

Ochrana proti prehriatiu

Toto zariadenie je vybavené ochranou proti prehriatiu. Ak sa zariadenie prehreje, automaticky sa vypne. **Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho na 5 minút vychladnúť.** Potom zapojte sieťovú zástrčku späť do sieťovej zásuvky a zariadenie znova zapnite. Ak sa ochrana proti prehriatiu aktivuje príliš často, kontaktujte predajcu výrobkov značky Philips alebo autorizované servisné stredisko spoločnosti Philips.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite súčiastky, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami (pozrite si časť „Čistenie“).

Príprava na použitie

- 1 Skôr ako horúce suroviny nalejete do misy alebo nádoby, nechajte ich vychladnúť (maximálna teplota 80 °C).
- 2 Veľké kusy surovín pokrájajte na menšie kúsky veľkosti približne 2 cm.
- 3 Zariadenie pred pripojením do siete riadne poskladajte.

Použitie zariadenia

Ručný mixér

Tento ručný mixér je určený na:

- miešanie kvapalín, napr. mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných džúsov, polievok, miešaných nápojov a koktailov.
- mixovanie jemných surovín, ako je palacinkové cesto alebo majonéza.
- prípravu pyré z varených prísad, napr. na prípravu detskej stravy.

1 Suroviny vložte do nádoby.

Odporúčané množstvá a časy potrebné na prípravu sú uvedené v nasledujúcej tabuľke.

Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu pri mixovaní

Suroviny	Množstvo surovín pri mixovaní	Čas	Rýchlosť
Ovocie a zelenina	100 – 200 g	30 s	Turbo
Detská strava, polievky a omáčky	100 – 400 ml	60 s	12-16
Riedke cestá	100 – 500 ml	60 s	12-16
Koktaily a miešané nápoje	100 – 1000 ml	60 s	12-16

2 Rameno mixéra pripojte k pohonnej jednotke (budete počuť cvaknutie) (Obr. 2).

3 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

4 Kryt čepeľí úplne ponorte do surovín, aby nedochádzalo k vyšplechovaniu (Obr. 3).

5 Zariadenie zapnite pomocou vypínača alebo tlačidla turbo rýchlosti.

- Keď použijete vypínač, môžete pomocou prepínača rýchlostí nastaviť rýchlosť. Čím vyššiu rýchlosť použijete, tým menej času treba na spracovanie surovín.
- Ak použijete tlačidlo turbo rýchlosti, zariadenie začne pracovať maximálnou rýchlosťou. V tom prípade nie je možné rýchlosť meniť pomocou prepínača rýchlostí.

Poznámka: Čím vyššiu rýchlosť použijete, tým menej času je potrebné na spracovanie surovín.

6 Suroviny mixujte pomalými krúživými pohybmi mixéra nahor a nadol (Obr. 4).

7 Po spracovaní potravín uvoľnite vypínač alebo tlačidlo turbo rýchlosti, čím zariadenie vypnete. Potom počkajte, kým sa čepele nástavca prestanú otáčať.

Kuchynský robot**Nástavec s čepeľami**

Nástavec s čepeľami je určený na sekanie surovín ako sú orechy, mäso, cibuľa, tvrdý syr, varené vajíčka, cesnak, bylinky, suchý chlieb a pod.

Rezné hrany nástavca s čepeľami sú veľmi ostré! Pri manipulácii s nástavcom s čepeľami buďte veľmi opatrní, najmä pri jeho vyberaní z misky, pri vyprázdňovaní misky a pri čistení.

1 Do misky vložte nosič nástrojov (Obr. 5).

2 Z nástavca s čepeľami odstráňte ochranný kryt.

3 Nástavec s čepeľami položte na nosič nástrojov (Obr. 6).

4 Do misky vložte suroviny.

Odporúčané množstvá a časy potrebné na prípravu sú uvedené v nasledujúcej tabuľke.

Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu pri sekaní

Suroviny	Množstvo	Čas	Rýchlosť
Petržlen	100 g	30 s	12-16
Cibuľa a vajcia	500 g	7 × 1 s (impulzy)	1
Mäso	300 g	30 s	Turbo
Parmezán	300 g	~ 60 s	Turbo

Suroviny	Množstvo	Čas	Rýchlosť
Orechy	500 g	~ 30 s	Turbo
Horká čokoláda	200 g	~ 45 – 60 s	Turbo

5 Na misu nasad'te veko (1). Otočte ním proti smeru pohybu hodinových ručičiek (2), aby ste ho upevnili („kliknutie“) (Obr. 7).

6 Pohonnú jednotku namontujte na veko misy („kliknutie“) (Obr. 8).

7 Do dávkovacej trubice vložte piest.

Poznámka: Piest zabraňuje rozliatiu.

8 Zariadenie zapnite pomocou vypínača alebo tlačidla turbo rýchlosti.

- Keď použijete vypínač, môžete pomocou prepínača rýchlostí nastaviť rýchlosť. Čím vyššiu rýchlosť použijete, tým menej času treba na spracovanie surovín.
- Ak použijete tlačidlo turbo rýchlosti, zariadenie začne pracovať maximálnou rýchlosťou. V tom prípade nie je možné rýchlosť meniť pomocou prepínača rýchlostí.

Poznámka: Ak sa suroviny nalepia na stenu misy, vypnite zariadenie uvoľnením tlačidla a zoškrabte suroviny zo steny pomocou varešky, prípadne pridajte trochu tekutiny.

Poznámka: Po sekaní mäsa pomocou nástavca s čepeľami nechajte zariadenie vždy vychladnúť.

9 Po spracovaní potravín uvoľnite vypínač alebo tlačidlo turbo rýchlosti, čím zariadenie vypnete. Potom počkajte, kým sa čepele nástavca prestanú otáčať.

10 Stlačte tlačidlo na uvoľnenie veka na mise (1) a potom otočte vekom v smere pohybu hodinových ručičiek, aby ste ho demontovali (2). (Obr. 9)

Tipy

- Zariadenie seká veľmi rýchlo. Ak používate tlačidlo turbo rýchlosti, použite ho krátko, aby sa potraviny neposekali príliš najemno.
- 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.
- Nástavec s čepeľami nepoužívajte na sekanie veľmi tvrdých surovín, akými sú kávové zrná, kurkuma, muškátový orech či kocky ľadu. Mohli by ste ho tým zatupiť.

Kombinovaný disk

Kombinovaný disk je určený na krájanie a strúhanie zeleniny, napríklad uhoriek, mrkvy, zemiakov, póru, cibule a niektorých druhov syra. Jedna strana je určená na krájanie a druhá na strúhanie. Otočením disku rozhodnete, či budete suroviny krájať, alebo strúhať.

Kombinovaný disk nikdy nepoužívajte na spracovanie tvrdých surovín, ako napr. kociek ľadu.

Rezné hrany kombinovaného disku sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich.

1 Do misy vložte nosič nástrojov (Obr. 5).

2 Kombinovaný disk položte na nosič nástrojov stranou na krájanie alebo strúhanie otočenou smerom nahor, podľa toho, akým spôsobom chcete spracovať suroviny (Obr. 10).

3 Na misu nasad'te veko (1). Otočte ním proti smeru pohybu hodinových ručičiek (2), aby ste ho upevnili („kliknutie“) (Obr. 7).

4 Do dávkovacej trubice vkladajte suroviny.

- 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.
- Pri strúhaní syra, ako napr. syra Parmezán, Gouda alebo Emmentaler, syr má mať teplotu ako pri vybratí z chladničky.

5 Pohonnú jednotku namontujte na veko misy („kliknutie“) (Obr. 8).

6 Zariadenie zapnite pomocou vypínača alebo tlačidla turbo rýchlosti.

- Keď použijete vypínač, môžete pomocou prepínača rýchlostí nastaviť rýchlosť. Čím vyššiu rýchlosť použijete, tým menej času treba na spracovanie surovín.
- Ak použijete tlačidlo turbo rýchlosti, zariadenie začne pracovať maximálnou rýchlosťou. V tom prípade nie je možné rýchlosť meniť pomocou prepínača rýchlostí.

7 Piestom jemne potlačte potraviny nadol do dávkovacej trubice.

8 Po spracovaní potravín uvoľnite vypínač alebo tlačidlo turbo rýchlosti, čím zariadenie vypnete. Potom počkajte, kým sa kombinovaný disk prestane otáčať.

Metlička

Metlička je určená na šľahanie smotany, vaječných bielkov, dezertov a pod.

1 Šľahaciu metličku nasadte na spojovací nástavec (budete počuť „cvaknutie“) (Obr. 11).

2 Spojovací nástavec nasadte na pohonnú jednotku (budete počuť „cvaknutie“) (Obr. 12).

3 Do misy vložte suroviny.

Odporúčané množstvá a časy potrebné na prípravu sú uvedené v tabuľke.

Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu pri šľahaní

Suroviny	Množstvo surovín pri šľahaní	Čas
Šľahačka	250 ml	70 až 90 s
Vaječné bielka	4 vajička	120 s

Tip: Pri šľahaní vaječných bielkov dosiahnete najlepšie výsledky, ak použijete veľkú misu.

Tip: Pri príprave šľahačky používajte nádobu. Predídete tak vyšplechnutiu smotany.

4 Zariadenie pripojte do siete a stlačte vypínač.

Tip: Vyšplechnutiu smotany predídete, ak ju začnete šľahať pri nastavení nízkej rýchlosti a približne po 1 minúte budete pokračovať pri vyššej rýchlosti.

5 Po približne 1 minúte môžete stlačiť tlačidlo turbo rýchlosti a pokračovať v šľahaní na najvyššom rýchlostnom stupni.

Čistenie (Obr. 13)

Pohonnú jednotku, veko misy ani spojovací nástavec na šľahanie neponárajte do vody. Tieto časti očistíte navlhčenou tkaninou.

Na čistenie zariadenia nikdy nepoužívajte drsný materiál, drsné čistiace prostriedky ani agresívne kvapaliny ako benzín alebo acetón.

Nástavce s čepeľami a kombinovaný disk čistite veľmi opatrne. Ich rezné hrany sú veľmi ostré.

1 Zariadenie odpojte zo siete.

2 Stlačením uvoľňovacieho tlačidla na pohonnej jednotke odpojte použité príslušenstvo.

3 Odstráňte všetky nasadené odnímateľné časti.

Tip: Rameno mixéra rýchlo vyčistíte, ak nalejete do nádoby teplú vodu s trochou prostriedku na umývanie riadu, vložte ho do nej a necháte zariadenie pracovať približne 10 sekúnd.

4 Ďalšie pokyny nájdete v samostatnej tabuľke o čistení.**Odkladanie****1** Na rameno mixéra a nástavec s čepeľami nasadte ochranné kryty.**2** Nástavec s čepeľami a kombinovaný disk nasadte na nosič nástrojov a vložte ich do misy.**3** Na misu nasadte vecko.**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. 14).

Objednávanie príslušenstva

Ak chcete zakúpiť príslušenstvo k tomuto spotrebiču, navštívte náš obchod online na stránke **www.shop.philips.com/service**. Ak vo Vašej krajine nie je obchod online dostupný, obráťte sa na predajcu alebo servisné stredisko výrobkov značky Philips. Ak máte problémy s objednaním príslušenstva pre svoj spotrebič, obráťte sa na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej krajine. Kontaktné údaje strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste.

U svojho predajcu výrobkov značky Philips alebo v servisnom stredisku výrobkov Philips si môžete objednať doplnkové príslušenstvo v podobe malého nástavca na sekanie s priamym pohonom (pod číslom servisného kódu 4203 035 83450).

Malý nástavec na sekanie je určený na sekanie malého množstva surovín, napríklad orechov, mäsa (max. 120 g za 5 sekúnd na maximálnej rýchlosti), cibule, tvrdého syra (50 – 100 g za 15 sekúnd na maximálnej rýchlosti), varených vajec, cesnaku, bylínok, suchého chleba a pod.

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips na adrese **www.philips.com/support** 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 prehľad najbežnejších problémov, ktoré sa môžu vyskytnúť pri používaní zariadenia. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, navštívte webovú stránku **www.philips.com/support**, na ktorej nájdete zoznam často kladených otázok, alebo kontaktujte Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo Vašej krajine.

Problém	Riešenie
Zariadenie nefunguje.	Toto zariadenie je vybavené ochranou proti prehriatiu. Ak sa zariadenie prehreje, automaticky sa vypne. Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho na 5 minút vychladnúť. Potom zapojte sieťovú zástrčku späť do sieťovej zásuvky a zariadenie znova zapnite. Ak sa ochrana proti prehriatiu aktivuje príliš často, kontaktujte predajcu výrobkov Philips alebo autorizované servisné stredisko spoločnosti Philips.
Počas niekoľkých prvých použití vydáva pohonná jednotka nepríjemný zápach.	Nie je to nezvyčajné. Ak zariadenie bude aj po niekoľkých použitíach vydávať tento zápach, skontrolujte množstvo spracovávaných potravín a čas spracovania.
Zariadenie je veľmi hlučné, vydáva nepríjemný zápach, je príliš horúce na dotyk, dymí sa z neho atď.	Zariadenie prestaňte používať a odpojte ho zo siete. Vyhľadajte pomoc v najbližšom servisnom stredisku spoločnosti Philips alebo u svojho predajcu.

Recepty

Recept na ovocný biskupský chlebíček

- 150 g datlí
- 225 g sliviek
- 50 g mandlí
- 50 g vlašských orechov
- 100 g hrozienok
- 200 g celozrnnej ražnej múky
- 100 g pšeničnej múky
- 100 g hnedého cukru
- 1 štipka soli
- 1 vrečko prášku do pečiva
- 300 ml cmaru

- 1** Prísady, okrem cmaru, vložte do misy v tomto poradí: datle, slivky, mandle, vlašské orechy, hrozienka, celozrná ražná múka, pšeničná múka, hnedý cukor, soľ a prášok do pečiva.
- 2** Túto zmes opatrne uhlad'te rukami.
- 3** Pridajte cmar.
- 4** Prísady miešajte pri nastavení turbo rýchlosti maximálne 5 sekúnd.
- 5** Vymiešané cesto vylejte na obdĺžnikový plech a pečte 40 minút pri teplote 170 °C.

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 Izbirnik hitrosti
- B Gumb za vklop/izklop
- C Gumb za turbo hitrost
- D Motorna enota
- E Gumbi za sprostitvev
- F Palični mešalnik z vgrajeno rezilno enoto
- G Zaščitni pokrov paličnega mešalnika
- H Vrč
- I Pokrov vrča
- J Metlica
- K Sklopna enota metlice
- L Zaščitni pokrov rezilne enote
- M Potiskalo
- N Pokrov posode
- O Kombinirana plošča (rezanje/strganje)
- P Nosilec nastavka
- Q Rezilna enota
- R Gumb za sprostitvev pokrova
- S Posoda

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Motorne enote ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino, niti je ne spirajte z vodo. Za čiščenje motorne enote uporabljajte le vlažno krpo.

Opozorilo

- Preden priključite aparat na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- 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 osebje.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani otrok in oseb z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali oseb s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Pazite, da se otroci ne igrajo z aparatom.
- Ko aparat deluje, ne potiskajte sestavin v kanal za polnjenje s prsti ali kakšnim predmetom (na primer z lopatico). Za to uporabljajte samo potiskalo.
- Ne dotikajte se robov rezilnih enot in kombinirane plošče, predvsem ko je aparat priključen na električno omrežje. Rezilni robovi so zelo ostri.
- Če se rezilna enota zatakne, aparat izključite iz električnega omrežja in šele nato odstranite hrano, ki blokira rezilno enoto.
- Pri uporabi ali čiščenju rezilnih enot ali kombinirane plošče bodite nadvse previdni, saj so rezilni robovi izredno ostri. Bodite posebej previdni pri njenem čiščenju in praznjenju posode.

Previdno

- Po uporabi, pred zamenjavo nastavkov ali pred približevanjem delom, ki se med uporabo premikajo, izklopite aparat iz omrežne vtičnice.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- Ne prekoračite količine in časa obdelave, ki sta navedena v preglednicah.
- Ne prekoračite največje količine sestavin, označene na posodi.
- Neprekinjeno ne obdelujte več kot ene porcije. Pred nadaljevanjem obdelave počakajte pet minut, da se aparat ohladi.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips posebej ne priporoča. V primeru uporabe tovrstnih nastavkov se garancija razveljavi.
- Posoda ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Raven hrupa: $L_c = 85 \text{ dB [A]}$

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 priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Zaščita pred pregrevanjem

Aparat je opremljen z zaščito pred pregrevanjem. Če se aparat pregreje, se samodejno izklopi.

Izključite ga iz električnega omrežja in počakajte 5 minut, da se ohladi. Nato vtičač ponovno vključite v stensko vtičnico in aparat vklopite. Če se zaščita pred pregrevanjem aktivira prepogosto, se obrnite na prodajalca izdelkov Philips ali Philipsov servisni center.

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki pridejo v stik s hrano (oglejte si poglavje "Čiščenje").

Priprava za uporabo

- 1** Preden vroče sestavine dodate v posodo ali vrč, počakajte, da se ohladijo (najvišja temperatura $80 \text{ }^\circ\text{C}$).
- 2** Večje sestavine pred obdelavo narežite na 2 cm velike koščke.
- 3** Pred vklopom v omrežno vtičnico aparat najprej pravilno sestavite.

Uporaba aparata

Ročni mešalnik

Ročni mešalnik je namenjen za:

- mešanje tekočin, npr: mlečnih izdelkov, omak, sadnih sokov, juh ter mešanih in osvežilnih napitkov.
- mešanje mehkih sestavin, npr: osnove za palačinke ali majoneze.
- pasiranje kuhanih sestavin, npr: za otroško hrano.

- 1** Sestavine položite v vrč.

Za priporočene količine in čase priprave si oglejte spodnjo preglednico.

Količina sestavin in čas obdelave za mešanje

Sestavine	Količina sestavin za mešanje	Čas	Hitrost
Sadje in zelenjava	100–200 g	30 s	Turbo
Otroška hrana, juhe in omake	100–400 ml	60 s	12–16
Osnova za palačinke	100–500 ml	60 s	12–16
Mlečni in osvežilni napitki	100–1000 ml	60 s	12–16

2 Palični mešalnik namestite na motorno enoto (“klik”) (Sl. 2).

3 Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.

4 Zaščitno rezila popolnoma potopite v sestavine, da preprečite škropljenje (Sl. 3).

5 Če aparat želite vklopiti, pritisnite gumb za vklop/izklop ali gumb za turbo hitrost.

- Če uporabite gumb za vklop/izklop, lahko hitrost nastavite z izbirnikom hitrosti. Višja je hitrost, krajši je čas obdelave.
- Pri uporabi gumba za turbo hitrost deluje aparat pri najvišji hitrosti. V tem primeru hitrosti ne morete uravnavati z izbirnikom hitrosti.

Opomba: Višja je hitrost, krajši je čas obdelave.

6 Za mešanje sestavin aparat počasi premikajte gor in dol ter krožno (Sl. 4).

7 Po obdelavi sprostite gumb za vklop/izklop ali gumb za turbo hitrost, da izklopite aparat. Nato počakajte, da se rezilna enota neha vrteti.

Multipraktik**Rezilna enota**

Rezilna enota je namenjena sekljanju sestavin, kot so orehi, meso, čebula, trdi sir, kuhana jajca, česen, zelišča, suh kruh itd.

Rezilni robovi rezilne enote so zelo ostr! Pri rokovanju z rezilno enoto bodite nadvse previdni, še posebej ko jo odstranujete iz posode, ko praznite posodo in pri čiščenju.

1 Nosilec nastavka vstavite v posodo (Sl. 5).

2 Z rezilne enote odstranite zaščitni pokrov.

3 Rezilno enoto namestite na nosilec nastavka (Sl. 6).

4 Sestavine dodajte v posodo.

Za priporočene količine in čase priprave si oglejte spodnjo preglednico.

Količina sestavin in čas obdelave za sekljanje

Sestavine	Količina	Čas	Hitrost
Peteršilj	100 g	30 s	12–16
Čebula in jajce	500 g	7 × 1 s (pulzno)	1
Meso	300 g	30 s	Turbo

Sestavine	Količina	Čas	Hitrost
Parmezan	300 g	~ 60 sekund	Turbo
Orehi	500 g	~ 30 sekund	Turbo
Temna čokolada	200 g	~ 45–60 sekund	Turbo

5 Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite ("klik") (Sl. 7).

6 Na pokrov posode pritrdite motorno enoto ("klik") (Sl. 8).

7 Potiskalo vstavite v kanal za polnjenje.

Opomba: Potiskalo preprečuje razlivanje.

8 Če aparat želite vklopiti, pritisnite gumb za vklop/izklop ali gumb za turbo hitrost.

- Če uporabite gumb za vklop/izklop, lahko hitrost nastavite z izbirnikom hitrosti. Višja je hitrost, krajši je čas obdelave.
- Pri uporabi gumba za turbo hitrost deluje aparat pri najvišji hitrosti. V tem primeru hitrosti ne morete uravnati z izbirnikom hitrosti.

Opomba: Če se sestavine primejo na notranjo stran posode, sprostite gumb, da izklopite aparat, in odstranite sestavine z lopatico ali dodajte nekaj tekočine.

Opomba: Po sekljanju mesa z rezilno enoto vedno počakajte, da se aparat ohladi.

9 Po obdelavi sprostite gumb za vklop/izklop ali gumb za turbo hitrost, da izklopite aparat. Nato počakajte, da se rezilna enota neha vrteti.

10 Pritisnite gumb za sprostitev pokrova na posodi (1) in obrnite pokrov v smeri urinega kazalca, da ga odstranite (2). (Sl. 9)

Nasveti

- Aparat seklja zelo hitro. Če uporabite gumb za turbo hitrost, ga uporabite le za kratko, da hrana ne bo predrobno nasekljana.
- Pri sekljanju (trdega) sira ali čokolade ne dovolite, da aparat deluje predolgo. Sicer se sestavine preveč segrejejo in posledično stalijo ali postanejo grudaste.
- Z rezilno enoto ne sekľajte pretrdih sestavin, kot so kavna zrna, kurkuma, muškatni orešček in ledene kocke, ker se lahko rezilna enota skrha.

Kombinirana plošča

Kombinirana plošča je namenjena rezanju in strganju zelenjave, kot so kumare, korenje, krompir, por in čebula, ter določenim vrstam sira. Ena stran je namenjena rezanju, druga strganju. Če želite rezanje zamenjati s strganjem ali obratno, preprosto obrnite ploščo.

S kombinirano ploščo ne obdelujte trdih sestavin, kot so ledene kocke.

Rezilni robovi kombinirane plošče so zelo ostri. Ne dotikajte se jih.

1 Nosilec nastavka vstavite v posodo (Sl. 5).

2 Kombinirano ploščo namestite na nosilec nastavka tako, da je stran za rezanje ali strganje obrnjena navzgor, odvisno od zelenega načina obdelave (Sl. 10).

3 Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite ("klik") (Sl. 7).

4 Sestavine vstavite v kanal za polnjenje.

- 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.
- Če želite strgati sir, kot so parmezan, gavda in ementalec, mora biti ta iz hladilnika.

5 Na pokrov posode pritrdite motorno enoto ("klik") (Sl. 8).**6 Če aparat želite vklopiti, pritisnite gumb za vklop/izklop ali gumb za turbo hitrost.**

- Če uporabite gumb za vklop/izklop, lahko hitrost nastavite z izbirnikom hitrosti. Višja je hitrost, krajši je čas obdelave.
- Pri uporabi gumba za turbo hitrost deluje aparat pri najvišji hitrosti. V tem primeru hitrosti ne morete uravnavati z izbirnikom hitrosti.

7 S potiskalom rahlo pritisnite na sestavine v kanalu za polnjenje.**8 Po obdelavi sprostite gumb za vklop/izklop ali gumb za turbo hitrost, da izklopite aparat. Nato počakajte, da se kombinirana plošča neha vrteti.****Metlica**

Metlica je namenjena stepanju smetane, beljakov, sladic, itd.

1 Metlico pritrdite na nastavek ("klik") (Sl. 11).**2 Sklopno enoto pritrdite na motorno enoto ("klik") (Sl. 12).****3 Sestavine dajte v skledo.**

Priporočeno količino in čas obdelave si oglejte v spodnji preglednici.

Količina sestavin in čas obdelave za stepanje

Sestavine	Količina za stepanje	Čas
Smetana	250 ml	70–90 sekund
Beljak	4 jajca	120 sekund

Namig: Pri stepanju beljakov za boljše rezultate uporabite veliko skledo.

Namig: Pri stepanju smetane uporabite vrč, da preprečite škropljenje.

4 Vtikač vključite v omrežno vtičnico in pritisnite gumb za vklop/izklop.

Namig: Da bi preprečili škropljenje, začnite z nizko hitrostjo in po približno 1 minuti nadaljujte z višjo hitrostjo.

5 Po približno 1 minuti lahko pritisnete gumb za turbo hitrost, da nadaljujete s turbo hitrostjo.**Čiščenje (Sl. 13)**

Motorne enote, pokrova posode ali sklopne enote metlice ne potaplajte v vodo. Te dele očistite z vlažno krpo.

Aparata ne čistite s čistilnimi gobcami, jedkimi čistili ali agresivnimi tekočinami, kot sta bencin ali aceton.

Pri čiščenju rezilnih enot in kombinirane plošče bodite nadvse previdni, saj so rezilni robovi izredno ostri.

- 1 Izklopite aparat iz električnega omrežja.
- 2 Nastavek odstranite tako, da pritisnete gumbe za sprostitvev na motorni enoti.
- 3 Morebitne snemljive dele odstranite.

Namig: Za hitro čiščenje paličnega mešalnika v vrč zlijte toplo vodo z nekaj tekočega čistila, vstavite palični mešalnik in aparat pustite delovati približno 10 sekund.

- 4 Nadaljnja navodila si oglejte v preglednici za čiščenje.

Shranjevanje

- 1 Na palični mešalnik in rezilno enoto namestite zaščitna pokrova.
- 2 Rezilno enoto in kombinirano ploščo namestite na nosilec nastavka in vse skupaj shranite v posodo.
- 3 Na posodo namestite pokrov.

Okolje

- Aparata po poteku 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. 14).

Naročanje dodatne opreme

Dodatno opremo za aparat lahko kupite v naši spletni trgovini na naslovu **www.shop.philips.com/service**. Če spletna trgovina v vaši državi ni na voljo, se obrnite na Philipsovega prodajalca ali Philipsov servisni center. Če imate težave pri nabavi dodatne opreme za aparat, se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi. Kontaktne podatke najdete v mednarodnem garancijskem listu.

Kot dodatno opremo lahko pri lokalnem Philipsovem prodajalcu ali na Philipsovem servisnem centru naročite neposredno gnani mini sekljalnik (pod kodo 4203 035 83450).

Mini sekljalnik se uporablja za sekljanje manjših količin sestavin, kot so orehi, meso (največ 120 g za 5 sekund pri najvišji hitrosti), čebula, trdi sir (50–100g za 15 sekund pri najvišji hitrosti), kuhana jajca, česen, zelišča, suh kruh itd.

Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu **www.philips.com/support** ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi (telefonsko številko najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni takšnega centra, 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, na strani www.philips.com/support poiščite seznam pogostih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v vaši državi.

Težava	Rešitev
Aparat ne deluje.	Aparat je opremljen z zaščito pred pregrevanjem. Če se aparat pregreje, se samodejno izklopi. Izključite ga iz električnega omrežja in počakajte 5 minut, da se ohladi. Nato vtičač ponovno vključite v stensko vtičnico in aparat vklopite. Če se zaščita pred pregrevanjem aktivira prepogosto, se obrnite na prodajalca izdelkov Philips ali Philipsov servisni center.
Motorna enota pri prvih nekaj uporabah oddaja neprijeten vonj.	To ni nič neobičajnega. Če aparat po nekajkratni uporabi še vedno oddaja neprijeten vonj, preverite, kolikšne količine obdelujete in kolikšen je čas obdelave.
Aparat je zelo glasen, oddaja neprijeten vonj, je vroč na dotik, iz njega se kadi ipd.	Aparat prenehajte uporabljati in ga izključite. Za pomoč se obrnite na najbližji Philipsov pooblaščen servis ali na prodajalca.

Recepti

Recept za sadni kruh

- 150 g datljev
- 225 g suhih sliv
- 50 g mandljev
- 50 g oreščkov
- 100 g rozin
- 200 g ržene moke
- 100 g pšenične moke
- 100 g rjavega sladkorja
- 1 ščepec soli
- 1 vrečka pecilnega praška
- 300 ml sirotke

- 1** Vse sestavine, razen sirotke, dajte v posodo v tem vrstnem redu: datlji, suhe slive, mandlji, orehi, rezine, polnozrnata ržena moka, pšenična moka, rjavi sladkor, sol in pecilni prašek.
- 2** Maso skrbno zrvnajte z rokami.
- 3** Dodajte sirotko.
- 4** Sestavine mešajte največ 5 sekund z nastavitvijo Turbo.
- 5** Zmešano testo dajte v pravokoten pekač in pecite 40 minut pri 170 °C.

Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobro došli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Opšti opis (Sl. 1)

- A Selektor brzine
- B Dugme za uključivanje/isključivanje
- C Dugme za turbo brzinu
- D Jedinica motora
- E Dugmad za otpuštanje
- F Cilindrični blender sa ugrađenom jedinicom sa sečivima
- G Zaštitna navlaka za cilindrični blender
- H Posuda
- I Poklopac posude
- J Mutilica
- K Jedinica za povezivanje mutilice
- L Zaštitni poklopac za jedinicu sa sečivima
- M Potiskivač
- N Poklopac posude
- O Kombinovani disk (sečenje/rendanje)
- P Držač alata
- Q Jedinica sa sečivima
- R Dugme za otvaranje poklopca
- S Posuda

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Nikad ne potapajte jedinicu motora u vodu ili bilo kakvu drugu tečnost i nemojte je ispirati pod slavinom. Za čišćenje jedinice motora upotrebljavajte samo vlažnu krpu.

Upozorenje

- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naveden na aparatu odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Aparat ne upotrebljavajte ako su utikač, kabl ili drugi delovi oštećeni.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, uvek mora da ga zameni kompanija Philips, ovlašćeni Philips servisni centar ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (što podrazumeva i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu uputstava za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala aparatom.
- Kada je aparat uključen, nemojte da upotrebljavate predmete (npr. lopaticu) niti prste kako bi namirnice ubacili u otvor za punjenje. Za ovu namenu upotrebljavajte isključivo potiskivač.
- Nemojte da dodirujete ivice sečiva i kombinovanog diska, naročito kada je aparat priključen na električnu mrežu. Sečiva su veoma oštra.
- Ako se jedinica sa sečivima zaglavi, isključite aparat iz električne mreže pre uklanjanja sastojaka koji blokiraju jedinicu sa sečivima.
- Budite izuzetno pažljivi prilikom korišćenja ili čišćenja jedinice sa sečivima i kombinovanog diska. Sečiva su veoma oštra. Posebno budite pažljivi prilikom njihovog čišćenja i prilikom praznjenja posude.

Oprez

- Uvek isključite aparat iz napajanja nakon upotrebe, pre zamene dodatnih delova ili dodirivanja pokretnih delova.
- Ovaj aparat namenjen je isključivo za upotrebu u domaćinstvu.
- Nemojte da prekoračite količine i vremena pripremanja koja su navedena u tabelama.
- Nemojte prekoračiti maksimalnu količinu naznačenu na posudi.
- Posle obrade jedne količine napravite pauzu. Ostavite aparat da se ohladi pet minuta pre nego što nastavite obrađivanje.
- Nikada nemojte da koristite dodatke niti delove drugih proizvođača koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Posuda nije pogodna za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.
- Jačina buke: $L_c = 85 \text{ dB [A]}$

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat usklađen je sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, on je bezbedan za upotrebu prema trenutno dostupnim naučnim dokazima.

Zaštita od pregrevanja

Ovaj aparat je opremljen zaštitom od pregrevanja. U slučaju da se pregreje, aparat će se automatski isključiti. **Isključite aparat iz utičnice i ostavite ga 5 minuta da se ohladi.** Zatim uključite utikač u zidnu utičnicu i ponovo pokrenite aparat. Ako se zaštita od pregrevanja aktivira suviše često, obratite se distributeru Philips proizvoda ili ovlašćenom Philips servisnom centru.

Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji će doći u dodir sa hranom (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).

Pre upotrebe

- 1** Pustite da se vrući sastojci ohlade pre nego što ih sipate u činiju ili posudu (maks. temperatura 80°C).
- 2** Isecite velike sastojke na male delove veličine oko 2 cm pre obrade.
- 3** Propisno sastavite aparat pre nego što utikač uključite u zidnu utičnicu.

Upotreba aparata**Ručni blender**

Ručni blender je namenjen za:

- pravljenje tečnih namirnica, kao što su mlečni proizvodi, voćni sokovi, supe, kokteli i šejkovi.
- mućenje mekih sastojaka, kao što je testo za palačinke ili majonez.
- pravljenje pirea od kuvanih sastojaka, na primer priprema hrane za bebe.

1 Stavite sastojke u posudu.

Pogledajte dole navedenu tabelu i potražite preporučene količine i vremena obrade.

Količine za mućenje i vreme pripreme

Sastojci	Količina za mućenje	Vreme	Brzina
Voće i povrće	100–200 g	30 sek.	Turbo
Hrana za bebe, supe i prelivi	100–400 ml	60 sek.	12–16

Sastojci	Količina za mućenje	Vreme	Brzina
Smese	100–500 ml	60 sek.	12–16
Šejkovi i kokteli	100–1000 ml	60 sek.	12–16

- 2 Stavite cilindrični blender na jedinicu motora („klik“) (Sl. 2).
- 3 Uključite utikač u zidnu utičnicu.
- 4 Potpuno uronite zaštitu sečiva u sastojke da biste izbegli prskanje (Sl. 3).
- 5 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje ili dugme za turbo brzinu da biste uključili aparat.
 - Ako koristite dugme za uključivanje/isključivanje, brzinu možete da podesite pomoću selektora brzine. Što je brzina veća, potrebno je kraće vreme za obradu.
 - Kada koristite dugme za turbo brzinu, aparat radi na maksimalnoj brzini. U ovom slučaju ne možete da podešavate brzinu selektorom brzine.

Napomena: Što je brzina veća, potrebno je kraće vreme za obradu.

- 6 Pomerajte aparat polako gore dole i u krugovima da biste obradili sastojke (Sl. 4).
- 7 Nakon obrade otpustite dugme za uključivanje/isključivanje ili turbo brzinu da biste isključili aparat. Zatim sačekajte da se jedinica sa sečivima prestane okretati.

Multipraktik

Jedinica sa sečivima

Jedinica sa sečivima namenjena je za seckanje sastojaka kao što su orasi, meso, crni luk, tvrdi sir, kuvana jaja, beli luk, začini, suv hleb itd.

Ivice sečiva su veoma oštre! Budite izuzetno pažljivi prilikom rukovanja jedinicom sa sečivima, a posebno prilikom njenog uklanjanja iz posude, prilikom pražnjenja činije i prilikom čišćenja.

- 1 Postavite držač alata u posudu (Sl. 5).
- 2 Uklonite zaštitni poklopac sa jedinice sa sečivima.
- 3 Stavite sečivo na držač alata (Sl. 6).
- 4 Stavite sastojke u posudu.

Pogledajte dole navedenu tabelu i potražite preporučene količine i vremena obrade.

Količine za seckanje i vreme obrade

Sastojci	Količina	Vreme	Brzina
Peršun	100 g	30 sek.	12–16
Luk i jaja	500 g	7 × 1 sek. (opcija pulsiranja)	1
Meso	300 g	30 sek.	Turbo
Parmezan	300 g	~ 60 s	Turbo
Orasi	500 g	~ 30 sek.	Turbo
Crna čokolada	200 g	~ 45 - 60 s	Turbo

- 5 Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili („klik“) (Sl. 7).

6 Pričvrstite jedinicu motora za poklopac posude („klik“) (Sl. 8).

7 Postavite potiskivač u otvor za punjenje.

Napomena: Potiskivač sprečava prosipanje.

8 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje ili dugme za turbo brzinu da biste uključili aparat.

- Ako koristite dugme za uključivanje/isključivanje, brzinu možete da podesite pomoću selektora brzine. Što je brzina veća, potrebno je kraće vreme za obradu.
- Kada koristite dugme za turbo brzinu, aparat radi na maksimalnoj brzini. U ovom slučaju ne možete da podešavate brzinu selektorom brzine.

Napomena: Ako se sastojci zalepe na zid posude, otpustite dugme da biste isključili aparat i lopaticom ih odlepite ili dodajte malo tečnosti.

Napomena: Uvek ostavite aparat da se ohladi nakon seckanja mesa pomoću jedinice sa sečivima.

9 Nakon obrade otpustite dugme za uključivanje/isključivanje ili turbo brzinu da biste isključili aparat. Zatim sačekajte da se jedinica sa sečivima prestane okretati.

10 Pritisnite dugme za otvaranje poklopca na posudi (1), a zatim okrenite poklopac u smeru kretanja kazaljke na satu da biste ga uklonili (2). (Sl. 9)

Saveti

- Aparat veoma brzo secka. Ako koristite dugme za turbo brzinu, koristite ga kratko da biste sprečili suviše sitno seckanje sastojaka.
- Aparat ne treba da radi suviše dugo kada seckate (tvrdi) sir ili čokoladu. U suprotnom će se ovi sastojci zagrejati, zgrudvati i postati suviše mekani.
- Nemojte koristiti jedinicu sa sečivima za seckanje veoma tvrdih sastojaka kao što su zrna kafe, kurkuma, muškadni oraščić i kocke leda, jer to može otupiti sečivo.

Kombinovani disk

Kombinovani disk namenjen je za seckanje i rendanje povrća poput krastavca, šargarepe, krompira, praziluka i crnog luka, kao i nekih vrsta sira. Jedna strana namenjena je za seckanje, a druga za rendanje. Prelazak sa seckanja na rendanje i obrnuto možete obaviti jednostavnim okretanjem diska.

Nikad nemojte koristiti kombinovani disk za preradu tvrdih sastojaka kao što su kocke leda.

Rezne površine kombinovanog diska su veoma oštre. Ne dodirujte ih.

1 Postavite držač alata u posudu (Sl. 5).

2 Postavite kombinovani disk na držač alata sa stranom za sečenje ili rendanje okrenutom nagore, u zavisnosti od rezultata koje želite (Sl. 10).

3 Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili („klik“) (Sl. 7).

4 Sastojke stavite u otvor za punjenje.

- Prethodno iseckajte velike sastojke na komade koji mogu da stanu u otvor za punjenje.
- Punite otvor za punjenje ravnomerno kako biste postigli najbolje rezultate.
- Kada treba da preradite veliku količinu sastojaka, obrađujte manje količine i praznite posudu između tih količina.
- Za rendanje sira, npr. parmezana, gaude ili ementalera, sir treba biti rashlađen na temperaturu frižidera.

5 Pričvrstite jedinicu motora za poklopac posude („klik“) (Sl. 8).

6 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje ili dugme za turbo brzinu da biste uključili aparat.

- Ako koristite dugme za uključivanje/isključivanje, brzinu možete da podesite pomoću selektora brzine. Što je brzina veća, potrebno je kraće vreme za obradu.

- Kada koristite dugme za turbo brzinu, aparat radi na maksimalnoj brzini. U ovom slučaju ne možete da podešavate brzinu selektorom brzine.

- 7 Potiskivačem lagano pritisnite sastojke u otvoru za punjenje.
- 8 Nakon obrade otpustite dugme za uključivanje/isključivanje ili turbo brzinu da biste isključili aparat. Zatim sačekajte da se kombinovani disk prestane okretati.

Mutilica

Mutilica je namenjena za šlag, mućenje belanaca, deserte itd.

- 1 Spojite mutilicu sa jedinicom za povezivanje („klik“) (Sl. 11).
- 2 Spojite jedinicu za povezivanje sa jedinicom motora („klik“) (Sl. 12).
- 3 Stavite sastojke u posudu.

Pogledajte tabelu za tačne količine i vremena obrade.

Količine za mućenje i vreme obrade

Sastojci	Količina za mućenje	Vreme
Šlag	250 ml	70–90 sek.
Belanca	4 jajeta	120 sek.

Savet: Za mućenje belanaca koristite veliku posudu da biste postigli najbolji rezultat.

Savet: Prilikom mućenja šlaga koristite posudu da biste izbegli prskanje.

- 4 Utikač uključite u zidnu utičnicu i pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje.
- Savet: Da biste izbegli prskanje, počinite sa malom brzinom i povećajte je nakon približno 1 minut.*

- 5 Nakon oko 1 minuta možete da pritisnete dugme za turbo brzinu i nastavite sa turbo brzinom.

Čišćenje (Sl. 13)

Ne uranjajte jedinicu motora, poklopac činiye niti jedinicu za povezivanje mutilice u vodu. Te delove očistite vlažnom krpom.

Za čišćenje aparata nemojte da koristite jastučice za ribanje i abrazivna sredstva za čišćenje niti agresivne tečnosti kao što su benzin ili aceton.

Veoma pažljivo očistite jedinice sa sečivima i kombinovani disk. Njihova sečiva su veoma oštra.

- 1 Isključite aparat iz električne mreže.
- 2 Pritisnite dugme za oslobađanje na jedinici motora da biste uklonili dodatak koji ste koristili.
- 3 Uklonite odvojive delove ako ih ima.

Savet: Ako želite da obavite brzo čišćenje cilindričnog blendera, sipajte toplu vodu sa malo deterđenta za pranje sudova u posudu, stavite cilindrični blender i uključite aparat na približno 10 sekundi.

- 4 Pogledajte posebnu tabelu za čišćenje da dalje instrukcije.

Odlaganje

- 1 Stavite zaštitne navlake na cilindrični blender i jedinicu sa sečivima.
- 2 Stavite jedinicu sa sečivima i kombinovani disk na držač alata i uskladišite ih u činiji.
- 3 Postavite poklopac na posudu.

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. 14).

Naručivanje dodatka

Da biste kupili dodatke za ovaj aparat, posetite našu prodavnicu na mreži na adresi **www.shop.philips.com/service**. Ako prodavnica na mreži nije dostupna u vašoj zemlji, obratite se distributeru Philips proizvoda ili Philips servisnom centru. Ako imate bilo kakvih teškoća pri nabavci dodatka za aparat, obratite se centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji. Podatke za kontakt ćete pronaći na međunarodnom garantnom listu.

Mini seckalicu sa direktnim pogonom (pod servisnim brojem 4203 035 83450) možete da naručite od distributera Philips proizvoda ili u Philips servisnom centru kao dodatak.

Mini seckalica namenjena je seckanju malih količina sastojaka kao što su koštunjavi plodovi, meso (maks. 120 g 5 sekundi pri maksimalnoj brzini), crni luk, tvrdi sir (50 - 100 g 15 sekundi pri maksimalnoj brzini), kuvana jaja, beli luk, začinsko bilje, suv hleb itd.

Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili imate neki problem, posetite Web lokaciju kompanije Philips na adresi **www.philips.com/support** ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji. Broj telefona ćete pronaći na međunarodnom garantnom listu. Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnim distributeru Philips proizvoda.

Rešavanje problema

Ovo poglavlje sumira najčešće probleme sa kojima se možete sresti prilikom upotrebe aparata. Ako ne možete da rešite problem pomoću liste mogućih problema u nastavku, posetite www.philips.com/support da biste pronašli listu najčešćih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

Problem	Rešenje
Aparat ne radi.	Ovaj aparat je opremljen zaštitom od pregrevanja. U slučaju da se pregreje, aparat će se automatski isključiti. Isključite aparat iz utičnice i ostavite ga 5 minuta da se ohladi. Zatim uključite utikač u zidnu utičnicu i ponovo pokrenite aparat. Ako se zaštita od pregrevanja aktivira suviše često, obratite se distributeru Philips proizvoda ili ovlašćenom Philips servisnom centru.
Oseća se neprijatan miris iz jedinice motora kada se aparat koristi prvih nekoliko puta.	Ovo nije neobično. Ako se neprijatan miris oseća i nakon što ste više puta upotreбили aparat, proverite da li su količina hrane i vreme obrade u skladu sa preporukom.

Problem

Rešenje

Aparat je previše bučan, ispušta neprijatan miris, ne može se dodirnuti jer je previše topao, ispušta dim itd.

Prestanite da koristite aparat i izvucite kabl iz utičnice. Za pomoć se obratite najbližem Philips servisnom centru ili svom prodavcu.

Recepti

Recept za voćni hleb

- 150 g urmi
- 225 g suvih šljiva
- 50 g badema
- 50 g oraha
- 100 g suvog grožđa
- 200 g integralnog ražanog brašna
- 100 g pšeničnog brašna
- 100 g žutog šećera
- 1 prstohvat soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 ml pavlake

- 1** Sve sastojke, osim pavlake, stavite u posudu sledećim redosledom: urme, suve šljive, bademi, orasi, sovo grožđe, integralno ražano brašno, pšenično brašno, žuti šećer, so i prašak za pecivo.
- 2** Pažljivo poravnajte masu rukama.
- 3** Dodajte pavlaku.
- 4** Mešajte sastojke na postavci brzine turbo najviše 5 sekundi.
- 5** Stavite mešeno testo u pravougaoni pleh i pecite 40 minuta na 170°C.

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Загальний опис (Мал. 1)

- A Селектор швидкості
- B Кнопка "увімк./вимк."
- C Кнопка турбошвидкості
- D Блок двигуна
- E Кнопки розблокування
- F Насадка блендера із вбудованим ріжучим блоком
- G Захисний чохол для насадки блендера
- H Чаша
- I Кришка чаші
- J Вінчик
- K Блок з'єднання вінчика
- L Захисний чохол для ріжучого блока
- M Штовхач
- N Кришка чаші
- O Комбінований диск (для нарізання/натирання)
- P Тримач інструментів
- Q Ріжучий блок
- R Кнопка розблокування кришки
- S Чаша

Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

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.

Увага!

- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- 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.
- У жодному разі не проштовхуйте продукти в отвір для подачі пальцями чи за допомогою предметів (наприклад, лопатки), коли пристрій працює. Для цього використовуйте лише штовхач.
- Не торкайтеся ножів ріжучих блоків і комбінованого диска, особливо коли пристрій підключено до мережі. Леза дуже гострі.

- Якщо ріжучий блок забивається, від'єднайте пристрій від мережі та видаліть продукти, які його блокують.
- Будьте дуже обережні під час використання або чищення ріжучих блоків і комбінованого диска. Ножі дуже гострі. Будьте особливо обережні, коли чистите їх та спорожняєте чашу.

Увага

- Завжди від'єднайте пристрій від мережі після використання, перед тим як замінити приладдя або наблизитися до частин, які рухаються під час використання.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Не перевищуйте кількість продуктів та тривалість обробки, вказані в таблиці.
- Не наповнюйте чашу вище максимальної позначки.
- Не обробляйте без перерви більше, ніж одну порцію. Дайте пристрою охолонути протягом 5 хвилин перед тим, як знову його використовувати.
- Не використовуйте насадки чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання таких насадок чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Чаша не придатна для використання у мікрохвильових печах.
- Рівень шуму: $L_c = 85$ дБ [A]

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.

Захист від перегрівання

Цей пристрій обладнано системою захисту від перегрівання. Якщо пристрій перегріється, він вимкнеться автоматично. **Від'єднайте пристрій від мережі і дайте йому охолонути протягом 5 хвилин.** Потім знову вставте штепсель у розетку та увімкніть пристрій. Якщо система захисту від перегрівання спрацьовує надто часто, зверніться до свого дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.

Перед першим використанням

Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею (див. розділ "Чищення").

Підготовка до використання

- 1** Перед тим як викладати гарячі продукти в чашу, дайте їм охолонути (макс. температура 80°C).
- 2** Перед тим, як обробляти великі продукти, поріжте їх на шматки припл. 2 см.
- 3** Перед тим, як вставити шнур у розетку, зберіть пристрій належним чином.

Застосування пристрою

Ручний блендер

Ручний блендер можна використовувати для:

- змішування рідин, наприклад, молочних продуктів, соусів, фруктових соків, супів, змішаних напоїв та коктейлів.
- змішування м'яких продуктів, наприклад, рідкого тіста для млинців або майонезу.
- змішування зварених продуктів до однорідного стану, наприклад, для приготування дитячого харчування.

- 1** Покладіть продукти у чашу.

Інформацію про рекомендовану кількість та час приготування дивіться у поданій нижче таблиці.

Кількість продуктів для змішування і час приготування

Продукти	Кількість продуктів для змішування	Час	Швидкість
Фрукти і овочі	100-200 г	30 сек.	Турбо
Дитяче харчування, супи і соуси	100-400 мл	60 сек.	12-16
Рідке тісто	100-500 мл	60 сек.	12-16
Коктейлі і змішані напої	100-1000 мл	60 сек.	12-16

- 2** Прикріпіть насадку блендера до блока двигуна до фіксації (Мал. 2).
- 3** Вставте штепсель у розетку на стіні.
- 4** Занурте манжету з лезами повністю в продукти, щоб запобігти розбризкуванню (Мал. 3).
- 5** Натисніть кнопку “увімк./вимк.” або турбошвидкості, щоб увімкнути пристрій.
 - Натискаючи кнопку “увімк./вимк.”, можна налаштувати швидкість за допомогою селектора. Чим вища швидкість, тим менше часу необхідно для обробки продуктів.
 - Якщо вибрано турбошвидкість, пристрій працює із максимальною швидкістю. У такому випадку налаштувати швидкість за допомогою селектора швидкості неможливо.

Примітка: Чим вища швидкість, тим менше часу необхідно для обробки продуктів.

- 6** Для змішування продуктів ведіть пристроєм повільно догори, донизу і по колу (Мал. 4).
- 7** Обробивши продукти, відпустіть кнопку “увімк./вимк.” або турбошвидкості, щоб вимкнути пристрій, і почекайте, поки ріжучий блок перестане обертатися.

Кухонний комбайн**Ріжучий блок**

Ріжучий блок використовується для подрібнення таких продуктів, як горіхи, м'ясо, цибуля, твердий сир, варені яйця, часник, трави, сушений хліб тощо.

Ножи ріжучого блока дуже гострі! Будьте дуже обережні під час використання ріжучого блока, особливо коли виймаєте його з чаші, спорожняєте чашу та під час чищення.

- 1** Встановіть тримач інструментів у чашу (Мал. 5).
- 2** Зніміть захисний чохол із ріжучого блока.
- 3** Вставте ріжучий блок у тримач інструментів (Мал. 6).
- 4** Покладіть продукти до чаші.

Інформацію про рекомендовану кількість та час приготування дивіться у поданій нижче таблиці.

Кількість продуктів для подрібнення і час приготування

Продукти	Кількість	Час	Швидкість
Петрушка	100 г	30 сек.	12-16
Цибуля та яйця	500 г	7 × 1 сек. (імпульсний режим)	1
М'ясо	300 г	30 сек.	Турбо

Продукти	Кількість	Час	Швидкість
Пармезан	300 г	прибл. 60 сек.	Турбо
Горіхи	500 г	прибл. 30 сек.	Турбо
Чорний шоколад	200 г	прибл. 45-60 сек.	Турбо

5 Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку проти годинникової стрілки (2) до фіксації (Мал. 7).

6 Зафіксуйте блок двигуна на кришці чаші (Мал. 8).

7 Встановіть штовхач в отвір для подачі.

Примітка: Штовхач запобігає витіканню.

8 Натисніть кнопку “увімк./вимк.” або турбошвидкості, щоб увімкнути пристрій.

- Натискаючи кнопку “увімк./вимк.”, можна налаштувати швидкість за допомогою селектора. Чим вища швидкість, тим менше часу необхідно для обробки продуктів.
- Якщо вибрано турбошвидкість, пристрій працює із максимальною швидкістю. У такому випадку налаштувати швидкість за допомогою селектора швидкості неможливо.

Примітка: Якщо шматки продуктів прилипають до стінок чаші, відпустіть кнопку, щоб вимкнути пристрій, та почистіть їх за допомогою лопатки або додавши трохи рідини.

Примітка: Після нарізання м'яса за допомогою ріжучого блока дайте пристрою охолонути.

9 Обробивши продукти, відпустіть кнопку “увімк./вимк.” або турбошвидкості, щоб вимкнути пристрій, і почекайте, поки ріжучий блок перестане обертатися.

10 Натисніть кнопку розблокування кришки на чаші (1), поверніть кришку за годинниковою стрілкою і зніміть її (2). (Мал. 9)

Поради

- Пристрій подрібнює продукти дуже швидко. Користуючись кнопкою турбошвидкості, натискайте її лише на короткий період часу, щоб не нарізати продукти надто дрібно.
- Не допускайте, щоб пристрій надто довго працював під час подрібнення (твердого) сиру чи шоколаду. Інакше ці продукти дуже нагріються, почнуть плавитися і стануть грудкуватими.
- Не використовуйте ріжучий блок для подрібнення дуже твердих продуктів, таких як зерна кави, куркума, мускатний горіх та кубики льоду, оскільки він може затупитися.

Комбінований диск

Комбінований диск використовується для нарізання та натирання таких овочів, як огірки, морква, картопля, цибуля-порей та ріпчаста цибуля, а також для деяких видів сиру. Одна сторона використовується для нарізання, а інша – для натирання. Можна перейти від нарізання до натирання і навпаки, просто повернувши диск.

У жодному разі не використовуйте комбінований диск для обробки твердих продуктів, таких як кубики льоду.

Леза комбінованого диска дуже гострі. Не торкайтеся їх.

1 Встановіть тримач інструментів у чашу (Мал. 5).

2 Встановіть комбінований диск на тримач інструментів стороною для нарізання чи натирання догори (залежно від бажаного результату) (Мал. 10).

3 Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку проти годинникової стрілки (2) до фіксації (Мал. 7).

4 Покладіть продукти в отвір для подачі.

- 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.
- Щоб натерти м'якший сир, наприклад "пармезан", "гауда" або "емменталер", беріть сир із холодильника.

5 Зафіксуйте блок двигуна на кришці чаші (Мал. 8).**6** Натисніть кнопку "увімк./вимк." або турбошвидкості, щоб увімкнути пристрій.

- Натискаючи кнопку "увімк./вимк.", можна налаштувати швидкість за допомогою селектора. Чим вища швидкість, тим менше часу необхідно для обробки продуктів.
- Якщо вибрано турбошвидкість, пристрій працює із максимальною швидкістю. У такому випадку налаштувати швидкість за допомогою селектора швидкості неможливо.

7 Несильно натискайте штовхачем на продукти в отворі для подачі.**8** Обробивши продукти, відпустіть кнопку "увімк./вимк." або турбошвидкості, щоб вимкнути пристрій, і почекайте, поки комбінований диск перестане обертатися.**Вінчик**

Вінчик використовується для збивання вершків, збивання яєць, десертів тощо.

1 Під'єднайте вінчик до блока з'єднання до клацання (Мал. 11).**2** Прикріпіть з'єднувальний блок до блока двигуна до клацання (Мал. 12).**3** Покладіть продукти у чашу.

Інформацію про рекомендовану кількість продуктів та час обробки дивіться у поданій таблиці.

Кількість продуктів для збивання і час приготування

Продукти	Кількість продуктів для збивання	Час
Вершки	250 мл	70-90 сек.
Яєчні білки	4 яйця	120 сек.

Порада: Збиваючи яєчні білки, для кращих результатів використовуйте велику чашу.

Порада: Для запобігання розбризкуванню під час збивання вершків використовуйте чашу.

4 Вставте штепсель у розетку і натисніть кнопку ввімкнення.

Порада: Для запобігання розбризкуванню, починайте збивати продукти за низької швидкості, а приблизно через 1 хвилину продовжуйте на високій.

5 Прибл. через 1 хвилину можна натиснути кнопку турбошвидкості.**Чищення (Мал. 13)**

Не занурюйте блок двигуна, кришку чаші та блок з'єднання вінчика у воду. Протирайте ці частини вологою ганчіркою.

Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи рідин для чищення, таких як бензин чи ацетон.

Чистіть ріжучі блоки та комбінований диск дуже обережно. Леза дуже гострі.

1 Від'єднайте пристрій від мережі.

2 Натисніть кнопки розблокування на блоці двигуна, щоб зняти приладдя, що використовувалося.

3 За наявності зніміть усі знімні частини.

Порада: Для швидкого чищення насадки блендера налийте в чашу теплої води з миючим засобом, вставте насадку блендера та дайте пристрою попрацювати приблизно 10 секунд.

4 Подальші вказівки див. у окремій таблиці з чищення.

Зберігання

1 Встановіть захисні чохла на насадку блендера та ріжучий блок

2 Встановіть ріжучий блок та комбінований диск на тримач інструментів та зберігайте їх у чаші.

3 Встановіть кришку на чашу.

Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом зі звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (Мал. 14).

Замовлення приладь

Придбати приладдя для цього пристрою можна в Інтернет-магазині за адресою **www.shop.philips.com/service**. Якщо у Вашій країні немає Інтернет-магазину, зверніться до дилера Philips або сервісного центру Philips. Якщо у Вас виникають проблеми з придбанням приладь для пристрою, зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у своїй країні. Контактну інформацію можна знайти в гарантійному талоні.

Міні-подрібнювач (доступний за сервісним кодом 4203 035 83450) можна замовити у дилера Philips або сервісному центрі Philips як додаткове приладдя.

Міні-подрібнювач використовується для подрібнення невеликої кількості продуктів, таких як горіхи, м'ясо (макс. 120 г за 5 сек. за максимальної швидкості), цибуля, твердий сир (50-100 г за 15 сек. за максимальної швидкості), варені яйця, часник, трави, сушений хліб тощо.

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips **www.philips.com/support** або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у своїй країні. Номер телефону можна знайти у 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, відвідайте веб-сайт www.philips.com/support для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

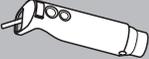
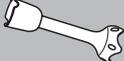
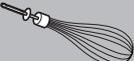
Проблема	Вирішення
Пристрій не працює.	Цей пристрій обладнано системою захисту від перегрівання. Якщо пристрій перегріється, він вимкнеться автоматично. Від'єднайте пристрій від мережі і дайте йому охолонути протягом 5 хвилин. Потім знову вставте штепсель у розетку та увімкніть пристрій. Якщо система захисту від перегрівання спрацьовує надто часто, зверніться до свого дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.
Під час першого використання з двигуна виходить неприємний запах.	Це нормально. Якщо з пристрою продовжує виходити неприємний запах після кількох разів використання, перевірте, чи Ви переробляєте відповідну кількість продуктів і чи правильний час обробки.
Пристрій дуже шумить, видає неприємний запах, надто гарячий на дотик, з нього виходить дим тощо.	Вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі. Зверніться за допомогою до дилера або найближчого сервісного центру Philips.

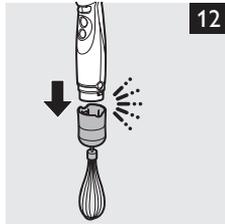
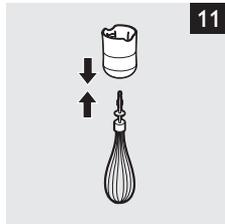
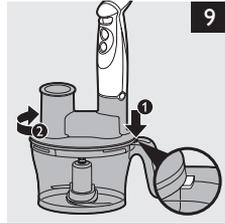
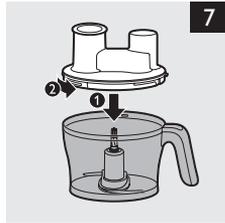
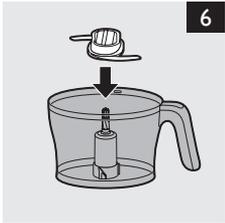
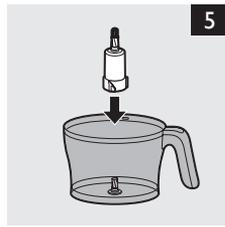
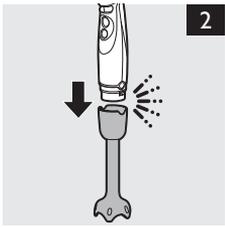
Рецепти

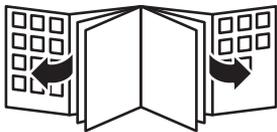
Рецепт хліба із фруктами

- 150 г фініків
- 225 г чорносливу
- 50 г мигдалю
- 50 г грецьких горіхів
- 100 г родзинок
- 200 г цільного житнього борошна
- 100 г пшеничного борошна
- 100 г жовтого цукру-піску
- 1 щіпка солі
- 1 пакетик порошку для печива
- 300 мл маслянки

- 1** Вкладіть продукти, окрім маслянки, у чашу в такому порядку: фініки, чорнослив, мигдаль, грецькі горіхи, родзинки, цільне житнє борошно, пшеничне борошно, жовтий цукор-пісок, сіль та порошок для печива.
- 2** Приготовлену масу обережно розрівняйте руками.
- 3** Долийте маслянку.
- 4** Змішуйте продукти на турбошвидкості щонайбільше протягом 5 секунд.
- 5** Вкладіть тісто на прямокутну форму і випікайте 40 хвилин за температури 170°C.







www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4203.064.5821.3