

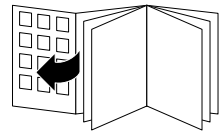
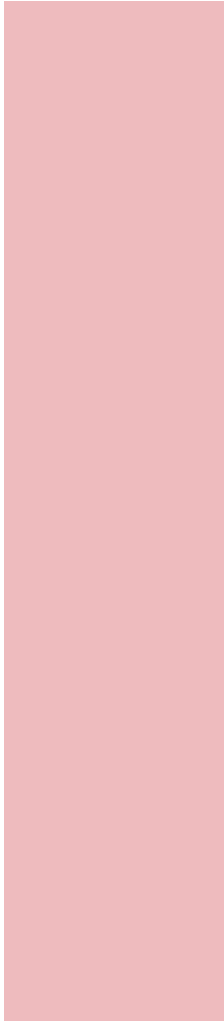
Essence HR7754

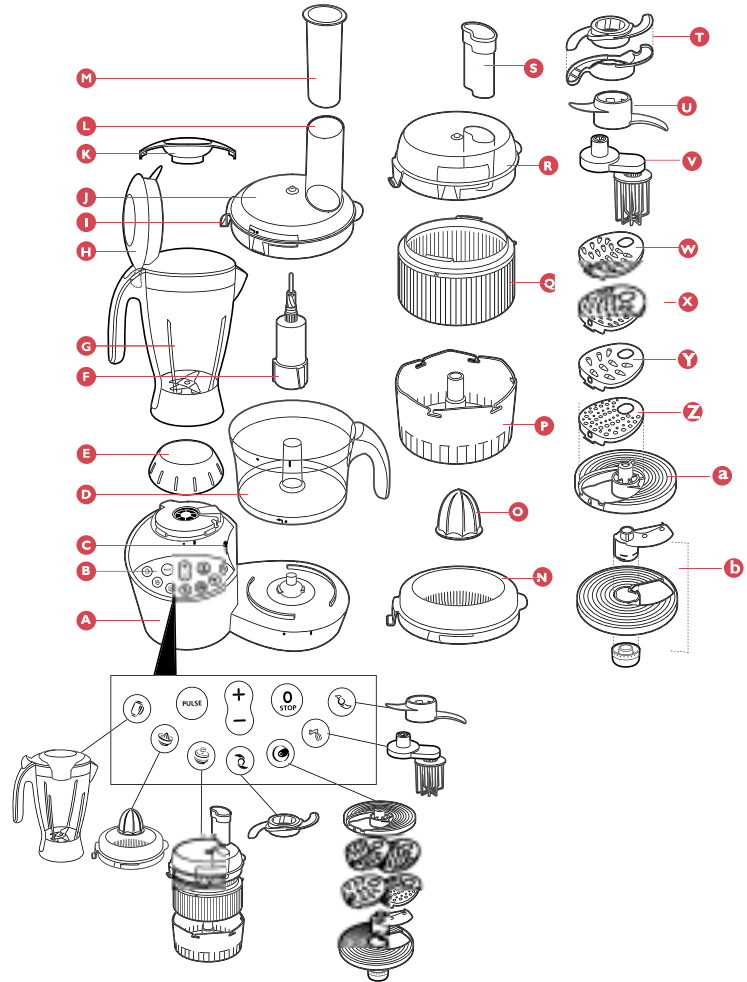


**Retseptid ja kasutamisoõpetus
Ēdienu receptes un lietošanas norādījumi
Receptai ir naudojimo instrukcijas
Recepti i upute za uporabu
Recepti in navodila za uporabo
Recepti i uputstvo za upotrebu
Речепти и инструкчи за употреба**



PHILIPS







EESTI 6

LATVISKI 26

LIETUVIŠKAI 46

HRVATSKI 66

SLOVENŠČINA 86

БЪЛГАРСКИ 107

SRPSKI 130

Osad ja tarvikud

- A** Mootoriosa
- B** Smart Process kontrollpaneel
- C** Sisseehitatud turvalukk
- D** Keeratav kaitsekaas (panna peale nõud kasutades)
- E** Köögikombaini nõu
- F** Veovõll
- G** Mikseri kann
- H** Mikseri kannu kaas
- I** Kaane sulgur (aktiveerib ja deaktiveerib turvalukku)
- J** Köögikombaini nõu kaas
- K** Kork
- L** Etteandetoru
- M** Lükkur
- N** Tsitruspressi sõel
- O** Tsitruspressi koonus
- P** Mahlapressi trummel
- Q** Mahlapressi jäätmesõel
- R** Mahlapressi kaas
- S** Mahlapressi lükkur
- T** Metallist tiiviknuga + kaitsekate
- U** Täinakonks
- V** Vispel
- W** Riiv keskmine
- X** Riiv peen
- Y** Riiv jäme
- Z** Sõmerdaja
- a** Lõiketerade hoidik
- b** Reguleeritav viilustustera (viilustaja, telg ja reguleerimisnupp)

Kasutamisyjuhend

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

Kui seade lakkab äkki töötamast:

- 1** Võtke toitejuhe pistikupesase välja.
- 2** Laske seadmel jahtuda 60 minutit.
- 3** Pange toitejuhe pistikupesassa.
- 4** Lülitage seade uuesti sisse.

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

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

Pange tähele!

- ▶ Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja vaadake jooniseid.
- ▶ Hoidke juhendit alles ka edaspidiseks kasutamiseks.
- ▶ Enne seadme sisselülitamist kontrollige, et kohalik voolutugevus vastaks seadme voolutugevusele.
- ▶ Ärge kunagi kasutage teiste tehaste poolt

toodetud lisaseadmeid või neid, mida Philips ei ole soovitanud. Garantii muutub kehtetuks, kui olete kasutanud teisi tarvikuid või lisaosi.

- ▶ Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või mõni muu osa on vigastatud.
- ▶ Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see uue vastu vahetada Philipsi, Philipsi volitatud hooldekeskuses või lihtsalt vastavalt kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohtlikke olukordi.
- ▶ Enne seadme kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks.
- ▶ Ärge ületage tabelis antud maksimaalkoguseid ega -aegu.
- ▶ Ärge ületage maksimaalkogust nõus, s.t. ärge täitke nõud üle ülemise piirjoone.
- ▶ Lülitage seade välja otsekohe peale kasutamist.
- ▶ Ärge kunagi pange mikseri kannu sõrmi ega muid objekte (näit. kaabitsat) enne, kui seade pole vooluvõrgust lahti ühendatud.
- ▶ Ärge kunagi pange mikseri kannu sõrmi ega kaabitsat enne, kui seade pole vooluvõrgust lahti ühendatud.
- ▶ Ärge jätke seadet laste käeulatusse.
- ▶ Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- ▶ Pange kaas nõule õigesse asendisse. Sisseehitatud turvalukk on deblökeeritud ja Teil on võimalik seadet pöörata. Mõlematel, nii mootoriosal, kui ka keerataval kaitsekaanel on tähised. Seade hakkab tööle ainult siis, kui mootoriosa tähis on vastakuti kaitsekaanel oleva tähisega.

- ▶ Enne lisaseadmete eemaldamist lülitage seade välja.
- ▶ Lülitage seade alati välja vajutades STOPP nupule.
- ▶ Oodake, kuni liikuv osa peatub, enne kui võtate seadmelt kaane ära.
- ▶ Keeratavat kaitsekaant võib eemaldada ainult siis, kui nõul ei ole kaant peal või kui nõu on seadmelt üleüldse eemaldatud.
- ▶ Ärge kunagi pange mootoriosa vette ega mingisse muusse vedelikku, ega loputage seda veega. Mootori puhastamiseks kasutage ainult niisket lappi.
- ▶ Eemaldage kaitsekate tiiviknoalt enne selle kasutamist.
- ▶ Laske toiduainetel jahtuda, enne kui hakkate neid töötlemisele (max. temperatuur 80°C/175°F)
- ▶ Tööteldes vedelikku, mis on tuline või vahutav, ärge täitke pritsmete vältimiseks kannu üle 1 liitri.
- ▶ Lülitage seade välja otsekohe peale kasutamist.
- ▶ Töötlemisaegu vaadake kasutusjuhendis olevast tabelist.
- ▶ Müra tase: Lc = 89 dB [A]

Nõu funktsioone ei ole võimalik kasutada, kui mikser on seadmelt.

Seadme kasutamine

Smart Process kontroll

Seade on varustatud Smart Process kontrolliga tagades seadme optimaalse ja tulemusliku töö. Iga nupp on ühendatud eelnevalt programmeeritud seadetega, mis tagavad optimaalse kiiruse iga tarviku kasutamiseks.

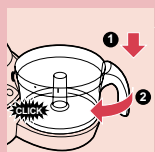
Kiirust on võimalik suurendada või vähendada kolme astme võrra vajutades + või - nuppu.

Kui vajutate pulseeriva funktsiooni nuppu, töötab seade suurimal kiirusel. Kui lasete nupu lahti, seade seiskub või hakkab tööle eelnevalt seatud kiirusel.

Toimingut on alati võimalik peatada Stopp- nupule vajutamisega.

Kui vajutate sama toimingut nuppu veelkord 40 sekundi jooksul, jätkub toiming, mille peatasite.

Köögikombaini nõu



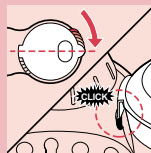
- 1 Paigutage nõu köögikombainile, pöörake käepidet noole suunas, kuni kuulete klõpsatust.



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

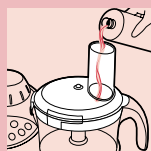
Sisseehitatud turvalukk

- ▶ Nii mootoriosal, nõul, kui ka kaanel on tähised. Seade töötab vaid siis, kui nool mootoriosal on kohakuti tähisega keerataval kaitsekaanel.

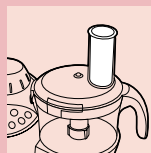


- 1 Kontrollige, et märged kaanel on kohakuti märgisega nõul, täpselt teineteise vastas. Sel juhul on käepide õigesti paigaldatud.

Etteandetoru ja lükkur



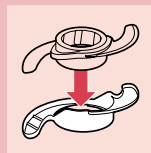
- 1 Etteandetoru kasutage vedelike ja/või tahkete toiduainete lisamiseks. Suruge toiduaineid etteandetorusse ainult lükkuriga.



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

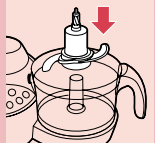
Metallist lõiketera

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



- 1 Eemaldage enne tiiviknoa kasutamist sellelt kaitse.

Tiiviknoa servad on väga teravad. Soovitame neid mitte katsuda!



2 Pange veovõll nõusse ja tiiviknuga veovõllile.

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

4 Pange lükkur etteandetorusse.

5 Vajutage hakkimistoimingu nuppu kontrollpaneelil.

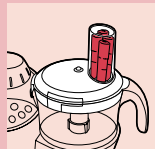
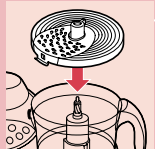
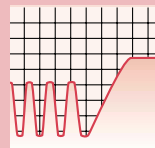
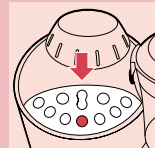
- Toiming algab 4 kordse pulseerimisega, hakkides koostisosad (näit. sibul või pähklid) ühtlaseks massiks.
- Edaspidi toimingu kiirus suureneb maksimaalseni ja püsib, kuni vajutate STOPP nupule.

▶ Vajutage -nuppu, et kiirust vähendada.

▶ Toimingut võib peatada pulseerimise kestel igal ajal, vajutades STOPP nuppu.

Nõuanded

- ▶ Kui peenestate sibulat, peatage seade pärast nelja pulseerimist, et sibulat liiga peeneks ei tükeldataks.
- ▶ Ärge laske seadmel (kõva) juustu peenestades liiga kaua töötada. Juust soojeneb, hakkab sulama ning paakub.



▶ Ärge kasutage tiiviknuga liiga kõvade ainete tükeldamiseks, nagu kohvioad, muskaatpähkel ja jääkuubikud. Tiiviknuga muutub nüriks.

Kui toiduained jäävad tiiviknoa või nõu seintele:

1 Lülitage seade välja.

2 Võtke nõult kaas.

3 Eemaldage toiduained tiiviknoalt või nõu seintelt kaabitsaga.

Vahetatav lõikaja

Ärge purustage lõikajaga kõvu koostisosi nagu jääkuubikud, .

1 Pange valitud lõikaja hoidikusse enne selle veovõllile panemist.

Lõiketerad on väga teravad. Ärge katsuge neid.

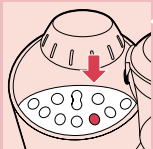
2 Pange lõikehoidik veovõllile, mis asub nõus.

3 Pange kaas nõu peale.

4 Pange toiduained etteandetorusse. Lõigake need etteandetorusse mahtuvateks tükkideks.

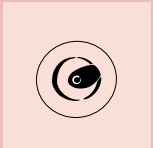
5 Parema tulemuse saavutamiseks täitke etteandetoru ühtlaselt.

Kui on vaja töödelda suuremat kogust toiduaineid, siis tehke seda jaokaupa ja tühjendage vahetevahel nõud.

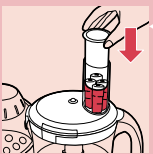
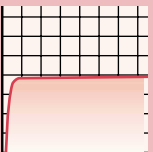


6 Seadke 'riivimise ja viilustamise toimingud' kontrollpaneelil.

Toiming suurendab otsekohe töötluskiirust optimaalse lõpptulemuse saamiseks.

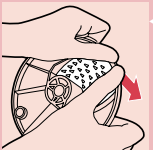


Toimingu kiirus suureneb kolmekordselt, kui vajutate nuppu + ja väheneb kolmekordselt, kui vajutate nuppu -.



7 Tõugake koostisosad lükkuriga etteandeturusse.

► Kui riivite pehmeid aed- või puuvilju, võite kiirust kolme astme võrra vähendada vajutades - nuppu, et neid mitte püreestada.

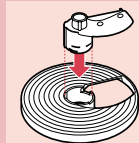


8 Lõikaja eemaldamiseks lõikaja hoidikust võtke hoidik kätte nii, et selle alumine osa oleks suunatud Teie poole. Lükake põialdega lõikajat servadest nii, et see kukuks hoidikust välja.

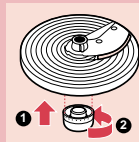
Reguleeritav viilustustera

Reguleeritava viilustusterauga võite koostisosi viilustada erineva paksusega viiludeks.

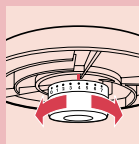
Olge ettevaatlik, sest lõiketerad on väga teravad.



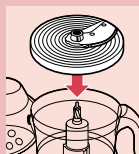
1 Pange lõiketera telje otsa.



2 Ühendage lõiketera tagaosa nupuga ja pöörake märgini, kuni kriipsud on kohakuti. Nüüd on viilustustera lukustatud.

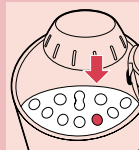


3 Pöörake reguleerimisnuppu, et valida viilu paksus, mis Teid rahuldaks.



4 Paigutage reguleeritav viilustustera völliile.

5 Sulegege kaas ja pange koostisosad etteandeturusse.

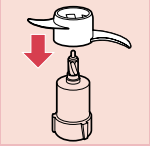


6 Seadke 'riivimise ja viilustamise toimingud' kontrollpaneelil.

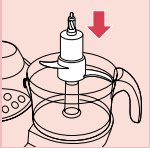
7 Kui vajalik, suruge koostisosi aeglaselt lükkuriga allapoole.

Taina segamise konksud

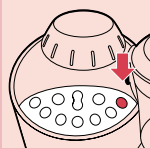
Tainakonkse saab kasutada saia ja pitsataina segamiseks.



1 Paigutage tainakonksud võllile.



2 Pange segamisnõu mootoriosale ja pöörake käepidet noole suunas ja sobitage tainakonksud veovõllile.

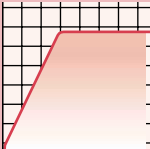


3 Pange ained nõusse.

4 Sulgege nõu kaanega.

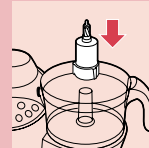
5 Vajutage tainasegamistoimingu nupule kontrollpaneelil.

Seade suurendab 10 sekundi pärast segamise kiirust kuni maksimaalseni. Seade jätkab samal kiirusel tööd, kuni vajutatakse stopp nuppu. Kiirust on võimalik vähendada 3 kordselt vajutades - nuppu. Kui +/- nupp ei reageeri, siis on mootor juba jõudnud kiiruse ülempiirini.

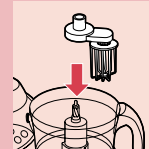


Visplid

Vispleid kasutatakse munade, munavalgete, pudingute ja kreemide valmistamiseks.

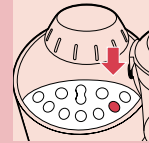


1 Pange nõu mootorile ja pöörake seda vasakule, kuni kostab klõpsatus.



2 Pange tarvikute võll nõusse.

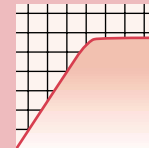
3 Paigutage visplid võllile.



4 Pange koostisosad nõusse, pange kaas peale ja pöörake seda paremale kuni kostab klõpsatus.

5 Vajutage vahustamistoimingu nuppu kontrollpaneelil.

Seade lisab vahustamiskiirust 15 sekundi jooksul kuni maksimaalseni. Seade jätkab samal kiirusel tööd, kuni vajutatakse stopp nuppu. Kiirus väheneb kolmekordselt -nuppu vajutades.



Kann

Kann on ette nähtud:

- Vedelikkude segamine, nt. piimatooted, kastmed, puuviljamahlad, supid, segajoogid, magusad teed, kokteileid.
- Vedelate ainete segamine, nt. pannikoogitainas või majonees.
- Keedetud ainete püreestamine nt. imikutoidu tegemine.

▶ Seadet saab kasutada koos või ilma kannu mootoriosale ühendamata. Kui kasutate seadet ilma kannuta, ei hakka seade tööle enne, kui mootoriosale ei ole peale keeratud kaitsekaas.

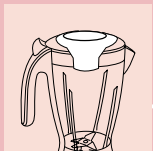


1 Kannu pealepanekuks eemaldage kaitsekaas.



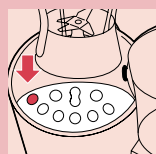
2 Paigutage kann mootoriosale ja kinnitage noole suunas keerates kindlalt kohale. Käepide peab olema suunatud vasakule.

Kannu kinnitades ärge vajutage liiga tugevasti kannu käepidemele.



3 Mõõtke ained kannmikserisse.

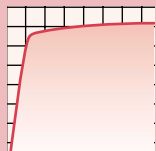
4 Sulgege kaas.



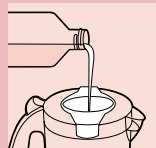
5 Vajutage segamise nuppu kontrollpaneelil. Mikser hakkab tööle. Kiirus tõuseb maksimaalseni. Seade töötab sellisel kiirusel seni, kuni vajutate STOP nuppu. Segamise ajal on kiirust võimalik vähendada 3 kordselt vajutades - nuppu.



Plaatje 4 moet volgens mij 5 zijn,
Plaatje 5 moet 6 zijn + Tekst.
Tekst punt 6 mist.....



Nõuanded



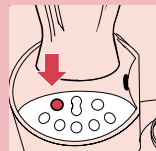
▶ Vedelaid aineid võib lisada korgi väikese ava kaudu.

▶ Mida kestvamalt mootor töötab, seda peenestatuma tulemuse saate.

▶ Lõigake kõvad toiduained enne mikserisse panemist tükkideks. Kui tahate valmistada suurt kogust, töödelge toiduaineid väikeste portsjonite kaupa, ärge töödelge suurt kogust korraga.

▶ Leotage enne töötlemist kõvasid toiduained, nt. sojaube, et nendest teha sojapiima

▶ Jää purustamiseks pange jääkuubikud kannu, sulgege kaas ja kasutage pulseerivat funktsiooni.



Kui kannu külge on toiduained kinni jäänud, siis:

- 1** Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast.
- 2** Avage kaas.

Ärge kunage avage kaant, kui seade töötab.

- 3** Eemaldage kannu seinte külge jäänud toiduained kaabitsaga.

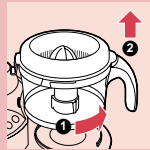
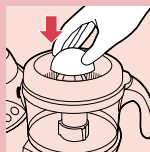
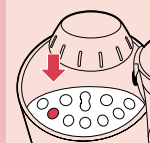
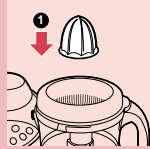
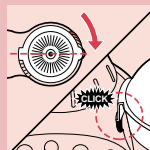
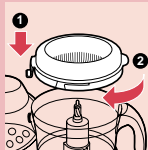
Hoidke kaabitsat kindlal kaugusel teradest (umbes 2cm).

- ▶ Kui Te ei ole tulemusega rahul, laske seadmel mitu korda lühidalt pulseerivalt töötada. Parimaid tulemusi võib saavutada ka toiduaineid kaabitsaga segades (mitte siis, kui seade töötab) või vähendades töödeldavat kogust.
- ▶ Mõnikord muutub toiduainete segamine kergemaks, kui lisada pisut vedelikku nt. puuvilju segades lisage sidrunimahla.

Tsitruspress

Tsitruspressi saab kasutada erinevate tsitruseliste töötlemiseks.

- 1** Pange nõu mootorile ja paigutage sõel nõule.



- 2** Pöörake sõela noole suunas, kuni turvaluku sulgur fikseeritakse mootoris.
- 3** Pange koonus sõelale seda õrnalt allapoole vajutades.
- 4** Vajutage 'Tsitrusse vajutusnupu' kontrollpaneelil.
Toimingu kiirus suureneb kolmekordselt vajutades +nuppu.
Toiming algab ja lõpeb STOP- nupule vajutamisega.
- 5** Vajutage pooleks lõigatud puuvili pöörlevale koonusele.

Nõuanded

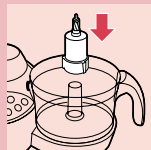
- ▶ Aegajalt peatage vajutamine, et eemaldada jäätmeid sõelalt.

Nõnda toimides lülitage seade välja ja eemaldage nõu koos sõela ja koonusega.

- ▶ Pärast kasutamist eemaldage nõu koos tsitruspressi tarvikutega, et vältida mahla tilkumist seadmele.

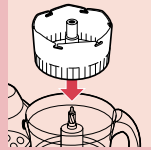
Mahlapress

Mahlapressi kasutage värske puu- ja juurviljamahla valmistamiseks. Südamikud, seemned ja koored eraldatakse.

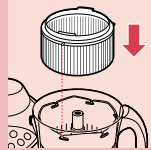


1 Pange nõu mootorile.

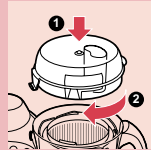
2 Pange völli nõusse.



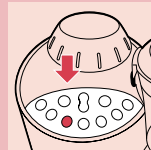
3 Kinnitage mahlapressi trummel veovölliile.



4 Sisestage jäätmesõel mahlapressi trumli sisse ja kontrollige, et kõik 3 nuppu paikneksid mahlapressi trumli õnarustes.



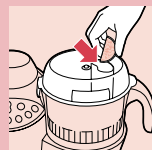
5 Pange mahlapressi kaas nõule.



6 Vajutage mahlapressi nuppu.

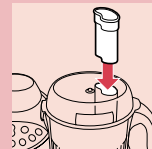
Ärge kunagi kasutage mahlapressi, kui pöörlev sõel või trummel on katki.

Seade alustab tööd aeglaselt ja saavutab lõpuks maksimaalse kiiruse. Kiirust on võimalik vähendada

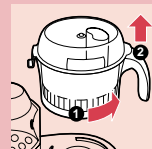


vajutades - nuppu. Seade lülitub välja, kui vajutate nuppu STOP.

7 Pange mahlapressi puu- või köögivilju läbi etteandetorus.



8 Vajaduse korral tõugake koostisosi õrnalt lükkuriga. Hoidke lükkurit võimalikult kaua etteandetorus, et vältida pritsimist.



9 Et puu- ja köögiviljadesse järelejäänud mahla välja pigistada, laske seadmel veel 20 sekundit töötada.

10 Et vältida mahla tilkumist seadmele eemaldage pärast kasutamist ka tarvikud.

Nõuanded

► Enne mahlapressi kasutamist:

- lõigake porgandid, valged redised jms.
- koorige tsitruselised, ananased, melonid jms.
- kirssidest, ploomidest, aprikoosidest, virsikutest jne.võtke välja kivid .

► Lülitage alati enne seade sisse, kui te puuvilju mahlapressi hakkate panema .

► Vahepeel lülitage seade välja, et sõelast ja trumlist jäätmeid eemaldada .

► Ärge töödeldage suuri koguseid korraga.

► Lülitage seade kohe välja, kui see hakkab tugevasti vibreerima ja puhastage jäätmesõel ja filter enne seadme taas sisselülitamist.

Puhastamine

Enne seadme puhastamist eemaldage alati pistik pistikupesast.

1 Pühkige mootoriosa niiske lapiga puhtaks. Ärge kunagi kastke mootoriosa vette ega loputage seda.

2 Alati peske toiduainetega kokkupuutunud osad kohe pärast kasutamist sooja pesuvahendiveega puhtaks.

► Nõud, nõu kaant, lükkurit ja tarvikuid (välja arvatud mikserkannu) võib pesta nõudepesumasinas.

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

Mikserkannu ärge peske nõudepesumasinaga!

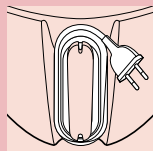
► Kaane eemaldamiseks avage see ja lükake ülespoole.

Kaant eemaldage ainult puhastamise eesmärgil.

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

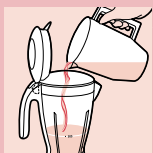
Kontrollige, et nugade lõiketerad ja lõikajad ei puutuks vastu kõvasid esemeid. Need võivad nürriks muutuda.

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



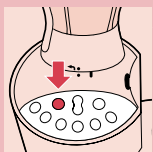
► Kerige (üleliigne) juhtmeosa ümber seadme taga oleva hoidiku.

Mikseri kiirpesemine



1 Valage kannu sooja vett (mitte rohkem kui 0.5 liitrit) ja pesuvahendit.

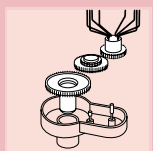
2 Sulgege kaas.



3 Vajutage pulseeriva funktsiooni nuppu ja laske seadmel mõni minut töötada. (Seade peatub kohe, kui vabastate nuppu).

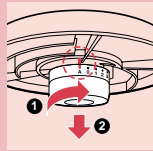
4 Avage kann ja loputage seda puhta veega.

Visplite pesemine



1 Võtke ülekanteratas visplilt maha. Peske visplit soojas pesuvahendilahuses või nõudepesumasinas.

Reguleeritava viilustustera täielikuks puhastamiseks:

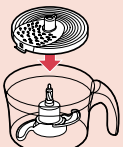


1 Keerake reguleerimisnuppu paremale, et tõmmata tera kettast välja.

Ketast, tera ja reguleerimisnuppu võib pesta soojas seebivees või nõudepesumasinas.

Kokku panemine

Mikrokokkupanek



▶ Pange tarvikud (tera, lõikehoidik) veovõllile ja pange nõu sisse. Viimaseks jätke alati lõikehoidik.

Garantii ja teenindus

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

Funktsioonid, tarvikud ja kasutusotstarve

Funktsioon	Tarvik	Kasutusotstarve	Aeg
		Hakkimine, püreestamine, segamine	10 - 60 sek
		Peenestamine, riivimine	10 - 60 sek
		Viilustamine	10 - 60 sek
		Sõtkumine, segamine	60- 180 sek
		Vahustamine, emulgeerimine	30- 180 sek
		Segamine, püreestamine	10 - 60 sek
		Tsitruseliste pressimine	oleneb kogusest
		Puu- ja köögiviljade mahla pressimine	oleneb kogusest

Kogused ja valmistamise aeg

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimingu nupp/t arv	Töötlemine	Kasutusotstarve
Õunad, porgandid, seller- riivimine	500g	☉ / ☺	Lõigake aedviljad etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Pange tükid etteandetorusse ja riivige aegajalt lükkuriga kergelt lükates.	Salatid, toores aedvili
Õunad, porgandid, seller- viilustamine	500g	☉ / ☺	Lõigake aedviljad etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Pange tükid etteandetorusse ja riivige aegajalt lükkuriga kergelt lükates.	Salatid, toores aedvili
Kloppimine (pannkoogid) - vahustamine	750ml piima	☹ / ☻	Kõigepealt valage piim mikserkannu ja seejärel lisage kuivad koostisosad. Segage neid umbes 1 minut. Vajaduse korral korrake toimingut kaks korda. Seejärel laske seadmel mõned minutid toatemperatuurini jahtuda.	Pannkoogid, vahvlid
Riivisai- peenestamine	100g	☹ / ☻	Töödelge kuivanud, krõbedat saia.	Koogivormides se puistamiseks, gratineeritud toidud.
Võikreem (kreem au beurre) - vahustamine	300g	☹ / ☻	Kasutage toasooja või.	Magustoit, gameeringud

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimingu nupp/t arv	Töötlemine	Kasutusotstarve
Juust (Parmesan)- peenestamine	200g	☹ / ☻	Kasutage kooreta Parmesan juustu ja lõigake see etteandetorusse mahtuvateks tükkideks umbes 3 x 3 cm.	Gameering, supid, kastmed, gratineeritud toidud
Juust (Gouda)- riivimine	200g	☉ / ☺	Lõigake juust etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Vajutage ettevaatlikult lükkuriga.	Kastmed, pitsad, gratineeritud toidud, fondüüd.
Chokolaad- peenestamine	200g	☹ / ☻	Kasutage kõva mõrushokolaadi. Murdke umbes 2cm suurusteks tükkideks.	Gameering, kastmed, kondiitritooted, kreemid.
Keedetud herned, oad- püreestamine	250g	☹ / ☻	Kasutage keedetud herneid või ube. Kui vaja, lisage vedelikku, et parandada segu koostist.	Püreed ja supid
Köögilvi ja liha - püreestamine	500g	☹ / ☻	Jämedama konsistentsiga püree valmistamiseks lisage ainult veidi vedelikku. Peenema konsistentsiga püree valmistamiseks lisage vedelikku nii palju, et püree muutub ühtlaseks.	Imikutoidud.
Kurgid - viilustamine	2 kurki	☉ / ☺	Pange kurgitükid etteandetorusse ja tõugake neid ettevaatlikult.	Salatid, gameering
Tainas (saia) - sõtkumine	500g jahu	☹ / ☻	Segage sooja vett pärmiga ja suhkruga. Lisage jahu, õli ja soola ja segage tainast umbes 90 sekundit. Pange kerkima umbes 30 minutiks.	Sai

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimingu nupp/t arv	Töötlemine	Kasutusotstarve
Tainas (pitsa) - sõtkumine	750g jahu	🌀 / 🌀	Toimige samuti nagu saiatainaga. Sõtkuge tainast 1 minut. Esmalt pange sisse jahu ja seejärel ülejäänud koostisosad.	Pitsa.
Tainas (muretainaküpsised) - sõtkumine	300g jahu	🌀 / 🌀	Võtke külm margariin, tükeldage see 2cm suurusteks kuubikuteks. Pange jahu nõusse ja lisage margariin. Segage, kuni tainas muutub sõmeraks. Segamise ajal lisage külma vett. Kui tainast moodustub pall, lõpetage segamine. Enne edasist töötlemist laske tainal jahutada.	Õunapirukad, magusad küpsised, plaadisaiad.
Tainas (pärimi) - sõtkumine	500g jahu	🌀 / 🌀	Segage pärimi, sooja vett ja veidi suhkrut eraldi kaussi. Pange kõik koostisosad segamishõusse ja sõtkuge, kuni tainas muutub ühtlaseks ja ei kleepu enam nõu seintele (umbes 1 minuti pärast). Laske tainal 30 minutit kerkida.	Pidusai
Munavalged-vahustamine	4 munav alget	🌀 / 🌀	Munad olgu toasoojad. Märkus:Vahustage vähemalt kahe muna valget.	Pudingud, sufeed, besees
Puuvili (näit. õunad, banaanid, pähklid water chestnut)-peenestamine	500g	🌀 / 🌀	Nõuanne: Lisa sidrunimahla, et ennetada puuviljamahla värvimuutust. Lisage pisut vedelikku, kui tahate teha ühtlast püreed.	Kastmed, keedised, pudingud, imikutoit

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimingu nupp/t arv	Töötlemine	Kasutusotstarve
Puuvili (näit. õunad, banaanid) - hakkimine	500g	🌀 / 🌀	Nõuanne: Lisage sidrunimahla, et ennetada puuviljamahla värvimuutust.	Kastmed, keedised, pudingud, imikutoit
Küüslauk-peenestamine	300g	🌀 / 🌀	Koorige küüslauk. Vajutage pulseerimisnuppu mitu korda, et küüslauku ei peenestataks liiga peeneks. Kasutage vähemalt 150g.	Garneerimine, kastmed
Maitseroheline (näit. petrzell)-hakkimine	Min. 50g	🌀 / 🌀	Enne hakkimist tuleb maitserohelist pesta ja kuivatada.	Kastmed, supid, garneering, maitserohelise ga võided
Mahlad (näit. õuna, porgandi jt.)- segamine	500g (suurim kogus)	🌀 / 🌀	Puuviljamahl	Puuviljamahlad
Majonees - emulgeerimine	3 muna	🌀 / 🌀	Kõik koostisosad olgu toasoojad. Märkus: töödelge vähemalt ühte suurt või kahte väikest muna või kahe muna kollast. Pange kaussi muna ja veidi äädikat ning lisage tilkhaaval õli.	Salatid, garneering ja grillkastmed
Liha (tailiha) - hakkimine	500g	🌀 / 🌀	Kõigepealt eemalda kõik kõõlused ja kondid. Lõika liha 3cm kuubikuteks. Vajuta pulseerimisnuppu, et saada jämedamat hakkliha.	Tatari steik, hamburgerid, lihapallid

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimingu nupp/t arv	Töötlemine	Kasutusotstarve
Liha, kala, linnuliha (ribad)-hakkimine	400g	🔪 / 🔄	Kõigepealt eemalda kõik kõõlused ja kondid. Lõika liha 3cm kuubikuteks. Vajuta pulseerimisnuppu, et saada jämedamat hakkliha.	Tatari steik, hamburgerid, lihapallid
Piimakokteil - segamine	500ml piima	🌀 / 🔄	Püreestage puuvili (näit. banaanid, maasikad) suhkru, piima ja jäätisega ning segage hästi läbi.	Piimakokteilid
Segu (koogi)-segamine	4 muna	🌀 / 🥄	Koostisosad olgu toasoojad. Segage pehme või ja suhkur, kuni segu on ühtlaselt pehme ja kreemjas. Lisage piim, munad ja jahu.	Koogid
Pähklid-peenestamine	250g	🔪 / 🔄	Kui vajutate pulseerimisnuppu, saate jämedamad pähklitükid. Peatage toiming, kui soovite jämedamaid pähklitükke.	Salatid, pudingud, pähklisai, mandlipasta
Sibul-peenestamine	500g	🔪 / 🔄	Koorige sibul ja lõigake 4 tükiks. Peatage protsess pärast kahte pulseerimist ja kontrollige tulemust.	Salat,
Sibulad-viilustamine	300g	🌀 / 🥄	Koorige sibulad ja lõigake need etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Märkus: ärge viilustage vähem kui 100g .	Salat,
Kodulinna liha-hakkimine	200g	🔪 / 🔄	Kõigepealt eemalda kõik kõõlused ja kondid. Lõika liha 3cm kuubikuteks. Vajuta pulseerimisnuppu, et saada jämedamat hakkliha.	Hakkliha

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimingu nupp/t arv	Töötlemine	Kasutusotstarve
Supid-segamine	500g	🌀 / 🔄	Kasutage keedetud aedvilja.	Supid, kastmed
Vahukoor-vahustamine	500g	🌀 / 🥄	Enne vahustamist jahutage koort külmakapis. Märkus: kasutage vähemalt 125ml koort. Vahukoor on valmis umbes 20 sekundi pärast.	Garneering, kreem, jäätiseseatud

Retseptid

Võie suvekõrvitsast

Koostisosad:

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

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

Puuviljakook

Koostisosad:

- 180g datleid
 - 270g kuivatatud ploome
 - 60g mandleid
 - 60g kreeka pähkleid
 - 60g rosinaid
 - 60g seemneteta rosinaid
 - 240g rukki täistera nisu
 - 120g nisujahu
 - 120g pruuni kristallsuhkrut
 - 360g rasvarikast piima
 - näpuotsatäis soola
 - pakk küpsetuspulbrit
- ▶ *Pange metallist tiivknuga nõusse. Pange ka kõik koostisosad nõusse, vajutage hakkimistoimingu nuppu ja segage 30 sekundit. Kui tainas kleepub nõu kaanele, eemaldage see kaabitsaga. Küpsetage kooki 30cm pikkuses küpsetusnõus 40 minutit temperatuuril 170°C.*

Vormitoit porrulaugust

Taina koostisosad:

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

Koostisosad täidiseks:

- 500g porrulauku
- taimeõli

- 4 muna
- 500g hapukoort
- soola, pipart, vajaduse korral 1-2 tl jahu
- ▶ Pange kõik koostisosad nõusse ja sõtkuge sinna sisse pärimi. Laske pärimil kerkida umbes 30min.
- ▶ Lõigake porrulauk reguleeritava viilustusteraaga (nt seade 3) viiludeks. Pange pannile veidi õli ja praadige porrulauku mõni minut. Pange ülejäänud koostisosad mikserisse ja laske mikseril töötada, kuni segu muutub kreemjaks. Lisage 1-2 spl jahu, et segu oleks tihedam.
- ▶ Määrige 24cm diameetrist küpsetusvorm rasvaineaga, katke vormi põhi ja servad ühtlaselt tainaga. Valage porrulaugu segu tainale ja seejärel lisa kõik ülejäänud koostisosad. Pange eelkuumutatud praehju ja küpsetage umbes 40min temperatuuril 180°C. Serveerige soojalt või külmalt.

Ungari moodi guljashsh

Koostisosad:

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

- ▶ Peske liha ja lõigake see 2cm suurusteks kuubikuteks. Koorige sibul ja hakkige köögikombaini nõusse kasutades metallist tiiviknuga. Eemaldage piprast südamik ja seemned ning viilustage rõngakujulisteks viiludeks reguleeritava viilustusteraaga. Koorige tomat, eemaldage südamik ja lõigake peenikesteks ribadeks. Praadige hakitud sibul õlis pehmeks. Võtke pann tulelt, puistage paprika sibulale, lisage liha ja praadige seda segades suurel kuumusel mõned minutid. Lisage roheline pipar, tomat ja maitse järgi soola, katke pann kaanega ja hautage keskmisel kuumusel, kuni liha on pehme.
- ▶ Samal ajal koorige ja lõigake porgand viiludeks reguleeritava viilustusteraaga ning koorige ja tükeldage kartulid. Lisage lihale ja valage soovikohane kogus vett (umbes 1,2 liitrit). Maitsestage näpuotsatäie köömnetega ja keetke, kuni toit on pehme, vajaduse korral lisage soola.
- ▶ Serveerige kuumalt. Garneeringuks pakkuge rohelist pipra rõngaid ja teravat cherry paprikat eraldi taldrikul.

Maasikort

Koostisosad:

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

Täidiseks:

- 80g suhkrut
- 2 tl sidrunimahla

- 400g sulatud juustu
- 500g maasikaid

Glasuuriks:

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

Garneeringuks:

- 250g kreemi

- ▶ Kuumutage ahi temperatuurini 180°C. Hõõruge margariini ja suhkrut metallist tiiviknoaga.
- ▶ Kloppige munarebu, seejärel lisage jahu ja kookoshelbed. Pange tainas küpsetusplaadile, tõstke üles nurgad ja torgake kahvliga augud. Küpsetage 15 - 20 minutit, kuni tort on helepruun. Laske tordil jahtuda. Segage metallist tiiviknoa ja tainakonksudega nõus suhkrut, sidrunimahla ja kreemjuustu, kuni segu muutub õhuliseks. Määrige see jahtunud tordile. Osa maasikatest kasutage tordi kaunistamiseks (südamikud allapoole). Pange tort külmkappi.
- ▶ Valmistage glasuur. Segage mikseris ülejäänud maasikad vee ja suhkruga. Lahustage maisitärklis 125ml maasikasegus. Ülejäänud maasikasegul laske keema minna. Kui segu on keema tõusnud, lisage lahustatud maisitärklis. Tõske lusika kaupa kuuma glasuuri maasikatele ja laske 2 tundi jahtuda. Kaunistage vahukoorega.

Kokteil värsketest puuviljadest

Koostisosad:

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

- ▶ Koorige banaanid või loputage maasikad. Lõigake puuvili väikesteks tükkideks. Pange kõik mikserkannu. Segage, kuni saate ühtlase segu.
- ▶ Valige puuviljad ja valmistage oma lemmikpuuvilja - piimakokteil.

Kringel maapähklitega

Taina koostisosad:

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

Täidiseks:

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

- ▶ Kuumutage ahi kuni 200°C. Segage tainasõtkujaga nõus 5 sekundit piim, pärm ja suhkur. Lisage jahu, sool, või ja muna. Sõtkuge tainast 2 minutit. Pange tainas teise nõusse ja

katke niiske riidega, jätke tainas 20 minutiks toasooja kerkima.

- ▶ Hakkige maapähklid metallist tiiviknoaga. Segage täidise koostisosad. Rullige tainas ristküliku kujuliseks. Määrige pähkli seguga, seejärel rullige tainas rõngakujuliseks. Pange rõngas võiga määritud küpsetusvormi. Laske rõngal kerkida 20 minutit. Pintseldage pealt vahustatud munarebuga, asetage küpsetusnõu ahjuplaadile, keskmisele astmele. Küpsetage 25 - 30 minutit, temperatuuril 200°C.

Shokolaadikook

Koostisosad:

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

Täidiseks:

- 200g aprikoosikeedist

Glasuuriks:

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

- ▶ Kuumutage ahi temperatuurini 160°C. Kloppige metallist tiiviknoaga võid ja tuhksuhkrut. Sulatage shokolaad ja segage sinna sisse. Lisage ühekaupa

munarebud ja segage, kuni mass muutub kreemjaks. Vahustage metallist tiiviknoaga munavalget ja granuleeritud suhkrut, kuni munavaht muutub kõvaks ja kohevaks. Lisage munavaht segule ja segage ettevaatlikult. Seejärel segage kaabitsaga jahu. Pange koogitainas võiga määritud koogivormi. Küpsetage üks tund temperatuuril 60°C. Äрге avage ahjuust esimese 15 minuti jooksul.

- ▶ Laske koogil koogivormis (24cm) jahtuda, seejärel pöörake vorm ringi aluse peale ja laske veel jahtuda. Lõigake kook horisontaalselt pooleks, ühele poolele määrige aprikoosikeedist ja pange pooled jälle kokku. Soojendage järelejäänud keedist, kuni see muutub siirupiks ja määrige sellega koogi pinda. Valmistage glasuur. Pange vesi keema, lisage suhkur ja shokolaad ja keetke tasasel tulel. Segage, kuni segu muutub ühtlaseks ja venivaks. Katke kook glasuuriga ja laske jahtuda. Serveerige kooki vahukoorega.

Brokkolisupp (4 portsjonit)

Koostisosad:

- 50g Gouda juustu
- 300g keedetud brokolit (varred ja õisikud)
- brokoli keedupuljong
- 2 tükkideks lõigatud keedukartulit
- 2 puljongikuubikut
- 2 sl vahustatud koort
- karri
- soola
- pipar
- muskaatpähkel

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

Pitsa.

Taina koostisosad:

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

Garneeringuks

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

Koostisosad katteks:

- oliivid, salaami, artishokid, seened, anshovi, Mozzarella juust, pipar, riivitud 'mature' juust ja oliivõli maitse järgi.

- ▶ Pange tainakonsud kaussi. Mõõtkke kõik koostisosad kaussi ja valige sõtkumistoiming. Segage umbes 1 minut, kuni tainast moodustub pall. Pange tainas eraldi kaussi, katke niiske riidega ja laske kerkida umbes 30 minutit.

- ▶ Kasutage metallist tiivknuga sibula ja küüslaugu peenestamiseks, praadida, kuni need muutuvad läbipaistvaks.Lisage läbi sõela vajutatud tomatid, maitsetaimed ja keetke tasasel tulel umbes 10 minutit. Maitsestage soola, pipra ja suhkruga. Pange kaste jahtuma.
- ▶ Soojendage ahi kuni 250°C.
- ▶ Pange tainas jahusele lauale ja vormige sellest kaks ümarakujulist pitsaalust. Pange pitsaalused rasvaineaga määritud pannile. Määrige pitsad pealt, kuid jätke servad puhtaks. Määrige pitsavormile katteained, riputage peale riivitud juustu ja tilgutage mõni tilk oliivõli.
- ▶ Küpsetage pitsat 12 kuni 15 minutit.

Aedvilja ja kartuli hautis

Koostisosad:

- 1 muna
- 50 cc piima
- 1 spl jahu
- 1 tl koriandrit
- soola ja pipart
- 2 suurt kartulit (umbes 300 g)
- 100 g porgandit
- 150 g sellerit
- 50 g päevalille seemneid või 2 tl maisiteri
- õli küpsetamiseks

- ▶ Kasutage metallist tiivknuga, segage muna, piim, jahu, koriander, sool ja pipar.
- ▶ Riivige kooritud kartulid, porgandid ja pestud seller jämeda riiviga ja lisage munasegule. Segage nõus aedvili, munasegu ja päevalilleseemned või maisiterad.

- ▶ Kuumutage õli pannil ja praadige 8 kakku mõlemalt poolt kuldpruuniks. Kuivatage liigne rasv paberkäterätiga.
- ▶ Praadimise aeg: 3 - 4 minutit

Sai

Koostisosad:

- 500g saiajahu
 - 15g pehmet võid või margariini
 - 25g värsket pärmil või 20g kuivatatud pärmil
 - 260ml vett
 - 10g soola
 - 10g suhkrut
- ▶ Ühendage tainakonsud segamisnõule. Pange kaussi jahu, soola ja margariini või võid. Lisage värsket või kuiva pärmil ja vett. Pange kaas nõule ja pöörake seda noole suunas, kuni kuulete klõpsatust. Vajutage sõtkumistoimingu nuppu ja sõtkuge tainas (maksimaalset sõtkumisaega vt pt 'Kogused ja valmistamise aeg').
 - ▶ Eemaldage tainas nõust ja pange suuremasse ja katke niiske riidega ja laske kerkida soojas ruumis 20 minutit. Pärast kerkimist vajutage tainas uuesti kokku ja vormige pall.
 - ▶ Pange tainas tagasi nõusse, katke niiske lapiga ja ja laske kerkida soojas ruumis 20 minutit. Vajutage tainas kokku ja rullige.
 - ▶ Pange tainas rasvainega määritud küpsetusvormi ja laske kerkida veel 45 minutit. Küpsetage sai eelnevalt kuumutatud ahjus, madalamal astmel.
 - ▶ Küpsetage saia temperatuuril 225°C eelnevalt kuumutatud ahjus, madalamal astmel umbes 35 minutit.

Detaljas un piederumi

- A** Motora nodalījums
- B** Apstrādes vadības panelis
- C** Iebūvēts drošības slēdzis
- D** Uzskrūvējamais vāciņš (jāuzliek, lai izmantotu bļodas funkcijas)
- E** Virtuves kombaina bļoda
- F** Cilindrs
- G** Miksera trauks
- H** Miksera trauka vāks
- I** Vāka tapiņa (iedarbina un izslēdz drošības slēdzi)
- J** Virtuves kombaina bļodas vāks
- K** Aizbāznis
- L** Produktu tekne
- M** Stampa
- N** Citrusaugļu spiedes siets
- O** Citrusaugļu spiedes konuss
- P** Sulu spiedes tvertne
- Q** Sulu spiedes augļu mīkstuma siets
- R** Sulu spiedes vāks
- S** Sulu spiedes bīdnis
- T** Metāla asmens + aizsargapvalks
- U** Mīcšanas āķis
- V** Putotājs
- W** Vidēji rupja rīve
- X** Smalkā rīve
- Y** Rupjā rīve
- Z** Smalcinātājs
- a** Piederumu turētājs
- b** Regulējams šķēlētājs (griešanas piederums, turētājs un regulators)

Ievads

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

Ja ierīce pēkšņi pārtrauc darboties:

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

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

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

Svarīgi

- ▶ Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet pamācības un apskatiet zīmējumus.
- ▶ Saglabājiet šīs pamācības turpmākām uzziņām.
- ▶ Pirms pievienojat ierīci elektrotīklam, pārbaudiet, vai spriegums, kas norādīts uz ierīces, atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.

- ▶ Nekad nelietojiet citu ierīču piederumus vai detaļas, kuras nav ieteicis Philips. Ja lietosiet šādus piederumus vai detaļas, virtuves kombaina garantija nebūs spēkā.
- ▶ Nelietojiet ierīci, ja bojāts tās elektrovads, kontaktspraudnis vai citas sastāvdaļas.
- ▶ Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips autorizēta servisa darbnīcā, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- ▶ Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi notīriet detaļas, kuras būs saskarē ar produktiem.
- ▶ Nepārsniedziet tabulā norādīto produktu daudzumu un apstrādes ilgumu.
- ▶ Nepārsniedziet uz bļodas norādīto maksimālo satura daudzumu, t. i., nepārsniedziet augstāko iezīmi.
- ▶ Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrotīkla.
- ▶ Nekad nelieciet pirkstus vai priekšmetus (piem., lāpstīņu) produktu tekņē, ja ierīce darbojas. Izmantojiet tikai stampu.
- ▶ Pirms izņemt produktus no miksera trauka ar pirkstiem vai lāpstīņu, vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- ▶ Raugieties, lai ierīce nebūtu pieejama bērniem.
- ▶ Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā ir ieslēgta.
- ▶ Pareizi uzlieciet bļodai vāku. Iebūvētais drošības slēdzis tiek nobloķēts un ir iespējams ieslēgt ierīci. Gan uz motora nodalījuma, gan uz uzskrūvējamā vāciņa ir iezīmes. Ierīce darbojas tikai tad, ja iezīme uz motora

- nodalījuma atrodas pretī iezīmei uz uzskrūvējamā vāciņa.
- ▶ Pirms piederumu noņemšanas izslēdziet ierīci.
- ▶ Vienmēr izslēdziet ierīci, piespiežot STOP taustiņu.
- ▶ Pirms noņemat ierīcei vāku, pagaidiet, kamēr kustīgās daļas apstājas.
- ▶ Uzskrūvējamo vāciņu var noņemt tikai tad, ja vāks neatrodas uz bļodas vai ja tas tiek noņemts kopā ar bļodu.
- ▶ Nekad nemērciet motora nodalījumu ūdenī vai citā šķidrumā, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī. Motora nodalījuma tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drānu.
- ▶ Pirms asmens lietošanas noņemiet no tā aizsargvāciņu.
- ▶ Pirms karstu produktu apstrādes ļaujiet tiem atdzist (maksimālā temperatūra 80°C/175°F).
- ▶ Apstrādājot šķidrumu, kas ir karsts vai putojas, nelejiet maisīšanas traukā vairāk nekā 1 litru šķidruma, lai izvairītos no izšļakstīšanās.
- ▶ Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrotīkla.
- ▶ Produktu apstrādes ilgums norādīts šīs lietošanas pamācības tabulā.
- ▶ Trokšņa līmenis: Lc = 89dB [A].

Ievērojiet, ka nav iespējams izmantot bļodas funkcijas, ja ierīcei ir piestiprināts maisīšanas trauks.

Ierīces lietošana

Apstrādes vadības panelis

Šī ierīce ir aprīkota ar apstrādes vadības paneli, lai nodrošinātu tās vislabāko darbību un nevainojamu iznākumu. Katrs apstrādes taustiņš ir savienots ar iepriekš uzstādītu ātruma režīmu, kas nodrošina katra piederuma optimālu darbību.

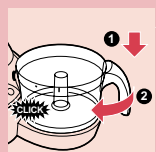
Apstrādes ātrumu var trīs reizes palielināt vai samazināt, piespiežot + vai - taustiņu.

Piespiežot pulsa taustiņu, ierīce darbojas ar vislielāko ātrumu. Atlaižot taustiņu, ierīce apstājas un atgriežas iepriekš izvēlētajā darbības ātrumā.

Apstrādi vienmēr var pārtraukt, piespiežot STOP taustiņu.

Ja 40 sekunžu laikā vēlreiz piespiežat to pašu taustiņu, apstrāde turpinās pārtrauktajā režīmā.

Virtuves kombaina bļoda



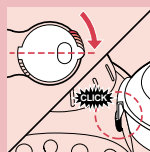
1 Piestipriniet bļodu ar rokturi uz virtuves kombaina, griežot rokturi bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis.



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

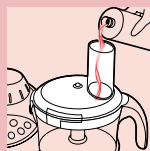
Iebūvētais drošības slēdzis

► Gan motora nodalījums, gan vāks ir apzīmēti ar iezīmēm. Ierīce darbojas tikai tad, ja bultiņa uz motora nodalījuma atrodas tieši pretī iezīmei uz uzskrūvējamā vāciņa.

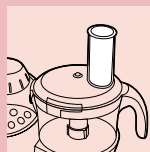


1 Raugieties, lai iezīme uz vāka un uz bļodas atrastos tieši pretī viena otrai. Vāka izvīzījumam ir roktura forma.

Produktu tekne un stampa



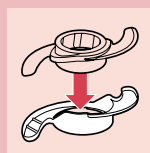
1 Izmantojiet produktu tekni, lai pievienotu šķidrus un/vai cietus produktus. Lietojiet stampu, lai iepildītu produktus teknē.



2 Lai produkti neizkrustu no teknes, varat izmantot stampu.

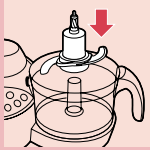
Metāla asmens

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

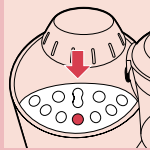


1 Noņemiet no asmens aizsargapvalku.

Asmeņu malas ir ļoti asas. Nepieskarieties tām!



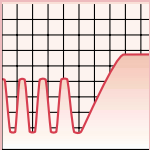
- 2** Ielieciet cilindru blodā un novietojiet asmeni uz cilindra.
- 3** Ielieciet blodā produktus. Pirms tam sagrieziet lielus gabalus mazākos, apm., 3 x 3 x 3 cm lielos gabaliņos. Uzlieciet blodai vāku.



- 4** Ielieciet stampu produktu teknē.
- 5** Piespiediet vadības paneļa kapāšanas taustiņu.

- Produktu apstrāde sākas ar 4 pulsēm, lai nodrošinātu produktu (piemēram, sīpolu vai riekstu) vienmērīgu kapāšanu.
- Pēc tam apstrādes ātrums palielinās līdz maksimālajam un turpinās, līdz piespiežat STOP taustiņu.

- ▶ Piespiediet - taustiņu, lai samazinātu ātrumu.
- ▶ Apstrādi var pārtraukt arī pulsveida darbības laikā, piespiežot STOP taustiņu.



Padomi

- ▶ Ja kapājat sīpolus, apstādiniet ierīci pēc četriem pulsēm, lai tos nesakapātu pārāk smalki.
- ▶ Neļaujiet ierīcei darboties pārāk ilgi, kad smalcināt (cietu) sieru. Siers sakarsīs un sāks kust, kļūstot kunkuļains.

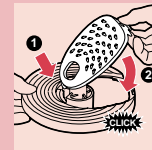
- ▶ Nelietojiet asmeni ļoti cietu produktu, piemēram, kafijas pupiņu, muskatriekstu un ledus gabaliņu, kapāšanai. Asmens var kļūt neass.

Ja produkti pielīp blodas iekšpusei vai asmenim:

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

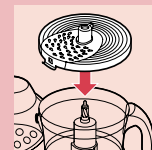
Piederumi

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

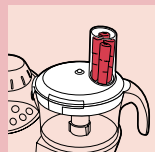


- 1** Ielieciet izvēlēto piederumu turētājā, pirms novietojat to uz cilindra.

Asmeņi ir ļoti asi. Nepieskarieties tiem!

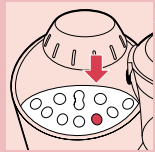


- 2** Uzlieciet piederumu turētāju uz cilindra, kas atrodas blodā.
- 3** Uzlieciet blodai vāku.
- 4** Ielieciet produktus teknē. Pirms tam lielus gabalus sagrieziet mazākos, lai tie ietilptu produktu teknē.



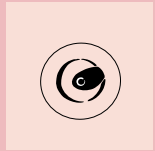
- 5** Lai iegūtu labākus rezultātus, produktu **teknī** piepildiet vienmērīgi.

Ja ir jāsamalcina ļoti daudz produktu, vienlaikus apstrādājiet tikai nelielu porciju un starp tām regulāri iztukšojiet blōdu.

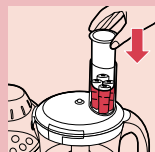
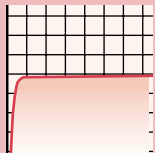


- 6** Izvēlēties funkciju 'rīvēšana un griešana' uz vadības paneļa.

Ierīce uzreiz sāk darboties izvēlētajā apstrādes ātruma režīmā, nodrošinot vislabāko iznākumu.

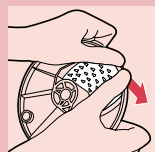


Apstrādes ātrumu var trīs reizes palielināt, piespiežot + taustiņu, vai samazināt, piespiežot - taustiņu.



- 7** Viegli iespiediet produktus ar stampu **teknē**.

► Rīvējot mīkstus dārzeņus vai augļus, varat samazināt ātrumu par trim pakāpēm, piespiežot - taustiņu, lai sarīvētie dārzeņi vai augļi nepārvērstos biezenī.

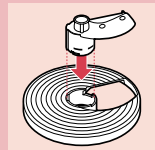


- 8** Lai noņemt piederumu no piederumu turētāja, paņemiet turētāju rokās tā, lai aizmugure būtu vērsta pret jums. Saspiediet piederuma malas ar īkšķiem tā, lai tas izkrīt no turētāja.

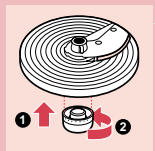
Regulējama šķēlētājs

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

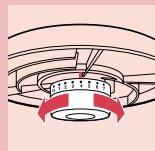
Uzmanieties: asmens malas ir ļoti asas.



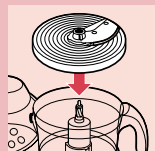
- 1** Ievietojiet asmeni turētājā.



- 2** Pievienojiet regulatoru no diska apakšas un pagrieziet to, līdz iezīmes atrodas viena otrai pretī. Tagad disks ir nostiprināts.

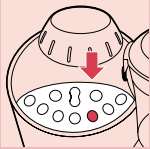


- 3** Pagrieziet regulatoru, lai uzstādītu vēlamo šķēļu biezumu.



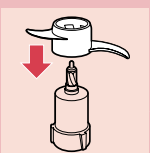
- 4** Novietojiet šķēlētāju uz cilindra.

- 5** Aizveriet vāku un ielieciet produktus **teknē**.

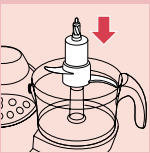


- 6** Izvēlieties funkciju 'rīvēšana un griešana' uz vadības paneļa.
- 7** Ja nepieciešams, viegli iespiediet produktus tehnē ar stampu.

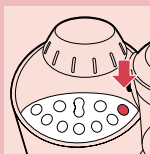
Mīcītājs



- 1** Nostipriniet mīcītāju uz cilindra.



- 2** Uzlieciet bļodu uz motora nodaļījuma, pagrieziet rokturi bultiņas norādītajā virzienā un nostipriniet mīcītāju uz piedziņas vārpstas.



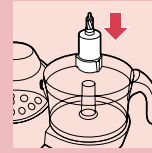
- 3** Ielieciet bļodā produktus.
- 4** Nosedziet bļodu ar vāku.
- 5** Piespiediet mīcīšanas taustiņu uz apstrādes vadības paneļa.

10 sekunžu laikā ierīce pakāpeniski palielina mīcīšanas ātrumu līdz maksimālajam ātrumam. Ierīce darbojas šajā ātrumā tik ilgi, kamēr tiek piespiests stop taustiņš. Ātrumu var trīs reizes samazināt, piespiežot - taustiņu. Ja +/- taustiņš nedarbojas, motors ir jau sasniedzis savu iespēju robežu.

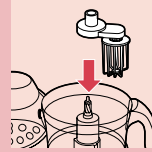


Putotājs

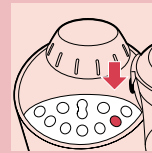
Putotāju varat lietot olu, olu baltumu, pudīņu un krēma kuļšanai.



- 1** Uzlieciet bļodu uz motora nodaļījuma un pagrieziet to pa kreisi, līdz atskan klikšķis.



- 2** Ielieciet cilindru bļodā.



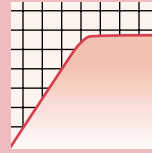
- 3** Nostipriniet putotāju uz cilindra.

- 4** Ielieciet produktus bļodā, uzlieciet bļodai vāku un pagrieziet to pa kreisi, līdz atskan klikšķis.



- 5** Piespiediet maisīšanas taustiņu uz vadības paneļa.

15 sekunžu laikā ierīce palielina maisīšanas ātrumu līdz maksimālajam ātrumam. Ierīce turpina darboties šajā ātrumā, līdz tiek piespiests stop taustiņš. Ātrumu var trīs reizes samazināt, piespiežot - taustiņu.



Mikseris

Tas ir paredzēts:

- Šķidrumu maisīšanai, piemēram, piena produktu, mērču, augļu sulu, zupu, tēju, kokteiļu jaukšanai un kulšanai.
- Mīkstu sastāvdaļu jaukšanai, piem., pankūku mīklas vai majonēzes pagatavošanai.
- Termiski apstrādātu produktu smalcināšanai, piemēram, zīdaiņu pārtikas pagatavošanai.

► Ierīci var lietot gan kopā ar mikseri, kas piestiprināts motora nodalījumam, gan bez tā. Ja lietojat ierīci bez miksera, ierīce nedarbojas, ja uzskrūvējamais vāciņš nav rūpīgi pieskrūvēts motora nodalījumam.



1 Lai piestiprinātu miksera trauku, noņemiet uzskrūvējamo vāciņu virs panela.



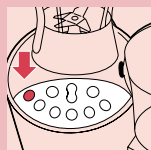
2 Pievienojiet miksera trauku uz motora nodalījuma, griežot to bultiņas norādītajā virzienā, līdz tas ir stingri piestiprināts. Rokturim jābūt vērstam pa kreisi.

Nespiediet miksera trauka rokturi pārāk stipri.

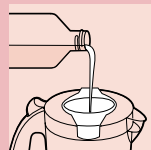
3 Ielieciet miksera traukā produktus.

4 Aizveriet vāku.

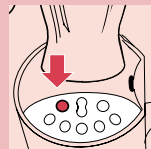
5 Vienmēr uzlieciet miksera vākam aizsargvāku, pirms sākat produktu apstrādi.



6 Piespiediet miksera taustiņu uz vadības panela. Mikseris sāk darboties. Ātrums pieaug līdz maksimālajam līmenim. Ierīce turpina darboties šajā ātrumā, līdz tiek piespiests STOP taustiņš. Maisīšanas laikā ātrumu var trīs reizes samazināt, piespiežot - taustiņu.



- Lejiet šķidros produktus miksera traukā pa vāka atveri.
- Jo ilgāk ierīce darbosies, jo labāk būs sajaukti produkti.
- Pirms cietu produktu ielikšanas miksera traukā, sagrieziet tos mazākos gabaliņos. Ja vēlaties apstrādāt lielu produktu daudzumu, dariet to pamazām, nevis apstrādājiet visu daudzumu uzreiz.
- Cieti produkti, piemēram, sojas pupiņas sojas pienam, pirms apstrādes jāmērcē ūdenī.
- Sasmalciniet ledus gabaliņus, ielieciet tos traukā, aizveriet vāku un izmantojiet pulsa funkciju.



Ja produkti pielīp pie miksera trauka sienām:

1 Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.

2 Atveriet vāku.

Nekādā gadījumā neatveriet vāku ierīces darbības laikā.

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

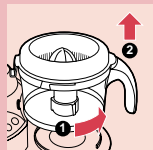
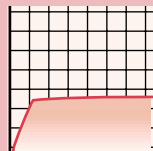
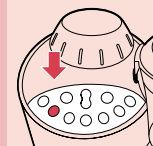
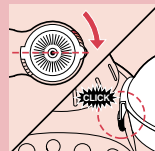
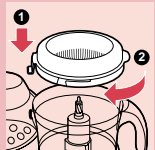
Turiet lāpstiņu drošā attālumā no asmeņiem (apm. 2 cm).

- ▶ Ja neesat apmierināts ar rezultātu, īsi darbiniet ierīci dažas reizes, piespiežot pulsa taustiņu. Varat panākt arī labāku rezultātu, maisot produktus ar lāpstiņu (kad ierīce nedarbojas), vai izlejot nelielu produktu daudzumu, lai apstrādātu mazāku porciju.
- ▶ Dažreiz ir vieglāk samaisīt produktus, ja, piemēram, maisot augļus, pievienojat nedaudz citrona sulas vai cita šķidrums.

Citrusaugļu spiede

Citrusaugļu spiedi varat izmantot visu veidu citrusaugļiem.

- 1** Uzlieciet bļodu uz motora nodalījuma un novietojiet sietu uz bļodas.
- 2** Pagrieziet sietu bultiņas norādītajā virzienā, līdz drošības slēdža tapiņa iekļaujas motora nodalījumā.
- 3** Novietojiet konusu uz sieta, viegli to piespiežot.



- 4** Piespiediet vadības panela taustiņu 'Citrusaugļu spiede'.

Apstrādes laiku var trīs reizes palielināt, piespiežot + taustiņu.

Sākas apstrāde un tā beidzas, ja piespiežat STOP taustiņu.

- 5** Augļa pusīti stipri spiediet uz rotējošā konusa.

Padomi

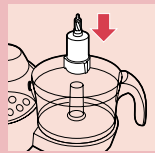
- ▶ Laiku pa laikam nespiediet augļi, lai atbrīvotu sietu no augļa mīkstumam.

To darot, izslēdziet ierīci un noņemiet bļodu kopā ar sietu un konusu.

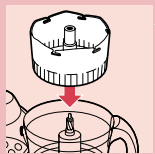
- ▶ Pēc ierīces lietošanas noņemiet bļodu kopā ar citrusaugļu spiedi, lai sula neizlīst uz ierīces.

Sulu spiede

Sulu spiedi var izmantot svaigu augļu vai dārzeņu sulas pagatavošanai.



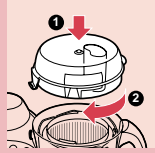
1 Uzlieciet blōdu uz motora nodalījuma.



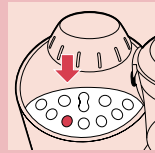
2 Ielieciet cilindru blōdā.



3 Nostipriniet sulas tvertni uz cilindra.



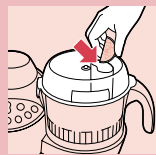
4 Ielieciet sulas tvertnē sietu augļu mīkstumam un raugieties, lai visas trīs tapiņas iekļautos sulas tvertnes robiņos.



5 Uzlieciet sulu spiedes vāku uz blōdas.

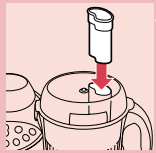
6 Piespiediet sulas spiešanas taustiņu. Nekādā gadījumā nelietojiet sulu spiedi, ja ir bojāts siets vai tvertne.

Ierīce lēni sāk darboties un pakāpeniski sasniedz maksimālo ātrumu. Ātrumu var samazināt,



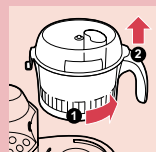
piespiežot - taustiņu. Ierīce izslēdzas, ja tiek piespiests STOP taustiņš.

7 Iemetiet augļus vai dārzeņus sulu spiedē pa produktu tekni.



8 Stipri spiediet uz produktiem ar stampu, ja nepieciešams. Turiet stampu produktu teknē pēc iespējas dziļāk, lai izvairītos no izšļakstīšanās.

9 Ļaujiet ierīcei darboties liekas 20 sekundes, lai no augļiem vai dārzeņiem izspiestu pēdējo sulu.



10 Lai uz ierīces neizšļakstītos sula, pēc lietošanas noņemiet no tās blōdu kopā ar sulu spiedes piederumiem.

Padomi

► Pirms lietojat sulu spiedi:

- sagrieziet burkānus, baltos redīsus u. tml.
- nomizojiet citrusaugļus, ananāsus, melones u. tml.
- izņemiet kauliņus no ķiršiem, plūmēm, aprikozēm, persikiem u. tml.

► Vienmēr ieslēdziet ierīci pirms liekat augļus sulu spiedē.

► Laiku pa laikam izslēdziet ierīci, lai izņemtu augļa mīkstumu no sieta un sulas tvertnes.

- ▶ Neapstrādājiet vienlaikus lielu daudzumu produktu.
- ▶ Izslēdziet ierīci, ja tā sāk stipri vibrēt un iztīriet augļu mīkstuma sietu un filtru, pirms atkārtoti ieslēdzat ierīci.

Tīrīšana

Pirms motora nodalījuma tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

- 1 Motora nodalījumu tīriet ar mitru drānu. Nemērciet motora nodalījumu ūdenī, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī.
- 2 Tūlīt pēc ierīces lietošanas vienmēr noskalojiet ar produktiem aplīpušās detaļas karstā ziepjūdenī.

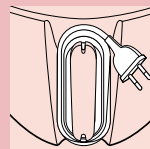
- ▶ Bļodu, bļodas vāku, stampu un piederumus (izņemot miksera trauku) var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.

Piemērotība trauku mazgājamajai mašīnai ir pārbaudīta saskaņā ar DIN EN 12875. Miksera trauku nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā!

- ▶ Lai noņemtu vāku, atveriet to un velciet augšup.

Vāku noņemiet tikai tīrīšanai.

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

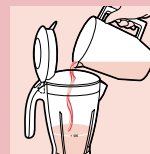


Raugieties, lai asmens un piederumu malas nesasakartos ar cietiem priekšmetiem. Tas var padarīt tos neusus.

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

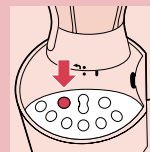
- ▶ Lieko elektro vadu aptiniet ap spoli ierīces aizmugurē.

Miksera ātra tīrīšana



- 1 Ielejiet miksera traukā remdenu ūdeni (ne vairāk kā 0,5 litrus) un nedaudz mazgāšanas līdzekļa.

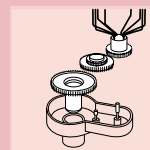
- 2 Aizveriet vāku.



- 3 Ļaujiet ierīcei īsu laiciņu darboties, piespiežot pulsa taustiņu. (Ierīce pārtrauc darboties, tiklīdz atlaižat taustiņu.)

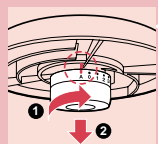
- 4 Atvienojiet miksera trauku un noskalojiet to tīrā ūdenī.

Lai pilnīgi iztīrītu putotāju:



- 1 Atvienojiet zobratu no putotāja. Mazgājiet zobratu un putotāju siltā ziepjūdenī vai trauku mazgājamajā mašīnā.

Lai rūpīgi notīrītu regulējamo šķēlētāju:

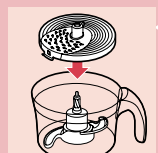


I Pagrieziet regulatoru pa labi, lai izvilktu asmeni no diska.

Disku, asmeni un regulatoru var mazgāt siltā ziepjūdenī vai trauku mazgājamajā mašīnā.

Glabāšana

Kompaktā glabāšana



D Novietojiet piederumus (asmeni, piederumu turētāju) uz cilindra un glabājiet tos blodā. Vienmēr pēdējo ielieciet piederumu turētāju.

Garantija un remonts

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











Funkcijas, izmantošana un apstrādes ilgums











Funkcija	Piederums	Izmantošana	Apstrādes ilgums
		Kapāšana, smalcināšana, maisīšana	10-60 s
		Smalcināšana, rīvēšana	10-60 s
		Šķēlēšana	10-60 s
		Mīcīšana, maisīšana	60-180 s
		Kulšana, putošana, emulģēšana	30-180 s
		Maisīšana, smalcināšana	10-60 s
		Citrusaugļu sulas spiešana	atkarībā no daudzuma
		Augļu un dārzeņu sulas spiešana	atkarībā no daudzuma

Produktu apstrādes ilgums un daudzums



Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Apstrādes taustiņš/piederums	Norādījumi	Izmantošana
Āboli, burkāni, selerijas - rīvēšana	500 g	☉ / ☺	Sagrieziet dārzeņus gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Piepildiet tekni ar gabaliņiem un apstrādājiet tos, viegli piespiežot ar stampu.	Salātiem, nevārtu dārzeņu ēdieniem
Āboli, burkāni, selerijas - šķelēšana	500 g	☉ / ☻	Sagrieziet dārzeņus gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Piepildiet tekni ar gabaliņiem un apstrādājiet tos, viegli piespiežot ar stampu.	Salātiem, nevārtu dārzeņu ēdieniem
Mīkla (pankūkām) - putošana	750 ml	☉ / ☐	Vispirms ielejiet mikserī pienu un tad pievienojiet sausus produktus. Maisiet produktus aptuveni 1 minūti. Ja nepieciešams, atkārtojiet šo procedūru 2 reizes. Tad uz pārīs minūtēm apstādiniet un ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai.	Pankūkām, vafelēm
Maizes drupatas - kapāšana	100 g	☺ / ☻	Izmantojiet sausu, kraukšķīgu maizi.	Ēdieniem ar rīvmaizi, "au gratin" ēdieniem
Sviesta krēms (creme au beurre) - putošana	300 g	☺ / ☻	Krēms būs gaisīgāks, ja izmantosiet mīkstu sviestu.	Saldajiem ēdieniem, garnēšanai



Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Apstrādes taustiņš/piederums	Norādījumi	Izmantošana
Siers (Parmesan) - kapāšana	200 g	☺ / ☻	Nemiet sieru bez mizas un sagrieziet to apm. 3 x 3 cm lielos gabaliņos.	Garnējumiem, zupām, mērcēm, "au gratin" ēdieniem
Siers (Gouda) - rīvēšana	200 g	☉ / ☺	Sagrieziet sieru gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Viegli piespiediet ar stampu.	Mērcēm, picām, "au gratin" un "fondue" ēdieniem
Šokolāde - kapāšana	200 g	☺ / ☻	Nemiet cietu šokolādi bez piedevām. Salauziet to 2 cm lielos gabaliņos.	Garnēšanai, mērcēm, konditorejas izstrādājumiem, pudīņiem, uzpūteņiem
Vārti zirnī, pupas - smalcināšana	250 g	☺ / ☻	Izmantojiet vārtus zirnī vai pupas. Ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz šķidruma, lai uzlabotu maisījuma konsistenci.	Biezeņiem, zupām
Vārti dārzeņi un gaļa - smalcināšana	500 g	☺ / ☻	Lai iegūtu rupju biezeni, pievienojiet tikai nedaudz šķidruma. Lai iegūtu viendabīgu biezeni, turpiniet pievienot šķidrumu, līdz maisījums ir viendabīgs.	Zīdaiņu un mazuļu ēdienam
Gurķi - šķelēšana	2 gurķi	☉ / ☻	Ielieciet gurķi tehnē un uzmanīgi to piespiediet.	Salātiem, garnējumiem



Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Apstrādes taustiņš/piederums	Norādījumi	Izmantošana
Mīkla (maizei) - mīcīšana	500 g miltu	 / 	Sajauciet ūdeni, raugu un cukuru. Pievienojiet miltus, eļļu un sāli un mīciet mīklu apmēram 90 sekundes. Atstājiet to uzrūgt 30 minūtes.	Maizei
Mīkla (picai) - mīcīšana	750 g miltu	 / 	Rīkojieties tāpat, kā gatavojot maizes mīklu. Mīciet mīklu vienu minūti. Sākumā ieberiet miltus un pēc tam pārējos produktus.	Picai
Mīkla (kārtainā) - mīcīšana	300 g miltu	 / 	Sagrieziet aukstu margarīnu 2 cm lielos gabaliņos. Ieberiet bļodā miltus un pievienojiet margarīnu. Maisiet, līdz mīkla kļūst gabalaina. Maisot pielejiet aukstu ūdeni. Beidziet, kad mīkla sāk veidoties par bumbu. Pirms turpmākas apstrādes ļaujiet mīklai atdzist.	Ābolu un citu augļu pīrāgiem, saldajiem cepumiem
Mīkla (rauga) - mīcīšana	500 g miltu	 / 	Vispirms atsevišķā bļodā samaisiet raugu, siltu ūdeni un nedaudz cukura. Lieciet visus produktus bļodā un mīciet, līdz mīkla ir viendabīga un nēlīp pie bļodas (apmēram 1 minūti). Atstājiet to uzrūgt 30 minūtes.	Svētku maizei
Olu baltumi - putošana	4 olu baltumi	 / 	Nemiet istabas temperatūras olu baltumus. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 2 olu baltumi.	Pudiņiem, suflē, glazūrām



Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Apstrādes taustiņš/piederums	Norādījumi	Izmantošana
Augļi (piem., āboli, banāni, ūdensaugi) - maisīšana	500 g	 / 	Padoms: pievienojiet citronu sulu, lai augļi nezaudētu krāsu. Pievienojiet nedaudz šķidruma, lai iegūtu viendabīgu biezeni.	Mērcēm, ievārījumiem, pudīņiem, zīdaiņu pārtikai
Augļi (piem., āboli, banāni) - kapāšana	500 g	 / 	Padoms: pievienojiet mazliet citrona sulas, lai augļi nezaudētu krāsu.	Mērcēm, ievārījumiem, pudīņiem, zīdaiņu pārtikai
Ķiploki - kapāšana	300 g	 / 	Nomizojiet ķiploku. Dažas reizes piespiediet pulsa taustiņu, lai nesakapātu ķiploku pārāk smalki. Kapājiet vismaz 150 g ķiploku.	Garnēšanai, mērcēm
Garšaugi (piem., pētersīļi) - kapāšana	Min. 50 g	 / 	Nomazgājiet un nosusiniet garšaugus pirms kapāšanas.	Mērcēm, zupām, garnēšanai, garšaugu sviestam
Sulu (ābolu, burkānu u. c.) spiešana	500 g (kopējais daudzums)	 / 	Izspiediet augļu sulu sulu spiedē.	Augļu sulām



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

Majonēze - putošana	3 olas	 / 	Visiem produktiem jābūt istabas temperatūrā. Ievērojiet: vajadzīga vismaz viena liela ola, divas mazas olas vai divu olu baltumi. Ielieciet olu bļodā, pievienojiet nedaudz etiķa un piepildiet eļļu.	Salātiem, garnēšanai un piknika mērcēm
---------------------	--------	---	---	--



Gaļa (liesa) - kapāšana	500 g	 / 	Vispirms izņemiet cīpslas un kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Piespiediet pulsa taustiņu, lai gaļu sakapātu lielākos gabaliņos.	Tatāru bifštekiem, hamburgeriem, frikadeļem
-------------------------	-------	---	---	---



Gaļa, zivis, mājputni (cauraugusi gaļa) - malšana	400 g	 / 	Vispirms izņemiet cīpslas un kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Piespiediet pulsa taustiņu, lai gaļu sakapātu lielākos gabaliņos.	Tatāru bifštekiem, hamburgeriem, frikadeļem
---	-------	---	---	---



Piena kokteiļi - maisīšana	500 ml piena	 / 	Sasmalciniet augļus (piem., banānus, zemenes) ar cukuru, pienu un nedaudz saldējuma un labi samaisiet.	Piena kokteiļiem
----------------------------	--------------	---	--	------------------



Maisījums (kūkai) - jaukšana	4 olas	 / 	Produktiem jābūt istabas temperatūrā. Sajauciet mīkstu sviestu un cukuru, līdz maisījums ir viendabīgs un biezs. Tad pievienojiet pienu, olas un miltus.	Dažādām kūkām.
------------------------------	--------	---	--	----------------

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



Rieksti - kapāšana	250 g	 / 	Lai sakapātu lielākos gabaliņos, izmantojiet pulsa taustiņu. Pārtrauciet apstrādi, ja vēlaties lielākus gabaliņus.	Salātiem, pudīņiem, riekstu kūkai, mandeļu pastētei
--------------------	-------	---	--	---

Sīpoli - kapāšana	500 g	 / 	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos 4 gabaliņos. Beidziet apstrādi pēc 2 pulsēm, lai pārbaudītu rezultātu.	Salātiem, vārītiem ēdieniem, ceptiem ēdieniem, garnējumiem
-------------------	-------	---	---	--

Sīpoli - šķelēšana	300 g	 / 	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 100 g sīpolu.	Salātiem, vārītiem ēdieniem, ceptiem ēdieniem, garnējumiem
--------------------	-------	---	---	--

Mājputnu gaļa - kapāšana	200 g	 / 	Vispirms izņemiet cīpslas vai kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Izmantojiet pulsa taustiņu, lai iegūtu lielākus gabaliņus.	Maltajai gaļai
--------------------------	-------	---	---	----------------

Zupas - maisīšana	500 ml	 / 	Lietojiet vārītus dārzeņus.	Zupām, mērcēm
-------------------	--------	---	-----------------------------	---------------

Putukrējums - putošana	500 ml	 / 	Izmantojiet krējumu, kas glabāts ledusskapī. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 125 ml krējuma. Putukrējums ir gatavs apmēram pēc 20 sekundēm.	Garnēšanai, krēmiem, ēdieniem ar saldējumu
------------------------	--------	---	--	--

Receptes

Kabaču sviests

Sastāvdaļas:

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

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

Augļu kūka

Sastāvdaļas:

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

- ▶ *Ielieciet metāla asmeni bļodā. Ielieciet visus produktus bļodā, piespiediet kapāšanas taustiņu un maisiet produktus 30 sekundes. Ja mīkla līp pie bļodas vāka, noņemiet to ar lāpstiņu. Cepiet kūku 30 cm garā cepšanas veidnē 40 minūtes 170° C temperatūrā.*

Puravu sacepums

Sastāvdaļas mīklai:

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

Sastāvdaļas pildījumam:

- 500 g puravu
 - augu eļļa
 - 4 olas
 - 500 g skāba krējuma
 - sāls, pipari, 1-2 ēdamk. miltu, ja nepieciešams
- ▶ Ielieciet visus produktus bļodā un samīciet cietā mīklā. Ļaujiet tai uzrūgt aptuveni 30 minūtes.
 - ▶ Sagrieziet puravus šķēlēs ar regulējamo šķēlētāju (piem., 3. režīmā). Ielejiet pannā mazliet eļļas un cepiet sagrieztos puravus dažas minūtes. Atlikušos produktus lieciet miksera traukā un darbiniet mikseri, līdz masa kļūst bieza. Pievienojiet 1-2 ēdamk. miltu, lai maisījums kļūtu biezāks.
 - ▶ Ielļojiet cepšanas veidni, kuras diametrs ir 24 cm, un vienmēīgi pārklājiet sānus un pamatu ar mīklu. Izklājiet puravu maisījumu uz mīklas un tam pāri pārlieciet atlikušās sastāvdaļas. Cepiet uzsildītā krāsnī aptuveni 40 minūtes 180° C temperatūrā. Var pasniegt gan siltu, gan aukstu.

Gulašs ungāru gaumē

Sastāvdaļas:

- 1 ēdamk. eļļas
- 1 vidēji liels sīpols
- 1 ēdamk. paprikas
- 400 g liellopu gaļas vai cūkgaļas
- 1 zaļš pipars
- 1 tomāts
- sāls
- 200 g burkānu
- 300 g kartupeļu
- ķīmenes

- ▶ Nomazgājiet gaļu un sagrieziet to 2 cm lielos gabaliņos. Nomizojiet sīpolu un ar metāla asmeni sakapājiet to virtuves kombainā bļodā. Izņemiet serdi no zaļā pipara un ar regulējamo šķēlētāju sagrieziet piparu gredzenos. Nomizojiet tomātu, izņemiet sēklas un sagrieziet šķēlēs. Cepiet sakapāto sīpolu eļļā, līdz tas kļūst mīksts. Noņemiet to no pannas un uzkaisiet papriku, pievienojiet gaļu un cepiet lielā karstumā dažas minūtes, nepārtraukti maisot. Pievienojiet zaļo piparu, tomātu un sāli pēc garšas, nosedziet pannu ar vāku un sautējiet savā sulā mērenā karstumā, līdz gaļa kļūst gandrīz mīksta.
- ▶ Pa to laiku nomizojiet un ar regulējamo šķēlētāju sagrieziet šķēlītēs burkānus un nomizojiet un sagrieziet gabaliņos kartupeļus. Pievienojiet tos gaļai un pielejiet pietiekami daudz ūdens zupai (aptuveni 1,2 litrus). Pievienojiet šķipsniņu ķīmenu un vāriet uz lēnas uguns, līdz viss ir mīksts kā sviests, ja nepieciešams, pievienojiet sāli.
- ▶ Pasniedziet galdā karstu. Varat rotāt ar zaļā pipara gredzeniem un uz atsevišķas plāts pasniegt aso papriku.

Zemeņu torte

Sastāvdaļas:

- 100 g margarīna
- 100 g cukura
- 3 olas dzeltenumi
- 240 g miltu
- 100 g kokosriekstu

Pildījumam:

- 80 g cukura

- 2 ēdamk. citronu sulas
- 400 g krēmsiera
- 500 g zemeņu

Glazūrai:

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

Garnējumam:

- 250 g krēma

- ▶ *Uzkarsējiet krāsni līdz 180° C. Ar metāla asmeni bļodā saputojiet margarīnu un cukuru.*
- ▶ *Iemaisiet olas dzeltenumu, tad iemaisiet miltus un saīvētu kokosriekstu. Lieciet mīklu uz cepamās plāts, atlociet maliņu un sadurstiet ar dakšīņu. Cepiet 15-20 minūtes līdz mīkla kļūst gaiši brūna. Ļaujiet tortei uz paliktņa atdzist. Ar metāla asmeni un mīcītāju samaisiet bļodā cukuru, citronu sulu un krēmsieru, līdz masa kļūst mīksta. Apziediet atdzesētas tortes kārtas. Sakārtojiet uz tortes zemenes (ar resnāko pusi uz leju). Ielieciet ledusskapī.*
- ▶ *Pagatavojiet glazūru. Samaisiet atlikušās zemenes ar ūdeni un cukuru miksera traukā. Izšķīdiniet cieti 125 ml zemeņu maisījumā. Lieciet zemeņu maisījumu vārieties. Kad tas sāk vārieties, iemaisiet izšķīdināto kukurūzas cieti. Ar karoti pārlejiet karsto glazūru pār zemenēm un atdzesējiet 2 stundas. Garnējiet ar putukrējumu.*

Svaigu augļu kokteilis

Sastāvdaļas:

- 100 g banānu vai zemeņu
- 200 ml svaiga piena
- 50 g vaniļas saldējuma
- sasmalcināts cukurs pēc garšas

- ▶ *Nomizojiet banānus vai noskalojiet zemenes. Sagrieziet augļus mazākos gabaliņos. Lieciet visas sastāvdaļas miksera traukā. Maisiet, līdz masa ir viendabīga.*
- ▶ *Varat lietot jebkādas augļus pēc savas izvēles, lai pagatavotu savu iecienītāko kokteili.*

Riekstu kliņģeris

Sastāvdaļas mīklai:

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

Pildījumam:

- 250 g sakapātu riekstu
- 100 g cukura
- 2 paciņas vaniļas cukura
- 125 ml krēma

- ▶ *Uzkarsējiet krāsni līdz 200°C temperatūrai. Ar mīcītāju maisiet pienu, raugu un cukuru bļodā 15 sekundes. Ielieciet mīklu atsevišķā bļodā un*

pārsedziet ar mitru drānu, ļaujot tai uzrūgt vidēji siltā vietā 20 minūtes.

- ▶ *Ar metāla asmeni sakapājiet riekstus. Samaisiet sastāvdaļas pildījumam. Izrullējiet mīklu taisnstūra formā. Pārkaisiet to ar riekstu maisījumu, tad sarullējiet ruletē. Ielieciet ruleti ieeļļotā pielāgojamas formas veidnē. Ļaujiet kliņģerim 20 minūtes uzrūgt. Pārklājiet to ar saputotu olas dzeltenumu un novietojiet veidni uz paliktņa krāsns vidū. Cepiet 25-30 minūtes 200°C temperatūrā.*

Šokolādes kūka

Sastāvdaļas:

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

Pildījumam:

- 200 g aprikožu ievārījuma

Glazūrai:

- 125 ml ūdens
- 300 g cukura
- 250 g sarīvētas šokolādes
- putukrējums, ja nepieciešams

- ▶ *Uzkarsējiet krāsni līdz 160°C temperatūrai. Ar metāla asmeni saputojiet sviestu ar pūdercukuru. Izkausējiet šokolādi un pievienojiet maisījumam.*

Pievienojiet olu dzeltenumus pa vienam un maisiet, līdz masa ir bieza. Ar metāla asmeni saputojiet olu baltumus ar sasmalcināto cukuru, līdz masa kļūst stingra un putojoša. Pievienojiet olu baltumu masu maisījumam un viegli iemaisiet. Tad ar lāpstiņu iemaisiet miltus. Ielieciet kūkas maisījumu ieeļļotā cepšanas veidnē. Cepiet vienu stundu 160°C temperatūrā. Pirmās 15 minūtes krāsns durvis ir jātur mazliet pusvirsus.

- ▶ *Ļaujiet kūkai mazliet atdzist, kamēr tā ir cepšanas veidnē (24 cm), tad apgrieziet to uz restišu paliktņša, lai atdziest pavisam. Sagrieziet kūku horizontāli uz pusēm, vienu šusi apziediet ar aprikožu ievārījumu un salieciet abas puses atkal kopā. Uzkarsējiet atlikušo ievārījumu, līdz tas pārvēršas sirupā un pārlejiet ar to kūku. Sagatavojiet glazūru. Uzvāriet ūdeni, pievienojiet cukuru un vāriet uz lēnas uguns. Nepārtraukti maisiet, līdz masa kļūst viendabīga un mīksta. Uzklājiet glazūru kūkai un ļaujiet atdzist. Kūku pasniedziet ar putukrējumu.*

Brokoļu zupa (četrām personām)

Sastāvdaļas:

- 50 g nobrieduša Gouda siera
- 300 g vārītu brokoļu (kāti un ziediņi)
- ūdens, kurā tika vārīti brokoļi
- 2 vārīti sagriezti kartupeļi
- 2 buljona gabaliņi
- 2 ēdamk. krējuma
- karijs
- sāls
- pipari
- muskatrieksts

- ▶ *Sarīvējiet sieru. Sasmalciniet brokoļus ar vārītiem kartupeļiem un nedaudz ūdens, kurā tika vārīti brokoļi. Līdz 750 ml iezīmei piepildiet mētrauku ar brokoļu biezeni, atlikušo šķidrumu un buljona gabaliņiem. Pārliciet to visu pannā un maisiet, līdz maisījums uzvārās. Samaisiet sieru, pievienojiet kariju, sāli, piparus, muskatriekstu un krējumu.*

Picai

Sastāvdaļas mīklai:

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

Garnējumam:

- 300 ml konservētu tomātu
- 1 tējķ. itāļu garšvielu maisījuma (sausā vai svaigā)
- 1 sīpols
- 2 ķiploka daiviņas
- sāls un pipari
- cukurs

Sastāvdaļas mērcei:

- olīvas, salami, artišoki, sēnes, anšovi, Mozarella siers, pipari, sarīvēts nobriedis siers un olīveļļa pēc garšas.
- ▶ *Ielieciet mīcīšanas āķi bļodā. Ielieciet visus produktus bļodā un noregulējiet ierīci mīcīšanas režīmā. Mīciet mīklu aptuveni 1 minūti, līdz izveidojas gluda bumba. Ielieciet mīklu atsevišķā*

bļodā, pārsedziet ar mitru drānu un atstājiet uzrūgt aptuveni 30 minūtes.

- ▶ *Ar metāla asmeni virtuves kombaina bļodā sakapājiet sīpolus un ķiplokus un cepiet pannā, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievienojiet caur sietu izspiestus tomātus un garšaugus un vāriet uz lēnas uguns aptuveni 10 minūtes. Pēc garšas pievienojiet sāli, piparus un cukuru. Ļaujiet mērcei atdzist.*
- ▶ *Uzkarsējiet cepškrāsni līdz 250°C temperatūrai.*
- ▶ *Izveļtnējiet mīklu uz miltiem pārkaisīta virtuves dēlīša un izveidojiet divas apaļas formas plāksnes. Ielieciet tās ieeļlotā pannā. Uzdziediet picai mērci, atstājot malas brīvas. Uzlieciet izvēlētos produktus, uzkaisiet sarīvētu sieru un uzpildiniet nedaudz olīveļļas.*
- ▶ *Cepiet picu 12-15 minūtes.*

Dārzeņu un kartupeļu sacepums

Sastāvdaļas:

- 1 ola
- 50 ml piena
- 1 ēdamk. miltu
- 1 ēdamk. koriandra
- sāls un pipari
- 2 lieli kartupeļi
- 100 g ziemas burkānu
- 150 g seleriju
- 50 g saulespuķu sēklu vai 2 ēdamk. svaigu kukurūzas graudu
- eļļa cepšanai
- ▶ *Ar metāla asmeni samaisiet olu, pienu, miltus, koriandru, sāli un piparus.*

- ▶ Saīvējiet nomizotos kartupeļus, notīrītos burkānus un nomazgāto seleriju ar rupjo rīvi un pievienojiet olu maisījumam. Samaisiet dārzeņus, olu maisījumu un saulespuķu sēklas vai svaigos kukurūzas graudus bļodā.
- ▶ Uzkaršējiet pannā eļļu un apacepiet 8 plakanus pīrādziņus no abām pusēm, līdz tie kļūst zeltaini brūni. Ļaujiet eļļai nopilēt uz virtuves papīra.
- ▶ Gatavošanas laiks: 3-4 minūtes.

Maize (baltā)

Sastāvdaļas:

- 500 g maizes miltu
 - 15 g mīksta sviesta vai margarīna
 - 25 g svaiga rauga vai 20 g sausa rauga
 - 260 ml ūdens
 - 10 g sāls
 - 10 g cukura
- ▶ Iestipriniet mīcīšanas āķi bļodā. Ieberiet miltus, sāli un margarīnu vai sviestu bļodā. Pievienojiet svaigu vai sauso raugu un ūdeni. Uzlieciet bļodai vāku un pagrieziet to bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis. Piespiediet mīcīšanas taustiņu un maisiet mīklu (sk. informāciju par maksimālo mīcīšanas laiku nodaļā "Produktu apstrādes ilgums un daudzums").
 - ▶ Izņemiet mīklu no bļodas, ielieciet to lielā bļodā, pārsedziet ar mitru dvieli un ļaujiet siltā vietā uzrūgt 20 minūtes. Pēc uzrūgšanas atkal izveltnējiet mīklu un saveliet bumbas formā.
 - ▶ Ielieciet mīklu atpakaļ bļodā, pārsedziet ar mitru drānu un ļaujiet uzrūgt vēl 20 minūtes. Atkal izveltnējiet un saveliet.

- ▶ Ielieciet mīklu ieeļļotā cepšanas veidnē un ļaujiet tai uzrūgt vēl 45 minūtes. Cepiet maizi uzsildītas krāsns zemākajā daļā.
- ▶ Cepiet maizi apmēram 225°C temperatūrā uzkrāsētas krāsns zemākajā daļā aptuveni 35 minūtes.

Dalys ir priedai

- A** Variklis
- B** "Smart Process" valdymo pultas
- C** Įmontuotas apsauginis blokatorius
- D** Užsukamas dangtelis (turi būti uždėtas naudojantis maišymo indo funkcijomis)
- E** Maisto apdorojimo dubuo
- F** Įrankio laikiklis
- G** Maišytuvo ąsotis
- H** Maišytuvo ąsočio dangtis
- I** Dangčio kaištelis (įjungia ir išjungia apsauginį blokatorių)
- J** Maisto apdorojimo dubens dangtis
- K** Kamštis
- L** Vamzdis produktams įdėti
- M** Stumtuvas
- N** Citrusinių vaisių sulčiaspaudės sietelis
- O** Citrusinių vaisių sulčiaspaudės kūgis
- P** Sulčiaspaudės cilindras
- Q** Sulčiaspaudės sietelis minkštimui atskirti
- R** Sulčiaspaudės dangtis
- S** Sulčiaspaudės stumtuvas
- T** Metalinis peiliukas + apsauginis dėklas
- U** Antgalis tešlai minkyti
- V** Pūstašonis plaktuvo antgalis
- W** Įdėklas vidutiniškai smulkiam pjaustymui/tarkavimui
- X** Įdėklas smulkiam pjaustymui/tarkavimui
- A** Įdėklas stambiam pjaustymui/tarkavimui
- Z** Įdėklas smulkinimui granulėmis
- a** Įdėklo laikiklis
- b** Reguliuojamas raikymo diskas (raikymo įdėklas, laikiklis ir reguliavimo rankenėlė)

Įžanga

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

Jei jūsų aparatas staiga nustoja veikęs:

- 1** Ištraukite maitinimo laido kyštuką iš rozetės.
- 2** 60 minučių palaukite, kol aparatas atvės.
- 3** Vėl įkiškite kyštuką į rozetę.
- 4** Vėl įjunkite aparatą.

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

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

Svarbu žinoti

- ▶ Atidžiai perskaitykite šias naudojimosi instrukcijas ir peržiūrėkite iliustracijas prieš pradėdami naudotis prietaisu.
- ▶ Pasilaukite šias instrukcijas tolimesniam naudojimui.
- ▶ Prieš jungdami prietaisą į tinklą, pasitikrinkite, ar įtampa, nurodyta ant prietaiso, atitinka jūsų elektros maitinimo tinklo įtampą.

- ▶ Niekada nenaudokite jokių priedų ar dalių, kurios sukurtos kitose kompanijose arba nerekomenduojamos Philips. Jei tokie priedai arba dalys bus panaudotos, jūsų garantija nebegalios.
- ▶ Nesinaudokite aparatu, jei pažeistas laidas, kyštukas arba kitos dalys.
- ▶ Jei yra pažeistas laidas, vengiant rizikuoti, jis turi būti pakeistas Philips, autorizuotame Philips aptarnavimo centre arba kvalifikuotų asmenų.
- ▶ Prieš naudodami aparatą pirmą kartą kruopščiai išvalykite dalis, kurios liečiasi su maistu.
- ▶ Neviršykite produktų kiekio ir apdoravimo laiko, nurodyto lentelėje.
- ▶ Neviršykite maksimalaus produktų kiekio, nurodyto ant indo, t.y. nepripildykite indo aukščiau viršutinės padalos.
- ▶ Aparatą išjunkite iš tinklo iškart po panaudojimo.
- ▶ Niekada pirštais arba daiktais (pvz. mentele) nestumkite maisto į vamzdį aparatui veikiant. Šiam tikslui galima naudoti tik stumtuvą.
- ▶ Prieš kišdami į maišytuvo ąsotį pirštus arba daiktus (pvz., mentelę), visada išjunkite aparatą iš tinklo.
- ▶ Neleiskite aparato imti vaikams.
- ▶ Niekada nepalikite veikiančio aparato be priežiūros.
- ▶ Gerai uždėkite dangtį ant indo. Įmontuotas apsauginis blokatorius tokiu būdu išsijungs, ir jūs galėsite įjungti prietaisą. Tiek variklis, tiek ir užsukamas dangtis turi specialias žymes.

- Prietaisais veiks tik tuo atveju, jei taškas ant užsukamo dangtelio bus priešais tašką ant variklio.
- ▶ Prieš nuimdami bet kurį priedą, aparatą pirmiausiai išjunkite.
- ▶ Visuomet aparatą išjunkite STOP mygtuku.
- ▶ Palaukite, kol besisukančios dalys sustos, ir tik tada nuimkite dangtį.
- ▶ Užsukamą dangtelį galima atsukti tik nuėmus nuo indo dangtį arba nuėmus visą indą.
- ▶ Variklio niekada neįmerkite į vandenį ar kitą skystį, niekada neskalaukite jo po tekančiu vandeniu. Variklio nuvalymui naudokite tik drėgną šepetėlę.
- ▶ Prieš naudojimą nuo peiliuko nuimkite apsauginį dėklą.
- ▶ Palaukite, kol karšti produktai atvės, tik tada juos apdorokite (didžiausia temperatūra 80°C).
- ▶ Jei gaminatė iš karšto ar putojančio skysčio, į maišytuvo ąsotį nepilkite jo daugiau, nei 1 litrą, kad nepradėtų lieti per kraštus.
- ▶ Aparatą išjunkite iš tinklo iškart po panaudojimo.
- ▶ Laiką, reikalingą produktui apdoroti, rasite šiose naudojimosi instrukcijose pateiktoje lentelėje.
- ▶ Triukšmo lygis: Lc= 89 dB [A].

Įsidėmėkite, kad negalima naudotis maisto apdoravimo dubens funkcijomis, kai uždėtas maišytuvo ąsotis.

Naudojantis aparatu

"Smart Process Control" įtaisas

Šis prietaisas valdomas "Smart Process Control" įtaisu, užtikrinančiu optimalų darbą ir nepriekaištingą galutinį rezultatą. Kiekvienas apdorojimo funkcijos mygtukas susietas su tokiu užprogramuotu greičiu kiekvienam antgaliui, kuris užtikrintų optimalų apdorojimą.

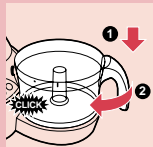
3 kartus padidinti ar sumažinti greitį jūs galite spausdami mygtukus+arba- .

Nuspaudus impulso mygtuką, prietaisas suksis didžiausiu greičiu. Atleidus mygtuką, prietaisas sustos arba suksis anksčiau pasirinktu greičiu.

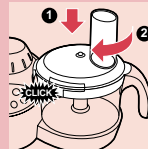
Procesą visuomet galima sustabdyti STOP mygtuku.

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

Indas maistui gaminti



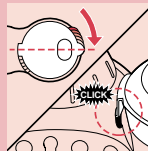
- 1 Indą ant virtuvės kombaino uždėkite, sukdami rankeną strėlytės kryptimi, kol pasigirs spragtelėjimas.



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

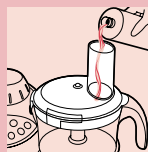
Įmontuotas saugiklis

- ▶ Variklis, indas ir dangtis turi specialias žymes. Prietaisas veiks tik tuomet, jei žymė ant variklio sutaps su žyme ant užsukamo dangtelio.

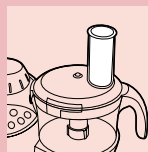


- 1 Pasitikrinkite, ar taškas ant dangčio ir taškas ant indo yra tiesiai priešais vienas kitą. Dangčio išsikišimas išbaigs rankenos formą.

Maisto vamzdis ir stumtuvas



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



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

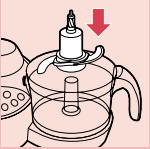
Metalinis peiliukas

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



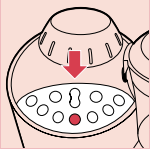
- 1** Nuo peiliuko nuimkite apsauginį dėklą.

Peiliuko ašmenys yra labai aštrūs. Venkite juos liesti!



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

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



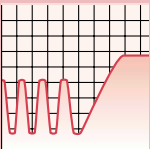
- 4** Įkiškite stumtuvą į maisto vamzdį

- 5** Paspauskite smulkinimo/kapojimo funkcijos mygtuką valdymo pulte.

- Procesas pradėdamas 4 impulsais, kad produktai (pvz.: svogūnai ar riešutai) gerai susikapotų
- Vėliau procesas padidės ir toks liks tol, kol paspausite STOP mygtuką.

- ▶ Paspauskite "-" mygtuką greičiui sumažinti.

- ▶ Impulsų režime procesą bet kuriuo metu galima sustabdyti STOP mygtuku.



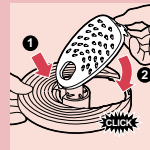
Patarimai

- ▶ Jei mulkinate svogūnus, sustabdykite prietaisą po keturių impulsų, kad jų nesukapotų per smulkiai.
- ▶ Smulkindami (kietą) sūrį, nelaikykite prietaiso įjungto per ilgai. Sūris perdaug įkais, pradės tirpti ir sušoks į gumulus.
- ▶ Labai kietų produktų, tokių, kaip kavos pupelės, kurkuma, muškato riešutai ar ledo kubeliai, smulkinimui nenaudokite peiliuko - jis gali atšipti.

Jei maistas prikimba prie peiliuko arba indo viduje:

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

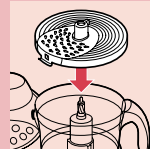
Idėklai



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

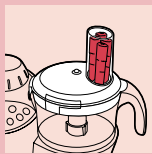
- 1** Pasirinktą įdėklą įstatykite į dėklo laikiklį prieš uždėdami ant įrankio laikiklio.

Ašmenys labai aštrūs. Nelieskite jų!

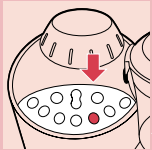


- 2** Uždėkite įdėklą ant įrankių laikiklio, įstatyto į indą.

3 Ant indo uždėkite dangtį.



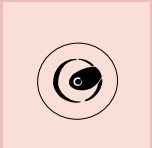
4 Produktus sudėkite į maisto vamzdį. Didelius gabalus susmulkinkite, kad jie tilptų į vamzdį.



5 Geriausius rezultatus pasieksite, vamzdį užpildę tolygiai.

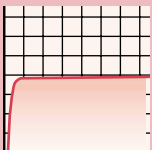
Kai supjaustote didelį maisto kiekį, vienu metu apdorokite tik nedideles krūveles ir reguliariai ištuštinkite indą po kiekvienos krūvelės.

6 Valdymo pulte pasirinkite "smulkinimo ir raikymo" funkciją

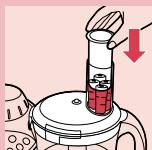


Apdorojimo greitis iš karto pasiekia nustatytąjį, užtikrindamas optimalų galutinį rezultatą.

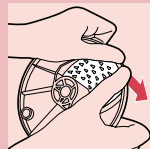
Greitį galima padidinti ar sumažinti 3 kartus, spaudžiant mygtuką "+" ir sumažinti 3 kartus, spaudžiant mygtuką "-".



7 Stumtuvu lengvai paspauskite produktus maisto vamzdyje.



▶ Smulkindami minkštas daržoves ar vaisius, greitį galite sumažinti 3-mis pakopomis spausdami "-" mygtuką, kad smulkunami vaisiai ir daržovės nepavirstų į tyrę.

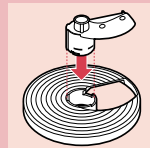


8 Norėdami išimti įdėklą iš laikiklio, paimkite laikiklį į rankas taip, kad nugarėlė būtų atkreipta į jus. Nykščiais paspauskite įdėklo kraštus, kad jis iškristų iš laikiklio.

Reguliuojamas raikymo diskas

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

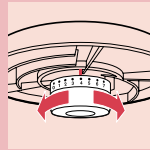
Būkite atsargūs: peilio ašmenys labai aštrūs.



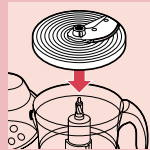
1 Įstatykite peilį laikiklio viršuje.



2 Prijunkite rankenėlę iš apatinės disko pusės ir sukite tol, kol brūkšneliai sutaps. Dabar jau diskas įsitvirtino.

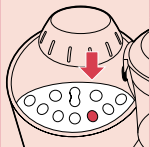


3 Norimą storį nustatykite pasukdami reguliavimo rankenėlę.



4 Uždėkite reguliuojamą raikymo diską ant įrankio laikiklio.

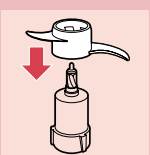
5 Uždenkite dangtį ir sudėkite maistą į maisto vamzdį.



6 Valdymo pulte pasirinkite "pjaustymo ir raikymo" funkciją.

7 Jei reikia, lėtai stūmokliu paspauskite produktus.

Minkymo priedas



Minkymo antgalis gali būti naudojamas mielinės tešlos, skirtos duonai ir picai, minkymui.

1 Uždėkite minkymo antgalį ant laikiklio.

2 Uždėkite indą ant variklio, pasukite rankenėlę rodyklės kryptimi ir uždėkite minkymo antgalį ant pavaros veleno.

3 Produktus sudėkite į indą.

4 Uždenkite indą dangčiu.

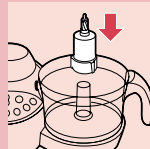
5 Paspauskite minkymo funkcijos mygtuką "Smart Process Control" pulte.

Kadnesitaškytu, greitis prietaise 10 sekundžių bėgyje didėja iki maksimalaus. Prietaisas tokiu greičiu dirbs tol, kol paspausite STOP mygtuką. Greitį galima sumažinti per 3 kartus, spaudžiant mygtuką "-". Jei "+/-" mygtukas į paspaudimą nebereaguoja, vadinasi, variklis pasiekė savo galimybių ribą.



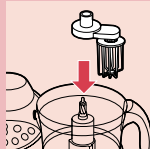
Pūstašonis plaktuvo antgalis

Pūstašonis plaktuvo antgalis naudojamas kiaušiniams, kiaušinių baltymams, greitai paruošiamiems pudingams, grietinėlei plakti.



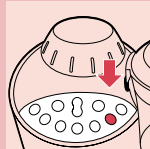
1 Uždėkite indą ant variklio ir pasukite jį į kairę, kol išgirsite spragtelėjimą.

2 Įstatykite įrankių laikiklį į indą.



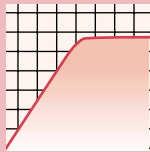
3 Uždėkite pūstašonį plaktuvo antgalį ant įrankio laikiklio.

4 Sudėkite produktus į indą, uždenkite dangtį ir pasukite jį į kairę, kol išgirsite spragtelėjimą.



5 Paspauskite plakimo funkcijos mygtuką valdymo pulte.

Plakimo greitis 15 sekundžių bėgyje pasieks maksimalų. Tokiu greičiu plaktukas plaks tol, kol paspausite STOP mygtuką. Greitį galima sumažinti per 3 kartus spaudžiant "-" mygtuką.

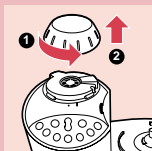


Maišytuvas

Maišytuvas skirtas:

- Skysčių, pvz.: pieno produktų, padažų, vaisių sulčių, sriubų, kokteilių, saldžių arbatų, pieno kokteilių maišymui.
- Minkštų produktų, t.y. blynų tešlos arba majonezo, maišymui.
- Virtų produktų (kūdikių maistelio) trynimui.

▶ Prietaisą galima naudoti su ant variklio uždėtu maišymo antgaliu ar be jo. Jei naudojate prietaisą be maišytuvo, prietaisas nedirbs, jei užsukamas dangtelis blogai užsuktas ant variklio.



1 Norint uždėti maišytuvo ąsotį, reikia atsukti užsukamą dangtelį virš valdymo pulto.



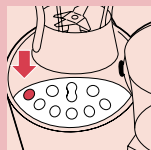
2 Uždėkite maišytuvo ąsotį ant variklio, pasukdami jį strėlės kryptimi, kad jis gerai įsitvirtintų. Rankenėlė turi būti pasukta į kairę.

Per daug nespauskite maišytuvo ąsočio rankenos.

3 Produktus sudėkite į maišytuvo ąsotį.

4 Uždenkite dangtį.

5 Prieš pradėdami maišyti, visuomet uždėkite apsauginį dangtelį ant maišytuvo dangčio.

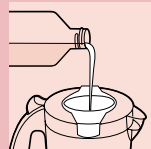


6 Paspauskite maišytuvo funkcijos mygtuką valdymo pulte. Maišytuvas įsijungs. Greitis padidės iki maksimalaus. Prietaisas toliau dirbs tokiu greičiu, kol nebus paspaustas STOP mygtukas. Maišymo procese greitis gali būti mažinamas per 3 kartus, spaudžiant mygtuką "-".

Patarimai

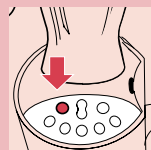
▶ Supilkite skystus produktus į maišytuvo ąsotį per angą dangtyje.

▶ Kuo ilgiau aparatas veiks, tuo geriau jis išmaišys.



▶ Supjaustykite kietus produktus į mažesnius gabalėlius prieš dėdami juos į maišytuvo ąsotį. Jeinerite paruošti didelį kiekį, išdalinkite jį į nedideles porcijas ir apdorokite kiekvieną atskirai, nesistengdami apdoroti didelį kiekį vienu metu.

▶ Kietus produktus, pvz.: sojų pupeles sojų pupelių pienui, būtina prieš apdorojimą pamirkyti vandenyje.



▶ Sutrupinkite ledo kubelius sudėję juos į ąsotį, uždenkite dangtį ir įjunkite impulso funkciją. Jei produktai prilimpa prie maišytuvo ąsočio sienelės:

1 Išjunkite aparatą ir ištraukite laidą iš rozetės.



2 Atidenkite dangtį.

Niekuomet neatidenkite dangčio prietaisui veikiant.

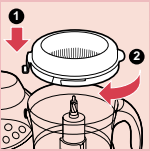
3 Produktus nuo ąsočio sienelės nuimkite mentele.

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

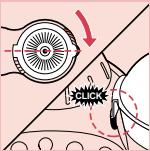
- ▶ Jei rezultatas Jūsų netenkina, paspaudę impulso mygtuką, leiskite prietaisui trumpai kelis kartus pasisukti. Galite pabandyti gauti geresnius rezultatus, maišydami produktus mentele (tik maišytuvui sustojus), arba išpylę dalį turinio tam, kad galėtumėte apdoroti mažesnę kiekį.
- ▶ Kartais produktus lengviau sumaišyti pridėjus truputį skysčio, pvz.: citrinų sulčių, maišant vaisius.

Citrusinių vaisių sulčiaspaudė

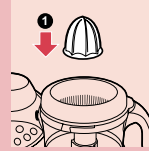
Citrusinių vaisių sulčiaspaudę galima naudoti visoms citrusinių vaisių rūšims.



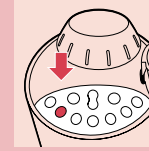
- ### 1 Uždėkite indą ant variklio ir inde įstatykite tinklį.



- ### 2 Pasukite tinklį rodyklės kryptimi tol, kol apsauginis kaištelis užsifiksuos į vietą variklyje.

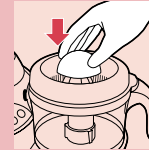


- ### 3 Uždėkite sulčiaspaudės kūgelį ant tinklelio lengvai spustelėdami.

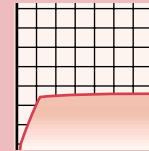


- ### 4 Paspauskite "Citrusų spaudimo" funkcijos mygtuką valdymo pulte.

Proceso greitį galima padidinti 3 kartus, kaskart paspaudžiant "+" mygtuką. Procesas pradėdamas ir sustoja tik paspaudus STOP mygtuką.



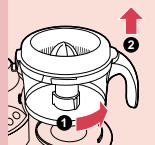
- ### 5 Pusę citrų vaisiaus tvirtai spauskite ant besisukančio kūgio.



Patarimai

- ▶ Kartkartėmis nustokite spausiti ir iškratykite minkštimą iš tinklelio.

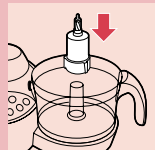
Prieš tai išjunkite prietaisą ir nuimkite indą drauge su tinkleliu ir kūgiu.



- Išspaudę sultis, nuimkite indą drauge su citrusų sulčiaspaudės antgaliais, kad sultys netekėtų ant prietaiso.

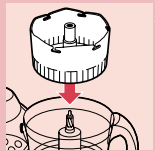
Sulčiaspaudė

Sulčiaspaudė naudojama šviežioms vaisių ir daržovių sultims gaminti. Minkštimas, sėklėlės ir odėlė atskiriamos.



- 1** Uždėkite indą ant variklio.

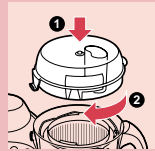
- 2** Įstatykite įrankio laikiklį į indą.



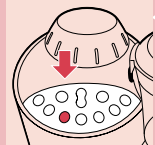
- 3** Uždėkite sulčiaspaudės cilindrą ant įrankio laikiklio.



- 4** Įstatykite sietelį minkštimui atskirti taip, kad visi 3 kaišteliai įsitvirtintų cilindre savo lizduose.



- 5** Uždenkite sulčiaspaudės dangtį.

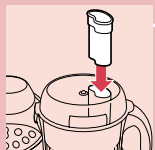


- 6** Paspauskite mygtuką sultims spausti. Nenaudokite sulčių spaudimo antgalio, jei besisukantis sietelis ar cilindras pažeisti.

Prietaiso greitis iš pradžių mažas, vėliau pasiekia maksimalų. Greitį galima sumažinti spaudžiant "-" mygtuką. Prietaisą galima išjungti STOP mygtuku.

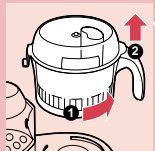


- 7** Vaisiai ar daržovės į sulčiaspaudę metami per produktų įdėjimo vamzdį



- 8** Jei reikia, produktus tvirtai spauskite stūmikliu. Stūmiklį vamzdyje laikykite kiek galėdami ilgiau, kad sultys nesitaškytų.

- 9** Dar 20 sekundžių palikite prietaisą įjungtą, kad iš vaisių ar daržovių išbėgtų likusios sultys.



- 10** Kad sultys neištekėtų ant prietaiso, išspaudę sultis nuimkite sulčiaspaudės indą drauge su antgaliais.

Patarimai

- Prieš pradėdami naudotis sulčiaspaude:
- pjaustyti morkas, baltuosius ridikus ir t.t.
 - lupti citrusinius vaisius, ananasus, melionus ir t.t.
 - išimti kauliukus iš vyšnių, slyvų, abrikosų, persikų ir t.t.
- Visuomet, prieš sudėdami vaisius į sulčiaspaudę, pirma įjunkite prietaisą.

- ▶ Kartkartėmis išjunkite prietaisą ir pašalinkite minkštimą iš sietelio ir cilindro.
- ▶ Nesistenkite apdoroti didelį kiekį maisto vienu metu.
- ▶ Išjunkite prietaisą jam pradėjus smarkiai vibruoti ir išvalykite sietelį ir filtrą prieš vėl įjungdami prietaisą.

Valymas

Prieš valydami variklį visada ištraukite laidą iš rozetės.

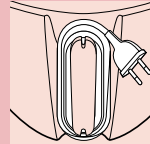
- 1 Variklį valykite drėgna skepetėle. Neįmerkite variklio į vandenį ir neskalaukite jo.
 - 2 Tuoj po panaudojimo karštu vandeniu ir indų plovikliu išplaukite dalis, kurios liečiasi su maistu.
- ▶ Dubenis, jų dangčius, stumtuvą ir priedus (išskyrus maišytuvo ąsotį) galima plauti indų plovimo mašinoje.
- Šių dalių tinkamumas naudoti indų plovimo mašinoje buvo patikrintas pagal DIN EN 12875. Maišytuvo ąsotis netinkamas plauti plovimo mašinoje!
- ▶ Norėdami nuimti dangtį, jį atidenkite ir patraukite į viršų. Dangtį nuimkite tik valymui.

Metalinį peilį, maišytuvo peilius ir įdėklus valykite labai atsargiai. Jų ašmenys labai aštrūs!

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

Kai kurie produktai gali nudažyti priedų paviršių. Tai neturi neigiamo efekto priedams. Dažniausiai po kurio laiko spalva atsistato.

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



Greitas maišytuvo valymas:

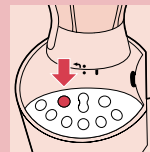


- 1 Įpilkite drungno vandens (ne daugiau, kaip 0,5 litro) ir šiek tiek indų ploviklio į maišytuvo ąsotį.

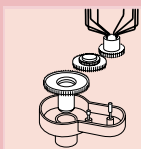
- 2 Uždenkite dangtį.

- 3 Leiskite prietaisui sukintis kelias minutes, paspaudę impulso mygtuką. (Prietaisas nustoja sukintis atleidus mygtuką)

- 4 Nuimkite maišytuvo ąsotį ir praskalaukite jį švariu vandeniu.

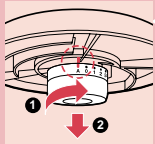


Kruopštus pūstašonių plaktuvų valymas:



- I** Nuimkite krumpliaratį nuo pūstašonio plaktuvo. Nuplaukite krumpliaratį ir pūstašonių plaktuvą šiltame muiluotame vandenyje arba indaplovėje.

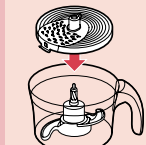
Reguliuojamo raikymo disko kruopštus valymas:



- I** Pasukite reguliavimo rankenėlę į dešinę, kad galėtumėte ištraukti peilį iš disko. Diską, peilį ir reguliavimo rankenėlę galima plauti šiltame muiliname vandenyje arba plovimo mašinoje.

Saugojimas

Saugyklėlė



- D** Uždėkite antgalius (peilį, įdėklo laikiklį) ant įrankio laikiklio ir sudėkite juos į dubenį. Įdėklo laikiklį visuomet įdėkite paskutinį.

Garantija ir aptarnavimas

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

Funkcijos, antgaliai ir pritaikymas

Funkcija	Antgalis	Pritaikymas/naudojimas	Naudojimo laikas
		Kapojimas, pertrynimas, plakimas	10-60 s.
		Smulkinimas, tarkavimas	10-60 s.
		Raikymas/pjaustymas griežinėliais	10-60 s.
		Minkymas, maišymas	60 - 120 s.
		Plakimas, emulsavimas.	30 - 180 s.
		Maišymas, pertrynimas	10 - 60 s.
		Citrusinių vaisių sulčių spaudimas	priklauso nuo kiekio
		Vaisių ir daržovių sulčių spaudimui	priklauso nuo kiekio

Gedimų šalinimas


Problema	Sprendimas
Prietaisas neįsijungia	Pasukite dubenį/ar dangtį pagal laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą. Patikrinkite, ar taškai ant dubens ir dangčio sutampa.
Prietaisas staiga sustoja.	Greičiausiai automatinis terminis saugiklis išjungė įtampos tiekimą į prietaisą jam perkaitus. 1) Išjunkite prietaisą iš tinklo. 2) 60 minučių palaukite, kol prietaisas atvės. 3) Vėl įjunkite prietaiso kištuką į tinklą. 4) Įjunkite prietaisą.
Paspaudėte ne tą funkcinį mygtuką.	Paspauskite jūsų norimos funkcijos mygtuką.
Po pakartotino funkcijos įjungimo, funkcija nepradedama nuo eigos pradžios.	Šis prietaisas turi atminties funkciją. Jei prietaisą pakartotinai įjungsitė 40 sekundžių bėgyje, funkcija bus tęsiama nuo jos nutraukimo momento. Jei norite, kad funkcija būtų pradėta nuo pat pradžių: 1) Trumpam paspauskite kitą funkciją (pvz.: impulso mygtuką). 2) Po to paspauskite STOP mygtuką. 3) Paspauskite reikiamą funkcijos mygtuką, kad procesas būtų pradėtas iš naujo.
Dirba tik maišytuvo ašotis, nors uždėtas ir maišytuvo ašotis, ir maisto paruošimo dubuo ar plakimo indas.	Jei maišytuvo ašotis ir maisto paruošimo dubuo ar plakimo indas gerai uždėti, veiks tik maišytuvas. Jei norite naudoti maisto paruošimo dubenį ar plakimo indą, nuimkite maišytuvą ir uždarykite fiksavimo angą užsukamu dangteliu.
Kai kurių funkcijų metu neveikia "+" arba "-" mygtukas.	Variklis jau pasiekė savo galimybių ribą, pvz.: minkant, arba greičiui esant tokiam mažam, kada jo daugiau jau nebegalima sumažinti.







Produktų kiekis ir apdorojimo laikas







Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas/antrgalis	Procedūra	Pritaikymas
Obuoliai, morkos, salierai - smulkkinimas	500g	☉ / ☺	Supjaustykite daržoves gabaliukais, kad tilptų į maisto vamzdį. Užpildykite vamzdį daržovių gabaliukais ir susmulkinkite juos, lengvai spausdami stumtuvu.	Salotos, žalios daržovės
Obuoliai, morkos, salierai - smulkkinimas	500g	☉ / ☺	Supjaustykite daržoves gabaliukais, kad tilptų į maisto vamzdį. Užpildykite vamzdį daržovių gabaliukais ir susmulkinkite juos, lengvai spausdami stumtuvu.	Salotos, žalios daržovės
Plakta tešla (blynams) - plakimas	750 ml pieno	☉ / ☐	Pirmiausia į maišytuvo ašotį supilkite pieną, po to sudėkite sausus produktus. Maišykite produktus apie 1 minutę. Jei reikia, pakartokite procedūrą 2 kartus. Tada kelioms minutėms sustabdykite maišytuvą, leisdami jam atvėsti iki kambario temperatūros.	Blynai, vafliai
Duonos trupiniai - smulkkinimas	100g	☺ / ☑	Naudokite sausą, traškią duoną.	Patiekalai su duonos trupiniais ir džiovėsiais
Sviestas iš grietinėlės - plakimas	300g	☺ / ☑	Lengviau išplaksite minkštą sviestą.	Desertai, užpilai

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas/antgalis	Procedūra	Pritaikymas
Sūris (parmezanas) - kapojimas	200g	🌀 / 🌀	Paimkite gabalą nulupto parmezano ir supjaustykite jį maždaug 3 x 3 cm dydžio gabalėliais.	Papuošimai, sriubos, padažai, patiekalai, apibarstyti tarkuotu sūriu
Sūris (gouda) - pjaustymas	200g	🌀 / 🌀	Supjaustykite sūrį gabalėliais, tepančiais į vamzdį. Atsargiai spauskite juos stumtuvu.	Padažai, picos, patiekalai, apibarstyti tarkuotu sūriu, fondu (padažai su sūriu)
Šokoladas - kapojimas	200g	🌀 / 🌀	Naudokite kietą, vientisą šokoladą. Sulaužykite jį 2cm dydžio gabalėliais.	Papuošimai, padažai, sausainiai, pudingai, putėsiai
Virti žirniai, pupos - trynimasis	250g	🌀 / 🌀	Naudokite virtus žirnius arba pupas. Jei reikia suskystinti tyrę, įpilkite šiek tiek skysčio.	Tyrėlės, sriubos
Virtos daržovės ir mėsa - trynimasis	500g	🌀 / 🌀	Gamindami tirštą tyrę pilkite tik truputį skysčio. Skystai tyrei - palaipsniui pilkite skystį tol, kol ji taps vienylytė.	Naujagimių ir kūdikių maistelis
Agurkai - raikymas	2 agurkai	🌀 / 🌀	Įkiškite agurką į maisto vamzdį ir atsargiai spauskite žemyn.	Salotos, papuošimai.

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas/antgalis	Procedūra	Pritaikymas
Tešla (duonai) - minkymas	500 g miltų	🌀 / 🌀	Šiltą vandenį sumaišykite su mielėmis ir cukrumi. Pridėkite miltų, aliejaus ir druskos, tada minkykite tešlą maždaug 90 sekundžių. 30 minučių palaukite, kol iškils.	Duona
Tešla (picoms) - minkymas	750 g miltų	🌀 / 🌀	Atlikite tą pačią procedūrą, kaip ir duonos tešlai. Minkykite tešlą 1 minutę. Pirmiausia sudėkite miltus, tik tada likusius produktus.	Pica
Tešla (trapiems pyragaičiams/sausainiams) - minkymas	300g miltų	🌀 / 🌀	Atšaldytą margariną supjaustykite 2 cm kubeliais. Miltus supilkite į dubenį ir sudėkite margariną. Maišykite tol, kol tešla taps trupanti. Tuomet maišant įpilkite šalto vandens. Nustokite maišyti, kai tik tešla įgaus kamuolio formą. Prieš ką nors gamindami, leiskite tešlai atvėsti.	Obuolių pyragai, saldūs biskvitai, vaisių pyragai
Tešla (mielinė) - minkymas	500 g miltų	🌀 / 🌀	Pirmiausia sumaišykite mieles, šiltą vandenį ir truputį cukraus atskirame dubenyje. Sudėkite visus produktus į maišytuvo dubenį ir minkykite tešlą, kol ji taps vienylytė ir nebelips prie indo (tai trunks apytikriai 1 minutę). 30-čiai minučių palikite iškilti.	Labai kokybiška duona

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas/antgalis	Procedūra	Pritaikymas
Kiaušinių baltymai - plakimas	4	 / 	Naudokite kambario temperatūros kiaušinių baltymus. Pastaba: naudokite mažiausiai 2 kiaušinių baltymus.	Pudingai, suflė, merengai
Vaisiai (pvz.: obuoliai, bananai, kaštonai) - maišymas	500g	 / 	Patarimas: kad vaisiai neprarastų spalvos, įpilkite truputėlį citrinos sulčių. Kad tyrė būtų vienaalytė, įpilkite truputį skysčio.	Padažai, džemai, pudingai, kūdikių maistas
Vaisiai (pvz.: obuoliai, bananai) - kapojimas/smulkinimas	500g	 / 	Patarimas: kad vaisiai neprarastų spalvos, įpilkite truputėlį citrinos sulčių.	Padažai, džemai, pudingai, kūdikių maistas
Česnakai - kapojimas	300g	 / 	Nulupkite česnaką. Kad česnako nesukapotų per smulkiai, impulso mygtuką paspauskite kelis kartus. Mažiausias kiekis 150g.	Papuošimai, tiršti padažai
Žalumynai (pvz. petražolės) - kapojimas	Mažiausias kiekis - 50 g.	 / 	Prieš kapojimą žalumynus nuplaukite ir nusausinkite.	Padažai, sriubos, papuošimai, sviestas su žalumynais
Sultys (pvz.: iš obuolių, morkų ir tt.) - maišymas	500g (visas kiekis)	 / 	Išspauskite sultis sulčiaspaudėje.	Vaisių sultys

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas/antgalis	Procedūra	Pritaikymas
Majonezas - trynimasis	3	 / 	Visi produktai turi būti kambario temperatūros. Pastaba: naudokite mažiausiai 1 didelį kiaušinių, du mažus kiaušinius arba 2 kiaušinių trynius. Į indą sudėkite kiaušinius, įpilkite šiek tiek acto ir po truputį lašinkite alyją.	Salotos, papuošimai ir kepsnių padažai
Mėsa (džiovinta) - malimas	500g	 / 	Pirmiausia pašalinkite sausgysles ir kaulus. Supjaustykite mėsą 3 cm kubeliais. Kad mėsa susimaltų rupiau, paspauskite impulso mygtuką.	Totoriški kepsniai, mėsainiai, mėsos kukuliai
Mėsa, žuvis, paukštiena - malimas	400g	 / 	Pirmiausia pašalinkite sausgysles ir kaulus. Supjaustykite mėsą 3 cm kubeliais. Kad mėsa susimaltų rupiau, paspauskite impulso mygtuką.	Totoriški kepsniai, mėsainiai, mėsos kukuliai
Pieno kokteiliai - maišymas	500 ml pieno	 / 	Sutrinkite vaisius (pvz. bananus, braškes) su cukrumi, pienu, šiek tiek ledu ir gerai sumaišykite.	Pieno kokteiliai
Mišinys (pyragui) - maišymas	4	 / 	Produktai turi būti kambario temperatūros. Maišykite suminkštėjusį sviestą ir cukrų, kol mišinys taps vientisas ir tirštas. Tada įpilkite pieno, suberkite miltus ir sudėkite kiaušinius.	Įvairūs pyragai.

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas/anglis	Procedūra	Pritaikymas
Riešutai - kapojimas	250g	 / 	Rupiam kapojimui naudokite impulso mygtuką. Sustabdykite procesą, jei norite, kad sukaptų būtų stambiai.	Salotos, pudingai, riešutų duona, migdolų chalva
Svogūnai - kapojimas	500g	 / 	Nulupkite svogūnus ir perpjaukite į 4 dalis. Procesą sustabdykite po 2 impulsų ir patikrinkite, ar tenkina rezultatas.	Salotos, virtas maistas, riebaluose pakeptos daržovės, papuošimas
Svogūnai - raikymas	300g	 / 	Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juos į vamzdį telpančiais gabalėliais. Pastaba: naudokite mažiausiai 100g.	Salotos, virtas maistas, riebaluose pakeptos daržovės, papuošimas
Paukštiena - malimas	200g	 / 	Pirmiausia pašalinkite sausgysles ir kaulus. Supjaustykite mėsą 3 cm kubeliais. Kad mėsa susimaltų rupiau, paspauskite impulso mygtuką.	Malta mėsa
Sriubos - maišymas	500 ml	 / 	Naudokite virtas daržoves	Sriubos, padažai
Plakta grietinėlė - plakimas	500 ml	 / 	Naudokite ką tik iš šaldytuvo išimtą grietinėlę. Pastaba: naudokite mažiausiai 125ml grietinėlės. Plakta grietinėlė bus paruošta maždaug po 20 sekundžių.	Papuošimai, kremas, ledų desertai

Receptai

Sumuštinų užtepai iš cukinijos

Sudedamosios dalys:

- 2 cukinijos
- 3 virti kiaušiniai
- 1 nedidelis svogūnas
- 1 valgomas šaukštas augalinio aliejaus
- petražolė
- 2-3 valgomieji šaukštai rūgščios grietinės
- citrinų sultys, Tabasko padažas, druska, pipirai, maltas karis, raudonieji pipirai

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

Vaisių pyragas

Sudedamosios dalys:

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

- ▶ Į gaminimo dubenį įstatykite metalinį peilį. Visus produktus sudėkite į dubenį, paspauskite kapojimo funkcijos mygtuką ir 30 sekundžių maišykite sudedamąsias dalis. Jei tešla limpa prie dubens dangčio, nuimkite ją mentele. Kepkite pyragą 30 cm ilgio kepimo skardoje 170°C temperatūroje 40 minučių.

Apkepas su porų įdaru

Tešlai:

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

Įdarui:

- 500 g porų
- augalinio aliejaus

- 4 kiaušiniai
- 500 g grietinės
- druska, pipirai, jei reikia, 1-2 valgomieji šaukštai miltų
- ▶ Sudėkite visus produktus į dubenį ir suminkykite kietoką tešlą. Apie 30 min. tešlai leiskite pakilti.
- ▶ Porus supjaustykite griežinėliais reguliuojamu pjaustymo disku (pvz.: padėtis 3). Įpilkite į keptuvę truputėlį aliejaus ir kelias minutes pakepinkite porų griežinėlius. Sudėkite likusius produktus į maišytuvo qsočį ir maišykite tol, kol mišinys taps grietinės tirštumo. Mišiniui sutirštinti įdėkite 1-2 valgomuosius šaukštus miltų.
- ▶ Patepkite riebalais 24 cm skersmens kepimo skardą ir jos dugną bei kraštus vienodai iškllokite tešla. Porų įdarą paskleiskite ant tešlos ir ant viršaus supilkite suplaktą mišinį. Kepkite įkaitintoje orkaitėje 180°C temperatūroje apie 40 min. Galima patiekti karštą arba šaltą.

Vengriškas guliašas

Sudedamosios dalys:

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

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

Braškių tortas

Sudedamosios dalys:

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

Įdarai:

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

Glajui:

- 500 g braškių
- 250 ml vandens
- 120 g cukraus
- 60 g kukurūzų krakmolo

Papuošimui:

- 250 g kremo

- ▶ Įkaitinkite orkaitę iki 180°C. Dubenyje plaktuvo antgaliu išsukite margariną su cukrumi.
- ▶ Įmaišykite kiaušinio trynį, po to įmaišykite miltus ir kokoso drožles. Padėkite tešlą ant skardos, užlenkite kraštelį ir subadykite šakute. Kepkite 15-20 minučių, kol lengvai parus. Palikite tortą ant grotelių atvėsti. Dubenyje plaktuvo antgaliu išplakite cukrų, citrinos sultis ir baltąjį sūrį iki purumo. Užtepkite ant atvėsusio torto pagrindo. Dalį braškių išdėliokite ant torto (kotelio puse žemyn). Padėkite į šaldytuvą.
- ▶ Paruoškite glajų. Maišytuvo ąsotyje sumaišykite likusias braškes su vandeniu ir cukrumi. Ištirpinkite kukurūzų krakmolą 125 mililitruose braškių mišinio. Likusią dalį braškių mišinio užvirkite. Jam užvirus, įmaišykite ištirpintą kukurūzų krakmolą. Šaukštu užpilkite karštą glajų ant braškių ir 2 valandoms tortą padėkite šaltai. Viršų papuoškite plaktos grietinėlės kūgeliais.

Šviežių vaisių pieno kokteilis

Sudedamosios dalys

- 100 g bananų ar braškių
 - 200 ml šviežio pieno
 - 50g vanilinių ledų
 - smulkus cukrus pagal skonį
- ▶ Nulupkite bananus ar nuplaukite braškes. Supjaustykite vaisius smulkesniais gabalėliais. Sudėkite į maišytuvo qsoį. Plakite, kol mišinys taps vienalytis.
 - ▶ Galite pasigaminti savo mėgiamo šviežių vaisių pieno kokteilio su pačių pasirinktais vaisiais.

Riešutų duonos žiedas

Sudedamosios dalys tešlai:

- 500 g išsijotų miltų
- 75 g cukraus
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 kiaušinis
- 250 ml pieno (35C)
- 100 g minkšto sviesto
- 30 g šviežių mielių (kaip naudoti džiovintas mieles, pasiskaitykite instrukcijose ant pakelio)

Įdarui:

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

- ▶ Įkaitinkite orkaitę iki 200°C. Supilkite pieną, sudėkite mieles ir cukrų į dubenį ir 15 sekundžių maišykite minkymo įrankiu. Sudėkite miltus, druską, sviestą ir kiaušinį. Minkykite tešlą

2 minutes. Perkelkite tešlą į atskirą dubenį, uždenkite drėgna skepetėle ir šiltoje vietoje 20 minučių leiskite tešlai pakilti.

- ▶ Sukapokite riešutus metaliniu peiliu. Sumaišykite įdaro sudedamąsias dalis. Iš tešlos iškočiokite stačiakampį. Paskleiskite riešutų masę ir susukite stačiakampį į žiedą. Įdėkite žiedą į sviestu pateptą išardomą skardą. 20 minučių leiskite žiedui pakilti. Viršų aptepkite išplaktu kiaušinio tryniu ir pastatykite skardą ant grotelių orkaitės centre. Kepkite 25-30 minučių 200°C temperatūroje.

Šokoladinis tortas

Sudedamosios dalys:

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

Įdarui:

- 200 g abrikosų džemo

Glazūrai:

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

- ▶ Įkaitinkite orkaitę iki 160°C. Plaktuvo antgaliu išsukite sviestą su cukraus pudra. Ištirpinkite šokoladą ir įmaišykite. Vieną po kito sudėkite kiaušinio trynius ir išsukite iki vientisos masės.

- ▶ *Plaktuvo antgaliu išplakite kiaušinio baltymus su smulkiu cukrumi iki kietų putų. Išplaktus baltymus atsargiai įmaišykite į masę. Tada mentele įmaišykite miltus. Masę supilkite į riebalais pateptą kepimo skardą. Kepkite 1 valandą 160°C temperatūroje. Pirmąsias 15 minučių orkaitės dureles laikykite truputėlį pravertas.*
- ▶ *Palikite tortą kepimo skardoje (24 cm) truputėlį atvėsti, tuomet išverskite jį ant grotelių aušti toliau. Supjaustykite tortą horizontaliai pusiau, vieną pusę aptepkite abrikosų džemu ir vėl sudėkite abi puses. Džemo likutį pakaitinkite, kol jis taps panašus į sirupą, ir juo aptepkite torto viršų. Paruoškite glajų. Užvirkite vandenį, sudėkite cukrų ir šokoladą ir virinkite ant lėtos ugnies. Visą laiką maišykite, kol glajus pasidarys vienalytis ir tepamas. Užtepkite glajų ant torto ir leiskite atvėsti. Patiekite tortą su plakta grietinėle.*

Brokolių sriuba (4 žmonėms)

Sudedamosios dalys:

- 50 g subrendusio Gouda sūrio
 - 300 g virtų brokolių (stiebai ir lapai)
 - skystis, kuriame virė brokoliai
 - 2 gabalėliais supjaustytos virtos bulvės
 - 2 sultinio kubeliai
 - 2 valgomi šaukštai plaktos grietinės
 - kari
 - druska
 - pipirai
 - muškato riešutai
- ▶ *Sutarkuokite sūrį. Brokolius ir virtas bulves su trupučiu brokolių nuoviro sutrinkite į tyrę. Brokolių tyrę ir likusį skysti bei sultinio kubelius sudėkite į*

matavimo indą ir pripildykite jį iki 750 ml atžymos. Perpilkite sriubą į puodą ir maišydami užvirkite. Įmaišykite sūrį ir pagardinkite kariu, druska, pipirais ir muškato riešutais ir įdėkite grietinę.

Pica

Tešlai:

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

Užpilui:

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

Produktai, dedami ant padažo:

- alyvuogės, saliamio dešra, artiškakai, grybai, ančiuviai, Mozzarella sūris, pipirai, sutarkuotas subrendęs sūris ir alyvuogių aliejus pagal skonį.
- ▶ *Plaktuvo dubenyje įstatykite minkymo antgalius. Sudėkite visas sudedamąsias dalis į plaktuvo dubenį ir įjunkite minkymo funkciją. Minkykite tešlą apie 1 minutę, kol susiformuos vienalytis, be gumulėlių kamuolys. Sudėkite tešlą į atskirą dubenį, uždenkite drėgna skepetėle palikite 30 minučių pakilti.*
- ▶ *Sukapokite svogūnus ir česnaką metaliniu peiliu*

maisto apdorojimo dubenyje ir pakepinkite juos keptuvėje, kol taps peršviečiami. Sudėkite nusivarvėjusius pomidorus, itališkus žalumynus ir ant lėtos ugnies pavirkite apie 10 minučių. Pagardinkite pagal skonį druska, pipirais ir cukrumi. Leiskite padažui atvėsti.

- ▶ Įkaitinkite orkaitę iki 250°C.
- ▶ Iškočiokite tešlą ant miltuoto paviršiaus ir padarykite du apskritimus. Sudėkite juos į riebalais suteptą keptimo skardą. Ant picos vidurio sudėkite užpilą, kraštus palikite laisvus. Picą apibarstykite norimais produktais, tarkuotu sūriu ir užlašinkite truputį alyvų aliejaus.
- ▶ Picas kepkite 12 - 15 minučių.

Daržovių ir bulvių kepsnys

Sudedamosios dalys:

- 1 kiaušinis
 - 50 cm³pieno
 - 1 valgomas šaukštas miltų
 - 1 arbatinis šaukštelis kalendros
 - druska ir pipirai
 - 2 didelės bulvės (apie 300 g)
 - 100 g žeminių morkų
 - 150 g salierų
 - 50 g lukštentų saulėgrąžų arba 2 valgomieji šaukštai kukurūzų nuo burbuolės
 - aliejus kepimui
- ▶ Metaliniu peiliu sumaišykite kiaušini, pieną, miltus, kalendrą, druską ir pipirus.
 - ▶ Sutarkuokite nuluptas bulves, nuskustas morkas ir nuvalytą salierą stambiu įdėklu ir sudėkite į kiaušinio masę. Dubenyje sumaišykite daržoves, kiaušinių mišinį, saulėgrąžas ar kukurūzų grūdus.

- ▶ Įkaitinkite riebalus keptuvėje ir apkepkite 8 paplotėlius iš abiejų pusių, kol įgaus auksinę spalvą. Padėkite ant popierinės servietėlės, kad sugertų riebalus.
- ▶ Kepimo laikas: 3-4 minutės.

Balta duona

Sudedamosios dalys:

- 500 g miltų
 - 15 g minkšto sviesto ar margarino
 - 25 g šviežių mielių arba 20 g džiovintų mielių
 - 260 ml vandens
 - 10 g druskos
 - 10 g cukraus
- ▶ Įstatykite minkymo antgalius į plaktuvo dubenį. Į jį sudėkite miltus, druską ir margarino arba sviestą. Sudėkite šviežias arba džiovintas mieles ir vandenį. Uždėkite ant dubens dangtį ir pasukite jį rodyklės kryptimi, kol išgirsite spragtelėjimą. Paspauskite minkymo funkcijos mygtuką ir suminkykite tešlą (maksimalus minkymo laikas nurodytas skyriuje "Kiekiai ir gaminimo laikas").
 - ▶ Išimkite tešlą iš dubens ir perkelkite į didelį dubenį, uždenkite drėgnu rankšluosčiu ir 20 minučių leiskite šiltoje vietoje jai pakilti. Tešlai pakilus, jį vėl išplokite ir suformuokite rutulį.
 - ▶ Gražinkite tešlą į dubenį, užklokite drėgna skepeta ir palikite dar 20-čiai minučių pakilti. Tešlą vėl suplokite ir susukite.
 - ▶ Įdėkite tešlą į riebalais pateptą skardą ir palikite dar 45 minutėms, kad pakiltų. Kepkite duoną žemutinėje iš anksto įkaitintos orkaitės dalyje.
 - ▶ Kepkite duoną 225°C žemutinėje iš anksto įkaitintos orkaitės dalyje apie 35 minutes.

Pribor i dijelovi

- A** Motorna jedinica
- B** Smart process kontrolna ploča
- C** Ugrađeni sigurnosni mehanizam
- D** Pokrov s navojem (mora se staviti za korištenje posude)
- E** Posuda za obradu namirnica
- F** Držač za nastavke
- G** Posuda mješača
- H** Pokrov posude mješača
- I** Hvataljka pokrova (služi uključenju i isključenju sigurnosne preklapke)
- J** Pokrov posude za obradu namirnica
- K** Zatvarač
- L** Cijev za stavljanje namirnica
- M** Potiskivač
- N** Cijev cjediljke za agrume
- O** Stožac cjediljke za agrume
- P** Bubanji sokovnika
- Q** Cijev za kašu sokovnika
- R** Pokrov sokovnika
- S** Potiskivač sokovnika
- T** Metalni nož + zaštitni pokrov
- U** Kuka za mijesenje
- V** Mlatilica
- W** Umetak za srednje fino ribanje
- X** Umetak za fino ribanje
- Y** Umetak za grubo ribanje
- Z** Umetak za granuliranje
- a** Držač umetaka
- b** Podesivi disk za sjeckanje (umetak za sjeckanje, nosač i tipka za podešavanje)

Uvod

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

Ako aparat iznenada prestane raditi:

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

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

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

Važno

- ▶ Prije uporabe pažljivo pročitajte ovaj priručnik i pogledajte slike.
- ▶ Zadržite ovaj priručnik za buduću uporabu.
- ▶ Prije spajanja provjerite odgovara li napon označen na aparatu naponi Vaše mreže.
- ▶ Nikada ne koristite pribor ili dijelove drugih proizvođača ili one koji nisu naznačeni od proizvođača, jer se na taj način poništava jamstvo.

- ▶ Nemojte koristiti aparat ako su mrežni kabel, utikač ili druge komponente oštećeni.
- ▶ Ako se mrežni kabel ošteti, mora se zamijeniti u ovlaštenom Philips servisu kako bi izbjegli potencijalno opasne situacije.
- ▶ Prije prve uporabe dobro operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom.
- ▶ Ne prekoračujte količine i vrijeme pripreme navedene u tablici.
- ▶ Ne prekoračujte maksimalne količine označene na posudi, odnosno, ne punite je iznad oznake maksimalne količine.
- ▶ Isključite aparat iz napajanja odmah nakon uporabe.
- ▶ Nikada ne stavljajte prste ili predmete (primjerice, lopaticu) u cijev za dodavanje sastojaka dok aparat radi. Za tu namjenu koristite samo potiskivač.
- ▶ Prije uzimanja sastojaka iz posude prstima ili primjerice, lopaticom, uvijek isključite aparat iz napajanja.
- ▶ Držite aparat dalje od dohvata djece.
- ▶ Nikada ne ostavljajte aparat raditi bez nadzora.
- ▶ Pravilno postavite pokrov na posudu. Ugrađeni sigurnosni mehanizam se deblokira i možete uključiti aparat. Motorna jedinica i pokrov s navojem imaju oznake. Aparat će raditi samo ako je oznaka na motornoj jedinici položena suprotno oznaci na pokrovu s navojem.
- ▶ Prije odvajanja bilo kojeg nastavka isključite aparat.

- ▶ Uvijek isključite aparat pritiskom na tipku STOP.
- ▶ Prije skidanja pokrova uvijek pričekajte da se pokretni dijelovi zaustave.
- ▶ Pokrov s navojem može se skinuti samo ako posuda nije zatvorena ili ako je posuda u potpunosti odvojena od aparata.
- ▶ Nikada ne uranjajte motornu jedinicu u vodu ili drugu tekućinu i ne ispirite je pod vodom. Čistite je vlažnom krpom.
- ▶ Prije svake uporabe skinite zaštitni pokrov s noža.
- ▶ Vruće sastojke prije obrade pustite da se ohlade (maks. temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Obrađujete li tekućinu koja je vruća ili se pjeni, ne stavljajte više od 1 litre kako bi izbjegli proljevanje.
- ▶ Isključite aparat iz napajanja odmah nakon uporabe.
- ▶ Podatke o vremenu obrade potražite u tablici u ovome priručniku.
- ▶ Razina buke: Lc= 89 dB [A].

Nije moguće koristiti posudu ako je na aparat pričvršćen mješač.

Uporaba aparata

Smart Process Control

Ovaj aparat je opremljen Smart Process Control sustavom kako bi se zajamčila optimalna obrada sastojaka i savršeni konačni rezultat. Svaka tipka povezana je s preprogramiranim profilom brzine koja predstavlja optimalni rad određenog nastavka.

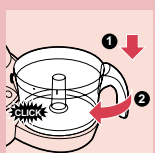
Brzina se može povećati ili smanjiti u tri koraka pritiskom na tipku + ili -.

Pritisnete li tipku za pulsni rad, aparat radi na najvećoj brzini. Kad otpustite tipku, aparat se zaustavlja ili se vraća na prethodno odabranu brzinu.

Rad se uvijek može zaustaviti pritiskom na tipku Stop.

Pritisnete li istu tipku ponovo unutar 40 sekundi, proces se nastavlja tamo gdje je zaustavljen.

Posuda za obradu namirnica



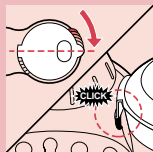
- 1 Stavite posudu na aparat zakretanjem ručke u smjeru strelice dok ne klikne.



- 2 Stavite pokrov na posudu. Zakrenite pokrov u smjeru strelice dok ne začujete klik (za to je potrebno malo snage).

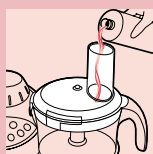
Ugrađeni sigurnosni mehanizam

- ▶ *Motorna jedinica, posuda i pokrov imaju oznake. Aparat radi samo ako je oznaka na motornoj jedinici točno nasuprot oznake na pokrovu s navojem.*

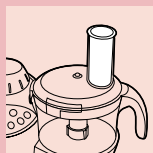


- 1 Uvijek postavite točkicu na pokrovu i točkicu na posudi točno nasuprot jedne drugoj. Izbočina na pokrovu popunjava oblik ručke.

Cijev za dodavanje sastojaka i potiskivač

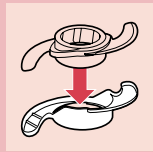


- 1 Cijev služi dodavanju tekućih i/ili krutih sastojaka. Koristite potiskivač za potiskivanje krutih sastojaka kroz cijev.



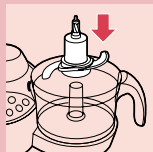
- 2 Potiskivač također možete koristiti za zatvaranje cijevi kako bi spriječili ispadanje sastojaka.

Metalni nož



- ▶ Metalni nož može se koristiti za sjeckanje, miješanje i izradu pirea.
- 1 Skinite zaštitni pokrov s noža.

Oštrice noževa su vrlo oštre. Ne dodirujte ih!



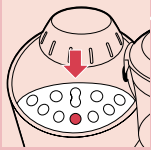
- 2 Stavite držač nastavaka u posudu, a nož na držač.

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

4 Stavite potiskivač u cijev za dodavanje sastojaka.

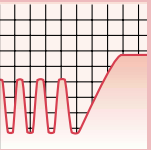
5 Pritisnite tipku za sjeckanje na kontrolnoj ploči.

- Obrada počinje s 4 pulsa kako bi se sastojci (odnosno luk ili orasi) sjeckali ispravno.
- Zatim se proces ubrzava na najveću brzinu i nastavlja se do pritiska na tipku STOP.



▶ Pritisnite tipku - za smanjenje brzine.

▶ Obrada se može zaustaviti bilo kada pritiskom na tipku STOP.



Savjeti

- ▶ Sjeckate li luk, zaustavite aparat nakon četiri pulsa kako luk ne bi bio presitno nasjeckan.
- ▶ Ne ostavljajte aparat predugo raditi kod sjeckanja (tvrdog) sira. Sir se tako zagrijava, počinje se topiti i pretvara se u grudice.
- ▶ Nemojte koristiti nož za sjeckanje vrlo tvrdih sastojaka poput kave u zrnju, kurkuma, muškarnog oraščića ili kocaka leda jer oštrica može otupjeti.

Ako se sastojci zalijepe na nož ili stijenke posude:

1 Isključite aparat.

2 Skinite pokrov s posude.

3 Lopaticom uklonite sastojke s noža ili stijenki posude.

Umeci

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

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

Rubovi su vrlo oštri. Ne dodirujte ih!

2 Stavite držač s umetkom na držač u posudi.

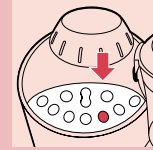
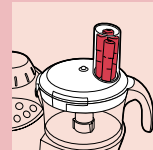
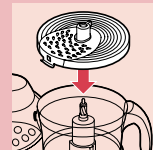
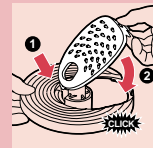
3 Stavite pokrov na posudu.

4 Stavite sastojke u cijev. Veće sastojke narežite kako bi stali u cijev.

5 Za najbolje rezultate ravnomjerno napunite cijev.

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

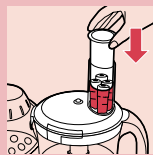
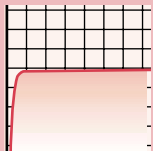
6 Odaberite "shredding & slicing process" na kontrolnoj ploči.





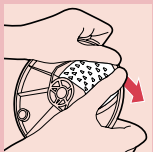
Aparat odmah prelazi na odabranu brzinu obrade za optimalni konačni rezultat.

Brzina se može povećati ili smanjiti do 3 puta pritiskom na tipku + ili -.



7 Lagano pritisnite potiskivač na sastojke u cijevi za dodavanje sastojaka.

► Sjeckate li meko povrće ili voće, možete smanjiti brzinu do tri koraka pritiskom na tipku - kako se voće i povrće ne bi pretvorilo u kašu.

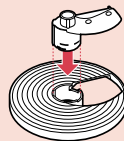


8 Vađenje umetka s držača: prihvatite držač umetka rukama sa stražnjom stranom okrenutom prema Vama i palčevima pritisnite rub umetka. Umetak će ispasti iz držača.

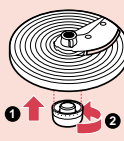
Podesivi disk za sjeckanje

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

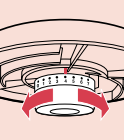
Budite oprezni: rubovi noža su vrlo oštri.



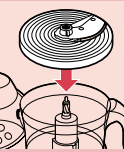
1 Umetnite nož u vrh nosača.



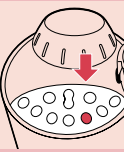
2 Spojite preklopku s donje strane diska i zakrenite je dok linije ne budu usklađene. Sada je disk učvršćen.



3 Zakrenite preklopku za podešavanje željene debljine.



4 Postavite podesivi disk na držač nastavaka.

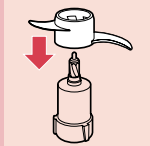


5 Zatvorite pokrov i stavite sastojke u cijev.

6 Odaberite "shredding & slicing process" na kontrolnoj ploči.

7 Ako je potrebno, lagano potisnite sastojke potiskivačem.

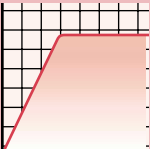
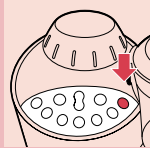
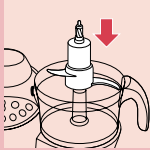
Dodatak za mijesenje



Dodatak za mijesenje može se koristiti za mijesenje dizanog tijesta za kruh i pizzu.

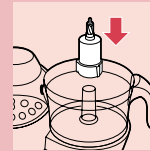
- 1** Stavite dodatak za mijesenje na držač nastavaka.
- 2** Stavite posudu na motornu jedinicu, zakrenite ručku u smjeru strelice i stavite dodatak za mijesenje na pogonsku osovinu.
- 3** Stavite sastojke u posudu.
- 4** Zatvorite pokrov.
- 5** Pritisnite tipku za mijesenje na Smart Process Control.

Aparat postupno doseže maksimalnu brzinu unutar 10 sekundi. Nastavlja raditi pri toj brzini dok ne pritisnete tipku stop. Brzina se može smanjiti do 3 puta pritiskom na tipku -. Ako tipka +/- ne reagira, motor je dosegao limit.

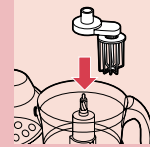


Mlatilica

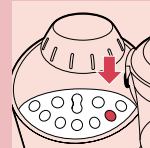
Mlatilicu možete koristiti za tučenje jaja, bjelanjaka, instant pudinga, šlaga.



- 1** Stavite posudu na motornu jedinicu i zakrenite je ulijevo dok ne začujete "klik".
- 2** Stavite držač pribora u posudu.
- 3** Stavite mlatilicu na držač pribora.

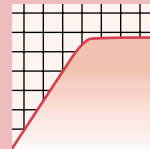


- 4** Stavite sastojke u posudu, stavite pokrov na posudu i zakrenite ga udesno dok ne začujete "klik".



- 5** Pritisnite tipku za tučenje na kontrolnoj ploči.

Aparat doseže maksimalnu brzinu unutar 15 sekundi. Nastavlja raditi pri toj brzini do pritiska na tipku stop. Brzina se može smanjiti do 3 puta pritiskom na tipku -.



Mješač

Mješač je namijenjen:

- Miješanju tekućina, odnosno mliječnih proizvoda, voćnih sokova, miješanih pića, čajeva, frapea.
- Miješanju mekih sastojaka, primjerice tijesta za palačinke ili majoneze.
- Izradi pirea, primjerice hrane za dojenčad.

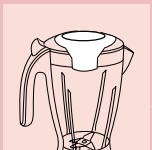
► Ovaj aparat može se koristiti sa ili bez mješača pričvršćenog na motornu jedinicu. Koristite li aparat bez mješača, on neće raditi ako pokrov s navojem nije ispravno učvršćen na motornu jedinicu.



- 1** Za stavljanje posude mješača, skinite pokrov s navojem iznad ploče.



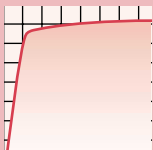
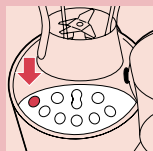
- 2** Stavite posudu mješača na vrh motorne jedinice zakretanjem u smjeru strelice dok se ne učvrsti. Ručka mora biti okrenuta ulijevo.



- 3** Stavite sastojke u posudu mješača.

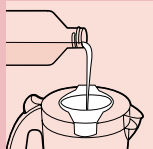
- 4** Zatvorite pokrov.

- 5** Prije obrade uvijek stavite sigurnosni pokrov na pokrov mješača.



- 6** Pritisnite tipku za miješanje na kontrolnoj ploči. Mješač počinje s radom. Brzina se povećava na maksimum. Aparat nastavlja raditi pri toj brzini dok ne pritisnete tipku STOP. Tijekom miješanja brzina se može smanjiti do tri puta pritiskom na tipku -.

Savjeti

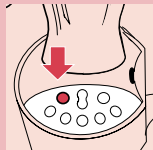


- Tekuće sastojke ulijte kroz otvor u pokrovu.
► Dulji rad aparata omogućuje finije rezultate miješanja.

- Narežite krute sastojke na manje komade prije stavljanja u mješač. Želite li pripremiti veću količinu, obrađujte više manjih količina za redom.

- Tvrdе sastojke, promjerice sojina zrna za sojino mlijeko, valja prije obrade namakati u vodi.

- Kocke leda možete drobiti tako da ih stavite u posudu, zatvorite pokrov i koristite pulsnu funkciju.



Ako se sastojci zalijepe na stijenke posude mješača:

- 1** Isključite aparat i odspojite ga iz napajanja.
- 2** Otvorite pokrov.

Nikada ne otvarajte pokrov dok aparat još radi.

- 3** Lopaticom uklonite sastojke sa stijenki posude.

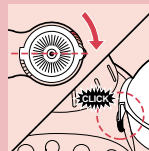
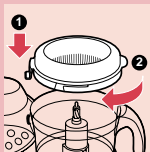
Držite lopaticu na sigurnoj udaljenosti od noževa (približno 2 cm).

- ▶ Ako niste zadovoljni rezultatima, pustite aparat raditi nekoliko puta kratko pritiskom na tipku za pulsni rad. Također možete promiješati sastojke lopaticom (ne kada mješač radi) ili izlivanjem dijela sadržaja posude.
- ▶ U nekim slučajevima miješanje voća je lakše ako dodate malo tekućine, primjerice, limunovog soka.

Cjediljka za agrume

Ova cjediljka može se koristiti za sve vrste agruma.

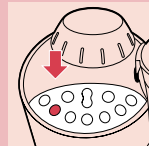
- 1** Stavite posudu na motornu jedinicu i stavite cijev na posudu.



- 2** Zakrenite cijev u smjeru strelice dok izbočenje sigurnosne preklapke ne "sjedne" na motornu jedinicu.



- 3** Postavite stožac na cijev laganim pritiskom.

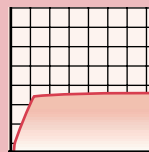


- 4** Pritisnite "Citrus" tipku na kontrolnoj ploči.

Brzina obrade može se povećati do 3 puta pritiskom na tipku +. Proces počinje i zaustavlja se ako je pritisnuta tipka STOP.



- 5** Čvrsto pritisnite polovicu voća na rotirajući stožac.

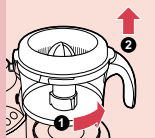


Savjeti

- ▶ Povremeno prekinite pritiskanje kako bi uklonili kašu iz cijevi.

Kad to učinite, isključite aparat i odvojite posudu zajedno sa cijevi i stošcem.

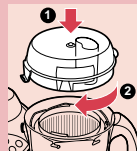
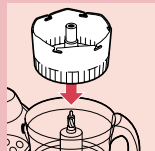
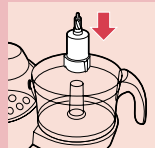
- ▶ Nakon uporabe, skinite posudu zajedno sa cjediljkom kako bi spriječili istjecanje soka u aparat.



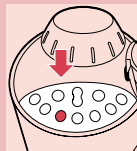
Sokovnik

Sokovnik se može koristiti za pripremu svježih sokova od voća i povrća. Potrebno je odvojiti kašu, koštice i kožu.

- 1 Stavite posudu na motornu jedinicu.
- 2 Stavite držač pribora u posudu.
- 3 Stavite bubanj u držač pribora.
- 4 Stavite kašu u bubanj sokovnika tako da sve tri izbočine budu u utorima bubnja sokovnika.

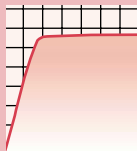
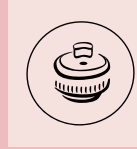


- 5 Stavite pokrov sokovnika na posudu.

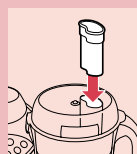


- 6 Pritisnite tipku za izradu soka. Nikada ne koristite sokovnik ako su rotirajući stožac ili bubanj oštećeni.

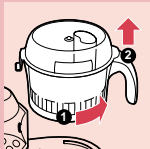
Aparat počinje raditi polako i na kraju doseže maksimalnu brzinu. Brzina se može smanjiti pritiskom na tipku -. Aparat se isključuje ako pritisnete STOP.



- 7 Stavite voće ili povrće u sokovnik kroz cijev za dodavanje sastojaka.



- 8 Ako je potrebno, potiskivačem čvrsto potisnite sastojke prema dolje. Potisnite potiskivač što je dublje moguće kako bi izbjegli prskanje.



- 9** Pustite aparat raditi sljedećih 20 sekundi kako bi iscijedili preostali sok iz voća ili povrća.
- 10** Kako bi izbjegli izlivanje soka u aparat, nakon uporabe odvojite posudu zajedno sa sokovnikom.

Savjeti

- ▶ **Prije uporabe sokovnika:**
 - izrežite mrkvu, rotkvicu, itd.
 - ogulite agrume, ananas, dinju, itd.
 - izvadite koštice iz trešanja, šljiva, marelica, breskvi, itd.
- ▶ **Prije stavljanja sokovnika uvijek isključite aparat.**
- ▶ **Povremeno isključite aparat kako bi uklonili kašu iz cijevi i bubnja sokovnika.**
- ▶ **Nemojte istodobno obrađivati velike količine namirnica.**
- ▶ **Ako aparat počne prejako vibrirati isključite ga i prije ponovnog uključjenja očistite cijev i filter od kaše.**

Čišćenje

Prije čišćenja motorne jedinice uvijek isključite aparat iz napajanja.

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

- ▶ **Posuda, pokrov posude, potiskivač i pribor (osim posude mješača) također se mogu prati u perilici posuđa.**

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

Posuda mješača nije otporna na strojno pranje!

- ▶ **Pokrov skinite tako da ga otvorite i povučete prema gore.**

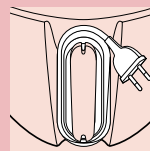
Pokrov skidajte samo radi čišćenja.

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

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

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

- ▶ **Mrežni kabel omotajte oko stražnjeg dijela aparata.**

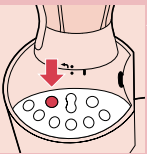


Brzo čišćenje mješača



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

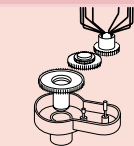
2 Zatvorite pokrov.



3 Pustite aparat raditi nekoliko trenutaka pritiskom na tipku za pulsni rad. (Aparat se zaustavlja kad otpustite tipku).

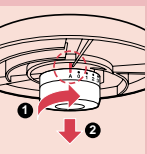
4 Skinite posudu mješača i isperite je čistom vodom.

Temeljito čišćenje mlatilice:



Skinite zupčanik s mlatilice. Operite zupčanike i mlatilicu u toploj vodi sa sredstvom za pranje ili u perilici posuđa.

Temeljito čišćenje podesivog diska za rezanje:

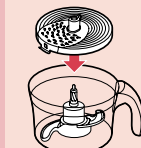


1 Zakrenite preklopku za podešavanje udesno za izvlačenje oštice diska.

Disk, nož i preklopka za podešavanje mogu se prati u toploj vodi i deterdžentu ili u perilici posuđa.

Pohranjivanje

MicroStore



▶ Dodatke (nož, držač umetaka) stavite na držač dodataka i spremite ih u posudu. Držač umetaka uvijek stavite posljednji.

Jamstvo i servis

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

Funkcije, dodaci i primjene

Funkcija	Dodatak	Primjena	Vrijeme obrade
		Sjecanje, izrada pirea, miješanje	10 - 60 s
		Ribanje	10 - 60 s
		Sjecanje	10 - 60 s
		Miješenje, miješanje	60 - 180 s
		Tučenje, emulgiranje	30 - 180 s
		Miješanje, izrada pirea	10 - 60 s
		Cljeūenje agruma	ovisno o količini
		Izrada sokova od voća i povrća	ovisno o količini

U slučaju problema

Problem	Rješenje
Aparat se ne uključuje.	Zakrenite posudu/ili pokrov udesno dok ne klikne. Izbočenja na posudi i pokrovu moraju biti okrenuta jedno nasuprot drugom.
Aparat se iznenada zaustavlja	Automatski zaštitni sustav je vjerojatno isključio aparat uslijed pregrijavanja. 1) Odsvojite aparat iz napajanja. 2) Pritisnite tipku STOP. 3) Ostavite aparat hladiti 60 minuta. 4) Utaknite mrežni kabel u zidnu utičnicu. 5) Ponovo uključite aparat.
Pritisnuli ste pogrešnu tipku.	Pritisnite odgovarajuću tipku za željeni proces.
Proces ne počinje od početka nakon ponovnoga pokretanja	Aparat je opremljen memorijskom funkcijom. Ako ga ponovno pokrenete unutar 40 sekundi, proces započinje tamo gdje je prekinut. Želite li da obrada započne iznova: 1) Kratko pritisnite tipku za drugu funkciju (primjerice, pulsnu tipku) 2) Zatim pritisnite tipku STOP. 3) Pritisnite odgovarajuću tipku kako bi proces počeo iznova.
Stavljene su posuda mješalica i posuda za obradu namirnica ali samo mješalica radi.	Ako su obje posude stavljene pravilno, radi samo mješalica. Želite li koristiti posudu za obradu namirnica, odvojite mješalica i zatvorite otvor pokrovom s navojem.
Tipka +/- ne reagira kod nekih funkcija.	Motor je dosegao limit, odnosno, u tijeku je mijesenje kod kojeg se brzina ne može smanjiti.

Količine i vrijeme pripreme

Sastojci	Maks. količina	Tipka / dodatni ak	Postupak	Primjena
Jabuke, mrkve, celer - ribanje	500g	☉ / ☺	Izrežite povrće na komade koji stanu u cijev. Napunite cijev i sjeckajte lagano pritiskajući potiskivač.	Salate, sirovo povrće
Jabuke, mrkva, celer - sjeckanje	500g	☉ / ☺ ☻ / ☼	Izrežite povrće na komade koji stanu u cijev. Napunite cijev i sjeckajte lagano pritiskajući potiskivač.	Salate, sirovo povrće
Tijesto za palačinke - tučenje	750 ml mlijeka		Prvo u mješalica ulijte mlijeko i zatim dodajte sushe sastojke. Miješajte oko 1 minute. Ako je potrebno, ponovite postupak 2 puta. Zatim zaustavite aparat nekoliko minuta kako bi se aparat ohladio na temperaturu okoliša.	Palačinke, vafli
Krušne mrvice - sjeckanje	100g	☾ / ☿	Koristite suhi, hrskavi kruh.	Panirana i zapečena jela
Krema od maslaca (creme au beurre) - tučenje	300g	☾ / ☿	Koristite meki maslac.	Deserti, preljevi
Sir (parmezan) - sjeckanje	200g	☾ / ☿	Komad Parmezana bez kore izrežite na komade veličine približno 3 x 3 cm.	Dekoriranje, juhe, umaci, gratinirana jela

Sastojci	Maks. količina	Tipka / dodat ak	Postupak	Primjena
Sir (Gouda) - ribanje	200g	☺ / ☹	Izrežite sir na komade tako da stanu u cijev. Pažljivo pritisnite potiskivačem.	Umaci, pizze, zapečena jela, fondue
Čokolada - sjeckanje	200g	☺ / ☹	Koristite tvrdi, običnu čokoladu. Izlomite je na komadiće od 2 cm.	Ukраси, umaci, tijesto, pudinzi, mousse
Grašak, mahune (kuhane) - pire	250g	☺ / ☹	Koristite kuhani grašak ili mahune. Ako je potrebno dodajte malo tekućine kako bi smjesa bila ravnomjerna.	Pirei, juhe
Kuhano povrće i meso - pire	500g	☺ / ☹	Za krući pire dodajte samo malo tekućine. Za finiji pire, dodajte tekućinu dok smjesa ne postane ravnomjerna.	Dječja i hrana za dojenčad
Krastavci - sjeckanje	2 krastavca	☺ / ☹	Stavite krastavac u cijev i lagano ga pritisnite potiskivačem.	Salate, dekoriranje
Tijesto za kruh - mijesenje	500 g brašna	☺ / ☹	Miješajte toplu vodu s kvascem i šećerom. Dodajte brašno, ulje i sol i miješajte približno 90 sekundi. Ostavite dizati 30 minuta.	Kruh
Tijesto za pizzu - mijesenje	750 g brašna	☺ / ☹	Slijedite isti postupak kao kod tijesta za kruh. Mijesite tijesto 1 minutu. Prvo stavite brašno i zatim ostale sastojke.	Pizza

Sastojci	Maks. količina	Tipka / dodat ak	Postupak	Primjena
Prhko tijesto - mijesenje	300 g brašna	☺ / ☹	Hladni margarin izrežite na kocke promjera 2cm. Stavite brašno u posudu i dodajte margarin. Miješajte dok tijesto ne postane grudasto. Zatim tijekom miješanja dodajte hladnu vodu. Zaustavite aparat čim se tijesto počne pretvarati u loptu. Prije dalje obrade pustite tijesto da se ohladi.	Pite od jabuka, slatki biskvit, noćni kolači
Tijesto (kvasac) - mijesenje	500 g brašna	☺ / ☹	Prvo pomiješajte kvasac, toplu vodu i malo šećera u odvojenoj posudi. Stavite sve sastojke u posudu u miješate tijesto dok ne postane glatko i više se ne lijepi za posudu (to traje oko 1 minutu). Ostavite tijesto dizati 30 minuta.	Obogaćeni kruh
Bjelanjci - tučenje	4 bjelanjka	☺ / ☹	Bjelanjci moraju biti na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje 2 bjelanjka.	Pudinzi, nabujci, meringue
Voće (jabuke, banane, kesteni) - miješanje	500g	☺ / ☹	Savjet: dodajte malo limunovog soka kako voće ne bi izgubilo boju. Dodajte malo tekućine za meki pire.	Umaci, džemovi, pudinzi, dječja hrana
Voće (jabuke, banane) - sjeckanje	500g	☺ / ☹	Savjet: dodajte malo limunovog soka kako voće ne bi izgubilo boju	Umaci, džemovi, pudinzi, dječja hrana

Sastojci	Maks. količina	Tipka / dodat ak	Postupak	Primjena
Češnjak - sjeckanje	300g	🔪 / 🔄	Ogulite češnjak. Pritisnite tipku za pulsni rad nekoliko puta kako češnjak ne bi bio presitno isjeckan. Koristite najmanje 150 g češnjaka.	Ukrasi, umaci
Začini (peršin) - sjeckanje	Min. 50 g	🔪 / 🔄	Operite i osušite začine prije sjeckanja.	Umaci, juhe, ukrasi, biljni maslac
Sokovi (od jabuke, mrkve, itd.) - miješanje	500g (ukupno)	🍷 / 🥤	Pravite sokove u sokovniku.	Voćni sokovi
Majoneza - emulzija	3 jaja	🍷 / 🥤	Svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje jedno veliko, dva mala jaja ili dva žumanjka. U posudu stavite jaje i malo octa i pomalo dodajte ulje.	Salate, ukrasi i umaci za roštilj
Meso (nemasno) - mljevenje	500g	🔪 / 🔄	Prvo uklonite žilice i kosti. Izrežite meso na kocke od 3 cm. Pritisnite pulsnu tipku za grublje mljevenje.	Tartar odrezak, hamburgeri, mesne okruglice
Meso, riba, perad (polumasna) - mljevenje	400g	🔪 / 🔄	Prvo uklonite žilice i kosti. Izrežite meso na kocke od 3 cm. Pritisnite pulsnu tipku za grublje mljevenje.	Tartar odrezak, hamburgeri, mesne okruglice
Frapei - miješanje	500 ml mlijeka	🌀 / 🌀	Pomiješajte voće (primjerice banane, jagode) sa šećerom, mlijekom i malo sladoleda i dobro promiješajte.	Frapei

Sastojci	Maks. količina	Tipka / dodat ak	Postupak	Primjena
Smjesa (kolač) - miješanje	4 jaja	🍷 / 🥤	Sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Miješajte omekšani maslac i šećer dok smjesa ne postane mekana i kremasta. Zatim dodajte mlijeko, jaja i brašno.	Razni kolači
Orasi - sjeckanje	250g	🔪 / 🔄	Za grublje sjeckanje koristite pulsnu tipku. Želite li krupnije nasjeckane orahe, zaustavite obradu.	Salate, pudinzi, kolač od oraha, krema od badema
Luk - sjeckanje	500g	🔪 / 🔄	Ogulite luk i narežite ga na 4 dijela. Zaustavite obradu nakon 2 pulsa za provjeru rezultata.	Salate, kuhana hrana, pirjana jela, dekoriranje
Luk - rezanje na ploške	300g	🔪 / 🌀 🔪 / 🔄	Očistite luk i narežite na komade tako da stanu u cijev. Napomena: koristite najmanje 100g.	Salate, kuhana hrana, pirjana jela, dekoriranje
Perad - mljevenje	200g	🔪 / 🌀	Prvo uklonite žilice i kosti. Izrežite meso na kockice od 3 cm. Za grublje mljevenje koristite pulsnu tipku.	Mljeveno meso
Juhe - miješanje	500ml	🍷 / 🥤	Koristite kuhano povrće	Juhe, umaci
Tučeno vrhnje - tučenje	500ml	🍷 / 🥤	Koristite šlag ohlađen u hladnjaku. Napomena: koristite najmanje 125ml šlaga. Šlag je gotov nakon približno 20 sekundi.	Ukrasi, šlag, sladoledi

Recepti

Namaz za sendvič od bučica

Sastojci:

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

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

Voćni kolač

Sastojci:

- 180 g datulja
- 270 g šljiva
- 60 g badema

- 60 g oraha
- 60 g grožućica
- 240 g velikih grožućica bez koštica
- 240 g raženog brašna
- 120 g pšeničnog brašna
- 120 g smeđeg šećera
- 360 g sirutke
- prstohvat soli
- 1 vrećica praška za pecivo

- ▶ *tavite metalni nož u posudu. Stavite sve sastojke u posudu i miješajte ih 30 sekundi pri maksimalnoj brzini. Ako se tijesto zalijepi na pokrov posude, uklonite ga lopaticom. Pecite kolač u 30 cm dugoj posudi za kolače 40 minuta na 170°C.*

Pita od poriluka

Sastojci za tijesto:

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

Sastojci za nadjev:

- 500 g poriluka
- ulje
- 4 jaja
- 500 g kiselog vrhnja
- sol, papar, 1-2 žličice brašna ako je potrebno

- ▶ Stavite sve sastojke u posudu i izmiješajte u kompaktno tijesto. Ostavite tijesto dizati oko 30 minuta.
- ▶ Nasjeckajte poriluk podesivim diskom za sjeckanje (podešenje 3). Ulijte malo ulja u tavu i pirjajte sjeckani poriluk nekoliko minuta. Stavite ostatak sastojaka u posudu mješača i miješajte dok smjesa ne postane kremasta. Dodajte 1-2 žličice brašna za gušću smjesu.
- ▶ Namastite posudu za pečenje promjera 24 cm i prekriti dno i bočne strane ravnomjerno tijestom. Izlijte smjesu od poriluka na tijesto i preko toga stavite ostatak sastojaka. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici oko 40 min. na 180°C. Može se poslužiti toplo ili hladno.

Mañarski gulaš

Sastojci:

- 1 žličica ulja
 - 1 srednje veliki luk
 - 1 žličica paprike
 - 400 g govedine ili svinjetine
 - 1 zelena paprika
 - 1 rajčica
 - sol
 - 200 g mrkve
 - 300 g rajčice
 - sjeme kumina
- ▶ Operite meso i narežite ga na kocke od 2 cm. Ogulite luk i metalnim nožem ga nasjeckajte u posudi za obradu namirnica. Izvadite jezgru iz zelene paprike i narežite je na kolutiće pomoću podesivog diska za sjeckanje. Ogulite rajčicu,

izvadite koštice i narežite je na tanke pruge. Ispržite nasjeckani luk na ulju dok ne omekša. Uklonite tavu s vatre i na luk pospite papriku, dodajte meso i pecite na jakoj vatri nekoliko minuta neprestano miješajući. Dodajte zelenu papriku, rajčicu i sol, prekriti tavu i pirjajte u vlastitom soku na umjerenj vatri dok meso ne postane gotovo mekano.

- ▶ U međuvremenu ogulite i nasjeckajte mrkvu pomoću podesivog diska za sjeckanje i narežite rajčice na kocke. Dodajte ih mesu i ulijte onoliko hladne vode koliko juhe želite (približno 1,2 l). Začinite prstohvatom sjemenki kumina i kuhajte dok sve ne bude meko poput maslaca. Ako je potrebno, dodajte još soli.
- ▶ Poslužite vruće. Možete ukasiti kolutićima zelene paprike i na odvojenom tanjuru poslužiti ljute paprike.

Pita od jagode

Sastojci:

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

Nadjev:

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

Glazura:

- 500 g jagoda
- 250 ml vode
- 120 g šećera
- 60 g kukuruznog brašna

Ukras:

- 250 g šlaga

- ▶ *Zagrijte pećnicu na 180°C. Pomiješajte margarin i šećer u posudi metalnim nožem.*
- ▶ *Umiješajte žumanjak i zatim brašno i kokos. Stavite tijesto na podlogu za pečenje, savinite rubove i probušite vilicom. Pecite 15-20 minuta dok ne postane svijetlosmeđe. Ostavite pitu hladiti na rešetci. Metalnim nožem i dodatkom za mijesenje pomiješajte šećer, limunov sok i sir dok smjesa ne postane kremasta. Premažite smjesu preko ohlađene pite. Ukrasite dijelom jagoda. Stavite u hladnjak.*
- ▶ *Pripremite glazuru. Pomiješajte preostale jagode s vodom i šećerom u posudi za miješanje. Rastopite kukuruzno brašno u 125 ml mješavine jagoda. Pustite da mješavina jagoda prokluču. Kad priključa, umiješajte rastopljeno kukuruzno brašno. Vruću glazuru žlicom premažite preko jagoda i ostavite hladiti 2 sata. Ukrasite šlagom.*

Frape od svježeg voća**Sastojci:**

- 100 g banana ili jagoda
- 200 ml svježeg mlijeka
- 50 g sladoleda od vanilije
- granulirani šećer

- ▶ *Ogulite banane ili operite jagode. Narežite voće na manje komade. Stavite sve sastojke u posudu mješača. Miješajte dok smjesa ne postane ravnomjerna.*
- ▶ *Za omiljeni frape možete koristiti voće po izboru.*

Kruh od lješnjaka**Sastojci za tijesto:**

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

Nadjev:

- 250 g sjeckanih lješnjaka
- 100 g šećera
- 2 vrećice vanilin šećera
- 125 ml vrhnja
- ▶ *Zagrijte pećnicu na 200°C. Nastavkom za mijesenje izmiješajte mlijeko, kvasac i šećer u posudi 15 sekundi. Dodajte brašno, sol, maslac i jaje. Smjesu mijesite 2 minute. Stavite tijesto u zasebnu posudu, prekrijte vlažnom krpom i ostavite tijesto dizati na toplome mjestu 20 minuta.*
- ▶ *Metalnim nožem nasjeckajte lješnjake. Miješajte sastojke za nadjev. Oblikujte tijesto u pravokutnik. Premažite ga smjesom od lješnjaka i zatim*

oblikujte prstenasti oblik. Stavite tijesto u posudu za pečenje premazanu maslacom. Ostavite dizati 20 minuta. Premažite tijesto žumanjcem i stavite posudu za pečenje na rešetku u sredinu pećnice. Pecite 25 - 30 minuta na 200°C.

Čokoladni kolač

Sastojci:

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

Nadjev:

- 200 g džema od marelice

Glazura:

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

- ▶ Zagrijte pećnicu na 160°C. Metalnim nožem pomiješajte maslac i šećer. Rastopite čokoladu i umiješajte je. Dodajte žumanjke jedan po jedan i miješajte dok smjesa ne postane kremasta. Metalnim nožem istucite bjelanjak sa šećerom dok smjesa ne postane kompaktna i pjenasta. Smjesi dodajte pjenu od bjelanjaka i lagano promiješajte. Zatim lopaticom umiješajte brašno. Stavite smjesu u nauljenu posudu za pečenje.

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

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

Juha od brokule (za 4 osobe)

Sastojci:

- 50 g Gouda sira
 - 300 g kuhane brokule (sa stabljikom)
 - tekućina od kuhane brokule
 - 2 kuhana krumpira narezana na komade
 - 2 kocke za juhu
 - 2 žličice tučenog vrhnja
 - curry
 - sol
 - papar
 - muškatni oraščić
- ▶ Naribajte sir. Načinite pire od brokule s kuhanim krumpirom i malo vode u kojoj se kuhala brokula. Pire od brokule, preostalu tekućinu i kocke za juhu stavite u mjericu i napunite do oznake 750 ml. Prenesite juhu u lonac i miješajući pustite da proključa. Umiješajte sir i začinite curryem, solju, paprom, muškatnim oraščićem i dodajte tučeno vrhnje.

Pizza

Sastojci za tijesto:

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

Preljev:

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

Sastojci za umak:

- masline, salama, artičoke, gljive, inčuni, Mozzarella sir, paprika, ribani tvrdi sir i maslinovo ulje po ukusu.

- ▶ *Stavite kuku za mijesenje u posudu. Stavite sve sastojke u posudu i odaberite proces mijesenja. Mijesite tijesto oko 1 minutu dok se ne oblikuje u loptu. Stavite tijesto u odvojenu posudu, prekrijte je vlažnom krpom i ostavite tijesto dizati oko 30 minuta.*
- ▶ *Metalnim nožem nasjeckajte luk i češnjak u posudi za obradu namirnica i pržite u tavi dok ne postanu prozirni. Dodajte oguljene rajčice i začine i pirjajte oko 10 minuta. Začinite solju, paprom i šećerom. Ostavite umak da se ohladi.*

- ▶ *Zagrijte pećnicu na 250°C.*
- ▶ *Izvaljajte tijesto na površini posutoj brašnom i oblikujte dva okrugla tijesta. Stavite tijesto u nauljenu posudu za pečenje. Premažite umakom i ostavite rubove slobodnima. Stavite željene sastojke, pospite ribanim sirom i začinite s malo maslinovog ulja.*
- ▶ *Pecite 12-15 minuta.*

Pirjano povrće s krumpirom

Sastojci:

- 1 jaje
- 50 cc mlijeka
- 1 žličica brašna
- 1 žličica korijandera
- sol i papar
- 2 velika krumpira (oko 300 g)
- 100 g mrkve
- 150 g celera
- 50 g sjemenki suncokreta ili 2 žličice kukuruza
- ulje

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

Kruh (bijeli)

Sastojci:

- 500 g brašna
- 15 g mekog maslaca ili margarina
- 25 g svježega ili 20 g suhoga kvasca
- 260 ml vode
- 10 g soli
- 10 g šećera

- ▶ *Stavite kuku za mijesenje u posudu. Stavite brašno, sol i margarin ili maslac u posudu. Dodajte svježi ili sušeni kvasac i vodu. Stavite pokrov na posudu i zakrenite u smjeru strelice dok ne klikne. Pritisnite tipku za mijesenje i mijesite tijesto (maksimalno vrijeme mijesenja potražite u poglavlju o količinama i vremenu pripreme).*
- ▶ *Izvadite tijesto iz posude, premjestite ga u veću posudu, prekrijte vlažnom krpom i ostavite dizati na toplome mjestu 20 minuta. Nakon dizanja ponovo poravnajte tijesto i oblikujte ga u loptu.*
- ▶ *Vratite tijesto u posudu, prekrijte vlažnom krpom i ostavite dizati još 20 minuta. Ponovi ga poravnajte i oblikujte.*
- ▶ *Stavite tijesto u nauljenu posudu za pečenje i ostavite dizati još 45 minuta. Pecite kruh u donjem dijelu prethodno zagrijane pećnice.*
- ▶ *Pecite kruh na približno 225°C u donjem dijelu prethodno zagrijane pećnice oko 35 minuta.*

Deli in nastavki

- A** Motorna enota
- B** Kontrolna plošča "Smart Process Control"
- C** Vgrajeni varnostni zaklop
- D** Pokrovček z navojem (mora biti nameščen, da lahko uporabljate funkcije v zvezi s skledo)
- E** Skleda za pripravo hrane
- F** Nosilec nastavkov
- G** Vrč mešalnika
- H** Pokrov vrča mešalnika
- I** Zatič pokrova (aktivira in deaktivira varnostno stikalo)
- J** Pokrov sklede za pripravo hrane
- K** Zapiralo
- L** Oskrbovalni kanal
- M** Potiskalo
- N** Sito ožemalnika citrusov
- O** Stožec ožemalnika citrusov
- P** Boben sokovnika
- Q** Sito sokovnika za kašo
- R** Pokrov sokovnika
- S** Potiskalo sokovnika
- T** Kovinsko rezilo + zaščitni pokrov
- U** Kavelj za gnetenje
- V** Stepalnik
- W** Plošča za srednje grobo ribanje
- X** Plošča za fino ribanje
- Y** Plošča za grobo ribanje
- Z** Plošča za granuliranje
- a** Nosilec plošč
- b** Prilagodljivi rezalni disk (plošča za rezanje, nosilec in nastavljeni gumb)

Predstavitev

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

Če vaš aparat nenadoma preneha delovati:

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

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

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

Pomembno

- ▶ Pred uporabo aparata si pozorno preberite navodilo in si oglejte pripadajoče ilustracije.
- ▶ To navodilo shranite tudi za kasneje.
- ▶ Preden aparat priključite na električno omrežje preverite, ali napetost označena na aparatu, ustreza napetosti v lokalnem električnem omrežju.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte nobenega drugega dela ali nastavka, razen originalnih Philipsovih oz. tistih, ki bi jih Philips izrecno priporočil. Vaša garancija bo v primeru uporabe takšnih delov neveljavna.
- ▶ Če so poškodovani omrežni kabel, vtičnik ali kakšna druga komponenta, aparata ne smete uporabljati.
- ▶ Če je omrežni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le Philips, s strani Philipsa pooblaščen servisni center ali primerno kvalificirana oseba, da se izognete nevarnosti.
- ▶ Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano.
- ▶ Ne prekoračite v tabeli navedenih količin in obdelovalnega časa.
- ▶ Ne prekoračite maksimalno dovoljene vsebine, označene na skledi, torej je ne napolnite preko zgornje črte lestvice.
- ▶ Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.
- ▶ Nikoli ne vtikajte prstov ali predmetov (npr. lopatice) v oskrbovalni kanal, medtem ko aparat deluje. Za to je namenjeno potiskalo.
- ▶ Preden sežete s prsti ali s kakšnim predmetom (npr. z lopatico) v vrč mešalnika, vedno prej izključite aparat iz električnega omrežja
- ▶ Aparat hranite izven dosega otrok.
- ▶ Aparat nikoli ne pustite delovati brez nadzora.
- ▶ Namestite pokrov na skledo v pravilnem položaju. Vgrajeni varnostni zaklop bo sedaj deblokiran in aparat boste lahko vklopili.

- Tako motorna enota kot pokrov z navojem imata oznake. Aparat bo deloval le v primeru, da je označba na motorni enoti nameščena nasproti označbe na pokrovu z navojem.
- ▶ Pred snemanjem nastavkov aparat izklopite.
 - ▶ Izklopite aparat vedno s pritiskom na STOP gumb.
 - ▶ Preden odstranite pokrov iz aparata počakajte, da se vsi gibljivi deli ustavijo.
 - ▶ Pokrov z navojem se lahko odstrani le, če pokrov sklede ni nameščen na skledi, ali če se odstrani skupaj s skledo.
 - ▶ Motorne enote nikoli ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino in je tudi ne spirajte pod pipo. Za čiščenje uporabite le vlažno krpo.
 - ▶ Pred uporabo rezila snemite z njega zaščitno prevleko.
 - ▶ Vroče sestavine se naj pred obdelavo najprej ohladijo (maksimalna temperatura 80°C/175°F).
 - ▶ Če obdelujete tekočino, ki se peni, je ne nalijte več kot 1 liter v vrč mešalnika, da preprečite izlivanje.
 - ▶ Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.
 - ▶ Za čase uporabe si oglejte tabelo v nadaljevanju navodil.
 - ▶ Stopnja hrupa: Lc= 89 dB [A].

Upošteвайте dejstvo, da v primeru, ko je na aparat pritrjen mešalnik, ne morete obdelovati hrane v skledi.

Uporaba aparata

Smart Process Control

Ta aparat je opremljen s sistemom Smart Process Control, za zagotovitev optimalne obdelave in odličnih rezultatov. Vsak gumb za obdelavo je povezan s predprogramirano hitrostjo, ki omogoča optimalno obdelavo za vsak specifični nastavek.

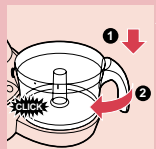
Hitrost lahko povečate ali zmanjšate trikrat s pritiskom na + ali - gumb.

Če pritisnete impulzni gumb, bo aparat deloval na največji hitrosti. Ko gumb spustite, se bo aparat ustavil ali vrnil na prej izbrano delovno hitrost.

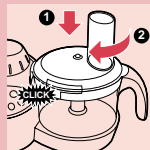
Obdelavo lahko vedno končate s pritiskom na gumb Stop.

Če pritisnete isti obdelovalni gumb ponovno v času 40 sekund, se bo proces obdelave začel tam, kjer se je končal.

Skleda za obdelavo hrane



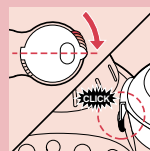
- 1 Namestite skledo v kuhinjski strojček z zasukom ročaja v smeri puščice, da se zaskoči s klikom.



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

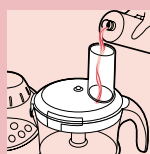
Vgrajena varnostna ključavnica

- ▶ Motorna enota, skleda in pokrov so označeni z označbami. Aparat bo deloval le v primeru, da se označba na motorni enoti nahaja neposredno nasproti označbe na pokrovu z navojem.

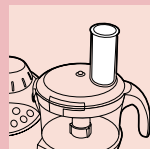


- 1 Pazite, da bosta pika na pokrovu in pika na skledi neposredno druga nasproti drugi. Izboklina pokrova bo tedaj pokrivala odprtino na ročaju.

Oskrbovalni kanal in potiskalo



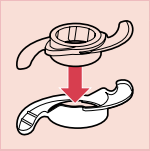
- 1 Skozi oskrbovalni kanal dodajajte tekoče in/ali trdne sestavine. S potiskalom potiskajte sestavine navzdol skozi kanal.



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

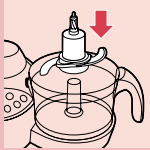
Kovinsko rezilo

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



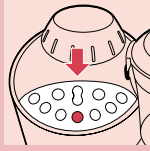
- 1** Z rezila odstranite zaščitni plašč.

Robovi rezila so zelo ostri. Ne dotikajte se jih!



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

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



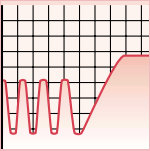
- 4** Vstavite potiskalo v oskrbovalni kanal.

- 5** Na kontrolni plošči pritisnite gumb za sekljanje.

- Obdelovalni postopek se bo začel s štirimi sunki, da bodo sestavine (npr. čebula ali orehi) pravilno nasekljani.
- Nato se bo hitrost obdelave povečevala do maksimalne hitrosti in tako nadaljevala, dokler ne pritisnete gumba STOP.



- ▶ Pritisnite gumb -, da zmanjšate hitrost.
- ▶ Postopek obdelave lahko med sunki kadarkoli prekinete s pritiskom na gumb STOP.



Nasveti

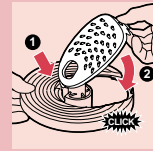
- ▶ Če sekljate čebulo, zaustavite aparat po štirih sunkih, da preprečite preveč fino sesekljanje čebule.
- ▶ Ko sekljate (trdi) sir, naj aparat ne deluje preveč dolgo. Sir bo postal prevroč, začel se bo topiti in postal bo kepast.
- ▶ Ne sekljajte pretrdih sestavin, kot so kavna zrna, kurkuma, muškato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

Če se hrana zalepi za stene sklede:

- 1** Izklopite aparat.
- 2** Odstranite pokrov s sklede.
- 3** Z lopatico odstranite sestavine z rezila ali s stene posode.

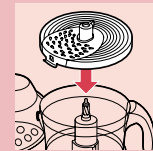
Vložne plošče

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

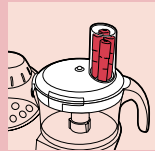


- 1** Vstavite izbrano vložno ploščo v nosilec, preden ga namestite na nosilec nastavkov.

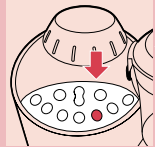
Rezalni robovi so zelo ostri. Ne dotikajte se jih!



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



- 4** Vstavite živila v oskrbovalni kanal. Večje kose prej razrežite, da bodo primerni za kanal.



- 5** Oskrbovalni kanal enakomerno napolnite, da bo učinek boljši.

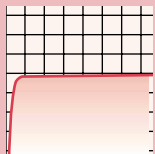
Kadar morate narezati večjo količino živil, jih razdelite na manjše količine in jih obdelujte postopoma, hkrati pa redno spraznjujte skledo med posameznimi količinami.



- 6** Na kontrolni plošči izberite "proces ribanja in rezanja".

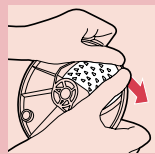
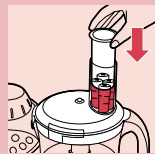
Proces obdelave se takoj poveča na izbrano hitrost, kar zagotavlja optimalni končni rezultat.

Hitrost se lahko trikrat poveča ali zmanjša s pritiski na gumb + ali -



- 7** S potiskalom narahlo pritisnite na sestavine v oskrbovalnem kanalu.

► Če ribate mehko zelenjavo ali sadje, lahko hitrost zmanjšate do tri stopnje s pritiskom na



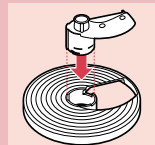
gumb - in s tem preprečite, da se naribana zelenjava in sadje spremeni v pire.

- 8** Obdelovalno ploščo iz nosilca odstranite tako, da vzamete nosilec vložka v roke, z zadnjim delom usmerjenim proti sebi. S palcem potisnite robove vložka, tako da pade iz nosilca.

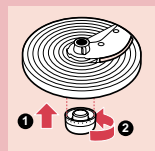
Prilagodljiva rezalna plošča

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

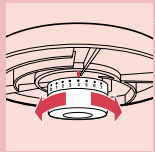
Bodite previdni: rezalni robovi rezila so zelo ostri.



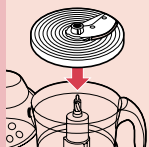
- 1** Vstavite rezilo na vrh nosilca.



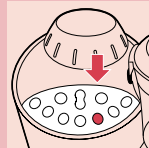
- 2** Priklopite gumb na spodnji strani plošče in jo zavrtite, da se linije prekrijejo. Sedaj je plošča zaklenjena.



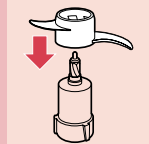
- 3** Obrnite gumb za prilagoditev, da nastavite debelino, ki jo želite.



- 4** Namestite prilagodljivo rezalno ploščo na nosilec nastavkov.
- 5** Zaprite pokrov in vstavite sestavine v oskrbovalni kanal.
- 6** Na kontrolni plošči izberite "proces ribanja in rezanja".
- 7** Po potrebi potisnite sestavine s potiskalom počasi navzdol.



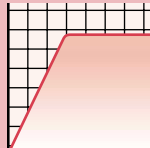
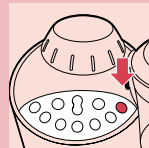
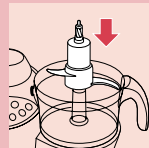
Nastavek za gnetenje



Nastavek za gnetenje se lahko uporabi za gnetenje kvašenega testa za kruh in pizze.

- 1** Nataknite nastavek za gnetenje na nosilec nastavkov.
- 2** Namestite skledo na motorno enoto in obrnite ročaj v smeri puščice in namestite nastavek za gnetenje na pogonsko os.
- 3** Vstavite sestavine v skledo.
- 4** Skledo zaprite s pokrovom.
- 5** Pritisnite gumb za proces gnetenja na kontrolni plošči "Smart Process Control".

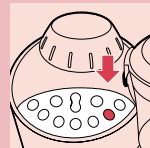
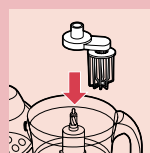
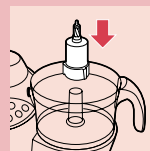
Aparat bo postopno povečeval hitrost gnetenja v 10 sekundah do maksimalne hitrosti. S to hitrostjo obdelovanja bo aparat nadaljeval, dokler ne



pritisnete gumba STOP. Hitrost lahko zmanjšate do trikrat s pritiskom na gumb -. Če gumb +/- ne reagira, je motor že na meji svoje zmogljivosti.

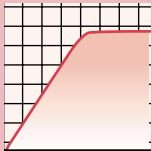
Trebušasti stepalnik

Trebušasti stepalnik lahko uporabite za stepanje jajc, beljakov, instant pudingov, krem.



- 1** Namestite skledo na motorno enoto in jo zasučite v levo, dokler ne zaslišite klika.
- 2** Nosilno os namestite v skledo.
- 3** Na nosilec nastavkov pritrdite stepalnik.
- 4** Vstavite sestavine v skledo, jo zaprite s pokrovom in jo zasučite na desno, dokler ne zaslišite klika.
- 5** Na kontrolni plošči pritisnite gumb za stepanje.

Aparat bo v 15 sekundah postopoma povečal hitrost stepanja do maksimalne hitrosti. Ta hitrost se obdrži, dokler ne pritisnete gumba STOP. Hitrost lahko zmanjšujete v treh korakih s posameznim pritiskom na gumb -.

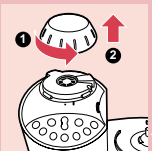


Mešalnik

Mešalnik je namenjen za:

- Mešanje tekočin, npr. mlečnih proizvodov, omak, sadnih sokov, mešanih in osvežilnih napitkov.
- Mešanje mehkih sestavin, npr. zmesi za palačinke ali majoneze.
- Pasiranje kuhanih sestavin, npr. za otroško hrano.

▶ Aparat se lahko uporablja z ali brez pritrjenega mešalnika na motorno enoto. Če uporabljate aparat brez mešalnika, ne bo deloval, če pokrov z navojem ni bil pravilno privit na motorno enoto.



1 Za pritrditev vrča mešalnika odstranite pokrov z navojem nad kontrolno ploščo.



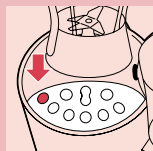
2 Namestite vrč mešalnika na vrh motorne enote, tako da ga zasučete v smeri puščice, dokler ni trdno pritrjen. Ročaj mora gledati proti levi!

Ne pritiskajte premočno na ročaj vrča mešalnika.



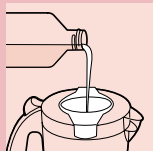
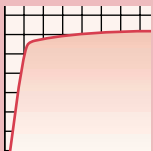
3 Vstavite vse sestavine v vrč.

4 Zaprite pokrov.



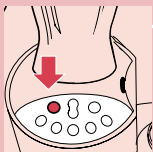
5 Preden začnete s postopkom obdelave, vedno priklopite varnostno pokrivalo na pokrov mešalnika.

6 Pritisnite gumb za mešalni postopek na kontrolni plošči. Mešalnik bo začel delovati. Hitrost se povečuje do maksimalne hitrosti. Aparat bo deloval na tej hitrosti, dokler ne pritisnete gumba STOP. Med postopkom mešanja lahko hitrost zmanjšate do trikrat s pritiskom na gumb -.



Nasveti

- ▶ Tekoče sestavine vlijte v vrč mešalnika skozi odprtino v pokrovu.
- ▶ Dlje, ko pustite aparat delovati, bolj na fino bodo sestavine zmlete.
- ▶ Trde sestavine prej narežite na manjše koščke



in jih nato vstavite v vrč. Če želite pripraviti večjo količino hrane, jo raje obdelujte po majhnih količinah, namesto vse naenkrat.

- ▶ Trde sestavine, kot npr. sojina zrna za sojino mleko, se morajo pred obdelavo namakati v vodi.
- ▶ Ledene kocke zdrobite tako, da jih vstavite v vrč, zaprete pokrov in uporabite impulzno funkcijo.

Če se sestavine prilepijo na stene vrča:

- 1** Izklopite aparat in ga izključite iz električnega omrežja.
- 2** Odprite pokrov.

Nikoli ne odpirajte pokrova, ko aparat še deluje.

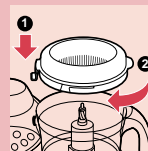
- 3** S pomočjo lopatice odstranite sestavine s sten vrča.

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

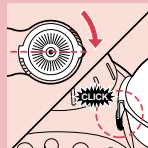
- ▶ Če z rezultati niste zadovoljni, zaženite aparat še nekajkrat na kratko s pritiskom na impulzno funkcijo. Prav tako lahko poizkušate doseči boljši učinek tako, da s kuhalnico malo premešate sestavine (ne takrat, ko mešalnik deluje), ali pa tako, da izlijete nekaj vsebine ven in obdelate manjšo količino živil.
- ▶ V nekaterih primerih je sestavine lažje zmešati, če jim dodate malo tekočine, npr. limonin sok, ko mešate sadje.

Ožemalnik citrusov

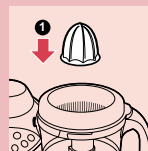
Ožemalnik citrusov se lahko uporablja za vse vrste citrusov.



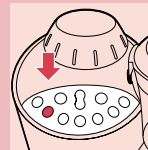
- 1** Postavite skledo na motorno enoto in na skledo namestite sito.



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



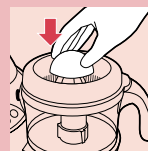
- 3** Postavite stožec na sito z rahlim pritiskom navzdol.



- 4** Pritisnite gumb za ožemalnik citrusov na kontrolni plošči.

Hitrost obdelave lahko povečujete do trikrat s pritiskom na gumb +.

Postopek obdelave se začne in konča, če pritisnete STOP gumb.



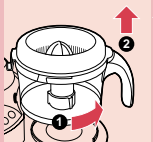
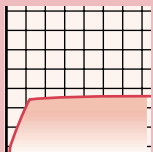
- 5** Pritisnite razpolovičen sadež čvrsto na vrteči se stožec.



Nasveti

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

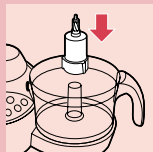
Ko to delate, izklopite aparat in odstranite skledo skupaj z sitom in stožcem.



- ▶ Po uporabi skledo odstranite skupaj z nastavkom za ožemanje citrusov, da preprečite polivanje soka iz aparata.

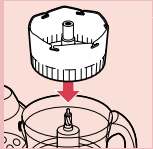
Sokovnik

Sokovnik se lahko uporablja za pripravo soka iz svežega sadja ali zelenjave. Sadna pulpa, koščice in koža se ločijo.

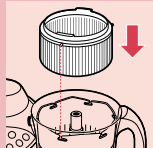


- 1 Namestite skledo na motorno enoto.

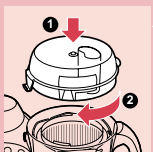
- 2 Postavite nosilec nastavkov v skledo.



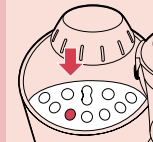
- 3 Na nosilec natakните boben sokovnika.



- 4 V boben vložite sito za sadno pulpo in pazite, da se bodo vsi trije zatički prilegali zarezam v bobnu.

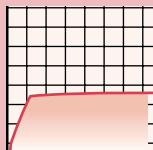


- 5 Postavite pokrov sokovnika na skledo.



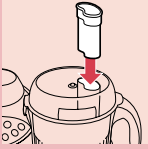
- 6 Pritisnite gumb za sokovnik. Nikoli ne uporabljajte sokovnika, če sta vrteče se sito ali boben poškodovana.

Aparat začne delovati z majhno hitrostjo in na koncu doseže maksimalno hitrost. Hitrost lahko zmanjšujete s pritiskom na gumb -. Aparat se bo izklopil, če pritisnete STOP gumb.

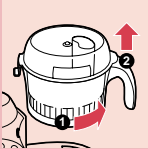




- 7** Sadje ali zelenjavo spustite v sokovnik skozi oskrbovalni kanal.



- 8** Če je potrebno, potisnite sestavine s potiskalom čvrsto navzdol po kanalu. Potiskalo pustite v kanalu, kolikor je mogoče daleč, da preprečite pljuskanje.



- 9** Pustite aparat delovati še naslednjih 20 sekund, da iz sadja ali zelenjave iztisnete ves sok.
- 10** Da se izognete polivanju soka, po uporabi odstranite skledo skupaj s sokovnikom.

Nasveti

- ▶ **Preden uporabite sokovnik:**
 - narežite korenje, hren, in podobno.
 - olupite citruse, ananas, melone, in podobno.
 - razkoščičite češnje, slive, marelice, breskve, in podobno.
- ▶ **Vedno vklopite aparat preden vstavite sadje v sokovnik.**
- ▶ **Od časa do časa izključite aparat, da očistite sadno pulpo iz sita in bobna.**
- ▶ **Naenkrat ne obdelujte prevelikih količin hrane.**
- ▶ **Izklopite aparat, če se začne močno tresti in očistite sito in filter, preden ga ponovno vklopite.**

Čiščenje

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

- 1** Motorno enoto očistite z vlažno krpo. Ne potapljajte motorne enote v vodo in je tudi ne spirajte pod pipo.
- 2** Vse dele, ki so prišli v stik s hrano morate takoj po uporabi oprati z vročo vodo in s sredstvom za čiščenje posode.

- ▶ **Skledo, njen pokrov, potiskalo in nastavke (razen vrča mešalnika) lahko prav tako operete v pomivalnem stroju.**

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

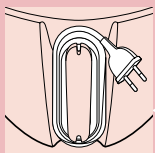
Vrč mešalnika ni odporen proti čiščenju v pomivalnem stroju!

- ▶ **Pokrov odstranite tako, da ga odprete in izvlečete navzgor.**

Pokrov odstranite le za namene čiščenja.

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

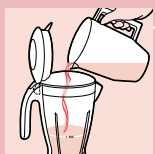
Pazite, da robovi rezila, rezalne enote mešalnika in vložnih plošč ne bodo prišli v stik s trdimi predmeti, ker se lahko skrhajo.



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

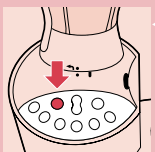
- ▶ **Ovijte (odvečno) dolžino omrežnega kabla okoli vretena na zadnji strani aparata.**

Hitro očiščenje mešalnika



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

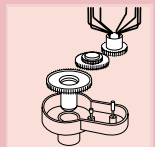
- 2** Zaprite pokrov.



- 3** Pritisnite impulzni gumb in pustite, da aparat deluje nekaj trenutkov. (Aparat preneha delovati, ko spustite gumb.)

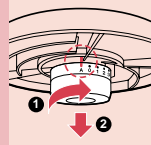
- 4** Odstranite vrč z aparata in ga sperite s čisto vodo.

Da temeljito očistite trebušasti stepalnik:



Razstavite zobnike s trebušastega stepalnika. Operite zobnike in trebušasti stepalnik v topli, milnati vodi ali v pomivalnem stroju.

Da temeljito očistite prilagodljivi rezalni disk:

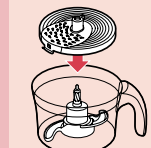


- 1** Obrnite gumb za prilagajanje na desno, da izvlečete rezilo iz diska.

Disk, rezilo in gumb za prilagajanje se lahko čistijo v topli, milnati vodi ali v pomivalnem stroju.

Shranjevanje

Mikro shranjevanje
















- ▶ **Namestite vse nastavke (rezilo, nosilec plošč) na nosilno os in jih shranite v skledi. Vedno končajte z nosilcem.**

Garancija in servis

Če potrebujete informacijo, ali če imate z aparatom težave, vas prosimo, da obiščete Philipsovo spletno stran na www.philips.com ali pa pokličite Philipsov storitveni center v vaši državi (telefonske številke najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi tak center ne obstaja, se obrnite na domačega Philipsovega trgovca ali pa se obrnite na servisno organizacijo za Philipsove male gospodinjske aparate in aparate za osebno nego. Izdajatelj navodil za uporabo:
Philips Slovenija, d.o.o. Knezov Štradon 94,
1000 Ljubljana, Telefon : 01 280 95 22.

Funkcije, nastavki in uporabe

Funkcija	Nastavek	Uporaba	Časi uporabe
		Sekljanje, pasiranje, mešanje	10 - 60 sek.
		Ribanje, strganje	10 - 60 sek.
		Rezanje	10 - 60 sek.
		Gnetenje, miksanje	60 - 180 sek.
		Tolčenje, stepanje, emulgiranje	60 - 180 sek.
		Mešanje, pasiranje	10 - 60 sek.
		Pritiskanje citrusov	odvisno od količine
		Izločevanje sadnih sokov in zelenjavnih sokov	odvisno od količine

Premagovanje težav

Težava	Rešitev
Aparat se ne vklopi.	Turn the bowl/or lid clockwise until you hear a click. Make sure that the points on the bowl and on the lid are placed directly opposite each other.
Aparat je nenadoma prenehal delovati.	The automatic thermal cut-out system has probably cut off the power supply to the appliance because it has overheated. 1) Unplug the appliance. 2) Press the STOP button. 3) Let the appliance cool down for 60 minutes. 4) Put the mains plug in the socket. 5) Switch the appliance on again.
Pritisnili ste napačni gumb za določen proces.	Press the button for the process you want.
Proces obdelave se ne začne na začetku, potem ko ste ga ponovno zagnali	This appliance is equipped with a memory-function. If you restart the appliance within 40 seconds, the process will start where it was interrupted. If you want the process to start right from the beginning: 1) Briefly press another process (e.g. the pulse button) 2) Then press the STOP button. 3) Press the appropriate process button to make the process start all over again.
Oba, vrč mešalnika in skleda za pripravo hrane sta pritrjena, vendar deluje le mešalnik.	If both the blender and the food-processing bowl have been mounted correctly, only the blender will function. If you want to use the food-processing bowl, detach the blender and close the fixing hole with the screw cap.
Gumb +/- ne reagira pri določenih uporabah.	The motor is already at its physical limit, i.e. at kneading or when the speed is at the defined level where it can not be decreased any further.

Količine in čas priprave

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Gumb postopka/na stavek	Postopek	Uporabni namen
Jabolka, korenje, zelena - nastrganje	500 g	☉ / ☿	Razrežite zelenjavo na koščke, ki gredo v oskrbovalni kanal. Napolnite kanal s koščki in jih razrežite, medtem ko jih s potiskalom narahlo pritiskate navzdol.	Solate, presna zelenjava
Jabolka, korenje, zelena - rezanje	500 g	☉ / ☿	Razrežite zelenjavo na koščke, ki gredo v oskrbovalni kanal. Napolnite kanal s koščki in jih razrežite, medtem ko jih s potiskalom narahlo pritiskate navzdol.	Solate, presna zelenjava
Zmes (za palačinke) - stepanje	750ml mleka	☉ / ☿	Najprej v mešalnik nalijte mleko in nato dodajte suhe sestavine. Miksajte sestavine pribl. 1 minuto. Če je potrebno, ponovite ta postopek dvakrat. Nato počakajte nekaj minut, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.	Plalačinke, vafli
Kruhove drobtine - sekljanje	100 g	☿ / ☽	Uporabite suh, hrustljav kruh.	Jedi iz drobtin, gratinirane jedi
Maslena smetana (smetana au beurre) - stepanje	300 g	☿ / ☽	Uporabite mehko maslo za lažji učinek.	Deserti, preliv
Sir (Parmezan) -sekljanje	200 g	☿ / ☽	Uporabite kos Parmezana brez skorje in ga narežite na pribl. 3 x 3 cm velike koščke.	Dekoriranje, juhe, omake, gratinirane jedi

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Gumb postopka/na stavek	Postopek	Uporabni namen
Sir (Gauda) - strganje	200 g	☉ / ☿	Razrežite sir na koščke, ki se prilegajo v kanal. Pazljivo pritisnite s potiskalom.	Omake, pize, gratinirane jedi, fondue
Čokolada - sekljanje	200 g	☿ / ☽	Uporabite trdo, čisto čokolado. Nalomite jo na 2 cm velike koščke.	Okraševanje, omake, peciva, pudingi, zmrznjena smetana
Kuhan grah, fižol - pasiranje	250 g	☿ / ☽	Uporabite kuhan grah ali fižol. Po potrebi dodajte malo tekočine, da izboljšate gostoto zmesi.	Pire, juhe
Kuhinjska zelenjava in meso - pasiranje	500 g	☿ / ☽	Za grob pire dodajte le malo tekočine. Za gladek pire dodajte tekočino, dokler zmes ni gladka.	Hrana za dojenčke in otroke
Kumare - rezanje	2 kumare	☉ / ☿	Vstavite kumare v kanal in jih pazljivo potisnite navzdol.	Solate, dekoracije
Testo (za kruh) - gnetenje	500 g moka	☿ / ☽	Zmešajte toplo vodo s kvasom in sladkorjem. Dodajte moko, olje in sol ter gnetite testo pribl. 90 sekund. Pustite ga, da vzhaja 30 minut.	Kruh
Testo (za pize) - gnetenje	750 g moka	☿ / ☽	Sledite istemu postopku kot za pripravo testa za kruh. Gnetite testo 1 minuto.	Pizza

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Gumb postopka/nastavek	Postopek	Uporabni namen
Testo (krhko testo) - gnetenje	300 g moke	🌀 / 🌀	Uporabite hladno margarino in jo narežite na 2cm kocke. V skledo vstavite moko in ji dodajte margarino. Miksajte dokler testo ne postane drobljivo. Nato med miksanjem dodajte hladno vodo. Prenehajte takoj, ko se začne testo spreminjati v kroglo. Pred nadaljno obdelavo počakajte, da se testo ohladi.	Jabolčne pite, sladki biskviti, sadni kolači
Testo (kvašeno) - gnetenje	500 g moke	🌀 / 🌀	Najprej zmiksajte kvas, toplo vodo in nekaj sladkorja v ločeni posodi. Vstavite vse sestavine v skledo in gnetite testo, dokler ne postane gladko in se ne sprijemlje več s skledo (traja pribl. 1 minuto). Pustite ga vzhajati 30 minut.	Praznični kruh
Jajčni beljak - stepanje	4 jajčni beljaki	🌀 / 🌀	Uporabite jajčni beljak, ki naj ima sobno temperaturo. Pozor: uporabite vsaj 2 jajčna beljaka.	Pudingi, sufleji, beljakova pena
Sadje (npr. jabolka, banane, kostanj) - mešanje	500 g	🌀 / 🌀	Nasvet: dodajte malo limoninega soka, da preprečite razbarvanje sadja. Dodajte nekaj tekočine, da dobite gladek pire.	Omake, džemi, otroška hrana
Sadje (npr. jabolka, banane) - seklanje	500 g	🌀 / 🌀	Nasvet: dodajte malo limoninega soka, da preprečite razbarvanje sadja.	Omake, džemi, otroška hrana

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Gumb postopka/nastavek	Postopek	Uporabni namen
Česen - seklanje	300 g	🌀 / 🌀	Olupite česen. Nekajkrat pritisnite impulzni gumb, da česen ne bo prefino nasekljan. Uporabite vsaj 150g česna.	Okraševanje, omake
Kuhinjske začimbe (npr. peteršilj) - seklanje	Min. 50 g	🌀 / 🌀	Začimbe pred seklanjem operite in posušite.	Omake, juhe, okraševanje, zeliščno maslo
Sokovi (npr. narejeni iz jabolka, korenja in podobnega) - mešanje	500 g (celotna količina)	🌀 / 🌀	Utekočinite sadeže v sokovniku.	Sadni sokovi
Majoneza - emulgiranje	3 jajca	🌀 / 🌀	Vse sestavine naj imajo sobno temperaturo. Pozor: uporabite vsaj eno veliko jajce, dve mali jajčki ali dva jajčna rumenjaka. Vstavite jajce in malo vinskega kisa v skledo in počasi dodajajte olje.	Solate, okraševanje in omake za raženj
Meso (pusto meso) - mletje	500 g	🌀 / 🌀	Najprej odstranite vse kite in kosti. Narežite meso na 3cm kocke. Pritisnite impulzni gumb, da dobite bolj grob rezultat.	Tatarski zrezki, hamburgerji, mesne kroglice
Meso, ribe, perutnina (žilnata) - mletje	400 g	🌀 / 🌀	Najprej odstranite vse kite in kosti. Narežite meso na 3cm kocke. Pritisnite impulzni gumb, da dobite bolj grob rezultat.	Tatarski zrezki, hamburgerji, mesne kroglice

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Gumb postopka/na stavek	Postopek	Uporabni namen
Mlečni napitki - mletje	500ml mleka	Ⓜ / Ⓜ	Spasirajte sadje (npr. banane, jagode) s sladkorjem, mlekom in nekaj sladoleada in dobro premešajte.	Mlečni napitki
Zmes (pecivo) - mešanje	4 jajca	&@5, l 85 / Ⓜ	Sestavine naj imajo sobno temperaturo. Mešajte z mehčano maslo in sladkor toliko časa, da postane zmes gladka in kremasta. Nato dodajte mleko, jajca in moko.	Različna peciva
Lešniki - sekljanje	250 g	Ⓜ / Ⓜ	Uporabite impulzni gumb za bolj grobo sekljanje. Postopek zaustavite, če želite bolj grobo zmlete sestavine.	Solate, pudingi, orehov kruh, mandljeva zmes
Čebula - sekljanje	500 g	Ⓜ / Ⓜ	Olupite čebulo in jo narežite na 4 kose. Po dveh impulznih sunkih končajte obdelavo, da preverite rezultat.	Solata, kuhana hrana, dodatek jedem, okraševanje
Čebula - rezanje	300 g	Ⓜ / Ⓜ	Olupite čebulo in jo narežite na take koščke, ki se bodo prilagali v kanal. Pozor: najmanj 100g.	Solata, kuhana hrana, dodatek jedem, okraševanje
Perutnina - mletje	200 g	Ⓜ / Ⓜ	Najprej odstranite vse kite in kosti. Narežite meso na 3cm kocke. Pritisnite impulzni gumb, da dobite bolj grobo zmleto meso.	Mleto meso
Juhe - mletje	500 ml	Ⓜ / Ⓜ	Uporabite kuhano zelenjavo.	Juhe, omake

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Gumb postopka/na stavek	Postopek	Uporabni namen
Stepena smetana - stepanje	500 ml	Ⓜ / Ⓜ	Uporabite smetano, ki ste jo ohladili v hladilniku. Pozor: uporabite najmanj 125ml smetane. Smetana je pripravljena po pribl. 20 sekundah.	Okraševanje, kreme, sladoleadne mešanice

Recepti

Namaz za bučni sendvič

Sestavine:

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

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

Sadna torta

Sestavine:

- 180 g datljev
 - 270 g suhih sliv
 - 60 g mandljev
 - 60 g lešnikov
 - 60 g rozin
 - 60 g svetlo rumenih rozin
 - 240 g ržene moke
 - 120 g pšenične moke
 - 120 g rjavega sladkorja
 - 360 g mlečnega masla
 - ščepec soli
 - 1 vrečka pecilnega praška
- ▶ *Vstavite kovinsko rezilo v skledo. Vstavite vse sestavine v skledo, pritisnite gumb za postopek sekljanja in miksajte sestavine 30 sekund. Če se testo lepi na pokrov sklede, ga odstranite z lopatico. Pecite torto v 30 cm dolgi ponvi pribl. 40 minut na temperaturi 170°C.*

Porov Quiche

Sestavine za testo:

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

Sestavine za nadev:

- 500g pora
- rastlinsko olje

- 4 jajca
- 500g kisle smetane
- sol, poper; 1-2 žlici moke, če je potrebno
- ▶ Vstavite vse sestavine v skledo in jih gnetite do trdnega testa. Testo pustite vzhajati 30 minut.
- ▶ Narežite por s prilagodljivo ploščo za rezanje (npr. nastavitev 3). V ponev dajte nekaj olja in za nekaj minut cvrite narezani por. Ostale sestavine vstavite v vrč mešalnika in zaženite mešalnik za toliko časa, da boste dobili kremasto vsebino. Dodajte 1-2 žlici moke, da zmes utrdite.
- ▶ Namastite ponev za peko v premeru 24cm in enakomerno pokrijte dno in strani s testom. Potrosite porovo zmes po testu in čez pa še ostale sestavine. Pecite v že zagreti pečici pribl. 40 minut na temperaturi 180°C. Lahko se servira toplo ali hladno.

Madžarski golaž

Sestavine

- 1 žlica olja
- 1 srednje velika čebula
- 1 žlička paprike
- 400 g govedine ali svinjine
- 1 zelena paprika
- 1 paradižnik
- sol
- 200 g korenja
- 300 g krompirja
- kumina cela
- ▶ Operite meso in ga narežite na 2cm velike kocke. Olupite čebulo in jo sesekljajte v skledi za pripravo

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

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

Jagodna pita

Sestavine:

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

Nadev:

- 80 g sladkorja
- 2 žlički limoninega soka

- 400 g smetanovega sira
- 500 g jagod

Glazura:

- 500 g jagod
- 250 ml vode
- 120 g sladkorja
- 60 g koruznega škroba

Dekoracija:

- 250 g smetane

- ▶ Zagrejte pečico na 180°C. Zmiksajte margarino in sladkor v skledi s kovinskim rezilom.
- ▶ Premešajte zraven jajčni rumenjaki, nato v to vtirite moko in oluščeni kokos. Dajte testo na ploščo za peko, nagubajte rob in preluknjajte z vilico. Pecite 15 - 20 minut, da postane rahlo rjavo. Pustite, da se skorja ohladi na rešetki. S kovinskim rezilom in nastavkom za gnetenje zmiksajte v skledi sladkor, limonin sok in smetanov sir, dokler zmes ne postane penasta. Potrosite po ohlajeni skorji pite. Del jagod dajte na skorjo (s pečji navzdol). Postavite v hladilnik.
- ▶ Pripravite glazuro. Zmešajte preostale jagode z vodo in sladkorjem v vrču mešalnika. Raztopite pšenični škrob v 125 ml jagodne zmesi. Jagodna zmes naj zavre. Med vretjem vmešajte raztopljeni pšenični škrob. Z žličko prelijte vročo glazuro preko jagod in hladite dve uri. Po vrhu oblikujte stepeno smetano v obliki vršičkov.

Sveži sadno-mlečni napitek

Sestavine:

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

- ▶ *Olupite banane ali operite jagode. Sadje narežite na majhne koščke. Vstavite vse sestavine v vrč mešalnika. Mešajte do gladkosti.*
- ▶ *Za osvežujoči napitek po vašem okusu si izberite sadje, ki vam najbolj ugaja.*

Lešnikovi krušni kolački

Sestavine testa:

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

Nadev:

- 250 g zmletih lešnikov
- 100 g sladkorja
- 2 vrečki vanilijevega sladkorja
- 125 ml smetane

- ▶ *Zagrejte pečico na 200°C. Miksajte mleko, kvas in sladkor v skledi za 15 sekund s pomočjo nastavka za gnetenje. Dodajte moko, sol, maslo in jajce. Gnetite zmes za testo dve minuti. Postavite*

testo v posebno skledo in ga pokrijte z vlažno krpo in ga pustite vzhajati na toplem 20 minut.

- ▶ Zmlejte lešnike s kovinskim rezilom. Zmiksajte sestavine za nadev. Zvaljajte testo v pravokotno obliko. Potrosite ga z lešnikovo zmesjo, nato ga zvaljajte v obroč. Postavite obroč v namasleno ponev. Pustite, da obroč vzhaja 20 minut. Pomažite nekaj stepenega beljaka po vrhu in postavite ponev na rešetko v sredini pečice. Pecite 25 - 30 minut na temperaturi 200°C.

Čokoladna torta

Sestavine:

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

Nadev:

- 200 g mareličnega džema

Glazura:

- 125 ml vode
- 300 g sladkorja
- 250 g naribane čokolade
- stepena smetana, če želite

- ▶ Segrejte pečico na 160°C. Zmešajte maslo s sladkorjem v prahu s pomočjo kovinskega rezila. Stopite čokolado in jo premešajte. Dodajte jajčne rumenjake, enega za drugim in mešajte, dokler

zmes ne postane kremasta. Stepite s kovinskim rezilom jajčne beljake s kristalnim sladkorjem, dokler ne postanejo gosti in penasti. Zmesi dodajte peno iz jajčnih beljakov in jo nežno vmešajte. Nato pomokajte vse skupaj s pomočjo kuhavnice. Postavite tortno zmes v namaščeno ponev. Pecite eno uro na 160°C. Prvih 15 minut pustite vrata pečice narahlo priškrnjena.

- ▶ Pripravite sladkorni obliv. Zavrite vodo, dodajte sladkor in čokolado in kuhajte na nizki temperaturi. Mešajte raztopino neprekinjeno s kuhavnico, dokler ne postane gladka in mogoča za prelivanje. Prelijte sladkorni obliv po torti in pustite, da se ohladi. Torto servirajte z nekaj stepene smetane

Brokolijeva juha (za 4 osebe)

Sestavine:

- 50g zrelega Gauda sira
- 300g kuhanega brokolija (stebela in cvetke)
- kuhana tekočina iz brokolija
- 2 kuhana krompirja v kosih
- 2 kocki kostne juhe
- 2 žlici stepene smetane
- curry
- sol
- poper
- muškato orešek

- ▶ Naribajte sir. Spasirajte brokoli s kuhanim krompirjem in nekaj vode, v kateri ste brokoli skuhal. Na brokolijev pire prilijte preostalo tekočino ter kocke v merilno posodo vse do 750 ml. Zmes prestavite v ponev in med

mešanjem pustite, da zavre. Pomešajte zraven še sir in začinite s curryjem, soljo, poprom in muškatovim oreškom ter dodajte smetano.

Pizza

Sestavine za testo:

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

Za vrhnji preliv:

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

Sestavine, ki jih boste potrosili po omaki:

- olive, salame, artičoke, gobe, sardele, Mozarella, feferoni, naribani zreli sir in olivno olje po okusu.

- ▶ V skledo miksanje namestite gnetilni kavelj. Vse sestvine vstavite v skledo in izberite nastavitev za gnetenje. Testo gnetite pribl. 1 minuta, dokler se ne izoblikuje gladka krogla. Prenesite testo v posebno posodo, ga pokrijte z vlažno krpo in pustite, da vzhaja približno 30 minut.
- ▶ S kovinskim rezilom sesekljajte čebulo in česen v skledi za pripravo hrane in ju opržite v ponvi.

Dodajte olupljeni paradižnik in začimbe in naj omaka na počasi vre približno 10 minut. Po okusu začinite s soljo, poprom in sladkorjem. Pustite, da se omaka ohladi.

- ▶ Pečico zagrejte na 250°C.
- ▶ Testo povaljajte na pomokani delovni površini in oblikujte dve okrogli podlagi. Testo dajte na namaščen pladenj za peko. Polijte vrhnji preliv na pizzo, robove pa pustite prazne. Razpršite zelene sestavine in naribani sir po pizzi in čez vse nakapljajte nekaj olivnega olja.
- ▶ Pizzo pecite od 12 do 15 minut.

Ocvrta zelenjava in krompir

Sestavine:

- 1 jajce
 - 50 cc mleka
 - 1 žlica moke
 - 1 žlička koriandra
 - sol in poper
 - 2 velika krompirja (okoli 300 g)
 - 100 g zimskega korenja
 - 150 g zelene
 - 50 g sončničnih semen ali 2 žlici koruze iz koruznega storža
 - olje za cvrtje
- ▶ S pomočjo kovinskega rezila zmešajte jajce, mleko, moko, koriander, sol in poper.
 - ▶ Nastrgajte olupljen krompir, korenje in očiščeno zeleno s ploščo za grobo ribanje in in dodajte jajčni zmesi. V skledi skupaj premešajte zelenjavo, jajčno zmes in sončnična semena ali koruzo iz storža.

- ▶ Segrejte olje v ponvi za cvrtje in cvrite 8 ploskih modelčkov po vsaki strani, dokler ne postanejo zlato rjavi. Pustite, da se odcedijo na serviet.
- ▶ Čas kuhanja: 3-4 minute.

Kruh (beli)

Sestavine:

- 500 g moke za kruh
 - 15 g mehkega masla ali margarine
 - 25 g svežega kvasa ali 20 g suhega kvasa
 - 260 ml vode
 - 10 g soli
 - 10 g sladkorja
- ▶ V skledo za miksanje namestite kavelj za gnetenje. V skledo vstavite moko, sol in margarino ali maslo. Dodajte sveži ali suhi kvas in vodo. Postavite pokrov na skledo in ga zavrtite v smeri puščice, dokler ne zaslišite klika. Pritisnite gumb za gnetenje in mešajte testo (za maksimalni čas gnetenja poglejte v poglavje Količine in čas priprave).
 - ▶ Odstranite testo iz sklede, ga vstavite v veliko posodo, pokrijte z vlažno brisačo in ga pustite, da vzhaja 20 minut. Po vzhajanju ponovno sploščite testo in ga oblikujte v kroglo.
 - ▶ Postavite testo nazaj v skledo, ga pokrijte z vlažno krpo in ga pustite, da vzhaja še nadaljnih 20 minut. Ponovno ga sploščite in ga zvaljajte skupaj.
 - ▶ Postavite testo v namaščeno ponev in ga pustite vzhajati nadaljnih 45 minut. Kruh pecite na spodnjem delu segrete pečice
 - ▶ Pecite kruh pribl. 35 minut na pribl. 225°C v spodnjem delu segrete pečice.

Части и принадлежности

- A** Задвижващ блок
- B** Команден панел Smart Process Control
- C** Вградена защитна блокировка
- D** Винтов капак (трябва да се сложи, за да се използват функциите на купата)
- E** Купа за обработване на продукти
- F** Държач за приставки
- G** Кана на блендера
- H** Капак на каната на блендера
- I** Щифт на капака (задейства и освобождава защитния ключ)
- J** Капак на купата за обработване на продукти
- K** Застопоряващо приспособление
- L** Подаваща тръба
- M** Тласкач
- N** Сито на цитрусесата
- O** Конус на цитрусесата
- P** Барабан на сокоизстисквачката
- Q** Сито на сокоизстисквачката
- R** Капак на сокоизстисквачката
- S** Тласкач на сокоизстисквачката
- T** Метален нож + предпазител
- U** Кука за месене
- V** Телена бъркалка
- W** Диск за средно настъргване
- X** Диск за фино настъргване
- Y** Диск за грубо настъргване
- Z** Диск за гранулиране
- a** Приставка за дискове
- b** Регулируем режещ диск (режеща вложка, носач и регулиращ бутон)

Важно

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

- ▶ **Преди да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, показано на уреда, отговаря на това на местната мрежа.**
- ▶ **Никога не използвайте принадлежности или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива принадлежности или части вашата гаранция става невалидна.**
- ▶ **Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.**
- ▶ **Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от Philips, упълномощен сервизен център на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасно положение.**
- ▶ **Почистете старателно частите, които ще влизат в допир с храна, преди да използвате уреда за първи път.**
- ▶ **Не превишавайте количествата и времената за приготвяне, посочени в таблицата.**
- ▶ **Не превишавайте максималното количество, посочено на купата, т.е. не пълнете над най-горната черта на скалата.**
- ▶ **Веднага след употреба изваждайте щепсела на уреда от контакта.**
- ▶ **Никога не натискайте продуктите в**

подаващата тръба с пръсти или някакъв предмет (например лопатка), докато уредът работи. За тази цел трябва да се използва само тласкачът.

- ▶ Винаги изключвайте щепсела на уреда от контакта, преди да бъркате в каната на блендера с пръсти или някакъв предмет (напр. лопатка).
- ▶ Пазете уреда от достъп на деца.
- ▶ Никога не оставяйте уредът да работи без наблюдение.
- ▶ Слагайте капака на купата в правилно положение. Така вградената защитна блокировка няма да сработи и ще можете да включите уреда. Както задвижващият блок, така и винтовият капак са с маркировка. Уредът ще работи само, когато точката на задвижващия блок е право срещу точката на винтовия капак.
- ▶ Изключвайте уреда, преди да откачате някоя приставка.
- ▶ Винаги изключвайте уреда с натискане на стоп-бутона.
- ▶ Изчаквайте движещите се части да спрат, преди да сваляте капака на уреда.
- ▶ Винтовият капак може да се маха само, ако купата е със свален капак или изобщо е махната.
- ▶ Никога не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го изплаквайте с течаща вода. Използвайте за почистване на задвижващия блок само влажна кърпа.

- ▶ Сваляйте предпазителя на ножа преди употреба.
- ▶ Оставете горещите продукти да се охладят, преди да ги обработвате (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Ако обработвате течност, която е гореща или може да се разпенва, не наливайте повече от 1 литър в каната на блендера, за да избегнете разливане.
- ▶ Веднага след употреба изваждайте щепсела на уреда от контакта.
- ▶ Вж. за времената на обработване таблицата по-долу в това ръководство за експлоатация.
- ▶ Ниво на шума: L_c = 89 дБ [A].

Отбележете, че не е възможно да използвате функциите на купата, когато е закачен блендерът.

Използване на уреда

Термичен защитен прекъсвач

За да се избегне опасно положение, този уреда никога не бива да се свързва към таймерен ключ.

Ако уредът ви внезапно спре да работи:

Команден панел Smart Process Control

Този уред е съоръжен с команден панел Smart Process Control, който осигурява оптимално обработване и перфектен резултат. Всеки команден бутон е свързан с предварително програмиран скоростен профил, отговарящ на оптималния процес за съответната приставка.

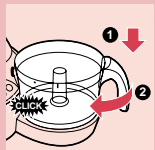
Можете да увеличавате или намалявате скоростта на 3 степени чрез натискане на бутона + или -.

Ако натиснете импулсия бутон, уредът тръгва с максимална скорост. Когато освободите бутона, уредът ще спре или ще се върне към избраната преди скорост на обработване.

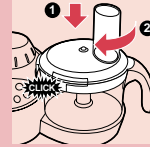
Процесът може винаги да се спре чрез натискане на стоп-бутона.

Ако натиснете отново същия команден бутон в рамките на 40 секунди, обработването ще започне от там, където е спряло.

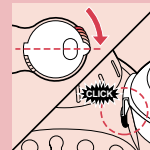
Купа за обработване на продукти



- 1 Монтирайте купата на блока за обработване на продукти чрез завъртане на дръжката в посока на стрелката, докато не чуete щракване.



- 2 Сложете капака на купата. Завъртете го в посока на стрелката, докато не чуete щракване (това изисква малко усилие).

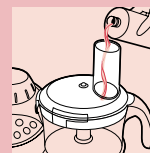


Вградена защитна блокировка

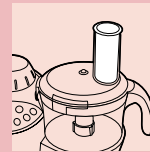
- ▶ Задвижващият блок, купата и капакът са със знаци за сглобяване. Уредът ще работи само, когато знакът на задвижващия блок е право срещу знака на винтовия капак

- 1 Внимавайте точката на капака и точката на купата да са право една срещу друга. Издатината на капака ще допълва формата на дръжката на купата.

Подаваща тръба и тласкач



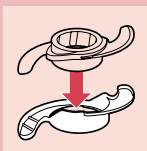
- 1 Използвайте подаващата тръба за добавяне на течности и / или твърди съставки. Използвайте тласкача за избутване на твърдите продукти надолу по подаващата тръба.



- 2 Можете също така да използвате тласкача за затваряне на подаващата тръба, за да предотвратите изскачане на продуктите от нея.

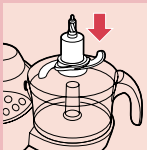
Метален нож

- ▶ **Металният нож може да се използва за накълцване, размесване, разбиване и приготвяне на пюре.**



- 1** Свалете предпазителя от ножа.

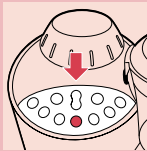
Режешите ръбове на ножа са много остри
Избягвайте да ги докосвате!



- 2** Сложете държача за приставки в купата и сложете ножа на него.

- 3** Сложете продуктите в купата. Нарезете предварително големите късове продукти на парчета около 3 x 3 x 3 см. Сложете капака на купата.

- 4** Сложете тласкача в подаващата тръба.

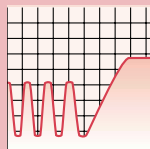


- 5** Натиснете бутона за кълцане на командния панел.

- Процесът ще започне с 4 импулсни хода, за да осигури правилно накълцване на продуктите (напр. лук или ядки).
- След това скоростта на обработване се увеличава до максималната и се поддържа, докато не се натисне стоп-бутонът.



- ▶ Натиснете бутона -, за да намалите скоростта.



- ▶ Процесът може да бъде спрян във всеки момент по време на импулсните ходове чрез натискане на стоп-бутона.

Полезни съвети

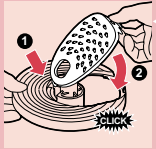
- ▶ Ако кълцате лук, спрете уреда след четирите импулсни хода, за да не го накълцате много на ситно.
- ▶ Не оставяйте уреда да работи продължително, когато стържете (твърдо) сирене. То ще се нагрее прекалено, ще започне да се топи и ще стане на бучки.
- ▶ Не използвайте ножа за накълцване на много твърди продукти като кафе на зърна, куркума, индийско орехче и кубчета лед, тъй като това може да причини затъпяване на ножа.

Ако продуктите полепнат по ножа или по вътрешността на купата:

- 1** Изключете уреда.
- 2** Свалете капака от купата.
- 3** Свалете съставките от ножа или от стената на купата с лопатка.

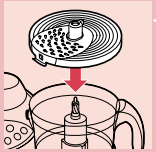
Дискове

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



- 1** Пъхнете избрания диск в приставката за дискове, преди да я сложите на държача за приставки.

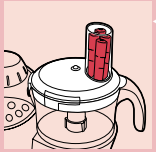
Режешите ръбове на ножа са много остри
Избягвайте да ги докосвате!



- 2** Сложете приставката за дискове върху държача за приставки, който се намира в купата.

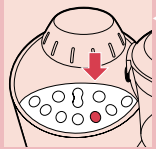
- 3** Сложете капака на купата.

- 4** Сипете продуктите в подаващата тръба. Нарезете предварително големите парчета така, че да могат да минат през тръбата.



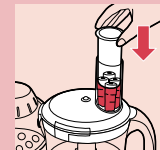
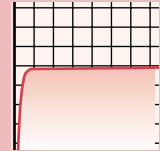
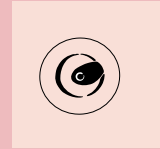
- 5** За най-добри резултати запълвайте равномерно подаващата тръба.

Когато Ви предстои да нарязвате голямо количество продукти, обработвайте наведнъж само малки порции и изпразвайте редовно купата между порциите.



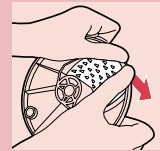
- 6** Изберете процеса "настъргване + рязане" на командния панел.

Скоростта на обработване нараства незабавно до зададената, за да гарантира най-добър резултат.



- 7** Натиснете леко тласкача върху съставките в тръбата за подаване.

- Ако стържете меки зеленчуци или плодове, можете да намалите стъпално скоростта до три пъти по-малка с натискане на бутона -, за да не се получи пюре.

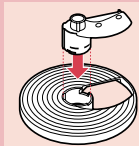


- 8** За да извадите диска от приставката за дискове, хванете я с гърба ѝ към Вас. Натиснете с палци краищата на диска, за да го накарате да изпадне от приставката.

Регулируем режещ диск

Регулируемият режещ диск Ви дава възможност да нарязвате продуктите на желана от Вас дебелина.

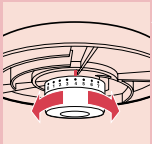
Внимавайте: режешите ръбове на ножа с много остри.



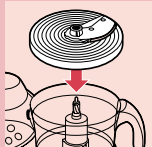
- 1** Пъхнете ножа в горната част на приставката за дискове.



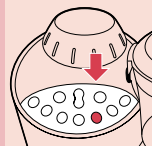
- 2** Присъединете бутона от долната страна на диска и го завъртете до съвпадане на линиите. Така дискът е застопорен.



- 3** Завъртете регулирания бутон, за да нагласите предпочитаната от Вас дебелина на рязане.



- 4** Сложете регулируемия режещ диск на държача за приставки.



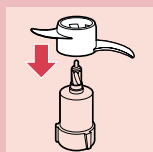
- 5** Затворете капака и сложете продуктите в подаващата тръба.

- 6** Изберете процеса "настъргване + рязане" на командния панел.

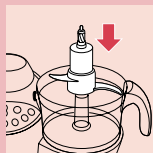
- 7** Натиснете леко с тласкача продуктите надолу, ако е необходимо.

Приставка за месене

Приставката за месене може да се използва за месене на тесто с мая за хляб и пици.



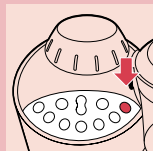
- 1** Закрепете приставката за месене към държача за приставки.



- 2** Сложете купата върху задвижващия блок, завъртете дръжката в посока на стрелката и закрепете приставката за месене към задвижващия вал.

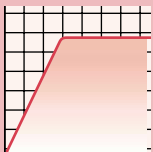
- 3** Сложете продуктите в купата.

- 4** Затворете купата с капака.



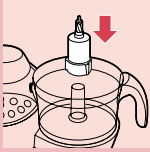
- 5** Натиснете бутона за месене на командния панел Smart Process Control.

Уредът постепенно ще увеличава скоростта на месене в продължение на 10 секунди до максималната. Той ще продължи да работи с тази скорост, докато не се натисне стоп-бутонът. Скоростта може да се намалява до 3 пъти чрез натискане на бутона -. Ако бутонът +/- не реагира, двигателят вече е достигнал физическите си граници.



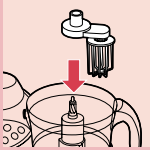
Телена бъркалка

Можете да използвате телената бъркалка за разбиване на яйца, белтъци, пудинг на прах, сметана.



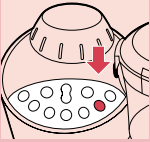
1 Сложете купата на задвижващия блок и я завъртете наляво, докато не чуete щракване.

2 Сложете държача за приставки в купата.



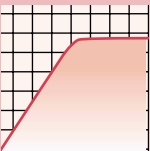
3 Закрепете телената бъркалка към държача за приставки.

4 Сипете продуктите в купата, сложете ѝ капака и го завъртете надясно, докато не чуete щракване.



5 Натиснете бутона за разбиване на командния панел.

Уредът ще увеличава постепенно скоростта на разбиване в продължение на 15 секунди до максималната. Той ще продължи да работи с тази скорост, докато не се натисне стоп-бутонът. Скоростта може да се намалява до 3 пъти чрез натискане на бутона -.



Блендер

Блендерът е предназначен за:

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

Уредът може да се използва със или без закрепен към задвижващия блок блендер. Ако използвате уреда без блендера, уредът няма да работи, ако винтовият капак не е завинтен правилно към задвижващия блок.



1 За да закрепите каната на блендера, свалете винтовия капак над панела.



2 Монтирайте каната на блендера върху задвижващия блок, като я завъртите в посока на стрелката, докато не се захване здраво. Дръжката трябва да сочи наляво.

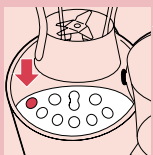
Не натискайте прекалено силно дръжката на блендера.

3 Сложете продуктите в каната на блендера.

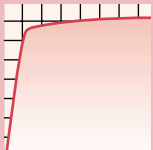
4 Затворете капака.



- 5** Винаги слагайте застопоряващото приспособление в капака на блендера, преди да започнете обработването.

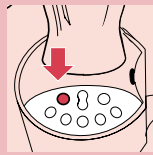
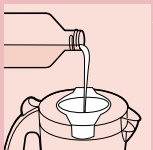


- 6** Натиснете бутона за разбъркване на командния панел. Блендерът ще започне работа. Скоростта се покачва до максималната. Уредът ще продължи да работи с тази скорост, докато не се натисне стоп-бутонът. По време на процеса на бъркане можете да намалите скоростта до три пъти чрез натискане на бутона -.



Полезни съвети

- ▶ Наливайте течните продукти в каната на блендера през отвора в капака.
- ▶ Колкото по-дълго оставите да работи уредът, толкова по-фин ще е резултатът от разбъркването.
- ▶ Нарязвайте твърдите продукти на по-дребни парчета, преди да ги сложите в блендера. Ако искате да обработите голямо



количество, работете с малки порции продукти, вместо да се опитвате да обработите наведнъж голямо количество.

- ▶ Твърдите продукти, като напр. соеви зърна за соево мляко, трябва да се накисват във вода преди обработване.
- ▶ Надробявайте кубчетата лед, като ги сложите в каната, затворите капака и използвате импулсната функция.

Ако продуктите залепнат по стените на каната на блендера:

- 1** Изключете уреда и извадете щепсела от контакта.

- 2** Отворете капака.

Никога не отваряйте капака, докато уредът все още се движи.

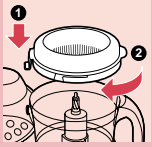
- 3** Използвайте лопатка, за да махнете продуктите от стените на каната.

Дръжте лопатката на безопасно разстояние от режещите ръбове (около 2 см).

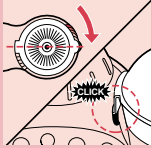
- ▶ Ако не сте доволни от резултата, оставете уредът да поработи за кратко време няколко пъти чрез натискане на импулсния бутон. Можете също да опитате да получите по-добър резултат, като разбъркате продуктите с лопатка (не докато работи блендера) или като излеете част от съдържанието, за да обработвате по-малко количество.

Цитруспреса

Цитруспресата може да се използва за всички видове цитрусови плодове.



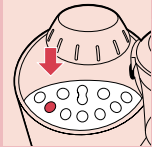
1 Сложете купата върху задвижващия блок и наместете ситото върху купата.



2 Завъртете ситото в посока на стрелката, докато щифтът на защитната блокировка не застане с прещракване на мястото си в задвижващия блок



3 Наместете конуса върху ситото, като леко го натиснете надолу.

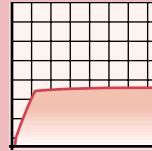


4 Натиснете бутона "За изстискване на цитрусови" на командния панел.

Скоростта на обработване може да се увеличи до 3 пъти чрез натискане на бутона +. Процесът започва и спира, ако се натисне стоп-бутонът.



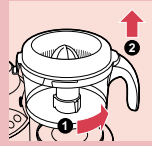
5 Натиснете здраво половинка плод върху въртящия се конус.



Полезни съвети

► Спирайте изцеждането от време на време, за да махнете кашата от ситото.

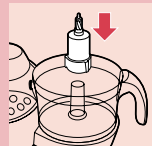
Когато го правите, изключвайте уреда и сваляйте купата заедно със ситото и конуса.



► След употреба сваляйте купата заедно с принадлежностите на цитруспресата, за да предотвратите изтичане на сок по уреда.

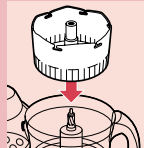
Сокоизстисквачка

Сокоизстисквачката може да се използва за приготвяне на пресни плодови и зеленчукови сокове. При това се отделят кашата, семките и корите.

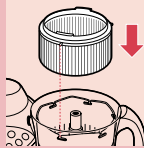


1 Сложете купата върху задвижващия блок.

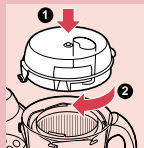
2 Сложете държача за приставки в купата.



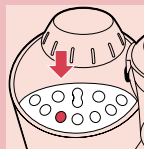
- 3** Закрепете барабана на сокоизстисквачката върху държача за приставки.



- 4** Пъхнете ситото за каша в барабана и внимавайте и 3-те цифта да паснат в жлебовете на барабана.



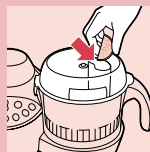
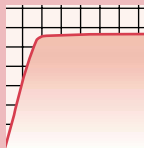
- 5** Сложете капака на сокоизстисквачката върху купата.



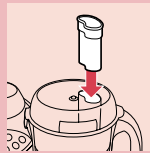
- 6** Натиснете бутона за изстискване на сокове.

Никога не използвайте приставката за изстискване на сокове, ако са повредени въртящото се сито или барабанът.

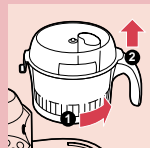
Уредът ще започне с бавен ход и накрая ще достигне максимална скорост. Скоростта може да се намалява чрез натискане на бутона -. Уредът ще спре, ако се натисне стоп-бутонът.



- 7** Пускайте плодовете или зеленчуците в сокоизстисквачката през подаващата тръба.



- 8** Натиснете продуктите здраво надолу с тласкача, ако е необходимо. Дръжте тласкача възможно по-дълго в подаващата тръба, за да избегнете разпръскване.



- 9** Оставете уредът да работи още 20 секунди, за да изцедите оставащия сок от плодовете или зеленчуците.

- 10** За да избегнете изтичане на сок по уреда, сваляйте след употреба купата заедно с принадлежностите на сокоизстисквачката.

Полезни съвети

- ▶ **Преди да използвате сокоизстисквачката:**
 - нарязвайте морковите, ряпата и др.
 - обелвайте цитрусовите плодове, ананасите, пъпешите и др.
 - изваждайте костилките на череши, сливи, кайсии, праскови и др.
- ▶ **Винаги включвайте уреда, преди да слагате плодовете в сокоизстисквачката.**
- ▶ **Изключвайте уреда от време на време, за да махате кашата от ситото и барабана на сокоизстисквачката.**

- ▶ Не обработвайте наведнъж голямо количество продукти.
- ▶ Изключете уреда, ако започне силно да вибрира, и почистете кашата от ситото и барабана, преди да включите отново уреда .

Почистване

Преди да започнете да чистите задвижващи блок, винаги изваждайте щепсела на уреда от контакта.

- 1** Почиствайте задвижващия блок с влажна кърпа. Не потапяйте задвижващия блок във вода и не го мийте с течаща вода.
- 2** Винаги измивайте частите, които влизат в контакт с храна, в топла вода с малко миеш препарат веднага след употреба.

- ▶ Купата, капакът на купата, тласкачът и принадлежностите (с изключение на тези за каната на блендера) могат също да се мият в миялна машина.

Тези части са изпитани за устойчивост в миялна машина съгласно DIN EN 12875.

Каната на блендера не е устойчива на миялна машина!

- ▶ За да свалите капака, го отворете и след това го изтеглете нагоре.

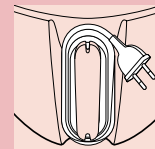
Сваляйте капака само за целите на почистване.

Почиствайте металния нож, режещия блок и блендера и дисковете много внимателно
Режешите им ръбове са много остри!

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

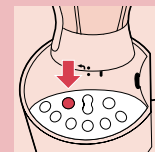
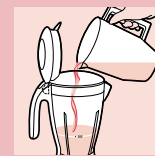
Някои продукти могат да предизвикат изменение на цвета на повърхността на принадлежностите. Това не оказва отрицателно въздействие върху принадлежностите. Тези промени на цвета обикновено изчезват след известно време.

- ▶ Навивайте (излишната дължина на) шнура около макарата отзад на уреда.

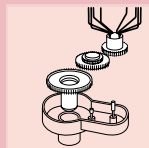


Бързо почистване на блендера

- 1** Налейте хладка вода (не повече от 0,5 литра) и малко течен миеш препарат в каната на блендера.
- 2** Затворете капака.
- 3** Пуснете чрез натискане на импулсия бутон уредът да работи за малко. (Уредът спира да работи, като отпуснете бутона.)
- 4** Откачете каната на блендера и я изплакнете с чиста вода.

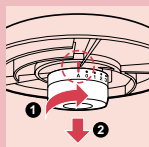


За да почистите старателно телената бъркалка:



Tekst mist in de PUB file

За да почистите старателно регулируемия режещ диск:

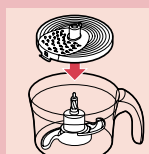


1 Завъртете регулиращия бутон надясно, за да изтеглите ножа от диска.

Дискът, ножът и регулиращият бутон могат да се измият в топла сапунена вода или в миялна машина.

Съхраняване

Съхраняване в купата



Д Сложете принадлежностите (ножа, приставката за дискове) на държача за приставки и ги приберете в купата. Винаги слагайте приставката за дискове накрая.

Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от информация или имате проблем, посетете Уеб сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в листовката с гаранция за цял свят). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

Ръководство за справяне с проблеми

Проблем	Решение
Уредът не се включва.	Завъртете купата или капака в посока на часовниковата стрелка, докато не чуете щракване. Внимавайте точките на купата и на капака да са разположени право една срещу друга.
Уредът внезапно спря.	Вероятно автоматичната термична защитна система е прекъснала електрозахранването на уреда поради прегряване. 1) Извадете щепсела на уреда от контакта. 2) Натиснете стоп-бутон. 3) Оставете уредът да се охлажда около 60 минути. 4) Включете щепсела в мрежовия контакт. 5) Включете отново уреда.
Натиснали сте погрешен команден бутон.	Натиснете бутона за желаните от Вас процес.
Процесът не започва отначало при повторно стартиране.	Този уред е съоръжен със запаметяваща функция. Ако стартирате повторно уреда в рамките на 40 секунди, обработването ще продължи оттам, откъдето е прекъснало. Ако искате процесът да започне от самото начало: 1) Натиснете за малко друг команден бутон (напр. импулсия) 2) След това натиснете стоп-бутон. 3) Натиснете съответния команден бутон, за да накарате процесът да започне изцяло отново.
Закачени са както каната на блендера, така и купата за обработване, но работи само блендерът.	Ако са монтирани правилно както блендерът, така и купата за обработване, ще работи само блендерът. Ако искате да използвате купата за обработване на продукти, откачете блендера и запушете отвора за закрепване с винтовия капак.
Бутонът +/- не действа при някои приложения.	Уредът вече е достигнал границата на физическите си възможности, напр. при месене или когато скоростта е на определено ниво, под което повече не може да се намалява.

Функции, принадлежности, процеси и времена на обработване

Функция	Принадлежност	Процес	Времена на обработване
		Кълцане, приготвяне на пюре, разбъркване	10 - 60 с
	  	Накълцане, настъргване	10 - 60 с
		Рязане	10 - 60 с
		Месене, разбъркване	60 - 180 с
		Разбиване и емулсиране	30 - 180 с
		Разбъркване, направа на пюре	10 - 60 с
		Изцеждане на citrusови плодове	зависи от количеството
		Изстискване на плодови и зеленчукови сокове	зависи от количеството



Moet er geen sek. achter 10-60 staan, in de tabel ??



Количества и времена на приготвяне



Съставки и резултати	Макс. колич ество	Кома нден бутон / прина длеж ност	Процедура	Приложения
Ябълки, моркови, целина - настъргване	500 г	☉ / ☿	Нарежете зеленчуците на парчета, които да могат да влизат в тръбата. Запълнете тръбата с парчетата и ги нарежете с леко натискане на тласкача.	Салати, сурови зеленчуци
Ябълки, моркови, целина - нарязване	500 г	☉ / ☿	Нарежете зеленчуците на парчета, които да могат да влизат в тръбата. Запълнете тръбата с парчетата и ги нарежете с леко натискане на тласкача.	Салати, сурови зеленчуци
Брашнена смес (палачинки) - биене	750 мл мляко	☉ / ☿	Налейте първо млякото в блендера и след това добавете сухите съставки. Разбърквайте съставките около 1 минута. Ако е необходимо, повторете тази процедура 2 пъти. След това спрете за няколко минути, за да изчакате уредът да се охлади до температура на околната среда.	Палачинки, гофрети
Галета - смилане	100 г	☿ / ☿	Използвайте сух, трошлив хляб.	Ястия с галета, печено със заливка
Маслен крем - биене	300 г	☿ / ☿	За лесен резултат използвайте меко масло.	Десерти, украси

Съставки и резултати	Макс. колич ество	Кома нден бутон / прина длеж ност	Процедура	Приложения
Сирене (пармезан) - смилане	200 г	☿ / ☿	Използвайте парче пармезан без кора и го нарежете на парчета прибл. 3 x 3 x 3 см.	Гарниране, супи, сосове, печено със заливка
Сирене (гауда) - настъргване	200 г	☉ / ☿	Нарежете сиренето на парчета, които да минават през тръбата. Натискайте внимателно с тласкача.	Сосове, пици, печено със заливка, фондю
Шоколад - смилане	200 г	☿ / ☿	Използвайте твърд шоколад, без пълнеж. Начупете го на парчета по 2 см.	Гарнитури, сосове, сладки, пудинги, мусове
Варен грах, зрял фасул - направа на пюре	250 г	☿ / ☿	Използвайте варен грах или боб. Ако е необходимо, добавете малко течност, за да подобрите гъстотата на сместа.	Пюрета, супи
Варени зеленчуци и месо - направа на пюре	500 г	☿ / ☿	За грубо пюре, добавете малко течност. За фино пюре продължавайте да добавяте течност, докато сместа стане гладка.	Бebешки и детски храни
Краставици - нарязване	2 краставици	☉ / ☿	Сложете краставиците в тръбата и ги натискайте внимателно надолу.	Салати, гарнитури



Съставки и резултати	Макс. количество	Кома нден бутон / принадлежност	Процедура	Приложения
----------------------	------------------	------------------------------------	-----------	------------



Тесто (за хляб) - месене	500 г брашно	 / 	Разбъркайте топла вода с мая и захар. Добавете брашно, олио и сол и месете тестото около 90 секунди. Оставете го 30 минути, за да бухне.	Хляб
--------------------------	--------------	---	--	------



Тесто (за пици) - месене	750 г брашно	 / 	Следвайте същата процедура като при тесто за хляб. Месете тестото 1 минута. Сипете първо брашното и след това другите съставки.	Пица
--------------------------	--------------	---	---	------



Тесто (за кори) - месене	300 г брашно	 / 	Използвайте студен маргарин, нарежете го на кубчета по 2 см. Сипете брашното в купата и добавете маргарина. Бъркайте, докато тестото не стане на трохи. След това добавете студена вода, без да спирате да бъркате. Спрете веднага, щом тестото започне да става на топка. Оставете тестото да се охлади преди понататъшното обработване.	Ябълков пай, сладки бисквити, плодови пити
--------------------------	--------------	---	---	--



Съставки и резултати	Макс. количество	Кома нден бутон / принадлежност	Процедура	Приложения
----------------------	------------------	------------------------------------	-----------	------------

Тесто (с мая) - месене	500 г брашно	 / 	Първо разбъркайте мая, топла вода и захар в отделна чаша. Изсипете съставките в купата и месете тестото, докато не стане гладко и не започне да се отлепва от стените на купата (отнема около 1 минута). Оставете го да втаса около 30 минути.	Първокачествен хляб
------------------------	--------------	---	--	---------------------

Белтъци - разбиване	4 белтъка	 / 	Използвайте белтъци със стайна температура. Забележка: използвайте белтъци от най-малко 2 яйца.	Пудинги, суфлета, целувки
---------------------	-----------	---	---	---------------------------

Плодове (напр. ябълки, банани, китайски воден кестен) - разбъркване	500 г	 / 	Съвет: добавете малко лимонов сок, за да попречите на обезцветяването на плодовете. Добавете малко течност, за да получите гладко пюре.	Сосове, мармалади, пудинги, бебешки храни
---	-------	---	---	---

Плодове (напр. ябълки, банани) - накълцване	500 г	 / 	Съвет: добавете малко лимонов сок, за да предпазите плодовете от обезцветяване	Сосове, мармалади, пудинги, бебешки храни
---	-------	---	--	---

Чесън - накълцване	300 г	 / 	Обелете чесъна. Натиснете няколко пъти импулсния бутон, за да избегнете прекалено ситно накълцване на чесъна. Използвайте най-малко 150 г.	Гарнитура, сосове
--------------------	-------	---	--	-------------------

Съставки и резултати	Макс. количество	Кома нден бутон / прина длежност	Процедура	Приложения
----------------------	------------------	-------------------------------------	-----------	------------

Подправки (напр. магданоз) - кълцане	Мин. 50 г	🔪 / 🍴	Измийте и изсушете подправките преди кълцане.	Сосове, супи, гарнитурни, масло с подправки
--------------------------------------	-----------	-------	---	---

Сокове (напр. от ябълки, моркови и др.) изстискване - разбъркване	500 г (общо количество)	🍷 / 🍹	Изстискайте плодовете в сокоизстисквачката.	Плодови сокове
---	-------------------------	-------	---	----------------

Майонеза - емулсиране	3 яйца	🥚 / 🍴	Всички съставки трябва да са със стайна температура. Забележка: използвайте най-малко едно голямо яйце, две малки яйца или два жълтъка. Пуснете яйцата и малко оцет в купата и добавяйте олиото капка по капка.	Салати, гарниране и сосове за барбекю
-----------------------	--------	-------	---	---------------------------------------

Месо (крехко) - смилане	500 г	🔪 / 🍴	Първо махнете всички сухожилия или кости. Нарезжете месото на кубчета по 3 см. Натиснете импулсния бутон за получаване на по-едра кайма.	Татарски бифтеци, принцеси, кюфтета
-------------------------	-------	-------	--	-------------------------------------

Месо, риба, пилешко (шарено) - смилане	400 г	🔪 / 🍴	Първо махнете всички сухожилия или кости. Нарезжете месото на кубчета по 3 см. Натиснете импулсния бутон за получаване на по-едра кайма.	Татарски бифтеци, принцеси, кюфтета
--	-------	-------	--	-------------------------------------

Съставки и резултати	Макс. количество	Кома нден бутон / прина длежност	Процедура	Приложения
----------------------	------------------	-------------------------------------	-----------	------------

Млечен шейк - разбъркване	500 мл мляко	🔪 / 🍴	Направете плодовете на пюре (напр. банани, ягоди) със захар, мляко и малко сладолед и разбъркайте добре.	Млечни шейкове
---------------------------	--------------	-------	--	----------------

Смес (пандишпанен а) - разбъркване	4 яйца	🥚 / 🍴	Съставките трябва да са със стайна температура. Разбърквайте размекнатото масло и захарта, докато сместа не стане гладка и мека като крем. След това добавете мляко, яйца и брашно.	Различни кексове
------------------------------------	--------	-------	---	------------------

Ядки - смилане	250 г	🔪 / 🍴	Използвайте импулсния бутон за накълцване на едро. Спрете обработването, ако искате накълцване на едро.	Салати, пудинги, орехов хляб, бадемова паста
----------------	-------	-------	---	--

Лук - кълцане	500 г	🔪 / 🍴	Обелете главите лук и ги нарежете на четири. Спрете обработването след 2 импулсни хода, за да проверите резултата.	Салати, готвени ястия, задушени зеленчуци, гарнитурни
---------------	-------	-------	--	---

Лук - нарязване	300 г	🍷 / 🍹	Обелете лука и го нарежете на парчета, които да минават през тръбата. Забележка: използвайте най-малко 100 г.	Салати, готвени ястия, задушени зеленчуци, гарнитурни
-----------------	-------	-------	---	---

Съставки и резултати	Макс. количество	Кома нден бутон / прина длежност	Процедура	Приложения
Пилешко - смилане	200 г	🍗 / 🍗	Първо махнете всички сухожилия или кости. Нарезжете месото на кубчета по 3 см. Използвайте импулсния бутон за смилане на по-едро.	Кайма
Супи - разбъркване	500 мл	🍲 / 🍲	Използвайте варени зеленчуци	Супи, сосове
Разбита сметана - разбиване	500 мл	🥛 / 🥛	Използвайте сметана, извадена направо от хладилника. Забележка: използвайте най-малко 125 мл сметана. Разбитата сметана е готова след около 20 секунди.	Гарниране, сметана, сладоледови смеси

Рецепти

Пастет от тиквички

Съставки:

- 2 тиквички
 - 3 варени яйца
 - 1 малка глава лук
 - 1 супена лъжица олио
 - магданоз
 - 2-3 супени лъжици квасена сметана
 - лимонов сок, пикантен сос (Tabasco), сол, черен пипер, кърпа на прах, червен пипер
- ▶ *Измийте и оцедете тиквичките и ги настържете с диска за фино настъргване в купата за обработване на продукти. Изсипете настърганите тиквички на чиния, посолете ги и ги оставете за 15 минути, за да изтегли солта сока от настърганите тиквички. Нарезжете лука на четири и го накълцайте на ситно заедно със скилидката чесън. Накъсайте листата на магданоза от стеблата и ги накълцайте.*
- ▶ *След това изсипете настърганите тиквички върху чиста кърпа и ги оцедете. Налейте малко олио в тиган и запържете леко накълцания лук и чесън, добавете настърганите тиквички. Всички течности трябва да се изпарят от съставките. Оставете запържените съставки да изстинат малко. Обелете яйцата и ги накълцайте в купата за обработване на продукти за няколко секунди. Добавете другите съставки в купата, оставете ги да отлежат, подправете ги и ги разбъркайте с ножа. Сервирайте върху препечен бял хляб.*

Плодов кекс

Съставки:

- 180 г фурми
- 270 г сини сливи
- 60 г бадеми
- 60 г орехи
- 60 г стафиди
- 60 г едри стафиди без семки
- 240 г пълнозърнесто ръжено брашно
- 120 г пшенично брашно
- 120 г нерафинирана кристална захар
- 360 г обезмаслено мляко
- щипка сол
- 1 пакетче бакпулвер
- ▶ Сложете металния нож в купата. Сипете всички съставки в нея, натиснете бутона за кълцане и разбърквайте 30 секунди съставките. Ако тестото залепне към капака на купата, отстранете го с помощта на лопатка. Кексът се пече в 30 см дълга тавичка 40 минути при 170°C.

Пита с праз

Съставки за тестото:

- 250 г пшенично брашно (или пълнозърнесто пшенично брашно)
- щипка сол
- 1 супена лъжица мед
- 20 г прясна мая или 1/2 пакетче суха мая
- 100 г масло
- 6 супени лъжици хладка вода

Съставки за пълнката:

- 500 г праз
- олио

- 4 яйца
- 500 г квасена сметана
- сол, пипер, 1-2 супени лъжици брашно, ако е необходимо

- ▶ Сложете всички съставки в купата и ги омесете в гъсто тесто. Оставете тестото да втасва 30 минути.
- ▶ Нарезжете прера с регулируемия режеш диск (напр. на позиция 3). Налейте малко олио в тиган и запържете нарязания праз за няколко минути. Сложете останалите съставки в каната на блендера и пуснете блендерът да работи, докато не получите кремообразна консистенция. Добавете 1-2 супени лъжици брашно, за да сгъстите сместа.
- ▶ Намажете с масло форма за печене с диаметър 24 см и покрийте равномерно дъното и стените с тесто. Намажете сместа с прера върху тестото и изсипете останалите съставки върху нея. Пече се в предварително загрята фурна около 40 минути при 180°C. Може да се сервира топла или студена.

Гулаш по унгарски

Съставки:

- 1 супена лъжица олио
- 1 средно голяма глава лук
- 1 чаена лъжичка червен пипер
- 400 г говеждо или свинско месо
- 1 зелена чушка
- 1 домати

- сол
- 200 г моркови
- 300 г картофи
- кимионово семе

- ▶ Измийте месото и го нарежете на кубчета по 2 см. Обелете лука и го накълцайте в купата за обработване на продукти, като използвате металния нож. Извадете семенника на зелената чушка и я нарежете на търкалца, като използвате регулируемия режеш диск. Обелете домата, махнете семките и го нарежете на тънки ивици. Запържете в олио накълцания лук до омекване. Дръпнете от огъня и наръсете червения пипер върху лука, добавете месото и пържете няколко минути на силен огън, като бъркате постоянно. Добавете зелената чушка, домата и сол на вкус, покрийте тигана и задушете в собствен сос на умерен огън до почти пълно омекване на месото.
- ▶ Междувременно обелете и нарежете морковите, като използвате регулируемия режеш диск, и обелете и нарежете на кубчета картофите. Добавете ги към месото и налейте достатъчно студена вода за количеството супа, която искате да пригответе (около 1,2 литра). Подправете със щипка кимионово семе и оставете да ври на тих огън, докато всичко не омекне като масло. Добавете още сол, ако е необходимо.

- ▶ Сервира се горещ. Можете да добавите гарнитура от търкалца зелена чушка и да сервирате люта чушка на отделна чинийка.

Ягодова торта

Съставки:

- 100 г маргарин
- 100 г захар
- 3 жълтъка
- 240 г брашно
- 100 г кокосова ядка

Плънка:

- 80 г захар
- 2 чаени лъжички лимонов сок
- 400 г сирене крема
- 500 г ягоди

Глазура:

- 500 г ягоди
- 250 мл вода
- 120 г захар
- 60 г царевично нишесте

Украса:

- 250 г сметана

- ▶ Нагрейте фурната до 180°C. Разбийте на крем маргарина и захарта в купата с металния нож.
- ▶ Разбийте в крема жълтъците, след това разбъркайте вътре брашното и кокосовите стърготини. Сложете тестото във форма

за печене, надиплете краищата и набодете с вилица. Пече се 15-20 минути до придобиване на кафеникав цвят. Оставете тортата да изстине на решетка. Разбърквайте захарта, лимоновия сок и сиренето крема в купата, докато бухнат, като използвате металния нож и приставката за месене. Намажете сместа върху изстиналия блат. Наредете част от ягодиите (със страната на дръжката надолу) върху тортата. Сложете в хладилник.

- ▶ Пригответе глазура. Разбъркайте останалите ягоди с водата и захарта в каната на блендера. Разтворете нишестето в 125 мл от яagodовата смес. Кипнете яagodовата смес. Като заври, разбъркайте в нея разтвореното нишесте. Разпределете с лъжица горещата глазура върху ягодиите и охлаждайте 2 часа. Украсете със сметана, разбита така, че да прави стабилни връхчета.

Млечен шейк от пресни плодове

Съставки:

- 100 г банани или ягоди
- 200 мл прясно мляко
- 50 г ванилов сладолед
- захар на пясък по вкус
- ▶ Обелете бананите или измийте ягодиите. Наредете плодовете на по-малки парчета. Сипете всички съставки в каната на блендера. Бъркайте, докато не получите гладка смес.

- ▶ Можете да използвате каквито си изберете плодове, за да направите любимия си млечен шейк с пресни плодове.

Козуначено руло с лешници

Съставки за тестото:

- 500 г пресято брашно
- 75 г захар
- 1 чаена лъжичка сол
- 1 яйце
- 250 мл мляко (при 35°C)
- 100 г масло, размекнато
- 30 г прясна мая (за суха мая вж. указанията на пакетчето)

Плънка:

- 250 г накълцани лешници
- 100 г захар
- 2 пакетчета ванилия
- 125 мл сметана

- ▶ Нагрейте фурната до 200°C. Разбъркайте млякото, маята и захарта в купата за 15 секунди, като използвате приставката за месене. Добавете брашното, солта, маслото и яйцето. Месете така полученото тесто 2 минути. Пресипете тестото в отделна купа, покрийте го с влажна кърпа и го оставете да втасва 20 минути на умерено топло място.
- ▶ Накълцайте лешниците с помощта на металния нож. Разбъркайте съставките за плънката. Разточете тестото на

правоъгълник. Намажете го с лешниковата смес, след това го навийте на кръгло руло. Сложете рулото в намазана с масло форма за козунак. Оставете го да втасва 20 минути. Намажете с четчица малко разбит жълтък отгоре и сложете формата върху скара в центъра на фурната. Пече се 25-30 минути при 200°C.

Шоколадов кекс

Съставки:

- 140 г масло, размекнато
- 110 г пудра захар
- 140 г шоколад
- 6 белтъка
- 6 жълтъка
- 110 г захар на пясък
- 140 г пшенично брашно

Плънка:

- 200 г кайсиев конфитюр

Глазура:

- 125 мл вода
- 300 г захар
- 250 г настърган шоколад
- разбита сметана, по желание

► Нагрейте фурната до 160°C. Разбийте маслото с пудрата захар на крем с металния нож. Разтопете шоколада и го добавете към сместа. Добавете един по един жълтъците и бъркайте, докато не се получи кремообразна гладка смес. Разбийте белтъците със захарта на пясък до получаване на стабилна пяна, като

използвате металния нож. Добавете разбитите белтъци към сместа и ги размесете внимателно. След това добавете много бавно брашното с лопатка. Изсипете сместа в намазана форма за печене. Пече се един час при 160°C. Първите 15 минути вратичката на фурната трябва да се държи леко открената.

- Оставете кексът да се охлади малко във формата за печене (24 см), след това го обърнете върху скара, за да продължи охлаждането. Срежете кекса хоризонтално на две, намажете едната половина с кайсиевия конфитюр и съединете отново двете половини. Подгрейте остатъка от конфитюра до получаване на сироп и го намажете отгоре на кекса. Пригответе захарната глазура. Кипнете водата, добавете захарта и шоколада и ги оставете да врят на слаб огън. Бъркайте непрекъснато, докато не се получи гладка и годна за намазване консистенция. Нанесете глазурата върху кекса и я оставете да изстине. Сервирайте кекса с малко разбита сметана.

Супа от броколи (за 4 души)

Съставки:

- 50 г зряло сирене гауда
- 300 г варено броколи (стъбла и цвят)
- сок от варенето на броколито
- 2 варени картофа на парчета
- 2 кубчета бульон
- 2 лъжици бита сметана

- кърпи
- сол
- пипер
- индийско орехче
- ▶ *Настържете сиренето. Направете на пюре броколито със сварените картофи и малко от сока от варенето на броколито. Сипете пюре от броколи, останалия сок и кубчетата бульон в градуиран съд и ги допълнете до 750 мл. Прехвърлете супата в тенджерата и я кипнете, като същевременно бъркате. Разбъркайте вътре сиренето, подправете с кърпи, сол, черен пипер и индийско орехче и добавете сметаната.*

Пица

Съставки за тестото:

- 400 г брашно
- 1/2 чаена лъжичка сол
- 20 г прясна мая или 1,5 пакетче суха мая
- 2 супени лъжици олио
- около 240 мл вода (35°C)

За пълнката:

- 300 мл доматиено пюре (от консерва)
- 1 чаена лъжичка сушени или пресни растителни италиански подправки (чубрица и др.)
- 1 глава лук
- 2 скилидки чесън
- сол и черен пипер
- захар

Съставки за нареждане върху пълнката:

- маслини, салам, артишок, гъби, аншоа, сирене

Моцарела, чушки, настъргани зряло сирене или кашкавал и зехтин според предпочитанията.

- ▶ *Сложете куката за месене в купата за разбъркване. Сипете всички съставки в купата и натиснете бутон за месене. Месете тестото около 1 минута, докато не се образува гладка топка. Сложете тестото в отделна купа, покрийте го с влажна кърпа и го оставете да втасва около 30 минути.*
- ▶ *Накълцайте лука и чесъна с металния нож в купата за обработване на продукти и ги запържете в тиган до прозрачност. Добавете доматиеното пюре и растителните подправки и ги оставете да врят на тих огън около 10 минути. Подправете на вкус със сол, черен пипер и захар. Оставете пълнката да се охлади.*
- ▶ *Нагрейте фурната до 250°C.*
- ▶ *Разточете тестото върху наръсен с брашно плот и направете две кръгли пити. Сложете питите тесто върху намазана тава. Намажете пълнката на пицата, без да покривате краищата. Наредете желаните съставки, посипете малко настъргано сирене или кашкавал по пицата и поръсете отгоре с малко зехтин.*
- ▶ *Пиците се печат 12 до 15 минути.*

Пърженки с картофи и зеленчуци

Съставки:

- 1 яйце
- 50 мл мляко
- 1 супена лъжица брашно

- 1 чаена лъжичка кориандър
- сол и черен пипер
- 2 големи картофа (около 300 г)
- 100 г едри моркови
- 150 г целина
- 50 г слънчогледово семе или 2 супени лъжици ронена царевица
- олио за пържене
- ▶ *Разбъркайте яйцето, млякото, брашното, кориандъра, солта и черния пипер с използване на металния нож.*
- ▶ *Настържете обелените картофи, остърганите моркови и почистената целина с диска за грубо настъргване и ги добавете към яйчената смес. Размесете добре зеленчуците, яйчената смес и слънчогледовото семе или ронената царевица в обща купа.*
- ▶ *Подгрейте олиото в тигана и опържете 8 плоски пирожки от двете страни до златисто-кафяв цвят. Оставете ги да се оцедят върху кухненска хартия.*
- ▶ *Време на пържене: 3-4 минути.*

Хляб (бял)

Съставки:

- 500 г брашно за хляб
- 15 г размекнато масло или маргарин
- 25 г прясна мая или 20 г суха мая
- 260 мл вода
- 10 г сол
- 10 г захар

- ▶ *Монтирайте приставката за месене в купата за разбъркване. Сипете брашното, солта и маргарина или маслото в купата. Добавете прясната или суха мая и водата. Сложете капака на купата и го завъртете в посока на стрелката, докато не чуete щракване. Натиснете командния бутон за месене и омесете тестото (за максималната продължителност на месене вж. раздела "Количества и времена на приготвяне").*
- ▶ *Извадете тестото от купата, сложете го в голям съд, покрийте го с влажна салфетка и го оставете да втасва 20 минути на топло място. След като бухне, разточете отново тестото и го направете на топка.*
- ▶ *Върнете тестото в купата, покрийте го с влажна кърпа и го оставете да втасва още 20 минути. Разточете го отново и го навийте.*
- ▶ *Сложете тестото в намазана тава и го оставете да втасва още 45 минути. Хлябът се пече в долната част на предварително подгрята фурна.*
- ▶ *Хлябът се пече при 225°C около 35 минути в долната част на предварително подгрята фурна.*

Delovi i pribor

- A** Jedinica motora
- A** Panel za inteligentnu kontrolu procesa
- A** Ugrađena sigurnosna brava
- A** Poklopac sa navojem (mora biti stavljen da bi se funkcije posude mogle koristiti)
- A** Posuda za preradu namirnica
- A** Nosač alata
- A** Posuda blendera
- A** Poklopac posude blendera
- A** Klin poklopca (aktivira i deaktivira sigurnosni prekidač)
- A** Poklopac posude za preradu namirnica
- A** Graničnik
- A** Cev za punjenje
- A** Potiskivač
- A** Sito mašine za ceđenje južnog voća
- A** Konus mašine za ceđenje južnog voća
- A** Bubanj sokovnika
- A** Sito sokovnika za voćno meso
- A** Poklopac sokovnika
- A** Potiskivač sokovnika
- A** Metalno sečivo + zaštitna navlaka
- A** Kuka za mešenje
- A** Metlica miksera
- A** Umetak za srednje seckanje
- A** Umetak za fino seckanje
- A** Umetak za krupno seckanje
- A** Umetak za granulaciju
- a** Nosač umetaka
- b** Podesivi disk za sečenje na komade (umetak za sečenje, nosač i dugme za podešavanje)

Važno

Pažljivo pročitajte ova uputstva pre upotrebe, i sačuvajte ih za kasniju upotrebu.

- D** Proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže, pre nego što priključite aparat.
- D** Nikada ne upotrebljavajte dodatke ili delove drugih proizvođača koji nisu preporučeni od strane Philips-a. U slučaju korišćenja takvih delova, garancija postaje nevažeća.
- D** Ne upotrebljavajte uređaj ukoliko su kabl, utikač, ili drugi delovi oštećeni.
- D** Ako je glavni kabl oštećen, mora ga zameniti Philips, servisni centar ovlašćen od strane Philipsa ili na sličan način kvalifikovane osobe, kako bi se izbegao rizik.
- D** Pre prve upotrebe, temeljno očistite delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama.
- D** Nemojte prekoračiti količine i vremena pripreme koja su navedeni u tabeli.
- D** Nemojte prekoračiti maksimalnu količinu koja je obeležena na posudi, tj. nemojte puniti preko crte na vrhu.
- D** Isključite uređaj iz mreže odmah nakon upotrebe.
- D** Kada je uređaj uključen, ne upotrebljavajte predmete (npr. lopaticu) ili prste da biste namirnice gurali u cev za punjenje. Za ovu namenu upotrebljavajte isključivo potiskivač.
- D** Uvek isključite aparat iz mreže pre nego što u posudu blendera stavite prste ili neki predmet (npr. lopaticu).
- D** Čuvajte uređaj van domašaja dece.

- ▶ Uređaj nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- ▶ Stavite poklopac na posudu, i to u pravom položaju. Ugrađena sigurnosna brava će sada biti deblokirana tako da možete da uključite uređaj. Jedinica motora i poklopac sa navojem imaju oznake. Uređaj će funkcionisati samo ako oznaka na jedinici motora bude nameštena nasuprot oznake na poklopcu s navojem.
- ▶ Isključite uređaj pre skidanja bilo kog dodatka.
- ▶ Uvek isključujte uređaj pritiskom na STOP dugme.
- ▶ Čekajte dok se pokretni delovi zaustave, pre nego što skinete poklopac uređaja.
- ▶ Poklopac s navojem može da se ukloni samo ako poklopac nije na posudi ili je cela posuda uklonjena.
- ▶ Nikad ne potapajte jedinicu motora u vodu ili neku drugu tečnost, i nemojte je ispirati pod mlazom vode.
- ▶ Pre upotrebe, skinite zaštitnu navlaku sa sečiva.
- ▶ Pustite vruće sastojke da se ohlade pre nego što počnete prerađivanje (maksimalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Ako prerađujete tečnost koja je vrela ili stvara penu, nemojte stavljati više od 1 litra u posudu blendera kako bi se izbeglo prelivanje.
- ▶ Isključite uređaj iz mreže odmah nakon uoptrebe.
- ▶ Za dužinu vremena upotrebe, vidi tabelu koja sledi kasnije u ovom uputstvu.
- ▶ Nivo buke: Lc= 89 dB [A]

Imajte u vidu da nije moguće koristiti funkcije posude kada je priključen blender:

Upotreba uređaja

Sigurnosna zaštita od pregrevanja

Da bi se izbegla rizična situacija, ovaj uređaj se ne sme povezivati sa prekidačem koji je kontrolisan tajmerom.

Ukoliko vaš uređaj iznenada prekine sa radom:

Inteligentna kontrola procesa

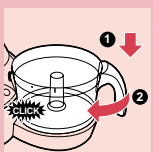
Ovaj uređaj je opremljen inteligentnom kontrolom procesa koja osigurava optimalan rad i savršen krajnji rezultat. Svako procesno dugme povezano je sa pre-programiranim profilom brzine koji predstavlja optimalan rad za određeni dodatak.

Brzinu možete povećati ili smanjiti u tri koraka pritiskom na + ili - dugme.

Ako pritisnete impulsno dugme, uređaj će raditi na najvećoj brzini. Kada pustite dugme, uređaj će se zaustaviti ili vratiti na prethodno izabranu radnu brzinu.

Proces se uvek može zaustaviti Stop dugmetom. Ako ponovo pritisnete isto procesno dugme u roku od 40 sekundi, proces će započeti tamo gde je prekinut.

Posuda za preradu namirnica



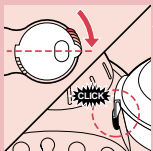
- 1** Montirajte posudu na procesor namirnica okrećući dršku u smeru strelice, sve dok ne čujete klik.



- 2** Stavite poklopac na posudu. Okrećite poklopac u smeru strelice sve dok ne čujete klik (ovo može zahtevati primenu izvesne sile).

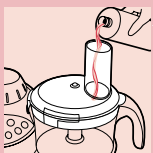
Ugrađena sigurnosna brava

► Jedinica motora, posuda i poklopac snabdeveni su oznakama. Uređaj će funkcionisati samo ako se oznaka na jedinici motora bude nalazila direktno nasuprot oznaci na poklopcu s navojem.

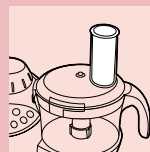


- 1** Vodite računa da tačkica na poklopcu i tačkica na posudi budu direktno jedna nasuprot druge. Štrčanje poklopcu će upotpuniti oblik drške na posudi.

Cev za punjenje i potiskivač



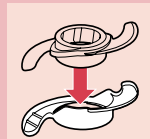
- 1** Upotrebite cev za punjenje da dodate tečne i/ili čvrste sastojke. Koristite potiskivač da potisnete čvrste sastojke niz cev za punjenje.



- 2** Potiskivač možete upotrebiti i za zatvaranje cevi za punjenje kako biste sprečili da sastojci ispadnu kroz cev za punjenje.

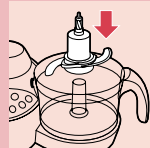
Metalno sečivo

► Metalno sečivo se može koristiti za seckanje, mešanje, mućenje i pravljenje pirea.



- 1** Skinite zaštitnu navlaku sa sečiva.

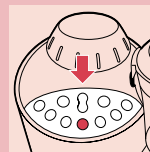
Oštre ivice sečiva su veoma oštre. Izbegavajte dodir s njima!



- 2** Stavite nosač alata u posudu i sečivo na nosač alata.

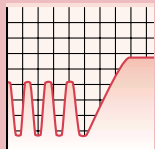
- 3** Stavite sastojke u posudu. Prethodno isecite veće komade namirnica na komadiće od približno 3 x 3 x 3 cm. Stavite poklopac na posudu.

- 4** Stavite potiskivač u cev za punjenje.



- 5** Pritisnite dugme za preradu seckanjem na kontrolnom panelu.

- Proces će početi sa 4 impulsa prolaza kako bi se osiguralo da sastojci (crni luk ili orasi) budu iseckani ravnomerno.
- Zatim će se radna brzina povećati do maksimalne i nastaviti tako sve dok se ne pritisne STOP dugme.



- ▶ Možete da pritisnete - dugme da biste smanjili brzinu.
- ▶ Proces se može zaustaviti u bilo kom trenutku tokom impulsnih prolaza, pritiskom na STOP dugme.

Saveti

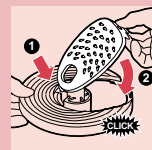
- ▶ Ako seckate crni luk, zaustavite uređaj posle četiri impulsa prolaza kako biste sprečili da luk bude iseckan suviše sitno.
- ▶ Ne ostavljajte uređaj da radi suviše dugo kada seckate (tvrdi) sir. Sir će se zagrejati, istopiti i zgrudvati.
- ▶ Nemojte koristiti sečivo da seckate vrlo tvrde sastojke kao što su kafa, pasulj, šafran, morski oraščić i kocke leda, jer to može otupiti sečivo.

Ukoliko se hrana zalepi za sečivo ili unutrašnjost posude:

- 1** Isključite uređaj.
- 2** Skinite poklopac sa posude.
- 3** Lopaticom uklonite sastojke sa sečiva ili zida posude.

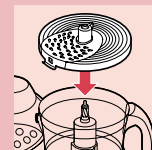
Umetci

Nikad nemojte koristiti umetke za preradu tvrdih sastojaka kao što su kocke leda.



- 1** Stavite željeni umetak na nosač umetaka pre nego što isti stavite na nosač alata.

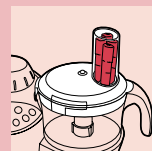
Oštre ivice sečiva su veoma oštre. Izbegavajte dodir s njima!



- 2** Stavite nosač umetaka na nosač alata koji stoji u posudi.

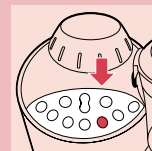
- 3** Stavite poklopac na posudu.

- 4** Stavite sastojke u cev za punjenje. Prethodno isecite velike komade kako bi mogli da stanu u cev za punjenje.



- 5** Punite cev za punjenje ravnomerno kako biste postigli najbolje rezultate.

Ako morate da isečete veliku količinu namirnica, prerađujte samo manje količine odjednom i redovno praznite posudu između obrade tih manjih količina.

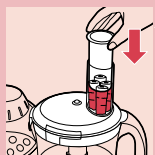
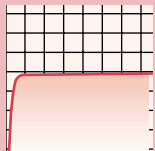


- 6** Izaberite 'shredding & slicing process (proces seckanja & sečenja na komade)' na kontrolnom panelu.

Brzina se odmah povećava do definisane brzine rada, što garantuje optimalan krajnji rezultat.

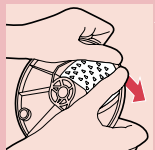


Brzina rada može da se poveća do 3 puta, pritiskom na + dugme, a može i da se smanji do 3 puta, pritiskanjem - dugmeta.



7 Potiskivačem neznatno pritisnite sastojke u cevi za punjenje.

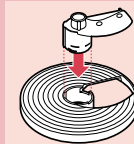
▶ Ako seckate meko povrće ili voće, možete smanjiti brzinu do tri puta pritiskanjem - dugmeta, da biste sprečili da se iseckano povrće i voće pretvore u pire.



8 Da biste skinuli umetak sa nosača umetaka, uzmite nosač umetaka u ruke tako da njegova zadnja strana pokazuje prema vama. Pritisnite ivice umetka palčevima kako bi umetak ispao iz nosača.

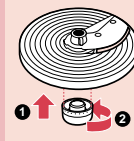
Podesivi disk za sečenje na komade

Podesivi disk za sečenje na komade vam omogućava da sečete sastojke na bilo koju željenu debljinu.

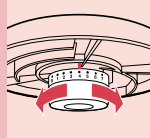


Pazite: umetak za sečenje na komade ima veoma oštru ivicu.

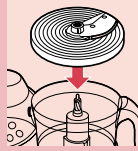
1 Stavite sečivo na vrh nosača.



2 Povežite dugme koje se nalazi na donjoj strani diska i okrećite ga sve dok se linije ne poklope. Sada je disk zaključan.

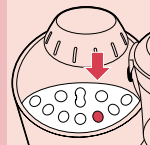


3 Okrenite dugme za podešavanje da biste podesili željenu debljinu sečenja.



4 Stavite podesivi disk za sečenje na komade na nosač alata.

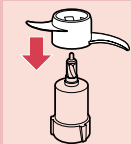
5 Zatvorite poklopac i stavite sastojke u cev za punjenje.



6 Izaberite 'shredding & slicing process (proces seckanja & sečenja na komade)' na kontrolnom panelu.

7 Potiskivačem lagano gurajte sastojke niz cev za punjenje, ako je potrebno.

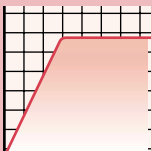
Dodatak za mešenje



Dodatak za mešenje može se upotrebljavati za mešenje testa s kvascem, za hleb i pice.

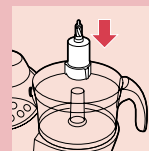
- 1** Montirajte dodatak za mešenje na nosač alata.
- 2** Stavite posudu na jedinicu motora, okrećite dršku u smeru strelice i montirajte dodatak za mešenje na pogonsko vratilo.
- 3** Stavite sastojke u posudu.
- 4** Zatvorite posudu poklopcem.
- 5** Na panelu za inteligentnu kontrolu procesa, pritisnite dugme za proces mešenja.

Uređaj će u roku od 10 sekundi postepeno povećavati brzinu mešenja do maksimalne vrednosti. Uređaj će nastaviti da radi na ovoj brzini sve dok se ne pritisne stop dugme. Možete smanjivati brzinu do tri puta pritiskom na - dugme. Ako +/- dugme ne reaguje, onda motor već radi na svojoj fizičkoj granici.



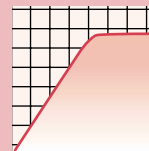
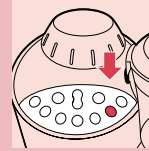
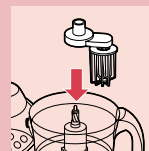
Metlica miksera

Možete koristiti metlicu miksera da umutite jaja, belanca, instant pudinge, šlag.



- 1** Stavite posudu na jedinicu motora i okrećite je ulevo, sve dok ne čujete 'klik'.
- 2** Postavite nosač alata u posudu.
- 3** Montirajte metlicu miksera na nosač alata.
- 4** Stavite sastojke u posudu, stavite poklopac na posudu i okrećite ga na desno sve dok ne čujete klik.
- 5** Na kontrolnom panelu pritisnite dugme za proces mućenja jaja.

Uređaj će postepeno povećavati brzinu mućenja do maksimuma u roku od 15 sekundi. Uređaj zatim nastavlja da radi pri ovoj brzini sve dok se ne pritisne stop dugme. Brzinu možete smanjiti do 3 puta pritiskanjem - dugmeta.



Blender

Blender je namenjen za:

- Mučenje tečnosti, kao što su mlečni proizvodi, sosovi, voćni sokovi, supe, kokteli, slatki čajevi, šejkovi.
- Mučenje mekih sastojaka, kao što su testo za palačinke ili majonez.
- Pravljenje pirea od kuvanih sastojaka, kao što je priprema hrane za bebe.

► Uređaj se može koristiti sa ili bez blendera montiranog na jedinicu motora. Ako se uređaj koristi bez blendera, on neće funkcionisati ako poklopac sa navojem nije dobro navrnut na jedinicu motora.



1 Sa jedinice motora skinite poklopac sa navojem da biste mogli da montirate posudu blendera.



2 Montirajte posudu blendera na jedinicu motora okrećući je u smeru strelice, sve dok ne bude dobro pričvršćena. Drška mora da pokazuje na levu stranu.

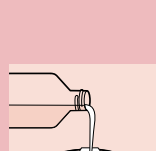
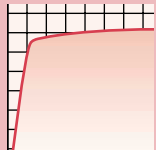
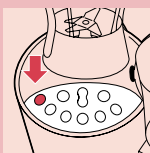
Nemojte previše pritiskati dršku posude blendera.



3 Stavite sastojke u posudu.

4 Zatvorite poklopac.

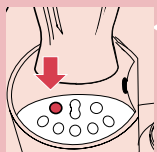
5 Uvek stavljajte graničnik u poklopac blendera pre nego što počnete sa radom.



6 Pritisnite dugme za blender na kontrolnom panelu. Blender će početi da radi. Brzina će se povećavati do maksimalne. Uređaj će nastaviti da radi pri ovoj brzini sve dok se ne pritisne STOP dugme. Tokom procesa rada blendera brzinu možete smanjiti do 3 puta, pritiskom na - dugme.

Saveti

- Sipajte tečne sastojke u posudu blendera kroz otvor na poklopcu.
- Što duže ostavite uređaj da radi, to će rezultat rada blendera biti finiji.
- Najpre isecite čvrste sastojke na manje komade pre stavljanja u blender. Ako želite da pripremite veliku količinu, najpre preradite manje količine sastojaka umesto što pokušavate da preradite celu količinu odjednom.
- Tvrdi sastojci kao što je zrnjevlje soje za mleko od soje, prvo moraju da se potope u vodu pre nego što se prerade.



- ▶ Razbijte kocke leda tako što ih stavite u posudu, zatvorite poklopac i upotrebite impulsnu funkciju.

Ako se sastojci zalepe za zid posude blendera:

- 1** Isključite uređaj i izvucite kabl iz struje.

- 2** Otvorite poklopac.

Nikad ne otvarajte poklopac dok uređaj još radi.

- 3** Upotrebite lopaticu da uklonite sastojke sa zida posude.

Držite lopaticu na bezbednom rastojanju od sečiva (pribl. 2 cm).

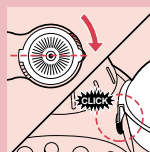
- ▶ Ako niste zadovoljni rezultatom, pustite uređaj da kratko radi nekoliko puta, pritiskajući impulsno dugme. Možete pokušati da postignete bolji rezultat i tako što ćete promešati sastojke lopaticom (ne dok blender radi), ili odasuti deo sadržaja kako biste radili s manjom količinom.

- ▶ U nekim slučajevima, kada prerađujete voće, sastojke je lakše prerađiti u blenderu ako dodate neku tečnost, kao što je limunov sok.

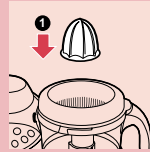
Mašina za ceđenje južnog voća

Mašina za ceđenje južnog voća se može upotrebiti za sve vrste južnog voća.

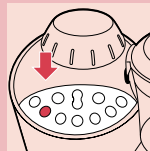
- 1** Stavite posudu na jedinicu motora i stavite sito na posudu.



- 2** Okrećite sito u smeru strelice sve dok klin sigurnosne brave ne uđe u pogonsku jedinicu.



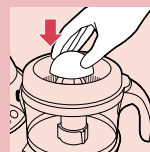
- 3** Laganim pritiskom na dole montirajte konus na sito.



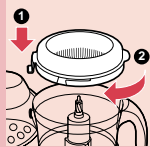
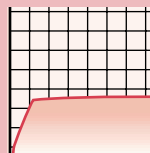
- 4** Pritisnite 'dugme za ceđenje južnog voća' na kontrolnom panelu.

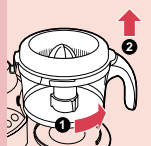
Brzina rada se može povećati do 3 puta, pritiskom na + dugme.

Proces započinje i zaustavlja se kada se pritisne STOP dugme.



- 5** Snažno pritisnite polovinu vočke na rotirajući konus.





Saveti

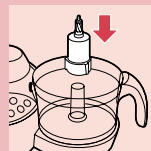
- ▶ Povremeno prekinite ceđenje da biste mogli da uklonite meso voća sa sita.

Kada to radite, isključite uređaj i skinite posudu sa sitom i konusom na njoj.

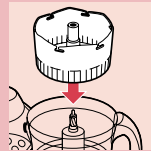
- ▶ Kada ste završili ceđenje, skinite posudu sa sitom i konusom na njoj, da biste sprečili da se sok prosipa po uređaju.

Sokovnik

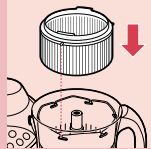
Sokovnik može da se koristi za pripremanje svežeg soka od voća i povrća. Meso, semenke i kore će biti odvojene.



- 1 Stavite posudu na jedinicu motora.

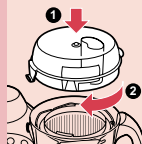


- 2 Stavite nosač alata u posudu.

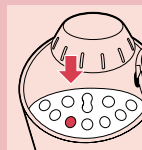


- 3 Montirajte bubanj sokovnika na nosač alata.

- 4 Stavite sito za meso voća u bubanj sokovnika i obezbedite da sve 3 igle ulaze u žlebove na bubnju sokovnika.



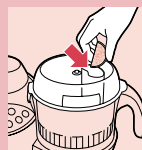
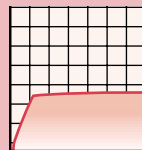
- 5 Stavite poklopac sokovnika na posudu.



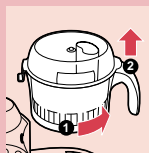
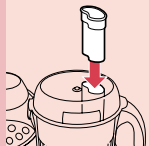
- 6 Pritisnite dugme sokovnika. Nikad nemojte koristiti dodatak za sokove ako su rotirajuće sito ili bubanj oštećeni.



Uređaj će startovati sporo i na kraju dostići maksimalnu brzinu. Brzina se može smanjivati pritiskom na - dugme. Uređaj će se isključiti ako se pritisne STOP dugme.



- 7 Kroz cev za punjenje ubacite voće ili povrće u sokovnik.



- 8** Ako je potrebno, sastojke snažno gurnite na dole uz pomoć potiskivača. Ostavite potiskivač u cevi za punjenje što je duže moguće, kako bi se sprečilo prskanje.
- 9** Ostavite uređaj da radi još jedno 20 sekundi da bi iscedio preostali sok iz voća ili povrća.
- 10** Da bi se izbeglo prosipanje soka po uređaju, posle upotrebe uklonite posudu zajedno sa dodacima sokovnika.

Saveti

- ▶ **Pre upotrebe sokovnika:**
 - isecite šargarepu, rotkvice, itd.
 - oljuštite južno voće, ananas, lubenice, itd.
 - izvadite koštice višanja, šljiva, kajsija, bresaka, itd.
- ▶ Uvek uključite uređaj pre nego što stavite voće u sokovnik.
- ▶ Povremeno isključite uređaj kako bi ste uklonili meso voća sa sita i iz bubnja sokovnika.
- ▶ Nemojte prerađivati velike količine namirnica odjednom.
- ▶ Isključite uređaj ako počne da jako vibrira i očistite sito i filter pre nego što ponovo uključite uređaj.

Čišćenje

Uvek isključite uređaj pre nego počnete sa čišćenjem jedinice motora.

- 1** Čistite jedinicu motora vlažnom krpom. Nemojte potapati jedinicu motora u vodu ili je ispirati pod slavinom.
- 2** Delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama uvek čistite toplom vodom i deterđžentom, neposredno nakon svake upotrebe.

▶ Posuda, poklopac posude, potiskivač i dodaci (osim posude blendera) se mogu prati i u mašini za pranje sudova.

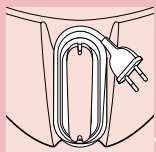
Ovi delovi su testirani na otpornost u mašini za pranje sudova na osnovu DIN EN 12875. Posuda blendera nije otporna na pranje u mašini za sudove.

▶ Da biste skinuli poklopac, otvorite ga i zatim ga povucite na gore.

Skidajte poklopac posude blendera samo radi čišćenja.

Čistite metalno sečivo, jedinicu sečiva blendera i umetke vrlo oprezno. Ivice su veoma oštre!

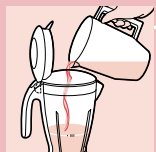
Proverite da oštrice sečiva i umetaka ne dolaze u dodir sa tvrdim predmetima. Ovo bi moglo prouzrokovati da postanu tupi.



Pojedini sastojci mogu izazvati gubitak boje na površini dodataka. Ovo nema negativan efekat na dodatke. Ovi gubici boje obično nestaju posle nekog vremena.

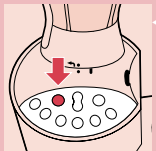
- ▶ Namotajte (višak) kabla za napajanje na kalem koji se nalazi na zadnjoj strani uređaja.

Brzo čišćenje blendera



- 1 Sipajte mlaku vodu (ne više od 0.5 litra) i nešto tečnog deterdženta u posudu blendera.

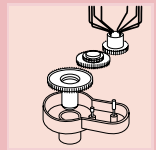
- 2 Zatvorite poklopac.



- 3 Pustite uređaj da radi nekoliko sekundi pritiskom na impulsno dugme. (Uređaj prestaje da radi kada pustite dugme).

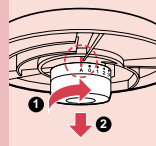
- 4 Skinite posudu blendera i isperite je čistom vodom.

Da bi se metlica miksera očistila temeljito:



HIER MOET NOG TEKST STAAT NIET IN DE PUB -File

Za temeljito čišćenje podesivog diska za sečenje:

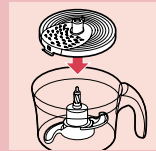


- 1 Okrenite dugme za podešavanje na desno da biste izvukli sečivo iz diska.

Disk, sečivo i dugme za podešavanje se mogu čistiti u vreloj vodi s nešto tečnog deterdženta ili u mašini za pranje sudova.

Odlaganje

MicroStore



- ▶ Stavite dodatke (sečivo, nosač umetaka) na nosač alata i zatvorite posudu poklopcem. Poslednji uvek treba da bude nosač umetaka.

Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate neki problem, molimo vas da posetite Philips Internet prezentaciju na adresi www.philips.com, ili da kontaktirate Philips-ovo predstavništvo u vašoj zemlji (broj telefona pronaći ćete u međunarodnom garantnom listu). U koliko u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se vašem ovlašćenom prodavcu ili kontaktirajte Servisno odeljenje Philips aparata za domaćinstvo i ličnu higijenu BV.

Mogući problemi

Problem	Rešenje
Uređaj se ne uključuje.	Okrećite posudu/ili poklopac u smeru kazaljke na satu sve dok ne čujete klik. Vodite računa da tačkice na posudi i na poklopcu budu jedna nasuprot drugoj.
Uređaj je odjednom prestao da radi.	Automatski sistem zaštite od pregrevanja je verovatno prekinuo napajanje uređaja jer se ovaj pregrejavao. 1) Izvucite kabl uređaja iz struje. 2) Pritisnite STOP dugme. 3) Pustite uređaj da se hladi 60 minuta. 4) Stavite utikač u utičnicu. 5) Ponovo uključite uređaj.
Pritisli ste pogrešno procesno dugme.	Pritisnite dugme za željeni proces.
Posle ponovnog starta, proces ne počinje od početka.	Ovaj uređaj je opremljen memorijskom funkcijom. Ako ponovo startujete uređaj u roku od 40 sekundi, proces će se nastaviti tamo gde je prekinut. Ako želite da rad počnete od samog početka: 1) Kratko pritisnite neki drugi proces (npr: impulsno dugme) 2) Zatim pritisnite STOP dugme. 3) Pritisnite odgovarajuće procesno dugme da bi rad mogao da počne iznova.
Posuda blendera i posuda za prerađivanje namirnica su montirane, ali samo blender radi.	Ako su posuda blendera i posuda za prerađivanje namirnica ili posuda za mučenje montirane ispravno, funkcionisaće samo blender. Ako želite da koristite posudu za prerađivanje namirnica ili posudu za mučenje, skinite posudu blendera i zatvorite otvor za priključke poklopcem sa navojem.
+/- dugme ne reaguje kod određenih primena.	Motor je već na svome fizičkom limitu, recimo pri mešanju ili kada je brzina na definisanoj vrednosti ispod koje se dalje ne može smanjivati.









Funkcije, primene & vremena pripremanja











Funkcija	Dodatak	Primena	Trajanje primene
		Seckanje, pravljenje pirea, mučenje	10 - 60 sek.
		Seckanje, struganje	10 - 60 sek.
		Sečenje na komade	10 - 60 sek.
		Mešenje, mučenje	60 - 180 sek.
		Mučenje, lupanje, emulgovanje	30 - 180 sek.
		Mešanje, pravljenje pirea	10 - 60 sek.
		Ceđenje južnog voća	zavisu od količine voća
		Pravljenje voćnih i sokova od povrća	zavisu od količine

Količine i vreme pripremanja









Sastojci i rezultati	Maksi malna količina	Proce sno dugme / dodat ak	Procedura	Primena
Jabuke, šargarepe, celer - seckanje	500g	☺ / 🌀	Isecite povrće na komade koji staju u cev. Napunite cev komadima i secite ih dok lagano pritiskate potiskivač.	Salate, sveže povrće
Jabuke, šargarepe, celer - sečenje na komade	500g	☺ / 🌀	Isecite povrće na komade koji staju u cev. Napunite cev komadima i secite ih dok lagano pritiskate potiskivač.	Salate, sveže povrće
Pripremanje testa (palačinke) - mučenje	750ml mleka	🌀 / 🌀	Prvo sipajte mleko u blender a onda dodajte suve sastojke. Mutite sastojke pribl. 1 minut. Ako je potrebno, ponovite ovaj postupak 2 puta. Zatim napravite pauzu nekoliko minuta da biste omogućili da se uređaj ohladi na temperaturu okoline.	Palačinke, vafli
Prezle - seckanje	100g	🌀 / 🌀	Koristite suv, hrskav hleb.	Jela sa prezlama, au gratin jela
Puter krem (creme au beurre) - mučenje	300g	🌀 / 🌀	Za lagane rezultate koristite meki puter.	Poslastice, topinzi
Sir (parmezan) - seckanje	200g	🌀 / 🌀	Koristite komad parmezana bez kore i isecite ga na komade od pribl. 3 x 3 cm.	Garniri supe, sosovi, au gratin jela

Sastojci i rezultati	Maksi malna količina	Proce sno dugme / dodat ak	Procedura	Primena
Sir (gouda) - sečenje	200g	☺ / 🌀	Isecite sir na komade koji staju u cev za punjenje. Pritiskajte pažljivo pomoću potiskivača.	Sosovi, pice, au gratin jela, fondi jela
Čokolada - seckanje	200g	🌀 / 🌀	Koristite tvrdvu, običnu čokoladu. Izlomite je na komadiće od 2 cm.	Garniri, sosovi, kolači, pudinzi, desertne kreme.
Kuvani grašak, pasulj - pravljenje pirea	250g	🌀 / 🌀	Koristite kuvani grašak ili pasulj. Ukoliko je potrebno, dodajte malo tečnosti kako biste postigli ravnomernije mešanje.	Pirei, supe
Kuvano povrće i meso - pravljenje pirea	500g	🌀 / 🌀	Za grublji pire, dodajte samo malo tečnosti. Za fini pire, nastavite da dodajete tečnost dok mešavina ne postane glatka.	Hrana za bebe i decu.
Krastavci - sečenje na komade	2 krastavca	☺ / 🌀	Stavite krastavac u cev i pritisnite ga pažljivo na dole.	Salate, garniri
Testo (za hleb) - mešenje	500g brašna	🌀 / 🌀	Umutite kvasac i šećer u toploj vodi. Dodajte brašno, ulje i so u posudu i mesite pribl. 90 sekundi. Ostavite da narasta 30 minuta.	Hleb
Testo (za pice) - mešenje	750g brašna	🌀 / 🌀	Sledite istu proceduru kao za hlebno testo. Mesite testo oko 1 minut. Prvo sipajte brašno a onda ostale sastojke.	Pica

Sastojci i rezultati	Maksimalna količina	Procesno dugme / dodatni ikoni	Procedura	Primena
Testo - mešenje	300g brašna	 / 	Koristite hladan margarin, isecite margarin na kockice od 2 cm. Stavite brašno u posudu i dodajte margarin. Mešajte sve dok testo ne postane mrvičasto. Zatim dodajte hladnu vodu neprestano mešajući. Prestanite kada testo počne da se pretvara u loptu. Pustite da se testo ohladi pre nego što nastavite preradu.	Pite od jabuka, slatki keksi, korpice od testa sa voćem
Testo (s kvascem) - mešenje	500g brašna	 / 	Prvo umutite kvasac, toplu vodu i nešto šećera u posebnoj posudi. Stavite sve sastojke u posudu za mućenje i mesite testo sve dok ne postane glatko i prestane da se lepi za posudu (potreban je pribl. 1 minut). Ostavite ga da narasta oko 30 minuta.	Luksuzni hleb
Belanca - lupanje	4 belanca	 / 	Belanca upotrebljavajte na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje dva belanca.	Pudinci, sufleji, maringe
Voće (kao što su jabuke, banane, vodeni kesten) - mešanje	500g	 / 	Savet: dodajte malo limunovog soka kako bi sprečili da voće izgubi boju. Dodajte malo tečnosti kako bi pire bio gladak.	Prelivi, džemovi, pudinzi, hrana za bebe

Sastojci i rezultati	Maksimalna količina	Procesno dugme / dodatni ikoni	Procedura	Primena
Voće (kao što su jabuke, banane) - seckanje	500g	 / 	Savet: dodajte malo limunovog soka kako bi sprečili da voće izgubi boju.	Prelivi, džemovi, pudinzi, hrana za bebe
Beli luk - seckanje	300g	 / 	Oljuštite beli luk. Pritisnite impulsno dugme nekoliko puta da biste izbegli da beli luk bude iseckan previše sitno. Upotrebite najmanje 150g.	Garnir, hladni umaci
Zelen (npr. peršun) - seckanje	Min. 50g	 / 	Pre seckanja, zelen operite i osušite.	Sosovi, supe, garniri, biljni puter
Sokovi (npr. od jabuke, šargarepe itd.) pravljenje sokova) - mešanje	500g (ukupna količina)	 / 	U sokovniku pravite voćne sokove.	Voćni sokovi
Majonez - emulgovanje	3 jajeta	 / 	Svi sastojci moraju da budu na sobnoj temperaturi. Napomena: upotrebite najmanje jedno veliko jaje, dva mala jajeta ili dva žumanca. Stavite jaje i malo sirćeta u posudu i dodajte nekoliko kapi ulja.	Salate, garniri, prelive za meso na žaru.

Sastojci i rezultati	Maksi malna količina	Procesno dugme / dodat ak	Procedura	Primena
Mesa (uglavnom krtna) - mlevenje	500g	 / 	Prvo uklonite sve žile i kosti. Isecite meso na kockice od 3 cm. Pritiskajte impulsno dugme da biste dobili krupniji rezultat seckanja.	Tatarski bifteci, hamburgeri, ćufte
Mesa, riba, živinsko meso (pernata) - mlevenje	400g	 / 	Prvo uklonite sve žile i kosti. Isecite meso na kockice od 3 cm. Pritiskajte impulsno dugme da biste dobili krupniji rezultat seckanja.	Tatarski bifteci, hamburgeri, ćufte
Milkšejk - mešanje	500ml mleka	 / 	Pripremite pire od voća (npr. banane, jagode) sa šećerom, mlekom i nešto sladoleda, i dobro promešajte.	Milkšejk
Smesa (za kolače) - mućenje	4 jaja	 / 	Sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Pomešajte razmekšani puter sa šećerom tako da mešavina bude glatka i kremasta. Zatim dodajte mleko, jaja i brašno.	Razne torte
Orasi - seckanje	250g	 / 	Koristite impulsno dugme za krupno seckanje. Zaustavite proces ako želite krupne komade.	Salate, pudinzi, kolači s orasima, pasta od badema
Crni luk - seckanje	500g	 / 	Oljuštite glavice crnog luka i isecite ih na 4 komada. Zaustavite proces nakon 2 impulsna prolaza da proverite rezultat.	Salate, kuvane namirnice, lagano pržena hrana, garnir

Sastojci i rezultati	Maksi malna količina	Procesno dugme / dodat ak	Procedura	Primena
Crni luk - sečenje na komade	300g	 / 	Oljuštite glavice crnog luka i isecite ih na komade koji mogu da stanu u cev. Napomena: koristite najmanje 100g.	Salate, kuvane namirnice, lagano pržena hrana, garnir
Živinsko meso - mlevenje	200g	 / 	Prvo uklonite sve žile i kosti. Isecite meso na kockice od 3 cm. Koristite impulsno dugme da biste dobili krupniji rezultat seckanja.	Mleveno meso
Supe - mešanje	500ml	 / 	Koristite kuvano povrće.	Supe, sosovi
Šlag krem - mućenje	500ml	 / 	Koristite slatku pavlaku koja dolazi direktno iz frižidera. Napomena: upotrebite najmanje 125g pavlake. Umućena pavlaka(šlag) je gotova nakon pribl. 20 sekundi.	Garniri, krem, sladoled

Recepti

Sendvič nadev od tikvica

Sastojci:

- 2 tikvice
- 3 kuvana jajeta
- 1 manji crni luk
- 1 kašika biljnog ulja
- peršun
- 2-3 kašike kisele pavlake
- sok od limuna, Tabasko sos, so, biber, kari u prahu, aleva paprika
- ▶ *Operite i osušite tikvice i iseckajte ih sa umetkom za fino seckanje u posudi za preradu namirnica. Prebacite iseckane tikvice u neki sud, posolite ih i ostavite oko 15 minuta da so izvuče tečnost iz seckanih tikvica. Isecite crni luk na 4 komada i sitno ga iseckajte zajedno sa češnjem belog luka. Odvojite listove peršuna od stabljika i iseckajte ih.*
- ▶ *Zatim stavite iseckane tikvice na čistu krpu i iscedite tečnost. Sipajte malo ulja u tiganj i malo propržite iseckani crni i beli luk, kao i iseckane tikvice. Sve tečnosti treba da ispare iz sastojaka. Pustite pržene sastojke da se neko vreme ohlade. Oljuštite jaja i seckajte ih nekoliko sekundi u posudi za preradu namirnica. Dodajte ostale sastojke u posudu za preradu namirnica, začinite ih i umutite pomoću sečiva. Servirati na tost u obliku belog hleba.*

Voćni kolač

Sastojci:

- 180 g urmi
- 270 g suvih šljiva
- 60 g badema

- 60 g oraha
- 60 g suvog grožđa
- 60 g grožđica bez koštica
- 240 g ražanog integralnog brašna
- 120 g pšeničnog brašna
- 120 g smeđeg kristalnog šećera
- 360 g kiselog mleka
- prstohvat soli
- 1 kesica praška za pecivo
- ▶ *Stavite metalno sečivo u posudu. Stavite sve sastojke u posudu, pritisnite dugme za seckanje i mešajte sastojke 30 sekundi. Ako se testo lepi za poklopac i zid posude, skinite ga pomoću lopatice. Pecite kolač u 30 cm dugačkom plehu 40 minuta na 170°C.*

Kiš sa prazilukom

Sastojci za testo:

- 250g pšeničnog brašna (ili integralnog pšeničnog brašna)
- prstohvat soli
- 1 kašika meda
- 20g svežeg kvasca ili 1/2 kesice suvog kvasca
- 100g putera
- 6 kašika mlake vode

Sastojci za nadev:

- 500g praziluka
- biljno ulje
- 4 jaja
- 500g kisele pavlake
- so, biber, po potrebi 1-2 kašike brašna
- ▶ *Stavite sve sastojke u posudu i umesite čvrsto testo. Pustite testo da raste oko 30 minuta.*

- ▶ Isecite praziluk pomoću podesivog diska za sečenje na komade (npr. u položaju 3). Sipajte malo ulja u tiganj i pržite isečeni praziluk nekoliko minuta. Stavite ostatak sastojaka u posudu blendera i pustite blender da radi sve dok se ne dobije kremasta masa. Dodajte 1-2 supene kašike brašna da povećate gustinu smese.
- ▶ Podmažite pleh za pečenje u prečniku od 24 cm i ravnomerno pokrijte dno i stranice testom. Razmažite smesu sa prazilukom po testu a preko toga sipajte ostale sastojke. Pecite u zagrejanoj pećnici oko 40 minuta na 180°C. Može se servirati toplo ili hladno.

Mađarski gulaš

Sastojci:

- 1 kašika ulja
 - 1 crni luk srednje veličine
 - 1 kašika aleve paprike
 - 400 g govedine ili svinjetine
 - 1 zelena papričica
 - 1 paradajz
 - so
 - 200 g šargarepe
 - 300 g krompira
 - semenke kima
- ▶ Operite meso i isecite ga na kocke od 2 cm. Oljuštite crni luk i iseckajte ga u posudi za preradu namirnica koristeći sečivo. Izvadite semenke zelene papričice i isecite je na kolutiće koristeći podesivi disk za sečenje na komade. Oljuštite paradajz, izvadite semenke pa ga isecite na tanke trake. Isecani crni luk propržite na ulju

dok ne omekša. Skinite sa vatre i pospite alevu papriku po crnom luku, dodajte meso i pržite na jakoj vatri nekoliko minuta neprestano mešajući. Dodajte zelenu papričicu, paradajz i so po želji, pokrijte tiganj i dinstajte u sopstvenom soku na umerenoj vatri sve dok ne postane potpuno meko.

- ▶ U međuvremenu, oljuštite i iseckajte šargarepe koristeći disk za sečenje na komade a zatim oljuštite i isecite krompir na kocke. Dodajte ih u meso i sipajte dovoljno hladne vode za količinu supe koju želite da napravite (pribl. 1.2 litra). Začinite s prstohvatom kima i ostavite da se krčka dok sve ne bude meko kao puter. Po potrebi, dodajte još soli.
- ▶ Servirajte vruće. Možete garnirati kolutićima zelene papričice i servirati ljutu alevu papriku na posebnom tanjiru.

Kolač s jagodama

Sastojci:

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

Nadev:

- 80 g šećera
- 2 kašike limunovog soka
- 400 g krem sira
- 500 g jagoda

Glazura:

- 500 g jagoda

- 250 ml vode
- 120 g šećera
- 60 g skroba

Garnir:

- 250 g šlaga

- ▶ Zagrejte pećnicu do 180°C. Umutite margarin i šećer u posudi pomoću metalnog sečiva.
- ▶ Umutite žumance, zatim umešajte brašno i strugani kokos. Stavite testo na pleh, napravite ivice i izbodite viljuškom. Peći 15-20 minuta sve dok ne dobije svetlosmeđu boju. Ostavite kolač da se hladi na žičanoj polici. Koristeći metalno sečivo i dodatak za mešenje, u posudi umutite šećer, limunov sok i krem sir sve dok smesa ne postane pahuljičava. Time premažite ohlađenu koru kolača. Aranžirati jedan deo jagoda (strana peteljke na dole) na kolaču. Staviti u frižider.
- ▶ Pripremite glazuru. Pomešajte preostale jagode s vodom i šećerom u posudi blendera. Rastvorite malo skroba u 125 ml smese s jagodama. Dovedite smesu s jagodama do ključanja. Kada proključa, dodajte rastvoreni škrob. Kašikom sipajte vruću glazuru preko jagoda i ostavite da se hladi 2 sata. Pokrijte čvrstim šlagom .

Milkšejk od svežeg voća

Sastojci:

- 100g banana ili jagoda
- 200ml svežeg mleka
- 50g sladoleda od vanile
- kristal šećer po želji

- ▶ Oljuštite banane ili operite jagode. Isecite voće na manje komade. Sve sastojke stavite u posudu blendera. Mešajte sve dok masa ne postane glatka.
- ▶ Možete da upotrebite voće po želji da biste napravili vaš omiljeni milkšejk od svežeg voća.

Hlebni kolut, s lešnikom

Sastojci za testo:

- 500 g prosejanog brašna
- 75 g šećera
- 1 kašika soli
- 1 jaje
- 250 ml mleka (na 35°C)
- 100 g putera, omekšanog
- 30 g svežeg kvasca (za suvi kvasac, pročitajte uputstvo na kesici)

Nadev:

- 250 g seckanih lešnika
- 100 g šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 125 ml šlaga

- ▶ Zagrejte pećnicu do 200°C. 15 sekundi mutite mleko, kvasac i šećer u posudi koristeći dodatak za mešenje. Dodajte brašno, so, puter i jaje. Mesite smesu za testo 2 minuta. Stavite testo u posebnu posudu, pokrijte ga vlažnom krpom i ostavite testo da naraste na mlakom mestu 20 minuta.
- ▶ Iseckajte lešnik koristeći sečivo. Umutite sastojke za nadev. Izvaljajte testo u pravougaoni oblik. Namažite ga smesom sa lešnicima, zatim ga

oblikujte u kolut. Stavite kolut u tepsiju koja je premazana puterom. Ostavite kolut da raste 20 minuta. Namažite malo umućenog žumanca po vrhu i stavite tepsiju na žicu koja se nalazi na sredini pećnice. Peći 25-30 minuta na 200°C.

Čokoladna torta

Sastojci:

- 140 g putera
- 110 g šećera za glazuru
- 140 g čokolade
- 6 belanaca
- 6 žumanaca
- 110 g kristal šećera
- 140 g pšeničnog brašna

Nadev:

- 200 g džema od kajsija

Glazura:

- 125 ml vode
- 300 g šećera
- 250 g strugane čokolade
- umućena slatka pavlaka, po želji
- ▶ Zagrejte pećnicu na 160°C. Umutite puter sa šećerom pomoću metalnog sečiva. Istopite čokoladu i dodajte je. Dodajte žumanca jedno po jedno u smesu i mutite je dok ne postane kremasta. Koristeći metalno sečivo, umutite belance sa kristal šećerom dok masa ne postane čvrsta i penasta. Dodajte penu belanca smesi i mešajte je lagano. Zatim lopaticom dodajte brašno. Stavite smesu za tortu u podmazani pleh. Pecite jedan sat na 160°C. Prvih 15 minuta vrata pećnice treba ostaviti malo odškrinuta.

- ▶ Pustite da se torta neko vreme hladi u plehu (24 cm), zatim je stavite na žičanu policu, da bi se dalje hladila. Horizontalno isecite tortu na pola, namažite jednu polovinu džemom od kajsija i ponovo sastavite dve polovine. Zagrejte ostatak džema sve dok ne postane sirupast i njime premažite gornji deo torte. Pripremite šećernu glazuru. Skuvajte vodu, dodajte šećer, čokoladu, i kuvajte na maloj vatri. Stalno mešajte sve dok smesa ne postane glatka i takva da može da se razmaže. Stavite šećernu glazuru na tortu i pustite da se ohladi. Servirajte tortu sa malo šlaga.

Supa od prokula (za 4 osobe)

Sastojci:

- 50g prevrelog gauda sira
- 300g kuvanih prokula (stabljike i cvetovi)
- tečnost od kuvanja prokula
- 2 barena krompira, isečena
- 2 kocke supe
- 2 kašike šlag krema
- kari
- so
- biber
- oraščić
- ▶ Isecite sir. Napravite pire od prokula, kuvanog krompira i malo tečnosti od kuvanja prokula. Stavite pire od prokula, preostalu tečnost i kockice za supu u posudu sa skalom za merenje i napunite do 750ml. Prebacite supu u tiganj i pustite je da se kuva neprestano mešajući. Umešajte sir, a kao začini dodajte kari, so, biber i morski oraščić, i dodajte pavlaku.

Pica

Sastojci za testo:

- 400g brašna
- 1/2 kašike soli
- 20g svežeg kvasca ili 1.5 kesica suvog kvasca
- 2 kašike ulja
- pribl. 240 ml vode (35°C)

Za nadev:

- 300 ml proceđenog paradajza (iz konzerve)
- 1 kašika mešanih italijanskih začina (osušenih ili svežih)
- 1 crni luk
- 2 češnja belog luka
- so i biber
- šećer

Sastojci kojima treba posuti preliv:

- masline, salama, artičoke, pečurke, inćuni, mocarella sir, papričice, rendani stari sir i maslinovo ulje prema ukusu.
- ▶ *Stavite kuku za mešenje u posudu za mućenje. Stavite sve sastojke u posudu za mućenje i odaberite proces mešenja. Mesite testo pribl. 1 minut dok se ne formira glatka lopta. Stavite testo u posebnu posudu, pokrijte ga vlažnom krpom i ostavite ga da narasta oko 30 minuta.*
- ▶ *U posudi za preradu namirnica isecite crni i beli luk pomoću metalnog sečiva, pa to propržite u tiganju sve dok ne postane prozirno. Dodajte proceđeni paradajz, kao i začine, i ostavite da se krčka oko 10 minuta. Po želji dodajte soli, bibera i šećera. Pustite da se sos ohladi.*
- ▶ *Zagrejati pećnicu na 250°C.*
- ▶ *Izvaljajte testo na radnoj površini posutoj brašnom*

i napravite dva kružna oblika. Stavite komade testa na podmazani pleh za pečenje. Premažite testo nadevom, ostavljajući ivice slobodnim. Posuti željenim sastojcima, nabacati rendani sir po pici i sipati malo maslinovog ulja preko toga.

- ▶ *Pice peći 12 do 15 minuta.*

Prženi krompir i povrće

Sastojci:

- 1 jaje
- 50 cc mleka
- 1 kašika brašna
- 1 kašičica korijandera
- so i biber
- 2 velika krompira (oko 300 g)
- 100 g zimskih šargarepa
- 150 g celera
- 50 g semenki od suncokreta ili 2 kašike zrna kukuruza.
- ulje za prženje
- ▶ *Umutite jaje, mleko, brašno, korijander, so i biber pomoću metalnog sečiva.*
- ▶ *Isecakajte oljušteni krompir, struganu šargarepu i očišćeni celer pomoću umetka za krupno seckanje i dodajte smesi s jajetom. U posudi pomešajte povrće, smesu s jajetom i semenke suncokreta ili zrna kukuruza.*
- ▶ *Zagrejte ulje u tiganju i ispržite 8 pljosnatih pljeskavica s obe strane sve dok ne poprime zlatnosmeđu boju. Pustite da se ocedi na kuhinjskom papiru.*
- ▶ *Vreme kuvanja: 3-4 minuta.*

Hleb (beli)

Sastojci:

- 500 g brašna za hleb
- 15 g omekšanog putera ili margarina
- 25 g svežeg kvasca ili 20 g suvog kvasca
- 260 ml vode
- 10 g soli
- 10 g šećera
- ▶ *Montirajte kuku za mešenje u posudu za mućenje. Stavite brašno, so i margarin ili puter u posudu. Dodajte sveži ili suvi kvasac i vodu. Stavite poklopac na posudu i okrećite je u smeru strelice sve dok ne čujete klik. Pritisnite dugme za proces mešenja i mesite testo (za maksimalno vreme mešenja vidite poglavlje Količine i vremena pripremanja).*
- ▶ *Uklonite testo iz posude, stavite ga u veliku posudu, pokrijte vlažnom kuhinjskom krpom i pustite da narasta na toplom mestu 20 minuta. Posle narastanja, ponovo izvaljajte testo i napravite loptu.*
- ▶ *Vratite testo u posudu, pokrijte vlažnom krpom i ostavite ga da narasta još 20 minuta. Opet ga izvaljajte i zatim uvaljajte.*
- ▶ *Stavite testo na podmazani pleh, i pustite da narasta još 45 minuta. Hleb pecite u donjem delu prethodno zagrejane pećnice.*
- ▶ *Pecite hleb na oko 225°C u donjem delu prethodno zagrejane pećnice, oko 35 minuta.*



