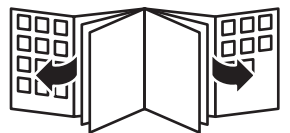


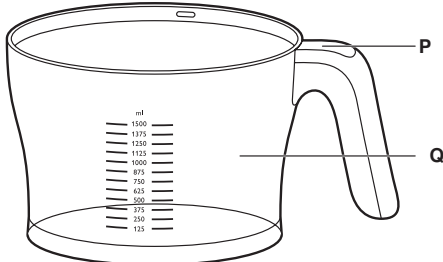
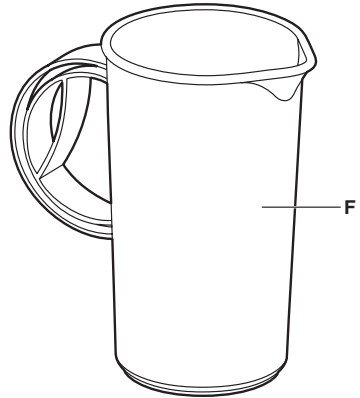
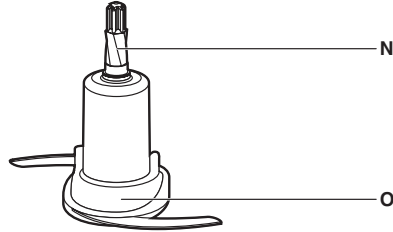
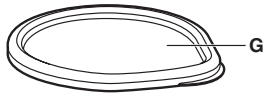
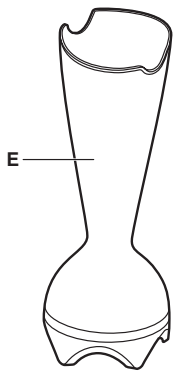
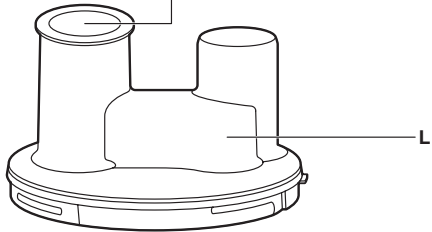
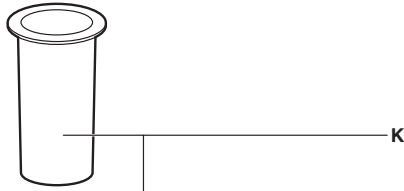
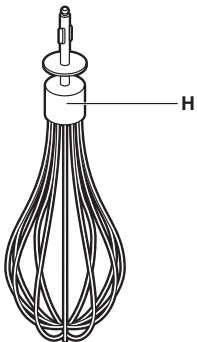
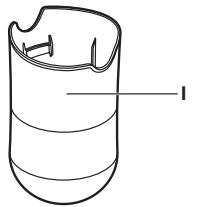
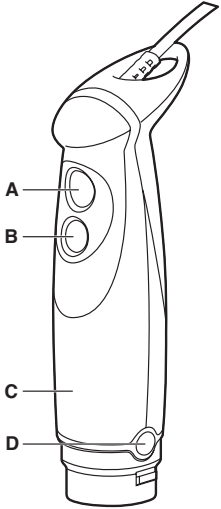
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HR1367/01



**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	<b>6</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>12</b>
<b>ČEŠTINA</b>	<b>19</b>
<b>EESTI</b>	<b>25</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>31</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>37</b>
<b>ҚАЗАҚША</b>	<b>43</b>
<b>LIETUVIŠKAI</b>	<b>50</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>56</b>
<b>POLSKI</b>	<b>62</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>68</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>74</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>81</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>87</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>93</b>
<b>УКРАЇНСЬКА</b>	<b>99</b>

## Introduction

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

## General description (Fig. 1)

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

## Important

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

### Danger

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

### Warning

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

### Caution

- Always unplug the appliance after use, before you change accessories or before you approach parts that move during use.

- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not exceed the maximum level indication on the bowl.
- Do not process more than three batches without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- The bowl is not suitable for use in microwave ovens.
- Noise level: Lc= 85 dB(A).

**Electromagnetic fields (EMF)**

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

**Overheat protection**

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

**Before first use**

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

**Preparing for use**

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

**Using the appliance**

**Hand blender**

The hand blender is intended for:

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

- 1** Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 2).
- 2** Put the ingredients in the beaker.

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

**Blending quantities and preparation times**

Ingredients	Blending quantity	Time
Fruits & vegetables	100-200g	30sec.
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60sec.
Batters	100-500ml	60sec.

Ingredients	Blending quantity	Time
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60sec.

**3** Immerse the blade guard completely in the ingredients to avoid splashing (Fig. 3).

**4** Press and hold the normal or turbo speed button to switch on the appliance (Fig. 4).

*Note: When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed.*

**5** Blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles (Fig. 5).

### Food processor

#### Blade unit

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

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

**1** Place the tool holder in the bowl (Fig. 6).

**2** Remove the protective cover from the blade unit.

**3** Put the blade unit on the tool holder (Fig. 7).

**4** Put the ingredients in the bowl.

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

#### Chopping quantities and processing times

Ingredients	Quantity	Time
Parsley	100g	30sec.
Onions & eggs	500g	7 x 1sec.(pulse)
Meat	300g	30sec.
Parmesan	300g	~ 60sec.
Nuts	500g	~ 30sec.
Dark chocolate	200g	~ 45-60sec.

**5** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid anticlockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 8).

**6** Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click') (Fig. 9).

**7** Put the pusher in the feeding tube.

*Note: The pusher prevents spillage.*

**8** Press and hold the normal or turbo speed button to switch on the appliance (Fig. 4).

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

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

**9** After processing, release the normal or the turbo speed button to switch off the appliance and wait until the blade unit has stopped rotating.



**10** Press the lid release button on the bowl (1) and turn the lid clockwise to remove it (2) (Fig. 10).

### Tips

- The appliance chops very quickly. Use the normal speed button or the turbo speed button. If you use the turbo speed button, use it briefly to prevent the food from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.
- Do not use the blade unit to chop very hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.

### Combination disc

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

Never process hard ingredients like ice cubes with the disc.

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

**1** Place the tool holder in the bowl (Fig. 6).

**2** Place the combination disc on the tool holder with the slicing or shredding side facing up, depending on the result you want (Fig. 11).

**3** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid anticlockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 8).

**4** Put the ingredients in the feeding tube.

- Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.
- Fill the feeding tube evenly for the best results.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
- To shred cheese, e.g. Parmesan, Gouda or Emmentaler; the cheese should be at refrigerator temperature.

**5** Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click') (Fig. 9).

**6** Press and hold the normal or turbo speed button to switch on the appliance (Fig. 4).

**7** Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.

### Whisk

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

**1** Connect the whisk to the coupling unit (Fig. 12).

**2** Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 13).

**3** Put the ingredients in a bowl.

### Whisking quantities and processing times

Ingredients	Quantity	Time
Cream	250ml	70-90sec.
Egg white	4 eggs	120sec.

## 10 ENGLISH

*Note: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.*

- 4 Immerse the whisk completely in the ingredients. To avoid splashing, start processing at normal speed by pressing the normal speed button. (Fig. 14)
- 5 Continue with turbo speed after approx. 1 minute by pressing the turbo speed button.

### Cleaning (Fig. 15)

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

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

Clean the blender bar blades, the blade unit and the combination disc very carefully. Their cutting edges are very sharp.

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Press the release buttons on the motor unit to remove the blender bar, the whisk coupling unit or to detach the motor unit from the lid of the bowl.
- 3 Remove the detachable parts, if any.
- 4 See the separate cleaning table for further instructions.
- 5 Put the protective cover on the blade unit after cleaning.

### Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you help to preserve the environment (Fig. 16).

### Guarantee and service

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

### Storage

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

### Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

**Problem****Solution**

The appliance does not work.

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

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

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

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

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

**Recipes****Fruit bread recipe**

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

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

**Увод**

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

**Общо описание (фиг. 1)**

- A** Бутон за нормална скорост
- B** Бутон за турбо скорост
- C** Задвижващ блок
- D** Бутони за освобождаване
- E** Ос на пасатора
- F** Разграфена кана
- G** Капак на разграфената кана
- H** Телена бъркалка
- I** Блок за присъединяване на телената бъркалка
- J** Предпазен капак на режещия блок
- K** Тласкач
- L** Капак на купата
- M** Комбиниран диск (нарязване и настъргване)
- N** Държач на приставките
- O** Режещ блок
- P** Бутон за освобождаване на капака
- Q** Купа

**Важно**

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

**Опасност**

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

**Предупреждение**

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или други части са повредени.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора с намалени физически усещания или умствени недостатъци или без опит и познания, включително деца, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Никога не натискайте съставките в тръбата за подаване с пръсти или с какъвто и да е предмет (например лопатка), докато уредът работи. За тази цел трябва да се използва само тласкачът.
- Не се допирайте до ножовете на оста на пасатора, особено когато уредът е включен в контакта. Ножовете са много остри.
- Ако ножовете заседнат, изключете уреда от контакта, преди да отстранявате продуктите, блокирали ножовете.

- Бъдете много внимателни, когато боравите с режещия блок или комбинирания диск, както и когато ги почиствате. Техните режещи ръбове са много остри. Особено внимавайте, когато ги почиствате и когато изсипвате купата.

### Внимание

- Винаги изключвайте уреда от контакта след употреба, преди да смените приставките му или преди да посегнете към части, които се движат по време на работа.
- Този уред е предназначен само за битови цели.
- Не превишавайте количествата и времената за обработка, посочени в таблиците.
- Не превишавайте максималното ниво, указано на купата.
- Не обработвайте повече от три порции без прекъсване. Оставете уреда да се охлади до стайна температура, преди да продължите работата.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Купата не е подходяща за употреба в микровълнови фурни.
- Ниво на шума: Lc= 85 dB [A]

### Електромагнитни излъчвания (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съобразно напътствията в Ръководството, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

### Защита срещу прегряване

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

### Преди първата употреба

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

### Подготовка за употреба

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

### Използване на уреда

#### Ръчен пасатор

Ръчният пасатор е предназначен за:

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

- 1 Присъединете оста на пасатора към задвижващия блок (с щракване) (фиг. 2).
- 2 Сложете продуктите в разграфената кана на мелачката.

## 14 БЪЛГАРСКИ

Вижте долната таблица за правилните количества и времена на обработване.

### Количества за пасиране и времена за обработка

Продукти	Количество за пасиране	Време
Плодове и зеленчуци	100-200 г	30 сек.
Бebешки храни, супи и сосове	100-400 мл	60 сек.
Тесто	100-500 мл	60 сек.
Шейкове и коктейли	100-1000 мл	60 сек.

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

**4** Натиснете и задръжте бутона за нормална или за турбо скорост, за да включите уреда (фиг. 4).

*Забележка: Когато използвате бутона за турбо скорост, уредът работи на максимална скорост.*

**5** Пасирайте продуктите, като движите уреда бавно нагоре-надолу и с кръгови движения (фиг. 5).

### Кухненски робот

#### Режещ блок

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

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

**1** Поставете държача на приставките в купата (фиг. 6).

**2** Сваляте предпазния капак от режещия блок.

**3** Сложете режещия блок върху държача на приставките (фиг. 7).

**4** Сложете продуктите в купата.

Вижте долната таблица за правилните количества и времена на обработване.

### Количества за кълцане и времена за обработка

Продукти	Количество	Време
Магданоз	100 г	30 сек.
Лук и яйца	500 г	7 x 1сек. (импулсен режим)
Месо	300 г	30 сек.
Пармезан	300 г	около 60 сек.
Орехи	500 г	около 30 сек.
Натурален шоколад	200 г	около 45-60 сек.

**5** Поставете капака върху купата (1). Завъртете го обратно на часовниковата стрелка (2), за да го застопорите с прищракване (фиг. 8).

**6** Затегнете задвижващия блок върху капака на купата (с прищракване) (фиг. 9).

**7** Сложете тласкача в улея за подаване.

*Забележка: Тласкачът претовартавява разливане.*

**8** Натиснете и задръжте бутона за нормална или за турбо скорост, за да включите уреда (фиг. 4).

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

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

**9** След обработката, освободете бутона за нормална или за турбо скорост, за да изключите уреда, и изчакайте, докато режещият блок спре да се върти.

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

### **Полезни съвети**

- Уредът кълца с голяма бързина. Използвайте бутона за нормална скорост или бутона за турбо скорост. Ако използвате бутона за турбо скорост, използвайте го само за кратко, за да не се накълцат хранителните продукти твърде на ситно.
- Не допускайте уредът да работи прекалено дълго, когато режете (твърдо) сирене и шоколад. В противен случай тези продукти ще станат много горещи, ще започнат да се топят и ще образуват мехури.
- Не използвайте режещия блок за рязане на много твърди продукти, като кафе на зърна, индийско орехче, куркума и кубчета лед, тъй като това може да причини затъпяване на ножа.

### **Комбиниран диск**

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

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

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

**1** Поставете държача на приставките в купата (фиг. 6).

**2** Поставете комбинирания диск върху държача на приставките със страната за нарязване или настъргване нагоре, в зависимост от резултата, който искате да постигнете (фиг. 11).

**3** Поставете капака върху купата (1). Завъртете го обратно на часовниковата стрелка (2), за да го застопорите с прищракване (фиг. 8).

**4** Сложете съставките в улея за подаване.

- Нарязвайте предварително съставките на парчета, за да могат да минат през подаващия улей.
- За най-добри резултати запълвайте равномерно подаващата тръба.
- Когато имате да обработвате голямо количество продукти, работете с малки порции и изпразвайте купата между порциите.
- За да настържете сирене, например пармезан, гауда или ементал, то трябва да е с температура от хладилник.

**5** Затегнете задвижващия блок върху капака на купата (с прищракване) (фиг. 9).

## 16 БЪЛГАРСКИ

- 6 Натиснете и задръжте бутона за нормална или за турбо скорост, за да включите уреда (фиг. 4).
- 7 Натиснете леко тласкача върху съставките в улея за подаване.

### Телена бъркалка

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

- 1 Поставете телената бъркалка в блока за присъединяване (фиг. 12).
- 2 Поставете блока за присъединяване на задвижващия блок (с щракване) (фиг. 13).
- 3 Поставете съставките в купа.

### Количества за размесване и времена за обработка

Продукти	Количество	Време
Сметана	250 мл	70-90 сек.
Яйчни белтъци	4 яйца	120 сек.

*Забележка: Не обработвайте повече от 1 порция без прекъсване. Оставете уреда да се охлажда до стайна температура, преди да продължите работата.*

- 4 Потопете телената бъркалка изцяло в продуктите. За да избегнете разпликване, започнете обработката на нормална скорост с натискане на бутона за нормална скорост. (фиг. 14)
- 5 След около 1 минута продължете на турбо скорост, като натиснете бутона за турбо скорост.

### Почистване (фиг. 15)

Не потапяйте във вода задвижващия блок, блока за присъединяване на телената бъркалка или капака на купата. Почиствайте тези части с мокра кърпа.

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

Внимавайте много при почистване на ножовете на оста на пасатора, режещия блок и комбинирания диск. Режещите им ръбове са много остри..

- 1 Изключете уреда от контакта.
- 2 Натиснете бутоните за освобождаване на задвижващия блок, за да откачите оста на пасатора или блока за присъединяване на телената бъркалка, или да свалите задвижващия блок от капака на купата.
- 3 Свалете разглобемите части, ако има такива.
- 4 За по-нататъшни указания вижте таблицата за почистване.
- 5 След почистване поставете предпазния капак върху режещия блок.

### Опазване на околната среда

- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 16).



## Гаранция и сервиз

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

## Съхранение

- 1 Поставете режещия блок и комбинирания диск на държача на приставките и ги съхранявайте в купата.
- 2 Поставете капака върху купата.

## Отстраняване на неизправности

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

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

## Рецепти

### Рецепта за плодов хляб

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

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

## Úvod

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

## Všeobecný popis (Obr. 1)

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

## Důležité

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

### Nebezpečí

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

### Výstraha

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Pokud byste zjistili poškození na zástrčce, síťové šňůře nebo na jiném dílu, přístroj nepoužívejte.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Nikdy nepoužívejte prsty ani jiný předmět (např. stěrku) k tlačení surovin plnicí trubicí, pokud je přístroj v chodu. K tomuto účelu používejte výhradně pěchovač.
- Nedotýkejte se nožů nástavce mixéru, obzvláště pokud je přístroj připojen do sítě. Nože jsou velmi ostré.
- Pokud by se nože zablokovaly, nejprve odpojte přístroj ze sítě a pak vyjměte obsah, který zablokování nožů způsobil.
- Při manipulaci s nožovou jednotkou či kombinovaným diskem a jejich čištění buďte opatrní. Jejich čepele jsou velmi ostré. Zvláštní opatrnosti dbejte zejména při jejich čištění a při vyprazdňování nádoby.

**Upozornění**

- Přístroj vždy odpojte ze sítě po jeho použití, před výměnou příslušenství, nebo než se přiblížíte k dílům, které se během provozu pohybují.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Nikdy nepřekračujte množství a dobu zpracování potravin uvedené v tabulkách.
- Nepřekračujte maximální hladinu, která je vyznačena na nádobě.
- Nezpracovávejte více než tři dávky bez přerušení. Než budete pokračovat, nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu.
- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Nádoba není vhodná k vaření v mikrovlnné troubě.
- Hladina hluku: Lc = 85 dB (A)

**Elektromagnetická pole (EMP)**

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

**Ochrana přehřátí**

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

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

**Před prvním použitím**

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

**Příprava k použití**

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

**Použití přístroje****Tyčový mixér**

Tyčový mixér je vhodný pro:

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

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

- 2** Vložte přísady do nádoby mixéru.

Doporučené množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

### Množství surovin a doba zpracování pro mixování

Příklady	Množství surovin pro mixování	Čas
Ovoce a zelenina	100-200 g	30 s
Dětská strava, polévky, omáčky	100-400 ml	60 s
Těsta	100-500 ml	60 s
Koktejly a míchané nápoje	100-1000 ml	60 s

- 3 Při mixování kryt nožů zcela ponořte, abyste zabránili stříkání (Obr. 3).
- 4 Přístroj zapněte stisknutím a podržením tlačítka normální rychlosti nebo rychlosti turbo (Obr. 4).

*Poznámka: Používáte-li tlačítko rychlosti turbo, přístroj pracuje při maximální rychlosti.*

- 5 Příklady rozmixujte pomalými pohyby přístroje nahoru, dolů a dokola (Obr. 5).

### Kuchyňský robot

#### Nožová jednotka

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

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

- 1 Do nádoby umístěte držák nástrojů (Obr. 6).
- 2 Sejměte z nožové jednotky ochranný kryt.
- 3 Vložte nožovou jednotku do držáku nástrojů (Obr. 7).
- 4 Vložte potraviny do mísy.

Doporučené množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

### Množství surovin a doba zpracování pro mixování

Příklady	Množství	Čas
Petržel	100 g	30 s
Cibule a vejce	500 g	7 x 1 s (puls)
Maso	300 g	30 s
Parmezán	300 g	~ 60 s
Ořechy	500 g	~ 30 s
Tmavá čokoláda	200 g	~ 45–60 s

- 5 Položte víko na nádobu (1). Upevněte víko otočením proti směru hodinových ručiček (2) (ozve se „klapnutí“) (Obr. 8).
- 6 K víku nádoby připojte spojovací jednotku (ozve se „klapnutí“) (Obr. 9).
- 7 Vložte pěchovač do plnicí trubice.

*Poznámka: Pěchovač zabraňuje vylití obsahu.*

- 8** Přístroj zapněte stisknutím a podržením tlačítka normální rychlosti nebo rychlosti turbo (Obr. 4).

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

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

- 9** Po zpracování vypněte přístroj uvolněním tlačítka normální rychlosti nebo tlačítka rychlosti turbo a počkejte, dokud se nožová jednotka nepřestane točit.
- 10** Stiskněte tlačítko pro uvolnění víka na nádobě (1) a víko uvolněte otočením ve směru hodinových ručiček (2) (Obr. 10).

### Tipy

- Přístroj seká velmi rychle. Používejte tlačítko normální rychlosti nebo tlačítko rychlosti turbo. Používáte-li tlačítko rychlosti turbo, použijte jej jen krátce. Předjedete tak příliš jemnému nasekání surovin.
- Při sekání (tvrdého) sýru nebo čokolády nenechávejte přístroj v provozu příliš dlouhou dobu. Tyto suroviny by se příliš zahřály, začaly by se rozpouštět a hrdkovatět.
- Nepoužívejte nožovou jednotku k sekání velmi tvrdých surovin jako jsou kávová zrna, kurkuma, muškátový oříšek nebo kostky ledu, protože by mohlo dojít ke ztupení ostří nožů.

### Kombinovaný disk

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

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

Ostří kotouče je velmi ostré. Nedotýkejte se ho.

- 1** Do nádoby umístěte držák nástrojů (Obr. 6).
- 2** Na držák nástrojů umístěte kombinovaný disk. Podle požadovaného výsledku jej umístěte krájecí nebo strouhací stranou nahoru (Obr. 11).
- 3** Položte víko na nádobu (1). Upevněte víko otočením proti směru hodinových ručiček (2) (ozve se „klapnutí“) (Obr. 8).
- 4** Do plnicí trubice vložte suroviny.
- Velké kusy potravin předem nakrájejte na kousky, aby se vešly do plnicí trubice.
  - Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
  - Pokud zpracováváte velké množství surovin, postupujte po malých dávkách a po každé dávce vyprázdněte mísu.
  - Pokud si přejete strouhat sýr; např. parmezán, goudu nebo ementál, je vhodnější, aby měly teplotu chladničky.
- 5** K víku nádoby připojte motorovou jednotku (ozve se klapnutí) (Obr. 9).
- 6** Přístroj zapněte stisknutím a podržením tlačítka normální rychlosti nebo rychlosti turbo (Obr. 4).
- 7** Potraviny v plnicí trubici jemně přitlačujte pěchovačem.

### Šlehač

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

- 1** Šlehač připevněte ke spojovací jednotce (Obr. 12).
- 2** Spojovací jednotku připojte k motorové jednotce (ozve se „klapnutí“) (Obr. 13).

- 3** Vložte potraviny do mísy.

### Množství surovin a doba zpracování pro šlehání

Přísady	Množství	Čas
Smetana	250 ml	70 s – 90 s
Vaječný bílek	4 vejce	120 s

*Poznámka: Nezpracovávejte více než 1 dávku bez přerušení. Než budete pokračovat, nechte přístroj zchladnout na pokojovou teplotu.*

- 4** Během mixování šlehač zcela ponořte. Začněte stisknutím tlačítka normální rychlosti mixovat při normální rychlosti, abyste zabránili stříkání. (Obr. 14)
- 5** Stisknutím tlačítka turbo pokračujte asi po dobu 1 minuty při rychlosti turbo.

### Čištění (Obr. 15)

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

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

Nože nástavce mixéru, nožovou jednotku a kombinovaný disk čistěte velmi opatrně. Jejich čepele nožů jsou velmi ostré.

- 1** Odpojte přístroj od sítě.
- 2** Stisknutím uvolňovacích tlačítek na motorové jednotce uvolněte nástavec mixéru, spojovací jednotku na šlehač nebo odpojte motorovou jednotku od víka nádoby.
- 3** Vyměňte oddělitelné příslušenství, pokud je nasazeno.
- 4** Další pokyny naleznete v samostatné tabulce o čištění.
- 5** Po vyčištění nasadte na nožovou jednotku ochranný kryt.

### Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 16).

### Záruka a servis

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

### Uskladnění

- 1** Nasadte nožovou jednotku a kombinovaný disk na držák nástrojů a uložte je do nádoby.
- 2** Nádobu zakryjte víkem.

## Odstraňování problémů

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

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

## Recepty

### Recept na biskupský chlebiček

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

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



## Sissejuhatus

Õnnitleme teid ostu puhul ning tere tulemast kasutama Philipsi tooteid! Philipsi klienditoe tõhusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Üldkirjeldus (Jn 1)

- A** Tavakiiruse nupp
- B** Turbokiiruse nupp
- C** Mootor
- D** Vabastusnupud
- E** Saumikseri vars
- F** Nõu
- G** Nõu kaas
- H** Vispel
- I** Vispli liitmik
- J** Lõiketerade kaitsekate
- K** Tõukur
- L** Hakkimiskausi kaas
- M** Kombineeritud tera (viilutamine/riivimine)
- N** Tarvikuhoidja
- O** Lõiketera
- P** Kaanevabastusnupp
- Q** Nõu

## Tähelepanu

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

### Oht

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

### Hoiatus

- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ärge kasutage seadet kui pistik, toitejuhe või mõni muu osa on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsiliste ja vaimsete puuetega isikud (lisaks lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku juuresolekul või kui neile on seadme kasutamise kohta antud vastavad juhised.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Ärge kunagi kasutage oma sõrmi või esemeid (näit spaatlit) seadme töötamise ajal koostisosade sisestamistorust alla lükkamiseks. Selleks võite kasutada ainult tõukurit.
- Ärge katsuge saumikseri lõiketerasid, eriti kui seade on ühendatud elektrivõrku. Lõiketerad on väga teravad!
- Eemaldage seade elektrivõrgust, kui lõiketerad kiiluvad kinni ning enne lõiketerade külge kleepunud ainete ära võtmist.
- Olge äärmiselt hoolikad lõiketerade või kombineeritud tera käsitlemisel ning puhastamisel. Lõiketerade ja tarvikute lõikeääred on väga teravad. Olge eriti hoolikad nende puhastamisel või nõu tühendamisel.

### Ettevaatust

- Enne tarvikute vahetamist või kasutamise ajal liikuvatele osadele lähenemisel eemaldage alati toitejuhe seinakontaktist.

- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.
- Ärge ületage tabelis toodud koguseid ega töötlemise kestust.
- Ärge ületage nõule märgitud maksimumtaseme näitu.
- Ärge töodelge korraga rohkem kui ühte kogust ilma tööd katkestamata. Laske seadmel jahtuda toatemperatuurini, enne kui töötlemist jätkate.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida firma Philips ei ole eriliselt soovinud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis muutub te seadme garantii kehtetuks.
- Hakkimiskausi ei sobi kasutada mikrolaine ahjus.
- Mõõra tase: Lc = 85 dB (A)

### Elektromagnetväljad (EMV)

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

### Ülekuumenemiskaitse

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

### Enne esmakasutamist

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

### Ettevalmistused kasutamiseks

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

### Seadme kasutamine

#### Saumikser

Saumikser on ette nähtud:

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

**1** Kinnitage saumikser mootori külge (kostub klõpsatus) (Jn 2).

**2** Pange koostisained nõusse.

Õigete koguste ja töötlemise kestuse kohta vt allolevat tabelit.

#### Peenestatavad kogused ja valmistuskestus

Koostisained:	Segatavate ainete kogused	Aeg
Puu- ja köögivilid	100–200 g	30 s
Lapsetoit, supid ja kastmed	100–400 ml	60 sek
Tainas	100–500 ml	60 sek

Koostisained:	Segatavate ainete kogused	Aeg
Kokteilid ja segajoogid	100–1000 ml	60 sek

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

**4** Seadme sisselülitamiseks vajutage ja hoidke tavakiiruse või turbokiiruse nuppu all (Jn 4).

*Märkus: Kui kasutate turbokiiruse nuppu, töötab seade maksimaalkiirusel.*

**5** Segage koostisained liigutades seadet aeglaselt üles-alla ja tehes ringe (Jn 5).

## Köögikombain

### Lõiketera

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

Terad on väga teravad! Olge äärmiselt ettevaatlikud terade käsitsemisel. Eriti ettevaatlik olge terade eemaldamisel hakkimiskausist, hakkimiskausi tühjendamisel ja puhastamisel.

**1** Pange tarvikuhoidja hakkimiskausi (Jn 6).

**2** Eemaldage lõiketeralt kaitsekate.

**3** Pange lõiketerad tarvikuhoidjale (Jn 7).

**4** Pange koostisained nõusse.

Õigete koguste ja töötlemise kestuse kohta vt allolevat tabelit.

### Peenestatavad kogused ja töötlemiskestus

Koostisained:	Kogus	Aeg
Petersell	100 g	30 s
Sibulad ja munad	500 g	7 korda 1 sek (impulssrežiim)
Liha	300 g	30 s
Parmesan	300 g	Umbes 60 sek
Pähklid	500 g	Umbes 30 sek
Tume šokolaad	200 g	Umbes 45-60 sek

**5** Pange kaas hakkimiskausile (1). Keerake kaas vastupäeva (2) kinni (klõpsatus!) (Jn 8).

**6** Kinnitage mootor hakkimiskausi kaane külge (klõpsatus!) (Jn 9).

**7** Pange tõukur sisestamistorusse.

*Märkus: Tõukur hoiab ära pritsimise.*

**8** Seadme sisselülitamiseks vajutage ja hoidke tavakiiruse või turbokiiruse nuppu all (Jn 4).

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

*Märkus: Pärast liha hakkimist lõiketeradega laske seadmel alati jahtuda.*

**9** Pärast töötlemist vabastage seadme välja lülitamiseks tavakiiruse või turbokiiruse nupp ning oodake, kuni lõiketera lõpetab pöörlemise.

**10** Vajutage nõu küljes asuvale kaanevastusnupule (1) ja seejärel keerake kaant selle eemaldamiseks päripäeva (2) (Jn 10).

### Näpunäiteid

- Seade hakib väga kiiresti. Kasutage toiminguks kas tavakiiruse nuppu või turbokiiruse nuppu. Et vältida toiduainete liiga peeneks hakkimist, kasutage turbokiiruse nuppu ainult lühidalt.
- Ärge laske seadmel (köva) juustu või šokolaadi hakkimiselt liiga kaua töötada. Vastasel juhul lähevad need koostisained liiga kuumaks, hakkavad sulama ja tõmbuvad klompi.
- Ärge kasutage lõiketera liiga kõvade ainete tükeldamiseks, nt kohvioad, kurkum, muskaatpähkel ja jääkuubikud. See võib nüristada lõiketera.

### Kombineeritud ketas

Kombineeritud ketas on ette nähtud kõigilviilja nt kurk, porgandid, kartulid, porrulauk ja sibulad ning teatud liiki juustu viilutamiseks ja riivimiseks. Üks külg on ette nähtud lõikamiseks ja teine riivimiseks. Te saate viilutamis- ja riivimisrežiimi ümber lülitada või teisiti, kui lihtsalt keerate tera teistpidi.

ärge töödelge kettaga kõvu koostisaineid, nt jääkuubikuid.

ketta lõikeääred on väga teravad. Ärge katsuge neid.

**1** Pange tarvikuhoidja hakkimiskaussi (Jn 6).

**2** Asetage kombineeritud ketas tarvikuhoidjasse nii, et kas viilutamise või riivimise külg jääb ülespoole, sõltuvalt sellest, mida soovite teha (Jn 11).

**3** Pange kaas hakkimiskausile (1). Keerake kaas vastupäeva (2) kinni (klõpsatus!) (Jn 8).

**4** Pange koostisained sisestamistorusse.

- Lõigake eelnevalt suuremad koostisained tükkideks, mis mahuksid sisestamistorusse.
- Parema tulemuse saavutamiseks täitke etteandetoru ühtlaselt.
- Vajadusel töödelda suurt kogust koostisaineid, tehke seda väikeste koguste kaupa, ning tühjendage kogustevahelisel ajal nõu.
- Juustude, nt Parmesani, Gouda või Emmentali juustu riivimiseks peavad need olema külmkapitemperatuuril.

**5** Kinnitage mootor hakkimiskausi kaane külge (klõpsatus!) (Jn 9).

**6** Seadme sisselülitamiseks vajutage ja hoidke tavakiiruse või turbokiiruse nuppu all (Jn 4).

**7** Vajutage tõukuriga kergelt sisestamistorus olevatele koostisainetele.

### Vispel

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

**1** Ühendage vispel klõpsatusega liitmiku külge (Jn 12).

**2** Ühendage liitmik klõpsatusega mootorisektsioonile (Jn 13).

**3** Mõõtke koostisained nõusse.

### Vahustatavad kogused ja töötlemiskestus

Koostisained:	Kogus	Aeg
Vahukoor	250 ml	70–90 sek
Munavalge	4 muna	120 sek

*Märkus: Ärge töödelge tööd katkestamata rohkem kui ühte kogust. Laske seadmel enne töötlemise jätkamist jahtuda toatemperatuurini.*

- 4 Kastke visplid täielikult koostisainete sisse. Pritsmete ärahoidmiseks alustage töötlemist tavakiirusel, vajutades tavakiiruse nupule. (Jn 14)
- 5 Pärast umbes 1 minutit jätkake turbokiirusel, vajutades turbokiiruse nupule.

### Puhastamine (Jn 15)

Ärge kastke mootorit, vispeldamisliitmikku või hakkimiskausi kaant vette. Puhastage neid osi niiske lapiga.

Ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks küürimiskäsnu, abrasiivseid puhastusvahendeid ega ka sööbivaid vedelikke nagu bensiini või atsetooni.

Puhastage saumikseri terasid, lõiketerasid ja kombineeritud ketast väga ettevaatlikult. Lõiketerad on väga teravad.

- 1 Eemaldage pistik pistikupesast.
- 2 Vajutage saumikseri varre, visplite liitmiku või mootori eemaldamiseks nõu kaane küljest vabastusnuppe.
- 3 Eemaldage küljestvõetavad osad, kui need on olemas.
- 4 Täiendavaid juhiseid leiata eraldi puhastustabelist.
- 5 Pärast puhastamist pange kaitsekate teradele.

### Keskfond

- Ärge visake seadet tööea lõpus tavaliste olmejäätmete hulka, vaid viige see ringlusse andmiseks ametlikku kogumispunkti. Seda tehete aitate keskkonda säästa (Jn 16).

### Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, teavet või teil on probleem, külastage Philipsi veebisaiti **www.philips.com** või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiata ülemaailmselt garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

### Hoiustamine

- 1 Pange terad ja kombineeritud ketas tarvikuhoidjasse ja hoiustage need nõus.
- 2 Pange kaas nõu peale.

### Veaotsing

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

#### Probleem

#### Lahendus

Seade ei tööta.

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

Probleem	Lahendus
Esimestel seadme kasutuskordadel tuleb mootorist ebameeldivat lõhna.	See pole ebatavaline. Kui mõne aja pärast tuleb seadmest ikka veel suitsu, siis kontrollige töödeldavate ainete hulka ja töötlemisaega.
Seade teeb üleliigset müra, tekitab ebameeldivat lõhna, on katsudes väga tuline, suitseb jne.	Lülitage seade välja ja eemaldage pistik. Pöörduge abi saamiseks lähimasse Philipsi hoolduskeskusse või Philipsi müügiesindaja poole.

## Retseptid

### Puuviljaleiva retsept

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

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

## Uvod

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

## Opći opis (Sl. 1)

- A** Gumb za normalnu brzinu
- B** Gumb za turbo brzinu
- C** Jedinica motora
- D** Gumbi za otpuštanje
- E** Štap za miješanje
- F** Vrč
- G** Poklopac vrča
- H** Metlica za miješanje
- I** Jedinica za spajanje metlice za miješanje
- J** Zaštitni poklopac jedinice rezača
- K** Potiskivač
- L** Poklopac zdjele
- M** Kombinirani disk (sjeckanje/usitnjavanje)
- N** Držač pribora
- O** Jedinica s rezačima
- P** Gumb za otvaranje poklopca
- Q** Zdjela

## Važno

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

### Opasnost

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

### Upozorenje

- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Aparat nemojte koristiti ako je oštećen utikač, mrežni kabel ili neki drugi dio.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Nikada nemojte prstima ili predmetima (npr. lopaticom) gurati sastojke u cijev za umetanje sastojaka dok aparat radi. U tu svrhu koristite samo potiskivač.
- Nemojte dodirivati rezače štapa za miješanje, naročito kada je aparat ukopčan. Rezači su vrlo oštri.
- Ako se rezači zaglave, iskopčajte aparat prije uklanjanja sastojaka koji blokiraju rezače.
- Budite vrlo oprezni prilikom rukovanja jedinicom s rezačima ili kombiniranim diskom ili njihovog čišćenja. Njihovi bridovi za rezanje vrlo su oštri. Naročito budite oprezni prilikom čišćenja i pražnjenja zdjele.

### Oprez

- Obavezno iskopčajte aparat nakon korištenja, prije zamjene dodataka ili dodirivanja pokretnih dijelova.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu.

- Nemojte premašiti količine i vrijeme pripremanja naznačene u tablici.
- Nemojte premašiti maksimalnu razinu naznačenu na zdjeli.
- Nemojte obrađivati više od tri serije bez prekida. Ostavite aparat da se ohladi do sobne temperature prije no što nastavite.
- Nemojte nikada koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Zdjela nije pogodna za korištenje u mikrovalnim pećnicama.
- Razina buke: Lc = 85 dB (A).

### Elektromagnetska polja (EMF)

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

### Zaštita od pregrijavanja

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

### Prije prvog korištenja

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

### Priprema za korištenje

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

### Korištenje aparata

#### Ručna miješalica

Ručna miješalica je namijenjena:

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

- 1 Pričvrstite dio za miješanje na jedinicu motora ("klik") (Sl. 2).
- 2 Sastojke stavite u vrč.

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

#### Količine za miješanje i vrijeme pripreme

Sastojci	Količina	Vrijeme
Voće i povrće	100 - 200 g	30 s
Dječja hrana, juhe i umaci	100 - 400 ml	60 s
Tijesta za palačinke	100 - 500 ml	60 s
Frpei i miješana pića	100 - 1000 ml	60 s



- 3 Štitnike rezača potpuno uronite u sastojke kako biste izbjegli prskanje (Sl. 3).
- 4 Za uključivanje aparata pritisnite gumb za normalnu ili turbo brzinu i zadržite ga (Sl. 4).

*Napomena: Kada koristite gumb za turbo brzinu, aparat radi najvećom brzinom.*

- 5 Sastojke miješajte tako da aparat polako kružno pomičete gore i dolje (Sl. 5).

### Dodatak za obradu hrane

#### Jedinica s rezačima

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

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

- 1 Postavite držač pribora u zdjelu (Sl. 6).
- 2 Skinite zaštitni poklopac s jedinice s rezačima.
- 3 Stavite jedinicu s rezačima na držač pribora (Sl. 7).

- 4 Sastojke stavite u zdjelu.

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

#### Količine za sjeckanje i vrijeme obrade

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

- 5 Stavite poklopac na zdjelu (1). Okrenite poklopac u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu (2) kako biste ga fiksirali ("klik") (Sl. 8).
- 6 Pričvrstite jedinicu motora na poklopac zdjele ("klik") (Sl. 9).
- 7 Stavite potiskivač u otvor za umetanje.

*Napomena: Potiskivač sprječava prosipanje.*

- 8 Za uključivanje aparata pritisnite gumb za normalnu ili turbo brzinu i zadržite ga (Sl. 4).

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

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

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

**Savjeti**

- Aparat vrlo brzo sjecka. Koristite gumb za normalnu brzinu ili gumb za turbo brzinu. Koristite li gumb za turbo brzinu, koristite ga samo kratko kako se hrana ne bi previše usitnila.
- Pazite da aparat ne radi predugo prilikom sjeckanja (tvrdog) sira ili čokolade. U protivnom će se ovi sastojci previše zagrijati, a zatim će se početi topiti i stvorit će se grudice.
- Jedinicu s rezačima nemojte koristiti za sjeckanje vrlo tvrdih sastojaka poput kave u zrn, kurkuma, muškatoog oraščića i kocaka leda jer se oštrica može istupiti.

**Kombinirani disk**

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

**Nikada ne koristite disk za obradu tvrdih sastojaka poput kocki leda.**

**Bridovi diska vrlo su oštri. Ne dodirujte ih.**

- 1** Postavite držač pribora u zdjelu (Sl. 6).
- 2** Postavite kombinirani disk na držač pribora sa stranom za sjeckanje/usitnjavanje okrenutom prema gore, ovisno o tome kakve rezultate želite postići (Sl. 11).
- 3** Stavite poklopac na zdjelu (1). Okrenite poklopac u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu (2) kako biste ga fiksirali ("klik") (Sl. 8).
- 4** Stavite sastojke u otvor za umetanje.
  - Velike sastojke prethodno ručno izrežite na manje komade kako bi stali u otvor za umetanje.
  - Za najbolje rezultate ravnomjerno napunite otvor.
  - Kada trebate obraditi velike količine sastojaka, obrađujte manje količine odjednom i ispraznite zdjelu između dva procesa.
  - Za sjeckanje sira, npr. parmezana, gaude ili ementalera, sir treba biti na temperaturi hladnjaka.
- 5** Pričvrstite jedinicu motora na poklopac zdjele ("klik") (Sl. 9).
- 6** Za uključivanje aparata pritisnite gumb za normalnu ili turbo brzinu i zadržite ga (Sl. 4).
- 7** Lagano pritisnite potiskivač na sastojke u otvoru za dodavanje sastojaka.

**Metlica za miješanje**

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

- 1** Metlicu za miješanje pričvrstite na jedinicu za spajanje (Sl. 12).
- 2** Pričvrstite jedinicu za spajanje na jedinicu motora ("klik") (Sl. 13).
- 3** Stavite sastojke u zdjelu.

**Količine za miješanje i vrijeme obrade**

Sastojci	Količina	Vrijeme
Vrhnje	250 ml	70 - 90 s
Bjelanjak	4 jaja	120 s

*Napomena: Nemojte obrađivati više od 1 serije bez prekida. Ostavite aparat da se ohladi do sobne temperature prije no što nastavite.*

- 4** Metlicu za miješanje potpuno uronite u sastojke. Počnite obrađivati pri normalnoj brzini pritiskom na gumb za normalnu brzinu kako biste izbjegli prskanje. (Sl. 14)

- 5 Nakon otprilike 1 minute nastavite obrađivati pri većoj brzini pritiskom na gumb za turbo brzinu.

### Čišćenje (Sl. 15)

Jedinicu motora, jedinicu za spajanje metlice ili poklopac zdjele nemojte uranjati u vodu. Te dijelove očistite vlažnom krpom.

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

Rezače štapa za miješanje, jedinicu s rezačima i kombinirani disk očistite vrlo oprezno. Bridovi rezača vrlo su oštri.

- 1 Iskopčajte aparat.
- 2 Pritisnite gumbе za otpuštanje na jedinici motora kako biste odvojili štап za miješanje, jedinicu za spajanje metlice ili kako biste jedinicu motora odvojili od poklopcа zdjele.
- 3 Skinite odvojive dijelove, ako ih ima.
- 4 Dodatne upute potražite u posebnoj tablici za čišćenje.
- 5 Nakon čišćenja stavite zaštitni poklopac na jedinicu s rezačima.

### Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 16).

### Jamstvo i servis

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

### Spremanje

- 1 Jedinicu s rezačima i kombinirani disk stavite na držač pribora i spremite ih u zdjelu.
- 2 Stavite poklopac na zdjelu.

### Rješavanje problema

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

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

Problem	Rješenje
Iz jedinice motora osjeća se neugodan miris prilikom prvih nekoliko uporaba.	To nije neobično. Ako se taj neugodan miris osjeti i nakon nekoliko uporaba, provjerite koristite li točne količine namirnica i vrijeme pripremanja.
Aparat je vrlo bučan, osjeća se neugodan miris, vruć je, pojavljuje se dim itd.	Prestanite koristiti aparat i iskopčajte ga. Obratite se najbližem prodavatelju ili ovlaštenom servisu Philips proizvoda.

## Recepti

### Recept za voćni kruh

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

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

## Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) oldalon.

## Általános leírás (ábra 1)

- A** Normál sebesség gomb
- B** Turbó sebesség gomb
- C** Motoregység
- D** Kioldógombok
- E** Aprítórúd
- F** Pohár
- G** Kehelyfedél
- H** Habverő
- I** Habverő-csatlakozó egység
- J** Cédőborítás az aprítókészhez
- K** Betöltő
- L** Tál fedél
- M** Kombinált tárcsa (szeletelő/reszelő)
- N** Eszköztartó
- O** Aprítókés
- P** Fedélkioldó gomb
- Q** Tál

## Fontos!

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

### Vigyázat!

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

### Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózattal.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel vagy egyéb alkatrészek megsérültek.
- Amennyiben a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben ki kell cserélni.
- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkezők, tapasztalatlan, nem kellő ismeretekkel rendelkező személyek (beleértve gyermekeket is) számára, csak a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett.
- Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játszanak a készülékkel.
- Soha ne helyezze a hozzávalókat az ételadagoló csőbe az ujjával vagy más tárggyal (pl. a kenőlapáttal) a készülék működése közben. E célra csak a nyomórudat használja.
- Ne nyúljon az rúdmixer késeihez, kiváltképpen ha a készülék csatlakoztatva van a hálózatra, mert a kések rendkívül élesek!
- Ha a vágókések elakadnak, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, és vegye ki a hozzávalókat, amelyek akadályozzák a vágókések működését.
- Használat vagy tisztítás során nagyon ügyeljen a késekre és a kombinált tárcsára. Vágóéleik rendkívül élesek. Fokozott óvatossággal járjon el azok tisztítása és a tál kiürítése során.

**Figyelem**

- Mindig húzza ki a készüléket a konnektorból használat után, vagy mielőtt használat közben a mozgó alkatrészekhez érne.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Ne lépje túl a táblázatokban feltüntetett mennyiségeket és használati időt.
- Ne lépje túl a tálon feltüntetett maximális szintet.
- Ne turmixoljon három menetnél többet szünet nélkül. Mielőtt a készüléket újra használná, hagyja lehűlni szobahőmérsékletűre.
- Ne használjon más gyártótól származó tartozékot / alkatrészt, vagy olyat, melyet a Philips nem javasolt, mert a garancia érvényét veszti.
- A tál nem használható mikrohullámú sütőben.
- Zajszint: Lc = 85 dB(A)

**Elektromágneses mezők (EMF)**

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

**Túlmelegedés elleni védelem**

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

**Teendők az első használat előtt**

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

**Előkészítés**

- 1** A készüléket a hálózati csatlakoztatás előtt szerelje össze.
- 2** A nagyobb darabokat vágja kb. 2 cm nagyságúra feldolgozás előtt.
- 3** A forró alapanyagokat aprítás, illetve edénybe töltés előtt hagyja lehűlni (max. hőmérséklet: 80°C).

**A készülék használata****Rúdmixer**

A rúdmixer felhasználási területei:

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

**1** Illesze a aprítórudat a motoregségre (kattanást hall) (ábra 2).

**2** Tegye az alapanyagokat a mérőpohárba.

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

**Turmixmennyiség és feldolgozási idő**

Hozzávalók	Turmixmennyiség	Idő
Gyümölcsök és zöldségek	10–20 dkg	30 mp

Hozzávalók	Turmixmennyiség	Idő
Bébiétel, levesek és mártások	1–4 dl	1 perc
Tészták	1–5 dl	1 perc
Mixelt italok és italkeverékek	1–10 dl	1 perc

- A kifröccsenés elkerülése érdekében merítse bele teljesen a fröccsenés ellen védő részt a hozzávalókba (ábra 3).
- A készüléket a normál vagy a turbó sebesség gomb nyomva tartásával kapcsolhatja be (ábra 4).

*Megjegyzés: A turbó sebesség gomb használatakor a készülék maximális sebességgel működik.*

- A készüléket lassan lefelé és felfelé, valamint körkörösén mozgatva turmixolja össze az alapanyagokat (ábra 5).

## Konyhai robotgép

### Aprítókés

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

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

- Tegye az eszköztartót a tálba (ábra 6).
- Vegye le a vágóegység védőfedelét.
- Tegye a vágóegységet az eszköztartóra (ábra 7).
- Tegye a hozzávalókat a tálba.

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

### Aprítási mennyiségek és feldolgozási idők

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

- Helyezze a fedőt a tálra (1). A fedél rögzítéséhez forgassa el azt kattanásig, az óramutató járásával ellenkező irányba (2) (ábra 8).
- Erősítse a motoregységet a tál fedelére (kattanást hall) (ábra 9).
- Tegye a betöltőt az ételadagoló nyílásba.

*Megjegyzés: Az adagolócső megakadályozza a kifröccsenést.*

**8** A készüléket a normál vagy a turbó sebesség gomb nyomva tartásával kapcsolhatja be (ábra 4).

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

*Megjegyzés: Húsaprítás után mindig hagyja lehűlni a készüléket.*

**9** A feldolgozást követően, a készülék kikapcsolásához engedje fel a normál vagy turbó sebesség gombját, és várja meg, amíg az aprítókések befejezik a forgást.

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

### **Tipppek:**

- Aprításhoz használja a normál sebesség vagy a turbó sebesség gombot. A készülék rendkívül gyorsan dolgozik, ezért ha durvára szeretné aprítani az ételt, a turbó sebesség gombot csak rövid ideig használja.
- Kemény sajtok vagy csokoládé aprításakor ne üzemeltesse sokáig a készüléket, mert az alapanyagok felmelegedhetnek, megolvadhatnak és csomóssá válhatnak.
- Ne használja a vágókést nagyon kemény hozzávalók aprítására (pl.: babkávé, szerezsendió és jégkocka), mert a vágókés éle kicsorbulhat.

### **Kombinált tárcsa**

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

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

**A tárcsa vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!**

**1** Tegye az eszköztartót a tálba (ábra 6).

**2** Helyezze a kombinált tárcsát az eszköztartóra a szeletelő vagy reszelő oldalával felfelé, attól függően, hogy milyen eredményre vágyik (ábra 11).

**3** Helyezze a fedőt a tálra (1). A fedél rögzítéséhez forgassa el azt kattanásig, az óramutató járásával ellenkező irányba (2) (ábra 8).

**4** Tegye a hozzávalókat az ételadagoló nyílásba.

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

**5** Erősítse a motoregységet a tál fedelére (kattanást hall) (ábra 9).

**6** A készüléket a normál vagy a turbó sebesség gomb nyomva tartásával kapcsolhatja be (ábra 4).

**7** Finoman nyomja a betöltővel az ételadagoló nyílásba a hozzávalókat.

### **Habverő**

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

**1** Helyezze a habverőt a csatlakozóegységre (ábra 12).

**2** Csatlakoztassa a csatlakozóegységet a motoregységhez (kattanást hall) (ábra 13).



**3** Tegye a hozzávalókat egy tálba.

### Habverési mennyiségek és feldolgozási idők

Hozzávalók	Mennyiség	Idő
Tejszín	2,5 dl	70-90 mp.
Tojásfehérje	4 tojás	2 perc

*Megjegyzés: Ne turmixoljon egy menetnél többet szüneteltetés nélkül. Mielőtt a készüléket újra használná, hagyja lehűlni szobahőmérsékletűre.*

**4** A habverőt teljesen merítse bele az alapanyagokba. A kifröccsenés elkerülése érdekében a normál sebesség gomb megnyomásával, normál sebességen kezdje meg a feldolgozást. (ábra 14)

**5** Kb. 1 perc múlva folytassa turbó sebességen, a turbó sebesség gomb megnyomásával.

### Tisztítás (ábra 15)

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

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

Az aprítórúdat, az aprítókéseket és a kombinált tárcsát nagyon óvatosan tisztítsa. Vágóéleik rendkívül élesek.

**1** Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.

**2** Az aprítórúd és a habverő-csatlakozó egység eltávolításához, vagy a motoregység fedőről való leválasztásához nyomja meg a motoregység kioldógombját.

**3** Távolítsa el a leszerelhető alkatrészeket, ha vannak ilyenek.

**4** További utasításokat a tisztítási táblázatban talál.

**5** Tisztítás után tegye a védőburkolatot az aprítókésre.

### Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 16).

### Jótállás és szerviz

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

### Tárolás

**1** Tegye az aprítókést és a kombinált tárcsát az eszköztartóra, és a tálban tárolja őket.

**2** Tegye rá a fedelet a tálra.

**Hibaelhárítás**

Ez a fejezet összefoglalja a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákat. Ha nem sikerül megoldania a problémát az alábbi információk alapján, forduljon a helyi Philips vevőszolgálathoz.

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

**Receptek****Gyümölcskenyér recept**

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

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

## Кіріспе

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

## Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- A** Қалыпты жылдамдық түймесі
- B** «Турбо» режимінің түймесі
- C** Мотор бөлігі
- D** Босату түймелері
- E** Турағыш
- F** Стакан
- G** Стакан қақпағы
- H** Көпірткіш
- I** Көпірткіштің байланыстырып тұратын бөлігі
- J** Пышақ бөлігін қорғайтын қақпақ
- K** Итергіш
- L** Ыдыс қақпағы
- M** Құрамдастырылған диск (кесу/үгіту)
- N** Құрал ұстағыш
- O** Пышақ бөлігі
- P** Қақпағын алатын түйме
- Q** Табақ

## Маңызды

Құралды қолданар алдында осы нұсқауды мұқият оқып шығыңыз, әрі болашақта қолдануға сақтап қойыңыз.

### Қауіпті

- Мотор бөлігін суға немесе басқа да сұйықтыққа ешқашан батырмаңыз, сондай-ақ, оны ағынды судың астында жууға болмайды. Мотор бөлігін ылғал шүберекпен тазалаңыз.

### Ескерту

- Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген кернеудің жергілікті ток көзінің кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Егер құралдың шанышқысы, сымы немесе құралдың өзге бөлшегі зақымдалса, құралды қолданбаңыз.
- Егер ток сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін оны тек Philips компаниясы ұсынған қызмет орталығында сол компанияның жабдықтарымен және соған сәйкес білімі бар маман алмастыру керек.
- Мүмкіндігі мен ойлау қабілеті шектеулі және білімі мен тәжірибесі аз адамдар (балаларды қоса) бұл құралды олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адамның қадағалауымен немесе құралдың қалай пайдалану жөнінде нұсқау берілген жағдайда ғана қолдануына болады.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаңыз.
- Араластырғыш жұмыс жасап тұрғанда түтіктегі ингредиенттерді итеру үшін саусақтарыңызды немесе басқа заттарды (мысалы күрекшені) қолдануға болмайды. Бұл мақсат үшін әрдайым итергішті қолданыңыз.
- Турағыштың пышағына, әсіресе аспап электр жүйесіне қосылып тұрған кезде тиіп кетпеңіз. Пышақтар өте өткір.
- Егер пышақтарға тамақ тұрып қалса, пышаққа тұрып қалған ингредиенттерді алып тастамас бұрын, құралды тоқтан ажыратыңыз.

- Пышақ бөлігін ұстап тұрған кезде немесе оны не құрамдастырылған дискіні тазалаған кезде абай болыңыз. Олардың жүзі өте өткір. Әсіресе оларды тазалаған кезде және табақты босатқан кезде абай болыңыз.

### Абайлаңыз

- Құралдың қосалқы бөлшектерін немесе қолданып жатқан кезде қозғалып тұрған бөлшектерді ауыстырар алдында құралды әрқашан пайдаланғаннан кейін электр жүйесінен суырып алып тастаңыз.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға жасалған.
- Кестеде көрсетілген мөлшерлер мен дайындау уақытын арттырмаңыз.
- Ыдысты көрсетілген ең жоғарғы деңгейінен аспаңыз.
- Үздіксіз үш салымнан артық шайқауға болмайды. Шайқауды жалғастырар алдында, құралды бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.
- Басқа өндірушілердің бөлшектерін немесе қосымша қондырғыларын, сондай-ақ Philips арнайы кеңес ретінде ұсынбаған бөлшектерді қолдануға болмайды. Егер сіз сондай бөлшектерді немесе қосымша қондырғыларды қолданған болсаңыз, онда сіздің кепілдігіңіз өз күшін жоғалтады.
- Ыдысты микротолқынды пештерде қолдануға болмайды.
- Шу деңгейі:  $L_c = 85 \text{ dB(A)}$ .

### Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

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

### Қатты қызып кетуден қорғайды

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

### Алғашқы рет қолданар алдында

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

### Қолдануға дайындық

- 1 Құралды электр жүйесінің розеткасына қосар алдында, оның дұрыс жиналғандығына көз жеткізіңіз.
- 2 Дайындамас бұрын өнімдердің ірі түйірлерін шамамен үлкендігі 2 см етіп тураңыз.
- 3 Ыстық ингредиенттерді турар немесе шайқаушыға құйар алдында суытып алыңыз (максималды температура  $80^\circ\text{C}$ ).

### Құрылымын қолдану

#### Қол миксері

Қол миксерінің қызметі:

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

**1** Турағышты мотор бөлігіне жалғаңыз («сырт еткенше») (Сурет 2).

**2** Ингредиенттерді ұсатқыш ыдысқа салыңыз.

Дұрыс мөлшер мен өңдеу уақытын таңдау үшін, төменде берілген кестені қараңыз.

**Блендерді ингредиенттермен толтыру нормасы және дайындау уақыты**

Ингредиенттер	Блендерді толтыру нормасы	Уақыты
Көкөністер мен жеміс-жидектер	100-200 г	30 сек.
Балалар тағамы, сорпа мен соустар	100-400 мл	60 сек.
Сұйық қамыр	100-500 мл	60 сек.
Коктейльдер мен сусындар	100-1000 мл	60 сек.

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

**4** Құралды қосу үшін, қалыпты жылдамдық түймесін немесе турбо жылдамдық түймесін басып тұрыңыз (Сурет 4).

*Ескертпе: Турбо жылдамдығының түймесі басылғанда, құрал ең жоғары жылдамдықпен жұмыс жасайды.*

**5** Аспапты алға-артқа және аздап айналдыра отырып, жәймен қозғап, ингредиенттерді араластырыңыз (Сурет 5).

**Тағам процессоры**

**Пышақ бөлігі**

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

Пышақтар жүзі өте өткір! Ұсатқышты ұстаған кезде, әсіресе оны ыдыстан алған кезде, ыдысты босатқанда және тазалаған кезде абай болыңыз.

**1** Құрал ұстағышын ыдысқа салыңыз (Сурет 6).

**2** Пышақтың қорғау жабынын ұсатқыштан алып тастаңыз.

**3** Ұсатқышты құрал ұстағышына орнатыңыз (Сурет 7).

**4** Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.

Дұрыс мөлшер мен өңдеу уақытын таңдау үшін, төменде берілген кестені қараңыз.

**Ұсақтау мөлшері мен дайындау уақыты**

Ингредиенттер	Мөлшер	Уақыты
Ақжелкен	100 г	30 сек.
Пияз бен жұмыртқа	500 гр	7 x 1сек.(дүрсіл)
Ет	300 г	30 сек.
Пармезан ірімшігі	300 г	~ 60 сек.
Жаңғақтар	500 гр	~ 30 сек.
Қара шоколад	200 г	~ 45-60 сек.

**5** Табақтың қақпағын жабыңыз (1). Қақпақты бекіту үшін («сырт» етеді), оны сағат бағытына қарсы (2) бұраңыз (Сурет 8).

**6** Ыдыс қақпағының жанындағы мотор бөлігін жылдамдатыңыз («сырт» етеді) (Сурет 9).

**7** Итергішті тамақ салатын түтікке орнатыңыз.

*Ескертпе: Итергіш шашырап кетудің алдын алады.*

**8** Құралды қосу үшін, қалыпты жылдамдық түймесін немесе турбо жылдамдық түймесін басып тұрыңыз (Сурет 4).

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

*Ескертпе: Турағыш пышақпен етті ұсақтағаннан кейін құралды әрқашан суытып алыңыз.*

**9** Жұмыс істеп болған соң, құралды өшіру үшін қалыпты немесе турбо жылдамдығының түймесін босатып, пышақ бөлігі айналуын тоқтатқанша күтіңіз.

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

### **Кеңестер**

- Құрал өте жылдам тұрайды. Қалыпты жылдамдық немесе турбо жылдамдығының түймесін қолданыңыз. Тым ұсақ турамас үшін турбо жылдамдығының түймесін қысқа уақыт қолдану керек.
- Қатты ірімшік немесе шоколадты тураған кезде, құралды тым ұзақ жұмыс жасатпаңыз. Әйтпесе, бұл ингредиенттер қызып кетеді де, еріп, кесектеніп қалады.
- Пышақ бөлігін кофе дәндері, куркума, мускат жаңғағы және мұз бөліктері сияқты қатты ингредиенттерді ұсақтауға пайдаланбаңыз, себебі бұл пышақтың өткірлігіне әсер етеді.

### **Құрамдастырылған диск**

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

Мұз бөлшектері сияқты қатты ингредиенттерді дискімен бірге қолданбаңыз.

Дискілердің жүзі өткір. Оларды қолмен ұстамаңыз.

**1** Құрал ұстағышын ыдысқа салыңыз (Сурет 6).

**2** Қалаған нәтижеге құрамдастырылған дискінің кесу немесе үгіту бетін жоғары қаратып құрал ұстағышына салыңыз (Сурет 11).

**3** Табақтың қақпағын жабыңыз (1). Қақпақты бекіту үшін («сырт» етеді), оны сағат бағытына қарсы (2) бұраңыз (Сурет 8).

**4** Итергішті тамақ салатын түтікке салыңыз.

- Көлемі үлкен ингредиенттерді тамақ салатын түтікке сай болатындай бөлшектерге алдын ала бөліп алыңыз.
- Жақсы нәтижеге жету үшін тамақ салатын түтікті бірқалыпты етіп толтырыңыз.
- Сізге тым көп мөлшердегі ингредиенттерді шайқау/турау керек болса, онда кішкене бөліктермен шайқап/тураңыз, және ыдысты арасында босатып отырыңыз.
- Пармезан, Гауда, Эмменталь сияқты ірімшік түрлерін ұсақтау үшін олардың тоназытқыш температурасында болуын қамтамасыз ету керек.

**5** Табақ қақпағының жанындағы мотор бөлігін жылдамдатыңыз («сырт» етеді) (Сурет 9).

**6** Құралды қосу үшін, қалыпты жылдамдық түймесін немесе турбо жылдамдық түймесін басып тұрыңыз (Сурет 4).

**7** Итергішті тамақ салатын түтіктегі ингредиенттерге сәл итеріңіз.

### Көпірткіш

Көпірткіш кілегейді, жұмыртқаның ағын, десертті және т.б. көпіршітуге арналған.

- 1** Көпсіткішті байланыстырып тұратын муфтаға жалғаңыз (Сурет 12).
- 2** Байланыстырушы бөлікті электроқозғалтқыш бөлігіне қосыңыз («сырт» ете түседі) (Сурет 13).
- 3** Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.

### Көпіртілетін тағам мөлшері мен дайындау уақыты

Ингредиенттер	Мөлшер	Уақыты
Кілегей	250 мл	70-90 сек.
Жұмыртқа ақуызы	4 жұмыртқа	120 сек.

*Ескертпе: Бір шайқағанда бір мөлшерден артық шайқамаңыз. Шайқауды жалғастыра алдында, құралды бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.*

- 4** Көпірткішті ингредиенттерге толық батырыңыз. Шашырамас үшін өнімдерді өңдеуді қалыпты жылдамдық түймесін басып, қалыпты жылдамдықта бастаңыз. (Сурет 14)
- 5** Шамамен бір минуттан кейін турбо жылдамдығы түймесіне басып, турбо жылдамдығына ауысыңыз.

### Тазалау (Сурет 15)

Мотор бөлігін, көпірткішті немесе ыдыс қақпағын суға батырмаңыз. Бұл бөлшектерді дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

Қырғыш жеке, қырғыш тазалағыш құралдарды немесе жанармай немесе ацетон тәріздес сұйықтықтарды құралды тазалау үшін қолдануға болмайды.

Турағыш жүзін, пышақ бөлігін және құрамдастырылған дискіні абайлап тазалаңыз. Олардың жүзі өте өткір.

- 1** Құралды тоқтан суырыңыз.
- 2** Турағышты, көпсіткішті алып тастау үшін немесе мотор бөлігін ыдыс қақпағынан ажыратып алу үшін мотор бөлігіндегі ажырату түймесін басыңыз.
- 3** Егер бар болса, алынатын бөлшектерді алып тастаңыз.
- 4** Одан арғы нұсқаны алу үшін, жеке берілген тазалау кестесін қараңыз.
- 5** Тазалап болған соң пышақ бөлігіне қорғаушы қақпақты орнатыңыз.

### Қоршаған орта

- Қызмет мерзімі аяқталғанда, құралды әдеттегі қоқыспен бірге тастамаңыз, оның орнына ресми жинау орнына тапсырыңыз. Осылайша, сіз қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз (Сурет 16).

**Кепілдік және қызмет**

Қызмет көрсету немесе ақпарат қажет болса, не болмаса қиын мәселе болса, Philips компаниясының **www.philips.com** веб торабын қараңыз немесе елдегі Philips тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз (телефон нөмірін дүниежүзілік кепілдік кітапшасынан табуға болады). Елде тұтынушыларды қолдау орталығы болмаған жағдайда, жергілікті Philips дилеріне хабарласыңыз.

**Сақтау**

**1** Пышақ бөлігін және құрамдастырылған дискіні құрал ұстағышына орнатыңыз әрі оны табақтың ішіне жинап сақтаңыз.

**2** Қақпақты табақтың үстіне орнатыңыз.

**Ақаулықтарды жою**

Бұл тарауда құралда пайда болуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулықтар жинақталған. Егер төменде берілген ақпараттың көмегімен ақаулықты жоя алмасаңыз, еліңіздегі тұтынушы орталығына хабарласыңыз.

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



**Рецепттер****Жемісті нан рецепті**

---

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

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

**Įvadas**

Sveikiname įsigijus pirkinį ir sveiki atvykę į „Philips“! Norėdami naudotis visu „Philips“ palaikymu, savo gaminį registruokite adresu **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**.

**Bendras aprašymas (Pav. 1)**

- A** Normalaus greičio mygtukas
- B** Didžiausio greičio mygtukas
- C** Variklio įtaisas
- D** Atlaisvinimo mygtukai
- E** Maišymo antgalis
- F** Menzūrėlė
- G** Menzūrėlės dangtelis
- H** Plaktuvas
- I** Plaktuvo mova
- J** Apsauginis pjaustymo įtaiso dangtelis
- K** Stūmiklis
- L** Dubens dangtis
- M** Universalus diskas (raikymo / pjaustymo)
- N** Įrankio laikiklis
- O** Pjaustymo įtaisas
- P** Dangčio atlaisvinimo mygtukas
- Q** Dubuo

**Svarbu**

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

**Pavojus!**

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

**Perspėjimas**

- Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.
- Jei kištukas, maitinimo laidas ar kitos dalys yra pažeistos, prietaiso nenaudokite.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Niekada veikiant prietaisui, pirštais arba koku nors daiktu (pvz., mentele) nestumkite produktų į maisto vamzdį. Tam galima naudoti tik stūmiklį.
- Nelieskite maišymo antgalio ašmenų, ypač kai prietaisas įjungtas. Ašmenys labai aštrūs.
- Jei ašmenys užstringa, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir išimkite ašmenis blokuojančius produktus.
- Būkite labai atsargūs dirbdami ar valydami pjaustymo įtaisą ar universalųjį diską. Jų ašmenys yra labai aštrūs. Būkite itin atsargūs valydami juos ir ištuštinami dubenį.

**Įspėjimas**

- Prieš keisdami priedus ar prieš liesdami naudojimo metu judančias dalis, visuomet išjunkite prietaisą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.

- Neviršykite kiekių ir apdorojimo laiko, nurodytų lentelėse.
- Nedėkite produktų virš ant dubens nurodytos maksimalios žymos.
- Niekada nebandykite apdoroti daugiau nei trijų porcijų be pertraukos. Prieš apdorodami toliau, leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.
- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba „Philips“ specialiai nerekomenduojamų priedų arba dalių. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Dubuo netinkamas naudoti mikrobangų krosnelėse.
- Triukšmingumo lygis:  $L_c = 85 \text{ dB (A)}$

### Elektromagnetiniai laukai (EML)

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

### Apsauga nuo perkaitimo

Šiame prietaise yra apsauga nuo perkaitimo. Kai prietaisas perkaista, jis automatiškai išsijungia. **Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo ir palikite jį 5 minutėms, kad atvėstų.** Tada vėl įjunkite kištuką į elektros lizdą ir įjunkite prietaisą. Kreipkitės į „Philips“ prekybos atstovą ar įgaliotąjį „Philips“ techninės priežiūros centrą, jei apsauga nuo perkaitimo per dažnai suaktyvinama.

### Prieš naudodami pirmą kartą

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

### Paruošimas naudoti

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

### Prietaiso naudojimas

#### Rankinis maišytuvas

Rankinis maišytuvas skirtas:

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

- 1 Prie variklio įtaiso prijunkite maišymo antgalį (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 2).
- 2 Produktus sudėkite į menzurėlę.

Rekomenduojamas kiekis ir gaminimo laikas nurodyti toliau pateiktoje lentelėje.

#### Maišymo kiekiai ir paruošimo laikas

Produktai	Maišymo kiekis	Laikas
Vaisiai ir daržovės	100–200 g	30 s
Kūdikių maistas, sriubos ir padažai	100–400 ml	60 s
Plakta tešla	100–500 ml	60 s
Kokteiliai ir gėrimų mišiniai	100–1000 ml	60 s

- 3** Norėdami, kad nesitaškytų, išorinį peiliuką visiškai įmerkite į produktus (Pav. 3).
- 4** Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite ir palaikykite normalaus arba didžiausio greičio mygtuką (Pav. 4).

*Pastaba: Jei pasirinkote didžiausio greičio mygtuką, prietaisas veikia maksimaliu greičiu.*

- 5** Išmaišykite produktus lėtai judindami prietaisą aukštyn ir žemyn bei sukdami ratais (Pav. 5).

### Virtuvės kombainas

#### Pjaustymo įtaisas

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

**Ašmenys yra labai aštrūs! Būkite labai atsargūs dirbdami su pjaustymo įtaisu, ypač nuimdami jį nuo dubens, ištušindami dubenį ir valydami.**

- 1** Įstatykite įrankių laikiklį į dubenį (Pav. 6).
- 2** Nuo pjaustymo įtaiso nuimkite apsauginį dėklą.
- 3** Pjaustymo įtaisą uždėkite ant įrankių laikiklio (Pav. 7).
- 4** Produktus sudėkite į indą.

Rekomenduojamas kiekis ir gaminimo laikas nurodyti toliau pateiktoje lentelėje.

#### Kapojimo kiekiai ir apdorojimo laikas

Produktai	Kiekis	Laikas
Petražolės	100 g	30 s
Svogūnai ir kiaušiniai	500 g	7 x 1 s (impulsas)
Mėsa	300 g	30 s
Parmezano sūris	300 g	~ 60 s
Riešutai	500 g	~ 30 s
Juodasis šokoladas	200 g	~ 45-60 s

- 5** Uždėkite dangtį ant dubens (1). Sukite dangtį prieš laikrodžio rodyklę (2) kol jis užsifiksuos (spragtelėjimas) (Pav. 8).
- 6** Variklio įtaisą pritvirtinkite prie dubens dangčio (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 9).
- 7** Įkiškite stūmiklį į tiekimo vamzdį.

*Pastaba: stūmiklis neleidžia turiniui išsilieti.*

- 8** Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite ir palaikykite normalaus arba didžiausio greičio mygtuką (Pav. 4).

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

*Pastaba: po mėsos smulkinimo pjaustymo įtaisu visada leiskite prietaisui atvėsti.*

- 9** Baigę apdorojimą, išjunkite prietaisą atleisdami normalaus arba didžiausio greičio mygtuką ir palaukite, kol pjaustymo įtaisas nustos suktis.
- 10** Paspauskite dangčio atlaisvinimo mygtuką ant dubens (1) ir pasukite dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi ir jį nuimkite (2) (Pav. 10).

### Patarimai

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

### Universalus diskas

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

**Niekada nenaudokite disko kietiems produktams, tokiems, kaip ledo kubeliai, apdoroti**

**Disko ašmenys yra labai aštrūs. Nelieskite jų.**

- 1** Įstatykite įrankių laikiklį į dubenį (Pav. 6).
- 2** Uždėkite universalųjį diską ant įrankio laikiklio raikymo arba pjaustymo puse į viršų, atsižvelgiant į norimą rezultatą (Pav. 11).
- 3** Uždėkite dangtį ant dubens (1). Sukite dangtį prieš laikrodžio rodyklę (2) kol jis užsifiksuos (spragtelėjimas) (Pav. 8).
- 4** Dėkite produktus į tiekimo vamzdį
  - Didesnius produktus iš anksto supjaustykite, kad jie tilptų į tiekimo vamzdį.
  - Geriausias rezultatus pasieksite vamzdį užpildę tolygiai.
  - Kai turite apdoroti didelį maisto kiekį, darykite tai nedideliais kiekiais ir, prieš imdami naują porciją, ištuštinkite dubenį.
  - Pjaustant sūrį, pvz., parmezano, Goudos ar Emmentaler, sūris turi būti šaldytuvo temperatūros.
- 5** Variklio įtaisą pritvirtinkite prie dubens dangčio (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 9).
- 6** Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite ir palaikykite normalaus arba didžiausio greičio mygtuką (Pav. 4).
- 7** Stūmikliu lengvai paspauskite produktus tiekimo vamzdyje.

### Plaktuvas

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

- 1** Plaktuvą prijunkite prie movos (Pav. 12).
- 2** Movą prijunkite prie variklio įtaiso (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 13).
- 3** Sudėkite produktus į dubenį.

### Plakimo kiekiai ir apdorojimo laikas

Produktai	Kiekis	Laikas
Grietinėle	250 ml	70–90 s
Kiaušinio baltymas	4 kiaušiniai	120 s

*Pastaba: Niekada nebandykite apdoroti daugiau nei vienos partijos be pertraukos. Prieš tęsdami apdorojimą, leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.*

- 4 Plaktuvą visiškai įmerkite į produktus. Norėdami, kad nesitaškytų, produktus pradėkite apdoroti normaliu greičiu, paspausdami normalaus greičio mygtuką. (Pav. 14)
- 5 Maždaug po 1 minutės tęskite didžiausiu greičiu, paspausdami didžiausio greičio mygtuką.

### Valymas (Pav. 15)

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

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

Būkite labai atsargūs valdydami maišymo antgalio ašmenis, pjaustymo įtaisą ar universalųjį diską. Ju ašmenys yra labai aštrūs.

- 1 Išjunkite prietaisą.
- 2 Norėdami nuimti maišymo antgalį, plaktuvą arba nuimti nuo dubens dangčio variklio įtaisą, paspauskite atlaisvinimo mygtukus ant variklio įtaiso.
- 3 Jei yra, nuimkite nuimamas dalis.
- 4 Daugiau nurodymų žr. atskiroje valymo lentelėje.
- 5 Po valymo uždėkite ant pjaustymo įtaiso apsauginį dėklą.

### Aplinka

- Nemeskite prietaiso pasibaigus jo naudojimo laikui su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 16).

### Garantija ir techninė priežiūra

Prireikus techninio aptarnavimo paslaugų, informacijos arba jei iškilo problema, apsilankykite „Philips“ tinklapyje adresu [www.philips.com](http://www.philips.com) arba susisiekite su jūsų šalyje esančiu „Philips“ pagalbos vartotojams centru (jo telefono numerį rasite pasauliniame garantiniame lapelyje). Jei jūsų šalyje nėra pagalbos vartotojams centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

### Laikymas

- 1 Įstatykite pjaustymo įtaisą ir universalųjį diską į įrankių laikiklį ir laikykite juos dubenyje.
- 2 Ant indo uždėkite dangtį.

### Greitas trikčių šalinimas

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

Problema	Sprendimas
Prietaisas neveikia.	Šiame prietaise yra apsauga nuo perkaitimo. Kai prietaisas perkaista, jis automatiškai išsijungia. Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo ir palikite jį 5 minutėms, kad atvėstų. Tada vėl įjunkite kištuką į elektros lizdą ir įjunkite prietaisą. Kreipkitės į „Philips“ prekybos atstovą ar įgaliotąjį „Philips“ techninės priežiūros centrą, jei apsauga nuo perkaitimo per dažnai suaktyvinama.

Problema	Sprendimas
Pirmuosius prietaiso naudojimo kartus variklio blokas skleidžia nemalonų kvapą.	Tai įprasta. Jei ir toliau jusite šį kvapą, patikrinkite, ar ne per daug vaisių arba daržovių dedate.
Prietaisas kelia daug triukšmo, skleidžia nemalonų kvapą, yra karštas, rūksta ir pan.	Išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Pagalbos kreipkitės į artimiausią „Philips“ techninės priežiūros centrą arba į pardavėją.

## Receptai

### Vaisių duonos receptas

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

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

**Ievads**

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

**Vispārējs apraksts (Zīm. 1)**

- A** Normāla ātruma poga
- B** Turbo ātruma poga
- C** Motora nodalījums
- D** Atbrīvošanas pogas
- E** Blendera kāts
- F** Krūka
- G** Glāzes vāciņš
- H** Putotājs
- I** Putotāja savienotājs
- J** Asmeņu bloka aizsargvāks
- K** Bīdnis
- L** Bļodas vāks
- M** Kombinētais asmens (šķēlēšana/smalcināšana)
- N** Rīka turētājs
- O** Asmens
- P** Vāka atvēršanas poga
- Q** Bļoda

**Svarīgi**

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

**Briesmas**

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

**Brīdinājums**

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāta tās kontaktdakša, elektrības vads vai citas sastāvdaļas.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota servisa centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi izmantot šo ierīci.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Ierīcei darbojoties, nekad neizmantojiet pirkstus vai priekšmetu (piemēram, lāpstiņu), lai produktus ievietotu padevējcaurulē. Izmantojiet tikai bīdņi.
- Nepieskarieties asmeņiem blendera kātā, jo īpaši, ja ierīce ir pievienota elektrotīklam. Asmeņi ir ļoti asi.
- Ja asmeņiem ir pielīpis pārāk daudz produktu, atvienojiet ierīci no elektrības, pirms izņemt sastāvdaļas, kas nosprostoja asmeņus.
- Rīkojoties ar asmeņu bloku vai kombinēto asmeni vai tūrot tos esiet ļoti piesardzīgi. Asmeņu malas ir ļoti asas. Īpašu piesardzību ievērojiet tos tūrot un iztukšojot bļodu.



### Ievērbai

- Pirms mainīt piederumus vai pieskaraties ierīces kustīgajām daļām, vienmēr pēc ierīces lietošanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.
- Nepārsniedziet tabulās norādītos daudzumus un pārstrādes laikus.
- Nepārsniedziet uz blodas norādīto maksimālo līmeni.
- Neapstrādājiet vairāk par trīs porcijām bez pārtraukuma. Ļaujiet ierīcei atdzīst līdz istabas temperatūrai, pirms turpināt gatavošanu.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju aksesuārus vai detaļas, vai kuras īpaši nav rekomendējis Philips.
- Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, jūsu garantija vairs nav spēkā esoša.
- Bļoda nav paredzēta lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Trokšņa līmenis: Lc = 85 dB(A).

### Elektromagnētiskie Lauki (EMF)

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

### Aizsardzība pret pārslodzi

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

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

### Pirms pirmās lietošanas

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

### Sagatavošana lietošanai

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

### Ierīces lietošana

#### Rokas blenderis

Blenderis ir paredzēts:

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

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

- 2** Ielieciet produktus kausā.

Rekomendētos daudzumus un darbības laikus skatīt tabulā zemāk.

### Jaukšanas daudzumi un pārstrādes laiki

Sastāvdaļas:	Jaukšanas daudzums	Apstrādes ilgums
Augļi un dārzeņi	100-200 g	30sek.
Zīdaiņu ēdiens, zupas un mērces	100-400 ml	60 sek.
Mīklas	100-500 ml	60 sek.
Kokteiļi	100-1000 ml	60 sek.

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

**4** Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet un turiet normāla vai turbo ātruma pogu (Zīm. 4).

*Piezīme: Nospiežot turbo ātruma pogu, ierīce darbojas maksimālajā ātrumā.*

**5** Sajauciet produktus, lēnām pavirzot ierīci augšup un lejup un apļveida kustībās (Zīm. 5).

### Virtuves kombains

#### Asmens

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

Asmeņi ir ļoti asi! Strādājot ar asmeņu bloku, esiet ļoti piesardzīgi, jo īpaši, kad noņemat to no bļodas, iztukšojot bļodu vai tīrīšanas laikā.

**1** Ielieciet rīku turētāju bļodā (Zīm. 6).

**2** Noņemiet no asmeņu bloka aizsargvāku.

**3** Uzlieciet asmeņu bloku uz rīku turētāja (Zīm. 7).

**4** Ielieciet bļodā produktus.

Rekomendētos daudzumus un darbības laikus skatīt tabulā zemāk.

#### Smalcināšanas daudzums un pārstrādes laiki

Sastāvdaļas:	Daudzums	Apstrādes ilgums
Pētersīļi	100 g	30sek.
Sīpoli un olas	500 g	7 x 1 s (režīms Pulse)
Gaļa	300 g	30sek.
Parmezāna siers	300 g	~ 60 s
Rieksti	500 g	~ 30 s
Tumšā šokolāde	200 g	~ 45-60 s

**5** Uzlieciet bļodai vāku (1). Pagrieziet vāku pretēji pulksteņa rādītāja virzienam (2), lai to nofiksētu (atskan klikšķis) (Zīm. 8).

**6** Nostipriniet motora bloku uz bļodas vāka (atskan klikšķis) (Zīm. 9).

**7** Ielieciet bīdni padevējcaurulē.

*Piezīme: Bīdītājs novērš izšļakstīšanos.*

**8** Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet un turiet normāla vai turbo ātruma pogu (Zīm. 4).

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

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

- 9** Pēc apstrādes, atļaidiet normāla vai turbo ātruma pogu, lai izslēgtu ierīci, un pagaidiet, līdz asmeņu bloks ir pārstājis griezties.
- 10** Nospiediet uz bļodas izvietoto vāka atbloķēšanas pogu (1) un pēc tam pagrieziet vāku pulksteņa rādītāja virzienā, lai noņemtu to (2) (Zīm. 10).

### Padomi

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

### Kombinētais asmens

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

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

Diska griešanas malas ir ļoti asas. Nepieskarieties tām.

- 1** Ielieciet rīku turētāju bļodā (Zīm. 6).
- 2** Novietojiet kombinēto asmeni uz rīku turētāja ar šķēlēšanas vai smalcināšanas pusi uz augšu; atkarībā no vēlamā rezultāta (Zīm. 11).
- 3** Uzlieciet bļodai vāku (1). Pagrieziet vāku pretēji pulksteņa rādītāja virzienam (2), lai to nofiksētu (atskan klikšķis) (Zīm. 8).
- 4** Ielieciet produktus padevējcaurulē.
  - Lielos produktu gabalus sagrieziet mazākus, lai tie ievietotos padevējcaurulē.
  - Lai iegūtu labākus rezultātus, vienmērīgi papildiet produktu padevējcaurulī.
  - Apstrādājot lielu daudzumu produktu, sadaliet to nelielās porcijās un iztukšojiet bļodu pēc katras porcijas apstrādes.
  - Lai sasmalcinātu sieru, piemēram, Parmezāna, Gaudas vai Ementāles sieru, tas pirms tam jāatdzesē ledusskapī.
- 5** Nostipriniet motora bloku uz bļodas vāka (atskan klikšķis) (Zīm. 9).
- 6** Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet un turiet normāla vai turbo ātruma pogu (Zīm. 4).
- 7** Viegli iespiediet produktus ar bīdni padevējcaurulē.

### Putotājs

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

- 1** Pievienojiet putotāju savienotājam (Zīm. 12).
- 2** Pievienojiet savienotāju motora nodalījumam (atskan klikšķis) (Zīm. 13).
- 3** Ievietojiet traukā produktus.

### Putošanas daudzums un apstrādes laiki

Sastāvdaļas:	Daudzums	Apstrādes ilgums
Krēms	250 ml	70-90sek.
Olas baltums	4 olas	120 sek.

*Piezīme: Neapstrādājiet vairāk par 1 porciju vienā reizē. Ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai pirms turpināt gatavošanu.*

**4** Pilnīgi iegremdējiet putotāju produktos. Lai izvairītos no šļakstīšanās, sāciet apstrādāt produktus normālā ātrumā, nospiežot normāla ātruma pogu. (Zīm. 14)

**5** Turpiniet darbu ar turbo ātrumu apm. 1 minūti, nospiežot turbo ātruma pogu.

### Tīrīšana (Zīm. 15)

Neiemērciet motora bloku, putotāja savienotāju vai bļodas vāku ūdenī. Tīriet šīs detaļas ar mitru drāniņu.

Ierīces tīrīšanai nekad nelietojiet nekādus katlu beržamos, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai agresīvus šķidrums, piemēram, benzīnu vai acetonu.

Tīriet blendera kāta asmeņus, asmeņu bloku un kombinēto asmeni ļoti piesardzīgi. To malas ir ļoti asas.

**1** Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

**2** Nospiediet uz motora bloka izvietotās atbloķēšanas pogas, lai noņemtu blendera kātu, putotāja savienotāju vai atvienotu motora bloku no bļodas vāka.

**3** Noņemiet noņemamās detaļas, ja tādas ir.

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

**5** Pēc tīrīšanas uzlieciet aizsargvāku uz asmeņu bloka.

### Vides aizsardzība

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet pārstrādei oficiālā savākšanas punktā. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 16).

### Garantija un tehniskā apkope

Ja nepieciešama apkope, informācija vai palīdzība, lūdzu, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni **www.philips.com** vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips preču izplatītāja.

### Uzglabāšana

**1** Uzlieciet asmeņu bloku un kombinēto asmeni uz rīku turētāja un uzglabājiet tos bļodā.

**2** Uzlieciet bļodai vāku.

### Kļūmju novēršana

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

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

## Receptes

### Augļu maizes recepte

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

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

## Wprowadzenie

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

## Opis ogólny (rys. 1)

- A** Przycisk szybkości standardowej
- B** Przycisk Turbo
- C** Część silnikowa
- D** Przyciski zwalniające
- E** Końcówka blendera
- F** Dzbanek
- G** Pokrywa dzbanka
- H** Trzepaczka
- I** Element łączący do trzepaczki
- J** Osłona zabezpieczająca części tnącej
- K** Popychacz
- L** Pokrywa pojemnika
- M** Tarcza uniwersalna (krojąco-szatkująca)
- N** Uchwyt na akcesoria
- O** Część tnąca
- P** Przycisk zwalniający pokrywkę
- Q** Pojemnik

## Ważne

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

### Niebezpieczeństwo

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

### Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie wpychaj produktów do otworu na produkty palcami lub przy użyciu innych przedmiotów (np. łypatki). W tym celu używaj wyłącznie popychacza.
- Nie dotykaj ostrej końcówki blendera, zwłaszcza gdy wtyczka urządzenia jest włożona do gniazdka elektrycznego. Ostrza są bardzo ostre.
- W przypadku zablokowania ostroży przed usunięciem składników, które je blokują, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

- Zachowaj szczególną ostrożność przy dotykaniu lub czyszczeniu części tnącej lub tarczy uniwersalnej. Ostrza ich elementu tnącego są bardzo ostre. Zachowaj ostrożność podczas ich mycia i podczas opróżniania pojemnika.

### Uwaga

- Po zakończeniu korzystania, przed wymianą akcesoriów lub dotykaniem ruchomych części należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie przekraczaj ilości składników ani czasów przygotowania podanych w tabelach.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu zawartości oznaczonego na pojemniku.
- Nie miksuj bez przerwy więcej niż trzech porcji składników. Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ochłodzi się do temperatury pokojowej.
- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części gwarancja traci ważność.
- Pojemnik nie jest odpowiedni do użytku w mikrofalówce.
- Poziom hałas: Lc = 85 dB (A)

### Pola elektromagnetyczne (EMF)

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

### Ochrona przed przegrzaniem

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

### Przed pierwszym użyciem

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

### Przygotowanie do użycia

- 1 Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego, prawidłowo złącz elementy urządzenia.
- 2 Przed zmiksowaniem większe składniki pokrój na ok. 2 cm kawałki.
- 3 Przed rozdrabnianiem lub waniem gorących składników do dzbanka blendera odczekaj, aż ostygną (maksymalna temperatura to 80°C).

### Zasady używania

#### Blender ręczny

Blender jest przeznaczony do:

- Mieszania płynów, np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, koktajli i drinków.
- Mieszania miękkich składników, np. składników na ciasto na naleśniki lub majonez.
- Ucierania gotowanych składników, np. do potraw dla niemowląt.

- 1 Końcówkę blendera zamocuj do części silnikowej (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 2).
- 2 Włóż składniki do dzbanka.

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

**Ilości i czasy przygotowania (miksowanie)**

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

**3** Zanurz całą osłonę ostrza na końcówce blendera w dzbanku ze składnikami, aby uniknąć ich rozchlapania (rys. 3).

**4** Naciśnij i przytrzymaj przycisk szybkości standardowej lub przycisk Turbo, aby włączyć urządzenie (rys. 4).

*Uwaga: Po naciśnięciu przycisku Turbo urządzenie działa z maksymalną szybkością.*

**5** Wykonuj urządzeniem powolne ruchy w górę i w dół oraz ruchy okrężne, aby zmiksować składniki (rys. 5).

**Robot kuchenny****Część tnąca**

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

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

**1** Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku (rys. 6).

**2** Zdejmij z części tnącej osłonę zabezpieczającą.

**3** Umieść część tnącą w uchwycie na akcesoria (rys. 7).

**4** Włóż składniki do pojemnika.

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

**Ilości i czasy przygotowania (siekanie)**

Składniki	Ilość	Time
Pietruszka	100 g	30 s
Cebula i jajka	500 g	7 × 1 s (funkcja pulsacyjna)
Mięso	300 g	30 s
Parmezan	300 g	~ 60 s
Orzechy	500 g	~ 30 s
Twarda czekolada	200 g	~ 45–60 s

**5** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w lewo (2), aby ją dokręcić (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 8).

**6** Zamocuj część silnikową do pokrywki pojemnika (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 9).

**7** Umieść popychacz w otworze na produkty.



*Uwaga: Popychacz uniemożliwia rozlanie.*

- 8** Naciśnij i przytrzymaj przycisk szybkości standardowej lub przycisk Turbo, aby włączyć urządzenie (rys. 4).

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

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

- 9** Po zakończeniu pracy zwolnij przycisk zwykłego trybu lub trybu turbo, aby wyłączyć urządzenie i poczekaj, aż część tnąca przestanie się obracać.

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

### Wskazówki

- Urządzenie bardzo szybko sieka. Korzystaj z przycisku szybkości standardowej lub przycisku Turbo. Z przycisku Turbo korzystaj przez bardzo krótki czas, aby składniki nie były za bardzo rozdrobnione.
- Nie należy rozdrabniać czekolady lub twardego sera zbyt długo. Może to spowodować zbytne nagrzanie się tych produktów i ich roztopienie lub zbijanie się w grudki.
- Nie używaj części tnącej do rozdrabniania bardzo twardych składników, takich jak ziarna kawy, kurkuma, gałka muszkatołowa czy kostki lodu, gdyż może to spowodować stępienie ostrzy.

### Tarcza uniwersalna

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

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

Krawędzie tnące tarczy są bardzo ostre. Nie dotykaj ich!

- 1** Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku (rys. 6).
- 2** Załóż tarczę uniwersalną w uchwycie na akcesoria stroną krojącą lub stroną do szatkowania skierowaną w górę, w zależności od rezultatu, który chcesz uzyskać (rys. 11).
- 3** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w lewo (2), aby ją dokręcić (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 8).
- 4** Włóż składniki do otworu na produkty.
  - Potnij większe składniki na mniejsze kawałki, aby zmieściły się w otworze na produkty.
  - Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, wkładaj produkty do otworu stopniowo.
  - W przypadku dużej ilości składników miksuj jednorazowo małe porcje i opróżniaj pojemnik po każdej porcji.
  - Aby trzeć ser, np. parmezan, goudę lub ementaler, należy go wcześniej włożyć do lodówki.
- 5** Zamocuj część silnikową do pokrywki pojemnika (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 9).
- 6** Naciśnij i przytrzymaj przycisk szybkości standardowej lub przycisk Turbo, aby włączyć urządzenie (rys. 4).
- 7** Popchnij lekko popychaczem produkty znajdujące się w otworze na produkty.

### Trzepaczka

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

- 1** Przymocuj trzepaczkę do elementu łączącego (rys. 12).

**2** Przymocuj element łączący do części silnikowej (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 13).

**3** Włóż składniki do pojemnika.

### Ilości i czasy przygotowania (ubijanie)

Składniki	Ilość	Time
Śmietana	250 ml	70–90 s
Piana z białek	4 jaja	120 s

*Uwaga: Nie miksuj bez przerwy więcej niż 1 porcję. Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ochłodzi się do temperatury pokojowej.*

**4** Zanurz całą trzepaczkę w dzbanku ze składnikami. Aby uniknąć rozchlapywania składników, rozpocznij miksowanie z szybkością standardową, naciskając przycisk szybkości standardowej (rys. 14)

**5** Po upłygnięciu około 1 minuty skorzystaj z większej szybkości, naciskając przycisk Turbo.

### Czyszczenie (rys. 15)

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

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

Bardzo ostrożnie wyczyść ostrza końcówki blendera, część tnącą oraz tarczę uniwersalną. Ostrza ich elementu tnącego są bardzo ostre.

**1** Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

**2** Naciśnij przyciski zwalniające na części silnikowej, aby odłączyć końcówkę blendera i trzepaczkę, lub aby zdjąć część silnikową z pokrywki pojemnika.

**3** Zdejmij wszystkie odłączane części.

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

**5** Po zakończeniu czyszczenia załóż na część tnącą osłonę zabezpieczającą.

### Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 16).

### Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową **www.philips.com** lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips w danym kraju (numer telefonu znajduje się na ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju Państwa zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

### Przechowywanie

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

## 2 Umieść pokrywkę na pojemniku.

### Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, należy skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta.

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

### Przepisy

#### Przepis na chleb z owocami

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

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

## Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Descriere generală (fig. 1)

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

## Important

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

### Pericol

- Nu introduceți blocul motor în apă sau în alt lichid, și nici nu-l clătiți sub jet de apă. Utilizați o cârpă umedă pentru a-l curăța.

### Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copiii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu împingeți ingredientele prin tubul de alimentare cu degetele sau cu un obiect (cum ar fi o spatulă) în timp ce aparatul funcționează. În acest scop, utilizați numai împingătorul.
- Nu atingeți cuțitele accesoriului blender, în special atunci când aparatul este conectat. Cuțitele sunt foarte ascuțite.
- Dacă lamele cuțitului se blochează, scoateți ștecherul din priză înainte de a îndepărta ingredientele care blochează cuțitul.
- Aveți mare grijă când mânuți sau curățați blocul tăietor sau discul mixt. Muchiile pentru tăiere sunt foarte ascuțite. Aveți grijă în special atunci când le curățați și când goliți bolul.

### Precauție

- Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare, înainte de schimbării accesoriilor sau manevrării componentelor mobile în timpul utilizării.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
- Nu depășiți cantitățile maxime și timpii de preparare indicați în tabele.
- Nu depășiți nivelul maxim indicat pe bol.
- Nu procesați fără întrerupere mai mult de trei șarje. Lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei înainte de a continua procesarea.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizați astfel de accesorii sau componente, garanția dvs. devine nulă.
- Bolul nu este adecvat pentru utilizare în cuptoare cu microunde.
- Nivel de zgomot: Lc = 85 dB (A).

### Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, aparatul este sigur conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

### Protecție la supraîncălzire

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

### Înainte de prima utilizare

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

### Pregătirea pentru utilizare

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

### Utilizarea aparatului

#### Mixer de mână

Blenderul este proiectat pentru:

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

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

- 2** Puneți ingredientele în cană.

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

**Cantități și timpi pentru amestecare**

Ingrediente	Cantitate	Timp
Fructe și legume	100 - 200 g	30 sec.
Mâncare pentru bebeluși, supe și sosuri	100 - 400 ml	60 sec.
Creme	100 - 500 ml	60 sec.
Shake-uri și cocktail-uri	100 - 1000 ml	60 sec.

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

**4** Țineți apăsat butonul pentru viteză normală sau butonul pentru viteză turbo pentru a porni aparatul (fig. 4).

*Notă: Când utilizați butonul pentru viteză turbo, aparatul funcționează la viteză maximă.*

**5** Amestecați ingredientele făcând mișcări sus/jos și circulare cu aparatul (fig. 5).

**Robot de bucătărie****Bloc tăietor**

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

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

**1** Introduceți suportul pentru instrumente în bol (fig. 6).

**2** Înlăturați capacul protector al blocului tăietor.

**3** Puneți blocul tăietor pe suportul pentru instrumente (fig. 7).

**4** Puneți ingredientele în bol.

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

**Cantități și timpi de procesare pentru tocat**

Ingrediente	Cantitate	Timp
Pătrunjel	100 g	30 sec.
Ceapă și ouă	500 g	7 x 1 sec. (puls)
Carne	300 g	30 sec.
Parmezan	300 g	~ 60 sec.
Nuci	500 g	~ 30 sec.
Ciocolată neagră	200 g	~ 45-60 sec.

**5** Puneți capacul pe bol (1). Rotiți capacul în sens antiorar (2) pentru a-l fixa ('clic') (fig. 8).

**6** Fixați blocul motor pe capacul bolului ('clic') (fig. 9).

**7** Puneți elementul de împingere în tubul de alimentare.

*Notă: Elementul de împingere previne vărsarea.*

**8** Țineți apăsat butonul pentru viteză normală sau butonul pentru viteză turbo pentru a porni aparatul (fig. 4).

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

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

**9** După procesare, eliberați butonul normal sau pentru viteză turbo pentru a opri aparatul și așteptați până când blocul tăietor a încetat să se rotească.

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

### Sugestii

- Aparatul toacă foarte rapid. Utilizați butonul pentru viteză normală sau butonul pentru viteză turbo. Dacă utilizați butonul pentru viteză turbo, utilizați-l pentru puțin timp pentru a evita tăierea prea fină a alimentelor.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze prea mult când tocați brânză (tare) sau ciocolată. În caz contrar, aceste ingrediente se înfierbântă prea tare, încep să se topească și devin pline de cocoloașe.
- Nu utilizați blocul tăietor pentru a tăia ingrediente foarte tari, de tipul boabelor de cafea, tumericului, nucșoarei și cuburilor de gheață, deoarece astfel puteți toci lama.

### Disc mixt

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

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

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

**1** Introduceți suportul pentru instrumente în bol (fig. 6).

**2** Așezați discul mixt pe suportul pentru instrumente cu partea pentru feliere sau radere în sus, în funcție de rezultatul dorit (fig. 11).

**3** Puneți capacul pe bol (1). Rotiți capacul în sens antiorar (2) pentru a-l fixa ('clic') (fig. 8).

**4** Puneți ingredientele în tubul de alimentare.

- Tăiați ingredientele în bucăți care să încapă în tubul de alimentare.
- Pentru rezultate optime, umpleți complet tubul de alimentare.
- Când trebuie să preparați o cantitate mare de ingrediente, preparați pe rând cantități mici și goliți bolul frecvent.
- Pentru a rade brânză, de ex. parmezan, Gouda sau Emmentaler; brânza trebuie să fie la temperatura frigiderului.

**5** Fixați blocul motor pe capacul bolului ('clic') (fig. 9).

**6** Țineți apăsat butonul pentru viteză normală sau butonul pentru viteză turbo pentru a porni aparatul (fig. 4).

**7** Apăsați ușor elementul de împingere pe ingrediente în tubul de alimentare.

### Tel

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

**1** Conectați telul la unitatea de cuplare (fig. 12).

**2** Conectați unitatea de cuplare la unitatea motoare ('clic') (fig. 13).

- 3** Puneți ingredientele într-un castron.

### Cantități și timpi de procesare pentru bătut

Ingrediente	Cantitate	Timp
Frișcă	250 ml	70-90 sec.
Albuș de ou	4 ouă	120 sec.

*Notă: Nu procesați fără întrerupere mai mult de o șarjă. Lăsați aparatul să se răcească până la temperatura camerei înainte de a continua procesarea.*

- 4** Introduceți telul complet în ingredientele. Pentru a evita stropirea, începeți prepararea la viteză normală apăsând butonul pentru viteză normală. (fig. 14)

- 5** Continuați cu viteza turbo după aprox. 1 minut, apăsând butonul pentru viteză turbo.

### Curățarea (fig. 15)

Nu scufundați blocul motor și unitatea de cuplare sau capacul bolului în apă. Curățați aceste componente cu o cârpă umedă.

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

Curățați lamele accesoriului blender, blocul tăietor și discul mixt foarte atent. Muchiile pentru tăiere ale acestora sunt foarte ascuțite.

- 1** Scoateți aparatul din priză.
- 2** Apăsăți butoanele de eliberare de pe blocul motor pentru a extrage accesoriul blender, unitatea de cuplare pentru tel sau pentru a detașa blocul motor de la capacul bolului.
- 3** Extrageți componentele detașabile, dacă există.
- 4** Pentru informații suplimentare, consultați tabelul separat cu instrucțiuni de curățare.
- 5** Puneți capacul de protecție pe blocul tăietor după curățare.

### Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. Astfel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător. (fig. 16)

### Garanție și service

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

### Depozitarea

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



## Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente problemele care pot apărea în utilizarea aparatului. Dacă nu reușiți să rezolvați problema folosind informațiile de mai jos, contactați centrul de asistență pentru clienți din țara dvs.

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

## Rețete

### Rețetă de pâine cu fructe

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

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

**Введение**

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

**Общее описание (Рис. 1)**

- A** Кнопка установки обычного скоростного режима
- B** Кнопка установки турборежима
- C** Блок электродвигателя
- D** Кнопки отсоединения насадок
- E** Насадка для смешивания
- F** стакан
- G** Крышка стакана
- H** Венчик
- I** Блок присоединения венчика
- J** Защитная крышка режущего блока
- K** Толкатель
- L** Крышка чаши
- M** Универсальный диск (нарезка/шинковка)
- N** Держатель насадок
- O** Ножевой блок
- P** Кнопка открывания крышки
- Q** Чаша

**Важно!**

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

**Опасно!**

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

**Предупреждение.**

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Во время работы прибора запрещается проталкивать продукты в камеру подачи пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- Избегайте прикосновения к лезвиям насадки для смешивания, особенно, когда прибор подключен к сети электропитания. Лезвия насадки очень острые!
- В случае заедания ножевого блока отключите прибор от сети, прежде чем удалить продукты, препятствующие движению лезвий.

- Во время очистки и эксплуатации режущего блока или универсального диска будьте осторожны. Лезвия очень острые. Следует быть особенно внимательными при их очистке и опустошении чаши.

**Внимание!**

- Всегда отключайте прибор от электросети после использования, перед сменой насадок или при необходимости работы с движущимися частями прибора.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Количество обрабатываемых продуктов и время работы прибора не должно превышать значений, указанных в таблице.
- Не заполняйте чашу выше максимальной отметки.
- Не обрабатывайте более трех порций продуктов без перерыва. Дайте прибору остыть до комнатной температуры перед дальнейшим использованием.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Чаша не подходит для использования в микроволновой печи.
- Уровень шума: Lc = 85 дБ(А)

**Электромагнитные поля (ЭМП)**

Данный прибор Philips соответствует всем стандартам в отношении электромагнитных полей (ЭМП). В соответствии с современными научными данными при правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение прибора безопасно.

**Защита от перегрева**

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

**Перед первым использованием**

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

**Подготовка прибора к работе**

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

**Эксплуатация прибора**

**Ручной блендер**

Назначение блендера:

- перемешивание жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли;
- перемешивание мягких продуктов, таких как жидкое тесто или майонез;

- приготовление пюре из термически обработанных продуктов, например, приготовление детского питания.

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

**2** Положите ингредиенты в стакан.

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

#### Количество продуктов и время приготовления

Ингредиенты	Количество продуктов	Время
Овощи и фрукты	100-200 г	30 сек.
Детское питание, супы и соусы	100-400 мл	60 сек.
Жидкое тесто	100-500 мл	60 сек.
Коктейли и напитки	100-1000 мл	60 сек.

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

**4** Чтобы включить прибор, нажмите и удерживайте кнопку включения обычного скоростного режима или кнопку включения турборежима (Рис. 4).

*Примечание. При использовании кнопки турборежима устройство работает на максимальной скорости.*

**5** Для смешивания продуктов медленно перемещайте прибор вверх и вниз круговыми движениями (Рис. 5).

#### Кухонный комбайн

##### Ножевой блок

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

Лезвия очень острые! Во время эксплуатации режущего блока будьте очень осторожны, будьте особенно внимательны при извлечении блока из чаши, опустошении чаши и во время очистки режущего блока.

**1** Установите в чаше держатель насадок (Рис. 6).

**2** Снимите с режущего блока защитную крышку.

**3** Установите режущий блок на держатель насадок (Рис. 7).

**4** Поместите ингредиенты в чашу.

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

#### Количество продуктов и время приготовления

Ингредиенты	Количество	Время
Петрушка	100 г	30 сек.
Репчатый лук и яйца	500 г	7 x 1 с (импульсный)

Ингредиенты	Количество	Время
Мясо	300 г	30 сек.
Пармезан	300 г	~ 60 с
Орехи	500 г	~ 30 с
Тёмный шоколад	200 г	~ 45-60 с

**5** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку против часовой стрелки (2) до щелчка (Рис. 8).

**6** Установите блок электродвигателя на крышку чаши до щелчка (Рис. 9).

**7** Поместите толкатель в камеру подачи.

*Примечание. Толкатель предотвращает разбрызгивание.*

**8** Чтобы включить прибор, нажмите и удерживайте кнопку включения обычного скоростного режима или кнопку включения турборежима (Рис. 4).

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

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

**9** По окончании обработки отпустите кнопку обычного скоростного режима/ турборежима, чтобы выключить прибор, и дождитесь остановки вращения режущего блока.

**10** Затем нажмите кнопку отсоединения крышки на чаше (1) и поверните крышку по часовой стрелке, чтобы снять ее (2) (Рис. 10).

### Советы

- Прибор измельчает продукты на очень большой скорости. Используйте кнопки установки обычного скоростного режима или турборежима. При использовании кнопки установки турборежима нажимайте ее время от времени во избежание слишком сильного измельчения продуктов.
- При измельчении (твердых) сыров или шоколада не используйте прибор долго. В противном случае ингредиенты могут слишком нагреться, расплавиться и сбиться комками.
- Не используйте режущий блок для измельчения очень твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, куркума, мускатный орех и кубики льда. Нож может затупиться.

### Универсальный диск

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

Не пользуйте диск для измельчения твердых ингредиентов, например, кубиков льда.

Лезвия диска очень острые. Не прикасайтесь к ним!

**1** Установите в чаше держатель насадок (Рис. 6).

**2** Поместите универсальный диск на держатель насадок стороной для нарезки или для шинковки вверх (в зависимости от цели использования) (Рис. 11).

**3** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку против часовой стрелки (2) до щелчка (Рис. 8).

**4** Поместите ингредиенты в камеру подачи.

- Предварительно разрежьте крупные куски, чтобы их можно было поместить в камеру подачи.
- Для получения наилучших результатов заполняйте камеру подачи равномерно.
- Если вам необходимо обработать большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и освобождайте чашу после обработки каждой порции.
- Для измельчения сыра (пармезан, гауда или эменталь) сыр нужно предварительно охладить в холодильнике.

**5** Закрепите блок электродвигателя на крышке чаши (до щелчка) (Рис. 9).

**6** Чтобы включить прибор, нажмите и удерживайте кнопку включения обычного скоростного режима или кнопку включения турборежима (Рис. 4).

**7** Слегка нажимайте толкателем на ингредиенты, находящиеся в камере подачи.

### **Венчик**

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

**1** Прикрепите венчик к соединительному устройству (должен прозвучать щелчок) (Рис. 12).

**2** Прикрепите соединительное устройство к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 13).

**3** Поместите ингредиенты в чашу.

### **Количество продуктов и время приготовления при использовании венчика**

Ингредиенты	Количество	Время
Сливки	250 мл	70-90 сек
Яичный белок	4 яйца	2 мин.

*Примечание. Делайте перерыв между обработками каждой последующей порции продуктов. Дайте прибору остыть до комнатной температуры перед дальнейшим использованием.*

**4** Для предотвращения разбрызгивания венчик необходимо полностью погрузить вготавливаемый продукт. Начните обработку продуктов на нормальной скорости, нажав кнопку обычного скоростного режима. (Рис. 14)

**5** Перейдите на турборежим примерно через 1 минуту, нажав кнопку турборежима.

### **Очистка (Рис. 15)**

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

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

Соблюдайте осторожность при очистке лезвий насадки для смешивания, режущего блока и универсального диска. Лезвия очень острые.

**1** Отключите прибор от электросети.

- 2 Нажмите кнопки отсоединения на блоке электродвигателя, чтобы снять насадку для смешивания, блок присоединения венчика или отсоединить блок электродвигателя с крышки чаши.
- 3 Отсоедините все съемные части.
- 4 Более подробная информация - в специальной таблице по уходу за прибором.
- 5 После очистки закройте режущий блок защитной крышкой.

### Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 16).

### Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации, обслуживания или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips **www.philips.com** или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

### Хранение

- 1 Поместите режущий блок и универсальный диск на держатель насадок и положите их в чашу.
- 2 Закройте чашу крышкой.

### Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее общим вопросам по использованию прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Способы решения
Прибор не работает.	Данный прибор снабжен системой защиты от перегрева. При перегреве прибор автоматически отключается. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 5 минут. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. В случае слишком частого срабатывания системы защиты от перегрева обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
Работающий новый прибор при первых включениях издает неприятный запах.	Это нормально. Если спустя некоторое время прибор все еще издает неприятный запах, обратите внимание на количество продуктов и время приготовления.

Проблема	Способы решения
Прибор слишком шумит, издает неприятный запах, слишком горячее на ощупь, дымится и т.д.	Выключите прибор и извлеките вилку шнура питания из розетки электросети. Обратитесь за помощью в центр компании Philips по обслуживанию потребителей или в местную торговую организацию.

## Рецепты

### Рецепт фруктового хлеба

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

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



## Úvod

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

## Opis zariadenia (Obr. 1)

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

## Dôležité

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

### Nebezpečenstvo

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

### Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú zástrčka, sieťový kábel alebo iné súčiastky poškodené.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné stredisko autorizovanej spoločnosti Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Pokiaľ zariadenie pracuje, nikdy nepoužívajte prsty ani žiadne predmety (napr. varešku) na zatlačenie surovín cez dávkovaciu trubicu do nádoby. Na tento účel smiete použiť jedine piest.
- Nedotýkajte sa čepeľ ramena mixéra, najmä vtedy, keď je zariadenie pripojené do siete. Čepele sú veľmi ostré.
- Ak sa čepele zaseknú, najskôr odpojte mixér zo siete, a potom uvoľnite suroviny, ktoré blokujú čepele.
- Pri manipulácii alebo čistení nástavca s čepeľami alebo kombinovaného disku buďte veľmi opatrní. Ich rezné hrany sú veľmi ostré. Zvlášť opatrní buďte pri ich čistení a pri vyprázdňovaní misy.

### Výstraha

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

### Elektromagnetické polia (EMF)

Tento výrobok Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

### Ochrana proti prehriatiu

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

### Pred prvým použitím

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

### Príprava na použitie

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

### Použitie zariadenia

#### Ponorný mixér

Tento ručný mixér je určený na:

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

- 1** Rameno mixéra pripojte k pohonnej jednotke (budete počuť kliknutie) (Obr. 2).
- 2** Suroviny vložte do nádoby.

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

### Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu pri mixovaní

Prísady	Množstvo surovín pri mixovaní	Čas
Ovocie a zelenina	100 – 200 g	30 s
Detská strava, polievky a omáčky	100 – 400 ml	60 s
Cestá	100 – 500 ml	60 s
Koktaily a miešané nápoje	100 – 1000 ml	60 s

**3** Kryt čepelí úplne ponorte do surovín, aby nedochádzalo k vyšplechovaniu (Obr. 3).

**4** Zariadenie zapnete tak, že stlačíte a podržíte stlačené tlačidlo normálnej alebo turbo rýchlosti (Obr. 4).

*Poznámka: Keď použijete tlačidlo turbo rýchlosti, zariadenie bude pracovať maximálnou rýchlosťou.*

**5** Suroviny mixujte pomalými, krúživými pohybmi zariadenia nahor a nadol (Obr. 5).

### Kuchynský robot

#### Nástavec s čepelami

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

Čepele sú veľmi ostré! Pri manipulácii s nástavcom s čepelami buďte veľmi opatrní, najmä pri jeho vyberaní z misky, pri vyprázdňovaní misky a pri čistení.

**1** Do misky vložte nosič nástrojov (Obr. 6).

**2** Z nástavca s čepelami odstráňte ochranný kryt.

**3** Nástavec s čepelami položte na nosič nástrojov (Obr. 7).

**4** Do misky vložte suroviny.

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

### Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu pri sekaní

Prísady	Množstvo	Čas
Petržlen	100 g	30 s
Cibuľa a vajcia	500 g	7 × 1 s (impulzy)
Mäso	300 g	30 s
Parmezán	300 g	~ 60 s
Orechy	500 g	~ 30 s
Horká čokoláda	200 g	~ 45 – 60 s

**5** Na misu nasadte veko (1). Otočte ním proti smeru pohybu hodinových ručičiek (2), aby ste ho upevnili („kliknutie“) (Obr. 8).

**6** Pohonnú jednotku namontujte na veko misky („kliknutie“) (Obr. 9).

**7** Do dávkovacej trubice vložte piest.

*Poznámka: Piest zabraňuje rozliatiu.*

- 8** Zariadenie zapnete tak, že stlačíte a podržíte stlačené tlačidlo normálnej alebo turbo rýchlosti (Obr. 4).

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

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

- 9** Po spracovaní potravín uvoľnite tlačidlo normálnej alebo turbo rýchlosti, čím zariadenie vypnete, a počkajte, kým sa čepele nástavca prestanú otáčať.
- 10** Stlačte tlačidlo na uvoľnenie veka na mise (1) a potom otočte vekom v smere pohybu hodinových ručičiek, aby ste ho demontovali (2) (Obr. 10).

### Tipy

- Zariadenie seká veľmi rýchlo. Použite tlačidlo normálnej alebo turbo rýchlosti. Ak používate tlačidlo turbo rýchlosti, stlačte ho iba na krátky čas, aby sa potraviny neposekali príliš na jemno.
- Ak sekáte (tvrdý) syr alebo čokoládu, nikdy nenechajte zariadenie pracovať príliš dlho. V opačnom prípade sa tieto suroviny príliš zohrejú, začnú sa topiť a vytvoria sa hrudky.
- Nástavec s čepeľami nepoužívajte na sekanie veľmi tvrdých surovín, akými sú kávové zrná, kurkuma, muškátový orech či kocky ľadu. Mohli by ste ho tým zatupiť.

### Kombinovaný disk

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

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

Rezné hrany disku sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich.

- 1** Do misy vložte nosič nástrojov (Obr. 6).
- 2** Kombinovaný disk položte na nosič nástrojov stranou na krájanie alebo strúhanie otočenou smerom nahor, podľa toho, akým spôsobom chcete spracovať suroviny (Obr. 11).
- 3** Na misu nasadte veko (1). Otočte ním proti smeru pohybu hodinových ručičiek (2), aby ste ho upevnili („kliknutie“) (Obr. 8).
- 4** Do dávkovacej trubice vložte suroviny.
- Väčšie suroviny vopred nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice.
  - Dávkovaciú trubicu naplňajte rovnomerne, aby ste dosiahli najlepšie výsledky.
  - Ak máte spracovať veľké množstvo surovín, spracujte ho po menších dávkach a po každej dávke vyprázdňte nádobu.
  - Pri strúhaní syra, ako napr. syra Parmezán, Gouda alebo Emmentaler; syr má mať teplotu ako pri vybratí z chladničky.
- 5** Pohonnú jednotku namontujte na veko misy („kliknutie“) (Obr. 9).
- 6** Zariadenie zapnete tak, že stlačíte a podržíte stlačené tlačidlo normálnej alebo turbo rýchlosti (Obr. 4).
- 7** Piestom jemne potlačte potraviny nadol do dávkovacej trubice.

### Metlička

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

- 1** Metličku nasadte na spojovací nástavec (Obr. 12).
- 2** Spojovací nástavec nasadte na pohonnú jednotku („kliknutie“) (Obr. 13).
- 3** Do misy vložte suroviny.

## Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu pri šľahaní

Prísady	Množstvo	Čas
Šľahačka	250 ml	70 až 90 s
Vaječné bielky	4 vajčička	120 s

*Poznámka: Bez prerušenia môžete spracovať maximálne 1 dávku surovín. Pred spracovaním ďalšej dávky surovín nechajte zariadenie vychladnúť na izbovú teplotu.*

- Metličku ponorte úplne do surovín. Stlačením tlačidla normálnej rýchlosti zvolte bežnú rýchlosť spracovania, aby ste predišli vyšplechovaniu. (Obr. 14)
- Približne po 1 minúte prejdite stlačením tlačidla turbo rýchlosti na vyššiu rýchlosť.

## Čistenie (Obr. 15)

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

Na čistenie zariadenia nikdy nepoužívajte drsný materiál, drsné čistiace prostriedky ani agresívne kvapaliny ako benzín alebo acetón.

Čepele ramena mixéra, nástavec s čepeľami a kombinovaný disk čistite veľmi opatrne. Ich rezné hrany sú veľmi ostré.

- Zariadenie odpojte zo siete.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlá na pohonnej jednotke a uvoľnite rameno mixéra alebo spojovací nástavec na šľahanie, prípadne odstráňte pohonnú jednotku z veka misy.
- Odstráňte všetky nasadené odnímateľné časti.
- Ďalšie pokyny nájdete v samostatnej tabuľke o čistení.
- Po čistení nasadte na nástavec s čepeľami ochranný kryt.

## Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 16).

## Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, **www.philips.com**, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

## Pomôcky na uskladnenie

- Nástavec s čepeľami a kombinovaný disk nasadte na nosič nástrojov a vložte ich do misy.
- Na misu nasadte veko.

## Riešenie problémov

Táto kapitola obsahuje zhrnutie najbežnejších problémov, ktoré sa môžu vyskytnúť pri používaní zariadenia. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, obráťte sa na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo Vašej krajine.

Problém	Riešenie
Zariadenie nefunguje.	Toto zariadenie je vybavené ochranou proti prehriatiu. Ak sa zariadenie prehreje, automaticky sa vypne. Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho na 5 minút vychladnúť. Potom zapojte sieťovú zástrčku späť do sieťovej zásuvky a zariadenie znova zapnite. Ak sa ochrana proti prehriatiu aktivuje príliš často, kontaktujte predajcu výrobkov Philips alebo autorizované servisné stredisko spoločnosti Philips.
Počas niekoľkých prvých použití vydáva pohonná jednotka nepríjemný zápach.	Nie je to nezvyčajné. Ak zariadenie bude aj po niekoľkých použitíach vydávať tento zápach, skontrolujte množstvo spracovávaných potravín a čas spracovania.
Zariadenie je veľmi hlučné, vydáva nepríjemný zápach, je príliš horúce na dotyk, dymí sa z neho atď.	Zariadenie prestaňte používať a odpojte ho zo siete. Vyhľadajte pomoc v najbližšom servisnom stredisku spoločnosti Philips alebo u svojho predajcu.

## Recepty

### Recept na ovocný biskupský chlebiček

- 150 g datlí
- 225 g sliviek
- 50 g mandlí
- 50 g vlašských orechov
- 100 g hrozienok
- 200 g celozrnnej ražnej múky
- 100 g pšeničnej múky
- 100 g hnedého cukru
- 1 štipka soli
- 1 vrečko prášku do pečiva
- 300 ml cmaru

- 1** Prísady, okrem cmaru, vložte do misy v tomto poradí: datle, slivky, mandle, vlašské orechy, hrozienka, celozrnná ražná múka, pšeničná múka, hnedý cukor, soľ a prášok do pečiva.
- 2** Túto zmes opatrne uhladte rukami.
- 3** Pridajte cmar.
- 4** Prísady miešajte pri nastavení turbo rýchlosti maximálne 5 sekúnd.
- 5** Vymiešané cesto vylejte na obdĺžnikový plech a pečte 40 minút pri teplote 170 °C.

## Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Splošni opis (Sl. 1)

- A** Gumb za običajno hitrost
- B** Gumb za turbo hitrost
- C** Motorna enota
- D** Gumbi za sprostitvev
- E** Palični mešalnik
- F** Vrč
- G** Pokrov vrča
- H** Metlica
- I** Sklopna enota metlice
- J** Zaščitni pokrov rezilne enote
- K** Potiskalo
- L** Pokrov posode
- M** Kombinirana plošča (rezanje/strganje)
- N** Nosilec nastavka
- O** Rezilna enota
- P** Gumb za sprostitvev pokrova
- Q** Posoda

## Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

### Nevarnost

- Motorne enote ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino, niti je ne spirajte z vodo. Za čiščenje motorne enote uporabljajte le vlažno krpo.

### Opozorilo

- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtičač, kabel ali katera druga komponenta.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebo.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani otrok in oseb z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali oseb s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
- Ko aparat deluje, ne potiskajte sestavin v kanal za polnjenje s prsti ali kakšnim predmetom (na primer z lopatico). Za to uporabljajte samo potiskalo.
- Ne dotikajte se rezil paličnega mešalnika, še posebej takrat, ko je aparat priključen na električno omrežje. Rezila so zelo ostra.
- Če se rezila zataknejo, aparat izključite iz električnega omrežja in šele nato odstranite hrano, ki jih ovira.
- Pri uporabi ali čiščenju rezilne enote ali kombinirane plošče bodite nadvse previdni, saj so rezilni robovi izredno ostri. Bodite posebej previdni pri njenem čiščenju in praznjenju posode.

### Pozor

- Po uporabi, pred zamenjavo nastavkov ali pred približevanjem delom, ki se med uporabo premikajo, izklopite aparat iz omrežne vtičnice.

- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- Ne prekoračite količine in časa obdelave, ki sta navedena v preglednicah.
- Ne prekoračite največje količine sestavin, označene na posodi.
- Nепrekinjeno ne obdelujte več kot treh porcij. Pred nadaljevanjem obdelave počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips posebej ne priporoča. V primeru uporabe tovrstnih nastavkov se garancija razveljavi.
- Posoda ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Raven hrupa: Lc = 85 dB(A).

### Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravirate pravilno in v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

### Zaščita pred pregrevanjem

Aparat je opremljen z zaščito pred pregrevanjem. Če se aparat pregreje, se samodejno izklopi. **Izključite ga iz električnega omrežja in počakajte 5 minut, da se ohladi.** Nato vtikač ponovno vključite v stensko vtičnico in aparat vklopote. Če se zaščita pred pregrevanjem aktivira prepogosto, se obrnite na prodajalca izdelkov Philips ali Philipsov servisni center.

### Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki pridejo v stik s hrano (oglejte si poglavje "Čiščenje").

### Priprava za uporabo

- 1 Pred vklopom v omrežno vtičnico aparat najprej pravilno sestavite.
- 2 Večje sestavine pred obdelavo narežite na 2 cm velike koščke.
- 3 Vročje sestavine naj se, preden jih boste sekljali ali nalili v vrč, ohladijo (najvišja temperatura 80 °C).

### Uporaba aparata

#### Ročni mešalnik

Ročni mešalnik je namenjen za:

- mešanje tekočin, npr: mlečnih izdelkov, omak, sadnih sokov, juh ter mešanih in osvežilnih napitkov.
- mešanje mehkih sestavin, npr: osnove za palačinke ali majoneze.
- pasiranje kuhanih sestavin, npr: za otroško hrano.

- 1 Palični mešalnik namestite na motorno enoto ("klik") (SI. 2).
- 2 Sestavine položite v vrč.

Za priporočene količine in čase priprave si oglejte spodnjo preglednico.

#### Količina sestavin in čas obdelave za mešanje

Sestavine	Količina sestavin za mešanje	Čas
Sadje in zelenjava	100–200 g	30 sekund
Otroška hrana, juhe in omake	100–400 ml	60 sekund
Osnova za palačinke	100–500 ml	60 sekund
Mlečni in osvežilni napitki	100–1000 ml	60 sekund



- 3** Zaščito rezila popolnoma potopite v sestavine, da preprečite škropljenje (Sl. 3).
- 4** Za vklop aparata pritisnite in držite gumb za običajno hitrost ali gumb za turbo hitrost (Sl. 4).
- Opomba: Če uporabite gumb za turbo hitrost, aparat deluje pri najvišji hitrosti.*
- 5** Sestavine zmešajte tako, da aparat počasi premikate gor in dol ter krožno (Sl. 5).

## Multipraktik

### Rezilna enota

Rezilna enota je namenjena sekljanju sestavin, kot so orehi, meso, čebula, trdi sir, kuhana jajca, česen, zelišča, suh kruh itd.

**Rezila so zelo ostrá! Pri rokovanju z rezilno enoto bodite nadvse previdni, še posebej ko jo odstranjujete iz posode, ko praznite posodo in pri čiščenju.**

- 1** Nosilec nastavka vstavite v posodo (Sl. 6).
- 2** Z rezilne enote odstranite zaščitni pokrov.
- 3** Rezilno enoto namestite na nosilec nastavka (Sl. 7).
- 4** Sestavine dodajte v posodo.

Za priporočene količine in čase priprave si oglejte spodnjo preglednico.

### Količina sestavin in čas obdelave za sekljanje

Sestavine	Količina	Čas
Peteršilj	100 g	30 sekund
Čebula in jajca	500 g	7 x 1 s (pulzno)
Meso	300 g	30 sekund
Parmezan	300 g	~ 60 s
Orehi	500 g	~ 30 s
Temna čokolada	200 g	~ 45–60 s

- 5** Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite ("klik") (Sl. 8).
- 6** Na pokrov posode pritrdite motorno enoto ("klik") (Sl. 9).
- 7** Potiskalo vstavite v kanal za polnjenje.
- Opomba: Potiskalo preprečuje razlivanje.*
- 8** Za vklop aparata pritisnite in držite gumb za običajno hitrost ali gumb za turbo hitrost (Sl. 4).
- Opomba: Če se sestavine primejo na notranjo stran posode, sprostite gumb, da izklopite aparat, in odstranite sestavine z lopatico ali dodajte nekaj tekočine.*
- Opomba: Po sekljanju mesa z rezilno enoto vedno počakajte, da se aparat ohladi.*
- 9** Po obdelavi sprostite gumb za običajno ali turbo hitrost, da izklopite aparat, in počakajte, da se rezilna enota neha vrteti.
- 10** Pritisnite gumb za sprostitev pokrova na posodi (1) in obrnite pokrov v smeri urinega kazalca, da ga odstranite (2) (Sl. 10).

**Nasveti**

- Aparat zelo hitro seklja. Uporabite gumb za običajno hitrost ali gumb za turbo hitrost. Če uporabite gumb za turbo hitrost, ga uporabite le za kratko, da hrana ne bo predrobno nasekljana.
- Pri sekljanju (trdega) sira ali čokolade ne pustite, da aparat predolgo deluje. V nasprotnem primeru se bodo sestavine preveč segrele in posledično stalile ali postale grudaste.
- Z rezilno enoto ne sekljajte pretrdih sestavin, kot so kavna zrna, kurkuma, muškadni orešček in ledene kocke, ker se lahko rezilo skrha.

**Kombinirana plošča**

Kombinirana plošča je namenjena rezanju in strganju zelenjave, kot so kumare, korenje, krompir, por in čebula, ter določenim vrstam sira. Ena stran je namenjena rezanju, druga strganju. Če želite rezanje zamenjati s strganjem ali obratno, preprosto obrnite ploščo.

S ploščo ne obdelujte trdih sestavin, kot so ledene kocke.

Rezilni robovi plošče so zelo ostri. Ne dotikajte se jih.

- 1** Nosilec nastavka vstavite v posodo (Sl. 6).
- 2** Kombinirano ploščo namestite na nosilec nastavka tako, da je stran za rezanje ali strganje obrnjena navzgor; odvisno od zelenega načina obdelave (Sl. 11).
- 3** Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite ("klik") (Sl. 8).
- 4** Vstavite sestavine v kanal za polnjenje.
  - Večje sestavine narežite na manjše koščke, da jih lahko vstavite v kanal za polnjenje.
  - Za optimalne rezultate kanal za polnjenje napolnite enakomerno.
  - Večje količine sestavin obdelujte v manjših količinah in posodo občasno izpraznite.
  - Če želite strgati sir, kot so parmezan, gavda in ementalec, mora biti ta iz hladilnika.
- 5** Na pokrov posode pritrdite motorno enoto ("klik") (Sl. 9).
- 6** Za vklop aparata pritisnite in držite gumb za običajno hitrost ali gumb za turbo hitrost (Sl. 4).
- 7** S potiskalom rahlo pritisnite na sestavine v kanalu za polnjenje.

**Metlica**

Metlica je namenjena stepanju smetane, beljakov, sladic, itd.

- 1** Metlico pritrdite na nastavek (Sl. 12).
- 2** Nastavek pritrdite na motorno enoto ("klik") (Sl. 13).
- 3** Sestavine dajte v skledo.

**Količina sestavin in čas obdelave za stepanje**

Sestavine	Količina	Čas
Smetana	250 ml	70–90 s
Beljak	4 jajca	120 sekund

*Opomba: Nепrekinjeno ne obdelujte več kot ene porcije. Pred nadaljevanjem obdelave počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.*

- 4** Metlico popolnoma potopite v sestavine. Da preprečite škropljenje, sestavine obdelujte pri običajni hitrosti tako, da pritisnete gumb za običajno hitrost. (Sl. 14)

- 5** Po približno eni minuti začnite obdelovati sestavine pri turbo hitrosti tako, da pritisnete gumb za turbo hitrost.

### Čiščenje (Sl. 15)

Motorne enote, sklopne enote metlice ali pokrova posode ne potaplajte v vodo. Te dele očistite z vlažno krpo.

Aparata ne čistite s čistilnimi gobicami, jedkimi čistili ali agresivnimi tekočinami, kot sta bencin ali aceton.

Pri čiščenju rezil paličnega mešalnika, rezilne enote in kombinirane plošče bodite nadvse previdni, saj so rezilni robovi izredno ostri.

- 1** Aparat izklopite iz električnega omrežja.
- 2** Pritisnite gumbe za sprostitev na motorni enoti, da odstranite palični mešalnik in sklopno enoto metlice ali da snamete motorno enoto s pokrova posode.
- 3** Morebitne snemljive dele odstranite.
- 4** Nadaljnja navodila si oglejte v preglednici za čiščenje.
- 5** Po čiščenju dajte na rezilno enoto zaščitni pokrov.

### Okolje

- Aparata po poteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako boste pripomogli k ohranitvi okolja (Sl. 16).

### Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu **www.philips.com** ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi (telefonsko številko najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni takšnega centra, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

### Shranjevanje

- 1** Rezilno enoto in kombinirano ploščo namestite na nosilec nastavka in vse skupaj shranite v posodo.
- 2** Na posodo namestite pokrov.

### Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, se obrnite na center za pomoč uporabnikom v vaši državi.

#### Težava

Aparat ne deluje.

#### Rešitev

Aparat je opremljen z zaščito pred pregrevanjem. Če se aparat pregreje, se samodejno izklopi. Izključite ga iz električnega omrežja in počakajte 5 minut, da se ohladi. Nato vtikač ponovno vključite v stensko vtičnico in aparat vklopite. Če se zaščita pred pregrevanjem aktivira prepogosto, se obrnite na prodajalca izdelkov Philips ali Philipsov servisni center.

Težava	Rešitev
Motorna enota pri prvih nekaj uporabah oddaja neprijeten vonj.	To ni nič neobičajnega. Če aparat po nekajkratni uporabi še vedno oddaja neprijeten vonj, preverite, kolikšne količine obdelujete in kolikšen je čas obdelave.
Aparat je zelo glasen, oddaja neprijeten vonj, je vroč na dotik, iz njega se kadi ipd.	Aparat prenehajte uporabljati in ga izklopite. Za pomoč se obrnite na najbližji Philipsov pooblaščen servis ali na prodajalca.

## Recepti

### Recept za sadni kruh

- 150 g datljev
- 225 g suhih sliv
- 50 g mandljev
- 50 g oreščkov
- 100 g rozin
- 200 g ržene moke
- 100 g pšenične moke
- 100 g rjavega sladkorja
- 1 ščepec soli
- 1 vrečka pecilnega praška
- 300 ml sirotke

- 1** Vse sestavine, razen sirotke, dajte v posodo v tem vrstnem redu: datlji, suhe slive, mandlji, orehi, rezine, polnozrnata ržena moka, pšenična moka, rjavi sladkor, sol in pecilni prašek.
- 2** Maso skrbno zravnajte z rokami.
- 3** Dodajte sirotko.
- 4** Sestavine mešajte največ 5 sekund z nastavitvijo Turbo.
- 5** Zmešano testo dajte v pravokoten pekač in pecite 40 minut pri 170 °C.

## Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobrodošli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Opšti opis (Sl. 1)

- A** Dugme za normalnu brzinu
- B** Dugme za turbo brzinu
- C** Jedinica motora
- D** Dugmad za otpuštanje
- E** Cilindrični blender
- F** Posuda
- G** Poklopac posude
- H** Mutilica
- I** Jedinica za povezivanje mutilice
- J** Zaštitni poklopac za jedinicu sa sečivima
- K** Potiskivač
- L** Poklopac posude
- M** Kombinovani disk (sečenje/rendanje)
- N** Držač alata
- O** Jedinica sa sečivima
- P** Dugme za otvaranje poklopca
- Q** Posuda

## Važno

Pre upotrebe uređaja pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

### Opasnost

- Nikad ne potapajte jedinicu motora u vodu ili bilo kakvu drugu tečnost i nemojte je ispirati pod slavinom. Za čišćenje jedinice motora upotrebljavajte samo vlažnu krpu.

### Upozorenje

- Pre uključivanja aparata proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže.
- Aparat ne upotrebljavajte ako su utikač, kabl ili drugi delovi oštećeni.
- Ako je glavni kabl oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (što podrazumeva i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu instrukcija za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.
- Kada je aparat uključen, ne upotrebljavajte predmete (npr: lopaticu) ili prste da bi namirnice ubacili u otvor za hranu. Za ovu namenu upotrebljavajte isključivo potiskivač.
- Nemojte dodirivati sečiva cilindričnog blendera, naročito kada je aparat priključen na napajanje. Sečiva su veoma oštra.
- Ako se sečiva zaglave, isključite aparat iz električne mreže pre uklanjanja sastojaka koji blokiraju sečiva.
- Budite izuzetno pažljivi prilikom korišćenja ili čišćenja jedinice sa sečivima i kombinovanog diska. Sečiva su veoma oštra. Posebno budite pažljivi prilikom njihovog čišćenja i prilikom praznjenja posude.

**Oprez**

- Uvek isključite aparat iz napajanja nakon upotrebe, pre zamene dodatnih delova ili dodirivanja pokretnih delova.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Nemojte prekoračiti količine i vremena pripremanja koji su navedeni u tabeli.
- Nemojte prekoračiti maksimalnu količinu naznačenu na posudi.
- Nemojte da obrađujete više od tri količine bez pauze. Pustite da se aparat ohladi na sobnu temperaturu pre nego što nastavite obrađivanje.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili delove drugih proizvođača odnosno one dodatke i delove koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Posuda nije pogodna za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.
- Jačina buke: Lc = 85 dB (A)

**Elektromagnetna polja (EMF)**

Ovaj Philips aparat je usklađen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, aparat je bezbedan za upotrebu prema naučnim dokazima koji su danas dostupni.

**Zaštita od pregrevanja**

Ovaj aparat je opremljen zaštitom od pregrevanja. U slučaju da se pregreje, aparat će se automatski isključiti. **Isključite aparat iz utičnice i ostavite ga 5 minuta da se ohladi.** Zatim uključite utikač u zidnu utičnicu i ponovo pokrenite aparat. Ako se zaštita od pregrevanja aktivira suviše često, obratite se distributeru Philips proizvoda ili ovlašćenom Philips servisnom centru.

**Pre prve upotrebe**

Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji će doći u dodir sa hranom (pogledajte poglavlje "Čišćenje").

**Pre upotrebe**

- 1** Propisno sastavite aparat pre nego što utikač uključite u zidnu utičnicu.
- 2** Isecite velike sastojke na male delove veličine oko 2 cm pre obrade.
- 3** Pustite da se sastojci ohlade pre nego što ih isekate ili sipate u posudu (maks. temperatura 80°C).

**Upotreba aparata****Ručni blender**

Blender je namenjen za:

- pravljenje tečnih namirnica, kao što su mlečni proizvodi, voćni sokovi, supe, kokteli i šejkovi.
- mućenje mekih sastojaka, kao što su testo za palačinke ili majonez.
- pravljenje pirea od kuvanih sastojaka, na primer priprema hrane za bebe.

**1** Stavite cilindrični blender na jedinicu motora ('klik') (Sl. 2).

**2** Stavite sastojke u posudu.

Pogledajte dole navedenu tabelu i potražite preporučene količine i vremena obrade.

**Količine za mućenje i vreme pripreme**

Sastojci	Količina za mućenje	Vreme
Voće i povrće	100-200 g	30 sek.

Sastojci	Količina za mućenje	Vreme
Hrana za bebe, supe i prelive	100-400 ml	60 sek.
Smese	100-500 ml	60 sek.
Šejkovi i kokteli	100-1000 ml	60 sek.

- 3 Potpuno uronite zaštitu sečiva u sastojke da biste izbegli prskanje (Sl. 3).
- 4 Pritisnite i zadržite dugme za normalnu brzinu ili dugme za turbo brzinu da biste uključili aparat (Sl. 4).

*Napomena: Ako koristite dugme za turbo brzinu, aparat radi na maksimalnoj brzini.*

- 5 Obradite sastojke laganim pomeranjem aparata gore, dole i kružno (Sl. 5).

### Multipraktik

#### Jedinica sa sečivima

Jedinica sa sečivima namenjena je za seckanje sastojaka kao što su orasi, meso, crni luk, tvrdi sir, kuvana jaja, beli luk, začini, suv hleb itd.

Sečiva su veoma oštra! Budite izuzetno pažljivi prilikom rukovanja jedinicom sa sečivima, a posebno prilikom njenog uklanjanja iz posude, prilikom pražnjenja posude i prilikom čišćenja.

- 1 Postavite držač alata u posudu (Sl. 6).
- 2 Uklonite zaštitni poklopac sa jedinice sa sečivima.
- 3 Stavite sečivo na držač alata (Sl. 7).
- 4 Stavite sastojke u posudu.

Pogledajte dole navedenu tabelu i potražite preporučene količine i vremena obrade.

#### Količine za seckanje i vreme obrade

Sastojci	Količina	Vreme
Peršun	100 g	30 sek.
Crni luk i jaja	500 g	7 × 1 sek. (opcija pulsiranja)
Meso	300 g	30 sek.
Parmezan	300 g	~ 60 sek.
Orasi	500 g	~ 30 sek.
Crna čokolada	200 g	~ 45-60 sek.

- 5 Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili („klik“) (Sl. 8).
- 6 Pričvrstite jedinicu motora za poklopac posude („klik“) (Sl. 9).
- 7 Postavite potiskivač u otvor za hranu.

*Napomena: Potiskivač sprečava prosipanje.*

- 8 Pritisnite i zadržite dugme za normalnu brzinu ili dugme za turbo brzinu da biste uključili aparat (Sl. 4).

*Napomena: Ako se sastojci zalepe na zid posude, otpustite dugme da biste isključili aparat i lopaticom ih odlepili ili dodajte malo tečnosti.*

*Napomena: Uvek ostavite aparat da se ohladi nakon seckanja mesa pomoću jedinice sa sečivima.*

**9** Nakon obrade otpustite dugme za normalnu i turbo brzinu da biste isključili aparat i sačekajte da se jedinica sa sečivima prestane okretati.

**10** Pritisnite dugme za otvaranje poklopca na posudi (1), a zatim okrenite poklopac u smeru kretanja kazaljke na satu da biste ga uklonili (2) (Sl. 10).

### **Saveti**

- Aparat secka veoma brzo. Možete da koristite dugme za normalnu brzinu ili dugme za turbo brzinu. Ako koristite dugme za turbo brzinu, koristite ga kratko, da biste sprečili presitno seckanje hrane.
- Aparat ne treba da radi suviše dugo kada seckate (tvrdi) sir ili čokoladu. U suprotnom će se ovi sastojci ugrijati, početi da se tope i postati grudvasti.
- Nemojte koristiti jedinicu sa sečivima za seckanje veoma tvrdih sastojaka kao što su zrna kafe, kurkuma, muškadni oraščić i kocke leda, jer to može otupiti sečivo.

### **Kombinovani disk**

Kombinovani disk namenjen je za seckanje i rendanje povrća poput krastavca, šargarepe, krompira, praziluka i crnog luka, kao i nekih vrsta sira. Jedna strana namenjena je za seckanje, a druga za rendanje. Prelazak sa seckanja na rendanje i obrnuto možete obaviti jednostavnim okretanjem diska.

Nikad nemojte koristiti disk za preradu tvrdih sastojaka kao što su kocke leda.

Rezne površine diska su veoma oštre. Ne dodirujte ih.

**1** Postavite držač alata u posudu (Sl. 6).

**2** Postavite kombinovani disk na držač alata sa stranom za sečenje ili rendanje okrenutom nagore, u zavisnosti od rezultata koje želite (Sl. 11).

**3** Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili („klik“) (Sl. 8).

**4** Stavite sastojke u otvor za hranu.

- Prethodno iseckajte velike sastojke na komade koji mogu da stanu u otvor za hranu.
- Punite otvor za hranu ravnomerno kako biste postigli najbolje rezultate.
- Kada treba da preradite veliku količinu sastojaka, obrađujte manje količine i praznite posudu između tih količina.
- Za rendanje sira, npr. parmezana, gaude ili ementalera, sir treba biti rashlađen na temperaturu frižidera.

**5** Pričvrstite jedinicu motora za poklopac posude („klik“) (Sl. 9).

**6** Pritisnite i zadržite dugme za normalnu brzinu ili dugme za turbo brzinu da biste uključili aparat (Sl. 4).

**7** Potiskivačem lagano pritisnite sastojke u otvoru za hranu.

### **Mutilica**

Mutilica je namenjena za šlag, mučenje belanaca, deserte itd.

**1** Spojite mutilicu sa jedinicom za povezivanje (Sl. 12).

**2** Spojite jedinicu za povezivanje sa jedinicom motora ('klik') (Sl. 13).

**3** Stavite sastojke u posudu.



## Količine za mućenje i vreme obrade

Sastojci	Količina	Vreme
Šlag	250 ml	70-90 s
Belanca	4 jajeta	120 sek.

*Napomena: Posle obrade 1 količine napravite pauzu. Pustite da se aparat ohladi na sobnu temperaturu pre nego što nastavite obrađivanje.*

- 4** Mutilicu potpuno uronite u sastojke. Da biste izbegli prskanje, obradu počnite normalnom brzinom pritiskanjem dugmeta za normalnu brzinu. (Sl. 14)
- 5** Nakon otprilike 1 minuta, nastavite turbo brzinom pritiskanjem dugmeta za turbo brzinu.

## Čišćenje (Sl. 15)

Ne uranjajte jedinicu motora, jedinicu za povezivanje mutilice niti poklopac posude u vodu. Te delove očistite vlažnom krpom.

Za čišćenje aparata nemojte koristiti jastučice za ribanje i abrazivna sredstva za čišćenje niti agresivne tečnosti kao što su benzin ili aceton.

Budite izuzetno pažljivi prilikom čišćenja sečiva cilindričnog blendera, jedinice sa sečivima i kombinovanog diska. Sečiva su veoma oštra.

- 1** Isključite aparat iz utičnice.
- 2** Pritisnite dugmad za oslobađanje na jedinici motora da biste uklonili cilindrični blender, jedinicu za povezivanje mutilice ili da biste jedinicu motora uklonili sa poklopca posude.
- 3** Uklonite odvojive delove ako ih ima.
- 4** Pogledajte posebnu tabelu za čišćenje da dalje instrukcije.
- 5** Stavite zaštitni poklopac na jedinicu sa sečivima nakon čišćenja.

## Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 16).

## Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili ako imate neki problem, posetite Web lokaciju kompanije Philips na adresi **www.philips.com** ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u vašoj zemlji (broj telefona ćete pronaći u međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnim distributeru Philips proizvoda.

## Čuvanje

- 1** Stavite jedinicu sa sečivima i kombinovani disk na držač alata i uskladištite ih u činiji.
- 2** Postavite poklopac na posudu.

**Rešavanje problema**

Ovo poglavlje sumira najčešće probleme sa kojima se možete sresti prilikom upotrebe aparata. Ukoliko niste u mogućnosti da rešite određeni problem pomoću sledećih informacija, kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u vašoj zemlji.

Problem	Rešenje
Aparat ne radi.	Ovaj aparat je opremljen zaštitom od pregrevanja. U slučaju da se pregreje, aparat će se automatski isključiti. Isključite aparat iz utičnice i ostavite ga 5 minuta da se ohladi. Zatim uključite utikač u zidnu utičnicu i ponovo pokrenite aparat. Ako se zaštita od pregrevanja aktivira suviše često, obratite se distributeru Philips proizvoda ili ovlašćenom Philips servisnom centru.
Oseća se neprijatan miris iz jedinice motora kada se aparat koristi prvih nekoliko puta.	Ovo nije neobično. Ako se neprijatan miris oseća i nakon što ste više puta upotreбили aparat, proverite da li su količina hrane i vreme obrade u skladu sa preporukom.
Aparat je previše bučan, ispušta neprijatan miris, ne može se dodirnuti jer je previše topao, ispušta dim itd.	Prestanite da koristite aparat i izvucite kabl iz utičnice. Za pomoć se obratite najbližem Philips servisnom centru ili svom prodavcu.

**Recepti****Recept za voćni hleb**

- 150 g umi
- 225 g suvih šljiva
- 50 g badema
- 50 g oraha
- 100 g suvog grožđa
- 200 g integralnog ražanog brašna
- 100 g pšeničnog brašna
- 100 g žutog šećera
- 1 prstohvat soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 ml pavlake

- 1** Sve sastojke, osim pavlake, stavite u posudu sledećim redosledom: urme, suve šljive, bademi, orasi, sovo grožđe, integralno ražano brašno, pšenično brašno, žuti šećer, so i prašak za pecivo.
- 2** Pažljivo poravnajte masu rukama.
- 3** Dodajte pavlaku.
- 4** Mešajte sastojke na postavci brzine turbo najviše 5 sekundi.
- 5** Stavite mešeno testo u pravougaoni pleh i pecite 40 minuta na 170°C.

## Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Загальний опис (Мал. 1)

- A** Кнопка звичайної швидкості
- B** Кнопка турбошвидкості
- C** Блок двигуна
- D** Кнопки розблокування
- E** Корпус блендера
- F** Чаша
- G** Кришка чаші
- H** Вінчик
- I** Блок з'єднання вінчика
- J** Захисний чохол для ріжучого блока
- K** Штовхач
- L** Кришка чаші
- M** Комбінований диск (для нарізання/натирання)
- N** Тримач інструментів
- O** Ріжучий блок
- P** Кнопка розблокування кришки
- Q** Чаша

## Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

### Небезпечно

- У жодному разі не занурюйте блок двигуна у воду чи іншу рідину та не мийте його під краном. Чистіть блок двигуна лише вологою ганчіркою.

### Попередження

- Перед тим, як приєднати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана у таблиці характеристик, із напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або інші частини пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Ніколи не прошовуйте продукти в отвір для подачі пальцями чи за допомогою інших предметів (наприклад, лопатки), коли пристрій працює. Скористайтеся для цього штовхачем з комплекту.
- Не торкайтеся ножів корпусу блендера, особливо якщо пристрій під'єднано до розетки. Леза дуже гострі.
- Якщо до ножів прилипають продукти, перед тим як чистити ножі, витягніть штекер із розетки.

- Будьте обережні під час роботи або чищення ріжучого блока чи комбінованого диска. Леза дуже гострі. Будьте особливо обережні, коли чистите їх та спорожняєте чашу.

### Увага

- Завжди від'єднуйте пристрій від мережі після використання, перед тим як замінити приладдя або наблизитися до частин, які рухаються під час використання.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Не перевищуйте кількість продуктів та тривалість обробки, вказані в таблицях.
- Не наповнюйте чашу вище максимальної позначки.
- Не використовуйте пристрій для приготування більше трьох порцій без перерви. Дайте пристроєві охолонути до кімнатної температури перед тим, як знову його використовувати.
- Не використовуйте насадки чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання таких насадок чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Чаша не придатна для використання у мікрохвильових печах.
- Рівень шуму: Lc = 85 dB (A).

### Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

### Захист від перегрівання

Цей пристрій обладнано системою захисту від перегрівання. Якщо пристрій перегріється, він вимкнеться автоматично. **Від'єднайте пристрій від мережі і дайте йому охолонути протягом 5 хвилин.** Потім знову вставте штепсель у розетку та увімкніть пристрій. Якщо система захисту від перегрівання спрацьовує надто часто, зверніться до свого дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.

### Перед першим використанням

Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею (див. розділ "Чищення").

### Підготовка до використання

- 1** Перед тим, як вставити шнур у розетку, зберіть пристрій належним чином.
- 2** Перед тим, як обробляти великі продукти, поріжте їх на шматки прибл. 2 см.
- 3** Перед тим, як подрібнити чи влити продукти у чашу, дайте їм охолонути (макс. температура 80°C).

### Застосування пристрою

#### Ручний блендер

Ручний блендер можна використовувати для:

- змішування рідин, наприклад, молочних продуктів, соусів, фруктових соків, супів, змішаних напоїв та коктейлів.
- змішування м'яких продуктів, наприклад, рідкого тіста для млинців або майонезу.
- змішування зварених продуктів до однорідного стану, наприклад, для приготування дитячого харчування.

- 1** Прикріпіть корпус блендера до блока двигуна до фіксації (Мал. 2).
- 2** Покладіть продукти у чашу.

Інформацію про рекомендовану кількість та час приготування дивіться у поданій нижче таблиці.

**Кількість продуктів для змішування і час приготування**

Продукти	Кількість продуктів для змішування	Час
Фрукти і овочі	100-200 г	30 сек.
Дитяче харчування, супи і соуси	100-400 мл	60 сек.
Рідке тісто	100-500 мл	60 сек.
Коктейлі і змішані напої	100-1000 мл	60 сек.

**3** Занурте манжету з лезами повністю в продукти, щоб запобігти розбризкуванню (Мал. 3).

**4** Щоб увімкнути пристрій, натисніть та утримуйте кнопку звичайної швидкості або турбошвидкості (Мал. 4).

*Примітка: Коли натиснути кнопку турбошвидкості, пристрій працюватиме на максимальній швидкості.*

**5** Для змішування продуктів ведіть пристроєм повільно догори, донизу і по колу (Мал. 5).

**Кухонний комбайн**

**Ріжучий блок**

Ріжучий блок використовується для подрібнення таких продуктів, як горіхи, м'ясо, цибуля, твердий сир, варені яйця, часник, трави, сушений хліб тощо.

Ножі дуже гострі! Будьте обережні під час роботи з ріжучим блоком, особливо коли виймаєте його з чаші, коли спорожняєте чашу або під час чищення.

**1** Встановіть тримач інструментів у чашу (Мал. 6).

**2** Зніміть захисний чохол із ріжучого блока.

**3** Вставте ріжучий блок у тримач інструментів (Мал. 7).

**4** Покладіть продукти до чаші.

Інформацію про рекомендовану кількість та час приготування дивіться у поданій нижче таблиці.

**Кількість продуктів для подрібнення і час приготування**

Продукти	Кількість	Час
Петрушка	100 г	30 сек.
Цибуля і яйця	500 г	7 x 1 сек. (імпульсний режим)
М'ясо	300 г	30 сек.
Пармезан	300 г	прибл. 60 сек.
Горіхи	500 г	прибл. 30 сек.
Чорний шоколад	200 г	прибл. 45-60 сек.

**5** Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку проти годинникової стрілки (2) до фіксації (Мал. 8).

**6** Зафіксуйте блок двигуна на кришці чаші (Мал. 9).

**7** Встановіть штовхач в отвір для подачі.

*Примітка: Штовхач запобігає витіканню.*

**8** Щоб увімкнути пристрій, натисніть та утримуйте кнопку звичайної швидкості або турбошвидкості (Мал. 4).

*Примітка: Якщо шматки продуктів прилипають до стінок чаші, віпнутіть кнопку, щоб вимкнути пристрій, та почистіть їх за допомогою лопатки або догавши трохи рідини.*

*Примітка: Після нарізання м'яса за допомогою ріжучого блока дайте пристрою охолонути.*

**9** Обробивши продукти, відпустіть кнопку звичайної або турбошвидкості, щоб вимкнути пристрій, і почекайте, поки ріжучий блок перестане обертатися.

**10** Натисніть кнопку розблокування кришки на чаші (1), поверніть кришку за годинниковою стрілкою і зніміть її (2) (Мал. 10).

### **Поради**

- Пристрій подрібнює продукти дуже швидко. Його можна використовувати як у режимі звичайної швидкості, так і в режимі турбошвидкості. Користуючись кнопкою турбошвидкості, натискайте її лише на короткий період часу, щоб не нарізати продукти надто дрібно.
- Не допускайте, щоб пристрій надто довго працював під час подрібнення (твердого) сиру чи шоколаду. Інакше ці продукти дуже нагріються, почнуть топитися і стануть грудкуватими.
- Не застосовуйте ріжучий блок для подрібнення надто твердих продуктів, таких як зерна кави, куркума, мускатний горіх та кубики льоду, оскільки лезо може затупитися.

### **Комбінований диск**

Комбінований диск використовується для нарізання та натирання таких овочів, як огірки, морква, картопля, цибуля-порей та ріпчаста цибуля, а також для деяких видів сиру. Одна сторона використовується для нарізання, а інша – для натирання. Можна перейти від нарізання до натирання і навпаки, просто повернувши диск.

Ніколи не використовуйте цей диск для таких твердих інгредієнтів, як кубики льоду.

Леза диска дуже гострі. Не торкайтеся до них.

**1** Встановіть тримач інструментів у чашу (Мал. 6).

**2** Встановіть комбінований диск на тримач інструментів стороною для нарізання чи натирання догори (залежно від бажаного результату) (Мал. 11).

**3** Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку проти годинникової стрілки (2) до фіксації (Мал. 8).

**4** Покладіть продукти в отвір для подачі.

- Великі шматки продуктів поріжте на дрібніші, щоб вмістити їх в отвір для подачі.
- Для отримання кращих результатів заповнюйте отвір для подачі рівномірно.
- Обробляючи велику кількість продуктів, подавайте їх малими порціями і щоразу спорожняйте чашу.
- Щоб натерти м'якший сир, наприклад "пармезан", "гауда" або "емменталер", беріть сир із холодильника.

- 5 Зафіксуйте блок двигуна на кришці чаші (Мал. 9).
- 6 Щоб увімкнути пристрій, натисніть та утримуйте кнопку звичайної швидкості або турбошвидкості (Мал. 4).
- 7 Несильно натискайте штовхачем на продукти в отворі для подачі.

### Вінчик

Вінчик використовується для збивання вершків, збивання яєць, десертів тощо.

- 1 Під'єднайте вінчик до блока з'єднання (Мал. 12).
- 2 Прикріпіть з'єднувальний блок до блока двигуна до клацання (Мал. 13).
- 3 Покладіть продукти у чашу.

### Кількість продуктів для збивання і час приготування

Продукти	Кількість	Час
Вершки	250 мл	70-90 сек.
Яєчні білки	4 яйця	120 сек.

*Примітка: Не обробляйте без перерви більше, ніж 1 порцію. Дайте пристрою охолонути до кімнатної температури перед тим, як знову його використовувати.*

- 4 Занурте вінчик повністю у продукти. Для запобігання розбризкуванню почніть обробляти продукти за звичайної швидкості, натиснувши кнопку звичайної швидкості. (Мал. 14)
- 5 Продовжуйте роботу, перейшовши на турбошвидкість прибл. через 1 хвилину.

### Чищення (Мал. 15)

Не занурюйте блок двигуна, блок з'єднання вінчика або кришку чаші у воду. Чистіть ці частини вологою серветкою.

Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи рідин для чищення, таких як бензин чи ацетон.

Чистіть ножі корпусу блендера, ріжучий блок та комбінований диск дуже обережно. Леза дуже гострі.

- 1 Від'єднайте пристрій від мережі.
- 2 Натисніть кнопки розблокування на блоці двигуна, щоб зняти корпус блендера, блок з'єднання вінчика або від'єднати блок двигуна від кришки чаші.
- 3 За наявності зніміть усі знімні частини.
- 4 Подальші вказівки див. у окремій таблиці з чищення.
- 5 Після чищення встановіть захисний чохол на ріжучий блок.

### Навоколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом зі звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (Мал. 16).

**Гарантія та обслуговування**

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips **www.philips.com** або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у своїй країні (номер телефону можна знайти у гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

**Зберігання**

- 1** Встановіть ріжучий блок та комбінований диск на тримач інструментів та зберігайте їх у чаші.
- 2** Встановіть кришку на чашу.

**Усунення несправностей**

У цьому розділі зведено основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо Ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, зверніться до Центру обслуговування клієнтів у Вашій країні.

Проблема	Вирішення
Пристрій не працює.	Цей пристрій обладнано системою захисту від перегрівання. Якщо пристрій перегріється, він вимкнеться автоматично. Від'єднайте пристрій від мережі і дайте йому охолонути протягом 5 хвилин. Потім знову вставте штепсель у розетку та увімкніть пристрій. Якщо система захисту від перегрівання спрацьовує надто часто, зверніться до свого дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.
Під час першого використання з двигуна виходить неприємний запах.	Це нормально. Якщо з пристроєм продовжує виходити неприємний запах після кількох разів використання, перевірте, чи Ви переробляєте відповідну кількість продуктів і чи правильний час обробки.
Пристрій дуже шумить, видає неприємний запах, надто гарячий на дотик, з нього виходить дим тощо.	Вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі. Зверніться за допомогою до дилера або найближчого сервісного центру Philips.

**Рецепти****Рецепт хліба із фруктами**

- 150 г фініків
- 225 г чорносливу
- 50 г мигдалю
- 50 г грецьких горіхів
- 100 г родзинок
- 200 г цільного житнього борошна
- 100 г пшеничного борошна
- 100 г жовтого цукру-піску
- 1 щіпка солі
- 1 пакетик порошку для печива
- 300 мл маслянки



- 1** Викладіть продукти, окрім маслянки, у чашу в такому порядку: фініки, чорнослив, мигдаль, грецькі горіхи, родзинки, цільне житнє борошно, пшеничне борошно, жовтий цукор-пісок, сіль та порошок для печива.
- 2** Приготовлену масу обережно розрівняйте руками.
- 3** Долийте маслянку.
- 4** Змішуйте продукти на турбошвидкості щонайбільше протягом 5 секунд.
- 5** Викладіть тісто на прямокутну форму і випікайте 40 хвилин за температури 170°C.

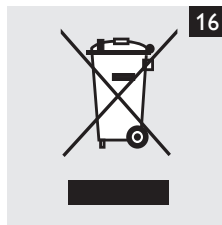
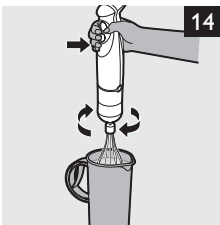
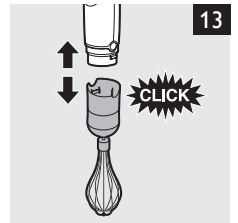
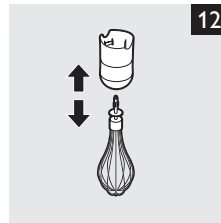
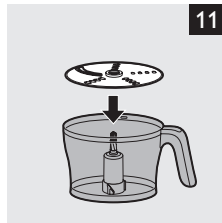
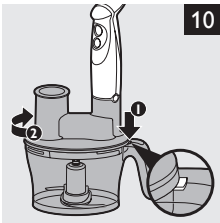
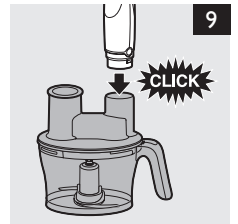
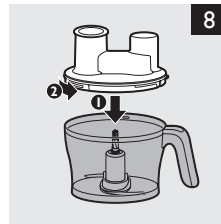
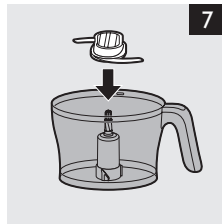
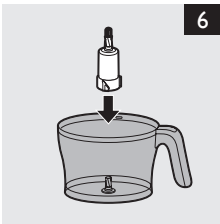
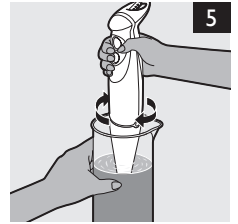
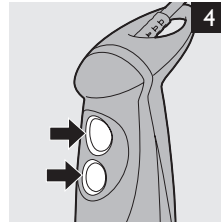
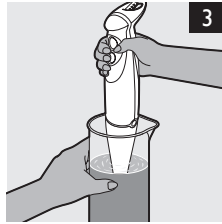
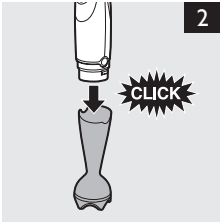
Служба підтримки споживачів











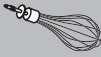







тел.: 0-800-500-697

(дзвінки зі стаціонарних телефонів на території України безкоштовні)

для більш детальної інформації завітайте на [www.philips.ua](http://www.philips.ua)


Компанія встановлює наступний строк служби на даний виріб – 3 років



			
			✓
	✓	✓	
			✓
	✓	✓	
			✓
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	



[www.philips.com](http://www.philips.com)

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4203.064.5699.2