

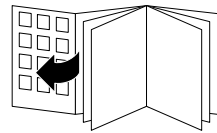
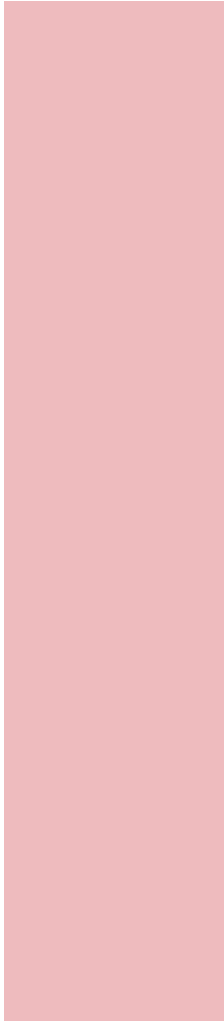
**Essence** HR7756

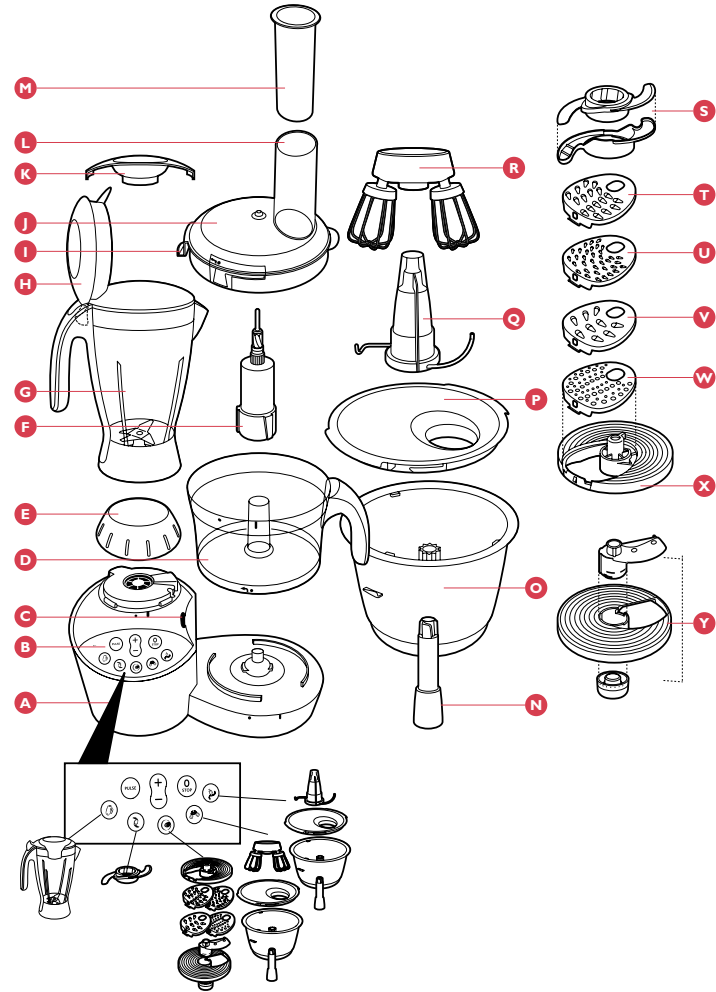


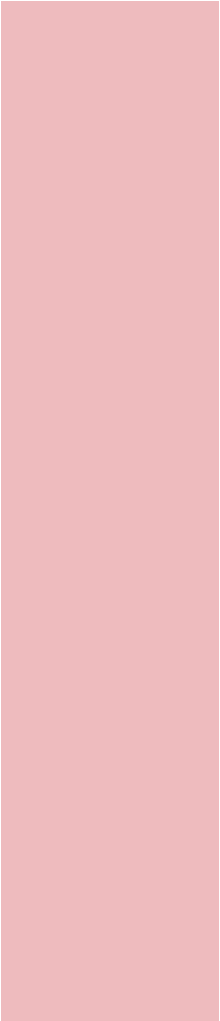
**Retseptid ja kasutamisoõpetus  
Ēdienu receptes un lietošanas norādījumi  
Receptai ir naudojimo instrukcijas  
Recepti i upute za uporabu  
Recepti in navodila za uporabo**



**PHILIPS**







**EESTI 6**

**LATVISKI 25**

**LIETUVIŠKAI 42**

**HRVATSKI 62**

**SLOVENŠČINA 80**

## Osad ja tarvikud

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

## Kasutamisyjuhend

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

### Kui seade lakkab äkki töötamast:

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

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

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

### Pange tähele!

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

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

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

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

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

## Seadme kasutamine

### Smart Process kontroll

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

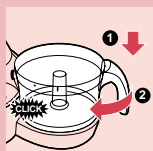
Kiirust on võimalik suurendada või vähendada vajutades 3 korda + või - nuppu.

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

Tööd on võimalik alati peatada vajutades nuppu STOPP.

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

### Köögikombaini nõu



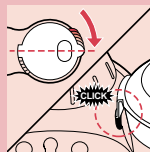
- 1 Paigutage nõu köögikombainile, pöörake käepidet noole suunas, kuni kuulete klõpsatust.



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

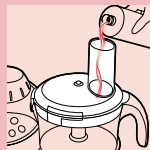
### Sisseehitatud turvalukk

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

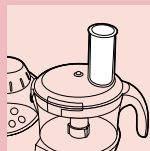


- 1 Kontrollige, et märged kaanel on kohakuti märgisega nõul, täpselt teineteise vastas. Sel juhul on käepide õigesti paigaldatud.

### Etteandetoru ja lükkur



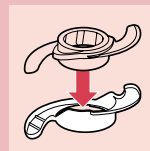
- 1 Etteandetoru kasutage vedelike ja/või tahkete toiduainete lisamiseks. Suruge toiduaineid etteandetorusse ainult lükkuriga.



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

### Metallist lõiketera

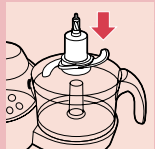
- ▶ Metallist lõiketera võib kasutada hakkimiseks, segamiseks, peenestamiseks ja püreestamiseks.



- 1 Eemaldage enne tiiviknoa kasutamist sellelt kaitse.

Tiiviknoa servad on väga teravad. Soovitame neid mitte katsuda!





**2** Pange veovõll nõusse ja tiiviknuga veovõllile.

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

**4** Pange lükkur etteandetorusse.

**5** Vajutage hakkimistoimingu nuppu kontrollpaneelil.

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

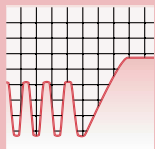
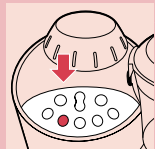
▶ Ärge kasutage tiiviknuga liiga kõvade ainete tükeldamiseks, nagu kohvioad, muskaatpähkel ja jääkuubikud. Tiiviknuga muutub nüriks.

▶ Vajutage -nuppu, et kiirust vähendada.

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

## Nõuanded

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



Kui toiduained jäävad tiiviknoa või nõu seintele:

**1** Lülitage seade välja.

**2** Võtke nõult kaas.

**3** Eemaldage toiduained tiiviknoalt või nõu seintel kaabitsaga.

## Vahetatav lõikaja

Ärge purustage lõikajaga kõvu koostisosi nagu jääkuubikud. .

**1** Pange valitud lõikaja hoidikusse enne selle veovõllile panemist.

Lõiketerad on väga teravad. Ärge katsuge neid.

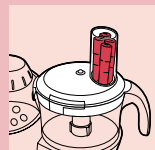
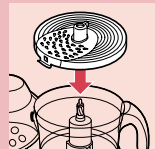
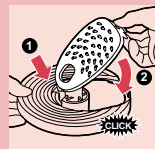
**2** Pange lõikehoidik veovõllile, mis asub nõus.

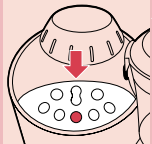
**3** Pange kaas nõu peale.

**4** Pange toiduained etteandetorusse. Lõigake need etteandetorusse mahtuvateks tükkideks.

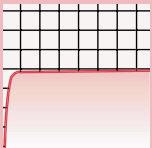
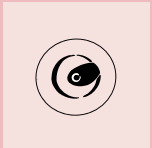
**5** Parema tulemuse saavutamiseks täitke etteandetoru ühtlaselt.

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

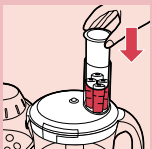




- 6** Seadke 'riivimise ja viilustamise toimingud' kontrollpaneelil.

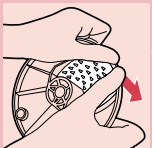


- Kiirus võib 3 kordselt suurenedä või väheneda, kui vajutate + või - nuppu.



- 7** Tõugake koostisosad lükkuriga etteandeturusse.

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

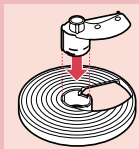


- 8** Lõikaja eemaldamiseks lõikaja hoidikust võtke hoidik kätte nii, et selle alumine osa oleks suunatud Teie poole. Lükake põialdega lõikajat servadest nii, et see kukuks hoidikust välja.

## Reguleeritav viilustustera

Reguleeritava viilustusterauga võite koostisosi viilustada erineva paksusega viiludeks.

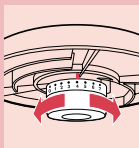
Olge ettevaatlik, sest lõiketerad on väga teravad.



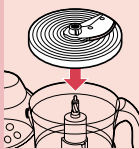
- 1** Pange lõiketera telje otsa.



- 2** Ühendage lõiketera tagaosa nupuga ja pöörake märgini, kuni see lukustub.

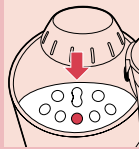


- 3** Pöörake reguleerimisnuppu, et valida viilu paksus, mis Teid rahuldaks.



- 4** Paigutage reguleeritav viilustustera võllile.

- 5** Sulegege kaas ja pange koostisosad etteandeturusse.

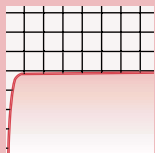


- 6** Valige 'riivimise ja viilustamis toiming' kontrollpaneelilt.



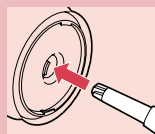
► Toiming suurendab otsekohe töötuskiirust optimaalse lõpptulemuse saamiseks.

**7** Kui vajalik, suruge koostisosi aeglaselt lükkuriga allapoole.



### Tainakonksud ja segamishõõ

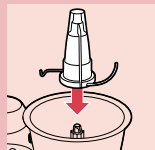
Tainakonkse saab kasutada saia ja pitsataina segamiseks.



**1** Vajutage segamishõõ veovõlli nõu avause altpoolt sisse. Kostab klõpsatus, kui keeleke paigal.

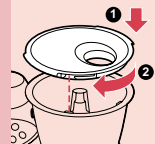


**2** Pange segamishõõ mootoriosale ja pöörake seda noole suunas, kuni kostab klõpsatus.

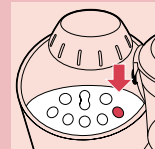


**3** Sobitage tainakonks võllile.

**4** Pange ained nõusse.



**5** Pange kaas nõule ja pöörake seda vasakule, kuni kostab klõpsatus.



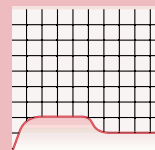
**6** Vajutage tainasegamistoimingu nupule kontrollpaneelil.

Seade suurendab 10 sekundi pärast segamise kiirust pritsmete vältimiseks. Kiirus püsib umbes 50 sekundit ja segab koostisosad korralikult läbi. Seejärel kiirus väheneb optimaalse kiiruseni. Seadme töö jätkub sellel kiirusel seni, kuni vajutate stopp nuppu. Kiirust on võimalik vähendada 3- kordselt vajutades - nuppu.



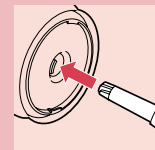
### Märkus

► Vaatamata sellele, et olete vajutanud tainasegamistoimingu nuppu, ja tainakonksud ei pöörle, kontrollige, kas olete võlli paigutanud segamishõõsse seda lukustades (klõpsatus).



### Segamistarvikud ja segamishõõ

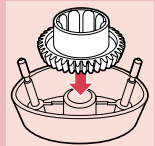
Segamistarvikuid võib kasutada munade, munavalgete, lahustuvate pudingute, kreemide, koogitaina ja muude pehmete koostisosade segamiseks.



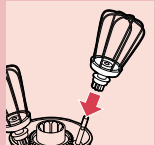
**1** Vajutage segamishõõ veovõlli nõu avause altpoolt sisse. Kostab klõpsatus, kui keeleke on paigal.



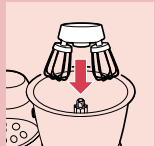
- 2** Pange segamishõu mootoriosale ja keerake vasakule kuni kuulete klõpsatust.



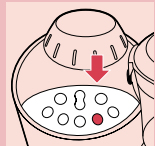
- 3** Pange hammasratas segaja hoidikusse.



- 4** Pange kaks visplit mikseri mootoriosale olevasse metallist kinnitustesse.



- 5** Kinnitage segaja völliile.

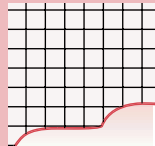


- 6** Pange koostisosad nõusse, pange kaas peale ja pöörake seda paremale kuni kostab klõpsatus.



- 7** Vajutage vahustamistoimingu nuppu kontrollpaneelil.

Seade suurendab 7 sekundi pärast kiirust. Kiirus säilib umbes 30 sekundit. Seejärel hakkab kiirus jälle suurenema ja seade töötab sellisel kiirusel seni, kuni vajutate stopp nuppu. Kiirust on võimalik suurendada või vähendada 3 kordselt vajutades vastavalt + või - nuppu.



## Soovitus

- ▶ Kui segaja ei pöörle, vaatamata sellele, et olete vajutanud segamishõpu, kontrollige, kas veovõll on lukustatud (klõpsatus) mikserisse ja hammasratas on õigesti sisestatud segajasse.

## Kann

Kann on ette nähtud:

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

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

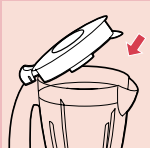


- 1** Kannu pealepanekuks eemaldage kaitsekaas.



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

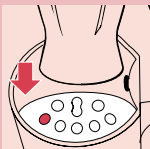
Kannu kinnitades ärge vajutage liiga tugevasti kannu käepidemele.



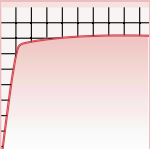
**3** Mõõtke ained kannmikserisse.

**4** Sulgege kaas.

**5** Enne toiduainete töötlemist kinnitage alati turvakaas kannu kaanele.

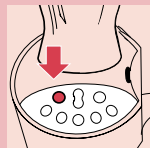
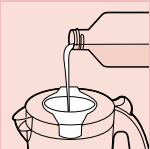


**6** Vajutage segamise nuppu kontrollpaneelil. Mikser hakkab tööle. Kiirus tõuseb maksimaalseni. Seade töötab sellisel kiirusel seni, kuni vajutate STOP nuppu. Segamise ajal on kiirust võimalik vähendada 3 kordselt vajutades - nuppu.



## Nõuanded

- ▶ Vedelaid aineid võib lisada korgi väikese ava kaudu.
- ▶ Mida kestvamalt mootor töötab, seda peenestatumata tulemus saate.



- ▶ Lõigake kõvad toiduained enne mikserisse panemist tükkideks. Kui tahate valmistada suurt kogust, töödelge toiduaineid väikeste portsjonite kaupa, ärge töödelge suurt kogust korraga.
- ▶ Leotage enne töötlemist kõvasid toiduained, nt sojaube, et nendest teha sojapiima
- ▶ Jää purustamiseks pange jääkuubikud kannu, sulgege kaas ja kasutage pulseerivat funktsiooni.

Kui kannu külge on toiduained kinni jäänud, siis:

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

Ärge kunage avage kaant, kui seade töötab.

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

Hoidke kaabitsat kindlal kaugusel teradest (umbes 2cm).

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

## Puhastamine

Enne seadme puhastamist eemaldage alati pistik pistikupesast.

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

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

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

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

Mikserkannu ärge peske nõudepesumasinaga!

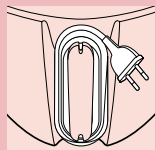
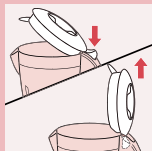
▶ Kaane eemaldamiseks avage see ja lükake ülespoole.

Kaant eemaldage ainult puhastamise eesmärgil.

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

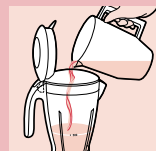
Kontrollige, et nugade lõiketerad ja lõikajad ei puutuks vastu kõvasid esemeid. Need võivad nürriks muutuda.

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



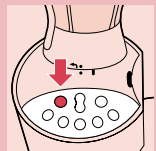
▶ Kerige (üleliigne) juhtmeosa ümber seadme taga oleva hoidiku.

## Mikseri kiirpesemine



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

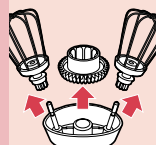
**2** Sulgege kaas.



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

**4** Avage kann ja loputage seda puhta veega.

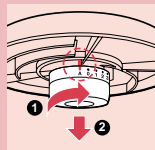
## Segamistarvikute /tainavisplite pesemine



**1** Võtke lahti hammasrattad ja tainavisplid, nii on neid kergem pesta.

Hammasrattaid ja tainavispleid võib pesta nõudepesumasinas.

## Reguleeritava viilustustera täielikuks puhastamiseks:

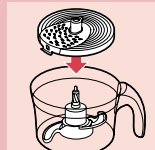


- I** Keerake reguleerimisnappu paremale, et tõmmata tera kettast välja.

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

## Kokku panemine

### Mikrokokkupanek



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

## Garantii ja teenindus

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

## Häirete kõrvaldamine

Probleem	Lahendus
Seade ei lülitu sisse	Pööra nõud/või kaant päripäeva kuni kostab klõpsatus. Kontrolli, kas tähised nõul ja kaanel on paigutatud vastakuti.
Seade lõpetas järsku töötamise	Tõenäoliselt hakkas tööle seadme automaatkatkesti, mis lülitas seadmelekuumenemise tõttu välja 1) Eemaldage pistik vooluvõrgust. 2) laske seadmel 60 minutit jahtuda 3) Ühendage pistik pistikupessa. 4) Lülitage seade uuesti sisse.
Olete vajutanud vale nappu.	Vajutage õige toimingu nappu.
Seade ei hakka siiski tööle pärast selle taaskäivitamist	Sellel seadmel on mälu-funktsioon. Kui te käivitate seadme uuesti 40 minuti jooksul, hakkab ta tööle sealt, kust katkes. Kui soovite toimingut alustada algusest: 1) Valige teine toiming (näit. pulseerimine) 2) Seejärel vajutage STOP nappu. 3) Vajutage soovitava toimingu nappu.
Tainassõtkuja ja segaja ei pöörle.	1) Kontrollige, et veovõll oleks kindlalt ühendatud segamisnõuga. 2) Kontrollige, kas hammasratas on korralikult segaja hoidikus. 3) Kontrollige, kas segamisnõud on keeratud päripäeva ja kas see on kohale lukustatud (klõpsatusega).
Mikserkann, köögikombaini nõu või segamisnõu on ühendatud, kuid ainult mikser töötab.	Kui mikserkann, köögikombaini nõu või segamisnõu on ühendatud õigesti, siis töötab ainult mikser. Kui tahate kasutada köögikombaini nõud või segamisnõud, eemaldage mikser ja sulgege kinnitusava keeratava kaitsekaanega.
+/- napp ei tööta.	Mootor on jõudnud teatud piirini, nt. sõtkumisel või kui kiirus teatud tasemel ei vähene.

## Funktsioonid, tarvikud ja kasutusotstarve

Funktsioon	Tarvik	Kasutusotstarve	Aeg
		Hakkimine, püreestamine, segamine	10 - 60 sek
		Riivimine	10-60 sek
		Viilustamine	10 - 60 sec
		Sõtkumine	60 - 240 sec
		Vahustamine, kloppimine, emulgeerimine, segamine	60 - 120 sek
		Segamine, püreestamine	10 - 60 sek.

## Kogused ja valmistamise aeg

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



Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimingu nupp/t arv	Töötlemine	Kasutusotstarve
Juust (Parmesan)-peenestamine	200g	🌀 / 🌀	Kasutage kooreta Parmesan juustu ja lõigake see etteandeturusse mahtuvateks tükkideks umbes 3 x 3 cm.	Garneering, supid, kastmed, gratineeritud toidud
Juust (Gouda)-riivimine	200g	🌀 / 🌀	Lõigake juust etteandeturusse mahtuvateks tükkideks. Vajutage ettevaatlikult lükkuriga.	Kastmed, pitsad, gratineeritud toidud, fondüüd.
Chokolaad-peenestamine	200g	🌀 / 🌀	Kasutage kõva mõrushokolaadi Murdke umbes 2cm suurusteks tükkideks.	Garneering, kastmed, kondiitritooteid, kreemid.
Keedetud herned, oad-püreestamine	250g	🌀 / 🌀	Kasutage keedetud herneid või ube. Kui vaja, lisage vedelikku, et parandada segu koostist.	Püreed ja supid
Köögivilja ja liha - püreestamine	500g	🌀 / 🌀	Jämedama konsistentsiga püree valmistamiseks lisage ainult veidi vedelikku. Peenema konsistentsiga püree valmistamiseks lisage vedelikku nii palju, et püree muutub ühtlaseks.	Imikutoidud.
Kurgid - viilustamine	2 kurki	🌀 / 🌀	Pange kurgitükid etteandeturusse ja tõugake neid ettevaatlikult.	Salatid, garneering
Tainas (saia) - sõtkumine	1000g jahu	🌀 / 🌀	Segage sooja vett pärmiga ja suhkruga. Lisage jahu, õli ja soola ja segage tainast umbes 90 sekundit. Pange kerkima umbes 30 minutiks.	Sai

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimingu nupp/t arv	Töötlemine	Kasutusotstarve
Tainas (pitsa) - sõtkumine	1500g jahu	🌀 / 🌀	Toimige samuti nagu saiatainaga. Sõtkuge tainast 1 minut.	Pitsa.
Tainas (muretainaküpsised) - sõtkumine	500g jahu	🌀 / 🌀	Võtke külm margariin, tükeldage see 2cm suurusteks kuubikuteks. Pange jahu nõusse ja lisage margariin. Segage, kuni tainas muutub sõmeraks. Segamise ajal lisage külma vett. Kui tainast moodustub pall, lõpetage segamine. Enne edasist töötlemist laske tainal jahtuda.	Õunapirukad, magusad küpsised, plaadisaiad.
Tainas (pärm) - sõtkumine	1000g jahu	🌀 / 🌀	Segage pärmiga, sooja vett ja veidi suhkrut eraldi kaussi. Pange kõik koostisosad segamisnõusse ja sõtkuge, kuni tainas muutub ühtlaseks ja ei kleepu enam nõu seintele (umbes 1 minuti pärast). Laske tainal 30 minutit kerkida.	Pidusai
Munavalged-vahustamine	6 munavalget	🌀 / 🌀	Munad olgu toasoojad. Märkus: Vahustage vähemalt kahe muna valget.	Pudingud, sufleed, besees
Puuvilja (näit. banaanid, pähklid water chestnut)-peenestamine	500g	🌀 / 🌀	Nõuanna: Lisa sidrunimahla, et ennetada puuviljamahla värvimuutust. Lisage pisut vedelikku, kui tahate teha ühtlast püreed.	Kastmed, keedised, pudingud, imikutoit

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

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimingu nupp/t arv	Töötlemine	Kasutusotstarve
Liha, kala, linnuliha (ribad) - hakkimine	400g	🍴 / 🗑️	Kõigepealt eemalda kõik kõõlused ja kondid. Lõika liha 3cm kuubikuteks. Vajuta pulseerimisnupp, et saada jämedamat hakkliha.	Tatari steik, hamburgerid, lihapallid
Piimakokteil - segamine	500ml piima	🍴 / 🗑️	Püreestage puuvili (näit. banaanid, maasikad) suhkruga, piima ja jäätisega ning segage hästi läbi.	Piimakokteilid
Segu (koogi) - segamine	6 muna	🍴 / 🗑️	Koostisosad olgu toasoojad. Segage pehme või ja suhkur, kuni segu on ühtlaselt pehme ja kreemjas. Lisage piim, munad ja jahu.	Koogid
Pähklid-peenestamine	250g	🍴 / 🗑️	Kui vajutate pulseerimisnupp, saate jämedamad pähklitükid. Peatage toiming, kui soovite jämedamaid pähklitükke.	Salatid, pudingud, pähklisai, mandlipasta
Sibul-peenestamine	500g	🍴 / 🗑️	Koorige sibul ja lõigake 4 tükkiks. Peatage protsess pärast kahte pulseerimist ja kontrollige tulemust.	Salat,
Sibulad-viilustamine	300g	🍴 / 🗑️	Koorige sibulad ja lõigake need etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Märkus: ärge viilustage vähem kui 100g.	Salat, keedetud toidud, stir-fries, garneeringud
Kodulinna liha - hakkimine	200g	🍴 / 🗑️	Kõigepealt eemalda kõik kõõlused ja kondid. Lõika liha 3cm kuubikuteks. Vajuta pulseerimisnupp, et saada jämedamat hakkliha.	Hakkliha

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

## Retseptid

### Võie suvekõrvitsast

Koostisosad:

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

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

## Puuviljakook

Koostisosad:

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

- ▶ *Pange metallist tiiviknuga nõusse. Pange ka kõik koostisosad nõusse, vajutage hakkimistoimingu nuppu ja segage 30 sekundit. Kui tainas kleepub nõu kaanele, eemaldage see kaabitsaga. Küpsetage kooki 30cm pikkuses küpsetusnõus 40 minutit temperatuuril 170°C.*

## Vormitoit porrulaugust

Taina koostisosad:

- 250g nisujahu
- näpuotsatäis soola
- 1tl mett
- 20g värsket pärmil
- 100g võid
- 6 tl leiget vett

Koostisosad täidiseks:

- 500g porrulauku
- taimeõli
- 4 muna

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

## Ungari moodi guljashsh

Koostisosad:

- 1 spl õli
- 1 keskmine sibul
- 1 tl paprikat
- 400g looma- või sealiha
- 1 roheline piprakaun
- 1 tomat
- soola
- 200g porgandit
- 300g kartulit
- köömneid
- ▶ *Peske liha ja lõigake see 2cm suurusteks kuubikuteks. Koorige sibul ja hakkige*

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

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

## Maasikatort

Koostisosad:

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

Täidiseks:

- 80g suhkrut
- 2 tl sidrunimahla
- 400g sulatud juustu
- 500g maasikaid

Glasuuriks:

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

Garneeringuks:

- 250g kreemi

- ▶ Kuumutage ahi kuni 80°C. Hõõruge suhkur ja margariin nõus vahustajaga vahule.
- ▶ Kloppige munarebu, seejärel lisage jahu ja kookoselbed. Pange tainas küpsetusplaadile, tõstke üles nurgad ja torgake kahvliga augud. Küpsetage 15 - 20 minutit, kuni tort on helepruun. Laske tordil jahtuda. Segage mikseriga nõus suhkur, sidrunimahla ja kreemjuust, kuni segu muutub õhuliseks. Määrige see jahtunud tordile. Osa maasikatest kasutage tordi kaunistamiseks (südamikud allapoole). Pange tort külmkappi.
- ▶ Valmistage glasuur. Segage mikseris ülejäänud maasikad vee ja suhkruga. Lahustage maisitärklis 125ml maasikasegus. Ülejäänud maasikasegul laske keema minna. Kui segu on keema tõusnud, lisage lahustatud maisitärklis. Tõske lusika kaupa kuuma glasuuri maasikatele ja laske 2 tundi jahtuda. Kaunistage vahukoorega.

## Kokteil värsketest puuviljadest

Koostisosad:

- 100g banaane või maasikaid
- 200g röõska piima
- 50g vaniljejäätist
- granuleeritud suhkrut maitse järgi

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

### Kringel maapähklitega

Taina koostisosad:

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

Täidiseks:

- 250 g hakitud maapähkleid
  - 100 g suhkrut
  - 2 pakki vanilliisuhkrut
  - 125 ml rõõska koort
- ▶ Kuumutage ahi kuni 200°C. Segage tainasõtkujaga nõus 5 sekundit piim, pärim ja suhkur. Lisage jahu, sool, või ja muna. Sõtkuge tainast 2 minutit. Pange tainas teise nõusse ja munarebud ja segage, kuni mass muutub kreemjaks. Vahustage mikseriga munavalge ja granuleeritud suhkur, kuni munavaht muutub kõvaks ja kohevaks. Lisage munavaht segule ja segage ettevaatlikult. Seejärel segage kaabitsaga jahu. Pange koogitainas võiga määratud küpsetusvormi. Küpsetage üks tund temperatuuril

160°C. Ärge avage ahjuust esimese 15 minuti jooksul.

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

### Brokkolisupp (4 portsjonit)

Koostisosad:

- 50g Gouda juustu
  - 300g keedetud brokolit (varred ja õisikud)
  - brokoli keedupuljong
  - 2 tükkideks lõigatud keedukartulit
  - 2 puljongikuubikut
  - 2 sl vahustatud koort
  - karri
  - sool
  - pipar
  - muskaatpähkel
- ▶ Riivige juust. Püreestage brokkoli keedetud kartuli ja vähese brokkoli keeduleemega. Mõõtke brokkoli püree ja vedelik ning puljongikuubikut segamisnõusse, kuni 750ml. Valage pannile ja laske keema. Riputage peale juustu, maitsestage karri, soola, pipra ja muskaatpähkliga ning lisage koort. \par

## Pitsa.

Taina koostisosad:

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

Garneeringuks

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

Koostisosad katteks:

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

- ▶ *Pange tainakonks kaussi. Mõõtkke kõik koostisosad kaussi ja valige kiiruseks 2. Segage umbes 1 minut, kuni tainast moodustub pall. Hoidke seadet ühe käega kinni, et vältida selle libisemist. Pange tainas eraldi kaussi, katke niiske riidega ja laske kerkida umbes 30 minutit.*
- ▶ *Kasutage metallist tiiviknuga sibula ja küüslaugu peenestamiseks, praadida, kuni need muutuvad läbipaistvaks. Lisage läbi sõela vajutatud tomatid, maitsetaimed ja keetke tasasel tulel umbes 10 minutit. Maitsestage soola, pipra ja suhkruga. Pange kaste jahtuma.*
- ▶ *Soojendage ahi kuni 250°C.*

- ▶ *Pange tainas jahusele lauale ja vormige sellest kaks ümarakujulist pitsaalust. Pange pitsaalused rasvaineaga määritud pannile. Määrige pitsad pealt, kuid jätke servad puhtaks. Määrige pitsavormile katteained, riputage peale riivitud juustu ja tilgutage mõni tilk oliivõli.*
- ▶ *Küpsetage pitsat 12 kuni 15 minutit.*

## Aedvilja ja kartuli hautis

Koostisosad

- 1 muna
  - 50 cc piima
  - 1 spl jahu
  - 1 tl koriandrit
  - soola ja pipart
  - 2 suurt kartulit (umbes 300 g)
  - 100 g porgandit
  - 150 g sellerit
  - 50 g päevalille seemneid või 2 tl maisiteri
  - õli küpsetamiseks
- ▶ *Kasutage metallist tiiviknuga, segage muna, piim, jahu, koriander, sool ja pipar.*
  - ▶ *Riivige kooritud kartulid, porgandid ja pestud seller jämeda riiviga ja lisage munasegule. Segage nõus aedvili, munasegu ja päevalilleseemned või maisiterad.*
  - ▶ *Kuumutage õli pannil ja praadige 8 kakku mõlemalt poolt kuldpruuniks. Kuivatage liigne rasv paberkäterätiga.*
  - ▶ *Praadimise aeg: 3 - 4 minutit*

## Sai

Koostisosad:

- 500g saiajahu
- 15g pehmet võid või margariini
- 25g värsket pärmil või 20g kuivatatud pärmil
- 260ml vett
- 10g soola
- 10g suhkrut

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



## Detaljas un piederumi

- A** Motora nodalījums
- B** Apstrādes vadības panelis
- C** Iebūvēts drošības slēdzis
- D** Virtuves kombaina bļoda
- E** Uzskrūvējamais vāciņš (jāuzliek, lai izmantotu bļodas funkcijas)
- F** Cilindrs
- G** Miksera trauks
- H** Miksera trauka vāks
- I** Vāka tapiņa (iedarbina un izslēdz drošības slēdzi)
- J** Virtuves kombaina bļodas vāks
- K** Aizbāznis
- L** Produktu tekne
- M** Stampa
- N** Piedziņas vārpsta
- O** Maisīšanas bļoda
- P** Maisīšanas bļodas vāks
- Q** Mīcītājs
- R** Maisītājs
- S** Metāla asmens + aizsargapvalks
- T** Vidēji rupjā rīve
- U** Smalkā rīve
- V** Rupjā rīve
- W** Smalcinātājs
- X** Piederumu turētājs
- Y** Regulējams griešanas disks (disks, turētājs un regulators)

## Ievads

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

### Ja ierīce pēkšņi pārtrauc darboties:

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

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

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

## Svarīgi

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

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

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

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

## Ierīces lietošana

### Apstrādes vadības panelis

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

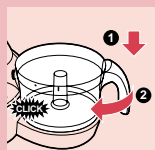
Apstrādes ātrumu var trīs reizes palielināt vai samazināt, piespiežot + vai - taustiņu.

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

Apstrādi vienmēr var pārtraukt, piespiežot STOP taustiņu.

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

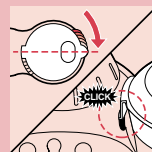
### Virtuves kombaina bļoda



**1** Piestipriniet bļodu ar rokturi virtuves kombainam, griežot rokturi bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis.



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

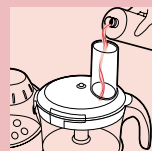


### Iebūvētais drošības slēdzis

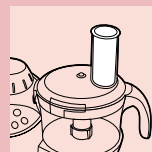
▶ Gan motora nodalījums, gan vāks ir apzīmēti ar iezīmēm. Ierīce darbojas tikai tad, ja bultiņa uz motora nodalījuma atrodas tieši pretī iezīmei uz uzskrūvējamā vāciņa.

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

### Produktu tekne un stampa



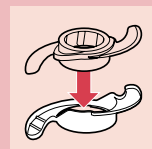
**1** Izmantojiet produktu tekni, lai pievienotu šķidrus un/vai cietus produktus. Lietojiet stampu, lai iepildītu produktus teknē.



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

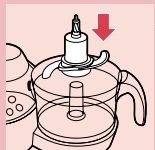
### Metāla asmens

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



**1** Noņemiet no asmens aizsargapvalku.

Asmeņu malas ir ļoti asas. Nepieskarieties tām!



**2** Ielieciet cilindru bļodā un novietojiet asmeni uz cilindra.

**3** Ielieciet bļodā produktus. Pirms tam sagrieziet lielus gabalus mazākos, apm., 3 x 3 x 3 cm lielos gabaliņos. Uzlieciet bļodai vāku.

**4** Ielieciet stampu produktu teknē.

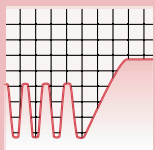
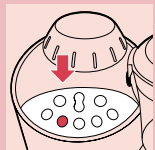
**5** Piespiediet vadības paneļa kapāšanas taustiņu.

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

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

### Padomi

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



Ja produkti pielīp bļodas iekšpusei vai asmenim:

**1** Izslēdziet ierīci.

**2** Noņemiet bļodai vāku.

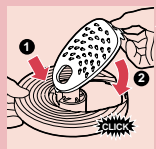
**3** Ar lāpstiņu noņemiet produktus no asmens vai bļodas sienām.

### Piederumi

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

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

Asmeņi ir ļoti asi. Nepieskarieties tiem!



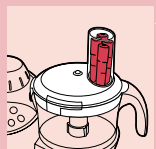
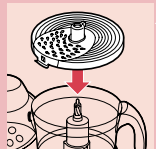
**2** Uzlieciet piederumu turētāju uz cilindra, kas atrodas bļodā.

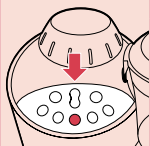
**3** Uzlieciet bļodai vāku.

**4** Ielieciet produktus teknē. Pirms tam lielas šķēles sagrieziet mazākās, lai tās ietilptu produktu teknē.

**5** Lai iegūtu labākus rezultātus, produktu tekni papildiet vienmērīgi.

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

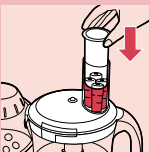
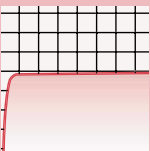




- 6** Izvēlieties funkciju 'rīvēšana un griešana' uz vadības paneļa.

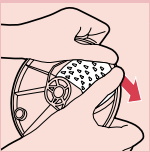


- ▶ Apstrādes ātrumu var trīs reizes palielināt vai samazināt, piespiežot + vai - taustiņu.



- 7** Viegli iespiediet produktus ar stampu tekņē.

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

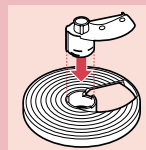


- 8** Lai noņemtu piederumu no piederumu turētāja, paņemiet turētāju rokās tā, lai aizmugure būtu vērsta pret jums. Saspiediet piederuma malas ar īkšķiem tā, lai tas izkrīt no turētāja.

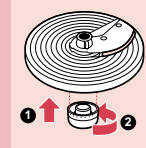
## Regulējamais griešanas disks

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

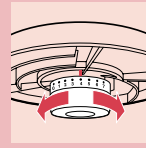
Uzmanieties: asmens malas ir ļoti asas.



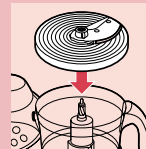
- 1** Ievietojiet asmeni turētājā.



- 2** Pievienojiet regulatoru no diska apakšas un nostipriniet to, pagriežot pret iezīmi.

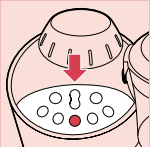


- 3** Pagrieziet regulatoru, lai uzstādītu vēlamo šķēļu biezumu.

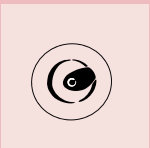


- 4** Novietojiet regulējamo griešanas disku uz cilindra.

- 5** Aizveriet vāku un ielieciet produktus tekņē.

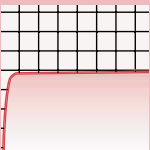


- 6** Izvēlieties funkciju 'rīvēšana un griešana' uz vadības paneļa.



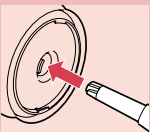
- Ierīce uzreiz sāk darboties izvēlētajā apstrādes ātruma režīmā, nodrošinot vislabāko iznākumu.

- 7** Ja nepieciešams, viegli iespiediet produktus tekņē ar stampu.

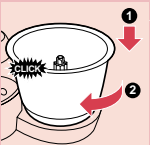


### Mīcītājs un maisīšanas bļoda

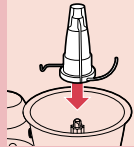
Mīcītāju var izmantot rauga mīklas sagatavošanai maizei un picām.



- 1** Ielieciet maisīšanas bļodas piedziņas vārpstu no apakšas maisīšanas bļodas atverē. Tai ieslīdot vietā, atskan klikšķis.

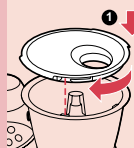


- 2** Uzlieciet maisīšanas bļodu uz motora nodalījuma un pagrieziet to bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis.

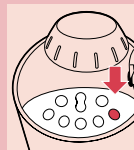


- 3** Nostipriniet mīcītāju uz piedziņas vārpstas.

- 4** Ielieciet bļodā produktus.

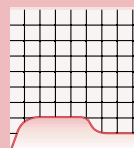


- 5** Uzlieciet bļodai vāku un pagrieziet to pa kreisi, līdz atskan klikšķis.



- 6** Piespiediet mīcīšanas taustiņu uz apstrādes vadības paneļa.

10 sekunžu laikā ierīce pakāpeniski palielina mīcīšanas ātrumu, lai izvairītos no izšakstīšanās. Šajā ātrumā ierīce darbojas apmēram 50 sekundes, lai pilnīgi samaisītu produktus. Pēc tam ātrums samazinās līdz līmenim, kas ir vispiemērotākais mīcīšanai. Ierīce darbojas šajā ātrumā tik ilgi, kamēr tiek piespiests stop taustiņš. Ātrumu var trīs reizes samazināt, piespiežot - taustiņu.

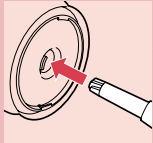


### Padoms

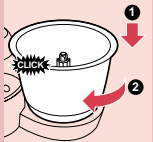
- Ja mīcīšanas āķis nerotē, lai gan piespiests mīcīšanas taustiņš, pārbaudiet, vai maisīšanas bļodā pareizi ielikta piedziņas vārpsta (atskan klikšķis).

## Maisītājs un maisīšanas bļoda

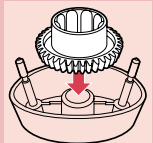
Maisītāju varat lietot olu, olu baltumu, pudiņu, krēma, kūku sastāvdaļu un citu mīkstu produktu kulšanai.



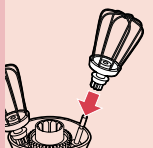
- 1** Ielieciet maisīšanas bļodas piedziņas vārpstu no apakšas maisīšanas bļodas atverē. Tai ieslīdot vietā, atskan klikšķis.



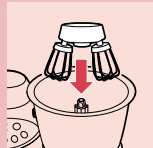
- 2** Nolieciet maisīšanas bļodu uz motora nodalījuma un pagrieziet to pa kreisi, līdz atskan klikšķis.



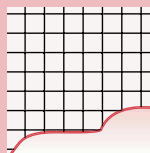
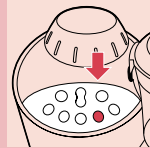
- 3** Ielieciet zobratu maisītāja pamatnē.



- 4** Iestipriniet abus putotājus uz maisītāja pamatnes metāla tapīņām.



- 5** Novietojiet maisītāju uz cilindra.
- 6** Ielieciet produktus bļodā, uzlieciet bļodai vāku un pagrieziet to pa kreisi, līdz atskan klikšķis.



- 7** Piespiediet maisīšanas taustiņu uz vadības paneļa.

7 sekundes ierīce palielina apstrādes ātrumu. Noteiktā ātrumā ierīce darbojas aptuveni 30 sekundes. Tad ātrums atkal palielinās un ierīce turpina darboties šajā ātrumā, līdz tiek piespiests stop taustiņš. Ātrumu var trīs reizes palielināt vai samazināt, piespiežot + vai - taustiņu.

### Padoms

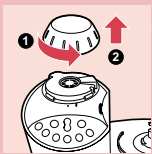
- Ja maisītājs nerotē, kaut gan piespiests maisīšanas taustiņš, pārbaudiet, vai piedziņas vārpsta pareizi ielikta maisīšanas bļodā, līdz tā iekļaujas savā vietā (atskan klikšķis) un zobrats ir pareizi ielikts maisītāja pamatnē.

### Mikseris

Tas ir paredzēts:

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

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

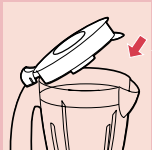


- 1 Lai piestiprinātu miksera trauku, noņemiet uzskrūvējamo vāciņu virs paneļa.



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

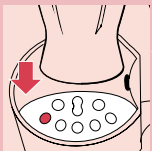
Nespiediet miksera trauka rokturi pārāk stipri.



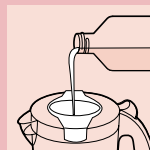
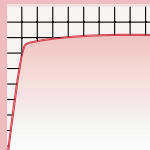
- 3 Ielieciet miksera traukā produktus.

- 4 Aizveriet vāku.

- 5 Vienmēr uzlieciet miksera vākam aizsargapvalku, pirms sākat produktu apstrādi.

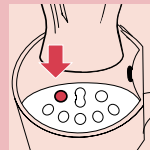


- 6 Piespiediet miksera taustiņu uz vadības paneļa. Mikseris sāk darboties. Ātrums pieaug līdz maksimālajam līmenim. Ierīce turpina darboties šajā ātrumā, līdz tiek piespiests STOP taustiņš. Maisīšanas laikā ātrumu var trīs reizes samazināt, piespiežot - taustiņu.



## Padomi

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



Ja produkti pielīp pie miksera trauka sienām:

- 1 Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.



## 2 Atveriet vāku.

Nekādā gadījumā neatveriet vāku ierīces darbības laikā.

## 3 Lai noņemtu produktus no trauka sienām, izmantojiet lāpstīņu.

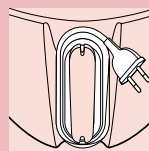
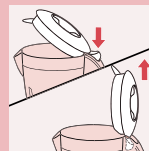
Turiet lāpstīņu drošā attālumā no asmeņiem (apm. 2 cm).

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

## Tīrīšana

Pirms motora nodalījuma tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

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



## ▶ Bļodas, bļodu vākus, stampu un piederumus (izņemot miksera trauku) var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.

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

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

Vāku noņemiet tikai tīrīšanai.

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

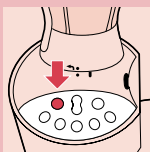
Raugieties, lai asmens un piederumu malas nesaskartos ar cietiem priekšmetiem. Tas var padarīt tos neusus.

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

## ▶ Lieko elektrovadu aptiniet ap spoli ierīces aizmugurē.

## Miksera ātra tīrīšana

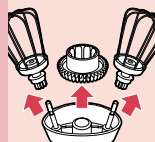
- 1 Ielejiet miksera traukā remdenu ūdeni (ne vairāk kā 0,5 litrus) un nedaudz mazgāšanas līdzekļa.
- 2 Aizveriet vāku.



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

**4** Atvienojiet miksera trauku un noskalojiet to tīrā ūdenī.

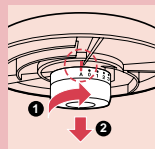
Lai pilnīgi notīrītu maisītāju/putotājus:



**1** Atvienojiet zobratus un putotājus, lai tos būtu vieglāk iztīrīt.

Zobratus un putotājus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Lai rūpīgi notīrītu regulējamo griešanas disku:

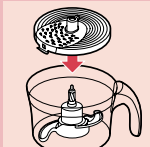


**1** Pagrieziet regulatoru pa labi, lai izvilktu asmeni no diska.

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

## Glabāšana

Kompaktā glabāšana



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

## Garantija un remonts

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

## Funkcijas, piederumi un iznākums










Funkcija	Piederums	Izmantošana	Apstrādes laiks
		Kapāšana, smalcināšana, maisīšana	10-60 s
		Smalcināšana, rīvēšana	10 - 60 s
		Šķēlēšana	10 - 60 s
		Mīcīšana	60 - 240 s
		Kulšana, putošana, emulģēšana, maisīšana	60 - 120 s
		Maisīšana, smalcināšana	10 - 60 s









## Ja radušās problēmas











Problēma	Atrisinājums
ierīci nevar ieslēgt.	Pagrieziet bļodu vai vāku pulksteņrādītāja kustības virzienā, līdz atskan klikšķis. Raugieties, lai iezīmes uz bļodas un uz vāka atrastos tieši pretī viena otrai.
ierīce pēkšņi pārtrauc darboties.	Iespējams, ka automātiskā termiskā izslēgšanās sistēma ir pārtraukusi elektropiegādi ierīcei, jo tā ir pārkarususi. 1. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. 2. Ļaujiet ierīcei 60 minūtes atdzist. 3. Iespraudiet elektrovada kontaktspraudni sienas kontaktrozetē. 4. Vēlreiz ieslēdziet ierīci.
Piespiests cita apstrādes procesa taustiņš.	Piespiediet atbilstošā apstrādes procesa taustiņu.
Apstrāde nenotiek pēc tam, kad ierīce ir ieslēgta vēlreiz	Šī ierīce ir aprīkota ar atmiņas funkciju. Vēlreiz ieslēdzot ierīci 40 sekunžu laikā, apstrāde turpinās no vietas, kur tā tikusi pārtraukta. Ja vēlaties veikt apstrādi no paša sākuma: 1) Īsi piespiediet cita apstrādes režīma (piem., pulsa) taustiņu; 2) pēc tam piespiediet STOP taustiņu; 3) piespiediet atbilstošo taustiņu, lai apstrāde sāktos no jauna.
Mīcītāju vai maisītāju nevar pagriezt.	1. Pārliedzinieties, ka piedziņas vārpsta pareizi ielikta maisīšanas bļodā. 2. Pārbaudiet, vai zobrats rūpīgi ievietots maisītāja pamatnē. 3. Pārbaudiet, vai maisīšanas bļoda pagriezta pulksteņrādītāja kustības virzienā, līdz atskan klikšķis.
Ir pievienots gan miksera trauks, gan virtuves kombaina bļoda, bet darbojas tikai mikseris.	Ja mikseris un virtuves kombaina bļoda vai maisīšanas bļoda ir pievienotas pareizi, darbojas tikai mikseris. Ja vēlaties lietot virtuves kombaina bļodu vai maisīšanas bļodu, atvienojiet mikseri un aizveriet stiprinājuma atveri ar uzskrūvējamo vāciņu.
Noteiktos režīmos nedarbojas +/- taustiņš.	Motors jau ir sasniedzis savu iespēju robežu, t. i., mīcīšanas procesā vai ja ātrums ir noteiktā līmenī, kad to vairāk nevar samazināt vai palielināt.











## Produktu apstrādes ilgums un daudzums











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



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

Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Apstrādes vadības taustiņš/piederums	Norādījumi	Izmantošana
Gurķi - šķēlēšana	2 gurķi	 / 	Ielieciet gurķi tehnē un uzmanīgi to piespiediet.	Salātiem, garnējumiem
Mīkla (maizei) - mīcīšana	1000 g miltu	 / 	Sajauciet ūdeni, raugu un cukuru. Pievienojiet miltus, eļļu un sāli un mīciet mīklu apmēram 90 sekundes. Atstājiet to uzrūgt 30 minūtes.	Maizei
Mīkla (picai) - mīcīšana	1500 g miltu	 / 	Rīkojieties tāpat kā gatavojot maizes mīklu. Mīciet mīklu 1 minūti.	Picai
Mīkla (kārtainā) - mīcīšana	500 g miltu	 / 	Sagrieziet aukstu margarīnu 2 cm lielos gabaliņos. Ieberiet bļodā miltus un pievienojiet margarīnu. Maisiet, līdz mīkla kļūst gabalaina. Maisot pielejiet aukstu ūdeni. Beidziet, kad mīkla sāk veidoties par bumbu. Pirms turpmākas apstrādes ļaujiet mīklai atdzist.	Ābolu un citu augļu pīrāgiem, saldajiem cepumiem
Mīkla (rauga) - mīcīšana	1000 g miltu	 / 	Vispirms atsevišķā bļodā samaisiet raugu, siltu ūdeni un nedaudz cukura. Lieciet visus produktus maisīšanas bļodā un mīciet mīklu, līdz tā ir viendabīga un nelīp pie bļodas (aptuveni 1 min). Ļaujiet tai 30 minūtes uzrūgt.	Svētku maizei

Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Apstrādes vadības taustiņš/piederums	Norādījumi	Izmantošana
Olu baltumi - putošana	6 olu baltumi	 / 	Nemiet istabas temperatūras olu baltumus. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 2 olu baltumi.	Pudiņiem, suflē, glazūrām
Augļi (piem., āboli, banāni, ūdensaugi) - maisīšana	500 g	 / 	Padoms: pievienojiet citronu sulu, lai augļi nezaudētu krāsu. Pievienojiet nedaudz šķidrums, lai iegūtu viendabīgu biezeni.	Mērcēm, ievārījumiem, pudiņiem, zīdaiņu pārtikai
Augļi (piem., āboli, banāni) - kapāšana	500 g	 / 	Padoms: pievienojiet mazliet citrona sulas, lai augļi nezaudētu krāsu.	Mērcēm, ievārījumiem, pudiņiem, zīdaiņu pārtikai
Ķiploki - kapāšana	300 g	 / 	Nomizojiet ķiploku. Dažas reizes piespiediet pulsa taustiņu, lai nesakapātu ķiploku pārāk smalki. Kapājiet vismaz 150 g ķiploku.	Garnēšanai, mērcēm
Garšaugi (piem., pētersīļi) - kapāšana	Min. 50 g	 / 	Nomazgājiet un nosusiniet garšaugus pirms kapāšanas.	Mērcēm, zupām, garnēšanai, garšaugu sviestam
Sulas (piem., papaijas, arbūzu, bumbieru, guava) - maisīšana	500 g (kopējais daudzums)	 / 	Pievienojiet ūdeni vai citu šķidrumu (pēc izvēles), lai iegūtu viendabīgu sulu.	Augļu sulām

Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Apstrādes vadības taustiņš/piederums	Norādījumi	Izmantošana
Majonēze - putošana	3 olas	 / 	Visiem produktiem jābūt istabas temperatūrā. Ievērojiet: vajadzīga vismaz viena liela ola, divas mazas olas vai divu olu baltumi. Ielieciet olu bļodā, pievienojiet nedaudz etiķa un piepildiet eļļu.	Salātiem, garnēšanai un piknika mērcēm
Gaļa (liesa) - kapāšana	500 g	 / 	Vispirms izņemiet cīpslas un kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Piespiediet pulsa taustiņu, lai gaļu sakapātu lielākos gabaliņos.	Tatāru bifštekam, hamburgeriem, frikadelēm
Gaļa, zivis, mājputni (cauraugusi gaļa) - malšana	400 g	 / 	Vispirms izņemiet cīpslas un kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Piespiediet pulsa taustiņu, lai sakapātu gaļu lielākos gabaliņos.	Tatāru bifštekam, hamburgeriem, frikadelēm
Piena kokteiļi - maisīšana	500 ml piena	 / 	Sasmalciniet augļus (piem., banānus, zemenes) ar cukuru, pienu un nedaudz saldējuma un labi samaisiet.	Piena kokteiļiem
Maisījums (kūkai) - jaukšana	6 olas	 / 	Produktiem jābūt istabas temperatūrā. Sajauciet izkausētu sviestu un cukuru, līdz maisījums ir viendabīgs un biezs. Tad pievienojiet pienu, olas un miltus.	Dažādām kūkām.

Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Apstrādes vadības taustiņš/piederums	Norādījumi	Izmantošana
Rieksti - kapāšana	250 g	 / 	Lai sakapātu lielākos gabaliņos, izmantojiet pulsa taustiņu. Pārtrauciet apstrādi, ja vēlaties lielākus gabaliņus.	Salātiem, pudiņiem, riekstu kūkai, mandeļu pastētei
Sīpoli - kapāšana	500 g	 / 	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos 4 gabaliņos. Beidziet apstrādi pēc 2 pulsēm, lai pārbaudītu rezultātu.	Salātiem, vārītiem ēdieniem, ceptiem ēdieniem, garnējumiem
Sīpoli - šķelēšana	300 g	 / 	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 100 g sīpolu.	Salātiem, vārītiem ēdieniem, ceptiem ēdieniem, garnējumiem
Mājputnu gaļa - kapāšana	200 g	 / 	Vispirms izņemiet cīpslas vai kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Izmantojiet pulsa taustiņu, lai iegūtu lielākus gabaliņus.	Maltajai gaļai
Zupas - maisīšana	500 ml	 / 	Lietojiet vārītus dārzeņus.	Zupām, mērcēm

Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Apstrādes vadības taustiņš/piederums	Norādījumi	Izmantošana
Putukrējums - putošana	500 ml	 / 	Izmantojiet krējumu, kas glabāts ledusskapī. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 125 ml krējuma. Putukrējums ir gatavs apmēram pēc 20 sekundēm.	Garnēšanai, krēmiem, ēdieniem ar saldējumu

## Receptes

### Kabaču sviests

Sastāvdaļas:

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

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

### Augļu kūka

Sastāvdaļas:

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

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

### Puravu sacepums

Sastāvdaļas mīklai:

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

Sastāvdaļas pildījumam:

- 500 g puravu

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

### **Gulašs ungāru gaumē**

Sastāvdaļas:

- 1 ēdamk. eļļas
  - 1 vidēji liels sīpols
  - 1 ēdamk. paprikas
  - 400 g liellopu gaļas vai cūkgaļas
  - 1 zaļš pipars
  - 1 tomāts
  - sāls
  - 200 g burkānu
  - 300 g kartupeļu
  - ķīmenes
- ▶ Nomazgājiet gaļu un sagrieziet to 2 cm lielos gabaliņos. Nomizojiet sīpolu un sakapājiet to

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

### **Zemeņu torte**

Sastāvdaļas:

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

Pildījumam:

- 80 g cukura
- 2 ēdamk. citronu sulas
- 400 g kausētā siera
- 500 g zemeņu



Glazūrai:

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

Garnējumam:

- 250 g krēma

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

### Svaigu augļu kokteilis

Sastāvdaļas:

- 100 g banānu vai zemeņu
- 200 ml svaiga piena

- 50 g vaniļas saldējuma
- sasmalcināts cukurs pēc garšas

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

### Riekstu kļiņģeris

Sastāvdaļas mīklai:

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

Pildījumam:

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

- ▶ *Uzkarsējiet krāsni līdz 200°C temperatūrai. Ar mīcītāju maisiet pienu, raugu un cukuru bļodā 15 sekundes. Ielieciet mīklu atsevišķā bļodā un pāršedziet ar mitru drānu, ļaujot tai uzrūgt vidēji siltā vietā 20 minūtes.*

## Daly ir priedai

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

## Įžanga

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

### Jei jūsų aparatas staiga nustoja veikęs:

- 1** Ištraukite maitinimo laido kyštuką iš rozetės.
- 2** Palikite aparatą atvėsti 60 minučių.
- 3** Vėl įkiškite kyštuką į rozetę.
- 4** Vėl įjunkite aparatą.

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

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

## Svarbu žinoti

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

- ▶ Niekada nenaudokite priedų arba dalių, pagamintų kitose kompanijose arba nerekomenduotų Philips. Jei tokius priedus arba dalis panaudosite, jūsų garantija nebegalios.
- ▶ Nenaudokite aparato, jei laidas, kištukas ar kitos dalys yra pažeistos.
- ▶ Jei yra pažeistas laidas, vengiant rizikuoti, jis turi būti pakeistas Philips, autorizuotame Philips aptarnavimo centre arba kvalifikuotų asmenų.
- ▶ Prieš naudodami aparatą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.
- ▶ Neviršykite produktų kiekio ir paruošimo laiko, nurodyto lentelėje.
- ▶ Neviršykite maksimalaus produktų kiekio, nurodyto ant indo, t.y. nepripildykite indo aukščiau viršutinės padalos.
- ▶ Po panaudojimo aparatą tuoj pat išjunkite iš tinklo.
- ▶ Niekada pirštais arba koku nors daiktu (pvz. mentele) nestumkite produktų į maisto vamzdį, kol aparatas veikia. Šiam tikslui galima naudoti tik stumtuvą.
- ▶ Visada pirmiausiai išjunkite aparatą iš rozetės, tik tada kiškite pirštus arba kokią nors daiktą (pvz. mentelę) į maišytuvo ąsotį.
- ▶ Neleiskite aparato imti vaikams.
- ▶ Niekada nepalikite aparato be priežiūros.
- ▶ Gerai uždėkite dangtį ant indo. Įmontuotas apsauginis blokatorius tokiu būdu išsijungs, ir jūs galėsite įjungti prietaisą. Tiek variklis, tiek ir užsukamas dangtis turi specialias žymes.

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

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

## Naudojantis aparatu

### "Smart Process Control" įtaisas

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

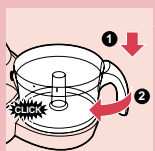
Greitį galima 3 kartus padidinti ar sumažinti spaudžiant mygtukus+arba- .

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

Procesą visuomet galima sustabdyti STOP mygtuku.

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

### Indas maistui gaminti



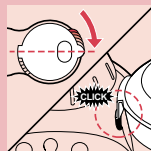
- 1 Uždėkite dubenį su rankena ant prietaiso ir pasukite rankeną rodyklės kryptimi, kol išgirsite spragtelėjimą.



- 2 Uždenkite dubenį dangčiu. Pasukite dangtį rodyklės kryptimi, kol išgirsite spragtelėjimą (reikės truputį jėgos)

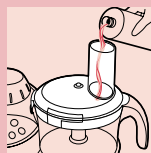
### Įmontuota apsauginė spyna

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

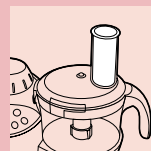


- 1 Pasitikrinkite, ar taškas ant dangčio ir taškas ant indo yra tiesiai priešais vienas kitą. Dangčio išsikišimas išbaigs rankenos formą.

### Maisto vamzdis ir stumtuvus



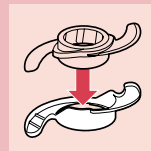
- 1 Norėdami gaminamą produktą papildyti skysčiu ar kietomis sudedamosiomis dalimis, naudokitės vamzdiu maistui įdėti. Naudokite stumtuvą kietiems produktams stumti vamzdiu.



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

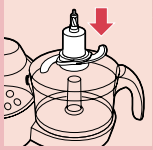
### Metalinis peiliukas

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

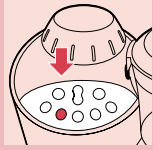


- 1 Nuo peiliuko nuimkite apsauginį dėklą.

Peiliuko ašmenys labai aštrūs. Venkite juos liesti!



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



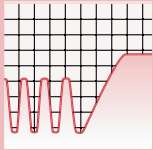
**3** Sudėkite produktus į dubenį. Didelius gabalus prieš tai supjaustykite maždaug 3x3x3 cm gabalėliais. Uždenkite dubenį dangčiu.

**4** Įkiškite stumtuvą į maisto vamzdį



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

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



- ▶ Paspauskite "-" mygtuką greičiui sumažinti.
- ▶ Impulsų režime procesą bet kuriuo metu galima sustabdyti STOP mygtuku.

### Patarimai

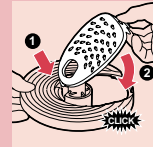
- ▶ Jei smulkinate svogūnus, sustabdykite prietaisą po keturių impulsų, kad jų nesukapotų per smulkiai.
- ▶ Smulkindami (kietą) sūrį, nelaikykite prietaiso įjungto per ilgai. Sūris perdaug įkais, pradės tirpti ir sušoks į gumulus.
- ▶ Labai kietų produktų, tokių, kaip kavos pupelės, kurkuma, muškato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

Jei maistas prilimpa prie peiliuko ar prie indo sienelių:

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

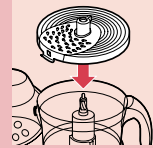
### Įdėklai

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



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

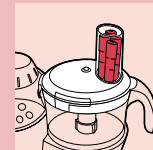
Ašmenys labai aštrūs. Nelieskite jų!



- 2** Įdėklų laikiklį uždėkite ant įrankių laikiklio, įstatyto į indą.

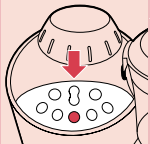
- 3** Ant indo uždėkite dangtį.

- 4** Produktus sudėkite į maisto vamzdį. Stambius gabalus susmulkinkite, kad jie tilptų į maisto vamzdį.



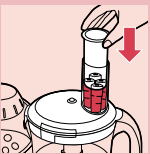
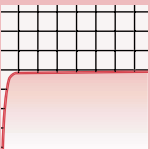
- 5** Geriausius rezultatus pasieksite, vamzdį užpildę tolygiai.

Kai turite supjaustyti didelį maisto kiekį, vienu metu apdorokite tik mažas krūveles ir reguliariai ištuštinkite indą po kiekvienos krūvelės.



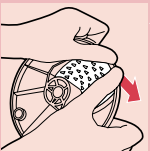
**6** Valdymo pulte pasirinkite "smulkinimo ir raikymo" funkciją

► Greitį galima padidinti ar sumažinti 3 kartus, spaudžiant mygtukus "+" arba "-".



**7** Stumtuvu lengvai paspauskite produktus maisto vamzdyje.

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

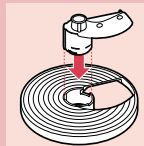


**8** Jei norite išimti įdėklą iš įdėklų laikiklio, rankomis suimkite nugarėlę į jus atsuktą laikiklį. Nykščiais paspauskite įdėklo kraštus ir jis iškris iš laikiklio.

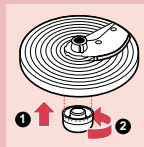
## Reguliuojamas raikymo diskas

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

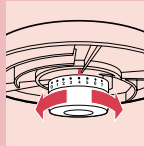
Būkite atsargūs: peilio ašmenys labai aštrūs.



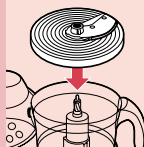
**1** Įstatykite peilį laikiklio viršuje.



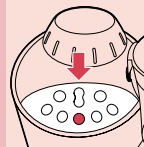
**2** Prijunkite rankenėlę iš apatinės disko pusės ir pasukite į vietą, kad užsifikuotų.



**3** Norimą storį nustatykite pasukdami reguliavimo rankenėlę.



**4** Uždėkite reguliuojamą raikymo diską ant įrankio laikiklio.



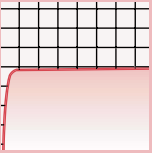
**5** Uždenkite dangtį ir sudėkite maistą į maisto vamzdį.

**6** Valdymo pulte pasirinkite "pjaustymo ir raikymo" funkciją.

► Pjaustymo greitis tuojau pat padidėja iki nustatyto greičio, užtikrinančio optimalų galutinį rezultatą.

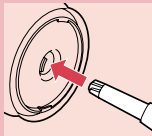


- 7** Jeigu būtina, lėtai spauskite maistą stumtuvu.



### Minkymo antgalis ir plakimo indas.

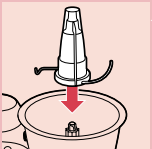
Minkymo antgalis gali būti naudojamas mielinės tešlos, skirtos duonai ir picai, minkymui.



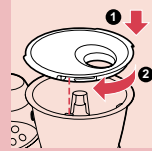
- 1** Plakimo indo pavaros veleną iš apačios prakiškite per kiaurymę inde. Jam įsitvirtinus į vietą, išgirsite spragtelėjimą.



- 2** Plakimo indą uždėkite ant variklio ir pasukite rodyklės kryptimi, kol išgirsite spragtelėjimą.

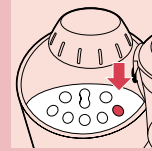


- 3** Uždėkite minkymo antgalį ant pavaros veleno.



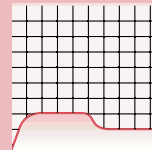
- 4** Produktus sudėkite į indą.

- 5** Uždenkite indą ir dangtį pasukite į kairę, kol išgirsite spragtelėjimą.



- 6** Paspauskite minkymo funkcijos mygtuką "Smart Process Control" pulte.

Kadnesitaškytu, greitis prietaise 10 sekundžių bėgyje didėja palaipsniui. Toks greitis išlieka apie 50 sekundžių, kad produktai gerai išsimaišytų. Po to greitis sumažėja iki minkymui optimalaus greičio. Prietaisas tokiu greičiu minko tol, kol paspaudžiamas STOP mygtukas. Greitį galima sumažinti per 3 kartus, spaudžiant mygtuką "-".

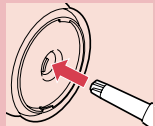


### Patarimas:

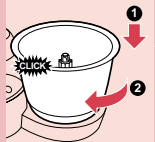
- ▮ Jei minkymo įrankis nesisuka, nors paspaudėte minkymo funkcijos mygtuką, patikrinkite, ar varantysis velenas iki galo įkištas į plakimo indą ir įsitvirtinęs į vietą (turi spragtelėti).

## Plakimo priedas ir plakimo indas

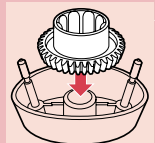
Plakimo įrankis naudojamas kiaušiniams, kiaušinių baltymams, greitai paruošiamiems pudingams, grietinėlei plakti, o taip pat torto sudėtinėms dalims ir kitiems minkštiesiems produktams išplakti.



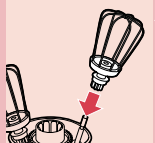
**1** Plakimo indo pavaros veleną iš apačios prakiškite per kiaurymę plakimo inde. Jam įsitvirtinus į vietą, išgirsite spragtelėjimą.



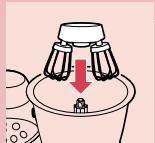
**2** Uždėkite plakimo indą ant variklio ir pasukite jį į kairę, kol išgirsite spragtelėjimą.



**3** Įstatykite krumpliaratį į plakimo antgalio korpusą.

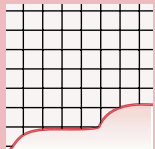
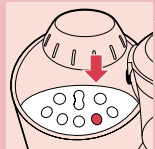


**4** Fiksuokite du pūstašonius plaktuvus ant metalinių kaiščių plakimo antgalyje.



**5** Plakimo įrankį uždėkite ant įrankio laikiklio.

**6** Sudėkite produktus į plakimo indą, uždėkite dangtį ir pasukite jį į dešinę, kol spragtelės.



**7** Paspauskite plakimo funkcijos mygtuką valdymo pulte.

Prietaiso greitis didės ir per 7 sekundes pasieks darbinį greitį. Toks greitis išliks apie 30 sekundžių. Po to greitis padidės dar kartą, ir prietaisas plaks tokiu greičiu tol, kol paspausite STOP mygtuką. Greitį galima padidinti ar sumažinti 3-mis pakopomis, spaudžiant mygtukus "+" arba "-".

### Patarimas:

► Jei plakimo įrankis nesisuka, nors paspaudėte plakimo funkcijos mygtuką, patikrinkite, ar pavaros veleną įstatėte į plakimo indą taip, kad jis įsitvirtintų į vietą (turi spragtelėti), ir ar krumpliaratis teisingai įstatytas į plakimo priedo korpusą.

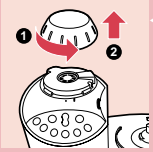
### Maišytuvas

Maišytuvas skirtas:

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



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

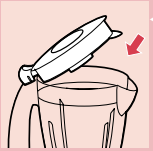


- 1 Norint uždėti maišytuvo ąsotį, reikia atsukti užsukamą dangtelį virš valdymo pulto.

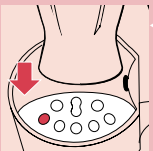


- 2 Uždėkite maišytuvo ąsotį ant variklio, pasukdami jį strėlės kryptimi, kad jis gerai įsitvirtintų. Rankenėlė turi būti pasukta į kairę!

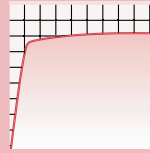
Per stipriai nespauskite maišytuvo ąsočio rankenos.



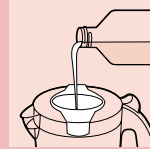
- 3 Produktus sudėkite į maišytuvo ąsotį.
- 4 Uždenkite dangtį.
- 5 Prieš pradėdami maišyti, visuomet uždėkite apsauginį dangtelį ant maišytuvo dangčio.



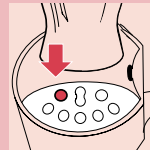
- 6 Paspauskite maišytuvo funkcijos mygtuką valdymo pulte. Maišytuvas įsijungs. Greitis padidės iki maksimalaus. Prietaisas toliau dirbs tokiu griečiu, kol nebus paspaustas STOP mygtukas. Maišymo procese greitis gali būti mažinamas per 3 kartus, spaudžiant mygtuką "-".



## Patarimai



- ▶ Supilkite skystus produktus į maišytuvo ąsotį per angą dangtyje.
- ▶ Kuo ilgiau veiks aparatas, tuo geriau bus sumaišyti produktai.
- ▶ Supjaustykite kietus produktus į mažesnius gabalėlius prieš dėdami juos į maišytuvo ąsotį. Jeinerite paruošti didelį kiekį, išdalinkite jį į nedideles porcijas ir apdorokite kiekvieną atskirai, nesistengdami apdoroti didelį kiekį vienu metu.
- ▶ Kietus produktus, pvz.: sojų pupeles sojų pupelių pienui, būtina prieš apdorojimą pamirkyti vandenyje.
- ▶ Sutrupinkite ledo kubelius sudėję juos į ąsotį, uždenkite dangtį ir įjunkite impulso funkciją.



Jei produktai prilipo prie maišytuvo ąsočio sienelės:

- 1 Išjunkite aparatą ir ištraukite laidą iš rozetės.

**2** Atidenkite dangtį.

Niekuomet neatidenkite dangčio prietaisui veikiant.

**3** Produktus nuo ąsočio sienelės pašalinkite mentele.

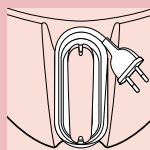
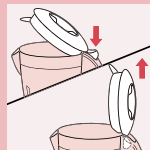
Mentelę laikykite saugiu atstumu nuo peilių (apytikriai 2 cm.)

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

**Valymas**

Prieš valydami variklį visada išjunkite aparatą į rozetės.

- 1** Variklį valykite drėgna škepetėle. Neįmerkite variklio į vandenį ir neskalaukite jo.
- 2** Dalis, kurios lietsi su maistu, karštu vandeniu ir indų plovikliu plaukite iškart po panaudojimo.

**▶** Dubenis, jų dangčius, stumtuvą ir priedus (išskyrus maišytuvo ąsotį) galima plauti indų plovimo mašinoje.

Šių dalių tinkamumas naudoti indų plovimo mašinoje buvo patikrintas pagal DIN EN 12875. Maišytuvo ąsotis netinkamas plauti plovimo mašinoje!

**▶** Norėdami nuimti dangtį, jį atidenkite ir patraukite į viršų.

Dangtį nuimkite tik valymui.

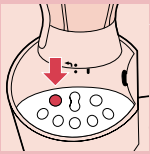
Metalinį peilį, maišytuvo peilius ir įdėklus valykite labai atsargiai. Jų ašmenys labai aštrūs!

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

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

**▶** Užsukite atliekamą maitinimo laido dalį ant ritės prietaiso nugarėlėje.**Greitas maišytuvo valymas:**

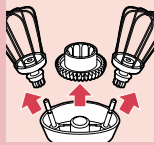
- 1** Įpilkite drungno vandens (ne daugiau, kaip 0,5 litro) ir šiek tiek indų ploviklio į maišytuvo ąsotį.
- 2** Uždenkite dangtį.



**3** Leiskite prietaisui sukstis kelias minutes, paspaudę impulso mygtuką. (Prietaisais nustoja sukstis atleidus mygtuką)

**4** Nuimkite maišytuvo ąsotį ir praskalaukite jį švariu vandeniu.

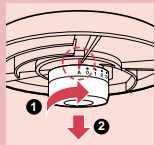
Plakimo antgalio/pūstašonių plaktuvų kruopštus valymas:



**1** Nuimkite krumpliaračius ir plaktuvus, kad būtų lengviau išplauti.

Krumpliaračiai ir plaktuvai tinkami plauti plovimo mašinoje.

Reguliuojamo raikymo disko kruopštus valymas:

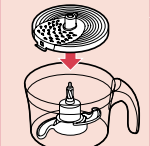


**1** Pasukite reguliavimo rankenėlę į dešinę, kad galėtumėte ištraukti peilį iš disko.

Diską, peilį ir reguliavimo rankenėlę galima plauti šiltame muiliname vandenyje arba plovimo mašinoje.

## Saugojimas

Saugyklėlė



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

## Garantija ir aptarnavimas

Jei jums reikalinga infomacija arba jei turite problemą, prašome aplankyti Philips tinklapį, kurio adresas yra [www.philips.com](http://www.philips.com) arba kreiptis į vietinį Philips platintoją.

## Funkcijos, antgaliai ir pritaikymas












Funkcija	Antgalis	Pritaikymas/naudojimas	Naudojimo laikas
		Kapojimas, pertrynimas, plakimas	10-60 sek.
		Smulkinimas, tarkavimas	10-60 sek.
		Raikymas/pjaustymas griežinėliais	10-60 sek.
		Minkymas	60-240 sek.
		Plakimas, emulsavimas, maišymas	60-120 sek.
		Maišymas, pertrynimas	10-60 sek.

## Gedimų šalinimas



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











## Kiekiai ir paruošimo laikas




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



Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukai/anglis	Procedūra	Pritaikymas
Sūris (parmezas) - kapojimas	200g	 / 	Paimkite gabalą nulupto Parmezano ir supjaustykite maždaug 3 x 3 cm dydžio gabalėliais.	Papuošimai, sriubos, padažai, patiekalai, apibarstyti tarkuotu sūriu
Sūris (gouda) - pjaustymas	200g	 / 	Supjaustykite sūrį gabalėliais, telpančiais į vamzdį. Atsargiai spauskite stumtuvu.	Padažai, picos, patiekalai, apibarstyti tarkuotu sūriu, fondui (padažai su sūriu)
Šokoladas - kapojimas	200g	 / 	Naudokite kietą, vientisą šokoladą. Sulaužykite jį 2 cm dydžio gabalėliais.	Papuošimai, padažai, sausainiai, pudingai, putėsiai
Virtos pupos, žirniai - trynimasis	250g	 / 	Naudokite virtas žirnius ar pupas. Jei reikia mišinį suskystinti, įpilkite truputį skysčio.	Tyrelės, sriubos
Virtos daržovės ir mėsa - trynimasis	500g	 / 	Gamindami tirštą tyrę pilkite tik truputį skysčio. Skystai tyrei - palaipsniui pilkite skistį tol kol ji taps vienylytė.	Kūdikių ir naujagimių maistelis
Agurkai - raikymas	2 agurkai	 / 	Įkiškite agurką į maisto vamzdį ir atsargiai spauskite žemyn.	Salotos, papuošimai.

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukai/anglis	Procedūra	Pritaikymas
Tešla (duonai) - minkymas	1000 g miltų	 / 	Šiltą vandenį sumaišykite su mieleimis ir cukrumi. Sudėkite miltus, aliejų bei druską ir minkykite maždaug 90 sekundžių. Palikite iškilti 30 minučių.	Duona
Tešla (picoms) - minkymas	1500 g miltų	 / 	Atlikite tą pačią procedūrą, kaip ir duonos tešlai. Minkykite tešlą 1 minutę.	Pica
Tešla (trapiems pyragaičiams/sausainiams) - minkymas	500 g miltų	 / 	Atšaldytą margariną supjaustykite 2 cm kubeliais. Miltus supilkite į dubenį ir sudėkite margariną. Maišykite tol, kol tešla taps trupanti. Tuomet maišant įpilkite šalto vandens. Nustokite maišyti, kai tik tešla įgaus kamuolio formą. Prieš ką nors gamindami, leiskite tešlai atvėsti.	Obuolių pyragai, saldūs biskvitai, vaisiniai pyragai
Tešla (mielinė) minkymas	1000 g miltų	 / 	Pirmiausia sumaišykite mieles, šiltą vandenį ir truputį cukraus atskirame dubenyje. Sudėkite visus produktus į maišytuvo dubenį ir minkykite tešlą, kol ji taps vienylytė ir nebelips prie indo (tai trunka apytikriai 1 minutę). 30-čiai minučių palikite iškilti.	Aukštos kokybės duona

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukai/anglis	Procedūra	Pritaikymas
Kiaušinių baltymai - plakimas	6 kiaušinių baltymai	 / 	Naudokite kambario temperatūros kiaušinių baltymus. Pastaba: naudokite mažiausiai 2 kiaušinių baltymus.	Pudingai, suflė, merengai
Vaisiai (pvz.: obuoliai, bananai, kaštonai) - maišymas	500g	 / 	Patarimas: kad vaisiai neprarastų spalvos, įpilkite truputėlį citrinos sulčių. Kad tyrė būtų vienaalytė, įpilkite truputį skysčio.	Padažai, džemai, pudingai, kūdikių maistas
Vaisiai (pvz.: obuoliai, bananai) - kapojimas/smulkkinimas	500g	 / 	Patarimas: kad vaisiai neprarastų spalvos, įpilkite truputėlį citrinos sulčių.	Padažai, džemai, pudingai, kūdikių maistas
Česnakai - kapojimas	300g	 / 	Nulupkite česnaką. Kad česnako nesukapotų per smulkiai, impulso mygtuką paspauskite kelis kartus. Mažiausias kiekis 150g.	Papuošimai, tiršti padažai
Žalumynai (pvz.: petražolės) - kapojimas	Mažiausias kiekis - 50 g.	 / 	Prieš kapojimą žalumynus nuplaukite ir nusausinkite.	Padažai, sriubos, papuošimai, sviestas su žalumynais

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukai/anglis	Procedūra	Pritaikymas
Sultys (pvz.: iš papajos, arbūzo, kriaušių, guajavos) - maišymas	500g (visas kiekis)	 / 	Įpylus vandens ar kito skysčio (nebūtinai), sultys bus skystesnės.	Vaisių sultys
Majonezas - trynimasis	3 kiaušiniai	 / 	Visi produktai turi būti kambario temperatūros. Pastaba: naudokite mažiausiai vieną didelį kiaušinį arba dviejų kiaušinių trynius. Kiaušinį ir truputį acto sudėkite į indą ir lašindami supilkite aliejų.	Salotos, papuošimai ir kepsniai
Džiovinta mėsa - malimas	500g	 / 	Pirmiausia pašalinkite sausgysles ir kaulus. Supjaustykite mėsą 3 cm kubeliais. Kad mėsa susimaltų rupiau, paspauskite impulso mygtuką.	Totoriški kepsniai, mėšainiai, mėsos kukuliai
Mėsa, žuvis, paukštiena - malimas	400g	 / 	Pirmiausia pašalinkite sausgysles ir kaulus. Supjaustykite mėsą 3 cm kubeliais. Kad mėsa susimaltų rupiau, paspauskite impulso mygtuką.	Totoriški kepsniai, mėšainiai, mėsos kukuliai
Pieno kokteiliai - maišymas	500 ml pieno	 / 	Vaisius (pvz. bananus, braškes) sutrinkite su cukrumi, pienu, ledais ir gerai išmaišykite.	Pieno kokteiliai

Produktai ir rezultāti	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas/anglis	Procedūra	Pritaikymas
Mišinys pyragui - maišymas	6 kiaušiniai	 / 	Produktai turi būti kambario temperatūros. Maišykite suminkštėjusį sviestą ir cukrų, kol mišinys taps minkštas ir vientisas. Tada supilkite pieną, sudėkite kiaušinius ir suberkite miltus.	Įvairūs pyragai
Riešutai - kapojimas	250g	 / 	Rupiam kapojimui naudokite impulso mygtuką. Sustabdykite procesą, jei norite, kad sukaptų būtų stambiai.	Salotos, pudingai, riešutų duona, migdolų chalva
Svogūnai - kapojimas	500g	 / 	Nulupkite svogūnus ir perpjaukite į 4 dalis. Procesą sustabdykite po 2 impulsų ir patikrinkite ar tenkina rezultatas.	Salotos, virtas maistas, riebaluose pakeptos daržovės, papuošimas
Svogūnai - raikymas	300g		Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juos į vamzdį telpančiais gabalėliais. Pastaba: naudokite mažiausiai 100g.	Salotos, virtas maistas, riebaluose pakeptos daržovės, papuošimas
Paukštiena - malimas	200g	 / 	Pirmiausia pašalinkite sausgysles ir kaulus. Supjaustykite mėsą 3 cm kubeliais. Kad mėsa susimaltų rupiau, paspauskite impulso mygtuką.	Kapota mėsa
Sriubos - maišymas	500ml	 / 	Naudokite virtas daržoves	Sriubos, padažai

Produktai ir rezultāti	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas/anglis	Procedūra	Pritaikymas
Plakta grietinėlė - plakimas	500ml	 / 	Naudokite tiesiai iš šaldytuvo išimtą grietinėlę. Pastaba: naudokite bent 125ml grietinėlės. Grietinėlė bus išplakta maždaug po 20 sekundžių.	Papuošimai, kremas, ledų desertai

## Receptai

### Sumuštinų užtepai iš cukinijos

Sudedamosios dalys:

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

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

### Vaisių pyragas

Sudedamosios dalys:

- 180 g datulių
  - 270 g džiovintų slyvų
  - 60 g migdolų
  - 60 g graikiškų riešutų
  - 60 g razinų
  - 60 g sultono razinų
  - 240 g rupių nesijotų ruginių miltų
  - 120 g kvietinių miltų
  - 120 g rudojo cukraus
  - 360 g pasukų
  - žiupsnelis druskos
  - 1 pakelis kepimo miltelių
- ▶ *Į gaminimo dubenį įstatykite metalinį peilį. Visus produktus sudėkite į dubenį, paspauskite kapojimo funkcijos mygtuką ir 30 sekundžių maišykite sudedamąsias dalis. Jei tešla limpa prie dubens dangčio, nuimkite ją mentele. Kepkite pyragą 30 cm ilgio kepimo skardoje 170°C temperatūroje 40 minučių.*

### Apkepas su porų įdaru

Tešlai:

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



[darui:

- 500 g porų
- augalinio aliejaus
- 4 kiaušiniai
- 500 g grietinės
- druska, pipirai, jei reikia, 1-2 valgomieji šaukštai miltų

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

## Vengriškas guliašas

Sudedamosios dalys:

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

- 200 g morkų
- 300 g bulvių
- kmynų

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

**Braškių tortas**

Sudedamosios dalys:

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

Įdarai:

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

Glajui:

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

Papuošimui:

- 250 g grietinėlės

- ▶ Įkaitinkite orkaitę iki 180°C. Dubenyje plaktuvo antgaliu išsukite margariną su cukrumi.
- ▶ Įmaišykite kiaušinio trynį, po to įmaišykite miltus ir kokoso drožles. Padėkite tešlą ant skardos, užlenkite kraštą ir subadykite šakute. Kepkite 15-20 minučių, kol lengvai parus. Palikite tortą ant grotelių atvėsti. Dubenyje plaktuvo antgaliu išplakite cukrų, citrinos sultis ir baltąjį sūrį iki purumo. Užtepkite ant atvėsusio torto pagrindo. Dalį braškių išdėliokite ant torto (kotelio puse žemyn). Padėkite į šaldytuvą.

- ▶ Paruoškite glajų. Maišytuvo qsoityje sumaišykite likusias braškes su vandeniu ir cukrumi. Ištirpinkite kukurūzų krakmolą 125 mililitruose braškių mišinio. Likusią dalį braškių mišinio užvirkite. Jam užvirus, įmaišykite ištirpintą kukurūzų krakmolą. Šaukštu užpilkite karštą glajų ant braškių ir 2 valandoms tortą padėkite šaltai. Viršų papuoškite plaktos grietinėlės kugeliais.

**Šviežių vaisių pieno kokteilis**

Sudedamosios dalys

- 100 g bananų ar braškių
- 200 ml šviežio pieno
- 50g vanilinių ledų
- smulkus cukrus pagal skonį

- ▶ Nulupkite bananus ar nuplaukite braškes. Supjaustykite vaisius smulkesniais gabalėliais. Sudėkite į maišytuvo qsoť. Plakite, kol mišinys taps vienalytis.
- ▶ Galite pasigaminti savo mėgiamo šviežių vaisių pieno kokteilio su pačią pasirinktais vaisiais.

**Riešutų duonos žiedas**

Sudedamosios dalys tešlai:

- 500 g išsijotų miltų
- 75 g cukraus
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 kiaušinis
- 250 ml pieno (35°C)
- 100 g minkšto sviesto
- 30 g šviežių mielių (džiovintoms mielėms, instrukcijas perskaitykite ant pakelio)

Įdarai:

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

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

### Šokoladinis tortas

Sudedamosios dalys:

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

Įdarai:

- 200 g abrikosų džemo

Glazūrai:

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

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

## Brokolių sriuba (4 žmonėms)

Sudedamosios dalys

- 50 g subrendusio Gouda sūrio
  - 300 g virtų brokolių (stiebai ir lapai)
  - skystis, kuriame virė brokoliai
  - 2 supjaustytos virtos bulvės
  - 2 sultinio kubeliai
  - 2 valgomi šaukštai plaktos grietinės
  - kari
  - druska
  - pipirai
  - muškato riešutai
- ▶ *Sutarkuokite sūrį. Brokolius ir virtas bulves su trupučiu brokolių nuoviro sutrinkite į tyrę. Brokolių tyrę ir likusį skystį bei sultinio kubelius sudėkite į matavimo indą ir pripildykite jį iki 750 ml atžymos. Perpilkite sriubą į puodą ir maišydami užvirkite. Įmaišykite sūrį ir pagardinkite kariu, druska, pipirais ir muškato riešutais ir įdėkite grietinę.*

## Pica

Tešlai:

- 400g miltų
- 1/2 arb. šaukštelio druskos
- 20 g šviežių mielių arba 1,5 pakelio džiovintų mielių
- 2 valgomi šaukštai aliejaus
- Apytikriai 240 ml vandens (35°C)
- alyvuogės, saliamio dešra, artišokai, grybai, ančiuviai, Mozzarella sūris, pipirai, sutarkuotas subrendęs sūris ir alyvuogių aliejus pagal skonį.

Užpilui:

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

Produktai, dedami ant padažo:

- ▶ *Plaktuvo dubenyje įstatykite minkymo antgalius. Sudėkite visas sudedamąsias dalis į plaktuvo dubenį ir įjunkite minkymo funkciją. Minkykite tešlą apie 1 minutę, kol susiformuos vienalytis, be gumulėlių kamuolys. Sudėkite tešlą į atskirą dubenį, uždenkite drėgna škepetėle palikite 30 minučių pakilti.*
- ▶ *Sukapokite svogūnus ir česnaką metaliniu peiliu maisto apdorojimo dubenyje ir pakepinkite juos keptuvėje, kol taps peršviečiami. Sudėkite nusivarėjusius pomidorus, itališkus žalumynus ir ant lėtos ugnies pavirkite apie 10 minučių. Pagardinkite pagal skonį druska, pipirais ir cukrumi. Leiskite padažui atvėsti.*
- ▶ *Įkaitinkite orkaitę iki 250°C temperatūros.*
- ▶ *Išminkykite tešlą ant miltuoto paviršiaus ir padarykite du apskritimus. Sudėkite juos į riebalais išteptą kepimo skardą. Užpilą sudėkite ant picos, pakraščius palikite laisvus. Sudėkite norimus produktus, apibarstykite picą tarkuotu sūriu ir užlašinkite truputį alyvų aliejaus.*
- ▶ *Picas kepkite 12 - 15 minučių.*

## Daržovių ir bulvių kepsnys

Sudedamosios dalys:

- 1 kiaušinis
  - 50 cm<sup>3</sup> pieno
  - 1 valgomas šaukštas miltų
  - 1 arbatinis šaukštelis kalendros
  - druska ir pipirai
  - 2 didelės bulvės (apie 300 g)
  - 100 g žieminių morkų
  - 150 g salierų
  - 50 g lukštentų saulėgrąžų arba 2 valgomieji šaukštai kukurūzų nuo burbuolės
  - aliejaus kepimui
- ▶ *Metaliniu peiliu sumaišykite kiaušinį, pieną, miltus, kalendrą, druską ir pipirus.*
  - ▶ *Sutarkuokite nuluptas bulves, nuskustas morkas ir nuvalytą salierą stambiu įdėklu ir sudėkite į kiaušinio masę. Dubenyje sumaišykite daržoves, kiaušinių mišinį, saulėgrąžas ar kukurūzų grūdus.*
  - ▶ *Įkaitinkite riebalus keptuvėje ir apkepkite 8 paplotėlius iš abiejų pusių, kol įgaus auksinę spalvą.*
  - ▶ *Kepimo laikas: 3-4 minutės.*

## Balta duona

Sudedamosios dalys:

- 500 g miltų
- 15 g minkšto sviesto ar margarino
- 25 g šviežių mielių arba 20 g džiovintų mielių
- 260 ml vandens
- 10 g druskos
- 10 g cukraus

- ▶ *Įstatykite minkymo antgalius į plaktuvo dubenį. Į jį sudėkite miltus, druską ir margariną arba sviestą. Sudėkite šviežias arba džiovintas mieles ir vandenį. Uždėkite ant dubens dangtį ir pasukite jį rodyklės kryptimi, kol išgirsite spragtelėjimą. Paspauskite minkymo funkcijos mygtuką ir suminkykite tešlą (maksimalus minkymo laikas nurodytas skyriuje "Kiekiai ir gaminimo laikas").*
- ▶ *Įšimkite tešlą iš dubens ir perkeltkite į didelį dubenį, uždenkite drėgnu rankšluosčiu ir 20 minučių leiskite šiltoje vietoje jai pakilti. Tešlai pakilus, ją vėl išplokite ir suformuokite rutulį.*
- ▶ *Grąžinkite tešlą į dubenį, užklokite drėgna skepeta ir palikite dar 20-čiai minučių pakilti. Tešlą vėl suplokite ir susukite.*
- ▶ *Įdėkite tešlą į riebalais pateptą skardą ir palikite dar 45 minutėms, kad pakiltų. Kepkite duoną žemutinėje iš anksto įkaitintos orkaitės dalyje.*
- ▶ *Kepkite duoną 225°C žemutinėje iš anksto įkaitintos orkaitės dalyje apie 35 minutes.*

## Pribor i dijelovi

- A** Motorna jedinica
- B** Smart Process kontrolna ploča
- C** Ugrađeni sigurnosni mehanizam
- D** Posuda za obradu namirnica
- E** Pokrov s navojem (mora se koristiti s posudom)
- F** Držač za nastavke
- G** Posuda mješača
- H** Pokrov posude mješača
- I** Hvatalka pokrova (služi uključenju i isključenju sigurnosne preklopke)
- J** Pokrov posude za obradu namirnica
- K** Zatvarač
- L** Cijev za stavljanje namirnica
- M** Potiskivač
- N** Pogonska osovina
- O** Posuda za miješanje
- P** Pokrov posude za miješanje
- Q** Nastavak za mijesenje
- R** Nastavak za miješanje
- S** Metalni nož + zaštitni pokrov
- T** Umetak za sjeckanje
- U** Umetak za fino sjeckanje
- V** Umetak za grubo sjeckanje
- W** Umetak za granuliranje
- X** Držač umetaka
- Y** Podesivi disk za sjeckanje (umetak za sjeckanje, nosač i preklopka za podešavanje)

## Uvod

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

### Ako aparat iznenada prestane raditi:

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

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

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

## Važno

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

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

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

Nije moguće koristiti posudu ako je na aparat pričvršćen mješač.

## Uporaba aparata

### Smart Process Control

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

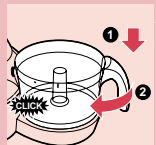
Brzina se može povećati ili smanjiti 3 puta pritiskom na tipku + ili -.

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

Rad aparata se uvijek može zaustaviti pritiskom na tipku Stop.

Pritisnete li istu tipku ponovo unutar 40 sekundi, proces započinje tamo gdje je bio zaustavljen.

### Posuda za obradu namirnica



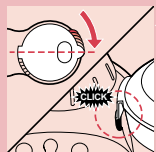
- 1 Stavite posudu s ručkom na aparat zakretanjem ručke u smjeru strelice dok ne začujete "klik".



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

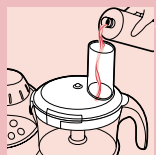
### Ugrađeni sigurnosni mehanizam

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

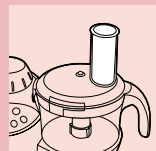


- 1 Uvijek postavite točkicu na pokrovu i točkicu na posudi točno nasuprot jedne drugoj. Izbičina na pokrovu popunjava oblik ručke.

### Cijev za dodavanje sastojaka i potiskivač

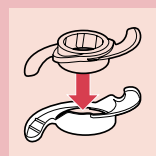


- 1 Cijev služi dodavanju tekućih i/ili krutih sastojaka. Koristite potiskivač za potiskivanje krutih sastojaka kroz cijev.



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

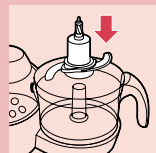
### Metalni nož



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

- 1 Skinite zaštitni pokrov s noža.

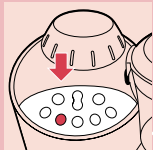
Oštrice noževa su vrlo oštre. Ne dodirujte ih!



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



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

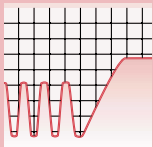


- 4** Stavite potiskivač u cijev za dodavanje sastojaka.



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

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



- ▶ Pritisnite tipku - za smanjenje brzine.
- ▶ Obrada se može zaustaviti bilo kada pritiskom na tipku STOP.

### Savjeti

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

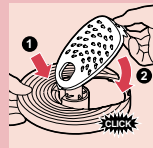
Ako se sastojci zalijepu na nož ili stijenke posude:

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

### Umeci

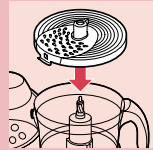
Nikada ne koristite umetke za obradu tvrdih sastojaka poput kocaka leda.

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



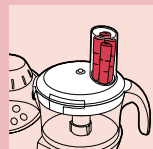
Rubovi su vrlo oštri. Ne dodirujte ih!

- 2** Stavite držač s umetkom na držač u posudi.



- 3** Stavite pokrov na posudu.

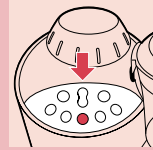
- 4** Stavite sastojke u cijev. Veće sastojke narežite kako bi stali u cijev.

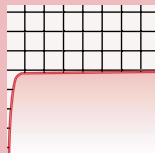


- 5** Za najbolje rezultate ravnomjerno napunite cijev.

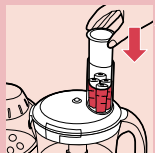
Kod većih količina namirnica, obrađujte samo manje količine odjednom i redovito praznite posudu.

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



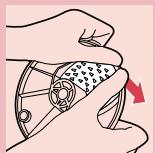


► Brzina se može povećati ili smanjiti 3 puta pritiskom na tipku + ili -.



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

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



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

### Podesivi disk za sjeckanje

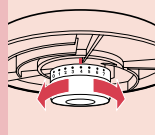
Podesivi disk za sjeckanje omogućuje rezanje sastojaka na bilo koju željenu debljinu.

Budite oprezni: rubovi noža su vrlo oštri.

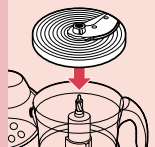
**1** Umetnite nož u vrh nosača.



**2** Spojite preklopku na donjoj strani diska i zakrenite je na položaj točkice za učvršćenje.

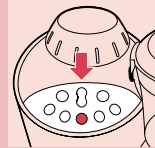


**3** Zakrenite preklopku za podešavanje željene debljine.



**4** Postavite podesivi disk na držač nastavaka.

**5** Zatvorite pokrov i stavite sastojke u cijev.

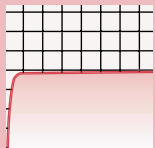


**6** Odaberite "shredding & slicing process" na kontrolnoj ploči.

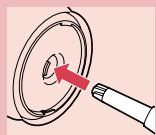


► Aparat odmah prelazi na odabranu brzinu obrade za optimalni konačni rezultat.

**7** Ako je potrebno, lagano potisnite sastojke potiskivačem.



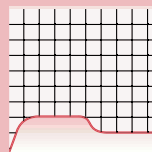
## Dodatak za mijesenje i posuda za mijesanje



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

- 1** Potisnite pogonsku osovinu posude za mijesanje u otvor posude s donje strane. Začuje se "klik".
- 2** Postavite posudu za mijesanje na motornu jedinicu i zakrenite je u smjeru strelice dok ne začujete "klik".
- 3** Učvrstite dodatak za mijesenje na pogonsku osovinu.
- 4** Stavite sastojke u posudu.
- 5** Stavite pokrov na posudu i zakrenite je ulijevo dok ne začujete "klik".
- 6** Pritisnite tipku za mijesenje na Smart Process Control.

Brzina mijesjenja se postupno povećava unutar 10 sekundi kako bi se izbjeglo prskanje. Ta brzina održava se približno 50 sekundi za pravilno mijesanje sastojaka. Zatim se smanjuje na brzinu optimalnu za mijesenje. Aparat nastavlja raditi pri ovoj brzini dok ne pritisnete tipku Stop. Brzina se može smanjiti do 3 puta pritiskom na tipku -.

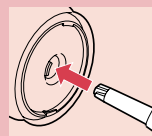


## Savjet

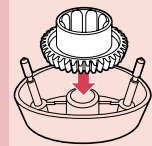
- ▶ Ako se kuka za mijesenje ne pokrene nakon pritiska na tipku za mijesenje, provjerite jeste li dobro učvrstili pogonsku osovinu u posudi za mijesanje ("klik").

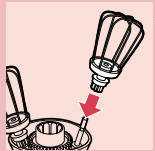
## Dodatak za mijesanje i posuda za mijesanje

Dodatak za mijesanje može se koristiti za tučenje jaja, bjelanjaka, instant pudinga, šlaga, smjese za kolače i drugih mekih sastojaka.

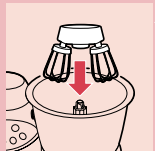


- 1** Potisnite pogonsku osovinu posude za mijesanje u otvor posude s donje strane. Začuje se "klik".
- 2** Stavite posudu za mijesanje na motornu jedinicu i zakrenite je ulijevo dok ne začujete "klik".
- 3** Umetnite zupčanik u kućište dodatka za mijesanje.

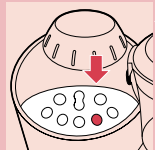




- 4** Učvrstite dvije mlatilice na metalne hvataljke kućišta dodatka za miješanje.

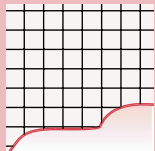


- 5** Stavite dodatak za miješanje na držač nastavaka.



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

Aparat povećava brzinu unutar 7 sekundi. Ta brzina održava se približno 30 sekundi. Zatim se ponovo povećava i aparat nastavlja raditi pri toj brzini do pritiska na tipku Stop. Brzina se može povećati ili smanjiti u tri koraka pritiskom na tipku + ili -.



### Savjet

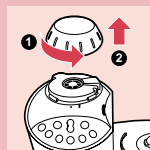
- ▶ Ako se dodatak za miješanje ne pokreće nakon pritiska na tipku za tučenje, provjerite jeste li dobro učvrstili pogonsku osovinu na posudu za miješanje ("klik"), te jeste li ispravno umetnuli zupčanik u kućište dodatka za miješanje.

### Mješač

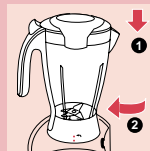
Mješač je namijenjen:

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

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

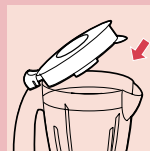


- 1** Za stavljanje posude mješača, skinite pokrov s navojem iznad ploče.



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

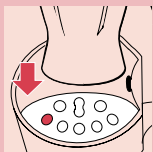
Nemojte prejakno pritisnuti ručicu posude mješača.



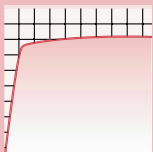
- 3** Stavite sastojke u posudu mješača.

- 4** Zatvorite pokrov.

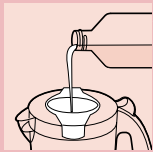
- 5** Prije obrade uvijek stavite sigurnosni pokrov na pokrov mješača.



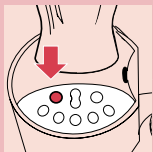
- 6** Pritisnite tipku za miješanje na kontrolnoj ploči. Mješač počinje s radom. Brzina se povećava na maksimum. Aparat nastavlja raditi pri toj brzini dok ne pritisnete tipku STOP. Tijekom miješanja brzina se može smanjiti do tri puta pritiskom na tipku -.



## Savjeti



- ▶ Tekuće sastojke ulijte kroz otvor u pokrovu.
- ▶ Dulji rad aparata omogućuje finije rezultate miješanja.
- ▶ Narežite krute sastojke na manje komade prije stavljanja u mješač. Želite li pripremiti veću količinu, obrađujte više manjih količina za redom.
- ▶ Tvrde sastojke, promjerice sojina zrna za sojino mlijeko, valja prije obrade namakati u vodi.
- ▶ Kocke leda možete drobiti tako da ih stavite u posudu, zatvorite pokrov i koristite pulsnu funkciju.



Ako se sastojci zalijepe na stijenke posude mješača:

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

Nikada ne otvarajte pokrov dok aparat još radi.

- 3** Lopaticom uklonite sastojke sa stijenki posude.

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

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

## Čišćenje

Prije čišćenja motorne jedinice uvijek isključite aparat iz napajanja.

- 1** Čistite motornu jedinicu vlažnom krpom. Ne uranjajte motornu jedinicu u vodu i ne ispirite je pod slavinom.

- 2** Dijelove koji su bili u kontaktu s hranom uvijek operite vrućom vodom i deterdžentom za pranje posuđa odmah nakon uporabe.

- Posude, pokrovi, potiskivač i dodatke (osim posude mješača) također je moguće prati u perilici posuđa.

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

Posuda mješača nije otporna na strojno pranje!

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

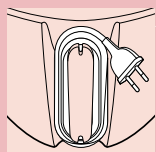
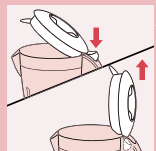
Pokrov skidajte samo radi čišćenja.

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

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

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

- Mrežni kabel omotajte oko stražnjeg dijela aparata.

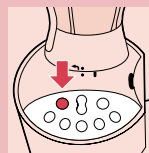


## Brzo čišćenje mješača



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

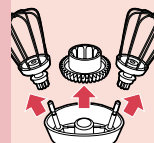
- 2** Zatvorite pokrov.



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

- 4** Skinite posudu mješača i isperite je čistom vodom.

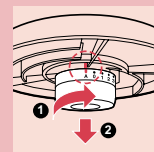
## Temeljito čišćenje dodatka za miješanje/mlatilica:



- 1** Odvojite zupčanike i mlatilice radi lakšeg čišćenja.

Zupčanike i mlatilice otporni su na strojno pranje.

## Temeljito čišćenje podesivog diska za rezanje:

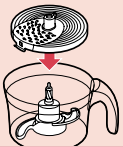


- 1** Zakrenite preklopku za podešavanje udesno za izvlačenje oštrice diska.

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

## Pohranjivanje

### MicroStore



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

## Jamstvo i servis

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

## Funkcije, dodaci i primjene

Funkcija	Dodatak	Primjena	Vrijeme obrade
		Sjeckanje, izrada pirea, miješanje	10 - 60 s
		Ribanje	10 - 60 s
		Sjeckanje	10 - 60 s
		Mijesenje	60 - 240 s
		Tučenje, emulgiranje, miješanje	60 - 120 s
		Miješanje, izrada pirea	10 - 60 s

## U slučaju problema




Problem	Rješenje
Aparat se ne uključuje.	Zakrenite posudu/ili pokrov udesno dok ne klikne. Izbočenja na posudi i pokrovu moraju biti okrenuta jedno nasuprot drugom.
Aparat se iznenada zaustavlja	Automatski zaštitni sustav je vjerojatno isključio aparat uslijed pregrijavanja. 1) Odspojite aparat iz napajanja. 2) Ostavite ga hladiti 60 minuta. 3) Utaknite mrežni kabel u utičnicu. 4) Ponovo uključite aparat.
Pritisnuli ste pogrešnu tipku.	Pritisnite odgovarajuću tipku za željeni proces.
Nakon ponovnog pokretanja, obrada ne počinje od početka	Aparat je opremljen memorijskom funkcijom. Ako ga ponovno pokrenete unutar 40 sekundi, proces započinje tamo gdje je prekinut. Želite li da obrada započne iznova: 1) Kratko pritisnite tipku za drugu funkciju (primjerice, pulsnu tipku) 2) Zatim pritisnite tipku STOP. 3) Pritisnite odgovarajuću tipku kako bi proces počeo iznova.
Dodatak za mijesenje ili miješanje se ne okreće	1) Provjerite jeste li učvrstili pogonsku osovinu na posudu za miješanje. 2) Provjerite jeste li ispravno umetnuli zupčanik u kućište dodatka za miješanje. 3) Provjerite jeste zakrenuli posudu za miješanje udesno tako da se začuje "klik".
Posuda za miješanje i posuda za obradu namirnica stavljene na aparat, ali samo mješač radi.	Ako ste ispravno stavili mješač i posudu za obradu namirnica ili posudu za miješanje, radi samo mješač. Želite li koristiti posudu za obradu namirnica ili posudu za miješanje, odvojite mješač i zatvorite otvor za učvršćenje pokrovom s navojem.
Tipka +/- ne reagira kod nekih funkcija.	Motor je dosega limit, odnosno, u tijeku je mijesenje kod kojeg se brzina ne može smanjiti.











## Količine i vrijeme pripreme

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

Sastojci	Maks. količina	Tipka/ dodat ak	Postupak	Primjena
Čokolada - sjeckanje	200g	☺ / ☹	Koristite tvrdnu, običnu čokoladu. Izlomite je na komadiće od 2 cm.	Ukrasi, umaci, tijesto, pudinzi, mousse
Grašak, mahune (kuhane) - pire	250g	☺ / ☹	Koristite kuhani grašak ili mahune. Ako je potrebno dodajte malo tekućine kako bi smjesa bila ravnomjerna.	Pirei, juhe
Kuhano povrće i meso - pire	500g	☺ / ☹	Za krući pire dodajte samo malo tekućine. Za finiji pire, dodajte tekućinu dok smjesa ne postane ravnomjerna.	Dječja i hrana za dojenčad
Krastavci - sjeckanje	2 krastavca	☺ / ☹	Stavite krastavac u cijev i lagano ga pritisnite potiskivačem.	Salate, dekoriranje
Tijesto za kruh - mijesenje	1000 g brašna	☹ / ☺	Miješajte toplu vodu s kvascem i šećerom. Dodajte brašno, ulje i sol i mijesite tijesto približno 90 sekundi. Ostavite dizati 30 minuta.	Kruh
Tijesto za pizzu - mijesenje	1500 g brašna	☹ / ☺	Slijedite isti postupak kao i za tijesto za kruh. Mijesite tijesto oko 1 minuta.	Pizza
Prhko tijesto - mijesenje	500 g brašna	☹ / ☺	Hladni margarin izrežite na kocke promjera 2cm. Stavite brašno u posudu i dodajte margarin. Miješajte dok tijesto ne postane grudasto. Zatim tijekom miješanja dodajte hladnu vodu. Zaustavite aparat čim se tijesto počne pretvarati u loptu. Prije dalje obrade pustite tijesto da se ohladi.	Pite od jabuka, slatki biskvit, voćni kolači



Sastojci	Maks. količina	Tipka/dodat ak	Postupak	Primjena
Tijesto (kvasac) - mijesenje	1000 g brašna	 / 	Prvo izmiješajte kvasac, toplu vodu i malo šećera u zasebnoj posudi. Stavite sve sastojke u posudu za miješanje i mijesite dok tijesto ne postane glatko i više se ne lijepi za posudu (oko 1 minute). Ostavite tijesto dizati 30 minuta.	Obožavani kruh
Bjelanjci - tučenje	6 bjelanjaka	 / 	Bjelanjci moraju biti na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje 2 bjelanjaka.	Pudinci, nabujci, meringue
Voće (jabuke, banane, kesteni) - miješanje	500g	 / 	Savjet: dodajte malo limunovog soka kako voće ne bi izgubilo boju. Dodajte malo tekućine za meki pire.	Umaci, džemovi, pudinzi, dječja hrana
Voće (jabuke, banane) - sjeckanje	500g	 / 	Savjet: dodajte malo limunovog soka kako voće ne bi izgubilo boju	Umaci, džemovi, pudinzi, dječja hrana
Češnjak - sjeckanje	300g	 / 	Ogulite češnjak. Pritisnite tipku za pulsni rad nekoliko puta kako češnjak ne bi bio presitno isjeckan. Koristite najmanje 150 g češnjaka.	Ukrasi, umaci
Začini (peršin) - sjeckanje	Min. 50 g	 / 	Operite i osušite začine prije sjeckanja.	Umaci, juhe, ukrasi, biljni maslac
Sokovi (od papaje, dinje, kruške) - miješanje	500g (ukupno)	 / 	Za bolje rezultate dodajte vodu ili drugu tekućinu (po izboru)	Voćni sokovi

Sastojci	Maks. količina	Tipka/dodat ak	Postupak	Primjena
Majoneza - emulzija	3 jaja	 / 	Svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje jedno veliko, dva mala jaja ili dva žumanjka. U posudu stavite jaje i malo octa i pomalo dodajte ulje.	Salate, ukrasi i umaci za roštilj
Meso (nemasno) - mljevenje	500g	 / 	Prvo uklonite žilice i kosti. Izrežite meso na kocke od 3 cm. Pritisnite pulsnu tipku za grublje mljevenje.	Tartar odrezak, hamburgeri, mesne okruglice
Meso, riba, perad (polumasna) - mljevenje	400g	 / 	Prvo uklonite žilice i kosti. Izrežite meso na kocke od 3 cm. Pritisnite pulsnu tipku za grublje mljevenje.	Tartar odrezak, hamburgeri, mesne okruglice
Frapei - miješanje	500 ml mlijeka	 / 	Pomiješajte voće (primjerice banane, jagode) sa šećerom, mlijekom i malo sladoleda i dobro promiješajte.	Frapei
Smjesa (kolač) - miješanje	6 jaja	 / 	Sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Miješajte omekšani maslac i šećer dok smjesa ne postane mekana i kremasta. Zatim dodajte mlijeko, jaja i brašno.	Razni kolači
Orasi - sjeckanje	250g	 / 	Za grublje sjeckanje koristite pulsnu tipku. Želite li krupnije nasjeckane orahe, zaustavite obradu.	Salate, pudinzi, kolač od oraha, krema od badema

Sastojci	Maks. količina	Tipka/dodat ak	Postupak	Primjena
Luk - sjeckanje	500g	🔪 / 🔄	Ogulite luk i narežite ga na 4 dijela. Zaustavite obradu nakon 2 pulsa za provjeru rezultata.	Salate, kuhana hrana, pirjana jela, dekoriranje
Luk - rezanje na ploške	300g	🔪 / 🔄	Očistite luk i narežite na komade tako da stanu u cijev. Napomena: koristite najmanje 100g.	Salate, kuhana hrana, pirjana jela, dekoriranje
Perad - mljevenje	200g	🔪 / 🔄	Prvo uklonite žilice i kosti. Izrežite meso na kockice od 3 cm. Za grublje mljevenje koristite pulsnu tipku.	Mljeveno meso
Juhe - miješanje	500ml	🔪 / 🔄	Koristite kuhano povrće	Juhe, umaci
Tučeno vrhnje - tučenje	500ml	🌀 / 🍷	Koristite šlag ohlađen u hladnjaku. Napomena: koristite najmanje 125ml šlaga. Šlag je gotov nakon približno 20 sekundi.	Ukrasi, šlag, sladoledi

## Recepti

### Namaz za sendvič od bučica

Sastojci:

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

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

### Voćni kolač

Sastojci:

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

- 60 g grožūica
  - 60 g velikih grožūica bez koštica
  - 240 g pšeničnog brašna
  - 120 g bijelog brašna
  - 120 g smeūeg šećera
  - 360 g sirutke
  - prstohvat soli
  - 1 vrećica praška za pecivo
- ▶ *Stavite metalni nož u posudu. Stavite sve sastojke u posudu, pritisnite tipku za sjeckanje i miješajte sastojke 30 sekundi. Ako se tijesto zaljepi za pokrov posude, uklonite ga lopaticom. Pecite kolač 40 minuta u posudi za pečenje duljine 30 cm na 170°C.*

### **Pita od poriluka**

Sastojci za tijesto:

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

Sastojci za nadjev:

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

- ▶ *Stavite sve sastojke u posudu i izmiješajte u kompaktno tijesto. Ostavite tijesto dizati oko 30 minuta.*
- ▶ *Narežite poriluk pomoću podesivog diska za sjeckanje (podešenje 3). U tavu ulijte malo ulja i nekoliko minuta pržite nasjeckani poriluk. Stavite ostatak sastojaka u posudu za miješanje i miješajte dok smjesa ne postane kremasta. Dodajte 1-2 žličice brašna za čvršću smjesu.*
- ▶ *Namastite posudu za pečenje promjera 24 cm i prekrijte dno i bočne strane ravnomjerno tijestom. Izlijte smjesu od poriluka na tijesto i preko toga stavite ostatak sastojaka. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici oko 40 min. na 180°C. Može se poslužiti toplo ili hladno.*

### **Maūarski gulaš**

Sastojci:

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

- ▶ *Operite meso i narežite ga na kocke od 2 cm. Ogulite luk i metalnim nožem ga nasjeckajte u posudi za obradu namirnica. Izvadite jezgru iz zelene paprike i narežite je na kolutiće pomoću podesivog diska za sjeckanje. Ogulite rajčicu,*

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

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

## Pita od jagode

Sastojci:

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

Nadjev:

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

Glazura:

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

Ukras:

- 250 g šlaga

- ▶ Zagrijte pećnicu na 180°C. Izmiješajte margarin i šećer u posudi dodatkom za miješanje.
- ▶ Umiješajte žumanjak i zatim dodajte brašno i nasjeckani kokos. Stavite tijesto na ploču za pečenje, zavrnite rubove i izbušite vilicom. Pecite 15 - 20 minuta dok ne postane lagano smeđe. Ostavite tijesto hladiti na rešetki. Dodatkom za miješanje izmiješajte šećer, limunov sok i krem sir dok ne postignete ravnomjernu smjesu. Tu smjesu razmažite po ohlađenom tijestu. Dio jagoda (s vrhom prema gore) rasporedite po tijestu. Stavite u hladnjak.
- ▶ Pripremite glazuru. Pomiješajte preostale jagode s vodom i šećerom u posudi za miješanje. Rastopite kukuruzno brašno u 125 ml mješavine jagoda. Pustite da mješavina jagoda proključa. Kad proključa, umiješajte rastopljeno kukuruzno brašno. Vruću glazuru žlicom premažite preko jagoda i ostavite hladiti 2 sata. Ukrasite šlagom.

## Frape od svježeg voća

Sastojci:

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

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

## Kruh od lješnjaka

Sastojci za tijesto:

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

Nadjev:

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

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

## Čokoladni kolač

Sastojci:

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

Nadjev:

- 200 g džema od marelice

Glazura:

- 125 ml vode
  - 300 g šećera
  - 250 g ribane čokolade
  - tučeno vrhnje po želji
- ▶ *Zagrijte pećnicu na 160°C. Dodatkom za miješanje izmiješajte maslac sa šećerom u prahu. Otopiite i dodajte čokoladu. Dodajte bjelanjke jedan po jedan dok smjesa ne postane kremasta. Dodatkom za miješanje izmiješajte bjelanjak sa šećerom dok smjesa ne postane kompaktna i pjenasta. Smjesi od čokolade dodajte pjenu od bjelanjka i polagano umiješajte. Zatim lopaticom dodajte brašno. Stavite smjesu za kolač u posudu*

za pečenje premazanu uljem. Pecite sat vremena na 160°C. Prvih 15 minuta ostavite vrata pećnice malo odškrinuta.

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

### Juha od brokule (za 4 osobe)

Sastojci:

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

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

paprom, muškatnim oraščićem i dodajte tučeno vrhnje.

### Pizza

Sastojci za tijesto:

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

Preljev:

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

Sastojci za umak:

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

- ▶ Stavite kuke za mijesenje u posudu za miješanje. Stavite sve sastojke u posudu za miješanje i odaberite mijesenje. Mijesite tijesto približno 1 minutu dok se ne formira kompaktna lopta. Stavite tijesto u odvojenu posudu, prekritje vlažnom krpom i ostavite dizati oko 30 minuta.
- ▶ Metalnim nožem nasjeckajte luk i češnjak u

posudi za obradu namirnica i pržite u tavi dok ne postanu prozirni. Dodajte oguljene rajčice i začine i pirjajte oko 10 minuta. Začinite solju, paprom i šećerom. Ostavite umak da se ohladi.

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

### Pirjano povrće s krumpirom

Sastojci:

- 1 jaje
  - 50 cc mlijeka
  - 1 žličica brašna
  - 1 žličica korijandera
  - sol i papar
  - 2 velika krumpira (oko 300 g)
  - 100 g mrkve
  - 150 g celera
  - 50 g sjemenki suncokreta ili 2 žličice kukuruza
  - ulje
- ▶ Metalnim nožem izmiješajte jaje, mlijeko, brašno, korijander, sol i papar.
  - ▶ Umetkom za grubo sjeckanje nasjeckajte oguljene rajčice, očišćenu mrkvu i celer i dodajte smjesi od jaja. Umiješajte povrće, smjesu od jaja i sjemenke suncokreta ili kukuruz zajedno u posudi. Od smjese oblikujte kolačiće.

- ▶ Zagrijte ulje u tavi i pirjajte 8 kolačića od povrća na obje strane dok ne postanu zlatno smeći. Ostavite ih cijediti na kuhinjskom papiru.
- ▶ Vrijeme pripreme: 3-4 minute.

### Kruh (bijeli)

Sastojci:

- 500 g brašna
  - 15 g mekog maslaca ili margarina
  - 25 g svježega ili 20 g suhoga kvasca
  - 260 ml vode
  - 10 g soli
  - 10 g šećera
- ▶ Stavite kuke za mijesenje u posudu za miješanje. U posudu stavite brašno, sol i margarin ili maslac. Dodajte svježi ili sušeni kvasac i vodu. Stavite pokrov na posudu i zakrenite je u smjeru strelice dok ne klikne. Pritisnite tipku za mijesenje i miješajte tijesto (maksimalno vrijeme mijesjenja potražite u poglavlju o količinama i vremenu pripreme).
  - ▶ Izvadite tijesto iz posude, premjestite ga u veću posudu, prekrijte vlažnom krpom i ostavite dizati na toplome mjestu 20 minuta. Nakon dizanja ponovo poravnajte tijesto i oblikujte ga u loptu.
  - ▶ Vratite tijesto u posudu, prekrijte vlažnom krpom i ostavite dizati još 20 minuta. Ponovi ga poravnajte i oblikujte.
  - ▶ Stavite tijesto u nauljenu posudu za pečenje i ostavite dizati još 45 minuta. Pecite kruh u donjem dijelu prethodno zagrijane pećnice.
  - ▶ Pecite kruh na približno 225°C u donjem dijelu prethodno zagrijane pećnice oko 35 minuta.

## Deli in nastavki

- A** Motorna enota
- B** Kontrolna plošča "Smart Process Control"
- C** Vgrajeni varnostni zaklop
- D** Skleda za pripravo hrane
- E** Pokrovček z navitjem (mora biti nameščen, da se lahko uporablja skleda)
- F** Nosilec nastavkov
- G** Vrč mešalnika
- H** Pokrov vrča mešalnika
- I** Zatič pokrova (aktivira in deaktivira varnostno stikalo)
- J** Pokrov skleda za pripravo hrane
- K** Zapiralo
- L** Oskrbovalni kanal
- M** Potiskalo
- N** Pogonska os
- O** Skleda za mešanje
- P** Pokrov skleda za mešanje
- Q** Nastavek za gnetenje
- R** Nastavek za mešanje
- S** Kovinsko rezilo + zaščitna prevleka
- T** Plošča za srednje grobo ribanje
- U** Plošča za fino ribanje
- V** Plošča za grobo ribanje
- W** Plošča za granuliranje
- X** Nosilec plošč
- Y** Prilagodljivi rezalni disk (plošča za rezanje, nosilec in nastavljeni gumb)

## Predstavitev

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

### Če vaš aparat nenadoma preneha delovati:

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

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

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

## Pomembno

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



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

deblokirani in aparat boste lahko vklopili. Tako motorna enota kot pokrov z navojem imata oznake. Aparat bo deloval le v primeru, da je pika na motorni enoti nameščena nasproti pike na pokrovu z navojem.

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

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

## Uporaba aparata

### Smart Process Control

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

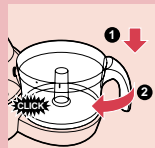
Hitrost lahko povečate ali zmanjšate trikrat s pritiskom na + ali - gumb.

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

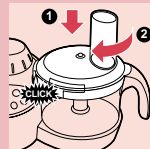
Obdelavo lahko vedno končate s pritiskom na gumb Stop.

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

### Skleda za obdelavo hrane



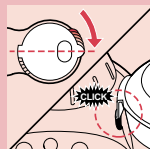
- 1 Namestite skledo z ročajem na kuhinjski strojček z zasukom ročaja v smeri puščice, da se zaskoči s klikom.



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

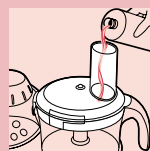
### Vgrajena varnostna ključavnica

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

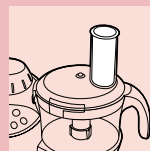


- 1 Pazite, da bosta pika na pokrovu in pika na skledi neposredno druga nasproti drugi. Izboklina pokrova bo tedaj pokrivala odprtino na ročaju.

### Oskrbovalni kanal in potiskalo

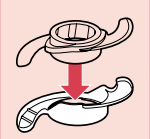


- 1 Skozi oskrbovalni kanal dodajajte tekoče in/ali trdne sestavine. S potiskalom potiskajte sestavine navzdol skozi kanal.



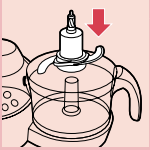
- 2 S potiskalom lahko tudi zaprete oskrbovalni kanal in s tem preprečite sestavinam, da bi izhajale.

## Kovinsko rezilo



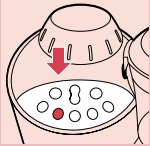
- 1** Z rezila odstranite zaščitno pokrivalo.

Robovi rezila so zelo ostri. Ne dotikajte se jih!



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

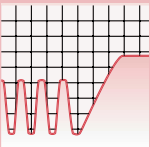
- 3** Vstavite živila v skledo. Večje kose hrane prej razrežite na koščke, velike približno 3 x3x 3 cm. Namestite pokrov na skledo.



- 4** Vstavite potiskalo v oskrbovalni kanal.

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

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



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

## Nasveti

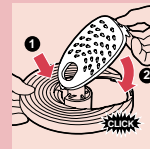
- ▶ Če sekljate čebulo, zaustavite aparat po štirih sunkih, da preprečite preveč fino sesekljanje čebule.
- ▶ Ko sekljate (trdi) sir, naj aparat ne deluje preveč dolgo. Sir bo postal prevroč, začel se bo topiti in postal bo kepast.
- ▶ Ne sekljajte pretrdih sestavin, kot so kavna zrna, kurkuma, muškator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

Če se hrana zalepi za stene sklede:

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

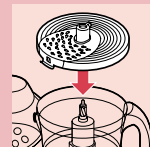
## Vložne plošče

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

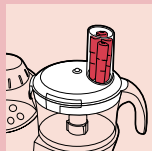


- 1** Vstavite izbrano vložno ploščo v nosilec, preden ga namestite na nosilec nastavkov.

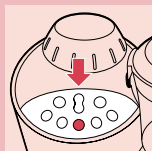
Rezalni robovi so zelo ostri. Ne dotikajte se jih!



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

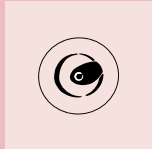


- 4** Vstavite živila v oskrbovalni kanal. Večje kose prej razrežite, da se bodo prilegali kanalu.

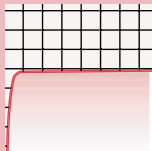


- 5** Oskrbovalni kanal enakomerno napolnite, da bo učinek boljši.

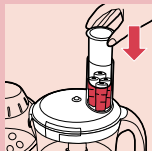
Kadar morate narezati večjo količino živil, jih razdelite na manjše količine in jih obdelujte postopoma, hkrati pa redno spraznjujte skledo med posameznimi količinami.



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

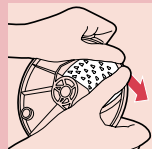


- ▶ Hitrost se lahko trikrat poveča ali zmanjša s pritiski na gumb + ali -



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

- ▶ Če ribate mehko zelenjavo ali sadje, lahko hitrost zmanjšate do tri stopnje s pritiskom na gumb - in s tem preprečite, da se naribana zelenjava in sadje spremeni v pire.

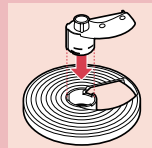


- 8** Obdelovalno ploščo iz nosilca odstranite tako, da vzamete nosilec vložka v roke, z zadnjim delom usmerjenim proti sebi. S palcem potisnite robove vložka, tako da pade iz nosilca.

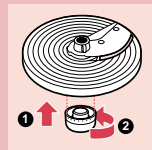
### Prilagodljiva rezalna plošča

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

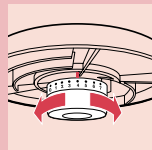
Bodite previdni: rezalni robovi rezila so zelo ostri.



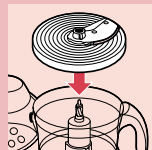
- 1** Vstavite rezilo na vrh nosilca.



- 2** Priklopite gumb na spodnji strani plošče in jo zavrtite do položaja pike, da jo zaklenete.

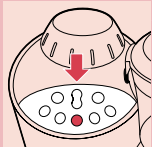


- 3** Obrnite gumb za prilagoditev, da nastavite debelino, ki jo želite.

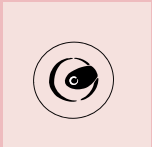


- 4** Namestite prilagodljivo rezalno ploščo na nosilec nastavkov.

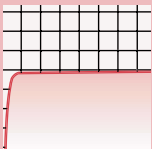
- 5** Zaprite pokrov in vstavite sestavine v oskrbovalni kanal.



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



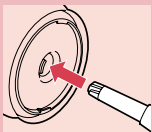
- ▶ Proces obdelave se takoj poveča na določeno hitrost, kar zagotavlja optimalne rezultate.



- 7** Po potrebi potisnite sestavine s potiskalom počasi navzdol.

### Nastavek za gnetenje in mešalna skleda

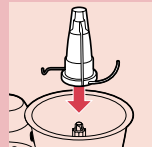
Nastavek za gnetenje se lahko uporabi za gnetenje kvašenega testa za kruh in pizze.



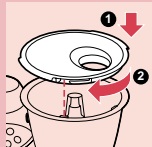
- 1** Potisnite pogonsko os mešalne skleda s spodnje strani v odprtino. Ko se zaskoči na svojem mestu, boste zaslišali "klik", .



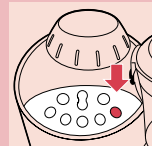
- 2** Namestite mešalno skledo na motorno enoto in jo obrnite v smeri puščice, dokler ne zaslišite klika.



- 3** Pritrdite nastavek za gnetenje na pogonsko os.



- 4** Vstavite sestavine v skledo.



- 5** Namestite pokrov na skledo in ga zavrtite na levo, dokler ne zaslišite klika.

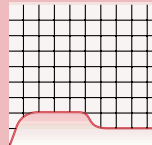
- 6** Pritisnite gumb za proces gnetenja na kontrolni plošči "Smart Process Control".

Aparat bo postopno povečeval hitrost gnetenja v 10 sekundah, da se prepreči izlivanje. S to hitrostjo bo aparat deloval približno 50 sekund, da se sestavine dobro zmešajo. Nato se bo hitrost zmanjšala na hitrost, ki je optimalna za gnetenje. Aparat bo nadaljeval z delovanjem na tej hitrosti, dokler ne pritisnete gumba STOP. Hitrost lahko zmanjšate do trikrat s pritiskom na gumb -.



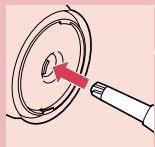
### Nasvet

- ▶ Če se kavelj za gnetenje ne vrti kljub temu, da ste pritisnili gumb za gnetenje, preverite ali ste pogonsko os potisnili v mešalno skledo tako, da se je zaklenila (klik).



## Nastavek za mešanje in mešalna skleda

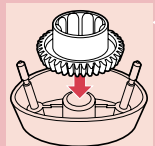
Nastavek za mešanje lahko uporabite za stepanje jajc, beljakov, instant pudingov, krem, sestavin za tortne zmesi in ostalih mehkih sestavin.



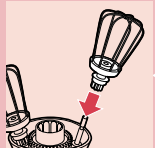
- 1** Potisnite pogonsko os mešalne skleda s spodnje strani v odprtino. Ko se bo zaskočila na mestu, boste zaslišali klik.



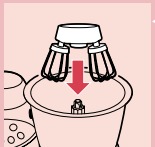
- 2** Namestite mešalno skledo na motorno enoto in jo zavrtite na levo, dokler ne zaslišite klika.



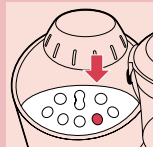
- 3** Vstavite kolešček v ohišje mešalnega nastavka.



- 4** Natakните dva trebušasta stepalnika na kovinska zatiča na ohišju mešalnega nastavka.

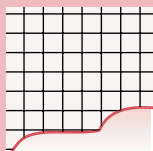


- 5** Pritrdite mešalni nastavek na nosilec nastavkov.
- 6** Vstavite sestavine v skledo, namestite pokrov na skledo in jo zavrtite na desno, dokler ne zaslišite klika.



- 7** Na kontrolni plošči pritisnite gumb za stepanje.

Aparat bo povečal hitrost na delovno hitrost v sedmih sekundah. Ta hitrost se obdrži približno 30 sekund. Nato se hitrost znova poveča in aparat nadaljuje delovanje na tej hitrosti, dokler ne pritisnete gumba STOP. Hitrost lahko povečate ali zmanjšate v treh korakih s posameznim pritiskom na + ali - gumb.



## Nasvet

- ▶ Če se nastavek za mešanje ne vrti kljub temu, da ste pritisnili gumb za stepanje, preverite ali ste pogonsko os potisnili v mešalno skledo tako, da se je zaklenila (klik) in je kolešček pravilno vstavljen v ohišje nastavka za mešanje.

## Mešalnik

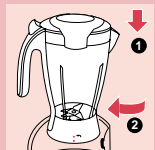
Mešalnik je namenjen za:

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

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



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

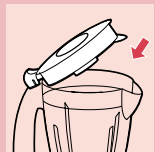


- 2** Namestite vrč mešalnika na vrh motorne enote, tako da ga zasučete v smeri puščice, dokler ni trdno pritrjen. Ročaj mora gledati proti levi!

Ne pritiskajte premočno na ročaj vrča mešalnika.

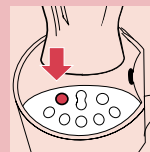
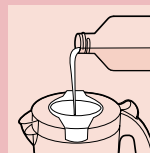
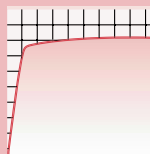
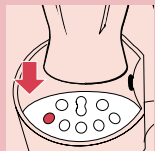
- 3** Vstavite vse sestavine v vrč.

- 4** Zaprite pokrov.



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

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



## Nasveti

- ▶ Tekoče sestavine vlijte v vrč mešalnika skozi odprtino v pokrovu.
- ▶ Dlje, ko pustite aparat delovati, bolj na fino bodo sestavine zmlete.
- ▶ Trde sestavine prej narežite na manjše koščke in jih nato vstavite v vrč. Če želite pripraviti večjo količino hrane, jo raje obdelujte po manjših količinah, namesto vse naenkrat.
- ▶ Trde sestavine, kot npr. sojina zrna za sojino mleko, se morajo pred obdelavo namakati v vodi.
- ▶ Ledene kocke zdrobite tako, da jih vstavite v vrč, zaprete pokrov in uporabite impulzno funkcijo.

Če se sestavine prilepijo na stene vrča:

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

Nikoli ne odpirajte pokrova, ko aparat še deluje.

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

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

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

## Ciščenje

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

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

- 2** Vse dele, ki so prišli v stik s hrano morate takoj po uporabi oprati z vročo vodo in s sredstvom za čiščenje posode.

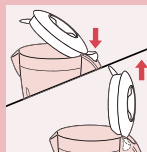
- ▶ Skledi, pokrova sklede, potiskalo in nastavke (razen vrč mešalnika) lahko operete tudi v pomivalnem stroju.

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

Vrč mešalnika ni odporen proti čiščenju v pomivalnem stroju!

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

Pokrov odstranite le za namene čiščenja.

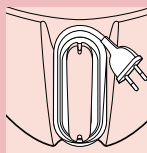


Rezilo in rezalno enoto mešalnika ter vložne plošče očistite zelo pazljivo. Rezalni robovi so zelo ostri!

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

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

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



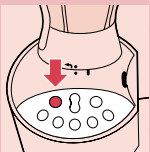


## Hitro očiščenje mešalnika



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

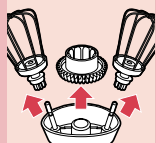
**2** Zaprite pokrov.



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

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

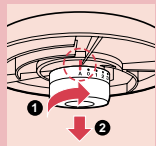
## Da temeljito očistite nastavke za mešanje/stepalnike:



**1** Snemite koleščke in stepalnike, da jih boste lažje očistili.

Koleščki in stepalniki se lahko perejo v pomivalnem stroju.

## Da temeljito očistite prilagodljivi rezalni disk:

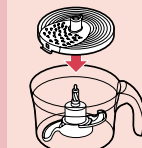


**1** Obrnite gumb za prilagajanje na desno, da izvlečete rezilo iz diska.

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

## Shranjevanje

### Mikro shranjevanje



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

### Garancija in servis

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

**Funkcije, nastavki in uporabe**

Funkcija	Nastavek	Uporaba	Časi uporabe
		Sekljanje, pasiranje, mešanje	10 - 60 sek.
		Ribanje, strganje	10 - 60 sek.
		Rezanje	10 - 60 sek.
		Gnetenje	60 - 240 sek.
		Tolčenje, stepanje, emulgiranje, miksanje	60 - 120 sek.
		Mešanje, pasiranje	10 - 60 sek.

**Premagovanje težav**

Težava	Rešitev
Aparat se ne vklopi.	Obrnite skledo/ali pokrov v levo, dokler se ne zaskoči s klikom. Prepričajte se, da so oznake na skledi/pokrovu poravnane z oznakami na motorni enoti.
Aparat je nenadoma prenehal delovati.	Avtomatska termična varovalka je zaradi pregretja izklopila aparat. 1) Izklopite aparat iz električnega omrežja. 2) Pustite aparat stati 60 minut, da se popolnoma ohladi. 3) Aparat priključite na električno omrežje. 4) Ponovno vklopite aparat.
Pritisnili ste napačni gumb za določen proces.	Pritisnite gumb za obdelovanje, ki bi ga morali.
Proces obdelave se ne začne na začetku, potem ko ste ga ponovno zagnali	Aparat je opremljen s spominsko funkcijo. In če ste aparat ponovno vklopili preden je preteklo 40 sekund, bo pričel z delovanjem na stopnji, kjer je bil prekinjen prejšnji proces. Če želite, da aparat prične z delovanjem na začetku : 1) Takoj pritisnite nek drug gumb za obdelavo (na primer gumb PULSE) 2) Potem pritisnite gumb STOP 3) Pritisnite gumb za izbrano obdelavo in proces bo pričel delovati na začetku.
Nastavek za gnetenje ali mešanje se ne obrača.	1) Prepričajte se da ste pravilno vstavili pogonski del v mešalno skledo. 2) Prepričajte se, če ste pogonski del pravilno vstavili v ohišje nastavka za mešanje. 3) Preverite, če ste skledo za mešanje obrnili dovolj v levo, da se je zaskočila in ste zaslišali klik.
Oba, vrč mešalnika in skleda ali skleda za mešanje sta pritrjena, vendar deluje le mešalnik.	Če sta pravilno pritrjena tako mešalni vrč kot tudi mešalna skleda, bo deloval le mešalnik. Če želite uporabljati obdelovalno skledo, morat odstraniti mešalni vrč in ga nadomestiti s pokrovom (z navojem)
Gumb +/- ne reagira pri določenih uporabah.	Motorna enota je že na meji delovanja, na primer pri mešanju testa ali pa motor že deluje na hitrosti, ki je ni več moč povečati.





## Količine in čas priprave



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

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Gumb postopka/stavek	Postopek	Uporabni namen
Sir (Gauda) - strganje	200 g	☺ / ☹	Razrežite sir na koščke, ki se prilagajo v kanal. Pazljivo pritisnite s potiskalom.	Omake, pize, gratinirane jedi, fondue
Čokolada - sekljanje	200 g	☺ / ☹	Uporabite trdo, čisto čokolado. Nalomite jo na 2 cm velike koščke.	Okraševanje, omake, peciva, pudingi, zmrznjena smetana
Kuhan grah, fižol - pasiranje	250 g	☺ / ☹	Uporabite kuhan grah ali fižol. Po potrebi dodajte malo tekočine, da izboljšate gostoto zmesi.	Pire, juhe
Kuhinjska zelenjava in meso - pasiranje	500 g	🌀 / 🌀	Za grob pire dodajte le malo tekočine. Za gladek pire dodajte tekočino, dokler zmes ni gladka.	Hrana za dojenčke in otroke
Kumare - rezanje	2 kumari	☺ / ☹	Vstavite kumare v kanal in jih pazljivo potisnite navzdol.	Solate, dekoracije
Testo (za kruh) - gnetenje	1000 g moka	🌀 / 🌀	Zmešajte toplo vodo s kvasom in sladkorjem. Dodajte moko, olje in sol ter gnetite testo pribl. 90 sekund. Pustite ga, da vzhaja 30 minut.	Kruh
Testo (za pize) - gnetenje	1500 g moka	🌀 / 🌀	Sledite istemu postopku kot za kruh. Gnetite testo 1 minuto.	Pizza

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Gumb postopka/na stavke	Postopek	Uporabni namen
Testo (krhko testo) - gnetenje	500 g moke	👉 / 👈	Uporabite hladno margarino in jo narežite na 2cm kocke. V skledo vstavite moko in ji dodajte margarino. Miksajte dokler testo ne postane drobljivo. Nato med miksanjem dodajte hladno vodo. Prenehajte takoj, ko se začne testo spreminjati v kroglo. Pred nadaljno obdelavo počakajte, da se testo ohladi.	Jabolčne pite, sladki biskviti, sadni kolači
Testo (kvašeno) - gnetenje	1000 g moke	👉 / 👈	Najprej zmikajte kvas, toplo vodo in nekaj sladkorja v posebni skledi. Vstavite vse sestavine v mešalno skledo in se ne prijemlje na skledo (traja pribl. 1 minuto). Pustite, da vzhaja 30 minut.	Praznični kruh
Jajčni beljak - stepanje	6 beljakov	👉 / 👈	Uporabite jajčni beljak, ki naj ima sobno temperaturo. Pozor: uporabite vsaj 2 jajčna beljaka.	Pudingi, sufleji, beljakova pena
Sadje (npr. jabolka, banane, kostanj) - mešanje	500 g	👉 / 👈	Nasvet: dodajte malo limoninega soka, da preprečite razbarvanje sadja. Dodajte nekaj tekočine, da dobite gladek pire.	Omake, džemi, otroška hrana
Sadje (npr. jabolka, banane) - seklanje	500 g	👉 / 👈	Nasvet: dodajte malo limoninega soka, da preprečite razbarvanje sadja.	Omake, džemi, pudingi, otroška hrana

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

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Gumb postopka/na stavek	Postopek	Uporabni namen
Mlečni napitki - mletje	500 ml mleka	 / 	Spasirajte sadje (npr. banane, jagode) s sladkorjem, mlekom in nekaj sladoleada in dobro premešajte.	Mlečni napitki
Zmes (pecivo) - mešanje	6 jajc	 / 	Sestavine naj imajo sobno temperaturo. Mešajte z mehčano maslo in sladkor toliko časa, da postane zmes gladka in kremasta. Nato dodajte mleko, jajca in moko.	Različna peciva
Lešniki - sekljanje	250 g	 / 	Uporabite impulzni gumb za bolj grobo sekljanje. Postopek zaustavite, če želite bolj grobo zmlete sestavine.	Solate, pudingi, orehov kruh, mandljeva zmes
Čebula - sekljanje	500 g	 / 	Olupite čebulo in jo narežite na 4 kose. Po dveh impulznih sunkih končajte obdelavo, da preverite rezultat.	Solata, kuhana hrana, dodatek jedem, okraševanje
Čebula - rezanje	300 g	 / 	Olupite čebulo in jo narežite na take koščke, ki se bodo prilagali v kanal. Pozor: najmanj 100g.	Solata, kuhana hrana, dodatek jedem, okraševanje
Perutnina - mletje	200 g	 / 	Najprej odstranite vse kite in kosti. Narežite meso na 3cm kocke. Pritisnite impulzni gumb, da dobite bolj grobo zmleto meso.	Mleto meso
Juhe - mletje	500 ml	 / 	Uporabite kuhano zelenjavo.	Juhe, omake

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

**Recepti****Namaz za bučni sendvič**

Sestavine:

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

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

**Sadna torta**

Sestavine:

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

**Porov Quiche**

Sestavine za testo:

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

Sestavine za nadev:

- 500g pora
- rastlinsko olje

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

### Madžarski golaž

Sestavine

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

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

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

### Jagodna pita

Sestavine:

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

Nadev:

- 80 g sladkorja
- 2 žlički limoninega soka

- 400 g smetanovega sira
- 500 g jagod

#### Glazura:

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

#### Dekoracija:

- 250 g smetane

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

## Sveži sadno-mlečni napitek

#### Sestavine:

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

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

## Lešnikovi krušni kolački

#### Sestavine testa:

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

#### Nadev:

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

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



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

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

## Čokoladna torta

Sestavine:

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

Nadev:

- 200 g mareličnega džema

Glazura:

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

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

- ▶ Naribajte sir. Spasirajte brokoli s kuhanim krompirjem in nekaj vode, v kateri ste brokoli skuhal. Na brokolijev pire prilijte preostalo tekočino ter kocke v merilno posodo vse do 750 ml. Zmes prestavite v ponev in med mešanjem pustite, da zavre. Pomešajte zraven še sir in začinite s curryjem, soljo, poprom in muškatovim oreškom ter dodajte smetano.

## Pizza

Sestavine za testo:

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

Za vrhnji preliv:

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

Sestavine, ki jih boste potrosili po omaki:

- olive, salame, artičoke, gobe, sardele, sir Mozzarella, feferoni, naribani zreli sir in olivno olje po okusu.
- ▶ V skledo za obdelovanje namestite gnetilni kavelj. Vse sestavine vstavite v skledo in izberite nastavev za gnetenje. Testo gnetite pribl. 1 minuto, dokler se

ne izoblikuje gladka krogla. Prenesite testo v posebno posodo, ga pokrijte z vlažno krpo in pustite, da vzhaja približno 30 minut.

- ▶ S kovinskim rezilom sesekljajte čebulo in česen v skledi za pripravo hrane in ju opržite v ponvi. Dodajte olupljeni paradižnik in začimbe in naj omaka na počasi vre približno 10 minut. Po okusu začinite s soljo, poprom in sladkorjem. Pustite, da se omaka ohladi.
- ▶ Pečico zagrejte na 250°C.
- ▶ Testo povaljajte na pomokani delovni površini in oblikujte dve okrogli podlagi. Testo dajte na namaščen pladenj za peko. Polijte vrhnji preliv na pizzo, robove pa pustite prazne. Razpršite želene sestavine in naribani sir po pizzi in čez vse nakapljajte nekaj olivnega olja.
- ▶ Pizzo pecite od 12 do 15 minut.

### Ocvrta zelenjava in krompir

Sestavine:

- 1 jajce
  - 50 cc mleka
  - 1 žlica moka
  - 1 žlička koriandra
  - sol in poper
  - 2 velika krompirja (okoli 300 g)
  - 100 g zimskega korenja
  - 150 g zelene
  - 50 g sončničnih semen ali 2 žlici koruze iz koruznega storža
  - olje za cvrtje
- ▶ S pomočjo kovinskega rezila zmešajte jajce, mleko, moko, koriander, sol in poper.

- ▶ Nastrgajte olupljen krompir, korenje in očiščeno zeleno s ploščo za grobo ribanje in in dodajte jajčni zmes. Premešajte skupaj v skedi zelenjavo, jajčno zmes in sončnična semena ali koruzo iz storža.
- ▶ Segrejte olje v ponvi za cvrtje in cvrite 8 ploskih modelčkov po vsaki strani, dokler ne postanejo zlato rjavi. Pustite, da se odcedijo na serviet.
- ▶ Čas kuhanja: 3-4 minute.

### Kruh (beli)

Sestavine:

- 500 g moka za kruh
  - 15 g mehkega masla ali margarine
  - 25 g svežega kvasa ali 20 g suhega kvasa
  - 260 ml vode
  - 10 g soli
  - 10 g sladkorja
- ▶ V skledo za obdelovanje namestite kavla za gnetenje. V skledo vstavite moko, sol in margarino ali maslo. Dodajte sveži ali suhi kvas in vodo. Postavite pokrov na skledo in ga zavrtite v smeri puščice, dokler ne zaslišite klika. Pritisnite gumb za gnetenje in mešajte testo (za maksimalni čas gnetenja pogledite v poglavje Količine in čas priprave).
- ▶ Odstranite testo iz sklede, ga vstavite v veliko posodo, pokrijte z vlažno brisačo in ga pustite, da vzhaja 20 minut. Po vzhajanju ponovno sploščite testo in ga oblikujte v kroglo.
- ▶ Postavite testo nazaj v skledo, ga pokrijte z vlažno krpo in ga pustite, da vzhaja še nadaljnih 20 minut. Ponovno ga sploščite in ga zvaljajte skupaj.

- ▶ Postavite testo v namaščeno ponev in ga pustite vzhajati nadaljnih 45 minut. Kruh pecite na spodnjem delu segrete pečice.
- ▶ Pecite kruh pribl. 35 minut na pribl. 225°C v spodnjem delu segrete pečice.

