

Essence

HR7765



PHILIPS



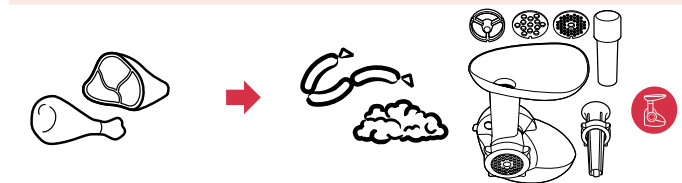
HR | Hrvatski

ET | Eesti

LV | Latviski

LT | Lietuviškai

SL | Slovenščina



4	!
8	🔒
9	👁️
11	🔍
14	🔧
16	🍹
19	👁️
21	🔧
24	📦
25	🚰
29	🗑️
30	🔍
36	🌍
37	?
40	📖



HR | Važno

Pažljivo pročitajte ove upute prije uporabe aparata te ih sačuvajte za kasniju uporabu.

- ▶ Prije priključenja na napajanje provjerite da li napon označen na aparatu odgovara naponu Vaše mreže (110-127V ili 220-240V).
- ▶ kao bi izbjegli potencijalno opasne situacije ovaj aparat nikada ne smije biti spojen na bilo kakav "timer" prekidač.
- ▶ Ne koristite aparat ako su mrežni kabel, utikač ili drugi dijelovi oštećeni.
- ▶ Ako se mrežni kabel ošteti, mora se zamijeniti jedino u ovlaštenom PHILIPS servisu tj. od strane ovlaštene osobe kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- ▶ Držite aparat dalje od dohvata djece.
- ▶ Nikada ne ostavljajte aparat raditi bez nadzora.
- ▶ Uvijek isključite aparat tako da kontrolno dugme okrenete u poziciju 0.
- ▶ Prije odvajanja bilo kojeg nastavka isključite aparat.
- ▶ Isključite aparat iz napajanja odmah nakon uporabe.
- ▶ Nikada ne uranjajte motor u vodu ili neku drugu tekućinu, te ga ne ispirite vodom.
- ▶ Nikada ne stavljajte prste ili predmete (primjerice, lopaticu) u cijev za dodavanje sastojaka dok aparat radi. Za tu namjenu koristite samo potiskivač.
- ▶ Budite vrlo pažljivi prilikom rukovanja s noževima ili nastavcima tijekom čišćenja ili umetanja. Vrlo su oštri!
- ▶ Prije uzimanja sastojaka iz posude prstima ili primjerice, lopaticom, uvijek isključite aparat iz napajanja.
- ▶ pričekajte dok se pomični dijelovi ne aparata ne zaustave prije nego odvojite poklopac ili posudu.
- ▶ Nikada ne koristite pribor ili dijelove drugih proizvođača, osim ako to Philips nije naznačio. U tom slučaju jamstvo postaje nevažeće.
- ▶ Nikada ne prekoračujte dozvoljene maksimalne količine sastojaka u posudi ili mikseru.
- ▶ Informirajte se koristeći tablice u ovim uputama za potrebna vremena pripreve hrane.

- ▶ Vruće sastojke prije obrade pustite da se ohlade (maks. temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Funkcija procesiranja hrane kao i mlin za meso se mogu koristiti jedino ako je zavrtna kapa na mjestu.
- ▶ Nikada ne koriste rezaču jedinicu nastavka za mljevenje mesa u kombinaciji s separatorom i nastavkom za pravljenje kobasica.
- ▶ Nikada ne meljite tvrde sastojke ili kosti u nastavku za mljevenje mesa.
- ▶ Obratite pažnju na to da nije moguće koristiti funkciju procesiranja hrane ako je blender posuda stavljena na motor.
- ▶ Prije prve uporabe dobro operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom.
- ▶ Razina buke: Lc = 89 dB[A]

Sigurnosni sistem

Ovaj aparat je opremljen s automatskim termalnim sigurnosnim isključivanjem u slučaju pregrijavanja.

ET | Pange tähele!

Lugege enne seadme kasutuselevõttu käesolev juhend hoolikalt läbi ja hoidke alles edaspidiseks.

- ▶ Enne seadme sisselülitamist kontrollige, et kohalik volutugevus vastaks seadme volutugevusele.
- ▶ Ohtlike olukordade vältimiseks ei tohi seda seadet kunagi sisse lülitada taimeril lülitiga.
- ▶ Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või teised osad on vigastatud.
- ▶ Kui toitejuhe on vigastatud, vahetage see Philipsi, Philipsi volitatud hooldekeskuse või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohtlikke olukordi.
- ▶ Ärge lubage lastel seadet kasutada.
- ▶ Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- ▶ Lülitage alati seade välja keerates kontrolllülitit asendisse 0.
- ▶ Enne lisaseadmete eemaldamist lülitage seade välja.
- ▶ Pärast kasutamist võtke seade kohe vooluvõrgust välja.
- ▶ Hoidke mootorit veest jm vedelikest eemal, ärge loputage seda voolava veega.

- ▶ Ärge kunagi pange mikseri kannu sõrmi ega muid objekte (näit. kaabitsat) enne, kui seade pole vooluvõrgust lahti ühendatud.
- ▶ Olge äärmiselt ettevaatlik käsitsedes tiiviktera või teri, eriti nõud või kannu eemaldades, tühjendades ja pestes. Terad on väga teravad!
- ▶ Ärge kunagi pange mikseri kannu sõrmi ega kaabitsat enne, kui seade pole vooluvõrgust lahti ühendatud.
- ▶ Oodake, kuni liikuvad osad on peatunud, enne kui võtate nõult või kannult kaane ära.
- ▶ Ärge kunagi kasutage teiste tehaste poolt toodetud lisaseadmeid või neid, mida Philips ei ole soovitanud. Garantii muutub kehtetuks, kui olete kasutanud teisi lisaseadmeid või lisaosi.
- ▶ Ärge ületage nõule või mikserkannule märgitud maksimumkoguseid.
- ▶ Vaadake kasutusjuhendi tabelist vajalikke töötlemisaegu.
- ▶ Laske toiduainetel jahtuda, enne kui hakkate neid töötlemise (max. temperatuur 80°C/175°F).
- ▶ Kõõgikombaini funktsioone ja hakklihamasinat on võimalik kasutada ainult siis, kui seadmel on keeratav kaitsekaas peal.
- ▶ Ärge kasutage kunagi hakklihamasina lõiketera koos separaatori ja vorstitoruga.
- ▶ Ärge proovige kunagi hakklihamasina hakkida konte ega kõvasid toiduaineid.
- ▶ Kõõgikombaini funktsioonid ei tööta, kui mikser on ühendatud mootorile!
- ▶ Enne seadme kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks.
- ▶ Müratase: $L_c = 89 \text{ dB [A]}$

Turvasüsteem

Seade on varustatud termo- väljalülitusfunktsiooniga, mis lülitab seadme automaatselt välja ülekuumenemise korral.

LV | Svarīgi!

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabāiet to turpmākām uzziņām.

- ▶ Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz ierīces norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- ▶ Lai izvairītos no bīstamām situācijām, nekādā ziņā nepievienojiet šo ierīci taimera slēdzim.
- ▶ Nelietojiet ierīci, ja bojāts elektrovads, kontaktspraudnis vai citas detaļas.
- ▶ Lai izvairītos no bīstamām situācijām, bojāts ierīces elektrovads jānomaina Philips pilnvarotā apkopes centrā vai nomaiņa jāuztic līdzīgi kvalificētiem speciālistiem.
- ▶ Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- ▶ Vienmēr izslēdziet ierīci, pagriežot vadības slēdzi 0 stāvoklī.
- ▶ Pirms piederumu noņemšanas izslēdziet ierīci.
- ▶ Atvienojiet ierīci no elektrotīkla tūlīt pēc lietošanas.
- ▶ Nekad neiegremdējiet motora nodalījumu ūdenī vai kādā citā šķidrumā un neskalojiet to tekošā ūdenī.
- ▶ Nekad nelieciet pirkstus vai priekšmetus (piemēram, lāpstiņu) produktu tekņē, kad ierīce darbojas. Izmantojiet tikai stampu.
- ▶ Uzmanīgi rīkojieties ar asmeņiem vai ieliktniem, sevišķi, kad izņemat tos no blodas vai krūzes, iztukšojot blodu vai krūzi, un tīrīšanas laikā. To griešanai paredzētās malas ir ļoti asas!
- ▶ Pirms izņemat produktus no miksera krūzes ar pirkstiem vai lāpstiņu, vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- ▶ Pirms noņemt blodas vai krūzes vāku, pagaidiet, līdz kustīgās detaļas apstājas.
- ▶ Nekad nelietojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kuras nav ieteicis Philips. Ja lietošiet šādus piederumus vai detaļas, ierīces garantija kļūs nederīga.
- ▶ Nepārsniedziet uz blodas vai miksera krūzes norādīto maksimālo produktu daudzumu.
- ▶ Pareizs apstrādes ilgums ir norādīts tabulā šīs lietošanas pamācības beigās.
- ▶ Pirms karstu produktu apstrādes ļaujiet tiem atdzist (maksimālā temperatūra 80°C/175°F).
- ▶ Virtuves kombaina funkcijas un gaļasmašīnu var izmantot tikai tad, ja ir uzlikts uzskrūvējamais vāciņš.





- ▶ Nekad nelietojiet galvasmašīnas nazīšu bloku kopā ar starpliku un desu pildāmo ragu.
- ▶ Nemēģiniet galvasmašīnā samalt kaulus vai citus cietus produktus.
- ▶ Ievērojiet, ka virtuves kombaina funkcijas nevar izmantot, ja mikseris ir pievienots motora nodalījumam!
- ▶ Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi notīriet detaļas, kas būs saskarē ar produktiem.
- ▶ Trokšņa līmenis: $L_c = 89 \text{ dB [A]}$

Drošības sistēma

Šī ierīce ir aprīkota ar izslēgšanās sistēmu, kas pārkaršanas gadījumā automātiski izslēdz elektrības padevi ierīcei.

LT | Svarbu žinoti

Priekš naudojant aparātą, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir saugokite jas tolimesniam naudojimui.

- ▶ Priekš įjungdami aparatą, patikrinkite, ar įtampa, nurodyta ant aparato, sutampa su elektros įtampa jūsų namuose.
- ▶ Vengiant pavojaus, šio aparato niekada negalima jungti prie jungiklio su laikmačiu.
- ▶ Nesinaudokite aparatu, jei laidas, kištukas arba kitos dalys yra pažeistos.
- ▶ Jei yra pažeistas aparato laidas, vengiant pavojaus, jis turi būti pakeistas Philips, autorizuojamame Philips aptarnavimo centre ar panašios kvalifikacijos asmenų.
- ▶ Neleiskite aparatui imti vaikams.
- ▶ Niekada nepalikite aparato be priežiūros.
- ▶ Visuomet išjunkite aparatą pasukdami valdymo rankenėlę į 0 padėtį.
- ▶ Priekš nuimdami bet kokį priedą, aparatą išjunkite.
- ▶ Aparatą išjunkite iš karto po naudojimo.
- ▶ Niekada nepadinkite variklio į vandenį ar į kitą skystį, taip pat neskalauskite jo po tekančiu vandeniu.
- ▶ Niekada pirštais arba koku nors daiktu (pvz. mentele) nestumkite produktų į maisto vamzdį, kol aparatas veikia. Šiam tikslui galima naudoti tik stumtuvą.

- ▶ Elkitės labai atsargiai su peiliukais ir įdėklais, ypač valydami, išimdami juos iš indo arba ąsočio bei tušindami indą arba ąsotį. Ašmenys yra labai aštrūs.
- ▶ Visada pirmiausiai išjunkite aparatą iš rozetės, tik tada kiškite pirštus arba kokį nors daiktą (pvz. mentele) į maišytuvo ąsotį.
- ▶ Priekš nuimdami indo arba ąsočio dangtį, palaukite, kol visos judančios dalys sustos.
- ▶ Niekada nenaudokite priedų ar dalių, pagamintų kitose kompanijose arba nerekomenduotų Philips. Jūsų garantija nebegalios, jei tokie priedai arba dalys bus panaudoti.
- ▶ Niekada neviršykite maksimalaus produktų kiekio, nurodyto ant indo ar maišytuvo ąsočio.
- ▶ Šių naudojimo instrukcijų gale rasite tinkamą maisto apdorojimo laiką.
- ▶ Palaukite, kol karšti produktai atvės, tik tada juos apdorokite (didžiausia temperatūra 80°C).
- ▶ Maisto apdorojimo funkcijomis ir mėsos smulkintuvu galima naudotis tik tada, kai yra prijungtas prisukamas dangtis.
- ▶ Niekada nenaudokite mėsmalės pjaustykles kartu su paskirstytoju ir dešrelių kimštuvu.
- ▶ Mėsmalės nenaudokite kaulų, riešutų ir kitų kietų daiktų smulkinimui.
- ▶ Įsiminkite, jog neįmanoma apdoroti produktų, kai maišytuvą yra prijungtas prie variklio!
- ▶ Priekš naudodami aparatą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.
- ▶ Triukšmingumo lygis: $L_c = 89 \text{ dB [A]}$

Apsaugos sistema

Šis aparatas yra aprūpintas automatinio terminio saugikliu, kuris automatiškai išjungia srovę, kad aparatas neperkaistų.

SL | Pomembno

Skrbno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite tudi za kasneje.

- ▶ Preden aparat priključite na električno omrežje preverite, ali napetost označena na aparatu, ustreza napetosti v lokalnem električnem omrežju (110 - 127V ali 220 - 240V).

- ▶ Da se izognete nevarnosti, ne smete tega aparata nikoli povezati s časovnim stikalom.
- ▶ Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan omrežni kabel, vtikač ali katerikoli drugi del.
- ▶ Če je poškodovan omrežni kabel, ga lahko zamenja le Philips, s strani Philipsa pooblaščen servisni center ali primerno kvalificirana oseba, da se izognete nevarnosti.
- ▶ Aparat hranite izven dosega otrok.
- ▶ Aparata nikoli ne pustite delovati brez nadzora.
- ▶ Aparat izklopite vedno z zasukom regulirnega gumba na 0.
- ▶ Pred snemanjem nastavkov aparat izklopite.
- ▶ Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.
- ▶ Nikoli ne potaplajte motorne enote v vodo ali katerikoli drugo tekočino, niti je ne spirajte pod vodovodno pipo.
- ▶ Nikoli ne vtikajte prstov ali predmetov (npr. lopatice) v oskrbovalni kanal, medtem ko aparat deluje. Za to je namenjeno potiskalo.
- ▶ Ko rokujete z rezili ali z vložki bodite zelo pazljivi, še zlasti, ko jih odstranujete iz sklede ali vrča, ko praznite skledo ali vrč in med čiščenjem. Robovi rezil so zelo ostri!
- ▶ Preden sežete s prsti ali s kakšnim predmetom (npr. z lopatico) v vrč mešalnika, vedno prej izključite aparat iz električnega omrežja.
- ▶ Počakajte, da se gibajoči deli ustavijo, preden odstranite pokrov sklede ali vrča.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte nastavkov drugih proizvajalcev, razen tistih, ki jih je Philips posebej specificiral, saj bo v tem primeru vaša garancija neveljavna.
- ▶ Ne prekoračite maksimalnih vsebin, označenih v skledi in vrču mešalnika.
- ▶ Glede pravih časov obdelovanja sestavin upoštevajte tabelo v teh navodilih za uporabo.
- ▶ Vroče sestavine se naj pred obdelavo najprej ohladijo (maksimalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Funkcije obdelovanja hrane s kuhinjskim strojčkom in mesoreznico lahko uporabljate le v primeru, da je navojni pokrov pritrjen.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte rezilne enote mesoreznice v kombinaciji z ločilcem in lijakom za klobase.
- ▶ Ne poizkušajte zmleti kosti ali kakšnih drugih trdih stvari v mesoreznici.
- ▶ Upoštevajte, da funkcij obdelovanja hrane ni možno uporabljati, če je na motorno enoto pritrjen mešalnik!
- ▶ Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano.
- ▶ Jakost hrupa: Lc = 89 dB [A]

Varnostni sistem

Aparat ima varnostno temperaturno zaščito, ki v primeru pregretja aparata samodejno prekine napajanje električne energije do aparata.





HR | Sastavljanje - trikovi i upozorenja

Ovaj aparat je opremljen s sigurnosnim mehanizmom koji osigurava rad aparata jedino u slučaju kad su nastavci stavljeni na motornu jedinicu na ispravan način. Kad se nastavak postavi na motor ispravno, mehanizam se isključuje i aparat je spreman za rad.

ET | Kokkupanemine - nõuanded ja hoiatused

Seade on varustatud sissemonteeritud turvalukuga, mis võimaldab köögikombaini sisselülitada ainult siis, kui lisatarvikud on mootorile paigaldatud õiges asendisse. Kui lisatarvikud on õiges asendis, tuleb turvalukk lukustusest lahti.

LV | Salikšana - padomi un brīdinājumi

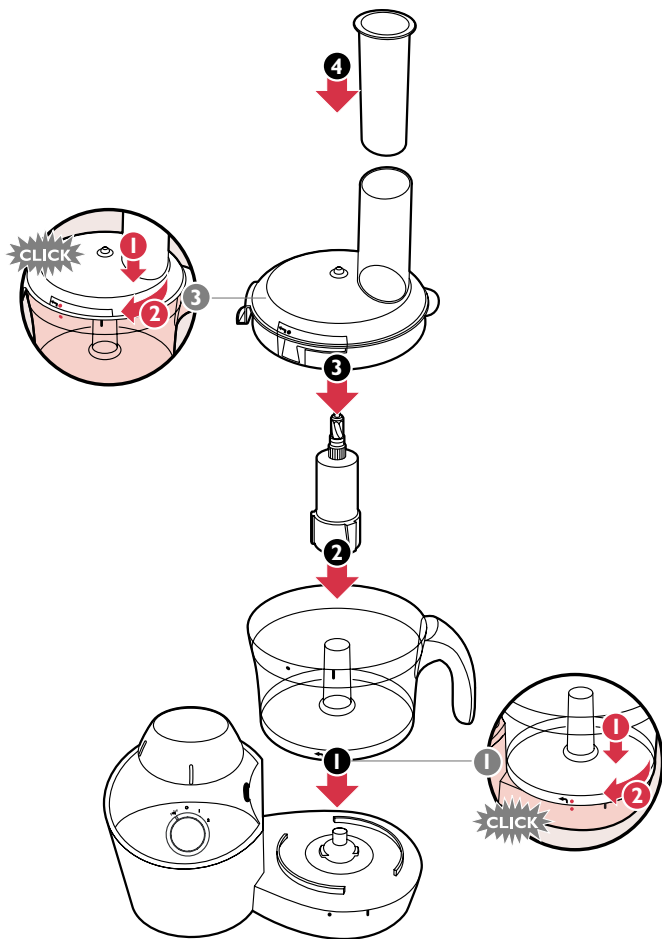
Šī ierīce ir aprīkota ar iebūvētu slēdzi, kas ļauj ieslēgt virtuves kombainu tikai tad, kad piederumi ir novietoti uz motora nodalījuma pareizā stāvoklī. Tiklīdz piederumi ir salikti pareizi, iebūvētais slēdzis tiek atbloķēts.

LT | Sujungimas - patarimai ir perspėjimai

Šiame aparate yra įmontuotas apsauginis užraktas, kuris neleidžia įjungti maisto apdorojimo įrenginio tol, kol ant variklio korpuso nebus tinkamai sudėti priedai. Kai priedai bus tinkamai surinkti, įmontuotas apsauginis užraktas bus atblokuotas.

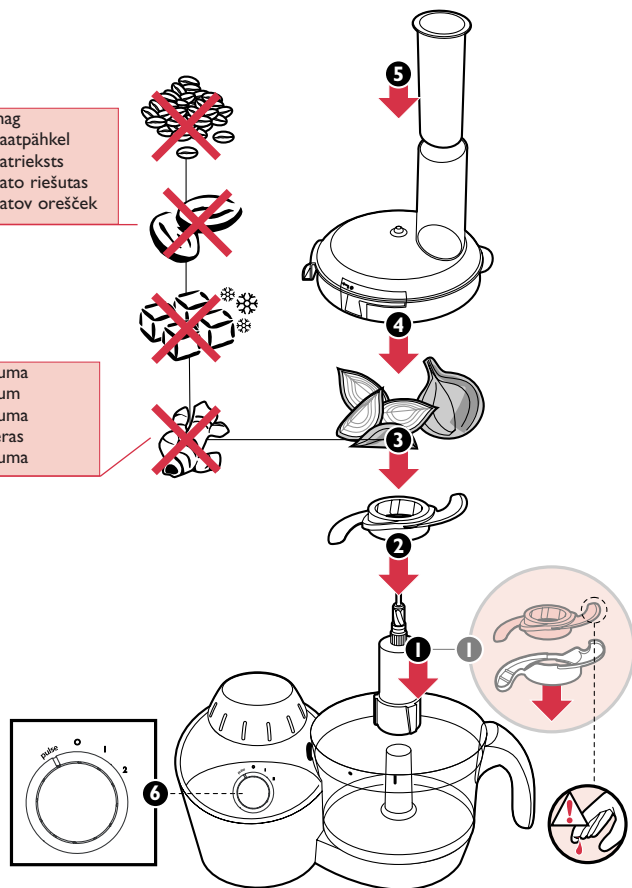
SL | Sestavljanje - nasveti in opozorila

Aparat ima vgrajen varnostni zaklep, ki zagotavlja možnost vklopa aparata le pod pogojem, če so nastavki pravilno nameščeni na motorno enoto. Ko so nastavki pravilno nameščeni na motorno enoto, se varnostni zaklep sprosti.



HR Nutmag
ET Muskaatpähkel
LV Muskatrieksts
LT Muškato riešutas
SL Muškato orešček

HR Kurkuma
ET Kurkum
LV Kurkuma
LT Imbieras
SL Kurkuma



	→	≤ 100 g
	→	≤ 200 g
	→	≤ 500 g
	→	≤ 500 g
	→	≤ 500 g
	→	≤ 50 g
	→	150-300 g
	→	≤ 250 g
	→	≤ 500 g





HR | Nož - savjeti i upozorenja

Uvijek stavite nož u posudu prije nego započnete sa dodavanjem sastojaka.

- Ako scjeckate luk, koristite funkciju 'puls' nekoliko puta kako se luk ne bi isjeckao presitno.
- Ne dozvolite da aparat radi predugo kada procesirate tvrdi sir ili čokoladu. Sastojci će postati vrući i ljepljivi te će se rastopiti.
- Standardno vrijeme za scjeckanje svih sastojaka je 30-60 sekundi.

Ako se sastojci zalijepe na nož ili stijenke posude:

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



ET | Tiiviknuga - nõuanded ja hoiatused

Enne toiduainete lisamist pange alati tiiviknuga nõusse.

- Sibulat hakkides kasutage pulseerivat funktsiooni mitu korda, et vältida sibulate liiga peeneks hakkimist.
- Ärge laske seadmel töödelda liiga kaua (kõva) juustu või šokolaadi. Toiduained lähevad kuumaks, hakkavad sulama ja paakuvad.
- Tavaline toiduainete hakkimisaeg on 30-60 sekundit.

Kui toiduained jäävad tiiviknoa või nõu seintele:

- 1** Lülitage seade välja.
- 2** Võtke nõult kaas.
- 3** Eemaldage toiduained tiiviknoalt või nõu seintelt kaabitsaga.



LV | Asmens - padomi un brīdinājumi

Pirms liekat blodā produktus, vienmēr ievietojiet tajā asmeni.

- Ja kapājat sīpolus, dažas reizes piespiediet pulsa taustiņu, lai sīpoli netiktu sakapāti pārāk smalki.
- Kapājot (cietu) sieru vai šokolādi, neļaujiet ierīcei darboties pārāk ilgi. Produkti pārāk sakarsīs, sāks kust un savelsies kunkuļos.



- Visu veidu kapāšana parasti ilgst 30-60 sekundes. Ja produkti pielīp pie asmens vai blodas iekšpusēs:

- 1** izslēdziet ierīci;
- 2** noņemiet blodai vāku;
- 3** ar lāpstiņu noņemiet produktus no asmens vai blodas sienām.

LT | Peiliukas - patarimai ir perspėjimai

Prieš sudėdami produktus, į indą įstatykite peiliuką.

- Jei kapojate svogūnus, pasinaudokite pulsavimo funkcija keletą kartų. Taip svogūnų nesukaposite per smulkiai.
- Neleiskite aparatui veikti per ilgai, kai kapojate (kieta) sūrį arba šokoladą. Produktai jkais, pradės tirpti ir sukibs gumulais.
- Standartinis laikas bet kokiam kapojimui yra 30 - 60 sekundžių. Jei maistas prilimpa prie peiliuko ar prie indo sienelių:

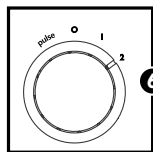
- 1** Išjunkite aparatą.
- 2** Nuo indo nuimkite dangtį.
- 3** Pašalinkite prie peiliuko ar indo sienelių prilipusį maistą mentele.

SL | Rezilo - nasveti in opozorila

Vedno vstavite rezilo v skledo preden začnete dodajati sestavine.

- Če sekljate čebulo, uporabite nekajkrat pulzno funkcijo, da preprečite prefino sesekljanje čebule.
- Ne pustite delovati aparata predolgo, ko sekljate (trd) sir ali čokolado. Sestavine bodo postale prevroče, začele se bodo topiti in postale bodo grudaste.
- Običajen obdelovalni čas za vse vrste sekljanja je 30-60 sekund. Če se hrana prilepi na rezilo ali na notranjost sklede:

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





HR | Nastavci - savjeti i upozorenja



Ne primjenjujte previše sile na gurač kadagurate sastojke kroz cijev za doziranje.

Velike sastojke izrežite ručno na manje komade kako bi stali u cijev za doziranje.

Za najbolje rezultate ravnomjerno napunite cijev.

Kada meljete ili granulirate meke sastojke, koristite se nižom brzinom kako se sastojci ne bi pretvorili u kašu.

Kada trebate procesirati velike količine sastojaka, procesirajte manje količine odjednom te ispraznite posudu između dva procesa.

Ne dozvolite da aparat radi predugo priliom procesiranja tvrdog sira. Sir će postati prevruć te će se rastopiti. Ne koristite umetke za procesiranje čokolade. Za tu svrhu koristite samo noževe (Vidi sliku na strani 9).



Podesivi disk za sjeckanje

S ovim diskom možete sjeckati sastojke na debljinu koju želite.

Budite oprezni: Disk za sjeckanje ima vrlo oštar rub.

1 Umetnite umetak za rezanje u vrh nosača.

2 Namjestite dugme za prilagodbu na dno diska te ga zaokrenite do pozicije označene točkom kako bi ga zakočili.

3 Okrenite dugme za podešavanje kako bi podesili željenu debljinu rezanja.



ET | Terad - nõuanded ja hoiatused

Ärge vajutage lükkuriga toiduaineid etteandetorusse liiga tugevasti.

Suured toiduained tükeldage etteandetorusse mahtuvateks tükkideks.

Parema tulemuse saavutamiseks täitke etteandetoru ühtlaselt.

Pehmeid toiduaineid riivides või sõmerdades kasutage väiksemat kiirust, et vältida toiduainete püreeks muutumist.

Suurt kogust töödeldes pange seadmesse korraga väikseid toiduainekoguseid ja tühjendage vahepeal nõud.

Ärge laske seadmel liiga kaua (köva) juustu riivida. Juust soojeneb ja paakub. Ärge kasutage šokolaadi töötlemisel tera. Kasutage selleks tiiviknuga (lk 9).

Reguleeritav viilustustera

Reguleeritav viilustustera võimaldab toiduaineid viilutada nii õhukesteks viiludeks kui soovite.

Olge ettevaatlik: viilustustera on väga terav.

1 Pange viilustustera etteanduri otsa.

2 Paigaldage reguleerimisnupp ketta põhja ja keerake seda tähistatud suunas, kuni see lukustub.

3 Keerake regulaatorit, et viilutaja lõikaks niisuguse paksusega viile, nagu soovite.

LV | Ieliktni - padomi un brīdinājumi

Bīdīt produktus lejup pa produktu tekni, nespiediet stampu pārāk spēcīgi.

Lielus produktu gabalus iepriekš sagrieziet, lai tie ietilptu tehnē.

Lai iegūtu labākus rezultātus, produktu tekni piepildiet vienmērīgi.

Lai produkti nepārvērstos biezenī, rīvējot vai smalcinot mīkstus produktus, noregulējiet mazu ātrumu.

Apstrādājot lielu daudzumu produktu, sadaliet to nelielās porcijās un iztukšojiet bļodu pēc katras porcijas apstrādes.

Nelaujiet ierīcei darboties pārāk ilgi, kad smalcināt (cietu) sieru. Siers sakarsīs, sāks kust un savelsies kunkuļos. Nelietojiet ieliktni, lai apstrādātu šokolādi. Šim nolūkam izmantojiet tikai asmeni (sk. 9 lpp.).

Regulējamaš šķēlētājs

Ar regulējamo šķēlētāju varat sagriezt produktus vēlāmā biezuma šķēlēs.

Uzmanieties: šķēlētāja ieliktnim ir ļoti asas malas.

1 Novietojiet šķēlētāja ieliktni uz turētāja.

- 2** Piestipriniet regulėšanas skrūvi diska apakšējai daļai un pagrieziet ar punktu iezīmētajā stāvoklī, lai to nostiprinātu.
- 3** Pagrieziet regulėšanas skrūvi, lai noregulētu šķēlētāju vēlamajam šķēļu biezumam.

LT | Įdėklai- patarimai ir perspėjimai

Nespauskite stūmiklio per stipriai, kai spaudžiate produktus žemyn per vamzdį.

Didesnius produktus supjaustykite, kad jie tilptų į vamzdį. Geriausiai rezultatus pasieksite, vamzdi uėpilde tolygiai. Kai pjaustote arba smulkinate minkštus produktus, pasirinkite mažą greitį, kad produktai nevirstų tyre. Kai turite apdoroti didelį maisto kiekį, darykite tai nedideliais kiekiais ir kaskart, prieš imdami naują porciją, ištuštinkite indą. Neleiskite aparatui veikti per ilgai tuo metu, kai pjaustote (kietą) sūrį. Sūris per daug įkais, pradės tirpti ir sukris gumulais. Šio įdėklo nenaudokite šokolado apdorojimui. Šiam tikslui naudokite tik peilius (9 puslapis).

Reguliuojamas raikymo diskas

Reguliuojamas raikymo diskas leidžia supjaustyti produktus tokiu storiu, kurio jums reikia.

Būkite atsargūs: raikymo įdėklo kraštai yra labai aštrūs.

- 1** Raikymo įdėklą įdėkite į laikiklio viršų.
- 2** Regulavimo rankenėlę pridėkite prie disko apačios ir pasukite jį į pusę, pažymėtą taškeliu tam, kad užfiksuotumėte ją.
- 3** Regulavimo rankenėlę pasukite, norėdami nustatyti raikymo diską, norimam raikymo storiui.

SL | Vložki - nasveti in opozorila

Ne pritiskajte premočno s potiskalom na sestavine, ko jih potiskate navzdol po oskrbovalnem kanalu.

Večje sestavine prej narežite na manjše koščke, da jih boste lahko vstavili v oskrbovalni kanal.

Oskrbovalni kanal enakomerno napolnite, da bo učinek boljši.

Ko ribate ali granulirate mehke sestavine, uporabite nizko hitrost, da se sestavine ne spremenijo v pire.

Ko morate obdelati večje količine sestavin, jih obdelujte po manjših svežnjih in med posameznimi svežnji izpraznite skledo.

Ko ribate (trd) sir, ne puščajte aparata delovati predolgo. Sir bo postal prevroč, začel se bo topiti in postal bo grudast. Za obdelavo čokolade ne uporabljajte vložka. Za ta namen uporabite le rezilo (stran 9).

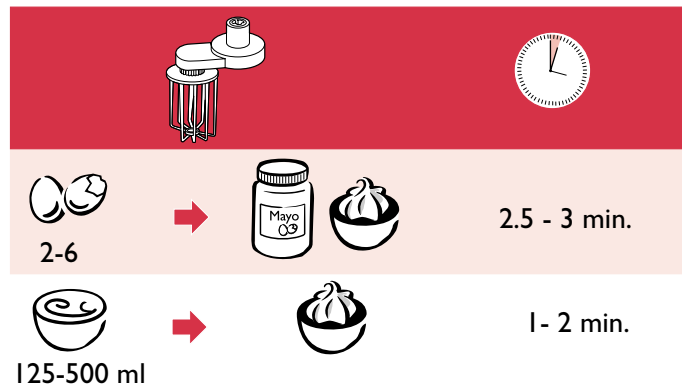
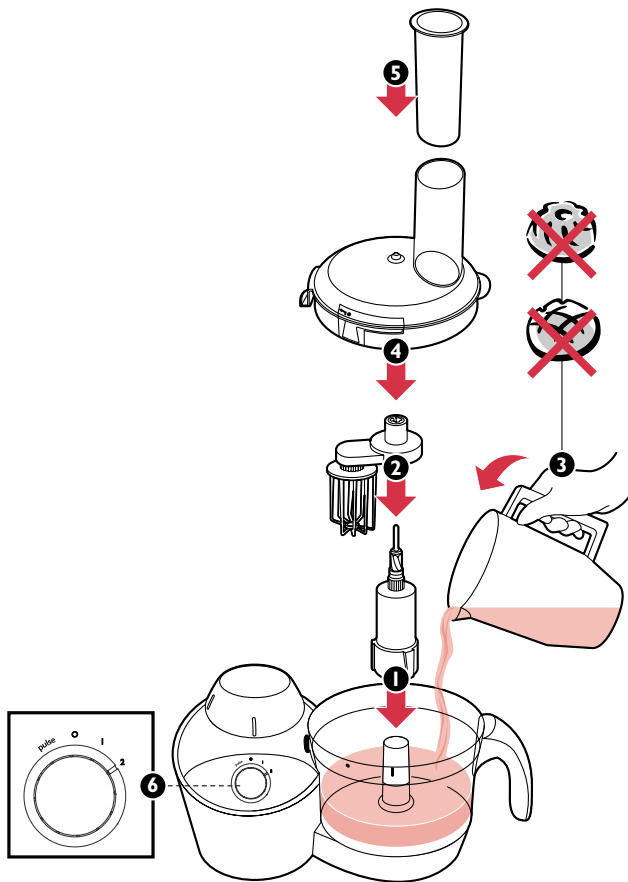
Prilagodljiva rezalna plošča

Prilagodljiva rezalna plošča omogoča rezanje sestavin na katero koli debelino.

Pazite: rezalni vložek ima zelo ostre robove.

- 1** Vstavite rezalni vložek na vrh nosilca.
- 2** Namestite gumb za nastavitvev na dno plošče in ga zavrtite na položaj, označen s piko, da ga zaklenete.
- 3** Zavrtite gumb za nastavitve, da nastavite rezalno ploščo na debelino rezanja, ki jo želite.





HR | Metlice - savjeti i upozorenja

- Metlice možete koristiti za izradu krema, bjelanjaca jaja, pidinga, majoneza ili tijesta za kolače.
- Ne koristite metlice za pripremu tijesta kolača koja sadrže maslac ili margarin, ili za pripravu tijesta za kruh. Z te poslove koristite nastavak za izradu tijesta (Vidi sliku na strani 19).
- Proverite da li su posuda i metlice suhi prije korištenja za izradu bjelanjaca. Bjelanjci moraju biti na sobnoj temperaturi.

- ▶ **Uvijek operite metlice nakon uporabe. Vidi poglavlje 'Čišćenje'** (Vidi sliku na strani 25) **za instrukcije kako izvaditi i očistiti metlice.**

ET | Visplid - nõuanded ja hoiatused

- Visplit kasutae vahukoore, munavalgete, pudingute, majoneesi ja biskviitaina vahustamiseks.
- Ärge kasutage visplit võid või margariini sisaldavate koogitainaste vahustamiseks. Nende tainaste vahustamiseks sobivad tainakonksud (vt lk 19).
- Veenduge, et nõu ja vispel on kuivad ja puhtad, kui asute munavalgeid vahustama. Munavalgeid vahustage toatemperatuuril.

- ▶ **Pärast kasutamist peske alati vispel puhtaks.**

LV | Putotājs - padomi un brīdinājumi

- Putotāju var lietot, lai saputotu krējumu, olas vai olu baltumus, ātri pagatavojamus pudīņus, majonēzi un biskvītkūku mīklas.
 - Nelietojiet putotāju, lai pagatavotu kūku mīklas, kurās izmantots sviests vai margarīns, vai rauga mīklas mīcīšanai. Šīs darbības veiciet ar mīcīšanas piederumu (sk. 19. lpp.).
 - Putojot olu baltumus, pārliecinieties, ka bļoda un putotājs ir sauss un nav taukains. Olu baltumiem jābūt istabas temperatūrā.
- ▶ **Pēc lietošanas vienmēr nomazgājiet putotāju. Norādījumi par putotāja izjaukšanu mazgāšanai minēti nodaļā "Tīrīšana" (25. lpp.).**

LT | Pūstašonis plaktuvo antgalis - patarimai ir perspėjimai

- Pūstašoniui plaktuvo antgaliu galite išplakti grietinėlę, kiaušinius, kiaušinių baltymus, tirpų pudingą, majonezą ir biskvitinio pyrago tešlą.
 - Pūstašonio plaktuvo antgalio nenaudokite pyragų tešloms, kurių sudėtyje yra sviesto arba margarino. Šiuo antgaliu taip pat neminkykite tešlos. Šiems darbams naudokite minkymo priedą (žr. puslapį 19).
 - Prieš plakdami kiaušinių baltymus, patikrinkite, ar indas yra sausas ir nesuteptas riebalais. Kiaušinių baltymai turėtų būti kambario temperatūros.
- ▶ **Pūstašoni plaktuvo antgalį plaukite po kiekvieno naudojimo. Skyriuje "Valymas" (25 puslapis) rasite instrukcijas kaip išrinkti pūstašoni plaktuvo antgalį kai norite jį išvalyti.**

SL | Trebušasti stepalnik - nasveti in opozorila

- Trebušasti stepalnik lahko uporabite za stepanje smetane in jajc, jajčnega beljaka, instant pudingov, majoneze in zmesi za biskvit.
 - Trebušastega stepalnika ne uporabljajte za pripravo zmesi za torte z maslom ali margarino ali za gnetenje testa. Za ta opravila uporabite nastavek za gnetenje (glej stran 19).
 - Ko boste stepali jajčni beljak, mora biti skleda suha in nemastna. Jajčni beljak naj ima sobno temperaturo.
- ▶ **Očistite stepalnik po vsaki uporabi. Glej poglavje "Čiščenje" (stran 25) glede navodil, kako vzeti trebušasti nastavek narazen in ga očistiti.**



Nikada ne otvarajte poklopac ako aparat radi!

- ▶ Ugrađena sigurnosna kočnica: blender možete koristiti jedino kada je utor na blender posudi direktno nasuprot oznake na motoru.
- Kako bi dodali tekuće sastojke tijekom procesiranja, koristite rupe na poklopcu.
- Velike sastojke izrežite ručno u manje komade prije procesiranja.
- Kada trebate procesirati velike količine sastojaka, procesirajte manje količine odjednom te ispraznite posudu između dva procesa.
- Suhe sastojke, poput grana ili soje prvo namočite u vodi.
- Koristite kuhane sastojke ako pripremate juhu.
- Ako koristite vruće tukućine ili tekućine koje pjene (npr. mlijeko) ne stavljajte više od 1 litre u posudu blendera kako bi izbjegli prskanje.
- Ako niste zadovoljni sa rezultatima, isključite aparat, izvadite nešto sadržaja te nastavite sa procesiranjem ostatka ili dodajte malo tekućine.

Ako se sastojci zalijepe na stijenke posude mješača:

- 1** Isključite aparat i odspojite ga iz napajanja.
- 2** Otvorite poklopac i spatulom odvojite sastojke sa stranica posude.
- 3** Prije uzimanja sastojaka iz posude prstima ili primjerice, lopaticom, uvijek isključite aparat iz napajanja.
 - ▶ Obratite pažnju na to da nije moguće koristiti funkciju procesiranja hrane ako je blender posuda stavljena na motor.

ET | Mikser - nōuanded ja hoiatused

Ärge kunagi avage kaant, kui seade veel töötab!

- ▶ Sissemonteeritud turvalukk: kannu saab kasutada ainult siis, kui mikserkannul ja mootoril olevad tähised on täpselt teineteise vastas.

- Töötlemise käigus lisage vedelikku mikserkannu kaanes oleva ava kaudu.
- Tükeldage tahked toiduained väikesteks tükideks enne nende töötlemist.
- Suuri koguseid töödeldes tehke seda väiksemate portsionite kaupa.
- Kõvasid ja kuivi toiduaineid tuleb eelnevalt vees leotada, nt sojaoad.
- Supi valmistamiseks kasutage keedetud toiduaineid.
- Kui töötlete vedelaid toiduaineid (nt piim), valage kannu mitte rohkem kui 1 liiter vedelikku pritsmete vältimiseks.
- Kui te ei ole tulemusega rahul, lülitage seade välja ja segage toiduaineid lükkuriga, eemaldage osa töödeldavatest toiduainetest ja jätkake siis väiksemate koguste kaupa või lisage veidi veidi vedelikku.

Kui kannu külge on toiduained kinni jäänud, siis:

- 1** Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast.
- 2** Avage kaas ja kasutage kaabitsat, et toiduaineid kannu seintelt eemaldada.
- 3** Ärge kunagi pange mikseri kannu sõrmi ega kaabitsat enne, kui seade pole vooluvõrgust lahti ühendatud.
 - ▶ Kõõgikombaini funktsioonid ei tööta, kui mikser on ühendatud mootorile!

LV | Mikseris - padomi un brīdinājumi

Nekad neatveriet vāku, kamēr ierīce darbojas!

- ▶ Iebūvētais slēdzis: mikseri var lietot tikai tad, kad miksera krūzes izvirkājums atrodas tieši pretī motora nodalījuma uzrakstam.
- Lai apstrādes laikā pievienotu šķidrus produktus, ielejiet tos miksera krūzē pa atveri vākā.
- Pirms apstrādājat cietus produktus, sagrieziet tos mazākos gabaliņos.
- Lai sagatavotu lielu daudzumu ēdiena, apstrādājiet mazas produktu porcijas, nevis uzreiz lielu porciju.
- Pirms apstrādājat cietus produktus, piemēram, sojas pupiņas, izmērcējiet tos ūdenī.
- Gatavojot zupu, izmantojiet vārītus produktus.





- Apstrādājot karstu vai putojošu šķidrumu (piemēram, pienu), neļiejiet miksera krūzē vairāk par 1 litru, lai tas neizšļakstītos.
- Ja rezultāts jūs neapmierina, izslēdziet ierīci un apmāciet produktus ar lāpstiņu, izņemiet daļu produktu, lai apstrādātu mazāku daudzumu, vai pievienojiet nelielu daudzumu šķidruma.

Ja produkti pielīp pie miksera krūzes sienām:

- 1** izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla;
 - 2** atveriet vāku un ar lāpstiņu noņemiet produktus no krūzes sienām.
 - 3** Pirms izņemat produktus no miksera krūzes ar pirkstiem vai lāpstiņu, vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- ▶ *ļevērojiēt, ka virtuves kombaina funkcijas nevar izmantot, ja mikseris ir pievienots motora nodalījumam!*

LT | Maišytuvas - patarimai ir perspėjimai

Niekada neatidarykite dangčio, kol aparatas veikia!

- ▶ **Įmontuotas apsauginis užraktas: maišytuvu galite naudotis tik tada, kai maišytuvo ąsočio briaunelė yra tiesiai priešais žymę, esančią ant variklio.**
- Jei norite darbo metu į ąsoti supilti skysčių, pilkite juos per angą dangtyje.
- Prieš apdorodami produktus, supjaustykite juos mažais gabalėliais.
- Jei norite pagaminti didelį kiekį maisto, geriau maistą apdorokite mažais, o ne dideliais kiekiais vienu metu.
- Prieš apdorodami kietus produktus, pvz., sojų pupeles, išmirkykite juos vandenyje.
- Kai maišote sriubą, naudokite išvirtus produktus.
- Jei maišote karštus arba putojančius skysčius (pvz., pieną), kad neišsitaškytų, į ąsotį pilkite ne daugiau, nei 1 litrą.
- Jei rezultatas jūsų netenkina, išjunkite aparatą ir pamaišykite produktus mentele, truputį nupilkite, kad gamintumėte mažesnę kiekį, arba įpilkite skysčių.

Jei produktai prilipo prie maišytuvo ąsočio sienelės:

- 1** Išjunkite aparatą ir ištraukite laidą iš rozetės.
- 2** Atidarykite dangtį ir mentele pašalinkite produktus, prilipusius prie ąsočio sienelių.
- 3** Visada pirmiausiai išjunkite aparatą iš rozetės, tik tada kiškite pirštus arba kokią nors daiktą (pvz. mentele) į maišytuvo ąsotį.

▶ *Įsiminkite, jog neįmanoma apdoroti produktų, kai maišytuvą yra prijungtas prie variklio!*

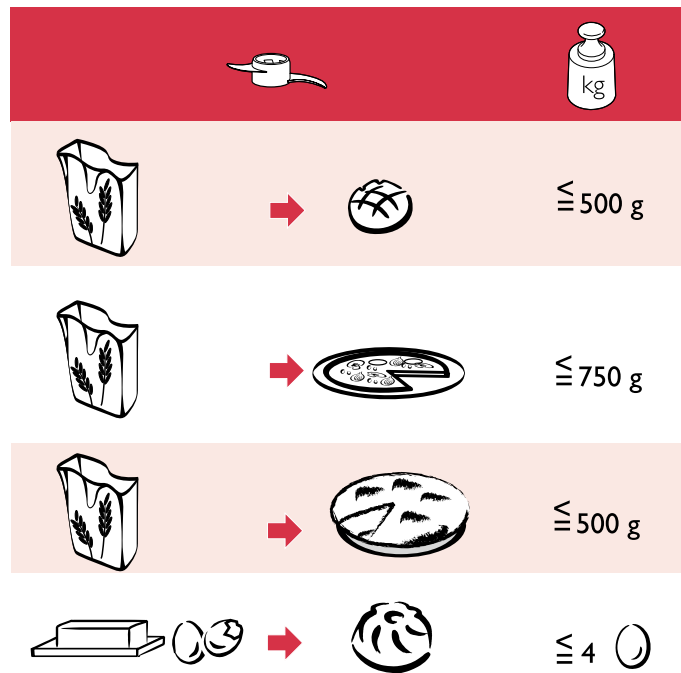
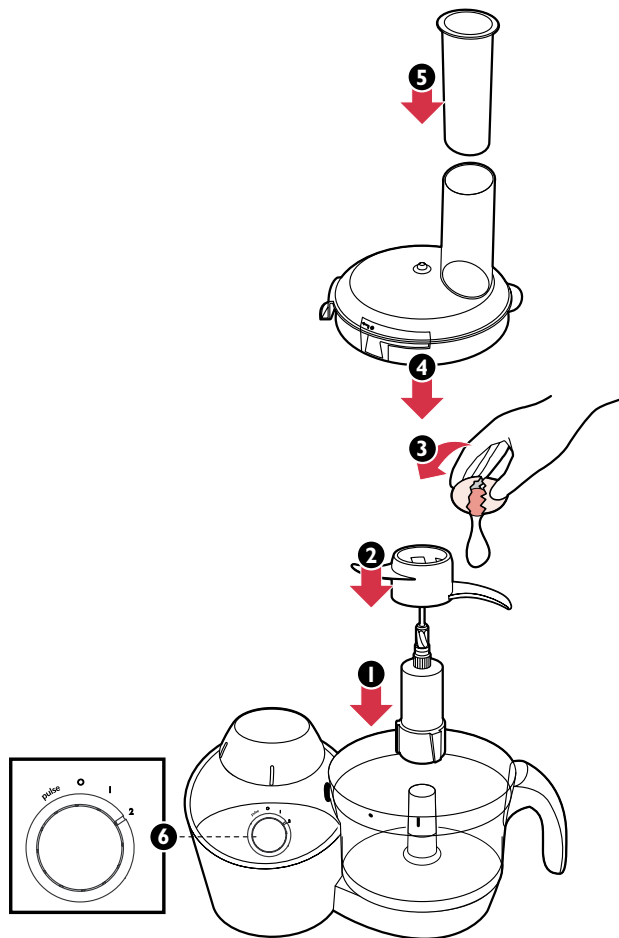
SL | Mešalnik - nasveti in opozorila

Nikoli ne odpirajte pokrova, ko aparat deluje!

- ▶ **Vgrajeni varnostni zaklep: mešalnik lahko uporabljate le takrat, ko je rebro vrča direktno nasproti napisu na motorni enoti.**
- Tekočine lahko dodajate med procesom obdelave skozi odprtino v pokrovu vrča mešalnika.
- Trde sestavine pred obdelavo narežite na manjše koščke.
- Če želite obdelati večje količine, obdelajte zaporedoma manjše količine sestavin, namesto vseh naenkrat.
- Trde sestavine, npr: sojina zrna, pred obdelavo namočite v vodi.
- Ko mešate omako, uporabite kuhane sestavine.
- Ko obdelujete tekočine, ki so vroče ali se rade penijo (npr: mleko), jih v vrč mešalnika ne nalijte več kot 1 liter, da preprečite prelivanje.
- Če z rezultatom niste zadovoljni, izklopite aparat, premešajte sestavine z lopatico, odstranite nekaj vsebine in obdelajte manjšo količino ali pa dodajte malo tekočine.

Če se sestavine prilepijo na steno vrča:

- 1** Izklopite aparat in ga izključite iz električnega omrežja.
 - 2** Odprite pokrov in z lopatico postrgajte sestavine s sten vrča.
 - 3** Preden sežete s prsti ali s kakšnim predmetom (npr. z lopatico) v vrč mešalnika, vedno prej izključite aparat iz električnega omrežja
- ▶ *Upoštečajte, da funkcij obdelovanja hrane ni možno uporabljati, če je na motorno enoto pritrjen mešalnik!*





HR | Nastavak za tijesto - savjeti i upozorenja

- Uvijek stavite nastavak u posudu prije dodavanja sastojaka.
- Standardno vrijeme pripreve za sva tijesta je 30-180 sekundi.



ET | Tainakonsud - nõuanded ja hoiatused

- Enne toiduainete kaussi panemist pange sinna tainakonsud.
- Tavaliselt kulub tainasõtkumisele 30-180 sekundit.



LV | Mīcīšanas piederums - padomi un brīdinājumi

- Vienmēr ielieciet mīcīšanas piederumu bļodā, pirms ievietojat tur produktus.
- Mīcīšana parasti ilgst 30-180 sekundes.



LT | Minkymo priedas - patarimai ir perspėjimai

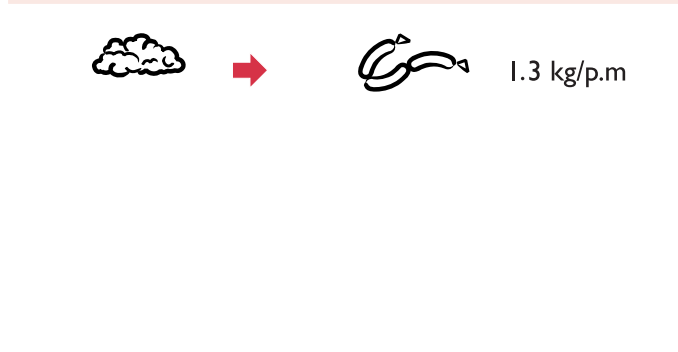
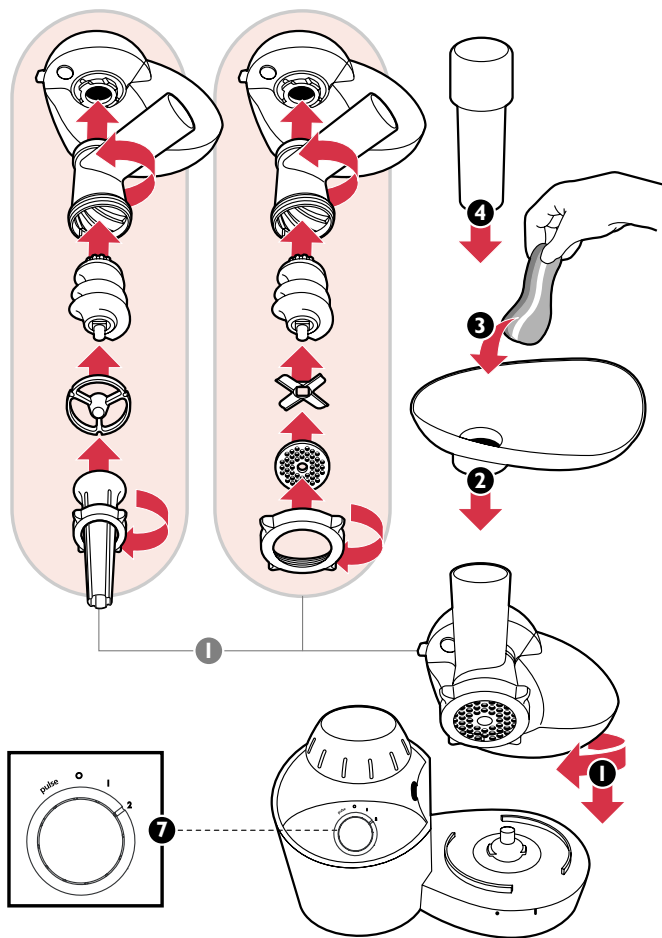
- Prieš sudėdami produktus, visuomet įstatykite minkymo priedą į indą.
- Standartinis laikas visokių rūšių minkymui yra 30 - 180 sekundžių.



SL | Nastavek za gnetenje - nasveti in opozorila

- Nastavek za gnetenje vedno vstavite v skledo preden začnete dodajati sestavine.
- Običajen obdelovalni čas za vse vrste gnetenja je 30-180 sekund.







HR | Nastavak za mljevenje mesa

▶ Mljevenje mesa

- Meso izrežite na 10 cm duge i 2 cm debele trake.
- Uklonite kosti, hrskavicu i žilice.
- Nikada ne koristite smrznuto meso!
- Koristite brzinu 2 za mljevenje mesa.

▶ Izrada kobasica

- Uvijek prvo sameljite meso.
- Ostavite pužni prijenos u kućištu prilikom izrade kobasica.
- Stavite crijeva za kobasice u toplu vodu 10 min. Nakon toga navucite crijevo na plastični tujlac. Pogurajte meso za kobasice u kućište uz pomoć gurača.
- Ako crijevo zapne na cijevi, navlažite ga s malo vode.
- Koristite brzinu 1 za pravljenje kobasica.

ET | Hakklīhamasin

▶ Liha hakkimine

- Lõigake liha 10 cm pikkusteks ja 2 cm paksusteks tükkideks.
- Eemaldage kondid, krõmpsluud ja sooned.
- Ärge hakkige külmutatud liha!
- Kasutage kiirust 2 liha hakkimiseks.

▶ Vorsti valmistamine

- Esmalt hakkige liha.
- Kui hakkate vorsti valmistama, jätke tranporttigu lihahakkimistorusse.
- Pange vorstinahk leigesse vette 10 minutiks seisma. Seejärel tõmmake märg vorstinahk vorstitorule. Lükake hakitud liha lükkuriga lihahakkimistorusse.
- Kui vorstinahk muutub vorstitorus kleepuvaks, niisutage seda väheste veega.
- Vorsti valmistades kasutage kiirust 1.

LV | Gaļasmašina

▶ Gaļas malšana

- Sagrieziet gaļu 10 cm garās un 2 cm biezās sloksnēs.
- Izņemiet kaulus, skrimšļus un cīpslas.
- Nekad nemēģiniet malt sasalušu gaļu!
- Gaļas malšanai izvēlieties 2. ātrumu.

▶ Desu pildīšana

- Vienmēr vispirms samaliet gaļu.
- Sākot gatavot desas, atstājiēt gliemežvārpstu nazišu nodalījumā.
- Atstājiēt desas apvalku remdenā ūdenī 10 minūtes. Pēc tam uzbīdiēt mitro apvalku uz desu pildāmā raga. Ar stampu iespiediēt malto gaļu (ar garšvielām) nazišu nodalījumā.
- Ja apvalks pielīp pie uzmavas, samitriniēt to ar ūdeni.
- Desu gatavošanai izvēlieties 1. ātrumu.

LT | Mėsmašė

▶ Mėsos smulkinimas

- Mėsą supjaustykite 10 cm ilgio, 2 cm storio juostelėmis.
- Išimkite kaulus, kremzles ir sausgysles.
- Niekada nenaudokite sušaldytos mėsos!
- Mėsą smulkinkite 2 greičiu.

▶ Dešrelių gaminimas

- Visuomet pirmiausiai susmulkinkite mėsą.
- Palikite šiltą sliėkinę pavarą pjaustymo įrenginyje, kai pradėsite gaminti dešreles.
- Dešrelių odeles palikite vėsiam vandenyje 10 minučių, o tada užmaukite šlapias odeles ant kimštuvo. Stūmokliu sustumkite susmulkintą (su prieskoniais) mėsą į pjaustymo įrenginį.
- Jeigu odelė įstringa ant kimštuvo, sudrėkinkite ją vandeniu.
- Dešrelių gamybai naudokite 1 greičio nustatymą.

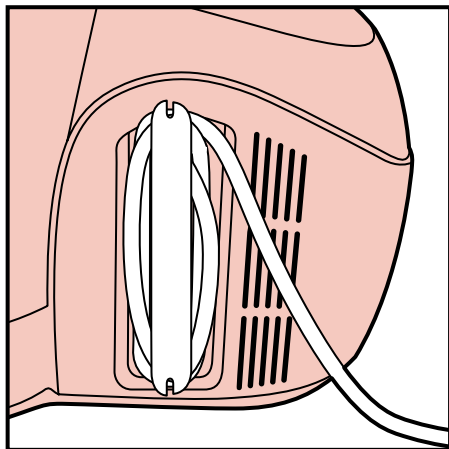
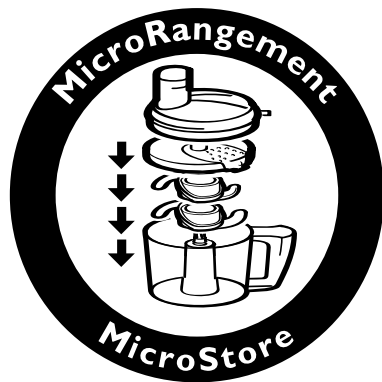
► Mletje mesa

- Meso narežite na 10 cm dolge in 2 cm debele kose.
- Odstranite kosti, dele hrustanca in kit kolikor je to v največji meri možno.
- Nikoli ne uporabljajte zamrznjenega mesa!
- Za mletje mesa uporabite nastavitev hitrosti 2.

► Izdelovanje klobas

- Vedno najprej zmeljite meso.
- Ko začnete pripravljati klobase, pustite spiralasto gred v ohišju rezilne enote.
- Ovoj klobase namočite za 10 minut v mlačni vodi. Nato namočenega natakните na lijak. S potiskalom potisnite (začinjeno) zmleto meso v ohišje rezila.
- Če se ovoj zalepi na lijak, ga zmočite z malo vode.
- Za pripravo klobas uporabite nastavitev hitrosti 1.





HR | Pohranjivanje

Pohranjivanje

ET | Hoidmine

Hoidmine

LV | Uzglabāšana

Uzglabāšana

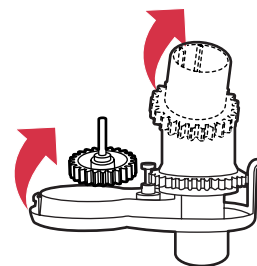
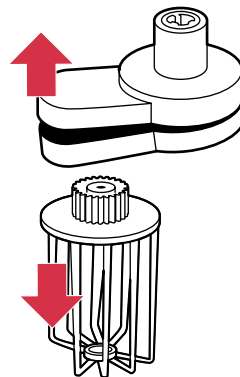
LT | Saugojimas

Saugojimas

SL | Shranjevanje

Shranjevanje

			
 	✓	✓	
  	✓	✓	
 	✓	✓	
  	✓	✓	
 	✓	✓	
    	✓		
 			✓





HR | Čišćenje

- Uvijek izvucite mrežni kabel iz utičnice prije odvajanja nastavaka ili čišćenja motora.
- Brzo i učinkovito možete očistiti posudu i blender posudu uz pomoć postavke 'puls'. Jednostavno stavite malo vode i par kapi sredstva za čišćenje u prljavu posudu, osigurajte poklopac te okrenite kontrolno dugme u poziciju 'puls'.
- Kada čistite posudu za pripravu hrane na ovaj način pazite da su noževi ili nastavak za miješanje tijesta sastavljeni u posudi.
- Kako bi oprali metlice, izvadite ih iz kućišta. sada otvorite kućište tako da povučete poluge sa strane i izvadite dva zupčanika. Očistite ih u vrućoj vodi sa nekim sredstvom za čišćenje.
- Zupčanici i metlice se također mogu oprati i u stroju za pranje posuđa.
- Podešivi diskovi za sjeckanje, umetci i dugme za podešavanje se mogu prati u vrućoj vodi s nekim sredstvom za čišćenje ili u stroju za pranje posuđa. Okrenite dugme za podešavanje udesno i povucite umetak za sjeckanje izvan diska prije čišćenja.
- Mlin za meso se ne može prati u stroju za pranje posuđa. Možete ga isprati ispod mlaza vode.

Čišćenje mlina za meso

Mlin za meso se ne može prati u stroju za pranje posuđa. Možete ga isprati ispod mlaza vode.

- Uklonite svo preoszalo meso iz kućišta tako da potjerate komad kruha kroz njega.
- Ugasite aparat te izvucite mrežni kabel iz utičnice.
- Skinite potiskivač i pliticu.
- Odvrnite pričvrtni navojni prsten, izvadite disk za mljevenje, nož te pužni prijenos.
- Odvojite kućište s nožem pritiskom na dugme za oslobađanje te zaokretanjem udesno.
- Skinite kućište zaokrećući ga udesno.
- Sve dijelove očistite u vrućoj vodi uz pomoć nekog sredstva za čišćenje.
- Isperite ih ispod mlaza vruće vode i odmah nakon pranja ih dobro osušite.

ET | Puhastamine

- Lülitage seade enne tarvikute või mootori puhastamist välja.
- Köögikombaini nõud ja kannmikserit on võimalik kiiresti ja lihtsalt pesta vajutades pulseerimisnuppu. Pange lihtsalt veidi vett ja paar tilka pesemisvahendit määrdunud nõusse või kannu, katke kaanega ning vajutage pulseerimisnuppu eni, kuni nõu või kann on puhtaks saanud.
- Kui pesete köögikombaini, veenduge, et mõlemad terad või tainakonksud on nõus.
- Visplite pesemiseks võtke need hoidikust välja. Seejärel avage hoidik külje peal olevast keelekesest tõmmates ja võtke välja kaks hammasratast. Hammasrattaid ja vispleid peske kuuma vee ja nõudepesuvahendiga.
- Hammasrattaid ja vispleid võib ka nõudepesumasinas pesta. Hoidikut puhastage niiske lapiga.
- Eemaldatavat viilutusketast, -tera ja reguleerimisnuppu on võimalik pesta kuuma vee ja pesemisvahendi või nõudepesumasinas. Keerake reguleerimisnuppu paremale ja tõmmake viilutustera välja enne selle pesemist.
- Hakklihamasinat ei tohi pesta nõudepesumasinas.

Hakklihamasina pesemine

Hakklihamasinat ei tohi pesta nõudepesumasinas. Seda võib loputada voolava veega.

- Eemaldage lihajäänused torust saiatükikeste abil.
- Lülitage seade välja ja eemaldage pistikust toitejuhe.
- Eemaldage lükkur ja kandik.
- Keerake lahti pealekeeratav võru ja eemaldage sõel, lõiketera ja varras.
- Vajutage vabastusnuppu ning eemaldage toru seda paremale keerates.
- Võtke masin lahti seda paremale keerates.
- Peske kõik osad tulise vee ja nõudepesemisvahendiga.
- Loputage kõik osad tulise veega ja kuivatage kohe käterätiga.

LV | Tīrīšana

- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pirms noņemat piederumus vai tīrāt motora nodalījumu.
- Virtuves kombainā blōdu un miksera krūzi var ātri un vienkārši izmazgāt, izmantojot pulsa režīmu. Vienkārši ielejiet netīrājā blōdā vai krūzē nedaudz ūdens un dažus pilienus trauku mazgājamā līdzekļa, uzlieciet vāku un pagrieziet vadības slēdzi pulsa režīmā.
- Tīrot virtuves kombainu šādā veidā, pārliecinieties, ka blōdā ir piestiprināts asmens vai mīcītājs.
- Lai nomazgātu putotāju, izvelciet putotāju no ietvara. Pēc tam atveriet ietvaru, pavelkot aizturi sānis, un izņemiet abus zobratus. Nomazgājiet zobratus un putotāju karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.
- Zobratus un putotāju drīkst mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā. Ietvaru drīkst noslaucīt ar mitru drānu.
- Regulējamo šķēlētāju, šķēlēšanas ieliktni un regulēšanas skrūvi var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā vai karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis. Pagrieziet regulēšanas skrūvi pa labi un izvelciet no turētāja šķēlēšanas ieliktni, pirms to mazgājat.
- Gaļasmašīnu nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. To var noskalot tekošā ūdenī.

Gaļasmašīnas tīrīšana

Gaļasmašīnu nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. To var noskalot tekošā ūdenī.

- Iztīriet visus gaļas pārpalikumus no nazišu nodalījuma, samalot pārīs maizes šķēļu.
- Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Noņemiet stampu un piltuvi.
- Atskrūvējiet uzskrūvējamo gredzenu un izņemiet sietu, nazišu bloku un gliemežvārpstu.
- Noņemiet nazišu nodalījumu, piespiežot atbrīvošanas taustiņu un pagriežot to pa labi.
- Atvienojiet mehānisma nodalījumu, pagriežot to pa labi.
- Mazgājiet visas detaļas karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.
- Noskalojiet tās karstā, tekošā ūdenī un tūlīt nosusiniet virtuves dvieļi.

LT | Valymas

- Prieš nuimdami priedus arba prieš valydami variklį, visada atjunkite aparatą iš maitinimo tinklo.
- Nustatę pulsinį režimą, galite greitai ir paprastai išvalyti maisto apdorojimo dubenį ir maišytuvo ąsotį. Paprasčiausiai įpilkite truputį vandens ir keletą indų plovimo skysčio lašų į nešvarų dubenį arba ąsotį, gerai uždarykite dangtį ir pasukite valdymo rankenėlę į pulsavimo padėtį.
- Kai šiuo būdu valote maisto apdorojimo indą, patikrinkite, ar inde yra pritvirtinti peiliukai arba minkymo priedas.
- Norėdami išvalyti pūstašonį plaktuvo antgalį, ištraukite plaktuvą iš krumpļiaračių korpuso, tada atidarykite korpusą patraukdami skląščius į šonus ir išimkite du krumpļiaračius. Išplaukite juos ir plaktuvo antgalį karštame vandenyje su indų plovimo skysčiu.
- Krumpļiaračius ir plaktuvo antgalį galima plauti ir indų plovimo mašinoje. Krumpļiaračių korpusą galima nuvalyti drėgna skepetaite.
- Reguliuojamą raikymo diską, pjaustymo įdėklą ir pridėdamą rankenėlę galima išplauti karštu vandeniu su trupučiu indų plovimo skysčio arba indų plovimo mašinoje. Prieš plovimą, pridėdamą rankenėlę pasukite į dešinę ir ištraukite pjaustymo įdėklą iš disko.
- Mėsos smulkintuvo negalima plauti indų plovimo mašinoje. Jį galite nuskalauti po tekančiu vandeniu.

Mėsos smulkintuvo valymas

Mėsos smulkintuvo negalima plauti indų plovimo mašinoje. Jį galite nuskalauti po tekančiu vandeniu.

- Nuimkite mėsos likučius nuo pjaustymo įrenginio, supjaustudami duonos gabalėlius.
- Išjunkite aparatą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Nuimkite stūmoklį ir padėklą.
- Atsukite veržlę ir išimkite malimo diską, pjovimo įtaisą ir sliekinę pavarą.
- Nuspaudę ir pasukę į dešinę atpalaidavimo mygtuką, nuimkite pjaustymo įrenginį.
- Reguliatorių nuimkite sukdam į dešinę pusę.
- Visas dalis plaukite karštu vandeniu su trupučiu indų plovimo skysčio.



- Iščskalaukite juos po karštu, tekančiu vandeniu ir nedelsdami pašluoste nusauskintus juos.



SL | Čiščenje



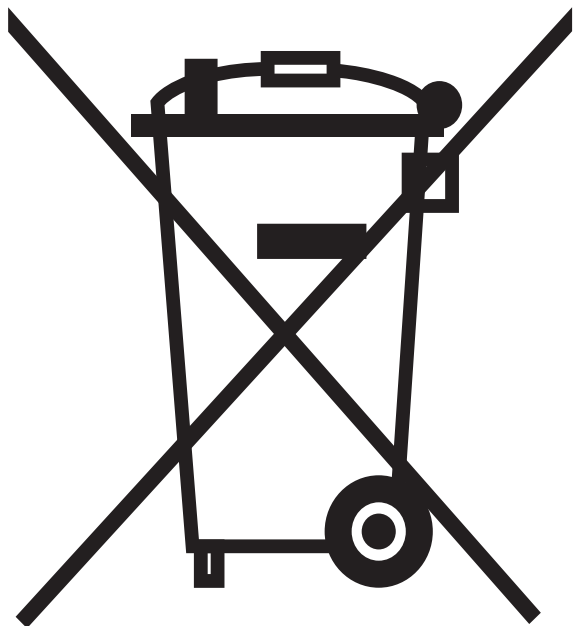
- Vedno izključite aparat iz električnega omrežja preden odstranite nastavke ali preden začnete čistiti motorno enoto.
- Skledo in vrč lahko na hitro in zelo enostavno očistite s pomočjo pulzne nastavitve. Preprosto nalijte nekaj vode in nekaj kapljic tekočega detergenta za posodo v umazano skledo ali vrč, zaprite pokrov in obrnite regulirni gumb na pulzno nastavitve.
- Ko boste na ta način čistili skledo, naj bo rezilo oz. nastavke za gnetenje nameščeno/nameščen v skledi.
- Da očistite trebušasti stepalnik, ga izpulite iz ohišja. Nato odprite ohišje s potegom zapaha na stran in vzemite ven dva zobnika. Operite zobnika in stepalnik v vroči vodi z nekaj tekočega detergenta.
- Zobnika in stepalnik lahko operete tudi v pomivalnem stroju. Ohišje mehanizma lahko obrišete z vlažno krpo.
- Prilagodljivo rezalno ploščo, vložek za rezanje in gumb za nastavitve lahko operete v vroči vodi z nekaj tekočega detergenta ali pa v pomivalnem stroju. Obrnite gumb za nastavitve v desno in izpulite vložek za rezanje iz plošče, še pred čiščenjem.
- Mesoreznice ne smete prati v pomivalnem stroju. Lahko jo sperete pod tekočo vodo.

Čiščenje mesoreznice

Mesoreznice ne smete prati v pomivalnem stroju. Lahko jo sperete pod tekočo vodo.

- Iz ohišja rezilne enote odstranite vse ostanke mesa, tako da skozi njega potisnete par kosčkov kruha.
- Aparat izklopите in ga izključite iz električnega omrežja.
- Odstranite potiskalo in pladenj.
- Odvijte navojni obroč in odstranite ploščo za mletje, rezilno enoto in spiralasto gred.
- Odstranite ohišje rezilne enote, tako da pritisnete na gumb za sprostitvev in ga zasučete v desno.

- Snemite ohišje mehanskega prenosa z zasukom v desno.
- Vse dele operite v vroči vodi z nekaj tekočega detergenta.
- Sperite jih pod vročo vodo in jih nato takoj obrišite in posušite s kuhinjsko krpo.



HR | Zaštita okoliša

Aparat ne odbacujte zajedno s ostalim kućnim smećem, već ga odložite na za to predviđena prikupljališta. Na taj način pridonosite zaštiti okoliša.

ET | Keskkonnakaitse

Ärge visake kasutusest kõrvaldatud seadet tavalise olmeprügi hulka, vaid viige see vastavasse kogumispunkti. Olge keskkonnasõbralik.

LV | Vides aizsardzība

Neizmetiet ierīci kopā ar parastajiem mājturības atkritumiem, bet nododiet oficiālā atkārtotai pārstrādei paredzēto lietu savākšanas vietā, tādējādi saudzējot apkārtējo vidi.

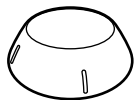
LT | Aplinka

Kai atsikratote aparatą, nemeskite jį į normalią šiukšlių dėžę, o pristatykite į oficialų surinkimo punktą, kur jį perdirbs. Taip padėsite išsaugoti aplinką.

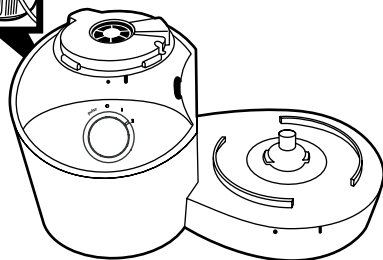
SL | Okolje

Ko boste aparat zavrgli, ga ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, ampak ga izročite na uradno zbirno mesto za recikliranje tovrstnih odpadkov. S tem boste pomagali ohraniti okolje.





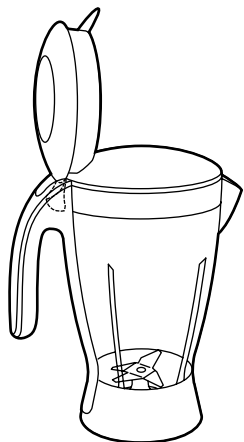
- HR** Navrtna kapa
- ET** Pealekeeratav kaas
- LV** Uzskrūvējams vāciņš
- LT** Prisukamas dangtis
- SL** Navojni pokrovček



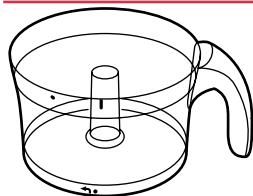
- HR** Motor sa spremištem za mrežni kabel
- ET** Mootor toitejuhtme hoiuruumiga seadme taga
- LV** Motora nodalījums ar vietu aizmugurē elektrovada aptīšanai
- LT** Variklis su laido susukti skirtu įerenginių gale
- SL** Motorna enota z navitkom za kabel na zadnji strani



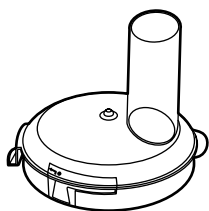
- HR** Stoper
- ET** Stopper
- LV** Aizbāznis
- LT** Kamštis
- SL** Mašilo



- HR** Blender posuda sa poklopcem
- ET** Kaanega mikserkann
- LV** Miksera krūze ar vāku
- LT** Maišytuvo ąsotis su dangčiu
- SL** Vreč mešalnika s pokrovom



- HR** Posuda za procesiranje hrane
- ET** Mikseri nõu
- LV** Virtuves kombaina bļoda
- LT** Maisto apdorojimo dubuo
- SL** Skleda kuhinjskega strojčka



- HR** Poklopac posude za procesiranje hrane
- ET** Kõõgikombaini kaas
- LV** Virtuves kombaina vāks
- LT** Maisto apdorojimo dangtis
- SL** Pokrov kuhinjskega strojčka

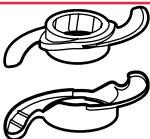




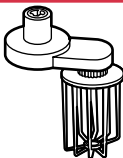
HR Gurač
ET Köögikombaini lükkur
LV Virtuves kombaina stampa
LT Maisto apdorojimo stūmiklis
SL Potiskalo kuhinjskega strojčka



HR	Dodatak za mijesenje
ET	Taina segamise konksud
LV	Mīcītājs
LT	Minkymo priedas
SL	Nastavek za gnetenje



HR Nož sa zaštitnom kapom.
ET Kaitsega tiiviknuga
LV Asmens ar aizsargapvalku
LT Peiliukas su apsauginiu gobtuvėliu
SL Rezilo s ščitnikom



HR Metlice
ET Visplid
LV Putotājs
LT Pūšašonis plaktuvo antgalis
SL Trebušasti stepalnik



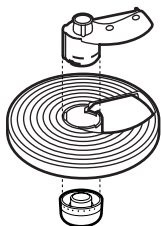
HR	Srednji umetak za sjeckanje
ET	Keskmine riiv
LV	Vidējā rīve
LT	Vidutiniško stambumo pertrinantis įdėklas
SL	Vložek za srednje fino ribanje



HR Umetak za granuliranje
ET Sõmerdamistera
LV Smalcinātājs
LT Skaldantis įdėklas
SL Granulacijski vložek



HR Držač nastavaka
ET Terahoidik
LV Ieliktnu turētājs
LT Įdėklų laikiklis
SL Nosilec vložka



HR Podesivi disk za sjeckanje
ET Reguleeritav viilustustera
LV Regulējamais šķēlētājs
LT Reguliuojamas raikymo diskas
SL Prilagodljiva rezalna plošča



HR Kučište mlina za meso
ET Hakklihamasin
LV Gaļasmašīnas mehānisma nodaļījums
LT Mėsos smulkintuvo reguliatorius
SL Ohišje mehanizma mesoreznice



HR Kučište rezaće jedinice mlina za meso
ET Hakklihamasina teraruum
LV Gaļasmašīnas nazišu nodaļījums
LT Mėsos smulkintuvo pjaustymo įrenginys
SL Ohišje rezila mesoreznice





HR	Pužni prijenos
ET	Varras
LV	Gliemežvārpsta
LT	Sliekinė pavara
SL	Spiralasta gred



HR	Rezača jedinica
ET	Lõiketera
LV	Nazišu bloks
LT	Pjaustymo įtaisas
SL	Rezilna enota



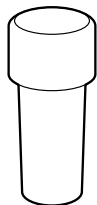
HR	Navrtni prsten
ET	Võru
LV	Uzskrūvējams gredzens
LT	Prisukamas žiedas
SL	Navojni obroč



HR	Srednji disk, 4 mm
ET	Keskmīne, 4 mm lābimōōduga sōlketas
LV	Vīdēji rupjš siets, atveru diametrs 4 mm
LT	4 mm diametru vidutini malimo diskas
SL	Plōšča za srednje grobo mletje, premera 4 mm



HR	Veliki disk 8 mm
ET	Jäme, 8 mm läbimõõduga sõelketas
LV	Rupjš siets, atveru diametrs 8 mm
LT	8 mm diametro stambaus malimo diskas
SL	Plošča za grobo mletje, premera 8 mm



- HR** Gurač mesa za mlin
- ET** Hakklihamasina lükkur
- LV** Gaļasmašīnas stampa
- LT** Mėsos smulkintuvo stūmoklis
- SL** Potiskalo mesoreznice



- HR** Posuda za meso
- ET** Hakklihamasina kandik
- LV** Gaļasmašīnas piltuve
- LT** Mėsos smulkintuvo padėklas
- SL** Pladenj mesoreznice





HR | Jamstvo i servis

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

ET | Garantii ja teenindus

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

LV | Garantija un apkalpošana

Ja nepieciešama palīdzība vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips timekļa vietni **www.philips.com** vai sazinieties ar Philips Pakalpojumu centru savā valstī (tā tālruņa numurs atrodams pasaules garantijas bukletā). Ja jūsu valstī nav Philips Pakalpojumu centra, lūdziet palīdzību Philips preču izplatītājiem vai Philips Mājturības un personīgās higiēnas ierīču nodaļas pakalpojumu dienestam.

LT | Garantija ir servisas

Jei jums reikalinga infomacija arba jei jums iškilo problema, prašome aplankyti Philips tinklapį, kurio adresas yra **www.philips.com** arba kreiptis į jūsų šalyje esantį Philips klientų aptarnavimo centrą (telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lapelyje). Jei klientų aptarnavimo centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį Philips pardavėją.

SL | Garancija in servis

Če potrebujete servis ali informacijo, ali če imate težave, obiščite Philipsovo spletno stran na internetu **www.philips.com** ali pokličite Philipsov svetovalni center v vaši državi (telefonske številke najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni Philipsovega svetovalnega centra, se obrnite na vašega trgovca ali na servisno organizacijo za male gospodinske aparate in aparate za osebno nego (**www.ntt.si**). Pozor: Ta aparat je namenjen izključno za domačo uporabo. Če se aparat nepravilno uporablja ali se uporablja v (pol-)profesionalne namene, ter na način, ki ni v skladu s temi navodili za uporabo, postane garancija neveljavna in Philips ne sprejema nobene odgovornosti za kakršnokoli povzročeno škodo. Izdajatelj navodil za uporabo: Philips Slovenija, d.o.o. Knezov štradon 94, 1000 Ljubljana Tel: +386 1 280 9500

Problem	Rješenje
Aparat se ne može uključiti	Zaokrenite posudu ili blender posudu u smjeru kazaljke na satu sve dok se ne začuje 'klik'. provjerite da li je zavrtna kapa korektno postavljena na kućište motora kad blender nije u uporabi. Provjerite da li su oznake (točke) na posudi i poklopcu direktno nasuprot jedna drugoj. U slučaju da je blender posuda u uporabi, provjerite da li je zarez na posudi nasuprot oznaci na kućištu motora.
Na aparat su stavljeni posuda mješača i posuda za obradu hrane ali samo mješač radi.	Ako su obje posude postavljene na aparat, jedino će blender posuda raditi. Želite li koristiti i posudu za pripremu hrane, odvojite blender posudu i stavite zaštitnu kapu.
Aparat je iznenada prestao sa radom.	Mehanizam sigurnosnog isključivanja se vjerojatno uključio zbog pregrijavanja motora. 1) izvucite mrežni kabel iz utičnice. 2) Zaokrenite kontrolno dugme u poziciju 0. 3) Ostavite aparat da se ohladi 60 minuta. 4) Ponovno utaknite mrežni kabel u utičnicu. %) Uključite aparat.
Mješalice za tijesto se ne okreću.	Provjerite jeste li zakrenuli posudu i pokrov udesno dok se ne začuje "klik".
Meso izgleda kao da je izgnječeno a ne samljeveno	Provjerite da li je nož u nastavku za mljevenje mesa okrenut ispravno (oštri bridovi moraju gledati prema van)
Nastavak za mljevenje mesa ne radi	Provjerite da li su kućište i rezača jedinica spojeni ispravno. Prilikom spajanja mora se začuti "klik".
Metalni dijelovi	Dijelovi su bili prani o stroju za pranje posudja. Sve dijelove treba prati ručno te ioh odmah nakon pranja osušiti tkaninom. Dobro ih je nakon toga i nauljiti jestivim uljem.
Mogu li se mljeti i kosti ili koža od slanine u nastavku za mljevenje mesa?	NE!

Problem	Rješenje
Može li se mljeti smrznuto mesu u nastavku za mljevenje mesa?	NE!

ET | Probleemide lahendamise

Problem	Lahendus
Seade ei tööta	Keerake kannu või kaant või mikserkannu vastupäeva, kuni kostab klõpsatus. Veenduge, et pealepandav kaas on korralikult mikseri kasutamise ajaks mootorile peale pandud. Veenduge, et tähised nõul ja kaanel ning nõul ja mootoril oleksid vastastikku. Kui mikser on ühendatud, veenduge, et tähis mikserkannul ja mootoril oleks täpselt kohakuti.
Mikserkann ja köögikombaini nõu on ühendatud, kuid töötab ainult mikser:	Kui nii kannmikser kui nõu on õigesti paigaldatud, hakkab tööle mikser. Kui soovite kasutada köögikombaini nõud, eemaldage kannmikser ning pange pealekeeratav kaitsekaas oma kohale.
Seade jääb järsku seisma	Termo-väljalülitil on voolutoite välja lülitatud, sest seade on ülekuumenenud. 1) Võtke seadme pistik vooluvõrgust välja. 2) Keerake lüliti 0 asendisse. 3) Laske seadmel 60 minutit jahtuda. 4) Pange pistik pistikupessa. 5) Lülitage seade uuesti sisse.
Tainasõtkumistarvikud ei pöörle	Kontrollige, kas olete keeranud nõud ja kaant päripäeva ning fikseerinud nad klõpsatusega kohale.
Hakkliha välimus ei rahulda teid.	Kontrollige, kas lõiketera servad on pööratud väljapoole.
Hakklihamasin ei tööta.	Kontrollige, kas hakklihamasin ja teraruum on ühendatud õigesti. Õige asendi korral kostab klõpsatus.
Hakklihamasina metallosad on roostes.	Seadme osi on pestud nõudepesumasinas. Kõiki osi tuleb pesta käsitsi ja kuivatada kohe käterätiga.





Probleem	Lahendus
Kas tohib lābi hakklihamasina ajada ka konte vōi beekonikamarat?	Ei!
Kas tohib lābi hakklihamasina ajada kūlmunud liha?	Ei!

LV | Kļūmju novēršana

Kļūme	Risinājums
Ierīce nesāk darboties.	Pagrieziet blodu, vāku vai miksera krūzi pulksteņa rādītāju kustības virzienā, līdz atskan klikšķis. Pārbaudiet, vai uzskrūvējamais vāciņš ir pareizi uzlikts motora nodalījumam, kad mikseris netiek lietots. Raugieties, lai punkti uz blodas un vāka atrastos tieši pretī viens otram un punkts uz blodas atrastos tieši pretī punktam uz motora nodalījuma. Ja ir piestiprināts mikseris, raugieties, lai miksera krūzes izvīrējums atrastos tieši pretī uzrakstam uz motora nodalījuma.
Ir pievienota gan miksera krūze, gan virtuves kombaina bloda, bet darbojas tikai mikseris.	Ja pareizi piestiprināta gan miksera krūze, gan virtuves kombaina bloda, darbojas tikai mikseris. Lai lietotu virtuves kombaina blodu, noņemiet miksera krūzi un uzlieciet uzskrūvējamo vāciņu.
Ierīce pēkšņi pārtrauc darbību	Iespējams, ka termiskā izslēgšanās sistēma ir izslēgusi strāvas padevi ierīcei, jo tā ir pārkarsusi. 1. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. 2. Pagrieziet vadības slēdzi 0 stāvoklī. 3. Ļaujiet ierīcei 60 minūtes atdzist. 4. Iespraudiet elektrovada kontaktspraudni kontaktrozetē. 5. Vēlreiz ieslēdziet ierīci.
Mīcītājs var putotājs negriežas.	Pārbaudiet, vai bloda un vāks ir pagriezti pulksteņa rādītāju kustības virzienā, līdz atskan klikšķis.

Kļūme	Risinājums
Gaļa izskatās tā, it kā būtu izspiesta cauri gaļasmašīnai, nevis samalta.	Pārbaudiet, vai nazišu bloka griešanai paredzētās malas ir vērstas uz āru.
Gaļasmašīna nedarbojas.	Pārļiecinieties, vai mehānisma un nazišu nodalījums ir salikts pareizi. Kad tie ir pareizi nostiprināti, atskan klikšķis.
Gaļasmašīnas metāla detaļas izskatās sarūsējušas.	Detaļas ir mazgātas trauku mazgājamā mašīnā. Visas detaļas jāmazgā ar rokām un tūlīt pēc tam jānosusina virtuves dvieļi.
Vai gaļasmašīnā drīkst malt arī kaulus un ādu?	Nē!
Vai gaļasmašīnā drīkst malt sasaldētu gaļu?	Nē!

LT | Problemų sprendimo vadovas

Problema	Sprendimas
Aparatas neįsijungia	Sukite indą, dangtelį arba maišytuvo ąsotį pagal laikrodžio rodyklę iki išgirsite spragtelėjimą. Patikrinkite, ar; tada, kai nesinaudojate maišytuvu, prisukamas dangtis yra tinkamai prijungtas prie variklio korpuso. Ant indo ir dangtelio esantys taškeliai turi būti vienas priešais kitą. Variklio korpuso taškelis turi būti tiesiai priešais indo taškelį. Tuo atveju, kai yra prijungtas maišytuvas, patikrinkite, ar maišytuvo ąsočio briaunelė yra tiesiai priešais žymę, esančią ant variklio korpuso.
Uždėtas ir maišytuvo ąsotis, ir maisto apdorojimo dubuo, tačiau veikia tik maišytuvas.	Kai ir maišytuvo ąsotis, ir maisto apdorojimo dubuo buvo tinkamai sumontuoti, veiks tik maišytuvas. Jei norite naudotis maisto apdorojimo dubeniu, nuimkite maišytuvo ąsotį ir uždėkite prisukamą dangtį.

Problema	Sprendimas
Aparatas staiga nustojo veikti	Tai galėjo nutikti dėl to, kad aparatui perkaitus terminė apsauginė išjungimo sistema atjungė energijos tiekimą. 1) Atjunkite aparatą iš maitinimo tinklo. 2) Valdymo rankenėlę pastatykite į 0 padėtį. 3) Leiskite aparatui atvėsti maždaug 60 minučių. 4) Aparato kištuką įkiškite į maitinimo tinklą. 5) Vėl įjunkite aparatą.
Nesisuka minkymo priedas arba pūstašonis plaktuvo antgalis.	Patikrinkite, ar tikrai pasukote indą ir dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi, kol išgirdote spragtelėjimą.
Mėda atrodo lyg ji būtų "perspausta kiaurai", o ne sumalta.	Patikrinkite, ar pjaustymo įtaiso pjovimo ašmenys nukreipti į išorę.
Neveikia mėsmalė.	Patikrinkite, ar reduktorius ir pjaustyklė yra tinkamai sumontuoti. Jei juos tinkamai pritvirtinsite, išgirsite spragtelėjimą.
Metalinės mėsmalės dalys atrodo aprūdiję.	Dalys buvo plaunamos indų plovimo mašinoje. Visas dalis turite plauti rankomis ir nedelsiant nušluostyti rankšluoščiu.
Ar galiu mėsmale malti kaulus ar mėsos odes?	Ne!
Ar galima mėsmale malti sušaldytą mėsą?	Ne!

Težava	Rešitev
Aparat se ne vklopi	Zasukajte skledo ali pokrov vrča mešalnika v smeri urinega kazalca, dokler ne zaslišite klika. Preverite, ali je navojni pokrov pravilno nameščen na ohišje motorne enote, ko mešalnik ni v uporabi. Pazite, da bosta piki

Težava	Rešitev
	na sledi in pokrovu neposredno druga nasproti druge, in da bo pika na sledi neposredno nasproti piki na ohišju motorne enote. V primeru, da je mešalnik priključen, pazite, da bo rebro vrča mešalnika neposredno nasproti napisu na ohišju motorne enote.
Oba, vrč mešalnika in skleda sta pritrdjena, vendar deluje le mešalnik.	Če sta tako vrč mešalnika in skleda kuhinjskega strojčka nameščena pravilno, bo deloval le mešalnik. Če želite uporabiti skledo kuhinjskega strojčka, odstranite vrč mešalnika in namestite navojni pokrov.
Aparat je nenadoma prenehal delovati	Varnostna temperatura zaščita je verjetno zaradi pregretja prekinila dovod električnega energije aparatu. 1) Izključite aparat iz električnega omrežja. 2) Obrnite regulirni gumb na 0. 3) Počakajte 60 minut, da se aparat ohladi. 4) Vstavite vtičak omrežnega kabla v omrežno vtičnico. 5) Ponovno vklopite aparat.
Nastavek za gnetenje ali trebušasti stepalnik se ne obračata.	Preverite, če ste skledo in pokrov dejansko dovolj zasukali v smeri urinega kazalca, da sta se zaskočila s klikom.
Meso izgleda, kot da bi ga stisnili in ne zmleli.	Preverite, ali so rezalni robovi rezilne enote usmerjeni navzven.
Mesoreznica ne deluje.	Preverite, ali sta ohišji mehanskega prenosa in rezilne enote pravilno nameščeni. Če ju boste pravilno pritrdili, boste zaslišali klik.
Kovinski deli mesoreznice izgledajo zarjavelo.	Dele ste prali v pomivalnem stroju. Vse dele morate prati ročno in jih takoj po pranju posušiti s kuhinjsko krpo.
Ali lahko z mesoreznico meljem tudi kosti in kožo slanine?	Ne!



HR | Recepti



Mlijeko od soje

Ovaj se recept može pripremiti jedino uz pomoć filtera. Ne procesirajte suviše odjednom. Ostavite aparat da se ohladi prije nastavka procesiranja.

- ▶ Filteri su dobavljeni pod kodom HR2938. Kontaktirajte vašeg dobavljača.

Sastojci:

- 110g soje
- 1100 ml vode
- ▶ Zrna soje namačite u vodi 4 sata prije obrade. Iscijedite ih prije pripreme.
- ▶ Stavite soju u filter. Dodajte 1100 ml vode u blender i blendajte 15 sekundi.
- ▶ Ulijte sojino mlijeko u posudu.
- ▶ Stavite mlijeko kuhati, dodajte šećer te kuhajte dok se šećer ne rastopi.
- ▶ Mlijeko od soje možete poslužiti vruće ili hladno.

Čokoladni kolač

Sastojci za tijesto:

- 14g maslaca
- 110g šećera
- 140g čokolade
- 6 bjelanjaka
- 6 žumanjaka
- 110g granuliranog šećera
- 140g pšeničnog brašna
- 1 vrećica praška za pecivo

Nadjev:

- 200g pekmeza od marelica

Priprema:

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

- ▶ Zagrijte pećnicu na 160°C. Napravite kremu od maslaca i šećera koristeći nož. Istopite čokoladu i izmješajte ju. Dodajte žumanjce i mješajte dok ne postane krema. Istucite bjelanjce sa šećerom dok ne postane pjenasto. Dodajte to u kremu i nježno izmješajte. Stavite sve u namašćenu posudu za pečenje i pecite 1 sat na 160°C. Prvih 15 minuta vrata pećnice trebaju biti lagano otvorena.
- ▶ Ostavite kolač da se ohladi neko vrijeme u posudi za pečenje te ga zatim okrenite da se još ohladi. Horizontalno prerežite kolač na pola, premažite polovice pekmezom te ponovno spojite polovice. Ostatak pekmeza zagrijte dok ne postane sirup te ga razmažite po vrhu kolača. Pripremite karamel. Zagrijte vodu, dodajte šećer i čokoladu te kuhajte na laganoj vatri. Ostavite da se ohladi i razmažite po kolaču.



Sojapiim

Selle retsepti järgi on võimalik valmistada ainult siis, kui seadmel on filter. Ärge valmistage rohkem, kui üks portsion korraga. Laske seadmel jahtuda toatemperatuurini, enne kui jätkate töötlemist.

- ▶ Filtrid sobivad mudelile nr. HR2938. Võtke ühendus Philipsi toodete müüjaga.

Koostisosad:

- 119 g kuivatatud sojaube
- 1100 ml vett
- ▶ Leotage sojaube 4 tundi enne kui asute neid töötlemale. Enne töötlust kurnake.
- ▶ Pange leotatud sojaoad filtrisse. Valage 1100 ml vett mikserkannu ja segage 15 sekundit.
- ▶ Valage sojaapiim potti.
- ▶ Laske sojaapiim keema, seejärel lisage maitse järgi suhkrut ning laske veelkord keema, kuni suhkur on sulanud.
- ▶ Serveerida kuumalt või külmalt.

Shokolaadikook

Taina koostisosad:

- 140 g pehmet võid
- 110 g tuhksuhkrut
- 140 g shokolaadi
- 6 munavalget
- 6 munarebu
- 110 g peensuhkrut
- 140 g nisujahu
- 1 pakk küpsetuspulbrit

Täidiseks:

- 200 g aprikoosimoosi

Glasuur:

- 125 ml vett
- 300 g suhkrut
- 250 g riivitud shokolaadi
- soovi korral vahustatud koort

- ▶ Kuumutage ahi temperatuurini 160°C. Vahustage või ja tuhksuhkur tiiviknoa abil. Sulatage shokolaad ja segage. Lisage munarebud segusse ühekaupa ja segage, kuni mass muutub kreemjaks. Vahustage tiiviknoaga munavalged ja peensuhkur tihedaks vahuks. Seejärel segage kaabitsa abil jahu. Valage koogitainas võiga määritud koogivormi (24 cm). Küpsetage üks tund temperatuuril 160°C. Ärge avage ahjuust esimese 15 minuti jooksul.
- ▶ Laske koogil küpsetusnõus jahtuda, seejärel võtke nõust välja ja pange alusele ning laske veel jahtuda. Lõigake kook horisontaalselt pooleks, määrige ühele poolele aprikoosimoosi ja pange taas kokku. Kuumutage ülejäänud moosi, kuni see muutub siirupiseks ja määrige koogi peale. Valmistage glasuur. Pange vesi keema, lisage suhkur ja shokolaad ning kuumutage aeglaselt. Segage, kuni mass muutub ühtlaselt tihedaks. Valage glasuur koogile ja laske jahtuda. Serveerige vahukoorega.





LV | Receptes



Sojas piens

Šo dzērienu var pagatavot tikai ar filtru. Vienā reizē neapstrādājiet vairāk par vienu porciju. Ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai, pirms turpināt apstrādi.

- Filtru modeļa numurs ir HR2938. Sazinieties ar Philips preču izplatītāju.



Sastāvdaļas:

- 110 g kaltētu sojas pupiņu
- 1100 ml ūdens
- Pirms sojas pupiņu apstrādes izmērcējiet tās četras stundas un nolieciet nožūt.
- Ieberiet izmērcētās sojas pupiņas filtrā. Ielejiet miksera krūzē 1100 ml ūdens un apstrādājiet 15 sekundes.
- Ielejiet sojas pienu katlīnā.
- Uzvāriet sojas pienu, pēc tam pievienojiet cukuru pēc garšas un atstājiet vārīties uz lēnas uguns, līdz viss cukurs ir izkusis.
- Pasniedziet karstu vai aukstu.



Šokolādes kūka

Sastāvdaļas mīklai:

- 140 g mīksta sviesta
- 110 g pūdercukura
- 140 g šokolādes
- 6 olu baltumi
- 6 olu dzeltenumi
- 110 g smalkā cukura
- 140 g kviešu miltu
- 1 paciņa cepamā pulvera



Pildījumam:

- 200 g aprikožu ievārījuma

Glazūrai:

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



- Uzkarsējiet cepeškrāsi līdz 160°C temperatūrai. Izmantojot asmeni, saputojiet sviestu ar pūdercukuru. Izkausējiet šokolādi un ielaujiet mīklā. Pa vienam pievienojiet mīklai olu dzeltenumus un maisiet, līdz masa iegūst krēma konsistenci. Izmantojot asmeni, saputojiet olu baltumus ar smalko cukuru, līdz izveidojas stingras putas. Viegli iecilājiet saputotos olu baltumu mīklā. Pēc tam ar lāpstiņu iemaisiet miltus. Ielieciet kūkas mīklu ietaukotā veidnē (24 cm). Cepiet vienu stundu 160°C temperatūrā. Pirmās 15 minūtes cepeškrāsns duritinām jābūt nedaudz pavērtām.
- Ļaujiet kūkai brīdi atdzist cepamajā veidnē, pēc tam uzlieciet to uz restītēm, lai kūka turpina atdzist. Pārgrieziet kūku horizontāli uz pusēm, apziediet vienu pusi ar aprikožu ievārījumu un atkal salieciet abas puses kopā. Karsējiet pārējo ievārījumu, līdz tas iegūst sīrupam līdzīgu konsistenci, un uzklājiet uz kūkas. Sagatavojiet glazūru. Uzvāriet ūdeni, pievienojiet cukuru un šokolādi un vāriet uz lēnas uguns. Nepārtraukti maisiet, līdz konsistence kļūst vienmērīga un viegli uzklājama. Uzlejiet glazūru kūkai un ļaujiet tai atdzist. Pasniedziet kūku ar putukrējumu.

Sojos pienas

Šį patiekalą galima pagaminti tik naudojant filtrą. Vienu metu apdorokite tik vieną maisto produktų grupę. Prieš tęsdami darbą, leiskite aparatui atvėsti iki kambario temperatūros.

- ▶ *Filtro užsisakymo numeris HR2938. Susisiekite su savo Philips parduotuve.*

Sudedamosios dalys:

- 110g džiovintų sojų pupelių
- 1100ml vandens
- ▶ *Prieš gaminant sojos pupeles, 4 valandas jas mirkykite vandenyje. Palikite apdžiūti.*
- ▶ *Sudėkite išmirkytas sojų pupeles į filtrą. Įpilkite 1100 ml vandens į maišytuvo qsoťį ir maišykite 15 sekundžių.*
- ▶ *Supilkite sojų pieną į puodą.*
- ▶ *Užvirkite sojų pieną, po to įpilkite cukraus, kad gėrimas turėtų skonį, o tada lėtai virkite iki cukrus ištirps.*
- ▶ *Patiekite karštą arba šaltą.*

Šokoladinis tortas

Tešlai:

- 140g suminkštinto sviesto
- 110g gabalinio cukraus
- 140g šokolado
- 6 kiaušinių baltymai
- 6 kiaušinių tryniai
- 110g smulkaus cukraus
- 140g kvietinių miltų
- 1 pakelis kepimo miltelių

Įdarai:

- 200g abrikosų džemo

Glajus:

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

- ▶ *Įkaitinkite orkaitę iki 160°C. Išsukite sviestą su glajiniu cukrumi iki grietinės tirštumo naudodamiesi peiliukų priedu. Ištirpinkite šokoladą ir sumaišykite. Į mišinį vieną po kito sudėkite kiaušinių trynius ir maišykite iki sutirštės iki grietinės tirštumo. Kiaušinių baltymus su smulkintu cukrumi išplakite peiliukais iki taps standūs ir putoti. Kiaušinių baltymų putas sudėkite į mišinį ir švelniai išmaišykite. Tada atsargiai mentele įmaišykite miltus. Pyrago tešlą supilkite į taurais išteptą kepimo skardą (24 cm). Kepkite valandą 160°C temperatūroje. Pirmas 15 minučių orkaitės dureles reikėtų laikyti truputį pravertas.*
- ▶ *Truputį leiskite pyragui atvėsti kepimo skardoje, o paskui perverskit jį ant metalinio padėklo tam, kad visiškai atvėstų. Pyragą perpjaukit horizontaliai per pusę, vieną pusę aptepkite abrikosų uogiene ir vėl sudėkite abi pyrago puses. Likusią uogienę kaitinkite iki taps panaši į sirupą ir užpilkite ją ant pyrago viršaus. Paruoskite glajų. Užvirkite vandenį, supilkite cukrų ir šokoladą, o tada virkite ant mažos ugnies. Pastoviai maišykite iki taps vientisa mase. Glajų supilkite ant pyrago ir leiskite atvėsti. Pyragą pateikite su plakta grietinele.*





SL | Recepti



Sojino mleko

Ta recept lahko pripravite le s filtrom. Ne obdelujte več kot eno porcijo zapovrstjo. Počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo, preden nadaljujete z obdelovanjem.

- ▶ Filtri so na voljo pod tipsko številko HR2938. Pokličite v trgovino s Philipsovimi aparati.

Sestavine:

- 110g suhih sojinih zrn
- 1100ml vode
- ▶ Namočite sojina zrna za 4 ure, preden jih začnete obdelovati. Nato jih dajte na stran, da se posušijo.
- ▶ Vstavite namočena sojina zrna v filter. Nalijte 1100ml vode v vrč mešalnika in mešajte 15 sekund.
- ▶ Sojino mleko nalijte v ponev.
- ▶ Sojino mleko segrejte, da zavre, sladkajte po okusu in ga pustite, da narahlo vre, dokler se sladkor ne stopi.
- ▶ Servirajte vroče ali hladno.

Čokoladna torta

Sestavine za testo:

- 140g masla, zmehčanega
- 110g sladkorja v prahu
- 140g čokolade
- 6 beljakov
- 6 jajčnih rumenjakov
- 110g sladkorja v kristalu
- 140g pšenične moke
- 1 vrečka pecilnega praška

Nadev:

- 200g mareličnega džema

Sladkorni obliv:

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

- ▶ Segrejte pečico na 160°C. S pomočjo rezila zmešajte maslo s sladkornim oblivom. Rastopite čokolado in jo zmešajte zraven. Mešanici dodajte jajčni rumenjak enega za drugim in mešajte, dokler ne postane zmes kremasta. Z rezilom stepajte jajčni beljak s kristaliziranim sladkorjem, dokler ni gosto in penasto. Zmesi dodajte peno iz jajčnega beljaka in jo nežno vmešajte. Nato z lopatico potresite moko. Vstavite zmes za torto v namaščeno ponev za peko (24 cm). Pecite eno uro na 160°C. Prvih 15 minut pustite vrata pečice rahlo priprta.
- ▶ Počakajte nekaj časa, da se torta ohladi v ponvi, nato jo obrnite na žičnato ogrodje, da se ohlaja še naprej. Odrežite torto vodoravno na pol, namažite eno polovico z mareličnim džemom in dajte obe polovici skupaj. Segrejte ostanek džema, dokler ne postane tekoč in ga razmažite po vrhu torte. Pripravite sladkorni obliv. Zavrejte vodo, dodajte sladkor in čokolado in kuhajte na nizki temperaturi. Mešajte neprekinjeno, dokler ne dobite tekoče in goste strukture. Dajte obliv na torto in počakajte, da se ohladi. Torto postrezite z nekaj stepene smetane.



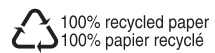








www.philips.com



4203 064 14561