

Essence

HR7768



PHILIPS

- !
- SMART CONTROL™
- 👉
- 🚫
- 🔧
- 🥤
- 👉
- 🔧
- 🧪
- STORAGE BOX
- 🚰
- 🗑️
- 🔍
- WORLD-WIDE GUARANTEE
- ?
- 📖

HR | Hrvatski

ET | Eesti

LV | Latviski

LT | Lietuviškai

SL | Slovenščina



4	!
8	SMART CONTROL
11	👉
13	🚫
16	🔧
18	🍹
21	👉
23	📦
26	🧪
29	STORAGE BOX
30	🚰
34	🗑️
35	🔍
42	WORLD-WIDE GUARANTEE
43	?
47	📖



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 kakv "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 pritiskom na dugme stop ili na neko od dugmadi za procesiranje.
- ▶ 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 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).
- ▶ Funkcije procesiranja hrane i cijedenja agruma se mogu aktivirati jedino kada je kapa satvaljena zaštitna kapa blendera.
- ▶ Obratite pažnju na to da nije moguće koristiti funkciju procesiranja hrane ako je blender posuda stavljena na motor.
- ▶ Ne koristite sokovnik ako je rotacioni prsten oštećen.
- ▶ 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.

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

ET | Pange tähele!

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

- ▶ Enne seadme sisselülitamist kontrollige, et kohalik voolutugevus vastaks seadme voolutugevusele.
- ▶ Ohtlike olukordade vältimiseks ei tohi seda seadet kunagi sisse lülitada taimeri 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 jätkke töötavat seadet järelvalveta.
- ▶ Lülitage seade alati stopp- või mõne muu nupuga välja.
- ▶ 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 töötleva (max. temperatuur 80°C/175°F).
- ▶ Toiduainete töötlemisfunktsioonid ja tsitrusvilja press hakkavad tööle alles siis, kui mikserkannule on kaas peale pandud.
- ▶ Kõõgikombaini funktsioonid ei tööta, kui mikser on ühendatud mootorile!
- ▶ Ärge kasutage mahlapressi, kui pöörlev sõel on vigastatud.
- ▶ Enne seadme kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks.
- ▶ Müratase: Lc = 89 dB [A]

Turvasüsteem

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

Seade on varustatud sissemonteeritud turvalukustussüsteemiga, mis tagab kõõgikombaini sisselülitamise alles siis, kui on lisatarvikud on mootorile on paigaldatud õigesti asendisse. Kui lisatarvikud on paigaldatud õigesti, tuleb turvalukk lukustusest lahti.

LV | Svarīgi!

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to turpmākām uziņām.

- ▶ 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 nomaīņa jāuztici līdzīgi kvalificētiem speciālistiem.
- ▶ Glabājiet ierīci bērnēm nepieejamā vietā.
- ▶ Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- ▶ Vienmēr izslēdziet ierīci, piespiežot pārtraukšanas taustiņu vai kādu no apstrādes taustiņiem.
- ▶ 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 lampu.
- ▶ Uzmanīgi rīkojieties ar asmeņiem vai ieliktniem, sevišķi, kad izņemat tos no bļodas vai krūzes, iztukšojot bļodu 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 bļodas vai krūzes vāku, pagaidiet, līdz kustīgās detaļas apstājas.
- ▶ Nekad nelietojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kuras nav ieteicis Philips. Ja lietosiet šādus piederumus vai detaļas, ierīces garantija kļūs nederīga.
- ▶ Nepārsniedziet uz bļodas 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 citrusaugļu sulu spiedi var lietot tikai tad, ja ir uzlikts miksera vāks.
- ▶ Ievērojiet, ka virtuves kombaina funkcijas nevar izmantot, ja mikseris ir pievienots motora nodalījumam!
- ▶ Nelietojiet sulu spiedi, ja rotējošais siets ir bojāts.
- ▶ Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi notīriet detaļas, kas būs saskarē ar produktiem.
- ▶ Trokšņa līmenis: Lc = 89 dB [A]

Drošības sistēma

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

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 | Svarbu žinoti

Priekš naudojant aparatą, 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, autorizuotame Philips aptarnavimo centre ar panašios kvalifikacijos asmenų.
- ▶ Neleiskite aparatui imti vaikams.
- ▶ Niekada nepalikite aparato be priežiūros.

- ▶ Visuomet išjunkite aparatą nuspaudę sustabdymo mygtuką arba bet kurį kitą maisto apdorojimo mygtuką.
- ▶ Priekš nuimdami bet kokį priedą, aparatą išjunkite.
- ▶ Aparatą išjunkite iš karto po naudojimo.
- ▶ Niekada nepanardinkite variklio į vandenį ar į kitą skystį, taip pat neskalkaukite jo po tekančiu vandeniu.
- ▶ Niekada pirštais arba kokių nors daiktų (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. mentelę) 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 citrusinių vaisių spaustuviu galima naudotis tik tada, kai yra uždėtas maišytuvo dangtelis.
- ▶ Įsiminkite, jog neįmanoma apdoroti produktų, kai maišytuvą yra prijungtas prie variklio!
- ▶ Nesinaudokite sulčiaspaude, jei smulkinimo sietelis yra pažeistas.
- ▶ Priekš naudodami aparatą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.
- ▶ Triukšmingumo lygis: Lc = 89 dB [A]

Apsaugos sistema

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

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

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, vtiak ali katerikoli drugi del.
- ▶ Če je poškodovan omrežni kabel, ga lahko zamenja le Philips, s strani Philipsa pooblaščen servisi center ali primerno kvalificirana oseba, da se izognete nevarnosti.
- ▶ Aparat hranite izven dosega otrok.
- ▶ Aparata nikoli ne pustite delovati brez nadzora.
- ▶ Aparat izklopite vedno s pritiskom na stop tipko ali katero drugo regulirno tipko.
- ▶ Pred snemanjem nastavkov aparat izklopite.
- ▶ Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.
- ▶ Nikoli ne potapljajte motorne enoto v vodo ali katerokoli drugo tekočino, niti je ne spirajte pod vodovodno pipo.
- ▶ Nikoli ne vtikajte prstov ali predmetov (npr. lopatic) 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 lopatic) 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 specifikiral, saj bo v tem primeru vaša garancija neveljavna.
- ▶ Ne prekoračite maksimalnih vsebin, označenih v skledi in vrču mešalnika.
- ▶ Glede pravilnih 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 za obdelovanje hrane in ožemalnik citrusov lahko uporabljate le v primeru, ko je nameščen pokrov mešalnika.
- ▶ Upoštevajte, da funkcij obdelovanja hrane ni možno uporabljati, če je na motorno enoto pritrjen mešalnik!
- ▶ Ne uporabljajte sokovnika, če je sito poškodovano.
- ▶ Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano.
- ▶ Jakost hrupa: Lc = 89 dB [A]

Varnostni sistem

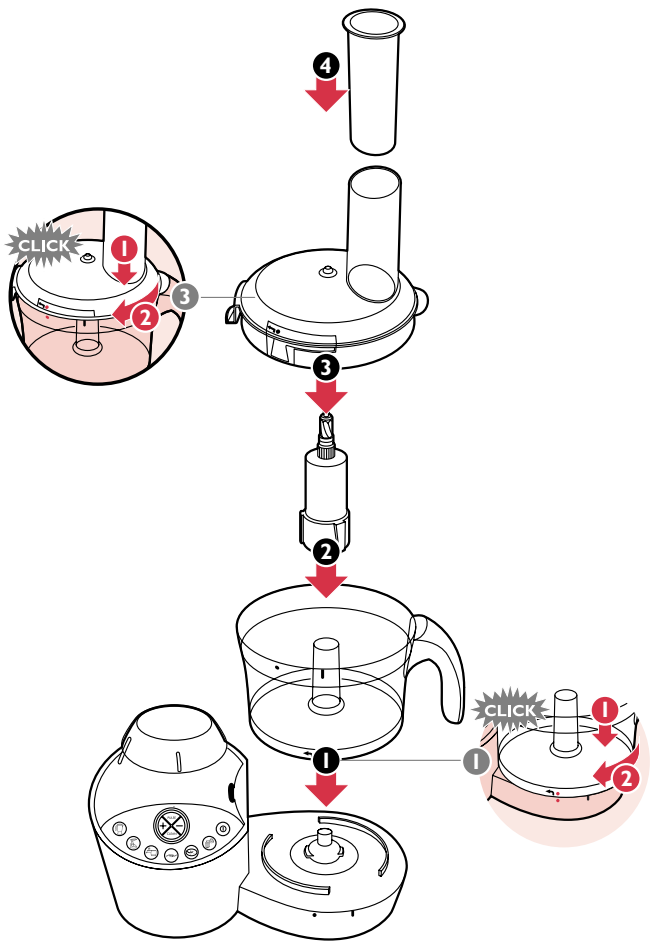
Aparat ima varnostno temperaturno zaščito, ki v primeru pregretja aparata samodejno prekine napajanje električne energije do aparata.

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.





SMART
CONTROL



HR | Smart kontrole - savjeti i upozorenja

- Jedinstveni program Smart kontrola omogućava Vam lagan i brz odabir optimalne snage za pripremu Vaše hrane, jednostavnim pritiskom na jedan od dugmadi s prednje strane aparata.
- Svako dugme za procesiranje je povezano s programiranom brzinom za optimalno izvođenje procesa s određenim nastavkom. Brzinu možete povećati ili smanjiti do 3 puta pritiskom na + ili - dugme. Pritisnete li puls dugme, aparat će raditi na najvećoj brzini. Kad šustite dugme, aparat će stati ili će raditi na prethodnoj brzini.
- Aparat možete zaustaviti bilo kad pritiskom na stop dugme ili neko dugme za procesiranje.
- 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.
- Kako bi lakše sastavili aparat, opremljen je s pomoćnim elektronskim asistentom. Sve dok neki nastavak nije propisno postavljen, svjetlosni prsten uokolo stop dugmeta će svijetliti crveno.
- Ostavite li aparat uključen na el. struju i dok ne radi, trošiti će mnogo energije. Kao podsjetnik da bi trebali odspojiti aparat iz el. struje, svjetlosni prsten uokola stop dugmeta će svijetliti zeleno.

ET | Smart Control - nõuanded ja hoiatused

- Kõõgikombaini ainulaadne optimaalse võimsusega Smart Control programm võimaldab teil proovida kiiresti ja lihtsalt toiduretsepte lihtsa nupuvajutusega seadme esipaneelil.
- Iga toimingunupu on eelnevalt programmeeritud kiirus, mis tagab iga tarviku optimaalse töötlemiskiiruse. Kiirust on võimalik suurendada või vähendada 3 kordselt vajutades + või - nuppu. Pulseerimisnupu vajutus paneb seadme tööle suurima kiirusega. Kui vabastate nupu, seade peatub või hakkab tööle endisel kiirusel.
- Seadme tööd on võimalik katkestada iga hetk, kui vajutada stopp- või mõnd toimingunuppu.
- Seade on varustatud sissemonteeritud turvalukustussüsteemiga, mis tagab kõõgikombaini sisselülitamise alles siis, kui on lisatarvikud on mootorile on paigaldatud õigesse asendisse. Kui lisatarvikud on

- paigaldatud õigesti, tuleb turvalukk lukustusest lahti.
- Seadmeele on kokkupaneku hõlbustamiseks Easy Assembly Assistant. Nii kaua, kuni lisatarvikute ei ole õigesti kokku pandud, vilgub punane valgusvõru stoppnupu ümber.
- Kui seade on vooluvõrku lülitatud, kuid te seda ei kasuta, kulutab see rohkesti voolu. Meeldetuletuseks vilgub roheline valgusvõru stoppnupu ümber.

LV | Smart Control apstrāde - padomi un brīdinājumi

- Virtuves kombaina īpašā Smart Control programma ļauj ātri un vienkārši izvēlēties gatavotā ēdiena receptei piemērotu jaudu, tikai piespiežot kādu no taustiņiem ierīces priekšpusē.
- Katram apstrādes taustiņam atbilst ātrumu programma, kas ir vispiemērotākā apstrādei ar noteiktu piederumu. Piespiežot + vai - taustiņu, ātrumu var palielināt vai samazināt ne vairāk kā trīs reizes. Piespiežot pulsa taustiņu, ierīce darbojas ar vislielāko ātrumu. Atlaižot taustiņu, ierīce pārtrauc darboties vai pārslēdzas iepriekš izvēlētajā apstrādes programmā.
- Apstrādi var pārtraukt jebkurā brīdī, piespiežot pārtraukšanas taustiņu vai kādu no apstrādes taustiņiem.
- 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.
- Lai atvieglotu ierīces salikšanu, gaismas aplis ap pārtraukšanas taustiņu norāda ierīces stāvokli. Kamēr piederumi nav salikti pareizi, gaismas aplis ap pārtraukšanas taustiņu spīd sarkanā krāsā.
- Ja ierīce ir pievienota elektrotīklam, kad tā netiek lietota, tā patērē daudz elektroenerģijas. Lai atgādīnātu, ka jāizvelk elektrovada kontaktspraudnis no sienas kontaktrozetes, kad ierīce netiek lietota, gaismas aplis ap pārtraukšanas taustiņu spīd zaļā krāsā.

LT | Sumanus valdymas - patarimai ir perspėjimai

- Unikali maisto apdorojimo "sumanus valdymo" programa leidžia paprastai ir greitai pasirinkti optimalią galią kiekvienam receptui,

pagal kurį gaminate. Paprasčiausiai paspauskite vieną iš mygtukų, esančių ant aparato priekio.

- Kiekvienas maisto apdorojimo mygtukas yra susijęs su iš anksto užprogramuotu greičio profiliu, geriausiai atitinkančiu kiekvieną priedą. Jūs galite sumažinti arba padidinti greitį iki 3 kartų nuspaudę + arba - mygtuką. Jei nuspausite pulsavimo mygtuką, aparatas veiks didžiausiu greičiu. Kai atleisite šį mygtuką, aparatas arba sustos, arba sugrįš prie ankščiau pasirinktos programos greičio.
- Aparatą galite bet kada sustabdyti nuspaudę sustabdymo arba bet kurį kitą maisto apdorojimo mygtuką.
- Šiame aparate yra įmontuotas apsauginis užraktas, kuris neleidžia įjungti maisto apdorojimo įrenginio tol, kol ant variklio korpuso nebus tinkamai sudėti priedai. Kai priedai buvo tinkamai surinkti, įmontuotas apsauginis užraktas bus atblokuotas.
- Tam, kad būtų lengviau surinkti aparatą, jam buvo pritaikytas "lengvo surinkimo asistentas". Kol priedai nebus tinkamai surinkti, šviesos žiedas aplink sustabdymo mygtuką mirksės raudonai.
- Aparatas suvartos labai daug energijos, jei jis bus įjungtas į elektros tinklą, kai juo nesinaudojate. Šviesos žiedas ims šviesti žaliai, kad primintų, jog reikia išjungti aparatą iš maitinimo tinklo, kai juo nesinaudojate.

SL | Smart Control - nasveti in opozorila

- Edinstveni program "Smart Control", s katerim je opremljen vaš aparat, omogoča enostavno in hitro izbiranje optimalne moči za pripravo posameznega recepta in to le s preprostimi pritiskom ene izmed tipk na srednji strani aparata.
- Vsaka regulirna tipka je povezana s prednastavljenom hitrostjo, ki je za posamezen nastavek optimalna. Hitrost lahko povečate ali zmanjšate do trikrat in to s pritiskom na + ali - tipko. Če pritisnete pulzno tipko, bo aparat deloval z največjo hitrostjo. Ko tipko spustite, se bo aparat ustavil ali pa nadaljeval z obdelovanjem sestavin na prej nastavljeni hitrosti.
- Delovanje aparata lahko zaustavite kadar koli s pritiskom tipke stop ali katere koli druge regulirne tipke.





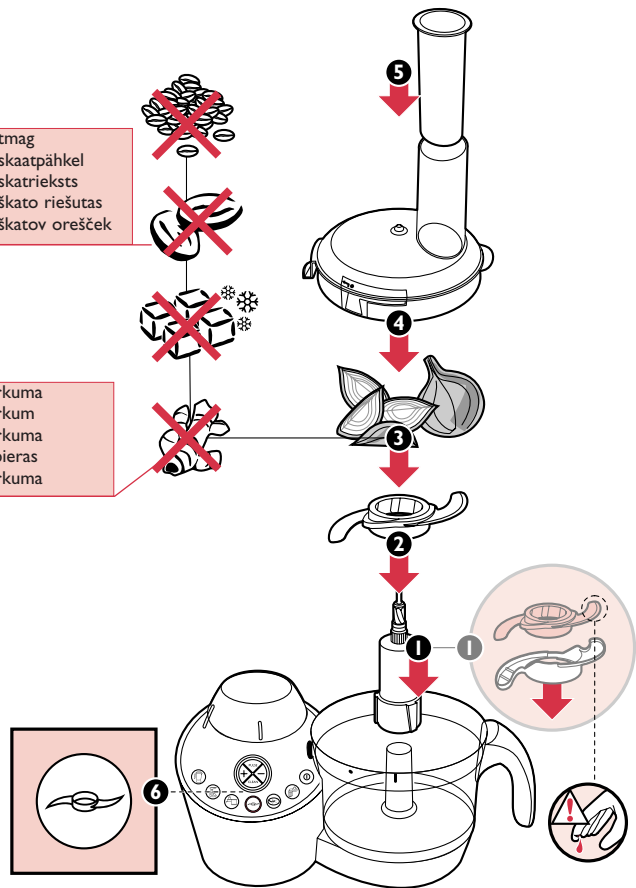
SMART
CONCEPT



- 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.
- Za pomoč pri sestavljanju aparata, je le-ta opremljen s "pomočnikom za enostavno sestavljanje". Tako dolgo, dokler nastavki niso nameščeni pravilno, bo svetleči obroček okoli tipke stop utripal rdeče.
- Če boste imeli aparat priključen na električno omrežje, ko ga ne boste uporabljali, bo porabil veliko električne energije. Kot opomnik, da ga izklopite iz omrežja, ko ga ne uporabljate, bo svetleči obroček okoli stop tipke svetil zeleno.

- HR Nutmag
- ET Muskaatpähkel
- LV Muskatrieksts
- LT Muškato riešutas
- SL Muškatoval 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

! SMART GARAGE

?



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 | Tiivknuga - nõuanded ja hoiatused

Enne toiduainete lisamist pange alati tiivknuga 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 seintel 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 įkais, 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.

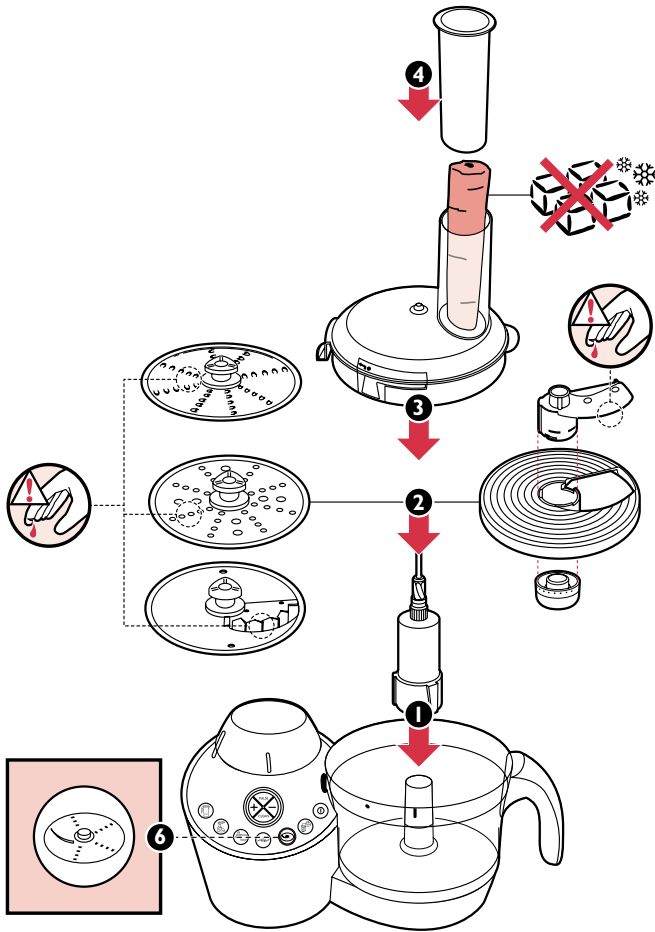
SL | Rezilo - nasveti in opozorila

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 prevročne, 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.



	≤ 500 g	≤ 200 g	≤ 2x	≤ 500 g	≤ 300 g
	1-8mm		1-8mm	1-8mm	1-8mm

! SMART COFFEE



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 kada procesirate tvrdi sir ili čokoladu. Sastojci će postati vrući i ljepljivi te će se rastopiti (Vidi sliku na strani 11).

Podesivi disk za sjeckanje

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

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 zaokčili.
- 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 tulemise 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 (kõva) juustu riivida. Juust kuumeneb ja paakub. Ärge kasutage šokolaadi töötlemisel tera. Kasutage sellel eesmärgil tiiviknuga (lk 11).

Reguleeritav viilustustera

Reguleeritava viilustusteraiga võite koostisosi viilustada erineva paksusega viiludeks.

Olge ettevaatlik: viilustustera on väga terav.

- 1** Pange viilustustera etteanduri otsa.
- 2** Paigaldage reguleerimisnupp ketta põhja ja keerake seda osutatud suunas, kuni see lukustub.
- 3** Keerake regulaatorit, et viilutaja lõikaks niisuguse paksusega viile, nagu soovite.

LV | Ieliktni - padomi un brīdinājumi

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

- Lielu gabalus iepriekš sagrieziet, lai tie ietilptu produktu teknē.
- 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 blodu pēc katras porcijas apstrādes.
- Neļaujiet 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. 11 lpp.).

Regulējamais šķēlētājs

Ar regulējamo šķēlētāju varat sagriezt produktus vajadzīgā biezuma šķēlēs.

Uzmanieties: šķēlētāja ieliktnim ir ļoti asas malas.

- 1** Novietojiet šķēlētāja ieliktni uz turētāja.

- 2** Piestipriniet regulēšanas skrūvi diska apakšējai daļai un pagrieziet ar punktu iezīmētājā stāvoklī, lai to nostiprinātu.
- 3** Pagrieziet regulēšanas 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 uėpile 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. Sūrį per daug įkais, pradės tirpti ir sukris gumulais. Šio įdėklo nenaudokite šokolado apdorojimui. Šiam tikslui naudokite tik peilius (II puslapis).

Reguliuojamas raikymo diskas

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

Būkite atsargūs: raikymo įdėklo kraštai yra labai aštrūs.

- 1** Raikymo įdėklą įdėkite į laikiklio viršų.
- 2** Reguliavimo rankenėlę pridėkite prie disko apačios ir pasukite ją į pusę, pažymėtą taškeliu tam, kad užfiksuotumėte.
- 3** Reguliavimo 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 II).

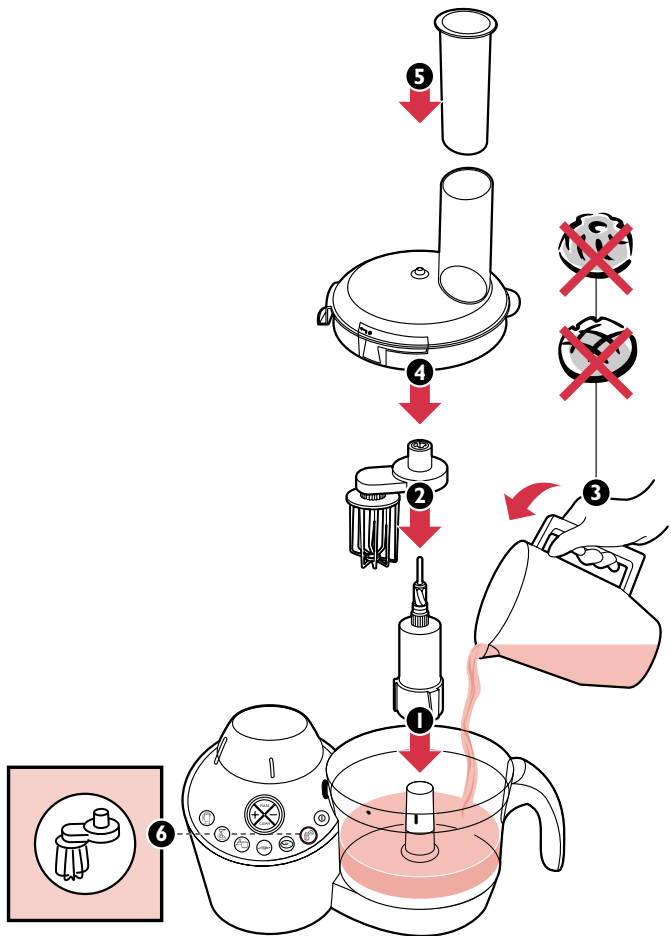
Prilagodljiva rezalna plošča

Prilagodljiva rezalna plošča omogoča rezanje sestavin na katerokoli debelino želite.

Pazite: rezalni vložek ima zelo ostre robove.

- 1** Vstavite ploščo za rezanje na vrh nosilca.
- 2** Namestite gumb za nastavitev na dno plošče in ga zavrtite na položaj, označen s piko, da ga zaklenete.
- 3** Zavrtite gumb za nastavitev, 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 21).
- Provjerite 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 29) 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 21).
- Veenduge, et nõu ja vispel on kuivad ja puhtad, kui asute munavalgeid vahustama. Munavalgeid vahustage toatemperatuuril.

- ▶ **Pärast kasutamist peske alati vispel puhtaks (vt lk 29).**

LV | Putotājs - padomi un brīdinājumi

- Putotāju var lietot, lai saputotu krējumu, olas vai olu baltumus, ātri pagatavojamus pudiņus, 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. 21. lpp.).
- Putojot olu baltumus, pārliedcinieties, 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" (29. 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 21).
- Prieš plakdami kiaušinių baltymus, patikrinkite, ar indas yra sausas ir nesuteptas riebalais. Kiaušinių baltymai turėtų būti kambario temperatūros.

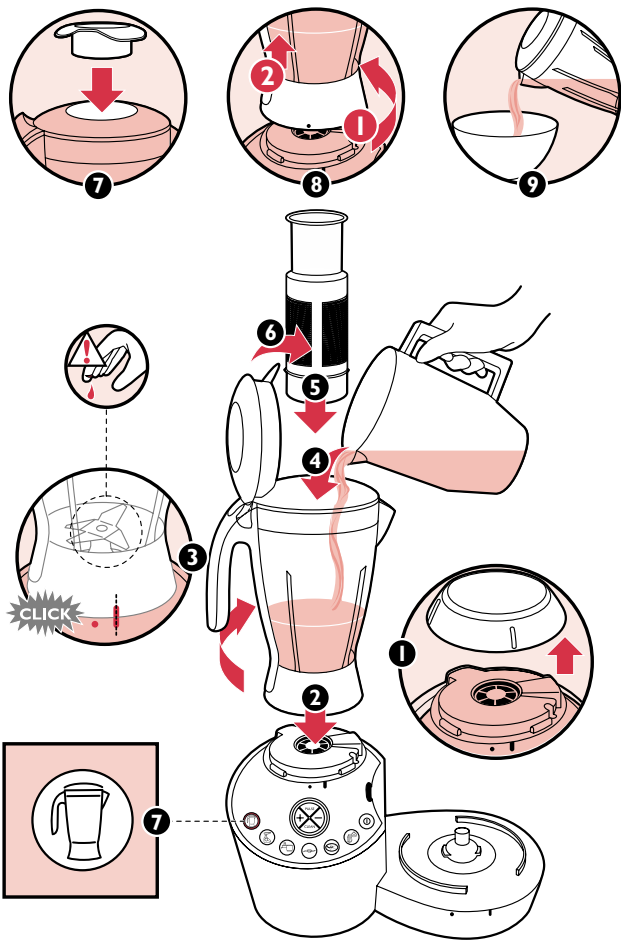
- ▶ **Pūstašonį plaktuvo antgalį plaukite po kiekvieno naudojimo. Skyriuje "Valymas" (29 puslapis) rasite instrukcijas kaip išrinkti pūstašonį plaktuvo antgalį kai norite jį išvalyti.**

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 margarina ali za gnetenje testa. Za ta opravila uporabite nastavek za gnetenje (glej stran 21).
- 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 29) glede navodil, kako vzeti trebušasti nastavek narazen in ga očistiti.**





	≤ 750 ml
	≤ 500 ml
	≤ 750 ml
	≤ 250 g
	≤ 12

HR | Blender - savjeti i upozorenja

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 rupu 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 tekućine 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 zalijepu na stijenke posude mješalice:

- 1** Isključite aparat i odspojite ga iz napajanja.
- 2** Otvorite poklopac i spatulom odvojite sastojke sa stranica posude.

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 - nõuanded 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 tükeldeks enne nende töötlemist.
- Suuri koguseid töödeldes tehke seda väiksemate portsionite kaupa.
- Kövasid 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 seintel eemaldada.

Ärge kunagi pange mikseri kannu sõrmi ega kaabitsat enne, kui seade pole vooluvõrgust lahti ühendatud.

- ▶ *Köögikombaini 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 izvīzījums atrodas tieši pretī motora nodalījuma uzrakstam.
- Lai apstrādes laikā pievienotu šķidrums produktus, ielejiet tos miksera krūzē pa atveri vākā.
- Pirms apstrādājāt cietus produktus, sagrieziet tos mazākos gabaliņos.
- Lai sagatavotu lielu daudzumu ēdiena, apstrādājiet mazas produktu porcijas, nevis uzreiz lielu porciju.
- Pirms apstrādājāt cietus produktus, piemēram, sojas pupiņas, izmērcējiet tos ūdenī.
- Gatavojot zupu, izmantojiet vārītus produktus.
- Apstrādājot karstu vai putojošu šķidrums (piemēram, pienu), nelejiet miksera krūzē vairāk par 1 litru, lai tas neizšļakstītos.





- Ja rezultāts jūs neapmierina, izslēdziet ierīci un apmaisiet produktus ar lāpstiņu, izņemiet daļu produktu, lai apstrādātu mazāku daudzumu, vai pievienojiet nedaudz 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.

Pirms izņemat produktus no miksera krūzes ar pirkstiem vai lāpstiņu, vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

- ▶ *Ievērojiet, ka virtuves kombaina funkcijas nevar izmantot, ja mikseris ir pievienots motora nodalījumam!*

LT | Maišytuvas - padarīmai ir perspējimai

Niekada neatidarykite dangčio, kol aparatas veikia!

- ▶ **I**montuotas apsauginis užraktas: maišytuvu galite naudotis tik tada, kai maišytuvo ašočio briaunelė yra tiesiai priešais žymę, esančią ant variklio.
- Jei norite darbo metu į ašotį 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 ašotį pilkite ne daugiau, nei 1 litrą.
- Jei rezultatas jūsų netenkina, išjunkite aparatą ir pamaišykite produktus mentele, truputį nupilkite, kad gamintumėte mažesnių kiekių, arba įpilkite skysčių.

Jei produktai prilipo prie maišytuvo ašočio sienelės:

- 1** Išjunkite aparatą ir ištraukite laidą iš rozetės.

- 2** Atidarykite dangtį ir mentele pašalinkite produktus, prilipusius prie ašočio sienelių.

Visada pirmiausiai išjunkite aparatą iš rozetės, tik tada kiškite pirštus arba kokį nors daiktą (pvz. mentele) į maišytuvo ašotį.

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

SL | Mešalnik - nasveti in opozorila

Nikoli ne odpirajte pokrova, ko aparat deluje!

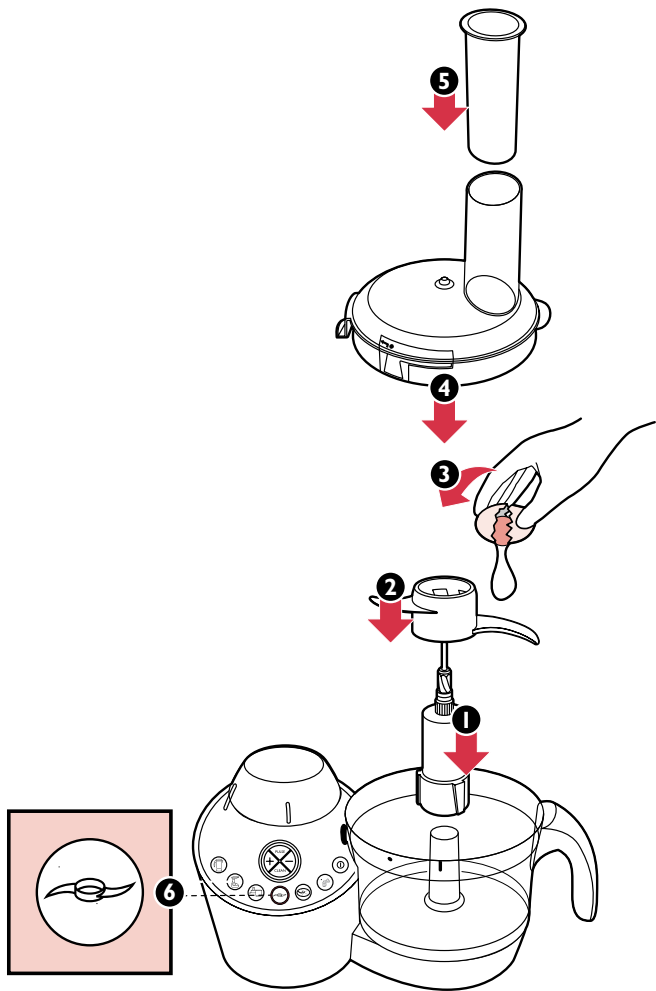
- ▶ **V**grajeni varnostni zaklep: mešalnik lahko uporabljate le takrat, ko je rebro vrča direktno nasproti napisu na motorni enoti.
- Tekočine lahko dodajate med procesom obdelave skozi odprtino v pokrovu vrča mešalnika.
- Trde sestavine pred obdelavo narežite na manjše koščke.
- Če želite obdelati 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 obdelujte manjšo količino ali pa dodajte malo tekočine.









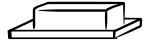



Če se sestavine prilepijo na stene vrča:

- 1** Izklopite aparat in ga izključite iz električnega omrežja.
- 2** Odprite pokrov in z lopatico postrgajte sestavine s sten vrča.

Preden sežete s prsti ali s kakšnim predmetom (npr. z lopatico) v vrč mešalnika, vedno prej izključite aparat iz električnega omrežja.

- ▶ *Upošteвайте, da funkcij obdelovanja hrane ni možno uporabljati, če je na motorno enoto pritrjen mešalnik!*



				
	→		≈ 500 g	
	→		≈ 750 g	
	→		≈ 500 g	
		→		≈ 4 

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 



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 | Tainakonksud - nõuanded ja hoiatused

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



LV | Mīcīšanas piederums - padomi un brīdinājumi

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



LT | Minkymo priedas - patarimai ir perspėjimai

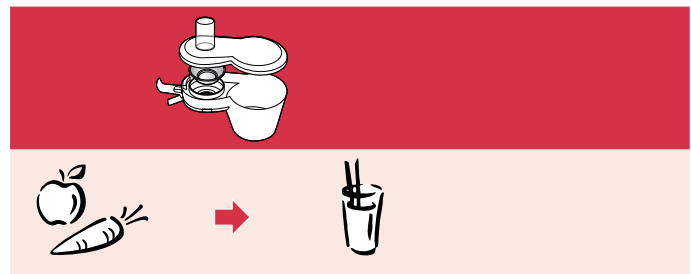
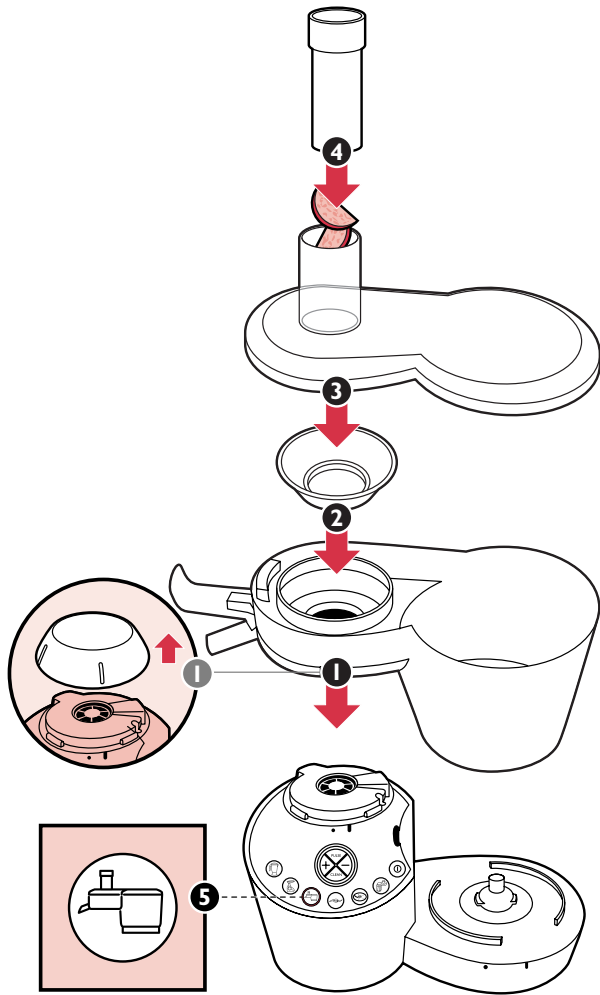
- Prieš sudėdami produktus, visuomet įstatykite minkymo priedą į indą.
- Standartinis laikas visokių rūšių minkymui yra 30 - 180 sekundžių.



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 | Sokovnik - savjeti i upozorenja

Nikad ne koristite prste ili druge objekte (npr. spatulu) za potiskivabje sastojaka kroz cijev za doziranje tijekom rada aparata. Za to koristite jedino priloženi alat-gurač.

Pričekajte dok se sito nije potpuno zaustavilo prije nego odvojite poklopac.

- Uvijek uključite aparat prije nego stavite voće u sokovnik.
- Ne koristite sokovnik ako je sito oštećeno.
- ▶ *Ugrađeni sistem sigurnosnog zaključavanja: sokovnik će funkcionirati jedino u slučaju kada se svi dijelovi propisno sastavljene.*
- ▶ **Prijee uporabe sokovnika:**
- Povrće poput mrkve i sl. očistite a voću poput naranči, ananasa i lubenica odstranite koru. Izrežite ih u komadiće koji prolaze kroz cijev za doziranje.
- Izvadite koštice iz voća u kojemu su velike, npr. trešnje, višnje ili šljive.

ET | Mahlapress - nõuanded ja hoiatused

Ärge kunagi lükake etteandeturusse toiduaineid sõrme või mõne muu objektiga (nt kaabits) seadme töötamise ajal. Kasutage selleks alati lükkurit.

Enne kaane avamist oodake, kuni sõel on seisma jäänud.

- Lülitage seade sisse enne puuviljade sissepanemist.
- Ärge kasutage mahlapressi, kui sõel on vigastatud.
- ▶ *Sissemonteeritud turvalukk: mahlapress töötab ainult siis, kui kõik osad on õigesti ühendatud.*
- ▶ **Enne mahlapressi kasutamist:**
- Peske kõõgivili, nt porgandid ja valged redised ja koorige puuvili nt apelsinid, ananass ja melon ning lõigake mahlapressi etteandeturusse mahtuvateks tükkideks.
- Eemaldage kirs-, ploomi-, pimi- ja aprikoosikivid ning vajaduse korral lõigake mahlapressi etteandeturusse mahtuvateks tükkideks.

LV | Sulu spiede - padomi un brīdinājumi

Nekad ierīces darbības laikā nespiediet produktus lejup pa sulu spiedes tekni ar pirkstiem vai priekšmetiem (piemēram, lāpstiņu). Šim nolūkam izmantojiet tikai stampu.

Pagaidiet, līdz siets ir pilnīgi apstājies, pirms noņemat vāku.

- Vienmēr ieslēdziet ierīci, pirms ievietojat augļus sulu spiedē.
- Nelietojiet sulu spiedi, ja siets ir bojāts.
- ▶ *Iebūvētais slēdzis: sulu spiede darbojas tikai tad, ja visas detaļas ir saliktas pareizi.*
- ▶ **Pirms sulu spiedes lietošanas:**
- Notīriet dārzeņus, piemēram, burkānus un baltos redīsus, un nomizojiet augļus, piemēram, apelsīnus, ananasus un meloni, un sagrieziet tos gabaliņos, kas ietilpst sulu spiedes teknē.
- Augļiem, kam ir lieli kauliņi, piemēram, ķiršiem, plūmēm, persikiem un aprikozēm, izņemiet tos un, ja nepieciešams, sagrieziet augļus gabaliņos, kas ietilpst sulu spiedes teknē.

LT | Sulčiaspaudė - patarimai ir perspėjimai

Niekada pirštais ar koku kitu daiktu (pvz., mentele) nestumkite produktų vamzdžiui žemyn tuo metu, kai veikia sulčiaspaudė. Tai galima daryti tik stūmokliu.

Prieš nuimdami dangtį, palaukite kol sietelis nustos suktis.

- Aparatą visuomet įjunkite prieš įdėdami vaisius į sulčiaspaudę.
- Nesinaudokite sulčiaspaude, jei sietelis yra pažeistas.
- ▶ *Įmontuotas apsauginis užraktas: sulčiaspaudė veiks tik tuo atveju, jei visos dalys buvo tinkamai surinktos.*
- ▶ **Prieš naudodamiesi sulčiaspaude:**
- Nuvalykite daržoves, tokias, kaip morkos ar baltieji ridikėliai, nulupkite vaisius, tokius, kaip apelsinai, ananasai ar melionai ir supjaustykite juos tokiais gabalėliais, kurie tilptų į sulčiaspaudės vamzdį.

- Išimkite kauliukus iš tų vaisių, kurių kauliukai yra labai dideli, pavyzdžiui, iš vyšnių, slyvų, persikų ir abrikosų. Jei reikia, supjaustykite juos tokiais gabaliukais, kad tilptų į sulčiaspaudės vamzdį.

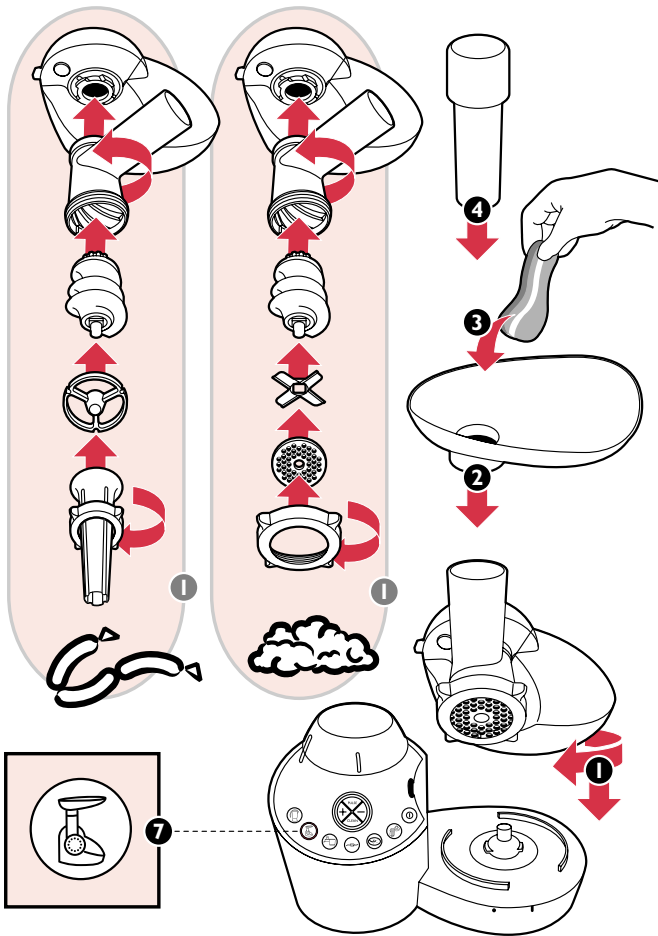
SL | Sokovnik - nasveti in opozorila





Nikoli ne segajte s prsti ali kakšnim predmetom (npr. lopatico) v oskrbovalni kanal sokovnika, da bi potisnili sestavine navzdol, medtem ko aparat deluje. Za ta namen uporabljajte le potiskalo.

Počakajte, da se sito popolnoma ustavi, preden odstranite pokrov.

- Vedno vklopite aparat preden vstavite sadje v sokovnik.
- Ne uporabljajte sokovnika, če je sito poškodovano.
- ▶ *Vgrajeni varnostni zaklop: sokovnik bo deloval le v primeru, ko so vsi deli pravilno nameščeni.*
- ▶ **Pred uporabo sokovnika:**
 - Očistite zelenjavo, kot je korenje ali hren in olupite sadje, kot so pomaranče, ananas in melone, ter jo/ga narežite na koščke, ki gredo v oskrbovalni kanal sokovnika.
 - Iz sadja, ki ima velike koščice, kot so češnje, slive, breskve in marelice, odstranite koščice in ga, če je to potrebno, narežite na koščke, ki gredo v oskrbovalni kanal sokovnika.





	
	1,3 kg/p.m
	1,3 kg/p.m



1,3 kg/p.m




1,3 kg/p.m


HR | Nastavak za mljevenje mesa

Nastavak za mljevenje mesa služi mljevenju mesa i izradi kobasica.

Mljevenje mesa

- ▶ Izrežite meso na komade 10 cm duljine i 2 cm debljine.
- ▶ Uklonite kosti, hrskavicu i žilice.
- ▶ Nikada ne koristite smrznuto meso!
- ▶ Pritisnite  dugme na kontrolnoj ploči.
- ▶ Moguće je samljeći 1,3 kg mesa u minuti.
Koristite čisto meso, bet masnoća i žila.
- ▶ Za tartarski biftek, sameljite meso dvaput pomoću srednjeg diska za mljevenje.


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 tuljac. Pogurajte meso za kobasice u kućište uz pomoć gurača.
- ▶ Ako crijevo zapne na cijevi, navlažite ga s malo vode.
- ▶ Pritisnite  dugme na kontrolnoj ploči. Savjetujemo da smanjite brzinu pritiskom na - dugme.

ET | Hakklīhamasin


Hakklīhamasinat kasutage liha hakkimiseks ja vorsti valmīstāmīseks.

Liha hakkimīne

- ▶ Lōigake liha 10 cm pikkusteks ja 2 cm paksusteks tūkkīdes.
- ▶ Eemaldage kondid, krōmpsluud ja sooned.
- ▶ Ārge hakkīge kŭlmutatud liha!
- ▶ ajutage nuppu  kontrollpaneelīl.
- ▶ On vōimalīk hakkīda 1,3 kg liha minūtīs.
Liha olgu peki ja kōōlusteta.
- ▶ Tatari steigi valmīstāmīseks hakkīge liha kaks korda.

Vorsti valmīstāmīne


- ▶ Esmalt hakkīge liha.

- ▶ Kui hakkate vorsti valmīstama, jātke tranporttīgu lihahakkimīstrumlīsse.
- ▶ Pange vorstinahk leigesse vette 10 minūtīs seisma. Seejārel tōmmake mārg vorstinahk vorstītorule. Lŭkake hakitud liha lŭkkurīga lihahakkimīse trumlīsse.
- ▶ Kui vorstinahk muutub vorstītorus kleepuvaks, niisutage seda vāhese veega.
- ▶ Vajutage nuppu  kontrollpaneelīl. Soovitame vorstīvalmīstāmīsel kiirust vāhendada - nupu abil.


LV | Gaļasmašīna

Gaļasmašīnu var lietot gaļas malšanai un desu izgatavošanai.

Gaļas malšana

- ▶ Sagrieziet gaļu 10 cm garās un 2 cm biezās sloksnēs.
- ▶ Izņemiet kaulus, skrimšļus un cīpslas.
- ▶ Nekad nemēģiniet malt sasalušu gaļu!
- ▶ Piespiediet vadības paneļa  taustiņu.
- ▶ Minūtē var samalt 1,3 kg gaļas.
Izmantojiet liesu gaļu bez taukiem un cīpslām.
- ▶ Lai pagatavotu tatāru bifšteku, divas reizes maliet gaļu, izmantojot vidēji rupjo sietu.

Desu pildīšana

- ▶ Vienmēr vispirms samaliet gaļu.
- ▶ Sākot gatavot desas, atstājiet gliemežvārpstu nazīšu nodalījumā.
- ▶ Atstājiet desas apvalku remdenā ūdenī 10 minūtes. Pēc tam uzbīdīet mitro apvalku uz desu pildāmā raga. Ar stampu iespiediet malto gaļu (ar garšvielām) nazīšu nodalījumā.
- ▶ Ja apvalks pielīp pie uznavas, samītriniet to ar ūdeni.
- ▶ Piespiediet vadības paneļa  taustiņu. Pildot desas, ieteicams samazināt ātrumu, piespiežot - taustiņu.





LT | Mėsmalė

Mėsmalė gali būti naudojama mėsos malimui ir dešrelių gaminimui.

Mėsos malimas

- ▶ Supjaustykite mėsą 10 cm ilgio, 2 cm storio gabaliukais.
- ▶ Išimkite kaulus, kremzles ir sausgysles.
- ▶ Niekada nenaudokite sušaldytos mėsos!
- ▶ Paspauskite mygtuką valdymo plokštėje.
- ▶ Jus galite sumalti 1,3 kg mėsos per minutę.
Naudokite liesą mėsą be riebalų ir sausgyslių.
- ▶ Totoriškam bifšteksui mėsą malkite du kartus, naudodami vidutinį smulkumo malimo diską.

Dešrelių gaminimas

- ▶ Visuomet pirmiausiai susmulkinkite mėsą.
- ▶ Palikite šiltą sliekinę pavarą pjaustymo įrenginyje, kai pradėdote 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 odėlė įstringa ant kimštuvo, sudrėkinkite ją vandeniu.
- ▶ Paspauskite mygtuką valdymo plokštėje. Mes patariame, gaminant dešreles, sumažinti greitį - mygtuku

SL | Sekljalnik mesa -mesoreznica

Mesoreznica se lahko uporabi za mletje mesa ali pripravo klobas.

Mletje mesa

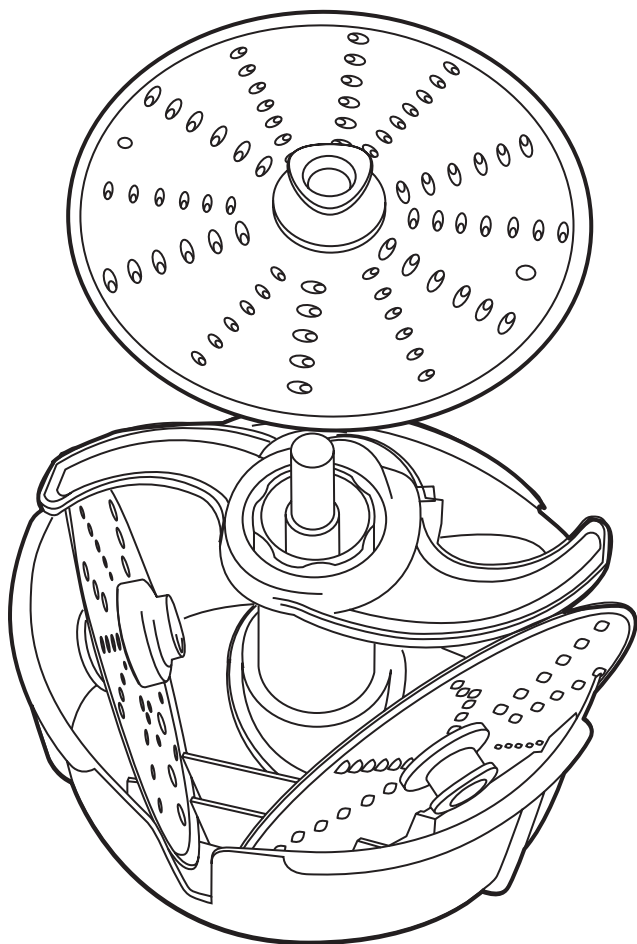
- ▶ Narežite meso na 10cm dolge in 2 cm debele kose.
- ▶ Odstranite kosti, dele hrustanca in kit kolikor je to v največji meri možno.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte zamrznjenega mesa!
- ▶ Pritisnite tipko na kontrolni plošči.
- ▶ Na minuto lahko zmeljete 1.3 kg mesa.

Meso naj bo borovo, brez maščob in kit.

- ▶ Za tatarski zrezek zmeljete meso s ploščo za srednje grobo mletje.

Izdelovanje klobas

- ▶ Vedno najprej zmeljete meso.
- ▶ Pustite spiralasto gred v ohišju rezilne enote, ko začnete s pripravo klobas.
- ▶ Ovoj klobase namočite za 10 minut v mlačni vodi. Nato namočenega natakните na lijak. S potiskalom potisnite (začinjeno) zmleto meso v ohišje rezilne enote.
- ▶ Če se ovoj zalepi na lijak, ga zmočite z malo vode.
- ▶ Pritisnite tipko na kontrolni plošči. Svetujemo vam, da ko delate klobase, hitrost zmanjšate s pritiskom na tipko -



HR | Pohranjivanje

Pohranjivanje

ET | Hoidmine

Hoidmine

LV | Uzglabāšana

Uzglabāšana

LT | Saugojimas

Saugojimas









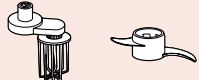

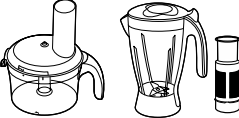



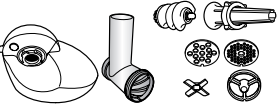


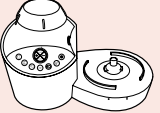







SL | Shranjevanje

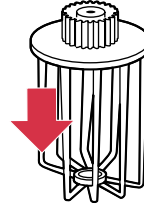
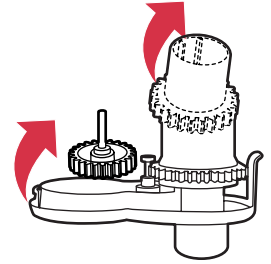
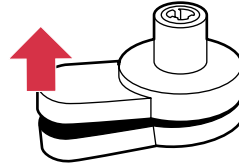
Shranjevanje



SMART
CONTROL



			
 SMART WATER		✓	✓
		✓	✓
		✓	✓
		✓	✓
		✓	✓
		✓	
			
		✓	✓
			
			
			



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 pripremu 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.
- Podesivi 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.

Čišćenje mlina za meso

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

- Uklonite svo preostalo meso iz kućišta tako da potjerate komad kruha kroz njega.
- Ugasite aparat te izvucite mrežni kabel iz utičnice.
- Skinite potiskivač i pliticu.
- Odvignite 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.
- sperite ih ispod mlaza vruće vode i odmah nakon pranja ih dobro osušite.

ET | Puhastamine

- Lülitage seade enne tarvikute või mootori puhastamist välja.
- Kõõgikombaini nõud ja kannmikserit on võimalik kiiresti ja lihtsalt pesta pesemisnupuga. Pange lihtsalt veidi vett ja paar tilka pesemisvahendit määrdunud nõusse või kannu, katke kaanega ning vajutage pesemisnupu seni, kuni nõu või kann on puhtaks saanud.
- Kui pesete kõõgikombaini, 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 hammasrattast. Hammasrattaid ja vispleid peske kuuma vee ja nõudepesuvahendiga.
- Hammasrattaid ja vispleid võib ka nõudepesumasina pesti. Hoidikut puhastage niiske lapiga.
- Eemaldatavat viilutusketast, -tera ja reguleerimisnuppu on võimalik pesta kuuma vee ja pesemisvahendi või nõudepesumasinaga. Keerake reguleerimisnuppu paremale ja tõmmake viilustera välja enne selle pesemist.

Hakklihamasina pesemine

Hakklihamasinat ei tohi pesta nõudepesumasinaga. 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 tülise vee ja nõudepesemisvahendiga.
- Loputage kõik osad tülise veega ja kuivatage kohe käterätiga.





LV | Tīršana

- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pirms noņemat piederumus vai tīrāt motora nodalījumu.
- Virtuves kombaina bļodu un miksera krūzi var ātri un vienkārši izmazgāt, piespiežot mazgāšanas taustiņu. Vienkārši ielejiet netīrajā bļodā vai traukā nedaudz ūdens un dažus pilienus trauku mazgājamā līdzekļa, uzlieciet vāku un turiet piespiestu mazgāšanas taustiņu, līdz bļoda vai krūze ir tīra.
- Tirot virtuves kombainu šādā veidā, pārliecinieties, ka bļodā 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 sieta šķēlēšanas ieliktni, pirms to mazgājat.

Gaļasmašīnas tīršana

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

- Izīriet visus gaļas pārpalikumus no nazišu nodalījuma, samāļot pāris 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.
- Valymo mygtuku galite greitai ir paprastai išvalyti maisto apdorojimo indą ir maišytuvo ąsotį. Paprasčiausiai įpilkite truputį vandens ir keletą indų plovimo skysčio lašų į nešvarų dubenį arba ąsotį, gerai uždarykite dangtį ir laikykite nuspaudę valymo mygtuką tol, kol išvalysite dubenį arba ąsotį.
- 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 sklęščius 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.
- Reguluojamą 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 valymas

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

- Nuimkite mėsos likučius nuo pjaustymo įrenginio per jį perleide 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.
- Regulatorių nuimkite sukdami jį į dešinę pusę.
- Visas dalis plaukite karštu vandeniu su trupučiu indų plovimo skysčio.
- Išskalaukite juos po karštu, tekančiu vandeniu ir nedelsdami pašuoste nususinkite 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 tipke za čiščenje. Preprosto nalijte nekaj vode in nekaj kapljic tekočega detergenta za posodo v umazano skledo ali vrč, zaprite pokrov in stisnite tipko za čiščenje, dokler skleda oz. vrč nista čista.
- Ko boste na ta način čistili skledo, naj bo rezilo oz. nastavek 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 nastavitev lahko operete v vroči vodi z nekaj tekočega detergenta ali pa v pomivalnem stroju. Obrnite gumb za nastavitev v desno in izpulite vložek za rezanje iz plošče, še pred čiščenjem.

Čiščenje mesoreznice

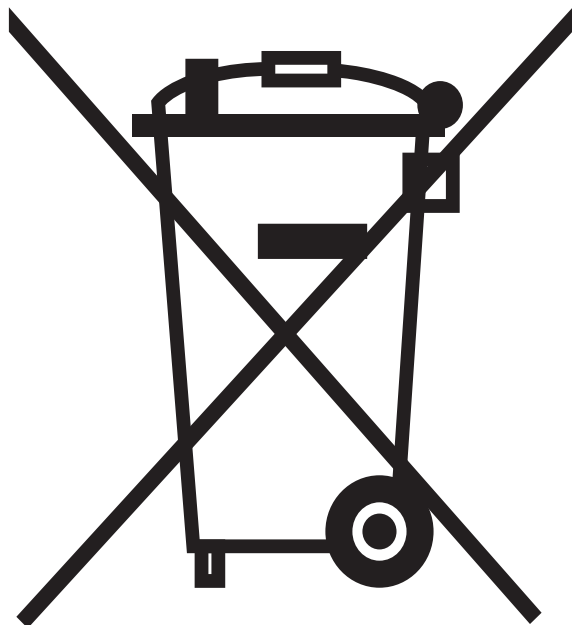
Mesoreznice ne smete prati v pomivalnem stroju. Lahko jo sperete pod tekočo vodo.

- Iz ohišja rezilne enote odstranite vse ostanke mesa, tako da skozi njega potisnete par koščkov kruha.
- Aparat izklopite 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 sprostitve 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 obrišete in posušite s kuhinjsko krpo.





SMART
CARE



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

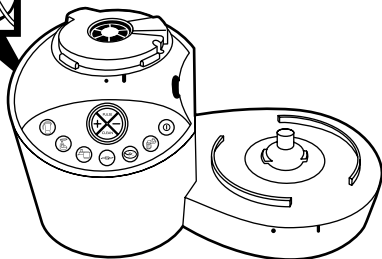
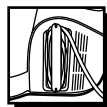
- ▶ Kai atsikratote aparatu, nemeskite jo į normalią šiukšlių dėžę, o pristatykite į oficialų surinkimo punktą, kur jį perdirbs. Taip padėsite išsaugoti aplinką.

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** Zavrtna kapa
- ET** Pealekeeratav kaas
- LV** Uzskrūvējams vāciņš
- LT** Prisukamas dangtis
- SL** Navojni pokrov



- 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 įerenginiu gale
- SL** Motorna enota z navitkom za kabel na zadnji strani

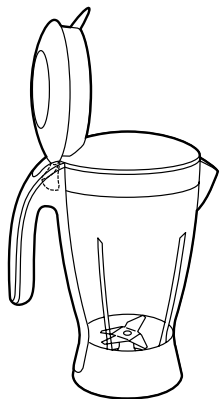


- HR** Stoper
- ET** Stopper
- LV** Aizbāznis
- LT** Kamštis
- SL** Mašilo

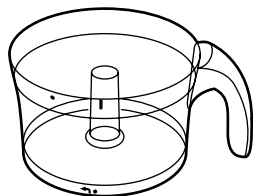




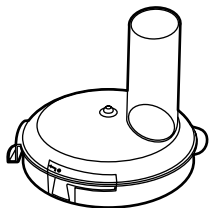
SMART
COVERS



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



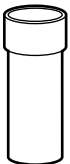
- HR** Posuda za procesiranje hrane
- ET** Mikseri nõu
- LV** Virtuves kombaina bļoda
- LT** Maisto apdorojimo dubuo
- SL** Skleda kuhinjskega strojčka



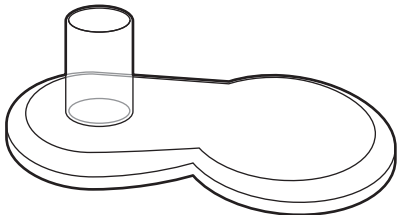
- HR** Poklopac posude za procesiranje hrane
- ET** Kõõgikombaini kaas
- LV** Virtuves kombaina vāks
- LT** Maisto apdorojimo dangtis
- SL** Pokrov kuhinjskega strojčka



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



- HR** Gurač za sokovnik
- ET** Mahlapressi lükkur
- LV** Sulu spiedes stampa
- LT** Sulčiaspaudės stūmiklis
- SL** Potiskalo sokovnika



- HR** Poklopac sokovnika
- ET** Mahlapressi kaas
- LV** Sulu spiedes vāks
- LT** Sulčiaspaudės dangtis
- SL** Pokrov sokovnika

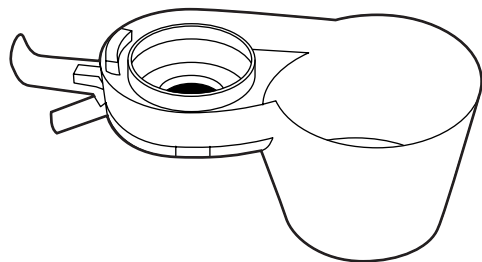


- HR** Filter za sok
- ET** Mahlapressi filter
- LV** Sulu spiedes filtrs
- LT** Sulčiaspaudės filtras
- SL** Filter sokovnika





SMART
LIFE



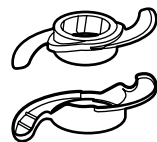
- HR** Sokovnik
- ET** Mahlapress
- LV** Sulu spiede
- LT** Sulčiaspaudė
- SL** Sokovnik



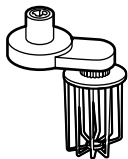
- HR** Držač nastavaka
- ET** Veovõll
- LV** Piederumu turētājs
- LT** Įrankių laikiklis
- SL** Nosilec nastavkov



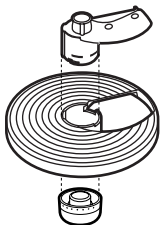
- HR** Dodatak za mijesenje
- ET** Taina segamise konsud
- LV** Mīcītājs
- LT** Minkymo priedas
- SL** Nastavek za gnetenje



- 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** Pūstašonis plaktuvo antgalis
- SL** Trebušasti stepalnik



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



- HR** Srednje fini disk
- ET** Peen/keskmine riiv
- LV** Smalkā rīve/vidēji rupjā rīve
- LT** Smulkus/vidutinis smulkinimo diskas
- SL** Plošča za fino/srednje grobo ribanje



- HR** Diska za pripravu pomfrita
- ET** Friikartulitera
- LV** Kartupeļu salmiņu griezējs
- LT** Diskas prancūziškom bulvytėm
- SL** Plošča za pomfrit



- HR** Disk za granuliranje
- ET** Sõmerdustera
- LV** Smalcinātājs
- LT** Smulkinantis diskas
- SL** Plošča za granuliranje





SMART
CONCEPT



- HR** Kučičšte mlina za meso
- ET** Hakklihamasin
- LV** Gaļasmašīnas mehānisma nodalījums
- LT** Mėsos smulkintuvo reguliatorius
- SL** Ohišje mehanizma mesoreznice



- HR** Rezaća jedinica mlina za meso
- ET** Hakklihamasina teraruum
- LV** Gaļasmašīnas nazišu nodalījums
- LT** Mėsos smulkintuvo pjaustymo įrenginys
- SL** Ohišje rezila mesoreznice



- HR** Pužni prijenos
- ET** Varras
- LV** Gliemežvārpsta
- LT** Sliėkinė pavara
- SL** Spiralasta gred



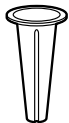
- HR** Rezaća jedinica
- ET** Lõiketera
- LV** Nazišu bloks
- LT** Pjaustymo įtaisas
- SL** Rezilna enota



- HR** Zavrtni prsten
- ET** Võru
- LV** Uzskrūvējams gredzens
- LT** Prisukamas žiedas
- SL** Navojni obroč



- HR** Separator
- ET** Separaator
- LV** Separators
- LT** Separatorius
- SL** Ločilec



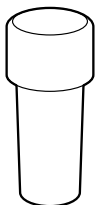
- HR** Nastavak za izradu kobasica
- ET** Vorstitoru
- LV** Desu pildāmais rags
- LT** Kimštuvas
- SL** Lijak za klobase



- HR** Disk srednji 4 mm
- ET** Keskmine, 4 mm lābimōduga sōelketas
- LV** Vidēji rupjš siets, atveru diametrs 4 mm
- LT** 4 mm diametro vidutinis malimo diskas
- SL** Plošča za srednje grobo mletje, premera 4 mm



- HR** Disk veliki 8 mm
- ET** Jāme, 8 mm lābimōduga sōelketas
- 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
- ET** Hakklīhamasina lūkkur
- LV** Gaļasmašīnas stampa
- LT** Mėsos smulkintuvo stūmoklis
- SL** Potiskalo mesoreznice



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





HR | Jamstvo i servis

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

ET | Garantii ja teenindus

Kui vajate hooldust, esitada infopäringuid või on probleeme, külastage palun Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiате garantiilehel). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

LV | Garantija un apkalpošana

Ja ir nepieciešams serviss vai palīdzība, vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips Patērētāju apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Patērētāju apkalpošanas centra, lūdziet palīdzību vietējam Philips preču tirgotājiem.

LT | Garantija ir servisas

Jei jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija arba jei kilo problemų, apsilankykite „Philips“ tinklalapyje www.philips.com arba susisiekiute su savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centru (jo telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei „Philips“ klientų aptarnavimo centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

SL | Garancija in servis

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



HR | U slučaju problema

Problem	Rješenje
Aparat ne radi aa crveno svjetlo uokolo dugmeta stop započinje treptati nakon što ste pritisnuli neko od dugmadi za procesiranje.	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.
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. 5) Uključite aparat.
Pritisnuli ste pogrešno dugme za procesiranje	Pritisnite odgovarajuću tipku za željeni proces.
Na aparat su stavljene posuda mješača i posuda za obradu hrane ali samo mješač radi.	Ako su obje posude postavljene na aparat, jedino će blebder posuda raditi. Želite li koristiti i posudu za pripravu hrane, odvojite blender posudu i stavite zaštitnu kapu.
Dugmad + ili -ne rade tijekom određenog procesa.	kad je dosgnuta maksimalna snaga motora, pritisak na + ili - dugme nema očekivani efekt.To će se posebno manifestirati kad procesirate veću količinu tijesta. Provjerite količine i vremena priprave u tablicama.
Provjerite jeste li zakrenuli posudu i pokrov udesno dok se ne začuje "klik".	Provjerite jeste li zakrenuli posudu i pokrov udesno dok se ne začuje "klik".
Mogu li se mljeti i kosti ili koža od slanine u nastavku za mljevenje mesa?	NE!

Problem	Rješenje
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)
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.
Nastavak za mljevenje mesa ne radi	Provjerite da li su kućište i rezača jedinica spojeni ispravno. Prilikom spajanja mora se začuti "klik".
Može li se mljeti smrznuto mesu u nastavku za mljevenje mesa?	NE!

ET | Probleemide lahendamine

Problem	Lahendus
Seade ei tööta ning stoppnupu ümber olev valgustatud võru vilgub punase tulega pärast toiduainete töötlemist või pärast pulseerimistoiingu nupu vajutamist.	Keerake kannu või kaant või mikserkannu, 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. Punane tuli katkestab vilkumise kohe, kui kõik osad on õigesti ühendatud.
Seade jääb järsku seisma	Termo-väljalüliti on voolutoite välja lülitatud, sest seade on ülekuumenenud. 1) Vajutage stopp nuppu. 2) Lülitage seade välja. 3) Laske seadmel 60 minutit jahtuda. 4) Pange pistik pistikupessa. 5) Lülitage seade uuesti sisse.
Te olete vajutanud vale toingu nuppu.	Vajutage õige toingu nuppu.





Probleem	Lahendus
Mikserkann ja köögikombaini nõu on ühendatud, kuid töötab ainult mikser:	Kui nii kannmikser kui nõu on õigesti paigaldatud, hakkab tööle mikser. Kui soovite kasutada nõud, eemaldage kannmikser ning pange pealekeeratav kaitsekaas kohale.
+ või - nupp ei mõjuta töötlemistoimingut.	Kui oodatav tulemus ei ole saavutatud, vajutage + või - nuppu, kui mootor on saavutanud maksimaalse võimsuse. Seda võib juhtuda, kui töötlete suurt tainakogust. Kontrollige tabelist toiduainete kogust ja töötlemiskestust.
Tainasõtkumistarvikud ei pöörle.	Kontrollige, kas olete keeranud nõud ja kaant päripaeva ning fikseerinud nad klõpsatusega kohale.
Kas tohib läbi hakklihamasina ajada ka konte või beekonikamarat?	Ei!
Hakkliha välimus ei rahulda teid.	Kontrollige, kas lõiketera servad on pööratud väljapoole.
Hakklihamasina metalloosad on roostes.	Seadme osi on pestud nõudepesumasinas. Kõiki osi tuleb pesta käsitsi ja kuivatada kohe käterätiga.
Hakklihamasin ei tööta.	Kontrollige, kas hakklihamasin ja teraruum on ühendatud õigesti. Õige asendi korral kostab klõpsatus.
Kas tohib läbi hakklihamasina ajada külmunud liha?	Ei!

LV | Kļūmjū novēršana

Kļūme	Risinājums
Ierīce nesāk darboties, un pēc apstrādes vai pulsa taustiņa piespiešanas gaismas taustiņu sāk mirgot sarkanā krāsā.	Pagrieziet blōdu, 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 blōdas un vāka atrastos tieši pretī viens otram un punkts uz blōdas atrastos tieši pretī punktam uz motora nodalījuma. Ja ir piestiprināts mikseris, raugieties, lai miksera krūzes izvīzījums atrastos tieši pretī uzrakstam uz motora nodalījuma. Tiklīdz visi piederumi būs pareizi salikti, sarkanā gaisma pārtrauks mirgot.
Ierīce pēkšņi pārtrauc darbību	Iespējams, ka termiskā izslēgšanās sistēma ir izslēgusi strāvas padevi ierīcei, jo tā ir pārkarusi. 1. Piespiediet pārtraukšanas taustiņu. 2. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. 3. Ļaujiet ierīcei 60 minūtes atdzist. 4. Iespraudiet elektrovada kontaktspraudni kontaktrozētē. 5. Vēlreiz ieslēdziet ierīci.
Piespiests cits apstrādes taustiņš.	Piespiediet atbilstošo apstrādes taustiņu.
Ir pievienota gan miksera krūze, gan virtuves kombaina blōda, bet darbojas tikai mikseris.	Ja pareizi ir piestiprināta gan miksera krūze, gan virtuves kombaina blōda, darbojas tikai mikseris. Lai lietotu virtuves kombaina blōdu, noņemiet miksera krūzi un uzlieciet uzskrūvējamo vāciņu.
Noteiktu darbību laikā nedarbojas + vai - taustiņš.	Ierīce nereaģē uz taustiņa + vai - piespiešanu, ja motors jau darbojas ar maksimālo jaudu. Tā parasti notiek, ja apstrādājat lielu mīklas daudzumu. Sk. tabulā minēto produktu daudzumu un apstrādes ilgumu.
Mīcītājs var putotājs negriežas.	Pārbaudiet, vai blōda un vāks ir pagriezti pulksteņa rādītāju kustības virzienā, līdz atskan klikšķis.
Vai gaļasmašīnā drikst malt arī kaulus un ādu?	Nē!

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

LT | Problemu sprendimo vadovas

Problema	Sprendimas
Aparatā neiesijungia ir šviesos žiedas, esantīs aplink sustabdymo mygtukā, ima mirkčioti raudonai po to, kai buvo paspaustas maisto apdorojimo arba pulsavimo mygtukas.	Sukite indą, dangtelį arba maišytuvo ašotį 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 maišytuvu, patikrinkite, ar maišytuvo ašočio briaunėlė yra tiesiai priešais žymę ant variklio korpuso. Raudona lemputė nustos mirksėti tada, kai visi priedai bus tinkamai surinkti.
Aparatā staiga nustojo veiktī	Tai galējo nutikti dēl to, kad aparatui perkaitus terminē apsauginē išjungimo sistema atjungē enerģijos tiekimā. 1) Nuspauskite sustabdymo mygtukā. 2) Atjunkite aparatā iš maitinimo tinklo. 3) Leiskite aparatui atvēsti maždaug 60 minučiu. 4) Aparato kištukā iķišķite i maitinimo tinklā. 5) Vēl ijunkite aparatā.
Nuspaudēte ne tā mygtukā	Paspauskite jūsu norimos funkcijos mygtukā.

Problema	Sprendimas
Uzdētas ir maišytuvo apdorojimo dubuo, tačiau veikia tik maišytuvu.	Maišytuvu veiks tik tada, jei maišytuvo ašotis ir maisto apdorojimo indas bus teisingai surinkti. Jei norite naudotis maisto apdorojimo dubeniu, nuimkite maišytuvo ašotį ir surinkite prisukamą dangtį.
+ ir - mygtukai neveikia vykdant tam tikras maisto apdorojimo procedūras.	Kai pasiekiami maksimali variklio apkrova, + ir - mygtukų nuspaudimas gali neduoti laukto efekto. Šis poveikis ypatingai išryškėja tada, kai apdorojate didelius tešlos kiekius. Lentelėje rasite informaciją apie produktų kiekį ir apdorojimo laiką.
Nesisuka minkymo priedas arba pūstašonis plaktuvo antgalis.	Patikrinkite, ar tikrai pasukote inda ir dangtį laikrodžio rodykles kryptimi, kol iūgirdote spragtelėjimą.
Ar galiu mėsmale malti kaulus ar mėsos odeses?	Ne!
Mēda atrodoi lyg ji būtų "perspausta kiaurai", o ne sumalta.	Patikrinkite, ar pjaustymo įtaiso pjovimo ašmenys nukreipti į išorę.
Metalinės mėsmalės dalys atrodo aprūdiję.	Dalys buvo plaunamos indų plovimo mašinoje. Visas dalis turite plauti rankomis ir nedelsiant nušluostyti rankšluoščiu.
Neveikia mėsmalė.	Patikrinkite, ar reduktorius ir pjaustyklė yra tinkamai sumontuoti. Jei juos tinkamai pritvirtinsite, išgirsite spragtelėjimą.
Ar galima mėsmale malti sušaldytą mėsą?	Ne!





SL | Vodič za premagovanje težav

SMART
CONCEPT



Težava	Rešitev
Aparat se ne vklopi in svetleči obroček okoli stop tipke začenja utripati rdeče, ko pritisnete regulirno ali pulzno tipko.	Zasukajte skledo ali pokrov vrča mešalnika v smeri urinega kazalca, dokler ne zaslišite klika. Preverite, ali je navojni pokrov nameščen pravilno na ohišje motorne enote, ko mešalnik ni v uporabi. Pazite, da bosta piki na skledi in pokrovu neposredno druga nasproti druge, in da bo pika na skledi neposredno nasproti piki na ohišju motorne enote. V primeru, da je mešalnik priklopljen, pazite, da bo rebro vrča mešalnika neposredno nasproti napisu na ohišju motorne enote. Obroček bo prenehal utripati rdeče takoj, ko bodo vsi nastavki nameščeni pravilno.
Aparat je nenadoma prenehal delovati	Varnostna temperaturna zaščita je verjetno zaradi pregretja prekinila dovod električnega energije aparatu. 1) Pritisnite stop tipko. 2) Izključite aparat iz električnega omrežja. 3) Počakajte 60 minut, da se aparat ohladi. 4) Vstavite vtičač omrežnega kabla v omrežno vtičnico. 5) Ponovno vklopite aparat.
Pritisnili ste napačno regulirno tipko.	Pritisnite tipko za proces, ki ga želite.
Oba, vrč mešalnika in skleda sta pritrjena, 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.
Tipka + ali - ne reagira med določenim procesom.	Ko je dosežena maksimalna obremenitev motorja, pritiskanje na + ali - tipko ne bo doseglo želenega učinka. To zlasti velja, če obdelujete veliko količino testa. Upoštevajte količine in čase obdelav, ki so navedeni v tabeli.
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.

Težava	Rešitev
Ali lahko z mesoreznico meljem tudi kosti in kožo slanine?	Ne!
Meso izgleda, kot da bi ga stisnili in ne zmleli.	Preverite, ali so rezalni robovi rezilne enote usmerjeni navzven.
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.
Mesoreznica ne deluje.	Preverite, ali sta ohišji mehanskega prenosa in rezilne enote pravilno nameščeni. Če ju boste pravilno pritrdili, boste zaslišali klik.
Ali je z mesoreznico možno mleti zamrznjeno meso?	Ne!

Mlijeko od soje

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

Sastojci:

- 120g soje
- 1200 ml vode
- ▶ Zrna soje namačite u vodi 4 sata prije obrade. Iscijedite ih prije pripreme.
- ▶ Stavite soju u filter. Dodajte 1200 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.

Miješani voćni sok

Sastojci:

- 300g jabuka
- 300g mrkve
- 300g greipa
- 300g naranči
- ▶ Izrežite jabuke i mrkve u komadiće koji stanu u cijev za doziranje sokovnika. Očistite naranče te ih izrežite u komadiće koji prolaze kroz cijev za doziranje. Spojite nastavke te izmješajte sastojke.

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.

**SMART
CONTROL**



ET | Retseptid

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.

Koostisosad:

- 120 g kuivatatud sojube
- 1200 ml vett
- ▶ Leotage sojaube 4 tundi enne kui asute neid töötleva. Enne töötlust kurnake.
- ▶ Pange leotatud sojaoad filtrisse. Valage 1200 ml vett mikserkannu ja segage 15 sekundit.
- ▶ Valage sojapiim potti.
- ▶ Laske sojapiim keema, seejärel lisage maitse järgi suhkrut ning laske veelkord keema, kuni suhkur on sulanud.
- ▶ Serveerida kuumalt või külmalt.

Mahl erinevatest puuviljadest

Koostisosad:

- 300 g õuna
- 300 g porgandit
- 300 g heledaid viinamarju
- 300 g apelsine
- ▶ Lügake õunad ja porgandid etteandeturusse mahtuvateks tükkideks. Koorige apelsinid ja tükeldage. Pange mahtatarvikud seadmele ja valmistage mahl.

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.



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.

Sastāvdaļas:

- 120 g kaltētu sojas pupiņu
- 1200 ml ūdens
- ▶ *Pirms sojas pupiņu apstrādes izmērcējiet tās četras stundas un nolieciet nožūt.*
- ▶ *leberiet izmērcētās sojas pupiņas filtrā. Ielejiet miksera krūzē 1200 ml ūdens un apstrādājiet 15 sekundes.*
- ▶ *leļļiet 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.*

Jaukta sula

Sastāvdaļas:

- 300 g ābolu
- 300 g burkānu
- 300 g gaišo vīnogu
- 300 g apelsīnu
- ▶ *Sagrieziet ābolus un burkānus gabaliņos, kas ietilpst sulu spiedes tehnē. Nomizojiet apelsīnus un sagrieziet tos gabaliņos, kas ietilpst sulu spiedes tehnē. Salieciet sulu spiedi un izspiediet sulu no visiem produktiem.*

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 cepeškrāsni līdz 160°C temperatūrai. Izmantojot asmeni, saputojiet sviestu ar pūdercukuru. Izkausējiet šokolādi un ieauciet 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 durvīm 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.*





LT | Receptai

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.

Sudedamosios dalys:

- 120g džiovintų sojų pupelių
- 1200ml 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.

Įvairių vaisių sultys

Sudedamosios dalys:

- 300 g obuolių
- 300 g morkų
- 300 g žaliųjų vynuogių
- 300 g apelsinų
- ▶ Obuolius ir morkas supjaustykite gabalėliais, kurie tilptų į sulčiaspaudės vamzdį. Nulupkite apelsinus ir supjaustykite gabalėliais, kurie tilptų į vamzdį. Surinkite sulčiaspaudės priedus ir spauskite sultis iš visų produktų.

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

[darui:

- 200g abrikosų džemo

Glajus:

- 125g vandens
- 300g cukraus
- 250g tarkuoto šokolado
- plaktos 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 taškai 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.



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.

Sestavine:

- 120g suhih sojinih zrn
- 1200ml 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.*

Sok iz mešanega sadja

Sestavine:

- 300 g jabolk
- 300g korenja
- 300g belega grozdja
- 300g pomaranč
- ▶ *Narežite jabolka in korenje na koščke, ki gredo v oskrbovalni kanal sokovnika. Olupite pomaranče in jih narežite na koščke, ki gredo v oskrbovalni kanal. Namestite sokovnik in obdelajte sestavine.*

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. Raztopite 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

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4203 064 14582