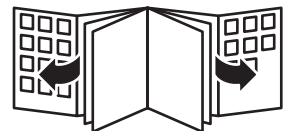
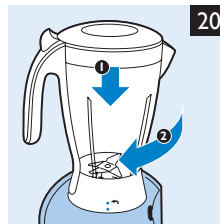
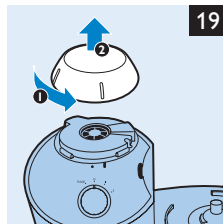
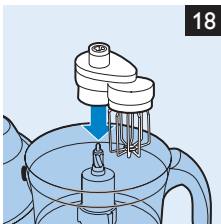
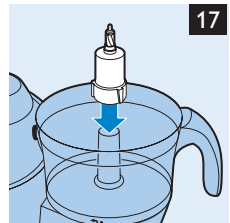
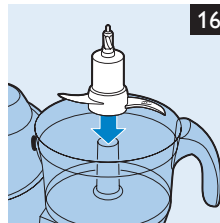
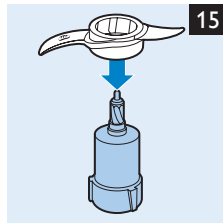
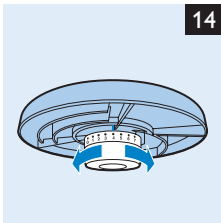
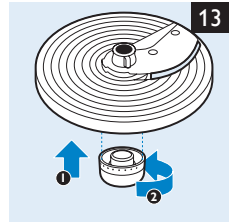
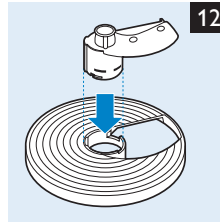
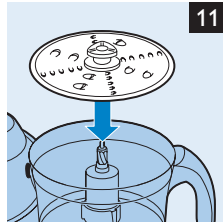
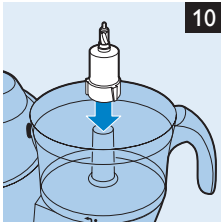
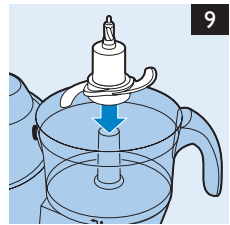
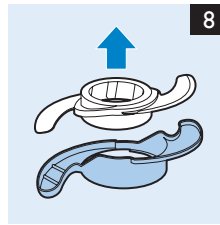
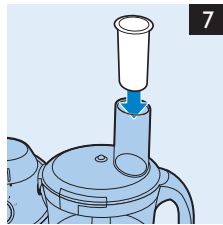
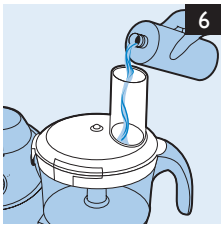
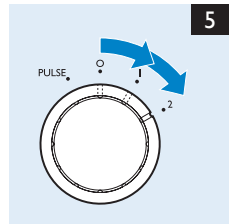
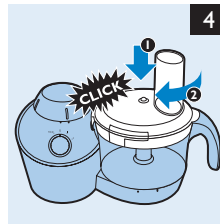
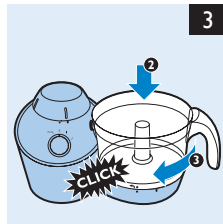
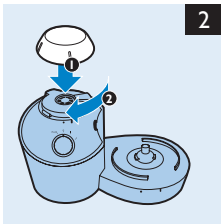


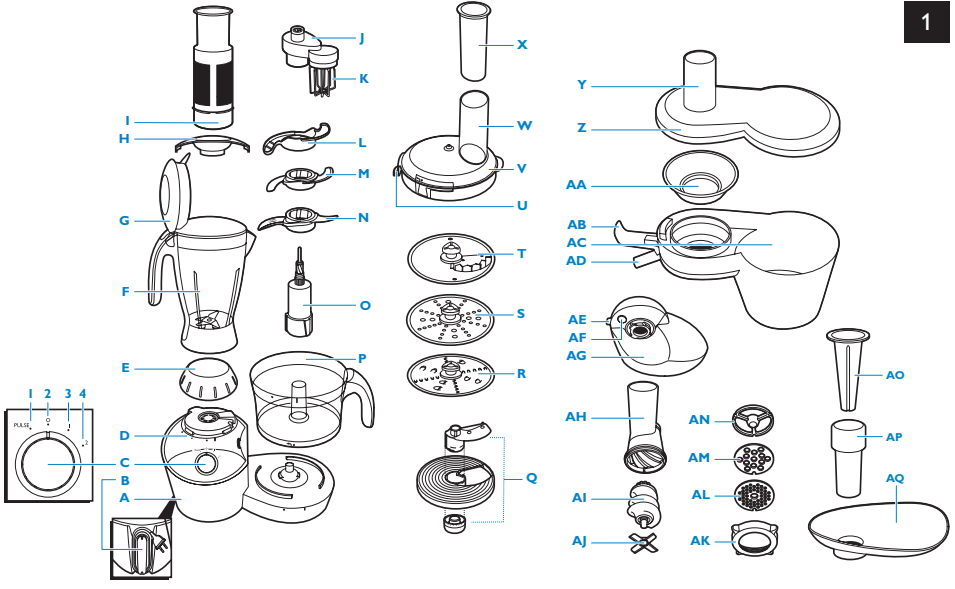
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HR7766



**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	<b>6</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>20</b>
<b>ČEŠTINA</b>	<b>35</b>
<b>EESTI</b>	<b>49</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>63</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>77</b>
<b>ҚАЗАҚША</b>	<b>91</b>
<b>LIETUVIŠKAI</b>	<b>106</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>120</b>
<b>POLSKI</b>	<b>134</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>149</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>163</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>179</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>193</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>207</b>
<b>УКРАЇНСЬКА</b>	<b>221</b>

**Introduction**

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

**General description (Fig. 1)**

- A** Motor unit
- B** Cord storage bracket
- C** Control knob
  - PULSE = pulse setting
  - O = Off
  - 1 = low speed
  - 2 = high speed
- D** Safety lock
- E** Screw cap

**Blender**

- F** Jar
- G** Lid
- H** Stopper
- I** Filter

**Food processor**

- J** Gear housing
- K** Balloon beater
- L** Protective cover
- M** Kneading accessory
- N** Blade unit
- O** Tool holder
- P** Bowl
- Q** Adjustable slicing disc (slicing insert, carrier and adjusting knob)
- R** Fine/medium shredding disc
- S** Granulating disc
- T** French fries disc
- U** Safety lock activator
- V** Lid
- W** Feeding tube
- X** Pusher

**Juicer**

- Y** Feeding tube
- Z** Lid
- AA** Sieve
- AB** Clamp
- AC** Pulp container
- AD** Spout

**Meat mincer**

- AE** Safety lock activator
- AF** Release button
- AG** Gear housing
- AH** Cutter housing
- AI** Worm shaft
- AJ** Cutter unit
- AK** Screw ring

- AL** Medium grinding disc, 4mm dia.  
**AM** Coarse grinding disc, 8mm dia.  
**AN** Separator  
**AO** Sausage horn  
**AP** Pusher  
**AQ** Tray

## Important

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

### General

#### Danger

- Never immerse the motor unit or the gear housing of the meat mincer in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

#### Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- Never use the blender, food processor bowl, juicer or meat mincer to switch the appliance on and off.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

#### Caution

- Always unplug the appliance before you assemble, disassemble or make adjustments to any of the parts.
- Always switch off the appliance by turning the control knob to 0.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the top level indication on the jar and the bowl.
- You can only use the food processor bowl and the meat mincer when the screw cap instead of the blender jar is screwed onto the motor unit.
- Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolourations usually disappear after some time.
- This appliance is intended for household use only.

### Food processor

#### Warning

- If the blade unit gets stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blade unit.
- Do not touch the cutting edges of the blade unit and the discs when you handle or clean them. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.

### **Caution**

- If food sticks to the wall of the bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Never fill the bowl with ingredients hotter than 80°C.

### **Blender**

---

#### **Warning**

- Do not touch the cutting edges of the blades when you handle or clean the blender jar. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.
- Never reach into the blender jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

#### **Caution**

- Never fill the blender jar with ingredients hotter than 80°C.
- To prevent spillage, do not put more than 1.5 litres of liquid in the blender jar, especially when you process at a high speed. Do not put more than 1 litre in the blender jar when you process hot liquids or ingredients that tend to foam.
- If food sticks to the wall of the blender jar, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Always make sure the lid is closed and the stopper is inserted in the lid before you switch on the appliance.

### **Filter**

---

#### **Caution**

- Never overload the filter. Do not fill the filter beyond its metal part.
- Cut fruit into smaller pieces before you put it in the filter.
- Soak dried ingredients, such as soy beans, before you put them in the filter.

### **Juicer**

---

#### **Warning**

- Never reach into the feeding tube with your fingers or an object while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- If you detect cracks in the sieve or if the sieve is damaged in any way, do not use the appliance anymore and contact the nearest Philips service centre.

#### **Caution**

- Only use the juicer when the lid is properly locked with the clamp.
- Only unlock the lid after you have switched off the appliance and the sieve has stopped rotating.

### **Meat mincer**

---

#### **Warning**

- Do not attempt to grind bones or other hard items with the meat mincer.
- Do not touch the cutting edges of the cutter unit when you handle or clean it. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.

#### **Caution**

- Never use the cutter unit of the meat mincer in combination with the separator and sausage horn.

### **Electromagnetic fields (EMF)**

---

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



## Safety features

### Thermal safety cut-out

This appliance is equipped with a thermal safety cut-out that automatically cuts off the power supply to the appliance in case of overheating.

If the appliance stops running:

- 1** Remove the mains plug from the wall socket.
- 2** Let the appliance cool down for 1 hour.
- 3** Put the mains plug back into the wall socket.
- 4** Switch on the appliance again.

Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the thermal safety cut-out is activated too often.

### Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have assembled the blender jar, the bowl or the meat mincer correctly on the motor unit. If the blender, food processor, juicer or meat mincer is assembled correctly (see chapter 'Using the appliance'), the built-in safety lock will be unlocked.

## Before first use

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

## Using the appliance

### Food processor

- 1** Place the screw cap on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 2).
- 2** Put the bowl on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 3).
- 3** Put the tool holder with the desired accessory in the bowl (blade unit, kneading accessory, balloon beater or one of the discs). See the appropriate section below.
- 4** When you use the blade unit, the kneading accessory or the balloon beater, put the ingredients to be processed in the bowl.
- 5** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 4).  
Make sure that the dot on the lid and the dot on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid completes the shape of the handgrip.
- 6** When you use one of the discs, add the ingredients through the feeding tube and push them down with the pusher.
- 7** Turn the control knob to speed 1 or 2 to switch on the appliance. (Fig. 5)  
To process ingredients very briefly, turn the control knob to PULSE one or more times.
- 8** When you have finished processing, turn the control knob to  $\bigcirc$  to switch off the appliance.

### Feeding tube and pusher

- Use the feeding tube to add liquid and/or solid ingredients. (Fig. 6)
- Use the pusher to push solid ingredients down the feeding tube. (Fig. 7)

You can also use the pusher to close the feeding tube. This prevents ingredients from escaping through the feeding tube.

### Blade unit

---

You can use the blade unit to chop, mix, blend or puree ingredients.

**1** Remove the protective cover from the blade (Fig. 8).

The cutting edges are very sharp. Do not touch them.

**2** Put the blade unit on the tool holder and put the tool holder in the bowl (Fig. 9).

**3** Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 x 3cm. Put the lid on the bowl.

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

**5** Set the control knob to speed 2 to switch on the appliance.

- The process continues until you set the control to 0.
- To process ingredients briefly, turn the control knob to PULSE one or more times.

#### Tips

- When you chop onions, turn the control knob to PULSE a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.
- Do not use the blade to chop very hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- The standard processing time for all chopping jobs is 30-60 seconds.
- If food sticks to the blade or to the wall of the bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the blade or from the wall of the bowl.

#### Discs

---

Never process hard ingredients like ice cubes with the discs.

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

**1** Put the tool holder in the bowl (Fig. 10).

**2** Place the desired disc on top of the tool holder (Fig. 11).

**3** Assemble the lid onto the bowl.

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

- Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.
- Fill the feeding tube evenly for the best results.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.

**5** Set the control knob to speed 1 to switch on the appliance.

- The process continues until you set the control knob to 0.

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

#### Adjustable slicing disc

The adjustable slicing disc has a very sharp cutting edge. Do not touch the cutting edge.

**1** Insert the slicing insert into the top of the carrier (Fig. 12).

**2** Insert the knob into the bottom of the carrier (1) and turn it anticlockwise to fix it (2) (Fig. 13).

**3** Turn the adjusting knob to set the slicing disc to the slicing thickness you prefer (Fig. 14).

**Tips**

- When you shred or granulate soft ingredients, do not run the appliance at speed 2 to prevent the ingredients from turning into puree.
- Do not use the discs to process chocolate. Only use the blade for this purpose.

**Kneading accessory**

---

You can use the kneading accessory to knead yeast dough for bread and pizzas. The standard processing time for all kneading jobs is 30-180 seconds.

- 1** Put the kneading accessory on the tool holder. (Fig. 15)
- 2** Put the tool holder with the kneading accessory in the bowl. (Fig. 16)

*Note: Always put the tool holder with the kneading accessory in the bowl before you add the ingredients.*

- 3** Put the ingredients in the bowl.
- 4** Assemble the lid onto the bowl and insert the pusher into the lid.
- 5** Set the control knob to speed 1 to switch on the appliance.
  - The process continues until you set the control knob to 0.

**Balloon beater**

---

You can use the balloon beater to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise, sponge cake mixture and other soft ingredients.

- 1** Put the tool holder in the bowl (Fig. 17).
- 2** Put the balloon beater on top of the tool holder (Fig. 18).
- 3** Put the ingredients in the bowl.
- 4** Assemble the lid onto the bowl and insert the pusher into the lid.
- 5** Set the control knob to speed 2 to switch on the appliance.
  - The process continues until you set the control knob to 0.
- 6** Always clean the balloon beater after use.

See chapter cleaning for instructions on how to take the balloon beater apart and how to clean it.

**Tips**

- Do not use the balloon beater to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs.
- Make sure the bowl and the balloon beater are dry and free from grease when you whisk egg whites. Make sure the egg whites are at room temperature.

**Blender**

---

The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

- 1** Turn the screw cap anticlockwise (1) and remove it from the motor unit (2) (Fig. 19).
- 2** Place the blender jar on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2). The handle has to point to the left (Fig. 20).

Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.

- 3** Put the ingredients in the blender jar (Fig. 21).

Never fill the blender jar with ingredients hotter than 80°C.

To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication, particularly not when you blend hot liquids.

**4** Close the lid and insert the stopper into the lid.

**5** Select speed 2 to switch on the appliance.

- The blender continues to run until you set the control knob to O.

Never put your hand or any object in the jar while the blender is running.

### Tips

- While the appliance is running, you can put liquid or solid ingredients in the blender jar through the opening in the lid (Fig. 22).
- The longer you let the appliance run, the finer the blending result will be.
- Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender jar. If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To crush ice cubes, put the cubes in the jar; close the lid and turn the control knob to the pulse setting a few times.
- Some ingredients, e.g. fruits, are easier to blend if you add some liquid e.g. lemon juice.
- When you blend soup, use cooked ingredients.
- If you are not satisfied with the results, turn the control knob to the pulse setting a few times to let the appliance run briefly. You can also try to get a better result by stirring the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or by pouring out some of the contents in order to process a smaller amount.
- When you process a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 litre in the blender jar to avoid spillage.
- If food sticks to the wall of the blender jar; switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.

### Filter

---

You can use the filter to obtain extra finely blended sauces, fresh fruit juices or soy milk. All pips and skins remain in the filter:

**1** Put the filter in the blender jar (Fig. 23).

Make sure the filter fits properly on the bottom of the jar.

**2** Close the lid to fix the filter.

**3** Put the ingredients in the filter (Fig. 24).

Never fill the filter beyond its metal part. Do not use the filter to process hot ingredients.

**4** Pour water or another liquid (milk, juice, etc.) into the blender jar.

**5** Put the stopper in the lid. (Fig. 25)

**6** Select speed 2 to switch on the appliance.

**7** When you have finished processing, set the control knob to O.

Leave the lid closed, leave the stopper in the lid and leave the filter in the jar.

**8** Remove the blender jar from the motor unit. Pour out the drink through the spout of the blender jar (Fig. 26).

**9** For optimal results, put the jar with the remaining ingredients (and some liquid, if necessary) back onto the appliance and let it run for a few more seconds.

**10** Pour out the rest of the drink.

**Tips**

- When you process a large quantity, we advise you not to put all the ingredients in the filter at the same time. Start to process a small quantity and let the appliance run for a few seconds. Then switch off the appliance and add another small quantity. Repeat this procedure until you have processed all the ingredients. Always keep the lid closed during processing.
- To get the best result when you make fruit juices and cocktails, add approx. 300ml water to 150g fruit. You can also use other liquids, e.g. to make cocktails.
- Soak hard ingredients, e.g. soy beans, before you process them.

**Juicer**

You can use the juicer to prepare fresh fruit juices. Pulp, pips and skins are removed from the juice.

- 1** Turn the screw cap anticlockwise (1) and remove it from the motor unit (Fig. 27).
- 2** Place the pulp container on the motor unit (Fig. 28).
- 3** Insert the sieve (Fig. 29).

Always check the sieve before use. Do not use the sieve if you notice any damage like cracks, crazes or a loose grating disc.

- 4** Put the lid on the pulp container and fasten the clamp (Fig. 30).

Make sure the lid is properly locked.

- 5** Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.
- 6** Put a glass or jar under the spout (Fig. 31)
- 7** Select speed 2 to switch on the appliance.
- 8** Put the ingredients in the feeding tube. Push down the ingredients with the pusher. Keep the pusher in the feeding tube as much as possible to avoid splashing.

Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.

- 9** When you have finished processing, set the control knob to O.

**Tips**

- If the pulp container becomes full during processing, switch off the appliance and wait until the sieve stops rotating. Unfasten the clamp and remove the lid. Remove the sieve. Remove the pulp container from the motor unit and empty it. Clean the sieve. Reassemble the juicer and switch it on again.
- You do not have to remove thin peels or skins. Only remove peels you would not eat, e.g. those of oranges, pineapples and uncooked beetroots.
- Always use fresh fruits and vegetables. They contain more juice.
- Leaves and leaf stalks of for instance lettuce can also be processed in the juicer.
- Remove the stone of fruit with large stones such as cherries, plums, peaches, apricots.
- Apple juice turns brown very quickly. You can slow down this process by adding a few drops of lemon juice.
- You can use the pulp of carrots, beetroots, cabbage and spinach as the basis for soups and sauces. Boil the pulp and add some herbs. Puree the pulp in the blender. You can use tomato pulp to make tomato paste.
- Firm fruits that contain a lot of starch, such as bananas, papayas, avocados, figs and mangoes, are not suitable for processing in the juicer. Use the blender to process these fruits.
- The juicer is not suitable for processing very hard and/or fibrous fruits or vegetables such as sugar cane.

### Meat mincer

---

You can use the meat mincer to mince meat and to make sausages.

- 1** Screw the screw cap onto the motor unit (Fig. 32).
- 2** Place the gear housing on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2) ('click') (Fig. 33).
- 3** Place the cutter housing on the gear housing (1) and turn it anticlockwise to fix it (2) (Fig. 34).
- 4** Insert the worm shaft into the cutter housing (Fig. 35).
- 5** Place the cutter unit onto the worm shaft. The cutting edges have to point outwards (Fig. 36).
- 6** Place the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the worm shaft (Fig. 37).  
Make sure the holes of the grinding disc fit around the projections of the cutter housing.
- 7** Place the screw ring on the cutter housing (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 38).
- 8** Place the tray on the upright part of the cutter housing (Fig. 39).

#### Mincing meat

- 1** Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips.
- 2** Use lean meat. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible.

Never use frozen meat!

- 3** Select speed 1 to switch on the appliance.
- 4** Put the meat in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing (Fig. 40).
  - For steak tartare, mince the meat twice with the medium grinding disc.

#### Making sausages

- 1** Mince the meat.
- 2** Unplug the appliance and remove the screw ring after you have finished mincing.
- 3** Remove grinding disc and the cutter unit.

*Note: Leave the worm shaft in the cutter housing.*

- 4** Place the separator onto the worm shaft (Fig. 41).
- 5** Place the sausage horn on the cutter housing (1) and screw the screw ring clockwise onto the cutter housing (2) (Fig. 42).

The appliance is now ready for making sausages.

#### Tips

- Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing.
- If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.

#### Cleaning (Fig. 43)

*Note: The cleaning table at the front of this booklet gives an overview of how all parts of the appliance have to be cleaned.*

- 1** Make sure the appliance is switched off and unplugged.

**2** Clean the motor unit and the gear housing of the meat mincer with a moist cloth.

Never immerse the motor unit and the gear housing of the meat mincer in water nor rinse it under the tap.

**3** Clean the parts that have come into contact with food in hot water with some washing-up liquid immediately after use.

Clean the blade unit of the food processor; the discs, the slicing insert of the adjustable slicing disc and the cutter unit of the meat mincer very carefully. The cutting edges are very sharp.

*Note: All parts, except the motor unit and the parts of the meat mincer, can also be cleaned in the dishwasher.*

- Make sure that the cutting edges of the blades and the discs do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.
- You can disassemble the balloon beater for more thorough cleaning (see section 'Balloon beater' in this chapter).
- To remove the lid of the blender jar; open it and then pull it upwards. Only remove the lid for cleaning purposes. (Fig. 44)

### **Quick-cleaning the blender jar**

---

**1** Pour lukewarm water (not more than 0.5 litres) and some washing-up liquid into the blender jar (Fig. 45).

**2** Close the lid and insert the stopper into the lid.

**3** Turn the control knob to PULSE a few times.

**4** Detach the blender jar and rinse it with clean water.

### **Balloon beater**

---

Always clean the balloon beater immediately after use.  
You can disassemble the balloon beater for thorough cleaning.

**1** Pull the beater out of the gear housing. (Fig. 46)

**2** Pull the latch sideways to open the gear housing (Fig. 47).

**3** Take out the two gearwheels (Fig. 48)

**4** Clean all parts in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

**5** Insert the beater.

### **Reassembling the balloon beater**

**1** Insert the small gearwheel into the housing. Then insert the larger gearwheel.

**2** Snap the bottom housing part onto the top part. Make sure both ends snap home with a click. (Fig. 49)

**3** Insert the beater into the gear housing

### **Adjustable slicing disc**

---

**1** Turn the adjusting knob clockwise (1) and remove it from the disc (2). (Fig. 50)

**2** Remove the slicing insert from the disc.

**3** Clean all parts in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

### **Meat mincer**

---

The parts of the meat mincer are not dishwasher-proof!

- 1** To remove any meat left behind in the cutter housing, pass pieces of bread through the cutter housing.
- 2** Switch off the appliance and unplug it.
- 3** Remove the pusher and the tray (Fig. 51).
- 4** Screw the screw ring anticlockwise (1) and remove it (2). Also remove the grinding disc, the cutter unit and the worm shaft. (Fig. 52)
- 5** Press the release button (1), turn the cutter housing clockwise (2) and remove it from the gear housing (3) (Fig. 53).
- 6** Turn the gear housing anticlockwise (1) and lift it off the motor unit (2) (Fig. 54).
- 7** Clean all parts that have come into contact with meat with hot water and some washing-up liquid immediately after use (Fig. 55).
- 8** Rinse them with clean hot water and dry them immediately with a tea towel.
- 9** Lubricate the discs and the worm shaft with some vegetable oil before you store them.

### **Storage**

The appliance comes with a pulp container that allows you to store the parts of the appliance in an organised way.

- 1** Put the kneading accessory, the adjustable slicing disc and the shredding disc in the storage box (Fig. 56).
- 2** Put the French fries disc in the storage box and fit the balloon beater on top of the tool holder.
- 3** Put the blade unit on top of the balloon beater. (Fig. 57)
- 4** Put the granulating disc on top of the blade unit. (Fig. 58)
- 5** Remove the screw cap from the motor unit and assemble the pulp container with the sieve onto the motor unit.

*Note:* You can store the screw cap in the storage box or in the blender jar.

- 6** Place the storage box in the pulp container (Fig. 59).
- 7** Assemble the lid on the pulp container and insert the pusher of the juicer into the lid (Fig. 60).
- 8** Wind the mains cord round the bracket on the back of the motor unit (Fig. 61).

### **Environment**

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

### **Guarantee & service**

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



## Troubleshooting

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

Problem	Solution
The appliance does not go on when I turn the control knob to PULSE or to speed 1 or 2.	Make sure the food processor; blender jar; juicer or meat mincer is assembled properly ('click'). If you are not using the food processor; the juicer or the meat mincer; make sure the screw cap is assembled correctly on the motor unit. If you are using the blender jar; make sure the rib on the blender jar is directly opposite the print on the motor housing. If you are using the food processor; make sure that the dots indicated on the bowl and lid are directly opposite each other and the dot on the bowl is directly opposite the dot on the motor unit. If all parts are assembled correctly, the appliance starts to operate when you turn the control knob to PULSE or to speed 1 or 2.
The appliance suddenly stops running.	The thermal safety cut-out has probably cut off the power supply to the appliance because the appliance has overheated. 1) Turn the control knob to O to switch off the appliance. Unplug the appliance. 2) Let the appliance cool down for 1 hour; 3) Put the mains plug in the socket. 4) Switch on the appliance again.
Both the blender jar and the food processor bowl are attached, but only the blender works.	If both the blender and the food processor are assembled correctly onto the motor unit, only the blender works. If you want to use the food processor; remove the blender from the motor unit and screw the screw cap onto the motor unit.
The balloon beater or kneading accessory does not turn.	Make sure the balloon beater or kneading accessory is assembled properly onto the tool holder. Also make sure the food processor bowl and the lid are assembled properly ('click').
The meat looks as if it has been 'pressed through' rather than minced.	Make sure the cutting edges of the cutter unit point outwards.
The meat mincer does not work.	Make sure the gear housing and the cutter housing are assembled properly ('click').
I cannot place the cutter unit properly in the cutter housing.	Unscrew the screw ring a little and then place the cutter unit and the grinding disc properly onto the worm shaft. Then screw the screw ring properly onto the cutter housing.
The meat mincing result is too coarse.	You used the medium grinding disc. Use the fine one. Mince the meat again to get a finer result.
The metal parts of the meat mincer look rusty.	You have probably cleaned these parts in the dishwasher. You have to clean all parts of the meat mincer by hand and dry them immediately with a tea towel.

Problem	Solution
The sieve of the juicer is damaged.	If the sieve is damaged, do not use the juicer anymore. Contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet) to order a new sieve. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

## Recipes

### Soy milk

This recipe can only be prepared with the filter. After you have processed one batch, always let the appliance cool down to room temperature before you process the next batch.

Ingredients:

- 120g dried soy beans
- 1200ml water

- 1** Soak the soy beans for 4 hours before you process them. Set them aside to drain.
- 2** Put the soaked soy beans in the filter. Pour 1200ml of water into the blender jar and blend for 15 seconds.
- 3** Pour the soy milk into a pan.
- 4** Bring the soy milk to the boil, then add sugar to taste and leave to simmer until all the sugar has melted.
- 5** Serve hot or cold.

### Mixed fruit juice

Ingredients:

- 300g apples
- 300g carrots
- 300g white grapes
- 300g oranges

- 1** Cut the apples and carrots into pieces that fit into the feeding tube of the juicer.
- 2** Peel the oranges and cut them into chunks that fit into the feeding tube of the juicer.
- 3** Assemble the juicer and juice all the ingredients.

### Chocolate cake

Ingredients for the dough:

- 140g soft butter
- 110g icing sugar
- 140g chocolate
- 6 egg whites
- 6 egg yolks
- 110g granulated sugar
- 140g wheat flour
- 1 sachet baking flour

Filling:

- 200g apricot jam

Icing:

- 125ml water
- 300g sugar
- 250g grated chocolate

Garnish:

- Whipped cream

- 1** Heat the oven to 160°C.
- 2** Use the blade unit in the food processor bowl to cream the butter with the icing sugar.
- 3** Melt the chocolate and mix it in.
- 4** Add the egg yolks to the mixture one by one and mix until creamy.
- 5** Use the balloon beater in the food processor bowl to whisk the egg whites and granulated sugar until stiff and foamy. Stir the egg white foam gently into the mixture.
- 6** Put the cake mixture into a greased spring-release baking tin (24cm). Bake for one hour at 160°C.

*Note: Leave the oven door slightly ajar during the first 15 minutes.*

- 7** Let the cake cool down in the baking tin for a while. Then turn it out onto a wire rack to let it cool further.
- 8** Cut the cake horizontally in half. Spread one half with part of the apricot jam and put the top half onto the bottom half again.
- 9** Heat the rest of the apricot jam until syrupy and spread it over top of the cake.
- 10** Prepare the icing. Boil the water, add the sugar and chocolate and cook over low heat. Stir continuously until the icing has a smooth and spreadable consistency. Spread the icing on top of the cake and let it cool down.
- 11** Serve the cake with some whipped cream.

**Увод**

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

**Общо описание (фиг. 1)**

- A** Задвижващ блок
- B** Скоба за прибиране на кабела
- C** Ключ за регулиране
  - PULSE = импулсен режим
  - O = изключено
  - 1 = бавни обороти
  - 2 = бързи обороти
- D** Защитна блокировка
- E** Винтова капачка

**Пасатор**

- F** Кана
- G** Капак
- H** Запушалка
- I** Филтър

**Кухненски робот**

- J** Корпус на предавателния механизъм
- K** Балонна бъркалка
- L** Предпазен капак
- M** Приставка за месене
- N** Режещ блок
- O** Държач на приставките
- P** Купа
- Q** Регулируем режещ диск (режеща вложка, носач и бутон за регулиране)
- R** Диск за дребно и средно настъргване
- S** Гранулиращ диск
- T** Диск за картофи за пържене
- U** Активатор на защитната блокировка
- V** Капак
- W** Улей за подаване
- X** Тласкач

**Сокоизстисквачка**

- Y** Улей за подаване
- Z** Капак
- AA** Цедка
- AB** Щипка
- AC** Контейнер за плодова каша
- AD** Улей за изливане

**Месомелачка**

- AE** Активатор на защитната блокировка
- AF** Корпус на предавателния механизъм
- AG** Бутон за освобождаване
- AH** Корпус на режещия блок
- AI** Червяк
- AJ** Режещ блок
- AK** Винтов пръстен

- AL** Диск за средно смилане, диаметър 4 мм
- AM** Диск за грубо смилане, диаметър 8 мм
- AN** Сепаратор
- AO** Фуния за наденици
- AP** Тласкач
- AQ** Тава

## Важно

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

### Общи положения

#### Опасност

- Не потапяйте задвижващия блок или корпуса на предавателния механизъм на месомелачката във вода или друга течност и не ги мийте на чешмата. Почиствайте задвижващия блок само с влажна кърпа.

#### Предупреждение

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към таймерен ключ.
- Ако охранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, охранващият кабел или други части са повредени.
- Не използвайте пасатора, каната на кухненския робот, сокоизстисквачката или месомелачката за включване и изключване на уреда.
- Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора с намалени физически усещания или умствени недостатъци или без опит и познания, включително деца, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.

#### Внимание

- Винаги изключвайте уреда от контакта, преди да пристъпите към сглобяване, разглобяване или наместване на някоя от частите.
- Винаги изключвайте уреда чрез завъртане на ключа за регулиране на O.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Не превишавайте максималното ниво, указано на каната и купата.
- Можете да използвате купата на кухненския робот и месомелачката само когато винтовата капачка е завинтена на задвижващия блок вместо каната на пасатора.
- Някои продукти могат да предизвикат изменение на цвета на повърхността на частите. Това не оказва отрицателно въздействие върху частите. Тези промени на цвета обикновено изчезват след известно време.
- Този уред е предназначен само за битови цели.

### Кухненски робот

---

#### Предупреждение

- Ако режещият блок заседне, изключете уреда от контакта, преди да отстраните продуктите, които са го задръстили.
- Не докосвайте остриетата на режещия блок и дисковете, когато ги сваляте или почиствате. Те са много остри и лесно можете да порежете пръстите си.

#### Внимание

- Ако продуктите полепнат по стената на купата, изключете уреда и извадете щепсела от контакта. След това отстранете с лопатка продуктите от стената.
- Не слагайте в купата продукти, по-горещи от 80°C.

### Пасатор

---

#### Предупреждение

- Не докосвайте остриетата на ножовете, когато сваляте или почиствате каната на пасатора. Те са много остри и лесно можете да порежете пръстите си.
- Никога на бъркайте в каната на пасатора с пръсти или някакъв предмет по време на работа на уреда.
- Ако ножовете заседнат, изключете уреда от контакта, преди да отстранявате продуктите, блокирали ножовете.

#### Внимание

- Никога не сипвайте в каната на пасатора продукти, които са по-горещи от 80°C.
- За да избегнете изливане, не наливайте повече от 1,5 литра течност в каната на пасатора, особено когато работите с високи обороти. Не сипвайте повече от 1 литър в каната на пасатора, когато обработвате горещи течности или продукти, склонни към разпенване.
- Ако продуктите полепнат по стената на каната, изключете уреда и извадете щепсела от контакта. След това отстранете с лопатка продуктите от стената.
- Винаги проверявайте дали капакът е затворен и запушалката е поставена в него, преди да включите уреда.

### Филтър

---

#### Внимание

- Никога не препълвайте филтъра. Не пълнете филтъра над металната му част.
- Нарезжете плодовете на по-дребни парчета, преди да ги сложите във филтъра.
- Накисвайте сушените продукти, като например соевите зърна, преди да ги сложите във филтъра.

### Сокоизстисквачка

---

#### Предупреждение

- Не бъркайте в улея за подаване с пръсти или с други предмети, докато уредът работи. За тази цел трябва да се използва само тласкачът.
- Ако установите пукнатини или каквато и да е повреда по цедката, спрете да използвате уреда и се обърнете към най-близкия сервизен център на Philips.

#### Внимание

- Използвайте сокоизстисквачката само когато капакът е правилно фиксиран с щипката.
- Сваляйте фиксирането на капака само след като сте изключили уреда и цедката е спряла да се върти.

### Месомелачка

---

#### Предупреждение

- Не се опитвайте да мелите кокали или други твърди предмети с месомелачката.

- Не докосвайте остриетата на режещия блок, когато го сваляте или почиствате. Те са много остри и лесно можете да порежете пръстите си.

**Внимание**

- Не използвайте режещия блок на месомелачката в комбинация със сепаратора и фунията за наденици.

**Електромагнитни излъчвания (ЕМФ)**

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

**Защитни функции**

**Термичен предпазен прекъсвач**

Уредът е съоръжен с термичен предпазен прекъсвач, който изключва автоматично електрозахранването на уреда в случай на прегряване. Ако уредът спре да работи:

- 1** Изключете щепсела от контакта.
- 2** Оставете уреда да се охлажда 1 час.
- 3** Включете пак щепсела в контакта.
- 4** Отново включете уреда.

Обърнете се към Вашия дилър на Philips или упълномощен сервизен център на Philips, ако термичният предпазен прекъсвач се задейства прекалено често.

**Вградена защитна блокировка**

Тази функция гарантира, че ще можете да включвате уреда само ако сте монтирали каната на пасатора, купата или месомелачката правилно върху задвижващия блок. Ако пасаторът, кухненският робот, сокоизстисквачката или месомелачката са монтирани правилно (вж. глава "Използване на уреда"), вградената защитна блокировка ще се изключи.

**Преди първата употреба**

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

**Използване на уреда**

**Кухненски робот**

- 1** Поставете винтовата капачка върху задвижващия блок (1) и я завъртете по часовниковата стрелка, за да я застопорите (2) (фиг. 2).
- 2** Поставете купата върху задвижващия блок (1) и я завъртете по часовниковата стрелка, за да я закрепите (2) (фиг. 3).
- 3** Поставете държача с желаната приставка в купата (режещ блок, приставка за месене, балонна бъркалка или един от дисковете). Вижте съответния раздел по-долу.
- 4** Когато използвате режещия блок, приставката за месене или балонната бъркалка, поставете съставките, които да бъдат обработвани, в купата.
- 5** Сложете капака на купата (1). Завъртете капака по часовниковата стрелка (2), за да го закрепите с щракване (фиг. 4).

Внимавайте точката на капака и точката на купата да са точно една срещу друга. Издатината на капака трябва да допълва формата на дръжката.

**6** Когато използвате един от дисковете, добавяйте продуктите през улея за подаване и ги натискайте с тласкача.

**7** Завъртете ключа за регулиране на скорост 1 или 2, за да включите уреда. (фиг. 5)

За да обработите продуктите за много кратък период, завъртете ключа за регулиране на PULSE един или повече пъти.

**8** Когато приключите с обработката, завъртете ключа за регулиране на 0, за да изключите уреда.

### **Улей за подаване и тласкач**

- Използвайте улея за подаване, за да добавяте течни и/или твърди съставки. (фиг. 6)
  - Използвайте тласкача, за да натискате твърдите съставки в улея за подаване. (фиг. 7)
- Можете да използвате тласкача и за затваряне на улея за подаване. Така не се позволява на продуктите да излизат през улея за подаване.

### **Режещ блок**

---

Можете да използвате режещия блок за кълцане, смесване, пасиране и смачкване на пюре на съставките.

**1** Свалете предпазната капачка от ножа (фиг. 8).

Режещите ръбове са много остри. Не ги докосвайте.

**2** Поставете режещия блок на държача на приставките, а държача на приставките сложете в купата (фиг. 9).

**3** Сложете продуктите в купата. Предварително нарежете големите продукти на парчета от около 3 x 3 x 3 см. Сложете капачка на купата.

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

**5** Поставете ключа за регулиране на скорост 2, за да включите уреда.

- Обработката ще продължи, докато не поставите ключа на 0.
- За да обработите продуктите за кратък период, завъртете ключа за регулиране на PULSE един или повече пъти.

### **Полезни съвети**

- Когато кълцате лук, завъртете ключа за регулиране на PULSE няколко пъти, за да избегнете прекалено ситното накълцване на лука.
- Не допускайте уредът да работи прекалено дълго, когато режете (твърдо) сирене и шоколад. В противен случай тези продукти ще станат много горещи, ще започнат да се топят и ще образуват мехури.
- Не използвайте ножа за кълцане на много твърди продукти като кафе на зърна, куркума, индийско орехче и кубчета лед, тъй като това може да доведе до изтъпяването му.
- Нормалното време за обработване при кълцане е 30-60 секунди.
- Ако продуктите полегнат по ножа или по стената на купата, изключете уреда и извадете шепсела от контакта. След това отстранете с лопатка продуктите от ножа или от стената на купата.

### **Дискове**

---

Никога не обработвайте твърди продукти, като например кубчета лед.

Режещите ръбове на дисковете са много остри. Не ги докосвайте.

**1** Поставете държача на приставките в купата (фиг. 10).

**2** Поставете желанния диск върху държача на приставките (фиг. 11).



**3** Поставете капака върху купата.

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

- Нарязвайте предварително съставките на парчета, за да могат да минат през подаващия улей.
- За най-добри резултати запълвайте равномерно подаващата тръба.
- Когато имате да обработвате голямо количество продукти, работете с малки порции и изпразвайте купата между порциите.

**5** Поставете ключа за регулиране на скорост 1, за да включите уреда.

- Обработката ще продължи, докато не поставите ключа за регулиране на 0.

**6** Натиснете леко тласкача върху съставките в улея за подаване.

### Регулируем диск за резени

Регулируемият режещ диск е с много остър режещ ръб. Не го докосвайте.

**1** Пъхнете диска за резени в горната страна на носача (фиг. 12).

**2** Поставете бутона в долната част на носача (1) и го завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да го застопорите (2) (фиг. 13).

**3** Завъртете регулиращия бутон, за да нагласите диска за резени на предпочитаната от вас дебелина на рязане (фиг. 14).

### Полезни съвети

- Когато настъргвате или гранулирате меки продукти, не включвайте уреда на скорост 2, за да предотвратите смачкването им на пюре.
- Не използвайте дисковете за обработка на шоколад. За тази цел използвайте само ножа.

### Приставка за месене

Можете да използвате приставката за месене, за да месите тесто за хляб и пица. Нормалното време за обработване при всички операции с месене е 30-180 секунди.

**1** Поставете приставката за месене върху държача на приставките. (фиг. 15)

**2** Поставете държача на приставките с приставката за месене в купата. (фиг. 16)

*Забележка: Винаги слагайте държача на приставките с приставката за месене в купата, преди да започнете да добавяте съставките.*

**3** Сложете продуктите в купата.

**4** Поставете капака върху купата и вкарайте тласкача в капака.

**5** Поставете ключа за регулиране на скорост 1, за да включите уреда.

- Обработката ще продължи, докато не поставите ключа за регулиране на 0.

### Балонна бъркалка

Можете да използвате балонната бъркалка за получаване на емулсия от сметана, яйца, белтъци, пудинг на прах, майонеза, пандишпанени смеси и други меки продукти.

**1** Поставете държача на приставките в купата (фиг. 17).

**2** Поставете балонната бъркалка върху държача на приставките (фиг. 18).

**3** Сложете продуктите в купата.

**4** Поставете капака върху купата и вкарайте тласкача в капака.

**5** Поставете ключа за регулиране на скорост 2, за да включите уреда.

- Обработката ще продължи, докато не поставите ключа за регулиране на 0.

**6** Винаги почиствайте балонната бъркалка след употреба.

Вижте раздела "Почистване" за указания как да извадите балонната бъркалка и да я почистите.

**Полезни съвети**

- Не използвайте балонната бъркалка за приготвяне на смеси за кекс с масло или маргарин или за месене на тесто. Използвайте за тези цели приставката за месене.
- Внимавайте купата и балонната бъркалка да са сухи и по тях да няма остатъци от мазнина, когато разбивате белтъци. Белтъците трябва да са със стайна температура.

**Пасатор**

---

Пасаторът е предназначен за:

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

**1** Завъртете винтовата капачка обратно на часовниковата стрелка (1) и я свалете от задвижващия блок (2) (фиг. 19).

**2** Поставете каната на пасатора върху задвижващия блок (1) и я завъртете по часовниковата стрелка, за да я закрепите (2). Дръжката трябва да сочи наляво (фиг. 20).

Не натискайте прекалено силно дръжката на каната на пасатора.

**3** Сложете продуктите в каната на пасатора (фиг. 21).

Никога не сипвайте в каната на пасатора продукти, които са по-горещи от 80°C.

За да избегнете изплискване, никога не пълнете каната над знака за максимално ниво, особено когато пасирате горещи течности.

**4** Затворете капака и поставете запушалката в него.

**5** Изберете скорост 2, за да включите уреда.

- Пасаторът ще продължи да работи, докато не поставите ключа за регулиране на O.

Не пишайте с ръка не слагайте нищо в каната, докато пасаторът работи.

**Полезни съвети**

- Докато уредът работи, можете да добавяте течни или твърди съставки в каната на пасатора през отвора в капака (фиг. 22).
- Колкото по-дълго оставите уреда да работи, толкова по-ситен ще е резултатът от пасирането.
- Нарязвайте твърдите продукти на по-дребни парчета, преди да ги сложите в каната на пасатора. Ако искате да обработите голямо количество, работете с малки порции продукти, вместо да се опитвате да обработите наведнъж голямо количество.
- За натрошаване на кубчета лед пуснете кубчетата в каната, затворете капака и завъртете ключа за регулиране на импулсен режим няколко пъти.
- Някои продукти, напр. плодове, се пасират по-лесно, ако добавите малко течност, напр. лимонен сок.
- Когато пасирате супа, използвайте сварени продукти.
- Ако не сте доволни от резултата, завъртете ключа за регулиране на импулсен режим няколко пъти, за да оставите уреда да работи за кратко време. Можете също да опитате да получите по-добър резултат, като разбъркате продуктите с лопатка (не докато работи пасаторът) или като излеете част от съдържанието, за да се обработва по-малко количество.
- Когато обработвате течност, която е гореща или склонна към разпенване (напр. мляко), не наливайте повече от 1 литър в каната на пасатора, за да избегнете изплискване.

- Ако продуктите полепнат по стената на каната, изключете уреда и извадете щепсела от контакта. След това отстранете с лопатка продуктите от стената.

### **Филтър**

---

Можете да използвате филтъра за приготвяне на фино разбити сосове, пресни плодови сокове или соево мляко. Всички семки и кори ще останат във филтъра.

**1** Сложете филтъра в каната на пасатора (фиг. 23).  
Проверете дали филтърът пасва добре на дъното на каната.

**2** Затворете капака, за да застопорите филтъра.

**3** Поставете съставките във филтъра (фиг. 24).

Не пълнете филтъра извън металната му част. Не го използвайте при обработване на горещи продукти.

**4** Налейте вода или друга течност (мляко, сок и т. н.) в каната на пасатора.

**5** Сложете запушалката в капака. (фиг. 25)

**6** Изберете скорост 2, за да включите уреда.

**7** Когато приключите с обработката, сложете ключа за регулиране на О.

Оставете капака затворен, запушалката в капака и филтъра в каната.

**8** Свалете каната на пасатора от задвижващия блок. Излейте течността през улея на каната на пасатора (фиг. 26).

**9** За най-добър резултат сложете каната с останалите продукти (и известно количество течност, ако е необходимо) обратно на уреда и го оставете да работи още няколко секунди.

**10** Излейте остатъка от напитката.

### **Полезни съвети**

- Когато обработвате голямо количество, препоръчваме да не слагате във филтъра всички продукти наведнъж. Започнете с обработване на малко количество и оставете уреда да работи няколко секунди. След това го изключете и добавете още една малка порция. Повтаряйте тази процедура, докато не обработите всички продукти. Винаги дръжте капака затворен по време на обработка.
- За най-добри резултати при приготвяне на плодови сокове и коктейли добавяйте по около 300 мл вода на всеки 150 г плодове. Можете да използвате и други течности, например за правене на коктейли.
- Накисвайте твърдите продукти, например соевите зърна, преди обработка.

### **Сокоизстисквачка**

---

Можете да използвате сокоизстисквачката, за да пригответе пресни плодови сокове. Плодовата каша, семките и кората се отстраняват от сока.

**1** Завъртете винтовата капачка обратно на часовниковата стрелка (1) и я свалете от задвижващия блок (фиг. 27).

**2** Поставете контейнера за плодова каша на задвижващия блок (фиг. 28).

**3** Поставете цедката (фиг. 29).

Винаги проверявайте цедката преди употреба. Не използвайте цедката, ако установите повреди от сорта на пукнатини, деформации или хлабини.

**4** Сложете капака върху контейнера за плодова каша и пристегнете щипката (фиг. 30).

Проверете дали капакът е фиксиран добре.

**5** Нарязвайте предварително големите продукти на парчета, които могат да минат през улея за подаване.

**6** Сложете чаша или кана под улея за изливане (фиг. 31)

**7** Изберете скорост 2, за да включите уреда.

**8** Сложете продуктите в улея за подаване и ги натиснете надолу с тласкача. Задръжте тласкача в улея за подаване колкото може по-дълго време, за да няма пръски.

Никога не натискайте съставките в тръбата за подаване с пръсти или с какъвто и да е предмет (например лопатка), докато уредът работи. За тази цел трябва да се използва само тласкачът.

**9** Когато приключите с обработката, сложете ключа за регулиране на О.

### **Полезни съвети**

- Ако контейнерът за плодова каша се напълни по време на обработка, изключете уреда и изчакайте, докато цедката спре да се върти. Отворете щипката и свалете капака. Извадете цедката. Извадете контейнера за плодова каша от задвижващия блок и го изпразнете. Почистете цедката. Сглобете сокоизстисквачката и я включете отново.
- Не е нужно да обелвате малките семки и ципи. Обелвайте само корите, които не са годни за ядене, например на портокалите, ананаса и суровото цвекло.
- Винаги използвайте пресни плодове и зеленчуци. Те съдържат повече сок.
- В сокоизстисквачката могат да се обработват също листа и стебла, например на маруля.
- Махайте костилките на плодове с големи костилки, като череши, сливи, праскови и кайсии.
- Ябълковият сок много бързо покафенява. Можете да забавите процеса с добавяне на няколко капки лимонов сок.
- Можете да използвате кашата от моркови, цвекло, зеле и спанак като основна съставка за супи и сосове. Сварете кашата и добавете подправки. Направете кашата на пюре в пасатора. Можете да използвате каша от домати, за да направите доматиено пюре.
- Твърдите плодове с високо съдържание на скорбяла, каквито са бананите, папаята, авокадото, смокинята и мангото, не са подходящи за обработка в сокоизстисквачката. За обработка на тези плодове използвайте пасатора.
- Сокоизстисквачката не е подходяща за обработка на много твърди и/или целулозни плодове и зеленчуци, като захарна тръстика.

### **Месомелачка**

Можете да използвате месомелачката за мелене на месо и правене на наденици.

**1** Завинтете винтовата капачка върху задвижващия блок (фиг. 32).

**2** Поставете корпуса на предавателния механизъм върху задвижващия блок (1) и го завъртете по часовниковата стрелка, за да го застопорите (2). Трябва да чуete леко щракване (фиг. 33).

**3** Поставете корпуса на режещия блок върху корпуса на предавателния механизъм (1) и го завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да го застопорите (2) (фиг. 34).

**4** Поставете червяка в корпуса на режещия блок (фиг. 35).

**5** Поставете режещия блок върху червяка. Режещите ръбове трябва да сочат навън (фиг. 36).

**6** Поставете диска за средно смилане или диска за грубо смилане (в зависимост от плътността, която желаете) върху червяка (фиг. 37).

Внимавайте отворите в диска за смилане да съвпадат с издатините в корпуса на режещия блок.

- 7** Поставете винтовия пръстен върху корпуса на режещия блок (1) и го завъртете по часовниковата стрелка, за да го застопорите (2) (фиг. 38).
- 8** Сложете тавата върху отвесната част на корпуса на режещия блок (фиг. 39).

### **Мелене на месо**

- 1** Нарезете месото на ивици с дължина 10 см и дебелина 2 см.
- 2** Използвайте месо без сланина. Отстранете доколкото е възможно костите, частите от хрущяли и сухожилията.

Никога не използвайте замразено месо!

- 3** Изберете скорост 1, за да включите уреда.
- 4** Сложете месото на тавата. Използвайте тласкача, за да го избутате внимателно в корпуса на режещия блок (фиг. 40).
  - За татарски кюфтета смелете месото два пъти с диска за средно смилане.

### **Правене на наденици**

- 1** Смелете месото.
- 2** След като приключите със смилането, изключете уреда от контакта и свалете винтовия пръстен.
- 3** Свалете диска за смилане и режещия блок.

*Забележка: Оставете червяка в корпуса на режещия блок.*

- 4** Поставете сепаратора върху червяка (фиг. 41).
- 5** Поставете фунията за наденици върху корпуса на режещия блок (1) и завинтете върху него винтовия пръстен по посока на часовниковата стрелка (2) (фиг. 42).  
Уредът вече е готов за правене на наденици.

### **Полезни съвети**

- Сложете червата за наденици в хладка вода за 10 минути. След това плъзнете мокрото черво върху фунията за наденици. Избутайте смляното месо (може да е с добавени подправки) в корпуса на режещия блок.
- Ако червото залепне върху фунията за наденици, намокрете го с малко вода.

### **Почистване (фиг. 43)**

*Забележка: В таблицата за почистване в началото на тази брошура се описват в обобщен вид начините за почистване на всички части на уреда.*

- 1** Внимавайте уредът да е изключен и да е изваден от контакта.
- 2** Почиствайте задвижващия блок и корпуса на предавателния механизъм на месомелачката с влажна кърпа.

Не потапяйте задвижващия блок и корпуса на предавателния механизъм на месомелачката във вода и не ги мийте на чешмата.

- 3** Измивайте частите, които влизат в контакт с храна, в топла вода с малко миялен препарат веднага след употреба.

Почиствайте режещия блок на кухненския робот, дисковете, режещата вложка на регулируемия режещ диск и режещия блок на месомелачката много внимателно. Режещите ръбове са много остри.

*Забележка: Всички части, с изключение на задвижващия блок и частите на месомелачката, могат да се почистват и в съдомиялна машина.*

- Внимавайте режещите ръбове на ножовете и дисковете да не се допират до твърди предмети. Това може да причини затъпяването им.
- Можете да разглобите балонната бъркалка за по-щателно почистване (вижте раздела "Балонна бъркалка" в тази част).
- За да свалите капака на каната на пасатора, отворете го и го дръпнете нагоре. Сваляйте капака само за почистване. (фиг. 44)

### **Бързо почистване на каната на пасатора**

---

- 1** Налейте хладка вода (не повече от 0,5 литра) и малко течен миялен препарат в каната на пасатора (фиг. 45).
- 2** Затворете капака и поставете запушалката в него.
- 3** Завъртете ключа за регулиране на PULSE няколко пъти.
- 4** Свалете каната на пасатора и я изплакнете с чиста вода.

### **Балонна бъркалка**

---

Винаги почиствайте балонната бъркалка веднага след употреба. Можете да разглобите балонната бъркалка за щателно почистване.

- 1** Извадете бъркалката от корпуса на предавателния механизъм. (фиг. 46)
- 2** Дръпнете лостчето настрана, за да отворите корпуса на предавателния механизъм (фиг. 47).
- 3** Извадете двете зъбни колела (фиг. 48)
- 4** Почистете всички части в гореща вода с малко течен миещ препарат или в съдомиялна машина.
- 5** Поставете бъркалката.

### **Сглобяване на балонната бъркалка**

- 1** Поставете първо малкото зъбно колело в корпуса, а след това по-голямото.
- 2** Прикрепете долната част на корпуса към горната. И двата края трябва да се фиксират здраво с леко щракване. (фиг. 49)
- 3** Поставете бъркалката в корпуса на предавателния механизъм

### **Регулируем режещ диск**

---

- 1** Завъртете бутона за регулиране по часовниковата стрелка (1) и го свалете от диска (2). (фиг. 50)
- 2** Свалете режещата вложка от диска.
- 3** Почистете всички части в гореща вода с малко течен миещ препарат или в съдомиялна машина.

### **Месомелачка**

---

Частите на месомелачката не са подходящи за почистване в съдомиялна машина.

- 1** За да отстраните останалото в корпуса на режещия блок месо, прекарайте през корпуса на режещия блок парчета хляб.
- 2** Изключете уреда и изведете щепсела от контакта.
- 3** Свалете тласкача и тавата (фиг. 51).
- 4** Завъртете винтовия пръстен обратно на часовниковата стрелка (1) и го свалете (2). Свалете също така диска за смилане, режещия блок и червяка. (фиг. 52)
- 5** Натиснете бутона за освобождаване (1), завъртете корпуса на режещия блок по часовниковата стрелка (2) и го свалете от корпуса на предавателния механизъм (3) (фиг. 53).
- 6** Завъртете корпуса на предавателния механизъм обратно на часовниковата стрелка (1) и го свалете от задвижващия блок (2) (фиг. 54).
- 7** Измийте всички части, които са се допирали до месо, с гореща вода и малко течен миеш препарат веднага след употреба (фиг. 55).
- 8** Изплакнете ги с чиста гореща вода и ги изсушете веднага със салфетка.
- 9** Смажете дисковете и червяка с малко олио, преди да ги приберете.

### **Съхранение**

Уредът има контейнер за плодова каша, който ви позволява да съхранявате частите в подреден вид.

- 1** Поставете приставката за месене, регулируемия режещ диск и диска за настъргване в кутията за съхранение (фиг. 56).
- 2** Поставете диска за картофи за пържене в кутията за съхранение и наместете балонната бъркалка върху държача на приставките.
- 3** Поставете режещия блок върху балонната бъркалка. (фиг. 57)
- 4** Поставете гранулиращия диск върху режещия блок. (фиг. 58)
- 5** Свалете винтовата капачка от задвижващия блок и поставете върху него контейнера за плодова каша с цедката.

*Забележка: Можете да съхранявате винтовата капачка в кутията за съхранение или в каната на пасатора.*

- 6** Поставете кутията за съхранение в контейнера за плодова каша (фиг. 59).
- 7** Поставете капака върху контейнера за плодова каша и вкарайте тласкача на сокоизстисквачката в капака (фиг. 60).
- 8** Навийте захранващия кабел около скобата в задната част на захранващия блок (фиг. 61).

### **Опазване на околната среда**

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

### **Гаранция и сервизно обслужване**

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес [www.philips.com](http://www.philips.com) или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна (телефонният му номер ще намерите

в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

### Отстраняване на неизправности

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

Проблем	Решение
Уредът не се включва, когато завъртя ключа за регулиране на PULSE или на скорост 1 или 2.	Проверете дали кухненският робот, каната на пасатора, сокоизстисквачката или месомелачката са правилно монтирани (трябва да се чуе леко щракване). Ако не използвате кухненския робот, сокоизстисквачката или месомелачката, проверете дали винтовата капачка е монтирана правилно на задвижващия блок. Ако използвате каната на пасатора, проверете дали нейното ребро е точно срещу обозначението на корпуса на задвижващия блок. Ако използвате кухненския робот, проверете дали точките, указани на купата и на капачката, са точно една срещу друга, и точката на купата е точно срещу точката на задвижващия блок. Ако всички части са сглобени правилно, уредът започва да работи, когато завъртите ключа за регулиране на PULSE или на скорост 1 или 2.
Уредът внезапно спира да работи.	Вероятно термичният защитен прекъсвач е спрял електрозахранването на уреда поради прегряване. 1) Завъртете ключа за регулиране на О, за да изключите уреда. Извадете щепсела от контакта. 2) Оставете уреда да се охлажда 1 час. 3) Включете щепсела в контакта. 4) Включете отново уреда.
Закачени са както каната на пасатора, така и купата на кухненския робот, но работи само пасаторът.	Ако пасаторът и кухненският робот са монтирани правилно върху задвижващия блок, ще работи само пасаторът. Ако искате да използвате кухненския робот, свалете пасатора от задвижващия блок и завинтете върху задвижващия блок винтовата капачка.
Балонната бъркалка или приставката за месене не се въртят.	Проверете дали балонната бъркалка или приставката за месене са монтирани правилно върху държача на приставките. Освен това се убедете, че купата на кухненския робот и капачкът са монтирани правилно (трябва да чуете леко щракване).
Каймата изглежда повече като смачкана, отколкото като смяна.	Проверете дали режещите ръбове на режещия блок са насочени навън.
Месомелачката не работи.	Проверете дали корпусът на предавателния механизъм и корпусът на режещия блок са монтирани правилно (трябва да чуете леко щракване).
Не мога да поставя режещия блок правилно в корпуса му.	Отвийте малко винтовия пръстен и поставете правилно режещия блок и диска за смилане върху червяка. След това завинтете добре винтовия пръстен върху корпуса на режещия блок.



Проблем	Решение
Месото се смила твърде на едро.	Използвали сте диска за средно смилане. Използвайте този за фино смилане. Сметете месото отново, за да получите по-ситна кайма.
Металните части на месомелачката изглеждат ръждясали.	Вероятно сте почиствали тези части в съдомиялна машина. Трябва да почиствате всички части на месомелачката на ръка и да ги подсушавате незабавно със салфетка.
Цедката на сокоизстисквачката е повредена.	Ако цедката е повредена, спрете да използвате сокоизстисквачката. Обърнете се към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата държава (телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта), за да поръчате нова цедка. Ако във вашата държава няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

## Рецепти

### Соево мляко

Тази рецепта може да се изпълни само с филтъра. След обработка на всяка партида оставяйте уреда да се охлади до стайна температура, преди да продължите със следващата.

Продукти:

- 120 г изсушени соеви зърна
- 1200 мл вода

- 1** Накиснете соевите зърна за 4 часа, преди да ги обработите. Оставете ги да се отцедят.
- 2** Поставете накиснатите соеви зърна във филтъра. Налейте 1200 мл вода в каната на пасатора и пасирайте в продължение на 15 секунди.
- 3** Налейте соевото мляко в тиган.
- 4** Варете соевото мляко до кипване, след което добавете захар по вкус и оставете да втаса до пълно разтапяне на захарта.
- 5** Сервирайте горещо или студено.

### Сок от различни плодове

Продукти:

- 300 г ябълки
- 300 г моркови
- 300 г бяло грозде
- 300 г портокали

- 1** Нарезете ябълките и морковите на парчета, които могат да влязат в улея за подаване на сокоизстисквачката.
- 2** Обелете портокалите и ги нарежете на парчета, които могат да влязат в улея за подаване на сокоизстисквачката.
- 3** Сглобете сокоизстисквачката и изстискайте всички продукти.

### Шоколадова торта

Продукти за тестото:

- 140 г меко масло
- 110 г пудра захар
- 140 г шоколад
- 6 яйчни белтъка

## 34 БЪЛГАРСКИ

- 6 яйчни жълтъка
- 110 г гранулирана захар
- 140 г пшенично брашно
- 1 пакетче бакпулвер

Плънка:

- 200 г кайсиев конфитюр

Глазура:

- 125 мл вода
- 300 г захар
- 250 г настърган шоколад

Гарнитура:

- Бита сметана

- 1** Нагрейте фурната до 160°C.
  - 2** Използвайте режещия блок в купата на кухненския робот, за да разбиеите маслото с пудрата захар.
  - 3** Разтопете шоколада и го прибавете.
  - 4** Добавете жълтъците един по един и бъркайте до получаване на равна смес.
  - 5** Разбийте белтъците и гранулираната захар в купата на кухненския робот с балонната бъркалка, докато сместа се втвърди и се разпени. Внимателно разбъркайте белтъчената пяна в сместа.
  - 6** Поставете сместа в омаслена форма за печене с пружина (24 см). Сложете да се пече за един час на 160°C.
- Забележка: Оставете вратата на фурната леко откритата през първите 15 минути.*
- 7** Оставете блата да изстине известно време във формата за печене. След това го извадете върху телена решетка, за да изстине още.
  - 8** Разрежете блата хоризонтално на две. Намажете едната половина с част от кайсиевия конфитюр и поставете отново горната половина върху долната.
  - 9** Загрейте останалия кайсиев конфитюр, докато започне да се втечнява, и намажете с него горната част на блата.
  - 10** Пригответе глазурата. Кипнете водата, добавете захарта и шоколада и варете на слаб огън. Разбърквайте непрекъснато, докато глазурата стане равна и пълтна, така че да може да се маже. Намажете глазурата върху блата и оставете да изстине.
  - 11** Сервирайте тортата с малко бита сметана.

## Úvod

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

## Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Motorová jednotka
- B** Držák na uložení kabelu
- C** Ovládací knoflík
  - PULSE = nastavení pulzace
  - O = Vypnuto
  - 1 = malá rychlost
  - 2 = vysoká rychlost
- D** Bezpečnostní pojistka
- E** Šroubovací uzávěr

### Mixér

- F** Nádoba
- G** Víko
- H** Zátka
- I** Filtr

### Kuchyňský robot

- J** Převodové pouzdro
- K** Kulatá šlehací metla
- L** Ochranný kryt
- M** Hnětací příslušenství
- N** Nožová jednotka
- O** Držák nástrojů
- P** Nádoba
- Q** Nastavitelný krájecí kotouč (krájecí vložka, držák a nastavovací knoflík)
- R** Jemný a střední strouhací kotouč
- S** Disk pro drcení
- T** Kotouč na hranolky
- U** Aktivátor bezpečnostní pojistky
- V** Víko
- W** Plnicí trubice
- X** Pěchovač

### Odšťavňovač

- Y** Plnicí trubice
- Z** Víko
- A** Sítko
- AB** Svorka
- AC** Nádoba na dužinu
- AD** Hubička

### Mlýnek na maso

- AE** Aktivátor bezpečnostní pojistky
- AF** Převodové pouzdro
- AG** Uvolňovací tlačítko
- AH** Nožová skříň
- AI** Šnekový hřídel
- AJ** Nožová jednotka
- AK** Závitový kroužek

**AL** Střední mlecí kotouč, průměr 4 mm

**AM** Hrubý mlecí kotouč, průměr 8 mm

**AN** Oddělovač

**AO** Plnicí nástavec

**AP** Pěchovač

**AQ** Zásuvka

## Důležité

Před použitím přístroje si důkladně přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

### Obecné informace

#### Nebezpečí

- Nikdy nenamáčejte motorovou jednotku ani převodové pouzdro mlýnku na maso do vody ani jiné kapaliny, nevyplachujte je pod tekoucí vodou. Pro čištění motorové jednotky používejte pouze navlhčený hadřík.

#### Výstraha

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Abyste předešli možnému nebezpečí, nikdy nepřipojujte tento přístroj k časovému spínači.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Pokud byste zjistili poškození na zástrčce, síťové šňůře nebo na jiném dílu, přístroj nepoužívejte.
- Nikdy nepoužívejte mixér, mísu kuchyňského robota, odšťavňovač ani mlýnek na maso k zapnutí nebo vypnutí přístroje.
- Nikdy nenechte přístroj pracovat bez dozoru.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.

#### Upozornění

- Před nasazováním jakýchkoli dílů nebo jejich odnímáním či úpravami vždy přístroj odpojte od sítě.
- Přístroj vždy vypínejte otočením ovládacího knoflíku do polohy O.
- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Nepřekračujte maximální hladinu, která je vyznačena na nádobě a na míse.
- Mísu kuchyňského robota a mlýnek na maso lze používat, pouze pokud je na motorové jednotce místo nádoby mixéru umístěn šroubovací uzávěr.
- Některé druhy potravin mohou způsobit zbarvení povrchu dílů přístroje. To nemá na funkci dílů přístroje žádný negativní vliv. Po určitém čase toto zbarvení obvykle zmizí.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.

### Kuchyňský robot

#### Výstraha

- Pokud se nožová jednotka zasekne, odpojte přístroj ze sítě ještě před odstraňováním surovin, které jí zablokovaly.
- Při manipulaci s nožovými jednotkami a kotouči nebo při jejich čištění se nedotýkejte čepelí nožů. Jsou velmi ostré a mohli byste se snadno pořezat.

### Upozornění

- Pokud se potraviny nalepí na stěnu mísy, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Potom pomocí stěrky potraviny ze stěny uvolněte.
- Nikdy neplňte mísu přísadami, které jsou teplejší než 80 °C.

### Mixér

---

#### Výstraha

- Při manipulaci s nádobou mixéru nebo při jejím čištění se nedotýkejte čepelí nožů. Jsou velmi ostré a mohli byste se snadno pořezat.
- Nikdy nevkládejte do nádoby mixéru prsty ani jiné předměty, když je přístroj v chodu.
- Pokud by se nože zablokovaly, nejprve odpojte přístroj ze sítě a pak vyjměte obsah, který zablokování nožů způsobil.

#### Upozornění

- Nikdy neplňte nádobu mixéru přísadami, které jsou teplejší než 80 °C.
- Abyste zabránili vystříkávání, neplňte nádobu mixéru větším množstvím tekutin než 1,5 l, a to zejména tehdy, používáte-li vyšší rychlost. Do nádoby mixéru nelijte více než 1 litr; pokud zpracováváte horké tekutiny nebo suroviny, které pění.
- Pokud se potraviny nalepí na stěnu nádoby mixéru, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Potom pomocí stěrky potraviny uvolněte.
- Vždy se před zapnutím přístroje přesvědčte, zda je zavřené víko a vložena zátka.

### Filtr

---

#### Upozornění

- Nikdy nepřetěžujte filtr: Filtr neplňte nad kovovou část.
- Ovoce nejprve rozkrájejte na malé kousky a teprve pak ho vkládejte do filtru.
- Suché přísady, jako jsou například sojové boby, před vložením do filtru namočte.

### Odšťavňovač

---

#### Výstraha

- Nikdy nevkládejte do plnicí trubice prsty ani jiné předměty, když je přístroj v chodu. K tomuto účelu použijte pouze pěchovač.
- Objevíte-li na sítku praskliny nebo jakékoliv poškození, přístroj již nepoužívejte a obraťte se na nejbližší servisní středisko společnosti Philips.

#### Upozornění

- Odšťavňovač používejte pouze pokud je víko správně zajištěno svorkou.
- Víko odjistěte teprve po vypnutí přístroje a zastavení sítky.

### Mlýnek na maso

---

#### Výstraha

- Nikdy se nepokoušejte v mlýnku na maso drtit kosti nebo jiné tvrdé předměty.
- Při manipulaci s nožovou jednotkou nebo při jejím čištění se nedotýkejte čepelí. Jsou velmi ostré a mohli byste se snadno pořezat.

#### Upozornění

- Nikdy nepoužívejte nožovou jednotku mlýnku na maso v kombinaci s oddělovačem nebo plnicím nástavcem.

### Elektromagnetická pole (EMP)

---

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

## Bezpečnostní vybavení

### Teplotní bezpečnostní vypínač

Tento přístroj je vybaven tepelnou bezpečností pojistkou, která automaticky vypne napájení přístroje, pokud by hrozilo jeho přehřátí.

Když přístroj přestane pracovat:

- 1** Odpojte síťovou zástrčku od zásuvky ve zdi.
- 2** Nechte přístroj 1 hodinu vychladnout.
- 3** Připojte zástrčku do zásuvky ve zdi.
- 4** Znovu zapněte přístroj.

Pokud automatická tepelná pojistka vypíná přístroj velmi často, obraťte se na prodejce nebo autorizované servisní středisko společnosti Philips.

### Vestavěný bezpečnostní vypínač

Tato funkce zajišťuje, aby bylo možné přístroj zapnout pouze po správném umístění nádoby mixéru, mísy nebo mlýnku na maso na motorovou jednotku. Po správném nasazení mixéru, kuchyňského robota, odšťavňovače nebo mlýnku na maso (viz kapitola ‚Použití přístroje‘) dojde k odjištění zabudované bezpečnostní pojistky.

## Před prvním použitím

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

## Použití přístroje

### Kuchyňský robot

- 1** Nasadte šroubovací uzávěr na motorovou jednotku (1) a otočením po směru hodinových ručiček jej zajistíte (2) (Obr. 2).
- 2** Nasadte mísu na motorovou jednotku (1) a otočením po směru hodinových ručiček ji upevněte (2) (Obr. 3).
- 3** Vložte držák nástrojů spolu s požadovaným příslušenstvím do mísy (nožovou jednotku, hnětací příslušenství, šlehací metly nebo jeden z kotoučů). Viz příslušná část uvedená níže.
- 4** Pokud používáte nožovou jednotku, hnětací příslušenství nebo šlehací metly, vložte suroviny, které chcete zpracovat, do mísy.
- 5** Položte víko na mísu (1). Upevněte víko otočením ve směru hodinových ručiček (2) (ozve se „klapnutí“) (Obr. 4).

Přesvědčte se, že značky na víku a na míse jsou přímo proti sobě. Výstupek na víku doplňuje tvar držadla.

- 6** Pokud používáte jeden z kotoučů, vkládejte suroviny do plnicí trubice a tlačte je směrem dolů pomocí pěchovače.
- 7** Otočením ovládacího knoflíku do polohy 1 nebo 2 zapněte přístroj. (Obr. 5)

Pro velmi krátké zpracování suroviny otočte jednou nebo několikrát ovládací knoflík do polohy PULSE.

- 8** Po dokončení zpracování otočením ovládacího knoflíku do polohy O vypněte přístroj.

### Plnicí trubice a pěchovač

- Plnicí trubici použijte pro přidávání tekutých nebo tuhých surovin. (Obr. 6)
- Pěchovač použijte k tlačení tuhých surovin plnicí trubicí. (Obr. 7)

Pěchovač můžete rovněž použít k uzavření plnicí trubice. To zabrání vytékání surovin plnicí trubici.

### Nožová jednotka

Nožovou jednotku můžete používat k sekání, mixování nebo výrobě pyré ze surovin.

**1** Sejměte z nože ochranný kryt (Obr. 8).

Čepele nožů jsou velmi ostré. Nedotýkejte se jich.

**2** Nasadte nožovou jednotku na držák nástrojů a vložte držák nástrojů do mísy (Obr. 9).

**3** Vložte suroviny do mísy. Větší kusy potravin předem nakrájejte na kousky o velikosti přibližně 3 x 3 x 3 cm. Nasadte na mísu víko.

**4** Vložte pěchovač do plnicí trubice.

**5** Nastavením ovládacího knoflíku do polohy 2 zapněte přístroj.

- Zpracování pokračuje, dokud nenastavíte ovladač do polohy O.
- Pro krátké zpracování suroviny otočte jednou nebo několikrát ovládací knoflík do polohy PULSE.

#### Tipy

- Při sekání cibule otočte několikrát ovládací knoflík do polohy PULSE, abyste předešli příliš jemnému nasekání cibule.
- Při sekání (tvrdého) sýru nebo čokolády nenechávejte přístroj v provozu příliš dlouhou dobu. Tyto suroviny by se příliš zahřály, začaly by se rozpouštět a hrudkovatět.
- Nepoužívejte nůž k sekání velmi tvrdých surovin, jako jsou kávová zrna, kurkuma, muškátový oříšek nebo kostky ledu, protože by mohlo dojít k ztupení jeho ostří.
- Standardní doba zpracování pro všechny typy sekání činí 30 až 60 sekund.
- Pokud se potraviny nalepí na nůž nebo na stěnu mísy, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Potom pomocí stěrky odstraňte potraviny z nože a ze stěny mísy.

### Kotouče

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

Čepele nožů kotoučů jsou velmi ostré. Nedotýkejte se jich.

**1** Vložte držák nástrojů do nádoby (Obr. 10).

**2** Umístěte požadovaný kotouč na horní část držáku nástrojů (Obr. 11).

**3** Nasadte víko na mísu.

**4** Do plnicí trubice vložte suroviny.

- Velké kusy potravin předem nakrájejte na kousky, aby se vešly do plnicí trubice.
- Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
- Pokud zpracováváte velké množství surovin, postupujte po malých dávkách a po každé dávce vyprázdněte mísu.

**5** Nastavením ovládacího knoflíku do polohy 1 zapněte přístroj.

- Zpracování pokračuje, dokud nenastavíte ovládací knoflík do polohy O.

**6** Potraviny v plnicí trubici jemně přitlačujte pěchovačem.

#### Nastavitelný krájecí disk

Nastavitelný krájecí disk má velmi ostré čepele. Nedotýkejte se čepelí.

**1** Vložte krájecí nástavec do horní části držáku (Obr. 12).

**2** Vložte knoflík do dolní části držáku (1) a otočením proti směru hodinových ručiček jej zajistěte (2) (Obr. 13).

**3** Stavěcím knoflíkem nastavte požadovanou tloušťku řezu (Obr. 14).

### Tipy

- Při strouhání nebo drcení měkkých surovin nepoužívejte rychlost 2, aby se surovina nezměnila na kaši.
- Nepoužívejte kotouče pro zpracování čokolády. Pro tento účel použijte pouze nůž.

### Hnětací příslušenství

---

Hnětací příslušenství můžete použít pro hnětení kynutého těsta na chléb nebo pizzu. Standardní doba zpracování pro všechny typy hnětení je 30 až 180 sekund.

**1** Vložte hnětací příslušenství do držáku nástrojů. (Obr. 15)

**2** Vložte držák nástrojů s hnětacím příslušenstvím do mísy. (Obr. 16)

*Poznámka: Držák nástrojů s hnětacím příslušenstvím vždy vkládejte do mísy před přidáváním surovin.*

**3** Vložte potraviny do mísy.

**4** Nasad'te víko na mísu a vložte do víka p'echovač.

**5** Nastavením ovládacího knoflíku do polohy 1 zapn'te přístroj.

- Zpracování pokračuje, dokud nenastavíte ovládací knoflík do polohy O.

### Kulatá šlehací metla

---

Šlehací metly můžete použít ke šlehání krémů, vajec, vaječných bílků, pudingů, majonéz, piškotových těst a jiných měkkých přísad.

**1** Vložte držák nástrojů do nádoby (Obr. 17).

**2** Vložte šlehací metly do horní části držáku nástrojů (Obr. 18).

**3** Vložte potraviny do mísy.

**4** Nasad'te víko na mísu a vložte do víka p'echovač.

**5** Nastavením ovládacího knoflíku do polohy 2 zapn'te přístroj.

- Zpracování pokračuje, dokud nenastavíte ovládací knoflík do polohy O.

**6** Šlehací metly vždy po použití pečlivě umyjte.

Informace o tom, jak demontovat šlehací metly a jak provést jejich čištění naleznete v kapitole „Čištění“.

### Tipy

- Šlehací metly nepoužívejte k přípravě těst s obsahem másla či margarínu nebo pro hnětení těsta. Pro tyto činnosti použijte hnětací příslušenství.
- Při šlehání vaječných bílků se přesvědčte, zda jsou šlehací metly a mísa suchá a bez zbytků oleje. Ujistěte se, že bílky mají pokojovou teplotu.

### Mixér

---

Mixér je vhodný pro:

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

**1** Otočte šroubovací uzávěr proti směru hodinových ručiček (1) a sejm'te jej z motorové jednotky (2) (Obr. 19).

**2** Umíst'te nádobu mixéru na motorovou jednotku (1) a otočením ve směru hodinových ručiček ji zajist'te (2). Rukojeť musí sm'řovat doleva (Obr. 20).



Na rukojet' nádoby mixéru nevyvíjejte přílišný tlak.

**3** Do nádoby mixéru vložte přísady (Obr. 21).

Nikdy neplňte nádobu mixéru přísadami, které jsou teplejší než 80 °C.

Abyste nedošlo k přetečení, nikdy neplňte nádobu nad značku maximálního množství, zejména pokud mixujete horké tekutiny.

**4** Zavřete víko a vložte do jeho otvoru zátku.

**5** Volbou rychlosti 2 zapněte přístroj.

- Mixér zůstává v provozu, dokud nenastavíte ovládací knoflík do polohy O.

Nikdy nestrkejte ruku ani jiné předměty do nádoby, když je mixér v chodu.

### Tipy

- Pokud je přístroj v chodu, můžete do nádoby mixéru vkládat tuhé nebo tekuté suroviny otvorem ve víku (Obr. 22).
- Čím déle necháte přístroj v chodu, tím jemnější bude výsledek mixování.
- Tuhé přísady před vložením do nádoby mixéru předem nakrájejte na malé kousky. Pokud budete mixovat větší množství, doporučujeme raději mixovat vícekrát po menších dávkách než větší množstvím najednou.
- Při drcení kostek ledu je vložte do nádoby, zavřete víko a několikrát otočte ovládací knoflík do polohy nastavení pulzace.
- Některé suroviny, např. ovoce, se rozmixují snadněji, pokud k nim přidáte trochu tekutiny, např. citrónovou šťávu.
- Při mixování polévky používejte vařené suroviny.
- Pokud nejste spokojeni s výsledky, otočte několikrát ovládací knoflík do polohy nastavení pulzace a krátce tak spusťte přístroj. Můžete také zkusit získat lepší výsledek buď promícháním suroviny stěrkou (nikoliv pokud je mixér v provozu), nebo vylitím části obsahu, aby se zpracovávalo menší množství.
- Pokud zpracováváte tekutinu, která je horká nebo která tvoří pěnu (např. mléko), nedávejte do nádoby více než 1 litr, aby se tekutina nerozliła.
- Pokud se potraviny nalepí na stěnu nádoby mixéru, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Potom pomocí stěrky potraviny uvolněte.

### Filter

Pokud má být výsledek mixování velmi jemný, například při přípravě omáček, čerstvých ovocných džusů nebo sójového mléka, použijte filtr: Všechny pecky a slupky tak zůstanou ve filtru.

**1** Do nádoby mixéru vložte filtr (Obr. 23).

Přesvědčte se, zda filtr správně zapadá do dna nádoby.

**2** Zavřením víka filtr zajistěte.

**3** Vložte přísady do filtru (Obr. 24).

Filtr nikdy neplňte nad kovovou část. Nepoužívejte jej při zpracování horkých přísad.

**4** Do nádoby mixéru nalijte vodu nebo jinou tekutinu (mléko, šťávu apod.).

**5** Do víka vložte zátku. (Obr. 25)

**6** Volbou rychlosti 2 zapněte přístroj.

**7** Po dokončení zpracování nastavte ovládací knoflík do polohy O.

Ponechte víko zavřené, ponechte zátku ve víku a filtr v nádobě.

- 8** Sejměte nádobu mixéru z motorové jednotky. Vylijte nápoj hubičkou na nádobě mixéru (Obr. 26).
- 9** Optimálních výsledků dosáhnete, vložíte-li nádobu se zbylými přísadami (pokud je třeba i trochou tekutiny) zpět do přístroje a zapnete přístroj ještě na několik sekund.
- 10** Vylijte zbytek nápoje.

### Tipy

- Pokud potřebujete zpracovat větší množství, nekládejte všechny suroviny do filtru najednou. Začněte zpracovávat pouze menší množství a nechte přístroj v chodu několik sekund. Poté přístroj vypněte a přidejte další malou dávku. Tento postup opakujte tak dlouho, dokud nezpracujete všechny suroviny. Během zpracovávání nechte víko vždy zavřené.
- Pro dosažení nejlepších výsledků při přípravě ovocných džusů a koktejlů přidejte na 150 g ovoce zhruba 300 ml vody. Můžete také použít jiné tekutiny, například při přípravě koktejlů.
- Tvrdé suroviny, například sójové boby, před zpracováním namočte.

### Odšťavňovač

Odšťavňovač můžete použít pro přípravu čerstvých ovocných džusů. Dužina, pecky a slupky se od džusu oddělí.

- 1** Otočte šroubovací uzávěr proti směru hodinových ručiček (1) a sejměte jej z motorové jednotky (Obr. 27).
- 2** Umístěte nádobu na dužninu na motorovou jednotku (Obr. 28).
- 3** Vložte sítko (Obr. 29).

Sítka vždy před použitím zkontrolujte. Objevíte-li jakékoli poškození, jako jsou trhliny, praskliny nebo uvolněný strouhací disk, sítko nepoužívejte.

- 4** Vložte víko na nádobu na dužninu a zajistěte svorkou (Obr. 30).

Přesvědčte se, zda je víko správně uzavřeno.

- 5** Velké kusy surovin předem nakrájejte na kousky tak velké, aby se vešly do plnicí trubice.
- 6** Vložte sklenici nebo nádobu pod hubičku (Obr. 31).
- 7** Volbou rychlosti 2 zapněte přístroj.

- 8** Vložte suroviny do plnicí trubice. Zmáčkněte suroviny pěchovačem.

Pěchovač ponechte co nejvíce zasunutý do plnicí trubice, abyste zabránili stříkání.

Nikdy nepoužívejte prsty ani jiný předmět (např. stěrku) k tlačení surovin plnicí trubicí, pokud je přístroj v chodu. K tomuto účelu používejte výhradně pěchovač.

- 9** Po dokončení zpracování nastavte ovládací knoflík do polohy O.

### Tipy

- Pokud se nádoba na dužninu během zpracování naplní, vypněte přístroj a vyčkejte, dokud se sítko nepřestane otáčet. Odjistěte svorku a sejměte víko. Vyjměte sítko. Sejměte nádobu na dužninu z motorové jednotky a vyprázdněte ji. Vyčistěte sítko. Znovu sestavte a zapněte odšťavňovač.
- Slabé slupky nemusíte odstraňovat. Je třeba odstranit jen slupky, které nebudete jíst, například slupky z pomeranče, ananasu a neuvařeně červené řepy.
- Vždy používejte čerstvé ovoce a zeleninu. Obsahují více šťávy.
- V odšťavňovači lze zpracovat i listy a stonky, například hlávkový salát.
- Ovoce s velkými peckami, například třešně, švestky, broskve nebo meruňky, nejprve vypeckujte.
- Jablečný džus velmi rychle zhnědne. To můžete zpomalit, přidáte-li do jablečného džusu několik kapek citrónové šťávy.

- Dužninu z mrkve, červené řepy, zelí a špenátu lze použít jako základ pro polévky a omáčky. Uvařte ji a přidejte bylinky. Dužninu v mixéru zpracujte na pyré. Dužninu z rajčat lze použít k přípravě rajského protlaku.
- Pevné ovoce, které obsahuje velké množství škrobu (banány, papája, avokádo, fíky a mango) není vhodné zpracovávat v odšťavňovači. Pro zpracování tohoto ovoce je vhodnější mixér.
- Odšťavňovač není vhodný pro zpracování velmi tvrdého, vláknitého nebo škrobovitého ovoce a zeleniny, například cukrové třtiny.

## Mlýnek na maso

Mlýnek na maso lze použít k mletí masa a výrobě klobás.

- 1** Našroubujte šroubovací uzávěr na motorovou jednotku (Obr. 32).
  - 2** Umístěte převodové pouzdro na motorovou jednotku (1) a otočením po směru hodinových ručiček jej zajistěte (2) (ozve se „klapnutí“) (Obr. 33).
  - 3** Umístěte nožovou skříň na převodové pouzdro (1) a otočením proti směru hodinových ručiček ji zajistěte (2) (Obr. 34).
  - 4** Vložte šnekový hřídel do nožové skříně (Obr. 35).
  - 5** Umístěte nožovou jednotku na šnekový hřídel. Čepele musí směřovat ven (Obr. 36).
  - 6** Na šnekový hřídel nasadte střední nebo hrubý mlecí kotouč (podle požadované konzistence) (Obr. 37).
- Zkontrolujte, zda otvory na mlecím kotouči zapadly do výřezů nožové skříně.
- 7** Umístěte šroubovací kroužek na nožovou skříň (1) a otočením po směru hodinových ručiček jej zajistěte (2) (Obr. 38).
  - 8** Umístěte zásobník na svislou část nožové skříně (Obr. 39).

## Mletí masa

- 1** Maso nakrájejte na proužky 10 cm dlouhé a 2 cm tlusté.
  - 2** Používejte libové maso. Odstraňte z něj co nejvíce kostí, chrupavek a šlach.
- Nikdy nepoužívejte zmrzlé maso!
- 3** Volbou rychlosti 1 zapněte přístroj.
  - 4** Vložte maso do zásobníku. Pěchovačem ho jemně vtlačujte do nožové skříně (Obr. 40).
- Maso na tatarské bifteky je třeba zpracovat středním mlecím kotoučem dvakrát po sobě.

## Výroba klobás

- 1** Umelte maso.
- 2** Po dokončení mletí přístroj odpojte od sítě a sejměte šroubovací kroužek.
- 3** Sejměte mlecí kotouč a nožovou jednotku.

*Poznámka: Ponechte šnekový hřídel v nožové skříni.*

- 4** Umístěte oddělovač na šnekový hřídel (Obr. 41).
- 5** Umístěte plnicí nástavec na nožovou skříň (1) a našroubujte šroubovací kroužek po směru hodinových ručiček na nožovou skříň (2) (Obr. 42).

Přístroj je nyní připraven pro výrobu klobás.

## Tipy

- Vložte klobásové střívkó na 10 minut do vlažné vody. Poté natáhněte mokré střívkó na plnicí nástavec. Vtlačte (okořeněné) mleté maso do nožové skříně.

- Pokud lze střívkno natáhnout na plnicí nástavec jen ztuha, můžete je trochu navlhčit vodou.

### Čištění (Obr. 43)

*Poznámka: Tabulka čištění na přední stránce této brožury poskytuje přehled o tom, jak je třeba čistit všechny součástky tohoto přístroje.*

- 1** Přesvědčte se, že je přístroj vypnutý a odpojený od sítě.
- 2** Vyčistěte motorovou jednotku a převodové pouzdro mlýnku na maso navlhčeným hadříkem.

Nikdy nenamáčejte motorovou jednotku a převodové pouzdro mlýnku na maso do vody a neoplachujte je pod tekoucí vodou.

- 3** Všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami, myjte v horké vodě s přidáním vhodného mycího prostředku, a to bezprostředně po každém použití.

Nožovou jednotku kuchyňského robota, kotouče, krájecí nástavec nastavitelného krájecího kotouče a nožovou jednotku mlýnku na maso čistěte velmi opatrně. Čepele jsou velmi ostré.

*Poznámka: Všechny součástky, s výjimkou motorové jednotky a součástí mlýnku na maso, lze mýt v myčce.*

- Dbejte též na to, aby se čepele nožů a kotoučů nedostaly do styku s tvrdými předměty, které by je mohly otupit.
- Pro důkladnější vyčištění lze odpojit šlehací metly (viz část 'Šlehací metly' v této kapitole).
- Pro sejmutí víka nádoby mixéru jej otevřete a zatáhněte za něj směrem nahoru. Víko snímejte pouze, pokud jej chcete vyčistit. (Obr. 44)

### Rychlé vyčištění nádoby mixéru

- 1** Do nádoby mixéru nalijte vlažnou vodu (nejvýše půl litru) s přísadou vhodného mycího prostředku (Obr. 45).
- 2** Zavřete víko a vložte do jeho otvoru zátku.
- 3** Několikrát otočte ovládací knoflík do polohy PULSE.
- 4** Odpojte nádobu mixéru a vypláchněte ji čistou vodou.

### Kulatá šlehací metla

Šlehací metly okamžitě po použití vždy pečlivě umyjte.

Pro důkladné čištění lze šlehací metly odpojit.

- 1** Vytáhněte metlu z převodového pouzdra. (Obr. 46)
- 2** Převodové pouzdro otevřete zatažením západky do boku (Obr. 47).
- 3** Vyměňte obě převodová kola (Obr. 48).
- 4** Všechny díly umyjte v horké vodě s trochou mycího prostředku nebo v myčce.
- 5** Vložte metlu.

### Zpětná montáž šlehacích metel

- 1** Do pouzdra nejprve vložte malé převodové kolečko a poté velké.
- 2** Zajistěte dolní část pouzdra k horní části zatlačením. Přesvědčte se, zda se při spojování obou konců ozvalo klapnutí. (Obr. 49)
- 3** Vložte metlu do převodového pouzdra.

## Nastavitelný krájecí disk

- 1 Otočte stavěcí knoflík po směru hodinových ručiček (1) a sejměte jej z kotouče (2). (Obr. 50)
- 2 Sejměte krájecí nástavec z kotouče.
- 3 Všechny díly umyjte v horké vodě s trochou mycího prostředku nebo v myčce.

## Mlýnek na maso

Díly mlýnku na maso nelze mýt v myčce!

- 1 Zbytky masa, které zůstaly v nožové skříni, můžete odstranit tak, že tímto prostorem protlačíte kousky chleba.
- 2 Vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě.
- 3 Vyjměte pěchovač a zásobník (Obr. 51).
- 4 Vyšroubujte šroubovací kroužek proti směru hodinových ručiček (1) a sejměte jej (2). Vyjměte i mlecí kotouč, nožovou jednotku a šnekový hřídel. (Obr. 52)
- 5 Stiskněte uvolňovací tlačítko (1), otočte nožovou skříň po směru hodinových ručiček (2) a sejměte ji z převodového pouzdra (3) (Obr. 53).
- 6 Otočte převodové pouzdro proti směru hodinových ručiček (1) a zvedněte jej z motorové jednotky (2) (Obr. 54).
- 7 Všechny díly, které přicházejí do styku s masem, umyjte ihned po použití v horké vodě s mycím prostředkem (Obr. 55).
- 8 Opláchněte tyto díly čistou horkou vodou a ihned je usušte utěrkou.
- 9 Před uskladněním namažte kotouče a šnekový hřídel trochou rostlinného oleje.

## Skladování

Přístroj se dodává s nádobu na dužninu, která umožňuje přehledně skladovat součásti přístroje.

- 1 Vložte hnětací příslušenství, nastavitelný krájecí kotouč a strouhací kotouč do úložného obalu (Obr. 56).
- 2 Kotouč na hranolky vložte do úložného obalu, šlehací metly nasadte na horní část držáku nástrojů.
- 3 Nožovou jednotku nasadte na šlehací metly. (Obr. 57)
- 4 Kotouč pro drcení nasadte na horní část nožové jednotky. (Obr. 58)
- 5 Sejměte šroubovací uzávěr z motorové jednotky a nasadte na motorovou jednotku nádobu na dužninu se sítkem.

*Poznámka: Šroubovací uzávěr lze uložit do úložného obalu nebo nádoby mixéru.*

- 6 Umístěte úložný obal do nádoby na dužninu (Obr. 59).
- 7 Nasadte víko na nádobu na dužninu a vložte pěchovač odšťavňovače do víka (Obr. 60).
- 8 Síťový kabel oviňte kolem držáku na zadní straně motorové jednotky (Obr. 61).

## Životní prostředí

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

## Záruka a servis

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

## Odstraňování problémů

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

Problém	Řešení
Přístroj se nezapíná, pokud otočím ovládací knoflík do polohy PULSE nebo polohy 1 nebo 2.	Přesvědčte se, zda je správně sestaven kuchyňský robot, nádoba mixéru, odšťavňovač nebo mlýnek na maso (musí se ozvat klapnutí). Pokud nepoužíváte kuchyňský robot, odšťavňovač nebo mlýnek na maso, přesvědčte se, zda je šroubovací uzávěr správně nasazen na motorové jednotce. Pokud používáte nádobu mixéru, přesvědčte se, zda výstůpek na nádobě mixéru směřuje přímo proti značce na pouzdru motoru. Pokud používáte kuchyňský robot, přesvědčte se, zda jsou značky na míse a víku přímo proti sobě a zda je značka na míse přímo proti značce na motorové jednotce. Pokud jsou všechny součástky sestaveny správně, přístroj se uvede do provozu po otočení ovládacího knoflíku do polohy PULSE nebo do polohy 1 nebo 2.
Přístroj náhle přestane pracovat.	Bezpečnostní tepelná pojistka pravděpodobně odpojila napájení přístroje, protože se přístroj přehřál. 1) Otočením ovládacího knoflíku do polohy O vypnete přístroj. Odpojte přístroj ze sítě. 2) Nechte přístroj 1 hodinu vychladnout. 3) Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky. 4) Znovu zapněte přístroj.
Je nasazena nádoba mixéru i nádoba na potraviny, ale pracuje pouze mixér.	Pokud je mixér i kuchyňský robot správně nasazen na motorové jednotce, pracuje pouze mixér. Pokud chcete používat kuchyňský robot, sejměte mixér z motorové jednotky a našroubujte šroubovací uzávěr na motorovou jednotku.
Šlehací metly nebo hnětací příslušenství se neotáčejí.	Ujistěte se, že jsou šlehací metly nebo hnětací příslušenství správně nasazeny na držák nástrojů. Také se přesvědčte, že je správně nasazena mísa kuchyňského robota a její víko (ozve se klapnutí).
Maso vypadá spíše jako rozmačkané než rozemleté.	Ujistěte se, že čepele nožové jednotky směřují ven.
Mlýnek na maso nepracuje.	Přesvědčte se, zda je správně sestaveno převodové pouzdro a nožová skříň (ozve se klapnutí).
Nožovou jednotku nelze správně umístit do nožové skříň.	Uvolněte mírně šroubovací kroužek a umístěte správně nožovou jednotku a mlecí kotouč na šnekový hřídel. Poté správně našroubujte šroubovací kroužek na nožovou skříň.
Namleté maso je příliš hrubé.	Použili jste střední mlecí kotouč. Použijte jemný. Pro jemnější mleté maso jej nameňte ještě jednou.

Problém	Řešení
Kovové díly mlýnku na maso začínají rezivět.	Pravděpodobně jste tyto součástky myli v myčce. Všechny součástky mlýnku na maso je třeba čistit ručně a ihned je osušit utěrkou.
Sítka odšťavňovače je poškozené.	Pokud je sítka odšťavňovače poškozené, odšťavňovač již nepoužívejte. Obratěte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou) a objednejte si nové sítka. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

## Recepty

### Sojové mléko

Tento recept lze připravit pouze s filtrem. Po zpracování jedné dávky vždy nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu, teprve pak zpracujte další dávku.

Přísady:

- 120 g sušených sójových bobů
- 1 200 ml vody

- 1** Před zpracováním namočte sojové boby na 4 hodiny do vody. Dejte je stranou okapat.
- 2** Vložte namočené sojové boby do filtru. Nalijte do nádoby mixéru 1 200 ml vody a mixujte po dobu 15 sekund.
- 3** Nalijte sójové mléko na páněv.
- 4** Přiveďte sojové mléko do varu, pak přidejte cukr podle chuti a nechte povařit, dokud se cukr nerozpustí.
- 5** Podávejte horké nebo studené.

### Míchaný ovocný džus

Přísady:

- 300 g jablek
- 300 g mrkve
- 300 g bílého hroznového vína
- 300 g pomerančů

- 1** Jablka a mrkev rozřežte na dostatečně malé kousky, aby se vešly do plnicí trubice odšťavňovače.
- 2** Oloupejte pomeranče a rozřežte je na kousky, které se vejdou do plnicí trubice odšťavňovače.
- 3** Nasadte odšťavňovač a odšťavte všechny suroviny.

### Čokoládový koláč

Suroviny na těsto:

- 140 g měkkého másla
- 110 g moučkového cukru
- 140 g čokolády
- 6 vaječných bílků
- 6 vaječných žloutků
- 110 g krystalového cukru
- 140 g pšeničné mouky
- 1 sáček prášku do pečiva

Náplň:

- 200 g meruňkového džemu

Poleva:

- 125 ml vody
- 300 g cukru
- 250 g strouhané čokolády

Ozdoba:

- Šlehaná smetana

- 1** Ohřejte troubu na 160 °C.
  - 2** Pomocí nožové jednotky v míse kuchyňského robota našlehejte máslo s moučkovým cukrem.
  - 3** Rozpusťte a vmíchejte čokoládu.
  - 4** Přidejte po jednom žloutky a míchejte, dokud není směs hladká.
  - 5** Pomocí šlehačích metel v míse kuchyňského robota našlehejte bílky a krystalový cukr, dokud není ze směsi tuhá pěna. Opatrně vmíchejte bílkovou pěnu do směsi.
  - 6** Nalijte koláčové těsto do vymaštěné dortové formy (24 cm). Pečte jednu hodinu při teplotě 160 °C.
- Poznámka: Během prvních 15 minut ponechte dvířka trouby mírně pootevřená.*
- 7** Nechte koláč ve formě mírně vychladnout. Vyklopte jej na rošt a nechte dál chladnout.
  - 8** Vodorovně rozřízněte koláč na poloviny. Jednu polovinu pomazte částí meruňkového džemu a vraťte na ni horní polovinu koláče.
  - 9** Ohřejte zbytek meruňkového džemu, dokud nepřipomíná sirup, a namažte jím horní plochu koláče.
  - 10** Připravte si polevu. Uved'te vodu do varu, přidejte cukr a čokoládu a vařte na mírném plameni. Za stálého míchání vyčkejte, dokud není poleva hladká a připravená k rozetření. Rozetřete polevu po horní ploše koláče a nechte vychladnout.
  - 11** Koláč podávejte s trochou šlehačky.



## Sissejuhatus

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

## Üldkirjeldus (Jn 1)

- A** Mootor
- B** Juhtmehoidmisklamber
- C** Juhtnupp
  - PULSE = impulssrežiimi seadistus
  - O = väljas
  - 1 = väike kiirus
  - 2 = suur kiirus
- D** Ohutuslukk
- E** Keeratav kate

### Kannmikser

- F** Kann
- G** Kaas
- H** Piiraja
- I** Filter

### Köögikombain

- J** Redukti korpus
- K** Visplid
- L** Käitsekate
- M** Täinasegamiskonksud
- N** Lõiketera
- O** Tarvikuhooldja
- P** Nõu
- Q** Reguleeritav viilutusketas (viilutaja, tugivõll ja reguleerimisnupp)
- R** Peen- või keskmine riivimisketas
- S** Purustamisketas
- T** Friikartulite ketas
- U** Ohutusluku aktiveerija
- V** Kaas
- W** Sisestamistoru
- X** Tõukur

### Mahlapress

- Y** Sisestamistoru
- Z** Kaas
- AA** Sõel
- AB** Klamber
- AC** Viljaliha nõu
- AD** Tila

### Hakklhamasin

- AE** Ohutusluku aktiveerija
- AF** Redukti korpus
- AG** Vabastamisnupp
- AH** Lõikuri korpus
- AI** Tiguvõll
- AJ** Lõikur
- AK** Keeratav kinnitusrõngas

**AL** Keskmine hakkimisketas (4 mm läbimõõt)

**AM** Jämehakkimisketas (8 mm läbimõõt)

**AN** Separaat

**AO** Vorstitoru

**AP** Tõukur

**AQ** Kandik

## Tähelepanu

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

### Üldist teavet

#### Oht

- Ärge kunagi kastke hakklihamasina mootorit või reductori korpust vette või mingisse muusse vedelikku ega loputage seda kraani all. Mootorisektsiooni puhastage ainult niiske lapiga.

#### Hoiatus

- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge seda seadet kunagi viitelülitiga ühendage.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Ärge kasutage seadet kui pistik, toitejuhe või mõni muu osa on kahjustatud.
- Ärge kunagi kasutage kannmikserit, köögikombaini nõu, mahlapressi või hakklihamasinat seadme sisse või välja lülitamiseks.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsiliste ja vaimsete puuetega isikud (lisaks lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku juuresolekul või kui neile on seadme kasutamise kohta antud vastavad juhiseid.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.

#### Ettevaatust

- Enne osade kokkupanekut, lahtivõtmist või mõne osa reguleerimist võtke seade alati elektrivõrgust välja.
- Lülitage alati seade välja, keerates juhtnupu asendisse „0”.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida firma Philips ei ole eriliselt soovitanud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis muutub te seadme garantii kehtetuks.
- Ärge ületage kannmikserile või nõule märgitud maksimumtaseme näitu.
- Köögikombaini nõud ja hakklihamasinat saate kasutada, kui mootori külge on kannmikseri nõu asemel keeratud keeratav kate.
- Mõned toiduained võivad seadme osade pinna värvituks muuta. See ei avalda seadme tööle negatiivset mõju. Värvus taastub aja jooksul iseenesest.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.

### Köögikombain

#### Hoiatus

- Lõiketerade ummistumisel tõmmake enne lõiketera tõkestavate koostisainete eemaldamist toitepistik seinakontaktist välja.
- Ärge käsitsemise või pesemise ajal lõiketerade ja ketaste lõikepindu katsuge. Need on väga teravad ning võite kergesti sõrme lõigata.

#### Ettevaatust

- Kui toit kleepub kannu seinte külge, lülitage seade välja ja võtke toitepistik seinakontaktist välja. Seejärel eemaldage kaabitsaga toit seintelt.

- Ärge kunagi täitke kannmikserit toiduainetega, mis on kuumemad kui 80 °C.

### Kannmikser

---

#### Hoiatus

- Ärge puhastamise ajal peenestaja löiketerade löikepindu katsuge. Need on väga teravad ning võite kergesti sõrme lõigata.
- Ärge kunagi pange sõrmi ega muid objekte töötava kannmikseri kannu.
- Eemaldage seade elektrivõrgust, kui löiketerad kiiluvad kinni ning enne löiketerade külge kleepunud ainete ära võtmist.

#### Ettevaatust

- Ärge täitke kannmikserit toiduainetega, mis on kuumemad kui 80 °C.
- Pritsmete vältimiseks ärge valage kannmikseri kannu rohkem kui 1,5 liitrit vedelikku, eriti siis, kui töötlete toiduaineid suurel kiirusel. Kui aga töötlete kuumi või vahtuminevaid vedelikke, ärge neid kannmikserisse üle 1 liitri valage.
- Kui koostisained kleepuvad kannmikseri seinte külge, lülitage seade välja ja võtke toitepistik seinakontaktist välja. Seejärel kõrvaldage koostisained seintelt spaatliga.
- Veenduge alati, et enne seadme sisselülitamist oleks kaas suletud ja piiraja kaane külge kinnitatud.

### Filter

---

#### Ettevaatust

- Filtrit ei tohi üle koormata. Ärge täitke filtrit üle selle metallist osa taseme.
- Lõigake puuvili väikesteks tükkideks, enne kui panete selle filtrisse.
- Kuivatatud toiduaineid, nt sojaube, tuleb enne filtrisse panemist leotada.

### Mahlapress

---

#### Hoiatus

- Ärge toppige oma sõrmi või esemeid seadme töötamise ajal sisestustorusse. Selleks võite ainult tõukurit kasutada.
- Juhul kui avastate riivsõelas mõra või riivsõel on mingil muul viisil kahjustatud, ärge seadet rohkem kasutage ning võtke ühendust Philipsi hoolduskeskusega.

#### Ettevaatust

- Kasutage mahlapressi ainult siis, kui kaas on korralikult klambriga lukustatud.
- Vabastage kaas lukustusest ainult pärast seda, kui olete seadme välja lülitanud ja sõel on seiskunud.

### Hakklhamasin

---

#### Hoiatus

- Ärge proovige hakklhamasinaga peenestada konte ega muid kõvasid toiduaineid.
- Ärge käsitlemise või pesemise ajal löikuri löikepindu katsuge. Need on väga teravad ning võite kergesti sõrme lõigata.

#### Ettevaatust

- Ärge kunagi kasutage hakklhamasina löikurit koos separaatori ja vorstitoruga.

### Elektromagnetväljad (EMV)

---

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

### Ohutusnõuded

---

#### Terminiline ohutuslülit

Seade on varustatud terminilise ohutuslülitiga, mis lülitab seadme ülekuumenemisel automaatselt välja.

Kui seade äkki lakkab töötamast

- 1 Eemaldage pistik seinakontaktist.
- 2 Laske seadmel üks tund jahtuda.
- 3 Lükake toitejuhtme pistik uuesti seinakontakti.
- 4 Lülitage seade uuesti sisse.

Seadme termilise ohutuslüli liiga sagedasel rakendumisel võtke ühendust Philipsi müügiesindaja või Philipsi volitatud hoolduskeskusega.

### Sisseehitatud ohutuslukk

See funktsioon tagab seadme sisselülitamise ainult siis, kui olete kannmikseri kannu, nõu või hakklihamasina õigesti mootori külge pannud. Kui kannmikser, köögikombain, mahlapress või hakklihamasin on õigesti kokku pandud (vt ptk „Seadme kasutamine“), siis sisseehitatud ohutuslukk avaneb.

### Enne esmakasutamist

Enne seadme esmakasutust puhastage põhjalikult kõik toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad (vt ptk „Puhastamine“).

### Seadme kasutamine

#### Köögikombain

- 1 Pange keeratav kate mootorile (1) ja keerake see päripäeva kinni (2) (Jn 2).
- 2 Pange nõu mootorile (1) ja keerake seda kinnitamiseks päripäeva (2) (Jn 3).
- 3 Pange soovitud tarvikuga (lõiketera, tainasegamiskonks, vispel või üks teradest) tarvikuhoidja nõusse. Vt vastavat jaotist allpool.
- 4 Lõiketera, tainasegamiskonksude või vispli kasutamisel pange töödeldavad toiduained nõusse.
- 5 Pange kaas nõule (1). Keerake kaas päripäeva (2) kinni (klõpsatus!) (Jn 4).  
Kontrollige, kas punkt kaanel ja nõule kantud punkt on täpselt teineteise vastas. Sel juhul vastab kaane sakk käepideme kujule.
- 6 Kui kasutate mõnda ketast, lisage toiduained sisestamistoru kaudu ja lükake need tõukuriga allapoole.
- 7 Seadme sisselülitamiseks keerake juhtnupp asendisse 1 või 2. (Jn 5)  
Toiduainete lühiajaliseks töötlemiseks keerake juhtnupp asendisse PULSE (impulssrežiim) üks või rohkem kordi.
- 8 Pärast töötlemise lõpetamist keerake juhtnupp seadme väljalülitamiseks asendisse O.

#### Sisestamistoru ja tõukur

- Vedelike ja/või tahkete toiduainete lisamiseks kasutage sisestamistoru. (Jn 6)
  - Kasutage tahkete toiduainete sisestamistorust allalükkamiseks tõukurit. (Jn 7)
- sisestamistoru sulgemiseks võite kasutada tõukurit. Nii hoiate ära toiduainete sisestamistorust väljapritsimise.

#### Lõiketera

Lõiketerasid võite kasutada toiduainete hakkimiseks, segamiseks, peenestamiseks või püreestamiseks.

- 1 Eemaldage lõiketeralt kaitsekate (Jn 8).

lõikavad ääred on väga teravad. Ärge neid katsuge.

- 2** Pange lõiketerad tarvikuhoidjasse ja paigaldage tarvikuhoidja nõusse (Jn 9).
- 3** Pange toiduained nõusse. Ained tuleks eelnevalt tükeldada 3 x 3 x 3 cm suurusteks tükkideks. Asetage kaas nõule.
- 4** Pange tõukur sisestamistorusse.
- 5** Seadme sisselülitamiseks keerake juhtnupp asendisse 2.
  - Seade jääb tööle seniks, kuni juhtnuppu asendisse O ei keerata.
  - Toiduainete lühiajaliseks töötlemiseks keerake juhtnupp asendisse PULSE (impulssrežiim) üks või rohkem kordi.

### Näpunäiteid

- Sibulate väga peeneks hakkimise vältimiseks keerake juhtnupp mõned korrad asendisse PULSE (impulssrežiim).
- Ärge laske seadmel (köva) juustu või šokolaadi hakkimiselt liiga kaua töötada. Vastasel juhul lähevad need koostisained liiga kuumaks, hakkavad sulama ja tõmbuvad klompi.
- Ärge kasutage lõiketera liiga kõvade ainete tükeldamiseks, nt kohvioad, kurkum, muskaatpähkel ja jääkuubikud. See võib nüristada lõiketera.
- Igasuguste hakkimistoimingute tavaline pikkus on 30–60 sekundit.
- Koostisainete kleepumisel nõu seintele, lülitage seade välja ja võtke pistik seinakontaktist välja. Seejärel eemaldage koostisained kaabitsaga seintelt.

### Kettad

ärge töödeldge ketastega kõvu koostisaineid, nt jääkuubikuid.

ketaste lõikavad ääred on väga teravad. Ärge neid katsuge.

- 1** Pange töötlemisvahendihoidja nõusse (Jn 10).
- 2** Asetage soovitud ketas tarvikuhoidja ülemisele osale (Jn 11).
- 3** Paigaldage kaas nõule.
- 4** Pange koostisained sisestamistorusse.
  - Lõigake eelnevalt suuremad koostisained tükkideks, mis mahuksid sisestamistorusse.
  - Parema tulemuse saavutamiseks täitke etteandetoru ühtlaselt.
  - Vajadusel töödelda suurt kogust koostisaineid, tehke seda väikeste koguste kaupa ja tühjendage kogustevahelisel ajal nõu.
- 5** Seadme sisselülitamiseks seadistage juhtnupuga kiirus asendisse 1.
  - Seade jääb tööle seniks, kuni juhtnuppu asendisse O ei keerata.
- 6** Vajutage tõukuriga kergelt sisestamistorus olevatele koostisainetele.

### Reguleeritav viilutusketas

Reguleeritava viilutusketta lõikeäär on väga terav. Ärge katsuge lõikeääri.

- 1** Pange viilutaja toe peale (Jn 12).
- 2** Sisestage reguleerimisnupp tugivõlli põhjale (1) ja keerake see vastupäeva kinni (2) (Jn 13).
- 3** Soovitud paksusega viilude lõikamiseks keerake reguleerimisnuppu (Jn 14).

### Näpunäiteid

- Pehmeid toiduaineid riivides või purustades ärge toiduainete püreeustumise vältimiseks lülitage seade kiirusele 2.
- Ärge kasutage kettaid šokolaadi töötlemiseks. Kasutage selleks eesmärgiks ainult lõiketeri.

## Tainasegamiskonksud

---

Tainasegamistarvikuga võite sõtkuda pärmitainast leiva ja pitsa tegemiseks. Tavaline, kõikide tainasõtkumistoimingute pikkus on 30–180 sekundit.

- 1** Pange tainasegamiskonks tarvikuhoidjasse. (Jn 15)
- 2** Pange tainasegamiskonksuga tarvikuhoidja nõusse. (Jn 16)

*Märkus: Enne toiduainete lisamist pange alati tainasegamiskonksuga tarvikuhoidja nõusse.*

- 3** Pange koostisained nõusse.
- 4** Paigaldage kaas nõule ja tõukur kaane külge.
- 5** Seadme sisselülitamiseks keerake juhtnupuga kiirus asendisse 1.
  - Seade jääb tööle seniks, kuni juhtnuppu asendisse O ei keerata.

## Visplid

---

Kasutage visplit koore, munade, munavalgete vahustamiseks, kiirpudingute, majoneesi ning keeksitaina ja muude pehmete ainete segamiseks.

- 1** Pange töötlemisvahendihoidja nõusse (Jn 17).
- 2** Kinnitage vispel tarvikuhoidjale (Jn 18).
- 3** Pange koostisained nõusse.
- 4** Paigaldage kaas nõule ja tõukur kaane külge.
- 5** Seadme sisselülitamiseks keerake juhtnupp kiirusele 2.
  - Seade jääb tööle seniks, kuni juhtnuppu asendisse O ei keerata.

- 6** Peske vispel alati pärast kasutamist puhataks. Leidke vispli äravõtmise ja puhastamise kohta juhiseid peatükist „Puhastamine“.

## Näpunäiteid

- Ärge kasutage visplit võid või margariini sisaldava koogisegu valmistamiseks või taina sõtkumiseks. Nende tööde tegemiseks kasutage tainasegamistarvikut.
- Veenduge, et munavalgeid vahustades oleksid nõu ja vispel kuivad ning poleks rasvased. Munavalged peaksid olema toatemperatuuriga.

## Kannmikser

---

Kannmikser on ette nähtud:

- vedelike, nt piimatoodete, kastmete, puuviljamahlade, suppide, jookide ning kokteilide segamiseks;
- pehmete koostisainete segamiseks, näiteks pannkoogitaina või majoneesi valmistamiseks.
- keedetud koostisainete püreestamiseks, näiteks beebi toidu valmistamiseks.

- 1** Keerake keeratavat katet vastupäeva (1) ja eemaldage see mootori küljest (2) (Jn 19).
- 2** Paigutage mikserikann mootorile (1) ja kinnitamiseks keerake seda päripäeva (2). Käepide peab osutama vasakule (Jn 20).

ärge vajutage liiga tugevasti mikserikannu käepidemele.

- 3** Mõõtkte koostisained kannmikserisse (Jn 21).

Ärge täitke kannmikserit toiduainetega, mis on kuumemad kui 80 °C.

pritsmete vältimiseks ärge kunagi täitke kannu üle maksimumtaseme näidu, eriti kuumade vedelike segamisel.

- 4** Sulgege kaas ja paigaldage kaanele piiraja.

**5 Seadme sisselülitamiseks valige kiirus 2.**

- Mikser jätkab tööd, kuni juhtnupp pole keeratud asendisse O.

**ärge kunagi pange kätt või mingeid esemeid töötava mikseri kannu.****Näpunäiteid**

- Seadme töötamise ajal saate mikseri kannu lisada vedelikke või tahkeid aineid kaanes oleva ava kaudu (Jn 22).
- Mida kauem mootor töötab, seda peenemaks segamistulemus läheb.
- Enne mikseri kannu panemist lõigake tahked toiduained tükkideks. Kui tahate valmistada suurt kogust, töodelge toiduaineid suure koguse asemel väikeste koguste kaupa.
- Jääkuubikute purustamiseks pange jääkuubikud kannu, sulgege kaas ja keerake juhtnupp mõned korrad impulsrežiimi.
- Mõningaid toiduaineid, nt puuvilju on kergem koos mõne vedelikuga, nt sidrunimahla segada.
- Supi segamiseks kasutage keedetud koostisaineid.
- Kui te pole tulemusega rahul, keerake juhtnupp seadme lühiajaliseks sisselülitamiseks mõned korrad impulsrežiimi. Paremate tulemuste saamiseks segage toiduaineid kaabitsaga (mitte mikseri töötamise ajal) või kallake töödeldatava koguse vähendamiseks osa sisust välja.
- Kuumade või vahtumisevate vedelike (nt piim) töötlemisel ärge pritsmete vältimiseks valage mikserikannu üle ühe liitri vedelikku.
- Kui koostisained kleepuvad kannmikseri seinte külge, lülitage seade välja ja võtke toitepistik seinakontaktist välja. Seejärel kõrvaldage koostisained seintel spaatliga.

**Filter**

Kasutage filtrit eriti peenelt segatud kastmete, värske puuviljamahla või sojapiima saamiseks. Filter eraldab kõik seemned ja kooretükid.

**1 Pange filter kannmikserisse (Jn 23).**

Kontrollige, kas filter on õigesti kannu põhja paigutatud.

**2 Filtri kinnitamiseks sulgege kaas.****3 Pange toiduained filtrisse (Jn 24).**

**Kunagi ärge täitke filtrit üle metalloosade taseme. Ärge kasutage filtrit kuumade koostisainete töötlemiseks.**

**4 Valage mikseri kannu vett või mingit muud vedelikku (piima, mahla jms).****5 Paigutage piiraja kaane sisse. (Jn 25)****6 Seadme sisselülitamiseks valige kiirus 2.****7 Pärast töötlemise lõpetamist keerake juhtnupp asendisse O.**

**Jätke kaas suletuks, piiraja kaane külge ja filter kannu.**

**8 Eemaldage mikserikann mootori küljest. Kallake jook mikserikannust tila kaudu välja (Jn 26).****9 Optimaalse tulemuse saamiseks pange kann ülejäänud koostisainetega (ja vajaduse korral vähesed vedelikuga) seadmele tagasi ja laske sel veel mõned sekundid töötada.****10 Kallake joogi jäägid välja.****Näpunäiteid**

- Kui töölete suurt kogust, soovitame kõiki toiduaineid korraga filtrisse mitte panna. Alustage töötlemist väikesest kogusest ja laske seadmel mõned sekundit töötada. Seejärel lülitage seade välja ja lisage uus väike kogus. Korrake seda toimingut, kuni kõik koostisosad on töödeldud. Hoidke töötlemise ajal kaas alati suletuna.

- Puuviljamahlade ja kokteilide valmistamisel parima tulemuse saamiseks lisage 150 g puuviljale umbes 300 ml vett. Kokteilide valmistamiseks võite ka mõnda muud vedelikku lisada.
- Enne töötlemist leotage kuivi toiduaineid, nt sojaube.

### Mahlapress

---

Mahlapressi saate kasutada värsket puuviljamahla valmistamiseks. Viljaliha, seemned ja koored eemaldatakse mahlast.

- 1** Keerake keeratavat katet vastupäeva (1) ja eemaldage see mootori küljest (2) (Jn 27).
- 2** Paigutage viljaliha nõu mootorile (Jn 28).
- 3** Sisestage riivsõel (Jn 29).

Enne kasutamist kontrollige alati sõela. Ärge kasutage riivsõela, kui märkate ükskõik millist kahjustust, nagu pragusid, murdekohti või lahtist riivimisketast.

- 4** Paigutage kaas viljaliha nõule ja kinnitage klambriga (Jn 30).

Kontrollige, kas kaas on korralikult lukustatud.

- 5** Lõigake eelnevalt suuremad koostisained tükkideks, mis mahuksid sisestamistorusse.
- 6** Pange klaas või kann tila alla (Jn 31).
- 7** Seadme sisselülitamiseks valige kiirus 2.

- 8** Pange koostisained sisestamistorusse. Lükake koostisained tõukuriga allapoole. Pritsmete ärahoidmiseks hoidke tõukurit võimalikult kaua sisestamistorus.

Ärge kunagi kasutage oma sõrmi või esemeid (näit spaatlit) seadme töötamise ajal koostisosade sisestamistorust alla lükkamiseks. Selleks võite kasutada ainult tõukurit.

- 9** Pärast töötlemise lõpetamist keerake juhtnupp asendisse O.

### Näpunäiteid

- Kui viljaliha nõu saab töötlemise ajal täis, lülitage seade välja ja oodake, kuni riivsõel lõpetab pöörlemise. Võtke klamber küljest ära ja eemaldage kaas. Eemaldage riivsõel. Eemaldage viljaliha nõu mootori küljest ja tühjendage see. Puhastage sõel. Pange mahlapress uuesti kokku ja lülitage uuesti sisse.
- Õhukest nahka või koort ei pea eemaldama. Ainult paks koor, nt apelsinide, ananasside või keetmata punapeetide koor tuleb eemaldada.
- Tarvitage ainult värsked puu- ja aedvilju. Need on suurema mahlasisaldusega.
- Selle mahlapressiga saate ka lehti ja leherootsusi, nt salatitaimi töödelda.
- Suure kiviga puuviljadest, nt kirssidest, ploomidest, virsikutest ja aprikoosidest eemaldage kivi.
- Õunamahl muutub kiiresti pruuniks. Seda protsessi võite aeglustada, tilgutades mahla sisse mõni tilk sidrunimahla.
- Porgandite, peetide, kapsa ja spinati viljaliha võite kasutada supptide ja soustide põhjana. Keetke viljaliha ja lisage maitsetaimed. Püreestage viljaliha mikseris. Tomati viljaliha saate kasutada tomatipasta valmistamiseks.
- Rohke tärklisesisaldusega kõvad puuviljad nagu banaanid, papaiad, avokaadod, viigimarjad ja mangod ei sobi mahlapressis töötlemiseks. Nende viljade töötlemiseks kasutage kannmikserit.
- Mahlapress ei sobi väga kõvade ja/või väga kiuliste puu- ja köögiviljade nagu suhkruroo töötlemiseks.

### Hakklihamasin

---

Hakklihamasinat saate kasutada liha hakkimiseks ja vorstide tegemiseks.

- 1** Keerake keeratav kate mootorile (Jn 32).



- 2 Paigutage reduktori korpus mootorile (1) ja keerake see päripäeva kinni (2) (klõpsatus!) (Jn 33).
- 3 Paigutage lõikuri korpus reduktori korpusele (1) ja keerake see vastupäeva kinni (2) (Jn 34).
- 4 Sisestage tiguvõll lõikuri korpusesse (Jn 35).
- 5 Paigutage lõikur tiguvõlli. Lõikeääred peavad jääma väljapoole (Jn 36).
- 6 Kinnitage keskmine või jäme hakkimisketas (olenevalt eelistatavast konsistentsist) tiguvõllile (Jn 37).  
Veenduge, et hakkimisketta avad jääks täpselt lõikuri korpuse sakkide kohale.
- 7 Pange keeratav kinnitusrõngas lõikuri korpusele (1) ja keerake see päripäeva kinni (2) (Jn 38).
- 8 Pange kandik lõikuri korpuse püstisele osale (Jn 39).

### **Liha hakkimine**

- 1 Lõigake liha 10 cm pikkusteks ja 2 cm paksusteks tükkideks.
- 2 Kasutage tailiha. Eemaldage kondid, krõmpsluud ja kõõlused nii palju kui võimalik.

#### Ärge hakkige külmutatud liha!

- 3 Seadme sisselülitamiseks valige kiirus 1.
- 4 Pange liha kandikule. Lükake liha tõukuri abil ettevaatlikult lõikuri korpusesse (Jn 40).  
- Tataripärase hakkliha valmistamiseks hakkige liha keskmise hakkimiskettaga kaks korda.

### **Vorsti valmistamine**

- 1 Hakkige liha.
- 2 Pärast hakkimise lõpetamist tõmmake toitepistik seinakontaktist välja ja eemaldage keeratav kinnitusrõngas.
- 3 Eemaldage hakkimisketas ja lõikur.

*Märkus: Jätke tiguvõll lõikuri korpusesse.*

- 4 Paigutage separaator tiguvõllile (Jn 41).
- 5 Paigutage vorstitoru lõikuri korpusele (1) ja keerake kinnitusrõngas päripäeva lõikuri korpusele (2) (Jn 42).

Seade on nüüd vorstide valmistamiseks ette valmistatud.

### **Näpunäiteid**

- Pange vorstinahk 10 minutiks leigesse vette. Seejärel lükake märg nahk vorstitorule. Lükake (maitsestatud) hakkliha lõikuri korpusesse.
- Kui vorstinahk kleepub vorstitorule, niisutage seda vähese veega.

### **Puhastamine (Jn 43)**

*Märkus: Selle voldiku alguses toodud puhastamistabel annab ülevaate sellest, kuidas kõiki osi ja seadet tuleks puhastada.*

- 1 Veenduge, et seade oleks välja lülitatud ja pistik elektrivõrgu pesast välja võetud.
- 2 Puhastage hakklihamasina mootor ja reduktori korpus niiske lapiga.

Ärge kunagi kastke hakklihamasina mootorit ja reduktori korpust vette ega loputage neid kraani all.

- 3** Peske alati toiduainetega kokkupuutunud osad kohe pärast kasutamist kuuma vee ja nõudepesuvahendiga puhtaks.

Puhastage kõõgikombaini lõiketera, kettad, reguleeritava viilutusketta viilutaja, hakklihamasina lõikur väga hoolikalt. Lõiketerade ääred on väga teravad.

*Märkus: Kõiki osi, v.a mootor ja hakklihamasina osad võite pesta ka nõudepesumasinaga.*

- Kontrollige, ega lõiketerade ääred ja kettad ei puutu kokku kõvade esemetega. See võib põhjustada nende nüristumise.
- Vispli võite hoolikamaks puhastamiseks ka küljest ära võtta ( vt selle ptk jaotist „Vispel“).
- Kannmikseri kaane eemaldamiseks avage see ja tõmmake ülespoole. Kaas eemaldage ainult puhastamiseks. (Jn 44)

### **Kannmikseri kannu kiirpuhastus**

---

- 1** Valage kannu sooja vett (mitte rohkem kui 0,5 liitrit) ja nõudepesuvahendiga vett (Jn 45).
- 2** Sulgege kaas ja paigaldage kaanele piiraja.
- 3** Keerake seadme juhtnupp mõned korrad asendisse PULSE (impulsrežiim).
- 4** Võtke mikseri kann küljest ära ja loputage puhta veega.

### **Visplid**

---

Peske vispel alati pärast kasutamist puhataks.  
Vispli võite hoolikamaks puhastamiseks ka küljest ära võtta.

- 1** Tõmmake vispel reduktori korpusest välja. (Jn 46)
- 2** Reduktori avamiseks tõmmake riiv külje poole (Jn 47).
- 3** Võtke kaks hammasrattast välja (Jn 48).
- 4** Peske neid osi vähese pesemisvahendiga kuumas vees.
- 5** Sisestage vispel.

### **Vispli kokkupanemine**

- 1** Esmalt sisestage väike ratas korpusesse, seejärel suurem hammasrattas.
- 2** Ühendage korpuse alumine osa ülemisega. Veenduge, et mõlemad otsad kinnituksid klõpsatusega oma kohale. (Jn 49)
- 3** Sisestage vispel reduktori korpusesse.

### **Reguleeritav viilutusketas**

---

- 1** Keerake reguleerimisnuppu päripäeva (1) ja eemaldage see ketta küljest (2). (Jn 50)
- 2** Eemaldage viilutaja ketta küljest.
- 3** Peske neid osi vähese pesemisvahendiga kuumas vees.

### **Hakklihamasin**

---

Hakklihamasina osi ei tohi pesta nõudepesumasinaga!

- 1** Esmalt tuleb lõikuri korpusesse jäänud liha eemaldamiseks lasta tükki saia lõikuri korpusest läbi.
- 2** Lülitage seade välja ja eemaldage toitejuhe seinakontaktist.
- 3** Eemaldage tõukur ja kandik (Jn 51).

- 4 Keerake kinnitusrõngast vastupäeva (1) ja eemaldage see (2). Eemaldage ka hakkimisketas, lõikur ja tiguõll. (Jn 52)
- 5 Vajutage vabastusnuppu (1), keerake lõikuri korpust vastupäeva (2) ja eemaldage see reduktori korpuse küljest (3) (Jn 53).
- 6 Keerake reduktori korpust vastupäeva (1) ja tõstke see mootorist välja (2) (Jn 54).
- 7 Peske kõik lihaga kokkupuutunud osad kohe pärast kasutamist vähese pesemisvahendiga kuumas vees puhtaks (Jn 55).
- 8 Seejärel loputage puhta kuuma veega ja kuivatage kohe kääterätiga kuivaks.
- 9 Enne hoiulepanekut määrige kettaid ja tiguõlli taimeõliga.

### Hoiustamine

Seade on varustatud viljaliha nõuga, kuhu saate seadme osad korralikult hoiustada.

- 1 Pange taignasegamiskonks, reguleeritav viilutusketas ja riivimisketas hoiustamiskarpi (Jn 56).
- 2 Pange friikartulite ketas hoiustamiskarpi ja kinnitage vispel tarvikuhoidja peale.
- 3 Paigutage lõiketera vispli peale. (Jn 57)
- 4 Pange purustamisketas lõiketera peale. (Jn 58)
- 5 Eemaldage keeratav kate mootori küljest ja kinnitage riivsõelaga viljaliha nõu mootori külge.

*Märkus: Keeratavat katet saate hoiustada hoiustamiskarbis või mikserinõus.*

- 6 Paigutage hoiustamiskarp viljaliha nõusse (Jn 59).
- 7 Kinnitage viljaliha nõu kaas ja paigaldage mahlapressi tõukur kaane külge (Jn 60).
- 8 Kerige toitejuhe ümber mootori taga oleva klambri (Jn 61).

### Keskkond

Seadme kasutusaja lõppedes ärge visake seda minema tavalise majapidamisprügi hulgas, vaid viige see ringlussevõtuks kogumispunkti. Nii toimides aitate te hoida loodust.

### Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, esitada infopäringuid või on probleeme, külastage palun Philipsi veebisaiti [www.philips.com](http://www.philips.com) või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiata garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

### Veaotsing

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

Probleem	Lahendus
Juhtnupu keeramisel asenditesse PULSE või 1 või 2 kiirus ei lülitata seadet sisse.	Veenduge, kas köögikombain, kannmikseri kann, mahlapress või hakklilhamasin on korralikult kokku pandud (klõpsatus!). Veenduge, et kui te köögikombaini, mahlapressi või hakklilhamasinat ei kasuta, oleks keeratav kate korralikult mootorile keeratud. Kui kasutate mikseri kannu, veenduge, et mikseri kannu soon oleks otse mootori korpuse märgise vastas. Kui kasutate köögikombaini, veenduge, et nõule ja kaanele märgitud punktid oleks otse teineteise vastas ja nõule märgistatud punkt oleks otse mootorile kantud punkti vastas. Kui kõik osad on õigesti kokku pandud hakkab seade tööle kohe pärast juhtnupu keeramist asendisse PULSE, 1 või 2 kiirus.
Seade lakkab äkki töötamast.	Termiline ohutuslüli on tõenäoliselt seadme toite välja lülitanud, sest seade on ülekuumenenud. 1) Keerake juhtnupp seadme väljalülitamiseks asendisse O.Võtke seadme pistik seinakontaktist välja. 2) Laske seadmel 1 tund jahtuda. 3) Sisestage pistik seinakontakti. 4) Lülitage seade uuesti sisse.
Mõlemad, nii mikserikann kui ka köögikombaini nõu on külge pandud, kuid töötab ainult mikser.	Mikser hakkab ainult siis tööle, kui nii mikser kui köögikombain on õigesti mootori külge kinnitatud. Kui soovite köögikombaini kasutada, eemaldage mikser mootori küljest ja keerake mootorile peale keeratav kate.
Vispel või tainasegamiskonks ei pöörle.	Kontrollige, kas vispel või tainasegamistarvik on tarvikuhooldjasse korralikult sisestatud. Ka kontrollige, kas köögikombaini nõu ja kaas on korralikult kokku pandud (klõpsatus!).
Hakkliha paistab välja nagu oleks pressitud, kuid mitte hakitud.	Kontrollige, kas lõikuri lõikeääred on väljapoole suunatud.
Hakklilhamasin ei tööta.	Kontrollige, kas reduktori ja lõikuri korpused on õigesti kokku pandud (klõpsatus!).
Mul ei õnnestu lõikurit lõikuri korpusesse paigaldada.	Keerake keeratav kinnitusrõngas natuke lahti ja seejärel pange lõikur ja hakkimisketas täpselt tiguvõllile. Seejärel keerake kinnitusrõngas korralikult lõikuri korpuse külge.
Hakkliha on liiga jäme.	Olete kasutanud keskmist hakkimisketast. Kasutage peenemat ketast. Peenema konsistentsiga hakkliha saamiseks hakkige liha veel kord.
Hakklilhamasina metallosad on roostes.	Olete neid tõenäoliselt nõudepesumasina puhastanud. Peaksite hakklilhamasina kõiki osi käsitsi puhastama ja köögirätiga kuivatama.
Mahlapressi riivsõel on kahjustatud.	Sõela kahjustumisel ärge tsitruspressi enam kasutage. Uue sõela tellimiseks pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskuse poole (telefoninumbril leiate ülemaailmselt garantiialongit). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

## Retseptid

### Sojapiim

Seda retsepti saate valmistada ainult filtriga. Pärast ühe koguse valmistamist laske seadmel alati enne uue koguse töötlemist jahtuda ruumi temperatuurini.

Koostisained:

- 120 g kuivatatud sojaube

- 1200 ml vett

- 1** Laske sojaubadel enne töötlemist 4 tundi liguneda. Pange kõrvale nõrguma.
- 2** Pange leotatud sojaoad filtrisse. Valage 1200 ml vett kannmikseri nõusse ja segage 15 sekundit.
- 3** Kallake sojapiim potti.
- 4** Pange sojapiim keedunõusse, lisage maitse järgi suhkrut ja kuumutage aeglasel tulel, kuni suhkur on sulanud.
- 5** Serveerige kuumalt või külmalt.

### **Erinevate puuviljade mahl**

Koostisained:

- 300 g õunu
- 300 g porgandeid
- 300 g valgeid viinamarju
- 300 g apelsine

- 1** Lõigake õunad ja porgandid tükkideks, mis mahuvad mahlapressi sisestamistorusse.
- 2** Koorige apelsinid ja lõigake need tükkideks, mis mahuvad mahlapressi sisestamistorusse.
- 3** Pange mahlapress kokku ja pressige kõikidest koostisainetest mahl välja.

### **Šokolaadikook**

Taina koostisained:

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

Täidis:

- 200 g aprikoosimossi

Glasuur:

- 125 ml vett
- 300 g suhkrut
- 250 g riivitud šokolaadi

Kaunistus:

- Vahukoor

- 1** Soojendage ahi kuni 160 °C.
- 2** Kasutage või ja tuhksuhkru vahustamiseks lõiketera köögikombaini nõus.
- 3** Sulatage šokolaad ja segage sisse.
- 4** Lisage munakollased ja segage, kuni muutuvad kreemjaks seguks.
- 5** Vahustage munavalged koos peensuhkruga tihkeks vahuks, kasutades visplit köögikombaini nõus. Segage vahustatud munavalged segusse.
- 6** Pange koogisegu määratud vedrulukustusega koogivormi (24 cm). Küpsetage üks tund 160 °C juures.

*Märkus: Jätke esimese 15 minuti jooksul ahju uks natuke lahti.*

- 7** Laske kook koogivormis jahtuda. Seejärel võtke see välja ja pange edasiseks jahtumiseks traadist restile.
- 8** Lõigake kook horisontaalselt pooleks. Määrige ühele poolele osa aprikoosimoosi ja katke alumine pool uuesti ülemise poolega.
- 9** Soojendage aprikoosimoosi, kuni see muutub vedelaks siirupiks ja määrige koogi peale.
- 10** Valmistage glasuur. Keetke vesi, lisage suhkur ja šokolaad ning keetke väikesel kuumusel. Segage pidevalt, kuni glasuur muutub siledaks ja saavutab määrimiseks vajaliku konsistentsi. Määrige glasuur koogi peale ja laske jahtuda.
- 11** Serveerige kook vahukoorega.

## Uvod

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

## Opći opis (Sl. 1)

- A** Jedinica motora
- B** Nosač za kabel
- C** Regulator
  - PULSE = postavka pulsiranja
  - O = Isključeno
  - 1 = mala brzina
  - 2 = velika brzina
- D** Sigurnosni mehanizam
- E** Poklopac s navojem

### Miješalica

- F** Vrč
- G** Poklopac
- H** Čep
- I** Filter

### Aparat za obradu hrane

- J** Pogonsko kućište
- K** Metlica
- L** Zaštitni pokrov
- M** Dodatak za miješanje tijesta
- N** Jedinica s rezačima
- O** Držač pribora
- P** Zdjela
- Q** Podesivi disk za sjeckanje (umetak za sjeckanje, nosač i gumb za podešavanje)
- R** Disk za sitno/srednje usitnjavanje
- S** Disk za granuliranje
- T** Disk za krumpiriće
- U** Gumb za aktivaciju sigurnosnog mehanizma
- V** Poklopac
- W** Otvor za umetanje
- X** Potiskivač

### Sokovnik

- Y** Otvor za umetanje
- Z** Poklopac
- AA** Sito
- AB** Spojnica
- AC** Spremnik za pulpu
- AD** Žlijeb

### Dodatak za mljevenje mesa

- AE** Gumb za aktivaciju sigurnosnog mehanizma
- AF** Pogonsko kućište
- AG** Gumb za otpuštanje
- AH** Kućište rezača
- AI** Spiralna osovina
- AJ** Jedinica s rezačima
- AK** Navojni prsten

**AL** Srednji disk za mljevenje, promjer 4 mm.

**AM** Disk za grubo mljevenje, promjer 8 mm.

**AN** Mehaniizam za odvajanje

**AO** Cijev za kobasice

**AP** Potiskivač

**AQ** Plitica

## Važno

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

### Opće informacije

#### Opasnost

- Nikada nemojte uranjati jedinicu motora ili pogonsko kućište dodatka za mljevenje mesa u vodu ili neku drugu tekućinu niti ispirati vodom iz slavine. Za čišćenje jedinice motora koristite samo vlažnu krp.

#### Upozorenje

- Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nemojte nikada spajati na prekidač kojim upravlja mjerač vremena.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Aparat nemojte koristiti ako je oštećen utikač, mrežni kabel ili neki drugi dio.
- Nikada nemojte koristiti miješalicu, zdjelu, sokovnik ili dodatak za mljevenje mesa kako biste uključili ili isključili aparat.
- Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.

#### Oprez

- Aparat obavezno isključite iz napajanja prije dodavanja, odvajanja ili podešavanja nekog od nastavaka.
- Aparat uvijek isključite tako da regulator okrenete u položaj O.
- Nemojte nikada koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Nemojte premašiti gornju razinu naznačenu na vrču i zdjeli.
- Zdjelu i dodatak za mljevenje mesa možete koristiti samo kada je na jedinicu motora pričvršćen poklopac s navojem, a ne vrč miješalice.
- Neki sastojci mogu prouzročiti izbljeđivanje boje dijelova. To nema negativan učinak na dijelove i obično nestane nakon nekog vremena.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu.

### Aparat za obradu hrane

#### Upozorenje

- Ako se jedinica s rezačima zaglavi, najprije iskopčajte aparat, a zatim izvadite sastojke koji smetaju.
- Ne dodirujte oštre bridove jedinice s rezačima i diskove prilikom rukovanja ili čišćenja. Vrlo su oštri i možete se lako porezati.

#### Oprez

- Ako se hrana zalijepi za stjenke zdjele, isključite aparat i iskopčajte ga iz napajanja. Zatim pomoću lopatice uklonite hranu sa stjenki zdjele.



- U zdjelu nikada nemojte stavljati sastojke čija je temperatura viša od 80°C.

### Miješalica

---

#### Upozorenje

- Ne dodirujte oštre bridove rezača prilikom rukovanja ili čišćenja vrča miješalice. Vrlo su oštri i možete se lako porezati.
- U vrč miješalice nikada ne gurajte prste ili predmete dok aparat radi.
- Ako se rezači zaglave, isključite aparat iz napajanja prije uklanjanja sastojaka koji blokiraju rezače.

#### Oprez

- U vrč miješalice nikada nemojte stavljati sastojke čija je temperatura viša od 80°C.
- Kako biste izbjegli prskanje, ne stavljajte više od 1,5 l tekućine u vrč, naročito kada koristite veliku brzinu. Ne stavljajte više od 1 litre u vrč ako pripremate vruće tekućine ili sastojke koji se pjene.
- Ako se hrana zaljepi za stjenke vrča miješalice, isključite aparat i isključite ga iz napajanja. Zatim pomoću lopatice uklonite hranu sa stijenki vrča.
- Prije uključivanja aparata obavezno provjerite je li poklopac zatvoren i čep umetnut u poklopac.

### Filter

---

#### Oprez

- Filter nikada nemojte preopterećivati. Nikada ga nemojte puniti iznad metalnog dijela.
- Voće izrežite na male komade prije stavljanja u filter.
- Suhe sastojke, poput zrna soje, namočite prije stavljanja u filter.

### Sokovnik

---

#### Upozorenje

- U otvor za umetanje nikada ne gurajte prste ili predmete dok aparat radi. Za tu namjenu koristite samo potiskivač.
- Ako primijetite pukotine na situ ili ako je sito na bilo koji način oštećeno, prestanite koristiti aparat i obratite se najbližem Philips servisnom centru.

#### Oprez

- Sokovnik koristite tek nakon što poklopac pravilno zaključate spojnicom.
- Poklopac otključajte tek nakon što isključite aparat i kada se sito prestane okretati.

### Dodatak za mljevenje mesa

---

#### Upozorenje

- Dodatkom za mljevenje mesa ne pokušavajte mljeti kosti ili slične tvrde sastojke.
- Ne dodirujte oštre bridove rezača prilikom rukovanja ili čišćenja. Vrlo su oštri i možete se lako porezati.

#### Oprez

- Rezače dodatka za mljevenje mesa nikada nemojte koristiti u kombinaciji s mehanizmom za odvajanje i cijevi za kobasice.

### Elektromagnetska polja (EMF)

---

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

### Sigurnosne značajke

---

#### Zaštita od pregrijavanja

Ovaj aparat ima zaštitni mehanizam koji ga isključuje u slučaju pregrijavanja. Ako aparat prestane raditi:

- 1** Kabel za napajanje iskopčajte iz zidne utičnice.

- 2 Ostavite aparat da se hladi sat vremena.
- 3 Ponovno uključite kabel za napajanje u zidnu utičnicu.
- 4 Ponovo uključite aparat.

Ako se mehanizam za zaštitu od pregrijavanja prečesto aktivira, obratite se svom prodavaču proizvoda tvrtke Philips ili ovlaštenom Philips servisu.

### Ugrađeni sigurnosni mehanizam

Zahvaljujući ovoj značajki aparat se može uključiti tek nakon što vrč miješalice, zdjelu ili dodatak za mljevenje mesa pravilno postavite na jedinicu motora. Kada se miješalica, dodatak za obradu hrane, sokovnik ili dodatak za mljevenje mesa pravilno postave (pogledajte poglavlje "Korištenje aparata"), ugrađeni sigurnosni mehanizam će se otključati.

### Prije prvog korištenja

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

### Korištenje aparata

#### Dodatak za obradu hrane

- 1 Stavite poklopac s navojem na jedinicu motora (1) i okrenite u smjeru kazaljke na satu kako biste je fiksirali (2) (Sl. 2).
- 2 Stavite zdjelu na jedinicu motora (1) i okrenite u smjeru kazaljke na satu kako biste je fiksirali (2) (Sl. 3).
- 3 Postavite držač pribora sa željenim dodatkom u zdjelu (jedinica s rezačima, dodatak za miješanje, metlica ili neki od diskova). U nastavku pročitajte odgovarajući odjeljak.
- 4 Kada koristite jedinicu s rezačima, dodatak za miješanje ili metlicu, željene sastojke stavite u zdjelu.
- 5 Stavite poklopac na zdjelu (1). Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu (2) kako biste ga fiksirali ("klik") (Sl. 4).  
Provjerite jesu li točkica na poklopcu i točkica na zdjeli točno jedna nasuprot drugoj. Izbočina na poklopcu popunjava oblik ručke.
- 6 Pri korištenju jednog od diskova sastojke dodajte kroz otvor za umetanje i gurnite ih dolje pomoću potiskivača.
- 7 Regulator okrenite na brzinu 1 ili 2 kako biste uključili aparat. (Sl. 5)  
Za kratku obradu sastojaka regulator okrenite na PULSE jednom ili više puta.
- 8 Kada završite s obradom, regulator okrenite na O kako biste isključili aparat.

#### Otvor za umetanje i potiskivač

- Koristite otvor za umetanje za dodavanje tekućine i/ili krutih dodataka. (Sl. 6)
- Pomoću potiskivača krute sastojke gurnite niz otvor za umetanje. (Sl. 7)

Potiskivač možete koristiti i kako biste zatvorili otvor za umetanje. Tako ćete spriječiti izlaz hrane kroz otvor za umetanje.

#### Jedinica s rezačima

Jedinicu s rezačima možete koristiti za sjeckanje, miješanje, te pretvaranje sastojaka u kašu.

- 1 Skinite zaštitni pokrov s oštrice (Sl. 8).

**Bridovi oštrice su vrlo oštri. Ne dodirujte ih!**

- 2** Jedinicu s rezačima stavite na držač pribora, a držač stavite u zdjelu (Sl. 9).
- 3** Sastojke stavite u zdjelu. Veće namirnice izrežite na komade od približno 3 x 3 x 3 cm. Stavite poklopac na zdjelu.
- 4** Stavite potiskivač u otvor za umetanje.
- 5** Regulator okrenite na brzinu 2 kako biste uključili aparat.
  - Postupak se nastavlja dok regulator ne postavite na O.
  - Za kratku obradu sastojaka regulator okrenite na PULSE jednom ili više puta.

### Savjeti

- Prilikom sjeckanja luka regulator okrenite na PULSE (pulsiranje) nekoliko puta kako biste spriječili presitno sjeckanje.
- Pazite da aparat ne radi predugo prilikom sjeckanja (tvrdog) sira ili čokolade. U protivnom će se ovi sastojci previše zagrijati, a zatim će se početi topiti i stvorit će se grudice.
- Rezač nemojte koristiti za sjeckanje vrlo tvrdih sastojaka poput kave u zrnju, kurkuma, muškarnog oraščića ili kocaka leda jer oštrica može otupjeti.
- Standardno vrijeme za sjeckanje svih sastojaka je 30-60 sekundi.
- Ako se sastojci zalijepi za rezač ili unutarnje stjenke zdjele, isključite aparat i iskopčajte ga iz struje. Zatim pomoću lopatice uklonite hranu s rezača ili stijenki zdjele.

### Diskovi

Za obradu tvrdih sastojaka poput kocaka leda nemojte koristiti diskove.

Oštrice umetaka su vrlo oštre. Ne dodirujte ih!

- 1** Stavite držač pribora u zdjelu (Sl. 10).
- 2** Željeni disk stavite iznad držača pribora (Sl. 11).
- 3** Stavite poklopac na zdjelu.
- 4** Stavite sastojke u otvor za umetanje.
  - Velike sastojke prethodno ručno izrežite na manje komade kako bi stali u otvor za umetanje.
  - Za najbolje rezultate ravnomjerno napunite otvor.
  - Kada trebate obraditi velike količine sastojaka, obrađujte manje količine odjednom i ispraznite zdjelu između dva procesa.
- 5** Regulator okrenite na brzinu 1 kako biste uključili aparat.
  - Postupak se nastavlja dok regulator ne postavite na O.
- 6** Lagano pritisnite potiskivač na sastojke u otvoru za dodavanje sastojaka.

### Podesivi disk za sjeckanje

Podesivi disk za sjeckanje ima vrlo oštar rub. Nemojte dodirivati oštri rub.

- 1** Umetak za sjeckanje umetnite u gornji dio nosača (Sl. 12).
- 2** Gumb umetnite u donji dio nosača (1) i okrenite ga u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga fiksirali (2) (Sl. 13).
- 3** Gumb za podešavanje okrenite kako biste podesili željenu debljinu rezanja (Sl. 14).

### Savjeti

- Prilikom usitnjavanja ili granuliranja mekih sastojaka nemojte koristiti aparat pri brzini 2 kako biste spriječili pretvaranje sastojaka u pire.
- Diskove nemojte koristiti za obradu čokolade. U tu svrhu koristite samo rezače.

### Dodatak za miješanje tijesta

---

Pomoću dodatka za miješanje zamijesite dizano tijesto za kruh i pizzu. Standardno vrijeme miješanja tijesta je 30-180 sekundi.

- 1** Dodatak za miješanje stavite na držač pribora. (Sl. 15)
- 2** Držač pribora s dodatkom za miješanje tijesta stavite u zdjelu. (Sl. 16)

*Napomena: Uvijek stavite držač pribora s dodatkom za miješanje u posudu prije no što dodate sastojke.*

- 3** Sastojke stavite u zdjelu.
- 4** Stavite poklopac na zdjelu i u njega umetnite potiskivač.
- 5** Regulator postavite na brzinu 1 kako biste uključili aparat.  
- Postupak se nastavlja dok regulator ne postavite na 0.

### Metlica

---

Metlice možete koristiti za tučenje krema, jaja, bjelanjaka, pripremanje pudinga, majoneza ili tijesta za kolače te druge mekane sastojke.

- 1** Stavite držač pribora u zdjelu (Sl. 17).
- 2** Metlicu stavite na vrh držača pribora (Sl. 18).
- 3** Sastojke stavite u zdjelu.
- 4** Stavite poklopac na zdjelu i u njega umetnite potiskivač.
- 5** Regulator okrenite na brzinu 2 kako biste uključili aparat.  
- Postupak se nastavlja dok regulator ne postavite na 0.

- 6** Metlice obavezno očistite nakon uporabe.  
Upute o čišćenju i odvajanju metlica potražite u poglavlju o čišćenju.

### Savjeti

- Nemojte koristiti metlicu za pripremanje smjese za kolače koje sadrže maslac ili margarin ili miješanje tijesta. Za to koristite dodatak za miješanje.
- Prilikom tučenja bjelanjaka provjerite jesu li posuda i metlica suhe i neumašćene. Bjelanjci moraju biti na sobnoj temperaturi.

### Miješalica

---

Miješalica je namijenjena:

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

- 1** Okrenite poklopac s navojem u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu (1) i skinite ga s jedinice motora (2) (Sl. 19).
- 2** Stavite vrč miješalice na jedinicu motora (1) i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako biste ga fiksirali (2). Ručka mora biti usmjerena ulijevo (Sl. 20).

Nemojte prejako pritisnuti ručku vrča miješalice.

- 3** Sastojke stavite u vrč miješalice (Sl. 21).

U vrč miješalice nikada nemojte stavljati sastojke čija je temperatura viša od 80°C.

Kako biste izbjegli prosipanje, nikada nemojte puniti posudu iznad oznake maksimalne razine, posebno ne kada miješate, naročito ako pripremate vruće tekućine.

**4** Zatvorite poklopac i u njega umetnite čep.

**5** Odaberite brzinu 2 kako biste uključili aparat.

- Miješalica će nastaviti s radom dok regulator ne postavite na 0.

Nikad ne stavljajte ruke ili strane predmete u vrč dok miješalica radi.

### Savjeti

- Dok aparat radi kroz otvor na poklopcu možete staviti u vrč miješalice tekuće ili čvrste sastojke (Sl. 22).
- Duži rad aparata omogućuje finije rezultate miješanja.
- Narežite krute sastojke na manje komade prije stavljanja u miješalicu. Želite li pripremiti veću količinu, obrađujte više manjih količina za redom.
- Ako želite drobiti kockice leda, stavite ih u vrč, zatvorite poklopac i okrenite regulator na postavku pulsiranja nekoliko puta.
- Neke sastojke, kao što je voće, lakše je izmiješati ako dodate nešto tekućine npr. limunovog soka.
- Kada miješate juhu, sastojci trebaju biti skuhani.
- Ako niste zadovoljni rezultatima, okrenite regulator na postavku pulsiranja nekoliko puta kako bi aparat kratko radio. Možete i pokušati dobiti bolje rezultate miješanjem sastojaka lopaticom (ne dok miješalica radi) ili vađenjem jednog dijela sadržaja kako biste obradili manju količinu.
- Kad obrađujete tekuće sastojke koji su vrući ili se pjene (npr. mlijeko), nemojte stavljati više od 1 litre u vrč miješalice kako se sastojci ne bi prolili.
- Ako se hrana zaljepi za stjenke vrča miješalice, isključite aparat i isključite ga iz napajanja. Zatim pomoću lopatice uklonite hranu sa stijenki vrča.

### Filter

Za izuzetno fino miješanje umaka, svježih voćnih sokova ili sojinog mlijeka možete koristiti filter. Sve košnice i kožice ostaju u filteru.

**1** Stavite filter u vrč miješalice (Sl. 23).

Provjerite je li filter pravilno postavljen na dno vrča.

**2** Zatvorite poklopac kako biste fiksirali filter.

**3** Sastojke stavite u filter (Sl. 24).

Nemojte nikada puniti filter iznad metalnog dijela. Nemojte koristiti filter za obradu vrućih sastojaka.

**4** Ulijte vodu ili neku drugu tekućinu (mlijeko, sok itd.) u vrč miješalice.

**5** Stavite čep u poklopac. (Sl. 25)

**6** Odaberite brzinu 2 kako biste uključili aparat.

**7** Kada završite s obradom, regulator postavite na 0.

Poklopac ostavite zatvoren, čep ostavite u poklopcu, a filter u vrču.

**8** Vrč miješalice odvojite od jedinice motora. Piće izlijte kroz žlijeb vrča miješalice (Sl. 26).

**9** Za optimalne rezultate vrč s preostalim sastojcima (i malo tekućine po potrebi) vratite na aparat i ostavite ga da radi još nekoliko sekundi.

**10** Izlijte ostatak napitka.

### Savjeti

- Kada obrađujete veće količine sastojaka, savjetujemo vam da ne stavljate sve sastojke u filter odjednom. Započnite obradu s manjom količinom sastojaka i uključite aparat na nekoliko sekundi. Zatim isključite aparat i dodajte drugi mali dio sastojaka. Navedeni postupak ponavljajte sve dok ne završite s obradom svih sastojaka. Vrč mora biti poklopljen tijekom obrade.

- Za najbolje rezultate prilikom pripremanja voćnih sokova i koktela, dodajte pribl. 300 ml vode na 150 g voća. Možete koristiti i druge tekućine, npr. za pripremanje koktela.
- Tvrdе sastojke namočite prije obrade, npr. zrna soje.

### Sokovnik

---

Sokovnik možete koristiti za pripremu svježih voćnih sokova. Pulpa, koštice i kora uklanjaju se iz soka.

- 1** Okrenite poklopac s navojem u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu (1) i skinite ga s jedinice motora (Sl. 27).
- 2** Spremnik za pulpu stavite na jedinicu motora (Sl. 28).
- 3** Umetnite sito (Sl. 29).

Sito obavezno provjerite prije korištenja. Sito nemojte koristiti ako primijetite bilo kakvo oštećenje poput pukotina, napuklina ili labavog diska za rezanje.

- 4** Poklopac stavite na spremnik za pulpu i pričvrstite spojnicu (Sl. 30).

Provjerite je li poklopac pravilno zaključan.

- 5** Velike sastojke prethodno izrežite na manje komade kako bi stali u otvor za umetanje.
- 6** Stavite čašu ili vrč ispod žlijeba (Sl. 31)
- 7** Odaberite brzinu 2 kako biste uključili aparat.

- 8** Sastojke stavite u otvor za umetanje. Gurnite ih potiskivačem.

Potiskivač držite u otvoru za umetanje što je moguće duže kako biste izbjegli prskanje.

Nikada nemojte prstima ili predmetima (npr. lopaticom) gurati sastojke u cijev za umetanje sastojaka dok aparat radi. U tu svrhu koristite samo potiskivač.

- 9** Kada završite s obradom, regulator postavite na O.

### Savjeti

- Ako se spremnik za pulpu napuni tijekom obrade, isključite aparat i pričekajte da se sito prestane okretati. Otpustite spojnicu i skinite poklopac. Izvadite sito. Odvojite spremnik za pulpu s jedinice motora i ispraznite ga. Očistite sito. Ponovo sastavite i uključite sokovnik.
- Ne morate skidati tanku kožicu ili koru. Uklonite samo koru koju ne želite jesti, npr. s naranči, ananasa ili sirove cikle.
- Uvijek koristite samo svježe voće i povrće. U njima ima više soka.
- Listove i stabljike, npr. salate, također možete cijediti u sokovniku.
- Izvadite koštice iz voća kao što su trešnje, šljive, breskve, marelice.
- Sok od jabuke brzo će potamniti. Tamnjenje soka možete usporiti dodavanjem nekoliko kapi limunova soka.
- Pulpu mrkve, cikle, kupusa i špinata možete koristiti za juhe i umake. Pulpu prokuhajte i dodajte začinsko bilje. Pulpu pretvorite u kašu koristeći miješalicu. Pulpu rajčica možete koristiti za pripremanje paste od rajčica.
- Voće s mnogo škroba, poput banana, papaje, avokada, smokvi ili manga nije pogodno za obradu u sokovniku. Takvo voće obrađujte u miješalici.
- Sokovnik nije pogodan za cijedenje jako tvrdog i/ili vlaknastog voća i povrća poput šećerne trske.

### Dodatak za mljevenje mesa

---

Dodatak za mljevenje mesa možete koristiti za mljevenje mesa i pripremu kobasica.

- 1** Poklopac s navojem zavrните na jedinicu motora (Sl. 32).
- 2** Stavite pogonsko kućište na jedinicu motora (1) i okrenite u smjeru kazaljke na satu kako biste ga fiksirali (2) ("klik") (Sl. 33).

- 3 Kućište rezača stavite na pogonsko kućište (1) i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste ga fiksirali (2) (Sl. 34).
- 4 Umetnite spiralnu osovinu u kućište rezača (Sl. 35).
- 5 Rezač stavite na spiralnu osovinu. Rubovi za rezanje moraju biti usmjereni prema van (Sl. 36).
- 6 Postavite disk za srednje ili grubo mljevenje (ovisno o željenoj gustoći) na spiralnu osovinu (Sl. 37).  
Pazite da izbočine na kućištu rezača pravilno ulaze u rupe na disku.
- 7 Stavite poklopac s navojem na kućište rezača (1) i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako biste ga fiksirali (2) (Sl. 38).
- 8 Postavite pliticu na uspravni dio kućišta rezača (Sl. 39).

### Mljevenje mesa

- 1 Izrežite meso na komade duljine 10 cm i debljine 2 cm.
- 2 Koristite nemasno meso. Uklonite kosti, hrskavicu i žilice koliko je to moguće.

Nikada ne koristite smrznuto meso!

- 3 Odaberite brzinu 1 kako biste uključili aparat.
- 4 Stavite meso u pliticu. Potiskivačem lagano potisnite meso u kućište rezača (Sl. 40).  
- Za tartarski biftek, sameljite meso dvaput pomoću srednjeg diska za mljevenje.

### Izrada kobasica

- 1 Sameljite meso.
- 2 Iskopčajte aparat iz napajanja i nakon mljevenja skinite prsten s navojem.
- 3 Izvadite disk za mljevenje i jedinicu s rezačima.

*Napomena: Spiralnu osovinu ostavite u kućištu rezača.*

- 4 Mehanizam za odvajanje stavite na spiralnu osovinu (Sl. 41).
- 5 Cijev za kobasice stavite na kućište rezača (1) i prsten s navojem zavrtnite na kućište rezača u smjeru kazaljke na satu (2) (Sl. 42).

Aparat je sada spreman za izradu kobasica.

### Savjeti

- Ostavite crijevo za kobasice u mlakoj vodi 10 minuta. Zatim navucite vlažno crijevo na cijev. Potisnite (začinjeno) mljeveno meso u kućište rezača.
- Ako crijevo zapne na cijevi, navlažite ga s malo vode.

### Čišćenje (Sl. 43)

*Napomena: Tablica za čišćenje na početku ovih uputa sadrži pregled načina čišćenja svih dijelova aparata.*

- 1 Provjerite je li aparat isključen i iskopčan iz napajanja.
- 2 Jedinicu motora i pogonsko kućište dodatka za mljevenje mesa očistite vlažnom krpom.

Jedinicu motora i pogonsko kućište dodatka za mljevenje mesa nikada nemojte uranjati u vodu niti ispirati vodom iz slavine.

- 3 Dijelove koji su bili u kontaktu s hranom uvijek čistite toplom vodom i sredstvom za pranje posuđa odmah nakon upotrebe.

Vrlo pažljivo čistite rezače aparata za obradu hrane, diskove, umetak za sjeckanje na podesivom disku za sjeckanje i rezače dodatka za mljevenje mesa. Rubovi rezača vrlo su oštri.

*Napomena: Svi dijelovi, osim jedinice motora i dijelova dodatka za mljevenje mesa, mogu se i prati u stroju za pranje posuđa.*

- Pazite da bridovi oštrice i diskova ne dođu u doticaj s tvrdim predmetima. To ih može istupiti.
- Metlicu možete rastaviti kako biste je temeljitije očistili (pogledajte odjeljak "Metlica" u ovom poglavlju).
- Kako biste izvadili poklopac vrča, otvorite ga i povucite prema gore. Poklopac skidajte samo kad ga trebate očistiti. (Sl. 44)

### **Brzo čišćenje vrča miješalice**

- 1** U vrč miješalice ulijte mlaku vodu (ne više od 0,5 l) i malo sredstva za pranje posuđa (Sl. 45).
- 2** Zatvorite poklopac i u njega umetnite čep.
- 3** Nekoliko puta okrenite regulator na postavku PULSE.
- 4** Odvojite posudu miješalice i isperite je čistom vodom.

### **Metlica**

Metlice obavezno očistite odmah nakon uporabe.  
Metlicu možete rastaviti kako biste je temeljitije očistili.

- 1** Povucite metlicu iz pogonskog kućišta. (Sl. 46)
- 2** Otvorite kućište tako da povučete kvaku u stranu (Sl. 47).
- 3** Izvadite dva zupčanika (Sl. 48)
- 4** Sve dijelove operite u vrućoj vodi s malo sredstva za čišćenje ili u stroju za pranje posuđa.
- 5** Umetnite metlicu.

### **Sastavljanje metlice**

- 1** Mali zupčanik umetnite u kućište. Zatim umetnite veći zupčanik.
- 2** Donji dio kućišta pričvrstite na gornji dio. Pazite da oba kraja sjednu na svoje mjesto. (Sl. 49)
- 3** Umetnite metlicu u pogonsko kućište

### **Podesivi disk za sjeckanje**

- 1** Gumb za podešavanje okrenite u smjeru kazaljke na satu (1) i izvadite ga iz diska (2). (Sl. 50)
- 2** Umetak za sjeckanje izvadite iz diska.
- 3** Sve dijelove operite u vrućoj vodi s malo sredstva za čišćenje ili u stroju za pranje posuđa.

### **Dodatak za mljevenje mesa**

Dijelovi dodatka za mljevenje mesa ne mogu se prati u stroju za pranje posuđa.

- 1** Kako biste izvadili ostatke mesa zaostale u kućištu rezača, pustite komad kruha kroz kućište.
- 2** Isključite aparat i iskopčajte ga.
- 3** Izvadite potiskivač i pliticu (Sl. 51).
- 4** Navojni prsten odvrnite u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu (1) i zatim ga odvojite (2). Izvadite i disk za mljevenje, rezače i spiralnu osovinu. (Sl. 52)



- 5** Pritisnite gumb za otpuštanje (1), okrenite kućište rezača u smjeru kazaljke na satu i (2) izvadite ga iz pogonskog kućišta (3) (Sl. 53).
- 6** Pogonsko kućište okrenite u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu (1) i podignite ga s jedinice motora (2) (Sl. 54).
- 7** Odmah nakon upotrebe sve dijelove koji su bili u doticaju s mesom operite vrućom vodom s malo sredstva za pranje posuđa (Sl. 55).
- 8** Isperite ih čistom vrućom vodom i osušite papirnatim ubrusom.
- 9** Diskove i spiralnu osovinu podmažite biljnim uljem prije spremanja.

## Spremanje

Aparat se isporučuje sa spremnikom za pulpu koji omogućava spremanje njegovih dijelova na organiziran način.

- 1** Dodatak za miješanje tijesta, podesivi disk za sjeckanje i disk za usitnjavanje stavite u kutiju za spremanje (Sl. 56).
- 2** Disk za krumpiriće stavite u kutiju za spremanje, a metlicu pričvrstite na vrh držača pribora.
- 3** Jedinicu s rezačima stavite iznad metlice. (Sl. 57)
- 4** Disk za granuliranje stavite iznad jedinice s rezačima. (Sl. 58)
- 5** Poklopac s navojem skinite s jedinice motora, a spremnik za pulpu sa sitom postavite na jedinicu motora.

*Napomena: Poklopac s navojem možete spremiti u kutiju za spremanje ili vrč miješalice.*

- 6** Kutiju za spremanje stavite u spremnik za pulpu (Sl. 59).
- 7** Pričvrstite poklopac na spremnik za pulpu i umetnite potiskivač sokovnika u poklopac (Sl. 60).
- 8** Namotajte kabel za napajanje oko nosača na stražnjoj strani jedinice motora (Sl. 61).

## Zaštita okoliša

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

## Jamstvo i servis

U slučaju da vam je potreban servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, [www.philips.com](http://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.

## Rješavanje problema

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

Problem	Rješenje
Aparat se ne uključuje kada regulator okrenem na postavku PULSE ili brzinu 1 ili 2.	Provjerite jesu li aparat za obradu hrane, vrč miješalice, sokovnik ili dodatak za mljevenje mesa pravilno pričvršćeni ("klik"). Ako ne koristite aparat za obradu hrane, sokovnik ili dodatak za mljevenje mesa, provjerite je li poklopac s navojem pravilno pričvršćen na jedinicu motora. Ako koristite vrč miješalice, provjerite je li utor na vrču miješalice točno nasuprot ispisane oznake na kućištu motora. Ako koristite aparat za obradu hrane, provjerite jesu li točke naznačene na zdjeli i poklopcu točno nasuprot jedna drugoj te je li točka na zdjeli točno nasuprot točki na jedinici motora. Ako se svi dijelovi pravilno pričvrste, aparat će početi raditi kada regulator okrenete na postavku PULSE ili brzinu 1 ili 2.
Aparat je iznenada prestao raditi.	Aparat se vjerojatno pregrijao i zaštitni mehanizam se aktivirao. 1) Okrenite regulator na O kako biste isključili aparat. Iskopčajte aparat. 2) Ostavite aparat da se hladi 1 sat. 3) Ukopčajte utikač u utičnicu. 4) Ponovo uključite aparat.
Na aparat su postavljene posuda miješalice i posuda za obradu hrane, ali samo miješalica radi.	Ako su i miješalica i dodatak za obradu hrane pravilno pričvršćeni na jedinicu motora, samo će miješalica raditi. Ako želite koristiti dodatak za obradu hrane, odvojite miješalicu od jedinice motora i zavrnite poklopac s navojem na jedinicu motora.
Metlica ili dodatak za miješanje tijesta se ne okreće.	Provjerite je li metlica ili dodatak za miješanje tijesta pravilno postavljen na držač pribora. Provjerite i jesu li zdjela dodatka za obradu hrane i poklopac pravilno postavljeni ("klik").
Meso izgleda kao da je 'izgnječeno' a ne samljeveno.	Provjerite jesu li oštri bridovi jedinice za rezanje usmjereni prema van.
Dodatak za mljevenje mesa ne radi.	Provjerite jesu li pogonsko kućište i kućište rezača pravilno postavljeni ("klik").
Jedinicu s rezačima ne mogu pravilno postaviti u kućište rezača.	Djelomično odvrnite navojni prsten i zatim jedinicu s rezačima i disk za mljevenje pravilno postavite na spiralnu osovinu. Zatim pravilno zavrnite navojni prsten na kućište rezača.
Meso se grubo samljelo.	Koristili ste srednji disk za mljevenje. Koristite disk za sitno mljevenje. Ponovo sitnije sameljite meso.
Metalni dijelovi dodatka za mljevenje mesa izgledaju korodirano.	Vjerojatno ste te dijelove oprali u stroju za pranje posuđa. Sve dijelove dodatka za mljevenje mesa morate ručno oprati i odmah ih obrisati papirnatim ubrusom.
Sito sokovnika je oštećeno.	Ako je sito oštećeno, nemojte više koristiti sokovnik. Obratite se centru za potrošače tvrtke Philips (telefonski broj pronaći ćete u međunarodnom jamstvenom listu) kako biste naručili novo sito. Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

## Recepti

### Sojino mlijeko

Ovaj recept može se napraviti samo uz korištenje filtera. Nakon što obradite jednu seriju, obavezno najprije ostavite aparat da se ohladi do sobne temperature, a zatim prijedite na obradu sljedeće serije.

Sastojci:

- 120 g suhe soje u zrnu
- 1200 ml vode

- 1** Zrna soje namačite 4 sata prije obrade. Zatim ih ostavite da se iscijede.
- 2** Stavite namočena zrna u filter. U vrč miješalice ulijte 1200 ml vode i miješajte 15 sekundi.
- 3** Sojino mlijeko izlijte u lonac.
- 4** Zakuhajte sojino mlijeko u loncu, dodajte šećer i pustite da ključa dok se sav šećer ne otopi.
- 5** Poslužite toplo ili hladno.

### Sok od miješanog voća

Sastojci:

- 300 g jabuka
- 300 g mrkve
- 300 g bijelog grožđa
- 300 g naranči

- 1** Narežite jabuke i mrkve na komade koji mogu stati u otvor za umetanje na sokovniku.
- 2** Ogulite naranče i izrežite ih na dijelove koji mogu stati u otvor za umetanje na sokovniku.
- 3** Sastavite sokovnik i iscijedite sastojke.

### Čokoladni kolač

Sastojci za tijesto:

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

Punjenje:

- 200 g pekmeza od marelica

Glazura:

- 125 ml vode
- 300 g šećera
- 250 g naribane čokolade

Ukras:

- Slatko vrhnje

- 1** Zagrijte pećnicu na 160°C.
- 2** Pomoću jedinice s rezačima u zdjeli dodatka za obradu hrane napravite smjesu od maslaca i šećera za glazuru.
- 3** Istopite čokoladu i umiješajte je u smjesu.
- 4** Dodajte žumanjke u smjesu jedno po jedno i miješajte dok ne postane kremasta.

- 5** Pomoću metlice u zdjeli dodatka za obradu hrane miješajte bjelanjke i granulirani šećer dok ne dobijete čvrstu pjenastu masu. Pažljivo umiješajte pjenu od bjelanjaka u smjesu.
- 6** Mješavinu za tortu izlijte u podmazanu posudu za pečenje (24 cm). Pecite jedan sat pri 160°C.  
*Napomena: Tijekom prvih 15 minuta ostavite vrata pećnice djelomično otvorena.*
- 7** Ostavite tortu da se ohladi u posudi za pečenje. Zatim je izvadite na rešetku da se dodatno ohladi.
- 8** Vodoravno presijecite tortu na pola. Jednu polovicu premažite pekmezom od marelica, a zatim gornju polovicu stavite preko donje.
- 9** Zagrijavajte ostatak pekmeza od marelica dok ne postane poput sirupa i namažite ga po torti.
- 10** Napravite glazuru. Prokuhajte vodu, dodajte šećer i čokoladu te kuhajte na blagoj vatri. Neprestano miješajte dok glazura ne postane glatka i tečna. Premažite tortu glazurom i ostavite je da se ohladi.
- 11** Tortu poslužite sa šlagom.

## Bevezetés

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

## Általános leírás (ábra 1)

- A** Motoregység
- B** Kábeltartó
- C** Kezelőgomb
  - PULSE = pulzus fokozat
  - O = kikapcsolva
  - 1 = alacsony fordulatszám
  - 2 = magas fordulatszám
- D** Biztonsági zár
- E** Csavaros fedél

### Turmixgép

- F** Pohár
- G** Fedél
- H** Dugó
- I** Szűrő

### Konyhai robotgép

- J** Fogaskerékház
- K** Tojás alakú habverő
- L** Védőburkolat
- M** Dagasztótartozék
- N** Aprítókés
- O** Eszköztartó
- P** Tál
- Q** Állítható szeletelőtárcsa (szeletelőbetét, tartó és szabályozógomb)
- R** Finom/közepes reszelőtárcsa
- S** Granulálótárcsa
- T** Hasábburgonya-tárcsa
- U** Biztonsági zár kapcsolója
- V** Fedél
- W** Adagolócső
- X** Betöltő

### Gyümölcscentrifuga

- Y** Adagolócső
- Z** Fedél
- AA** Szűrő
- AB** Rögzítőkapocs
- AC** Gyümölcs húsgyűjtő
- AD** Kifolyócső

### Húsdaráló

- AE** Biztonsági zár kapcsolója
- AF** Fogaskerékház
- AG** Kioldógomb
- AH** Vágóház
- AI** Csigatengely
- AJ** Vágóegység
- AK** Csavarmentes gyűrű

**AL** Közepes reszelőtárcsa (4 mm átm.)

**AM** Durva reszelőtárcsa (8 mm átm.)

**AN** Szétválasztó

**AO** Kolbásztöltő rátét

**AP** Betöltő

**AQ** Tálca

## Fontos!

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

## Általános információ

### Vigyázat

- A motoregységet vagy a húsdaráló fogaskerékházát soha ne tegye vízbe vagy bármely más folyadékba, és ne öblítse le csap alatt. A motoregységet kizárólag nedves ruhával tisztítsa.

### Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa időzítőkapcsolóra.
- Amennyiben a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben ki kell cserélni.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel vagy egyéb alkatrészek megsérültek.
- Soha ne használja a turmixgépet, a robotgép munkatálját, a gyümölcscentrifugát vagy a húsdarálót a készülék be- vagy kikapcsolásához!
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkezők, tapasztalatlan, nem kellő ismeretekkel rendelkező személyek (beleértve gyermekeket is) számára, csak a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett.
- Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel.

### Figyelem

- Összeszerelés, szétszerelés, illetve bármely tartozék beállítása előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból.
- A készüléket mindig a kezelógomb O állásba fordításával kapcsolja ki.
- Ne használjon más gyártótól származó tartozékot / alkatrészt, vagy olyat, melyet a Philips nem javasolt, mert a garancia érvényét veszti.
- Ne lépje túl a tálon vagy poháron jelzett felső szintet.
- A robotgép munkatálja és a húsdaráló csak akkor használható, ha a motoregységen a turmixpohár helyére a csavaros fedél van felszerelve.
- Egyes hozzávalók a tartozékok felületén elszíneződést okozhatnak. Ez nem befolyásolja a tartozékok használhatóságát. Az elszíneződés kis idő múlva rendszerint megszűnik.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.

## Konyhai robotgép

### Figyelmeztetés

- Ha az aprítókés beszorul, az elakadást okozó anyagok eltávolítása előtt húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.
- Használat vagy tisztítás során ügyeljen a késekre és a tárcsákra, mert nagyon élesek, és könnyen megvághatja magát.

**Figyelem**

- Ha az étel a tál falára tapad, kapcsolja ki a készüléket és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból. Kenőlapát segítségével távolítsa el az ételt a tál faláról.
- A tálba ne töltsön 80 °C-nál forróbb anyagot.

**Turmixgép**

---

**Figyelmeztetés**

- A turmixpohár használata vagy tisztítása során ügyeljen a vágókésekre, mert nagyon élesek, és könnyen megvághatja magát.
- A készülék működése közben soha ne nyúljon a turmixkehelybe az ujjával vagy bármilyen tárggyal.
- Amennyiben a vágókések elakadnak, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a dugaljából és vegye ki azt, ami akadályozza a működést.

**Figyelem**

- Ne töltsön 80 °C-nál forróbb anyagot a turmixkehelybe.
- A kifiröccsenés elkerülése érdekében ne öntsön 1,5 liternél több folyadékot a turmixkehelybe, különösen, ha magas fokozaton turmixol. Ha forró folyadékot, vagy habosodó alapanyagokat turmixol, a maximális mennyiség 1 liter.
- Kapcsolja ki a készüléket, és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból, ha az étel a turmixkehely falára tapad. Kenőlapát segítségével távolítsa el az ételt az edény faláról.
- A készülék bekapcsolása előtt mindig ellenőrizze, hogy a fedél le van-e zárva és a dugó be lett-e helyezve a fedélnyílásba.

**Szűrő**

---

**Figyelem**

- Soha ne töltsen túl a szűrőt. Ne töltsen a szűrőt a fém rész fölé.
- A gyümölcsöt kisebb darabokra vágva helyezze a szűrőbe.
- Áztassa be a száraz alapanyagokat - mint például a szójababot -, mielőtt a szűrőbetétbe tenné őket.

**Gyümölcscentrifuga**

---

**Figyelmeztetés**

- Sose nyúljon kézzel vagy más tárggyal a működő készülék adagolócsövébe. Erre a célra csak a nyomórúd használható.
- Amennyiben a szűrő sérült vagy repedések láthatók rajta, ne használja a készüléket, és forduljon a legközelebbi Philips szakszervizhez.

**Figyelem**

- A gyümölcscentrifugát csak akkor használja, ha a fedél megfelelően le lett zárva a rögzítőkapoccsal.
- Csak a készülék kikapcsolása és a szűrő leállása után nyissa ki a fedelet.

**Húsdaráló**

---

**Figyelmeztetés**

- Ne kíséreljen meg csontot vagy más kemény anyagot darálni a húsdarálóval.
- A vágóegység használata vagy tisztítása során ügyeljen, mert a vágóélek nagyon élesek, és könnyen megvághatja magát.

**Figyelem**

- Soha ne használja a húsdaráló vágóegységét a szétválasztóval és a kolbásztöltővel együtt.

## Elektromágneses mezők (EMF)

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

### Biztonsági jellemzők

#### Biztonsági hőkioldó

A készülék rendelkezik biztonsági hőkioldóval, ami automatikusan kikapcsolja a készülék tápfeszültségét, ha az túlmelegszik.

Ha a készülék leáll:

- 1** Húzza ki a hálózati dugót a fali konnektorból.
- 2** Hagyja lehűlni a készüléket 1 óráig.
- 3** Helyezze vissza a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatba.
- 4** Kapcsolja be ismét a készüléket.

Ha a biztonsági hőkioldó túl gyakran kapcsol be, forduljon Philips márkakereskedéshez vagy Philips szakszervizhez.

#### Beépített biztonsági zár

A funkció biztosítja, hogy a készüléket csak akkor lehessen bekapcsolni, ha a motoregységre a turmixpohár, a tál vagy a húsdaráló megfelelően fel van szerelve. Ha a turmixgép, a konyhai robotgép, a gyümölcscentrifuga vagy a húsdaráló megfelelően van összeszerelve (lásd „A készülék használata” c. fejezetet), a beépített biztonsági zár kiold.

### Teendők az első használat előtt

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

### A készülék használata

#### Konyhai robotgép

- 1** Helyezze a csavaros fedelet a motoregységre (1), és forgassa el az óramutató járásával megfelelő irányba, hogy rögzüljön (2) (ábra 2).
- 2** Tegye a tálát a motoregységre (1) és forgassa el az óramutató járásával megfelelő irányba (2) (ábra 3).
- 3** Helyezze az eszköztartót a kívánt tartozékkal (aprítókés, dagasztótartozék, tojás alakú habverő vagy a tárcsák egyike) a tálba. Tekintse meg alább a megfelelő fejezetet.
- 4** Az aprítókés, a dagasztótartozék vagy a tojás alakú habverő használatakor tegye a felhasználni kívánt hozzávalókat az edénybe.
- 5** Helyezze a fedőt az edényre (1). A fedő rögzítéséhez forgassa el azt kattanásig az óramutató járásával megfelelő irányba (2) (ábra 4).  
Győződjön meg róla, hogy a fedélen és a tálon látható jel pontosan szemben áll-e egymással. A fedél kinyúló részének bele kell illenie a fogantyúba.
- 6** A tárcsák használatakor a hozzávalókat az adagolócsövön keresztül adja hozzá, és a betöltővel nyomja le azokat a kívánt helyre.
- 7** A készülék bekapcsolásához fordítsa a kezelőgombot 1. vagy 2. fokozatba. (ábra 5)  
Ha az alapanyagokat nagyon rövid ideig kívánja turmixolni, egyszer vagy kétszer fordítsa a kezelőgombot PULSE fokozatba.



**8** A turmixolás befejeztével a készülék kikapcsolásához fordítsa a kezelőgombot O állásba.

### Adagolócső és betöltő

- Folyékony és szilárd hozzávalók hozzáadásához használja az étel adagoló csövet. (ábra 6)
- A szilárd hozzávalók hozzáadásához használja a betöltőt. (ábra 7)

A betöltőt az adagolócső lezárására is használhatja, így akadályozva meg, hogy a hozzávalók az adagolócsövön kívülre kerüljenek.

### Aprítókés

---

Az aprítókést használhatja aprításhoz, összekeveréshez, turmixoláshoz vagy hozzávalók pürésítéséhez.

**1** Vegye le a védőfedelelet a vágóegységről (ábra 8).

A betétek vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!

**2** Tegye az aprítókést az eszköztartóra, majd az eszköztartót a tálba (ábra 9).

**3** Tegye a hozzávalókat a munkatálba. A nagy ételdarabokat vágja fel kb. 3 x 3 x 3 cm-es darabokra. Helyezze a fedelet a tálra.

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

**5** A készülék bekapcsolásához állítsa a kezelőgombot a 2. fokozatba.

- A művelet addig folytatódik, amíg a kezelőgombot nem állítja O állásba.
- Ha az alapanyagokat rövid ideig kívánja turmixolni, egyszer vagy kétszer fordítsa a kezelőgombot PULSE fokozatba.

### Típek:

- Hagyma aprításakor néhányszor fordítsa a kezelőgombot PULSE fokozatba, így elkerülhető a hagyma pépesítése.
- Kemény sajtok vagy csokoládé aprításakor ne üzemeltesse sokáig a készüléket, mert az alapanyagok felmelegedhetnek, megolvadhatnak és csomóssá válhatnak.
- Ne használja a vágókést nagyon kemény hozzávalók aprításához (pl. babkávé, szerezsendió és jégkocka), mert a kés éle kicsorbulhat.
- Aprításhoz szükséges általános idő: 30-60 másodperc.
- Ha az étel az aprítókésre vagy az edény oldalfalára tapadnak, kapcsolja ki a készüléket és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból. Kenőlapát segítségével távolítsa el az aprítókésre vagy az edény falára tapadt ételt.

### Tárcsák

---

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

A tárcsák vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!

**1** Tegye az eszköztartót a munkatálba (ábra 10).

**2** Helyezze a kívánt tárcsát az eszköztartóra (ábra 11).

**3** Illessze a fedelet a tál tetejére.

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

- Darabolja fel előre az alapanyagokat akkorára, hogy azok beférjenek az ételadagolóba.
- A legjobb eredmény érdekében egyenletesen töltsen meg az ételadagoló nyílást.
- Ha nagyobb mennyiséget dolgoz fel, végezze kisebb adagokban, és közben mindig ürtse ki a munkatálát.

**5** A készülék bekapcsolásához állítsa a kezelőgombot az 1. fokozatba.

- A művelet addig folytatódik, amíg a kezelőgombot nem állítja O állásba.

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

### **Állítható szeletelőtárcsa**

Az állítható szeletelőtárcsa vágófelülete nagyon éles, ezért vigyázzon, hogy ne érjen hozzá.

**1** Helyezze a szeletelőbetétet a tartó tetejébe (ábra 12).

**2** Helyezze be a gombot a tartó aljába (1) és az óramutató járásával ellenkező irányba elforgatva rögzítse (2) (ábra 13).

**3** A szabályozógomb elforgatásával állítsa be a szeletelőtárcsa kívánt vágóvastagságát (ábra 14).

#### **Tipppek:**

- Puha alapanyagok aprításához vagy darálásához ne használja a készülék 2. fokozatát, így megakadályozhatja a pépesítést.
- Csokoládéhoz kizárólag aprítókést használjon, a tárcsákat ne.

### **Dagasztótartozék**

---

A dagasztótartozékot pizza- vagy kenyértészta dagasztására használhatja. Dagasztáshoz szükséges általános idő: 30-180 másodperc.

**1** Helyezze a dagasztótartozékot a tálba. (ábra 15)

**2** Helyezze a dagasztótartozékkal felszerelt eszköztartót a tálba. (ábra 16)

*Megjegyzés: Mielőtt a hozzávalókat betenné a tálba, először mindig az eszköztartót és a dagasztótartozékot helyezze bele.*

**3** Tegye a hozzávalókat a tálba.

**4** Illessze a fedelet a tál tetejére és helyezze be a betöltőt a fedélbe.

**5** A készülék bekapcsolásához állítsa a kezelőgombot az 1. fokozatba.

- A művelet addig folytatódik, amíg a kezelőgombot nem állítja O állásba.

### **Tojás alakú habverő**

---

A tojás alakú habverőt használhatja hab készítéséhez; tojás, tojásfehérje, instant pudिंगpor; majonéz és piskótatészta és más puha hozzávalók kikeveréséhez.

**1** Tegye az eszköztartót a munkatálba (ábra 17).

**2** Tegye a habverőt az eszköztartóra (ábra 18).

**3** Tegye a hozzávalókat a tálba.

**4** Illessze a fedelet a tál tetejére és helyezze be a betöltőt a fedélbe.

**5** A készülék bekapcsolásához állítsa a kezelőgombot a 2. fokozatba.

- A művelet addig folytatódik, amíg a kezelőgombot nem állítja O állásba.

**6** A habverőt mindig tisztítsa le használat után.

Tekintse meg a tisztításról szóló fejezetet a tojás alakú habverő szétszedésével és tisztításával kapcsolatos tudnivalókéért.

#### **Tipppek:**

- Ne használja a tojás alakú habverőt dagasztáshoz, illetve vajás vagy margarinalapú tészta kikeveréséhez. Ehhez használja a dagasztótartozékot.
- Győződjön meg róla, hogy az edény és a tojás alakú habverő nem nedves vagy zsíros, amikor tojásfehérjét ver fel. A tojásfehérje legyen szobahőmérsékletű.

## Turmixgép

A turmixgép felhasználási területei:

- Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, italkeverékek, koktélok mixelésére.
- Puha alapanyagok, pl. palacsintatészta vagy majonéz keverésére.
- Főtt alapanyagok, pl. bébiételek pépesítésére.

**1** Fordítsa a csavaros fedelet az óramutató járásával ellenkező irányba (1) és távolítsa el a motoregységről (2) (ábra 19).

**2** Helyezze a turmix poharat a motoregységre (1) és rögzítse az óramutató járásával megegyező irányba való forgatással (2). A fogantyúnak balra kell mutatnia (ábra 20).

Ne nyomja túl erősen a kehely fogantyúját.

**3** Tegye az alapanyagokat a turmixkehelybe (ábra 21).

Ne töltsön 80 °C-nál forróbb anyagot a turmixkehelybe.

Hogy elkerülje a kehely tartalmának kiömlését, soha ne töltsön a jelzett maximum szintnél többet a kehelybe, különösen forró folyadékok turmixolásakor.

**4** Zárja le a fedelet és tegye a dugót a fedélnyílásba.

**5** A készülék bekapcsolásához válassza a 2. sebességfokozatot.

- A turmixgép addig dolgozik, amíg a kezelőgombot nem állítja O állásba.

A készülék működése közben SOHA ne nyúljon kezével vagy más tárggyal a kancsóba.

### Tipppek:

- A készülék működése közben folyékony vagy szilárd hozzávalókat tehet a turmixkehelybe a fedő kinyitásával (ábra 22).
- Minél hosszabb ideig hagyja a készüléket működni, a turmix annál finomabb lesz.
- Vágja fel előre a szilárd halmazállapotú hozzávalókat kisebb darabokra, mielőtt a turmixkehelybe tenné őket. Ha nagy mennyiségben akar valamit készíteni, kisebb adagokban készítse el, és ne egyszerre, nagy adagban próbálja meg.
- Jégkocka aprításához tegye a jégkockákat a pohárba, csukja le a fedelet és fordítsa a kezelőgombot néhányszor pulzus fokozatba.
- Néhány alapanyag, mint pl. a gyümölcsök könnyebben turmixolhatók, ha valamilyen folyadékot -citromlevet - adunk hozzá.
- Leves turmixolásakor használjon főtt hozzávalókat.
- Ha nem elégedett az eredménnyel, fordítsa néhányszor a kezelőgombot pulzus fokozatba, hogy a készülék rövid ideig működjön. Jobb eredményt érhet el akkor is, ha a hozzávalókat kenőlapáttal elkeveri (de nem akkor, mikor a turmix működik), vagy ha a tartalom egy részét kiönti, hogy kisebb mennyiséggel kelljen a készüléknek dolgoznia.
- Ha forró vagy habosodó folyadékot (pl. tej) kíván turmixolni, 1 liternél többet ne töltsön a turmixkehelybe, hogy elkerülje a kifröcskölést.
- Kapcsolja ki a készüléket, és a csatlakozódugót húzza ki a fal aljzatból, ha az étel a turmixkehely falára tapad. Kenőlapát segítségével távolítsa el az ételt az edény faláról.

### Szűrő

A szűrőt különösen finomra kevert mártások, friss gyümölcslevek vagy szójatej készítéséhez használhatja. A szűrő minden rostot és gyümölcshéjat kiszűr.

**1** Tegye be a szűrőt a turmixkehelybe (ábra 23).

Ellenőrizze, hogy a szűrő megfelelően illeszkedik-e a pohár alján.

**2** A fedelet lecsukva rögzítse a szűrőt.

**3** Tegye a hozzávalókat a szűrőbe (ábra 24).

Ne töltse a szűrőt a fémrészen túl. Ne használja a szűrőt forró alapanyagok feldolgozásához.

**4** A vizet vagy egyéb folyadékot (tejet, gyümölcslevet stb.) öntse a turmixkehelybe.

**5** Tegye be a dugót a fedélnyílásba. (ábra 25)

**6** A készülék bekapcsolásához válassza a 2. sebességfokozatot.

**7** A turmixolás befejeztével állítsa a kezelógombot O állásba.

A fedelet hagyja lezárva és ne távolítsa el se a dugót a fedélnyílásból, se a szűrőt a pohárból.

**8** Vegye le a turmixpoharat a motoregységről. Töltse ki az italt a turmixpohár csőrén át (ábra 26).

**9** Az optimális eredmény érdekében helyezze vissza a turmixpoharat a benne maradt hozzávalókkal (és némi folyadékkal, amennyiben szükséges) a készülékre, és még néhány másodpercig működtesse.

**10** Öntse ki belőle az italmaradékot.

### **Típek:**

- Ha nagyobb mennyiséget dolgoz fel, javasoljuk, hogy ne tegye az összes hozzávalót egyszerre a szűrőbe. Kezdje egy kisebb mennyiséggel, és kapcsolja be a készüléket néhány másodpercre. Ezután kapcsolja ki a gépet, és tegyen bele még egy keveset. Ezt az eljárást ismételve dolgozza fel a teljes mennyiséget. A fedelet a teljes idő alatt ne nyissa fel.
- Még finomabb gyümölcslevet és koktélt kap, ha 150 g gyümölcshez kb. 3 dl vizet ad. Egyéb folyadékot is használhat, pl. koktélok készítéséhez.
- A kemény alapanyagokat (pl. szójabab) turmixolás előtt áztassa be.

### **Gyümölcscentrifuga**

A gyümölcscentrifuga használatával friss gyümölcslevet készíthet. A gyümölcslé a gyümölcshúst, a magokat és a héjat nem tartalmazza.

**1** Fordítsa a csavaros fedelet az óramutató járásával ellenkező irányba (1) és távolítsa el a motoregységről (ábra 27).

**2** Helyezze a gyümölcshúsgyűjtőt a motoregységre (ábra 28).

**3** Tegye be a szűrőt (ábra 29).

Használat előtt mindig ellenőrizze a szűrőt. Ne használja a szűrőt, ha bármilyen sérülést (pl. repedést, karcolást) észlel, vagy ha a darálótárcsa laza.

**4** Tegye a fedelet a gyümölcshúsgyűjtőre és zárja le a rögzítőkapcsot (ábra 30).

Ügyeljen rá, hogy a fedél megfelelően le legyen zárva.

**5** A nagyobb méretű alapanyagokat előbb vágja akkorára, hogy beleférjenek az ételadagoló nyílásba.

**6** A csőr alá helyezzen egy poharat vagy egy edényt (ábra 31).

**7** A készülék bekapcsolásához válassza a 2. sebességfokozatot.

**8** Tegye az alapanyagokat az ételadagolóba. Az alapanyagokat nyomja lefelé a betöltővel. A kifröccsenés elkerülése érdekében tartsa a betöltőt a lehető legtávolabb az ételadagolóban.

Soha ne helyezze a hozzávalókat az ételadagoló csőbe az ujjával vagy más tárggyal (pl. a kenőlapáttal) a készülék működése közben. E célra csak a nyomórudat használja.

**9** A turmixolás befejeztével állítsa a kezelógombot O állásba.

**Tipppek:**

- Ha a gyümölcs húsgyűjtő a turmixolás során megtelik, kapcsolja ki a készüléket és várja meg, amíg a szűrő forgása megszűnik. Nyissa ki a rögzítőkapcsot és vegye le a fedelet. Távolítsa el a szűrőt. Távolítsa el a gyümölcs húsgyűjtőt a motoregységből és üritse ki. Tisztítsa meg a szűrőt. Szerelje össze ismét a gyümölcscentrifugát és kapcsolja be újra.
- A vékony héjat nem kell lehámozni. Csak a nem ehető héjat távolítsa el, pl. a narancsról, ananásról és a nyers cékláról.
- Mindig friss, lédús gyümölcsöt és zöldséget használjon.
- Zöldséglevél (pl. saláta) is feldolgozható a gyümölcscentrifugában.
- Távolítsa el a nagy méretű gyümölcsmagvakat (például a cseresznyéből, szilvából, ősz- és sárgabarackból).
- Az almálé hamar megbarnul. Néhány csepp citromlé hozzáadásával lassíthatja a folyamatot.
- A sárgarépa, a cékla, a káposzta és a spenót felhasználható levesekhez és mártásokhoz. A megtisztított zöldséget főzze meg, fűszerezze be, majd pépesítse a turmixgépben. Paradicsomból paradicsompürét vagy -levet készíthet.
- A magas keményítőtartalmú kemény gyümölcsökből (pl. banán, papája, avokádó, füge és mangó) nem nyerhető lé. Ezeknek a gyümölcsöknek a feldolgozására használja a turmixot.
- A gyümölcscentrifuga nem alkalmas kemény és/vagy rostos gyümölcs vagy zöldség, például cukornád feldolgozására.

**Húsdaráló**

A húsdarálóval húst darálhat vagy kolbászféléket készíthet.

- 1** Csavarja fel a csavaros fedelet a motoregységre (ábra 32).
- 2** Helyezze a fogaskerékházat a motoregységre (1), és forgassa el az óramutató járásával megfelelő irányba, kattanásig (2) (ábra 33).
- 3** Helyezze a vágóházat a fogaskerékházra (1), majd rögzítse az óramutató járásával ellenkező irányba elfordítva (2) (ábra 34).
- 4** Helyezze be a csigatengelyt a vágóházba (ábra 35).
- 5** Helyezze a vágóegységet a csigatengelyre. A vágóéleknek kifelé kell mutatniuk (ábra 36).
- 6** A kívánt állagotól függően helyezze a közepes vagy a durva darálótárcsát a csigatengelyre (ábra 37).  
Ellenőrizze, hogy a darálótárcsa mélyedései illeszkednek-e a vágóház nyúlványaihoz.
- 7** Helyezze a csavarmentes gyűrűt a vágóházra (1), és rögzítse az óramutató járásával megfelelő irányba elfordítva (2) (ábra 38).
- 8** Helyezze a tálcát a vágóház függőleges részére (ábra 39).

**Húsdarálás**

- 1** Vágja a húst 10 x 2 cm-es csíkokra.
- 2** Sovány húst használjon. Amennyire csak lehetséges, távolítsa el a csontokat, porcokat és inakat.

Ne daráljon fagyott húst!

- 3** A készülék bekapcsolásához válassza az 1. sebességfokozatot.
- 4** Tegye a húst a tálcára. A betöltővel óvatosan nyomja a húst a vágóházba (ábra 40).  
- Tatarbífsztek készítéséhez a közepes darálótárcsával kétszer darálja le a húst.

**Kolbászfélék készítése**

- 1** Darálja le a húst.

**2** A húsdarálás befejezése után húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból, majd vegye le a csavarmentes gyűrűt.

**3** Távolítsa el a darálótárcsát és a vágóegységet.

*Megjegyzés: A csigatengelyt hagyja a vágóházon.*

**4** Helyezze a szétválasztót a csigatengelyre (ábra 41).

**5** Helyezze a kolbásztöltőt a vágóházra (1), majd csavarja fel a csavarmentes gyűrűt az óramutató járásával megegyező irányban a vágóházra (2) (ábra 42).

A készülék készen áll kolbásztöltésre.

### **Típek:**

- Áztassa a belet 10 percig langyos vízben, majd húzza fel a nedves belet a kolbásztöltőre. Nyomja a (befűszerezett) darált húst a vágóházba.
- Ha a bél megakad a kolbásztöltőn, kevés vízzel nedvesítse meg.

### **Tisztítás (ábra 43)**

*Megjegyzés: Az útmutató elején található tisztítási táblázatban összefoglalva megtekintheti a készülék egyes alkatrészeinek tisztítási eljárását.*

**1** Bizonyosodjon meg róla, hogy a készüléket kikapcsolta és a hálózati csatlakozódugót kihúzta a fali aljzatból.

**2** A motoregységet és a húsdaráló fogaskerékházát nedves ruhával tisztítsa.

A motoregységet és a húsdaráló fogaskerékházát ne merítse vízbe és ne tisztítsa vízcsep alatt.

**3** Azokat a részeket, amelyek közvetlenül érintkeznek az élelmiszerrel, használatot követően mindig tisztítsa meg kevés folyékony mosószert tartalmazó forró vízzel.

A konyhai robotgép aprítókését, a tárcsákat, az állítható szeletelőtárcsa szeletelőbetétét és a húsdaráló vágóegységét fokozott óvatossággal tisztítsa. A vágóélek nagyon élesek.

*Megjegyzés: A motoregységet és a húsdaráló elemeit leszámítva az összes alkatrész mosogatógépben tisztítható.*

- Vigyázzon, hogy a kések és a tárcsák vágóélei ne érjenek kemény tárgyakhoz. Ez kicsorbíthatja őket.
- A tojás alakú habverő a még alaposabb tisztítás érdekében szétszerelhető (lásd a jelen fejezet „Tojás alakú habverő” c. részét).
- A turmixpohár fedelének eltávolításához nyissa fel a fedelet és húzza felfelé. A fedelet csak tisztítási céllal vegye le. (ábra 44)

### **A turmixkehely gyors tisztítása.**

**1** Öntsön kézmeleg (legfeljebb 0,5 l) mosogatószeres vizet a turmix kancsóba (ábra 45).

**2** Zárja le a fedelet és tegye a dugót a fedélnyílásba.

**3** Fordítsa a kezelőgombot néhányszor PULSE állásba.

**4** Vegye le a turmixkelyhet és öblítse ki tiszta vízzel.

### **Tojás alakú habverő**

A habverőt mindig tisztítsa le közvetlenül használat után.

A tojás alakú habverő a még alaposabb tisztítás érdekében szétszerelhető.

**1** Húzza ki a habverőt a fogaskerékházból. (ábra 46)

**2** A fogaskerékház kinyitásához húzza félre a reteszt (ábra 47).

- 3 Vegye ki a két fogaskereket (ábra 48).
- 4 Tisztítsa meg az összes alkatrészt meleg, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben.
- 5 Tegye be a habverőt.

### A tojás alakú habverő összeszerelése

- 1 Előbb tegye be a kis, majd a nagy fogaskereket a házba.
- 2 A ház alsó részét pattintsa rá a felső részére. Mindkét oldalon kattantást kell hallania. (ábra 49)
- 3 Helyezze be a habverőt a fogaskerékházba

### Állítható szeletelőtárcsa

- 1 Fordítsa el a szabályozógombot az óramutató járásával megegyező irányba (1), és vegye le a tárcsáról (2). (ábra 50)
- 2 Távolítsa el a tárcsáról a szeletelőbetétet.
- 3 Tisztítsa meg az összes alkatrészt meleg, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben.

### Húsdaráló

A húsdaráló alkatrészei nem tisztíthatók mosogatógépben!

- 1 A vágóházban maradt hús eltávolításához hajtson át kenyérdarabokat a vágóházon.
- 2 Kapcsolja ki a készüléket, és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból.
- 3 Vegye ki a betöltőt és a tálcát (ábra 51).
- 4 Csavarja a csavarmentes gyűrűt az óramutató járásával ellentétes irányban (1) és vegye le (2). Távolítsa el a daráló tárcsát, a vágóegységet és a csigatengelyt is. (ábra 52)
- 5 Nyomja meg a kioldógombot (1), fordítsa el a vágóházat az óramutató járásával megegyező irányban (2), majd távolítsa el a fogaskerékházból (3) (ábra 53).
- 6 Fordítsa el a fogaskerékházat az óramutató járásával ellentétes irányban (1), majd emelje le a motoregységről (2) (ábra 54).
- 7 Azokat a részeket, amelyek közvetlenül érintkeznek a hússal, a használatot követően mindig tisztítsa meg kevés folyékony mosószerrel és forró vízzel (ábra 55).
- 8 Öblítse le tiszta, forró vízzel és azonnal törölje szárazra.
- 9 Tárolás előtt kenje be a tárcsákat és a csigatengelyt kevés növényi olajjal.

### Tárolás

A készülékhez tartozó gyümölcshúsgyűjtőben a készülék alkatrészei rendszerezve tárolhatók.

- 1 Tegye a dagasztótartozékot, az állítható szeletelőtárcsát és a reszelőtárcsát a tárolódobozba (ábra 56).
- 2 Tegye a hasáburgonya-tárcsát a tárolódobozba, majd helyezze a tojás alakú habverőt az eszköztartó tetejére.
- 3 Tegye az aprítókést a tojás alakú habverőre. (ábra 57)
- 4 Tegye a granulálótárcsát az aprítókésre. (ábra 58)
- 5 Távolítsa el a csavaros fedelet a motoregységről, és szerelje fel a gyümölcshúsgyűjtőt és a szűrőt a motoregységre.

*Megjegyzés: A csavaros fedél a tárolódobozban vagy a turmixpohárban tárolható.*

- 6** Helyezze a tárolódobozt a gyümölcshűsgyűjtőbe (ábra 59).
- 7** Helyezze fel a gyümölcshűsgyűjtő fedelét és tegye a gyümölcscentrifuga betöltőjét a fedélbe (ábra 60).
- 8** Tekerje fel a hálózati kábelt a motoregység hátoldalán található kábeltartóra (ábra 61).

### **Környezetvédelem**

A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul környezete védelméhez.

### **Jótállás és szerviz**

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

### **Hibaelhárítás**

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

<b>Probléma</b>	<b>Megoldás</b>
A készülék nem működik, amikor a kezelógombot PULSE állásba, illetve 1. vagy 2. fokozatba állítom.	Ellenőrizze, hogy a konyhai robotgép, a turmixpohár, a gyümölcscentrifuga vagy a húsdaráló megfelelően van-e összeszerelve (kattanást kell hallani). Ha nem használja a konyhai robotgépet, a gyümölcscentrifugát vagy a húsdarálót, ellenőrizze, hogy a csavaros fedél megfelelően van-e felszerelve a motoregységre. Ha a turmixpoharat használja, ellenőrizze, hogy a turmixpoháron lévő bordázat pontosan szemben áll-e a motorházon látható jelzéssel. Ha a konyhai robotgépet használja, ellenőrizze, hogy a tálon lévő jelzés pontosan szemben áll-e a fedélen és a motoregységen látható jelzéssel. Ha minden alkatrész megfelelően van felszerelve, a készülék a kezelógomb PULSE állásba, illetve 1. vagy 2. fokozatba fordításával működni kezd.
A készülék hirtelen leáll.	A biztonsági hőkioldó valószínűleg megszakította a készülék áramellátását, mivel a készülék túlmelegedett. 1) A kezelógombot O állásra fordítva kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból. 2) Hagyja 1 órán keresztül lehűlni a készüléket. 3) Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba. 4) Kapcsolja be ismét a készüléket.
A turmixkehely és a robotgép munkatálja rögzítve van, de csak a turmixgép működik.	Ha mind a turmixgép, mind a konyhai robotgép megfelelően lett felszerelve a motoregységre, csak a turmixgép működik. Ha a konyhai robotgépet kívánja használni, távolítsa el a turmixgépet a motoregységről, és csavarja fel a csavaros fedelet a motoregységre.
A tojás alakú habverő vagy a dagasztótartozék nem forog.	Ellenőrizze, hogy a tojás alakú habverő vagy a dagasztótartozék megfelelően van-e rögzítve az eszköztartón. Győződjön meg arról is, hogy a robotgép munkatálja és fedele megfelelően illeszkednek-e egymáshoz (kattanást kell hallani).



Probléma	Megoldás
A hús úgy néz ki, mintha „átsajtolták volna” és nem úgy, mint a darált hús.	Ügyeljen arra, hogy a vágókés vágóélei kifelé mutassanak.
A húsdaráló nem működik.	Ellenőrizze, hogy a fogaskerékház és a vágóház megfelelően lett-e összeszerelve (kattanást kell hallani).
Nem tudom megfelelően beilleszteni a vágóegységet a vágóházba.	Csavarja le egy kissé a csavarmentes gyűrűt, majd helyezze el megfelelően a vágóegységet és a darálótárcsát a csigatengelyre. Ezután csavarja a csavarmentes gyűrűt megfelelően a vágóházra.
A darált hús túl durva.	A közepes darálótárcsát használta. A megfelelő eredményért a finom tárcsával darálja meg ismét a húst.
A húsdaráló fém részei rozsdásnak tűnnek.	Valószínűleg mosogatógépben tisztította az elemeket. A húsdaráló összes alkatrészét kizárólag kézzel szabad tisztítani és utána azonnal szárazra kell törölni.
A gyümölcscentrifuga szűrője sérült.	Ha a szűrő megsérült, ne használja a gyümölcscentrifugát. Új szűrő rendeléséhez forduljon a helyi Philips vevőszolgálatához (a telefonszám a világszerte érvényes garancialevélen található). Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a helyi Philips márkakereskedéshez.

## Receptek

### Szójatej

A receptet csak a szűrővel lehet elkészíteni. A következő adag elkészítése előtt mindig várja meg, amíg a készülék szobahőmérsékletűre hűl.

Hozzávalók:

- 120 g szárított szójabab
- 1200 ml víz

- 1** A szójababot előzőleg áztassa 4 órán át, majd hagyja megszáradni.
- 2** Tegye az áztatott szójababot a szűrőbe. Öntse a 1200 ml vizet a turmixkehelybe, majd turmixolja 30 másodpercig.
- 3** Öntse a szójatejet egy lábasba.
- 4** A szójatejet forralja fel, ízlés szerint adjon hozzá cukrot, majd lassú tűzön főzze tovább, amíg a cukor el nem olvad.
- 5** Hidegen és melegen is kínálhatja.

### Vegyes gyümölcslé

Hozzávalók:

- 300 g alma
- 300 g sárgarépa
- 300 g fehér szőlő
- 300 g narancs

- 1** Az almát és a sárgarépát szeletelje fel a gyümölcscentrifuga adagolócsövébe illő méretű darabokra.

- 2** A narancsot hámozza meg és szeletelje fel a gyümölcscentrifuga adagolócsövébe illő méretű darabokra.
- 3** Szerelje össze a gyümölcscentrifugát és turmixolja össze az összes hozzávalót.

### **Csokoládés sütemény**

Tészta:

- 140 g puha vaj
- 110 g porcukor
- 140 g csokoládé
- 6 tojásfehérje
- 6 tojássárgája
- 110 g kristálycukor
- 140 g búzaliszt
- 1 tasak sütőpor

Töltelék:

- 200 g sárgabarack lekvár

Máz:

- 125 ml víz
- 300 g cukor
- 250 g reszelt csokoládé

Díszítés:

- Tejszín

- 1** A sütőt melegítse fel 160 °C-ra.
  - 2** A robotgép munkatáljának aprítókésével keverje ki a vajat a porcukorral.
  - 3** A csokoládét olvassza meg és keverje hozzá.
  - 4** Adja hozzá egyenként a tojássárgákat a masszához, és keverje krémes állagúra.
  - 5** A robotgép munkatáljában a tojás alakú habverővel verje fel a tojásfehérjéket a kristálycukorral, amíg kemény habot nem kap. A tojásfehérje habját óvatosan forgassa bele a masszába.
  - 6** A tésztát öntse kikent, kapcsos, 24 cm-es tortaformába. Süsse kb. egy óráig 160 °C-on.
- Megjegyzés: Miután megsült, ne vegye ki rögtön, hanem negyed órára támassza ki a sütő ajtaját.*
- 7** A tésztát hagyja kis ideig hűlni a tortaformában, majd rácsra borítva hűtse tovább.
  - 8** A tésztát vágja félbe vízszintesen. A tészta egyik felét kenje meg baracklekvár egy részével, majd helyezze rá a tészta másik felét.
  - 9** A megmaradt baracklekvárt forróítsa fel, amíg folyóssá nem válik, és vonja be vele a tészta tetejét.
  - 10** Készítse el a mázat: forralja fel a vizet, keverje bele a cukrot és a csokoládét, majd alacsony fokozaton, folyamatos keverés mellett főzze tovább, amíg a máz sima és kenhető állagú nem lesz. A mázzal vonja be a sütemény tetejét, és hagyja lehűlni.
  - 11** A süteményt tejszínhabbal tálalja.

**Кіріспе**

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

**Жалпы сипаттама (Сурет 1)**

- A** Мотор бөлігі
- B** Кабель сақтау бөлімі
- C** Бақылау түймесі
  - PULSE = пульсті реттеу
  - O = Өшіру
  - 1 = төменгі жылдамдық
  - 2 = жоғарғы жылдамдық
- D** Қауіпсіздік құлпы
- E** Бұрандалы қақпақ

**Араластырғыш**

- F** Ыдыс
- G** Қақпақ
- H** Тығын
- I** Сүзгі

**Тағам процессоры**

- J** Тісті дөңгелек орны
- K** Аэростат шайқаушысы
- L** Қорғау жабыны
- M** Шайқау қосымша қондырғылары
- N** Пышақ бөлігі
- O** Құрал ұстағыш
- P** Табақ
- Q** Реттелетін турау дискісі (турау бөлшегі, тасығыш және реттегіш түйме)
- R** Жұқа/орташа тарту дискісі
- S** Түйіршіктейтін диск
- T** Фри картобын жасау дискісі
- U** Қауіпсіздік құлпын қосқыш
- V** Қақпақ
- W** Тамақ салатын түтік
- X** Итергіш

**Шырын сыққыш**

- Y** Тамақ салатын түтік
- Z** Қақпақ
- AA** Тор
- AB** Қыстырғыш
- AC** Қабықтарды жинайтын контейнер
- AD** Шөлмек

**Ет тартқыш**

- AE** Қауіпсіздік құлпын қосқыш
- AF** Тісті дөңгелек орны
- AG** Босату түймесі
- AH** Кескіш орны
- AI** Бұралмалы тұтқа
- AJ** Кескіш бөлшек

**AK** Бұрандалы сақина

**AL** Орташа тартқыш диск, диаметрі - 4мм

**AM** Ірі тартқыш диск, диаметрі - 8 мм

**AN** Бөлгіш

**AO** Шұжық жасайтын керней

**AP** Итергіш

**AQ** Науа

## Маңызды

Құрылғыны қолданбастан бұрын осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

## Жалпы

### Қауіпті

- Моторды немесе ет тартқыштың тісті дөңгелек орнын суға немесе басқа сұйық затқа ешқашан салмаңыз және кранның астында шаймаңыз. Моторды тазалау үшін тек қана дымқыл шүберекті пайдаланыңыз.

### Ескерту

- Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген вольтаж, жергілікті қамтамасыз етілетін волтажбен сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Қауіпті жағдай туғызбас үшін, бұл құралды ешқашан таймер қосқышына байланыстырмаңыз.
- Егер ток сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін оны тек Philips компаниясы ұсынған қызмет орталығында сол компанияның жабдықтарымен және соған сәйкес білімі бар маман алмастыру керек.
- Егер құралдың шанышқысы, сымы немесе құралдың өзге бөлшегі зақымдалса, құралды қолданбаңыз.
- Құрылғыны қосып сөндіру үшін араластырғышты, тағам процессор табағын, шырын сыққышты немесе ет тартқышты ешқашан пайдаланбаңыз.
- Құралды қадағалаусыз қосып қоюға болмайды.
- Мүмкіндігі мен ойлау қабілеті шектеулі және білімі мен тәжірибесі аз адамдар (балаларды қоса) бұл құралды олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адамның қадағалауымен немесе құралдың қалай пайдалану жөнінде нұсқау берілген жағдайда ғана қолдануына болады.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаңыз.

### Абайлаңыз

- Құралды жинар, бөлшектер, тазалар немесе кез келген бөлшектерін сәйкестендірер кезде, міндетті түрде оны тоқ сымынан ажыратыңыз.
- Әрдайым бақылау түймесін О қалпына бұрап, құрылғыны сөндіріп отырыңыз.
- Басқа өндірушілердің бөлшектерін немесе қосымша қондырғыларын, сондай-ақ Philips арнайы кеңес ретінде ұсынбаған бөлшектерді қолдануға болмайды. Егер сіз сондай бөлшектерді немесе қосымша қондырғыларды қолданған болсаңыз, онда сіздің кепілдігіңіз өз күшін жоғалтады.
- Ыдыс пен табақтың ең жоғарғы толу деңгейі көрсеткішінен асырмаңыз.
- Сіз тағам процессоры табағын және ет тартқышты тек қана моторға араластырғыш ыдыстың орнына бұрандалы қақпақ қосылып тұрғанда ғана пайдалана аласыз.
- Кейбір ингредиенттер бөлшек беттерінің түсінің өзгеруіне алып келуі мүмкін. Бұл бөлшектерге кері әсер етпейді. Түс өзгеруі әдетте белгілі бір уақыттан кейін жоғалып кетеді.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға арналған.

## Тағам процессоры

---

### Ескерту

- Егер пышақ тұрып қалса, пышақ бөлігіндегі ингредиенттерді тазарту үшін алдымен құрылғыны тоқтан суырыңыз.
- Пышақтарды және дискілерді ұстап тұрғанда немесе оларды тазалап жатқанда жүздерін ұстамаңыз. Олар өте өткір болғандықтан саусақтарыңызды кесіп алуыңыз мүмкін.

### Абайлаңыз

- Егер табақтың жан-жағына тамақ тұрып қалса, құрылғыны сөндіріп, тоқтан суырыңыз. Тұрып қалған тамақты алып тастау үшін қалақшаны қолданыңыз.
- Табаққа температурасы 80°C -тан жоғары ингредиенттерді салмаңыз.

## Араластырғыш

---

### Ескерту

- Араластырғыш ыдысты ұстап тұрғанда немесе оны тазалап жатқанда пышақтың жүздерін ұстамаңыз. Олар өте өткір болғандықтан, саусақтарыңызды кесіп алуыңыз мүмкін.
- Құрал жұмыс жасап тұрғанда, банкіге саусақтарыңызды немесе басқа заттарды салуға болмайды.
- Пышақ тоқтап қалған жағдайда, пышаққа тұрып қалған ингредиенттерді алмас бұрын, аспапты жүйеден ажыратыңыз.

### Абайлаңыз

- Араластырғыш ыдысына температурасы 80°C -тан жоғары ингредиенттерді салмаңыз.
- Тасып кетуден сақ болу үшін, блендер банкісіне 1.5 литірден артық сұйықтық құймаңыз, әсіресе егер сіз жоғары жылдамдықпен шайқап жатсаңыз. Егер сіз ыстық немесе көбіктенетін сұйықтықтарды шайқап жатсаңыз, блендер банкісіне 1 литірден артық сұйықтық құймаңыз.
- Егер тамақ араластырғыш ыдысының жан-жағына тұрып қалса, құралды сөндіріп, тоқтан суырыңыз. Тұрып қалған тамақты алып тастау үшін күрекшені қолданыңыз.
- Құрылғыны қосу алдында әрқашан қақпақтың жабық екенін және тығын қақпаққа енгізілгенін қадағалаңыз.

## Сүзгі

---

### Абайлаңыз

- Сүзгіні қатты толтыруға болмайды. Сүзгіні ешқашан темір бөлігінен артық етіп толтырмаңыз.
- Жеміс жидектерді сүзгіге салар алдында оларды кішкене бөліктерге бөліңіз.
- Соя бұршақтары сияқты құрғақ ингредиенттерді сүзгіге салмас бұрын суға салып жібітіп алыңыз.

## Шырын сыққыш

---

### Ескерту

- Қоректендіргіш түтікке құрал жұмыс жасап тұрған кезде ешқашан саусақтарыңызды немесе басқа заттарды салмаңыз. Бұл мақсатпен тек итергішті ғана қолданыңыз.
- Егер сіз сүзгіде зақым байқасаңыз, немесе сүзгінің басқалай зақымдалғанын көрсеңіз, құралды әрі қарай қолданбаңыз, сонымен қатар жақын жердегі Philips қызмет орталығымен байланысыңыз.

### Абайлаңыз

- Шырын сыққышты тек қақпақ қыстырғышпен дұрыстап жабылғанда ғана пайдаланыңыз.
- Қақпақты құрылғы сөндірілгеннен кейін және тор айналғанын тоқтаған соң ғана барып ашыңыз.

## Ет тартқыш

### Ескерту

- Ет тартқышпен сүйектерді немесе басқа да қатты бөліктерді тартуға құлшынбаңыз.
- Кесуші бөлшекті ұстап тұрғанда немесе оны тазалап жатқанда оның жүздерін ұстамаңыз. Олар өте өткір болғандықтан, саусақтарыңызды кесіп алуыңыз мүмкін.

### Абайлаңыз

- Ешқашан ет тартқыштың кесуші бөлшегін бөлшектегішпен және шұжық жасау кернейімен бірге пайдаланбаңыз.

## Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

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

## Қауіпсіздік мүмкіндіктері

### Жылу қауіпсіздік сөндіру

Бұл құрал ысып кету жағдайында құралды автоматты түрде өшіретін термо қорғанысымен жабдықталған.

Егер құрал кенеттен жұмыс жасауын тоқтатса:

- 1 Штепсельді розеткадан ағытыңыз.
- 2 Құралды 1 сағат суытып алыңыз.
- 3 Ток шанышқысын қабырғадағы розеткаға қосыңыз.
- 4 Құралды қайтадан қосыңыз.

Егер құрылғының қызып кетуге қарсы сөндіру қызметі тым жиі іске қосылса, Philips делдалымен немесе Philips қызмет орталығымен байланысыңыз.

### Ішіне орнатылған қауіпсіздік құлпы

Бұл қызмет моторға араластырғыш ыдыстың, ет тартқыш табағының дұрыс орнатылғанында ғана, құрылғының іске қосылуын қадағалайды. Егер араластырғыш, тағам процессоры, шырын сыққыш немесе ет тартқыш дұрыс орнатылса («Құрылғыны пайдалану» бөлімін қараңыз), ішіне орнатылған қауіпсіздік құлпы ашық болады.

## Алғаш пайдаланар алдында

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

## Құралды қолдану

### Тағам процессоры

- 1 Бұрандалы қақпақты мотор бөлшегіне (1) қойып, сағат тілі бағытымен бұрап (2) бекітіңіз (Сурет 2).
- 2 Табақты мотор бөлшегіне (1) қойып, сағат бағытымен бұрап (2) бекітіңіз (Сурет 3).
- 3 Құрал тұтқышты қажетті қосымша қондырғымен табаққа салыңыз (пышақ бөлігі, шайқау қосымша қондырғылары, аэростат шайқаушысы немесе дискілердің бірі). Төмендегі сәйкес бөлімді оқыңыз.
- 4 Пышақ бөлігін, шайқау қосымша қондырғыларын немесе аэростат шайқаушысын қолданғанда, өңделетін ингредиенттерді табаққа салыңыз.

**5** Табақтың қақпағын жабыңыз (1). Қақпақты бекіту үшін («тық» етеді), оны сағат бағытымен (2) бұраңыз (Сурет 4).

Қақпақтағы нүкте мен табақтағы нүкте бір-біріне қарама қарсы келуін қадағалаңыз. Қақпақтың шығып тұрған бөлігі тұтқа пішінінің жалғасы болып келеді.

**6** Дискілердің бірін қолданғаныңызда ингредиенттерді тамақ салатын түтік арқылы салып, итергішпен итеріңіз.

**7** Құрылығын қосу үшін бақылау түймесін 1 немесе 2 жылдамдығына қосыңыз. (Сурет 5) Ингредиенттерді өте аз уақыт өңдеу үшін, бақылау түймесін PULSE қалпына бір немесе бірнеше рет қосыңыз.

**8** Өңдеп болған соң құрылығын сөндіру үшін бақылау түймесін О қалпына бұраңыз.

### Тамақ салатын түтік және итергіш

- Тамақ салатын түтікті сұйық және/немесе қатты ингредиенттерді қосу үшін пайдаланыңыз. (Сурет 6)
- Қатты ингредиенттерді тамақ салатын түтікте төмен итеру үшін итергішті пайдаланыңыз. (Сурет 7)

Сонымен қатар, итергішті тамақ салатын түтікті жабу үшін пайдалана аласыз. Бұл ингредиенттердің тамақ салатын түтіктен шығып кетуіне жол бермейді.

### Пышақ бөлігі

---

Ингредиенттерді турау, араластыру, шайқау немесе олардан езбе жасау үшін, пышақ бөлігін пайдалануға болады.

**1** Пышақтың қорғау жабынын алып тастаңыз (Сурет 8).

Жиектері өте өткір. Оларды қолмен ұстамаңыз.

**2** Пышақты құрал ұстағышқа орнатып, ұстағышты табаққа орналастырыңыз (Сурет 9).

**3** Ингредиенттерді табаққа салыңыз. Тағамның үлкен бөліктерін алдын ала 3 x 3 x 3 см шамасындағы бөліктерге бөліп алыңыз. Табақты қақпақпен жабыңыз.

**4** Итергішті тамақ салатын түтікке орнатыңыз.

**5** Құрылығын қосу үшін бақылау түймесін 2-жылдамдыққа қосыңыз.

- Бақылау түймесін О қалпына қосқанға дейін жұмыс үрдісі жалғаса береді.
- Ингредиенттерді аз уақыт кесу үшін бақылау түймесін PULSE қалпына бір немесе бірнеше рет қосыңыз.

### Keңестер

- Пиязды турағанда жылдамдық таңдаушыны PULSE қалпына бірнеше рет қосыңыз, бұл пияздың тым жұқа туралуына жол бермейді.
- Қатты ірімшік немесе шоколадты тураған кезде, құралды тым ұзақ жұмыс жасатпаңыз. Әйтпесе, бұл ингредиенттер қызып кетеді де, еріп, кесектеніп қалады.
- Пышақ бөлігін кофе дәндері, куркума, мускат жаңғағы және мұз бөліктері сияқты қатты ингредиенттерді ұсқақтауға пайдаланбаңыз, себебі бұл пышақтың жүзін қайтарады.
- Стандартты турау/кесу уақыты 30-60 секунд.
- Егер тамақ табақ қабырғасына жабысып қалса, құралды сөндіріп, токтан суырыңыз. Қабырғаға жабысып қалған тамақты алып тастау үшін, күрекшені қолданыңыз.

### Дискілер

---

Мұз бөлшектері сияқты қатты ингредиенттерді дискілерге салмаңыз.

Дискілердің жиектері өткір. Оларды қолмен ұстамаңыз.

- 1** Құрал ұстағышты табаққа орнатыңыз (Сурет 10).
- 2** Құрал ұстағышына керекті дискіні орнатыңыз (Сурет 11).
- 3** Қақпақты табаққа орнатыңыз.
- 4** Итергішті тамақ салатын түтікке салыңыз.
  - Көлемі үлкен ингредиенттерді тамақ салатын түтікке сай болатындай бөлшектерге алдын ала бөліп алыңыз.
  - Жақсы нәтижеге жету үшін тамақ салатын түтікті бірқалыпты етіп толтырыңыз.
  - Сізге тым көп мөлшердегі ингредиенттерді шайқау/турау керек болса, онда кішкене бөліктермен шайқап/тураңыз, және ыдысты арасында босатып отырыңыз.
- 5** Құрылғыны қосу үшін бақылау түймесін 1-жылдамдыққа қосыңыз.
  - Бақылау түймесін О қалпына қосқанға дейін жұмыс үрдісі жалғаса береді.
- 6** Итергішті тамақ салатын түтіктегі ингредиенттерге сәл итеріңіз.

### **Сәйкестендірілетін турау дискісі**

Тілімдер жасайтын дискінің жиегі өте өткір. Оның жиегіне қол тигізбеңіз.

- 1** Турайтын бөлшекті патронның жоғарғы жағына енгізіңіз (Сурет 12).
- 2** Түймені тасығыштың астына енгізіп (1), оны жөндеу үшін сағат тілі бағытына қарсы бұраңыз (2) (Сурет 13).
- 3** Сәйкестендіру түймесін турау дискісін өзіңізге керекті қалыңдық бағдарламасына орнату үшін, бұраңыз (Сурет 14).

### **Keңестер**

- Жұмсақ ингредиенттерді тартқанда немесе ұсақтағанда, ингредиенттер пюреге айналып кетпеу үшін құрылғыны 2-жылдамдыққа қоймаңыз.
- Дискілерді шоколадты өңдеу үшін қолданбаңыз. Бұл мақсатқа тек пышақты пайдаланыңыз.

### **Шайқау қосымша қондырғылары**

Нан немесе пиццаға арналған ашытылған қамырды араластыру үшін, қосымша араластыру бөлшегін қолдануға болады.

Стандартты шайқау уақыты 30-180 секунд.

- 1** Қосымша араластыру бөлшегін құрал ұстағышқа орнатыңыз. (Сурет 15)
- 2** Араластырғыш құралды ұстағышпен табаққа орнатыңыз. (Сурет 16)

*Ескертпе: Ингредиенттерді салмас бұрын, табаққа құрал ұстағыш пен пышақ бөлігін орнатып алыңыз.*

- 3** Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.
- 4** Қақпақты табаққа орнатып, итергішті қақпаққа енгізіңіз.
- 5** Құрылғыны қосу үшін бақылау түймесін 1-жылдамдыққа қосыңыз.
  - Бақылау түймесін О қалпына қосқанға дейін жұмыс үрдісі жалғаса береді.

### **Аэроstat шайқаушысы**

Сіз аэроstat шайқаушысын крем шайқауға, жұмыртқа, жұмыртқа ағын, ерітпе пудингін, майонезді және бисквитті тәтті нан шайқауға қолдансаңыз болады.

- 1** Құрал тұтқышты табаққа орнатыңыз (Сурет 17).
- 2** Аэроstat шайқаушысын құрал тұтқышына орнатыңыз (Сурет 18).
- 3** Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.



**4** Қақпақты табаққа орнатып, итергішті қақпаққа енгізіңіз.

**5** Құрылғыны қосу үшін бақылау түймесін 2 жылдамдығына қосыңыз.

- Бақылау түймесін О қалпына қосқаныңызға дейін жұмыс үрдісі жалғаса береді.

**6** Аэростат шайқаушысын қолданып болған бойда тазалаңыз.

Аэростат шайқаушысын бөлу және оны тазалау жолы туралы нұсқауларды тазалау бөлімінен оқыңыз.

### Keңестер

- Майдалауыш дискілерді май немесе маргарин қосылған кремдер мен қосындылар жасауға қолдануға болмайды. Бұл жұмыстар үшін араластыру қосымша бөлшегін қолданыңыз (6-бетті қараңыз)
- Жұмыртқа ағын шайқар алдында ыдыс және майдалауыш дискілер кебу және майлы емес екендігін тексеріңіз. Жұмыртқа ақтары бөлме температурасында болуы тиіс.

### Араластырғыш

Араластырғыштың қызметі:

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

**1** Бұрандалы қақпақты сағат тіліне қарсы бұрап (1), мотордан ажыратыңыз (2) (Сурет 19).

**2** Моторға араластырғыш ыдысты қойып (1), орнықтыру үшін сағат тілімен бұраңыз (2). Тұтқыш солға көрсетіп тұруы тиіс (Сурет 20).

Араластырғыш ыдысының тұтқасын қатты күшпен баспаңыз.

**3** Ингредиенттерді араластырғыш ыдысына салыңыз (Сурет 21).

Араластырғыш ыдысына температурасы 80°C -тан жоғары ингредиенттерді салмаңыз.

Төгілмеу үшін, ыдысты ешқашан максимум деңгей көрсеткішінен асырмаңыз, әсіресе, ыстық сұйықтықтар араластырғанда.

**4** Қақпақты жауып тығынды қақпаққа енгізіңіз.

**5** Құрылғыны қосу үшін 2 жылдамдығын таңдаңыз.

- Бақылау түймесі О қалпына қойылғанша араластырғыш жұмыс істей береді.

Араластырғыш қосулы кезде ешқашан қолыңызды немесе басқа затты ыдысқа салмаңыз.

### Keңестер

- Құрал қосулы кезде қақпақты ашып, сұйық немесе қатты ингредиенттерді араластырғыш ыдысына сала аласыз (Сурет 22).
- Құралды неғұрлым ұзақ істетсеңіз, араластырылуы соғұрлым жақсырақ болады.
- Қатты ингредиенттерді араластырғыш ыдысына салмай тұрып, алдын ала бөлшектеп алыңыз. Үлкен мөлшерде дайындайтын болсаңыз, барлығын бірден іске қосудың орнына, кішігірім мөлшерден салыңыз.
- Мұз түйіршіктерін талқандау үшін оларды ыдысқа салыңыз, қақпақты жауып басқару түймесін пульс қалпына бірнеше рет қосыңыз.
- Кейбір ингредиенттерге, мысалы, жемістерге кішкене сұйықтық, мысалы, лимон шырынын қоссаңыз, араластыру жеңілірек болады.
- Сорпа араластыратын болсаңыз, қайнатылған ингредиенттерді пайдаланыңыз.
- Егер нәтижесіне риза болмасаңыз, құрылғыны ақырындап жұмыс істету үшін, бақылау түймесін бірнеше рет пульс қалпына қосыңыз. Жақсы нәтижеге жету үшін сіз сондай-ақ

ингредиенттерді күрекшемен араластыра аласыз (араластырғыш іске қосылмай тұрғанда), немесе азырақ мөлшерді өңдеу үшін біразын құйып алуыңызға болады.

- Тасып кетпес үшін ыстық сұйықтықтарды немесе көбіктенетін ингредиенттерді (мәселен сүтті) шайқағанда, араластырғыш ыдысына 1 литрден артық құймаңыз.
- Егер тамақ араластырғыш ыдысының жан-жағына тұрып қалса, құралды сөндіріп, тоқтан суырыңыз. Тұрып қалған тамақты алып тастау үшін күрекшені қолданыңыз.

### **Сүзгі**

Сіз сүзгінің көмегімен қосымша тамаша шайқалған соус, қунақы жеміс жидек шырынын немесе коктейльдер жасай аласыз. Барлық дәнектер мен қабықтары сүзгіде ұсталып қалады.

#### **1 Сүзгіні араластырғыш ыдысына орнатыңыз (Сурет 23).**

Сүзгінің ыдыс түбіне дұрыс келуін қадағалаңыз.

#### **2 Сүзгіні бекіту үшін қақпақты жабыңыз.**

#### **3 Ингредиенттерді сүзгі ыдысқа салыңыз (Сурет 24).**

Сүзгіні темір бөлігінен асырып толтыруға тыйым салынады. Ыстық ингредиенттерді дайындауға сүзгіні пайдаланбаңыз.

#### **4 Су немесе басқа сұйықтықты (сүт, шырын т.б.) блендер ыдысына құйыңыз.**

#### **5 Тығынды қақпаққа орнатыңыз. (Сурет 25)**

#### **6 Құрылғыны қосу үшін 2-жылдамдықты таңдаңыз.**

#### **7 Өңдеп болған соң бақылау түймесін О қалпына қосыңыз.**

Қақпақты жабық қалдырыңыз, тығынды қақпақта қалдырыңыз және сүзгіні ыдыста қалдырыңыз.

#### **8 Араластырғыш ыдысты мотордан ажыратыңыз. Араластырғыш ыдыстың шөлмегінен сусынды құйып алыңыз (Сурет 26).**

#### **9 Тиімді нәтиже алу үшін, қалған ингредиенттері (керек болса кішкене су қосылған) бар ыдысты құрылғыға қайта қойып, тағы бірнеше секунд жұмыс жасатыңыз.**

#### **10 Қалған ішімдігіңізді құйып алыңыз.**

### **Keңестер**

- Егер көп мөлшерде өңдесеңіз, барлық ингредиенттерді сүзгіге бірден салмауға кеңес береміз. Аз мөлшерден бастап, құралды бірнеше секунд бойы жұмыс жасатыңыз. Содан соң құралды сөндіріп, келесі кішкене мөлшерді салыңыз. Осы процедураны барлық ингредиенттерді өңдеп болғанша қолданыңыз. Өңдегенде блендер ыдысының қақпағы жабулы болу керек.
- Жеміс шырынын немесе коктейльді жасағанда жақсы нәтиже алу үшін 150 гр. жеміске шамамен 300 мл су қосыңыз. Басқа да сұйық заттарды қолдануға болады, мысалы, коктейльдерді жасағанда.
- Өңдеу алдында қатты ингредиенттерді суға жібітіңіз, мысалы, соя бұршақтарын.

### **Шырын сыққыш**

Шырын сыққышты жеміс шырынын сығып алу үшін қолдана аласыз. Жемістің мәйегі, гүлдері мен қабығы шырында болмайды.

#### **1 Бұрандалы қақпақты сағат тіліне қарсы бұрап (1), мотордан ажыратыңыз (2) (Сурет 27).**

#### **2 Қабықтарды жинайтын контейнерді моторға орнатыңыз (Сурет 28).**

#### **3 Торды енгізіңіз (Сурет 29).**

Торды қолданар алдында әрдайым тексеріп алыңыз. Егер торда кез келген зақым байқасаңыз, мысалы, жарықша, сынық, немесе босаған диск, онда оны пайдаланбаңыз.

**4** Қабықтарды жинайтын контейнерді қақпақпен жауып, қыстырғышпен қысыңыз (Сурет 30).

Қақпақтың дұрыстап жабылғанын қадағалаңыз.

**5** Көлемі үкен ингредиенттерді тамақ салатын түтікке сай болатындай бөлшектерге алдын ала бөліп алыңыз.

**6** Шөлмектің астына стаканды немесе ыдысты қойыңыз (Сурет 31).

**7** Құрылғыны қосу үшін 2-жылдамдықты таңдаңыз.

**8** Ингредиенттерді тамақ салатын түтікке салыңыз. Ингредиенттерді итергішпен төмен қарай итеріңіз.

Шашыратпау үшін итергішті тамақ салатын түтікте мейлінше ұзақ ұстаңыз.

Араластырғыш жұмыс жасап тұрғанда түтіктегі ингредиенттерді итеру үшін саусақтарыңызды немесе басқа заттарды (мысалы күрекшені) қолдануға болмайды. Бұл мақсат үшін әрдайым итергішті қолданыңыз.

**9** Өңдеп болған соң бақылау түймесін О белгішесіне бұраңыз.

### **Кеңестер**

- Өңдеу кезінде қабықтарды жинайтын контейнер толып қалса, құрылғыны сөндіріп, тор айналуын тоқтағанша күтіңіз. Қыстырғышты босатып, қақпақты ажыратыңыз. Торды ажыратыңыз. Қабықтарды жинайтын контейнерді босатып алып, ішін босатыңыз. Торды тазалаңыз. Шырын сыққышты қайта орнатып, қайтадан іске қосыңыз.
- Жұқа қабықтар мен терілерді алудың қажеті жоқ. Тек қана жеуге жарамсыз қабықтарды, мысалы апельсин, ананас, пісірілмеген қызылша қабықтарын тазалау керек.
- Әрдайым жаңа піскен жемістер мен көкөністерді пайдаланыңыз. Олардың шырыны көбірек болады.
- Бұл шырын сыққыштан жапырақтарды немесе жапырақ сабақтарын да өткізуге болады.
- Шие, қара өрік, шабдалы, өрік сияқты үлкен сүйектері бар жемістердің сүйегін алып тастаңыз.
- Алма шырыны дем арада қоңыр болып кетеді. Егер сіз лимон шырынының бірнеше тамшысын оған қоссаңыз, алма шырыны тез қоңырланбайды.
- Сәбіздің, қызылшаның, асқабақтың және шпинаттың қабықтарын көже мен суостардың негізі ретінде пайдалануға болады. Қабықтарды қайнатып біраз шөп қосыңыз. Қабықтарды араластырғышқа құйыңыз. Қызанақ пастасын жасау үшін қызанақ қабығын пайдалануға болады.
- Банан, папайа, авокадо, інжір, манго сияқты крахмалы көп жемістер шырын сыққыштан өткізуге келмейді. Бұндай жемістерді өңдеу үшін араластырғышты пайдаланыңыз.
- Өте қатты немесе талшықты қант қамысы секілді жемістерді шырын сыққыштан өткізуге болмайды.

### **Ет тартқыш**

Ет тартқышты етті тарту үшін және шұжық жасау үшін қолдануыңызға болады.

**1** Моторға бұрандалы қақпақты бұрап орнатыңыз (Сурет 32).

**2** Құрал түтігін мотор бөлшегіне (1) қойып, сағат тілімен бұрап (2) бекітіңіз (Сурет 33).

**3** Кесуші түтікті құрал түтікке қойып (1), сағат тіліне қарсы бұрап бекітіңіз (2) (Сурет 34).

**4** Жылан өзекшені кесуші түтіктің ішіне енгізіңіз (Сурет 35).

- 5** Кесуші бөлшекті жылан өзекшеге орнатыңыз. Кесу жүздері сыртқа қарап тұруы тиіс (Сурет 36).
- 6** Жылан өзекшеге орташа немесе ірі тартатын дискіні орнатыңыз (өзіңіз қалайтын ірілікке байланысты) (Сурет 37).  
Тартатын дискінің тесіктері кесуші түтікке дәл келуін қадағалаңыз.
- 7** Бұрандалы сақинаны кесуші түтікке (1) қойып, сағат тілімен бұрап (2) бекітіңіз (Сурет 38).
- 8** Науаны кескіш механизмның үстіне орнықтырыңыз (Сурет 39).

### **Етті тарту**

- 1** Еттің ұзындығын 10 см. етіп, жуандығын 2 см. етіп кесіңіз.
- 2** Таза етті пайдаланыңыз. Сүйектерді алып тастаңыз, шеміршек пен сіңірлерді мейлінше аз қалдырыңыз.

### Мұздатылған етті ешқашан қолданбаңыз!

- 3** Құрылғыны қосу үшін 1 жылдамдығын таңдаңыз.
- 4** Етті науаға салыңыз. Етті кесуші түтікке жеткізу үшін итергішті пайдаланып жай ғана басыңыз (Сурет 40).
  - Ет тартарын жасау үшін, етті орташа тартатын дискімен екі рет тартыңыз.

### **Шұжық жасау**

- 1** Етті тартыңыз.
- 2** Етті тартып болған соң құрылғыны токтан суырып, бұрандалы сақинаны ажыратыңыз.
- 3** Ұнтақтағыш дискіні және кескіш бөлшекті ажыратыңыз.

*Ескертпе: Жылан өзекшені кесуші түтікте қалдырыңыз.*

- 4** Бөлшектегішті жылан өзекшеге орнатыңыз (Сурет 41).
- 5** Шұжық қадалығын кесуші түтікке қойып (1), бұрандалы сақинаны сағат тілімен бұрап, кесуші түтікке орнатыңыз (2) (Сурет 42).

Енді құрылғы шұжық жасауға дайын.

### **Кеңестер**

- Шұжық қабығын 10 минутқа жылы суға салып қойыңыз. Одан кейін сулы қабықты шұжық кертешіне сырғытып кигізіңіз. Тартылған етті кесуші түтікке итеріңіз.
- Егер шұжық ішегі шұжық кертешінде тұрып қалса, кішкене сумен сулаңыз.

### **Тазалау (Сурет 43)**

*Ескертпе: Осы кітапшаның басындағы тазарту кестесі құрылғының барлық бөлшектері қалай тазартылуы керектігін көрсетеді.*

- 1** Құрал міндетті түрде өшіріліп, розеткадан суырылуы тиіс.
- 2** Ет тартқыштың моторы мен құрал түткіті дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

Ешқашан ет тартқыштың моторын және құрал түткіті суға салмаңыз және кранның астына шаймаңыз.

- 3** Тамақ тиген бөлшектерді қолданып болған соң, кішкене жуғыш сұйықтық пайдаланып ыстық сумен жуыңыз.

Тағам процессорының пышақтарын, дискілерді, тураушы бөлшекті, лайықталатын турау дискісін және ет тартқыштың кесуші бөлшегін абайлап тазартыңыз. Кесетін жүздері өте өткір.

*Ескертпе: Мотор мен ет тартқыштың бөлшектерінен басқа барлық бөлшектер жуғыш машинада тазартыла алады.*

- Пышақтар мен дискілердің жиектері қатты заттарға тимегендігіне көз жеткізіңіз. Бұл - олардың өткірлігіне зиян келтіруі мүмкін.
- Аэростат шайқаушыны жақсылап тазарту үшін оны босатып алуыңызға болады (осы тараудағы «Аэростат шайқаушы» бөлімін қараңыз).
- Араластырғыш ыдыстың қақпағын ажырату үшін оны ашып, жоғары тартыңыз. Қақпақты тек тазалау мақсатында ғана ажыратыңыз. (Сурет 44)

### **Араластырғыш ыдысын жылдам тазалау**

- 1** Араластырғыш ыдысына жылы су (0,5 литрдан артық емес) мен кішкене жуғыш сұйықтық құйыңыз (Сурет 45).
- 2** Қақпақты жауып тығынды қақпаққа орнатыңыз.
- 3** Бақылау түймесін PULSE бағдарламасына бірнеше рет қосыңыз.
- 4** Араластырғыш ыдысын шешіп алып, оны таза сумен шайыңыз.

### **Аэростат шайқаушысы**

Аэростат шайқаушысын қолданып болған бойда тазалаңыз. Аэростат шайқаушысын жақсылап тазалау үшін ажыратуыңызға болады.

- 1** Шайқаушыны құрал түтіктен ажыратып алыңыз. (Сурет 46)
- 2** Құрал түтікті ашу үшін бүйірдегі ысырманы тартыңыз (Сурет 47).
- 3** Екі тісдөңгелекті алып тастаңыз (Сурет 48).
- 4** Барлық бөлшектерді кішкене тазалағыш сұйықтықпен ыстық суда немесе ыдыс жуғыш машинада тазалауға болады.
- 5** Шайқаушыны орнатыңыз.

### **Аэростат шайқаушысын қайта орнату**

- 1** Кішкентай тісдөңгелекті механизмге енгізіңіз. Одан кейін үлкенірек тісдөңгелекті енгізіңіз.
- 2** Төменгі түтік бөлімін жоғарғы түтік бөліміне қосыңыз. Екі ұшы да «тық» етіп орнына түскеніне көз жеткізіңіз. (Сурет 49)
- 3** Шайқаушыны құрал түтікке орнатыңыз.

### **Сәйкестендіретін турау дискісі**

- 1** Лайықтаушы түймені сағат тілімен бұрап (1), дискіден ажыратыңыз (2). (Сурет 50)
- 2** Тураушы бөлшекті дискіден ажыратып алыңыз.
- 3** Барлық бөлшектерді кішкене тазалағыш сұйықтық қосып, ыстық суда немесе ыдыс жуғышта тазалаңыз.

### **Ет тартқыш**

Ет тартқыштың бөлшектерін ыдыс жуғышта тазартуға болмайды!

- 1 Кесуші түтікте қалып қойған ет қалдықтарын алып тастау үшін, кесуші түтік арқылы нан өткізіңіз.
- 2 Құралды өшіріп, токтан суырыңыз.
- 3 Етті итергіш пен науаны алып тастаңыз (Сурет 51).
- 4 Бұрандалы сақинаны сағат тіліне қарсы бұрап (1), алып тастаңыз (2). Тартқыш дискіні, кесуші бөлшекті және жылан өзекшені де ажыратып алыңыз. (Сурет 52)
- 5 Шығарып алу түймесін басып (1), кесуші түтікті сағат тілімен бұрап (2), құрал түтіктен ажыратып алыңыз (3) (Сурет 53).
- 6 Құрал түтікті сағат тіліне қарсы бұрап (1), мотордан ажыратып шығарыңыз (2) (Сурет 54).
- 7 Қолданған соң бірден ет тиген бөлшектердің барлығын кішкене жуғыш сұйықтықты пайдаланып, ыстық сумен жуыңыз (Сурет 55).
- 8 Оларды таза ыстық сумен шайып, бірден орамалмен кептіріңіз.
- 9 Сақтауға қоярда дискілер мен жылан өзекшені өсімдік майымен майлаңыз.

### Сақтау

Құрылғының қабықтарды жинайтын контейнері бөлшектерді реттеп сақтауға мүмкіндік береді.

- 1 Шайқау қосымшасын, лайықталатын тураушы дискіні және тартатын дискіні сақтау қорабына салыңыз (Сурет 56).
- 2 Фри картобын жасау дискісін сақтау қорабына салып, аэростат шайқаушыны құрал тұтқыштың үстіне қойыңыз.
- 3 Пышақты аэростат шайқаушының үстіне қойыңыз. (Сурет 57)
- 4 Ұнтақтағыш дискіні пышақтың үстіне қойыңыз. (Сурет 58)
- 5 Бұрандалы қақпақты мотордан шешіп алып, тормен бірге қабықтарды жинайтын контейнерді моторға орнықтырыңыз.

*Ескертпе: Бұрандалы қақпақты сақтау қорабында немесе араластырғыш ыдысында сақтай аласыз.*

- 6 Сақтау қорабын қабықтарды жинайтын контейнерге салыңыз (Сурет 59).
- 7 Қабықтарды жинайтын контейнерге қақпақты орнатып, шырын сыққыштың итергішін қақпаққа енгізіп салыңыз (Сурет 60).
- 8 Қуат кабелін мотордың артындағы тұтқаға айналдырып ораңыз (Сурет 61).

### Қоршаған орта

Қызмет мерзімі аяқталғанда, құрылғыны кәдімгі қоқыспен бірге тастамаңыз, оның орнына ресми жинау орнына тапсырыңыз. Осылайша, сіз қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз.

### Кепілдік және қызмет көрсету

Егер көмек немесе ақпарат керек болса, не болмаса сізде шешілмеген мәселе болса, Philips компаниясының [www.philips.com](http://www.philips.com) веб-сайтына кіріңіз немесе өз еліңіздегі Philips Тұтынушылар орталығына хабарласыңыз (ол нөмірді сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Еліңізде Тұтынушылар орталығы жоқ болған жағдайда жергілікті Philips дилерімен байланысыңыз.

**Ақаулықтарды жою**

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

Ақаулық	Шешімі
Бақылау түймесін PULSE немесе 1 не 2 жылдамдығына қосқанда құрылғы жұмыс істемейді.	Тағам процессоры, араластырғыш ыдыс, шырын сыққыш немесе ет тартқыш дұрыс орнатылғанын қадағалаңыз («тық» еткенше). Егер сіз тағам процессорын, шырын сыққышты немесе ет тартқышты пайдаланбасаңыз, бұрандалы қақпақ моторға дұрыс орнатылғанын қадағалаңыз. Егер сіз араластырғыш ыдысты пайдалансаңыз, араластырғыш ыдысының шығып тұрған жері мотор түтігіндегі баспаға қарсы тұрғанын қадағалаңыз. Егер сіз тағам процессорын пайдалансаңыз, табақтағы нүктелер мен қақпақтағы нүктелер бір-біріне қарама қарсы және табақтағы нүкте мотордағы нүктеге қарама қарсы тұрғанын қадағалаңыз. Егер барлық бөлшектер дұрыс орнатылған болса, басқару түймесін PULSE немесе 1 не 2 жылдамдығына қосқанда құрылғы іске қосылады.
Құрал жұмыс жасауын кенеттен тоқтатты.	Құрылғы тым ысып кеткендіктен ысып кетуге қарсы қауіпсіздік қызметі құрылғыға келетін қуатты сөндірген шығар. 1) Құрылғыны сөндіру үшін бақылау түймесін О қалпына қосыңыз. Құрылғыны тоқтан суырыңыз. 2) Құрылғы 1 сағат суысын. 3) Вилканы розеткаға қосыңыз. 4) Құрылғыны қайтадан іске қосыңыз.
Блендер ыдысы және тамақ өңдеу табағы да орнатылған, дегенмен блендер жұмыс жасамайды.	Егер араластырғыш та, тағам процессоры да моторға дұрыс орнатылса, тек қана араластырғыш жұмыс істейді. Егер сіз тағам процессорын пайдаланғыңыз келсе, араластырғышты мотордан ажыратып, бұрандалы қақпақты моторға бұрап қойыңыз.
Аэролат шайқаушы немесе қосымша шайқау қондырғылары іске қосылмайды.	Аэролат шайқаушы немесе шайқау қосымшасы құрал ұстағышқа дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Сонымен қатар, тағам процессорының табағы мен қақпағы дұрыс орнатылғанын тексеріңіз («тық» еткенше).
Еттің түрі тартылған ет емес, мыжылған ет сияқты.	Кесетін пышақтың кесер жиектері сыртқа қарап тұруын қадағалаңыз.
Ет тартқыш жұмыс істемейді.	Құрал түтік пен кесуші түтіктің дұрыс орнатылғанын қадағалаңыз («тық» еткенше).
Мен кесетін бөлшекті кесуші түтікке дұрыс орната алмай отырмын.	Бұрандалы сақинаны кішкене бұрап ашып, кесуші бөлшек пен тартатын дискіні жылан өзекшеге дұрыстап бекітіңіз. Содан соң бұрандалы сақинаны кесуші түтікке дұрыстап бұрап бекітіңіз.
Ет тым ірі болып тартылды.	Сіз орташа тарту дискісін пайдаландыңыз. Ұсақ тарту дискісін пайдаланыңыз. Ұсақтау қылып тарту үшін етті қайтадан тартыңыз.
Ет тартқыштың метал бөлшектерін тот басып кеткен.	Сіз бұл бөлшектерді ыдыс жуғыш машинада жуған боларсыз. Ет тартқыштың барлық бөлшектерін қолмен жуып, бірден орамалмен кептіруге тиіссіз.

Ақаулық	Шешімі
Шырын сыққыштың торы бұзылған.	Тор бұзылған болса, шырын сыққышты ендігері қолданбаңыз. Жаңа торға тапсырыс беру үшін, еліңіздегі Philips тұтынушыны қолдау орталығына (телефонын дүниежүзілік кепілдік парағынан табасыз) хабарласыңыз. Егер еліңізде тұтынушыны қолдау орталығы болмаса, жергілікті Philips делдалына барыңыз.

## Рецепттер

### Соя сүті

Бұл рецептін тек сүзгіні пайдаланып дайындауға болады. Бір бөлікті өңдегеннен кейін, әрдайым құрылғыны бөлме температурасына дейін суытып алған соң, келесі бөлікті өңдеңіз.

Ингредиенттер:

- 120 гр кептірілген соя бұршақтары
- 1200 мл. су

- 1** Шайқар алдында, соя бұршақтарын 4 сағатқа суға салып қойыңыз.
- 2** Сүзгіге суға жібітілген соя бұршақтарын салыңыз. Блендер ыдысына 1200 мл су құйыңыз және 15 секунд бойы дайындаңыз.
- 3** Соя сүтін ыдысқа құйып адыңыз.
- 4** Соя сүтін қайнатып, талғамыңызға қарай қант қосып, қант ерігенше жәй қайнатып қойыңыз.
- 5** Ыстық немесе суық күйінде ұсыныңыз.

### Аралас жеміс шырыны

Ингредиенттер:

- 300 гр алма
- 300 гр сәбіз
- 300 гр ақ алмұрт
- 300 гр апельсин

- 1** Алма мен сәбізді шырын сыққыш түтікшесіне сиятындай етіп бөлшектеп кесіңіз.
- 2** Апельсинды қабықтан тазартып, шырын сыққыш түтікшесіне сиятындай етіп бөлшектеп кесіңіз.
- 3** Шырын сыққышты орнатып, барлық ингредиенттердің шырынын сығып алыңыз.

### Шоколад пирогы

Қамыр ингредиенттері:

- 140 гр жұмсақ май
- 110 гр қант ұнтағы
- 140 гр шоколад
- 6 жұмыртқа ағы
- 6 жұмыртқа сарысы
- 110 гр қант
- 140 гр бидай ұны
- 1 саше-пакет нан ұны

Толтырма:

- 200 гр өрік тосабы

Суыту:

- 125 мл су
- 300 гр қант



- 250 гр ұнтақталған шоколад

Гарнир:

- Шайқалған крем

- 1** Пешті 160°C дейін ысытыңыз.
  - 2** Тағам процессорындағы пышақты пайдаланып маймен қант ұнтағынан крем дайындаңыз.
  - 3** Шоколадты ерітіп, қосып араластырыңыз.
  - 4** Жұмыртқаның сарысын бір-бірлеп қосындыға салып, қаймақ тәрізді болғанша араластырыңыз.
  - 5** Аэростат шайқаушыны пайдаланып жұмыртқаның ағы мен қантты жағылмалы және крем тәріздес болғанша тағам процессорының табағында шайқаңыз. Крем тәріздес жұмыртқа ағын араластырмаға қосып араластырыңыз.
  - 6** Торт араластырмасын майланған пісіру пешіне (24 см) салыңыз. 160°C температураға қойып пісіріңіз.
- Ескертпе: Үстінгі қақпақты 15 минутқа саңылаулатып ашып қойыңыз.*
- 7** Тортты пеште біраз суытыңыз. Одан кейін шығарып алып, сым торға қойып тағы да суытыңыз.
  - 8** Тортты горизонталь бойынша екіге бөліңіз. Бір бөлігіне өрік тосабын жағыңыз да, үстінгі бөлігін қайтадан төменгі бөлігіне қойыңыз.
  - 9** Қалған өрік тосабын сироп күйіне жеткенше ысыстып, торттың үстіне жағыңыз.
  - 10** Тәтті глазурь дайындау. Суды қайнатыңыз, қант пен шоколадты қосып, төмен ыстықта пісіріңіз. Глазурь жұмсақ және жағылғыш болғанға дейін араластырып тұрыңыз. Глазурьды торттың үстіне жағып, сууға қойыңыз.
  - 11** Тортқа біраз көпіршіген қаймақ қосыңыз.

**Ivadas**

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

**Bendras aprašymas (Pav. 1)**

- A** Variklio įtaisas
- B** Maitinimo laido laikytuvas
- C** Valdymo rankenėlė
  - PULSE = tempo nustatymas
  - O = išjungta
  - 1 = mažas greitis
  - 2 = didelis greitis
- D** Apsauginis užraktas
- E** Užsukamas dangtis

**Maišytuvas**

- F** Ašotis
- G** Dangtis
- H** Kamštis
- I** Filtras

**Virtuvės kombainas**

- J** Pavarų korpusas
- K** Plaktuvėlis
- L** Apsauginis dangtelis
- M** Minkymo priedas
- N** Pjaustymo įtaisas
- O** Įrankio laikiklis
- P** Dubuo
- Q** Reguliuojamas raikymo diskas (raikymo įdėklas, laikiklis ir reguliavimo rankenėlė)
- R** Smulkaus / vidutinio pjaustymo diskas
- S** Smulkinimo granulėmis diskas
- T** Skrudintų bulvyčių diskas
- U** Apsauginio užrakto aktyvatorius
- V** Dangtis
- W** Padavimo vamzdis
- X** Stūmiklis

**Sulčiaspaudė**

- Y** Padavimo vamzdis
- Z** Dangtis
- AA** Sietelis
- AB** Fiksatorius
- AC** Tirščių indas
- AD** Snapelis

**Mėsmalė**

- AE** Apsauginio užrakto aktyvatorius
- AF** Pavarų korpusas
- AG** Atlaisvinimo mygtukas
- AH** Pjaustytuvo korpusas
- AI** Sliekinis velenas
- AJ** Pjaustytuvo įtaisas
- AK** Tvirtinimo veržlė

- AL** Vidutinio smulkumo malimo diskas, 4 mm skersmuo  
**AM** Stambaus malimo diskas, 8 mm skersmuo  
**AN** Paskirstytojas  
**AO** Dešrelių kimštuvas  
**AP** Stūmiklis  
**AQ** Dėklas

## Svarbu

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite šį vadovą ir laikykite jį, kad galėtumėte pasinaudoti šia informacija vėliau.

### Bendrasis aprašas

#### Pavojus!

- Variklio įtaisą arba mėsmalės pavarų korpuso niekada nejmerkite į vandenį ar kitą skystį bei neskalaukite jų po čiaupu. Variklio įtaisą valykite tik drėgnu audeklu.

#### Perspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.
- Norėdami išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada nejunkite prie laikmačio jungiklio.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Jei kištukas, maitinimo laidas ar kitos dalys yra pažeistos, prietaiso nenaudokite.
- Niekada nenaudokite maišytuvo, maisto apdirbimo dubenėlio, sulčiaspaudės ar mėsmalės, kad įjungtumėte arba išjungtumėte prietaisą.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Šis prietaisas nes skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.

#### Įspėjimas

- Prieš surinkdami, ardydami ar keisdami bet kokias dalis, prietaisą visada išjunkite.
- Prietaisą visada išjunkite, pasukdami valdymo rankenėlę į O padėtį.
- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba „Philips“ specialiai nerekomenduojamų priedų arba dalių. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Neviršykite maksimalaus lygio, nurodyto ant ąsočio ar dubens.
- Maisto apdoravimo dubenį ir mėsmalę galite naudoti tik kai užsukamas dangtis yra užsuktas ant variklio įtaiso vietoj maišytuvo ąsočio.
- Kai kurie produktai nudažo priedų paviršių. Tai nedaro neigiamo poveikio priedams. Dažniausiai po kiek laiko spalva išnyksta.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.

### Virtuvės kombainas

#### Perspėjimas

- Jei pjaustymo įtaisą įstringa, ištraukite prietaiso kištuką iš maitinimo lizdo prieš nuimdami pjaustymo įtaisą sudarančias dalis.
- Kai tvarkote ar valote įtaisą, nelieskite pjaustymo įtaiso ašmenų ir diskų, nes jie yra labai aštrūs, todėl galite lengvai įsipjauti pirštus.

#### Įspėjimas

- Jei maistas prilimpa prie dubens sienelių, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Tada mentele pašalinkite maistą nuo sienelių.
- Niekada nedėkite į dubenį produktų, kurie yra karštesni nei 80 °C.

### Maišytuvas

---

#### Perspėjimas

- Nelieskite pjovimo ašmenų kraštų, kai tvarkote ar valote maišytuvo ašotį. Jie yra labai aštrūs, todėl galite lengvai įsipjauti pirštus.
- Prietaisui veikiant, jokia būdu neikiškite į maišytuvo ašotį pirštų ar daiktų.
- Jei ašmenys užstringa, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir išimkite ašmenis blokuojančius produktus.

#### Įspėjimas

- Niekada nedėkite į maišytuvo ašotį produktų, karštesnių nei 80 °C.
- Vengdami išsitaškymo, nepilkite į maišytuvo ašotį daugiau nei 1,5 litro skysčių, ypač jei apdorojate maistą dideliu greičiu. Nepilkite į maišytuvo ašotį daugiau nei 1 litro, jei apdorojate karštus skysčius arba produktus, kuriuos apdorojant susidaro putų.
- Jei maistas prilimpa prie maišytuvo ašočio sienelių, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Tada mentele pašalinkite maistą nuo sienelių.
- Prieš įjungdami prietaisą visada įsitinkinkite, kad dangtis yra uždaras ir kamštis yra dangtyje.

### Filtrras

---

#### Įspėjimas

- Niekada neperkraukite filtro. Nepildykite filtro virš metalinės dalies.
- Prieš dėdami vaisius į filtrą, supjaustykite juos mažesniais gabalėliais.
- Prieš dėdami į filtrą džiovintus produktus, tokius, kaip sojų pupelės, juos išmirkykite.

### Sulčiaspaudė

---

#### Perspėjimas

- Niekada neikiškite pirštų ar daiktų į padavimo vamzdį, kai prietaisas veikia. Šiam tikslui naudojamas tik stūmiklis.
- Jei rasite įtrūkimų siete arba jei jis sugadintas, nesinaudokite prietaisu ir susisiekite su artimiausiu „Philips“ techninės priežiūros centru.

#### Įspėjimas

- Sulčiaspaudę naudokite tik kai dangtis yra tinkamai prispaustas gnybtais.
- Dangtį atkabinkite tik tada, kai išjungėte prietaisą ir sietas nustoja sukstis.

### Mėsmaalė

---

#### Perspėjimas

- Mėsmaalės nenaudokite kaulų ar kitų kietų daiktų smulkinimui.
- Nelieskite pjaustyto pjovimo ašmenų, kai jį tvarkote ar valote. Jie yra labai aštrūs, todėl galite lengvai įsipjauti pirštus.

#### Įspėjimas

- Niekada nenaudokite mėsmalės pjaustytovo kartu su paskirstytoju ir dešrelių kimštuvu.

### Elektromagnetiniai laukai (EML)

---

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

### Saugumo nurodymai

---

#### Šiluminis apsauginis išjungiklis

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

Jei prietaisas staiga nustoja veikęs:

**1** Ištraukite maitinimo tinklo kištuką iš sieninio lizdo.

**2** Palikite prietaisą 1 valandai atvėsti.

**3** Į elektros lizdą vėl įkiškite kištuką.

**4** Vėl įjunkite prietaisą.

Jei terminė apsauginė sistema įsijungia per dažnai, kreipkitės į „Philips“ pardavėją ar įgaliotą „Philips“ aptarnavimo centrą.

### **Integruota apsauginė spynelė**

Ši savybė užtikrina, kad prietaisą įjungti galite tik ant variklio įtaiso tinkamai uždėję maišytuvo ašotį, dubenį ar mėsmalę. Jei maišytuvas, maisto apdorojimo dubenėlis, sulčiaspaudė ar mėsmalė yra tinkamai uždėta (žr. skyrių „Prietaiso naudojimas“), įmontuotas apsauginis užraktas bus atrakintas.

### **Prieš naudodami pirmą kartą**

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

### **Prietaiso naudojimas**

#### **Virtuvės kombainas**

**1** Uždėkite užsakamą dangtį ant variklio įtaiso (1) ir sukite pagal laikrodžio rodyklę kol užsifiksuos (2) (Pav. 2).

**2** Uždėkite dubenį ant variklio įtaiso (1) ir sukite pagal laikrodžio rodyklę kol užsifiksuos (2) (Pav. 3).

**3** Įdėkite į dubenį įrankio laikiklį su pageidaujamu priedu (pjaustymo įtaisu, minkymo priedu, plakimo disku ar vienu disku). Žr. atitinkamą žemiau esantį skyrių.

**4** Naudodami pjaustymo įtaisą, minkymo priedą arba plaktuvėlį, įdėkite į dubenį apdorojamus ingredientus.

**5** Uždėkite dangtį ant dubens (1). Sukite dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi (2) kol jis užsifiksuos (spragtelėjimas) (Pav. 4).

Pasitikrinkite, ar taškas ant dangčio ir taškas ant indo yra tiesiai priešais vienas kitą. Dangčio išsikšimas išbaigia rankenos formą.

**6** Jei naudojate vieną iš diskų, dėkite ingredientus pro tiekimo vamzdį ir stumkite juos stūmikliu.

**7** Norėdami įjungti prietaisą, pasukite valdymo rankenėlę į padėtį 1 arba 2. (Pav. 5)

Norėdami produktus apdirbti labai greitai, vieną ar kelis kartus pasukite valdymo rankenėlę į padėtį PULSE.

**8** Kai baigėte apdirbimą, pasukite valdymo rankenėlę į padėtį O ir išjunkite prietaisą.

#### **Tiekimo vamzdis ir stūmiklis**

- Naudokite tiekimo vamzdį skystiems ir (arba) kietiems ingredientams sudėti. (Pav. 6)
- Kietus ingredientus tiekimo vamzdžiu stumkite stūmikliu. (Pav. 7)

Taip pat galite naudoti stūmiklį ir uždaryti tiekimo vamzdį. Tokiu būdu ingredientai neišbysės iš tiekimo vamzdžio.

#### **Pjaustymo įtaisas**

Pjaustymo įtaisu galite kapoti, maišyti, plakti ar sutrinti į tyrę.

**1** Nuo peiliuko nuimkite apsauginį dėklą (Pav. 8).

Ašmenys yra labai aštrūs. Nelieskite jų!

- 2** Pjaustymo įtaisą padėkite ant įrankio laikiklio, o jį įdėkite į dubenį (Pav. 9).
- 3** Sudėkite produktus į dubenį. Didelius gabalus prieš tai supjaustykite maždaug 3x3x3 cm gabalėliais. Uždenkite dubenį dangčiu.
- 4** Įkiškite stūmiklį į tiekimo vamzdį.
- 5** Valdymo rankenėlę nustatykite ties 2 greičiu ir įjunkite prietaisą.
  - Procesas tęsis, kol nenustatysite valdiklio ties 0.
  - Norėdami produktus apdirbti greitai, vieną ar kelis kartus pasukite valdymo rankenėlę į padėtį PULSE.

#### **Patarimai**

- Jei kaporate svogūnus, kelis kartus pasukite valdymo rankenėlę į padėtį PULSE, kad nesukapotumėte svogūnų per smulkiai.
- Kapodami (kietą) sūrį arba šokoladą, nelaikykite prietaiso įjungto per ilgai. Kitaip šie produktai per daug įkais, pradės lydėtis ir sulips į gumulus.
- Labai kietų produktų, tokių, kaip kavos pupelės, kurkuma, muskato riešutai ar ledo kubeliai, smulkinimui nenaudokite peiliuko - jis gali atšįpti.
- Standartinis laikas bet kokiam kaporjimui yra 30–60 sekundžių.
- Jei maistas prilimpa prie peiliuko ar dubens sienelių, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Tada mentele pašalinkite maistą nuo peiliuko ar dubens sienelių.

#### **Diskai**

---

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

Diskų ašmenys yra labai aštrūs. Nelieskite jų!

- 1** Įstatykite įrankių laikiklį į dubenį (Pav. 10).
- 2** Norimą diską uždėkite ant įrankio laikiklio viršaus (Pav. 11).
- 3** Uždėkite dangtį ant dubens.
- 4** Dėkite produktus į tiekimo vamzdį
  - Didesnius produktus iš anksto supjaustykite, kad jie tilptų į tiekimo vamzdį.
  - Geriausius rezultatus pasieksite vamzdį užpildę tolygiai.
  - Kai turite apdoroti didelį maisto kiekį, darykite tai nedideliais kiekiais ir, prieš imdami naują porciją, ištuštinkite dubenį.
- 5** Valdymo rankenėlę nustatykite ties 1 greičio padėtimi ir įjunkite prietaisą.
  - Procesas tęsis, kol nenustatysite valdymo rankenėlės ties 0.
- 6** Stūmikliu lengvai paspauskite produktus tiekimo vamzdyje.

#### **Reguliuojamas raikymo diskas**

Reguliuojamas raikymo diskas turi labai aštrius pjaustymo kraštus. Nelieskite jų.

- 1** Raikymo įdėklą įdėkite į laikiklio viršų (Pav. 12).
- 2** Rankeną įdėkite į laikiklio apačią (1) ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę kol užsifiksuos (2) (Pav. 13).
- 3** Pasukite reguliavimo rankenėlę, norėdami nustatyti raikymo diską raikyti pageidaujamu storiumi (Pav. 14).

#### **Patarimai**

- Kai pjaustote ar smulkinate minkštus produktus, nejunkite prietaiso 2 greičiu, kad produktai nebūtų paversti tyre.

- Nenaudokite diskų šokoladui apdoroti. Tam naudokite tik pjaustymo įtaisą.

### Minkymo priedas

---

Galite naudoti minkymo priedą mielinei duonos ir picos tešlai minkyti. Standartinis laikas visokių rūšių minkymui yra 30–180 sekundžių.

- 1 Įstatykite minkymo priedą į įrankių laikiklį. (Pav. 15)
- 2 Įrankių laikiklį su minkymo priedu įstatykite į dubenį. (Pav. 16)

*Pastaba: Prieš sudėdami produktus, visada į dubenį įstatykite įrankių laikiklį su minkymo priedu.*

- 3 Produktus sudėkite į indą.
- 4 Dangtį uždėkite ant dubens ir į dangtį įdėkite stūmiklį.
- 5 Valdymo rankenėlę nustatykite ties 1 greičiu ir įjunkite prietaisą.
  - Procesas tęsis, kol nenustatysite valdymo rankenėlės ties 0.

### Plaktuvėlis

---

Plaktuvėliu galite išplakti grietinėlę, kiaušinius, kiaušinių baltymus, tirpaus pudingo, majonezo, biskvitinio pyrago mišinius ir kitus minkštus produktus.

- 1 Įstatykite įrankių laikiklį į dubenį (Pav. 17).
- 2 Plaktuvėlį įstatykite ant įrankių laikiklio viršaus (Pav. 18).
- 3 Produktus sudėkite į indą.
- 4 Dangtį uždėkite ant dubens ir į dangtį įdėkite stūmiklį.
- 5 Valdymo rankenėlę nustatykite ties 2 greičiu ir įjunkite prietaisą.
  - Procesas tęsis, kol nenustatysite valdymo rankenėlės ties 0.
- 6 Visada išvalykite plaktuvėlį po naudojimo.

Informacijos apie plaktuvėlio išardymą ir valymą žr. valymo instrukcijų skyriuje.

### Patarimai

- Plaktuvėlio nenaudokite pyragų tešloms, kurių sudėtyje yra sviesto arba margarino, ar tešlai minkyti. Šiems darbams naudokite minkymo priedą.
- Prieš plakdami kiaušinių baltymus, patikrinkite, ar dubuo bei plaktuvėlis yra sausi ir nesutepti riebalais. Įsitikinkite, ar kiaušinių baltymai yra kambario temperatūros.

### Maišytuvas

---

Maišytuvas skirtas:

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

- 1 Užsukamą dangtį pasukite prieš laikrodžio rodyklę (1) ir nuimkite jį nuo variklio įtaiso (2) (Pav. 19).
- 2 Maišytuvo indą uždėkite ant variklio įtaiso (1) ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę kol užsifiksuos (2). Rankena turi rodyti į kairę (Pav. 20).

Per stipriai nespauskite maišytuvo ąsočio rankenos.

- 3 Produktus sudėkite į maišytuvo ąsotį (Pav. 21).

Niekada nedėkite į maišytuvo ąsotį produktų, karštesnių nei 80 °C.

Tam, kad neišsipiltų produktai, niekada nepripildykite ąsočio daugiau nei iki maksimalaus lygio žymės, ypač maišydami karštus skysčius.

**4** Uždarykite dangtį ir į jį įstatykite kamštį.

**5** Pasirinkite 2 greitį ir įjunkite prietaisą.

- Maišytuvas veikia tol, kol valdymo rankenėlė nenustatoma ties O.

Niekada nekiškite rankų ar kitų daiktų į ąsotį, kai plaktuvas įjungtas.

### **Patarimai**

- Prietaisui veikiant skysčius ar kietus produktus į maišytuvo ąsotį galite dėti pro angą dangtelyje (Pav. 22).
- Kuo ilgiau veiks aparatas, tuo geriau bus sumaišyti produktai.
- Kietus produktus, prieš dėdami juos į maišytuvo ąsotį, supjaustykite mažesniais gabalėliais. Jei norite paruošti didelį kiekį, išdalinkite jį į nedideles porcijas, užuot apdoroję didelį kiekį vienu metu.
- Jei norite susmulkinti ledo gabaliukus, įdėkite juos į indą, uždarykite dangtį ir kelis kartus pasukite valdymo rankenėlę tempo nustatymui.
- Kai kuriuos produktus, pvz., vaisius, lengviau sumaišyti įpylus šiek tiek skysčio, pvz., citrinų sulčių.
- Maišydami sriubą naudokite virtus produktus.
- Jei rezultatas nepatinka, pasukite valdymo rankenėlę tempo nustatymui dar kelis kartus ir leiskite prietaisui trumpai paveikti. Norėdami geresnio rezultato, galite pabandyti pamaišyti ingredientus mentele (kai maišytuvas neveikia) arba išpilti dalį turinio, kad apdorotumėte mažesnę kiekį.
- Jei maišote karštus arba putojančius skysčius (pvz., pieną), kad neišsitaškytų, į maišytuvo ąsotį pilkite ne daugiau kaip 1 litrą.
- Jei maistas prilimpa prie maišytuvo ąsočio sienelių, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Tada mentele pašalinkite maistą nuo sienelių.

### **Filtras**

Padažus, šviežias vaisių sultis ar sojų pieną išmaišysite ypač gerai, jei naudosite filtrą. Jis sulaukys visas sėklytes ir odeles.

**1** Įdėkite filtrą į maišytuvo ąsotį (Pav. 23).

Įsitikinkite, kad filtras yra tinkamai įstatytas ąsočio apačioje.

**2** Uždarykite dangtį ir užfiksuokite filtrą.

**3** Sudėkite produktus į filtrą (Pav. 24).

Nepildykite filtro už metalinės jo dalies. Nenaudokite filtro karštiesiems produktams apdoroti.

**4** Įpilkite vandens ar kitokio skysčio (pieno, sulčių ir t.t.) į maišytuvo ąsotį.

**5** Užkimškite maišytuvo dangtį. (Pav. 25)

**6** Pasirinkite 2 greitį ir įjunkite prietaisą.

**7** Kai baigsite apdoroti, valdymo rankenėlę nustatykite ties O.

Palikite uždarytą dangtį, palikite kamštį dangtyje ir filtrą ąsotyje.

**8** Maišytuvo ąsotį nuimkite nuo variklio įtaiso. Gėrimą išpilkite per maišytuvo ąsočio kaklelį (Pav. 26).

**9** Optimalų rezultatą pasieksite ąsotį su likusiais produktais (ir skysčiu, jei reikia) uždėję atgal ant prietaiso ir įjungę jį dar kelioms sekundėms.

**10** Išpilkite likusį gėrimą.



### Patarimai

- Kai apdorojate didelį produktų kiekį, patariame nedėti visų produktų į filtrą vienu metu. Pradėkite apdoroti mažomis porcijomis ir leiskite prietaisui veikti kelias sekundes. Tada išjunkite prietaisą ir įdėkite kitą nedidelę porciją. Kartokite šią procedūrą, kol apdorsite visus produktus. Visą apdorojimo laiką laikykite dangtį uždarytą.
- Norėdami pasiekti geriausią rezultatą kai darote vaisių sultis ir kokteilus, pridėkite maždaug 300 ml vandens prie 150 g vaisių. Galite naudoti ir kitus skysčius, pvz., daryti kokteilus.
- Prieš apdorodami, pamirkykite kietus produktus, tokius kaip sojų pupelės.

### Sulčiaspaudė

Sulčiaspaudę galite naudoti šviežių vaisių sulčių paruošimui. Iš sulčių yra pašalinami tirščiai, sėklos ir odelės.

- 1** Pasukite užsukamą dangtį prieš laikrodžio rodyklę (1) ir nuimkite jį nuo variklio įtaiso (Pav. 27).
- 2** Ant variklio įtaiso uždėkite tirščių indą (Pav. 28).
- 3** Įdėkite sietą (Pav. 29).

Visada patikrinkite sietą prieš naudojimą. Nenaudokite sieto, jei pastebėjote kokią nors pažeidimą, pvz., įskilimus, įtrūkimus, ar, kad smulkinimo diskas atsipalaidavęs.

- 4** Ant tirščių indo uždėkite dangtį ir pritvirtinkite gnybtus (Pav. 30).

Įsitikinkite, kad dangtis yra tinkamai užrakintas.

- 5** Didesnius produktus iš anksto supjaustykite, kad jie tilptų į tiekimo vamzdį.
- 6** Po kakleliu padėkite stiklinę ar ąsotį (Pav. 31)
- 7** Pasirinkite 2 greitį ir įjunkite prietaisą.

- 8** Produktus įdėkite į tiekimo vamzdį. Produktus žemyn stumkite stūmikliu. Stūmiklią laikykite tiekimo vamzdyje kiek galima giliau, kad išvengtumėte taškymosi.

Niekada veikiant prietaisui, pirštais arba koku nors daiktu (pvz., mentele) nestumkite produktų į maisto vamzdį. Tam galima naudoti tik stūmiklią.

- 9** Kai baigsite apdoroti, valdymo rankenėlę nustatykite ties O.

### Patarimai

- Jei apdorojimo metu tirščių indas užsipildo, išjunkite prietaisą ir palaukite kol sietas nustos suktis. Atlaisvinkite gnybtus ir nuimkite dangtį. Išimkite sietą. Išimkite tirščių indą iš variklio įtaiso ir ištuštinkite jį. Išvalykite sietą. Vėl surinkite sulčiaspaudę ir vėl ją įjunkite.
- Plonų žievelių ar odelių nulupti nereikia. Nulupkite tik storas žieves, kurių nevalgysite, t. y., apelsinų, ananasų ir nevirtų burokėlių.
- Naudokite tik šviežius vaisius ir daržoves. Juose yra daugiau sulčių.
- Lapai ir lapkočiai, pvz., salotos, taip pat gali būti perdirbami sulčiaspaudėje.
- Išimkite vaisių ir uogų dideles sėklas ir kauliukus, kurie yra vyšniose, slyvose, persikuose ar abrikosuose.
- Obuolių sultys greitai paruduoja. Procesą galite sulėtinti, įlašinę keletą citrinos sulčių lašų.
- Morkų, burokėlių, kopūstų ar špinatų minkštimą galite naudoti sriubose ir padažuose. Minkštimą išvirkite ir pridėkite šiek tiek priesonių. Pertrinkite minkštimą maišytuve. Pomidorų minkštimą galite naudoti padaryti pomidorų tyrę.
- Kieti vaisiai, turintys daug krakmolo, tokie kaip bananai, papajos, avokadai, figos ir mangai, yra netinkami apdorojimui sulčiaspaudėje. Jiems apdoroti naudokite maišytuvą.
- Sulčiaspaudė nėra pritaikyta perdirbti labai kietus ir / arba pluoštinius vaisius ar daržoves, tokius kaip cukrašvendrės.

**Mėsmalė**

Mėsmaalę galite naudoti mėsos malimui ir dešrelių darymui.

- 1** Užsukite užsukamą dangtį ant variklio įtaiso (Pav. 32).
- 2** Uždėkite pavarų korpusą ant variklio įtaiso (1) ir sukite pagal laikrodžio rodyklę kol užsifiksuos (2) (spragtelėjimas) (Pav. 33).
- 3** Pjaustytuvo korpusą uždėkite ant pavarų korpuso (1) ir sukite prieš laikrodžio rodyklę kol užsifiksuos (2) (Pav. 34).
- 4** Sliekinį veleną įdėkite į pjaustytuvo korpusą (Pav. 35).
- 5** Pjaustytuvo įtaisą uždėkite ant sliekinio veleno. Pjovimo ašmenys turi rodyti į išorę (Pav. 36).
- 6** Uždėkite vidutinio smulkumo arba stambaus malimo diską (priklausomai nuo poreikio) ant sliekinio veleno (Pav. 37).  
Įsitikinkite, kad malimo disko įpjovos tiksliai atitinka tam skirtas vietas pjaustytuvo korpuse.
- 7** Uždėkite tvirtinimo veržlę ant pjaustytuvo korpuso (1) ir sukite pagal laikrodžio rodyklę kol užsifiksuos (2) (Pav. 38).
- 8** Įstatykite dėklą į vertikalų stovą pjaustytuvo korpuse (Pav. 39).

**Mėsos malimas**

- 1** Supjaustykite mėsą 10 cm ilgio ir 2 cm storio gabaliukais.
- 2** Naudokite liesą mėsą. Kiek galima išimkite kaulus, kremzles ir sausgysles.

Nenaudokite šaldytos mėsos!

- 3** Pasirinkite 1 greitį ir įjunkite prietaisą.
  - 4** Padėkite mėsą ant dėklo. Naudodamiesi stūmikliu, atsargiai stumkite mėsą į pjaustytuvo korpusą (Pav. 40).
- Totoriškam bifšteksei mėsą malkite du kartus, naudodami vidutinio smulkumo malimo diską.

**Dešrelių gaminimas**

- 1** Sumalkite mėsą.
- 2** Baigę malti ištraukite prietaiso kištuką iš maitinimo lizdo ir išimkite tvirtinimo veržlę.
- 3** Išimkite malimo diską ir pjaustytuvo įtaisą.

*Pastaba: Sliekinį veleną palikite pjaustytuvo korpuse.*

- 4** Paskirstytoją uždėkite ant sliekinio veleno (Pav. 41).
- 5** Uždėkite dešrelių kimštuvą ant pjaustytuvo korpuso (1) ir pasukite tvirtinimo veržlę pagal laikrodžio rodyklę ant pjaustytuvo korpusą (2) (Pav. 42).

Dabar prietaisas paruoštas dešrelėms gaminti.

**Patarimai**

- Dešrelių odeses 10 minučių pamerkite į šiltą vandenį. Tada užmaukite šlapią odėlę ant dešrelių kimštuvo. Stumkite (pagardintą prieskoniais) maltą mėsą į pjaustytuvo korpusą.
- Jeigu odėlė įstringa ant kimštuvo, sudrėkinkite ją vandeniu.

**Valymas (Pav. 43)**

*Pastaba: Valymo lentelė lankstinuko pradžioje nurodo kaip turi būti valomos visos prietaiso dalys.*

- 1** Įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas, o laidas ištrauktas iš elektros tinklo.

**2** Variklio įtaisą ir mėsmalės pavarų korpusą valykite drėgnu audeklu.

Variklio įtaiso ir mėsmalės pavarų korpuso niekada nemerkite į vandenį bei neskalaukite jų po vandens čiaupu.

**3** Dalis, kurios lietési su maistu, iš karto po panaudojimo plaukite karštu vandeniu ir indų plovikliu.

Ypač atsargiai valykite maisto apdorojimo įtaiso ašmenis, diskus, koreguojamo raikymo disko raikymo įdėklus ir mėsmalės pjaustytuvo įtaisą. Pjovimo kraštai yra labai aštrūs.

*Pastaba: Visos dalys, išskyrus variklio įtaisą ir mėsmalės dalis, gali būti plaunamos indaplovėje.*

- Saugokite, kad peilių ir diskų ašmenys nesiliestų su kietais daiktais. Jie gali atšipti.
- Galite nuimti plaktuvėlį, kad geriau jį išvalytumėte (žr. šio skyriaus dalį „Plaktuvėlis“).
- Norėdami nuimti maišytuvo indo dangtį, atidarykite jį ir patraukite į viršų. Dangtį nuimkite tik valymo tikslais. (Pav. 44)

### **Greitas maišytuvo indo valymas**

**1** Įpilkite į maišytuvo ašotį drungno vandens (ne daugiau, kaip 0,5 litro) ir šiek tiek indų ploviklio (Pav. 45).

**2** Uždarykite dangtį ir į jį įstatykite kamštį.

**3** Kelis kartus pasukite valdymo rankenėlę ties PULSE.

**4** Nuimkite maišytuvo ašotį ir išskalaukite švriu vandeniu.

### **Plaktuvėlis**

Visada išvalykite plaktuvėlį iš karto po naudojimo. Plaktuvėlį galite išimti ir išvalyti kruopščiau.

**1** Ištraukite plaktuvą iš pavarų korpuso. (Pav. 46)

**2** Patraukite skląščius į šonus ir atidarykite pavarų korpusą (Pav. 47).

**3** Išimkite du krumpliaraičius (Pav. 48)

**4** Visas dalis išplaukite šiltu vandeniu su plovimo skysčiu arba indaplovėje.

**5** Įstatykite plaktuvą.

### **Vėl surinkite plaktuvėlį**

**1** Į korpusą pirmiausiai įstatykite mažesnį krumpliaratį. Tada įstatykite didesnį krumpliaratį.

**2** Apatinę korpuso dalį uždėkite ant viršutinė. Įsitinkinkite, kad abu galai užsifiksuoja ir girdimas spragtelėjimas. (Pav. 49)

**3** Plaktuvą įstatykite į pavarų korpusą

### **Reguliuojamas raikymo diskas**

**1** Regulavimo rankeną pasukite pagal laikrodžio rodyklę (1) ir ištraukite ją iš disko (2). (Pav. 50)

**2** Iš disko ištraukite raikymo įdėklą.

**3** Visas dalis išplaukite šiltu vandeniu su plovimo skysčiu arba indaplovėje.

### **Mėsmalė**

Mėsmalės dalių negalima plauti indaplovėje!

**1** Norėdami likusią mėsą pašalinti iš pjaustytuvo korpuso, sumalkite gabaliuką duonos.

- 2** Prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo maitinimo tinklo.
- 3** Nuimkite stūmoklį ir dėklą (Pav. 51).
- 4** Sukite tvirtinimo veržlę prieš laikrodžio rodyklę (1) ir nuimkite ją (2). Taip pat nuimkite malimo diską, pjaustytuvo įtaisą ir sliekinį veleną. (Pav. 52)
- 5** Paspauskite paleidimo mygtuką (1), pasukite pjaustytuvo korpusą pagal laikrodžio rodyklę (2) ir išimkite jį iš pavarų korpuso (3) (Pav. 53).
- 6** Pasukite pavarų korpusą prieš laikrodžio rodyklę (1) ir iškelkite jį iš variklio įtaiso (2) (Pav. 54).
- 7** Dalis, kurios lietėsi su maistu, karštu vandeniu ir indų plovikliu plaukite iškart po panaudojimo (Pav. 55).
- 8** Skalaukite jas karštu švariu vandeniu ir nedelsiant nusauskite rankšluosčiu.
- 9** Prieš padėdami saugoti, diskus ir sliekinį veleną sutepkite augaliniu aliejumi.

### Laikymas

Prietaisas yra kartu su tirščių indu, kuris leidžia tinkamai laikyti prietaiso dalis.

- 1** Minkymo priedą, koreguojamą raikymo diską ir pjaustyto diską dėkite į saugojimo dėžę (Pav. 56).
- 2** Skrudintų bulvyčių diską dėkite į saugojimo dėžę, o plaktuvėlį ant įrankių laikiklio.
- 3** Pjaustytuvo įtaisą dėkite ant plaktuvėlio viršaus. (Pav. 57)
- 4** Smulkinimo diską dėkite ant pjaustytuvo įtaiso. (Pav. 58)
- 5** Nuo variklio įtaiso nuimkite užsukamą dangtį ir ant jo sumontuokite tirščių indą su sietu.

*Pastaba: Užsukamą dangtį galite laikyti saugojimo dėžėje arba maišytuvo inde.*

- 6** Saugojimo dėžę įdėkite į tirščių indą (Pav. 59).
- 7** Dangtį uždėkite ant tirščių indo ir į jį įdėkite sulčiaspaudės stūmiklį (Pav. 60).
- 8** Maitinimo laidą apvyniokite ant ritės, kuri yra variklio įtaiso gale (Pav. 61).

### Aplinka

Pasibaigus eksploatacijos laikui neišmeskite lygintuvo kartu su įprastomis namų ūkio atliekomis, bet pridukite jį į oficialų perdirbimo punktą. Taip prisidėsite prie aplinkos išsaugojimo.

### Garantija ir techninis aptarnavimas

Jei jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija arba jei kilo problemų, apsilankykite „Philips“ tinklalapyje [www.philips.com](http://www.philips.com) arba susisiekite 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.

### Greitas trikčių šalinimas

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

Problema	Sprendimas
Prietaisai neveikia kai valdymo rankenėlę nustatau ties PULSE ar 1 ar 2 greičio.	Įsitikinkite, kad maisto apdorojimo indas, maišytuvo dubuo, sulčiaspaudė ar mėsmalė yra tinkamai surinkti (girdimas spragtelėjimas). Jei nenaudojate maisto apdorojimo indo, sulčiaspaudės ar mėsmalės, įsitikinkite, kad užsukamas dangtis yra tinkamai uždėtas ant variklio įtaiso. Jei naudojate maišytuvo dubenį, įsitikinkite, kad briauna ant maišytuvo dubens yra tiesiai prieš žymę ant variklio gaubto. Jei naudojate maisto apdorojimo indą, įsitikinkite, kad ant dubens ir dangčio matomi taškai būtų vieni prieš kitus, o taškas ant dubens būtų tiesiai prieš tašką ant variklio įtaiso. Jei visos dalys yra surinktos tinkamai, prietaisas pradeda veikti kai pasukate valdymo rankenėlę ties PULSE arba 1 ar 2 greičiais.
Prietaisas staiga nustoja veikęs.	Terminis apsauginis saugiklis greičiausiai nutraukė energijos tiekimą į prietaisą, nes prietaisas perkaito. 1) Pasukite valdymo rankenėlę ties padėtimi O ir išjunkite prietaisą. Ištraukite prietaiso kištuką iš maitinimo lizdo. 2) Leiskite prietaisui atvėsti maždaug 1 valandą. 3) Įkiškite maitinimo šaltinio kištuką į lizdą. 4) Vėl įjunkite prietaisą.
Uždėtas ir maišytuvo ašotis, ir virtuvės kombaino dubuo, tačiau veikia tik maišytuvus.	Jei maišytuvus ir maisto apdorojimo indas yra tinkamai sumontuoti ant variklio įtaiso, veikia tik maišytuvus. Jei norite naudoti maisto apdorojimo indą, nuimkite maišytuvą nuo variklio įtaiso ir ant jo užsukite užsukamą dangtį.
Nesisuka plaktuvėlis arba minkymo priedas.	Įsitikinkite, kad plaktuvėlis ar minkymo priedas yra tinkamai sumontuoti ant įrankio laikiklio. Taip pat įsitikinkite, kad maisto apdorojimo indas ir dangtis yra tinkamai sumontuoti (girdimas spragtelėjimas).
Mėsa atrodo taip, lyg būtų „perspausta“, o ne sumalta.	Patikrinkite, ar pjaustytuvo įtaiso pjovimo briaunos nukreiptos į išorę.
Neveikia mėsmalė.	Įsitikinkite, kad pavarų korpusas ir pjaustytuvo korpusas yra tinkamai sumontuoti (girdimas spragtelėjimas).
Negaliu pjaustytuvo įtaiso tinkamai įdėti į pjaustytuvo korpusą.	Truputį atsukite tvirtinimo veržlę ir tinkamai uždėkite pjaustytuvo įtaisą ir malimo diską ant sliekinio veleno. Tada tinkamai užsukite tvirtinimo veržlę ant pjaustytuvo korpuso.
Mėsa sumalama per stambiai.	Naudojote vidutinio smulkumo malimo diską. Naudokite smulkų. Norėdami gauti geresnį rezultatą, permalkite mėsą.
Metalinės mėsmalės dalys atrodo aprūdijusios.	Greičiausiai šias dalis plovėte indaplovėje. Visas mėsmalės dalis turite valyti ranka ir nedelsiant išdžiovinti jas rankšluosčiu.
Sulčiaspaudės sietas yra sugadintas.	Jei sietas yra sugadintas, nenaudokite sulčiaspaudės. Susisieki su „Philips“ pagalbos vartotojams centru savo šalyje (telefono numerį rasite pasauliniame garantiniame lankstinuke) ir užsakykite naują sieta. Jei pagalbos vartotojams centro nėra jūsų šalyje, eikite pas vietinį „Philips“ pardavėją.

## Receptai

### Sojos pienas

Paruoši pagal šį receptą galima tik turint filtrą. Apdoroję vieną partiją leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros, prieš pradėdami apdoroti kitą partiją.

Sudėtis:

- 120 g džiovintų sojos pupelių
- 1200 ml vandens

- 1** Prieš apdorojimą sojos pupeles mirkykite 4 valandas. Tada leiskite joms nuvarvėti.
- 2** Sudėkite išmirkytas sojų pupeles į filtrą. Įpilkite 1200 ml vandens į maišytuvo ąsotį ir maišykite 15 sek.
- 3** Į keptuvę supilkite sojų piena.
- 4** Užvirkite sojos piena, po to įpilkite cukraus, kad gėrimas turėtų skonį, o tada lėtai virkite iki cukrus ištirps.
- 5** Patiekite karštą arba šaltą.

### Maišytų vaisių sultys

Sudėtis:

- 300 g obuolių
- 300 g morkų
- 300 g baltų vynuogių
- 300 g apelsinų

- 1** Obuolius ir morkas supjaustykite gabaliukais, kurie tilptų į sulčiaspaudės tiekimo vamzdį.
- 2** Nulupkite apelsinus ir supjaustykite juos dideliais gabalais, kurie tilptų į sulčiaspaudės tiekimo vamzdį.
- 3** Surinkite sulčiaspaudę ir išspauskite sultis iš visų produktų.

### Šokoladinis tortas

Tešlos sudėtis:

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

Įdaras:

- 200 g abrikosų džemo

Glajus:

- 125 g vandens
- 300 g cukraus
- 250 g tarkuoto šokolado

Užpilas:

- Grietinėlės plakimas

- 1** Įkaitinkite orkaitę iki 160°C temperatūros.
- 2** Naudodami pjaustytovo įtaisą maisto apdorojimo inde išmaišykite sviestą su gabaliniu cukrumi.
- 3** Ištirpdykite šokoladą ir įmaišykite.

- 4 Prie mišinio pridėkite kiaušinio trynius po vieną ir maišykite, kol jis taps panašus į kremą.
- 5 Naudodami plaktuvėlį maisto apdorojimo dubenyje išplakite kiaušinių baltymus ir smulkų cukrų, kol gausite tirštą masę su putomis. Į mišinį po truputį įmaišykite kiaušinių baltymų masę.
- 6 Torto masę supilkite į suteptą nepridegančią kepimo blėką (24 cm). Kepkite maždaug vieną valandą 160°C temperatūroje.

*Pastaba: Pirmas 15 minučių orkaitės duris palikite šiek tiek praviras.*

- 7 Tortui leiskite šiek tiek atšalti kepimo blėkoje. Tada išverskite jį ant padėklo ir leiskite atšalti.
- 8 Tortą horizontaliai perpjaukite per pusę. Vieną pusę sutepkite abrikosų džemu (pusę turimo kiekio) ir viršutinę dalį vėl uždėkite ant apatinės.
- 9 Likusią abrikosų džemo dalį šildykite kol ji taps sirupu ir apipilkite ja torto viršų.
- 10 Paruoškite glajų. Užvirkite vandenį, pridėkite cukraus ir šokolado bei kaitinkite ant silpnos ugnies. Nuolat maišykite, kol glajus taps vienodai tirštas ir be kietų dalelių. Torto viršų apipilkite glajumi ir leiskite jam atvėsti.
- 11 Patiekite tortą su plakta grietinėle.

**Ievads**

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā gūtu labumu no Philips piedāvātā atbalsta, reģistrējiet savu izstrādājumu [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**Vispārējs apraksts (Zīm. 1)**

- A** Motora nodalījums
- B** Vada nodalījuma skava
- C** Vadības slēdzis
  - PULSE = impulsa iestatījums
  - O = Izslēgts
  - 1 = mazs ātrums
  - 2 = liels ātrums
- D** Drošības slēdzis
- E** Skrūves uzdeva

**Blenderis**

- F** Krūka
- G** Vāks
- H** Aizbāznis
- I** Filtrs

**Virtuves kombains**

- J** Ietvars
- K** Putotājs
- L** Aizsargvāks
- M** Mīcīšanas piederumi
- N** Asmens
- O** Rīka turētājs
- P** Bļoda
- Q** Regulējams šķēlēšanas disks (šķēlēšanas ieliktnis, turētājs un regulēšanas poga)
- R** Smalkas/vidējas smalcināšanas disks
- S** Drupināšanas disks
- T** Frī kartupeļu disks
- U** Drošības slēdža aktivētājs
- V** Vāks
- W** Padevējcaurule
- X** Bīdnis

**Sulu spiede**

- Y** Padevējcaurule
- Z** Vāks
- AA** Siets
- AB** Aizspiednis
- AC** Mīkstuma tvertne
- AD** Snīpis

**Gaļasmašīna**

- AE** Drošības slēdža aktivētājs
- AF** Ietvars
- AG** Atbrīvošanas poga
- AH** Griezēja korpus
- AI** Gliemežvārpsta
- AJ** Griezējs
- AK** Skrūves gredzens



- AL** Vidēja rupjuma malšanas disks (diametrs — 4 mm)  
**AM** Rupjas malšanas disks (diametrs — 8 mm)  
**AN** Separators  
**AO** Desu pildīšanas izcilnis  
**AP** Bīdnis  
**AQ** Piltuve

## Svarīgi

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

### Vispārīgi

#### Briesmas

- Nekādā gadījumā neiegremdējiet gaļasmašīnas motora nodalījumu vai ietvaru ūdenī vai kādā citā šķidrumā, kā arī neskalojiet tos tekošā ūdenī. Motora nodalījuma tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drāniņu.

#### Brīdinājums

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Nekad nepievienojiet šo ierīci taimera slēdzim, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota servisa centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāta tās kontaktdakša, elektrības vads vai citas sastāvdaļas.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet blenderi, virtuves kombaina bļodu, sulu spiedi vai gaļasmašīnu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci!
- Nekad neatstājiet ierīci darbībā bez uzraudzības.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi izmantot šo ierīci.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.

#### Ievērībai

- Vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas, pirms to saliekat, izjaucat vai uzvietojat kādu piederumu.
- Vienmēr izslēdziet ierīci, pagriežot vadības slēdzi uz iestatījumu **O**.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju aksesuārus vai detaļas, vai kuras īpaši nav rekomendējis Philips. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, jūsu garantija vairs nav spēkā esoša.
- Nepārsniedziet maksimālā līmeņa norādi uz krūkas un bļodas.
- Virtuves kombaina bļodu un gaļasmašīnu drīkst lietot tikai tad, ja blendera krūkas vietā uz motora nodalījuma ir uzskrūvēta skrūves uzdeva.
- Daži produkti var izraisīt detaļu virsmas krāsas maiņu. Tam nav negatīvas ietekmes uz detaļām. Parasti šīs izmaiņas pēc kāda laika izzūd.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.

### Virtuves kombains

#### Brīdinājums

- Ja asmens iestrēgst, pirms izņemat sastāvdaļas, kas nobloķēja asmeni, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Tīrot vai ņemot rokās asmeni un diskus, nepieskarieties to asajām malām. Tās ir ļoti asas, un jūs varat sagriezt pirkstus.

#### Ievērībai

- Ja pārtika pielīp pie bļodas sienīnām, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla. Tad noņemiet pārtiku no sienīnām, izmantojot lāpstiņu.

## 122 LATVIEŠU

- Nekādā gadījumā nepiepildiet blōdu ar sastāvdaļām, kas ir karstākas par 80 °C.

### **Blenderis**

---

#### **Brīdinājums**

- Tīrot vai ņemot rokās blendera krūku, nepieskarieties asmeņu asajām malām. Tās ir ļoti asas, un jūs varat sagriezt pirkstus.
- Ierīces darbības laikā nekādā ziņā nelieciet blendera krūkā pirkstus vai priekšmetus.
- Ja asmeņiem ir pielīpis pārāk daudz produktu, atvienojiet ierīci no elektrības, pirms izņemt sastāvdaļas, kas nosprostoja asmeņus.

#### **Ievērbai**

- Nekad nepiepildiet blendera krūku ar sastāvdaļām, kas ir karstākas par 80°C.
- Lai novērstu šļakstīšanos, blendera krūkā nekad neiepildiet vairāk nekā 1,5 litrus šķidruma, īpaši, ja apstrādājat produktus lielā ātrumā. Neiepildiet vairāk kā 1 litru blendera krūkā, ja apstrādājat karstus šķidrumus vai produktus, kas var putoties.
- Ja pārtika pielīp pie blendera krūkas sienām, izslēdziet ierīci un atslēdziet to no strāvas padeves. Tad ar lāpstiņu noņemiet pārtiku no krūkas sienām.
- Pirms ieslēgt ierīci vienmēr pārlicinieties, vai vāks ir aizvērts un vai tajā ir iebīdīts aizbāznis.

### **Filtrs**

---

#### **Ievērbai**

- Nekad nepārlādējiet filtru. Nepiepildiet filtru aiz tā metāla daļas.
- Pirms pildāt augļu filtrā, sagriežiet tos mazākos gabaliņos.
- Pirms liekat filtrā kaltētus produktus, piemēram, sojas pupiņas, izmērcējiet tos.

### **Sulu spiede**

---

#### **Brīdinājums**

- Kamēr ierīce darbojas, nekad nebāziet pirkstus vai priekšmetus padevējcaurulē. Šim mērķim lietojiet tikai bīdni.
- Ja siets ir iekļūcis vai kā citādi bojāts, nelietojiet ierīci un sazinieties ar tuvāko Philips apkopes centru.

#### **Ievērbai**

- Sulu spiedi drīkst lietot tikai tad, ja vāks ir pienācīgi noslēgts, izmantojot aizspiedi.
- Vāku drīkst atbrīvot tikai tad, ja ierīce ir izslēgta un siets ir pārstājis griezties.

### **Gaļasmašīna**

---

#### **Brīdinājums**

- Nemēģiniet gaļasmašīnā malt kaulus vai citas cietas sastāvdaļas.
- Tīrot vai ņemot rokās griezēju, nepieskarieties tā asajām malām. Tās ir ļoti asas, un jūs varat sagriezt pirkstus.

#### **Ievērbai**

- Nekādā gadījumā nelietojiet gaļasmašīnas griezēju kopā ar separatoru un desu pildīšanas izcilni.

### **Elektromagnētiskie Lauki (EMF)**

---

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

### **Drošības līdzekļi**

---

#### **Termisks drošības slēdzis**

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

Ja ierīce pārtrauc darboties:

- 1** Izvelciet elektrības kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.
- 2** Ļaujiet ierīcei 1 stundu atdzist.
- 3** Iespraudiet kontaktdakšu atpakaļ elektrotīkla sienas kontaktligzdā.
- 4** Vēlreiz ieslēdziet ierīci.

Ja automātiskais termiskās drošības slēdzis tiek iedarbināts pārāk bieži, sazinieties ar Philips produkcijas izplatītāju vai Philips pilnvarotu apkopes centru.

### Iebūvēts drošības slēdzis

Šī funkcija nodrošina, ka ierīci var ieslēgt tikai tad, ja blendera krūka, bļoda vai gaļasmašīna ir pareizi uzstādīti uz motora nodalījuma. Ja blenderis, virtuves kombains, sulu spiede vai gaļas mašīna ir uzstādīti pareizi (skat. nodaļu "Ierīces lietošana"), iebūvētais drošības slēdzis tiks atbloķēts.

### Pirms pirmās lietošanas

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

### Ierīces lietošana

#### Virtuves kombains

- 1** Novietojiet skrūves uznavu uz motora nodalījuma (1) un pagrieziet to pulksteņa rādītāja kustības virzienā (2), lai nostiprinātu (Zīm. 2).
- 2** Novietojiet krūku uz motora bloka (1) un, lai nofiksētu, pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā (2) (Zīm. 3).
- 3** Ielieciet bļodā rīka turētāju ar vēlamo piederumu (asmeni, mīcīšanas piederumu, putotāju vai kādu no diskkiem). Skatiet tālāk attiecīgo nodaļu.
- 4** Ja izmantojat mīcīšanas piederumu vai putotāju, ievietojiet apstrādājamus produktus bļodā.
- 5** Uzlieciet bļodai vāku (1). Pagrieziet vāku pulksteņa rādītāja virzienā (2), lai to nofiksētu (atskan klikšķis) (Zīm. 4).

Pārliecinieties, vai norāde uz vāka un norāde uz bļodas atrodas viena otrai pretī. Vāka izvirkājums ir arī roktura trupinājums.

- 6** Ja izmantojat vienu no diskkiem, pievienojiet sastāvdaļas caur padevējcauruli un virziet tās uz leju ar bīdņa palīdzību.
- 7** Lai ieslēgtu ierīci, pagrieziet vadības slēdzi uz 1. vai 2. ātruma iestatījumu. (Zīm. 5)  
Ja vēlaties apstrādāt produktus tikai nedaudz, pagrieziet vadības slēdzi vienu vai vairākas reizes uz iestatījumu PULSE.
- 8** Kad esat pabeidzis apstrādāt produktus, pagrieziet vadības slēdzi uz iestatījumu O, lai ieslēgtu iekārtu.

#### Padevējcaurule un bīdnis

- Lai pievienotu šķidrums vai cietus produktus, izmantojiet padevējcauruli. (Zīm. 6)
  - Izmantojiet bīdņi, lai virzītu cietos produktus lejup pa padevējcauruli. (Zīm. 7)
- Jūs varat izmantot bīdņi arī, lai noslēgtu padevējcauruli. Tas novērš produktu izkļūšanu no padevējcaurules.

#### Asmens

Jūs varat izmantot asmeni, lai sasmalcinātu vai sajauktu sastāvdaļas, kā arī, lai no tām pagatavotu biezeni.

**1** Noņemiet no asmens aizsargapvalku (Zīm. 8).

Griezēj šķautnes ir ļoti asas. Nepieskarieties tām.

**2** Novietojiet asmeni uz rīka turētāja un ievietojiet rīka turētāju bļodā (Zīm. 9).

**3** Ielieciet bļodā produktus. Lielus gabalus pirms tam sagrieziet mazākos, apmēram 3 x 3 x 3 cm lielos gabaliņos. Uzlieciet bļodai vāku.

**4** Ielieciet bīdni padevējcaurulē.

**5** Lai ieslēgtu ierīci, pagrieziet vadības slēdzi uz 2. ātruma iestatījumu.

- Process turpināsies, līdz pagriezīsiet vadības slēdzi uz iestatījumu O.
- Ja vēlaties apstrādāt produktus tikai nedaudz, pagrieziet vadības slēdzi vienu vai vairākas reizes uz iestatījumu PULSE.

#### **Padomi**

- Smalcinot sīpolus, lai tie netiktu sasmalcināti pārāk smalki, pagrieziet vadības slēdzi vairākas reizes uz iestatījumu PULSE.
- Nedarbiniet ierīci pārāk ilgi, kad kapājat (cietu) sieru vai šokolādi. Pretējā gadījumā šīs sastāvdaļas kļūs pārāk karstas un sāks izkust, un salīps.
- Nelietojiet asmeni ļoti cietu produktu, piemēram, kafijas pupiņu, kurkumas, muskatriekstu un ledus gabaliņu, smalcināšanai. Asmens var kļūt neass.
- Visu veidu kapāšanas darbiem parastais apstrādes ilgums ir 30-60 sekundes.
- Ja produkti pielīp pie asmens vai bļodas iekšpuses, izslēdziet ierīci, un atvienojiet to no elektrotīkla. Tad ar lāpstiņu noņemiet pārtiku no asmens vai bļodas iekšpuses.

#### **Diski**

---

Nekādā gadījumā neapstrādājiet cietus produktus, piemēram, ledus gabaliņus.

Disku griezēj šķautnes ir ļoti asas. Nepieskarieties tām.

**1** Ielieciet rīku turētāju bļodā (Zīm. 10).

**2** Novietojiet vēlamo disku rīka turētāja augšpusē (Zīm. 11).

**3** Uzlieciet vāku uz bļodas.

**4** Ielieciet produktus padevējcaurulē.

- Lielos produktu gabalus sagrieziet mazākus, lai tie ievietotos padevējcaurulē.
- Lai iegūtu labākus rezultātus, vienmērīgi piepildiet produktu padevējcauruli.
- Apstrādājot lielu daudzumu produktu, sadaliet to nelielās porcijās un iztukošojiet bļodu pēc katras porcijas apstrādes.

**5** Lai ieslēgtu ierīci, pagrieziet vadības slēdzi uz 1. ātruma iestatījumu.

- Process turpināsies, līdz pagriezīsiet vadības slēdzi uz iestatījumu O.

**6** Viegli iespiediet produktus ar bīdni padevējcaurulē.

#### **Regulējamais šķēlēšanas disks**

Regulējamā šķēlēšanas diska griešanas mala ir ļoti asa. Nepieskarieties tai.

**1** Novietojiet šķēlētāja ieliktni uz ripas (Zīm. 12).

**2** Ievietojiet pogu turētāja (1) apakšpusē un pagrieziet to pretēji pulksteņa rādītāja kustības virzienam (2), lai nostiprinātu (Zīm. 13).

**3** Pagrieziet regulēšanas pogu, lai noregulētu šķēlēšanas disku uz vēlamo šķēlēšanas biezumu (Zīm. 14).

**Padomi**

- Rivējot vai smalcinot mīkstus produktus, nedarbiniet ierīci 2. ātrumā, lai produkti nepārvērstos biezenī.
- Neizmantojiet diskus šokolādes smalcināšanai. Šim nolūkam, izmantojiet tikai asmeni.

**Mīcīšanas piederumi**

Jūs varat izmantot mīcīšanas piederumu, lai mīcītu rauga mīklu maizei un picām. Parastais apstrādes ilgums visiem mīcīšanas darbiem ir 30-180 sekundes.

- 1** Uzlieciet mīcīšanas piederumu uz rīku turētāja. (Zīm. 15)
- 2** Ielieciet rīku turētāju ar uzlikto mīcīšanas piederumu bļodā. (Zīm. 16)

*Piezīme: Vienmēr ievietojiet rīku turētāju ar mīcīšanas piederumu bļodā, pirms liekat tajā produktus.*

- 3** Ielieciet bļodā produktus.
- 4** Uzlieciet vāku uz bļodas un iebīdīet vākā bīdņi.
- 5** Lai ieslēgtu ierīci, pagrieziet vadības slēdzi uz 1. ātruma iestatījumu.
  - Process turpināsies, līdz pagriezīsiet vadības slēdzi uz iestatījumu  $\bigcirc$ .

**Putotājs**

Putotāju var lietot, lai sakultu putukrējumu vai saputotu olas, olu baltumus, ātri pagatavojamus pudiņus, majonēzi, biskvītkūku mīklas un citus mīkstus produktus.

- 1** Ielieciet rīku turētāju bļodā (Zīm. 17).
  - 2** Novietojiet putotāju rīku turētāja augšpusē (Zīm. 18).
  - 3** Ielieciet bļodā produktus.
  - 4** Uzlieciet vāku uz bļodas un iebīdīet vākā bīdņi.
  - 5** Lai ieslēgtu ierīci, pagrieziet vadības slēdzi uz 2. ātruma iestatījumu.
    - Process turpināsies, līdz pagriezīsiet vadības slēdzi uz iestatījumu  $\bigcirc$ .
  - 6** Pēc lietošanas vienmēr nomazgājiet putotāju.
- Skatiet nodaļu 'Tīrīšana', lai uzzinātu, kā izjaukt putotāju un kā to tīrīt.

**Padomi**

- Neizmantojiet putotāju, lai gatavotu mīklas ar margarīnu vai sviestu, kā arī rauga mīklu. Šo darbu veikšanai izmantojiet mīcīšanas piederumu.
- Pirms olu baltumu putošanas pārliecinieties, ka bļoda un putotājs ir sauss un nav taukains. Olu baltumiem jābūt istabas temperatūrā.

**Blenderis**

Blenderis ir paredzēts:

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

- 1** Pagrieziet skrūves uznavu pretēji pulksteņa rādītāja kustības virzienam (1) un noņemiet to no motora nodalījuma (2) (Zīm. 19).
- 2** Novietojiet blendera krūzi uz motora nodalījuma (1) un pagrieziet to pulksteņa rādītāja kustības virzienā (2), lai nostiprinātu. Rokturim ir jābūt pagrieztam uz kreiso pusi (Zīm. 20).

Nespiediet blendera krūkas rokturi pārāk stipri.

- 3** Ielieciet blendera krūkā produktus (Zīm. 21).

Nekad nepiepildiet blendera krūku ar sastāvdaļām, kas ir karstākas par 80°C.

Lai izvairītos no šļakstiem, nekad nepiepildiet krūku virs maksimāli norādītā līmeņa, īpaši tad, ja maisāt karstus šķidrumus.

**4** Aizveriet vāku un iebīdīet tajā aizbāzni.

**5** Lai ieslēgtu ierīci, pagrieziet vadības slēdzi uz 2. ātruma iestatījumu.

- Blenderis turpinās darboties, līdz pagriežīsiet vadības slēdzi uz iestatījumu 0.

Blendera darbības laikā nekad nelieciet krūzē roku vai jebkādu priekšmetu.

### **Padomi**

- Ierīces darbības laikā, Jūs varat blendera krūzē pievienot šķidrās vai cietas sastāvdaļas, izmantojot atvērums vākā (Zīm. 22).
- Jo ilgāk ierīce darbosies, jo labāk būs sajaukti produkti.
- Pirms cietu produktu ievietošanas miksera traukā sagrieziet tos mazākos gabaliņos. Ja vēlaties apstrādāt lielu produktu daudzumu, sadaliet tos porcijās, nevis apstrādājiet visu daudzumu uzreiz.
- Lai sasmalcinātu ledus gabaliņus, ielieciet tos krūkā, aizveriet vāku un vairākas reizes pagrieziet vadības pogu uz impulsa iestatījumu.
- Dažus produktus, piemēram, augļus sajaukt ir vieglāk, ja pievienojiet tiem nedaudz šķidruma, piemēram, citronu sulu.
- Jaucot blenderī zupu, izmantojiet apstrādātus produktus.
- Ja neesat apmierināts ar rezultātu, vairākas reizes pagrieziet vadības pogu uz impulsa iestatījumu, lai ierīce tiktu darbināta tikai īsu brīdi. Tāpat labāku rezultātu varat mēģināt sasniegt, maisot produktus ar lāpstiņu (kad blenderis nedarbojas), vai izlejot nelielu produktu daudzumu, lai apstrādātu mazāku porciju.
- Apstrādājot karstu vai putojošu šķidrumu (piemēram, pienu), neļaujiet blendera krūzē vairāk par 1 litru, lai tas neizšļakstītos.
- Ja pārtika pielīp pie blendera krūkas sienai, izslēdziet ierīci un atslēdziet to no strāvas padeves. Tad ar lāpstiņu noņemiet pārtiku no krūkas sienas.

### **Filters**

Filteru varat izmantot, lai ļoti labi sakultu mērces, svaigi spiestas augļu sulas vai sojas pienu. Tādējādi visi kauliņi un mizas paliks filtrā.

**1** Ielieciet filtru blendera krūkā (Zīm. 23).

Pārlicinieties, vai filtrs ir pareizi nostiprināts krūkas apakšpusē.

**2** Lai filtru nostiprinātu, aizveriet vāku.

**3** Ievietojiet produktus filtrā (Zīm. 24).

Nekad nepiepildiet filtru ārpus tā metāla daļas. Neizmantojiet filtru, lai pārstrādātu karstus produktus.

**4** Ielejiet ūdeni vai citu šķidrumu (pienu, sulu u. tml.) blendera krūkā.

**5** Iebīdīet aizbāzni vākā. (Zīm. 25)

**6** Lai ieslēgtu ierīci, pagrieziet vadības slēdzi uz 2. ātruma iestatījumu.

**7** Kad esat pabeidzis apstrādāt produktus, pagrieziet vadības slēdzi uz iestatījumu 0.

Neveriet vaļā vāku, neizbīdīet no tā aizbīdni un neizņemiet filtru no krūkas.

**8** Noņemiet blendera krūku no motora nodalījuma. Izlejiet dzērienu caur blendera krūkas snīpi (Zīm. 26).

**9** Lai iegūtu vislabākos rezultātus, vēlreiz uzlieciet uz ierīces krūku ar atlikušajiem produktiem (ja nepieciešams, pievienojot šķidrumu) un ieslēdziet to vēl uz dažām sekundēm.

**10** Izlejiet pārējo dzērienu.**Padomi**

- Apstrādājot lielu daudzumu produktu, ieteicams neievietot visus produktus filtrā vienlaicīgi. Sāciet apstrādāt nelielu porciju un ieslēdziet ierīci uz dažām sekundēm. Tad izslēdziet ierīci un pievienojiet nākamo nelielo porciju. Atkārtojiet šo procedūru, līdz visi produkti ir apstrādāti. Produktu apstrādes laikā vākam vienmēr jābūt aizvērtam.
- Gatavojot augļu sulas un kokteiļus, lai iegūtu vislabākos rezultātus, uz 150 g augļu pievienojiet apmēram 300 ml ūdens. Varat arī izmantot citus šķidrumus, piemēram, kokteiļu pagatavošanai.
- Pirms apstrādāt cietus produktus, piemēram, sojas pupiņas, tos ieteicams iepriekš izmērcēt.

**Sulu spiede**

Sulu spiedi varat izmantot svaigu augļu sulu pagatavošanai. Sula būs bez mīkstuma, sēklām un miziņām.

**1** Pagrieziet skrūves uznavu pretēji pulksteņa rādītāja kustības virzienam (1) un noņemiet to no motora nodalījuma (2) (Zīm. 27).

**2** Novietojiet mīkstuma tvertni uz motora nodalījuma (Zīm. 28).

**3** Ievietojiet sietu (Zīm. 29).

Pirms lietošanas vienmēr pārbaudiet sietu. Nelietojiet to, ja pamanāt jebkādas bojājumus, piemēram, plaisas vai plīsumus, kā arī, ja sieta disks ir kļuvis vaļņgs.

**4** Uzlieciet mīkstuma tvertnei vāku un nostipriniet skavas (Zīm. 30).

Pārlicinieties, vai vāks ir pareizi noslēgts.

**5** Lielus produktu gabalus sagrieziet mazākos, lai tos varētu ielikt padevējcaurulē.

**6** Novietojiet zem snīpa glāzi (Zīm. 31).

**7** Lai ieslēgtu ierīci, pagrieziet vadības slēdzi uz 2. ātruma iestatījumu.

**8** Ielieciet produktus padevējcaurulē. Spiediet tos padevējcaurulē, izmantojot bīdni. Lai produkti neizšļakstītos, pēc iespējas ilgāk neizņemiet bīdni no padevējcaurules.

Ierīcei darbojoties, nekad neizmantojiet pirkstus vai priekšmetu (piemēram, lāpstiņu), lai produktus ievietotu padevējcaurulē. Izmantojiet tikai bīdni.

**9** Kad esat pabeidzis apstrādāt produktus, pagrieziet vadības slēdzi uz iestatījumu O.

**Padomi**

- Ja apstrādes laikā mīkstuma tvertne pilnībā piepildās, izslēdziet ierīci un pagaidiet, līdz siets pārstāj griezties. Atskrūvējiet aizbīdni un noņemiet vāku. Noņemiet sietu. Tad noņemiet no motora nodalījuma mīkstuma tvertni un iztukšojiet to. Iztīriet sietu. No jauna salieciet sulu spiedi un ieslēdziet to.
- Pļānu mizu vai kauliņus varat atstāt. Jāmizo tikai neēdamas mizas, piemēram, apelsīnu, ananāsu un svaigu biešu.
- Vienmēr izmantojiet svaigus augļus un dārzeņus, jo tajos ir vairāk sulas.
- Sulu spiedē var arī apstrādāt lapas un lapu kātus, piemēram, lapu salātus.
- Lielāki kauliņi jāizņem no tādiem augļiem kā ķirši, plūmes, persiki vai aprikozes.
- Ābolu sula ļoti ātri kļūst brūna. Jūs varat palēnināt šo procesu, nedaudz pievienojot citronu sulas.
- Iegūto burkānu, biešu, kāpostu un spinātu mīkstumu varat izmantot zupām un mērcēm. Uzvāriet mīkstumu un pievienojiet garšaugus. Pagatavojiet no mīkstuma biezeni, izmantojot blenderi. No tomātu mīkstuma varat pagatavot tomātu pastu.
- Augļi, kas satur cieti, piemēram, banāni, papaija, avokado, viģes un mango, nav piemēroti apstrādei sulu spiedē. Šo augļu apstrādei lietojiet blenderi.

- Tāpat sulu spiede nav piemērota ļoti cietu un/vai šķiedrainu augļu vai dārzeņu, piemēram, cukurniedru, apstrādei.

### **Gaļasmašīna**

Gaļasmašīnu varat izmantot gaļas malšanai vai desu pildīšanai.

- 1** Uzskrūvējiet skrūves uznavu uz motora nodalījuma (Zīm. 32).
- 2** Uzlieciet ietvaru uz motora nodalījuma (1) un pagrieziet to pulksteņa rādītāja kustības virzienā (2) (atskan klikšķis), lai nostiprinātu (Zīm. 33).
- 3** Novietojiet griezēja korpusu uz ietvara (1) un pagrieziet to pretēji pulksteņa rādītāja kustības virzienam (2), lai nostiprinātu (Zīm. 34).
- 4** Ievietojiet gliemežvārpstu griezēja korpusā (Zīm. 35).
- 5** Uzlieciet griezēju uz gliemežvārpstas. Asmeņiem jābūt vēršiem uz ārpusi (Zīm. 36).
- 6** Uzlieciet uz gliemežvārpstas vidēja rupjuma vai rupjas malšanas disku (atkarībā no tā, kādu maltās gaļas konsistenci vēlaties) (Zīm. 37).  
Pārliecinieties, vai malšanas diska atveres ir novietotas atbilstoši griezēja korpusa izvirkījumiem.
- 7** Novietojiet skrūves gredzenu uz griezēja korpusa (1) un pagrieziet to pulksteņa rādītāja kustības virzienā (2), lai nostiprinātu (Zīm. 38).
- 8** Novietojiet piltuvi uz griezēja korpusa augšējās daļas (Zīm. 39).

### **Gaļas malšana**

- 1** Sagrieziet gaļu 10 cm garās un 2 cm biezās sloksnēs.
- 2** Izmantojiet liesu gaļu. Pēc iespējas labāk attīriet gaļu no kauliem, skrimšļiem un cīpslām.

Nekad nemaliet sasalušu gaļu!

- 3** Lai ieslēgtu ierīci, pagrieziet vadības slēdzi uz 1. ātruma iestatījumu.
- 4** Ielieciet gaļu piltuvē. Izmantojot bīdņi, viegli iespiediet gaļu griezēja korpusā (Zīm. 40).  
- Lai pagatavotu tatāru bifšteku, maliet gaļu divas reizes, izmantojot vidēja rupjuma malšanas disku.

### **Desu pildīšana**

- 1** Samaliet gaļu.
- 2** Kad gaļa ir samalta, atvienojiet ierīci no elektrotīkla un noņemiet skrūves gredzenu.
- 3** Noņemiet malšanas disku un griezēja korpusu.

*Piezīme: Atstājiet gliemežvārpstu griezēja korpusā.*

- 4** Uzlieciet uz gliemežvārpstas separatoru (Zīm. 41).
- 5** Piestipriniet pie griezēja korpusa desu pildīšanas izcilni (1) un uzskrūvējiet uz griezēja korpusa skrūves gredzenu pulksteņa rādītāja kustības virzienā (2) (Zīm. 42).  
Ierīce ir gatava desu pildīšanai.

### **Padomi**

- Uz 10 minūtēm ievietojiet desu apvalku remdenā ūdenī. Tad uzlieciet mitro apvalku uz desu pildīšanas izcilņa. Lieciet malto gaļu (ar pievienotām garšvielām) griezēja korpusā.
- Ja apvalks pielīp pie desu pildīšanas izcilņa, samitriniet to ar ūdeni.

### **Tīrīšana (Zīm. 43)**

*Piezīme: Šī bukleta beigās sniegta tīrīšanas tabula, kurā aprakstīts, kā jātīra visas ierīces daļas.*



- 1 Pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta un atvienota no elektrotīkla.
- 2 Gaļasmašīnas motora bloku un ietvaru tīriet ar mitru drāniņu.

Nekādā gadījumā neiegremdējiet gaļasmašīnas motora nodalījumu vai ietvaru ūdenī, kā arī neskalojiet tos tekošā ūdenī.

- 3 Detaļas, kas saskārušās ar ēdienu, vienmēr uzreiz pēc lietošanas mazgājiet karstā ūdenī ar trauku mazgājamo līdzekli.

Virtuves kombaina asmeni, diskus, regulējamā šķēlēšanas diska šķēlēšanas ieliktni un gaļasmašīnas griezēja korpusu tīriet ļoti piesardzīgi. Asmeņu malas ir ļoti asas.

*Piezīme: Visas daļas, izņemot motora nodalījumu un gaļasmašīnas daļas, drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.*

- Pārlicinieties, ka asmeņu malas diski nesaskaras ar cietiem priekšmetiem. Pretējā gadījumā tie var kļūt neasi.
- Lai putotāju varētu notīrīt rūpīgāk, izjauciet to (skat. šīs nodaļas sadaļu "Putotājs").
- Lai noņemtu vāku no blendera krūkas, atveriet to un pavelciet augšup. Vāku noņemiet tikai tīrīšanas nolūkam. (Zīm. 44)

### **Blendera krūkas ātra tīrīšana**

- 1 Ielejiet blendera krūkā remdenu ūdeni (ne vairāk kā 0,5 litrus) un nedaudz mazgāšanas līdzekļa (Zīm. 45).
- 2 Aizveriet vāku un iebīdīet tajā aizbāzni.
- 3 Vairākas reizes pagrieziet vadības pogu uz iestatījumu PULSE.
- 4 Noņemiet blendera krūku un izskalojiet to ar tīru ūdeni.

### **Putotājs**

Pēc lietošanas vienmēr uzreiz nomazgājiet putotāju. Lai putotāju varētu notīrīt rūpīgāk, izjauciet to.

- 1 Izvelciet putotāju no ietvara. (Zīm. 46)
- 2 Lai atvērtu ietvaru, pavelciet aizslēgu uz sāniem (Zīm. 47).
- 3 Izņemiet abus zobratus (Zīm. 48).
- 4 Tīriet visas daļas karstā ūdenī, kam pievienots mazgāšanas līdzeklis, vai arī mazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
- 5 Ievietojiet putotāju.

### **Putotāja atkārtota salikšana**

- 1 Ievietojiet korpusā mazo zobratu. Pēc tam — lielāko zobratu.
- 2 Uzlieciet korpusa apakšējo daļu uz augšējās daļas. Kad abas daļas tiek savienotas, pārlicinieties, vai atskan klikšķis. (Zīm. 49)
- 3 Ievietojiet putotāju ietvarā.

### **Regulējamais šķēlēšanas disks**

- 1 Pagrieziet regulēšanas pogu pulksteņa rādītāja kustības virzienā (1) un noņemiet to no diska (2). (Zīm. 50)
- 2 Noņemiet no diska šķēlēšanas ieliktni.

- 3** Tīriet visas daļas karstā ūdenī, kam pievienots mazgāšanas līdzeklis, vai arī mazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

### **Gaļasmašīna**

Gaļasmašīnas detaļas nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā!

- 1** Lai notīrītu no griezēja korpusa gaļas atlikumus, samaliet dažas maizes šķēles.
- 2** Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- 3** Noņemiet stampu un piltuvi (Zīm. 51).
- 4** Skrūvējiet skrūves gredzenu pretēji pulksteņa rādītāja kustības virzienam (1) un noņemiet to (2). Noņemiet arī maļšanas disku, griezēja korpusu un gliemežvārpstu. (Zīm. 52)
- 5** Nospiediet atbrīvošanas pogu (1), pagrieziet griezēja korpusu pulksteņa rādītāja kustības virzienā (2) un noņemiet to no ietvara (3) (Zīm. 53).
- 6** Pagrieziet ietvaru pretēji pulksteņa rādītāja kustības virzienam (1) un noceliet to no motora nodalījuma (2) (Zīm. 54).
- 7** Detaļas, kas saskārušās ar gaļu, vienmēr uzreiz pēc lietošanas mazgājiet karstā ūdenī, kam pievienots mazgāšanas līdzeklis (Zīm. 55).
- 8** Pēc tam noskalojiet tās tīrā, karstā ūdenī un uzreiz nosusiniet diviļi.
- 9** Pirms disku un gliemežvārpstas novietošanas glabāšanā, ieeļļojiet tos ar augu eļļu.

### **Uzglabāšana**

Ierīces komplektā ir ietverta mīkstuma tvertne, kurā ērti un vienuviet varat glabāt ierīces visas daļas.

- 1** Mīcīšanas piederumu, regulējamo šķēlēšanas disku un smalcināšanas disku ievietojiet glabāšanas kastē (Zīm. 56).
- 2** Tāpat glabāšanas kastē ievietojiet arī frī kartupeļu disku, savukārt putotāju piestipriniet rīka turētāja augšpusē.
- 3** Putotāja augšpusē piestipriniet asmeni. (Zīm. 57)
- 4** Asmens augšpusē novietojiet drupināšanas disku. (Zīm. 58)
- 5** Noņemiet skrūves uznavu no motora nodalījuma un ievietojiet nodalījumā mīkstuma tvertni ar sietu.

*Piezīme: Skrūves uznavu varat glabāt glabāšanas kastē vai blendera krūkā.*

- 6** Ielieciet glabāšanas kasti mīkstuma tvertnē (Zīm. 59).
- 7** Uzlieciet vāku uz mīkstuma tvertnes un iebīdiet sulu spiedes bīdni vākā (Zīm. 60).
- 8** Aptiniet elektrības vadu ap balsteņiem motora nodalījuma aizmugurē (Zīm. 61).

### **Vides aizsardzība**

Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā Jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi.

### **Garantija un apkalpošana**

Ja ir nepieciešams serviss vai palīdzība, vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni [www.philips.com](http://www.philips.com) vai sazinieties ar Philips Patērētāju apkalpošanas centru savā valstī (tā tālrunā

numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Patērētāju apkalpošanas centra, lūdziet palīdzību vietējam Philips preču tirgotājiem.

### Kļūmju novēršana

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

Problēma	Atrisinājums
Pagriežot vadības pogu uz iestatījumu PULSE vai uz 1. un 2. ātruma iestatījumu, ierīce nedarbojas.	Pārliecinieties, vai virtuves kombains, blendera krūka, sulu spiede vai gaļasmašīna ir pareizi uzstādīti (atskan klikšķis). Ja virtuves kombains, blendera krūka vai sulu spiede netiek lietota, pārliecinieties, vai skrūves uzdeva ir pareizi uzskrūvēta uz motora nodalījuma. Ja izmantojat blendera krūku, pārliecinieties, vai krūkas izcilnis ir novietots tieši pretī norādei uz motora nodalījuma. Ja izmantojat virtuves kombainu, pārliecinieties, vai norādes uz bļodas un uz vāka atrodas viena otrai pretī, bet bļodas norāde — pretī norādei uz motora nodalījuma. Ja visas detaļas ir novietotas pareizi, ierīce sāks darboties, kad pagriezīsiet vadības pogu uz iestatījumu PULSE vai uz 1. un 2. ātruma iestatījumu.
Ierīce pēkšņi pārtrauc darbību.	Iespējams, termiskās drošības slēdzis pārtrauca ierīci strāvas padevi, jo tā ir pārkarusi. 1) Pagrieziet vadības slēdzi uz iestatījumu O, lai izslēgtu iekārtu. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. 2) Ļaujiet ierīcei 1 stundu atdzist. 3) Iespraudiet elektrības vada kontaktdakšu sienas kontaktligzdā. 4) No jauna ieslēdziet ierīci.
Ir pievienota gan blendera krūze, gan virtuves kombaina bļoda, bet darbojas tikai blenderis.	Ja uz motora nodalījuma ir pareizi novietoti gan blenderis, gan virtuves kombains, darbosies tikai blenderis. Ja vēlaties izmantot virtuves kombainu, noņemiet no motora nodalījuma blenderi un uzskrūvējiet skrūves uzdevu uz motora nodalījuma.
Putotājs vai mīcīšanas piederums negriežas.	Pārliecinieties, vai putotājs un mīcīšanas piederums ir pareizi novietots uz rīku turētāja. Tāpat pārliecinieties, vai virtuves kombaina bļoda un vāks ir pareizi uzlikti (atskan klikšķis).
Gaļa izskatās tā, it kā būtu nevis samalta, bet izspiesta cauri gaļasmašīnai.	Pārliecinieties, vai griezēja korpusa asmeņi ir vērsti uz ārpusi.
Gaļasmašīna nedarbojas.	Pārliecinieties, vai ietvars un griezēja korpusi ir pareizi novietoti (atskan klikšķis).
Griezēju nav iespējams pareizi ievietot griezēja korpusā.	Nedaudz atskrūvējiet skrūves gredzenu un pareizi novietojiet griezēju un malšanas disku uz gliemežvārpstas. Tad rūpīgi uzskrūvējiet skrūves gredzenu uz griezēja korpusa.
Gaļa tiek samalta pārāk rupji.	Tika lietots vidēja rupjuma malšanas disks. Lietojiet smalkāku disku. Lai sasniegtu labāku rezultātu, maliet gaļu vēlreiz.
Gaļasmašīnas metāla daļas izskatās sarūsējušas.	Iespējams šīs daļas tika mazgātas trauku mazgājamā mašīnā. Notīriet visas gaļasmašīnas daļas un uzreiz nosusiniet tās divielī.

Problēma	Atrisinājums
Sulu spiedes siets ir bojāts.	Ja siets ir bojāts, sulu spiedi vairs neizmantojiet. Sazinieties ar Philips Klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā), lai pasūtītu jaunu sietu. Ja jūsu valstī nav Klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips preču izplatītāja.

## Receptes

### Sojas piens

Šīs receptes pagatavošanai obligāti jāizmanto filtrs. Pēc pirmās porcijas apstrādes, pirms ievietot nākamo porciju, ierīcei vienmēr jāļauj atdzist līdz istabas temperatūrai.

Sastāvdaļas:

- 120 g kaltētu sojas pupiņu
- 1200 ml ūdens

- 1** Izmērcējiet sojas pupiņas 4 stundas pirms to pagatavošanas. Nolieciet tās, lai nožūst.
- 2** Ielieciet izmērcētās sojas pupiņas filtrā. Ielejiet 1200 ml ūdens blendera kausā un ļaujiet 15 sekundes.
- 3** Izlejiet sojas pienu pannā.
- 4** Ļaujiet sojas pienam uzvārīties, tad pievienojiet cukuru pēc garšas un vāriet, līdz viss cukurs ir izkusis.
- 5** Pasniedziet aukstu vai karstu.

### Dažādu augļu sula

Sastāvdaļas:

- 300 g ābolu
- 300 g burkānu
- 300 g balto vīnogu
- 300 g apelsīnu

- 1** Sagrieziet ābolus un burkānus gabaliņos, kurus var ievietot padevējcaurulē vai sulu spiedē.
- 2** Nomizojiet apelsīnus un sagrieziet tos mazākos gabalos, kurus var ievietot padevējcaurulē vai sulu spiedē.
- 3** Salieciet sulu spiedi un izspiediet sulu no visām sastāvdaļām.

### Šokolādes kūka

Sastāvdaļas mīklai:

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

Pildījums:

- 200 g aprikožu ievārījuma

Glazūrai:

- 125 ml ūdens
- 300 g cukura
- 250 g rīvētas šokolādes

Garnējumam:

- Putukrējums

- 1** Uzkaršējiet cepeškrāsni līdz 160 °C temperatūrai.
- 2** Ievietojiet virtuves kombaina bļodā asmeni un kuliet sviestu, kam pievienots glazūras cukurs, līdz iegūstat krēmveida masu.
- 3** Izkausējiet šokolādi un pievienojiet to sviestam.
- 4** Pakāpeniski pievienojiet masai olu dzeltenumus un maisiet, līdz iegūstat krēmveida masu.
- 5** Ievietojiet virtuves kombaina bļodā putotāju un putojiet olu baltumus, kam pievienots smalkais cukurs, līdz tie paliek biezi un putaini. Lēnām iemaisiet sakultos olu baltumus mīklā.
- 6** Ielejiet kūkas mīklu ieeļļotā cepamajā traukā (24 cm). Cepiet vienu stundu 160 °C temperatūrā.

*Piezīme: Uz 15 minūtēm atstājiet cepeškrāsns durvis pusvīrus.*

- 7** Ļaujiet īsu brīdi kūkai atdzist cepamajā formā. Pēc tam izlieciet to uz restītēm, lai atdzesētu pavisam.
- 8** Pārgrieziet kūku horizontāli uz pusēm. Vienu pusi noklājiet ar aprikožu ievārījumu un uzlieciet to atpakaļ uz otras puses.
- 9** Uzkaršējiet atlikušo ievārījumu, līdz tas pārvēršas sīrupā, un uzklājiet to uz kūkas.
- 10** Glazūras pagatavošana. Uzvāriet ūdeni, pievienojiet cukuru un šokolādi un turpiniet vārīt uz lēnas uguns. Nepārtraukti maisiet glazūru, līdz tā kļūst viendabīga. Uzklājiet glazūru uz kūkas un ļaujiet tai atdzist.
- 11** Pasniedziet kūku kopā ar putukrējumu.

## Wprowadzenie

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

## Opis ogólny (rys. 1)

- A** Część silnikowa
- B** Uchwyt na przewód
- C** Pokrętko regulacyjne
  - PULSE = ustawienie pulsacyjne
  - O = Wyłączenie
  - 1 = mała prędkość
  - 2 = duża prędkość
- D** Blokada zabezpieczająca
- E** Nakładka

### Blender

- F** Dzbanek
- G** Pokrywka
- H** Zatyczka
- I** Filtr

### Robot kuchenny

- J** Obudowa przekładni
- K** Trzepaczka
- L** Pokrywa ochronna
- M** Końcówka do wyrabiania ciasta
- N** Część tnąca
- O** Uchwyt na akcesoria
- P** Pojemnik
- Q** Regulowana tarcza krojąca (wkładka do krojenia, uchwyt i pokrętko regulacyjne)
- R** Tarcza do szatkowania (mała/średnia grubość)
- S** Tarcza rozdrabniająca
- T** Tarcza do krojenia frytek
- U** Włącznik blokady bezpieczeństwa
- V** Pokrywka
- W** Otwór na produkty
- X** Popychacz

### Sokowirówka

- Y** Otwór na produkty
- Z** Pokrywka
- AA** Sitko
- AB** Zacisk
- AC** Pojemnik na miąższ
- AD** Dziobek

### Maszynka do mięsa

- AE** Włącznik blokady bezpieczeństwa
- AF** Obudowa przekładni
- AG** Przycisk zwalniający
- AH** Moduł tnący
- AI** Wał ślimakowy
- AJ** Element tnący

- AK** Nakrętka
- AL** Tarcza średnio mieląca, otwory o średnicy 4 mm
- AM** Tarcza grubo mieląca, otwory o średnicy 8 mm
- AN** Separator
- AO** Nasadka masarska
- AP** Popychacz
- AQ** Szufłada

## Ważne

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

### Opis ogólny

#### Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj części silnikowej ani obudowy przekładni maszynki do mięsa w wodzie lub innym płynie (nie płucz ich także pod bieżącą wodą). Do czyszczenia części silnikowej używaj wyłącznie wilgotnej szmatki.

#### Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia nie należy podłączać do włącznika czasowego.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Nigdy nie używaj blendera, pojemnika robota kuchennego, sokowirówki ani maszynki do mięsa do włączania lub wyłączania urządzenia.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

#### Uwaga

- Przed składaniem i rozkładaniem elementów urządzenia oraz ustawianiem każdej części zawsze wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Zawsze wyłączaj urządzenie, obracając pokrętkę sterującą do położenia O.
- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części gwarancja traci ważność.
- Nie przekraczaj górnego poziomu oznaczonego na pojemniku lub dzbanku.
- Pojemnika robota kuchennego oraz maszynki do mięsa używaj tylko po uprzednim zdjęciu z części silnikowej dzbanka blendera i umieszczeniu w tym miejscu nakładki.
- Niektóre składniki mogą powodować przebarwienia na akcesoriach. Nie wpływa to negatywnie na działanie tych akcesoriów. Po pewnym czasie przebarwienia na ogół same znikają.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

---

## Robot kuchenny

---

### Ostrzeżenie

- W przypadku zablokowania części tnącej przed usunięciem składników, które ją blokują, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Podczas obsługi lub czyszczenia nie dotykaj ostrej części tnącej ani tarcz. Są one bardzo ostre i można się nimi łatwo skaleczyć.

### Uwaga

- Jeśli składniki przywierają do ścianek pojemnika, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, a następnie za pomocą łopatki usuń składniki ze ścianek.
- Nie wolno wypełniać pojemnika składnikami o temperaturze wyższej niż 80°C.

---

## Blender

---

### Ostrzeżenie

- Podczas obsługi lub czyszczenia dzbanka blendera nie dotykaj ostrej. Są one bardzo ostre i można się nimi łatwo skaleczyć.
- Nigdy nie wkładaj palców ani żadnych przedmiotów do dzbanka blendera podczas pracy urządzenia.
- W przypadku zablokowania ostrej przed usunięciem składników, które je blokują, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

### Uwaga

- Nie wolno wypełniać dzbanka składnikami o temperaturze wyższej niż 80°C.
- Aby zapobiec rozlewaniu się płynów, nie wlewaj do dzbanka blendera więcej niż 1,5 litra płynu, zwłaszcza przy miksowaniu z dużą szybkością. Nie wlewaj do dzbanka blendera więcej niż 1 litr płynu, który jest gorący lub może wytworzyć dużo piany.
- Jeśli składniki przywierają do ścianek dzbanka blendera, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, a następnie za pomocą łopatki usuń składniki ze ścianek.
- Przed włączeniem urządzenia zawsze sprawdź, czy pokrywka została prawidłowo zamknięta i czy znajduje się w niej zatyczka.

---

## Filtr

---

### Uwaga

- Nie należy przeciążać filtra, dlatego nie należy napełniać go powyżej metalowej części.
- Przed włożeniem do filtra pokrój owoce na mniejsze kawałki.
- Namocz suche składniki (np. ziarna soi) przed włożeniem ich do filtra.

---

## Sokowirówka

---

### Ostrzeżenie

- Nie wkładaj palców ani żadnych przedmiotów do otworu na produkty podczas pracy urządzenia. Do otworu można wkładać jedynie popychacz.
- Jeśli zauważysz, że sitko jest popękane lub w inny sposób uszkodzone, nie korzystaj z urządzenia i skontaktuj się z najbliższym centrum serwisowym firmy Philips.

### Uwaga

- Używaj sokowirówki tylko po uprzednim prawidłowym zablokowaniu pokrywki za pomocą zacisku.
- Pokrywkę można odblokować dopiero wtedy, gdy urządzenie zostanie wyłączone, a sitko przestanie się obracać.

---

## Maszynka do mięsa

---

### Ostrzeżenie

- Nie próbuj rozdrabniać w maszynce do mięsa kości ani innych twardych składników.



- Podczas obsługi lub czyszczenia nie dotykaj ostrzy elementu tnącego. Są one bardzo ostre i można się nimi łatwo skaleczyć.

### Uwaga

- Nigdy nie używaj elementu tnącego maszynki do mięsa w połączeniu z separatorem i nasadką masarską.

## Polu elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. W przypadku prawidłowej obsługi zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają badania naukowe dostępne na dzień dzisiejszy.

## Funkcje zabezpieczające

### Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

Niniejsze urządzenie wyposażone jest w termiczny wyłącznik bezpieczeństwa, który, w przypadku przegrzania, automatycznie odcina zasilanie.

Jeśli urządzenie się zatrzyma:

- 1 Wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka elektrycznego.
- 2 Odczekaj 1 godzinę, aż urządzenie ostygnie.
- 3 Włóż wtyczkę z powrotem do gniazdka elektrycznego.
- 4 Włącz urządzenie ponownie.

Skontaktuj się ze sklepem lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips, jeśli termiczny wyłącznik bezpieczeństwa włącza się zbyt często.

### Wbudowana blokada bezpieczeństwa

Funkcja ta powoduje, że urządzenie można włączyć tylko wtedy, gdy dzbanek blendera i pojemnik lub maszynka do mięsa są prawidłowo założone na część silnikową. Prawidłowe zamontowanie blendera, robota kuchennego, sokowirówki lub maszynki do mięsa (patrz rozdział „Zasady używania”) powoduje zwolnienie wbudowanej blokady bezpieczeństwa.

## Przed pierwszym użyciem

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

## Zasady używania

### Robot kuchenny

- 1 Umieść nakładkę na części silnikowej (1) i obróć w prawo, aby ją zamocować (2) (rys. 2).
- 2 Nałóż pojemnik na część silnikową (1) i przekręć go w prawo, aby go zamocować (2) (rys. 3).
- 3 Umieść uchwyt na akcesoria z żądanym akcesorium (częścią tnącą, końcówką do wyrabiania ciasta, końcówką do ubijania piany lub jedną z tarcz) w pojemniku. Zapoznaj się z odpowiednią częścią poniżej.
- 4 W przypadku korzystania z części tnącej, końcówki do wyrabiania ciasta lub końcówki do ubijania piany włóż składniki, które mają zostać przetworzone, do pojemnika.
- 5 Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w prawo (2), aby ją dokręcić (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 4).

Upewnij się, że kropka na pokrywce oraz kropka na pojemniku znajdują się dokładnie naprzeciw siebie. Wybrzuszenie pokrywy odpowiada kształtowi uchwyty.

**6** W przypadku korzystania jednej z tarcz dodawaj produkty przez otwór na produkty i popychaj je za pomocą popychacza.

**7** Aby włączyć urządzenie, obróć pokrętkę sterującą do położenia 1 lub 2. (rys. 5)  
Jeśli chcesz poddać składniki bardzo krótkiej obróbce, obróć pokrętkę sterującą do położenia PULSE (raz lub kilkakrotnie).

**8** Po zakończeniu przetwarzania składników obróć pokrętkę sterującą do położenia O w celu wyłączenia urządzenia.

### Otwór na produkty i popychacz

- Otwór na produkty służy do dodawania płynnych i stałych składników. (rys. 6)
  - Popychacz służy do wypychania składników stałych do otworu na produkty. (rys. 7)
- Popychaczem można także zamknąć otwór na produkty, co pozwala zapobiec wydostawaniu się składników z pojemnika.

### Część tnąca

---

Część tnąca służy do siekania, mieszania, miksowania i przygotowywania puree ze składników.

**1** Zdejmij z ostrza osłonę zabezpieczającą (rys. 8).

Ostrza elementu tnącego są bardzo ostre. Nie dotykaj ich.

**2** Umieść część tnącą w uchwycie na akcesoria, a następnie umieść uchwyt w pojemniku (rys. 9).

**3** Włóż składniki do pojemnika. Duże kawałki pokrój na mniejsze o wymiarach ok. 3 x 3 x 3 cm. Załóż pokrywkę na pojemnik.

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

**5** Ustaw pokrętkę sterującą w położeniu 2, aby włączyć urządzenie.

- Aby zakończyć przetwarzanie składników, ustaw pokrętkę sterującą w położeniu O.
- Jeśli chcesz poddać składniki krótkiej obróbce, obróć pokrętkę sterującą do położenia PULSE (raz lub kilkakrotnie).

### Wskazówki

- Gdy rozdrabniasz cebulę, obróć kilkakrotnie pokrętkę sterującą do położenia PULSE – dzięki temu cebula nie zostanie posiekana zbyt drobno.
- Nie należy rozdrabniać czekolady lub twardego sera zbyt długo. Może to spowodować zbyt długie nagrzanie się tych produktów i ich roztopienie lub zbijanie się w grudki.
- Nie używaj ostrza do rozdrabniania bardzo twardych składników, takich jak ziarna kawy, kurkuma, gałka muszkatołowa czy kostki lodu, ponieważ może to doprowadzić do jego stępienia.
- Standardowy czas dla wszystkich zadań rozdrabniania wynosi 30–60 sekund.
- Jeśli składniki przywierają do ostrza lub do ścianek pojemnika, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, a następnie za pomocą łopatki usuń składniki z ostrza lub ze ścianek.

### Tarcze

---

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

Krawędzie tnące tarcz są bardzo ostre. Nie dotykaj ich.

**1** Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku (rys. 10).

**2** Nałóż żądaną tarczę na górną część uchwytu (rys. 11).

**3** Załóż pokrywkę na pojemnik.

**4** Włóż składniki do otworu na produkty.

- Potnij większe składniki na mniejsze kawałki, aby zmieściły się w otworze na produkty.
- Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, wkładaj produkty do otworu stopniowo.
- W przypadku dużej ilości składników miksuj jednorazowo małe porcje i opróżniaj pojemnik po każdej porcji.

**5 Ustaw pokrętko sterujące w położeniu 1, aby włączyć urządzenie.**

- Aby zakończyć przetwarzanie składników, ustaw pokrętko sterujące w położeniu O.

**6 Popchnij lekko popychaczem produkty znajdujące się w otworze na produkty.**

**Regulowana tarcza krojąca**

Regulowana tarcza krojąca jest bardzo ostra. Nie dotykaj jej krawędzi.

**1 Nałóż wkładkę do krojenia na górną część uchwytu (rys. 12).**

**2 Umieść pokrętko w dolnej części uchwytu (1) i obróć je w lewo w celu zamocowania (2) (rys. 13).**

**3 Obróć pokrętko regulacyjne, aby ustawić żądaną grubość plasterów (rys. 14).**

**Wskazówki**

- W przypadku szatkowania lub rozdrabniania miękkich składników nie używaj większej prędkości niż 2, aby nie zetrzeć ich na puree.
- Nie używaj tarcz do rozdrabniania czekolady. W tym celu używaj wyłącznie ostrza.

**Końcówka do wyrabiania ciasta**

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizzę. Standardowy czas dla wszystkich zadań wyrabiania ciasta wynosi 30–180 sekund.

**1 Umieść końcówkę do wyrabiania ciasta w uchwycie na akcesoria. (rys. 15)**

**2 Umieść uchwyt z końcówką do wyrabiania ciasta w pojemniku. (rys. 16)**

*Uwaga: Przed dodaniem składników zamontuj uchwyt na akcesoria z końcówką do wyrabiania ciasta w pojemniku.*

**3 Włóż składniki do pojemnika.**

**4 Załóż pokrywkę na pojemnik i umieść w pokrywce popychacz.**

**5 Ustaw pokrętko sterujące w położeniu 1, aby włączyć urządzenie.**

- Aby zakończyć przetwarzanie składników, ustaw pokrętko sterujące w położeniu O.

**Trzepaczka**

Końcówki do ubijania piany można używać do ubijania śmietany, roztrzepywania jajek, ubijania białek, przygotowywania puddingu, majonezu, różnego rodzaju ciast biszkoptowych i innych miękkich składników.

**1 Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku (rys. 17).**

**2 Załóż końcówkę do ubijania piany na górną część uchwytu (rys. 18).**

**3 Włóż składniki do pojemnika.**

**4 Załóż pokrywkę na pojemnik i umieść w pokrywce popychacz.**

**5 Ustaw pokrętko sterujące w położeniu 2, aby włączyć urządzenie.**

- Aby zakończyć przetwarzanie składników, ustaw pokrętko sterujące w położeniu O.

**6 Zawsze po użyciu wyczyść końcówkę do ubijania piany.**

Instrukcje dotyczące odłączania końcówki do ubijania piany oraz jej mycia można znaleźć w rozdziale „Czyszczenie”.

### Wskazówki

- Końcówki do ubijania piany nie można używać do przygotowywania ciast zagniatanych z masłem lub margaryną albo do wyrabiania ciasta. Do tych czynności należy używać końcówek do wyrabiania ciasta.
- Upewnij się, że pojemnik i końcówka do ubijania piany są suche i niezatłuszczone, zanim zaczniesz ubijać pianę z białek. Białka jajek powinny mieć temperaturę pokojową.

### Blender

---

Blender jest przeznaczony do:

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

**1** Obróć nakładkę w lewo (1), a następnie zdejmij ją z części silnikowej (2) (rys. 19).

**2** Umieść dzbanek blendera na części silnikowej (1) i obróć go w prawo w celu zamocowania (2). Uchwyt powinien być skierowany w lewą stronę (rys. 20).

Nie wywieraj zbyt dużego nacisku na uchwyt dzbanka blendera.

**3** Włóż składniki do dzbanka blendera (rys. 21).

Nie wolno wypełniać dzbanka składnikami o temperaturze wyższej niż 80°C.

Unikniesz rozlania, jeśli dzbanek nie będzie napełniony powyżej oznaczonego maksymalnego poziomu, zwłaszcza w przypadku miksowania gorących płynów.

**4** Zamknij pokrywkę i umieść w niej zatyczkę.

**5** Wybierz prędkość 2, aby włączyć urządzenie.

- Aby wyłączyć blender, ustaw pokrętko sterujące w położeniu O.

Nigdy nie wkładaj do dzbanka dłoni ani żadnych przedmiotów podczas pracy blendera.

### Wskazówki

- Podczas pracy urządzenia do dzbanka blendera można wkładać stałe i płynne składniki przez otwór w pokrywie (rys. 22).
- Im dłużej urządzenie działa, tym drobniej będą zmiksowane składniki.
- Przed wrzuceniem stałych składników do blendera duże kawałki należy pociąć na mniejsze. Jeśli chcesz przygotować większą ilość jedzenia lub napoju, podziel składniki na mniejsze porcje – nie przetwarzaj ich w całości za jednym razem.
- Aby pokruszyć kostki lodu, umieść je w dzbanku, przykryj pokrywką i obróć kilkakrotnie pokrętko sterujące do położenia PULSE (ustawienie pulsacyjne).
- Niektóre produkty, np. owoce, łatwiej zmiksować po dodaniu małej ilości płynu, np. soku z cytryny.
- Podczas miksowania zupy składniki powinny być ugotowane.
- Jeśli efekty nie są zadowalające, obróć kilkakrotnie pokrętko sterujące do położenia PULSE, aby włączyć urządzenie na krótką chwilę. Lepsze rezultaty można osiągnąć, mieszając składniki łyżką (ale nie wtedy, gdy blender jest włączony) lub odlewając z dzbanka część składników, aby przetworzyć mniejszą ilość.
- W przypadku miksowania gorących lub pieniących się płynów (np. mleka) nie wlewaj do dzbanka więcej niż jeden litr, aby uniknąć rozlania.
- Jeśli składniki przywierają do ścianek dzbanka blendera, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, a następnie za pomocą łyżki usuń składniki ze ścianek.

### Filtr

---

Filtr wychwytuje pestki i skórki, co pozwala przyrządzić dobrze zmiksowany sosy, soki ze świeżych owoców albo mleko sojowe.

**1** Włóż filtr do dzbanka blendera (rys. 23).

Sprawdź, czy filtr jest prawidłowo osadzony na dnie dzbanka.

**2** Zamknij pokrywkę, aby zamocować filtr.**3** Włóż składniki do filtra (rys. 24).

Nie należy napełniać filtra powyżej metalowej części ani używać filtra do miksowania gorących składników.

**4** Wlej do dzbanka blendera wodę lub inny płyn (mleko, sok itp.).**5** Umieść zatyczkę w pokrywce. (rys. 25)**6** Wybierz prędkość 2, aby włączyć urządzenie.**7** Po zakończeniu przetwarzania składników ustaw pokrętko sterujące w położeniu O.

Pozostaw zamkniętą pokrywkę, nie wyjmując z niej zatyczki ani filtra z dzbanka.

**8** Zdejmij dzbanek blendera z części silnikowej. Nalej napój przez dzióbek dzbanka (rys. 26).**9** Aby uzyskać lepsze rezultaty, ponownie umieść dzbanek z pozostałymi składnikami w urządzeniu (w razie potrzeby dolej trochę płynu) i włącz je na kilka sekund.**10** Odlej resztę napoju.**Wskazówki**

- Jeśli chcesz zmiksować duże ilości składników, nie wkładaj ich do filtra wszystkich naraz. Zaczynij od małej ilości, włącz na chwilę urządzenie i wyłącz je, a następnie dodaj kolejną niewielką porcję składników. Powtarzaj te czynności, aż zmiksujesz wszystkie składniki. Podczas miksowania pokrywka powinna być zawsze zamknięta.
- Aby uzyskać najlepsze efekty podczas przyrządzania soków owocowych i koktajli, na 150 g owoców dodaj około 300 ml wody. Do przyrządzania koktajli można również użyć innych płynów.
- Namocz twarde składniki (np. ziarna soi) przed ich zmiksowaniem.

**Sokowirówka**

Za pomocą sokowirówki możesz wycisnąć sok ze świeżych owoców. Miąższ, pestki i skórki zostaną oddzielone od soku.

**1** Obróć nakładkę w lewo (1), a następnie zdejmij ją z części silnikowej (rys. 27).**2** Umieść pojemnik na miąższ na części silnikowej (rys. 28).**3** Załóż sitko (rys. 29).

Zawsze sprawdzaj sitko przed użyciem. Nie używaj go, jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenia (np. pęknięcia) lub w przypadku obłuzowania tarczy trącej.

**4** Przykryj pojemnik na miąższ pokrywką i zamocuj zacisk (rys. 30).

Sprawdź, czy pokrywka jest prawidłowo zablokowana.

**5** Potnij większe składniki na mniejsze kawałki, aby zmieściły się w otworze na produkty.**6** Umieść szklankę lub dzbanek pod dziobkiem (rys. 31).**7** Wybierz prędkość 2, aby włączyć urządzenie.**8** Włóż składniki do otworu na produkty. Wpychaj je do środka za pomocą popychacza. Staraj się zasłaniać otwór na produkty popychaczem, aby uniknąć zachlapania.

Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie wpychaj produktów do otworu na produkty palcami lub przy użyciu innych przedmiotów (np. łożpatki). W tym celu używaj wyłącznie popychacza.

**9** Po zakończeniu przetwarzania składników ustaw pokrętko sterujące w położeniu O.

### Wskazówki

- W przypadku całkowitego zapełnienia pojemnika na miąższ wyłącz urządzenie i zaczekaj, aż sitko przestanie się obracać. Zwolnij zacisk i zdejmij pokrywkę. Wyjmij sitko. Zdejmij pojemnik na miąższ z części silnikowej i opróżnij go. Oczyszcz sitko. Złóż sokowirówkę i ponownie włącz urządzenie.
- Nie musisz obierać owoców i warzyw o cienkich skórkach. Usuwać tylko niejadalne skórki, np. z pomarańczy, ananasów i surowych buraków.
- Zawsze używaj świeżych owoców i warzyw. Zawierają one więcej soku.
- W sokowirówce można także wyciskać sok z liści i głazów (np. sałaty).
- Usuwać pestki z owoców o dużych pestkach, takich jak wiśnie, śliwki, brzoskwinie czy morele.
- Sok jabłkowy szybko zmienia kolor na brązowy. Możesz spowolnić ten proces, dodając do niego kilka kropel soku z cytryny.
- Miąższ z marchewek, buraków, kapusty lub szpinaku może posłużyć jako baza do zup i sosów. Ugotuj miąższ z przyprawami, a następnie zetrzyj go na puree w blenderze. Z miąższu pomidorów możesz uzyskać przecier pomidorowy.
- Twarde owoce zawierające dużo skrobi, takie jak banany, papaja, awokado, figi czy mango, nie są odpowiednie do przetwarzania w sokowirówce. Do przetwarzania tego typu owoców używaj blendera.
- Sokowirówka nie nadaje się do wyciskania soku z owoców i warzyw, które są bardzo twarde i/ lub włókniste (np. z trzciny cukrowej).

### Maszynka do mięsa

Za pomocą maszyny do mięsa można mielić mięso oraz robić kiełbasy.

- 1** Zamocuj nakładkę na części silnikowej (rys. 32).
- 2** Umieść przekładnię na części silnikowej (1) i obróć w prawo, aby ją zamocować (2) (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 33).
- 3** Umieść moduł tnący na obudowie przekładni (1) i obróć w lewo, aby go zamocować (2) (rys. 34).
- 4** Wsuń wał ślimakowy w moduł tnący (rys. 35).
- 5** Umieść element tnący na wale ślimakowym. Ostrza powinny być skierowane na zewnątrz (rys. 36).
- 6** Załóż na wał ślimakowy tarczę średnio lub grubo mielącą (w zależności od wymaganej konsystencji) (rys. 37).  
Sprawdź, czy otwory w tarczy mielącej dopasowały się do występów modułu tnącego.
- 7** Umieść pierścień mocujący na module tnącym (1) i obróć w prawo, aby go zamocować (2) (rys. 38).
- 8** Umieść tackę na pionowej części modułu tnącego (rys. 39).

### Mielenie mięsa

- 1** Potnij mięso na paski o długości 10 cm i grubości 2 cm.
- 2** Używaj chudego mięsa. W miarę możliwości usuń wszystkie kości, kawałki chrząstek i ścięgna.

Nigdy nie używaj zamrożonego mięsa!

- 3** Wybierz prędkość 1, aby włączyć urządzenie.

- 4** Umieść mięso na tacce. Delikatnie wypychaj mięso do modułu tnącego za pomocą popychacza (rys. 40).
- Aby przygotować befszytk tatarski, dwukrotnie zmiel mięso za pomocą tarczy średnio mielącej.

### **Robienie kielbas**

- 1** Zmiel mięso.
- 2** Po zmieleniu mięsa wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i odkręć pierścień mocujący.
- 3** Wymontuj tarczę mielącą i element tnący.

*Uwaga: Pozostaw wał ślimakowy w module tnącym.*

- 4** Umieść separator na wale ślimakowym (rys. 41).
  - 5** Umieść nasadkę masarską na module tnącym (1) i nakręć pierścień mocujący (obracać go w prawo) na moduł tnący (2) (rys. 42).
- Urządzenie jest teraz gotowe do robienia kielbas.

### **Wskazówki**

- Włóż osłonkę na kielbasy na 10 minut do ciepłej wody. Następnie nasuń mokrą osłonkę na nasadkę masarską. Wypychaj przyprawione zmielone mięso do modułu tnącego.
- Jeśli osłonka przyklei się do nasadki masarskiej, zwilż ją wodą.

### **Czyszczenie (rys. 43)**

*Uwaga: Informacje na temat sposobu czyszczenia poszczególnych elementów urządzenia znajdują się w tabeli dotyczącej mycia i czyszczenia na początku niniejszej instrukcji.*

- 1** Upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone, a wtyczka wyjęta z gniazdka elektrycznego.
- 2** Wytrzyj część silnikową i obudowę przekładni maszyny do mięsa wilgotną szmatką.

Nigdy nie zanurzaj części silnikowej ani obudowy przekładni maszyny do mięsa w wodzie ani nie płucz ich pod bieżącą wodą.

- 3** Zawsze bezpośrednio po użyciu należy umyć części, które miały kontakt z żywnością, w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Podczas czyszczenia robota kuchennego, tarcz, wkładki do krojenia regulowanej tarczy krojącej oraz elementu tnącego maszyny do mięsa należy zachować dużą ostrożność. Ostrza są bardzo ostre.

*Uwaga: Wszystkie elementy, z wyjątkiem części silnikowej i elementów maszyny do mięsa, można również myć w zmywarce.*

- Upewnij się, że ostrza elementu tnącego i tarcz nie stykają się z twardymi przedmiotami. Może to spowodować stępienie ostrzy.
- Możesz rozebrać końcówkę do ubijania piany, aby dokładniej ją wyczyścić (patrz część „Końcówka do ubijania piany” w tym rozdziale).
- Aby wymontować pokrywkę dzbanka blendera, otwórz ją, a następnie pociągnij do góry. Zdejmij pokrywkę tylko w celu umycia. (rys. 44)

### **Szybkie mycie dzbanka blendera**

- 1** Wlej letnią wodę (nie więcej niż 0,5 litra) wraz z płynem do mycia naczyń do dzbanka blendera (rys. 45).
- 2** Zamknij pokrywkę i umieść w niej zatyczkę.
- 3** Kilkakrotnie obróć pokrętko sterujące do położenia PULSE.

- 4 Zdejmij dzbanek blendera i wypłucz go czystą wodą.

### **Trzepaczka**

---

Zawsze po użyciu natychmiast wyczyść końcówkę do ubijania piany.  
Możesz rozebrać końcówkę do ubijania piany, aby dokładniej ją wyczyścić.

- 1 Wyciągnij końcówkę do ubijania piany z obudowy przekładni. (rys. 46)
- 2 Przesuń zatrzask w bok, aby otworzyć obudowę przekładni (rys. 47).
- 3 Wyjmij dwa koła zębate (rys. 48).
- 4 Umyj wszystkie części w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania naczyń lub w zmywarce.
- 5 Załóż końcówkę do ubijania piany.

### **Składanie końcówki do ubijania piany**

- 1 Najpierw włóż do obudowy przekładni mniejsze, a następnie większe koło zębate.
- 2 Załóż dolną część obudowy na część górną. Sprawdź, czy oba końce zatrzaskowały się na swoich miejscach (usłyszysz „kliknięcie”). (rys. 49)
- 3 Umieść końcówkę do ubijania piany w obudowie przekładni.

### **Regulowana tarcza krojąca**

---

- 1 Obróć pokrętło regulacyjne w prawo (1) i zdejmij je z tarczy (2). (rys. 50)
- 2 Zdejmij z tarczy wkładkę do krojenia.
- 3 Umyj wszystkie części w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania naczyń lub w zmywarce.

### **Maszynka do mięsa**

---

Części maszynki do mięsa nie wolno myć w zmywarce!

- 1 Aby usunąć z maszynki pozostałości mięsa, przepuść przez moduł tnący kawałki chleba.
- 2 Wyłącz urządzenie i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- 3 Wyjmij popychacz i tackę (rys. 51).
- 4 Obróć pierścień mocujący w lewo (1) i wyjmij go (2). Wymontuj również tarczę mielącą, element tnący oraz wał ślimakowy. (rys. 52)
- 5 Naciśnij przycisk zwalniający (1), obróć moduł tnący w prawo (2) i wyjmij go z obudowy przekładni (3) (rys. 53).
- 6 Obróć obudowę przekładni w lewo (1) i wyjmij ją z części silnikowej (2) (rys. 54).
- 7 Bezpośrednio po użyciu maszynki umyj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń części, które miały kontakt z mięsem (rys. 55).
- 8 Oplucz je czystą, gorącą wodą i natychmiast osusz ręcznikiem kuchennym.
- 9 Przed schowaniem tarcz i wału ślimakowego posmaruj je niewielką ilością oleju roślinnego.

### **Przechowywanie**

Urządzenie jest wyposażone w pojemnik na miąższ, który może służyć do przechowywania nieużywanych akcesoriów.



- 1** Umieść w pojemniku na akcesoria końcówkę do wyrabiania ciasta, regulowaną tarczę krojącą oraz tarczę do szatkowania (rys. 56).
- 2** Umieść w pojemniku na akcesoria tarczę do krojenia frytek i załóż końcówkę do ubijania piany na uchwyt na akcesoria.
- 3** Umieść część tnącą na końcówce do ubijania piany. (rys. 57)
- 4** Umieść tarczę rozdrabniającą na części tnącej. (rys. 58)
- 5** Zdejmij nakładkę z części silnikowej i umieść w tym miejscu pojemnik na miąższ wraz z sitkiem.

*Uwaga: Nakładkę można przechowywać w pojemniku na akcesoria lub w dzbanku blendera.*

- 6** Umieść pojemnik na akcesoria w pojemniku na miąższ (rys. 59).
- 7** Załóż pokrywkę na pojemnik na miąższ i umieść w niej popychacz sokowirówki (rys. 60).
- 8** Nawiń przewód sieciowy na uchwyt znajdujący się z tyłu części silnikowej (rys. 61).

### Ochrona środowiska

Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska.

### Gwarancja i serwis

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

### Rozwiązywanie problemów

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

Problem	Rozwiązanie
Po obróceniu pokrętki sterującego do położenia PULSE, 1 lub 2 urządzenie nie włącza się.	Sprawdź, czy robot kuchenny, dzbanek blendera lub maszynka do mięsa są zamontowane prawidłowo (usłyszysz „kliknięcie”). Jeśli nie używasz robota kuchennego, sokowirówki ani maszynki do mięsa, upewnij się, że na część silnikową została prawidłowo założona nakładka. Jeśli używasz dzbanka blendera, sprawdź, czy występ na dzbanku znajduje się dokładnie naprzeciw nadruku na części silnikowej. Jeśli używasz robota kuchennego, upewnij się, czy kropki na pojemniku i pokrywce znajdują się dokładnie naprzeciw siebie, a kropka na pojemniku znajduje się dokładnie naprzeciw kropki na części silnikowej. Jeśli wszystkie elementy zostały prawidłowo zmontowane, po obróceniu pokrętki sterującego do położenia PULSE, 1 lub 2 urządzenie powinno zacząć działać.

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nagle się zatrzymuje.	Prawdopodobnie termiczny wyłącznik bezpieczeństwa odciął dopływ prądu z powodu przegrzania urządzenia. 1) Obróć pokrętło sterujące do położenia O, aby wyłączyć urządzenie. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego. 2) Odczekaj 1 godzinę, aż urządzenie ostygnie. 3) Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka elektrycznego. 4) Ponownie włącz urządzenie.
Zarówno dzbanek blendera, jak i pojemnik robota kuchennego są podłączone do urządzenia, ale pracuje tylko blender.	Jeśli blender i robot kuchenny zostały prawidłowo zamontowane na części silnikowej, wówczas działa tylko blender. Jeśli chcesz używać robota kuchennego, zdejmij blender z części silnikowej i załóż nakładkę na część silnikową.
Końcówka do ubijania piany lub końcówka do wyrabiania ciasta nie obraca się.	Upewnij się, że końcówka do ubijania piany lub końcówka do wyrabiania ciasta jest prawidłowo zamocowana w uchwycie na akcesoria. Sprawdź także, czy pojemnik robota kuchennego i pokrywka są prawidłowo zamontowane (usłyszysz „kliknięcie”).
Mięso wygląda bardziej na „przeciśnięte” niż zmielone.	Sprawdź, czy ostrza elementu tnącego są zwrócone na zewnątrz.
Maszynka do mięsa nie działa.	Sprawdź, czy obudowa przekładni i moduł tnący są prawidłowo zamontowane (usłyszysz „kliknięcie”).
Nie można prawidłowo umieścić elementu tnącego w module tnącym.	Odkręć lekko pierścień mocujący, a następnie załóż prawidłowo element tnący i tarczę mielącą na wał ślimakowy. Następnie nakręć prawidłowo pierścień mocujący na moduł tnący.
Mięso jest zbyt grubo zmielone.	Użyto tarczy średnio mielącej. Użyj tarczy drobno mielącej. Jeśli chcesz uzyskać drobno zmielone mięso, zmiel je ponownie.
Metalowe części maszynki do mięsa wyglądają, jakby były pokryte rdzą.	Prawdopodobnie części zostały umyte w zmywarce. Wszystkie części należy wyczyścić ręcznie i natychmiast osuszyć je ręcznikiem kuchennym.
Sitko sokowirówki jest uszkodzone.	Jeśli sitko jest uszkodzone, nie używaj sokowirówki. Skontaktuj się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu można znaleźć w ulotce gwarancyjnej), aby zamówić nowe sitko. Jeśli w Twoim kraju zamieszkania nie ma takiego Centrum, zwróć się o pomoc do sprzedawcy produktów firmy Philips.

## Przepisy

### Mleko sojowe

Ten przepis można przygotować jedynie przy użyciu filtra. Po zmiksowaniu jednej porcji składników odczekaj, aż urządzenie schłodzi się do temperatury pokojowej zanim użyjesz go ponownie.

Składniki:

- 120 g suszonych ziaren soi
- 1200 ml wody

- 1** Przed miksowaniem moczyć soję przez 4 godziny, a następnie odcedzić ją.
- 2** Włożyć namoczone ziarna soi do filtra. Wleć 1200 ml wody do dzbanka blendera i miksuj przez 15 sekund.
- 3** Wleć mleko sojowe do rondla.
- 4** Doprowadź mleko sojowe do wrzenia, a następnie dodaj cukru, postaw na wolnym ogniu i gotuj, aż cukier się rozpuści.
- 5** Podawaj na ciepło lub na zimno.

### **Sok wieloowocowy**

Składniki:

- 300 g jabłek
- 300 g marchwi
- 300 g białych winogron
- 300 g pomarańczy

- 1** Potnij jabłka i marchew na kawałki, które zmieszczą się w otworze na produkty sokowirówki.
- 2** Obierz pomarańcze ze skórki i potnij je na kawałki, które zmieszczą się w otworze na produkty sokowirówki.
- 3** Złóż sokowirówkę i wyciśnij sok ze wszystkich składników.

### **Ciasto czekoladowe**

Składniki na ciasto:

- 140 g miękkiego masła
- 110 g cukru pudru
- 140 g czekolady
- białko z 6 jajek
- 6 żółtek
- 110 g cukru kryształ
- 140 g mąki pszennej
- 1 torebka proszku do pieczenia

Nadzienie:

- 200 g dżemu morelowego

Polewa:

- 125 ml wody
- 300 g cukru
- 250 g startej czekolady

Dekoracja:

- Bitka śmietana

- 1** Rozgrzej piekarnik do 160°C.
- 2** Utrzyj masło z cukrem pudrem w pojemniku robota kuchennego z założoną częścią tnącą.
- 3** Roztop czekoladę i wymieszaj ją z masłem i cukrem.
- 4** Dodaj pojedynczo wszystkie żółtka i wymieszaj masę do uzyskania kremowej konsystencji.
- 5** Za pomocą końcówki do ubijania piany ubij w pojemniku robota kuchennego sztywną pianę z białek i cukru kryształ. Następnie delikatnie wymieszaj ją z masą.
- 6** Umieść masę w nasmarowanej tłuszczem tortownicy (24 cm) i piecz przez godzinę w temperaturze 160°C.

*Uwaga: Podczas pierwszych 15 minut pieczenia pozostaw drzwi piekarnika lekko uchylone.*

- 7** Pozostaw ciasto na chwilę do przestygnięcia w tortownicy. Następnie wyłóż je do całkowitego ostygnięcia na drucianą podstawkę.
- 8** Przekrój ciasto poziomo na pół. Rozprowadź na powierzchni dolnej połowy ciasta część dżemu morelowego i przykryj górną połową.
- 9** Podgrzej pozostałą część dżemu morelowego, aby uzyskać konsystencję syropu, i rozprowadź go na powierzchni ciasta.
- 10** Przygotuj polewę. Zagotuj wodę, dodaj cukier i czekoladę, i rozpuść je na małym ogniu. Stale mieszaj, aż polewa uzyska gładką i płynną konsystencję. Rozprowadź polewę na powierzchni ciasta i pozostaw do ostygnięcia.
- 11** Ciasto podawaj z bitą śmietaną.

## Introducere

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

## Descriere generală (fig. 1)

- A** Bloc motor
- B** Suport de stocare a cablului
- C** Buton de comandă
  - PULSE = setarea Puls
  - O = Oprit
  - 1 = viteză mică
  - 2 = viteză mare
- D** Dispozitiv de siguranță
- E** Capac filetat

### Blender

- F** Vas
- G** Capacul
- H** Oprit
- I** Filtru

### Robot de bucătărie

- J** Carcasă
- K** Tel în formă de balon
- L** Capac protector
- M** Accesoriu de frământare
- N** Bloc tăietor
- O** Suport pentru instrumente
- P** Castron
- Q** Disc de feliere reglabil (accesoriu de feliere, suport și buton de reglare)
- R** Disc de radere fină/medie
- S** Disc de granulare
- T** Disc pentru cartofi pai
- U** Activator dispozitiv de siguranță
- V** Capacul
- W** Tub de alimentare
- X** Element de împingere

### Storcător

- Y** Tub de alimentare
- Z** Capacul
- AA** Strecurătoare
- AB** Clemă
- AC** Recipient pentru pulpă
- AD** Gură de scurgere

### Mașină de tocat

- AE** Activator dispozitiv de siguranță
- AF** Carcasă
- AG** Buton de declanșare
- AH** Carcasă cuțit
- AI** Axul melcului
- AJ** Cuțit
- AK** Inel filetat

- AL** Disc pentru tocare medie, diametru de 4 mm
- AM** Disc pentru tocare mare, diametru de 8 mm
- AN** Separator
- AO** Pâlnie pentru cârnați
- AP** Element de împingere
- AQ** Tavă

## Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

### Informații generale

---

#### Pericol

- Nu scufundați niciodată blocul motor sau carcasa mașinii de tocat în apă sau în orice alt lichid și nici nu le clătiți la robinet. Utilizați numai o cârpă umedă pentru a curăța blocul motor.

#### Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu conectați niciodată acest aparat la un ceas electronic pentru a evita situațiile periculoase.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- Nu utilizați niciodată blenderul, castronul robotului de bucătărie, storcătorul sau mașina de tocat pentru a porni și opri aparatul.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copiii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

#### Precauție

- Deconectați întotdeauna aparatul înainte de a asambla, dezasambla sau ajusta orice componentă.
- Opriiți întotdeauna aparatul comutând butonul de comandă pe poziția 0.
- Nu utilizați niciodată accesoriile sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizați astfel de accesoriile sau componente, garanția dvs. devine nulă.
- Nu depășiți nivelul maxim indicat pe vas și pe castron.
- Puteți utiliza castronul robotului de bucătărie și mașina de tocat numai când capacul filetat și nu vasul blenderului este înșurubat pe blocul motor.
- Anumite ingrediente pot provoca decolorări pe suprafețele componentelor. Acest lucru nu are un efect negativ asupra componentelor. Decolorările dispar de obicei după un timp.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.

### Robot de bucătărie

---

#### Avertisment

- Dacă blocul tăietor se blochează, scoateți ștecherul din priză înainte de a îndepărta ingredientele care blochează blocul tăietor.
- Nu atingeți marginile tăioase ale blocului tăietor și nici discurile în timpul manevrării sau curățării acestora. Marginile sunt foarte ascuțite și riscați să vă tăiați cu ușurință.

**Precauție**

- Dacă alimentele se lipsesc de peretele castronului, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Apoi folosiți o spatulă pentru a îndepărta alimentele de pe perete.
- Nu umpleți niciodată castronul cu ingrediente mai fierbinți de 80°C.

**Blender**

---

**Avertisment**

- Nu atingeți marginile tăioase ale lamelor în timpul manevrării sau curățării vasului blenderului. Marginile sunt foarte ascuțite și riscați să vă tăiați cu ușurință.
- Nu introduceți niciodată degetele sau un obiect în vasul blenderului în timpul funcționării aparatului.
- Dacă lamele cuțitului se blochează, scoateți ștecherul din priză înainte de a îndepărta ingredientele care blochează cuțitul.

**Precauție**

- Nu umpleți niciodată vasul blenderului cu ingrediente mai fierbinți de 80°C.
- Pentru a evita stropirea, nu puneți mai mult de 1,5 litri de lichid în vasul blenderului, mai ales atunci când aparatul funcționează la viteză mare. Nu puneți mai mult de 1 litru de lichide sau ingrediente în vasul blenderului dacă acestea sunt fierbinți sau fac spumă.
- Dacă mâncarea se lipește de peretele vasului blenderului, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Apoi, folosiți o spatulă pentru a îndepărta mâncarea de pe perete.
- Asigurați-vă că întotdeauna capacul este închis și opritorul introdus în capac înainte de a porni aparatul.

**Filtru**

---

**Precauție**

- Nu supraîncărcați niciodată filtrul. Nu umpleți filtrul mai sus de componenta metalică.
- Tăiați fructele în bucăți mici înainte de a le pune în filtru.
- Lăsați ingredientele uscate, precum boabele de soia, să se înmoaie, înainte de a le pune în filtru.

**Storcător**

---

**Avertisment**

- Nu introduceți niciodată degetele sau alte obiecte în tubul de alimentare pe parcursul funcționării aparatului. În acest scop se folosește numai elementul de împingere.
- Dacă depistați fisuri pe strecurătoare sau dacă strecurătoarea este deteriorată în orice mod, încetați utilizarea aparatului și contactați cel mai apropiat centru de service Philips.

**Precauție**

- Utilizați storcătorul numai când capacul este fixat corect cu clemă.
- Desfaceți capacul numai după ce ați oprit aparatul și după ce strecurătoarea a încetat să se rotească.

**Mașină de tocat**

---

**Avertisment**

- Nu încercați să tocați oase sau alte alimente dure cu mașina de tocat.
- Nu atingeți marginile tăioase ale cuțitului în timpul manevrării sau curățării acestuia. Marginile sunt foarte ascuțite și riscați să vă tăiați cu ușurință.

**Precauție**

- Nu utilizați niciodată cuțitul mașinii de tocat împreună cu separatorul și pâlnia pentru cârnați.

## Câmpuri electromagnetice (EMF)

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

### Siguranță

#### Relev termic de siguranță

Acest aparat este dotat cu un relev termic de siguranță care întrerupe automat funcționarea aparatului în caz de supraîncălzire.

Dacă aparatul se oprește:

- 1** Scoateți ștecherul din priză.
- 2** Lăsați aparatul să se răcească timp de 1 oră.
- 3** Introduceți ștecherul de alimentare în priză.
- 4** Porniți din nou aparatul.

Contactați distribuitorul dvs. Philips sau un centru de service Philips dacă relevul termic de siguranță se activează prea des.

#### Dispozitiv de siguranță încorporat

Această caracteristică asigură faptul că puteți porni aparatul numai dacă ați asamblat corect vasul blenderului, castronul sau mașina de tocat pe blocul motor. Dacă blenderul, robotul de bucătărie, storcătorul sau mașina de tocat sunt asamblate corect (consultați capitolul 'Utilizarea aparatului'), dispozitivul de siguranță încorporat va fi deblocat.

### Înainte de prima utilizare

Curățați bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de prima utilizare a aparatului (a se vedea capitolul Curățarea).

### Utilizarea aparatului

#### Robot de bucătărie

- 1** Puneți capacul filetat pe blocul motor (1) și răsușiți-l în sens orar pentru a-l fixa (2) (fig. 2).
- 2** Puneți bolul pe blocul motor (1) și răsușiți-l în sens orar pentru a-l fixa (2) (fig. 3).
- 3** Puneți suportul pentru instrumente împreună cu accesoriul dorit în castron (bloc tăietor, accesoriu de frământare, tel în formă de balon sau unul dintre discuri). Consultați secțiunea corespunzătoare de mai jos.
- 4** Atunci când utilizați blocul tăietor, accesoriul de frământare sau telul în formă de balon, puneți în bol ingredientele care vor fi procesate.
- 5** Puneți capacul pe bol (1). Răsușiți capacul în sens orar (2) pentru a-l fixa ('clic') (fig. 4). Asigurați-vă că punctul de pe capac și punctul de pe castron se află față în față. Protuberanța de pe capac completează forma mânerului.
- 6** Atunci când utilizați unul din discuri, adăugați ingredientele prin tubul de alimentare și împingeți-le cu ajutorul elementului de împingere.
- 7** Rotiți butonul de comandă la viteza 1 sau 2 pentru a porni aparatul. (fig. 5)  
Pentru a prepara ingredientele în timp foarte scurt, răsușiți o dată sau de câteva ori butonul de comandă în poziția PULSE.
- 8** După ce ați terminat de procesat, comutați butonul de comandă la **O** pentru a opri aparatul.



### **Tub de alimentare și element de împingere**

- Utilizați tubul de alimentare pentru a adăuga ingrediente lichide și/sau solide. (fig. 6)
- Utilizați elementul de împingere pentru a împinge ingredientele solide prin tubul de alimentare. (fig. 7)

Puteți utiliza de asemenea elementul de împingere pentru a închide tubul de alimentare. Acest lucru previne ieșirea ingredientelor prin tubul de alimentare.

### **Bloc tăietor**

Puteți utiliza blocul tăietor pentru a tăia, amesteca, pasa sau face piure din ingrediente.

#### **1** Înlăturați capacul protector al lamei (fig. 8).

Marginile tăioase sunt foarte ascuțite. Nu le atingeți.

#### **2** Puneți blocul tăietor pe suportul pentru instrumente și puneți suportul pentru instrumente în castron (fig. 9).

#### **3** Puneți ingredientele în castron. Tăiați alimentele în bucăți mari, de cca. 3 x 3 x 3 cm. Puneți capacul pe castron.

#### **4** Puneți elementul de împingere în tubul de alimentare.

#### **5** Setează butonul de comandă la viteza 2 pentru a porni aparatul.

- Procesul continuă până când setați comanda la O.
- Pentru a prepara ingredientele în timp foarte scurt, răsuciți o dată sau de câteva ori butonul de comandă în poziția PULSE.

### **Sugestii**

- Dacă tăiați ceapă, răsuciți de câteva ori butonul de comandă în poziția PULSE pentru a evita tăierea prea fină a cepei.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze prea mult când tocați brânză (tare) sau ciocolată. În caz contrar, aceste ingrediente se înfierbântă prea tare, încep să se topească și devin pline de cocoloașe.
- Nu utilizați blocul tăietor pentru a tăia ingrediente foarte dure, de tipul boabelor de cafea, tumericului, nucșoarei și cuburilor de gheață, deoarece puteți toci lama.
- Durata standard pentru toate operațiile de tocare este de 30-60 de secunde.
- Dacă ingredientele se lipesc de lamă sau de peretele bolului, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Apoi, folosiți o spatulă pentru a îndepărta mâncarea de pe lamă sau de pe peretele castronului.

### **Discuri**

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

Marginile tăioase ale discurilor sunt foarte ascuțite. Nu le atingeți.

#### **1** Introduceți suportul pentru instrumente în bol (fig. 10).

#### **2** Plasați discul dorit pe suportul pentru instrumente (fig. 11).

#### **3** Asamblați capacul pe castron.

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

- Tăiați ingredientele în bucăți care să încapă în tubul de alimentare.
- Pentru rezultate optime, umpleți complet tubul de alimentare.
- Când trebuie să procesați o cantitate mare de ingrediente, procesați pe rând cantități mici și goliți bolul frecvent.

#### **5** Setează butonul de comandă la viteza 1 pentru a porni aparatul.

- Procesul continuă până când setați butonul de comandă la O.

- 6** Apăsăți ușor elementul de împingere pe ingrediente în tubul de alimentare.

### Disc de feliere reglabil

Discul de feliere reglabil are o margine tăioasă foarte ascuțită. Nu atingeți marginea tăioasă.

- 1** Inserați accesoriul de feliere pe suport (fig. 12).
- 2** Introduceți butonul în partea inferioară a purtătorului (1) și răsuciți-l în sens antiorar pentru a-l fixa (2) (fig. 13).
- 3** Răsuciți butonul pentru a regla discul la grosimea de feliere dorită (fig. 14).

### Sugestii

- Când radeți sau granulați ingrediente moi, nu utilizați aparatul la viteza 2, pentru a evita transformarea ingredientelor în piure.
- Nu utilizați discurile pentru a rade ciocolată. Utilizați în acest scop numai blocul tăietor.

### Accesorii de frământare

---

Puteți utiliza accesoriul de frământare pentru a frământa aluaturi dospite pentru pâine și pizza. Durata standard pentru toate operațiile de frământare este de 30-180 de secunde.

- 1** Montați accesoriul de frământare pe suportul pentru instrumente. (fig. 15)
- 2** Puneți suportul pentru instrumente cu accesoriul de frământare în castron. (fig. 16)

*Notă: Puneți întotdeauna suportul pentru instrumente cu accesoriul de frământare în bol înainte de a adăuga ingredientele.*

- 3** Puneți ingredientele în bol.
- 4** Asamblați capacul pe castron și introduceți elementul de împingere în capac.

- 5** Setăți butonul de comandă la viteza 1 pentru a porni aparatul.
- Procesul continuă până când setați butonul de comandă la 0.

### Tel în formă de balon

---

Puteți folosi telul în formă de balon pentru a prepara frișcă bătută, a bate ouă, albușuri, pentru a pregăti budincă instant, maioneză, clătite și alte ingrediente moi.

- 1** Introduceți suportul pentru instrumente în bol (fig. 17).
- 2** Puneți telul în formă de balon pe suportul pentru instrumente (fig. 18).
- 3** Puneți ingredientele în bol.
- 4** Asamblați capacul pe castron și introduceți elementul de împingere în capac.

- 5** Setăți butonul de comandă la viteza 2 pentru a porni aparatul.
- Procesul continuă până când setați butonul de comandă la 0.

- 6** După ce îl utilizați, curățați întotdeauna telul în formă de balon.

Consultați capitolul despre curățare pentru instrucțiuni referitoare la demontarea și curățarea telului în formă de balon.

### Sugestii

- Nu folosiți discul de emulsifiere pentru prepararea aluaturilor pentru prăjituri cu unt sau margarină sau pentru a frământa aluat. Folosiți accesoriul de frământare pentru aceste operații.
- Aveți grijă ca bolul și discul de emulsifiere să fie curate și uscate când bateți albușuri. Aveți grijă ca albușurile să fie la temperatura camerei.

## Blender

---

Blenderul este proiectat pentru:

- Amestecarea lichidelor, de exemplu lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, cocktailuri, shake-uri.
- Amestecarea ingredientelor moi, de exemplu aluat de prăjituri sau maioneză.
- Pasarea ingredientelor pentru gătit, de exemplu prepararea mâncării pentru copii mici.

**1** Răsuciți capacul filetat în sens antiorar (1) și îndepărtați-l de pe blocul motor (2) (fig. 19).

**2** Așezați vasul blenderului pe blocul motor (1) și răsuciți-l în sens orar pentru a-l fixa (2). Mânerul trebuie să fie orientat spre stânga (fig. 20).

Nu exercitați o presiune prea mare asupra mânerului vasului blenderului.

**3** Puneți ingredientele în vasul blenderului (fig. 21).

Nu umpleți niciodată vasul blenderului cu ingrediente mai fierbinți de 80°C.

Pentru a evita stropirea, nu umpleți niciodată vasul peste gradția maximă, în special atunci când amestecați lichide fierbinți.

**4** Închideți capacul și introduceți opritorul în capac.

**5** Selectați viteza 2 pentru a porni aparatul.

- Blenderul continuă să funcționeze până când setați butonul de comandă la O.

Nu puneți niciodată mâna sau un alt obiect în vas în timp ce blenderul este pornit.

### Sugestii

- În timp ce aparatul funcționează, puteți pune ingrediente lichide sau solide în vasul blenderului prin deschizătura capacului (fig. 22).
- În funcție de timpul de funcționare a aparatului, ingredientele vor procesate mai fin.
- Tăiați ingredientele solide în bucăți mai mici înainte de a le pune în vasul blenderului. Dacă doriți să preparați o cantitate mare procesați, pe rând, cantități mici în loc să introduceți o cantitate mare o dată.
- Pentru a sparge cuburi de gheață, puneți cuburile în vas, închideți capacul și răsuciți butonul de comandă la setarea Puls de câteva ori.
- Anumite ingrediente, de exemplu fructele, sunt mai ușor de pasat dacă adăugați o cantitate de lichid, de exemplu suc de lămâie.
- Utilizați ingrediente preparate când pasați o supă.
- Dacă rezultatele nu sunt satisfăcătoare, răsuciți butonul de comandă la setarea Puls de câteva ori, pentru a lăsa aparatul să funcționeze pentru un timp scurt. De asemenea, puteți încerca să obțineți un rezultat mai bun prin amestecarea ingredientelor cu o spatulă (nu în timp ce blenderul funcționează) sau prin înlăturarea unei părți din conținut, pentru a procesa o cantitate mai mică.
- Dacă preparați un ingredient lichid fierbinte sau care face spumă (cum ar fi laptele), nu adăugați mai mult de 1 litru în vasul blenderului pentru a evita stropirea.
- Dacă mâncarea se lipește de peretele vasului blenderului, oprți aparatul și scoateți-l din priză. Apoi, folosiți o spatulă pentru a îndepărta mâncarea de pe perete.

### Filtru

---

Puteți utiliza filtrul pentru a obține sosuri foarte fine, sucuri de fructe proaspete sau lapte de soia. Sâmburii și pielețele vor fi oprite în filtru.

**1** Puneți filtrul în vasul blenderului (fig. 23).

Asigurați-vă că filtrul este poziționat corect pe baza vasului.

**2** Închideți capacul pentru a fixa filtrul.

**3** Puneți ingredientele în filtru (fig. 24).

Nu umpleți niciodată filtrul mai sus de componenta metalică. Nu utilizați filtrul pentru a procesa ingrediente fierbinți.

- 4** Turnați apă sau alt lichid (lapte, suc etc.) în vasul blenderului.
- 5** Plasați opritorul în capac. (fig. 25)
- 6** Selectați viteza 2 pentru a porni aparatul.
- 7** După ce ați terminat de procesat, împingeți butonul de comandă în poziția O.

Lăsați capacul închis, opritorul în capac și filtrul în vas.

- 8** Demontați vasul blenderului de pe blocul motor. Turnați băutura prin gura de scurgere a vasului blenderului (fig. 26).
- 9** Pentru a obține rezultate optime, puneți vasul cu restul ingredientelor (și niște lichid, dacă este necesar) înapoi pe aparat și lăsați-l să funcționeze câteva secunde.
- 10** Turnați restul de băutură.

### Sugestii

- Când procesați o cantitate mare, vă sfătuim să nu puneți toate ingredientele în filtru în același timp. Începeți prin a prepara o cantitate mică și lăsați aparatul să funcționeze câteva secunde. Apoi opriți aparatul și adăugați o altă cantitate mică. Repetați procedura până când terminați toate ingredientele. Păstrați întotdeauna capacul închis în timpul procesării.
- Pentru a obține rezultate optime când preparați sucuri de fructe și cocktailuri, adăugați aprox. 300 ml de apă la 150 g de fructe. De asemenea, puteți utiliza alte lichide pentru a prepara cocktailuri.
- Înmuiiați ingredientele uscate, precum boabele de soia, înainte de a le procesa.

### Storcător

Puteți utiliza storcătorul pentru a prepara sucuri de fructe proaspete. Pulpa, sâmburii și pieluțele sunt eliminate din suc.

- 1** Răsuciți capacul filetat în sens antiorar (1) și îndepărtați-l de pe blocul motor (fig. 27).
- 2** Poziționați recipientul pentru pulpă pe blocul motor (fig. 28).
- 3** Introduceți strecurătoarea (fig. 29).

Verificați întotdeauna strecurătoarea înainte de utilizare. Nu utilizați strecurătoarea dacă observați deteriorări, precum crăpături, fisuri sau un disc de măcinat slăbit.

- 4** Puneți capacul pe recipientul pentru pulpă și strângeți clema (fig. 30).

Asigurați-vă că este fixat corect capacul.

- 5** Tăiați ingredientele în bucăți care să încapă în tubul de alimentare.
- 6** Așezați un pahar sau un vas sub gura de scurgere (fig. 31).
- 7** Selectați viteza 2 pentru a porni aparatul.
- 8** Puneți ingredientele în tubul de alimentare. Împingeți ingredientele cu elementul de împingere.

Țineți elementul de împingere în tubul de alimentare cât de mult puteți, pentru a evita stropirea.

Nu împingeți ingredientele prin tubul de alimentare cu degetele sau cu un obiect (cum ar fi o spatulă) în timp ce aparatul funcționează. În acest scop, utilizați numai împingătorul.

- 9** După ce ați terminat de procesat, împingeți butonul de comandă în poziția O.

### Sugestii

- Dacă recipientul pentru pulpă se umple în timpul procesării, opriți aparatul și așteptați până când strecurătoarea se oprește din rotire. Desfaceți clema și îndepărtați capacul. Scoateți strecurătoarea. Îndepărtați recipientul pentru pulpă de pe blocul motor și goliți-l. Curățați strecurătoarea. Reasamblați storcătorul și reporniți-l.
- Nu este nevoie să îndepărtați coaja sau pieluțele subțiri. Trebuie să îndepărtați numai cojile pe care nu le mâncați, de exemplu cele de portocală, ananas sau sfeclă roșie crudă.
- Utilizați întotdeauna fructe și legume proaspete, deoarece conțin mai mult suc.
- În storcătorul de fructe pot fi procesate, de asemenea, frunze și tulpini, de exemplu salată verde.
- Scoateți sâmburele din fructele cu sâmburi mari, precum cireșele, prunele, piersicile, caisele.
- Sucul de mere se înnegrește foarte repede. Puteți încetini procesul adăugând câteva picături de lămâie.
- Puteți utiliza pulpa de morcovi, sfeclă roșie, varză și spanac drept bază pentru supe și sosuri. Fierbeți pulpa și adăugați mirodenii. Mixați pulpa în blender. Puteți utiliza pulpă de roșii pentru a pregăti pastă de tomate.
- Fructele care conțin amidon, precum banane, papaya, avocado, smochine sau mango, nu sunt potrivite pentru procesarea în storcătorul de fructe. Pentru a procesa astfel de fructe, utilizați blenderul.
- Storcătorul nu este potrivit pentru procesarea unor fructe sau legume foarte tari și/sau fibroase, precum trestia de zahăr.

### Mașină de tocat

Puteți utiliza mașina de tocat pentru a toca carne și a prepara cârnați.

- 1** Înfiletați capacul filetat pe blocul motor (fig. 32).
- 2** Puneți angrenajul pe blocul motor (1) și răsuciți-l în sens orar pentru a-l fixa (2) ('clic') (fig. 33).
- 3** Plasați carcasa cuțitului pe carcasă (1) și răsuciți-o în sens antiorar pentru a o fixa (2) (fig. 34).
- 4** Introduceți axul melcului în carcasa cuțitului (fig. 35).
- 5** Plasați cuțitul pe axul melcului. Marginile tăioase trebuie să fie orientate în afară (fig. 36).
- 6** Plasați discul pentru tocare medie sau discul pentru tocare mare (în funcție de consistența pe care o preferați) pe axul melcului (fig. 37).  
Aveți grijă să fixați găurile discului de tocare în spațiile corespunzătoare de pe carcasa cuțitului.
- 7** Puneți inelul cu filet pe carcasa cuțitului (1) și răsuciți-l în sens orar pentru a-l fixa (2) (fig. 38).
- 8** Poziționați tava în partea superioară a carcasei cuțitului (fig. 39).

### Tocarea cărnii

- 1** Tăiați carnea în bucăți de 10 cm lungime și 2 cm grosime.
- 2** Utilizați carne macră. Scoateți oasele, cartilagiile și zgârciurile atât cât se poate.

Nu utilizați carne congelată!

- 3** Selectați viteza 1 pentru a porni aparatul.
- 4** Puneți carnea în tavă. Utilizați elementul de împingere pentru a împinge ușor carnea înspre carcasa cuțitului (fig. 40).
- Pentru biftec tartar, tocați carnea cu discul de tocare medie de două ori.

### Prepararea cârnaților

- 1** Tocați carnea.

**2** Decuplați aparatul și îndepărtați inelul cu filet după ce ați terminat de tocat.

**3** Îndepărtați discul pentru tocarea și cuțitul.

*Notă: Lăsați axul melcului în carcasa cuțitului.*

**4** Plasați separatorul pe axul melcului (fig. 41).

**5** Plasați pâlnia pentru cârnați pe carcasa cuțitului (1) și răsușiți inelul cu filet în sens orar pe carcasa cuțitului (2) (fig. 42).

Aparatul este gata acum pentru prepararea cârnaților:

#### **Sugestii**

- Puneți membrana pentru cârnați în apă caldută timp de 10 minute. Apoi umeziți-o și culisați-o pe pâlnie. Împingeți carnea tocată (condimentată) în carcasa cuțitului.
- Dacă membrana rămâne lipită de pâlnie, umeziți-o cu puțină apă.

#### **Curățarea (fig. 43)**

*Notă: Tabelul de curățare de la începutul acestei broșuri oferă o prezentare generală a modului în care trebuie curățate toate piesele aparatului.*

**1** Asigurați-vă că aparatul este oprit și scos din priză.

**2** Curățați blocul motor și carcasa mașinii de tocat cu o cârpă umedă.

Nu cufundați niciodată blocul motor și carcasa mașinii de tocat în apă și nici nu le clătiți la robinet.

**3** Imediat după utilizare, curățați componentele care au venit în contact cu alimente în apă fierbinte cu puțin detergent lichid.

Curățați cu atenție blocul tăietor al robotului, discurile, accesoriul de feliere al discului de feliere reglabil și cuțitul mașinii de tocat. Marginile tăioase sunt foarte ascuțite.

*Notă: De asemenea, toate piesele, cu excepția blocului motor și a pieselor mașinii de tocat, pot fi curățate în mașina de spălat vase.*

- Asigurați-vă că lamele tăioase și discurile nu vin în contact cu obiecte tari. Acest lucru le poate toci.
- Pentru o curățare mai temeinică, puteți dezasambla telul în formă de balon (consultați secțiunea 'Tel în formă de balon' din acest capitol).
- Pentru a scoate capacul de pe vasul blenderului, deschideți-l și trageți-l în sus. Îndepărtați capacul numai pentru a-l curăța. (fig. 44)

#### **Curățarea rapidă a vasului blenderului**

**1** Turnați apă caldută (nu mai mult de 0,5 litri) și puțin detergent lichid în vasul blenderului (fig. 45).

**2** Închideți capacul și introduceți opritorul în capac.

**3** Răsuciți de câteva ori butonul de comandă la poziția PULSE.

**4** Detașați vasul blenderului și clătiți-l cu apă curată.

#### **Tel în formă de balon**

Imediat după ce îl utilizați, curățați întotdeauna telul în formă de balon. Pentru o curățare mai temeinică, puteți dezasambla telul în formă de balon.

**1** Scoateți paleta din carcasă. (fig. 46)

**2** Desfaceți clemele de prindere pentru a deschide carcasa (fig. 47).

- 3 Scoateți cele două roțițe (fig. 48)
- 4 Curățați toate piesele cu apă caldă și detergent lichid sau folosiți o mașină de spălat vase.
- 5 Introduceți paleta.

### Reasamblarea telului în formă de balon

- 1 Introduceți roțița mai mică în carcasă. Apoi introduceți roțița mai mare.
- 2 Montați partea inferioară a carcasei peste partea superioară. Asigurați-vă că cele două părți se fixează corect cu un clic. (fig. 49)
- 3 Introduceți paleta în angrenaj

### Disc de feliere reglabil

---

- 1 Răsuciți butonul de reglare în sens orar (1) și îndepărtați-l de pe disc (2). (fig. 50)
- 2 Îndepărtați accesoriul de feliere de pe disc.
- 3 Curățați toate piesele cu apă caldă și detergent lichid sau folosiți o mașină de spălat vase.

### Mașină de tocat

---

Piesele mașinii de tocat nu pot fi spălate în mașina de spălat vase!

- 1 Pentru a îndepărta carnea rămasă în carcasa cuțitului, introduceți câteva bucăți de pâine prin carcasa cuțitului.
- 2 Opriți aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- 3 Scoateți elementul de împingere și tava (fig. 51).
- 4 Răsuciți inelul cu filet în sens antiorar (1) și îndepărtați-l (2). De asemenea, îndepărtați discul pentru tocare, cuțitul și axul melcului. (fig. 52)
- 5 Apăsăți butonul de decuplare (1), răsuciți carcasa cuțitului în sens orar (2) și îndepărtați-o din carcasă (3) (fig. 53).
- 6 Răsuciți carcasa în sens antiorar (1) și ridicați-o de pe blocul motor (2) (fig. 54).
- 7 Imediat după utilizare, curățați în apă fierbinte cu puțin detergent lichid toate piesele care au venit în contact cu carnea (fig. 55).
- 8 Clătiți-le cu apă fierbinte curată și ștergeți-le imediat cu un prosop.
- 9 Lubrifiați discurile și axul melcului cu ulei vegetal înainte de a le depozita.

### Depozitarea

Aparatul conține un recipient pentru pulpă, care permite depozitarea organizată a pieselor aparatului.

- 1 Puneți accesoriul de frământare, discul de feliere reglabil și discul de radere în cutia pentru depozitare (fig. 56).
- 2 Puneți discul pentru cartofi în cutia pentru depozitare și fixați telul în formă de balon pe suportul pentru instrumente.
- 3 Puneți blocul tăietor pe telul în formă de balon. (fig. 57)
- 4 Puneți discul de granulare peste blocul tăietor. (fig. 58)
- 5 Scoateți capacul filetat de pe blocul motor și asamblați recipientul pentru pulpă cu strecurătoarea pe blocul motor.

Notă: Puteți depozita capacul filetat în cutia pentru depozitare sau în vasul blenderului.

- 6** Plasați cutia pentru depozitare în recipientul pentru pulpă (fig. 59).
- 7** Asamblați capacul pe recipientul pentru pulpă și introduceți elementul de împingere al storcătorului în capac (fig. 60).
- 8** Înfășurați cablul de alimentare în jurul suportului din spatele blocului motor (fig. 61).

### Protecția mediului

Nu aruncați aparatul împreună cu gunoii menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, ajutați la protejarea mediului înconjurător:

### Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips la [www.philips.com](http://www.philips.com) sau să contactați Departamentul Clienți din țara dvs. (găsiți numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de departament, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

### Depanare

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

Problemă	Soluție
Aparatul nu pornește când rotesc butonul de comandă la poziția PULSE sau la viteza 1 sau 2.	Asigurați-vă că robotul de bucătărie, vasul blenderului, storcătorul sau mașina de tocat sunt asamblate corect ('clic'). Dacă nu utilizați robotul, storcătorul sau mașina de tocat, asigurați-vă că este asamblat corect capacul filetat pe blocul motor. Dacă utilizați vasul blenderului, asigurați-vă că striția de pe vasul blenderului se află în dreptul reperului de pe blocul motor. Dacă utilizați robotul, asigurați-vă că punctele indicate pe castron și pe capac se află față în față, iar punctul de pe castron se află în dreptul blocului motor. Dacă toate piesele sunt corect asamblate, aparatul începe să funcționeze când rotiți butonul de comandă la poziția PULSE sau la viteza 1 sau 2.
Aparatul se oprește brusc.	Probabil că releul termic de siguranță a întrerupt alimentarea electrică a aparatului, deoarece aparatul s-a supraîncălzit. 1) Răsuciți butonul de comandă la poziția O pentru a opri aparatul. Scoateți aparatul din priză. 2) Lăsați aparatul să se răcească timp de 1 oră. 3) Introduceți ștecherul în priză. 4) Porniți aparatul din nou.
Atât vasul blenderului cât și bolul pentru robotului sunt montate, dar nu funcționează decât blenderul.	Dacă atât blenderul, cât și robotul de bucătărie sunt asamblate corect pe blocul motor, funcționează numai blenderul. Dacă doriți să utilizați robotul, îndepărtați blenderul de pe blocul motor și înfletați capacul filetat pe blocul motor.



Problemă	Soluție
Telul în formă de balon sau accesoriul de frământare de frământare nu se învârteste.	Asigurați-vă că telul în formă de balon sau accesoriul de frământare este corect montat pe suportul pentru instrumente. De asemenea, asigurați-vă că sunt montate corect ('clic') castronul robotului și capacul.
Carnea arată mai mult presată decât tocată.	Asigurați-vă că marginile tăioase ale cuțitului sunt orientate în afară.
Mașina de tocat nu funcționează.	Asigurați-vă că sunt asamblate corect ('clic') carcasa și carcasa cuțitului.
Nu pot plasa corect cuțitul în carcasa cuțitului.	Deșurubați puțin inelul filetat și plasați corect cuțitul și discul de tocare pe axul melcului. Apoi înșurubați bine inelul filetat pe carcasa cuțitului.
Carnea nu este tocată mărunt.	Ați utilizat discul pentru tocare medie. Utilizați discul pentru tocare fină. Tocați carnea din nou pentru a obține un rezultat mai fin.
Componentele metalice ale mașinii de tocat par ruginite.	Probabil că ați spălat aceste piese în mașina de spălat vase. Trebuie să spălați manual toate piesele mașinii de tocat și să le ștergeți imediat cu un prosop.
Strecurătoarea storcătorului este deteriorată.	Dacă strecurătoarea este deteriorată, nu mai utilizați storcătorul. Contactați centrul de asistență pentru clienți Philips din țara dvs. (veți găsi numărul de telefon în broșura de garanție internațională) pentru a comanda o strecurătoare nouă. Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, deplasați-vă la distribuitorul dvs. Philips local.

## Rețete

### Lapte de soia

Această rețetă poate fi preparată numai cu filtrul. După ce ați procesat o șarjă, lăsați întotdeauna aparatul să se răcească la temperatura camerei înainte de a procesa o nouă șarjă.

Ingrediente:

- 120 g de boabe de soia uscate
- 1200 ml de apă

- 1** Lăsați boabele de soia la muiat timp de 4 ore înainte de a le procesa. Apoi lăsați-le la scurs.
- 2** Puneți boabele de soia muiate în filtru. Turnați 1200 ml de apă în vasul blenderului și amestecați timp de 15 secunde.
- 3** Turnați laptele de soia în tigaie.
- 4** Dați laptele de soia în clocot, apoi adăugați zahăr după gust și lăsați să fiarbă la foc mic până când se topește zahărul.
- 5** Serviți fierbinte sau rece.

### Suc de fructe și legume

Ingrediente:

- 300 g mere
- 300 g morcovi
- 300 g struguri albi
- 300 g portocale

- 1** Taiăți merele și morcovii în bucăți care să încapă în tubul de alimentare al storcătorului.

- 2** Decojiți portocalele și tăiați-le în bucăți care să încapă în tubul de alimentare al storcătorului.
- 3** Asamblați storcătorul și stoarceți toate ingredientele.

### **Tort de ciocolată**

Ingrediente pentru cocă:

- 140 g unt moale
- 110 g zahăr glazurat
- 140 g ciocolată
- 6 albușuri
- 6 gălbenușuri
- 110 g zahăr tos
- 140 g făină de grâu
- 1 pliculeț praf de copt

Umplutură:

- 200 g gem de caise

Glazură:

- 125 ml apă
- 300 g zahăr
- 250 g ciocolată rasă

Omare:

- Frișcă

- 1** Încălziți cuptorul la 160°C.
- 2** Utilizați blocul tăietor în castronul robotului de bucătărie pentru a amesteca untul cu zahărul glazurat.
- 3** Topiți ciocolata și încorporați-o în compoziție.
- 4** Adăugați gălbenușurile, unul câte unul, și amestecați până când compoziția devine cremoasă.
- 5** Utilizați telul în formă de balon în castronul robotului de bucătărie pentru a bate albușurile cu zahărul tos până când obțineți o spumă consistentă. Încorporați ușor spuma obținută în compoziție.
- 6** Puneți compoziția într-o formă de tort detașabilă, unsă cu unt (24 cm). Coaceți timp de o oră la 160°C.

*Notă: Lăsați ușa cuptorului ușor întredeschisă în primele 15 minute.*

- 7** Lăsați blatul să se răcească ușor în forma de copt. Apoi răsturnați-l pe un grătar pentru a se răci complet.
- 8** Tăiați blatul în două, pe orizontală. Pe un strat întindeți o parte din gemul de caise și puneți stratul de deasupra peste celălalt.
- 9** Încălziți restul gemului de caise până când devine siropos și întindeți-l pe stratul de deasupra.
- 10** Preparați glazura. Fierbeți apa, adăugați zahărul și ciocolata și lăsați la foc mic. Amestecați continuu până când glazura capătă o consistență moale și poate fi întinsă. Întindeți glazura pe tort și dați la rece.
- 11** Serviți tortul cu frișcă.

**Введение**

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

**Общее описание (Рис. 1)**

- A** Блок электродвигателя
- B** Крепление для сетевого шнура
- C** Переключатель режимов
  - PULSE = импульсный режим
  - O = прибор выключен
  - 1 = низкая скорость
  - 2 = высокая скорость
- D** Фиксатор
- E** Навинчивающийся колпачок

**Блендер**

- F** Кувшин
- G** Крышка
- H** Блокирующее устройство
- I** Фильтр

**Кухонный комбайн**

- J** Корпус редуктора
- K** Круглая насадка для взбивания
- L** Защитная крышка
- M** Насадка для теста
- N** Ножевой блок
- O** Держатель насадок
- P** Чаша
- Q** Регулируемый диск для нарезки ломтиками (нож-вставка, патрон, регулировочная ручка)
- R** Диск для средней/мелкой шинковки
- S** Диск для измельчения
- T** Диск для приготовления картофеля-фри
- U** Кнопка включения фиксатора
- V** Крышка
- W** Камера подачи
- X** Толкатель

**Соковыжималка**

- Y** Камера подачи
- Z** Крышка
- AA** Фильтр
- AB** Фиксатор
- AC** Контейнер для мякоти
- AD** Носик

**Мясорубка**

- AE** Кнопка включения фиксатора
- AF** Корпус редуктора
- AG** Кнопка отсоединения
- AH** Загрузочная горловина
- AI** Шнек
- AJ** Нож
- AK** Фиксирующее кольцо

**AL** Диск с отверстиями средней величины (диаметр 4 мм)

**AM** Диск с крупными отверстиями (диаметр 8 мм)

**AN** Сепаратор

**AO** Насадка для изготовления колбас

**AP** Толкатель

**AQ** Лоток

### Важно

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

### Общее описание

#### Опасно

- Запрещается погружать блок электродвигателя, корпус редуктора мясорубки в воду или любую другую жидкость, а также мыть под струей воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь только влажной тканью.

#### Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к таймеру отключения.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips.
- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.
- Запрещается использовать блендер, чашу кухонного комбайна, соковыжималку или мясорубку для включения или выключения устройства.
- Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.

#### Внимание

- Перед сборкой, разборкой или регулировкой деталей обязательно отключите прибор от сети электропитания.
- Всегда выключайте электроприбор, установив переключатель режимов в положение "0".
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Не заполняйте чашу или кувшин выше отметки максимального уровня.
- Чашей кухонного комбайна и мясорубкой можно пользоваться, только когда на блок электродвигателя вместо кувшина блендера установлен навинчивающийся колпачок.
- Под воздействием определенных продуктов цвет поверхности деталей может измениться. Эксплуатационные качества деталей при этом не ухудшаются. Через некоторое время цвет деталей, как правило, восстанавливается.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.

---

## Кухонный комбайн

---

### Предупреждение

- В случае заедания ножевого блока отключите прибор от сети, прежде чем извлечь продукты, препятствующие движению лезвий.
- Не прикасайтесь к краям ножевого блока при их очистке или использовании. Они очень острые, вы можете пораниться.

### Внимание

- Если продукты налипли на стенки чаши, выключите прибор, отсоедините его от сети и снимите продукты со стенок лопаточкой.
- Не помещайте в чашу ингредиенты, температура которых выше 80 °С.

---

## Блендер

---

### Предупреждение

- Не прикасайтесь к режущим краям лезвий при очистке кувшина блендера. Они очень острые, вы можете пораниться.
- Запрещается опускать пальцы или какие-либо предметы внутрь кувшина блендера во время работы прибора.
- В случае заедания ножевого блока отключите прибор от сети, прежде чем извлечь продукты, препятствующие движению лезвий.

### Внимание

- Не помещайте в кувшин блендера ингредиенты, температура которых выше 80°С.
- Чтобы жидкость не расплескивалась, не наливайте в кувшин блендера более 1,5 литров жидкости, особенно при обработке продуктов на высокой скорости. При обработке горячих жидкостей или ингредиентов, дающих большое количество пены, не наливайте в кувшин блендера более 1 литра жидкости.
- Если продукты налипли на стенки кувшина блендера, выключите прибор и снимите продукты со стенок лопаточкой.
- Перед включением прибора убедитесь, что крышка закрыта, в крышку установлено блокирующее устройство.

---

## Фильтр

---

### Внимание

- Не давайте фильтру переполняться. Не заполняйте фильтр выше металлической части.
- Нарезьте фрукты на мелкие кусочки перед тем, как поместить их в фильтр.
- Намочите сухие ингредиенты, такие как бобы, прежде чем поместить их в фильтр.

---

## Соковыжималка

---

### Предупреждение

- Не проталкивайте продукты в камеру подачи пальцами или посторонними предметами во время работы прибора. Для этих целей можно использовать только толкатель.
- При обнаружении трещин или любых других повреждений фильтра прекратите использование прибора и обратитесь в ближайший сервисный центр Philips.

### Внимание

- Соковыжималку можно использовать, только когда крышка надежно закреплена фиксатором.
- Открывать крышку можно только после отключения прибора и остановки вращения фильтра.

## Мясорубка

### Предупреждение

- Не рекомендуется размалывать в мясорубке кости или какие-либо другие твердые продукты.
- Не прикасайтесь к режущим краям ножа при его очистке или использовании. Края ножа очень, вы можете пораниться.

### Внимание

- Запрещается пользоваться ножом мясорубки вместе с сепаратором и насадкой для изготовления колбас.

### Электромагнитные поля (ЭМП)

Данное устройство Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение устройства безопасно в соответствии с современными научными данными.

### Безопасность

#### Аварийный термовыключатель

Данный прибор оснащен аварийным термовыключателем, который отключает его в случае перегрева.

Если прибор внезапно перестал работать, выполните следующие действия.

- 1** Выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- 2** Дайте прибору остыть в течение 1 часа.
- 3** Снова вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- 4** Включите прибор заново.

В случае слишком частого срабатывания аварийного выключателя обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр компании Philips.

#### Встроенный фиксатор

Данная функция позволяет включить прибор только после правильной установки кувшина блендера, чаши или мясорубки на блок электродвигателя. Если блендер, кухонный комбайн, соковыжималка или мясорубка установлены правильно (см. главу "Эксплуатация прибора"), встроенный фиксатор будет разблокирован.

### Перед первым использованием

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

### Эксплуатация прибора

#### Кухонный комбайн

- 1** Установите навинчивающийся колпачок на блок электродвигателя (1) и поверните по часовой стрелке для фиксации (2) (Рис. 2).
- 2** Установите чашу на блок электродвигателя (1) и поверните по часовой стрелке для фиксации (2) (Рис. 3).
- 3** Установите держатель насадок с необходимой насадкой (ножевой блок, насадка для теста, круглая насадка для взбивания или один из дисков) в чашу. См. соответствующий раздел ниже.

**4** При использовании ножевого блока, насадки для теста или круглой насадки для взбивания поместите ингредиенты для обработки в чашу.

**5** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 4).

Убедитесь в том, что точка на крышке и точка на чаше совмещены. При этом выступ крышки будет дополнять форму ручки.

**6** При использовании одного из дисков добавляйте ингредиенты через камеру подачи и проталкивайте вниз с помощью толкателя.

**7** Чтобы включить прибор, установите переключатель режимов в положение 1 или 2. (Рис. 5)

Для быстрой обработки ингредиентов установите переключатель режимов в положение PULSE.

**8** По окончании обработки продуктов установите переключатель в положение “0”, чтобы отключить прибор.

#### **Камера подачи и толкатель**

- Для добавления жидких и твердых ингредиентов используйте камеру подачи. (Рис. 6)
- Для проталкивания твердых ингредиентов в камеру подачи используйте толкатель. (Рис. 7)

Толкатель можно также использовать в качестве крышки камеры подачи. Это предотвращает выпадение продуктов из камеры.

#### **Ножевой блок**

---

Ножевой блок можно использовать для измельчения, перемешивания, перемалывания ингредиентов или приготовления пюре.

**1** Снимите с ножевого блока защитное покрытие (Рис. 8).

Не прикасайтесь к лезвиям. Они очень острые.

**2** Установите ножевой блок на держатель насадок, поставьте держатель насадок в чашу (Рис. 9).

**3** Положите в чашу ингредиенты. Предварительно нарежьте крупные куски продуктов кубиками размером около 3 x 3 x 3 см. Закройте чашу крышкой.

**4** Поместите толкатель в камеру подачи.

**5** Установите переключатель режимов в положение 2, чтобы включить прибор.

- Чтобы выключить прибор, установите переключатель режимов в положение “0”.
- Для быстрой обработки ингредиентов установите переключатель режимов в положение PULSE.

#### **Советы**

- При измельчении лука устанавливайте переключатель режимов в положение PULSE несколько раз, чтобы избежать чрезмерно мелкого измельчения.
- При измельчении (твердых) сыров или шоколада не используйте прибор долго. В противном случае ингредиенты могут слишком нагреться, расплавиться и сбиться комками.
- Не пользуйтесь ножевым блоком для измельчения очень твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, куркума, мускатный орех и кубики льда. Нож может затупиться.
- Стандартное время измельчения продуктов составляет 30-60 секунд.
- Если продукты налипли на стенки кувшина блендера или чаши, выключите прибор, отключите его от электросети и снимите продукты со стенок лопаточкой.

**Диски**

Не пользуйте диски для измельчения твердых ингредиентов, таких как кубики льда.

Лезвия дисков очень острые. Не прикасайтесь к ним!

- 1** Поместите держатель насадок в чашу (Рис. 10).
- 2** Поместите нужный диск на держатель насадок (Рис. 11).
- 3** Закройте чашу крышкой.
- 4** Поместите ингредиенты в камеру подачи.
  - Предварительно разрежьте крупные куски, чтобы их можно было поместить в камеру подачи.
  - Для получения наилучших результатов заполняйте камеру подачи равномерно.
  - Если вам необходимо обработать большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и освобождайте чашу после обработки каждой порции.
- 5** Установите переключатель режимов в положение 1, чтобы включить прибор.
  - Чтобы выключить прибор, установите переключатель режимов в положение "0".
- 6** Слегка нажимайте толкателем на ингредиенты, находящиеся в камере подачи.

**Регулируемый диск для нарезки ломтиками**

У регулируемого диска для нарезки ломтиками очень острые режущие кромки. Не прикасайтесь к острым режущим краям.

- 1** Вставьте нож-вставку в верхнюю часть патрона (Рис. 12).
- 2** Вставьте регулировочную ручку в верхнюю часть патрона (1) и поверните против часовой стрелки для фиксации (2) (Рис. 13).
- 3** Поворачивая регулировочную ручку, установите нужную толщину нарезки ломтиков (Рис. 14).

**Советы**

- При измельчении или гранулировании мягких ингредиентов не используйте вторую скорость обработки, это поможет избежать чрезмерного измельчения продуктов.
- Не используйте диски для измельчения шоколада. Для этой цели следует использовать только ножевой блок.

**Насадка для теста**

Насадку для теста можно использовать для приготовления дрожжевого теста для хлеба или пиццы.

Стандартное значение времени замешивания составляет 30-180 секунд.

- 1** Установите насадку для теста на держатель насадок. (Рис. 15)
- 2** Поставьте держатель насадок с установленной насадкой для теста в чашу. (Рис. 16)

*Примечание: Всегда опускайте держатель насадок с насадкой для теста в чашу перед добавлением ингредиентов.*

- 3** Поместите ингредиенты в чашу.
- 4** Закройте чашу крышкой и вставьте толкатель в крышку.
- 5** Установите переключатель режимов в положение 1, чтобы включить прибор.
  - Чтобы выключить прибор, установите переключатель режимов в положение "0".



## Круглая насадка для взбивания

Вы можете пользоваться круглой насадкой для взбивания сливок и яиц, сбивания яичных белков, быстрого приготовления пудинга, майонеза и бисквитной смеси или для других мягких ингредиентов.

- 1** Поместите держатель насадок в чашу (Рис. 17).
- 2** Поместите круглую насадку для взбивания на держатель насадок (Рис. 18).
- 3** Поместите ингредиенты в чашу.
- 4** Закройте чашу крышкой и вставьте толкатель в крышку.
- 5** Установите переключатель режимов в положение 2, чтобы включить прибор.
  - Чтобы выключить прибор, установите переключатель режимов в положение "0".
- 6** Обязательно очищайте круглую насадку для взбивания после использования. Для получения инструкций о способе отсоединения круглой насадки для взбивания и ее очистки см. главу "Очистка".

### Советы

- Не следует использовать круглую насадку для взбивания для приготовления смесей для кексов, содержащих масло или маргарин, а также для замешивания теста. Для этих целей используйте насадку для теста.
- При сбивании яичных белков убедитесь, что чаша и круглая насадка для взбивания сухие и очищены от жира. Яичные белки должны иметь комнатную температуру.

## Блендер

Блендер предназначен для:

- Перемешивания жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли.
- Перемешивания мягких продуктов, таких как жидкое тесто или майонез.
- Приготовления пюре из отварных продуктов, например, приготовления детского питания.

- 1** Поверните навинчивающийся колпачок против часовой стрелки (1) и снимите его с блока электродвигателя (2) (Рис. 19).
- 2** Установите кувшин блендера на блок электродвигателя (1) и поверните по часовой стрелке для фиксации (2). Ручка должна находиться слева (Рис. 20).

Не нажимайте слишком сильно на ручку кувшина блендера.

- 3** Поместите продукты в емкость (Рис. 21).

Не помещайте в кувшин блендера ингредиенты, температура которых выше 80°C.

Чтобы жидкость не расплескивалась, не заполняйте ёмкость выше максимальной отметки, особенно при обработке горячих жидкостей.

- 4** Закройте крышку и вставьте блокирующее устройство в отверстие в крышке.
- 5** Выберите скоростной режим 2, чтобы включить прибор.
  - Чтобы отключить блендер, установите переключатель режимов в положение "0".

Во время работы прибора запрещается опускать пальцы или какие-либо предметы в кувшин.

### Советы

- Во время работы прибора можно добавлять в кувшин блендера жидкие и твердые ингредиенты через отверстие в крышке (Рис. 22).
- Чем дольше будет работать прибор, тем более однородной будет полученная смесь.

- Прежде чем поместить в блендер твердые ингредиенты, нарежьте их на более мелкие куски. Если вам требуется переработать большой объем продуктов, разделите его на небольшие порции, а не старайтесь переработать все продукты за один прием.
- Для измельчения кубиков льда положите лед в кувшин, закройте крышку, включите импульсный режим несколько раз с помощью переключателя режимов.
- Некоторые ингредиенты, например фрукты, размельчить будет легче, если предварительно добавить небольшое количество жидкости, например лимонный сок.
- При приготовлении супов используйте уже сваренные ингредиенты.
- Если результат неудовлетворительный, используйте импульсный режим несколько раз. Также можно попробовать перемешать ингредиенты лопаточкой (когда блендер отключен) или отлить часть смеси и обработать меньшее количество продуктов.
- При переработке горячих жидкостей или жидкостей, образующей пену (например, молока), не наливайте в кувшин блендера более 1 л жидкости во избежание расплескивания.
- Если продукты налипли на стенки кувшина блендера, выключите прибор и снимите продукты со стенок лопаточкой.

### **Фильтр**

---

С помощью фильтра вы сможете приготовить хорошо смешанный соус, свежий фруктовый сок или соевое молоко. Все косточки и кожура останутся в фильтре.

**1 Поместите продукты в емкость (Рис. 23).**

Убедитесь, что фильтр надежно установлен на дне кувшина.

**2 Закройте крышку, чтобы зафиксировать положение фильтра.**

**3 Поместите в фильтр ингредиенты (Рис. 24).**

Не заполняйте фильтр выше металлической части. Не используйте фильтр для приготовления горячих продуктов.

**4 Налейте воду или другую жидкость (например, молоко, сок и т.д.) в кувшин блендера.**

**5 Установите блокирующее устройство в отверстие крышки. (Рис. 25)**

**6 Выберите скоростной режим 2, чтобы включить прибор.**

**7 По окончании обработки продуктов установите переключатель режимов в положение "0".**

Не открывайте крышку, не снимайте блокирующее устройство с крышки, не извлекайте фильтр из кувшина.

**8 Снимите кувшин блендера с блока электродвигателя. Вылейте напиток через носик кувшина блендера (Рис. 26).**

**9 Для достижения наилучших результатов снова установите кувшин с оставшимися ингредиентами на прибор (при необходимости добавьте немного жидкости) и включите его еще на несколько секунд.**

**10 Слейте остатки напитка.**

### **Советы**

- При обработке большого количества продуктов, мы рекомендуем не помещать в фильтр все ингредиенты сразу. Сначала поместите небольшую порцию, включите прибор на несколько секунд, затем выключите его и добавьте следующую небольшую порцию. Повторяйте цикл до тех пор, пока не обработаете все продукты. Во время работы прибор должен быть обязательно закрыт крышкой.

- Чтобы добиться оптимальных результатов при приготовлении коктейлей и фруктовых соков, добавьте примерно 300 мл воды в расчете на 150 г фруктов. Для приготовления коктейлей можно также использовать другие жидкости.
- Перед обработкой твердых ингредиентов, например соевых бобов, рекомендуется предварительно замочить их в воде.

### **Соковыжималка**

Соковыжималка предназначена для получения свежесжатых соков. Полученный сок будет без примесей мякоти, косточек и кожуры.

- 1** Поверните навинчивающийся колпачок против часовой стрелки (1) и снимите его с блока электродвигателя (Рис. 27).
- 2** Установите контейнер для мякоти на блок электродвигателя (Рис. 28).
- 3** Вставьте фильтр (Рис. 29).

Проверяйте фильтр перед каждым использованием прибора. Не пользуйтесь фильтром, если вы обнаружили такие неисправности, как трещины или ослабление прижима диска-измельчителя.

- 4** Закройте контейнер для мякоти крышкой и закрепите фиксатором (Рис. 30).

Убедитесь, что крышка плотно закрыта.

- 5** Предварительно разрежьте крупные куски, чтобы их можно было поместить в камеру подачи.
- 6** Поставьте стакан или кувшин под носиком выхода сока (Рис. 31)
- 7** Выберите скоростной режим 2, чтобы включить прибор.
- 8** Положите ингредиенты в камеру подачи. Проталкивайте ингредиенты с помощью толкателя.

Чтобы избежать разбрызгивания, не извлекайте толкатель из камеры подачи.

Во время работы прибора запрещается проталкивать продукты в камеру подачи пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.

- 9** По окончании обработки продуктов установите переключатель режимов в положение "0".

### **Советы**

- Если контейнер для мякоти переполнен, отключите прибор, подождите, пока фильтр остановится. Разблокируйте фиксатор и снимите крышку. Извлеките фильтр. Снимите контейнер для мякоти с блока электродвигателя и очистите его. Очистите фильтр. Соберите соковыжималку, можно снова приступить к работе.
- Нет необходимости удалять тонкую пленку и кожуру. Удалите только несъедобные части, например, кожуру апельсина, ананаса или недозрелые части свеклы.
- Отбирайте только свежие фрукты и овощи — они содержат больше сока.
- Листья и стебли латука отлично подходят для получения сока в соковыжималке.
- Удаляйте крупные косточки из таких фруктов как черешни, сливы, персики, абрикосы.
- Яблочный сок очень быстро окисляется. Окисление можно замедлить, добавив несколько капель лимонного сока.
- Мякоть моркови, свеклы, капусты и шпината можно использовать в качестве основы для приготовления супов и соусов. Вскипятите мякоть и добавьте специи. Измельчите мякоть в блендере. Мякоть томата можно использовать для приготовления томатной пасты.

- В соковыжималке не рекомендуется перерабатывать фрукты с высоким содержанием крахмала, такие как бананы, папайя, авокадо, инжир и манго. Для переработки этих фруктов пользуйтесь блендером.
- Соковыжималка не подходит для слишком твердых и/или волокнистых овощей и фруктов, таких как сахарный тростник.

### Мясорубка

---

Мясорубка предназначена для приготовления фарша и колбас.

- 1** Закрепите навинчивающийся колпачок на блоке электродвигателя (Рис. 32).
- 2** Установите корпус редуктора на блок электродвигателя (1) и поверните его по часовой стрелке до щелчка (2) (Рис. 33).
- 3** Установите загрузочную горловину на корпус редуктора (1) и поверните ее против часовой стрелки для фиксации (2) (Рис. 34).
- 4** Вставьте шнек в загрузочную горловину (Рис. 35).
- 5** Установите нож на шнек острыми краями наружу (Рис. 36).
- 6** Поместите диск с отверстиями средней величины или диск с крупными отверстиями (в зависимости от консистенции фарша, которую вы хотите получить) на шнек (Рис. 37).  
Убедитесь в том, что выступы на загрузочной горловине ножевого блока вошли в пазы на диске для измельчения.
- 7** Установите фиксирующее кольцо на загрузочную горловину (1) и поверните его по часовой стрелке для фиксации (2) (Рис. 38).
- 8** Установите лоток на вертикальный выступ загрузочной горловины (Рис. 39).

### Перемалывание мяса

- 1** Разрежьте мясо на кусочки длиной 10 см, толщиной 2 см.
- 2** Рекомендуем использовать нежирное мясо. Удалите кости, хрящи и сухожилия.

Запрещается перемалывать замороженное мясо!

- 3** Выберите скоростной режим 1, чтобы включить прибор.
  - 4** Положите мясо в лоток. Аккуратно проталкивайте мясо толкателем в загрузочную горловину (Рис. 40).
- При приготовлении мяса по-татарски рекомендуется дважды пропустить мясо через мясорубку, используя диск с отверстиями средней величины.

### Приготовление колбас

- 1** Сделайте фарш.
- 2** По окончании перемалывания отсоедините прибор от сети и снимите фиксирующее кольцо.
- 3** Снимите диск с отверстиями и нож.

*Примечание: Не вынимайте шнек из загрузочной горловины.*

- 4** Установите на шнек сепаратор (Рис. 41).
- 5** Установите на загрузочную горловину насадку для изготовления колбас (1) и поверните фиксирующее кольцо на загрузочной горловине по часовой стрелке (2) (Рис. 42).

Прибор готов для приготовления колбас.

### Советы

- Положите оболочку для колбас на 10 минут в теплую воду. Затем натяните влажную оболочку на насадку для изготовления колбас. Поместите мясной фарш (приправленный) в загрузочную горловину.
- Если оболочка прилипает к насадке, смочите ее водой.

### Очистка (Рис. 43)

*Примечание: Информацию об очистке всех частей прибора можно найти в таблице, приведенной в начале буклета.*

- 1** Прибор должен быть выключен и отсоединен от электросети.
- 2** Блок электродвигателя и корпус редуктора мясорубки следует очищать при помощи влажной ткани.

Запрещается погружать блок электродвигателя и корпус редуктора мясорубки в воду и мыть под струей воды

- 3** Закончив использовать прибор, сразу же промойте все детали, которые контактировали с пищевыми продуктами, горячей водой с некоторым количеством моющего средства.

Ножевой блок кухонного комбайна, диски, нож-вставку регулируемого диска для нарезки ломтиками и нож мясорубки следует очищать с особой осторожностью. Режущие края ножей очень острые.

*Примечание: Все части прибора кроме блока электродвигателя и частей мясорубки можно мыть в посудомоечной машине.*

- Убедитесь, что лезвия ножей и дисков не вступают в контакт с твердыми предметами, которые могут их затупить.
- Круглую насадку для взбивания можно разобрать для более тщательной очистки (см. раздел "Круглая насадка для взбивания" в этой главе).
- Чтобы снять крышку кувшина блендера, откройте ее и потяните вверх. Снимайте крышку только для очистки. (Рис. 44)

### Быстрая очистка кувшина блендера

- 1** Налейте в кувшин блендера теплую воду (не более 0,5 л) и немного моющего средства (Рис. 45).
- 2** Закройте крышку и вставьте блокирующее устройство в отверстие в крышке.
- 3** Несколько раз включите импульсный режим (PULSE) с помощью переключателя режимов.
- 4** Снимите ёмкость блендера и промойте её чистой водой.

### Круглая насадка для взбивания

Обязательно промойте круглую насадку для взбивания после использования. Разберите круглую насадку для взбивания, чтобы лучше очистить ее.

- 1** Потяните круглую насадку с корпуса редуктора. (Рис. 46)
- 2** Отстегните фиксатор, чтобы разблокировать редуктор (Рис. 47).
- 3** Извлеките 2 зубчатых колеса (Рис. 48)
- 4** Промойте все детали в горячей воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства или вымойте их в посудомоечной машине.
- 5** Вставьте круглую насадку.

**Повторная сборка круглой насадки**

- 1** Сначала установите в корпус редуктора малое зубчатое колесо, а затем — большое зубчатое колесо.
- 2** Закрепите нижнюю часть корпуса на верхней. Убедитесь, что все части встали на место со щелчком. (Рис. 49)
- 3** Вставьте круглую насадку в корпус редуктора.

**Регулируемый диск для нарезки ломтиками**

- 1** Поверните регулировочную ручку по часовой стрелке (1) и снимите ее с диска (2). (Рис. 50)
- 2** Снимите нож-вставку с диска.
- 3** Промойте все детали в горячей воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства или вымойте их в посудомоечной машине.

**Мясорубка**

Детали мясорубки не подходят для мытья в посудомоечной машине!

- 1** Сначала удалите все мясо, оставшееся в загрузочной горловине мясорубки, пропустив кусочки хлеба через загрузочную горловину.
- 2** Выключите прибор и отключите его от электросети.
- 3** Уберите толкатель и снимите лоток (Рис. 51).
- 4** Поверните фиксирующее кольцо против часовой стрелки (1) и снимите его (2). Также снимите диск, нож и шнек. (Рис. 52)
- 5** Нажмите кнопку отсоединения (1), поверните загрузочную горловину по часовой стрелке (2) и снимите ее с корпуса редуктора (3) (Рис. 53).
- 6** Поверните корпус редуктора против часовой стрелки (1) и снимите его с блока электродвигателя (2) (Рис. 54).
- 7** Очистите все части, которые соприкасались с мясом, горячей водой с небольшим количеством моющего средства сразу после использования мясорубки (Рис. 55).
- 8** Сполосните их чистой горячей водой и сразу же вытрите кухонным полотенцем.
- 9** Перед тем как убрать прибор, смажьте все диски и шнек небольшим количеством растительного масла.

**Хранение**

Контейнер для мякоти, который входит в комплект поставки, позволяет аккуратно и компактно хранить части прибора.

- 1** Положите насадку для теста, регулируемый диск для нарезки ломтиками и диск для шинковки в коробку (Рис. 56).
- 2** Положите диск для приготовления картофеля-фри в коробку, установите круглую насадку для взбивания в держатель насадок.
- 3** Положите ножевой блок на круглую насадку для взбивания. (Рис. 57)
- 4** Положите диск для измельчения на ножевой блок. (Рис. 58)

- 5** Снимите навинчивающийся колпачок с блока электродвигателя и установите на блок двигателя контейнер для мякоти с фильтром.

*Примечание: Навинчивающийся колпачок можно хранить в коробке или в кувшине блендера.*

- 6** Поместите коробку в контейнер для мякоти (Рис. 59).
- 7** Закройте контейнер для мякоти крышкой и вставьте толкатель соковыжималки в крышку (Рис. 60).
- 8** Смотайте сетевой шнур вокруг крепления, расположенного на задней стороне блока электродвигателя (Рис. 61).

### Защита окружающей среды

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

### Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт [www.philips.com](http://www.philips.com) или обратитесь в Центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

### Поиск и устранение неисправностей

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

Проблема	Способы решения
При выборе импульсного режима (PULSE) или скоростного режима 1 или 2 устройство не включается.	Убедитесь в том, что кухонный комбайн, кувшин блендера, соковыжималка или мясорубка установлены правильно (до щелчка). Если кухонный комбайн, соковыжималка или мясорубка не используются, убедитесь, что навинчивающийся колпачок правильно установлен на блоке электродвигателя. Если используется кувшин блендера, убедитесь, что выступ на кувшине блендера совпадает с рисунком на корпусе двигателя. Если используется кухонный комбайн, убедитесь, что точки на чаше и крышке совпадают, а точка на чаше совпадает с точкой на блоке двигателя. Если все части собраны верно, устройство включается при установке переключателя режимов в положение PULSE, 1 или 2.
Неожиданная остановка электродвигателя.	Вероятно, сработала автоматическая защита от перегрева. 1) Отключите прибор, установив переключатель режимов в положение "0". Отсоедините прибор от электросети. 2) Дайте прибору остыть в течение часа. 3) Вставьте вилку прибора в розетку электросети. 4) Снова включите прибор.

Проблема	Способы решения
Установлены и кувшин блендера, и чаша кухонного комбайна, но работает только блендер.	Если блендер и кухонный комбайн правильно установлены на блок электродвигателя, будет работать только блендер. При необходимости использования кухонного комбайна снимите блендер с блока электродвигателя и установите навинчивающийся колпачок на блок двигателя.
Круглая насадка для взбивания или насадка для теста не вращаются.	Убедитесь, что круглая насадка для взбивания или насадка для теста установлены правильно на держателе насадок. Также убедитесь, что чаша кухонного комбайна и крышка установлены правильно (до щелчка).
Мясо скорее выглядит мятым, чем размолотым в мясорубке.	Режущие кромки ножа должны быть обращены наружу.
Мясорубка не работает.	Убедитесь, что корпус редуктора и загрузочная горловина установлены верно (до щелчка).
Не удается установить нож в загрузочную горловину.	Ослабьте фиксирующее кольцо и правильно установите нож и диск для измельчения на шнек. Затем плотно закрутите фиксирующее кольцо на загрузочной горловине.
Фарш измельчен слишком крупно.	Вы использовали диск с отверстиями средней величины. Используйте диск с более мелкими отверстиями. Повторно обработайте мясо для получения лучшего результата.
Металлические детали мясорубки выглядят ржавыми.	Возможно, вы мыли детали в посудомоечной машине. Все детали мясорубки необходимо мыть вручную сразу же после работы и насухо вытирать полотенцем.
Фильтр соковыжималки поврежден.	Не используйте поврежденный фильтр соковыжималки. Обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне), чтобы заказать новый фильтр. Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

## Рецепты

### Соевое молоко

Для приготовления данного блюда потребуется фильтр. После обработки одной порции дайте прибору остыть до комнатной температуры перед повторным включением.

Ингредиенты:

- 120 г сухих соевых бобов
- 1200 мл воды

- 1** Перед приготовлением положите соевые бобы замачиваться на 4 часа. Затем дайте воде стечь.
- 2** Положите предварительно замоченные соевые бобы в фильтр. Налейте 1200 мл воды в стакан блендера и измельчайте в течение 15 секунд.
- 3** Вылейте соевое молоко в сковороду.



**4** Доведите соевое молоко до кипения, затем добавьте сахар по вкусу и кипятите на медленном огне до полного растворения сахара.

**5** Подавайте горячим или холодным.

### Сок “Мультифрукт”

Ингредиенты:

- 300 г яблок
- 300 г моркови
- 300 г белого винограда
- 300 г апельсинов

**1** Порежьте яблоки и морковь на кусочки, подходящие по размеру для камеры подачи.

**2** Очистите апельсины от кожуры и порежьте на кусочки, подходящие по размеру для камеры подачи.

**3** Соберите соковыжималку и выжмите сок из всех ингредиентов.

### Шоколадный кекс

Ингредиенты для теста:

- 140 г мягкого масла
- 110 г сахарной пудры
- 140 г шоколада
- 6 яичных белков
- 6 яичных желтков
- 110 г сахара
- 140 г пшеничной муки
- 1 пакетик пекарского порошка

Начинка:

- 200 г абрикосового джема

Глазурь:

- 125 мл воды
- 300 г сахара
- 250 г тертого шоколада

Украшение:

- Взбитые сливки

**1** Нагрейте духовку до температуры 160 °С.

**2** С помощью ножевого блока кухонного комбайна взбейте масло с сахарной пудрой.

**3** Растопите шоколад и добавьте в смесь.

**4** Добавьте желтки по одному и смешайте до получения однородной массы.

**5** С помощью круглой насадки для взбивания взбейте белки с сахаром до образования густой пены. Аккуратно влейте белки в смесь.

**6** Положите тесто в смазанную сливочным маслом форму (24 см). Выпекайте в течение часа при температуре 160 °С.

*Примечание: Первые 15 минут держите дверцу духовки слегка приоткрытой.*

**7** Дайте кексу постоять в форме. Переверните кекс на решетку и дайте ему остыть.

**8** Разрежьте кекс пополам. Одну часть намажьте половиной абрикосового джема, положите вверх другой части.

**9** Нагрейте оставшуюся часть абрикосового джема до консистенции сиропа и полейте им кекс.

- 10** Приготовьте глазурь. Вскипятите воду, добавьте сахар и шоколад, нагрейте на медленной огне. Постоянно помешивайте до получения кремообразной массы. Полейте глазурью кекс и дайте ему остыть.
- 11** Украсьте кекс взбитыми сливками.

## Úvod

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

## Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Pohonná jednotka
- B** Konzola na zvinutie kábla
- C** Ovládací regulátor
  - PULSE = nastavenie impulzu
  - O = Vypnuté
  - 1 = nízka rýchlosť
  - 2 = vysoká rýchlosť
- D** Bezpečnostný zámok
- E** Skrútkovací uzáver

### Mixér

- F** Nádoba
- G** Veko
- H** Zátka
- I** Filter

### Kuchynský robot

- J** Prevodová skrinka
- K** Metlička na ťahanie
- L** Ochranný kryt
- M** Nástavec na miesenie
- N** Nástavec s čepeľami
- O** Nosič nástrojov
- P** Miska
- Q** Nastaviteľný disk na krájanie na plátky (nástavec na krájanie, nosič a tlačidlo na nastavenie)
- R** Disk na jemné/stredné strúhanie
- S** Granulovací disk
- T** Disk na hranolčeky
- U** Aktivátor bezpečnostného zámku
- V** Veko
- W** Dávkovacia trubica
- X** Piest

### Odšťavovač

- Y** Dávkovacia trubica
- Z** Veko
- AA** Sitko
- AB** Svorka
- AC** Nádoba na dužinu
- AD** Výpusť

### Mlynček na mäso

- AE** Aktivátor bezpečnostného zámku
- AF** Prevodová skrinka
- AG** Uvoľňovacie tlačidlo
- AH** Telo mlynčeka
- AI** Závitový hriadeľ
- AJ** Mlecí nôž

- AK** Závitový krúžok
- AL** Nástavec na stredne hrubé mletie, priemer 4 mm
- AM** Nástavec na hrubé mletie, priemer 8 mm
- AN** Oddelovač
- AO** Jaternicový nástavec
- AP** Piest
- AQ** Zásobník

## Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho pre použitie do budúcnosti.

### Všeobecné informácie

---

#### Nebezpečenstvo

- Nikdy neponárajte pohonnú jednotku ani prevodovú skrinku mlynčeka na mäso do žiadnej tekutiny, ani ich neoplachujte pod tečúcou vodou. Na čistenie pohonnej jednotky používajte len navlhčenú tkaninu.

#### Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či je napätie uvedené na zariadení a napätie v sieti rovnaké.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie na časový spínač.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú zástrčka, sieťový kábel alebo iné súčiastky poškodené.
- Mixér, misku kuchynského robota, odšŕavovač ani mlynček na mäso nikdy nepoužívajte na zapínanie a vypínanie zariadenia.
- Nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.

#### Výstraha

- Pred skladaním, rozkladaním alebo úpravou akýchkoľvek súčastí zariadenie vždy odpojte zo siete.
- Zariadenie vždy vypnite nastavením ovládacieho regulátora do polohy 0.
- Nepoužívajte príslušenstvo od iného výrobcu ani diely, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo diely použijete, záruka stratí platnosť.
- Neprekračujte maximálnu úroveň objemu uvedenú na nádobe a miske.
- Kuchynský robot a mlynček na mäso môžete používať, len keď je na pohonnej jednotke namiesto nádoby mixéra naskrutkovaný skrutkovací uzáver.
- Niektoré suroviny môžu spôsobiť zmenu sfarbenia povrchu jednotlivých dielcov. Táto zmena nemá negatívny vplyv na dielce. Sfarbenie sa zvyčajne po čase stratí.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.

### Kuchynský robot

---

#### Varovanie

- Ak sa nástavec s čepeľami zasekne, najskôr odpojte zariadenie zo siete, a až potom uvoľnite suroviny, ktoré blokujú nástavec s čepeľami.
- Pri manipulácii alebo čistení sa nedotýkajte ostria nástavcov s čepeľami ani diskov. Sú veľmi ostré a ľahko by ste si na nich mohli porezať prsty.

**Výstraha**

- Ak sa suroviny prichytia na stenu misky, zariadenie vypnite a odpojte zo siete. Potom suroviny odstráňte zo steny misky pomocou varešky.
- Do misky vkladajte len suroviny, ktorých teplota nepresahuje 80 °C.

**Mixér**

---

**Varovanie**

- Pri manipulácii alebo čistení nádoby mixéra sa nikdy nedotýkajte čepeľí. Sú veľmi ostré a ľahko by ste si na nich mohli porezať prsty.
- Kým pohonná jednotka pracuje, do nádoby mixéra nikdy nesiahajte prstami ani inými predmetmi.
- Ak sa čepele zaseknú, najskôr odpojte mixér zo siete, a potom uvoľnite suroviny, ktoré blokujú čepele.

**Výstraha**

- Do nádoby mixéra vkladajte len suroviny, ktorých teplota nepresahuje 80 °C.
- Aby ste predišli rozliatiu, nesmie objem kvapaliny v nádobe presiahnuť 1,5 litra, najmä ak použijete vysokú rýchlosť spracovania. Ak spracováate horúce kvapaliny alebo suroviny, ktoré tvoria penu, do nádoby mixéra nalejte maximálne 1 liter surovín.
- Ak sa suroviny prichytia na stenu nádoby mixéra, zariadenie vypnite a odpojte zo siete. Potom ich odstráňte zo steny nádoby pomocou varešky.
- Pred zapnutím zariadenia sa vždy uistite, že je veko uzatvorené a zátka vsunutá do veka.

**Filter**

---

**Výstraha**

- Filter nikdy nadmerne nezaťažujte. Filter nenapínajte nad jeho kovovú časť.
- Pred vložením do filtra pokrájajte ovocie na menšie kúsky.
- Pred vložením do filtra nechajte suché suroviny, napr: sóju, napučať vo vode.

**Odšťavovač**

---

**Varovanie**

- Kým zariadenie pracuje, nikdy nesiahajte do dávkovacej trubice prstami ani žiadnymi predmetmi. Na tento účel používajte výhradne piest.
- Ak v sitku objavíte praskliny alebo ak je sitko akýmkoľvek spôsobom poškodené, zariadenie prestaňte používať a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko spoločnosti Philips.

**Výstraha**

- Odšťavovač používajte, len keď je veko riadne zaistené svorkou.
- Veko odistite až potom, keď vypnete zariadenie a sitko prestane rotovať.

**Mlynček na mäso**

---

**Varovanie**

- Nepokúšajte sa v mlynčeku na mäso mlieť kosti ani iné tvrdé predmety.
- Pri manipulácii alebo čistení sa nedotýkajte čepeľí mlecieho noža. Sú veľmi ostré a ľahko by ste si na nich mohli porezať prsty.

**Výstraha**

- Mlecí nôž mlynčeka na mäso nesmiete používať v kombinácii s oddeľovačom ani jaternicovým nástavcom.

**Elektromagnetické polia (EMF)**

---

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

## Bezpečnostné funkcie

### Bezpečnostná tepelná poistka

Súčasťou tohto zariadenia je tepelný spínač, ktorý odstaví prívod elektrickej energie, ak sa zariadenie prehreje.

Ak Vaše zariadenie prestane fungovať:

- 1** Siet'ovú zástrčku odpojte zo zásuvky.
- 2** Zariadenie nechajte 1 hodinu vychladnúť.
- 3** Siet'ovú zástrčku pripojte do siete.
- 4** Znovu zapnite zariadenie.

Ak sa bezpečnostná tepelná poistka aktivuje príliš často, kontaktujte svojho predajcu výrobkov Philips alebo autorizované servisné centrum výrobkov značky Philips.

### Zabudovaný bezpečnostný zámok

Táto funkcia zabezpečuje, že zariadenie môžete zapnúť len v prípade, ak ste nádobu mixéra, misku alebo mlynček na mäso správne namontovali na pohonnú jednotku. Pri správnom nasadení mixéra, kuchynského robota, odšťavovača alebo mlynčeka na mäso (pozrite si kapitolu „Použitie zariadenia“) sa zabudovaný bezpečnostný zámok odistí.

## Pred prvým použitím

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

## Použitie zariadenia

### Kuchynský robot

- 1** Skrutkovací uzáver položte na pohonnú jednotku (1) a otočením v smere pohybu hodinových ručičiek ho upevnite (2) (Obr. 2).
- 2** Misku položte na pohonnú jednotku (1) a otočením v smere pohybu hodinových ručičiek ju upevnite (2) (Obr. 3).
- 3** Nosič nástrojov s požadovaným príslušenstvom (nástavec s čepeľami, nástavec na miesenie, metlička na šľahanie alebo jeden z diskov) vložte do misky. Pozrite si príslušnú časť uvedenú nižšie.
- 4** Keď používate nástavec s čepeľami, nástavec na miesenie alebo metličku na šľahanie, do misky umiestnite suroviny, ktoré budete spracúvať.
- 5** Na misku nasadte veko (1). Otočte ním v smere pohybu hodinových ručičiek (2), aby ste ho upevnili („kliknutie“) (Obr. 4).  
Uistite sa, že sa značky na veku a miske nachádzajú presne oproti sebe. Výbežok veka zapadne do rukoväte misky.
- 6** Keď používate jeden z diskov, pridávajte ingrediencie cez dávkovaciu trubicu a pomocou piestu ich zatlačte nadol.
- 7** Zariadenie zapnete otočením ovládacieho regulátora do polohy 1 alebo 2. (Obr. 5)  
Ak chcete veľmi rýchlo spracovať prísady, jeden alebo viackrát otočte ovládací regulátor do polohy PULSE.
- 8** Keď dokončíte spracovanie surovín, ovládací regulátor otočte do polohy O, čím zariadenie vypnete.

### Dávkovacia trubica s piestom

- Dávkovaciú trubicu použijete na pridávanie kvapalných a tuhých surovín. (Obr. 6)
  - Piest používajte na zatlačenie tuhých surovín smerom nadol do trubice. (Obr. 7)
- Piest môžete použiť aj na uzatvorenie dávkovacej trubice. Týmto zabránite úniku surovín cez dávkovaciú trubicu.

### Nástavec s čepeľami

---

Nástavec s čepeľami môžete použiť na rezanie, zmiešavanie a mixovanie surovín, prípadne na prípravu pyrú.

**1** Z čepele odstráňte ochranný kryt (Obr. 8).

Rezné hrany nástavcov sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich.

**2** Nástavec s čepeľami položte na nosič nástrojov a ten vložte do misky (Obr. 9).

**3** Misku naplňte spracovávanými surovinami. Veľké kusy potravín nakrájajte na menšie kocky s veľkosťou približne 3 x 3 x 3 cm. Na misku nasadte veko.

**4** Do dávkovacej trubice vložte piest.

**5** Otočením ovládacieho regulátora do polohy 2 zapnite zariadenie.

- Proces bude pokračovať, až kým neprepnete regulátor do polohy O.
- Ak chcete rýchlo spracovať prísady, jeden alebo viackrát otočte ovládací regulátor do polohy PULSE.

#### Tipy

- Keď sekáte cibuľu, ovládací regulátor niekoľkokrát otočte do polohy PULSE, aby ste ju neposekali príliš jemno.
- Ak sekáte (tvrdý) syr alebo čokoládu, nikdy nenechajte zariadenie pracovať príliš dlho. V opačnom prípade sa tieto suroviny príliš zohrejú, začnú sa topiť a vytvoria sa hrudky.
- Aby sa čepeľ nezatapila, nepoužívajte ju na sekanie veľmi tvrdých surovín, napr. zrník kávy, kurkumy, muškátového orieška ani kociek ľadu.
- Spracovanie potravín bežne trvá 30 - 60 sekúnd.
- Ak sa suroviny prichytia na stenu misky, zariadenie vypnite a odpojte zo siete. Potom ich odstráňte zo steny nádoby pomocou varešky.

### Disky

---

Nikdy nepoužívajte tieto disky na spracovanie tvrdých surovín, ako napr. kociek ľadu.

Rezné hrany na diskoch sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich!

**1** Do misky vložte nosič nástrojov (Obr. 10).

**2** Požadovaný disk umiestnite na nosič nástrojov (Obr. 11).

**3** Na misku nasadte veko.

**4** Do dávkovacej trubice vložte surovinu.

- Väčšie suroviny vopred nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice.
- Dávkovaciú trubicu naplňajte rovnomerne, aby ste dosiahli najlepšie výsledky.
- Ak máte spracovať veľké množstvo surovín, spracujte ho po menších dávkach a po každej dávke vyprázdnite nádobu.

**5** Otočením ovládacieho regulátora do polohy 1 zapnite zariadenie.

- Proces bude pokračovať, až kým neprepnete ovládací regulátor do polohy O.

**6** Piestom jemne potlačte potraviny nadol do dávkovacej trubice.

### Nastaviteľný krájací disk

Nastaviteľný disk na krájanie plátok je veľmi ostrý. Nedotýkajte sa jeho čepeľ.

- 1** Nástavec na krájanie na plátky nasadíte na vrch nosiča (Obr. 12).
- 2** Nastavovací gombík vložte do spodnej časti nosiča (1) a upevnite ho otáčaním proti smeru pohybu hodinových ručičiek (2) (Obr. 13).
- 3** Otočením nastavovacieho gombíka zvolíte hrúbku, na akú chcete nastaviť disk na krájanie (Obr. 14).

#### Tipy

- Keď sekáte alebo granulujete mäkké suroviny, nepúšťajte zariadenie na rýchlosti 2, aby zo surovín nevzniklo pyré.
- Disky nepoužívajte na spracovanie čokolády. Na tento účel používajte len čepeľ.

### Nástavec na miesenie

Nástavec na miesenie môžete použiť na vymiesenie cesta na chlieb alebo pizzu.

Miesenie bežne trvá 30 - 180 sekúnd.

- 1** Nástavec na miesenie položte na nosič nástrojov. (Obr. 15)
- 2** Do misky vložte nosič nástrojov s nástavcom na miesenie. (Obr. 16)

*Poznámka: Do misky vždy najskôr vložte nosič nástrojov s nástavcom na miesenie a až potom pridajte spracovávané suroviny.*

- 3** Do misky vložte suroviny.
- 4** Namontujte veko na misku a do veka vložte piest.
- 5** Otočením ovládacieho regulátora do polohy 1 zapnete zariadenie.
  - Proces bude pokračovať, až kým neprepnete ovládací regulátor do polohy O.

### Metlička na šľahanie

Metličku na šľahanie môžete použiť na prípravu šľahačky, na vyšľahanie vajíčok, vaječných bielkov, instantných pudíngov, majonéz, na vymiešanie riedkeho piškótového cesta a iných jemných surovín.

- 1** Do misky vložte nosič nástrojov (Obr. 17).
- 2** Metličku na šľahanie umiestnite na nosič nástrojov (Obr. 18).
- 3** Do misky vložte suroviny.
- 4** Namontujte veko na misku a do veka vložte piest.
- 5** Otočením ovládacieho regulátora do polohy 2 zapnete zariadenie.
  - Proces bude pokračovať, až kým neprepnete ovládací regulátor do polohy O.

- 6** Nástavec na šľahanie očistite po každom použití.

Pozrite si kapitolu čistenie, kde nájdete pokyny ako rozobrať metličku na šľahanie, aby ste ju mohli vyčistiť.

#### Tipy

- Emulgačný disk nepoužívajte na prípravu zmesí s maslom alebo margarínom ani na miesenie cesta. Na spracovanie takýchto druhov surovín použite nástavec na miesenie.
- Pri šľahaní vaječných bielkov sa uistite, že emulgačný disk a miska sú suché a odmastené. Vaječné bielka by mali mať izbovú teplotu.

### Mixér

Mixér je určený na:



- Mixovanie tekutín, napr. mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných džúsov, polievok, miešaných nápojov a shakeov.
- Mixovanie jemných surovín, napr. palacinkové cesto alebo majonéza.
- Prípravu pyré z varených prísad, napr. na prípravu detskej stravy.

**1** Otočte skrutkovacím uzáverom proti smeru pohybu hodinových ručičiek (1) a vyberte ho z pohonnej jednotky (2) (Obr. 19).

**2** Nádobu mixéra položte na pohonnú jednotku (1) a otočením v smere pohybu hodinových ručičiek ju upevnite (2). Rukoväť musí smerovať doľava (Obr. 20).

Netlačte na rukoväť nádoby mixéra príliš veľkou silou.

**3** Do nádoby mixéra vložte suroviny (Obr. 21).

Do nádoby mixéra vkladajte len suroviny, ktorých teplota nepresahuje 80 °C.

Aby ste predišli rozliatiu surovín, neplňte nádobu mixéra nad úroveň značky maximálnej úrovne, a to najmä vtedy, ak mixujete horúce kvapaliny.

**4** Zatvorte veko a do veka vložte zátku.

**5** Zvoľte rýchlosť 2 a zariadenie sa zapne.

- Mixér bude pracovať, až kým neprepnete ovládací regulátor do polohy 0.

Pokým je mixér zapnutý, nesiahajte do jeho nádoby rukou, ani žiadnym predmetom.

### Tipy

- Keď je zariadenie v prevádzke, do mixéra môžete vkladať kvapalné alebo tuhé suroviny cez otvor vo veku (Obr. 22).
- Čím dlhšie necháte mixér pracovať, tým jemnejšia bude pripravená potrava alebo nápoj.
- Tuhé suroviny pred vložením do nádoby mixéra pokrájajte na menšie kúsky. Ak chcete spracovať väčšie množstvo surovín, nespracujte ho naraz, ale po menších dávkach.
- Ak chcete drviť kocky ľadu, vložte ich do nádoby; uzatvorte ju vekom a ovládací regulátor niekoľkokrát otočte do polohy nastavenia impulzu.
- Niektoré suroviny, napr. ovocie, sa jednoduchšie mixujú, ak k nim pridáte trochu kvapaliny, napr. citrónovej šťavy.
- Keď miešate polievku, použite uvarené suroviny.
- Ak nie ste spokojní s výsledkom, zariadenie niekoľkokrát rýchlo spustíte otočením ovládacieho regulátora na nastavenie impulzu. Výsledok mixovania môžete vylepšiť aj tak, že prísady premiešate vareškou (mixér musí byť pri tom vypnutý), prípadne tak, že časť obsahu nádoby odoberiete, aby ste spracovali menšie množstvo surovín.
- Ak potrebujete spracovať horúcu kvapalinu alebo kvapalinu, ktorá pení (napr. mlieko), do nádoby nalejte maximálne 1 liter tejto kvapaliny, aby ste predišli jej rozliatiu.
- Ak sa suroviny prichytia na stenu nádoby mixéra, zariadenie vypnite a odpojte zo siete. Potom ich odstráňte zo steny nádoby pomocou varešky.

### Filter

Filter môžete použiť na prípravu veľmi jemných omáčok, šťavy z čerstvého ovocia alebo sójového mlieka. Všetky jadierka a šupky zostanú vo filtrí.

**1** Do nádoby mixéra vložte filter (Obr. 23).

Uistite sa, že filter správne dosadá na dno nádoby.

**2** Zatvorením veka zaistíte filter.

**3** Suroviny vložte do filtra (Obr. 24).

Filter naplňte maximálne po jeho kovový okraj. Filter nepoužívajte na spracovanie horúcich surovín.

- 4 Do nádoby mixéra nalejte vodu alebo inú kvapalinu (mlieko, šťavu a pod.).
- 5 Do veka vložte zátku. (Obr. 25)
- 6 Zvoľte rýchlosť 2 a zariadenie sa zapne.
- 7 Keď dokončíte spracovanie surovín, ovládací regulátor prepnite do polohy O.

Veko ponechajte zatvorené, zátku nechajte vloženú vo veku a filter v nádobe.

- 8 Nádobu mixéra zložte z pohonnej jednotky. Nápoj vylejte cez výpusť nádoby mixéra (Obr. 26).
- 9 Optimálne výsledky dosiahnete, ak nádobu so zostávajúcimi surovinami (a v prípade potreby s trochou tekutiny) vrátite späť na zariadenie a necháte ho pracovať ešte niekoľko sekúnd.
- 10 Vylejte zvyšnú časť nápoja.

### Tipy

- Ak chcete spracovať väčšie množstvo surovín, odporúčame nevkladať do filtra všetky suroviny naraz. Začnite so spracovaním menšieho množstva a zariadenie nechajte niekoľko sekúnd pracovať. Potom ho vypnite a pridajte ďalšiu malú dávku surovín. Pokračujte v tomto postupe, až kým nespracujete všetky suroviny. Pri spracovaní surovín musí byť veko vždy zatvorené.
- Najlepšie výsledky pri príprave džúsov a koktailov dosiahnete, keď do 150 g ovocia pridáte približne 300 ml vody. Pridať môžete aj iné tekutiny, napríklad pri príprave koktailov.
- Pred spracovaním tvrdých prísad, napríklad sójových bôbov, ich pred spracovaním namočte.

### Odšťavovač

Odšťavovač môžete použiť na prípravu čerstvých ovocných štiav. Dužina, jadierka a šupky sa zo šťavy odstránia.

- 1 Otočte skrutkovacím uzáverom proti smeru pohybu hodinových ručičiek (1) a vyberte ho z pohonnej jednotky (Obr. 27).
- 2 Nádobu na dužinu nasadíte na pohonnú jednotku (Obr. 28).
- 3 Vložte sitko (Obr. 29).

Pred použitím vždy skontrolujte sitko. Ak zistíte akékoľvek známky poškodenia, ako sú praskliny, trhliny alebo uvoľnený strúhací disk, sitko nepoužívajte.

- 4 Veko položte na nádobu na dužinu a upevnite svorku (Obr. 30).

Uistite sa, že je veko správne zaistené.

- 5 Väčšie kusy surovín vopred nakrájajte na menšie kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice.
- 6 Pod výpusť položte pohár alebo nádobu (Obr. 31).
- 7 Zvoľte rýchlosť 2 a zariadenie sa zapne.

- 8 Suroviny vložte do dávkovacej trubice. Zatláčajte ich pomocou piesta.

Piest držte v dávkovacej trubici podľa možností čo najdlhšie, aby ste predišli vyšplechovaniu.

Pokiaľ zariadenie pracuje, nikdy nepoužívajte prsty ani žiadne predmety (napr. varešku) na zatlačenie surovín cez dávkovaciu trubicu do nádoby. Na tento účel smiete použiť jedine piest.

- 9 Keď dokončíte spracovanie surovín, ovládací regulátor prepnite do polohy O.

### Tipy

- Ak sa nádoba na dužinu počas práce naplní, vypnite zariadenie a počkajte, kým sa sitko prestane otáčať. Uvoľnite svorku a odstráňte veko. Vyberte sitko. Vyberte nádobu na dužinu z pohonnej jednotky a vyprázdňte ju. Vyčistite sitko. Odšťavovač znova poskladajte a zapnite ho.
- Tenkú kôru alebo šupky ovocia nemusíte odstraňovať. Ošúpte len šupy, ktoré by ste nezjedli, napr: šupy pomarančov, ananásu či neuvarenej cvikly.
- Vždy používajte čerstvé ovocie a zeleninu. Sú šťavnatejšie.
- V odšťavovači môžete spracovať aj listy a byle z listovej zeleniny a ovocia, napr: listového šalátu.
- Ovocie, ktoré má veľké kôstky, ako napr: čerešne, slivky, broskyne a marhule, najskôr vykôstkujte.
- Jablkový džús veľmi rýchlo zhnedne. Tento proces môžete spomaliť, ak do neho pridáte niekoľko kvapiek citrónovej šťavy.
- Dužinu z mrkvy, cvikly, hlávkovej kapusty a špenátu môžete použiť ako základ pre polievky a omáčky. Dužinu uvarte a pridajte bylinky. Z dužiny urobte v mixéri pyré. Dužinu z rajčín môžete použiť na prípravu rajčinového pretlaku.
- Tuhé ovocie, ktoré obsahuje veľa škrobu, napr: banány, papája, avokádo, figy či mango, nie je vhodné na spracovanie v odšťavovači. Na ich spracovanie použite mixér.
- Odšťavovač nie je vhodný na spracovanie veľmi tvrdých ani vláknitých druhov ovocia a zeleniny, ako napríklad cukrovej trstiny.

### Mlynček na mäso

Mlynček na mäso môžete používať na mletie mäsa a výrobu klobás.

- 1** Na pohonnú jednotku naskrutkujte skrutkovací uzáver (Obr. 32).
  - 2** Na pohonnú jednotku (1) položte prevodovú skrinku a jej otočením v smere pohybu hodinových ručičiek ju upevnite (2) („cvaknutie“) (Obr. 33).
  - 3** Na prevodovú skrinku (1) položte telo mlynčeka a jeho otočením proti smeru pohybu hodinových ručičiek ho upevnite (2) (Obr. 34).
  - 4** Do tela mlynčeka vložte závitový hriadel' (Obr. 35).
  - 5** Na závitový hriadel' nasadte mlecí nôž. Čepele musia smerovať von (Obr. 36).
  - 6** Na závitový hriadel' nasuňte nástavec na stredné alebo hrubé mletie (podľa požadovanej konzistencie) (Obr. 37).
- Dbajte na to, aby otvory nástavca na mletie zapadli do výstupkov tela mlynčeka.
- 7** Na telo mlynčeka (1) nasadte závitový krúžok a jeho otáčaním v smere pohybu hodinových ručičiek ho upevnite (2) (Obr. 38).
  - 8** Zásobník na dávkovanie mäsa nasadte na zvislú časť tela mlynčeka (Obr. 39).

### Mletie mäsa

- 1** Mäso nakrájajte na pásy hrúbky 2 cm a dĺžky 10 cm.
- 2** Používajte chudé mäso. Odstráňte z neho čo možno najviac kostí, chrupaviek a šliach.

Nikdy nepoužívajte mrazené mäso!

- 3** Zvoľte rýchlosť 1 a zariadenie sa zapne.
  - 4** Mäso vložte do zásobníka. Pomocou piesta ho jemne zatláčajte do mlynčeka (Obr. 40).
- Pri príprave tatárskeho bifteku zomelte mäso dvakrát pomocou nástavca na stredne hrubé mletie.

### Príprava klobás

- 1** Zomelte mäso.

**2** Po dokončení mletia odpojte zariadenie zo siete a odstráňte závitový krúžok.

**3** Odstráňte nástavec na mletie a mlecí nôž.

*Poznámka: Závitový hriadeľ nechajte v tele mlynčeka.*

**4** Na závitový hriadeľ nasadíte oddeľovač (Obr. 41).

**5** Na telo mlynčeka (1) nasadíte jaternicový nástavec a naskrutkujete závitový krúžok na telo mlynčeka (2) (Obr. 42).

Teraz je zariadenie pripravené na výrobu klobás.

### Tipy

- Črievka klobás vložte na 10 minút do vlažnej vody. Potom ich mokré nasuňte na jaternicový nástavec. (Ochutené) mleté mäso vložte do tela mlynčeka.
- Ak sa črievko prilepí na jaternicový nástavec, navlhčíte ho trochou vody.

### Čistenie (Obr. 43)

*Poznámka: Tabuľka o čistení v prednej časti tejto brožúrky poskytuje prehľad o tom, ako treba čistiť jednotlivé diely zariadenia.*

**1** Skontrolujte, či je zariadenie vypnuté a odpojené zo siete.

**2** Pohonnú jednotku a prevodovú skrinku mlynčeka na mäso vyčistite navlhčenou tkaninou.

Pohonnú jednotku a prevodovú skrinku mlynčeka na mäso nikdy neponárajte do vody ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou.

**3** Súčiastky, ktoré sa dostanú do styku so surovinami, umyte hneď po použití v horúcej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

Nástavec s čepeľami kuchynského robota, disky, nástavec disku na krájanie plátkov a mlecí nôž mlynčeka na mäso čistite veľmi opatrne. Ich čepele sú veľmi ostré.

*Poznámka: Všetky súčiastky okrem pohonnej jednotky a dielov mlynčeka na mäso môžete čistiť aj v umývačke na riad.*

- Dbajte, aby hrany čepeľí a diskov neprišli do kontaktu s tvrdými predmetmi. Mohli by sa utopiť.
- Ak chcete vykonať dôkladnejšie čistenie, môžete rozobrať metličku na šľahanie (pozrite si časť „Metlička na šľahanie“ v tejto kapitole).
- Ak chcete odstrániť veko nádoby mixéra, otvorte ho a potiahnite nahor. Veko odstraňujte len pri čistení. (Obr. 44)

### Rýchle čistenie nádoby mixéra

**1** Do nádoby mixéra nalejte vlažnú vodu (nie viac ako 0,5 litra) spolu s malým množstvom saponátu (Obr. 45).

**2** Zatvorte veko a do veka vložte zátku.

**3** Ovládací regulátor otočte niekoľkokrát do polohy PULSE.

**4** Nádobu mixéra odpojte a opláchnite ju čistou vodou.

### Metlička na šľahanie

Metličku na šľahanie očistite po každom použití.

Ak chcete vykonať dôkladnejšie čistenie, môžete metličku na šľahanie rozobrať.

**1** Vytiahnite metličku z prevodovej skrinky. (Obr. 46)

**2** Potiahnutím západky nabok otvorte prevodovú skrinku (Obr. 47).

**3** Vytiahnite dve prevodové kolieska (Obr. 48)

- 4 Všetky súčiastky očistite v horúcej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku alebo v umývačke na riad.
- 5 Vložte metličku.

### Opätovná montáž metličky na šľahanie

- 1 Do prevodovej skrinky vložte malé prevodové koliesko, potom vložte to väčšie.
- 2 Na hornú časť krytu nasadzte dolnú časť. Dbajte na to, aby oba konce s cvaknutím zapadli do seba. (Obr. 49)
- 3 Metličku vložte do prevodovej skrinky

### Nastaviteľný krájací disk

- 1 Otočte tlačidlo na nastavenie proti smeru pohybu hodinových ručičiek (1) a vyberte ho z disku (2). (Obr. 50)
- 2 Vyberte nástavec na krájanie z disku.
- 3 Všetky súčiastky očistite v horúcej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku alebo v umývačke na riad.

### Mlynček na mäso

Súčiastky mlynčeka na mäso nie sú vhodné na umývanie v umývačke na riad!

- 1 Ak chcete odstrániť zvyšky mäsa, ktoré sa zachytili v tele mlynčeka, pretlačte cez telo mlynčeka kúsok chleba.
- 2 Vypnite zariadenie a odpojte ho zo siete.
- 3 Odstráňte piest a zásobník (Obr. 51).
- 4 Závitový krúžok vyskrutkujte proti smeru pohybu hodinových ručičiek (1) a odstráňte ho (2). Rovnako vyberte nástavec na mletie, mlecí nôž a závitový hriadeľ. (Obr. 52)
- 5 Stlačte uvoľňovacie tlačidlo (1), otočte telo mlynčeka v smere pohybu hodinových ručičiek (2) a demontujte ho z prevodovej skrinky (3) (Obr. 53).
- 6 Prevodovú skrinku otočte proti smeru pohybu hodinových ručičiek (1) a demontujte ju z pohonnej jednotky (2) (Obr. 54).
- 7 Súčiastky, ktoré prišli do styku s mäsom, umyte hneď po použití teplou vodou s trochou čistiaceho prostriedku (Obr. 55).
- 8 Potom ich opláchnite čistou horúcou vodou a hneď osušte utierkou.
- 9 Skôr, ako ich odložíte, namažte disky a závitovkový hriadeľ trochou rastlinného oleja.

### Odkladanie

Zariadenie sa dodáva s nádobou na dužinu, do ktorej môžete úhľadne odkladať diely zariadenia.

- 1 Nástavec na miesenie, nastaviteľný disk na krájanie plátkov a disk na strúhanie odložte do odkladacej schránky (Obr. 56).
- 2 Disk na hranolčeky odložte do odkladacej schránky a na vrch nosiča nástrojov nasadzte metličku na šľahanie.
- 3 Nástavec s čepeľami položte na vrch metličky na šľahanie. (Obr. 57)
- 4 Granulovací disk položte na vrch nástavca s čepeľami. (Obr. 58)

- 5** Odstráňte skrutkovací uzáver z pohonnej jednotky a namontujte nádobu na dužinu so sitkom na pohonnú jednotku.

*Poznámka: Skrutkovací uzáver môžete odložiť do odkladacej skrinky alebo do nádoby mixéra.*

- 6** Odkladaciu skrinku odložte do nádoby na dužinu (Obr. 59).
- 7** Na nádobu na dužinu nasadte veko a do veka vložte piest odšŕavovača (Obr. 60).
- 8** Kábel naviňte okolo konzoly na zadnej strane pohonnej jednotky (Obr. 61).

## Životné prostredie

Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho zanezte na miesto oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie.

## Záruka a servis

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

## Riešenie problémov

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

Problém	Riešenie
Zariadenie sa nezapne, keď otočím ovládací regulátor do polohy PULSE ani na rýchlosť 1 alebo 2.	Skontrolujte, či sú kuchynský robot, nádoba mixéra, odšŕavovač alebo mlynček na mäso správne nasadené („cvaknutie“). Ak kuchynský robot, odšŕavovač alebo mlynček na mäso nepoužívate, skontrolujte, či je skrutkovací uzáver nasadený správne na pohonnej jednotke. Ak používate nádobu mixéra, skontrolujte, či je rebro na nádobe mixéra priamo oproti označenému miestu na pohonnej jednotke. Ak používate kuchynský robot, skontrolujte, či sú bodky vyznačené na miske a veku priamo oproti sebe a bodka na miske je priamo oproti bodke na pohonnej jednotke. Ak sú všetky diely nasadené správne, zariadenie sa spustí, keď otočíte ovládací regulátor do polohy impulz (PULSE) alebo na rýchlosť 1 či 2.
Zariadenie náhle prestane fungovať.	Automatická tepelná poisťka pravdepodobne prerušil prívod energie do zariadenia, pretože sa zariadenie prehrialo. 1) Ovládací regulátor prepnite do polohy O a zariadenie sa vypne. Odpojte zariadenie zo siete. 2) Nechajte ho 1 hodinu vychladnúť. 3) Pripojte sieťovú zástrčku do zásuvky. 4) Znovu zapnite zariadenie.
Je nasadená nádoba mixéra a kuchynský robot, ale funguje len mixér.	Ak sú mixér aj kuchynský robot správne upevnené na pohonnej jednotke, funguje len mixér. Ak chcete používať kuchynský robot, odstráňte mixér z pohonnej jednotky a naskrutkujte na ňu skrutkovací uzáver.
Metlička na šľahanie alebo nástavec na miesenie sa neotáčajú.	Skontrolujte, či sú metlička na šľahanie alebo nástavec na miesenie správne nasadené na nosiči nástrojov. Rovnako skontrolujte, či sú miska kuchynského robota a jej veko správne zostavené („cvaknutie“).

Problém	Riešenie
Mäso vyzerá, ako by ste ho skôr pretlačili, než pomleli.	Skontrolujte, či čepele mlecieho noža smerujú von.
Mlynček na mäso nefunguje.	Skontrolujte, či sú prevodová skrinka a telo mlynčeka správne zostavené („cvaknutie“).
Nedarí sa mi správne nasadiť mlecí nôž do tela mlynčeka.	Závitový krúžok trochu odskrutkujte a potom riadne nasadte mlecí nôž a nástavec na mletie na závitový hriadeľ. Potom správne naskrutkujte závitový krúžok na telo mlynčeka.
Mäso je pomleté príliš nahrubo.	Použili ste nástavec na stredne hrubé mletie. Nasadte nástavec na jemné mletie. Mäso zomlejte ešte raz, tento krát na jemnejšie.
Kovové súčiastky mlynčeka na mäso vyzerajú byť zájdené.	Pravdepodobne ste tieto diely čistili v umývačke na riad. Všetky diely mlynčeka na mäso musíte vyčistiť ručne a potom ich hneď osušiť utierkou.
Sitko odšťavovača je poškodené.	Ak je sitko poškodené, odšťavovač viac nepoužívajte. Obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste) a objednajte si nové sitko. Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

## Recepty

### Sójové mlieko

Tento recept je možné pripraviť len pomocou filtra. Spracujte jednu dávku surovín a pred spracovaním ďalšej dávky nechajte zariadenie vždy vychladnúť na izbovú teplotu.

Zloženie:

- 120 g sušených sójových bôbov
- 1200 ml vody

- 1** Sójové bôby pred spracovaním namočte na 4 hodiny do vody. Potom ich nechajte odtiecť.
- 2** Nasiaknuté sójové bôby nasypete do filtra. Do nádoby mixéra nalejte 1200 ml vody a 15 sekúnd mixujte.
- 3** Na panvicu nalejte sójové mlieko.
- 4** Počkajte, kým sójové mlieko nezačne vriieť, potom na dochutenie pridajte cukor a povarte na miernom ohni, kým sa všetok cukor neroztopí.
- 5** Podávajte horúce alebo studené.

### Miešaný ovocný džús

Zloženie:

- 300 g jablk
- 300 g mrkvy
- 300 g bieleho hrozna
- 300 g pomarančov

- 1** Jablká a mrkvu nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice odšťavovača.
- 2** Ošúpte pomaranče a nakrájajte ich na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice odšťavovača.
- 3** Poskladajte odšťavovač a odšťavte všetky suroviny.

**Čokoládový koláč**

Suroviny na prípravu cesta:

- 140 g mäkkého masla
- 110 g práškového cukru
- 140 g čokolády
- 6 vaječných bielkov
- 6 vaječných žĺtkov
- 110 g kryštálového cukru
- 140 g pšeničnej múky
- 1 vrečko prášku do pečiva

Plnka:

- 200 g marhuľového džemu

Poleva:

- 125 ml vody
- 300 g cukru
- 250 g strúhanej čokolády

Ozdoba:

- Šľahačka

- 1** Rúru vyhrejte na 160 °C.
  - 2** Pomocou nástavca s čepeľami rozmiešajte v miske kuchynského robota maslo s práškovým cukrom.
  - 3** Roztopte čokoládu a vmiešajte ju do krému.
  - 4** Do zmesi po jednom pridávajú vaječné žĺtky a vymiešajte do krémova.
  - 5** Pomocou metličky na šľahanie v miske kuchynského robota vyšľahajte vaječné bielka a kryštálový cukor, až kým nevznikne tuhá pena. Bielu vaječnú penu vmiešajte jemne do zmesi.
  - 6** Túto zmes na koláč položte na namastenú tortovú formu (24 cm). Pečte jednu hodinu pri teplote 160 °C.
- Poznámka: Počas prvých 15 minút nechajte dvierka trochu pootvorené.*
- 7** Koláč nechajte vo forme chvíľu vychladnúť. Potom ho vyklopte na rošt a nechajte ho vychladnúť úplne.
  - 8** Prekrojte koláč vodorovne napoly. Spodnú polovicu natrite marhuľovým džemom a hornú polovicu znova položte na spodnú polovicu.
  - 9** Zvyšok marhuľového džemu zohrejte, aby získal sirupovitú konzistenciu a natrite ním vrchnú časť koláča.
  - 10** Pripravte polevu. Uvarte vodu, pridajte cukor a čokoládu a povarte na miernom ohni. Neustále miešajte, kým poleva nezíska hladkú a vláčnu konzistenciu. Polevu natrite na vrch koláča a nechajte ju vychladnúť.
  - 11** Koláč podávajú so šľahačkou.



**Uvod**

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

**Splošni opis (Sl. 1)**

- A** Motorna enota
- B** Nosilec za shranjevanje kabla
- C** Regulator
  - PULSE = pulzna nastavitev
  - O = Izklop
  - 1 = nizka hitrost
  - 2 = visoka hitrost
- D** Varnostna ključavnica
- E** Navojni pokrov

**Mešalnik**

- F** Posoda
- G** Pokrov
- H** Zamašek
- I** Filter

**Multipraktik**

- J** Ohišje zobnikov
- K** Stepalnik
- L** Zaščitni pokrov
- M** Nastavek za gnetenje
- N** Rezilna enota
- O** Nosilec nastavka
- P** Posoda
- Q** Prilagodljiva rezalna plošča (rezilo za rezanje, nosilec in gumb za nastavitev)
- R** Fina/srednja plošča za rezanje
- S** Plošča za granuliranje
- T** Plošča za ocvrt krompirček
- U** Sprožilnik varnostne ključavnice
- V** Pokrov
- W** Kanal za polnjenje
- X** Potiskalo

**Sokovnik**

- Y** Kanal za polnjenje
- Z** Pokrov
- AA** Cedilo
- AB** Objemka
- AC** Posoda za tropine
- AD** Dulec

**Mesoreznica**

- AE** Sprožilnik varnostne ključavnice
- AF** Ohišje zobnikov
- AG** Gumb za sprostitvev
- AH** Ohišje rezilne enote
- AI** Spiralasta gred
- AJ** Rezilna enota
- AK** Navojni obroč

**AL** Plošča za srednje mletje, premer 4 mm

**AM** Plošča za grobo mletje, premer 8 mm

**AN** Ločevalnik

**AO** Cev za klobase

**AP** Potiskalo

**AQ** Pladenj

## **Pomembno**

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

### **Splošno**

#### **Nevarnost**

- Motorne enote ali ohišja zobnikov mesoreznice ne potapljajte v vodo ali druge tekočine in ju ne spirajte pod tekočo vodo. Za čiščenje motorne enote uporabljajte samo vlažno krpo.

#### **Opozorilo**

- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata nikoli ne priklaplajte na časovno stikalo, da ne povzročite nevarnosti.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebo.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, kabel ali katera druga komponenta.
- Aparata ne poskušajte vklopiti ali izklopiti z mešalnikom, posodo multipraktika, sokovnikom ali mesoreznico.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani otrok in oseb z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali oseb s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.

#### **Pozor**

- Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali prilagajanjem delov aparat izključite iz električnega omrežja.
- Aparat izklopite tako, da regulator obrnete na 0.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips posebej ne priporoča. V primeru uporabe tovrstnih nastavkov se garancija razveljavi.
- Ne prekoračite najvišjega nivoja, označenega na posodi.
- Posodo multipraktika in mesoreznico lahko uporabljate samo, če je na motorno enoto nameščen navojni pokrov in ne posoda mešalnika.
- Določena živila lahko povzročijo razbarvanje površine nastavkov. To nima negativnega učinka. Razbarvanost ponavadi po določenem času izgine.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.

### **Multipraktik**

#### **Opozorilo**

- Če se rezilna enota zatakne, aparat izključite iz električnega omrežja in šele nato odstranite hrano, ki blokira rezilno enoto.
- Ne dotikajte se robov rezilne enote in plošč, ko jih premikate ali čistite. Robovi so zelo ostri, zato se hitro lahko porežete.

#### **Pozor**

- Če se hrana prime stene posode, aparat izklopite in izključite iz električnega omrežja. Z lopatico odstranite hrano s stene.
- Posode ne polnite s sestavinami, katerih temperatura presega 80 °C.

---

## Mešalnik

### Opozorilo

- Ne dotikajte se robov rezil, ko premikate ali čistite posodo mešalnika. Robovi so zelo ostri, zato se hitro lahko porežete.
- Med delovanjem aparata v posodo mešalnika ne segajte s prsti ali s katerim drugim predmetom.
- Če se rezila zataknejo, aparat izključite iz električnega omrežja in šele nato odstranite hrano, ki jih ovira.

### Pozor

- Posode ne polnite s sestavinami, katerih temperatura presega 80 °C.
- Da preprečite polivanje, posode mešalnika ne napolnite z več kot 1,5 litra tekočine, predvsem če mešalnik deluje pri najvišji hitrosti. Ko obdelujete vroče tekočine ali sestavine, ki se rade penijo, v posodo mešalnika ne nalijte več kot 1 liter tekočine.
- Če se hrana prime stene posode mešalnika, izklopite aparat in ga izključite. Z lopatico odstranite hrano s stene.
- Preden vklopite aparat, poskrbite, da je pokrov zaprt in da je vanj vstavljen zamašek.

### Filter

#### Pozor

- Filtra ne preobremenjujte. Ne napolnite ga čez kovinski del.
- Sadje narežite na manjše koščke, preden ga daste v filter.
- Suhe sestavine, kot so na primer sojina zrna, namočite, preden jih daste v filter.

---

## Sokovnik

### Opozorilo

- Med delovanjem aparata ne posegajte s prsti ali kakšnim predmetom v prostor za polnjenje. Za to lahko uporabljate le potiskalo.
- Če na cedilu opazite razpoke ali je to na kakršenkoli način poškodovano, prenehajte z uporabo aparata in se obrnite na najbližji Philipsov pooblaščen servis.

### Pozor

- Sokovnik uporabljajte samo, če je pokrov ustrezno pritrjen z objemko.
- Pokrov odklenite le, če ste aparat izklopili in se je cedilo prenehalo vrteti.

---

## Mesoreznica

### Opozorilo

- Mesoreznice ne uporabljajte za mletje kosti ali drugih trdih predmetov.
- Ne dotikajte se robov rezilne enote, ko jo premikate ali čistite. Robovi so zelo ostri, zato se hitro lahko porežete.

### Pozor

- Rezilne enote mesoreznice ne uporabljajte v kombinaciji z ločevalnikom in cevjo za klobase.

---

## Elektromagnetna polja (EMF)

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

---

## Varnostne funkcije

### Toplotno varnostno izklopno stikalo

Ta aparat je opremljen s toplotnim varnostnim izklopnim stikalom, ki v primeru pregretja naprave samodejno prekine napajanje.

Če aparat preneha delovati:

- 1** Izvlecite vtičač omrežnega kabla iz omrežne vtičnice.
- 2** Počakajte 1 uro, da se aparat ohladi.
- 3** Napajalni vtičač vključite nazaj v omrežno vtičnico.

**4** Ponovno vklopite aparat.

Če se toplotno varnostno izklopno stikalo prepogosto aktivira, se posvetujte s Philipsovimi prodajalcem ali Philipsovim servisnim centrom.

**Vgrajena varnostna ključavnica**

Ta funkcija zagotavlja, da lahko aparat vklopite samo, če ste pravilno namestili posodo mešalnika, posodo multipraktika ali mesoreznico na motorno enoto. Če je mešalnik, multipraktik, sokovnik ali mesoreznica pravilno nameščena (oglejte si poglavje "Uporaba aparata"), se vgrajena varnostna ključavnica odklene.

**Pred prvo uporabo**

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

**Uporaba aparata**

**Multipraktik**

- 1** Navojni pokrov postavite na motorno enoto (1) in obrnite v smeri urinega kazalca, da ga pritrdite (2) (Sl. 2).
  - 2** Posodo postavite na motorno enoto (1) in obrnite v smeri urinega kazalca, da jo pritrdite (2) (Sl. 3).
  - 3** V posodo vstavite nosilec s želenim nastavkom (rezilna enota, nastavek za gnetenje, stepalnik ali ena od plošč). Oglejte si ustrezno poglavje spodaj.
  - 4** Ko uporabljate rezilno enoto, nastavek za gnetenje ali stepalnik, sestavine dajte v posodo.
  - 5** Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite ("klik") (Sl. 4).
- Pazite, da bosta pika na pokrovu in pika na posodi neposredno druga nasproti drugi. Izboklina pokrova se dopolnjuje z odprtino na ročaju.
- 6** Če uporabljate eno od plošč, sestavine dodajajte skozi kanal za polnjene in potiskajte navzdol s potiskalom.
  - 7** Regulator obrnite na hitrost 1 ali 2, da vklopite aparat. (Sl. 5)  
Če želite sestavine obdelati zelo hitro, obrnite regulator enkrat ali večkrat na položaj PULSE.
  - 8** Ko končate z obdelavo, obrnite regulator na položaj O, da izklopite aparat.

**Kanal za polnjenje in potiskalo**

- Tekočine in/ali trdne sestavine lahko dodajate skozi kanal za polnjenje. (Sl. 6)
- Trdne sestavine potisnite s potiskalom v kanal za polnjenje. (Sl. 7)

S potiskalom lahko tudi zaprete kanal za polnjenje. S tem preprečite, da sestavine uidejo skozi kanal.

**Rezilna enota**

Rezilno enoto lahko uporabljate tudi za seklanje, mešanje ali pasiranje sestavin.

- 1** Z rezila odstranite zaščitni pokrov (Sl. 8).

Rezilni robovi so zelo ostri. Ne dotikajte se jih.

- 2** Namestite rezilno enoto na nosilec nastavka in vstavite nosilec nastavka v posodo (Sl. 9).

**3** Dajte sestavine v posodo. Večje kose hrane prej razrežite na koščke, velike približno 3 x 3 x 3 cm. Namestite pokrov na posodo.

**4** Potiskalo vstavite v kanal za polnjenje.

**5** Regulator nastavite na hitrost 2, da vklopite aparat.

- Obdelava se nadaljuje, dokler regulatorja ne obrnete v položaj O.
- Če želite hitro obdelati sestavine, regulator enkrat ali večkrat obrnite v položaj PULSE (pulzno).

#### **Nasveti**

- Med sekljanjem čebule regulator nekajkrat obrnite v položaj PULSE (pulzno), da ne bo predrobno nasekljana.
- Pri sekljanju (trdega) sira ali čokolade ne pustite, da aparat predolgo deluje. V nasprotnem primeru se bodo sestavine preveč segrele in posledično stalile ali postale grudaste.
- Ne sekajte pretrdih sestavin, kot so kavna zrna, kurkuma, muškatni orešček ali ledene kocke, ker se lahko rezilo skrha.
- Običajen čas obdelave pri vseh vrstah sekljanja je 30–60 sekund.
- Če se hrana prilepi na rezilo ali na steno posode, aparat izklopite in izključite. Nato z lopatico odstranite hrano z rezila ali stene posode.

#### **Plošče**

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

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

**1** Nosilec nastavka vstavite v posodo (Sl. 10).

**2** Na nosilec nastavka namestite zeleno ploščo (Sl. 11).

**3** Posodo zaprite s pokrovom.

**4** Vstavite sestavine v kanal za polnjenje.

- Večje sestavine narežite na manjše koščke, da jih lahko vstavite v kanal za polnjenje.
- Za optimalne rezultate kanal za polnjenje napolnite enakomerno.
- Večje količine sestavin obdelujte v manjših količinah in posodo občasno izpraznite.

**5** Regulator obrnite na hitrost 1, da vklopite aparat.

- Obdelava poteka, dokler regulatorja ne obrnete v položaj O.

**6** S potiskalom rahlo pritisnite na sestavine v kanalu za polnjenje.

#### **Prilagodljiva rezalna plošča**

Rob prilagodljive rezalne plošče je zelo oster. Ne dotikajte se ga.

**1** Rezalno ploščo vstavite na vrh nosilca (Sl. 12).

**2** Na dno nosilca (1) vstavite gumb in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga pritrdite (2) (Sl. 13).

**3** Obrnite gumb za nastavev, da rezalno ploščo nastavite na zeleno debelino rezanja (Sl. 14).

#### **Nasveti**

- Med strganjem ali granuliranjem mehkih sestavin ne uporabljajte hitrosti 2, da se ne spremenijo v kašo.
- Plošč ne uporabljajte za obdelavo čokolade. V ta namen uporabljajte samo rezilo.

#### **Nastavek za gnetenje**

Nastavek za gnetenje lahko uporabite za gnetenje kvašenega testa za kruh ali pice.

Običajen čas obdelave pri vseh vrstah gnetenja je 30–180 sekund.

**1** Na nosilec nastavka namestite nastavek za gnetenje. (Sl. 15)

**2** Nosilec z nastavkom za gnetenje vstavite v posodo. (Sl. 16)

*Opomba: V posodo vedno najprej namestite nosilec nastavka z nastavkom za gnetenje, šele nato začnite dodajati sestavine.*

**3** Sestavine dodajte v posodo.

**4** Posodo zaprite s pokrovom in v pokrov vstavite potiskalo.

**5** Regulator obrnite v položaj 1, da vklopite aparat.

- Obdelava poteka, dokler regulatorja ne obrnete v položaj O.

### **Stepalnik**

---

Stepalnik lahko uporabljate za stepanje smetane in jajc, jajčnega beljaka, instant pudingov, majoneze, zmesi za biskvit in drugih mehkih sestavin.

**1** Nosilec nastavka vstavite v posodo (Sl. 17).

**2** Na nosilec nastavka namestite stepalnik (Sl. 18).

**3** Sestavine dodajte v posodo.

**4** Posodo zaprite s pokrovom in v pokrov vstavite potiskalo.

**5** Regulator nastavite na hitrost 2, da vklopite aparat.

- Obdelava poteka, dokler regulatorja ne obrnete v položaj O.

**6** Stepalnik očistite po vsaki uporabi.

Navodila za razstavljanje in čiščenje stepalnika si oglejte v poglavju "Čiščenje".

### **Nasveti**

- Stepalnika ne uporabljajte za pripravo zmesi za torte z maslom ali margarino ali za gnetenje testa. Za ta opravila uporabite nastavek za gnetenje.
- Ko stepate beljak, naj bosta posoda in stepalnik čista in nemastna. Beljak mora imeti sobno temperaturo.

### **Mešalnik**

---

Mešalnik je namenjen za:

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

**1** Navojni pokrov obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca (1) in ga snemite z motorne enote (2) (Sl. 19).

**2** Na motorno enoto namestite posodo mešalnika (1) in jo obrnite v smeri urinega kazalca, da jo pritrdite (2). Ročaj mora biti usmerjen v levo (Sl. 20).

Ne pritiskajte premočno na ročaj posode mešalnika.

**3** Sestavine dajte v posodo mešalnika (Sl. 21).

Posode ne polnite s sestavinami, katerih temperatura presega 80 °C.

Da preprečite razlivanje, posode ne napolnite prek oznake za največjo količino sestavin, zlasti ko mešate vroče tekočine.

**4** Zaprite pokrov in vanj vstavite zamašek.

**5** Za vklop aparata izberite hitrost 2.

- Mešalnik bo deloval, dokler regulatorja ne obrnete v položaj O.

Ne segajte z roko ali kakšnim koli predmetom v posodo, ko mešalnik deluje.**Nasveti**

- Med delovanjem mešalnika lahko v posodo vlijete tekočino ali dodate trdne sestavine skozi odprtino na pokrovu (Sl. 22).
- Čim dlje pustite delovati aparat, tem bolj fino bodo sestavine zmlete.
- Preden trdne sestavine vstavite v posodo, jih narežite na manjše koščke. Večje količine sestavin obdelujte v več manjših količinah in ne vseh naenkrat.
- Za drobljenje ledenih kock stresite kocke v posodo, zaprite pokrov in regulator nekajkrat obrnite v položaj za pulzno mešanje.
- Za hitrejšo mešanje nekaterih sestavin, npr. sadja, dodajte nekoliko tekočine, npr. limoninega soka.
- Ko mešate juho, uporabite kuhane sestavine.
- Če z rezultati niste zadovoljni, regulator nekajkrat obrnite v položaj za pulzno mešanje, da aparat za kratek čas vklopite. Boljše rezultate lahko dosežete tudi tako, da sestavine premešate z lopatico (ko je mešalnik izklopljen) ali pa iz posode odlijete nekoliko vsebine in obdelujete manjše količine.
- Ko obdelujete tekočine, ki so vroče ali se rade penijo (npr. mleko), jih v posodo mešalnika ne nalijte več kot 1 liter, da preprečite razlivanje.
- Če se hrana prime stene posode mešalnika, izklopite aparat in ga izključite. Z lopatico odstranite hrano s stene.

**Filter**

Z uporabo filtra lahko naredite še posebej fino zmešane omake, sveže sadne sokove ali sojino mleko. Vse koščice in lupine bodo ostale v filtru.

**1 Vstavite filter v posodo mešalnika (Sl. 23).**

Preverite, ali je filter pravilno nameščen na dno posode.

**2 Zaprite pokrov, da pritrdite filter.****3 Sestavine dajte v filter (Sl. 24).**

Filtera ne napolnite čez njegov kovinski del. Pri obdelovanju vročih sestavin ne uporabljajte filtra.

**4 V posodo mešalnika nalijte vodo ali drugo tekočino (mleko, sok, itd.).****5 Vstavite zamašek v pokrov. (Sl. 25)****6 Za vklop aparata izberite hitrost 2.****7 Po končani obdelavi regulator obrnite v položaj O.**

Pokrov naj ostane zaprt, zamašek pustite v pokrovu, filter pa naj ostane v posodi.

**8 Snemite posodo mešalnika z motorne enote. Napitek izlijte skozi dulec posode mešalnika (Sl. 26).****9 Za najboljše rezultate posodo s preostalimi sestavinami (in, če je potrebno, nekoliko tekočine) postavite nazaj na aparat in ga pustite delovati še nekaj sekund.****10 Izlijte še preostanek napitka.****Nasveti**

- Svetujemo vam, da pri obdelavi večjih količin v filter ne vstavite vseh sestavin naenkrat. Začnite s pripravo manjše količine, pustite aparat delovati nekaj sekund, ga izklopite in nato dodajte naslednjo manjšo količino. Postopek ponavljajte, dokler ne obdelate vseh sestavin. Med obdelavo mora biti posoda pokrita s pokrovom.
- Za najboljše rezultate pri pripravi sadnih sokov in koktajlov dodajte približno 300 ml vode na 150 g sadja. Uporabite lahko tudi druge tekočine, na primer za pripravo koktajlov.
- Trde sestavine, kot so sojina zrna, pred obdelavo namočite.

## Sokovnik

---

Sokovnik lahko uporabljate za pripravo svežih sadnih sokov. Tropine, koščice in lupine bodo ločene od soka.

- 1** Navojni pokrov obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca (1) in ga snemite z motorne enote (Sl. 27).
- 2** Na motorno enoto namestite posodo za tropine (Sl. 28).
- 3** Vstavite cedilo (Sl. 29).

Cedilo pred uporabo preglejte. Če opazite poškodbe, kot so razpoke, špranje ali nepritrjena strgalna plošča, ga ne uporabljajte.

- 4** Posodo za tropine zaprite s pokrovom in pritrdite objemko (Sl. 30).

Poskrbite, da je pokrov pravilno zaprt.

- 5** Večje sestavine narežite na manjše koščke, ki jih lahko vstavite v kanal za polnjenje.
- 6** Pod dulec postavite kozarec ali posodo (Sl. 31).
- 7** Za vklop aparata izberite hitrost 2.

**8** Vstavite sestavine v kanal za polnjenje. Sestavine potiskajte navzdol s potiskalom. Držite potiskalo čim trdneje v kanalu za polnjenje, da preprečite škropljenje.

Ko aparat deluje, ne potiskajte sestavin v kanal za polnjenje s prsti ali kakšnim predmetom (na primer z lopatico). Za to uporabljajte samo potiskalo.

- 9** Po končani obdelavi regulator obrnite v položaj O.

### Nasveti

- Če se posoda za tropine med obdelavo napolni, izklopite aparat in počakajte, da se cedilo ustavi. Odprite objemko in snemite pokrov. Odstranite cedilo. Snemite posodo za tropine z motorne enote in jo izpraznite. Očistite cedilo. Ponovno sestavite sokovnik in aparat znova vklopite.
- Drobni lupin ali luščin ni treba odstranjevati. Odstranite samo lupine, ki jih ne bi pojedli, kot so lupine pomaranč, ananasa ali surove pese.
- Vedno uporabljajte sveže sadje in zelenjavo, ker vsebujeta več soka.
- V sokovniku lahko obdelate tudi peclje in liste, na primer zelene solate.
- Odstranite večje peške sadja, kot so češnje, slive, breskve ali marelice.
- Jabolčni sok postane zelo hitro rjav. Ta proces lahko upočasnite tako, da soku dodate nekaj kapljic limoninega soka.
- Tropine korenja, pese, zelja in špinače lahko uporabite kot osnovo za juhe in omake. Prevrte tropine in dodajte nekaj začimb. Tropine v mešalniku zmešajte v kašo. Iz tropin paradižnikov lahko pripravite paradižnikovo mezgo.
- Sadje, ki vsebuje veliko škroba, kot so na primer banane, papaja, avokado, fige in mango, ni primerno za obdelavo v sokovniku. Za obdelavo tega sadja uporabljajte mešalnik.
- Sokovnik ni primeren za obdelavo zelo trdega in/ali vlaknastega sadja ali zelenjave, kot je sladkorni trs.

### Mesoreznica

---

Mesoreznico lahko uporabljate za mletje mesa in izdelavo klobas.

- 1** Na motorno enoto privijte navojni pokrov (Sl. 32).
- 2** Na motorno enoto namestite ohišje zobnikov (1) in ga obrnite v smeri urinega kazalca, da ga pritrdite (2) ("klik") (Sl. 33).



- 3** Na ohišje zobnikov namestite ohišje rezilne enote (1) in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga pritrдите (2) (Sl. 34).
- 4** V ohišje rezilne enote vstavite spiralasto gred (Sl. 35).
- 5** Na spiralasto gred namestite rezilno enoto. Rezilni robovi morajo biti obrnjeni navzven (Sl. 36).
- 6** Na spiralasto gred namestite ploščo za srednje ali grobo mletje (odvisno od zelene gostote) (Sl. 37).  
Pazite, da se bodo zareze plošče za mletje prilegale izboklinam ohišja rezilne enote.
- 7** Na ohišje rezilne enote namestite navojni pokrov (1) in ga obrnite v smeri urinega kazalca, da ga pritrдите (2) (Sl. 38).
- 8** Na zgornji del ohišja rezilne enote postavite pladenj (Sl. 39).

### Mletje mesa

- 1** Narežite meso na 10 cm dolge in 2 cm debele trakove.
- 2** Uporabljajte pusto meso. Odstranite čim več kosti ter delov hrustanca in kit.

Nikoli ne uporabljajte zamrznjenega mesa!

- 3** Za vklop aparata izberite hitrost 1.
- 4** Položite meso na pladenj. S potiskalom počasi potiskajte meso v ohišje rezilne enote (Sl. 40).  
- Za tatarski biftek zmeljite meso dvakrat s ploščo za srednje mletje.

### Izdelava klobas

- 1** Zmeljite meso.
- 2** Po končanem mletju izključite aparat iz električnega omrežja in odstranite navojni obroč.
- 3** Odstranite ploščo za mletje in rezilno enoto.

*Opomba:* Pustite spiralasto gred v ohišju rezilne enote.

- 4** Namestite ločevalnik na spiralasto gred (Sl. 41).
- 5** Namestite cev za klobase na ohišje rezilne enote (1) in privijte navojni obroč v smeri urinega kazalca na ohišje rezilne enote (2) (Sl. 42).

Aparat je zdaj pripravljen za izdelavo klobas.

### Nasveti

- Ovoj klobas namočite za 10 minut v mlačno vodo. Nato vlažen ovoj povlecite na cev za klobase. Potisnite (začinjeno) mletje v ohišje rezilne enote.
- Če se ovoj prilepi na cev, ga zmočite z malo vode.

### Čiščenje (Sl. 43)

*Opomba:* V tabeli za čiščenje na sprednji strani te knjižice je prikazan način čiščenja vseh delov aparata.

- 1** Aparat mora biti izklopljen in izključen.
- 2** Motorno enoto in ohišje zobnikov mesoreznice očistite z vlažno krpo.

Motorne enote in ohišja zobnikov mesoreznice ne potaplajte v vodo in ne spirajte pod tekočo vodo.

- 3** Dele, ki so prišli v stik s hrano, takoj po uporabi očistite v vroči vodi, ki ste ji dodali nekaj tekočega čistila.

Pri čiščenju rezilne enote multipraktika, plošč, rezila za rezanje prilagodljive rezalne plošče in rezilne enote mesoreznice bodite zelo previdni. Rezilni robovi so zelo ostri.

*Opomba: Vse dele razen motorne enote in delov mesoreznice lahko pomivate tudi v pomivalnem stroju.*

- Pazite, da rezilni robovi rezil in plošč ne pridejo v stik s trdimi predmeti. Lahko se skrhajo.
- Stepalnik lahko za temeljitejšo čiščenje razstavite (oglejte si razdelek "Stepalnik" v tem poglavju).
- Pokrov posode mešalnika odstranite tako, da ga odprete in povlečete navzgor. Pokrov odstranite samo v primeru čiščenja. (Sl. 44)

### **Hitro čiščenje posode mešalnika**

---

- 1** V posodo mešalnika nalijte mlačno vodo (največ pol litra) in ji dodajte nekaj tekočega čistila (Sl. 45).
- 2** Zaprite pokrov in vanj vstavite zamašek.
- 3** Regulator nekajkrat obrnite v položaj PULSE.
- 4** Snemite posodo mešalnika in jo sperite s čisto vodo.

### **Stepalnik**

---

Stepalnik vedno očistite takoj po uporabi.  
Stepalnik lahko za temeljito čiščenje razstavite.

- 1** Izvlecite stepalnik iz ohišja zobnikov. (Sl. 46)
- 2** Povlecite zapah vstran in odprite ohišje zobnikov (Sl. 47).
- 3** Vzemite ven oba zobnika (Sl. 48)
- 4** Vse dele očistite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.
- 5** Vstavite stepalnik.

### **Sestavljanje stepalnika**

- 1** Najprej vstavite v ohišje manjši zobnik, nato pa še večjega.
- 2** Pritrdite spodnji del ohišja na zgornji del. Poskrbite, da se dela zaskočita s klikom. (Sl. 49)
- 3** Vstavite stepalnik v ohišje zobnikov

### **Prilagodljiva rezalna plošča**

---

- 1** Zavrtite gumb za nastavitev v smeri urinega kazalca (1) in ga odstranite s plošče (2). (Sl. 50)
- 2** Odstranite rezilo za rezanje s plošče.
- 3** Vse dele očistite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.

### **Mesoreznica**

---

Deli mesoreznice niso primerni za pomivanje v pomivalnem stroju!

- 1** Odstranite meso, ki ostane v notranjosti ohišja rezilne enote. Pri tem si pomagajte s kosi kruha, ki jih potisnete skozi ohišje rezilne enote.
- 2** Aparat izklopite in izključite.
- 3** Odstranite potiskalo in pladenj (Sl. 51).
- 4** Odvijte navojni obroč v nasprotni smeri urinega kazalca (1) in ga odstranite (2). Odstranite tudi ploščo za mletje, rezilno enoto in spiralasto gred. (Sl. 52)

- 5 Pritisnite gumb za sprostitvev (1), zavrtite ohišje rezilne enote v smeri urinega kazalca (2) in ga odstranite z ohišja zobnikov (3) (Sl. 53).
- 6 Ohišje zobnikov zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca (1) in ga dvignite z motorne enote (2) (Sl. 54).
- 7 Vse dele, ki so prišli v stik z mesom, očistite z vročo vodo in nekaj tekočega čistila takoj po uporabi (Sl. 55).
- 8 Sperite jih s čisto in vročo vodo ter jih takoj osušite s kuhinjsko krpo.
- 9 Preden plošče in spiralasto gred shranite, jih namažite z nekaj rastlinskega olja.

### Shranjevanje

Aparat je opremljen s posodo za tropine, ki omogoča preprosto shranjevanje delov aparata.

- 1 Spravite nastavek za gnetenje, prilagodljivo rezalno ploščo in ploščo za strganje v škatlo za shranjevanje (Sl. 56).
- 2 V škatlo za shranjevanje dajte tudi ploščo za ocvrt krompirček. Na nosilec nastavka namestite stepalnik.
- 3 Na stepalnik namestite rezilno enoto. (Sl. 57)
- 4 Na rezilno enoto namestite ploščo za granuliranje. (Sl. 58)
- 5 Z motorne enote odstranite navojni pokrov in nanjo namestite posodo za tropine s cedilom.

*Opomba: Navojni pokrov lahko shranjujete v škatli za shranjevanje ali v posodi mešalnika.*

- 6 Škatlo za shranjevanje namestite v posodo za tropine (Sl. 59).
- 7 Namestite pokrov na posodo za tropine in vstavite potiskalo sokovnika v pokrov (Sl. 60).
- 8 Navijte omrežni kabel okoli nosilca na zadnji strani motorne enote (Sl. 61).

### Okolje

Aparata po preteku življenjske dobe ne zavrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja.

### Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu [www.philips.com](http://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.

### Odpravljanje težav

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

Težava	Rešitev
Aparat se ne vklopi, ko obrnem regulator na položaj PULSE ali na hitrost 1 ali 2.	Poskrbite, da je multipraktik, posoda mešalnika, sokovnik ali mesoreznica pravilno nameščena ("klik"). Če ne uporabljate multipraktika, sokovnika ali mesoreznice, poskrbite, da je navojni pokrov pravilno nameščen na motorno enoto. Če uporabljate posodo mešalnika, poskrbite, da je izbočena črta na posodi neposredno nasproti napisa na ohišju motorja. Če uporabljate multipraktik, poskrbite, da sta piki na posodi in pokrovu neposredno druga nasproti drugi in da je pika na posodi neposredno nasproti piki na motorni enoti. Če so vsi deli pravilno nameščeni, aparat začne delovati, ko obrnete regulator na položaj PULSE ali na hitrost 1 ali 2.
Aparat nenadoma preneha delovati.	Toplotno varnostno izklopno stikalo je zaradi pregretja verjetno prekinilo napajanje aparata. 1) Obrnite regulator na položaj O, da izklopite aparat. Izklopite aparat iz električnega omrežja. 2) Počakajte 1 uro, da se aparat ohladi. 3) Vstavite vtičač v omrežno vtičnico. 4) Znova vklopite aparat.
Posoda mešalnika in posoda multipraktika sta pritrjeni, vendar deluje le mešalnik.	Če sta mešalnik in multipraktik pravilno nameščena na motorno enoto, deluje samo mešalnik. Če želite uporabljati multipraktik, odstranite mešalnik z motorne enote in na motorno enoto privijte navojni pokrov.
Stevalnik ali nastavek za gnetenje se ne obrača.	Poskrbite, da je stevalnik ali nastavek za gnetenje pravilno nameščen na nosilec nastavka. Prav tako poskrbite, da sta posoda multipraktika in pokrov pravilno nameščena ("klik").
Meso izgleda stisnjeno in ne zmleto.	Poskrbite, da so rezilni robovi rezilne enote usmerjeni navzven.
Mesoreznica ne deluje.	Poskrbite, da sta ohišje zobnikov in ohišje rezilne enote pravilno nameščeni ("klik").
Rezilne enote ni mogoče pravilno namestiti v ohišje rezilne enote.	Rahlo odvijte navojni obroč in na spiralasto gred pravilno namestite rezilno enoto in ploščo za mletje. Nato pravilno privijte navojni obroč na ohišje rezilne enote.
Meso je pregrobo zmleto.	Uporabljali ste ploščo za srednje mletje. Uporabite ploščo za fino mletje. Meso ponovno zmeljite.
Kovinski deli mesoreznice so zarjaveli.	Te dele ste verjetno pomili v pomivalnem stroju. Vse dele mesoreznice je treba pomiti ročno in nato takoj osušiti s kuhinjsko krpo.
Cedilo sokovnika je poškodovano.	Če je cedilo poškodovano, sokovnika ne uporabljajte več. Obrnite se na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi (telefonsko številko lahko najdete na mednarodnem garancijskem listu) in naročite novo cedilo. Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

## Recepti

### Sojino mleko

Pri tem receptu morate uporabiti filter. Ko obdelate eno porcijo, počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo, preden nadaljujete z obdelavo naslednje porcije.

Sestavine:

- 120 g suhih sojinih zrn

- 1200 ml vode

- 1** Pred pripravo sojina zrna namakajte 4 ure. Nato jih osušite.
- 2** Namočena sojina zrna dajte v filter. V posodo mešalnika vlijte 1200 ml vode in mešajte 15 sekund.
- 3** Sojino mleko zlijte v kozico.
- 4** Sojino mleko zakuhajte, nato po okusu dodajte sladkor in pustite vreti, da se sladkor raztopi.
- 5** Postrezite toplo ali hladno.

### Mešani sadni sok

Sestavine:

- 300 g jabolka
- 300 g korenja
- 300 g belega grozdja
- 300 g pomaranč

- 1** Narežite jabolka in korenje na koščke, ki jih je mogoče vstaviti v kanal za polnjenje sokovnika.
- 2** Olupite pomaranče in jih narežite na koščke, ki jih je mogoče vstaviti v kanal za polnjenje sokovnika.
- 3** Sestavite sokovnik in iztisnite vse sestavine.

### Čokoladna torta

Sestavine za testo:

- 140 g mehkega masla
- 110 g sladkorja v prahu
- 140 g čokolade
- 6 jajčnih beljakov
- 6 jajčnih rumenjakov
- 110 g kristalnega sladkorja
- 140 g pšenične moke
- 1 vrečka pecilnega praška

Nadev:

- 200 g marelične marmelade

Sladkorni preliv:

- 125 ml vode
- 300 g sladkorja
- 250 g naribane čokolade

Dekoracija:

- Stepena smetana

- 1** Pečico segrejte na 160 °C.
- 2** Z rezilno enoto v posodi multipraktika penasto umešajte maslo in sladkor v prahu.
- 3** Stopite čokolado in jo umešajte.
- 4** V zmes dodajte enega za drugim jajčne rumenjake in mešajte, da postane zmes kremasta.
- 5** S stepalnikom v posodi multipraktika stepite jajčne beljake in kristalni sladkor, da postane zmes gosta in penasta. Sneg iz beljakov nežno umešajte v zmes.
- 6** Zmes za torto vlijte v namaščen vzmetni pekač (24 cm). Pecite eno uro pri temperaturi 160 °C.

*Opomba: Prvih 15 minut naj bodo vrata pečice lahko priprta.*

- 7** Pustite torto nekaj časa v pekaču, da se ohladi. Nato jo dajte na žičnato rešetko, da se še naprej hladi.
- 8** Prerežite torto v vodoravni smeri na pol. Eno polovico namažite z marelično marmelado, nato dajte zgornjo polovico nazaj na spodnjo.
- 9** Segrejte preostalo marelično marmelado, da postane sirupasta, in z njo namažite zgornjo stran torte.
- 10** Pripravite preliv. Zavrite vodo, dodajte sladkor in čokolado ter kuhajte pri nizki temperaturi. Mešajte neprekinjeno, dokler preliv ne postane tekoč in mazav. Razmažite preliv po torti in pustite, da se ohladi.
- 11** Torto postrezite s stepeno smetano.

## Uvod

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

## Opšti opis (Sl. 1)

- A** Jedinica motora
- B** Držač za namotavanje kabla
- C** Regulator
  - PULSE = opcija pulsiranja
  - O = Isključeno
  - 1 = mala brzina
  - 2 = velika brzina
- D** Sigurnosna brava
- E** Poklopac sa navojem

### Blender

- F** Posuda
- G** Poklopac
- H** Odbojnik
- I** Filter

### Multipraktik

- J** Kućište motora
- K** Metlica za mučenje
- L** Zaštitni poklopac
- M** Dodatak za mešenje
- N** Jedinica sa sečivima
- O** Držač alata
- P** Posuda
- Q** Podesivi disk za sečenje na komade (umetak za sečenje, nosač i dugme za podešavanje)
- R** Disk za sitno rendanje/disk za rendanje srednje veličine
- S** Disk za granuliranje
- T** Disk za krompiriće
- U** Prekidač za sigurnosnu bravu
- V** Poklopac
- W** Otvor za hranu
- X** Potiskivač

### Sokovnik

- Y** Otvor za hranu
- Z** Poklopac
- AA** Sito
- AB** Stezaljka
- AC** Spremište za pulpu
- AD** Grlić

### Mašina za mlevenje mesa

- AE** Prekidač za sigurnosnu bravu
- AF** Kućište motora
- AG** Dugme za otpuštanje
- AH** Kućište rezača
- AI** Pužna vodilica
- AJ** Jedinica rezača
- AK** Prsten sa navojem

- AL** Srednji disk za mlevenje, prečnik 4 mm
- AM** Metalni disk za krupno mlevenje, prečnik 8 mm
- AN** Separator
- AO** Cev za kobasice
- AP** Potiskivač
- AQ** Plitka posuda

## Važno

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

### Opšte

---

#### Opasnost

- Nikada ne uranjajte jedinicu motora niti kućište motora mašine za mlevenje mesa u vodu ili bilo koju drugu tečnost i nemojte ih ispirati pod česmom. Za čišćenje jedinice motora koristite samo vlažnu krpu.

#### Upozorenje

- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, ovaj aparat nikad ne smete priključiti na prekidač kontrolisan tajmerom.
- Ako je glavni kabl oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Aparat ne upotrebljavajte ako su utikač, kabl ili drugi delovi oštećeni.
- Blender, posudu multipraktika, sokovnik ili mašinu za mlevenje mesa nikada nemojte da koristite za uključivanje ili isključivanje aparata.
- Aparat nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu instrukcija za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.

#### Oprez

- Aparat uvek isključite iz električne mreže pre montaže, rastavljanja, čišćenja ili podešavanja bilo kog dela.
- Uvek isključite aparat okretanjem regulatora na 0.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili delove drugih proizvođača odnosno one dodatke i delove koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Nemojte prekoračiti maksimalni nivo naznačen na posudi ili bokalu.
- Posudu multipraktika i mašinu za mlevenje mesa možete da koristite isključivo kada je na jedinicu motora postavljen poklopac sa navojem umesto posude blendera.
- Pojedini sastojci mogu izazvati gubitak boje na površini dodataka. Ovo nema negativan efekat na dodatke. Ovi gubici boje obično nestaju posle nekog vremena.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.

### Multipraktik

---

#### Upozorenje

- Ako se jedinica sa sečivima zaglavi, isključite aparat iz električne mreže pre uklanjanja sastojaka koji blokiraju jedinicu sa sečivima.
- Pri radu i čišćenju izbegavajte dodir sa oštrim ivicama sečiva i diskovima. One su veoma oštre i lako biste mogli da se posećete po prstima.



**Oprez**

- Ako se hrana zalepi za zid posude, isključite aparat i izvucite kabl iz struje. Zatim lopaticom uklonite hranu sa zidova posude.
- Posudu nikada nemojte da punitе sastojcima koji su topliji od 80°C.

**Blender**

---

**Upozorenje**

- Pri čišćenju i radu izbegavajte dodir sa oštrim ivicama sečiva. One su veoma oštre i lako biste mogli da se posećete po prstima.
- U posudu blendera nikada ne stavljajte prste ili predmete dok je aparat u upotrebi.
- Ako se sečiva zaglave, isključite aparat iz električne mreže pre uklanjanja sastojaka koji blokiraju sečiva.

**Oprez**

- Bokal nemojte da punitе sastojcima koji su topliji od 80°C.
- Da biste sprečili prosipanje, u posudu miksera stavite maksimalno 1,5 litar tečnosti, posebno ako koristite veću brzinu. Kada radite sa vrelim tečnostima ili sastojcima koji mogu da stvore penu, u posudu miksera stavite maksimalno 1 litar tečnosti.
- Ako se hrana zalepi za zid posude blendera, isključite aparat i izvucite kabl iz struje. Zatim lopaticom uklonite hranu sa zidova posude.
- Pre nego što uključite aparat uvek proverite da li je poklopac zatvoren i da li je umetnut odbojnik u njega.

**Filter**

---

**Oprez**

- Nemojte prepuniti filter. Nikada ga ne punitе preko metalnog dela.
- Pre nego voće stavite u filter, isecite ga na sitnije komade.
- Natopite suve sastojke, poput zrnavlja soje, pre nego što ih stavite u filter.

**Sokovnik**

---

**Upozorenje**

- Dok aparat radi, nemojte gurati prste ili druge predmete u otvor za hranu. Za ovu namenu upotrebljavajte isključivo potiskivač.
- Ako primetite bilo kakve naprsline ili oštećenja na situ, prestanite sa korišćenjem aparata i obratite se najbližem servisnom centru kompanije Philips.

**Oprez**

- Sokovnik koristite isključivo kada je poklopac pravilno zaključan pomoću stezaljke.
- Poklopac možete otključati tek pošto isključite aparat i nakon što se sito zaustavi.

**Mašina za mlevenje mesa**

---

**Upozorenje**

- Nemojte pokušavati da meljete kosti ili druge tvrde predmete pomoću mašine za mlevenje mesa.
- Pri radu i čišćenju izbegavajte dodir sa oštrim ivicama sečiva. One su veoma oštre i lako biste mogli da se posećete po prstima.

**Oprez**

- Nikad nemojte koristiti jedinicu sa sečivima mašine za mlevenje mesa u kombinaciji sa separatorom i cevi za kobasice.

## Elektromagnetna polja (EMF)

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

### Sigurnosne karakteristike

#### Bezbednosno isključivanje za zaštitu od pregrevanja

Ovaj aparat je opremljen sigurnosnom zaštitom od pregrevanja koja će automatski isključiti električno napajanje aparata ukoliko dođe do pregrevanja.

Ako vaš aparat prestane sa radom:

- 1** Izvucite utikač iz zidne utičnice.
- 2** Ostavite aparat da se ohladi 1 sat.
- 3** Uključite utikač u zidnu utičnicu.
- 4** Ponovo uključite aparat.

Obratite se Philips prodavcu ili ovlašćenom servisnom centru kompanije Philips ako se sigurnosna zaštita od pregrevanja aktivira suviše često.

#### Ugrađena bezbednosna brava

Ova funkcija omogućava uključivanje aparata ako ste posudu blendera, bokal ili mašinu za mlevenje mesa pravilno montirali na jedinicu motora. Ako je blender, multipraktik, sokovnik ili mašina za mlevenje mesa pravilno montirana (pogledajte poglavlje „Upotreba aparata“), ugrađeno bezbednosno zaključavanje će se deaktivirati.

### Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji će doći u dodir sa hranom (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).

### Upotreba aparata

#### Multipraktik

- 1** Stavite poklopac sa navojem na jedinicu motora (1) i okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu da biste ga fiksirali (2) (Sl. 2).
- 2** Stavite posudu na jedinicu motora (1) i okrenite je u smeru kretanja kazaljke na satu da biste je fiksirali (2) (Sl. 3).
- 3** Postavite držač alata sa željenim dodacima u posudu (jedinica sa sečivima, dodatak za mešanje, dodatak za mućenje ili neki od diskova). Pogledajte odgovarajući odeljak dalje u tekstu.
- 4** Ako koristite jedinicu sa sečivima, dodatak za mešanje ili metlicu, sastojke koje treba obraditi stavite u posudu.
- 5** Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili ('klik') (Sl. 4).

Vodite računa da tačkica na poklopcu i tačkica na posudi budu direktno jedna nasuprot druge. Štrčanje poklopcu će upotpuniti oblik drške na posudi.

- 6** Ako koristite neki od diskova, sastojke dodajte kroz otvor za hranu i pritisnite ih potiskivačem.
- 7** Okrenite regulator u položaj 1 ili 2 da biste uključili aparat. (Sl. 5)

Ako želite veoma kratkotrajnu obradu sastojaka, okrenite regulator u položaj PULSE jednom ili više puta.

**8** Kada završite sa obradom, okrenite regulator u položaj O da biste isključili aparat.

### Otvor za hranu i potiskivač

- Za dodavanje tečnih i čvrstih sastojaka, upotrebljavajte otvor za hranu. (Sl. 6)
- Upotrebite potiskivač da biste čvrste sastojke gurnuli niz otvor za hranu. (Sl. 7)

Potiskivač možete koristiti i za zatvaranje otvora za hranu. Na ovaj način se sprečava izlazak sastojaka kroz otvor za hranu.

### Jedinica sa sečivima

---

Jedinicu sa sečivima možete koristiti za seckanje, mešanje ili pasiranje sastojaka.

**1** Uklonite zaštitnu navlaku sa sečiva (Sl. 8).

Rezne površine dodataka su veoma oštre. Ne dodirujte ih..

**2** Postavite jedinicu sa sečivima na držač alata, a zatim držač postavite u posudu (Sl. 9).

**3** Stavite sastojke u posudu. Prethodno isecite veće komade namirnica na komadiće od približno 3 x 3 x 3 cm. Stavite poklopac na posudu.

**4** Postavite potiskivač u otvor za hranu.

**5** Okrenite regulator u položaj 2 da biste uključili aparat.

- Proces će se odvijati dok regulator ne postavite u položaj O.
- Ako želite kratkotrajnu obradu sastojaka, okrenite regulator u položaj PULSE jednom ili više puta.

### Saveti

- Ako seckate crni luk, okrenite regulator u položaj PULSE nekoliko puta da crni luk ne bi bio iseckan suviše sitno.
- Aparat ne treba da radi suviše dugo kada seckate (tvrdi) sir ili čokoladu. U suprotnom će se ovi sastojci ugrijati, početi da se tope i postati grudvasti.
- Nemojte koristiti sečivo za seckanje vrlo tvrdih sastojaka kao što su kafa u zmu, šafran, morski oraščić i ledene kocke, jer to može otupiti sečivo.
- Standardno vreme prerađivanja za sve vrste seckanja je između 30-60 sekundi.
- Ako se hrana zalepi za zid posude ili bokala, isključite aparat i izvucite kabl iz struje. Zatim lopaticom uklonite hranu sa zidova posude.

### Diskovi

---

Nikada nemojte koristiti diskove za obradu tvrdih sastojaka kao što su kocke leda.

Rezne površine diskova su veoma oštre. Ne dodirujte ih.

**1** Postavite držač alata u posudu (Sl. 10).

**2** Postavite željeni disk na držač alata (Sl. 11).

**3** Stavite poklopac na posudu.

**4** Stavite sastojke u otvor za hranu.

- Prethodno isekajte velike sastojke na komade koji mogu da stanu u otvor za hranu.
- Punite otvor za hranu ravnomerno kako biste postigli najbolje rezultate.
- Kada treba da prerađite veliku količinu sastojaka, obrađujte manje količine i praznite posudu između tih količina.

**5** Okrenite regulator u položaj 1 da biste uključili aparat.

- Proces će se odvijati dok regulator ne postavite položaj O.

**6** Potiskivačem lagano pritisnite sastojke u otvoru za hranu.

**Podesivi disk za sečenje na kriške**

Podesivi disk za sečenje je veoma oštar. Ne dodirujte sečivo.

- 1** Stavite umetak za sečenje na kriške na vrh nosača (Sl. 12).
- 2** Stavite regulator na dno nosača (1) i okrenite ga u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke na satu da biste ga fiksirali (2) (Sl. 13).
- 3** Okrenite dugme za podešavanje da biste disk za sečenje na kriške podesili na željenu debljinu sečenja (Sl. 14).

**Saveti**

- Kada stružete ili granulirate meke sastojke, nemojte koristiti brzinu 2 na aparatu da biste sprečili da se sastojci pretvore u pire.
- Nemojte koristiti diskove za obradu čokolade. Za ovu namenu koristite isključivo sečivo.

**Dodatak za mešenje**

Dodatak za mešanje možete koristiti za mešanje kiselog testa za hleb i picu. Standardno vreme prerađivanja za sve vrste mešenja je između 30-180 sekundi.

- 1** Postavite dodatak za mešanje na držač alata. (Sl. 15)
- 2** Stavite držač alata sa dodatkom za mešanje u posudu. (Sl. 16)

*Napomena: Držač alata sa dodatkom za mešanje uvek stavite u posudu pre nego što dodate sastojke.*

- 3** Stavite sastojke u posudu.
- 4** Stavite poklopac na posudu, a zatim umetnite potiskivač u poklopac.
- 5** Okrenite regulator u položaj 1 da biste uključili aparat.
  - Proces će se odvijati dok regulator ne postavite položaj O.

**Metlica za mućenje**

Metlica možete upotrebljavati za mućenje šlaga i jaja, belanaca, instant pudinga, majoneza, testa za patišpanj i drugih mekih sastojaka.

- 1** Postavite držač alata u posudu (Sl. 17).
- 2** Postavite metlicu za mućenje na držač alata (Sl. 18).
- 3** Stavite sastojke u posudu.
- 4** Stavite poklopac na posudu, a zatim umetnite potiskivač u poklopac.
- 5** Okrenite regulator u položaj 2 da biste uključili aparat.
  - Proces će se odvijati dok regulator ne postavite položaj O.
- 6** Metlicu uvek očistite nakon upotrebe.

Pogledajte poglavlje o čišćenju da biste videli način za rastavljanje metlice i njeno čišćenje.

**Saveti**

- Nemojte koristiti metlicu za pripremanje smesa za kolač sa puterom ili margarinom ili za mešenje testa. Za ove postupke koristite dodatak za mešenje.
- Proverite da li su posuda i metlica suvi i nisu zamašćeni kada mutite belanca. Belanca treba da budu na sobnoj temperaturi.

**Blender**

Blender je namenjen za:

- Pravljenje tečnih namirnica, kao što su mlečni proizvodi, voćni sokovi, supe, kokteli, šejkovi.
- Mućenje mekih sastojaka, kao što su testo za palačinke ili majonez.

- Pravljenje pirea od kuvanih sastojaka, na primer priprema hrane za bebe.

**1** Okrenite poklopac sa navojem u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke na satu (1) i uklonite ga sa jedinice motora (2) (Sl. 19).

**2** Posudu blendera postavite na jedinicu motora (1) i okrenite je u smeru kretanja kazaljke na satu da biste je fiksirali (2). Ručica treba da bude okrenuta nalevo (Sl. 20).

Nemojte previše pritiskati dršku posude blendera.

**3** Stavite sastojke u posudu (Sl. 21).

Bokal nemojte da punite sastojcima koji su topliji od 80°C.

Da biste izbegli prosipanje, nikada nemojte da punite posudu iznad oznake maksimalnog nivoa, posebno ako pravite tople namernice.

**4** Zatvorite poklopac i umetnite odbojnik u njega.

**5** Izaberite brzinu 2 da biste uključili aparat.

- Blender će raditi dok regulator ne postavite u položaj O.

Nikada ne stavljajte ruku ili neki predmet u bokal dok je uređaj u funkciji.

### Saveti

- U toku rada aparata, možete staviti tečnost ili čvrste sastojke u bokal blendera kroz otvor na poklopcu (Sl. 22).
- Što duže ostavite aparat da radi, to će rezultat rada blendera biti finiji.
- Najpre isecite čvrste sastojke na manje komade pre stavljanja u blender. Ako želite da pripremite veliku količinu, najpre preradite manje količine sastojaka umesto što pokušavate da preradite celu količinu odjednom.
- Da biste razbili kocke leda, stavite ih u posudu, zatvorite poklopac i nekoliko puta okrenite regulator u položaj opcije pulsiranja.
- Neki sastojci, npr. voće, se lakše obrađuju uz dodavanje tečnosti, npr. limunovog soka.
- Kada miksujete supu, koristite samo obarene sastojke.
- Ako niste zadovoljni rezultatom, nekoliko puta okrenite regulator u položaj opcije pulsiranja i pustite aparat da radi kratko. Bolji rezultat možete dobiti i tako što ćete promešati sastojke lopaticom (ne dok blender radi), ili odvojiti deo sadržaja kako biste radili s manjom količinom.
- Kada prerađujete tečnost koja je vrela ili stvara penu (npr. mleko), nemojte staviti više od 1 litra u posudu blendera, da biste izbegli prelivanje.
- Ako se hrana zalepi za zid posude blendera, isključite aparat i izvucite kabl iz struje. Zatim lopaticom uklonite hranu sa zidova posude.

### Filter

Možete da koristite filter radi dobijanja ekstra fino mućenih sosova, svežih voćnih sokova ili mleka od soje. Sve koštice i kožice uhvatiće se na filteru.

**1** Stavite filter u posudu blendera (Sl. 23).

Uverite se da je filter pravilno postavljen na dnu posude.

**2** Zatvorite poklopac da biste fiksirali filter.

**3** Stavite sastojke u filter (Sl. 24).

Nemojte da punite filter iznad njegovih metalnih delova. Nemojte da koristite filter pri obradi vrućih sastojaka.

**4** U posudu sipajte vodu ili neku drugu tečnost (mleko, sok itd.).

**5** Stavite odbojnik u poklopac. (Sl. 25)

**6** Izaberite brzinu 2 da biste uključili aparat.

**7** Kada završite sa obradom, regulator postavite u položaj O.

Ostavite poklopac zatvoren, ostavite odbojnik u poklopcu i ostavite filter u posudi.

**8** Uklonite posudu blendera sa jedinice motora. Sipajte piće kroz grlić na posudi blendera (Sl. 26).

**9** Za optimalne rezultate posudu sa preostalim sastojcima (i malo tečnosti, po potrebi) vratite na aparat i uključite ga na još nekoliko sekundi.

**10** Istočite ostatak pića.

### **Saveti**

- Kada prerađujete veću količinu, savetujemo vam da ne stavljate sve sastojke u filter istovremeno. Počnite s manjom količinom i pustite aparat da radi nekoliko sekundi. Zatim isključite aparat i dodajte još jednu malu količinu. Ponovite ovaj postupak sve dok ne preradite sve sastojke. U toku rada, poklopac treba uvek da bude zatvoren.
- Da biste postigli najbolje rezultate kod pravljenja sokova i koktela, dodajte približno 300 ml vode na 150 g voća. Možete da koristite i druge tečnosti, npr: za pravljenje koktela.
- Suve sastojke, npr: zrna soje, pre obrade natopite.

### **Sokovnik**

Sokovnik možete koristiti za ceđenje svežih voćnih sokova. Sok neće sadržati pulpu, semenke i kožicu.

**1** Okrenite poklopac sa navojem u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke na satu (1) i uklonite ga sa jedinice motora (Sl. 27).

**2** Postavite spremište za pulpu na jedinicu motora (Sl. 28).

**3** Ubacite sito (Sl. 29).

Obavezno proverite sito pre upotrebe. Ako primetite bilo kakve naprsline ili oštećenja ili ako je rešetkasti disk olabavljen, nemojte koristiti sito.

**4** Stavite poklopac na spremište za pulpu i pričvrstite stezaljku (Sl. 30).

Uverite se da je poklopac pravilno zaključan.

**5** Prethodno iseckajte velike sastojke na komade koji mogu da stanu u otvor za hranu.

**6** Postavite čašu ili posudu ispod grlića (Sl. 31)

**7** Izaberite brzinu 2 da biste uključili aparat.

**8** Stavite sastojke u otvor za hranu. Gurnite sastojke pomoću potiskivača. Potiskivač držite što duže u otvoru za hranu da biste izbegli prskanje.

Kada je aparat uključen, ne upotrebljavajte predmete (npr. lopaticu) ili prste da bi namirnice ubacili u otvor za hranu. Za ovu namenu upotrebljavajte isključivo potiskivač.

**9** Kada završite sa obradom, regulator postavite u položaj O.

### **Saveti**

- Ukoliko se spremište za pulpu napuni tokom obrade, isključite aparat i sačekajte da sito prestane da se okreće. Otkacite stezaljku i uklonite poklopac. Uklonite sito. Uklonite spremište za pulpu sa jedinice motora i ispraznite ga. Očistite sito. Sklopote sokovnik i ponovo ga uključite.
- Ne morate da skidate tanku koru ili opne. Potrebno je ukloniti samo koru koja nije jestiva, npr: sa pomorandži, ananasa i nekuvane cvekle.
- Uvek koristite sveže voće i povrće. Ono sadrži više soka.

- Lišće i peteljke od, na primer, zelene salate možete takođe obraditi pomoću sokovnika.
- Uklonite velike koštice iz voća kao što su trešnje, šljive, breskve i kajsije.
- Sok od jabuke brzo postaje braon boje. Ovaj proces možete usporiti ako dodate nekoliko kapi limunovog soka.
- Pulpu od šargarepe, cvekle, kupusa i spanaća možete da koristite kao osnovu za supe i sosove. Prokuvajte pulpu i dodajte začinske biljke. Pretvorite pulpu u pire pomoću blendera. Pulpu od paradajza možete da koristite za pravljenje kaše od paradajza.
- Čvrsto voće koje sadrži dosta skroba, kao što su banane, papaje, avokado, smokve i mango, ne treba obrađivati u sokovniku. Za obradu ovog voća koristite blender.
- Sokovnik nije pogodan za obradu vrlo čvrstog i/ili vlaknastog voća i povrća, kao što je šećerna trska.

### **Mašina za mlevenje mesa**

Mašinu za mlevenje mesa možete da koristite za mlevenje mesa i pravljenje kobasica.

- 1** Postavite poklopac sa navojem na jedinicu motora (Sl. 32).
- 2** Stavite kućište motora na jedinicu motora (1) i okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu da biste ga fiksirali (2) („klik“) (Sl. 33).
- 3** Stavite kućište rezača na kućište motora (1) i okrenite ga u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke na satu da biste ga fiksirali (2) (Sl. 34).
- 4** Umetnite pužnu vodilicu u kućište rezača (Sl. 35).
- 5** Stavite jedinicu rezača na pužnu vodilicu. Oštrice moraju da budu okrenute ka spolja (Sl. 36).
- 6** Stavite srednji disk za mlevenje ili disk za krupno mlevenje (u zavisnosti od željene konzistencije) na pužnu vodilicu (Sl. 37).  
Proverite da li se žlebovi diska za mlevenje uklapaju sa štrčećim delovima kućišta rezača.
- 7** Stavite prsten sa navojem na kućište rezača (1) i okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu da biste ga fiksirali (2) (Sl. 38).
- 8** Stavite plitku posudu na uspravni deo kućišta rezača (Sl. 39).

### **Mlevenje mesa**

- 1** Isecite meso na trake duge 10 cm i široke 2 cm.
- 2** Koristite meso bez masti. Uklonite kosti, komade hrskavice i žile što je moguće bolje.

Nikada ne koristite zamrznuto meso!

- 3** Izaberite brzinu 1 da biste uključili aparat.
  - 4** Stavite meso u plitku posudu. Upotrebite potiskivač kako biste lagano gurali meso u kućište rezača (Sl. 40).
- Za tartar biftek dva puta sameljite meso pomoću srednje diska za mlevenje.

### **Pravljenje kobasica**

- 1** Sameljite meso.
- 2** Nakon završetka mlevenja isključite aparat i uklonite prsten sa navojem.
- 3** Uklonite disk za mlevenje i jedinicu rezača.

*Napomena: Ostavite pužnu vodilicu u kućištu rezača.*

- 4** Stavite separator na pužnu vodilicu (Sl. 41).

- 5** Stavite cev za kobasice na kućište rezača (1) i zavrните prsten sa navojem u smeru kretanja kazaljke na satu na kućište rezača (2) (Sl. 42).

Aparat je sada spreman za pravljenje kobasica.

### **Saveti**

- Stavite crevo kobasice u mlaku vodu na 10 minuta. Zatim navucite mokro crevo preko cevi za kobasice. Gurajte (začinjeno) mleveno meso u kućište rezača pomoću potiskivača.
- Ako se crevo zaglavi na cevi za kobasice, pokvasite ga vodom.

### **Čišćenje (Sl. 43)**

*Napomena: Tabela o čišćenju na početku ove brošure sadrži pregled načina čišćenja svih delova aparata.*

- 1** Proverite da li je aparat isključen i utikač izvučen iz utičnice.
- 2** Očistite jedinicu motora i kućište motora mašine za mlevenje mesa vlažnom tkaninom.

Nikada ne uranjajte jedinicu motora niti kućište motora mašine za mlevenje mesa u vodu i nemojte ih ispirati pod česmom.

- 3** Delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama, čistite toplom vodom i deterdžentom, neposredno nakon svake upotrebe.

Veoma pažljivo očistite jedinicu sa sečivima multipraktika, diskove, dodatak za sečenje podesivog diska za sečenje i jedinicu rezača mašine za mlevenje mesa. Rezne površine su veoma oštre.

*Napomena: Svi delovi, osim jedinice motora i delova mašine za mlevenje mesa, mogu da se peru u mašini za sudove.*

- Proverite da oštrice sečiva i diskovi ne dolaze u dodir sa tvrdim predmetima. Ovo bi moglo prouzrokovati da postanu tupi.
- Možete da rasklopite metlicu za mućenje da biste je detaljnije očistili (pogledajte odeljak „Metlica za mućenje“ u ovom poglavlju).
- Da biste skinuli poklopac sa posude blendera, otvorite ga pa ga povucite nagore. Poklopac skidajte samo radi čišćenja. (Sl. 44)

### **Brzo čišćenje posude miksera**

- 1** Sipajte mlaku vodu (ne više od 0,5 litra) i nešto tečnog deterdženta u posudu blendera (Sl. 45).
- 2** Zatvorite poklopac i umetnite odbojnik u njega.
- 3** Regulator nekoliko puta okrenite u položaj PULSE.
- 4** Skinite posudu blendera i isperite je čistom vodom.

### **Metlica za mućenje**

Metlicu uvek očistite odmah nakon upotrebe.

Metlicu za mućenje možete da rasklopite da biste je detaljnije očistili.

- 1** Izvadite mutilicu iz kućišta motora. (Sl. 46)
- 2** Povucite rezu u stranu da biste otvorili kućište motora (Sl. 47).
- 3** Izvadite dva zupčanika (Sl. 48)
- 4** Čistite sve delove u vrućoj vodi sa malo tečnog deterdženta ili u mašini za pranje sudova.
- 5** Stavite mutilicu.

### **Ponovno sklapanje metlice za mućenje**

- 1** Stavite mali zupčanik u kućište. Zatim stavite veći zupčanik.



**2** Spojite donji i gornji deo kućišta. Uverite se prilikom spajanja oba kraja začuje zvuk „klik“. (Sl. 49)

**3** Ubacite mutilicu u kućište motora

### **Podesivi disk za sečenje na kriške**

**1** Okrenite regulator u smeru kretanja kazaljke na satu (1) i uklonite ga sa diska (2). (Sl. 50)

**2** Uklonite dodatak za sečenje na kriške sa diska.

**3** Čistite sve delove u vrućoj vodi sa malo tečnog deterdženta ili u mašini za pranje sudova.

### **Mašina za mlevenje mesa**

Delovi mašine za mlevenje mesa nisu pogodni za pranje u mašini za sudove!

**1** Da biste uklonili ostatke mesa iz kućišta rezača, propustite komadiće hleba kroz kućište rezača.

**2** Isključite aparat i izvucite kabl iz struje.

**3** Skinite potiskivač i plitku posudu (Sl. 51).

**4** Okrećite prsten sa navojem u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke na satu (1) i uklonite ga (2). Takođe uklonite disk za mlevenje, jedinicu rezača i pužnu vodilicu. (Sl. 52)

**5** Pritisnite dugme za otpuštanje (1), okrenite kućište rezača u smeru kretanja kazaljke na satu (2) i uklonite ga iz kućišta motora (3) (Sl. 53).

**6** Okrenite kućište motora u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke na satu (1) i skinite ga sa jedinice motora (2) (Sl. 54).

**7** Neposredno posle upotrebe, vrelom vodom i s malo tečnog deterdženta očistite sve delove koji su došli u dodir sa mesom (Sl. 55).

**8** Isperite ih čistom vrućom vodom i osušite ih odmah kuhinjskom krpom.

**9** Podmažite diskove i pužnu vodilicu biljnim uljem pre nego što ih odložite.

### **Odlaganje**

Aparat se isporučuje sa spremištem za pulpu koje omogućava organizovano odlaganje delova aparata.

**1** Stavite dodatak za mešenje, podesivi disk za sečenje i disk za rendanje u kutiju za odlaganje (Sl. 56).

**2** Disk za krompiriće stavite u kutiju za odlaganje, a zatim postavite metlicu za mućenje na držač alata.

**3** Jedinicu sa sečivima stavite na metlicu za mućenje. (Sl. 57)

**4** Disk za granuliranje stavite na jedinicu sa sečivima. (Sl. 58)

**5** Skinite poklopac sa navojem sa jedinice motora i postavite spremište za pulpu sa sitom na jedinicu motora.

*Napomena: Poklopac sa navojem možete da odložite u kutiju za odlaganje ili u posudu blendera.*

**6** Stavite kutiju za odlaganje u spremište za pulpu (Sl. 59).

**7** Stavite poklopac na spremište za pulpu, pa u poklopac ubacite potiskivač za sokovnik (Sl. 60).

**8** Namotajte kabl za napajanje oko držača na poleđini jedinice motora (Sl. 61).

## Zaštita okoline

Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline.

## Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate problem, pogledajte Web lokaciju kompanije Philips na adresi [www.philips.com](http://www.philips.com) ili se obratite u centar za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona pronađite u međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu.

## Rešavanje problema

Ovo poglavlje sumira najčešće probleme sa kojima se možete sresti prilikom upotrebe aparata. Ukoliko niste u mogućnosti da rešite određeni problem pomoću sledećih informacija, kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u vašoj zemlji.

Problem	Rešenje
Aparat se ne uključuje kada regulator postavim u položaj PULSE niti u položaj 1 ili 2.	Uverite se da je multipraktik, posuda blendera, sokovnik ili mašina za mlevenje mesa pravilno sklopljena („klik“). Ako ne koristite multipraktik, sokovnik ili mašinu za mlevenje mesa, uverite se da je na jedinicu motora pravilno postavljen poklopac sa navojem. Ako koristite posudu blendera, uverite se da se rebro posudi nalazi direktno nasuprot crtice na kućištu motora. Ako koristite multipraktik, uverite se da su tačke na posudi i poklopcu direktno nasuprot jedna drugoj i da je tačka na posudi direktno nasuprot tački na jedinici motora. Ako su svi delovi pravilno sklopljeni, aparat će se uključiti kada regulator okrenete u položaj PULSE ili u položaje 1 i 2.
Aparat je odjednom prestao sa radom.	Sigurnosna zaštita od pregrevanja je verovatno isključila napajanje uređaja jer se pregrejavao. 1) Okrenite regulator u položaj 0 da biste isključili aparat. Isključite aparat iz struje 2) Ostavite aparat da se ohladi 1 sat. 3) Uključite utikač u utičnicu. 4) Ponovo uključite aparat.
Bokal blendera i posuda multipraktika su postavljene, ali samo blender radi.	Ako se na jedinici motora nalaze blender i multipraktik, radiće samo blender. Ako želite da koristite multipraktik, skinite blender sa jedinice motora, a zatim stavite poklopac sa navojem na jedinicu motora.
Metlica za mućenje ili dodatak za mešenje se ne okreće.	Proverite da li je metlica za mućenje ili dodatak za mešenje pravilno montiran na držač alata. Osim toga, proverite i da li su posuda multipraktika i poklopac ispravno postavljeni („klik“).
Meso izgleda kao da je 'ceđeno', a ne mleveno.	Proverite da li su oštrice rezača okrenute prema spolja.
Mašina za mlevenje mesa ne radi.	Proverite da li su kućište motora i kućište rezača pravilno sklopljeni („klik“).
Ne mogu pravilno da postavim jedinicu rezača na kućište rezača.	Malo odvijte prsten sa navojem, a zatim pravilno namestite jedinicu rezača i disk za mlevenje na pužnu vodilicu. Zatim pravilno navijte prsten sa navojem na kućište rezača.

Problem	Rešenje
Mašina za mlevenje mesa melje previše grubo.	Upotrebili ste srednji disk za mlevenje. Koristite fini disk. Ponovo sameljite meso da biste dobili finiji rezultat.
Metalni delovi mašine za mlevenje mesa izgledaju zarđalo.	Verovatno ste te delove prali u mašini za pranje sudova. Sve delove mašine za mlevenje mesa neophodno je čistiti ručno i odmah osušiti krpom.
Sito sokovnika je oštećeno.	Ukoliko je sito oštećeno, nemojte više koristiti sokovnik. Obratite se centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona ćete pronaći u međunarodnom garantnom listu) da biste naručili novo sito. Ukoliko u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku kompanije Philips, obratite se svom prodavcu Philips uređaja.

## Recepti

### Sojino mleko

Ovaj recept je moguće pripremiti samo sa filterom. Nakon obrade jedne količine, uvek sačekajte da se aparat ohladi do sobne temperature pre nego što počnete sa obradom sledeće količine.

Sastojci:

- 120 g sušene soje
- 1200 ml vode

- 1** Soju pre obrade natopiti 4 sata. Zatim je ostavite da se ocedi.
- 2** Staviti natopljenu soju u filter. Sipati 1200 ml vode u posudu blendera i prerađivati je 15 sekundi.
- 3** Sipajte sojino mleko u posudu.
- 4** Sojino mleko staviti da proključa, dodati mu šećera po ukusu i pustiti ga da lagano ključa dok se sav šećer ne rastopi.
- 5** Služiti toplo ili hladno.

### Sok od raznog voća

Sastojci:

- 300 g jabuka
- 300 g šargarepe
- 300 g belog grožđa
- 300 g pomorandži

- 1** Isecite jabuke i šargarepu na komade koji mogu da stanu u otvor za hranu sokovnika.
- 2** Oljuštite pomorandže i isecite ih na komade koji mogu da stanu u otvor za hranu sokovnika.
- 3** Sklopite sokovnik i iscedite sve sastojke.

### Čokoladna torta

Sastojci za testo:

- 140 g mekog putera
- 110 g šećera za glazuru
- 140 g čokolade
- 6 belanaca
- 6 žumanaca
- 110 g kristal šećera
- 140 g pšeničnog brašna

- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 200 g džema od kajsija

Preliv:

- 125 ml vode

- 300 g šećera

- 250 g rendane čokolade

Ukras:

- Šlag

**1** Zagrejte pećnicu na 160°C.

**2** Pomoću jedinice sa sečivima u multipraktiku napravite krem od putera i šećera za glazuru.

**3** Istopite čokoladu i umešajte je u smesu.

**4** Dodajte žumanca u smesu jedno po jedno i mešajte dok ne postane kremasta.

**5** Pomoću metlice za mućenje u posudi multipraktika mutite belanca i kristal šećer dok ne dobijete čvrstu penastu masu. Pažljivo umešajte penu od belanca u smesu.

**6** Mešavinu za tortu sipajte u podmazan okrugli pleh sa oprugama (24 cm). Pecite jedan sat na 160°C.

*Napomena: Tokom prvih 15 minuta ostavite vrata pećnice blago otvorena.*

**7** Ostavite tortu da se ohladi u plehu. Zatim je izvadite na rešetku da se dodatno ohladi.

**8** Horizontalno preseците tortu na pola. Jednu polovinu premažite džemom od kajsija, a zatim postavite gornju polovinu preko donje.

**9** Zagrejte ostatak džema od kajsija dok ne postane poput sirupa i premažite ga preko torte.

**10** Pripremite glazuru. Prokuvajte vodu, dodajte šećer i čokoladu i kuvajte na blagoj vatri. Nепrestano mešajte dok glazura ne postane glatka i tečna. Premažite tortu glazurom i ostavite je da se ohladi.

**11** Tortu poslužite sa šlagom.

**Вступ**

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб уповні скористатися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**Загальний опис (Мал. 1)**

- A** Блок двигуна
- B** Тримач для зберігання шнура
- C** Регулятор
  - PULSE = імпульсний режим
  - O = вимк.
  - 1 = низька швидкість
  - 2 = висока швидкість
- D** Запобіжник
- E** Заглушка

**Блендер**

- F** Глек
- G** Кришка
- H** Пробка
- I** Фільтр

**Кухонний комбайн**

- J** Корпус зубчастого механізму
- K** Об'ємний вінчик
- L** Захисний чохол
- M** Насадка для замішування тіста
- N** Ріжучий блок
- O** Тримач інструментів
- P** Чаша
- Q** Диск для нарізання, що регулюється (насадка для нарізання, тримач і регулятор)
- R** Диск для подрібнення на малі/середні шматки
- S** Диск для подрібнення
- T** Диск для приготування картоплі фри
- U** Кнопка системи запобіжного блокування
- V** Кришка
- W** Отвір для подачі
- X** Штовхач

**Соковижималка**

- Y** Отвір для подачі
- Z** Кришка
- AA** Сито
- AB** Затискач
- AC** Контейнер для м'якоті
- AD** Носик

**М'ясорубка**

- AE** Кнопка системи запобіжного блокування
- AF** Корпус зубчастого механізму
- AG** Кнопка розблокування
- AH** Корпус ріжучого блока
- AI** Черв'ячний вал
- AJ** Ріжучий блок

**AK** Кільце з різьбою

**AL** Диск для перемелювання на середні шматки, діаметр 4 мм

**AM** Диск для перемелювання на грубі шматки, діаметр 8 мм

**AN** Сепаратор

**AO** Насадка для ковбасок

**AP** Штовхач

**AQ** Лоток

### Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

### Загальна інформація

#### Небезпечно

- У жодному випадку не занурюйте блок двигуна або корпус зубчастого механізму м'ясорубки у воду чи іншу рідину та не мийте їх під краном. Чистьте блок двигуна лише вологою ганчіркою.

#### Попередження

- Перед тим, як під'єднати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана у таблиці характеристик, із напругою у мережі.
- Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до таймера.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або інші частини пошкоджені.
- У жодному випадку не використовуйте блендер, чашу кухонного комбайна, соковижималку або м'ясорубку, щоб увімкнути чи вимкнути пристрій.
- Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.

#### Увага

- Завжди від'єднуйте пристрій від мережі перед тим, як встановлювати, знімати чи замінювати будь-які частини.
- Завжди вимикайте пристрій, повертаючи регулятор у положення 0.
- Не використовуйте приладдя чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання такого приладдя чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Не наповнюйте глек або чашу вище максимальної позначки.
- Чашу кухонного комбайна та м'ясорубку можна використовувати лише тоді, коли до блока двигуна прикручено заглушку, а не глек блендера.
- Певні продукти можуть спричинити знебарвлення поверхонь деталей. Це не є шкідливим. Знебарвлення зникає через деякий час.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.

### Кухонний комбайн

#### Попередження

- Якщо ріжучий блок забивається, від'єднайте пристрій від мережі та видаліть продукти, які прилипли до ріжучого блока.

- Під час чищення чи роботи не торкайтеся ножів ріжучого блока та дисків. Вони дуже гострі й ними можна легко порізатися.

### **Увага**

- Якщо їжа прилипає до стінок чаші, вимкніть пристрій і витягніть шнур із розетки. За допомогою лопатки видаліть продукти зі стінок чаші.
- Ніколи не кладіть у чашу продукти, температура яких перевищує 80°C.

## **Блендер**

---

### **Попередження**

- Під час чищення чи роботи не торкайтеся ножів глека блендера. Вони дуже гострі й ними можна легко порізатися.
- Ніколи не вставляйте у глек блендера пальці та інші предмети, коли пристрій працює.
- Якщо до ножів прилипають продукти, перед тим як чистити ножі, витягніть штекер із розетки.

### **Увага**

- Ніколи не наповнюйте глек блендера продуктами, температура яких перевищує 80°C.
- Для запобігання витіканню не наливайте у глек блендера більше 1,5 л рідини, особливо під час роботи на високій швидкості. Не наливайте у глек блендера більше 1 л рідини для переробки гарячих рідин чи продуктів, схильних до утворення піни.
- Якщо їжа прилипає до стінок глека блендера, вимкніть пристрій і витягніть шнур із розетки. За допомогою лопатки видаліть продукти зі стінок глека.
- Перед тим як увімкнути пристрій, слід закрити кришку і вставити пробку в отвір на кришці.

## **Фільтр**

---

### **Увага**

- Ніколи не перевантажуйте фільтр. Не заповнюйте фільтр вище металевої частини.
- Перед тим, як класти фрукти у фільтр, поріжте їх на невеликі шматки.
- Перед тим, як покласти сухі продукти, наприклад, соєві боби, у фільтр, замочить їх.

## **Соковижималка**

---

### **Попередження**

- Ніколи не встромляйте в подавальний отвір пальці чи інші предмети, коли пристрій працює. Для цього використовуйте штовхач.
- Якщо Ви виявите тріщини на ситі або якщо сито якимось чином пошкоджено, припиніть використовувати пристрій і зверніться до найближчого сервісного центру Philips.

### **Увага**

- Використовуйте соковижималку лише тоді, коли кришку зафіксовано затискачем належним чином.
- Розблокуйте кришку лише тоді, коли Ви вимкнули пристрій, а сито перестало обертатися.

## **М'ясорубка**

---

### **Попередження**

- Не перемелюйте кістки або інші тверді предмети у м'ясорубці.
- Під час чищення чи роботи не торкайтеся ножів ріжучого блока. Вони дуже гострі й ними можна легко порізатися.

### **Увага**

- У жодному випадку не використовуйте ріжучий блок м'ясорубки разом із сепаратором або насадкою для ковбасок.

## Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

### Засоби безпеки

#### Тепловий запобіжник

Цей пристрій оснащено тепловим запобіжником, що автоматично вимикає живлення пристрою у разі перегрівання.

Якщо пристрій перестав працювати:

- 1** Витягніть штепсель із розетки.
- 2** Дайте пристрою охолонути протягом 1 години.
- 3** Вставте штепсель у розетку.
- 4** Увімкніть пристрій знову.

Якщо тепловий запобіжник спрацьовує надто часто, зверніться до свого дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.

#### Вбудована система запобіжного блокування

Ця функція дозволяє вимкати пристрій лише тоді, коли глек блендера, чашу або м'ясорубку встановлено на блок двигуна належним чином. Якщо блендер, кухонний комбайн, соковижималку або м'ясорубку встановлено належним чином (див. розділ "Застосування пристрою"), вбудовану систему запобіжного блокування буде вимкнено.

### Перед першим використанням

Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть з їжею (див. розділ "Чищення").

### Застосування пристрою

#### Кухонний комбайн

- 1** Встановіть заглушку на блок двигуна (1) і поверніть її за годинниковою стрілкою до фіксації (2) (Мал. 2).
- 2** Встановіть чашу на блок двигуна (1) і поверніть її за годинниковою стрілкою до фіксації (2) (Мал. 3).
- 3** Встановіть у чашу тримач інструментів із потрібним приладдям (ріжучим блоком, насадкою для замішування тіста, об'ємним вінчиком або одним із дисків). Див. відповідний розділ нижче.
- 4** Використовуючи ріжучий блок, приладдя для замішування тіста чи об'ємний вінчик, продукти для обробки кладіть у чашу.
- 5** Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку за годинниковою стрілкою (2) до фіксації (Мал. 4).

Слідкуйте, щоб позначка на кришці та позначка на чаші були навпроти одна одної. Виступ кришки є частиною форми ручки.

- 6** Під час використання одного з дисків продукти подавайте через отвір для подачі та просувайте їх донизу за допомогою штовхача.
- 7** Щоб увімкнути пристрій, поверніть регулятор у положення 1 або 2. (Мал. 5)



Для швидкої обробки продуктів поверніть регулятор у положення режиму PULSE один чи кілька разів.

**8** Після обробки продуктів поверніть регулятор у положення O, щоб вимкнути пристрій.

### Отвір для подачі та штовхач

- За допомогою отвору для подачі подавайте рідкі та/або тверді продукти. (Мал. 6)
  - За допомогою штовхача проштовхуйте тверді продукти в отворі для подачі. (Мал. 7)
- За допомогою штовхача можна також закрити отвір для подачі. Це запобігає розбризкуванню продуктів з отвору для подачі.

### Ріжучий блок

---

Ріжучий блок дозволяє подрібнювати продукти, змішувати їх або робити пюре.

**1** Зніміть захисний чохол із ножа (Мал. 8).

Леза дуже гострі. Не торкайтеся до них.

**2** Встановіть ріжучий блок на тримач інструментів, а тримач інструментів поставте у чашу (Мал. 9).

**3** Покладіть продукти у чашу. Наріжте великі шматки продуктів на дрібні розміром приблизно 3 x 3 x 3 см. Накрийте чашу кришкою.

**4** Встановіть штовхач в отвір для подачі.

**5** Щоб увімкнути пристрій, поверніть регулятор у положення 2.

- Обробка триватиме, поки регулятор не буде встановлено у положення O.
- Для швидкої обробки продуктів поверніть регулятор у положення режиму PULSE один чи кілька разів.

### Поради

- Нарізаючи цибулю, повертайте регулятор у положення PULSE кілька разів, щоб не нарізати її надто дрібно.
- Не допускайте, щоб пристрій надто довго працював під час подрібнення (твердого) сиру чи шоколаду. Інакше ці продукти дуже нагріються, почнуть топитися і стануть грудкуватими.
- Не застосовуйте ніж для подрібнення надто твердих продуктів, таких як зерна кави, куркума, мускатний горіх або кубики льоду, оскільки лезо може затупитися.
- Стандартний час роботи пристрою для подрібнення становить 30-60 секунд.
- Якщо їжа прилипає до ножа або до стінки чаші, вимкніть пристрій і витягніть шнур із розетки. За допомогою лопатки видаліть продукти з ножа або зі стінок чаші.

### Диски

---

Ніколи не обробляйте дисками такі тверді інгредієнти, як кубики льоду.

Лезо дисків дуже гостре. Не торкайтеся до нього.

**1** Поставте у чашу тримач інструментів (Мал. 10).

**2** Встановіть у тримач інструментів потрібний диск (Мал. 11).

**3** Накрийте чашу кришкою.

**4** Покладіть продукти в отвір для подачі.

- Великі шматки продуктів поріжте на дрібніші, щоб вмістити їх в отвір для подачі.
- Для отримання кращих результатів заповнюйте отвір для подачі рівномірно.
- Обробляючи велику кількість продуктів, подавайте їх малими порціями і щоразу спорожняйте чашу.

- 5** Щоб увімкнути пристрій, поверніть регулятор у положення 1.  
- Обробка триватиме, поки регулятор не буде встановлено у положення O.

- 6** Несильно натискайте штовхачем на продукти в отворі для подачі.

### **Регульований диск для нарізання**

Насадка для нарізання, що регулюється, дуже гостра. Не торкайтеся ножів.

- 1** Вставте насадку для нарізання у верхню частину тримача (Мал. 12).  
**2** Вставте регулятор у нижню частину тримача (1) і поверніть його проти годинникової стрілки до фіксації (2) (Мал. 13).  
**3** Повертаючи регулятор, встановіть бажану товщину нарізання (Мал. 14).

### **Поради**

- Шинкуючи чи подрібнюючи м'які продукти, не вмикайте швидкість 2 для запобігання перетворенню продуктів у пюре.
- Не використовуйте диски для обробки шоколаду. Для цього користуйтеся лише ножами.

### **Насадка для замішування тіста**

---

За допомогою насадки для замішування тіста можна замішувати дріжджове тісто для хліба та піци.

Стандартний час роботи пристрою для замішування тіста становить 30-180 секунд.

- 1** Встановіть на тримач інструментів насадку для замішування тіста. (Мал. 15)  
**2** Поставте у чашу тримач інструментів з насадкою для замішування тіста. (Мал. 16)

*Примітка: Завжди встановлюйте тримач інструментів із насадкою для замішування тіста перед додаванням продуктів до чаші.*

- 3** Покладіть продукти до чаші.  
**4** Накрийте чашу кришкою і вставте у кришку штовхач.  
**5** Щоб увімкнути пристрій, поверніть регулятор у положення 1.  
- Обробка триватиме, поки регулятор не буде встановлено у положення O.

### **Об'ємний вінчик**

---

Об'ємний вінчик можна використовувати для збивання крему, яєць, білків, пудингів миттєвого приготування, майонезу, бісквітних сумішей та інших м'яких сумішей.

- 1** Поставте у чашу тримач інструментів (Мал. 17).  
**2** Встановіть об'ємний вінчик на тримач інструментів (Мал. 18).  
**3** Покладіть продукти до чаші.  
**4** Накрийте чашу кришкою і вставте у кришку штовхач.  
**5** Щоб увімкнути пристрій, поверніть регулятор у положення 2.  
- Обробка триватиме, поки регулятор не буде встановлено у положення O.

- 6** Після використання завжди чистіть об'ємний вінчик.  
Вказівки про те, як можна зняти і почистити об'ємний вінчик див. у розділі "Чищення".

### **Поради**

- Не використовуйте об'ємний вінчик для приготування тортів із маслом чи маргарином або для замішування тіста. В цьому випадку використовуйте приладдя для замішування тіста.
- Перед тим як збивати яєчні білки, перевірте, чи чаша та об'ємний вінчик сухі, чи на них немає жиру. Яєчні білки мають бути кімнатної температури.

## Блендер

Блендер використовується для:

- Змішування рідин, наприклад молочних продуктів, соусів, фруктових соків, супів, змішаних напоїв, коктейлів.
- Змішування м'яких продуктів, наприклад, рідкого тіста для млинців або майонезу.
- Змішування продуктів до однорідного стану, наприклад, для приготування дитячого харчування.

**1** Поверніть заглушку проти годинникової стрілки (1) і зніміть її з блока двигуна (2) (Мал. 19).

**2** Встановіть глек блендера на блок двигуна (1) і поверніть його за годинниковою стрілкою до фіксації (2). Ручка має вказувати ліворуч (Мал. 20).

Не тисніть занадто сильно на ручку глека блендера.

**3** Покладіть продукти у глек блендера (Мал. 21).

Ніколи не наповнюйте глек блендера продуктами, температура яких перевищує 80°C.

Для запобігання витіканню ніколи не заповнюйте глек вище максимальної позначки, особливо змішуючи гарячі рідини.

**4** Закрийте кришку і вставте у неї пробку.

**5** Щоб увімкнути пристрій, виберіть швидкість 2.

- Блендер продовжуватиме обробку продуктів, поки не буде вибрано положення 0.

Ніколи не встромляйте руку чи будь-які предмети у глек, коли блендер працює.

### Поради

- Під час роботи пристрою рідкі або тверді продукти можна додавати у чашу блендера через отвір у кришці (Мал. 22).
- Чим довше працюватиме пристрій, тим рідшою буде суміш.
- Перед тим як класти тверді продукти у глек блендера, поріжте їх на невеликі шматки. Щоб обробити велику кількість продуктів, подавайте їх малими порціями, а не все одразу.
- Щоб подрібнити кубики льоду, покладіть їх у глек, накрийте кришкою та кілька разів поверніть регулятор у положення імпульсного режиму.
- Деякі продукти (наприклад, фрукти) змішуються легше, якщо до них долити трохи рідини (наприклад, соку лимону).
- Змішуючи суп, використовуйте вже приготовані продукти.
- Якщо Ви не задоволені результатом змішування, кілька разів поверніть регулятор у положення імпульсного режиму, щоб пристрій працював короткий час. Для отримання кращого результату продукти можна також перемішати лопаткою (тоді, коли блендер не працює) або відібрати частину продуктів, щоб обробляти їх меншими порціями.
- Обробляючи рідину, яка є гарячою або може пінітися (наприклад, молоко), не наливайте у глек блендера більше 1 л, щоб рідина не виліталася.
- Якщо їжа прилипає до стінок глека блендера, вимкніть пристрій і витягніть шнур із розетки. За допомогою лопатки видаліть продукти зі стінок глека.

### Фільтр

Фільтр можна використовувати для приготування ретельно вимішаних соусів, свіжих фруктових соків або соєвого молока. Фільтр затримає усе насіння та шкірки.

**1** Вставте фільтр у глек блендера (Мал. 23).

Фільтр слід належно встановити на дно глека.

**2** Закрийте кришку для фіксації фільтра.

**3** Покладіть продукти у фільтр (Мал. 24).

Ніколи не заповнюйте фільтр вище металевої частини. Не використовуйте фільтр під час переробки гарячих продуктів.

**4** Налийте воду чи іншу рідину (молоко, сік тощо) у глек блендера.

**5** Встановіть пробку на кришку. (Мал. 25)

**6** Щоб увімкнути пристрій, виберіть швидкість 2.

**7** Після обробки встановіть регулятор у положення 0.

Не відкривайте кришку, не знімайте з кришки пробку і не виймайте з глека фільтр.

**8** Зніміть глек блендера з блока двигуна. Вилийте напій через носик глека блендера (Мал. 26).

**9** Для отримання найкращих результатів знову поставте глек із продуктами, що залишилися, (за необхідності долийте рідину) на пристрій і увімкніть пристрій ще на кілька секунд.

**10** Вилийте залишки напою.

### **Поради**

- Обробляючи велику кількість продуктів, не кладіть у фільтр усі продукти одночасно. Спочатку покладіть невелику порцію продуктів і дайте пристрою попрацювати кілька секунд. Потім вимкніть пристрій і знову додайте невелику порцію продуктів. Повторюйте цю процедуру, доки не будуть оброблені усі продукти. Не знімайте кришку під час роботи пристрою.
- Для отримання найкращих результатів приготування фруктових соків і коктейлів до 150 г фруктів додавайте прибіл. 300 мл води. Можна також додавати іншу рідину, наприклад для приготування коктейлів.
- Перед обробкою тверді продукти, наприклад соєві боби, слід замочувати.

### **Соковижималка**

За допомогою соковижималки можна готувати свіжі фруктові соки. М'якоть, насіння та шкірки видаляються із соку.

**1** Поверніть заглушку проти годинникової стрілки (1) і зніміть її з блока двигуна (Мал. 27).

**2** Встановіть збирач м'якоті на блок двигуна (Мал. 28).

**3** Вставте сито (Мал. 29).

Перед використанням завжди перевіряйте сито. Не використовуйте сито, якщо помітите будь-які пошкодження, такі як щілини, тріщини, незафіксований решітчастий диск.

**4** Накрийте збирач м'якоті кришкою і зафіксуйте затискачем (Мал. 30).

Кришку слід зафіксувати належним чином.

**5** Великі шматки продуктів поріжте на дрібніші, щоб умістити їх в отвір для подачі.

**6** Поставте під носик глек або склянку (Мал. 31)

**7** Щоб увімкнути пристрій, виберіть швидкість 2.

**8** Покладіть продукти в отвір для подачі. Подавайте продукти за допомогою штовхача. Для запобігання розбризкуванню тримайте штовхач в отворі для подачі якомога довше.

Ніколи не прошовуйте продукти в отвір для подачі пальцями чи за допомогою інших предметів (наприклад, лопатки), коли пристрій працює. Скористайтеся для цього штовхачем з комплекту.

**9** Після обробки встановіть регулятор у положення **О**.

### Поради

- Якщо під час обробки збирач м'якоті наповнюється, вимкніть пристрій і зачекайте, доки сито перестане обертатися. Розблокуйте затискач і зніміть кришку. Вийміть сито. Зніміть збирач м'якоті з блока двигуна і спорожніть його. Почистьте сито. Знову зберіть соковижималку та увімкніть її.
- Не потрібно знімати тонку шкірку. Знімайте лише шкірку, яку не їстимете, з таких продуктів, як апельсини, ананаси та сирі буряки.
- Завжди використовуйте свіжі фрукти та овочі. Вони містять більше соку.
- У соковижималці можна також обробляти листя та пагінці салату.
- Виймайте великі кісточки з фруктів, наприклад вишень, слив, персиків, абрикосів.
- Яблучний сік дуже швидко темніє. Цей процес можна сповільнити, якщо додати кілька крапель лимонного соку.
- Супи та соуси можна готувати з використанням м'якоті моркви, буряків, капусти та шпинату. Закип'ятіть м'якоть і додайте трави. Приготуйте у блендері пюре з м'якоті. З м'якоті помідорів можна готувати томатну пасту.
- У соковижималці не можна обробляти тверді фрукти, які містять багато крохмалю, такі як банани, папайя, авокадо, фігі та манго. Для обробки таких фруктів використовуйте блендер.
- Соковижималка не підходить для вичавлювання соку з дуже твердих та/або волокнистих фруктів/овочів, наприклад цукрової тростини.

### М'ясорубка

За допомогою м'ясорубки можна молоти м'ясо та готувати ковбаски.

- 1** Вкрутіть заглушку на блок двигуна (Мал. 32).
- 2** Встановіть корпус зубчастого механізму на блок двигуна (1) і поверніть його за годинниковою стрілкою до фіксації (2) (Мал. 33).
- 3** Встановіть корпус ріжучого блока на корпус зубчастого механізму (1) і поверніть його проти годинникової стрілки до фіксації (2) (Мал. 34).
- 4** Вставте черв'ячний вал у корпус ріжучого блока (Мал. 35).
- 5** Встановіть ріжучий блок на черв'ячний вал. Леза мають бути повернені назовні (Мал. 36).
- 6** Встановіть диск для перемелювання на середні шматки або диск для перемелювання на грубі шматки (залежно від потрібної Вам консистенції) на черв'ячний вал (Мал. 37). Слідкуйте, щоб виступи корпуса ріжучого блока входили в отвори диска для перемелювання.
- 7** Встановіть кільце з різьбою на корпус ріжучого блока (1) і поверніть його за годинниковою стрілкою до фіксації (2) (Мал. 38).
- 8** Вставте лоток на верхню частину корпуса ріжучого блока (Мал. 39).

### Перемелювання м'яса

- 1** Поріжте м'ясо на смужки довжиною 10 см, товщиною 2 см.
- 2** Беріть нежирне м'ясо. Видаліть кістки, хрящі та сухожилля.

Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо!

- 3** Щоб увімкнути пристрій, виберіть швидкість 1.

- 4** Покладіть м'ясо у лоток. За допомогою штовхача легенько просувайте м'ясо в корпус ріжучого блока (Мал. 40).
- Для приготування стейка тартар перемелюйте м'ясо за допомогою диска для перемелювання на середні шматки двічі.

### **Приготування ковбасок**

- 1** Перемеліть м'ясо.
- 2** Від'єднайте пристрій від мережі та після перемелювання зніміть кільце з різьбою.
- 3** Вийміть диск для перемелювання та ріжучий блок.

*Примітка:* Залиште черв'ячний вал у корпусі ріжучого блока.

- 4** Встановіть сепаратор на черв'ячний вал (Мал. 41).
- 5** Встановіть насадку для ковбасок на корпус ріжучого блока (1) і вкрутіть кільце з різьбою за годинниковою стрілкою на корпус ріжучого блока (2) (Мал. 42). Тепер пристрій готовий для приготування ковбасок.

### **Поради**

- Покладіть шкірку для ковбасок у теплу воду на 10 хвилин. Натягніть вологу шкірку на насадку для ковбасок. Подавайте (приправлене) мелене м'ясо у корпус ріжучого блока.
- Якщо шкірка прилипає до насадки, змочіть її водою.

### **Чищення (Мал. 43)**

*Примітка:* У таблиці з чищення на початку цієї брошури подано інформацію щодо чищення частин пристрою.

- 1** Пристрій повинен бути вимкнений, а штепсель витягнений з розетки.
- 2** Чистьте блок двигуна та корпус зубчастого механізму м'ясорубки вологою ганчіркою.

У жодному випадку не занурюйте блок двигуна і корпус зубчастого механізму м'ясорубки у воду та не мийте їх під краном.

- 3** Частини, що контактують з їжею, мийте у гарячій воді з додаванням миючого засобу відразу після використання.

Чистьте ріжучий блок кухонного комбайна, диски, насадку для нарізання диска для нарізання, що регулюється, та ріжучий блок м'ясорубки дуже обережно. Леза дуже гострі.

*Примітка:* Усі частини, крім блока двигуна та частини м'ясорубки, можна також мити у посудомийній машині.

- Стежте, щоб леза ріжучого блока та дисків не торкалися твердих предметів, оскільки вони можуть затупитися.
- Для ретельнішого чищення об'ємний вінчик можна розібрати (див. підрозділ "Об'ємний вінчик" у цьому розділі).
- Щоб зняти кришку глека блендера, відкрийте її та потягніть догори. Знімайте кришку лише для чищення. (Мал. 44)

### **Швидке чищення глека блендера**

- 1** Налийте теплої води (не більше 0,5 л) та трохи миючого засобу в глек блендера (Мал. 45).
- 2** Закрийте кришку і вставте пробку.
- 3** Кілька разів поверніть регулятор у положення режиму PULSE.
- 4** Від'єднайте глек блендера і сполосніть чистою водою.

## Об'ємний вінчик

Завжди чистіть об'ємний вінчик відразу після використання.  
Для ретельнішого чищення об'ємний вінчик можна розібрати.

- 1 Вийміть вінчик із корпусу зубчастого механізму. (Мал. 46)
- 2 Щоб відкрити корпус зубчастого механізму, потягніть фіксатор вбік (Мал. 47).
- 3 Вийміть два зубчасті коліщатка (Мал. 48)
- 4 Помийте усі частини у гарячій воді з миючим засобом або у посудомийній машині.
- 5 Вставте вінчик.

### Встановлення об'ємного вінчика

- 1 Спочатку вставте мале зубчасте коліщатко у корпус, потім - велике.
- 2 Встановіть нижню частину корпусу на верхню. Обидва боки мають зафіксуватися. (Мал. 49)
- 3 Вставте вінчик у корпус зубчастого механізму

### Регульований диск для нарізання

- 1 Поверніть регулятор за годинниковою стрілкою (1) і зніміть його з диска (2). (Мал. 50)
- 2 Зніміть насадку для нарізання з диска.
- 3 Помийте усі частини у гарячій воді з миючим засобом або у посудомийній машині.

### М'ясорубка

Частини м'ясорубки не можна мити в посудомийній машині!

- 1 Видаліть з корпусу ріжучого блока залишки м'яса, пропускаючи скибки хліба через ріжучий блок.
- 2 Вимкніть пристрій і витягніть шнур із розетки.
- 3 Зніміть штовхач і лоток (Мал. 51).
- 4 Викрутіть кільце з різьбою, повертаючи його проти годинникової стрілки, (1) і зніміть його (2). Крім того, зніміть диск для перемелювання, ріжучий блок і черв'ячний вал. (Мал. 52)
- 5 Натисніть кнопку розблокування (1), поверніть корпус ріжучого блока за годинниковою стрілкою (2) і зніміть його з корпусу зубчастого механізму (3) (Мал. 53).
- 6 Поверніть корпус зубчастого механізму проти годинникової стрілки (1) і зніміть з блока двигуна (2) (Мал. 54).
- 7 Почистьте всі частини, що контактують із м'ясом, у гарячій воді з миючим засобом відразу після використання (Мал. 55).
- 8 Промийте їх чистою гарячою водою та витріть кухонним рушником.
- 9 Змастіть диски та черв'ячний вал рослинною олією, перед тим як відкласти їх на зберігання.

### Зберігання

Пристрій постачається зі збирачем м'якоті, що дозволяє належним чином зберігати частини пристрою.

- 1** Поставте насадку для змішування тіста, диск для нарізання, що регулюється, та диск для подрібнення в коробку для зберігання (Мал. 56).
- 2** Поставте диск для приготування картоплі фрі в коробку для зберігання, а об'ємний вінчик поставте на тримач інструментів.
- 3** Поставте ріжучий блок на об'ємний вінчик. (Мал. 57)
- 4** Поставте диск для подрібнення на ріжучий блок. (Мал. 58)
- 5** Зніміть заглушку з блока двигуна, а збирач м'якоті із ситом поставте на блок двигуна.  
*Примітка: Заглушку можна зберігати в коробці для зберігання або у глеку блендера.*
- 6** Поставте коробку для зберігання у збирач м'якоті (Мал. 59).
- 7** Встановіть кришку на збирач м'якоті і вставте штовхач соковижималки у кришку (Мал. 60).
- 8** Намотайте шнур на тримач на задній частині блока двигуна (Мал. 61).

### Навколишнє середовище

Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином, Ви допомагаєте захистити довкілля.

### Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) або зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

### Усунення несправностей

У цьому розділі зведено основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо Ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, зверніться до Центру обслуговування клієнтів у Вашій країні.

Проблема	Вирішення
Коли повертаю регулятор у положення режиму PULSE або у положення швидкості 1 чи 2 пристрій не вмикається.	Перевірте, чи кухонний комбайн, глек блендера, соковижималку або м'ясорубку встановлено належним чином до фіксації. Якщо Ви не використовуєте кухонний комбайн, соковижималку або м'ясорубку, перевірте, чи правильно встановлено заглушку на блоці двигуна. Якщо використовується глек блендера, перевірте, чи виступ на глеку блендера знаходиться навпроти позначки на блоці двигуна. Якщо використовується кухонний комбайн, перевірте, чи позначки на чаші та кришці знаходяться навпроти одна одної, і чи позначка на чаші знаходиться навпроти позначки на блоці двигуна. Якщо усі частини встановлено правильно, пристрій вмикається після перемикання регулятора у положення режиму PULSE або у положення швидкості 1 чи 2.



Проблема	Вирішення
Пристрій раптово перестав працювати.	Можливо, тепловий запобіжник вимкнув живлення пристрою внаслідок перегрівання. 1) Поверніть регулятор у положення 0, щоб вимкнути пристрій. Від'єднайте пристрій від мережі. 2) Дайте пристрою охолонути протягом 1 години. 3) Вставте штепсель у розетку. 4) Знову увімкніть пристрій.
Одночасно встановлені глек блендера і чаша кухонного комбайна, але працює лише блендер.	Якщо блендер і кухонний комбайн встановлено на блок двигуна належним чином, працює лише блендер. Якщо потрібно скористатися кухонним комбайном, зніміть блендер з блока двигуна і на блок двигуна вкрутіть заглушку.
Об'ємний вінчик або насадку для змішування тіста не повертаються.	Перевірте, чи об'ємний вінчик або насадку для змішування тіста правильно встановлено на тримачі інструментів. Крім того, перевірте, чи чашу кухонного комбайна та кришку закріплено належним чином до фіксації.
М'ясо виглядає скоріше "прочавленим", ніж помеленим.	Перевірте, чи леза ріжучого блока спрямовані назовні.
М'ясорубка не працює.	Перевірте, чи корпус зубчастого механізму і корпус ріжучого блока встановлено належним чином до фіксації.
Неможливо встановити ріжучий блок у корпус для ріжучого блока.	Трохи викрутіть кільце з різьбою та встановіть ріжучий блок і диск для перемелювання належним чином на черв'ячний вал. Потім закрутіть кільце з різьбою на корпус ріжучого блока.
М'ясо перемелюється надто грубими шматками.	Ви користуєтесь диском для перемелювання на середні шматки. Візьміть диск для перемелювання на дрібні шматки. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку ще раз.
Металеві частини м'ясорубки виглядають іржавими.	Можливо, ці частини Ви помили в посудомийній машині. Усі частини м'ясорубки слід мити вручну і відразу витирати кухонним рушником.
Сито соковижималки пошкоджено.	Якщо сито пошкоджено, припиніть використання соковижималки. Зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у своїй країні (номер телефону можна знайти в гарантійному талоні) та замовте нове сито. Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

## Рецепти

### Соєве молоко

Цей рецепт можна приготувати лише з фільтром. Приготувавши одну порцію, дайте пристрою охолонути до кімнатної температури, після чого обробляйте наступну порцію.

Інгредієнти:

- 120 г сухих соєвих бобів
- 1200 мл води

**1** Перед приготуванням вимочуйте соєві боби протягом 4 годин. Потім процідіть їх.

- 2** Покладіть замочені соєві боби у фільтр. Налийте в чашу блендера 1200 мл води і змішайте протягом 15 секунд.
- 3** Вилийте соєве молоко в каструлю.
- 4** Доведіть соєве молоко до кипіння, потім додайте цукру до смаку і проваріть на мінімальному вогні, доки цукор не розчиниться.
- 5** Подавайте гарячим або холодним.

### **Фруктовий сік**

Інгредієнти:

- 300 г яблук
- 300 г моркви
- 300 г білого винограду
- 300 г апельсин

- 1** Поріжте яблука та моркву на шматки, які б поміщалися в отворі для подачі соковижималки.
- 2** Почистьте апельсини і поріжте їх на шматки, які б поміщалися в отворі для подачі соковижималки.
- 3** Встановіть соковижималку і вичавте сік з усіх продуктів.

### **Шоколадний торт**

Складові тіста:

- 140 г м'якого масла
- 110 г цукрової пудри
- 140 г шоколаду
- 6 білків
- 6 жовтків
- 110 г гранульованого цукру
- 140 г пшеничного борошна
- 1 пакетик порошку для тіста

Додатки:

- 200 г абрикосового джему

Глазурування:

- 125 мл води
- 300 г цукру
- 250 г тертого шоколаду

Для прикрашання:

- Збиті вершки

- 1** Нагрійте духовку до 160°C.
- 2** За допомогою ріжучого блока чаші кухонного комбайна змішайте масло з цукровою пудрою.
- 3** Розтопіть шоколад і додайте його у приготовану суміш.
- 4** Додайте до суміші жовтки одне за одним і змішайте до утворення густої суміші.
- 5** За допомогою об'ємного вінчика чаші кухонного комбайна збийте білки і гранульований цукор до утворення густої та пінистої суміші. Додайте піну збитих білків до суміші.
- 6** Викладіть суміш для торта у змащену форму для випікання на пружині (24 см). Випікайте впродовж однієї години за температури 160°C.








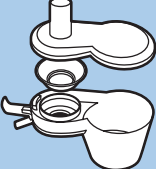



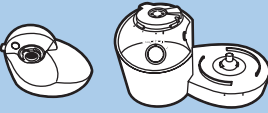


*Примітка: Перші 15 хвилин дверцята духовки мають бути привідкритими.*

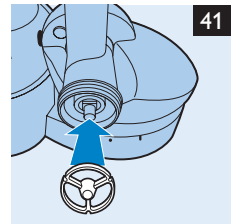
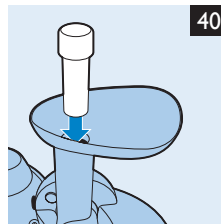
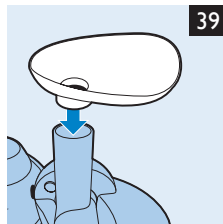
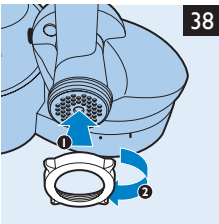
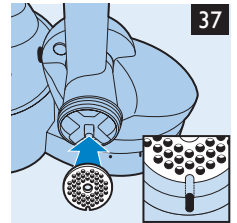
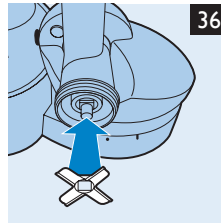
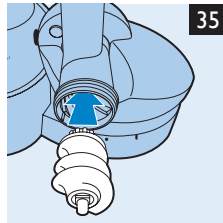
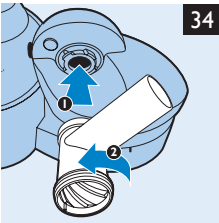
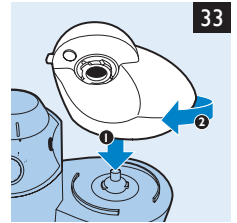
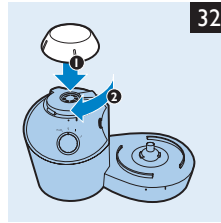
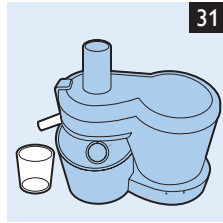
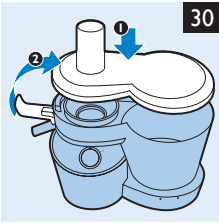
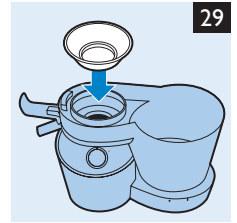
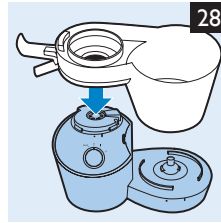
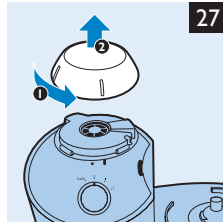
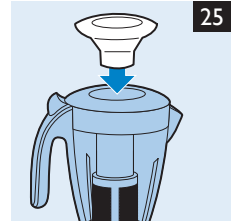
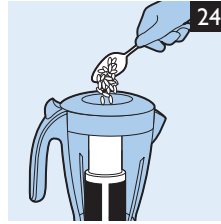
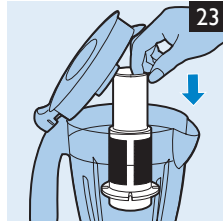
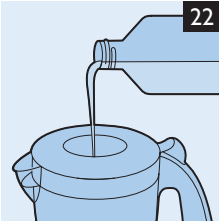
- 7** Залиште торт у формі для випікання, щоб він трохи охолонув. Потім викладіть його на дротяну рамку, щоб він краще охолонув.
- 8** Розріжте торт по горизонталі навпіл. На одну частину торта викладіть половину абрикосового джему, після чого верхню частину торта знову покладіть на нижню.
- 9** Решту абрикосового джему підігрівайте до утворення сиропу і полийте ним торт.
- 10** Приготуйте глазур. Закип'ятіть воду, додайте цукор і шоколад і поставте на малий вогонь. Постійно перемішуйте до утворення однорідної рідкої маси. Прикрасьте торт глазур'ю і зачекайте, щоб він остиг.
- 11** Подавайте торт зі збитими вершками.

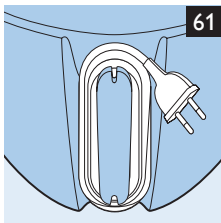
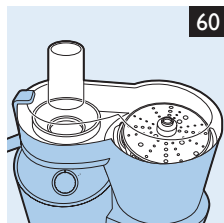
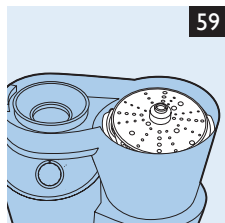
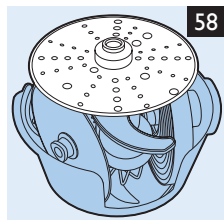
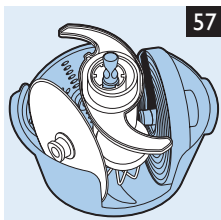
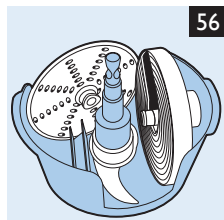
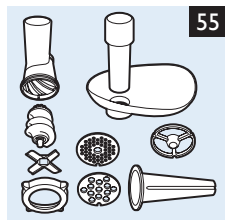
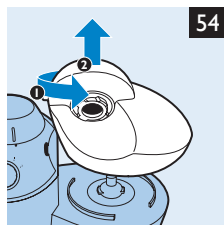
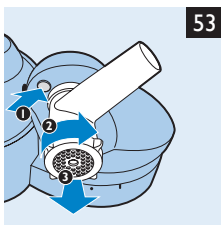
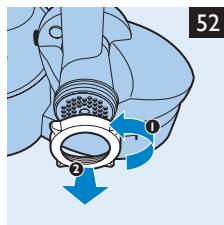
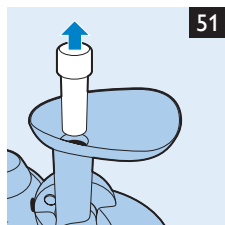
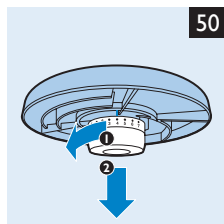
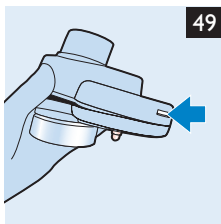
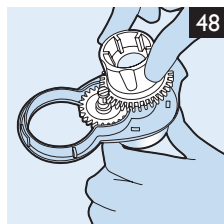
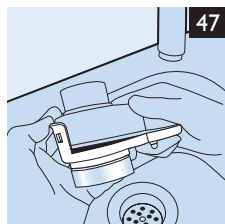
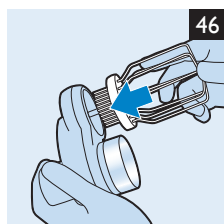
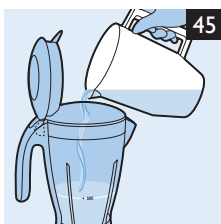
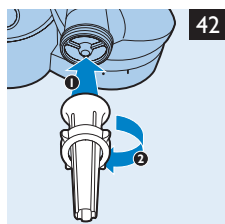
Служба підтримки споживачів  
тел.: 0-800-500-697 (дзвінки зі стаціонарних телефонів на території України безкоштовні)  
для більш детальної інформації завітайте на [www.philips.ua](http://www.philips.ua)

Компанія Philips встановлює строк служби на даний виріб – не менше 5 років




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







[www.philips.com](http://www.philips.com)

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4203.064.5617.2