

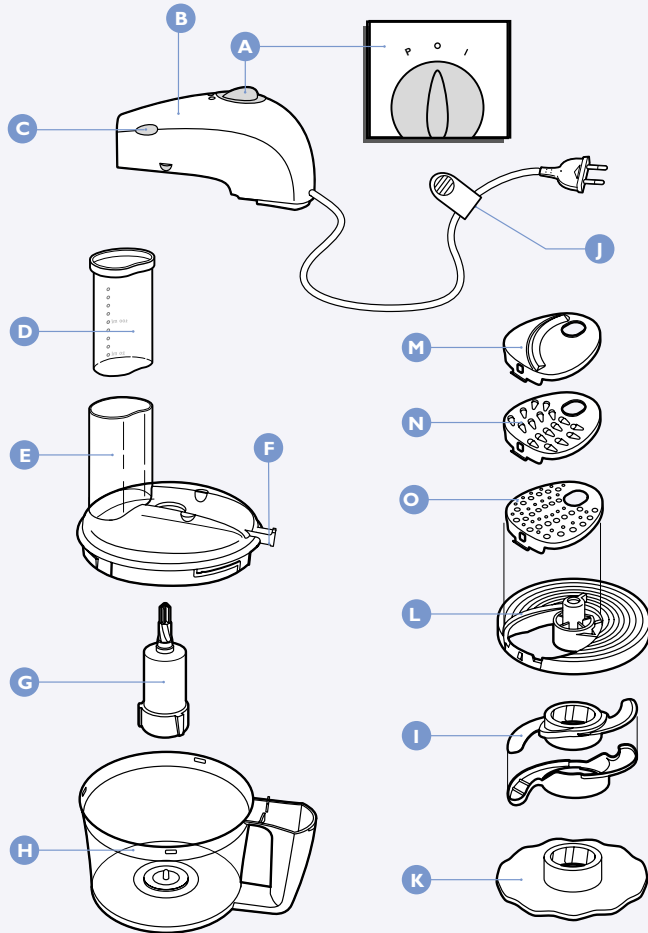
**Comfort** HR7605



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



**PHILIPS**



**EESTI 4**

**LATVISKI 16**

**LIETUVIŠKAI 29**

**HRVATSKI 42**

**SLOVENŠČINA 54**

## Köögikombain: osad ja seaded

- A** Kiiruse regulaator
- B** Mootoriosa
- C** Mootori kinnitaja (kui vajutate kahele vabastusnupule, tuleb mootoriosa lahti. Mootor töötab ainult siis, kui on kinnitatud).
- D** Lükkur
- E** Etteandetoru
- F** Bajonett-lukustiga kaas
- G** Veovõll
- H** Nõu
- I** Tiiviknuga + kaitsekate
- J** Juhtmeklamber
- K** Vahustaja
- L** Terahoidik
- M** Viilustaja keskmine
- N** Riiv keskmine
- O** Peenestamisketas

## Kasutusjuhend

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

### Kui seade lakkab äkki töötamast:

- 1** Tõmmake juhe vooluvõrgust välja.
- 2** Vajutage `0` nuppu.
- 3** Laske seadmel jahtuda 60 minutit. Seadet võib jälle kasutada.

**4** Ühendage pistik seinakontakti

**5** Lülitage seade uuesti sisse.

Kui automaatkatkesti lülitab seadet vooluvõrgust välja liiga tihti, pöörduge Philipsi toodete müüja või Philips Hoolduskeskuse poole.

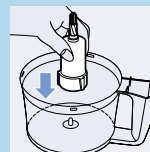
SOOVITUS: Ohtlike situatsioonide vältimiseks, mis põhjustab ajutise voolukatkestuse, ärge lülitage seadet välja ajaseadmise lülitiga.

## Pange tähele!

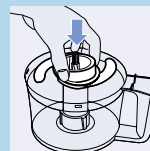
- D** Enne seadme kasutamist lugege juhend tähelepanelikult läbi ja vaadake jooniseid.
- D** Hoidke juhendit alles ka edaspidiseks kasutamiseks.
- D** Kontrollige, et kohalik voolutugevus vastaks seadme voolutugevusele (110- 127V või 220-230V) enne seadme sisse lülitamist.
- D** Ärge kunagi kasutage teiste tehaste poolt toodetud lisaseadmeid või neid, mida Philips ei ole soovitanud. Garantii muutub kehtetuks, kui olete kasutanud teisi tarvikuid või lisaosi.
- D** Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või mõni muu osa on vigastatud.
- D** Kui seadme toitejuhe on vigastatud, peate seda vahetama Philips või selle volitatud hoolduskeskuses, et vältida ohtlikke situatsioone.
- D** Enne seadme kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks.

- ▶ Ärge ületage tabelis äratoodud maksimaalseid koguseid ega aegu.
- ▶ Ärge ületage tabelis antud maksimaalkoguseid ega aegu.
- ▶ Paigutage vahustaja ja tera hoidikusse, mis asub nõus.
- ▶ Lülitage seade välja otsekohe peale kasutamist.
- ▶ Ärge kunagi pange etteandeturusse sõrmi ega muid objekte (näit. kaabitsat), kui seade töötab. Selleks kasutage lukkurit.
- ▶ Ärge kunagi pange mikseri kannu sõrmi ega muid objekte (näit. kaabitsat) enne, kui seade pole vooluvõrgust lahti ühendatud.
- ▶ Ärge lubage lastel seadet kasutada.
- ▶ Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- ▶ Enne lisaseadmete eemaldamist lülitage seade välja.
- ▶ Ärge kunagi pange mootoriosa vette ega mingisse muusse vedelikku ega loputage seda veega. Mootori puhastamiseks kasutage ainult niisket lappi.
- ▶ Kannukaane õige paigaldamise korral kuulete klõpsatust.
- ▶ Eemaldage kaitsekate tiiviknoalt enne selle kasutamist.
- ▶ Ärge puudutage teravaid lõiketeri ja eriti siis, kui seade on sisse lülitatud.
- ▶ Kui terad on kinni jäänud, lülitage seade välja, enne kui hakkate neid puhastama.
- ▶ Laske toiduainetel jahtuda, enne kui hakkate neid töötlemata (max. temperatuur 80°C/175°F).
- ▶ Ärge pange nõud mikroahju.

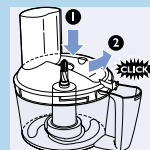
## Seadme kasutamine



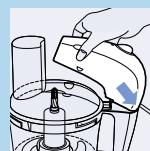
- 1** Paigutage nõu köögikombainile, pöörake käepidet noole suunas, kuni kuulete klõpsatust.



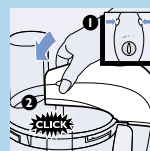
- 2** Paigutage soovitud lisaosad (olge ettevaatlik tiiviknoa käsitsemisel, terad on väga teravad) veovõllile.



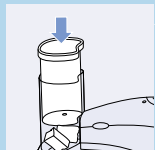
- 3** Sulgege kaas. Pöörake noole suunas kuni kuulete klõpsatust.



- 4** Kontrollige, kas mootor on välja lülitatud (kiiruseaste '0'), vajutage vabastamisnupule ja ühendage mootor tagaosaga nõu käepideme sisse.



- 5** Laske mootori esiosa klõpsatusega kaane peale.



## 6 Paigutage lükkur etteandetorusse.

Hoidke lükkurit etteandetorus, et vältida toiduainete pritsimist.

Etteandetoru kasutage vedelate ja tahkete toiduainete lisamiseks.

Lükkurit kasutage toiduainete surumiseks läbi etteandetoru.

Pange pistik seinakontakti (220-230V). Seade on kasutamiseks valmis.



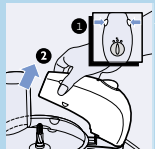
## 7 Valige vajalik kiirusseade parima tulemuse saavutamiseks.

- ▶ Seade Pulse: surulüiti funktsioon. Vajutades nuppu Pulse töötab seade maksimaalsel kiirusel. Kui lasete nupu lahti, seade peatub.
- ▶ Seade 1: normaalkiirus
- ▶ Seade 0: seadme välja lülitamine

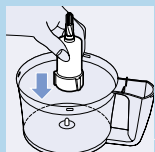
## 8 Kui olete töötlemise lõpetanud, eemaldage mootoriosa (ja kaas) alles siis, kui mootor on välja lülitatud.

Kui seade on ikka veel sisse lülitatud, ärge vajutage vabastusnupule.

## 8 Mootori eemaldamiseks vajutage vabastusnupule ja võtke mootor nõu kaanelt ära.

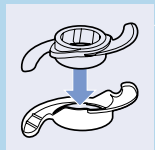


## Nõu



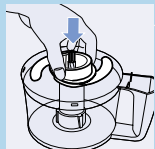
- ▶ Nõud kasutage peenestamisel, segamisel, lõikamisel, püreestamisel ja koogitaina valmistamisel.

## 1 Paigutage veovõll nõusse.



## 2 Eemaldage kaitsekate tiiviknoalt.

Tiiviknoa lõiketerad on väga teravad. Ärge katsuge neid!



## 3 Pange tiiviknuga veovõllile.

## 4 Pange toiduained nõusse. Lõigake need umbes 3 x 3 cm suurusteks tükkideks.

Valige tabelist soovitatav kiirusseade. Töötlus kestab 10 - 60 sekundit.

## 5 Sulgege kaas ja ühendage mootor.

- ▶ Toiduainete lisamine etteandetoru kaudu võimaldab teil lükkuriga seda sulgeda.

## Soovitus peenestamisel

- ▶ Seade tükeldab väga kiiresti. Laske seadmel tükeldada lühikest aega, et toiduaineid liiga peeneks ei hakitaks.
- ▶ Ärge laske seadmel (köva) juustu peenestades liiga kaua töötada. Juust soojeneb, hakkab sulama ning paakub.

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

### Soovitus edukaks segamiseks

- ▶ Segage koostisaineid, mille temperatuur ei ületa 80°C.
- ▶ Pange nõusse esmalt jahu ja alles siis teised koostisained.

### Soovitus püreestamiseks

- ▶ Puuvilja ja juurvilja püreestage ilma vedelikuta. Vähesse vedelikukogusega saavutate parema tulemuse.
- ▶ Alustage püreestamist tahkematest koostisosadest, siis lisage pehmemad.
- ▶ Kui toiduained jäävad tiiviknoa või nõu seintele: Lülitage seade välja. Eemaldage mootor ja kaas nõult. Eemaldage toiduained kaabitsa abil.

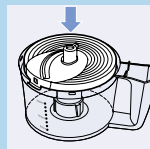
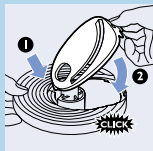
### Vahetatav lõikaja

Lõikajate lõiketerad on väga teravad. Ärge katsuge neid.

Nezpracovjvejte tvrdé ingredience jako jsou kostky ledu.

Ärge töödeldge Parmesan juustu või teisi kõvasid koostisosi peenestamiskettaga! Peenestamisketas on ettenähtud kartulite peenestamiseks.

- 1 Pange sobiv lõikaja hoidikusse.



- 2 Pange lõikehoidik veovõllile, mis asub nõus.

- 3 Sulgege kaas ja ühendage mootor.

- 4 Pange toiduained etteandetorusse. Lõigake etteandetorusse mahtuvateks tükkideks.

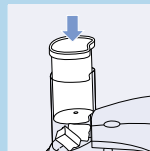
- 5 Parema tulemuse saavutamiseks täitke etteandetoru ühtlaselt.

- 6 Lülitage seade sisse. Vt. tabelist soovitatavaid kiirusseadeid.

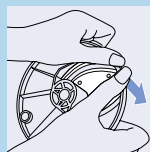
- 7 Suruge lükkuriga ühtlaselt toiduained etteandetorusse.

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

Tabelis esitatud retseptide järgi valmistamine kestab 10- 60 sekundit.



- 8 Lõikaja eemaldamiseks lõikaja hoidikust hoidke hoidikut käes nii, et selle tagumine pool oleks suunatud Teie poole. Vajutage põialdega lõikaja servadele, et lõikajat kätte saada.



### Soovitus riivimiseks

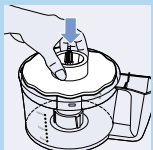
- ▶ Kõva juustu riivimiseks, nagu näit. Gouda, Parmesan ja Pecorino, peab juustu hoidma toasoojuses.
- ▶ Pehmemaid juuste riivides, nagu näit.

värskemad ja keskmise laagerdusega Gouda või Emmeltaler, võite need vahetult enne riivimist külmkapist võtta.

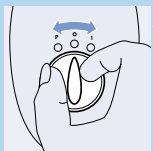
- ▶ Ärge riivige ühtegi juustusorti peenestamiskettaga!

## Vahustaja

Vahustajat võite kasutada majoneesi valmistamiseks, vahukoore ja munavalge vahustamiseks.



- 1** Pange vahustaja veovõllile.
- 2** Pange ained nõusse ja sulgege nõu kaanega.
- 3** Lülitage seade sisse. Vt. tabelist soovitatavaid kiirusseadeid.



## Soovitused vahustamiseks

- ▶ Munavalgete vahustamiseks olgu munavalged toasoojad.

Võtke toiduained külmkapist välja umbes pool tundi enne nende töötlemist.

- ▶ Majoneesi koostisosad olgu toasoojad.

Lisage õli läbi ümbrpööratud lükkuri väikse avause.

- ▶ Kreemi vahustamiseks võtke ained külmkapist välja vahetult enne vahustamist. Vaadake vahustamise kestust tabelist. Ärge vahustage liiga kaua.

Kasutage surveülilit, et vahustamist paremini kontrollida.

## Puhastamine

Enne seadme puhastamist eemaldage alati pistik pistikupesast.

- 1** Pühkige mootoriosa niiske lapiga puhtaks. Ärge kunagi kastke mootoriosa vette ega loputage seda.
- 2** Alati peske toiduainetega kokkupuutunud osad kohe pärast kasutamist sooja pesuvahendiveega puhtaks.

- ▶ Kaussi, kausi kaant ja lisaosi võib pesta ka nõudepesumasinas.

Osi võib pesta nõudepesumasinas DIN ENV 12875.

Tiiviknoa ja lõikaja pesemisel olge ettevaatlik. Nende servad on väga teravad.

Jälgige, et tiiviknoa lõiketerad ja lõikaja ei puutuks vastu kõvu esemeid. Need võivad nürineda.

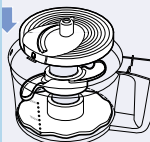
Mõned toiduained võivad seadme osi värvida. See pole probleem, värv kaob ajapikku osadelt iseenesest.

Pange tiiviknoale ja lisaosadele kaitsekatted pärast puhastamist uuesti peale.



## Hoidmine

### Mikro-kokkupanek



▶ Pange lisaosad veovõllile (viimaseks jätke alati lõikaja hoidik) ja pange kaussi.

▶ Pange kaas nõule.



▶ Kerige toitejuhe ümber nõu. Kasutage klambrit juhtme kinnitamiseks.

## Garantii ja teenindus

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

## Kogus ja valmistamisaeg

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Kiirus e asend/lisaosa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Õunad, porgandid, seller - riivimine/viilustamine	350g	1 /  /	Tükeldage toiduained etteandeturusse mahtuvateks tükkideks. Täitke etteandetoru ja riivige ettevaatlikult lükkuriga tõugates.	Salatid, toores juurvili
Tainas (pannkoogid) - vahustamine	250ml piima	1 /	Valage kannu kõigepealt piim ning seejärel kuivained. Segage aineid umbes 1 minut.	Pannkoogid, vahvlid
Riivisai - peenestamine	100g	1 /	Kasutage kuiva krõbedat saia	Toidud riivisaiaga, au gratin toidud
Võikreem (kreem au beurre) - vahustamine	300g	1 /	Kasutage toasooja võid.	Magustoit, garneeringud
Juust (Parmesan) - peenestamine	200g	1 /	Kasutage kooreta Parmesan juustu ja lõigake see etteandeturusse mahtuvateks tükkideks umbes 3 x 3 cm.	Garneering, supp, kastmed, 'au gratin' toidud
Juust (Gouda) - riivimine	200g	1 /	Lõigake juust etteandeturusse mahtuvateks tükkideks. Vajutage ettevaatlikult lükkuriga.	Kastmed, pitsad, gratineeritud toidud, fondüüd

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Kiirus e asend/ lisaosa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Chokolaad- peenestamine	100g	P / ☞	Kasutage kõva mõrushokolaadi. Murdke umbes 2cm suurusteks tükkideks.	Garneering, kastmed, kondiitritooted, kreemid.
Kurk- viilustamine	1 kurk	1 / P / ☉	Pange kurk etteandetorusse ja vajutage ettevaatlikult.	Salatid
Tainas (õhukese koorikuga) - sõtkumine	150g	1 / ☞	Kasutage külma margariini, mis on tükeldatud 2cm suurusteks tükkideks. Lisage teised koostisosad ja segage kuni tainast muutustub pall. Jahutage tainast enne edasist töötlust.	Õunapirukad, magusad küpsised, plaadisaiad.
Tainas (tordid, klimbid) - sõtkumine	150g	1 / ☞	Kasutage külma margariini ja külma vett. Pange jahu kaussi ja lisage tükeldatud margariini (2cm suurused tükid). Segage maksimaalkiirusel, kuni tainas muutub sõmeraks, siis lisage külma vett ja segage edasi. Lõpetage segamine, kui tainast moodustub pall. Jahutage tainast enne edasist töötlust. Kasutage külma margariini ja külma vett. Pange jahu kaussi ja lisage tükeldatud margariini (2cm suurused tükid). Segage maksimaalkiirusel, kuni tainas muutub sõmeraks, siis lisage külma vett ja segage edasi. Lõpetage segamine, kui tainast moodustub pall. Jahutage tainast enne edasist töötlust.	Puuviljakooigid, pirukad, klimbid

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Kiirus e asend/ lisaosa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Munavalged- vahustamine	4 munavalget	1 / ☉	Munad olgu toasoojad. Märkus: Vahustage vähemalt kahe muna valged.	Munapuder, suflee, besee.
Puuvili (näit. õunad, banaanid) - peenestamine/ püreestamine	500g	P / ☞	Nõuanne: Mahla tumenemise vältimiseks lisage pisut sidrunimahla. Püree valmistamiseks lisage vedelikku.	Kastmed, keedised, pudingud, imikutoit.
Maitseroheline (näit. petersell)- hakkimine	Min. 75g	1 / P / ☞	Enne hakkimist peske ja kuivatage maitserohelist	Kastmed, supid, garneering, maitserohelise ga võided
Porrulauk, porgand- viilustamine	350g	1 / P / ☉☞	Täitke etteandetoru porrulaugu, porgandi tükkidega ja suruge ettevaatlikult lükkuriga.	Supid, salatid, hautised
Majonees - emulgeerimine	2 muna	1 / ☉	Kõik koostisosad olgu toasoojad. Märkus: töödelge vähemalt ühte suurt või kahte väikest muna või kahe muna kollast. Pange kaussi muna ja veidi äädikat ning lisage tilkhaaval õli.	Salatid, garneering ja grillkastmed
Liha, kala, kodulinnuliha (tailiha) - peenestamine	300g	1 / P / ☞	Eemaldage kõõlused ja luud. Lõigake liha umbes 3cm suurusteks tükkideks. Jämepeenestuseks kasutage surulülitit.\par	Tatari steik, hamburgerid

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Kiirus e asend/ lisaosa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Liha, kala, kodulinnuliha (läbikasvanud liha) - hakkimine	200g	I / P / 2	Eemaldage kõõlused ja lõigake liha umbes 3cm suurusteks tükkideks. Jämepeenestuseks kasutage surulülitit.\par	Hakkliha
Piimakokteil-segamine	250ml piima	I / 2	Püreestage puuvili (näit. banaanid, vaarikad) suhkruga, piima ja jäätisega ning segage hästi läbi.	Piimakokteil
Segu (koogi)-segamine	3 muna	I / 2	Koostisosad olgu toasoojad. Segage pehme või ja suhkur, kuni segu on ühtlaselt pehme ja kreemjas. Lisage piim, munad ja jahu.	Koogid
Pähklid-peenestamine	250g	I / P / 2	Kasutage surulülitit jämepeenestuseks või kiirusseadet 2 peenemaks peenestamiseks.	Salatid, pidusaiaid, mandlikreem, pudingud
Sibul-peenestamine	400g	P / 2	Koorige sibulad ja lõigake neljaks. Märkus: kasutage vähemalt 100g. Vajutage surulülitit mitu korda, et sibulat mitte liiga peeneks hakkida.	Gameering
Sibul-viilustamine	300g	I / 2	Koorige sibulad ja lõigake need tükkideks.	Gameering
Hemed, oad (keedetud)-püreestamine	250g	I / 2	Kasutage keedetud ube või hermeid. Kui vaja, lisage veidi vedelikku parema konsistentsi saamiseks.	Püreed, supid

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Kiirus e asend/ lisaosa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Karulid-püreestamine	500g	I / 2	Tampige kartulid katki, lisage piima, soola ja võid.	Kartulipuder
Supp-segamine	500g	I / 2	Kasutage keedetud juurvili.	Supid, kastmed
Juurvili-peenestamine	400g	I / 2	Lõigake 3cm kuubikuteks ja peenestage tiiviknoaga.	Supid, toores juurvili, salatid
Juurvili ja liha (keedetud)-püreestamine	300g	I / 2	Püree valmistamisel lisage ainult veidi vedelikku. Peene püree valmistamisel lisage vedelikku alles siis, kui segu on juba piisavalt peeneks töödeldud.	Imiku- ja väikelapsetoit
Vahukoor-vahustamine	350ml	P / 2	Enne vahustamist jahutage koort külmakapis. Märkus: kasutage vähemalt 125ml koort. Vahukoor on valmis umbes 20 sekundi pärast.	Gameering, kreem, jäätis
Kartulite – peenestamine	300g	I / 2	Koorige kartulid ja lõigake need tükkideks, mis mahuvad etteandetorusse. Vajutage kergelt lükkuriga.	Kartulipannkoogid

## Retseptid

### Puuviljasai

☞

- 150g datleid
  - 225g kuivatatud ploome
  - 100g pähkleid(50g mandleid/50g kreeka pähkleid)
  - 30g tumedaid rosinaid
  - 50g heledaid rosinaid
  - 200g rukki täisteralist jahu
  - 100g nisujahu
  - 100g pruuni suhkrut
  - noaotsatäis soola
  - 1 pakk küpstuspulbrit
  - 300g võipiima
- ▶ Surulülitile (P) vajutades segage koostisosad max 10 sekundit. Valage tainas täisnurgakujulisse vormi ja küpsetage 40 minutit temperatuuril 170°C.

### Brokolisupp (4 portsjonit)

© ☞

- 50g Gouda juustu
- 300g keedetud brokolit
- brokoli keeduleem
- 2 keedetud kartulit
- 2 puljongikuubikut
- 2 tl mittevahustatud koort
- karri
- ool
- pipar
- muskaatpähkel

- ▶ Riivige juust. Püreestage brokoli keedetud kartuli ja vähese keeduleemega. Mõõtkte püree ja vedelik segamishõusse, kuni 750ml, lisage puljongikuubikud Valage pannile ja laske keema. Riputage peale juustu, maitsestage karri, soola, pipra ja muskaatpähkliga ning lisage koort.

### Roqueforti kaste

☞

- Roquefort hapukoore kaste:
  - 75g peenestatud Roquefort või muud samast juustu
  - 250cc hapukoort
  - 2 tilka Tobasco
  - 1 tl veiniäädikat
  - 1 küüslauguküüs
  - pool tl suhkrut
  - 1 tl sellerisoola
  - pipart
  - pool tl sinepit
- ▶ Pange kõik toiduained, välja arvatud juust, nõusse ja segage hästi läbi. Lisage juust ja jätkake segamist, kuni segu konsistents rahuldab Teid.

### Jogurtikaste

☞

- 150cc jogurtit
  - 2 tl sidrunimahla
  - 1 veerand tl soola
  - pipart
  - 2 tl maitserohelist (petersell, aedkress, allikkress, murulaug, estragon, basiilik)
- ▶ Pange kõik koostisosad kaussi ja segage hästi läbi.

## Gazpacho (2 portsionit)

☞

- 250g tomatit
  - 1 küüs küüslauku
  - 1 tl punast veini
  - 1,5 tl oliivõli
  - 1 tl tomatipüreed
  - 1 roheline tükeldatud paprika
  - 1 tükeldatud sibul
  - 1 tl majoneesi
  - pool peenestatud kurk
  - 250cc kanapuljongit
  - garneerimiseks: paprika, tomat ja toores tükeldatud sibul
- ▶ *Pange kõik toiduained nõusse ja segage kuni toiduained on püreeks peenestatud. Pange supp külmkappi. Garneeringuks peenestage paprikat, tomateid ja sibulat.*

## Kartulipuder

☞

- 500g keedetud kartulit
  - umbes 160ml kuuma piima (90°C)
  - 1 tl võid
  - soola
- ▶ *Tampige kartulid, siis lisage piim, sool ja või. Kasutage kiirust 1 kestusega umbes 30 minutit, kuni kartulipuder muutub ühtlaselt paksuks.*

## Majonees

☞

- 2 munarebu või 1 suur muna
  - 1 tl sinepit
  - 1 tl äädikat
  - 200ml õli
  - Koostisained olgu toasoojad.
- ▶ *Pange vahustaja kaussi. Pange kaussi munarebud, sinep ja äädikas. Kasutage kiirust 1. Valage õli läbi etteandetoru vahustajale. Õli lisamisel võite kasutada ka avaust lükkuris.*
- ▶ *Soovitus tatari kastme valmistamiseks: lisage peterselli, marineeritud kurke ja kõvaks keedetud mune.*
- ▶ *Soovitus kokteilikastme valmistamiseks: lisage 50ml koort, pisut viskit, 3 tl. tomatipastat ja pisut ingverisiirupit 100ml majoneesi valmistamiseks.*

## Piimakokteil (põhiretsept)

☞

- 175ml piima
  - 10g suhkrut
  - pool banaani või umbes 65g muud puuvilja
  - 50g vaniljejäätist
- ▶ *Ajage kõik koostisained vahule.*

## Kartuli- kabatshoki plaadivorm

☞ ☹ ☹

- 375g kartulit
- näpuotsatäis soola
- 1 kabatshokk (umbes 250g)
- 1 küüslauguküüs, puruks vajutatud

- umbes 40g võid + tükeldatud või pange toidu peale
  - 2tl itaalia või provincial maitserohelist
  - 1 suur muna
  - 75ml vahustatud koort
  - 75ml piima
  - pipart
  - 70g keskmise laagerdusega juustu
- ▶ *Koorige ja peske kartulid puhtaks.*
  - ▶ *Paigutage terahoidik (viilustaja hoidik) nõusse ja viilustage kartulid ja kabatshokk kiirusel 1.*
  - ▶ *Keetke kartuliviile kerges soolavees, kuni need on peaaegu pehmed.*
  - ▶ *Valage viilud sõela ja loputage neid hästi.*
  - ▶ *Pange pool võikogusest praepannile, praadige 3 minutit pool kabatshoki kogusest, neid aegajalt segades. Riputage viiludele veidi maitserohelist. Praadige ülejäänud kabatshokiviilud samal viisil ning riputage peale maitserohelist.*
  - ▶ *Pange kabatshokiviilud pabersalvrätile nõrguma.*
  - ▶ *Määrige ahjuplaat rasvainega ja pange kartuli ja kabatshoki viilud sellele nii, et nad üksteist osaliselt kataksid.*
  - ▶ *Vahustage munad koos koore ja piimaga metalltera abil.*
  - ▶ *Lisage maitse järgi soola ja pipart ning valage segu üle kartuli ja kabatshoki viilude.*
  - ▶ *Vahetage viilustaja riivi vastu, riivige juust kiirusel 1 ja raputage toidule.*
  - ▶ *Pange toit ahju (200°C) ja pruunistage umbes 15 minutit.*

## Vahukreem lõhest



- 1 lõhekonserv (220g)
  - 2 tahvlit želatiini
  - kimp murulauku
  - näpuotsatäis soola
  - näpuotsatäis punapipart
  - pool tl sidrunimahla
  - 125ml vahustatud koort
  - 1 väike sibul
  - allikkresskressi garneeringuks
- ▶ *Pange želatiin rohkesse vette paisuma.*
  - ▶ *Peenestage murulauk ja sibul köögikombainis surulüliti funktsiooni (P) kasutades.*
  - ▶ *Eemaldage lõhelt nahk ja luud.*
  - ▶ *Lisage sool, punapipar, sidrunimahl, lõhe ja konservivedelik, peestatud murulauk ja sibul ning püreestage kiirusel 1.*
  - ▶ *Pange püree kaussi.*
  - ▶ *Soojas väheses vees lahustage želatiini.*
  - ▶ *Segage želatiinilahus lõhepüreega.*
  - ▶ *Pange vahustustera kaussi ja vahustage koor survenupule vajutades umbes 15 min.*
  - ▶ *Segage vahukoor puulusikaga lõhepüreega.*
  - ▶ *Valage vahukreem vaagnale, katke ja pange mõneks tunniks külmkappi jahtuma.*
  - ▶ *Garneerimisel kasutage allikkressi.*

## Sandvitshi võie



- 2 väikest tükeldatud porgandit
- 2- 3 tükeldatud marineeritud kurki
- 75g tükeldatud lillkapsast
- 75g tükeldatud sellerit

- maitserohelist (petersell, till, estragon, tükeldatud sellerijuur)
  - 100g majoneesi
  - 100g kohupiima
  - soola
  - pipart
- ▶ *Peenestage porgandid, marineeritud kurgid, lillkapsad, maitseroheline ja seller. Segage ettevaatlikult majoneesi ja kohupiimaga ning lisage maitse järgi pipart ja soola.*

### Tainakook



- 4 muna
  - 30ml vett (35°C)
  - 1 näpuotsatäis soola
  - 150g suhkrut
  - 1pk vanilliinsuhkrut
  - 150g sõelutud jahu
  - 3g küpsetuspulbrit
- ▶ *Kloppige mune ja vett umbes 2 min. Lisage väikeste koguste kaupa suhkrut, vaniljet ja soola ja segage umbes 1 min. Segu peab lusikalt valguma ühtlase paksu massina. Segage jahu ja küpsetuspulbrit kaabitsaga. Küpsetage ahjus umbes 170°C umbes 30-35 min.*
- ▶ *Soovitus: Võite kooki kaunistada erinevate kreemide või lihtsalt vahukoore ning puuviljadega.*

### Reibekuchen (kartulipannkoogid)

- 500g kartuleid  
1 peenestatud sibulat  
1 muna, soola, õli

- ▶ *Koorige ja peenestage toored kartulid ning pangesõelale nõrguma. Lisage muna, tükeldatud sibul, pisut soola ja segage korralikult läbi. Pange pannile õli ja kuumutage. Seejärel pange kiht peenestatud kartuleid pannile ja praadige.*

### Tzaziki (kurgisalat 2 kuni 3 portsjonit)



- 1 kurk
  - 200ml jogurtit
  - 1 tl oliivõli
  - 2 küüslauguküünt
  - näpuotsatäis soola
  - 1 tl peeneks hakitud tilli
  - mõned piparmündi lehed
- ▶ *Koorige kurk ja peenestage kiirusel 1. Pange peenestatud kurk sõelale nõrguma.*
- ▶ *Segage teised koostisosad, välja arvatud piparmündilehed, kurgiga. Pange salat kaetud kausis jahtuma külmkappi üheks tunniks. Peenestage piparmündilehed ja pange peale enne lauale andmist.*

### Hispaania salat (4 portsjonit)

- 1 väike lilla kapsas
  - 2 punast sibulat
  - 1 õun
  - ühe apelsini mahl ja kaks tl punase veini äädikat
  - 1 tl sinepit
- ▶ *Segage mahl, sinep ja äädikas. Peenestage kapsas, sibul, till ja õun.*
- ▶ *Pange koostisosad salatikaussi.*

**Virtuves kombains: detaļas un piederumi**

- A** Ātruma regulators
- B** Motora nodalījums
- C** Motora stiprinājums (piespiežot divas atvienošanas pogas, motora nodalījumu var noņemt. Motors darbojas tikai tad, ja ir savienots ar pārējo ierīci.)
- D** Stampa
- E** Produktu tekne
- F** Vāks ar aizslēgu
- G** Cilindrs
- H** Bļoda
- I** Asmens + aizsargapvalks
- J** Elektrovada spaiļe
- K** Putotājs
- L** Piederumu turētājs
- M** Šķēlētājs vidēji biežām šķēlēm
- N** Vidēja rupjuma nīve
- O** Rīve

**Ievads**

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

**Ja ierīce pēkšņi pārtrauc darboties:**

- 1** Izvelciet elektrības vada kontaktspraudni no elektrības tīkla kontaktligzdas.
- 2** Noregulējiet ātruma regulatoru '0' stāvoklī.

**3** Ļaujiet ierīcei atdzist 60 minūtes. Ierīce ir atkal gatava lietošanai.

**4** Iespraudiet elektrības vada kontaktspraudni sienas kontaktligzdā.

**5** Vēlreiz ieslēdziet ierīci.

Sazinieties ar Philips produkcijas izplatītāju vai Philips pilnvaroto remontdarbnieku, ja automātiskā drošības sistēma darbojas pārāk bieži.

BRĪDINĀJUMS: lai izvairītos no bīstamas situācijas ko var izraisīt drošības sistēmas atkārtota ieslēgšanās, ierīce nedrīkst būt aprīkota ar taimerī.

**Svarīgi**

- ▶ Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet pamācības un apskatiet zīmējumus.
- ▶ Saglabājiet šīs lietošanas pamācības turpmākām uzziņām.
- ▶ Pirms pieslēdzat ierīci elektrības tīklam, pārbaudiet, vai spriegums, kas norādīts uz ierīces atbilst elektrības tīkla spriegumam jūsu mājā (110-127 V vai 220-230 V).
- ▶ Nekad nelietojiet citu ierīču piederumus vai detaļas, kuras nav ieteicis Philips. Ja lietosiet šādus piederumus vai detaļas, virtuves kombaina garantija nebūs spēkā.
- ▶ Nelietojiet ierīci, ja bojāts tās elektrības vads, kontaktspraudnis vai citas sastāvdaļas.
- ▶ Ja bojāts ierīces elektrības vads, tas ir

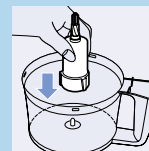


jāpmaina Philips pārstāvniecībā vai Philips pilnvarotā remontdarbnīcā, jo nekvalificēts remonts nopietni apdraud lietotāju.

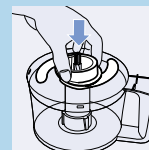
- ▶ Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, rūpīgi notīriet detaļas, kuras būs saskarē ar produktiem.
- ▶ Nepārsniedziet tabulā norādīto produktu daudzumu un apstrādes ilgumu.
- ▶ Nepārsniedziet uz bļodas esošo maksimālā tilpuma atzīmi. (Augšējā iedaļu līnija).
- ▶ Putotāju un asmeni var ievietot piederumu turētājā, kas atrodas uz bļodas.
- ▶ Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrības tīkla.
- ▶ Nelieciet pirkstus vai priekšmetus (piem, lāpstiņu) produktu tekņē, kamēr ierīce darbojas. Lietojiet tikai stampu.
- ▶ Nelieciet pirkstus vai priekšmetus (piem., lāpstiņu) bļodā, pirms ierīce nav atvienota no elektrības tīkla.
- ▶ Raugieties, lai ierīce nebūtu pieejama bērniem.
- ▶ Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā ir ieslēgta.
- ▶ Pirms piederumu noņemšanas **IZSLĒDZIET** ierīci.
- ▶ Nekad nemērciet motora nodalījumu ūdenī vai citā šķidrumā, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī. Tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drānu.
- ▶ Ja vāks bļodai uzlikts pareizi, atskan klikšķis.
- ▶ Pirms asmens lietošanas noņemiet no tā aizsargapvalku.
- ▶ Nepieskarieties asmeņiem, īpaši tad, ja ierīces elektrības vada kontaktspraudnis ir iesprausts elektrības tīkla kontakligzdā.

- ▶ Ja nosprostojas ierīces asmeņi, pirms to atbrīvošanas no pielipušajiem produktiem **ATVIENOJIET IERĪCI NO ELEKTRĪBAS TĪKLA.**
- ▶ Pirms karstu produktu apstrādes ļaujiet tiem atdzist (maksimālā temperatūra 80°C/175°F).
- ▶ Nelieciet bļodu mikroviļņu krāsnī.

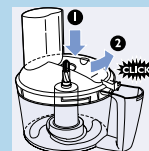
## Ierīces lietošana



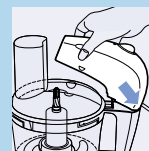
- 1** Ielieciet bļodā cilindru.



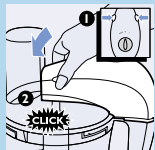
- 2** Uzlieciet uz cilindra vajadzīgo piederumu (esiet uzmanīgi ar asmeņiem, tie ir ļoti asi!).



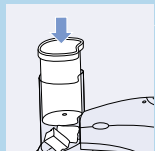
- 3** Aizveriet vāku. Pagrieziet to bultiņu norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis.



- 4** Pārlicinieties, ka motors ir izslēgts (ātruma regulators '0' stāvoklī), piespiediet atvienošanas pogas un iestipriniet motora nodalījumu ar mugurpusi bļodas rokturī.

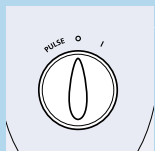


- 5** Tad nolaidiet motora nodalījuma priekšējo daļu uz vāka. Atskan klikšķis.



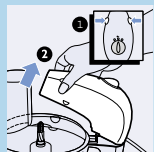
- 6** Ielieciet produktu tekņē stampu. Lai produkti neišķīstītos pa tekni, noslēdziet to ar stampu. Lietojiet produktu tekni, lai pievienotu šķidrumu vai cietus produktus. Ar stampu bīdiēt produktus leļup pa tekni.

Ilepraudiet eķektrības vada kontaktspraudni eķektrības tīkla sienas kontaktlīgdā (220-230 V). Ierīce ir gatava lietošanai.



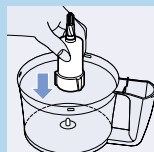
- 7** Ātruma regulators ļauj piemērot ierīces ātrumu vēlamo rezultātu sasniegšanai.

- ▶ *Pulsa režīms: ja ir piespiests pulsa slēdzis, ierīce darbojas ar maksimālo ātrumu. Pēc slēdža atlaišanas ierīce pārstāj darboties.*
  - ▶ *1. režīms: parastam ātrumam.*
  - ▶ *0 stāvoklis: ierīces izslēgšanai.*
- ▶ **Pēc produktu apstrādes motora nodalījumu (un arī vāku) var noņemt tikai tad, ja motors ir izslēgts.** Kad ierīce ir ieslēgta, atvienošanas pogas nevar piespiest.

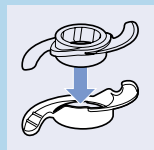


- 8** Lai noņemtu motora nodalījumu, piespiediet atvienošanas pogas un noceliet motora nodalījumu no bļodas vāka.

## Asmens



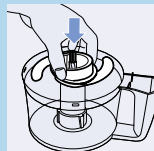
- ▶ **Asmeni lieto kapāšanai, maisīšanai, jauķšanai, kuļšanai un kūku mīklas pagatavošanai.**



- 1** Ielieciet cilindru bļodā.

- 2** Noņemiet no asmens aizsargapvalku.

Asmens malas ir ļoti asas. Nepieskarieties tām!



- 3** Uzlieciet asmeni uz cilindra.

- 4** Ielieciet bļodā produktus. Pirms tam sagrieziet lielos produktu gabalus mazākos, apmēram 3 x 3 cm lielos kubiņos.

Sk. tabulu ieteicamā ātruma uzstādīšanai. Apstrādei nepieciešamas 10-60 sekundes.

- 5** Aizveriet vāku un piestipriniet motora nodalījumu.

- ▶ Lai produkti neizšļakstītos pa tekni, noslēdziet to ar stampu.

### Padomi kapāšanai

- ▶ Ierīce kapā ļoti ātri. Lai produkti netiktu sasmalcināti pārāk sīki, darbiniet ierīci īsu laiku.
- ▶ Nedarbiniet ierīci pārāk ilgi, ja smalcināt (cietu) sieru. Siers sakarsīs un sāks kust, saveļoties pikās.
- ▶ Nekapājiet pārāk cietus produktus, piemēram, kafijas pupiņas, muskatriekstus un ledus kubiņus, jo asmens var notrulināties.

### Padomi jaukšanai

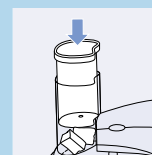
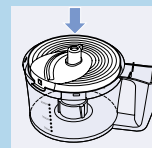
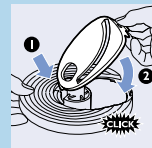
- ▶ Nejauciet produktus, kas ir karstāki par 80°C.
- ▶ Vispirms bļodā ieberiet miltus, un tikai pēc tam pārējās produktus.

### Padomi smalcināšanai

- ▶ Augļus un dārzeņus var sasmalcināt, nepievienojot šķidrums. Taču pievienojot mazliet šķidruma, jūs varat iegūt labāku rezultātu.
- ▶ Vienmēr vispirms smalciniet cietākos produktus, pēc tam pievienojiet mīkstākos.
- ▶ Ja produkti pielīp pie asmens vai bļodas iekšpusē:

Izslēdziet ierīci.

Noņemiet no bļodas motora nodalījumu un vāku. Ar lāpstiņu noņemiet produktus no piederumiem.



## Piederumi

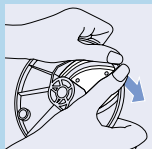
Šķēlētāja asmens mala ir ļoti asa. Nepieskarities tai!

Neapstrādājiet ar piederumiem ļoti cietus produktus, piemēram, ledus gabaliņus. Nesmalciniet Parmas sieru ar rīvi! Rīve ir paredzēta kartupeļu smalcināšanai.

- 1 Ielieciet izvēlēto piederumu turētājā.
- 2 Uzlieciet piederumu turētāju uz cilindra bļodā.
- 3 Aizveriet vāku un piestipriniet motora nodalījumu.
- 4 Ielieciet teknē produktus. Pirms tam lielas šķēles sagrieziet mazākās, lai tās varētu ievietot produktu teknē.
- 5 Lai iegūtu labākus rezultātus, produktu tekni papildiet vienmērīgi.
- 6 Ieslēdziet ierīci. Sk. tabulu ieteicamā ātruma uzstādīšanai.
- 7 Ar stampu viegli iespiediet produktus teknē.

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

Tabulā un receptēs minēto produktu daudzumu var apstrādāt 10-60 sekundēs.



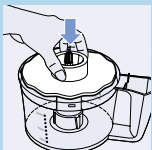
- 8** Lai noņemtu piederumu no turētāja, paņemiet turētāju rokās tā, lai aizmugure būtu vērsta pret jums. Saspieties piederuma malas ar īkšķiem tā, lai tas izkrīt no turētāja.

### Padomi rīvēšanai

- ▶ Lai sarīvētu cietu sieru, piem., Gouda, Parmesan un Pecorino, tam jābūt istabas temperatūrā.
- ▶ Lai sarīvētu mīkstāku sieru, piem., svaigu Gouda vai Emmentaler, to izņem no ledusskapja tieši pirms rīvēšanas.
- ▶ Nesmalciniet neviena veida sieru ar rīvi!

### Putotājs

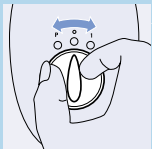
Putotāju var lietot majonēzes, krēma un olu baltumu sakulšanai.



- 9** Uzlieciet putotāju uz cilindra.
- 10** Ielieciet bļodā produktus un uzlieciet tai vāku un motora nodaļījumu.
- 11** Ieslēdziet ierīci. Sk. tabulu ieteicamā ātruma uzstādīšanai.

### Padomi putošanai

- ▶ Lai saputotu olu baltumus, tiem jābūt istabas temperatūrā.
- Izņemiet produktus no ledusskapja apmēram pusstundu pirms apstrādes.



- ▶ Visām majonēzes sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

Eļļu var pievienot pa mazu atveri, kas atrodas stampas apakšējā daļā.

- ▶ Gatavojot krēmu, tā sastāvdaļām jābūt ledusskapja temperatūrā. Ievērojiet apstrādes ilgumu (sk. tabulu). Neputojiet pārāk ilgi.
- Lai iegūtu labāku rezultātu, lietojiet pulsa slēdzi.

### Tīrīšana

Pirms motora nodaļījuma tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrības tīkla.

- 1** Motora nodaļījumu tīriet ar mitru drānu. Nemērciet motora nodaļījumu ūdenī, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī.
  - 2** Tūlīt pēc ierīces lietošanas vienmēr noskalojiet ar produktiem aplipušās detaļas karstā ziepjūdenī.
- ▶ Bļodu, bļodas vāku un piederumus var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.
- Deiņgums trauku mazgāmajai mašīnai pārbaudīts saskaņā ar DIN ENV 12875.

Uzmanīgi notīriet asmeni un piederumus. Asmens malas ir ļoti asas!

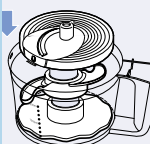
Raugieties, lai asmens un piederumi nesaskartos ar cietiem priekšmetiem, kas var padarīt tos trulus.

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

Pēc asmens tīrīšanas uzlieciet tam atkal aizsargapvalku.

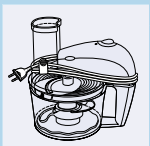
## Glabāšana

### Kompaktā glabāšana



► Uzlieciet piederumus uz cilindra (vienmēr pēdējo lieciet piederumu turētāju) un uzglabājiēt tos blodā.

► Uzlieciet blodai vāku.



► Aptiniet elektro vadu ap blōdu. Elektro vada nostiprināšanai izmantojiēt spaili.

## Garantija un remonts

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

## Produktu apstrādes ilgums un daudzums

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Ātru ma režīms /Piederums	Norādījumi	Izmantošana
Āboli, burkāni, rīvēšana, šķēlēšana	350 g	I / @ / ☺	Sagrieziēt produktus gabaliņos tā, lai tie ietilpst produktu teknē. Piepildiet tekni ar gabaliņiem un rīvējiēt tos, viegli piespiežot ar stampu.	Salātiem, svaigu dārzeru ēdieniem
Mīkla (pankūkām) - putošana	250 ml piena	I / ☺	Vispirms ielejiēt blōdā pienu, tad pievienojiēt pārējos produktus. Putojiēt apmēram 1 minūti.	Pankūkām, vafelēm
Rīvmaize - smalcināšana	100 g	I / ☺	Lietojiēt sausu, kraukšķīgu maizi.	Ēdieniem ar rīvmaizi, "au gratin" ēdieniem
Sviesta krēms (creme au beurre) - putošana	300 g	I / ☺	Krēms būs gaisīgāks, ja izmantosiēt kausētu sviestu.	Saldajiem ēdieniem, konditorejas izstrādājumiem, garnēšanai
Siers (Parmesan) - kapāšana	200 g	I / ☺	Ņemjiēt gabalu nomizota siera un sagrieziēt to apm. 3 x 3 cm lielos gabaliņos.	Garnēšanai, zupām, mērcēm, "au gratin" ēdieniem

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Ātru ma režīms /Piede rums	Norādījumi	Izmantošana
Siers (Gouda) - rīvēšana	200 g	I / ☺	Sagrieziet sieru gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Viegli piespiediet ar stampu.	Mērcēm, picām, "au gratin" ēdieniem, fondu
Šokolāde - kapāšana	100 g	P / ☑	Lietojiet cietu šokolādi bez piedevām. Salauziet to 2 cm lielos gabaliņos. Uztādiet P (pulss) režīmu pirmajām divām sekundēm un tad pārslēdziet parastajā ātrumā smalkai sakapāšanai.	Garnēšanai, mērcēm, konditorejas izstrādājumiem, pudīņiem, uzpūteņiem
Gurķi - šķelēšana	I gurķis	I / P / ☺	Ielieciet gurķi produktu tehnē un viegli piespiediet to ar stampu.	Salātiem
Mīkla (smilšu) - mīcīšana	150 g	I / ☑	Nemiet aukstu margarīnu, sagrieziet to 2 cm lielos gabaliņos. Ielieciet visus produktus bļodā un mīciet, līdz mīkla kļūst viendabīga. Pirms mīklas turpmākas apstrādes ļaujiet tai atdzist.	Ābolu un citu augļu pīrāgiem, saldajiem cepumiem
Kartupeļu - rīvēšana	350 g	I / ☺	Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet gabalos, kas ietilpst produktu tehnē. Viegli piespiediet ar stampu.	Kartupeļu pankūkas

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Ātru ma režīms /Piede rums	Norādījumi	Izmantošana
Mīkla (tortes, pīrāgi) - jaukšana	150 g miltu	I / ☑	Nemiet aukstu ūdeni un aukstu margarīnu. Ieberiet bļodā miltus un pievienojiet margarīnu, kas sagriezts 2 cm lielos gabaliņos. Jauciet līdz mīkla kļūst ierdena, tad jaucot pievienojiet aukstu ūdeni. Pārtrauciet jaukt, tiklīdz mīkla kļūst viendabīga. Pirms mīklas turpmākas apstrādes ļaujiet tai atdzist.	Augļu tortēm, pīrāgiem, kļimpām
Olu baltumi - putošana	4 olu baltumi	I / ☺	Izmantojiet istabas temperatūras olu baltumus. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 2 olu baltumi.	Pudīņiem, suflē, glazūrām
Augļi (piem., āboli, banāni) - kapāšana / smalcināšana	500 g	P / ☑	Padoms: lai saglabātu augļa krāsu, pievienojiet nedaudz citrona sulas. Pievienojiet šķidrums, lai iegūtu viendabīgu masu.	Pudīņiem, mazuļu ēdienam
Garšaugi (piem., pētersīļi) - kapāšana	Minim ālais daudzums 75 g	I / P / ☑	Pirms kapāšanas garšaugus nomazgājiet un nosusiniet.	Mērcēm, zupām, garnēšanai, garšaugu sviestam
Puravi, burkāni - šķelēšana	350 g	I / P / ☺	Piepildiet tekni ar puraviem, burkānu gabaliņiem un viegli piespiediet tos ar stampu.	Zupām, salātiem, pildījumiem

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Ātru ma režīms /Piede rums	Norādījumi	Izmantošana
Majonēze - putošana	2 olas	I / ☺	Visiem produktiem jābūt istabas temperatūrā. Ievērojiet: vajadzīga vismaz viena liela ola vai divi olu dzeltenumi. Ielieciet bļodā olu un pievienojiet mazliet etiķa, pamazām pielejiet eļļu.	Salātiem, garnēšanai un piknika mērcēm
Ģaļa, zivis, mājputni (liesa gaļa) - kapāšana	300 g	I / P / ☺	Vispirms izņemiet cīpslas un kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Lielāku gabaliņu iegūšanai uzstādiet pulsa režīmu.	Tatāru bifštekkiem, hamburgeriem
Ģaļa, zivis, mājputni (cauraugusi gaļa) - kapāšana	200 g	I / P / ☺	Vispirms izņemiet cīpslas un kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Lielāku gabaliņu iegūšanai uzstādiet pulsa režīmu.	Maltajai gaļai
Piena kokteilji - jaukšana	250 ml piens	I / ☺	Sasmalciniet augļus (piem., banānus, zemenes) ar cukuru, pienu un nedaudz saldējuma un labi sajauciet.	Piena kokteiljiem
Maisījums (kūka) - maisīšana	3 olas	I / ☺	Produktiem jābūt istabas temperatūrā. Sajauciet kausētu sviestu un cukuru, līdz maisījums ir viendabīgs un biezs. Tad pievienojiet pienu, olas un miltus.	Dažādām kūkām

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Ātru ma režīms /Piede rums	Norādījumi	Izmantošana
Rieksti - kapāšana	250 g	I / P / ☺	Uzstādiet pulsa režīmu lielāku gabaliņu iegūšanai vai maksimālo ātrumu smalkai sakapāšanai.	Salātiem, maizītēm, mandeļu pastētei, puķiņiem
Sīpoli - kapāšana	400 g	P / ☺	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos 4 daļās. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 100 g sīpolu. Vienmēr vairākas reizes lietojiet pulsa režīmu, lai nesasmalcinātu sīpolus pārāk sīki.	Garnēšanai
Sīpoli - šķelēšana	300 g	I / ☺	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos gabaliņos, kas ietilpst produktu teknē. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 100 g sīpolu.	Garnēšanai
Zirņi, pupas (vārītas) - smalcināšana	250 g	I / ☺	Lietojiet vārītus zirņus vai pupas. Ja nepieciešams, pievienojiet šķidrums, lai uzlabotu maisījuma konsistenci.	Biezeniem, zupām
Kartupeļi - mīcīšana	500 g	I / ☺	Samīciet vārītus kartupeļus, tad pievienojiet pienu, sāli un sviestu.	Kartupeļu biezenim
Zupas - jaukšana	500 ml	I / ☺	Izmantojiet vārītus dārzeņus	Zupām, mērcēm
Dārzeņi - kapāšana	400 g	I / ☺	Vispirms sagrieziet dārzeņus 3 cm lielos gabaliņos un sakapājiet tos ar asmeni.	Zupām, svaigu dārzeņu ēdieniem, salātiem

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Ātru ma režīms /Piede rums	Norādījumi	Izmantošana
Dārzeni un gaļa (vārīta) - mīcīšana	300 g	I / 2	Biezāka biezeņa pagatavošanai pievienojiet tikai nedaudz šķidrums. Viendabīgam biezenim pievienojiet šķidrumu tik daudz, cik nepieciešams.	Bērnu un mazuļu ēdienam
Putukrējums - putošana	350 ml	P / 2	Izmantojiet krējumu, kas atdzesēts ledusskapī. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 125 ml krējuma. Putukrējums ir gatavs apmēram pēc 25 sekundēm.	Garnēšanai, putukrējumam, ēdieniem ar saldējumu

## Receptes

### Augļu pīrāgs

2

- 150 g dateļu
- 225 g žāvētu plūmju
- 100 g riekstu (50 g mandeļu/50 g valriekstu)
- 50 g rozīņu ar kauliņiem
- 50 g rozīņu bez kauliņiem
- 200 g pilngraudu rudzu miltu
- 100 g kviešu miltu
- 100 g brūnā cukura
- šķipsniņa sāls
- 1 paciņa cepamā pulvera
- 300 g paniņu

► *Izmantojot pulsa slēdzi (P), jaučiet produktus ne ilgāk par 10 sekundēm. Ielieciet sajaukto mīklu taisnstūra veidnē un cepiet 40 minūtes 170°C temperatūrā.*

### Brokoļu zupa (4 personām)

2

- 50 g nobrieduša Gouda siera
- 300 g vārītu brokoļu (kāti un ziediņi)
- ūdens, kurā tika vārīti brokoļi
- 2 vārīti sagriezti kartupeļi
- 2 buljona kubiņi
- 2 tējķ. krējuma
- karijs
- sāls
- pipari
- muskatrieksts



- ▶ *Saīvējiet sieru. Sajauciet biezenī brokoļus, vārītos kartupeļus un nedaudz ūdens, kurā tika vārīti brokoļi. Brokoļu biezeni, pārpalikušo šķidrumu un buljona kubiņus ielieciet mērtraukā, lai kopā tie aizņemtu 0,750 l tilpumu. Pārliciet tos pannā un maisiet, līdz tie sāk vārīties. Iemaisiet sieru, pielieciet kariju, sāli, piparus, muskatriekstu un pievienojiet krējumu.*

### Rokfora mērce

☞

- Skābā krējuma Rokfora mērcei:
- 75 g sadrupināta Rokfora vai jebkura cita pelēkā siera
- 1 glāze skāba krējuma
- 2 pilieni Tabasco mērces
- 1 tējķ. vīna etiķa
- 1 daiviņa ķiploka
- pustējķ. cukura
- 1 tējķ. seleriju sāls
- pipari
- pustējķ. sinepju
- ▶ *Visus produktus, izņemot sieru, ielieciet bļodā un rūpīgi samaisiet. Pievienojiet sieru un turpiniet maisīt, līdz sasniegta vēlamā konsistence.*

### Jogurta mērce

☞

- 0,150 l jogurta
- 2 tējķ. citrona sulas
- 1/4 tējķ. sāls
- pipari

- 2 tējķ. svaigu garšaugu (pētersīļi, dārza kreses, ūdenskreses, sīpols, estragons, baziliks)
- ▶ *Ielieciet visus produktus bļodā un rūpīgi sajauciet.*

### Gazpacho (divām personām)

☞

- 250 g tomātu
- 1 daiviņa ķiploka
- 1 tējķ. sarkanvīna
- 1,5 tējķ. olīveļļas
- 1 tējķ. tomātu mērces
- 1 gabaliņos sagriezta zaļā paprika
- 1 gabalos sagriezts sīpols
- 1 tējķ. majonēzes
- puse gurķa sagriezta gabaliņos
- 0,250 l vistas buljona
- Garnēšanai: paprika, sagriezts tomāts un svaigs sīpols.
- ▶ *Ielieciet visus produktus bļodā un maisiet tos, līdz iegūstat viendabīgu biezeni. Atdzesējiet zupu ledusskapī. Garnēšanai sasmalciniet papriku, tomātus un sīpolus.*

### Kartupeļu biezenis

☞

- 500 g vārītu kartupeļu
- apm. 160 ml karsta piena (90°C)
- 1 tējķ. sviesta
- sāls

- ▶ *Vispirms samīciet kartupeļus, tad pievienojiet pienu, sāli un sviestu. Noregulējiet ātrumu 1. režīmā un darbiniet ierīci apmēram 30 sekundes, lai biezenis nekļūst lipīgs.*

## Majonēze



- 2 olu dzeltenumi vai viena liela ola
- 1 tējķ. sinepju
- 1 tējķ. etiķa
- 200 ml eļļas
- Sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- ▶ *levietojiet bļodā putotāju. Ielieciet bļodā olu baltumus vai olu, sinepes un etiķi. Noregulējiet ātrumu 1. režīmā. Pa produktu tekni ielejiet eļļu uz putotāja. Lai pievienotu eļļu, varat izmantot arī atveri stampā.*
- ▶ *Padoms tatāru mērces pagatavošanai: pievienojiet pētersīļus, pipargurķīšus un cieti novārītas olas.*
- ▶ *Padoms kokteiļu mērces pagatavošanai: 100 ml majonēzes pievienojiet 50 ml krējuma, nedaudz viskija, 3 tējķ. tomātu mērces un nedaudz ingvera sīrupa.*

## Piena kokteilis (pamatrecepte)



- 175 ml piena
- 10 g cukura
- puse banāna vai apm. 65 g citu svaigu augļu
- 50 g vaniļas saldējuma

- ▶ *Jauciet visus produktus tik ilgi, līdz maisījums kļūst putojošs.*

## Kartupeļu-kabaču sacepums



- 375 g kartupeļu
- šķipsniņa sāls
- 1 kabacis (apm. 250 g)
- 1 sasmalcināta ķiploka daiviņa
- apm. 40 g sviesta + sviests cepšanai
- 2 tējķ. Itāļu vai Savvaļas garšaugu maisījuma
- 1 liela ola
- 75 ml saldā krējuma
- 75 ml piena
- pipari
- 70 g pusnobrieduša siera
- ▶ *Nomizojiet un nomazgājiet kartupeļus.*
- ▶ *Ielieciet bļodā šķēlētāju un sagrieziet kartupeļus un kabaci, noregulējot ātrumu 1. režīmā.*
- ▶ *Vāriet kartupeļu šķēles verdošā ūdenī, pievienojot šķipsniņu sāls, līdz tās ir gandrīz gatavas.*
- ▶ *Ielieciet šķēles caurdurī un rūpīgi nosusiniet.*
- ▶ *Pusi sviesta uzlieciet uz pannas; 3 minūtes cepiet pusi kabaču šķēļu, tās regulāri apgrozot. Pārkaisiet šķēles ar pusi garšaugu maisījuma. Apcepiet atlikušās kabaču šķēles un apkaisiet tās ar atlikušo garšaugu maisījumu.*
- ▶ *Ļaujiet izceptajām kabaču šķēlēm nožūt uz papīra dvieļa.*

- ▶ Ieziediet lēzenu pannu ar sviestu un sakārtojiet tajā kabaču un kartupeļu šķēles tā, lai tik tikko būtu nosegtas pannas malas.
- ▶ Ar metāla asmeni saputojiet olu ar krējumu un pienu.
- ▶ Pēc garšas pievienojiet sāli un piparus un pārlejiet maisījumu kartupeļu un kabaču šķēlēm.
- ▶ Nomainiet šķēlētāju pret rīvi, sarīvējiet sieru, noregulējot ātrumu 1. režīmā, un pārkaisiet to pārējiem produktiem pannā.
- ▶ Novietojiet pannu karstas cepeškrāsns vidū (200°C) un cepiet produktus 15 minūtes, līdz to virsma kļūst brūna.

### Laša galerts (3-4 personām)



- 1 kārbiņa laša (220 g)
  - 2 paciņas želatīna
  - daži maurloki
  - šķipsniņa sāls
  - šķipsniņa sarkano piparu
  - pustējķ. citrona sulas
  - 125 ml saldā krējuma
  - 1 mazs sīpols
  - ūdenskreses garnēšanai
- ▶ Iemērciet želatīnu lielā ūdens daudzumā.
  - ▶ Sakapājiet maurlokus un sīpolus virtuves kombainā, lietojot pulsa režīmu (P poga).
  - ▶ Izņemiet lasim asakas un noņemiet ādu.
  - ▶ Pievienojiet sāli, sarkanos piparus, citrona sulu un šķidrumu no kārbiņas sakapātajiem maurlokiem un sīpoliem un sasmalciniet produktus, noregulējot ātrumu 1. režīmā.

- ▶ Ielejiet biezeni bļodā.
- ▶ Uzvāriet nelielu daudzumu ūdens un izšķīdiniet tajā želatīnu.
- ▶ Iemaisiet želatīna šķīdumu laša biezenī.
- ▶ Ielieciet bļodā putotāju un putojiet krējumu apmēram 15 sekundes, lietojot pulsa režīmu.
- ▶ Ar koka karoti iecilājiet saputoto krējumu laša biezenī.
- ▶ Ielieciet galertu traukā, uzlieciet tam vāku un dažas stundas atdzesējiet ledusskapī.
- ▶ Galertu rotājiet ar ūdenskresēm.

### Maisījums sviestmaizēm



- 2 sasmalcināti burkāni
  - 2-3 gabaliņos sagriezti pipargurķīši
  - 75 g sagrieztu ziedkāpostu
  - 75 g sagrieztas selerijas saknes
  - zaļie garšaugi (pētersīļi, dilles, estragons, selerijas)
  - 100 g majonēzes
  - 100 g biezpiena
  - sāls
  - pipari
- ▶ Sakapājiet burkānus, pipargurķīšus, ziedkāpostus, zaļos garšaugus un selerijas sakni. Iemaisiet tajos majonēzi un biezpienu, pievienojiet pēc garšas piparus un sāli.

## Kāpostu salāti spāņu gaumē (4 personām)



- 1 mazs sarkanais kāposts
- 2 sarkanie sīpoli
- 1 fenheli
- 1 ābols
- viena apelsīna sula un 2 tējķ. sarkanvīna etiķa
- 1 tējķ. sinepju

- ▶ *Samaisiet sulu, sinepes un etiķi. Sagrieziet šķēlēs kāpostu, sīpolu, fenheli un ābolu.*
- ▶ *Sakārtojiet produktus salātu bļodā.*

## Biskvītkūka



- 4 olas
- 30 ml ūdens (35°C)
- šķipsniņa sāls
- 150 g cukura
- 1 paciņa vaniļas cukura
- 150 g izsijātu miltu
- 3 g cepamā pulvera

- ▶ *Putojiet olas un ūdeni apmēram 2 minūtes. Pievienojiet cukuru, vaniļu, nedaudz sāls un maisiet apmēram 1 minūti. Mīklai nav jālīp pie karotes. Ar lāpstiņu pievienojiet miltus un cepamo pulveri. Cepiet cepeškrāsnī apmēram 170°C temperatūrā 30-35 minūtes.*
- ▶ *Padoms: biskvītkūku varat pildīt ar dažādiem krēmiem vai vienkārši ar putukrējumu un svaigiem augļiem.*

## Tzaziki (gurķu salāti, 2 vai 3 peronām)



- 1 gurķis
- 200 ml jogurta
- 1 tējķ. olīveļļas
- 2 ķiploka daiviņas
- šķipsniņa sāls
- 1 tējķ. sakapātu dilļu
- dažas piparmētru lapiņas

- ▶ *Nomizojiet gurķi un sasmalciniet to, noregulējot ātrumu 1. režīmā. Ielieciet sasmalcināto gurķi caurdurī un ļaujiet tam pilnībā nožūt.*
- ▶ *Piejauciet gurķim visus produktus, izņemot piparmētru lapas. Atdzesējiet salātus, ieliekot tos slēgtā bļodā ledusskapī uz vienu stundu. Pirms pasniegšanas pārkaisiet ar piparmētru lapiņām.*

## Kartupeļu pankūkas



- 500 g kartupeļu
- 1 sakapāts sīpols
- 1 ola
- sāls
- eļļa
- ▶ *Sarīvējiet termiski neapstrādātus, nomizotus kartupeļus un noteciniet tos caurdurī. Pievienojiet kartupeļu masai olu, sakapātu sīpolu un nedaudz sāls un labi samaisiet. Cepešpannā uzkarsējiet eļļu. Cepiet pankūkas no rīvēto kartupeļu maisījuma.*

## Virtuvės kombainas: dalys ir priedai

- A** Greičio regulatorius
- B** Variklis
- C** Variklio spyna (variklį galima nuimti, spaudžiant du nuėmimo mygtukus. Variklis veikia tik tada, kai yra užrakintas).
- D** Stumtuvas
- E** Maisto vamzdis
- F** Dangtis su spyna
- G** Įrankių laikiklis
- H** Indas
- I** Peiliukas + apsauginis dėklas
- J** Laido spaustukas
- K** Trinantis diskas
- L** Įdėklų laikiklis
- M** Vidutinio raikymo priedas
- N** Vidutinio pjaustymo įdėklas
- O** Tarkavimo priedas

## Įžanga

Šiame aparate įmontuota automatinė išjungimo sistema. Perkaitimo atveju ši sistema automatiškai išjungs srovės tiekimą aparatui.

### Jei jūsų aparatas staiga nustoja veikęs:

- 1** Ištraukite laidą iš rozetės.
- 2** Nustatykite '0' greičio režimą.
- 3** Palikite aparatą atvėsti 60 minučių. Aparatas vėl paruoštas naudojimui.

**4** Įkiškite laidą į rozetę.

**5** Vėl įjunkite aparatą.

Jei automatinė šiluminio išjungimo sistema įsijungia per dažnai, prašome kreiptis į vietinį Philips platintoją arba autorizuotą Philips aptarnavimo centrą.

ĮSPĖJIMAS. Vengiant pavojaus sveikatai dėl neatsargaus šiluminės išjungimo sistemos įjungimo šio aparato negalima jungti prie laikmačio.

## Svarbu žinoti

- ▶ Aparatu naudokitės tik kruopščiai perskaitę instrukcijas ir peržiūrėję iliustracijas.
- ▶ Pasilikite šias instrukcijas tolimesniam naudojimui.
- ▶ Prieš įjungdami aparatą patikrinkite ar įtampa, nurodyta ant aparato sutampa su įtampa vietiniame tinkle (110 - 127V arba 220 - 230V).
- ▶ Niekada nenaudokite jokių priedų ar dalių, kurios sukurtos kitose kompanijose arba nerekomenduojamos Philips. Jei tokie priedai arba dalys bus panaudotos, jūsų garantija nebegalios.
- ▶ Nenaudokite aparato kai laidas, kyštukas ar kitos dalys yra pažeistos.
- ▶ Jei šio aparato laidas yra pažeistas, jį būtina pakeisti autorizuotame Philips aptarnavimo centre, kadangi nekvalifikuotų žmonių

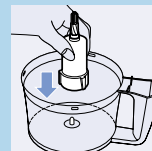
atliekamas remontas gali sukelti pavojų vartotojo sveikatai.

- ▶ Prieš pirmą kartą naudodami aparatą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liečiasi prie maisto.
- ▶ Neviršykite produktų kiekio ir paruošimo laiko, nurodyto lentelėje.
- ▶ Neviršykite didžiausio kiekio, nurodyto ant indo. (Viršutinė gradacijos atžyma).
- ▶ Trinantis diskas, peilis ir minkymo priedas turi būti uždėti ant įrankių laikiklio, įstatyto į indą.
- ▶ Po panaudojimo aparatą tuoj pat išjunkite iš tinklo.
- ▶ Kol aparatas veikia, niekada neikiškite pirštų ar daiktų (pvz. mentelės) į maisto vamzdį. Tam galite naudoti tik stumtuvą.
- ▶ Kol neišjungėte aparato iš rozetės, niekada neikiškite pirštų ar daiktų (pvz. mentelės) į indą.
- ▶ Neleiskite aparato imti vaikams.
- ▶ Niekada nepalikite aparato be priežiūros.
- ▶ Priedus nuimkite tik aparatą išjungę.
- ▶ Niekada neįmerkite variklio į vandenį ar kitą skystį ir neskalaukite jo po tekančiu vandeniu. Naudokite tik drėgną škepetėlę.
- ▶ Kai dangtis tinkamai užtvirtinamas ant indo, pasigirsta spragtelėjimas.
- ▶ Prieš kiekvieną naudojimą nuo peiliuko nuimkite apsauginį deklą.
- ▶ Venkite liesti aštirus peiliukus, ypač kai aparatas įjungtas į elektros lizdą.
- ▶ Jei peiliukai apsivelia, prieš nuimdami apsivėlusius produktus IŠJUNKITE APARATĄ IŠ ELEKTROS LIZDO .

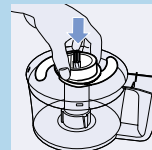
▶ Palaukite, kol karšti produktai atvės, tik tada juos apdorokite (didžiausia temperatūra 80°C).

▶ Indas netinka mikro bangų krosnei.

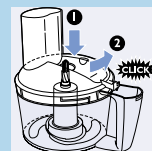
## Naudojantis aparatu



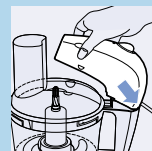
**1** Įrankių laikiklį įstatykite į indą.



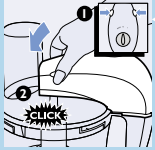
**2** Uždėkite norimą priedą ant įrankių laikiklio (būkite atsargūs su peiliukais, jų ašmenys labai aštrūs!).



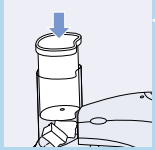
**3** Uždėkite dangtį. Sukite jį strėlyčių kryptimi, kol pasigirs spragtelėjimas.



**4** Įsitinkinkite ar variklis išjungtas (greičio režimas '0'), paspauskite nuėmimo mygtukus ir pirmiausiai prijunkite variklį, užpakaline puse atsuktą į indo rankeną.



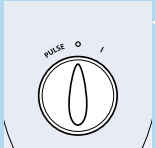
- 5** Tada priekinę variklio dalį nuleiskite ant dangčio. Turi pasigirsti spragtelėjimas.



- 6** Įdėkite stumtuvą į maisto vamzdį.

Stumtuvu uždengus maisto vamzdį, produktai neiškris.  
Per maisto vamzdį galima pridėti skystų ir kietų produktų.  
Maistą per vamzdį stumkite stumtuvu.

Įkiškite laidą į rozetę (220 - 230V). Aparatas paruoštas naudojimui.

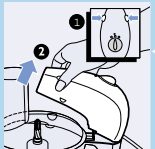


- 7** Greičio režimai leidžia optimaliai pritaikyti aparato greitį.

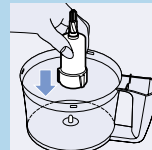
- ▶ režimas *Pulse*: pulsiniam veikimui. Jei įspausstas *Pulse* mygtukas, aparatas veikia didžiausiu greičiu. Mygtuką atleidus, aparatas nustoja veikti.
- ▶ režimas *I*: normalus greitis.
- ▶ režimas *0*: aparato išjungimui.

- ▶ Po apdorojimo variklį (tuo būdu ir dangtį) išimti galite tik tada, kai variklis išjungtas.

Kol aparatas įjungtas, nuėmimo mygtukai neįsispaudžia.



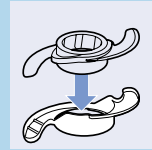
- 8** Nuimdami variklį paspauskite nuėmimo mygtukus ir pakelkite variklį nuo indo dangčio.



## Peiliukas

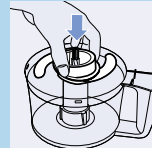
- ▶ Peiliuką galima naudoti kapojimui, maišymui, trynimui ir plaktos tešlos ruošimui.

- 1** Įrankių laikiklį uždėkite ant indo.



- 2** Nuo peiliuko nuimkite apsauginį dėklą.

Peiliukų ašmenys yra labai aštrūs. Venkite juos liesti!



- 3** Peiliuką uždėkite ant įrankių laikiklio.

- 4** Produktus sudėkite į indą. Didelius maisto gabalus supjaustykite į 3 x 3 cm dydžio gabalėlius.

Rekomenduojami greičio režimai nurodyti lentelėje. Apdorojimas trunka 10 - 60 sekundžių.

- 5** Uždėkite dangtį ir prijunkite variklį.

- ▶ Stumtuvu uždengus maisto vamzdį, produktai neiškris.

## Patarimai kapojant

- ▶ Aparatas kuoja labai greitai. Įjunginėkite jį trumpais intervalais, taip maistas nebus sukaptas per smulkiai.

- ▶ Kapodami (kietą) sūrį nelaikykite aparato įjungę per ilgai. Sūris įkais, ims tirpti ir ištišti.

- ▶ Nekapokite labai kietų produktų (kavos pupelių, muškato riešutų ir ledo kubelių), nes peiliukas gali atšipti.

### Patarimai maišant

- ▶ Nemaišykite produktų, karštesnių nei 80°C.
- ▶ Į indą pirmiausiai suberkite miltus, tada sudėkite kitus produktus.

### Patarimai trinant

- ▶ Vaisius ir daržoves galima trinti nepilant skysčio. Tačiau įpylus truputį skysčio rezultatai bus geresni.
- ▶ Visada pradėkite trinti nuo kietų produktų, tada sudėkite minkštus.
- ▶ Jei maistas prilimpa prie peiliuko ar indo viduje:

Išjunkite aparatą.

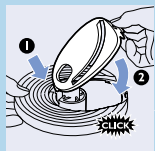
Nuo indo nuimkite variklį ir dangtį.

Mentele nuimkite produktus.

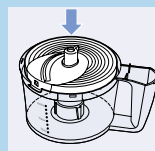
### Įdėklai

Raikančio įdėklo ašmenys yra labai aštrūs. Venkite juos liesti! Įdėklais neapdorokite kietų produktų tokių kaip ledo kubeliai.

Su šiuo tarkavimo disku niekada natarkuokite Parmasano sūrio ar kitokių kietų produktų! Šis tarkavimo diskas yra pritaikytas bulvių tarkavimui.

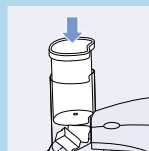


- 1** Įdėkite pasirinktą įdėklą į įdėklų laikiklį.



- 2** Įdėklų laikiklį uždėkite ant įrankių laikiklio indo viduje.

- 3** Uždėkite dangtį ir prijunkite variklį.
- 4** Produktus sudėkite į maisto vamzdį. Stambius gabalus susmulkinkite, kad jie tilptų į vamzdį.
- 5** Geriausius rezultatus pasieksite, vamzdį užpildę tolygiai.

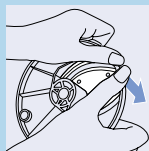


- 6** Įjunkite aparatą. Rekomenduojami greičio režimai nurodyti lentelėje.

- 7** Stumtuvu truputį paspauskite produktus vamzdyje.

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

Patiekalai pagal receptus, paminėtus lentelėje bus paruošti po 10 - 60 sekundžių.



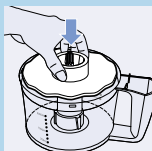
- 8** Jei norite išimti įdėklą iš įdėklų laikiklio, rankomis suimkite įdėklų laikiklį taip, kad nugarėlė būtų atsukta į jus. Nykščiais paspauskite įdėklo kraštus ir įdėklas iškris iš laikiklio.

### Patarimai pjaustant

- ▶ Pjaustant kietą sūrį, t.y. goudą, parmezaną ir pekoriną, jie turi būti kambario temperatūros.
- ▶ Pjaustant minkštesnį sūrį, t.y. jauną ir vidutinio nokumo goudą ar ementalį, jie turi būti šaldytuvo temperatūros.
- ▶ Šiuo tarkavimo disku netarkuokite jokios rūšies sūrio!

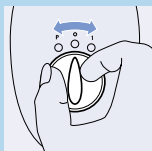


## Trinantis diskas



Trinantį diską galite naudoti ruošiant majonezą, kremą ir plaktus kiaušinių baltymus.

- 1** Trinantį diską uždėkite ant įrankių laikiklio.
- 2** Produktus sudėkite į indą, dangtį ir variklį uždėkite ant indo.
- 3** Įjunkite aparatą. Rekomenduojami greičio režimai nurodyti lentelėje.



## Patarimai trinant

- ▶ Ruošdami plaktus kiaušinius įsitikinkite ar kiaušiniai yra kambario temperatūros. Produktus iš šaldytuvo išimkite likus pusvalandžiui iki apdoravimo pradžios.
- ▶ Visi produktai majonezo gamybai turi būti kambario temperatūros. Aliejų galima įpilti per skylutę stumtuvo dugne.
- ▶ Ruošiant kremą, jis turi būti šaldytuvo temperatūros. Atkreipkite dėmesį į paruošimo laiką (žr. lentelę). Jo negalima plakti per ilgai. Naudodami 'Pulse' mygtuką geriau kontroliuosite procesą.

## Valymas

Prieš valydami variklį visada išjunkite aparatą į rozetės.

- 1** Variklį valykite drėgna skepetėle. Neįmerkite variklio į vandenį ir neskalauskite jo.
  - 2** Dalis, kurios liečiasi su maistu, plaukite karštu vandeniu ir indų plovikliu iškart po panaudojimo.
- ▶ Indą, indo dangtį ir priedus taip pat galima plauti pamuilėse.  
Atsparumas pamuilėms išbandytas pagal DIN ENV 12875.

Peiliuką ir įdėklus valykite labai atsargiai. Ašmenys yra labai aštrūs!

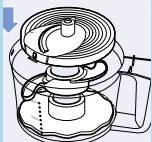
Įsitikinkite ar peiliuko ir įdėklų ašmenys nesiliečia su kietais daiktais, nes jie gali atšipti.

Kai kurie produktai gali nudažyti priedų paviršių. Tai nekenkia, dažniausiai po kiek laiko nudažymas išnyksta.

Po peiliuko išvalymo uždėkite ant jo apsauginį dėklą.

## Saugojimas

### Saugyklėlė



▶ Priedus sudėkite ant įrankių laikiklio (paskutinį visada uždėkite įdėklų laikiklį) ir laikykite juos inde.

▶ Ant indo uždėkite dangtį.



▶ Laidą apvyniokite aplink dubenį. Naudokite laido spaustuką, kad laidas būtų savo vietoje.

## Garantija ir aptarnavimas

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

## Kiekiai ir paruošimo laikas

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Greičio režimas / Priedas	Procedūra	Pritaikymas
Obuoliai, morkos, smulkiniimas, raikymas	350g	I /  /	Maistą supjaustykite gabalėliais, telpančiais į vamzdį. Užpildykite vamzdį gabalėliais ir susmulkinkite juos, švelniai spausdami stumtuvu.	Salotos, žalios daržovės
Plakta tešla (blynams) - plakimas	250ml pieno	I /	Pirmiausiai į indą supilkite pieną, tada sudėkite sausus produktus. Maišykite maždaug 1 minutę.	Blynai, vafLIAI
Duonos trupiniai - kapojimas	100g	I /	Naudokite sausą, traškančią duoną	Patiekalai su duonos trupiniais ir džiovėsiais
Sviestas iš grietinės - plakimas	300g	I /	Lengviau apdorosite minkštą sviestą.	Desertai, sausiniai, užpilai
Sūris (parmezas) - kapojimas	200g	I /	Paimkite gabalą nulupto parmezano ir supjaustykite maždaug 3 x 3cm dydžio gabalėliais.	Papuošimai, sriuba, padažai, patiekalai su džiovėsiais
Sūris (gouda) - pjaustymas	200g	I /	Sūrį supjaustykite gabalėliais, telpančiais į maisto vamzdį. Atsargiai paspauskite stumtuvu.	Padažai, picos, patiekalai su džiovėsiais, fondu

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Greičio režimas / Priedas	Procedūra	Pritaikymas
Šokoladas - kapojimas	200g	P / 2	Naudokite kietą, vientisą šokoladą. Sulaužykite jį 2 cm dydžio gabalėliais. Keletą pirmų sekundžių naudokite P (pulsinį) režimą, po to perjunkite ir kapokite smulkiai.	Papuošimai, padažai, sausainiai, pudingai, putėsiai
Agurkai - raikymas	1 agurkas	I / P / 2	Agurką įdėkite į vamzdį ir atsargiai paspauskite stumtuvu.	Salotos
Tešla (trupininiams sausainiams) - minkymas	200g	I / 2	Naudokite šaltą margariną, supjaustytą į 2 cm dydžio gabalėlius. Visus produktus sudėkite į indą ir minkykite, kol tešla pavirs į kamuolį. Prieš tolimesnę apdorojimą palaukite, kol tešla atvės.	Obuolių pyragai, saldūs biskvitai, vaisiniai pyragai
Tešla (tortams, pyragams) - maišymas	200g miltų	I / 2	Naudokite šaltą margariną ir šaltą vandenį. Miltus supilkite į indą ir pridėkite 2 cm dydžio gabalėliais supjaustytą margariną. Maišykite, kol tešla taps trapi, tada maišydami įpilkite šalto vandens. Baikite, kai tik tešla ims susiminkyti į kamuolį. Prieš tolimesnę apdorojimą palaukite, kol tešla atvės.	Vaisiniai tortai, pyragai, bandelės su įdaru, pyragaičiai su obuoliais

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Greičio režimas / Priedas	Procedūra	Pritaikymas
Kiaušinių baltymai - trynimas	4 kiaušinių baltymai	I / 2	Naudokite kambario temperatūros kiaušinių baltymus. Pastaba: naudokite mažiausiai 2 kiaušinių baltymus.	Pudingai, suflė, morengai
Vaisiai (pvz. obuoliai, bananai) - kapojimas / trynimas	500g	P / 2	Patarimas: įlašinus truputį citrinos sulčių, vaisiai nepakeis spalvos. Įpylus šiek tiek skysčio, tyrėlė bus vientisesnė.	Pudingai, kūdikių maistelis
Žalumynai (pvz. petražolės) - kapojimas	Mažiasiai 75g	I / P / 2	Prieš kapodami, žalumynus nuplaukite ir nusausinkite	Padažai, sriubos, papuošimai, sviestas su žalumynais
Porai, morkos - raikymas	350g	I / P / 2	Užpildykite vamzdį porais, morkų gabalėliais ir atsargiai paspauskite juos stumtuvu.	Sriubos, salotos, bandelės su įdaru
Majonezas - trynimas	2 kiaušiniai	I / 2	Naudokite kambario temperatūros produktus. Pastaba: Naudokite mažiausiai vieną didelį kiaušinį, du mažus kiaušinius arba du kiaušinių trynius. Kiaušinį ir šiek tiek acto sudėkite į indą ir po truputį pilkite aliejų.	Salotos, papuošimai ir kepsnių padažai

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Greičio režimas / Priedas	Procedūra	Pritaikymas
Mėsa, žuvis, paukštiena (džiovinta mėsa) - kapojimas	300g	I / P / 2	Pirmiausiai pašalinkite sausgysles ir kaulus. Mėsą supjaustykite 3 cm dydžio kubeliais. Naudojant pulsinį režimą, mėsa bus sukapota stambiau.	Totoriški pjausniai, mėšainiai
Mėsa, žuvis, paukštiena (sluoksniuota mėsa) - kapojimas	200g	I / P / 2	Pirmiausiai pašalinkite sausgysles ir kaulus. Mėsą supjaustykite 3 cm dydžio kubeliais. Naudojant pulsinį režimą, mėsa bus sukapota stambiau.	Kapota mėsa
Pieno kokteiliai - maišymas	250ml pieno	I / 2	Vaisius (pvz. bananus, braškes) sutrinkite su cukrumi, pienu, ledais ir gerai išmaišykite.	Pieno kokteiliai
Mišynys (pyragui) - maišymas	3 kiaušiniai	I / 2	Kambario temperatūros produktai. Suminkštėjusį sviestą ir cukrų maišykite tol, kol mišinys bus vientisas. Tada įpilkite pieno, sudėkite kiaušinius ir suberkite miltus.	Įvairūs pyragai
Riešutai - kapojimas	250g	I / P / 2	Pulsiniu režimu (P) riešutus sukaposite stambiau, didžiausiu greičiu - smulkiau.	Salotos, duona, migdolų pasta, pudingai

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Greičio režimas / Priedas	Procedūra	Pritaikymas
Svogūnai - kapojimas	400g	P / 2	Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juos į 4 dalis. Pastaba: naudokite mažiausiai 100g. Visada keletą kartų įjunkite pulsinį režimą, taip svogūnai nebus sukapoti per smulkiai.	Papuošimai
Svogūnai - raikymas	300g	I / 2	Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juos gabalėliais, telpančiais į vamzdį. Pastaba: naudokite mažiausiai 100g.	Papuošimai
Žirniai, pupos (virtos) - trynimas	250g	I / 2	Naudokite virtus žirnius ar pupas. Jei reikia mišinį suskystinti, įpilkite truputį skysčio.	Tyrelės, sriubos
Bulvės - trynimas	500g	I / 2	Sugrūskite virtas bulves, tada įpilkite pieno, įdėkite druskos ir sviesto.	Bulvių košė
Sriubos - maišymas	500ml	I / 2	Naudokite virtas daržoves	Sriubos, padažai
Daržovės - kapojimas	400g	I / 2	Supjaustykite 3 cm dydžio kubeliais ir sukapokite juos peiliuku.	Sriubos, žalios daržovės, salotos
Virtos daržovės ir mėsa - trynimas	300g	I / 2	Jei norite tirštesnės tyrelės, pilkite tik šiek tiek skysčio. Jei norite skystesnės tyrelės, vis įpilkite skysčio.	Kūdikių ir naujagimių maistelis

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Greičio režimas / Priedas	Procedūra	Pritaikymas
Plakta grietinėle - plakimas	350ml	P / ☺	Naudokite šaldytuve atšaldytą grietinėle. Pastaba: naudokite bent 125ml grietinėles. Grietinėle bus išplakta maždaug po 20 sekundžių.	Papuošimai, kremas, ledų desertai
Bulvės - tarkavimas	350g	I / ☹	Nuskuskite bulves ir supjaustykite jas gabalėliais, kurie tilptų į maisto vamzdį. Stumkite lengvai paspausdami stumtuvu.	Bulviniai blynai

## Receptai

### Vaisinė duona

☺

- 150g datulių
- 225g džiovintų slyvų
- 100g riešutų (50g migdolų/50g graikiškų riešutų)
- 50g razinų
- 50g vynuogių
- 200g ruginių miltų
- 100g kvietinių miltų
- 100g pakaitinto cukraus
- žiupsnelis druskos
- 1 pakelis kepimo miltelių
- 300g pasukų

► *Produktus maišykite pulsiniu režimu (P) daugiausiai 10 sekundžių. Sumaišytą tešlą sudėkite į stačiakampę kepimo skardą ir kepkite 40 minučių 170°C temperatūroje.*

### Brokolių sriuba (4 žmonėms)

☺

- 50g prinokinto goudos sūrio
- 300g virtų brokolių (stiebų ir žiedynų)
- brokolių nuoviras
- 2 supjaustytos virtos bulvės
- 2 sultinio kubeliai
- 2 arb. šaukšteliai neplaktos grietinėlės
- kari
- druska
- pipirai
- muškato riešutai

- ▶ *Supjaustykite sūrį. Brokolius sutrinkite su virtomis bulvėmis ir brokolių nuoviru. Brokolių tyrėlę, likusį skystį ir sultinio kubelius sudėkite į menzurą iki 750ml. Perdėkite tyrėlę į puodą ir maišydami užvirkite. Įmaišykite sūrį ir pagardinkite kari, druska, pipirais ir muškato riešutais, tada įdėkite grietinėlės.*

### Rokforo uždaras

☞

- Grietininiam rokforo uždarui:
- 75g sutrupinto rokforo ar kito pelėsinio sūrio
- 250ml grietinės
- 2 tabasko lašai
- 1 arb. šaukštelis vyno acto
- 1 česnako skiltelė
- pusė arb. šaukštelio cukraus
- 1 arb. šaukštelis salierinės druskos
- pipirai
- pusė arb. šaukštelio garstyčių
- ▶ *Visus produktus, išskyrus sūrį, sudėkite į indą ir gerai išmaišykite. Sudėkite sūrį ir maišykite, kol mišinys įgaus norimą tirštumą.*

### Jogurto uždaras

☞

- 150ml jogurto
- 2 arb. šaukšteliai citrinos sulčių
- ketvirtis arb. šaukštelio druskos
- pipirai
- 2 arb. šaukšteliai šviežių žalumynų (petražolės, salotos, porai, taragonas, bazilikas)
- ▶ *Visus produktus sudėkite į indą ir gerai išmaišykite.*

### Gaspačo (šaldyta pomidorų sriuba, 2 žmonėms)

☞

- 250g pomidorų
- 1 česnako skiltelė
- 1 arb. šaukštelis raudono vyno
- 1,5 arb. šaukštelio alyvų aliejaus
- 1 arb. šaukštelis pomidorų tyrėlės
- 1 žalia supjaustyta paprika
- 1 supjaustytas svogūnas
- 1 arb. šaukštelis majonezo
- pusė nedidelio supjaustyto agurko
- 250ml vištienos sultinio
- Papuošimui: supjaustyta paprika, pomidoras ir žalios svogūnas
- ▶ *Visus produktus sudėkite į indą ir maišykite, kol tyrėlė bus vientisa. Užšaldykite sriubą šaldytuve. Papuošimui sukapokite papriką, pomidorą ir svogūną.*

### Bulvių košė

☞

- 500g virtų bulvių
- maždaug 160ml karšto (90°C) pieno.
- 1 arb. šaukštelis sviesto
- druska
- ▶ *Pirmiausiai sugrūskite bulves, tada įpilkite pieno, įberkite druskos ir įdėkite sviesto. Kad košė nebūtų lipni, 1 greičiu apdorokite tik apie 30 sekundžių.*

## Majonezas



- 2 kiaušinių tryniai arba 1 didelis kiaušinis
  - 1 arb. šaukštelis garstyčių
  - 1 arb. šaukštelis acto
  - 200ml aliejaus
  - Produktai turi būti kambario temperatūros.
- ▶ *Trinantį diską įstatykite į indą. Į indą sudėkite kiaušinių trynius arba kiaušinį, garstyčias ir actą. Naudokite 1 greitį. Palaipsniui per maisto vamzdį ant trinančio disko pilkite aliejų. Aliejų galite pilti per skylę stumtuve.*
- ▶ *Patarimas gaminant totorišką padažą: pridėkite petražolių, kornišonų ir kietai virtų kiaušinių.*
- ▶ *Patarimas gaminant kokteilinį padažą: prie 100 g majonezo pridėkite 50ml šalto kremo, šlakelį viskio, 3 arb. šaukštelių pomidorų pastos ir šlakelį imbierinio sirupo.*

## Pieno kokteilis (pagrindinis receptas)



- 175ml pieno
  - 10g cukraus
  - pusė banano arba apie 65g kitų šviežių vaisių
  - 50g vanilinių ledų
- ▶ *Visus produktus maišykite tol, kol mišinys išputos.*

## Apibarstytos bulvės su cukinija



- 375g bulvių
  - žiupsnelis druskos
  - 1 cukinija (maždaug 250g)
  - 1 sutrinta česnako skiltelė
  - maždaug 40g sviesto + sviestas skardos ištepimui
  - 2 arb. šaukšteliai itališkų arba Provanso žalumynų
  - 1 didelis kiaušinis
  - 75ml plaktos grietinėlės
  - 75ml pieno
  - pipirai
  - 70g pusiau sunokinto sūrio
- ▶ *Nulupkite ir nuplaukite bulves*
- ▶ *Į indą įstatykite įdėklų laikiklį su raikančiu įdėklu ir 1 greičiu supjaustykite bulves ir cukiniją.*
- ▶ *Bulvių riekes virkite pasūdytame vandenyje, kol bus beveik minkštos.*
- ▶ *Riekes sudėkite į keptuvę ir gerai nusausinkite.*
- ▶ *Pusę sviesto sudėkite į keptuvę; pusę cukinijos riekių kepinkite 3 minutes, vis apversdami. Riekes apibarstykite pusę žalumynų. Taip pat pakepinkite kitas cukinijos riekes ir apibarstykite jas likusiais žalumynais.*

- ▶ Keptas cukinijos riekes nusauskite ant virtuvinio popieriaus.
- ▶ Ištepkite aliejumi negilų skardą ir pakaitomis bulvių ir cukinijos riekes sudėkite taip, kad jos dengtų vienos kitas kaip stogo čerpės.
- ▶ Metaliniu peiliu kiaušinius išplakite su grietinėle ir pienu.
- ▶ Pagal skonį įdėkite druskos ir pipirų ir užpilkite mišinį ant bulvių ir cukinijos riekių.
- ▶ Raikantį įdėklą pakeiskite pjaustančiu įdėklu, 1 greičiu supjaustykite sūrį ir užbarstykite jį ant patiekalo.
- ▶ Skardą įdėkite į įkaitintos (200°C) orkaitės vidurį ir kepinkite 15 minučių.

### Lašišos putėsiai (3-4 žmonėms)



- 1 skardinė lašišos (220g)
  - 2 želatinos lapeliai
  - keli porų kotai
  - žiupsnelis druskos
  - žiupsnelis raudonųjų pipirų
  - pusė arb. šaukštelio citrinos sulčių
  - 125ml plaktos grietinės
  - 1 nedidelis svogūnas
  - salotos papuošimui
- ▶ Išmirkykite želatiną dideliame vandens kiekyje.
  - ▶ Virtuvės kombaine pulsiniu režimu (P mygtukas) sukupokite porus ir svogūnus.
  - ▶ Iš lašišos išimkite kaulus ir odą.

- ▶ Prie sukapotų porų ir svogūnų pridėkite druskos, raudonųjų pipirų, citrinos sulčių, lašišą, skystį iš skardinės ir trinkite produktus 1 greičiu.
- ▶ Tyrelę sudėkite į indą.
- ▶ Užvirkite truputį vandens ir ištirpinkite jame želatiną.
- ▶ Želatinos tirpalu perpilkite lašišos tyrelę.
- ▶ Į indą įstatykite trinantį diską ir pulsiniu režimu maždaug 15 sekundžių plakite grietinėle.
- ▶ Išplaktą grietinėle mediniu šaukštu sudėkite į tyrelę.
- ▶ Putėsius sudėkite į dubenį, uždenkite jį ir keletą valandų šaldykite šaldytuve.
- ▶ Putėsius papuoškite salotomis.

### Sumuštinų aptepas



- 2 nedidelės supjaustytos morkos
  - 2-3 supjaustyti kornišonai
  - 75g supjaustytų žiedinių kopūstų
  - 75g supjaustytų gumbinių salierų
  - Žalumynai (petražolės, krapai, taragonas, supjaustyti salierų kotai)
  - 100g majonezo
  - 100g varškės
  - druska
  - pipirai
- ▶ Smulkiai sukupokite morkas, kornišonus, žiedinius kopūstus ir gumbinius salierus. Atsargiai įmaišykite majonezą ir varškę ir pagardinkite pipirais ir druska.



## Ispaniškų kopūstų salotos (4 žmonėms)



- 1 nedidelis raudonasis kopūstas
  - 2 raudonieji svogūnai
  - 1 krapo stiebelis
  - 1 obuolys
  - vieno apelsino sultys arba 2 arb. šaukšteliai raudonojo vyno acto
  - 1 arb. šaukštelis garstyčių
- ▶ Sumaišykite sultis, garstyčias ir actą. Supjaustykite kopūstą, svogūnus, krapus ir obuolį.
- ▶ Produktus sudėkite į salotinę.

## Lengvos tešlos pyragas



- 4 kiaušiniai
  - 30ml vandens (35°C)
  - žiupsnelis druskos
  - 150g cukraus
  - 1 pakelis vanilinio cukraus
  - 150g nusijotų miltų
  - 3g kepimo miltelių
- ▶ Kiaušinius plakite su vandeniu maždaug 2 minutes. Po truputį pridėkite cukraus, vanilės ir maišykite apie 1 minutę. Mišinys turi tekėti iš šaukšto kaip platus kaspinas. Miltus ir kepimo miltelius sudėkite mentele. Kepkite apie 30-35 minutes orkaitėje, maždaug 170°C temperatūroje.
- ▶ Patarimas: Lengvos tešlos pyragą galite užpildyti įvairiais kremais arba paprasčiausiai plakta grietinėle su šviežiais vaisiais.

## Agurkų salotos (cacikai, 2-3 žmonėms)



- 1 agurkas
  - 200ml jogurto
  - 1 arb. šaukštelis alyvų aliejaus
  - 2 Česnako skiltelės
  - žiupsnelis druskos
  - 1 arb. šaukštelis smulkiai sukapotų krapų
  - keli mėtų lapeliai
- ▶ Nulupkite agurką ir supjaustykite jį 1 greičiu. Supjaustytą agurką sudėkite į koštuvą ir gerai nusauskinkite.
- ▶ Su agurku sumaišykite kitus produktus išskyrus mėtų lapelius. Salotas atšaldykite - sudėkite į uždarą indą ir valandai įdėkite į šaldytuvą. Ant viršaus prieš patiekiant užbarstykite mėtos lapelius.

## Reibekuchen (Bulviniai blynai)



- 500g bulvių
  - 1 sukapotas svogūnas
  - 1 kiaušinis
  - druska, aliejus
- ▶ Sutarkuokite žalias, nuskustas bulves ir palikite kiaurasamyje nuvarvėti. Į satarkuotas sudėkite kiaušinį, sukapotą svogūną, truputį druskos ir gerai išmaišykite.
- ▶ Į keptuvę įpilkite truoutį aliejaus ir pakaitinkite. Tada į keptuvę dėkite sluoksnį tarkuotų bulvių ir keptike.

## Opći opis

- A** Kontrola brzine
- B** Motorna jedinica
- C** Kočnica motora (motor se može pokrenuti pritiskom na dva prekidača. Motor će raditi jedino ako je sve propisno sastavljeno)
- D** Potiskivač
- E** Cijev za dodavanje sastojaka
- F** Poklopac s kočnicom
- G** Držač pribora
- H** Posuda
- I** Nož + zaštitni pokrov
- J** Spremnik kabla
- K** Disk za emulziju
- L** Držač umetaka
- M** Srednji umetak za rezanje
- N** Srednji umetak za sjeckanje
- O** Umetak za granuliranje

## Sigurnosni automatski prekid rada

Ovaj stroj je opremljen s sigurnosnim automatskim prekidom rada. Sustav se aktivira u slučaju pregrijavanja stroja tako da se prekida napajanje el. strujom.

### Ako aparat iznenada prestane raditi:

- 1** Izvucite mrežni kabel iz utičnice.
- 2** Postavite brzinu na "0"
- 3** Sačekajte 60 minuta da se stroj ohladi. Nakon toga stroj je opet spreman za rad.

**4** Uključite mrežni kabel u utičnicu.

**5** Ponovo uključite aparat.

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

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

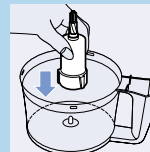
## Važno

pažljivo pročitajte ove upute prije uporabe stroja te ih sačuvajte za kasniju uporabu.

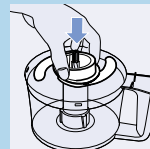
- ▶ Prije priključenja na napajanje provjerite da li napon označen na aparatu odgovara naponu Vaše mreže (110-127V ili 220-240V).
- ▶ Nikada ne koristite pribor ili dijelove drugih proizvođača, osim ako to Philips nije naznačio. U tom slučaju jamstvo postaje nevažeće.
- ▶ Ne koristite aparat ako su mrežni kabel, utikač ili drugi dijelovi oštećeni.
- ▶ Ako se naponski kabel aparata ošteti, uvijek ga je potrebno zamijeniti u ovlaštenom Philips servisu kako bi se izbjegla opasnost.
- ▶ Prije prve uporabe dobro operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom.
- ▶ Ne prekoračujte količine i vrijeme pripreme navedno u tablicama i receptima.
- ▶ Ne punite posudu preko oznake za maksimalni volumen.

- ▶ Disk, noževi i držač umetaka moraju biti postavljeni na držač pribora kojie se nalazi u posudi.
- ▶ Isključite aparat iz napajanja odmah nakon uporabe.
- ▶ Nikada ne stavljajte prste ili predmete (primjerice, lopaticu) u cijev za dodavanje sastojaka dok aparat radi. Za tu namjenu koristite samo potiskivač.
- ▶ Držite mješalicu dalje od dohvata djece.
- ▶ Nikada ne ostavljajte aparat raditi bez nadzora.
- ▶ Prije odvajanja bilo kojeg nastavka isključite aparat.
- ▶ Nikada ne uranjajte motornu jedinicu u vodu ili bilo koju drugu tekućinu i ne ispirite je pod slavinom. Čistite je isključivo vlažnom krpom.
- ▶ Kada pravilno postavite poklopac na posudu začut će se "klik".
- ▶ Prije svake uporabe skinite zaštitni pokrov s noža.
- ▶ Noževi i umetci su vrlo oštri. Izbjegavajte dodirivanje.
- ▶ Ako noževi zapnu, prije otklanjanja uzroka zastoja izvucite mrežni kabel iz utičnice.
- ▶ Vruće sastojke prije obrade pustite da se ohlade (maks. temperatura 80 C / 175 F).
- ▶ Posuda nije za uporabu u mikrovalnim pećnicama.
- ▶ Razina buke: Lc=78dB(A)

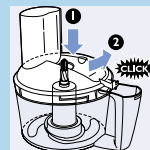
## Uporaba mješalice



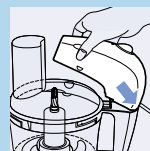
- 1 Postavite držač za nastavke u posudu.



- 2 Postavite potrebni nastavak nadržač nastavaka (pazite na oštrice!)



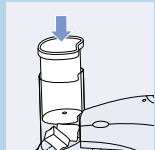
- 3 Postavite poklopaca na posudu. Zaokrenite ga u smjeru strelice dok ne začujete "klik".



- 4 Provjerite da li je motor ugašen (brzina je 0). Pritisnite prekidače i postavite motor prvo umećući zadnji kraj u držač posude.

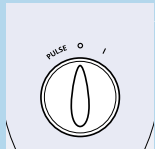


- 5 Sada postavite prednji kraj motora u poklopac dok ne začujete "klik".



- 6** Postavite potiskivač u cijev za umetanje. Potiskivač možete postaviti i kao zaštitu od izlaska komadića hrane kroz cijev za umetanje. Koristite cijev za umetanje za dodavanje tukućine ili krutih dodataka. Koristite potiskivač za potiskivanje dodataka kroz cijev za umetanje.

Utaknite mrežni kabel u utičnicu. Stroj je sada spreman za uporabu.



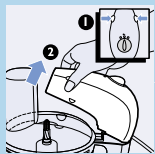
- 7** Regulacija brzine vam omogućuje odabir optimalne brzine za određen zahvat kako bi postigli optimalan rezultat.

- ▶ "Puls" funkcija Odabir P: stroj radi s maksimalnom brzinom.
- ▶ Odabir 1: stroj radi s normalnom brzinom.
- ▶ Odabir 0: stroj ne radi.

- ▶ Nakon završetka rada motor i poklopac se mogu odstraniti jedino ako je stroj ugašen.

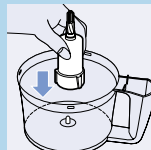
Prekidači se ne mogu koristiti za vrijeme dok je stroj ugašen.

- 8** Da biste uklonili motor, pritisnite dva prekidača i dignite motor s poklopcu posude.

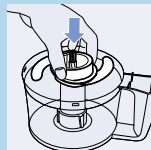


## Nož

- ▶ Nož se može koristiti za rezanje, usitnjavanje, miješanje i za pripremanje smjesa za kolače.

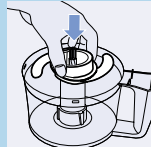


- 1** Stavite držač pribora u posudu.



- 2** Skinite zaštitni pokrov s noža.

Oštrice noževa su vrlo oštre. Ne dodirujte ih!



- 3** Postavite nož na držač pribora.

- 4** Stavite hranu za obradu u posudu. Veće komade ustnite ručno na komadića cca. 3x3x3 cm.

Konzultirajte tablicu za preporučene vrijednosti. Priprema traje od 10 do 60 sekundi.

- 5** Stavite poklopac na posudu te postavite motor.

- ▶ Možete koristiti potiskivač kao poklopac cijevi za umetanje za zaštitu od izlaska komadića hrane.

## Savjeti za sjeckanje

- ▶ Stroj radi vrlo brzo; koristite "Puls" funkciju kako bi spriječili da hrana bude previše usitnjena.

- ▶ Ne ostavljajte aparat predugo raditi kod sjeckanja (tvrdog) sira. Sir se tako zagrijava, počinje se topiti i pretvara se u grudice.
- ▶ Nikada ne koristite nož za usitnjavanje tvrdih namirnica (kava, led, orasi). Nož se može oštetiti.

### Savjeti za miješanje

- ▶ Ne miješajte namrnice koje su toplije od 80C.
- ▶ Kada koristite brašno: prvo stavite brašno, tek onda tekućine.

### Savjeti za izradu pirea

- ▶ Voće i povrće se može pripremati i bez dodatka tekućine, no za postizanje boljih rezultata ipak nije loše dodati malu količinu tekućine.
- ▶ Uvijek prvo započnite s tvrdjim namirnicama a kasnije dodajte mekše.
- ▶ Ako se sastojci zalijepe na nož ili stijenke posude:

Isključite aparat.

Skinite motornu jedinicu i pokrov s posude.

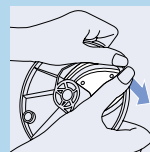
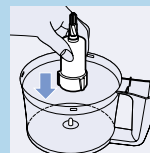
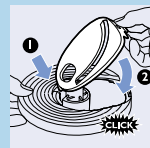
Lopaticom uklonite sastojke s noža ili stijenki posude.

### Umeci

Bridovi umetaka su vrlo oštri. Ne dotirivajte ih!

Nikad ne koristite umetke za obradu tvrdih namirnica, kao što je npr. led.

Ne koristite disk za granuliranje za obradu Parmezana ili nekih drugih tvrdih namirnica. Disk je pogodan za sjeckani krumpir.

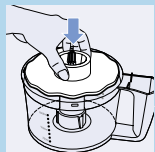


- 1** Umetak koji želite koristiti stavite u držač umetaka.
- 2** Stavite držač s umetkom na držač u posudi.
- 3** Zatvorite pokrov i stavite motornu jedinicu.
- 4** Stavite sastojke u cijev. Veće sastojke narežite kako bi stali u cijev.
- 5** Za najbolje rezultate ravnomjerno napunite cijev.
- 6** Uključite stroj. Konzultirajte tablicu za preporučene postavke.
- 7** Lagano pritisnite potiskivač na sastojke u cijevi za dodavanje sastojaka.  
 Kod većih količina namirnica, obrađujte samo manje količine odjednom i redovito praznite posudu.
- Vrijeme pripreve namirnica spmenuto u tablici traje od 10 do 60 sekundi.
- 8** Da bi uklonili umetak sa držača, držite držač sa dnom prema vama. Pritisnite stranice držača palcima kako bi umetak ispao sa držača.

### Savjeti za sjeckanje

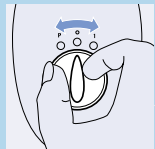
- ▶ Želite li pripremati tvrdi sir (parmezan), sir mora biti sobne temperature.
- ▶ Želite li pripremati meke sireve, tada oni moraju biti ohladjeni u hladnjaku.
- ▶ Ne sjeckajte nikakav sir s diskom za granuliranje.

### Disk za emulziju



Ove diskove možete koristiti za pripremu majoneze, tučenje vrhnja i bjelanjaka.

- 9** Stavite disk za emulgiranje na držač pribora u posudi.
- 10** Stavite namirnice u posudu te stavite poklopac i motor na posudu.
- 11** Uključite stroj. Konzultirajte tablice za preporučene postavke.



### Savjeti za izradu emulzija

- ▶ Želite li tući bjelanjke, obratite pozornost da su jaja na sobnoj temperaturi.  
jaja izvadite iz hladnjaka cca 30 minuta prije početka pripreve.
- ▶ Svi sastojci za izradu majoneze moraju biti na sobnoj temperaturi.  
Ulje možete dodati kroz mali otvor na dnu potiskivača.
- ▶ Želite li pripremati kremu, tada ona mora biti uzeta direktno iz hladnjaka. Obratite pažnju na

na vrijeme pripreve iz tablice. Krema se ne smije pripremati predugo.

Koristite "Puls" funkciju kako bi imali veću kontrolu nad procesom pripreve.

### Čišćenje

Prije čišćenja motorne jedinice uvijek isključite aparat iz napajanja.

- 1** Čistite motornu jedinicu vlažnom krpom. Ne uranjajte motornu jedinicu u vodu i ne ispirite je pod slavinom.
  - 2** Dijelove koji su bili u kontaktu s vodom uvijek čistite u toploj vodi odmah nakon uporabe. Koristite neko standardno sredstvo za pranje posudja.
- ▶ Posuda, poklopac, potiskivač i pribor mogu također biti prani u stroju za pranje posudja. Navedeni dijelovi su testirani za pranje u stroju za pranje posudja prema normi DIN EN 12875.

Nož i umetke perite vrlo pažljivo. Rubovi su vrlo oštri!

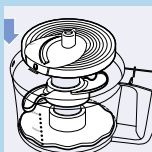
Vodite računa da noževi i stranice umetaka ne dodju u kontakt s tvrdim predmetima kako ne bi postali tupi.

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

Uvijek vratite zaštitu na noževe poslije pranja i čišćenja.

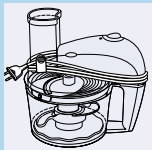
## Pohranjivanje

### Stavite pokrov na posudu



▶ Stavite pribor na držač pribora (držač umetaka uvijek stavite posljednji) i spremite u posudu.

▶ Stavite pokrov na posudu.



▶ Namotajte mrežni kabel oko posude.

## Jamstvo i servis

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

## Količine i vrijeme pripreme

Sastojci i rezultati	Maks. količina	Postavke / pribor	Postupak	Primjena
Jabuke, mrkva, celer - usitnjavanje, rezanje	350g	I /	Narežite namirnice tako da stanu u cijev. Napunite cijev sastojcima i ribajte laganim pritiskom potiskivača.	Salate, sirovo povrće
Tijesto za palačinke - tučenje	250 ml mlijeka	I /	Prvo dodajte mlijeko u posudu a zatim dodajte suhe dodatke. Miješajte oko 1 minutu. ako je potrebno ponovite ovaj postupak max. 2 puta. Tada prekinite na nekoliko minuta kako bi se motor ohladio.	Palačinke, vafli
Krušne mrvice - usitnjavanje suhog kruha	100g	I /	Koristite suhi, hrskavi kruh.	Panirana i zapečena jela
Krema od maslaca (creme au beurre) - tučenje	300g	I /	Koristite meki maslac.	Deserti, tijesto, preljevi
Sir (parmezan) - sjeckanje	200g	I /	Koristite komade parmezana ručno usitnjene na veličinu cca 3 x 3 x 3 cm.	Dekoriranje, juhe, umaci, gratinirana jela
Sir (Gouda) - ribanje	200g	I /	Usitnite sir na komadiće koji ulaze u cijev za punjenje. Nježno pritisnite priskivačem.	
Čokolada - sjeckanje	200g	P /	Koristite tvrdi i ravnu čokoladu. izlomite ju na komadiće od 2 cm. Koristite "Puls" postavku (P) nekoliko prvih sekunda onda predjite na postavku I kako bi usitnili čokoladu vrlo fino.	Ukrasi, umaci, tijesto, pudinzi, mousse.

Sastojci i rezultati	Maks. količina	Postavke / pribor	Postupak	Primjena
Rezanje krastavaca	1 krastavac	I / P / ☉	Stavite krastavac u cijev za punjenje i oprezno pritisnite prema dolje.	Salate
Prhko tijesto - mijesenje	200g	I / ☉	Koristite hladni margarin izrezan na kriške od 2 cm. Stavite sve sastojke u posudu i miješajte dok se tijestone pretvori u kuglu. Dozvolite tijestu da se ohladi prije daljnjeg miješanja.	Pite od jabuka, slatki biskvit, voćni kolači
Priprema tijesta	200g brašna	I / ☉	Koristite hladni margarin izrezan na kriške od 2 cm. Stavite sve sastojke u posudu i miješajte dok se tijesto ne pretvori u kuglu. Dozvolite tijestu da se ohladi prije daljnjeg miješanja.	Voćne pite, valjušci
Bjelanjak od jaja	4 bjelanjka	I / ☉	Koristite bjeljanke od jaja sa sobne temperature.	Pudinzi, nabujci, puslice
Priprema voća	500g	P / ☉	Savjet: dodajte malo limunovog soka kako voće ne bi izgubilo boju. Dodajte malo tekućine za meki pire.	Pudinzi, dječja hrana
Začini (peršin) - sjeckanje	Min. 75g	I / P / ☉	Operite i osušite začine prije sjeckanja.	Umaci, juhe, ukrasi, biljni maslac
Poriluk, mrkva	350g	I / P / ☉	Napunite cijev za punjenje i lagano gurajte potiskivačem u aparat.	Juhe, salate, pite

Sastojci i rezultati	Maks. količina	Postavke / pribor	Postupak	Primjena
Majoneza - emulzija	2 jaja	I / ☉	Svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Uzmite barem jedno veliko jaje (noj), dva mala ili dva žumanjka. Stavite jaja s malo octa u posudu te dodajte ulje kap po kap.	Salate, ukrasi i umaci za roštilj
Meso, riba, perad - rezanje	300g	I / P / ☉	Najprije odstranite kosti ili ljusku. Izrežite meso na komadiće od cca 3 cm. Koristite "Puls" funkciju za bolji rezultat rezanja.	Hamburger, tartarski biftek.
Meso (prošarano), riba, perad	200g	I / P / ☉	Najprije odstranite kosti ili ljusku. Izrežite meso na komadiće od cca 3 cm. Koristite "Puls" funkciju za bolji rezultat rezanja.	Mljeveno meso
Frapei - miješanje	250 ml mlijeka	I / ☉	Pomiješajte voće (banane, jagode) sa šećerom, mlijekom i malo sladoleda i dobro promiješajte.	Frapei
Mješavina za kolače	3 jaja	I / ☉	Sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Miješajte omekšani maslac i šećer dok smjesa ne postane mekana i kremasta. Zatim dodajte mlijeko, jaja i brašno.	Razni kolači
Orasi - sjeckanje	250g	I / P / ☉	Koristite funkciju "Puls" za bolje usitnjavanje ili brzinu I za fino usitnjavanje.	Salate, kruh, paste, pudinzi.



Sastojci i rezultati	Maks. količina	Postavke / pribor	Postupak	Primjena
Luk - sjeckanje	400g	P / 🌀	Očistite luk i narežite ga na 4 dijela. Koristite barem 100g luka. Koristite "Puls" funkciju nekoliko puta kako luk ne bi bio prejak usitnjen.	Ukrasi
Luk - rezanje na ploške	300g	I / 🌀	Očistite luk i narežite ga na komadiće koji ulaze u cijev za punjenje. Koristite barem 100g luka.	Ukrasi
Grašal. grah (kuhani) - priprema smjese	250g	I / 🌀	Koristite kuhani grašak ili mahune. Ako je potrebno dodajte malo tekućine kako bi smjesa bila ravnomjerna.	Pirei, juhe
Krumpir - granuliranje	350g	I / 🌀	Očistite krumpir i irežite ga na komadiće koji prolaze kroz cijev za punjenje. Lagano pritisnite s potiskivačem.	Palančike s krumpirom
Krumpir - priprema pire paste	500g	I / 🌀	Napravite smjesu od kuhanog krumpira. Tada dodajte mlijeko, sol i margarin.	Pire krumpir
Juhe - miješanje	500 ml	I / 🌀	Koristite kuhano povrće	Juhe, umaci
Povrće- usitnjavanje	400g	I / 🌀	Izrežite povrće na komadiće cca 3 cm i usitnite ih u stroju nožem.	Juhe, sirovo povrće, salate
Meso i povrće - priprema snjese	300g	I / 🌀	Za gušći pire dodajte samo malo tekućine. Za rjeđi pire, dodajte tekućinu dok smjesa ne postane ravnomjerna.	Dječja i hrana za dojenčad
Tučeno vrhnje - tučenje	350ml	P / 🌀	Koristite kremu direktno iz hladnjaka. Upotrijebite barem 125ml kreme. Tučeno vrhnje je spremno za uporabu nakon cca 20s.	Ukrasi, šlag, sladoledi

## Recepti

### Voćni kolač

🌀

- 150g datulja
- 225g suhих šljivā
- 50g lješnjaka/50g oraha
- 50g groždica
- 50g velikih groždica bez koštica
- 200g raženog brašna
- 100g pšeničnog brašna
- 100g smeđeg šećera
- prstohvat soli
- 1 vrećica praška za pecivo
- 300ml mlijeka

▶ Miješajte sastojke na "Puls" postavki P max 10 sekundi. Stavite tijesto u limeni okvir i pecite 40 minuta na 170C.

### Juha od brokula

🌀 🌀

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

- ▶ *Naribajte sir. Napravite pire od brokula i krumpira s malo vode od kuhanja brokula. Stavite pire i spremljene kocke u vrč za mjerenje. Dodajte vode dok ne bude 75ml juhe u vrču. Stavite juhu u lonac te zagrijte do ključanja. Stavite sir, sol, papar, mirodije te kremu.*

### Roquefort dressing

☞

- Za Roquefort dressing
  - 75 g Roquefort ili sličnog sira
  - 250ml kisele kreme
  - 2 kapi Tabasco umaka
  - 1 žlicu vinskog octa
  - 1 režanj češnjaka
  - pola žlice šećera
  - celer
  - papar
  - pola žlice senfa
- ▶ *Stavite sve sastojke osim sira u posudu i dobro izmješajte. Dodajte sir i miješajte dok dressing ne postogne željenu konzistenciju.*

### Jogurt dressing

☞

- 150 ml jogurta
  - 2 žlice limunovog soka
  - prstohvat soli
  - papar
  - prstohvat svježeg biljnog začina
- ▶ *Stavite sve sastojke u posudu i dobro izmješajte.*

### Gazpacho

☞

- 250g rajčica
- 1 režanj češnjaka
- žlica crvenog vina
- žlica maslinovog ulja
- žlica kreme od rajčice
- zeleni papar u zrnu
- 1 luk u kriškama
- žlica majoneze
- pola malog krastavca u kriškama
- 250ml pileće juhe
- Ukraas: usitnjeni papar, rajčica i luk

- ▶ *Stavite sve sastojke u posudu i miješajte dok se ne stvori glatka krema. Ohladite juhu u hladnjaku. Ukrasite sve s paprom, lukom i rajčicom.*

### Pire krumpir

☞

- 500g kuhanog krumpira
- oko 160ml vrućeg mlijeka (90°C)
- margarin po želji
- sol

- ▶ *Prvo imješajte krumpir u kremu, zatim dodajte mlijeko, sol i margarin. Miješajte cca 30 sekundi da pire ne postane ljepljiv.*

### Majoneza

☞

- 2 žumanjca ili 1 veliko jaje
- žlica senfa
- žlica vinskog octa

- 200 ml ulja
- Sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi
- ▶ *Postavite disk za emulziju na držač pribora u posudi. Stavite žumanjke ili jaja, senf i ocat u posudu. Miješajte brzinom 1 te dodavajte ulje kap po kap kroz cijev za punjenje na disk za emulziju. Možete koristiti u rupu na potiskivaču za dodavanje ulja.*
- ▶ *Za tartar umak: dodajte peršin, kisele krastavce i tvrdo kuhana jaja.*
- ▶ *Za koktel umak: dodajte žlicu konjaka, tri žlice kreme od rajčice na 100g majoneze.*

## Frape (osnovni recept)



- 175ml mlijeka
- 10g šećera
- pola banane ili drugog svježeg voća
- 50g sladoleda od vanilije
- ▶ *Miješajte sve sastojke dok smjesa ne postane pjenasta.*

## Zapečeni krumpir s bučicama



- 375g krumpira
- prstohvat soli
- 1 bučica (oko 250 g)
- 1 picu češnjaka, očišćenog i usitnjenog
- oko 40g maslaca + maslac za posudu za pečenje u pećnici
- prstohvat biljnog začina
- 1 veliko jaje

- 75ml tučenog vrhnja
- 75ml mlijeka
- papar
- 70g polutvrdog sira
- ▶ *Ogulite i operite krumpir.*
- ▶ *Postavite držač s umetkom za rezanje na držaču pribora u posude te režite krumpir i bučice brzinom 1.*
- ▶ *Kuhajte izrezane kriške krumpira s malo soli dok nisu skoro kuhane.*
- ▶ *Stavite krumpir u gjediljku i dobro ga osušite.*
- ▶ *Uzmite pola margarina i češnjak u tavu. Pržite polovicu količine bučica 3 minute, usput ih okrećući. Posipajte bučice s začinskim biljem. Sada pržite drugu polovicu bučica i također ih posipajte s začinskim biljem.*
- ▶ *Ostavite pečene ploške bučica cijediti na kuhinjskom papiru.*
- ▶ *Uzmite nisku posudu za kuhanje, složite krumpir i bučice tako da se preklapaju poput crijepova na krovu.*
- ▶ *Usitnite jaje, kremu i mlijeko nožem u stroju.*
- ▶ *Dodajte sol i papar po ukusu i prelijte smjesu na krumpir i bučice u posudi.*
- ▶ *Zamijenite umetak za rezanje umetkom za ribanje, naribajte sir pri brzini 1 i pospite ga po krumpiru i bučicama.*
- ▶ *Stavite posudu u sredinu zagrijane pećnice (200°C) i pecite 15 minuta.*

## Krema od lososa

🔗 🕒

- 1 konzerva lososa (220g)
- 2 pločice želatine
- nekoliko listova vlasca
- prstohvat soli
- papar
- pola žlice soka od limuna
- 125g tučenog vrhnja
- 1 mali luk
- salata za ukras

- ▶ *Namočite želatinu u mnogo vode.*
- ▶ *Izrežite vlasac i luk u stroju koristeći "Puls" funkciju.*
- ▶ *Skinite kožu i kosti s lososa.*
- ▶ *Luku i vlasca dodajte sol, papriku, limunov sok, lososa i tekućinu iz posude i miješajte na podešenju 1.*
- ▶ *Stavite pire u posudu.*
- ▶ *Rastopite želatinu u malo kipuće vode.*
- ▶ *Umiješajte otopinu želatine u pire od lososa.*
- ▶ *Stavite disk za emulziju u posudu i spravljajte kremu koristeći "Puls" funkciju cca. 15 sek.*
- ▶ *Drvenom žlicom umiješajte tučeno vrhnje u pire od lososa.*
- ▶ *Izlijte mousse u posudu za posluživanje, prekrijte i ostavite nekoliko sati u hladnjaku.*
- ▶ *Ukrasite mousse s malo salate.*

## Namaz za sendvič

🔗

- 2 male mrkve u ploškama
- 2-3 kisela krastavca u ploškama
- 75g cvjetače u kriškama

- 75g celera u kriškama
  - začini (peršin, kopar, tarkanj, nasjeckane stabljike celera)
  - 100g majoneze
  - 100g quark
  - sol
  - papar
- ▶ *Usitnite mrkvu, krastavce, cvjetaču, celer i zelene začine. Pažljivo to umiješajte u majonezu, dodajte sol i papar.*

## Španjolska salata od kupusa

🔗

- 1 mala gljavica crvenog kupusa
  - 2 crvena luka
  - 1 komorač
  - 1 jabuka
  - sok od naranče i dvije žlice viskog octa
  - žlica senfa
- ▶ *Miješajte sok, senf i ocat. Narežite kupus, luk, komorač i jabuku.*
- ▶ *Složite sastojke u zdjelu za salatu.*

## Biskvit

🔗

- 4 jaja
- 30ml vode
- prstohvat soli
- 150g šećera
- 1 vrećica vanili šećera
- 150g brašna
- 3g praška za pecivo

- ▶ *Tucite jaja i vodu cca 2 minute. Postepeno dodajte šećer, vanili šećer i sol te miješajte 1 minutu. Smjesa se treba razvlačiti (poput žvakaće gume) kad zahvatite malo žlicom i podignete iz posude. Pecite cca 30-35 minuta na 170C.*
- ▶ *Savjet: U biskvit možete dodati voće ili kreme.*

## Salata od krastavaca



- 1 krastavac
  - 200ml jogurta
  - 1 žlica maslinovog ulja
  - 2 režnja češnjaka
  - prstohvat soli
  - žličica fino usitnjenog kopra
  - nekoliko listića metvice
- ▶ *Ogulite krastavac i nasjeckajte pri brzini 1. Dobro ga osušite u cjediljki.*
  - ▶ *Pomiješajte druge sastojke osim listića metvice, s krastavcem. Stavite salatu u hladnjak u prekrivenoj posudi. Prije posluživanja pospite začinima.*

## Krumpir palačinke



- 500g krumpira
  - 1 usitnjeni luk
  - 1 jaje
  - sol
  - ulje
- ▶ *Granulirajte presan i očišćen krumpir te ga ostavite u cjedilu da se ocijedi. Dodajte jaje, luk i nešto soli na krumpir i dobro izmiješajte.*

- ▶ *Stavite uzlje za pečenje u tavu i ugrijte ga. Sada stavljajte smjesu u tavu i pecite po želji.*

## Splošni opis

- A** Regulacija hitrosti
- B** Motorna enota
- C** Zapiralo motorne enote (Motorno enoto lahko sprostite s pritiskom na sprostilna gumba. Motorna enota deluje le, če je pravilno nameščena).
- D** Potiskalo
- E** Oskrbovalni kanal
- F** Pokrov z bajonetnim zapiralom
- G** Nosilna os
- H** Skleda
- I** Režilo + zaščitni plašč
- J** Sponka za kabel
- K** Plošča za emulgiranje
- L** Nosilec rezalnih plošč
- M** Rezalna plošča za srednje debelo rezanje
- N** Rezalna plošča za srednje grobo ribanje
- O** Rezalna plošča za granuliranje

## Varnostni samodejni izklop

Ta aparat je opremljen s samodejnim termičnim izklopnim sistemom. Ta sistem v primeru pregretja samodejno izklopi dotok električne energije do aparata.

### Če vaš aparat nenadoma preneha delovati:

- 1** Izvlecite omrežni kabel iz omrežne vtičnice.
- 2** Nastavite regulator hitrosti na 0.

- 3** Pustite aparat 60 minut, da se ohladi. Nato je aparat ponovno pripravljen za uporabo.
- 4** Vstavite vtičak omrežnega kabla znova v omrežno vtičnico.
- 5** Ponovno vklopite aparat.

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

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

## Pomembno

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

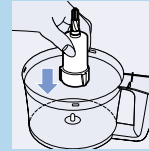
- ▶ Preden aparat priključite na električno omrežje preverite, ali napetost označena na aparatu, ustreza napetosti v lokalnem električnem omrežju (110 - 127V ali 220 - 240V).
- ▶ Nikoli ne uporabljajte nastavkov drugih proizvajalcev, razen tistih, ki jih je Philips posebej specificiral, saj bo v tem primeru vaša garancija neveljavna.
- ▶ Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan omrežni kabel, vtičak ali katerikoli drugi del.
- ▶ Če je poškodovan omrežni kabel tega aparata, ga sme zamenjati le Philipsov pooblaščen

servis, saj so zato potrebna posebna orodja in/ali rezervni deli.

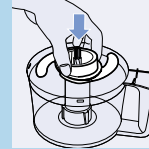
- ▶ Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano.
- ▶ Ne prekoračite količin in časa priprav, ki so navedeni v tabelah in receptih.
- ▶ Ne prekoračite maksimalne vsebine, označene na skledi, torej, ne napolnite je preko najvišjega nivoja.
- ▶ Ploščo za emulgiranje, rezilo in nosilec vložkov morate namestiti na nosilno os, ki stoji v skledi.
- ▶ Po uporabi aparat takoj izklopite iz električnega omrežja.
- ▶ Nikoli ne vtikajte prstov ali predmetov (npr. lopatice) v oskrbovalni kanal, medtem ko aparat deluje. Za to je namenjeno potiskalo.
- ▶ Aparat hranite izven dosega otrok.
- ▶ Aparata nikoli ne pustite delovati brez nadzora.
- ▶ Pred snemanjem nastavkov aparat izklopite.
- ▶ Motorne enote nikoli ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino in je tudi ne spirajte pod vodo. Za čiščenje motorne enote uporabite le vlažno krpo.
- ▶ Ko boste pokrov pravilno namestili na skledo, boste zaslišali klik.
- ▶ Pred uporabo rezila snemite z njega zaščitno prevleko.
- ▶ Robovi rezila in vložkov so zelo ostri. Ne dotikajte se jih.
- ▶ Če se rezilo zatakne, najprej izklopite aparat iz električnega omrežja in šele nato odstranite sestavine, ki ga blokirajo.
- ▶ Vroče sestavine se naj pred obdelavo najprej ohladijo (maksimalna temperatura 80°C/175°F).

- ▶ Skleda ni primerna za mikrovalovno pečico.
- ▶ Stopnja hrupa: Lc = 78dB(A)

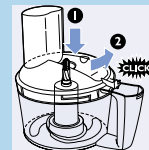
## Uporaba aparata



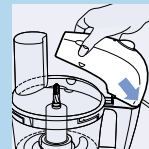
- 1 Vstavite nosilno os v skledo.



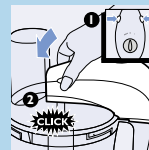
- 2 Namestite zahtevani nastavek na nosilno os (pazite se ostrih robov rezil!).



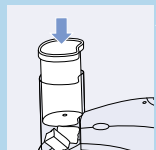
- 3 Položite pokrov na skledo in ga zavrtite v smeri puščice, dokler ne zaslišite klika.



- 4 Pazite, da bo motorna enota izklopljena (nastavitev hitrosti 0). Pritisnite sprostilno gumba in pritrdite motorno enoto na aparat, tako da najprej njen zadnji del vstavite v ročaj sklede.

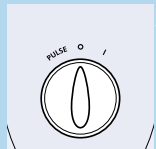


- 5 Nato spustite sprednji del motorne enote na pokrov, dokler ne zaslišite klika.



- 6** Vstavite potiskalo v oskrbovalni kanal. S potiskalom v oskrbovalnem kanalu preprečite sestavinam uhajanje skozi kanal. Tekočine in trdne sestavine lahko dodajate skozi oskrbovalni kanal. S potiskalom potiskajte sestavine skozi oskrbovalni kanal.

Vstavite vtičak omrežnega kabla v omrežno vtičnico.



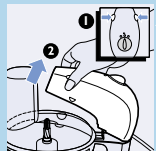
- 7** S pomočjo regulatorja hitrosti lahko za posamezno nalogo izberete najprimernejšo hitrost za optimalno obdelavo.

- ▶ Pulzna nastavev (P): za delovanje aparata z maksimalno hitrostjo. Aparat preneha delovati, ko spustite regulator hitrosti.
- ▶ nastavev I: za delovanje aparata na normalni hitrosti.
- ▶ nastavev 0: za izklop aparata.

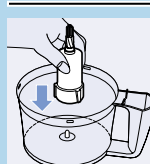
- ▶** Ko končate proces obdelave, lahko motorno enoto (in pokrov skleda) odstranite šele potem, ko aparat izklopite.

Sprostilna gumba ne morete pritisniti, če je aparat vklopljen.

- 8** Motorno enoto odstranite tako, da pritisnete sprostilna gumba in jo dvignete iz pokrova skleda.

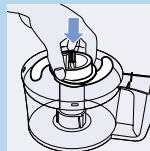


## Rezilo



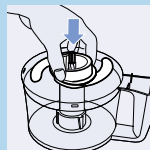
- ▶** Rezilo lahko uporabljate za sekljanje, miksanje, mešanje, pasiranje in pripravo zmesi za torte.

- 1** Vstavite nosilno os v skledo.



- 2** Z rezila odstranite zaščitno pokrivalo.

Robovi rezila so zelo ostri. Ne dotikajte se jih!



- 3** Namestite rezilo na nosilno os.

- 4** Vstavite sestavine v skledo. Najprej razrežite večje kose hrane na približno 3 x 3 x 3 cm velike koščke.

Poglejte v tabelo za priporočene nastavitve. Obdelava traja 10 do 60 sekund.

- 5** Namestite pokrov na skledo in pritrdite motorno enoto.

- ▶** S potiskalom lahko zaprete oskrbovalni kanal, da preprečite uhajanje sestavin.

## Nasveti za sekljanje

- ▶** Aparat seklja zelo hitro. Pulzno funkcijo uporabite le v kratkih intervalih, da hrana ne bo preveč na fino sesekljana.



- ▶ Ko sekljate (trdi) sir, naj aparat ne deluje preveč dolgo. Sir bo postal prevroč, začel se bo topiti in postal bo kepast.
- ▶ Ne uporabljajte rezila za sekljanje zelo trdih sestavin, kot so kavna zrna, muškato orešek in ledene kocke, ker ga lahko z njimi skrhate.

### Nasveti za mešanje

- ▶ Ne mešajte sestavin, ki so bolj vroča od 80°C.
- ▶ Ko uporabljate moko, jo vstavite prvo v skledo, šele nato ostale sestavine.

### Nasveti za pasiranje

- ▶ Sadje in zelenjavo lahko pasirate brez dodajanja tekočin. Seveda, pa bo rezultat veliko boljši, če jo malo dodate.
- ▶ Vedno začnite s pasiranjem trših in bolj žilavih sestavin, nato dodajate mehkejše.
- ▶ Če se hrana prilepi na rezilo ali na notranjost sklede:

Izklopite aparat.

Odstranite motorno enoto in pokrov s sklede.

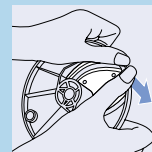
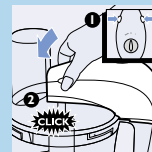
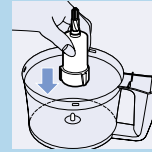
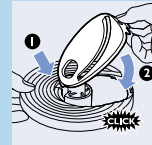
Z lopatico odstranite sestavine.

### Rezalne plošče

Robovi plošč so zelo ostri. Ne dotikajte se jih!

Plošč ne uporabljajte za obdelovanje trdih sestavin, kot so ledene kocke.

Plošče za granularanje ne uporabite za ribanje parmezana ali drugih trdih sestavin. Disk za granularanje je primeren za rezanje krompirja.

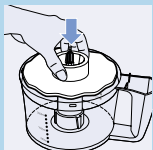


- 1** Vstavite ploščo, ki jo želite uporabite v nosilec.
- 2** Namestite nosilec vložka na nosilno os v skledi.
- 3** Zaprite pokrov in pritrdite motorno enoto.
- 4** Vstavite živila v oskrbovalni kanal. Večje kose prej razrežite, da se bodo prilegali kanalu.
- 5** Oskrbovalni kanal enakomerno napolnite, da bo učinek boljši.
- 6** Vključite aparat. Poglejte v tabelo za priporočene nastavitve.
- 7** S potiskalom narahlo pritisnite na sestavine v oskrbovalnem kanalu.  
Kadar morate narezati večjo količino živil, jih razdelite na manjše količine in redno spraznjujte skledo.
- Obdelave, omenjene v tabeli, bodo zahtevale 10 do 60 sekund.
- 8** Da odstranite ploščo iz nosilca, primite nosilec z rokami, tako da bo spodnji del usmerjen proti vam. Potisnite robove plošče s palcema, da pade iz nosilca.

### Nasveti za ribanje

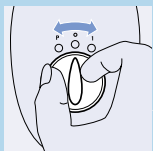
- ▶ Če želite naribati trdi sir, torej zrelo Gaudo, Parmezan ali Pekorino, mora imeti sir sobno temperaturo.
- ▶ Če želite naribati mehkejši sir, torej svežo ali napol zrelo Gaudo ali Ementaler, mora biti sir prej v hladilniku.
- ▶ Diska za granuliranje ne uporabljajte za rezanje nobene vrste sira.

### Plošča za emulgiranje



Ploščo za emulgiranje lahko uporabite za pripravo majoneze, stepanje smetane in jajčnih beljakov.

- 9** Namestite ploščo za emulgiranje na nosilec nastavkov, ki stoji v skledi.
- 10** Vstavite nosilec v skledo in pokrov ter motorno enoto na skledo.
- 11** Vklonite aparat. Poglejte v tabelo za priporočene nastavitve.



### Nasveti za emulgiranje

- ▶ Ko želite stepati jajčne beljake, naj imajo ti sobno temperaturo.

Vzemite jajca iz hladilnika 30 minut pred obdelavo.

- ▶ Vse sestavine za pripravo majoneze morajo biti na sobni temperaturi.

Olje lahko dolivate skozi majhno luknjico na dnu potiskala.

- ▶ Če želite stepati smetano, jo morate vzeti direktno iz hladilnika. Prosimo, pogledajte čas priprave v tabeli. Smetane ne smete stepati predolgo.

Uporabite pulzno nastavev zaradi boljše kontrole nad obdelavo.

### Čiščenje

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

- 1** Motorno enoto očistite z vlažno krpo. Ne potaplajte motorne enote v vodo in je tudi ne spirajte pod pipo.
- 2** Takoj po uporabi operite v vroči vodi z malo detergenta vse dele, ki so prišli v stik s hrano.

- ▶ Skledo, pokrov sklede, potiskalo in nastavke lahko operete tudi v pomivalnem stroju.

Ti deli so bili testirani na odpornost zoper pranje v pomivalnem stroju v skladu s standardom DIN EN 12875.

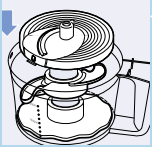
Rezilo in rezalne plošče očistite zelo pazljivo  
Rezalni robovi so zelo ostr!

Pazite, da sekalni robovi rezila in plošč ne prideji v stik s trdimi predmeti, ker se lahko skrhajo. Določena živila lahko povzročijo razbarvanje površine nastavkov. To nima negativnega učinka; razbarvanost ponavadi po določenem času izgine.

Po čiščenju vedno natakните zaščitno prevleko na rezilo.

## Shranjevanje

### Mikro shranjevanje



▶ Namestite nastavke na nosilno os (vedno končajte z nosilcem za rezalne plošče) in jih shranite v skledi.

▶ Namestite pokrov na skledo.



▶ Ovijte omrežni kabel okoli sklede. S sponko ga pritrdite, da ostane na mestu.

## Garancija in servis

Če potrebujete informacijo, ali če imate z aparatom težave, vas prosimo, da obiščete Philipsovo spletno stran na **www.philips.com** ali pa pokličite Philipsov storitveni center v vaši državi (telefonske številke najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi tak center ne obstaja, se obrnite na domačega Philipsovega trgovca ali pa se obrnite na servisno organizacijo za Philipsove male gospodinske aparate in aparate za osebno nego (www.ntt.si). Izdajatelj navodil za uporabo :

Philips Slovenija, d.o.o., Tržaška 132, Ljubljana.  
Telefon: +386 1 477 88 23

## Količine in časi priprav

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Nasta vitev/ nastav ek	Postopek	Uporaba
Jabolka, korenje, zelena - rezanje na kose	350 g	I / Ⓢ	Hrano narežite na koščke, ki se prilegajo oskrbovalnemu kanalu. Napolnite kanal s koščki, jih naribajte in jih pri tem narahlo pritiskajte s potiskalom.	Solate, presna zelenjava
Zmes (za palačinke) - tolčenje	250 ml mleka	I / Ⓢ	Najprej nalijte mleko v skledo in nato dodajte suhe sestavine. Sestavine mikšajte pribl. 1 minuto. Če je potrebno, ponovite ta postopek največ dvakrat. Nato počakajte nekaj minut, da se aparat ohladi na dnevno temperaturo.	Palačinke, vafli
Krušne drobtine	100 g	I / Ⓢ	Uporabite suh, hrustljiv kruh.	Jedi iz drobtin, gratinirane jedi
Maslena smetana (smetana au beurre) - stepanje	300 g	I / Ⓢ	Uporabite mehko maslo za lažji učinek.	Deserti, fino pecivo, prelivi
Sir (Parmezan) - sekljanje	200 g	I / Ⓢ	Uporabite Parmezan brez skorje in ga razrežite na pribl. 3 x 3 x 3 cm velike koščke.	Dekoriranje, juhe, omake, gratinirane jedi
Sir (Gauda) - strganje	200 g	I / Ⓢ	Narežite sir na koščke, ki gredo skozi oskrbovalni kanal. S potiskalom jih previdno potisnite skozi.	Omake, pize, gratinirane jedi, sirov fondue

Sestavine in rezultati	Maksimalna količina	Nastavitve/nastav ek	Postopek	Uporaba
Čokolada - sekljanje	200 g	P / 2	Uprabite jedilno čokolado. Nalomite jo na 2 cm velike koščke. Uporabite pulzno nastavitev (P) prvih nekaj sekund in nato preklopite na nastavitev 1, da jo sesekljate na fino.	Okraševanje, omake, peciva, pudingi, zmrznjena smetana
Kumara - rezanje na režnje	1 kumara	I / P / 2	Vstavite kumaro v oskrbovalni kanal in jo pazljivo pritisnite navzdol. Ko postane kumara tako majhna, da izgine v kanalu, si pomagajte s potiskalom.	Solate
Testo (krhko testo) - gnetenje	200 g	I / 2	Uporabite hladno margarino, narezano na 2cm velike koščke. Vstavite vse sestavine v skledo in jih gnetite, dokler iz testa ne nastane krogla. Pred nadaljno obdelavo počakajte, da se testo ohladi.	Jabolčne pite, sladki biskviti, sadni kolači
Testo (kolači, pite)	200 g moke	I / 2	Uporabite hladno margarino in hladno vodo. Vstavite moko v skledo in dodajte margarino, narezano na 2 cm velike koščke. Miksajte, dokler testo ne postane krhko, nato med miksanjem dodajte hladno vodo. Zaustavite takoj, ko se začne testo spreminjati v kroglo. Pred nadaljno obdelavo počakajte, da se testo ohladi.	Sadne torte, pite, cmoki

Sestavine in rezultati	Maksimalna količina	Nastavitve/nastav ek	Postopek	Uporaba
Jajčni beljaki - emulgiranje	4 jajčni beljaki	I / 2	Jajčni beljaki naj imajo sobno temperaturo. Opomba: obdelujte vsaj dva jajčna beljaka.	Puding, sufle, beljakova pena
Sadje (npr. jabolka, banane) - sekljanje/pasiranje	500 g	P / 2	Nasvet: dodajte malo limoninega soka, da preprečite razbarvanje sadja. Dodajte nekaj tekočine, da dobite gladek pire.	Pudingi, otroška hrana
Kuhinjske začimbe (npr: peteršilj) - sekljanje	Vsaj 75 g	I / P / 2	Začimbe pred sekljanjem operite in posušite.	Omake, juhe, okraševanje, zeliščno maslo
Por, korenje - rezanje na režnje	350 g	I / P / 2	Napolnite oskrbovalni kanal s porom ali koščki korenja in jih pazljivo pritisnite navzdol s potiskalom.	Juhe, solate
Majoneza - emulgiranje	2 jajci	I / 2	Vse sestavine morajo imeti sobno temperaturo. Opomba: uporabite vsaj eno veliko jajce, dve mali jajci ali dva jajčna rumenjaka. Vstavite jajce in malo vinskega kisa v skledo in dodajajte olje po kapljicah.	Solate, okraševanje in omake za raženj
Meso (pusto), ribe, perutnina - sekljanje	300 g	I / P / 2	Najprej odstranite vse kite in kosti. Narežite meso na 3 cm velike kocke. Uporabite pulzno nastavitev za bolj grob rezultat sekljanja.	Tatarski biftek, hamburgerji

Sestavine in rezultati	Maksimalna količina	Nastavitve/nastav	Postopek	Uporaba
Meso (žilnato), ribe, perutnina - sekljanje	200 g	I / P / 2	Najprej odstranite vse kite in kosti. Narežite meso na 3 cm velike kocke. Uporabite pulzno nastavitev za bolj grob rezultat sekljanja.	Mleto meso
Mlečni napitki - mletje	250 ml mleka	I / 2	Spasirajte sadje (npr. banane, jagode) s sladkorjem, mlekom in nekaj sladoleda in dobro premešajte.	Mlečni napitki
Zmes za torte - miksanje	3 jaci	I / 2	Sestavine naj imajo sobno temperaturo. Mešajte zmehčano maslo in sladkor toliko časa, da postane zmes gladka in kremasta. Nato dodajte mleko, jajca in moko.	Različna peciva
Lešniki - sekljanje	250 g	I / P / 2	Uporabite pulzno nastavitev (P) za bolj grob rezultat sekljanja ali nastavitev I za fin rezultat sekljanja.	Solate, kruh, mandeljeva kaša, pudingi
Čebula - sekljanje	400 g	P / 2	Olupite čebulo in jo narežite na štiri kose. Opomba: uporabite najmanj 100g. Vedno nekajkrat uporabite pulzno funkcijo, da preprečite prefino nasekljano čebulo.	Okraševanje
Čebula - rezanje	300 g	I / 2	Olupite čebulo in jo narežite na koščke, ki gredo v kanal. Opomba: uporabite najmanj 100g.	Okraševanje

Sestavine in rezultati	Maksimalna količina	Nastavitve/nastav	Postopek	Uporaba
Grah, fižol (kuhan) - pasiranje	250 g	I / 2	Uporabite kuhan grah ali fižol. Po potrebi dodajte zmesi malo tekočine, da ji izboljšate gostoto.	Pire, juhe
Potatoes - granulating	350 g	I / 2	Krompir olupite in narežite na tako velike kose, da jih boste lahko vstavili v kanal za dodajanje. Počasi pritiskajte s potiskalom.	Krompirjeve palačinke.
Krompir	500 g	I / 2	Spasirajte kuhan krompir. Nato dodajte mleko, sol in maslo.	Krompirjev pire
Juhe - mletje	500 ml	I / 2	Uporabite kuhano zelenjavo.	Juhe, omake
Zelenjava - sekljanje	400 g	I / 2	Narežite zelenjavo na 3 cm velike koščke in jo sesekljajte z rezilom.	Juhe, presna zelenjava, solate
Zelenjava in meso (kuhan) - pasiranje	300 g	I / 2	Za grob pire dodajte le malo tekočine. Za gladek pire dodajte tekočino, dokler zmes ni gladka.	Hrana za dojenčke in otroke
Stepena smetana - stepanje	350 ml	P / 2	Vzemite smetano neposredno iz hladilnika. Opomba: uporabite vsaj 125ml smetane. Stepna smetana je pripravljena po pribl. 20 sekundah.	Okraševanje, kreme, sladoleadne mešanice

## Recepti

### Sadna torta

☞

- 150g dateljev
- 225g suhih sliv
- 100g lešnikov (50g mandeljev/50g orehov)
- 50g rozin
- 50g svetlo rumenih rozin
- 200g nepresejane ržene moke
- 100g pšenične moke
- 100g rjavega sladkorja
- ščepec soli
- 1 vrečka pecilnega praška
- 300ml sirotke

- ▶ *Miksajte sestavine s pulzno nastavitvijo (P) pribl. 10 sekund. Položite testo v pravokotno ponev za pečenje in pecite 40 minut na temperaturi 170°C.*

### Brokolijeva juha

© ☞

- 50g zrelega Gauda sira
- 300g kuhanega brokolija (stebela in cvetke)
- kuhana tekočina iz brokolija
- 2 kuhana krompirja v kosih
- 2 kocki kostne juhe
- 2 žlici stepene smetane
- curry
- sol
- poper
- muškato orešek

- ▶ *Naribajte sir. Spasirajte brokoli s kuhanim krompirjem in nekaj kuhane brokolijeve tekočine. Vstavite brokolijev pire in kocki kostne juhe v merilno posodico in dodajte kuhano tekočino, dokler v posodici ni 750ml juhe. Prelijte juho v ponev in jo pustite, da zavre, medtem pa jo mešajte. V juho premešajte sir, začinite s curryjem, soljo, poprom in muškatovim oreškom in dodajte smetano.*

### Preliv Roquefort

☞

- Za preliv Roquefort s kisló smetano
- 75g zdrobljenega sira Roquefort ali drugega modrega sira
- 250ml kisle smetane
- 2 kapljici Tabasca
- 1 žlička vinskega kisa
- 1 strok česna
- 1 žlička sladkorja
- 1 žlička soli zelene
- poper
- pol žličke gorčice

- ▶ *Vstavite vse sestavine razen sira v skledo in dobro zmiksajte. Dodajte sir in nadaljujte z obdelovanjem, dokler preliv ne dobi željene gostote.*

### Jogurtov preliv

☞

- 150ml jogurta
- 2 žlici limoninega soka
- četrtnina žličke soli

- poper
- 2 žlici sveže kuhinjske zelenjave (peteršilj, vrtna kreša, vodna kreša, drobnjak, pehtran, bazilika)

- ▶ Vstavite vse sestavine v skledo in jih dobro zmiksajte.

## Gazpacho (2 pogrinjka)

☞

- 250g paradižnika
- 1 strok česna
- 1 žlica rdečega vina
- 1,5 žlice olivnega olja
- 1 žlica paradižnikovega pireja
- 1 zelena paprika v kosih
- 1 čebula v kosih
- 1 žlica majoneze
- polovica male kumare v koščkih
- 250ml kokošje kocke
- Dekorativa: sesekljana paprika, paradižnik in čebula

- ▶ Vstavite vse sestavine v skledo in jih miksajte, dokler ne dobite gladkega pireja. Ohladite juho v hladilniku. Okrasite jo z nekaj sesekljane paprike, paradižnikom in čebulo.

## Krompirjev pire

☞

- 500g kuhanega krompirja
- pribl. 160ml vročega mleka (90°C)
- 1 žlica masla
- sol

- ▶ Najprej spasiirajte krompir, nato dodajte mleko, sol in maslo. Izberite hitrost 1 in obdelujte približno 30 sekund, da pire ne postane lepljiv.

## Majoneza

☞

- 2 jajčna rumenjaka ali eno veliko jajce
- 1 žlička gorčice
- 1 žlička kisa
- 200ml olja
- Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.
- ▶ Na nosilno os v skledi vložite ploščo za emulgiranje. V skledo vstavite jajčni rumenjak ali jajca, gorčico in kis. Uporabite hitrost 1. Skozi oskrbovalni kanal postopoma vlivajte olje na ploščo za emulgiranje. Za dolivanje olja lahko uporabite luknjico v potiskalu.
- ▶ Nasvet za tatarsko omako: dodajte peteršilj, kumarice in trdo kuhana jajca.
- ▶ Nasvet za koktejl omako: na 100ml majoneze dodajte 50ml creme fraiche, kanček viskija, 3 žličke paradižnikovega pireja in kanček ingverjevega sirupa.

## Mlečni napitek (osnovni recept)

☞

- 175ml mleka
- 10g sladkorja
- polovica banane ali pribl. 65g drugega svežega sadja
- 50g vanilijevega sladoleda

- ▶ Premešajte vse sestavine, da postane mešanica penasta.

### Gratinada iz krompirja in bučk



- 375g krompirja
- ščepec soli
- 1 jedilna bučka (pribl. 250 g)
- 1 strok česna (pribl. 250g)
- pribl. 40g masla + maslo za namastitev ponve
- 2 žlički italijanske ali provansalske kuhinjske zelenjave
- 1 veliko jajce
- 75ml stepene smetane
- 75ml mleka
- poper
- 70g napol zrelega sira

- ▶ Olupite in operite krompir.
- ▶ Vstavite nosilec vložkov s ploščo za rezanje na nosilno os v skledi in narežite na rezine krompir in bučke pri hitrosti 1.
- ▶ Krompirjeve rezine naj vrejejo v vreli vodi s ščepcem soli, dokler niso skoraj kuhane.
- ▶ Vstavite krompirjeve rezine v cedilo in jih primerno odcedite.
- ▶ Vstavite v ponev za cvrtje polovico masla in zmečkan česen. Cvrte polovico bučnih rezin tri minute in jih medtem kar naprej obračajte. Potrosite rezine s polovico zelenjave. Ocvrte ostalo polovico bučnih rezin na isti način in jih potrosite s preostalo količino zelenjave.
- ▶ Pustite ocvrte bučne rezine, da se odcedijo na kuhinjskem papirju.

- ▶ Namastite spodnjo stran ponve in na njo položite in dekorirajte rezine bučk in krompirja na tak način, da se bodo delno prekrivale kot strešna opeka.
- ▶ Stepite jajca, smetano in mleko z rezilom.
- ▶ Po okusu dodajte sol in poper in prelijte mešanico preko rezin krompirja in bučk v ponvi.
- ▶ Zamenjajte rezalno ploščo s ploščo za ribanje, naribajte sir na hitrosti 1 in ga potrosite preko jedi.
- ▶ Postavite ponev v središče vroče pečice (200°C) in počakajte 15 minut, da porjavi.

### Lososov mousse (3-4 pogrinjki)



- 1 konzerva lososa (220g)
  - 2 plasti želatine
  - nekaj stebel drobnjaka
  - ščepec soli
  - ščepec pekoče paprike
  - polovico žlice limoninega soka
  - 125ml stepene smetane
  - 1 mala čebula
  - vodna kreša za okras
- ▶ Namočite želatino v zadostni količini vode.
  - ▶ Sesekljajte drobnjak in čebulo v mikserju z uporabo pulzne funkcije.
  - ▶ Odstranite kosti in kožo iz lososa.
  - ▶ Na sesekljani drobnjak in čebulo dodajte sol, pekočo papriko, limonin sok, lososa in tekočino iz konzerve ter vse spisarajte na hitrosti 1.
  - ▶ Vstavite pire v skledo.
  - ▶ Zavrite majhno količino vode in raztopite v njej želatino.



- ▶ Pomešajte želatino v lososov pire.
- ▶ Vstavite ploščo za emulgiranje v skledo in stepajte smetano z uporabo pulzne funkcije pribl. 15 sekund.
- ▶ Z leseno žlico nanosite stepeno smetano na lososov pire.
- ▶ Jed dajte na krožnik, ga pokrijte in ohladite za nekaj ur v hladilniku.
- ▶ Jed okrasite z nekaj vodne kreše.

### Namaz za sendvič



- 2 mala korenčka v kosih
- 2-3 kisle kumarice v kosih
- 75g cvetače v kosih
- 75g zelene v kosih
- kuhinjske začimbe (peteršilj, koper, pehtran, stebela zelene v kosih)
- 100g majoneze
- 100g kvarka
- sol
- poper
- ▶ Fino sesekljajte korenje, kumarice, cvetačo, kuhinjsko zelenjavo in zeleno. Previdno zmikajte majonezo in kvark ter začinite s poprom in soljo po vašem okusu.

### Španska zeljna solata (4 pogrinjki)



- 1 mala glava rdečega zelja
- 2 rdeči čebuli
- 1 janež
- 1 jabolko

- sok ene pomaranče in 2 žlici rdečega vinskega kisa
- 1 žlica gorčice
- ▶ Zmešajte sok, gorčico in vinski kis. Narežite zelje, čebulo, janež in jabolko na rezine.
- ▶ Združite sestavine v skledi.

### Penasto pecivo



- 4 jajca
- 30ml vode (35°C)
- ščepec soli
- 150g sladkorja
- 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- 150g presejane moke
- 3g pecilnega praška
- ▶ Mešajte jajca in vodo za pribl. 2 minuti. Postopoma dodajajte sladkor, vaniljev sladkor in sol in miksajte pribl. 1 minuto. Zmes mora pustiti sled, ko je nekaj zajamete iz sklede z žlico. Z lopatico vtirite moko in pecilni prašek. Pečite 30-35 minut v pečici na pribl. 170°C.
- ▶ Nasvet: Penasto pecivo lahko napolnite s smetano različnih okusov ali preprosto stepete smetano in sveže sadje.

### Tzaziki (kumarična solata, 2-3 pogrinjki)



- 1 kumara
- 200ml jogurta
- 1 žlica olivnega olja

- 2 stroka česna
  - ščepec soli
  - 1 žlička fino sesekljane kopro
  - nekaj listov mete
- ▶ *Olupite kumaro in jo naribajte na hitrosti 1. Naribano kumaro postavite na sito in jo pustite, da se dobro odcedi.*
- ▶ *Premešajte ostale sestavine, razen listov mete, s kumaro. Skledo s solato pokrijte s pokrovom in jo postavite v hladilnik za eno uro, da se ohladi. Pred serviranjem natrosite po solati liste mete.*

### **Reibekuchen (krompirjeva palačinka)**



- 500g krompirja
  - 1 sesekljana čebula
  - 1 jajce
  - sol
  - olje
- ▶ *Granulirajte surovi in olupljeni krompir in ga pustite, da se posuši v situ. Dodajte krompirjevemu granulatu jajce, sesekljano čebulo in nekaj soli ter dobro zmiksajte.*
- ▶ *V ponev nalijte nekaj olja in segrejte. Nato položite plast krompirja v ponev in ga ocvrite.*

