

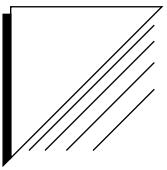
**Essence** HR7754

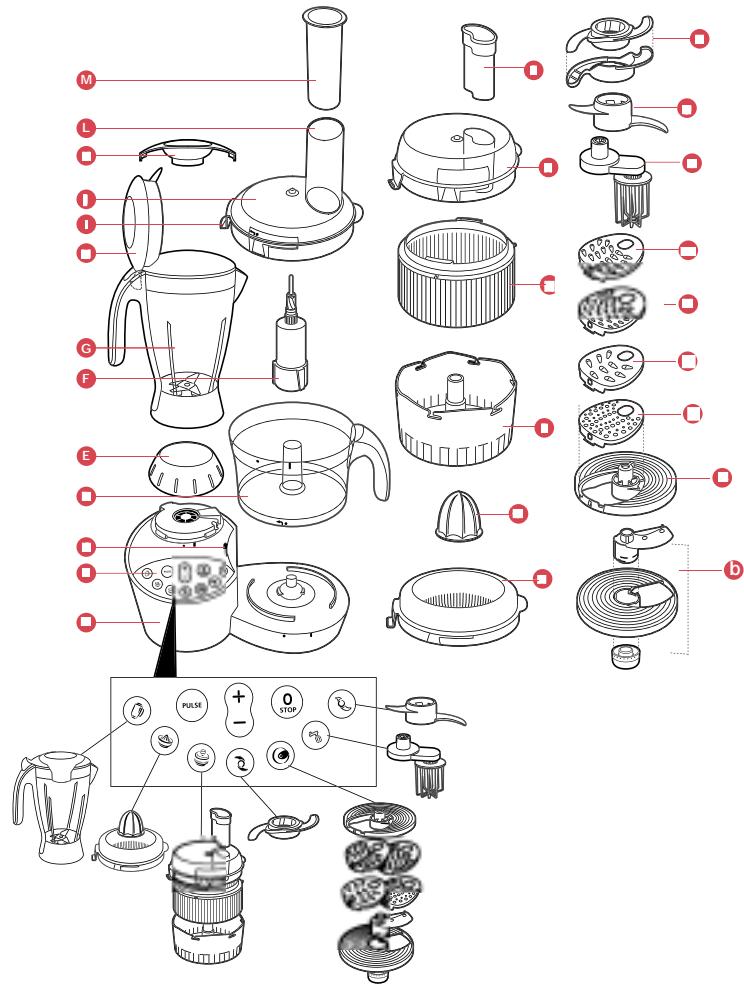


**Retseptid ja kasutamisõpetus  
Ēdienu receptes un lietošanas norādījumi  
Receptai ir naudojimo instrukcijos  
Recepti i upute za uporabu  
Recepti in navodila za uporabo**



**PHILIPS**







HR7754

**EESTI** 6

**LATVIISKI** 26

**LIETUVIŠKAI** 46

**HRVATSKI** 66

**SLOVENŠČINA** 86

## Osad ja tarvikud

- A) Mootoriosa
- B) Smart Process kontrollpaneel
- C) Sisseehitatud turvalukk
- D) Keeratav kaitsekaas (panna peale nõud kasutades)
- E) Köögikombaini nõu
- F) Veovöll
- G) Mikseri kann
- H) Mikseri kannu kaas
- I) Kaane sulgur (aktiveerib ja deaktiveerib turvalukku)
- J) Köögikombaini nõu kaas
- K) Kork
- L) Etteandetoru
- M) Lükkur
- N) Tsitruspressi sõel
- O) Tsitrusepressi koonus
- P) Mahlapressi trummel
- Q) Mahlapressi jäätmesõel
- R) Mahlapressi kaas
- S) Mahlapressi lükkur
- T) Metallist tiiviknuga + kaitsekate
- U) Tainakonks
- V) Vispel
- W) Riiv keskmine
- X) Riiv peen
- Y) Riiv jäme
- Z) Sõmerdaja
  - a) Lõiketerade hoidik
  - b) Reguleeritav viilustustera (viilustaja, telg ja reguleerimisnupp)

## Kasutamisjuhend

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

### Kui seade lakkab äkki töötamast:

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

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

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

### Pange tähele!

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

- toodetud lisaseadmeid või neid, mida Philips ei ole soovitanud. Garantii muutub kehtetuks, kui olete kasutanud teisi tarvikuid või lisaosi.
- ▶ Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või mõni muu osa on vigastatud.
  - ▶ Kui seadme toitejuhe on vigastatud, peate seda vahetama Philips või selle volitatud hoolduskeskuses, et vältida ohtlikke situatsioone.
  - ▶ Enne seadme kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks.
  - ▶ Ärge ületage tabelis antud maksimaalkoguseid ega -aeugu.
  - ▶ Ärge ületage maksimaalkogust nõus, s.t. ärge täitke nõud üle ülemise piirjoone.
  - ▶ Lülitage seade välja otsekohe peale kasutamist.
  - ▶ Ärge kunagi pange mikseri kannu sörimi ega muid objekte (näit. kaabitsat) enne, kui seade pole vooluvõrgust lahti ühendatud.
  - ▶ Ärge kunagi pange mikseri kannu sörimi ega kaabitsat enne, kui seade pole vooluvõrgust lahti ühendatud.
  - ▶ Ärge jätkage seadet laste käeulatusse.
  - ▶ Ärge jätkage töötavat seadet järelvalveta.
  - ▶ Pange kaas nõule õigesse asendisse. Sissehitatud turvalukk on deblokeeritud ja Teil on võimalik seadet pöörata. Mölematel, nii mootoriosal, kui ka keerataval kaitsekaanel on tähisid. Seade hakkab tööle ainult siis, kui mootoriosa tähis on vastakuti kaitsekaanel oleva tähisega.

- ▶ Enne lisaseadmete eemaldamist lülitage seade välja.
- ▶ Lülitage seade alati välja vajutades STOPP nupule.
- ▶ Oodake, kuni liikuv osa peatub, enne kui võtate seadmelt kaane ära.
- ▶ Keeratavat kaitsekaant võib eemaldada ainult siis, kui nõul ei ole kaant peal või kui nõu on seadmelt üleüldse eemaldatud.
- ▶ Ärge kunagi pange mootoriosa vette ega mingisse muusse vedelikku, ega loputage seda veega. Mootori puhastamiseks kasutage ainult niisket lappi.
- ▶ Eemaldage kaitsekate tiiviknoalt enne selle kasutamist.
- ▶ Laske toiduainetel jahtuda, enne kui hakkate neid töötlemma (max. temperatuur  $80^{\circ}\text{C}/175^{\circ}\text{F}$ )
- ▶ Töödeldes vedelikku, mis on tuline või vahutav, ärge täitke pritsmete välimiseks kannu üle 1 litri.
- ▶ Lülitage seade välja otsekohe peale kasutamist.
- ▶ Töötlemisaegu vaadake kasutusjuhendis olevast tabelist.

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

## Seadme kasutamine

### Smart Process kontroll

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

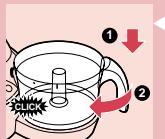
Kiirust on võimalik suurendada või vähendada kolme astme võrra vajutades + või - nuppu.

Kui vajutate pulseeriva funktsiooni nuppu, töötab seade surimal kiirusel. Kui lasete nupu lahti, seade seisub või hakkab tööl eelnevalt seatud kiirusel.

Toimingut on alati võimalik peatada Stopp-nupule vajutamisega.

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

### Köögikombaini nõu



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

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



### Sisseehitatud turvalukk

► Nii mootorosal, nõul, kui ka kaanel on tähisid. Seade töötab vaid siis, kui nool mootorosal on kohakuti tähisega keerataval kaitsekaanel.

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

### Etteandetoru ja lükkur

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

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

### Metallist lõiketera

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

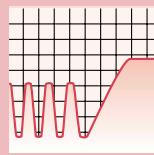


- Eemaldage enne tiiviknoa kasutamist sellelt kaitse.

Tiiviknoa servad on väga teravad. Soovitame neid mitte katsuda!



- 2** Pange veovöll nõusse ja tiiviknuga veovölliile.
  - 3** Mõõtke ained nõusse. Ained tuleb tükeldada  $3 \times 3$  cm suurusteks tükkideks. Pange nõule kaas peale.
  - 4** Pange lükkur etteandetorusse.
  - 5** Vajutage hakkimistoimingu nuppu kontrollpaneelil.
    - Toiming algab 4 kordse pulseerimisega, hakkides koostisosad (näit. sibul või pähklid) ühtlaseks massiks.
    - Edaspidi toimingu kiirus suureneb maksimaalseni ja püsib, kuni vajutate STOPP nupule.
- Vajutage -nuppu, et kiirust vähendada.
- Toimingut võib peatada pulseerimise kestel ajal, vajutades STOPP nuppu.



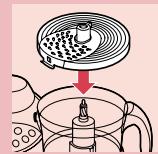
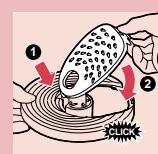
### Nõuanded

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



- Ärge kasutage tiiviknuga liiga kõvade ainete tükeldamiseks, nagu kohvioad, muskaatpähkel ja jääkuubikud. Tiiviknuga muutub nüriks.
- Kui toiduained jäävad tiiviknoa või nõu seintele:
- 1** Lülitage seade välja.
  - 2** Võtke nõult kaas.
  - 3** Eemaldage toiduained tiiviknoalt või nõu seintelt kaabitsaga.

### Vahetav lõikaja



Ärge purustage lõikajaga kõvu koostisosi nagu jääkuubikud.

- 1** Pange valitud lõikaja hoidikusse enne selle veovölliile panemist.

Lõiketerad on väga teravad. Ärge katsuge neid.

- 2** Pange lõikehoidik veovölliile, mis asub nõus.
- 3** Pange kaas nõu peale.
- 4** Pange toiduained etteandetorusse. Löigake need etteandetorusse mahtuvateks tükkideks.
- 5** Parema tulemuse saavutamiseks täitke etteandetoru ühtlaselt.

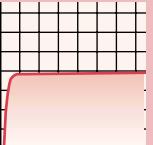
Kui on vaja töödelda suuremat kogust toiduaineid, siis tehke seda jaokaupa ja tühjendage vahetevahel nööd.



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

Toiming suurendab otsekohe töötluskiirust optimaalse lõpptulemuse saamiseks.

Toimingu kiirus suurenib kolmekordelt, kui vajutate nuppu + ja väheneb kolmekordelt, kui vajutate nuppu -.



#### **7 Töögake koostisosad lükkuriga etteandetorusse.**

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



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

## **Reguleeritav viilustuster**

Reguleeritava viilustusteraga võite koostisosviilustada erineva paksusega viiludeks.

Olge ettevaatlik, sest lõiketerad on väga teravad.



#### **1 Pange lõiketera telje otsa.**

**2 Ühendage lõiketera tagaosa nupuga ja pöörake märgini, kuni kriipsud on kohakuti. Nüüd on viilustuster luukustatud.**

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

**4 Paigutage reguleeritav viilustuster völlile.**

**5 Sulege kaas ja pange koostisosad etteandetorusse.**

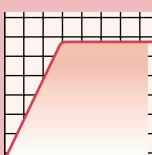
**6 Seadke 'riivimise ja viilustamise toimingud' kontrollpaneelil.**

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

## Taina segamise konksud

Tainakonksse saab kasutada saia ja pitsataina segamiseks.

- 1 Paigutage tainakonksud völlile.



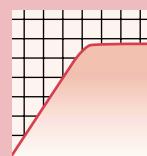
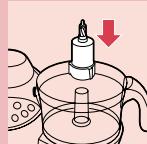
- 2 Pange segamisnõu mootoriosale ja pöörake käepidet noole suunas ja sobitage tainakonksud veovöllile.
- 3 Pange ained nõusse.
- 4 Sulgege nõu kaanega.
- 5 Vajutage tainasegamistoimingu nupule kontrollpaneelil.

Seade suurendab 10 sekundi pärast segamise kiirust kuni maksimaalseni. Seade jätkab samal kiirusel tööd, kuni vajutatakse stopp nuppu. Kiirus on võimalik vähendada 3 kordelt vajutades - nuppu. Kui +/- nupp ei reageeri, siis on mootor juba jõudnud kiiruse ülepiiriini.

## Visplid

Vispleid kasutatakse munade, munavalgete, pudingute ja kreemide valmistamiseks.

- 1 Pange nõu mootorile ja pöörake seda vasakule, kuni kostab klöpsatus.
- 2 Pange tarvikute völl nõusse.
- 3 Paigutage visplid völlile.
- 4 Pange koostisosad nõusse, pange kaas peale ja pöörake seda paremale kuni kostab klöpsatus.
- 5 Vajutage vahustamistoimingu nuppu kontrollpaneelil.



Seade lisab vahustamiskiirust 15 sekundi jooksul kuni maksimaalseni. Seade jätkab samal kiiruseל tööd, kuni vajutatakse stopp nuppu. Kiirus väheneb kolmekordsest -nuppu vajutades.

## Kann

Kann on ette nähtud:

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

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



**1** Kannu pealepanekuks eemaldage kaitsekaas.



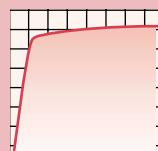
**2** Paigutage kann mootoriosale ja kinnitage noole suunas keerates kindlalt kohale. Käepide peab olema suunatud vasakule.

Kannu kinnitades ärge vajutage liiga tugevasti kannu käepidemele.



**3** Möötke ained kannmikserisse.

**4** Sulgege kaas.



**6** Vajutage segamise nuppu kontrollpaneelil. Mikser hakkab tööl. Kiirus töuseb maksimaalseni. Seade töötab sellisel kiiruseל seni, kuni vajutate STOP nuppu. Segamise ajal on kiirust võimalik vähendada 3 kordelt vajutades - nuppu.

## Nõuanded

- Vedelaid aineid võib lisada korgi väikese ava kaudu.
- Mida kestvamalt mootor töötab, seda peenestatuma tulemuse saate.
- Lõigake kõvad toiduained enne mikserisse panemist tükkideks. Kui tahate valmistada suurt kogust, töödelge toiduaineid väikste portsonjonite kaupa, ärge töödelge suurt kogust korraga.
- Leotage enne töötlemist kõvasid toiduained, nt. sojaube, et nendest teha sojapiima.
- Jää purustamiseks pange jäikuubikud kannu, sulgege kaas ja kasutage pulseerivat funktsiooni.

Kui kannu külge on toiduained kinni jäänud , siis:

**1** Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast.

**2** Avage kaas.

Ärge kunage avage kaant, kui seade töötab.

**3** Eemaldage kannu seinte külge jäänud toituidained kaabitsaga.

Hoidke kaabitsat kindlal kaugusel teradest (umbes 2cm).

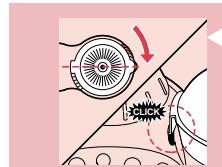
► Kui Te ei ole tulemusega rahul, laske seadmel mitu korda lühidalt pulseerivalt töötada.  
Parimaid tulemusi võib saavutada ka toiduaineid kaabitsaga segades (mitte siis, kui seade töötab) või vähendades töödeldavat kogust.

► Mõnikord muutub toiduainete segamine kergemaks, kui lisada pisut vedelikku nt. puuvilju segades lisage sidrunimahla.

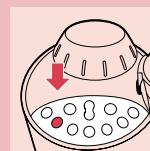
## Tsitruspress

Tsitruspressi saab kasutada erinevate tsitruseliste töötlemiseks.

**1** Pange nõu mootorile ja paigutage sõel nõule.



**2** Pöörake sõela noole suunas, kuni turvalukku sulgur fikseeritakse mootorisse.

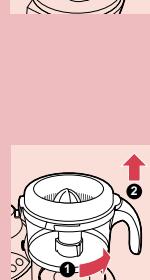


**3** Pange koonus sõelale seda õrnalt allapoole vajutades.



**4** Vajutage 'Tsitrusse vajutusnuppu' kontrollpaneelil.

Toimingi kiirus suureneb kolmekordelt vajutades +nuppu.  
Toiming algab ja lõpeb STOP- nupule vajutamisega.



**5** Vajutage pooleks lõigatud puuvili pöörlevale koonusele.

## Nõuananded

► Aegajalt peatage vajutamine, et eemaldada jäätmeid sõelalt.

Nõnda toimides lülitage seade välja ja eemaldage nõu koos sõela ja koonusega.

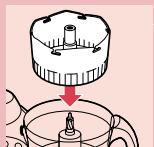
► Pärast kasutamist eemaldage nõu koos tsitruspressi tarvikutega, et vältida mahla tilkumist seadmele.

## Mahlapress

Mahlapressi kasutage värske puu- ja juurviljamahla valmistamiseks. Südamikud, seemned ja koored eraldatakse.



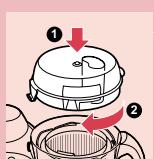
**1** Pange nõu mootorile.



**2** Pange völl nõusse.



**3** Kinnitage mahlapressi trummel veovölliile.



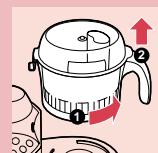
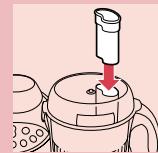
**4** Sisestage jäätmesööl mahlapressi trumlisse ja kontrollige, et kõik 3 nuppu paikneksid mahlapressi trumli õnarustes.



**5** Pange mahlapressi kaas nõule.

**6** Vajutage mahlapressi nuppu.  
Ärge kunagi kasutage mahlapressi, kui pöörlev sõel või trummel on katki.

Seade alustab tööd aeglaselt ja saavutab lõpuks maksimaalse kiiruse. Kiirust on võimalik vähendada



vajutades - nuppu. Seade lülitub välja, kui vajutate nuppu STOP.

**7** Pange mahlapressi puu- või köögivilju läbi etteandetoru.

**8** Vajaduse korral tõugake koostisosи õrnalt lükkuriga. Hoidke lükjurit võimalikult kaua etteandetorus, et vältida pritsimist.

**9** Et puu- ja köögiviljadesse järelejäänud mahla välja pigistada, laske seadmel veel 20 sekundit töötada.

**10** Et vältida mahla tilkumist seadmele eemaldage päraast kasutamist ka tarvikud.

### Nõuanded

► Enne mahlapressi kasutamist:

- lõigake porgandid, valged redised jms.
- koorige tsitruselised, ananassed, melonid jms.
- kirssidest, ploomidest, aprikoosidest, virsikutest jne.võtke välja kivid .

► Lülitage alati enne seade sisse, kui te puuvilju mahlapressi hakkate panema .

► Vahetevahel lülitage seade välja, et sõelast ja trumlist jäätmeid eemaldada .

► Ärge töödeldage suuri koguseid korraga.

► Lülitage seade kohe välja, kui see hakkab tugevasti vibreerima ja puhastage jäätmesööl ja filter enne seadme taas sisselülitamist.

## Puhastamine

Enne seadme puhastamist eemaldage alati pistik pistikupesast.

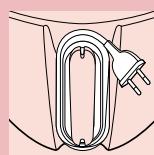
- 1** Pühkige mootoriosa niiske lapiga puhtaks. Ärge kunagi kastke mootoriosa vette ega loputage seda.
  - 2** Alati peske toiduainetega kokkupuutunud osad kohe pärast kasutamist sooja pesuvahendiveega puhtaks.
- Nöud, nõu kaant, lükkurit ja tarvikuid (välja arvatud mikserkannu) võib pesta nöudepesumasinas.
- Need osad on testitud vastavalt DIN EN 12875 ja neid võib pesta nöudepesumasinas.
- Mikserkannu ärge peske nöudepesumasinaga!
- Kaane eemaldamiseks avage see ja lükake ülespoole.

Kaant eemaldage ainult puhastamise eesmärgil.

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

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

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

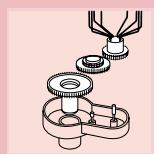


- Kerige (üleliigne) juhtmeosa ümber seadme taga oleva hoidiku.

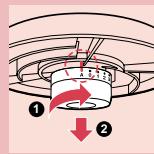


## Mikseri kiirpesemine

- 1** Valage kannu sooja vett (mitte rohkem kui 0.5 liitrit) ja pesuvahendit.
- 2** Sulgege kaas.
- 3** Vajutage pulseeriva funktsiooni nuppu ja laske seadmel mõni minut töötada.(Seade peatub kohe, kui vabastate nupu).
- 4** Avage kann ja loputage seda puhta veega.



- Võtke ülekanderatas visplilt maha. Peske visplit soojas pesuvahendilahuses või nöudepesumasinas.

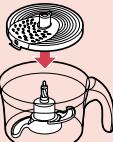


## Visplite pesemine

- Reguleeritava viilustustera täielikusks puhastamiseks:
- 1** Keerake reguleerimisnuppu paremale, et tõmmata tera kettast välja.  
Ketast, tera ja reguleerimisnuppu võib pesta soojas seebivees või nöudepesumasinas.

## Kokku panemine

### Mikrokokkupanek



- Pange tarvikud (tera, lõikehoidik) veovöllile ja pange nõu sisse. Viimaseks jätkke alati lõikehoidik.

### Garantii ja teenindus

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

## Funktsioonid, tarvikud ja kasutusotstarve

Funktsioon	Tarvik	Kasutusotstarve	Aeg
①	⌚	Hakkimine, püreestamine, segamine	10 - 60 sek
②	🕒🕒🕒	Peenestamine, riivimine	10 - 60 sek
③	👤	Viilustamine	10 - 60 sek
④	🍴	Sõtkumine, segamine	60- 180 sek
⑤	🖨️	Vahustamine, emulgeerimine	30- 180 sek
⑥	ⓧ	Segamine, püreestamine	10 - 60 sek
⑦	🕔	Tsitruseliste pressimine	oleneb kogusest
⑧	🕔	Puu- ja köögiviljade mahla pressimine	oleneb kogusest

## Kogused ja valmistamise aeg

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

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

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimingu nupp/tarvik	Töötlemine	Kasutusotstarve
------------------------	-------------	----------------------	------------	-----------------

Tainas (pitsa) - sõtkumine	750g jahu	⊗ / ⌚	Toimige samuti nagu saitainaga. Sõtkuge tainast 1 minut. Esmalt pange sisse jahu ja seejärel ülejäänud koostisosad.	Pitsa.
Tainas (muretainaküpised) - sõtkumine	300g jahu	⊗ / ⌚	Võtke külm margariin, tükeldage see 2cm suurusteks kuubikuteks. Pange jahu nõusse ja lisage margariin. Segage, kuni tainas muutub sõmeraks. Segamise ajal lisage külma vett. Kui tainast moodustub pall, lõpetage segamine. Enne edasist töötlemist laske tainal jahtuda.	Õunapirukad, magusad küpsised, plaadisaiad.
Tainas (pärmi) - sõtkumine	500g jahu	⊗ / ⌚	Segage pärmi, sooja vett ja veidi suhkrut eraldi kaussi. Pange kõik koostisosad segamisenõusse ja sõtkuge, kuni tainas muutub ühtlaseks ja ei kleepu enam nõu seintele (umbes 1 minuti pärast). Laske tainal 30 minutit kerkida.	Pidusai

Munavalded-vahustamine	4 munav alget	⊗ / ☕	Munad olgu toasoojad. Märkus: Vahustage vähemalt kahe muna valget.	Pudingud, sufleed, besee
------------------------	---------------	-------	--	--------------------------

Puuvili (näit. õunad, banaanid, pähklid water chestnut)- peenestamine	500g	⊗ / ⌚	Nõuanne: Lisa sidrunimahla, et ennetada puuviljamahla värvimutust. Lisage pisut vedelikku, kui tahate teha ühtlast püreed.	Kastmed, keedised, pudingud, imikutoit
---	------	-------	--	--

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimingu nupp/tarvik	Töötlemine	Kasutusotstarve
------------------------	-------------	----------------------	------------	-----------------

Puuvili (näit. õunad, banaanid) - hakkimine	500g	⊗ / ⌚	Nõuanne: Lisage sidrunimahla, et ennetada puuviljamahla värvimutust.	Kastmed, keedised, pudingud, imikutoit
Küüslauk-steenestamine	300g	⊗ / ⌚	Koorige küüslauk. Vajutage pulseerimisnuppu mitu korda, et küüslauku ei teenestataks liiga peeneks. Kasutage vähemalt 150g.	Garneerimine, kastmed

Maitseroheline (näit. petrsell)- hakkimine	Min. 50g	⊗ / ⌚	Enne hakkimist tuleb maitserohelist pesta ja kuivatada.	Kastmed, supid, garneering, maitserohelise ga vöided
--	----------	-------	---	--

Mahlad (näit. õuna, porgandi jt.)- segamine	500g (suuri kogus)	⊗ / ☕	Puuviljamahl	Puuviljamahlad
---	--------------------	-------	--------------	----------------

Majonees - emulgeerimine	3 muna	⊗ / ☕	Kõik koostisosad olgu toasoojad. Märkus: töödelge vähemalt ühte suurt või kahte väikest muna või kahe muna kollast. Pange kaussi muna ja veidi äädikat ning lisage tilkhaaval õli.	Salatid, garneering ja grillkastmed
--------------------------	--------	-------	--	-------------------------------------

Liha (tailiha) - hakkimine	500g	⊗ / ⌚	Kõigepealt eemalda kõik kõolused ja kondid. Lõika liha 3cm kuubikuteks. Vajuta pulseerimisnuppu, et saada jämedamat hakki liha.	Tatari steik, hamburgerid, lihapallid
----------------------------	------	-------	---	---------------------------------------

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimi nugu nupp/t arvik	Töötlemine	Kasutusotstarve
------------------------	-------------	-------------------------	------------	-----------------

Liha, kala, linnulihha (ribad)-hakkimine	400g	⌚ / ⚡	Kõigepealt eemalda kõik kõõlused ja kondid. Lõika liha 3cm kuubikuteks. Vajuta pulseerimisnuppu, et saada jämedamat hakki liha.	Tatari steik, hamburgerid, lihapallid
Piimakokteil - segamine	500ml piima	⌚ / ⚡	Püreestage puuvili (näit. banaanid, maasikad) suhkru, piima ja jäätisega ning seage hästi läbi.	Piimakokteiid

Segu (koogi)-segamine	4 muna	⌚ / ⚡	Koostisosad olgu toasoojad. Segage pehme või ja suhkur, kuni segu on ühtlaselt pehme ja kreemjas. Lisage piim, munad ja jahu.	Koogid
Pähklid-peenestamine	250g	⌚ / ⚡	Kui vajutate pulseerimisnuppu, saate jämedamat pähklitükid. Peatage toiming, kui soovite jämedamaid pähklitükke.	Salatid, pudinguud, pähklisai, mandlipasta

Sibul-steenestamine	500g	⌚ / ⚡	Koorige sibul ja lõigake 4 tükiks. Peatage protsess pärast kahte pulseerimist ja kontrollige tulemust.	Salat,
Sibulad-viilustamine	300g	⌚ / ⚡	Koorige sibulad ja lõigake need etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Märkus: ärge viilustage vähem kui 100g.	Salat,

Kodulinnu liha-hakkimine	200g	⌚ / ⚡	Kõigepealt eemalda kõik kõõlused ja kondid. Lõika liha 3cm kuubikuteks. Vajuta pulseerimisnuppu, et saada jämedamat hakki liha.	Hakki liha
--------------------------	------	-------	---	------------

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Toimi nugu nupp/t arvik	Töötlemine	Kasutusotstarve
------------------------	-------------	-------------------------	------------	-----------------

Supid-segamine	500g	⌚ / ⚡	Kasutage keedetud aedvilja.	Supid, kastmed
Vahukoovahustamine	500g	⌚ / ⚡	Enne vahustamist jahutage koort külmakapis. Märkus: kasutage vähemalt 125ml koort. Vahukoov on valmis umbes 20 sekundi pärast.	Garmeering, kreem, jäätisesegud

## Retseptid

### Võie suvekõrvitsast

Koostisosad:

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

- ▶ Peske ja kuivatage suvekõrvitsad ja riivige peeneks köögikombaini nõusse. Pange riivitud suvekõrvits taldrikule, lisage soola ja jätkte umbes 1,5 minutiks seisma, kuni sool on imbunud riivitud suvekõrvitsasse. Lõigake sibul 4 tükiks ja hakkige peeneks koos küüslauguküünega. Eemaldage petersellilehed varte küljest ja hakkige need peeneks
- ▶ Seejärel pange riivitatud suvekõrvits puhtale käteratile ja vajutage sellest vedelik välja. Valage pannile pisut õli ja praadige kergelt peenestatud sibulat ja küüslauku, siis lisage suvekõrvits. Kogu vedelik peaks koostisosadest välja aurustuma. Laske praetud koostisosadel jahtrada. Koorige munad ja hakkige need köögikombaini nõus mõne sekundi jooksul. Lisage teised koostisosad nõusse, maitsestage ja segage mikseriga. Serveerige rõstitud saiaga.

### Puuviljakook

Koostisosad:

- 180g datleid
- 270g kuivatatud ploome
- 60g mandleid
- 60g kreeka pähkleid
- 60g rosinaid
- 60g seemneteta rosinaid
- 240g rukki täistera nisu
- 120g nisujuhu
- 120g pruuni kristallsuhkrut
- 360g rasvarikast piima
- näpuotsatäis soola
- pakk küpsetuspulbrit

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

### Vormitoit porrulaugust

Taina koostisosad:

- 250g nisujuhu
- näpuotsatäis soola
- 1 tl mett
- 20g värsket pärmri
- 100g võid
- 6 tl leiget vett

Koostisosad täidiseks:

- 500g porrulauku
- taimeõli

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

## **Ungari moodi guljashsh**

Koostisosad:

- 1 spl õli
- 1 keskmine sibul
- 1 tl paprikat
- 400g looma- või sealihai
- 1 roheline piprakaun
- 1 tomat
- soola
- 200g porgandit
- 300g kartulit
- köömineid

- ▶ Peske liha ja lõigake see 2cm suurusteks kuubikuteks. Koorige sibul ja hakkige köögikombaini nõusse kasutades metallist tiiviknuga. Eemaldage piprast südamik ja seemned ning viilustage rõngakujulisteks viiludeks reguleeritava viilustusteraga. Koorige tomat, eemaldage südamik ja lõigake peenikesteks ribadeks. Praadige hakitud sibul õlis pehmeks. Võtke pann tulelt, puistage paprika sibulale, lisage liha ja praadige seda segades suurel kuumusel mõned minutid. Lisage roheline pipar, tomat ja maitse järgi soola, katke pann kaanega ja hautage keskmisel kuumusel, kuni liha on pehme.
- ▶ Samal ajal koorige ja lõigake porgand viiludeks reguleeritava viilustusteraga ning koorige ja tükeldatage kartulid. Lisage lihale ja valage soovikohane kogus vett (umbes 1,2 liitrit). Maitsestage näpuotsatäie köömetega ja keetke, kuni toit on pehme, vajaduse korral lisage soola.
- ▶ Serveerige kuumalt. Garneeringuks pakkuge rohelise pipra rõngaid ja teravat cherry paprikat eraldi taldkul.

## **Maasikatort**

Koostisosad:

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

Täidiseks:

- 80g suhkrut
- 2 tl sidrunimahla

- 400g sulatud juustu
- 500g maasikaid

Glasuuriks:

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

Garneeringuks:

- 250g kreemi

- ▶ Kuumutage ahi temperatuurini  $180^{\circ}\text{C}$ . Hõõruge margariini ja suhkrut metallist tiiviknoaga.
- ▶ Klopigive munarebu, seejärel lisage jahu ja kookoshelbed. Pange tainas küpsetusplaadile, tõstke üles nurgad ja torgake kahvliga augud. Küpsetage 15 - 20 minutit , kuni tort on helepruun. Laske tordil jahtuda. Segage metallist tiiviknoa ja tainakonksudega nõus suhkrut, sidrunimahla ja kreemjuustu, kuni segu muutub õhuliseks. Määrite see jahtunud tordile. Osa maasikatest kasutage tordi kaunistamiseks (südamikud allapoole). Pange tort külmkappi.
- ▶ Valmistage glasuuri. Segage mikseris ülejääenud maasikad vee ja suhkruga. Lahustage maisitärklis 125ml maasikasegu. Ülejääenud maasikasegul laske keema minna. Kui segu on keema tõusnud, lisage lahustatud maisitärklis.Töskke lusika kaupa kuuma glasuuri maasikatele ja laske 2 tundi jahtuda. Kaunistage vahukoorega.

## Kokteil värsketest puuviljadest

Koostisosad:

- 100g banaane või maasikaid
- 200g rööksa piima
- 50g vaniljejäätitist
- granuleeritud suhkrut maitse järgi

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

## Kringel maapähklitega

Taina koostisosad:

- 500 g sõelutud jahu
- 75 g suhkur
- 1 tl soola
- 1 muna
- 250 ml piima ( $35^{\circ}\text{C}$ )
- 100 g pehmet võid
- 30 g värsket pärmi (kuiva pärni puhul lugege pakilt kasutusjuhendit )

Täidiseks:

- 250 g hakitud maapähkleid
- 100g suhkrut
- 2 pakki vanilliinsuhkrut
- 125 ml rööksa koort

- ▶ Kuumutage ahi kuni  $200^{\circ}\text{C}$ . Segage tainasötkujaga nõus 5 sekundit piim, pärn ja suhkur. Lisage jahu, sool, või ja muna. Sötkuge tainast 2 minutit. Pange tainas teise nõusse ja

katke niiske riidega, jätké tainas 20 minutiks toasooja kerkima.

- ▶ Hakkige maapähklid metallist tiiviknoaga. Segage täidise koostisosad. Rullige tainas ristküliku kujuliseks. Määrite pähkli seguga, seejärel rullige tainas rõngakujuliseks. Pange rõngas võiga määritud küpsetusvormi. Laske rõngal kerkida 20 minutit. Pintseldage pealt vahustatud munarebuga, asetage küpsetusnõu ahjuplaadile, keskmisele astmele. Küpsetage 25 - 30 minutit, temperatuuril 200°C.

### **Shokolaadikook**

Koostisosad:

- 140g võid, sooga
- 110g tuhksuhkrut
- 140g shokolaadi
- 6 munavalget
- 6 munarebu
- 110g granuleeritud suhkrut
- 140g nisujahu

Täidiseks:

- 200g aprikoosikeedist

Glasuuriks:

- 125 ml vett
- 300g suhkrut
- 250g riivitud shokolaadi
- vahustatud koort, kui soovite

- ▶ Kuumutage ahi temperatuurini 160°C. Kloppige metallist tiiviknoaga võid ja tuhksuhkrut. Sulatage shokolaad ja segage sinna sisse. Lisage ühekaupa

munarebud ja segage, kuni mass muutub kreemjaks. Vahustage metallist tiiviknoaga munavalget ja granuleeritud suhkrut, kuni munavaht muutub kõvaks ja kohevaks. Lisage munavaht segule ja segage ettevaatlilikult. Seejärel segage kaabitsaga jahu. Pange koogitainas võiga määritud koogivormi. Küpsetage üks tund temperatuuril 60°C. Ärge avage ahjuust esimese 15 minuti jooksul.

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

### **Brokkolisupp (4 portsjonit)**

Koostisosad:

- 50g Gouda juustu
- 300g keedetud brokolit (varred ja õisikud)
- brokoli keedupuljong
- 2 tükkideks lõigatud keedukartulit
- 2 puljongikuubikut
- 2 sl vahustatud koort
- karri
- soola
- pipar
- muskaatpähkel

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

### Pitsa.

Taina koostisosad:

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

Garneeringuks

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

Koostisosad katteks:

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

- ▶ Pange tainakonksud kaussi. Mõõtke kõik koostisosad kaussi ja valige sõtkumistoiming. Segage umbes 1 minut, kuni tainast moodustub pall. Pange tainas eraldi kaussi, katke niiske riidega ja laske kerkida umbes 30 minutit.

- ▶ Kasutage metallist tiiviknuga sibula ja küüslaugu peenestamiseks, praadida, kuni need muutuvad läbipaistvaks. Lisage läbi sõela vajutatud tomatid, maitsetaimed ja keetke tasasel tulel umbes 10 minutit. Maitsestage soola, pipra ja suhkruga. Pange kaste jahtuma.

- ▶ Soojendage ahi kuni 250°C.
- ▶ Pange tainas jahusele lauale ja vormige sellest kaks ümarakujuist pitsaalust. Pange pitsaalused rasvaineega määritud pannile. Määrite pitsad pealt, kuid jätke servad puhtaks. Määrite pitsavormile katteained, riputage peale riivitud juustu ja tilgutage mõni tilk olijivöli.
- ▶ Küpsetage pitsat 12 kuni 15 minutit.

### Aedvilja ja kartuli hautis

Koostisosad:

- 1 munat
- 50 cc piima
- 1 spl jahu
- 1 tl koriandrit
- soola ja pipart
- 2 suurt kartulit (umbes 300 g)
- 100 g porgandid
- 150 g sellerit
- 50 g päevalille seemneid või 2 tl maisiteri
- õli küpsetamiseks

- ▶ Kasutage metallist tiiviknuga, segage muna, piim, jahu, koriander, sool ja pipar.
- ▶ Riivige kooritud kartulid, porgandid ja pestud seller jämeda riiviga ja lisage munasegule. Segage nõus aedvili, munasegu ja päevalilleaseemned või maisiterad.

- ▶ Kuumutage õli pannil ja praadige 8 kakku mõlemalt poolt kuldpruuniks. Kuivatage liigne rasv paberkäterätiga.
- ▶ Praadimise aeg: 3 - 4 minutit

## Sai

Koostisosad:

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

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

## Detaļas un piediderumi

- A) Motora nodalījums
- B) Apstrādes vadības panelis
- C) Iebūvēts drošības slēdzis
- D) Uzskrūvējamais vāciņš (jāuzliek, lai izmantotu bļodas funkcijas)
- E) Virtuves kombaina bļoda
- F) Cilindrs
- G) Miksera trauks
- H) Miksera trauka vāks
- I) Vāka tāpiņa (iedarbina un izslēdz drošības slēdzi)
- J) Virtuves kombaina bļodas vāks
- K) Aizbāznis
- L) Produktu tekne
- M) Stampa
- N) Citrusaugļu spiedes siets
- O) Citrusaugļu spiedes konuss
- P) Sulu spiedes tvertnē
- Q) Sulu spiedes augļu mīkstuma siets
- R) Sulu spiedes vāks
- S) Sulu spiedes bīdnis
- T) Metāla asmens + aizsargapvalks
- U) Mīcišanas āķis
- V) Putotājs
- W) Vidēji rupa rīve
- X) Smalkā rīve
- Y) Rupjā rīve
- Z) Smalcinātājs
  - a) Piedernerumu turētājs
  - b) Regulējams šķēlētājs (griešanas piedernerums, turētājs un regulators)

## Ievads

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

### Ja ierīce pēkšni pārtrauc darboties:

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

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

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

## Svarīgi

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

- ▶ Nekad nelietojiet citu ierīču piederumus vai detaļas, kuras nav ieteicis Philips. Ja lietosiet šādus piederumus vai detaļas, virtuves kombaina garantija nebūs spēkā.
- ▶ Nelietojiet ierīci, ja bojāts tās elektrovads, kontaktspraudnis vai citas sastāvdaļas.
- ▶ Ja ir bojāts ierīces elektrovads, tas jāapmaina Philips pārstāvniecībā vai Philips pilnvarotā remontdarbnīcā, jo nekvalificēts remonts var būt bīstams ierīces lietotājam.
- ▶ Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi notīriet detaļas, kuras būs saskarē ar produktiem.
- ▶ Nepārsniedziet tabulā norādīto produktu daudzumu un apstrādes ilgumu.
- ▶ Nepārsniedziet uz bļodas norādīto maksimālo saturu daudzumu, t. i., nepārsniedziet augstāko iezīmi.
- ▶ Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrotīkla.
- ▶ Nekad nelieciet pirkstus vai priekšmetus (piem., lāpstiņu) produktu teknē, ja ierīce darbojas. Izmantojiet tikai stampu.
- ▶ Pirms izņemt produktus no miksera trauka ar pirkstiem vai lāpstiņu, vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- ▶ Raugieties, lai ierīce nebūtu pieejama bērniem.
- ▶ Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā ir ieslēgta.
- ▶ Pareizi uzlieciet bļodai vāku. Iebūvētais drošības slēdzis tiek nobloķēts un ir iespējams ieslēgt ierīci. Gan uz motora nodalījuma, gan uz uzskrūvējamā vāciņa ir iezīmes, ierīce darbojas tikai tad, ja iezīme uz motora

- nodalījuma atrodas pretī iezīmei uz uzskrūvējamā vāciņa.
- ▶ Pirms piederumu noņemšanas izslēdziet ierīci.
- ▶ Vienmēr izslēdziet ierīci, piespiežot STOP taustīju.
- ▶ Pirms noņemat ierīcei vāku, pagaidiet, kamēr kustīgās daļas apstājas.
- ▶ Uzskrūvējamo vāciņu var noņemt tikai tad, ja vāks neatrodas uz bļodas vai ja tas tiek noņemts kopā ar bļodu.
- ▶ Nekad nemērciet motora nodalījumu ūdenī vai citā šķidrumā, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī. Motora nodalījuma tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drānu.
- ▶ Pirms asmens lietošanas noņemiet no tā aizsargavapalku.
- ▶ Pirms karstu produktu apstrādes jaujiet tiem atdzist (maksimālā temperatūra  $80^{\circ}\text{C}/175^{\circ}\text{F}$ ).
- ▶ Apstrādājot šķidrumu, kas ir karsts vai putojas, nelejiet maisišanas traukā vairāk nekā 1 litru šķidruma, lai izvairītos no izšķakstīšanās.
- ▶ Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrotīkla.
- ▶ Produktu apstrādes ilgums norādīts šīs lietošanas pamācības tabulā.

levērojiet, ka nav iespējams izmantot bļodas funkcijas, ja ierīcei ir piestiprināts maisišanas trauks.

## Ierīces lietošana

### Apstrādes vadības panelis

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

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

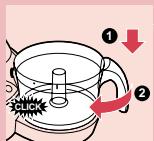
Piespiežot pulsa taustiņu, ierīce darbojas ar vislielāko ātrumu. Atlaižot taustiņu, ierīce apstājas un atgriežas iepriekš izvēlētajā darbības ātrumā.

Apstrādi vienmēr var pārtraukt, piespiežot STOP taustiņu.

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

### Virtuves kombaina bļoda

- Piestipriniet bļodu ar rokturi uz virtuves kombaina, griežot rokturi bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis.



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



### Lebūvētais drošības slēdzis

► Gan motora nodalījums, gan vāks ir apzīmēti ar iezīmēm. Ierīce darbojas tikai tad, ja bultiņa uz motora nodalījuma atrodas tieši pretēji lezīmei uz uzskrūvējamā vāciņa.

- Raugieties, lai iezīme uz vāka un uz bļodas atrastos tieši pretēji viena otrai. Vāka izvirzījumam ir roktura forma.

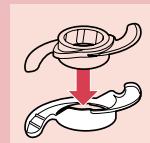
### Produktu tekne un stampa

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

- Lai produkti neizkristu no teknes, varat izmantot stampu.

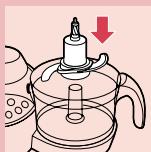
### Metāla asmens

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



- Noņemiet no asmens aizsargapvalku.

Asmeni malas ir ļoti asas. Nepieskarieties tām!



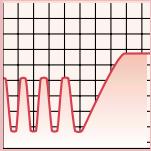
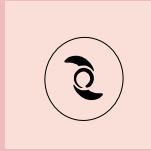
- 2** Ielieciet cilindru bļodā un novietojiet asmeni uz cilindra.
- 3** Ielieciet bļodā produktus. Pirms tam sagrieziet lielus gabalus mazākos, apm., 3 x 3 x 3 cm lielos gabaliņos. Uzlieciet bļodai vāku.
- 4** Ielieciet stampu produktu tekñē.
- 5** Piespiediet vadības paneļa kapāšanas taustiņu.

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

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

### Padomi

- Ja kapājat sīpolus, apstādiniet ierīci pēc četriem pulsiem, lai tos nesakapātu pārāk smalki.
- Neļaujiet ierīcei darboties pārāk ilgi, kad smalcināt (cietu) sieru. Siers sakarsīs un sāks kust, kļūstot kunkuļains.



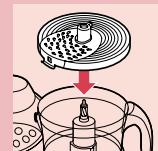
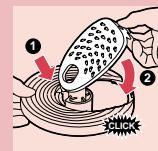
- Nelietojiet asmeni ļoti cietu produktu, piemēram, kafijas pupiņu, muskatriekstu un ledus gabaliņu, kapāšanai. Asmens var kļūt neass.

Ja produkti pielīp bļodas iekšpusei vai asmenim:

- 1** Izslēdziet ierīci.
- 2** Noņemiet bļodai vāku.
- 3** Ar lāpstīnu noņemiet produktus no asmens vai bļodas sienām.

### Piederumi

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



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

Asmeni ir ļoti asi. Nepieskarieties tiem!

- 2** Uzlieciet piederumu turētāju uz cilindra, kas atrodas bļodā.
- 3** Uzlieciet bļodai vāku.
- 4** Ielieciet produktus tekñē. Pirms tam lielus gabalus sagrieziet mazākos, lai tie ietilptu produktu tekñē.



- 5** Lai iegūtu labākus rezultātus, produktu tekni piepildiet vienmērīgi.

Ja ir jāsasmalcina ļoti daudz produktu, vienlaikus apstrādājiet tikai nelielu porciiju un starp tām regulāri iztukšojiet blīdu.

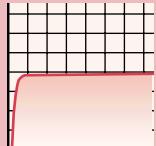


- 6** Izvēlēties funkciju 'rīvēšana un griešana' uz vadības paneļa.

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

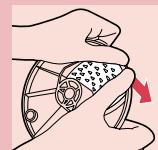


Apstrādes ātrumu var trīs reizes palielināt, piespiežot + taustiņu, vai samazināt, piespiežot - taustiņu.



- 7** Viegli iespiediet produktus ar stampu teknē.

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



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

### Regulējamais šķēlētājs

Ar regulējamo šķēlētāju varat sagriezt produktus tik biezās šķēlēs, cik vēlaties.



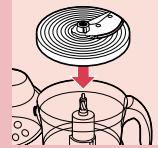
Uzmanieties: asmens malas ir ļoti asas.



- 1** Ievietojiet asmeni turētājā.
- 2** Pievienojiet regulatoru no diska apakšas un pagrieziet to, līdz iezīmes atrodas viena otrai pretī. Tagad disks ir nostiprināts.



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

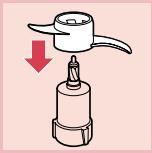


- 4** Novietojiet šķēlētāju uz cilindra.
- 5** Aizveriet vāku un ielieci produktus teknē.

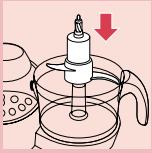


- 6** Izvēlēties funkciju 'rīvēšana un griešana' uz vadības paneļa.
- 7** Ja nepieciešams, viegli iespiediet produktus teknē ar stampu.

### Mīcītājs



Mīcītāju var izmantot rauga mīklas sagatavošanai maizei un picām.



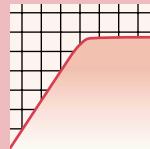
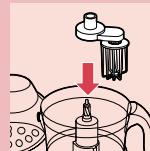
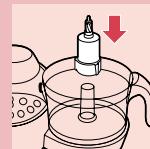
- 1** Nostipriniet mīcītāju uz cilindra.
- 2** Uzlieciet bļodu uz motora nodalījuma, pagrieziet rokturi bultīņas norādītajā virzienā un nostipriniet mīcītāju uz piedziņas vārpstas.
- 3** Ielieciet bļodā produktus.
- 4** Nosedziet bļodu ar vāku.
- 5** Piespiediet mīcīšanas taustiņu uz apstrādes vadības paneļa.

10 sekunžu laikā ierīce pakāpeniski palielina mīcīšanas ātrumu līdz maksimālam ātrumam. Ierīce darbojas šajā ātrumā tik ilgi, kamēr tiek piespiests stop taustiņš. Ātrumu var trīs reizes samazināt, piespiežot - taustiņu. Ja +/- taustiņš nedarbojas, motors ir jau sasniedzis savu iespēju robežu.



### Putotājs

Putotāju varat lietot olu, olu baltumu, pudiļu un krēma kuļšanai.



- 1** Uzlieciet bļodu uz motora nodalījuma un pagrieziet to pa kreisi, līdz atskan klikšķis.
- 2** Ielieciet cilindru bļodā.
- 3** Nostipriniet putotāju uz cilindra.
- 4** Ielieciet produktus bļodā, uzlieciet bļodai vāku un pagrieziet to pa kreisi, līdz atskan klikšķis.
- 5** Piespiediet maisīšanas taustiņu uz vadības paneļa.

15 sekunžu laikā ierīce palielina maisīšanas ātrumu līdz maksimālam ātrumam. Ierīce turpina darboties šajā ātrumā, līdz tiek piespiests stop taustiņš. Ātrumu var trīs reizes samazināt, piespiežot - taustiņu.

## Mikseris

Tas ir paredzēts:

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

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



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

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

Nespiediet miksera trauka rokturi pārāk stipri.

**3** Ielieciet miksera traukā produktus.

**4** Aizveriet vāku.

**5** Vienmēr uzlieciet miksera vākam aizsargvāku, pirms sākat produkta apstrādi.



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



## Padomi

► Lejet šķidros produktus miksera traukā pa vāka atveri.

► Jo ilgāk ierīce darbosies, jo labāk būs sajaukti produkti.

► Pirms cietu produkta ielikšanas miksera traukā, sagrieziet tos mazākos gabaliņos. Ja vēlaties apstrādāt lielu produktu daudzumu, dariet to pamazām, nevis apstrādājiet visu daudzumu uzeiž.

► Cieti produkti, piemēram, sojas pupīnas sojas pienam, pirms apstrādes jāmērcē ūdenī.

► Sasmalciniet ledus gabaliņus, ielieciet tos traukā, aizveriet vāku un izmantojiet pulsa funkciju.

Ja produkti pielīp pie miksera trauka sienām:

**1** Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.

**2** Atveriet vāku.

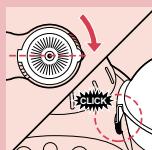
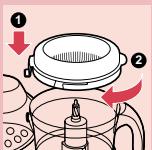
Nekādā gadījumā neatveriet vāku ierīces darbības laikā.

- 3** Lai noņemtu produktus no trauka sienām, izmantojiet lāpstiņu.

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

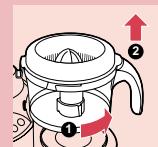
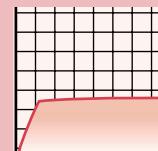
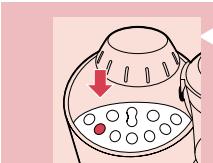
- Ja neesat apmierināts ar rezultātu, ūsi darbiniet ierīci dažas reizes, piespiežot pulsa taustiņu. Varat panākt arī labāku rezultātu, maisot produktus ar lāpstiņu (kad ierīce nedarbojas), vai izlejot nelielu produkta daudzumu, lai apstrādātu mazāku porciju.
- Dažreiz ir vieglāk samaisīt produktus, ja,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

### Citrusaugļu spiede



Citrusaugļu spiedi varat izmantot visu veidu citrusaugļiem.

- 1** Uzlieciet bļodu uz motora nodalījuma un novietojiet sietu uz bļodas.
- 2** Pagrieziet sietu bultiņas norādītajā virzienā, līdz drošības slēdža tāpiņa iekļaujas motora nodalījumā.
- 3** Novietojiet konusu uz sieta, viegli to piespiežot.



- 4** Pies piediet vadības paneļa taustiņu 'Citrusaugļu spiede'.

Apstrādes laiku var trīs reizes palielināt, piespiežot + taustiņu.  
Sākas apstrāde un tā beidzas, ja piespiežat STOP taustiņu.

- 5** Augļa pusīti stipri spiediet uz rotējošā konusa.

### Padomi

- Laiku pa laikam nespiediet augļi, lai atbrīvotu sietu no augļa mīkstuma.

To darot, izslēdziet ierīci un noņemiet bļodu kopā ar sietu un konusu.

- Pēc ierīces lietošanas noņemiet bļodu kopā ar citrusaugļu spiedi, lai sula neizlīst uz ierīces.

## Sulu spiede

Sulu spiedi var izmantot svaigu augļu vai dārzeņu sulas pagatavošanai.

- 1** Uzlieciet bļodu uz motora nodalījuma.
- 2** Ielieci cilindru bļodā.
- 3** Nostipriniet sulas tvertni uz cilindra.
- 4** Ielieci sulas tvertnē sietu augļu mīkstumam un raugieties, lai visas trīs tāpiņas iekļautos sulas tvertnes robiņos.
- 5** Uzlieciet sulu spiedes vāku uz bļodas.
- 6** Pies piediet sulas spiešanas taustīju.  
Nekādā gadījumā nelietojet sulu spiedi, ja ir bojāts siets vai tvertne.

Ierīce lēni sāk darboties un pakāpeniski sasniedz maksimālo ātrumu. Ātrumu var samazināt,

piespiežot - taustīju. Ierīce izslēdzas, ja tiek piespiests STOP taustījs.

- 7** Iemetiet augļus vai dārzeņus sulu spiedē pa produktu tekni.
- 8** Stipri spiediet uz produktiem ar stampu, ja nepieciešams. Turiet stampu produktu tekñē pēc iespējas dziļāk, lai izvairītos no izšķakstīšanās.
- 9** Ľaujiet ierīcei darboties liekas 20 sekundes, lai no augļiem vai dārzeņiem izspiestu pēdējo sulu.
- 10** Lai uz ierīces neizšķakstītos sula, pēc lietošanas noņemiet no tās bļodu kopā ar sulu spiedes piederumiem.

### Padomi

- Pirms lietojat sulu spiedi:
  - sagrieziet burkānus, balto redīsus u. tml.
  - nomizojet citrusaugļus, ananāsus, melones u. tml.
  - izņemiet kauliņus no ķiršiem, plūmēm, aprikozēm, persikiem u. tml.
- Vienmēr ieslēdziet ierīci pirms liekat augļus sulu spiedē.
- Laiku pa laikam izslēdziet ierīci, lai izņemtu augļa mīkstumu no sieta un sulas tvertnes.

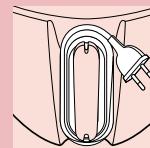
- ▶ Neapstrādājiet vienlaikus lielu daudzumu produktu.
- ▶ Izslēdziet ierīci, ja tā sāk stipri vibrēt un iztīriet augļu mīkstuma sietu un filtru, pirms atkārtoti ieslēdzat ierīci.

## Tīrīšana

Pirms motora nodalījuma tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

- 1 Motora nodalījumu tīriet ar mitru drānu. Nemērciet motora nodalījumu ūdenī, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī.
  - 2 Tūlit pēc ierīces lietošanas vienmēr noskalojiet ar produktiem aplipušās detaļas karstā ziepjūdenī.
  - 3 Bļodu, bļodas vāku, stampu un piederumus (izņemot miksera trauku) var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.
- Piemērotība trauku mazgājamajai mašīnai ir pārbaudīta saskaņā ar DIN EN 12875.
- Miksera trauku nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā!
- ▶ Lai nonemtu vāku, atveriet to un velciet augšup.
- Vāku noņemiet tikai tīrīšanai.

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



Raugjeties, lai asmens un piederumu malas nesasakartos ar cietiem priekšmetiem. Tas var padarīt tos neausus.

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

- ▶ Lieko elektrovaudu aptiniet ap spoli ierīces aizmugurē.

## Miksera ātra tīrīšana

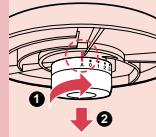


- 1 lelejiet miksera traukā remdenu ūdeni (ne vairāk kā 0,5 litrus) un nedaudz mazgāšanas līdzekļa.
- 2 Aizveriet vāku.
- 3 Ľaujiet ierīcei īsu laiciņu darboties, piespiežot pulsa taustiņu. (Ierīce pārtrauc darboties, tīklīdz atlaižat taustiņu.)
- 4 Atvienojiet miksera trauku un noskalojiet to tīrā ūdenī.

## Lai pilnīgi iztīrītu putotāju:



- 1 Atvienojiet zobrautu no putotāja. Mazgājiet zobrautus un putotāju siltā ziepjūdenī vai trauku mazgājamajā mašīnā.



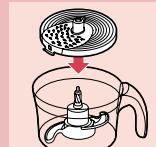
### Lai rūpīgi notīrītu regulējamo šķēlētāju:

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

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

### Glabāšana

#### Kompaktā glabāšana



- D** Novietojiet piederumus (asmeni, piederumu turētāju) uz cilindra un glabājiet tos bļodā. Vienmēr pēdējo ielieciet piederumu turētāju.

### Garantija un remonts

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

### Funkcijas, izmantošana un apstrādes ilgums

Funkcija	Piederums	Izmantošana	Apstrādes ilgums
①	⌚	Kapāšana, smalcināšana, maišana	10-60 s
②	⌚⌚⌚	Smalcināšana, rīvēšana	10-60 s
③	⌚	Šķēlēšana	10-60 s
④	⌚	Mīcīšana, maišana	60-180 s
⑤	⌚	Kulšana, putošana, emulģēšana	30-180 s
⑥	⌚	Maišana, smalcināšana	10-60 s
⑦	⌚	Citrusaugļu sulas spiešana	atkarībā no daudzuma
⑧	⌚	Augļu un dārzeņu sulas spiešana	atkarībā no daudzuma

## Produktu apstrādes ilgums un daudzums

Produkti un darbība	Maksimālais daudzums	Apstrādes taustiņš/piederums	Norādījumi	Izmantošana
Āboli, burkāni, selerījas - rīvēšana	500 g	◎ / ☰	Sagrieziet dārzenus gabaliņos, kas ietilpst produktu teknē. Piepildiet teknī ar gabaliņiem un apstrādājiet tos, viegli piespiezot ar stampu.	Salātiem, nevārītu dārzenu ēdienu iem.
Āboli, burkāni, selerījas - šķēlēšana	500 g	◎ / ☰	Sagrieziet dārzenus gabaliņos, kas ietilpst produktu teknē. Piepildiet teknī ar gabaliņiem un apstrādājiet tos, viegli piespiezot ar stampu.	Salātiem, nevārītu dārzenu ēdienu iem.
Mīkla (pankūkām) - putošana	750 ml piena	◎ / ☰	Vispirms ieļejet mikserī pienu un tad pievienojet sausos produktus. Maisiet produktus aptuveni 1 minūti. Ja nepieciešams, atkārtojiet šo procedūru 2 reizes. Tad uz pāris minūtēm apstādiniet un laujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai.	Pankūkām, vafelēm
Maizes drupatas - kapāšana	100 g	◎ / ☰	Izmantojiet sausu, kraukšķīgu maizi.	Ēdienu iem ar rīvmaizi, "au gratin" ēdienu iem.
Sviesta krēms (creme au beurre) - putošana	300 g	◎ / ☰	Krēms būs gaisīgāks, ja izmantsiet mīkstu sviestu.	Salājiem ēdienu iem, garnēšanai

Produkti un darbība	Maksimālais daudzums	Apstrādes taustiņš/piederums	Norādījumi	Izmantošana
Siers (Parmesan) - kapāšana	200 g	◎ / ☰	Nemiet sieru bez mizas un sagrieziet to apm. 3 x 3 cm lielos gabaliņos.	Garnējumiem, zupām, mērcēm, "au gratin" ēdienu iem.
Siers (Gouda) - kapāšana	200 g	◎ / ☰	Sagrieziet sieru gabaliņos, kas ietilpst produktu teknē. Viegli pies piediet ar stampu.	Mērcēm, picām, "au gratin" un "fondue" ēdienu iem.
Šokolāde - kapāšana	200 g	◎ / ☰	Nemiet cietu šokolādi bez piedevām. Salauziet to 2 cm lielos gabaliņos.	Garnēšanai, mērcēm, konditorejas izstrādājumiem, pudījiem, uzpūtejiem.
Vārīti zirņi, pupas - smalcināšana	250 g	◎ / ☰	Izmantojiet vārītus zirņus vai pupas. Ja nepieciešams, pievienojet nedaudz šķidruma, lai uzlabotu maisījuma konsistenci.	Biezejiem, zupām
Vārīti dārzeņi un gaļa - smalcināšana	500 g	◎ / ☰	Lai iegūtu rupju biezeni, pievienojet tikai nedaudz šķidruma. Lai iegūtu viendabīgu biezeni, turpiniet pievienot šķidrumu, līdz maisījums ir viendabīgs.	Zīdaļu un mazuļu ēdienu iem.
Gurķi - šķēlēšana	2 gurķi	◎ / ☰	Ielieciet gurķi tehnē un uzmanīgi to pies piediet.	Salātiem, garnējumiem

Produkti un darbība	Maksi mālais daudz ums	Apstrādes taustiņš/piederums	Norādījumi	Izmantošana
Mīkla (maizei) - mīcišana	500 g miltu	⑧ / ⑩	Sajauciet ūdeni, raugu un cukuru. Pievienojet miltus, eļļu un sāli un mīciet mīklu apmēram 90 sekundes. Atstājiet to uzrūgt 30 minūtes.	Maizei
Mīkla (picai) - mīcišana	750 g miltu	⑧ / ⑩	Rīkojieties tāpat, kā gatavojojot maizes mīklu. Mīciet mīklu vienu minūti. Sākumā ieberiet miltus un pēc tam pārējos produktus.	Picai
Mīkla (kārtainā) - mīcišana	300 g miltu	⑧ / ⑩	Sagrieziet aukstu margarīnu 2 cm lielos gabaliņos. Leberiet bjdā miltus un pievienojet margarīnu. Maisiet, līdz mīkla klūst gabalaina. Maisot pielejiet aukstu ūdeni. Beidziet, kad mīkla sāk veidoties par bumbu. Pirms turpmākas apstrādes laujiet mīklai atdzist.	Ābolu un citu augļu pīrāgiem, saldajiem cepumiem
Mīkla (rauga) - mīcišana	500 g miltu	⑧ / ⑩	Vispirms atsevišķā bļodā samaisiet raugu, siltu ūdeni un nedaudz cukura. Lieciet visus produktus bļodā un mīciet, līdz mīkla ir viendabīga un nelīp pie bļodas (apmēram 1 minūti). Atstājiet to uzrūgt 30 minūtes.	Svētku maizei
Olu baltumi - putošana	4 olu baltumi	⑧ / ⑩	Ņemiet istabas temperatūras olu baltumus. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 2 olu baltumi.	Pudiniem, suflē, glazūrām

Produkti un darbība	Maksi mālais daudz ums	Apstrādes taustiņš/piederums	Norādījumi	Izmantošana
Augli (piem., āboli, banāni, ūdensaugi) - maisīšana	500 g	⑨ / ⑩	Padoms: pievienojet citronu sulu, lai augļi nezaudētu krāsu. Pievienojet nedaudz šķidruma, lai iegūtu viendabīgu biezenu.	Mērcēm, ievārījumiem, pudiniem, zīdainju pārtikai
Augli (piem., āboli, banāni) - kapāšana	500 g	⑨ / ⑩	Padoms: pievienojet mazliet citrona sulas, lai augļi nezaudētu krāsu.	Mērcēm, ievārījumiem, pudiniem, zīdainju pārtikai
Ķiploki - kapāšana	300 g	⑨ / ⑩	Nomizojiet ķiploku. Dažas reizes piespieliet pulsa taustīju, lai nesakapātu ķiploku pārāk smalki. Kapājiet vismaz 150 g ķiploku.	Garnēšanai, mērcēm
Garšaugi (piem., pētersīli) - kapāšana	Min. 50 g	⑨ / ⑩	Nomazgājiet un nosusiniet garšaugus pirms kapāšanas.	Mērcēm, zupām, garnēšanai, garšaugu sviestam
Sulu (ābolu, burkānu u. c.) spiešana	500 g (kopējais daudzums)	⑨ / ⑩	Izspiediet augļu sulu sulu spiedē.	Augļu sulām

Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Apstrādes taustiņš/piederums	Norādījumi	Izmantošana
---------------------	-----------------------	------------------------------	------------	-------------

Majonēze - putošana	3 olas	② / ④	Visiem produktiem jābūt istabas temperatūrā. levērojiet: vajadzīga vismaz viena liela ola, divas mazas olas vai divu olu baltumi. lelieciet olu bļodā, pievienojet nedaudz etiķa un piepiliniet eļļu.	Salātiem, garnēšanai un piknika mērcēm
Gaļa (liesa) - kapāšana	500 g	② / ③	Vispirms izņemiet cīplas un kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Pies piediet pulsa taustiņu, lai gaļu sakapātu lielākos gabaliņos.	Tatāru bištekiem, hamburgeriem, frikadelēm
Gaļa, zivis, mājputni (cauraugusi gaļa) - malšana	400 g	② / ③	Vispirms izņemiet cīplas un kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Pies piediet pulsa taustiņu, lai gaļu sakapātu lielākos gabaliņos.	Tatāru bištekiem, hamburgeriem, frikadelēm

Piena kokteiļi - maisišana	500 ml piena	① / ①	Sasmalciniet auglus (piem., banānus, zemenes) ar cukuru, pienu un nedaudz saldējuma un labi samaisiet.	Piena kokteiļiem
----------------------------	--------------	-------	--	------------------

Maisījums (kūkai) - jaukšana	4 olas	④ / ④	Produktiem jābūt istabas temperatūrā. Sajauciet mīkstu sviestu un cukuru, līdz maisījums ir viendabīgs un biezs. Tad pievienojet pienu, olas un miltus.	Dažādām kūkām.
------------------------------	--------	-------	---	----------------

Produkti un darbība	Maksi mālais daudzums	Apstrādes taustiņš/piederums	Norādījumi	Izmantošana
---------------------	-----------------------	------------------------------	------------	-------------

Rieksti - kapāšana	250 g	② / ③	Lai sakapātu lielākos gabaliņos, izmantojet pulsa taustiņu. Pārtrauciet apstrādi, ja vēlaties lielākus gabaliņus.	Salātiem, pudiniem, riekstū kūkai, mandelu pastētei
Sīpoli - kapāšana	500 g	② / ③	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos 4 gabaliņos. Beidziet apstrādi pēc 2 pulsiem, lai pārbaudītu rezultātu.	Salātiem, vārtīiem ēdienu, ceptiem ēdienu, garnējumiem

Sīpoli - šķēlēšana	300 g	④ / ⑤	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos gabaliņos, kas ietilpst produktu tekñē. levērojiet: vajadzīgi vismaz 100 g sīpolu.	Salātiem, vārtīiem ēdienu, ceptiem ēdienu, garnējumiem
--------------------	-------	-------	---	--

Mājputnu gaļa - kapāšana	200 g	② / ③	Vispirms izņemiet cīplas vai kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Izmantojet pulsa taustiņu, lai iegūtu lielākus gabaliņus.	Maltais gaļai
--------------------------	-------	-------	---	---------------

Zupas - maisišana	500 ml	① / ①	Lietojiet vārtītus dārzeņus.	Zupām, mērcēm
Putukrējums - putošana	500 ml	④ / ④	Izmantojet krējumu, kas glabāts ledusskapī. levērojiet: vajadzīgi vismaz 125 ml krējuma. Putukrējums ir gatavs apmēram pēc 20 sekundēm.	Garnēšanai, krēniem, ēdienu ar saldējumu

## Receptes

### Kabaču sviests

Sastāvdalas:

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

- ▶ Nomazgājet un nosusiniet kabačus un sarīvējet tos ar smalko rīvi virtuves kombaina bļodā. Pārlieciņi sarīvētos kabačus traukā, pārkaisiet ar sāli un atstājiet aptuveni 1,5 minūtes, lai sāls izsūc šķidrumu no sarīvētā kabača. Sagrieziet sīpolu 4 daļās un smalki sakapājet to kopā ar kiploku daivīju. Atdaliet pētersīļu lapas no kātiņiem un sakapājet.
- ▶ Pēc tam uzlieciet sarīvēto kabaci uz tīra dveļa un izspiediet šķidrumu. lelejiet pannā nedaudz eļjas un cepiet sakapātos sīpolus un kiplokus uz lēnas uguns, pievienojiet sakapātos kabačus. No produktiem jāiztvako visam šķidrumam. Ľaujiet saceptajiem produktiem mazliet atdzist. Nolobiet olas un kapājet tās virtuves kombaina bļodā dažas sekundes. Pievienojiet virtuves kombaina bļodā visus pārējos produktus, pieberiet garšvielas un samaisiet ar asmeni. Pasniedziet uz grauzdētas baltmaizes.

### Augļu kūka

Sastāvdalas:

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

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

### Puravu sacepums

Sastāvdalas mīklai:

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

Sastāvdaļas pildījumam:

- 500 g puravu
- augu eļļa
- 4 olas
- 500 g skāba krējuma
- sāls, pipari, 1-2 ēdamk. miltu, ja nepieciešams

- ▶ Ielieciet visus produktus bļodā un samīciet cietā mīklā. Ľaujiet tai uzrūgt aptuveni 30 minūtes.
- ▶ Sagrieziet puravus šķēlēs ar regulējamo šķēlētāju (piem., 3. režīmā). Ilejiet pannā mazliet eļļas un cepiet sagrieztos puravus dažas minūtes. Atlikušos produktus lieciet miksera traukā un darbiniet mikseri, līdz masa kļūst bieza. Pievienojiet 1-2 ēdamk. miltu, lai maišījums kļūtu biezāks.
- ▶ Ieļļojiet cepšanas veidni, kuras diametrs ir 24 cm, un vienmērīgi pārkājiet sānus un pamatu ar mīklu. Izklājiet puravu maišījumu uz mīklas un tam pāri pārlieciet atlikušās sastāvdaļas. Cepiet uzsildītā krāsnī aptuveni 40 minūtes 180° C temperatūrā. Var pasniegt gan siltu, gan aukstu.

## Gulašs ungāru gaumē

Sastāvdaļas:

- 1 ēdamk. eļļas
- 1 vidēji liels sīpolis
- 1 ēdamk. paprikas
- 400 g liellopu gaļas vai cūkgalas
- 1 zaļš pipars
- 1 tomāts
- sāls
- 200 g burkānu
- 300 g kartupeļu
- ķimenes

▶ Nomazgājiet gaļu un sagrieziet to 2 cm lielos gabaliņos. Nomizojet sīpolu un ar metāla asmeni sakāpājiet to virtuves kombaina bļodā. Izņemiet serdi no zaļā pipara un ar regulējamo šķēlētāju sagrieziet piparu gredzenos. Nomizojet tomātu, izņemiet sēklas un sagrieziet šķēlēs. Cepiet sakāpāto sīpolu eļļā, līdz tas kļūst mīksts.

Noņemiet to no pannas un uzkaisiet papriku, pievienojiet gaļu un cepiet lielā karstumā dažas minūtes, nepārtraukt iemaisot. Pievienojiet zaļo piparu, tomātu un sāli pēc garšas, nosedziet pannu ar vāku un sautējiet savā sulā mērenā karstumā, līdz galā kļūst gandrīz mīksta.

- ▶ Pa to laiku nomizojet un ar regulējamo šķēlētāju sagrieziet šķēlētēs burkānus un nomizojet un sagrieziet gabaliņos kartupeļus. Pievienojiet tos gaļai un pielejiet pietiekami daudz ūdens zujpai (aptuveni 1,2 litrus). Pievienojiet šķipsniņu ķimeņu un vāriet uz lēnas uguns, līdz viss ir mīksts kā sviests, ja nepieciešams, pievienojiet sāli.
- ▶ Pasniedziet galda karstu. Varat rotāt ar zaļā pipara gredzeniem un uz atsevišķas plāts pasniegt aso papriku.

## Zemeņu torte

Sastāvdaļas:

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

Pildījumam:

- 80 g cukura

- 2 ēdamk. citronu sulas
- 400 g krēmsiera
- 500 g zemeņu

Glazūrai:

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

Garnējumam:

- 250 g krēma

- Uzkarsējiet krānsi līdz  $180^{\circ}\text{C}$ . Ar metāla asmeni bļodā saputojiet margarīnu un cukuru.
- Iemaisiet olas dzeltenumu, tad iemaisiet miltus un sariņetu kokosriekstu. Lieciet mīklu uz cepamās plāts, atlociet malīnu un sadurstiet ar dakšīnu. Cepiet 15-20 minūtes līdz mīkla klūst gaiši brūna. Laujiet tortei uz paliktņa atdzist. Ar metāla asmeni un mīčītāju samaisiet bļodā cukuru, citronu sulu un krēmsieru, līdz masa klūst mīksta. Apziediet atdzesētas tortes kārtas. Sakārtojiet uz tortes zemeņes (ar resnāko pusē uz leju). Ielicet ledusskapī.
- Pagatavojet glazūru. Samaisiet atlikušās zemeņes ar ūdeni un cukuru miksera traukā. Izšķīdiniet cieti  $125\text{ ml}$  zemeņu maišjuma. Lieciet zemeņu maišjumu vārnīties. Kad tas sāk vārnīties, iemaisiet izšķīdināto kukurūzas cieti. Ar karoti pārlejiet karsto glazūru pār zemenēm un atdzesējiet 2 stundas. Garnējiet ar putukrējumu.

## Svaigu augļu kokteilis

Sastāvdaļas:

- 100 g banānu vai zemeņu
- 200 ml svaiga piena
- 50 g vanījas saldējuma
- sasmalcināts cukurs pēc garšas

- Nomizojiet banānus vai noskalojiet zemeņus. Sagrieziet auglus mazākos gabaliņos. Lieciet visas sastāvdaļas miksera traukā. Maisiet, līdz masa ir viendabīga.
- Varat lietot jebkādus auglus pēc savas izvēles, lai pagatavotu savu iecienītāko kokteili.

## Riekstu klinģeris

Sastāvdaļas mīklai:

- 500 g izsījātu miltu
- 75 g cukura
- 1 ēdamk. sāls
- 1 ola
- 250 ml piena ( $35^{\circ}\text{C}$ )
- 100 g mīksta sviesta
- 30 g svaiga rauga (pirms sausa rauga lietošanas, izlasiet lietošanas pamācību uz iepakojuma)

Pildījumam:

- 250 g sakapātu riekstu
- 100 g cukura
- 2 pacījas vanījas cukura
- 125 ml krēma

- Uzkarsējiet krānsi līdz  $200^{\circ}\text{C}$  temperatūrai. Ar mīčītāju maišiet pienu, raugu un cukuru bļodā  $15$  sekundes. Ielicet mīklu atsevišķā bļodā un

pārsedziet ar mitru drānu, ļaujot tai uzrūgt vidēji siltā vietā 20 minūtēs.

- ▶ Ar metāla asmeni sakapājiet riekstus. Samaisiet sastāvdaļas pildījumam. Izrullējet mīklu taisnstūra formā. Pārkaisiet to ar riekstu maisījumu, tad sarullējet ruletē. lelieciet ruleti ieļļotā pielāgojamas formas veidnē. Ľaujiet kliņgerim 20 minūtes uzrūgt. Pārkājiet to ar saputotu olas dzeltenumu un novietojiet veidni uz paliktna krāsns vidū. Cepiet 25-30 minūtes 200°C temperatūrā.

### Šokolādes kūka

Sastāvdaļas:

- 140 g mīksta sviesta
- 110 g pūdercukura
- 140 g šokolādes
- 6 olu baltumi
- 6 olu dzeltenumi
- 110 g sasmalcināta cukura
- 140 g kviešu miltu

Pildījumam:

- 200 g aprikožu ievārījuma

Glazūrai:

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

- ▶ Uzkarsējiet krānsi līdz 160°C temperatūrai. Ar metāla asmeni saputojiet sviestu ar pūdercukuru. Izkausējiet šokolādi un pievienojet maisījumam.

Pievienojet olu dzeltenumus pa vienam un mīsiet, līdz masa ir bieza. Ar metāla asmeni saputojiet olu baltumus ar sasmalcināto cukuru, līdz masa kļust stingra un putojoša. Pievienojet olu baltumu masu maisījumam un viegli iemaisiet. Tad ar lāpstīju iemaisiet miltus. lelieciet kūkas maisījumu ieļļotā cepšanas veidnē. Cepiet vienu stundu 160°C temperatūrā. Pirmās 15 minūtes krāsns durvis ir jāturi mazliet pusviršu.

- ▶ Ľaujiet kūkai mazliet atdzist, kamēr tā ir cepšanas veidnē (24 cm), tad apgrizeziet to uz restīšu paliktniša, lai atdziest pavisam. Sagrieziet kūku horizontāli uz pusēm, vienu pusī apziediet ar aprikožu ievārījumu un salieci abas puses atkal kopā. Uzkarsējiet atlikušo ievārījumu, līdz tas pārvēršas sīrupā un pārlējet ar to kūku. Sagatavojiet glazūru. Uzvāriet ūdeni, pievienojet cukuru un vāriet uz lēnas uguns. Nepārtraukt maiiset, līdz masa kļūst viendabīga un mīksta. Uzkājiet glazūru kūkai un ļaujiet atdzist. Kūku pasniedziet ar putukrējumu.

### Brokoļu zupa (četrām personām)

Sastāvdaļas:

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

- ▶ Sarīvējiet sieru. Sasālciniet brokoļus ar vārītēm kartupeļiem un nedaudz ūdens, kurā tika vārīti brokoļi. Līdz 750 ml iežīmei piepildiet mērtrauku ar brokoļu biezeni, atlikušo šķidrumu un buljona gabaliņiem. Pārlieciet to visu pannā un maisiet, līdz maisījums uzvārās. Samaisiet sieru, pievienojiet kariju, sāli, piparus, muskatriekstu un krējumu.

### Picai

Sastāvdalas mīklai:

- 400 g miltu
- 1/2 tējk. sāls
- 20 g svaiga rauga vai 1,5 paciņas sausa rauga
- 2 ēdamk. eļļas
- aptuveni 240 ml ūdens (35° C)

Garnējumam:

- 300 ml konservētu tomātu
- 1 tējk. itāļu garšvielu maisījuma (sausa vai svaiga)
- 1 sīpolis
- 2 ļiploka daivīņas
- sāls un pipari
- cukurs

Sastāvdalas mērcei:

- olīvas, salami, artišoki, sēnes, anšovi, Mozarella siers, pipari, sarīvēts nobriedis siers un olīveļļa pēc garšas.
- ▶ Ielieciet mīčšanas āki bļodā, ielieciet visus produktus bļodā un noregulējiet ierīci mīčšanas režīmā. Mīciet mīklu aptuveni 1 minūti, līdz izveidojas gluda bumba. Ielieciet mīklu atsevišķā

bļodā, pārsedziet ar mitru drānu un atstājiet uzrūgt aptuveni 30 minūtes.

- ▶ Ar metāla asmeni virtuve kombaina bļodā sakāpājiet sīpolus un ļiplokus un cepiet pannā, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievienojiet caur sietu izspiestus tomātus un garšaugus un vāriet uz lēnas uguns aptuveni 10 minūtes. Pēc garšas pievienojiet sāli, piparus un cukuru. Ľaujiet mērcei atdzist.
- ▶ Uzkarsējiet cepšķrānsi līdz 250°C temperatūrai.
- ▶ Izvelnējiet mīklu uz miltiem pārkaisīta virtuve dēļša un izveidojiet divas apāļas formas plāksnes. Ielieciet tās ieeļļotā pannā. Uzziediet picai mērci, atstājot malas brīvas. Uzlieciet izvēlētos produktus, uzķaisiet sarīvētu sieru un uzpilniet nedaudz olīveļļas.
- ▶ Cepiet picu 12-15 minūtes.

### Dārzeņu un kartupeļu sacepums

Sastāvdalas:

- 1 ola
- 50 ml piena
- 1 ēdamk. miltu
- 1 ēdamk. koriandra
- sāls un pipari
- 2 lieli kartupeļi
- 100 g ziemas burkānu
- 150 g seleriju
- 50 g saulespuķu sēklu vai 2 ēdamk. svaigu kukurūzas graudu
- eļļa cepšanai

- ▶ Ar metāla asmeni samaisiet olu, pienu, miltus, koriandru, sāli un piparus.

- ▶ Sarīvējiet nomizotos kartupeļus, notīrītos burkānus un nomazgāto seleriju ar rupjo rīvi un pievienojet olu maisījumam. Samaisiet dārzenus, olu maisījumu un saulespuķu sēklas vai svaigas kukurūzas graudus bļodā.
- ▶ Uzkarsējiet pannā eļļu un apcepiet 8 plakanus pīrādziņus no abām pusēm, līdz tie klūst zeltaimī brūni. Ľaujiet eļļai nopilēt uz virtuves papīra.
- ▶ Gatavošanas laiks: 3-4 minūtes.

### **Maize (baltā)**

Sastāvdalījumi:

- 500 g maizes miltu
- 15 g mīksta sviesta vai margarīna
- 25 g svaiga rauga vai 20 g sausa rauga
- 260 ml ūdens
- 10 g sāls
- 10 g cukura

- ▶ Iestipriniet mīcīšanas āķi bļodā. leberiet miltus, sāli un margarīnu vai sviestu bļodā. Pievienojet svaigu vai sauso raugu un ūdeni. Uzlieciet bļodai vāku un pagrieziet to bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis. Piespiediet mīcīšanas taustiņu un maisiet mīklu (sk. informāciju par maksimālo mīcīšanas laiku nodalā "Produktu apstrādes ilgums un daudzums").
- ▶ Izņemiet mīklu no bļodas, ielieciņi to lielā bļodā, pārsedziet ar mitru dieli un ļaujiet siltā vietā uzrūgt 20 minūtes. Pēc uzrūgšanas atkal izveltnējiet mīklu un saveliet bumbas formā.
- ▶ Ielieciņi mīklu atpakaļ bļodā, pārsedziet ar mitru drānu un ļaujiet uzrūgt vēl 20 minūtes. Atkal izveltnējiet un saveliet.

- ▶ Ielieciņi mīklu ieeļļotā cepšanas veidnē un ļaujiet tai uzrūgt vēl 45 minūtes. Cepiet maizi uzsildītās krāsns zemākajā daļā.
- ▶ Cepiet maizi apmēram 225°C temperatūrā uzkarsētas krāsns zemākajā daļā aptuveni 35 minūtes.

## Dalys ir priedai

- A) Variklis
- B) "Smart Process" valdymo pultas
- C) Įmontuotas apsauginis blokatorius
- D) Užsukamas dangtelis (turi būti uždėtas naudojantis maišymo indo funkcijomis)
- E) Maisto apdorojimo dubuo
- F) Įrankio laikiklis
- G) Maišytuvo ąsotis
- H) Maišytuvo ąsocio dangtis
- I) Dangčio kaišteliis (įjungia ir išjungia apsauginį blokatorių)
- J) Maisto apdorojimo dubens dangtis
- K) Kamštis
- L) Vamzdis produktams idėti
- M) Stumtuvas
- N) Citrusinių vaisių sulčiaspaudės sietelis
- O) Citrusinių vaisių sulčiaspaudės kūgis
- P) Sulčiaspaudės cilindras
- Q) Sulčiaspaudės sietelis minkštimui atskirti
- R) Sulčiaspaudės dangtis
- S) Sulčiaspaudės stumtuvas
- T) Metalinis peiliukas + apsauginis dėklas
- U) Antgalis tešlai minkytai
- V) Pūstašonis plaktuvo antgalis
- W) Idėklas vidutiniškai smulkiam pjaustymui/tarkavimui
- X) Idėklas smulkiam pjaustymui/tarkavimui
- Y) Idėklas stambiam pjaustymui/tarkavimui
- Z) Idėklas smulkinimui granulėmis
  - a) Idėklo laikiklis
  - b) Reguliuojamas raikymo diskas (raikymo idėklas, laikiklis ir reguliavimo rankenėlė)

## Įžanga

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

### **Jei jūsų aparatas staiga nustoja veikęs:**

- 1 Ištraukite maitinimo laido kyštuką iš rozetės.
- 2 60 minučių palaukite, kol aparatas atvés.
- 3 Vėl įkiškite kyštuką į rozetę.
- 4 Vėl įjunkite aparatą.

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

**ATSARGIAI:** Šio prietaiso jokiu būdu negalima jungti prie jungiklio su laikmačiu.

## Svarbu žinoti

- Atidžiai perskaitykite šias naudojimosi instrukcijas ir peržiūrėkite iliustracijas prieš pradėdami naudotis prietaisu.
- Pasilaikykite šias instrukcijas tolimesniams naudojimui.
- Prieš jungdami prietaisą į tinklą, pasitirkinkite, ar įtampa, nurodyta ant prietaiso, atitinka jūsų elektros maitinimo tinklo įtampą.

- ▶ Niekada nenaudokite jokių priedų ar dalių, kurios sukurtos kitose kompanijose arba nerekomenduojamos Philips. Jei tokie priedai arba dalys bus panaudotos, jūsų garantija nebegalios.
- ▶ Nesinaudokite aparatu, jei pažeistas laidas, kyštukas arba kitos dalys.
- ▶ Jei šio aparato laidas pažeistas, vengiant pavojaus sveikatai jį būtina pakeisti autorizuotame Philips aptarnavimo centre.
- ▶ Prieš naudodamasi aparatą pirmą kartą kruopščiai išvalykite dalis, kurios liečiasi su maistu.
- ▶ Neviršykite produkto kieko ir apdorojimo laiko, nurodyto lentelėje.
- ▶ Neviršykite maksimalaus produkto kieko, nurodyto ant indo, t.y. nepripildykite indo aukšciau viršutinės padalos.
- ▶ Aparatą išjunkite iš tinklo iškart po panaudojimo.
- ▶ Niekada pirštais arba daiktais (pvz. mentele) nestumkite maisto į vamzdžį aparatui veikiant. Šiam tikslui galima naudoti tik stumtuvą.
- ▶ Prieš kišdami į maišytuvo ąsotę pirštus arba daiktus (pvz., mentele), visada išjunkite aparatą iš tinklo.
- ▶ Neleiskite aparato imti vaikams.
- ▶ Niekada nepalikite veikiančio aparato be priežiūros.
- ▶ Gerai uždékite dangtį ant indo. Jmontuotas apsauginis blokatorius tokiu būdu išsijungs, ir jūs galėsite i jungti prietaisą. Tieki variklis, tiek ir užsukamas dangtis turi specialias žymes.

- ▶ Prietaisas veiks tik tuo atveju, jei taškas ant užsukamo dangtelio bus priešais tašką ant variklio.
- ▶ Prieš nuimdamasi bet kurį priedą, aparatą pirmiausiai išjunkite.
- ▶ Visuomet aparatą išjunkite STOP mygtuku.
- ▶ Palaukite, kol besisukančios dalys sustos, ir tik tada nuimkite dangtį.
- ▶ Užsukamą dangtelį galima atsukti tik nuėmus nuo indo dangtį arba nuėmus visą indą.
- ▶ Variklio niekada nejmerkite į vandenį ar kitą skystį, niekada neskalaukite jo po tekančiu vandeniu. Variklio nuvalymui naudokite tik drėgną skepetelę.
- ▶ Prieš naudojimą nuo peiliuko nuimkite apsauginį déklą.
- ▶ Palaukite, kol karšti produktai atvés, tik tada juos apdorokite (didžiausia temperatūra 80°C).
- ▶ Jei gaminate iš karšto ar putojančio skysčio, į maišytuvo ąsotę nepilkite jo daugiau, nei 1 litrą, kad nepradėtų lietis per kraštus.
- ▶ Aparatą išjunkite iš tinklo iškart po panaudojimo.
- ▶ Laiką, reikalingą produktui apdoroti, rasite šiose naudojimosi instrukcijose pateiktoje lentelėje.

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

## Naudojantis aparatu

### "Smart Process Control" įtaisas

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

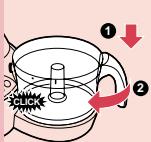
3 kartus padidinti ar sumažinti greitį jūs galite spausdami mygtukus+arba- .

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

Procesą visuomet galima sustabdyti STOP mygtuku.

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

### Indas maistui gaminti



- 1** Indą ant virtuvės kombaino uždékite, sukdami rankeną strėlytės kryptimi, kol pasigirs spragtelėjimas.



- 2** Ant indo uždékite dangtį. Sukite dangtį strėlytės kryptimi, kol pasigirs spragtelėjimas (tam reikia šiek tiek pastangu).

### Įmontuotas saugiklis

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



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

### Maisto vamzdis ir stumtuvas



- 1** Norédami gaminamą produktą papildyti skysčiu ar kietomis sudedamosiomis dalimis, naudokités vamzdžiu maistui jėdinti. Naudokite stumtuvą kietiems produktams stumti vamzdžiu.



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

## Metalinis peiliukas

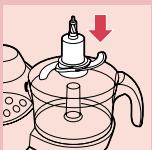
- Metalinį peiliuką galima naudoti smulkinimui/kapojimui, maišymui, suplakimui ir tyrės gaminimui.

- 1** Nuo peiliuko nuimkite apsauginį déklą.

Peiliuko ašmenys yra labai aštrūs. Venkite juos liest!



- 2** Idékite įrankio laikiklį į dubenį, o peilių - ant laikiklio.



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



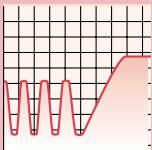
- 4** Ikiškite stumtuvą į maisto vamzdį



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

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

- Paspauskite "-mygtuką greičiai sumažinti.



- Impulsų režime procesą bet kuriuo metu galima sustabdyti STOP mygtuku.

## Patarimai

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

Jei maistas prikimba prie peiliuko arba indo viduje:

- 1** Išjunkite aparatą.

- 2** Nuo indo nuimkite dangtį.

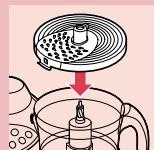
- 3** Pašalinkite prie peiliuko ar indo sienelių prilipusį maistą mentele.

## Idéklai

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



- 1** Pasirinktą idéklą įstatykite į idéklelio laikiklį prieš uždėdami ant įrankio laikiklio.



Ašmenys labai aštrūs. Nelieskite jų!

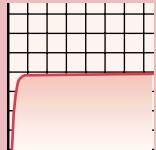
- 2** Uždékite idéklą ant įrankių laikiklio, įstatyto į indą.



- 3** Ant indo uždékite dangtį.
- 4** Produktus sudékite į maisto vamzdžių. Didelius gabalus susmulinkinkite, kad jie tilptų į vamzdžių.
- 5** Geriausius rezultatus pasieksite, vamzdjį užpildę tolygiai.  
Kai supjaustote didelį maisto kiekį, vienu metu apdorokite tik nedideles krūvelės ir reguliarai ištuštinkite indą po kiekvienos krūvelės.
- 6** Valdymo pulte pasirinkite "smulkinimo ir raikymo" funkciją

Apdorojimo greitis iš karto pasieka nustatyta, užtikrindamas optimalų galutinį rezultatą.

Greitį galima padidinti ar sumažinti 3 kartus, spaudžiant mygtuką "+" ir sumažinti 3 kartus, spaudžiant mygtuką "-".



- 7** Stumtuvu lengvai paspauskite produktus maisto vamzdjie.
- Smulkindami minkštas daržoves ar vaisius, greitį galite sumažinti 3-mis pakopomis spausdami "-" mygtuką, kad smulkinami vaisiai ir daržovės nepavirstų į tyrę.

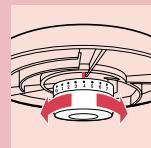


- 8** Norédami išimti įdėklą iš laikiklio, paimkite laikiklį į rankas taip, kad nugarėlė būtų atkreipta į jus. Nykščiais paspauskite įdėklo kraštus, kad jis iškristų iš laikiklio.

### Reguliuojamas raikymo diskas

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

Būkite atsargūs: peilio ašmenys labai aštrūs.

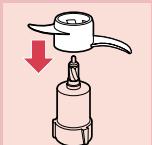


- 1** Įstatykite peilių laikiklio viršuje.
- 2** Prijunkite rankenelę iš apatinės diskų pusės ir sukite tol, kol brūkšneliai sutaps. Dabar jau diskas įsitvirtino.
- 3** Norimą storį nustatykite pasukdami reguliavimo rankenelę.
- 4** Uždékite reguliuojamą raikymo diską ant įrankio laikiklio.
- 5** Uždenkite dangtį ir sudékite maistą į maisto vamzdį.



- 6** Valdymo pulte pasirinkite "pjaustymo ir raikymo" funkciją.
- 7** Jei reikia, lėtai stūmokliu paspauskite produktus.

### Minkymo priedas



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



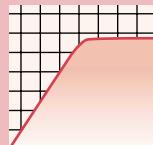
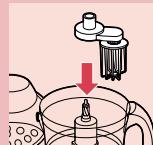
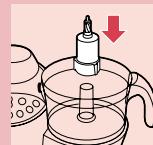
- 1** Uždėkite minkymo antgalį ant laikiklio.
- 2** Uždėkite indą ant variklio, pasukite rankenėlę rodyklės kryptimi ir uždėkite minkymo antgalį ant pavaros veleno.
- 3** Produktus sudėkite į indą.
- 4** Uždenkite indą dangčiu.
- 5** Paspauskite minkymo funkcijos mygtuką "Smart Process Control" pulte.

Kad nesitašytų, greitis prietaise 10 sekundžių bėgyje didėja iki maksimalaus. Prietaisas tokiu greičiu dirbs tol, kol paspausite STOP mygtuką. Greitį galima sumažinti per 3 kartus, spaudžiant mygtuką "-". Jei "+/-" mygtukas į paspaudimą neberezagoja, vadinas, variklis pasiekė savo galimybių ribą.



### Pūstašonis plaktuvo antgalis

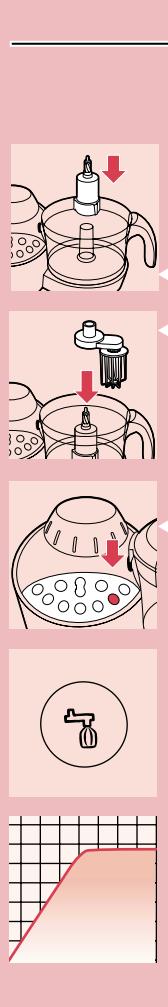
Pūstašonis plaktuvo antgalis naudojamas kiaušiniams, kiaušinių baltymams, greitai paruošiamiesiems pudingams, grietinélei plakti.



- 1** Uždékite indą ant variklio ir pasukite ji į kairę, kol išgirsite spragtelėjimą.
- 2** Įstatykite įrankių laikiklį į indą.
- 3** Uždékite pūstašonių plaktuvo antgalį ant įrankio laikiklio.
- 4** Sudėkite produktus į indą, uždenkite dangčių ir pasukite ji į kairę, kol išgirsite spragtelėjimą.
- 5** Paspauskite plakimo funkcijos mygtuką valdymo pulte.

Plakimo greitis 15 sekundžių bėgyje pasieks maksimalų. Tokiu greičiu plaktuvas plaks tol, kol paspausite STOP mygtuką. Greitį galima sumažinti per 3 kartus spaudžiant "-" mygtuką.

### Plakimo grafikas



## Maišytuvas

Maišytuvas skirtas:

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

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



**1** Norint uždėti maišytovo ąsotį, reikia atsukti užsukamą dangtelį virš valdymo pulto.

**2** Uždékite maišytovo ąsotį ant variklio, pasukdami jį strėlės kryptimi, kad jis gerai įsitvirtintų. Rankenėlė turi būti pasukta į kaire.

Per daug nespauskite maišytovo ąsočio rankenos.

**3** Produktus sudékite į maišytovo ąsotį.

**4** Uždenkite dangtį.

**5** Prieš pradēdami maišyti, visuomet uždékite apsauginį dangtelį ant maišytuvo dangčio.



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



## Patarimai

► Supilkite skystus produktus į maišytovo ąsotį per angą dangtyje.

► Kuo ilgiau aparatas veiks, tuo geriau jis išmaišys.

► Supjaustykite kietus produktus į mažesnius gabalélius prieš dėdami juos į maišytovo ąsotį. Jeinorite paruošti didelį kiekį, išdalinkite jį į nedideles porcijas ir apdorojite kiekvieną atskirai, nesistengdami apdoroti didelį kiekį vienu metu.

► Kietus produktus, pvz.: sojų pupelės sojų pupelių pienui, būtina prieš apdorojimą pamirkyti vandenye.

► Sutrupinkite ledo kubelius sudėję juos į ąsotį, uždenkite dangtį ir įjunkite impulsio funkciją, jei produktai prilimpa prie maišytovo ąsočio sienelės:

**1** Įjunkite aparatą ir ištraukite laidą iš rozetės.

**2** Atidenkite dangtį.

Niekuomet neatidengkite dangčio prietaisui veikiant.

### 3 Produktus nuo ąsočio sienelės nuimkite mentele.

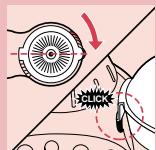
Mentelę laikykite saugiu atstumu nuo peilių (apytikriai 2 cm.).

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

### Citrusinių vaisių sulčiaspaudė

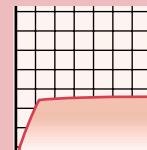
Citrusinių vaisių sulčiaspaudė galima naudoti visoms citrusinių vaisių rūšims.

### 1 Uždėkite indą ant variklio ir inde įstatykite tinklelij.



### 2 Pasukite tinklelij rodyklės kryptimi tol, kol apsauginis kaišteliis užsifiksuos į vietą variklyje.

### 3 Uždėkite sulčiaspaudės kūgelį ant tinklelio lengvai spustelėdami.



### 4 Paspauskite "Citrusų spaudimo" funkcijos mygtuką valdymo pulte.

Proceso greitį galima padidinti 3 kartus, kaskart paspaudžiant "+" mygtuką.

Procesas pradedamas ir sustoja tik paspaudus STOP mygtuką.

### 5 Pusę citruso vaisiaus tvirtai spauskite ant besisukančio kūgio.

### Patarimai

► Kartkartėmis nustokite spausti ir iškratykite minkštima iš tinklelio.

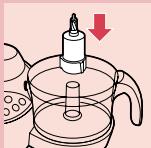
Prieš tai išjunkite prietaisą ir nuimkite indą drauge su tinkleliu ir kūgiu.



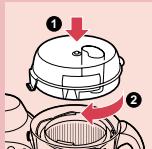
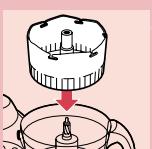
- Išspaudę sultis, nuimkite indą drauge su citrusų sulčiaspaudės antgaliais, kad sultys netekėtų ant prietaiso.

### Sulčiaspaudė

Sulčiaspaudė naudojama šviežioms vaisių ir daržovių sultims gaminti. Minkštumas, sėklelės ir odelė atskiriamos.



- 1** Uždékite indą ant variklio.
- 2** Įstatykite įrankio laikiklį į indą.
- 3** Uždékite sulčiaspaudės cilindrą ant įrankio laikiklio.
- 4** Įstatykite sietelį minkštiniui atskirti taip, kad visi 3 kaišteliai įsitvirtintų cilindre savo lizduose.
- 5** Uždenkite sulčiaspaudės dangtį.



- 6** Paspauskite mygtuką sultims spausti. Nenaudokite sulčių spaudimo antgalio, jei besiskantis sietelis ar cilindras pažeisti.

Prietaiso greitis iš pradžių mažas, vėliau pasiekia maksimalų. Greitį galima sumažinti spaudžiant "–" mygtuką. Prietaisą galima išjungti STOP mygtuku.

- 7** Vaisiai ar daržovės į sulčiaspaudę metami per produktų įdėjimo vamzdį
- 8** Jei reikia, produktus tvirtai spauskite stūmikliu. Stūmiklį vamzdyme laikykite kiek galédami ilgiau, kad sultys nesitaštytų.
- 9** Dar 20 sekundžių palikite prietaisą įjungtą, kad iš vaisių ar daržovių išbėgtų likusios sultys.
- 10** Kad sultys neištekėtų ant prietaiso, išspaudę sultis nuimkite sulčiaspaudės indą drauge su antgaliais.

### Patarimai

- Prieš pradédami naudotis sulčiaspaude:
- pjaustyti morkas, baltuosius ridikus ir t.t.
  - iupti citrusinius vaisius, ananasus, melionus ir t.t.
  - išimti kaulukus iš vyšnių, slyvų, abrikosų, persikų ir t.t.

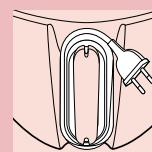
- Visuomet, prieš sudėdami vaisius į sulčiaspaudę, pirma įjunkite prietaisą.

- ▶ Kartkartėmis išjunkite prietaisą ir pašalinkite minkštimalį iš sietelio ir cilindro.
- ▶ Nesistenkite apdoroti didelį kiekį maisto vienu metu.
- ▶ Išjunkite prietaisą jam pradėjus smarkiai vibrnuoti ir išvalykite sietelį ir filtrą prieš vėl įjungdami prietaisą.

## Valymas

Prieš valydamasi variklį visada ištraukite laidą i rozetės.

- 1** Variklį valykite drėgna skepetėle. Nejmerkite variklio į vandenį ir neskalauskite jo.
  - 2** Tuoj po panaudojimo karštu vandeniu ir indų plovikliu išplaukite dalis, kurios liečiasi su maistu.
- ▶ Dubenis, jų dangčius, stumtuvą ir priedus (išskyrus maišytuvo ąsotį) galima plauti indų plovimo mašinoje.  
Šių dalių tinkamumas naudoti indų plovimo mašinoje buvo patikrintas pagal DIN EN 12875. Maišytuvo ąsotis netinkamas plauti plovimo mašinoje!
  - ▶ Norėdami nuimti dangtį, ji atidenkite ir patraukite į viršų.  
Dangtį nuimkite tik valymui.



Metalinių peilių, maišytuvo peilius ir jidéklių valykite labai atsargiai. Jų ašmenys labai aštrūs!

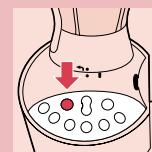
Saugokite, kad peilių ir jidéklių ašmenys nesilieštų su kietais daiktais. Jie gali atšipti.

Kai kurie produktai gali nudažyti priedų paviršių. Tai neturi neigiamo efekto priedams. Dažniausiai po kurio laiko spalva atsistato.

- ▶ Užsukite atliekamą maitinimo laidą dalį ant ritės prietaiso nugarėlėje.



## Greitas maišytuvo valymas:



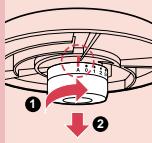
- 1** Įpilkite drungno vandens (ne daugiau, kaip 0,5 litro) ir šiek tiek indų ploviklio į maišytuvo ąsotį.
- 2** Uždenkite dangtį.
- 3** Leiskite prietaisui suktis kelias minutes, paspaudę impulsu mygtuką. (Prietaisas nustoja suktis atleidus mygtuką)
- 4** Nuimkite maišytuvo ąsotį ir praskalauskite ji švariu vandeniu.

## Kruopštus pūstašonių plaktuvių valymas:



- I** Nuimkite krumpliaratį nuo pūstašonio plaktuvo. Nuplaukite krumpliaračius ir pūstašonį plaktuvą šiltame muiluotame vandenye arba indaplovėje.

## Reguliuojamo raikymo diskų kruopštus valymas:



- I** Pasukite reguliavimo rankenelę į dešinę, kad galėtumėte ištraukti peilių iš diskų. Diską, peilių ir reguliavimo rankenelę galima plauti šiltame muiliname vandenye arba plovimo mašinoje.

## Saugojimas

### Saugyklinė



- D** Uždékite antgalius (peilių, įdéklo laikikli) ant įrankio laikiklio ir sudékite juos į dubenį. Įdéklo laikikli visuomet įdékite paskutini.

## Garantija ir aptarnavimas

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

## Funkcijos, antgaliai ir pritaikymas

Funkcija	Antgalis	Pritaikymas/naudojimas	Naudojimo laikas
①	②	Kapojimas, pertrynimas, plakimas	10-60 s.
③	④ ⑤ ⑥	Smulkinimas, tarkavimas	10-60 s.
⑦	⑧	Raiumas/pjaustymas griežinėliais	10-60 s.
⑨	⑩	Minkymas, maišymas	60 - 120 s.
⑪	⑫	Plakimas, emulsavimas.	30 - 180 s.
⑬	⑭	Maišymas, pertrynimas	10 - 60 s.
⑮	⑯	Citrusinių vaisių sulčių spaudimas	priklauso nuo kiekio
⑰	⑱	Vaisių ir daržovių sulčių spaudimai	priklauso nuo kiekio

## Gedimų šalinimas

Problema	Sprendimas
Prietaisas neįsijungia	Pasukite dubenį/ar dangti pagal laikrodžio rodyklę, kol išgirssite spragtelėjimą. Patikrinkite, ar taškai ant dubens ir dangčio sutampa.
Prietaisas staiga sustojo.	Greičiausiai automatinis terminis saugiklis išjungė įtampos tiekimą į prietaisą jam perkaitus. 1) Išjunkite prietaisą iš tinklo. 2) 60 minučių palaukite, kol prietaisas atvės. 3) Vėl išjunkite prietaiso kištuką į tinklą. 4) Išjunkite prietaisą.
Paspaudėte ne tą funkcinį mygtuką.	Paspauskite jūsų norimos funkcijos mygtuką.
Po pakartotino funkcijos išjungimo, funkcija nepradeda nuo eigos pradžios.	Šis prietaisas turi atminties funkciją. Jei prietaisą pakartotinai ižungsite 40 sekundžių bégyste, funkcija bus tésiama nuo jos nutraukimo momento. Jei norite, kad funkcija būtų pradėta nuo pat pradžių: 1) Trumpam paspauskite kitą funkciją (pvz.: impulsu mygtuką). 2) Po to paspauskite STOP mygtuką. 3) Paspauskite reikiama funkcijos mygtuką, kad procesas būtų pradėtas iš naujo.
Dirba tik maišytuvo ąsotis, nors uždėtas ir maišytuvo ąsotis, ir maisto paruošimo dubuo ar plakimo indas.	Jei maišytuvo ąsotis ir maisto paruošimo dubuo ar plakimo indas gerai uždėti, veiks tik maišytuvas. Jei norite naudoti maisto paruošimo dubenį ar plakimo indą, nuimkite maišytuvą ir uždarykite fiksavimo angą užsukamu dangteliu.
Kai kurių funkcijų metu neveikia "+" arba "-" mygtukas.	Variklis jau pasiekė savo galimybių ribą, pvz.: minkant, arba greičiu esant tokiam mažam, kada jo daugiau jau nebegalima sumažinti.

## Produktų kiekis ir apdorojimo laikas

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas/antgalis	Procedūra	Pritaikymas
Obuoliai, morkos, salierai - smulkinimas	500g	◎ / ☰	Supjaustykite daržoves gabaliukais, kad tilpty į maisto vamzdį. Užpildykite vamzdį daržovių gabaliukais ir susmulkininkite juos, lengvai spausdami stumtuvu.	Salotos, žalios daržovės
Obuoliai, morkos, salierai - smulkinimas	500g	◎ / ☰	Supjaustykite daržoves gabaliukais, kad tilpty į maisto vamzdį. Užpildykite vamzdį daržovių gabaliukais ir susmulkininkite juos, lengvai spausdami stumtuvu.	Salotos, žalios daržovės
Plakta tešla (blynams) - plakimas	750 ml pieno	◎ / ☰	Pirmiausia į maišytuvą įsotij supilkite pieną, po to sudékite sausus produktus. Maišykite produktus apie 1 minutę. Jei reikia, pakartokite procedūrą 2 kartus. Tada kelioms minutėms sustabdykite maišytuvą, leisdami jam atvėsti iki kambario temperatūros.	Blynai, vafliai
Duonos trupiniai - smulkinimas	100g	◎ / ☰	Naudokite sausą, traškią duoną.	Patekalai su duonos trupiniais ir džiuvėsiais
Sviestas iš grietinėlės - plakimas	300g	◎ / ☰	Lengviau išplaksite minkštą sviestą.	Desertai, užpilai

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas/antgalis	Procedūra	Pritaikymas
Sūris (parmezanas) - kapojimas	200g	② / ③	Paimkite gabalą nulupto parmezano ir supjaustykite ji maždaug 3 x 3 cm dydžio gabalėliais.	Papuošimai, sriubos, padažai, patiekalai, apibarstyti tarkotu sūriu
Sūris (gouda) - pjaustymas	200g	④ / ⑤	Supjaustykite sūrį gabalėliais, telpančiais į vamzdį. Atsargiai spauskite juos stumtuvu.	Padažai, picos, patiekalai, apibarstyti tarkotu sūriu, fondiu (padažai su sūriu)
Šokoladas - kapojimas	200g	② / ③	Naudokite kietą, vientisą šokoladą. Sulaužykite ji 2cm dydžio gabalėliais.	Papuošimai, padažai, sausainiai, pudingai, putėsiai
Virti žirniai, pupos - trynimas	250g	② / ③	Naudokite virtus žirnius arba pupas. Jei reikia suskystinti tyrelę, įpilkite šiek tiek skysčio.	Tyrelės, sriubos
Virtos daržovės ir mėsa - trynimas	500g	② / ③	Gamindami tirštą tyre pilkite tik truputį skysčio. Skystai tyrei - palaipsniui pilkite skysti tol, kol ji taps vienalytė.	Naujaginių ir kūdikių maisteliš
Agurkai - raiškumas	2 agurkai	④ / ⑤	Ikiškite agurką į maisto vamzdį ir atsargiai spauskite žemyn.	Salotos, papuošimai.

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas/antgalis	Procedūra	Pritaikymas
Tešla (duonai) - minkymas	500 g miltų	④ / ⑤	Šiltą vandenį sumaišykite su mielėmis ir cukrumi. Pridėkite miltų, aliejaus ir druskos, tada minkykite tešlą maždaug 90 sekundžių. 30 minučių palaukite, kol iškils.	Duona
Tešla (picoms) - minkymas	750 g miltų	④ / ⑤	Atlikite tą pačią procedūrą, kaip ir duonos tešlai. Minkykite tešlą 1 minutę. Pirmiausia sudėkite miltus, tiki tada likusius produktus.	Pica
Tešla (trapiems pyragaičiams/sausainiams) - minkymas	300g miltų	④ / ⑤	Atsaldytą margariną supjaustykite 2 cm kubeliais. Miltus supilkite į dubenį ir sudėkite margariną. Maišykite tol, kol tešla taps trupanti. Tuomet maišant įpilkite šalto vandens. Nustokite maišyti, kai tik tešla išgaus kamuolio formą. Prieš ką nors gamindami, leiskite tešlai atvesti.	Obuolių pyragai, saldūs biskvitai, vaisinių pyragai
Tešla (mielinė) - minkymas	500 g miltų	④ / ⑤	Pirmiausia sumaišykite mieles, šiltą vandenį ir truputį cukraus atskirame dubenje. Sudėkite visus produktus į maišytuvo dubenį ir minkykite tešlą, kol ji taps vienalytė ir nebelips prie indo (tai trunks apytikriai 1 minutę). 30-čiai minučių palikite iškilti.	Labai kokybiška duona

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas/antgalis	Procedūra	Pritaikymas
Kiaušinių balytymai - plakimas	4 kiaušinai	④ / ⑤	Naudokite kambario temperatūros kiaušinių balytymus. Pastaba: naudokite mažiausiai 2 kiaušinių balytymus.	Pudingai, suflė, merengai
Vaisiai (pvz.: obuoliai, bananai, kaštonai) - maišymas	500g	⑥ / ⑦	Patarimas: kad vaisiai neprarastų spalvos, įpilkite truputėlį citrinos sulčių. Kad tyre būtų vienalytė, įpilkite truputį skysčio.	Padažai, džemai, pudingai, kūdikių maistas
Vaisiai (pvz.: obuoliai, bananai) - kapojimas/smulkinimas	500g	⑧ / ⑨	Patarimas: kad vaisiai neprarastų spalvos, įpilkite truputėlį citrinos sulčių.	Padažai, džemai, pudingai, kūdikių maistas
Česnakai - kapojimas	300g	⑩ / ⑪	Nulupkite česnaką. Kad česnako nesukapotų per smulkiai, impulso mygtuką paspauskite kelis kartus. Mažiausias kiekis 150g.	Papuošimai, tiršti padažai
Žalumynai (pvz. petražolės) - kapojimas	Mažiausias kiekis - 50 g.	⑫ / ⑬	Prieš kapojimą žalumynus nuplaukite ir nusausinkite.	Padažai, sriubos, papuošimai, sviestas su žalumynais
Sultys (pvz: iš obuolių, morkų ir t.t.) - maišymas	500g (visas kiekis)	⑭ / ⑮	Išspauskite sultis sulčiaspaudėje. Vaisių sultys	

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas/antgalis	Procedūra	Pritaikymas
Majonezas - trynimas	3 kiaušiniai	④ / ⑤	Visi produktai turi būti kambario temperatūros. Pastaba: naudokite mažiausiai 1 didelį kiaušinį, du mažus kiaušinius arba 2 kiaušinių trynius. J i ndą sudėkite kiaušinius, įpilkite šiek tiek acto ir po truputį lašinkite aliejų.	Salotos, papuošimai ir kepsnių padažai
Mėsa (džiovinta) - malimas	500g	⑬ / ⑯	Pirmiausia pašalinkite sausgysles ir kaulus. Supjaustykite mėsą 3 cm kubeliais. Kad mėsa susimaltų rupiau, paspauskite impulso mygtuką.	Totoriški kepsniai, mésainiai, mésos kukuliai
Mėsa, žuvis, paukštiena - malimas	400g	⑭ / ⑯	Pirmiausia pašalinkite sausgysles ir kaulus. Supjaustykite mėsą 3 cm kubeliais. Kad mėsa susimaltų rupiau, paspauskite impulso mygtuką.	Totoriški kepsniai, mésainiai, mésos kukuliai
Pieno kokteiliai - maišymas	500 ml pieno	⑯ / ⑰	Sutrinkite vaisius (pvz. bananus, braškes) su cukrumi, pienu, šiek tiek ledų ir gerai sumaišykite.	Pieno kokteiliai
Mišinys (pyragui) - maišymas	4 kiaušiniai	④ / ⑤	Produktai turi būti kambario temperatūros. Maišykite suminkštėjusį sviesta ir cukrų, kol mišinys taps vientisas ir tirštas. Tada įpilkite pieno, suberkite miltus ir sudėkite kiaušinius.	Jvairūs pyragai.

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Funkcijos mygtukas/antgalis	Procedūra	Pritaikymas
Riešutai - kapojimas	250g	② / ③	Rupiam kapojimui naudokite impulsą mygtuką. Sustabdykite procesą, jei norite, kad sukapota būtų stambiai.	Salotos, pudingai, riešutų duona, migdolų chalva
Svogūnai - kapojimas	500g	② / ③	Nulupkite svogūnus ir perpjaukite į 4 dalis. Procesą sustabdykite po 2 impulsų ir patikrinkite, ar tenkina rezultatas.	Salotos, virtas maistas, riebaluose pakępintos daržovės, papuošimas
Svogūnai - raikymas	300g	④ / ⑤	Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juos į vamzdžių telpančiais gabalėliais. Pastaba: naudokite mažiausiai 100g.	Salotos, virtas maistas, riebaluose pakępintos daržovės, papuošimas
Paukštiena - malimas	200g	② / ③	Pirmiausia pašalinkite sausgysles ir kaulus. Supjaustykite mėsą 3 cm kubeliais. Kad mėsa susimaltų rupiau, paspauskite impulsą mygtuką.	Malta mėsa
Sriubos - maišymas	500 ml	① / ①	Naudokite virtas daržoves	Sriubos, padažai
Plakta grietinėlė - plakimas	500 ml	④ / ④	Naudokite ką tik iš šaldytuvo išimtą grietinėlę. Pastaba: naudokite mažiausiai 125ml grietinėlės. Plakta grietinėlė bus paruošta maždaug po 20 sekundžių.	Papuošimai, kremai, ledų desertai

## Receptai

### Sumuštinių užtepas iš cukinijos

Sudedamosios dalys:

- 2 cukinijos
- 3 virti kiaušiniai
- 1 nedidelis svogūnas
- 1 valgomasis šaukštasis augalinio aliejaus
- petražolė
- 2-3 valgomieji šaukštai rūgščios grietinės
- citrinų sultys, Tabasco padažas, druska, pipirai, maltas karis, raudonieji pipirai

► Nuplaukite ir nusausinkite cukinijas ir susmulkinkite jas smulkiu pjautymo idėklu maisto apdorojimo dubenyje. Sudėkite supjaustytą cukiniją į dubenį, pabarstykite druska ir palikite maždaug 15 minučių, kad druska iš supjaustyto cukinijos ištrauktu skystį. Perpjaukite svogūną į 4 dalis ir smulkiai sukapokite drauge su skiltelių česnaku. Nuskinkite petražolės lapelius nuo stiebelių ir susmulkinkite.

► Po to susmulkintą cukiniją išdékite ant švaraus rankšluosčio ir nuspaukskite skystį. Jpilkite į keptuvę truputį aliejaus ir lengvai apkepinkite sukapotus svogūnus ir česnaką, sudėkite cukinijas. Iš produktų turi išgaruoti visas skystis. Leiskite keptiems produktams truputėlį atvėsti. Nulupkite kiaušinius ir keliais sekundes kapokite maisto apdorojimo dubenyje. Sudėkite likusius produktus į dubenį, pagardinkite prieskoniais ir sumaišykite peiliu. Patiekite ant pakępintos balto duonos riekelės.

## Vaisių pyragas

Sudedamosios dalys:

- 180 g datolių - 270 g džiovintų slyvų
- 60 g migdolų
- 60 g graikiškų riešutų
- 60 g razinų
- 60 g sultono razinų
- 240 g rupių nesijotų ruginių miltų
- 120 g kvietinių miltų
- 120 g rudojo cukraus
- 360 g pasukų
- žiupsnelis druskos
- 1 pakelis kepimo miltelių

► I gaminimo dubenį įstatykite metalinį peili. Visus produktus sudėkite į dubenį, paspauskite kapojimo funkcijos mygtuką ir 30 sekundžių maišykite sudedamqsiams dalis. Jei tešla lampa prie dubens dangčio, nuimkite ją mentele. Kepkite pyragą 30 cm ilgio kepimo skardoje 170°C temperatūroje 40 minučių.

## Apkepas su porų įdaru

Tešlai:

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

Įdarui:

- 500 g porų
- augalinio aliejaus

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

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

## Vengriškas guliašas

Sudedamosios dalys:

- 1 valgomasis šaukštasis aliejaus
- 1 vidutinio dydžio svogūnas
- 1 arbatinis šaukšteliš raudonujų pipirų
- 400 g jautienos ar kiaulienos
- 1 žalias pipiras
- 1 pomidoras
- druska
- 200 g morkų
- 300 g bulvių
- kmynų

- ▶ Nuplaukite mėsq ir supjaustykite 2 cm kubeliais. Nulupkite svogūnq ir sukapokite jį apdorojimo dubenyje metaliniu peiliu. Išpjaukite žaliojo pipiro šerdj ir supjaustykite ji griežinėliais reguliuojamu pjaustymo disku. Nulupkite pomidorą, pašalinkite sėklutes ir supjaustykite siauromis juostelėmis. Pakepinkite sukapotą svogūnq aliejuje, kol suminkštės. Nuimkite nuo ugnies ir pabarstykite svogūnus raudonaisiai pipirais, sudékite mėsq ir kepkite ant stiprios ugnies kelias minutes, nuolat maišydami. Sudékite žaliajį pipirą, pomidorą ir iherkite pagal skoni druskos, uždenkite keptuvę ir troškinkite susidariusiose saltyse ant nedidelės ugnies tol, kol beveik visiškai suminkštės.
- ▶ Tuo tarpu nuskuskite ir reguliuojamu pjaustymo disku griežinėliais supjaustykite morkas bei nuskuskite ir kubeliais supjaustykite bulves. Sudékite juos į mėsq ir įpilkite šalto vandens tiek, kiek norite pagaminti sriubos (apie 1,2 litro). Paskaninkite žiuupsneliu kmynų ir virkite ant lėtos ugnies tol, kol visiškai suminkštės, jei reikia, pridékite druskos.
- ▶ Patiekite karštą. Galima papuošti žalio pipiro žiedeliais ir ant atskiro lėkštės patiekti aštriuju ankštinių pipirų.

### Braškių tortas

Sudedamosios dalys:

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

Jdarui:

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

Glajui:

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

Papuošimui:

- 250 g kremo

▶ Jkaitinkite orkaitę iki 180°C. Dubenyje plaktuvo antgaliu išsukite margariną su cukrumi.

▶ Jmaišykite kiaušinio tryni, po to jmaišykite miltus ir kokoso drožles. Padékite tešlą ant skardos, užlenkite kraštelį ir subadykite šakute. Kepkite 15-20 minučių, kol lengvai parus. Palikite tortą ant grotelių atvéssti. Dubenyje plaktuvo antgaliu išplakite cukrą, citrinos sultis ir baltąjį sūrį iki purumo. Užtepkite ant atvésusio torto pagrindo. Dalį braškių išdėliokite ant torto (kotelio puse žemyn). Padékite į šaldytuvą.

▶ Paruoškite glajų. Maišytuvu qsostyje sumaišykite likusias braškes su vandeniu ir cukrumi. Ištrpinkite kukurūzų krakmolą 125 mililitruose braškių mišnio. Likusių dalį braškių mišnio užvirkite. Jam užvirus, jmaišykite ištrpintą kukurūzų krakmolą. Šaukštų užpilkite karštą glajų ant braškių ir 2 valandoms tortą padékite šaltai. Viršu papuoškite plaktos grietinėlės kūgeliais.

## Šviežių vaisių pieno kokteilis

Sudedamosios dalys

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

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

## Riešutų duonos žiedas

Sudedamosios dalys tečlai:

- 500 g išsiųtotų miltų
- 75 g cukraus
- 1 arbatinis šaukštelišis druskos
- 1 kiaušinis
- 250 ml pieno (35C)
- 100 g minkšto sviesto
- 30 g šviežių mielių (kaip naudoti džiovintas mieles, pasiskaitykite instrukcijoje ant pakelio

Įdarui:

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

- Jkaitinkite orkaitę iki 200°C. Supilkite pieną, sudėkite mieles ir cukrų į dubenį ir 15 sekundžių maišykite minkymo įrankiu. Sudėkite miltus, druską, sviestą ir kiaušinį. Minkykite tešlą

2 minutes. Perkelkite tešlą į atskirą dubenį, uždenkite drėgna skepetėle ir šiltuoje vietoje 20 minučių leiskite tešlai pakilti.

- Sukapokite riešutus metaliniu peiliu. Sumaišykite įdarą su dedamąsiams dalis. Iš tešlos iškočokite stačiakampį. Paskleiskite riešutų masę ir susukite stačiakampį į žiedą. Įdėkite žiedą į sviestu pateptą išardomą skardą. 20 minučių leiskite žiedui pakilti. Viršu aptepkite išplaktu kiaušinio tryniu ir pastatykite skardą ant grotelių orkaitės centre. Kepkite 25-30 minučių 200°C temperatūroje.

## Šokoladinis tortas

Sudedamosios dalys:

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

Įdarui:

- 200 g abrikosų džemo

Glazūrai:

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

- Jkaitinkite orkaitę iki 160°C. Plaktuvo antgaliu išsukite sviesą su cukraus pudra. Išstirpinkite šokoladą ir įmaišykite. Vieną po kito sudėkite kiaušinio trynius ir išsukite iki vientisos masės.

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

### **Brokolių sriuba (4 žmonėms)**

Sudedamosios dalys:

- 50 g subrendusio Gouda sūrio
- 300 g virtų brokolių (stiebai ir lapai)
- skystis, kuriamė virė brokoliai
- 2 gabalėliais supjaustytos virtos bulvės
- 2 sultinio kubeliai
- 2 valgomai šaukštai plaktos grietinės
- kari
- druska
- pipirai
- muškato riešutai
  
- ▶ Sutarkuokite sūrį. Brokolius ir virtas bulvės su trupučiu brokolių nuoviro sutrinkite į tyre. Brokolijų tyre ir likusį skystį bei sultinio kubeliaus sudékite į

matavimo indą ir pripildykite ji iki 750 ml atžymos. Perpilkite sriubą į puodą ir maišydami užvirkite. Įmaišykite sūrį ir pagardinkite kariu, druska, pipirais ir muškato riešutais ir įdékite grietinę.

### **Pica**

Tešlai:

- 400g milty
- 1/2 arb. šaukštelių druskos
- 20 g šviežių mielių arba 1,5 pakelio džiovintų mielių
- 2 valgomai šaukštai aliejaus
- Apytikriai 240 ml vandens (35°C)

Užpilai:

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

Produktai, dedami ant padažo:

- alyvuogės, saliamio dešra, artišokai, grybai, ančiuviai, Mozzarella sūris, pipirai, sutarkuotas subrendės sūris ir alyvuogių aliejus pagal skonį.
- ▶ Plaktuvo dubenėje įstatykite minkymo antgalius. Sudékite visas sudedamąsias dalis į plaktuvo dubenį ir įjunkite minkymo funkciją. Minkykite tešlą apie 1 minutę, kol susiformuos vienalytis, be gumulėlių kamuolys. Sudékite tešlą į atskirą dubenį, uždenkite drėgna skepetėle palikite 30 minučių pakilti.
- ▶ Sukapokite svogūnus ir česnaką metaliniu peiliu

maisto apdorojimo dubenyje ir pakepinkite juos keptuvėje, kol taps peršviečiami. Sudékite nusivarvėjusius pomidorus, itališkus žalumynus ir ant lėtos ugnies pavirkite apie 10 minučių. Pagardinkite pagal skonį druska, pipirais ir cukrumi. Leiskite padažui atvesti.

- ▶ Įkaitinkite orkaitę iki 250°C.
- ▶ Iškočokite tešlą ant miltuoto paviršiaus ir padarykite du apskritimus. Sudékite juos į riebalais suteptą kepmo skardą. Ant picos vidurio sudékite užpilą, kraštus palikite laisvus. Picą apibarstykite norimais produktais, tarkuotu sūriu ir užlašinkite truputį alvyų aliejaus.
- ▶ Picas kepkite 12 - 15 minučių.

## Daržovių ir bulvių kepsnys

Sudedamosios dalys:

- 1 kiaušinis
- 50 cm<sup>3</sup> pieno
- 1 valgomasis šaukštetas miltų
- 1 arbatinis šaukštelišis kalendros
- druska ir pipirai
- 2 didelės bulvės (apie 300 g)
- 100 g žieminių morkų
- 150 g salierų
- 50 g lukštentų saulėgrąžų arba 2 valgomieji šaukštai kukurūzų nuo burbuolės
- aliejus kepimui
- ▶ Metaliniu peiliu sumaišykite kiaušinį, pieną, miltus, kalendrą, druską ir pipirus.
- ▶ Sutarkuokite nuluptas bulves, nuskustas morkas ir nuvalytą salierą stambiu įdėklu ir sudékite į kiaušinio masę. Dubenyje sumaišykite daržoves, kiaušinių mišinį, saulėgrąžas ar kukurūzų grūdus.

- ▶ Įkaitinkite riebalus keptuvėje ir apkepkite 8 paplotėlius iš abiejų pusių, kol įgaus auksinę spalvą. Padékite ant popierinės servietėlės, kad sugertų riebalus.
- ▶ Kepimo laikas: 3-4 minutės.

## Balta duona

Sudedamosios dalys:

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

- ▶ Įstatykite minkymo antgalius į plaktuvo dubenį. Į jį sudékite miltus, druską ir margariną arba sviestą. Sudékite šviežias arba džiovintas mieles ir vandenį. Uždékite ant dubens dangtį ir pasukite į rodyklės kryptimi, kol išgirsite spragtelėjimą. Paspauskite minkymo funkcijos mygtuką ir suminkykite tešlą (maksimalus minkymo laikas nurodytas skyriuje "Kiekiai ir gaminimo laikas").

- ▶ Išimkite tešlą iš dubens ir perkeltite į didelį dubenį, uždenkite drėgna rankšluosčiu ir 20 minučių leiskite šiltoje vietoje jai pakilti. Tešlai pakilus, ją vėl išplokite ir suformuokite rutuli.

- ▶ Grąžinkite tešlą į dubenį, užklökite drėgna skepetą ir palkite dar 20-čiai minučių pakilti. Tešlą vėl suplokite ir susukite.

- ▶ Idékite tešlą į riebalais pateptą skardą ir palikite dar 45 minutėms, kad pakiltų. Kepkite duoną žemutinėje iš anksto įkaitintos orkaitės dalyje.

- ▶ Kepkite duoną 225°C žemutinėje iš anksto įkaitintos orkaitės dalyje apie 35 minutes.

**Pribor i dijelovi**

- A) Motorna jedinica
- B) Smart process kontrolna ploča
- C) Ugrađeni sigurnosni mehanizam
- D) Pokrov s navojem (mora se staviti za korištenje posude)
- E) Posuda za obradu namirnica
- F) Držač za nastavke
- G) Posuda mješača
- H) Pokrov posude mješača
- I) Hvataljka pokrova (služi uključenju i isključenju sigurnosne preklopke)
- J) Pokrov posude za obradu namirnica
- K) Zatvarač
- L) Cijev za stavljanje namirnica
- M) Potiskivač
- N) Cijev cjestiljke za agrume
- O) Stožac cjestiljke za agrume
- P) Bubanj sokovnika
- Q) Cijev za kašu sokovnika
- R) Pokrov sokovnika
- S) Potiskivač sokovnika
- T) Metalni nož + zaštitni pokrov
- U) Kuka za mijesenje
- V) Mlatilica
- W) Umetak za srednje fino ribanje
- X) Umetak za fino ribanje
- Y) Umetak za grubo ribanje
- Z) Umetak za granuliranje
  - a) Držač umetaka
  - b) Podesivi disk za sjeckanje (umetak za sjeckanje, nosač i tipka za podešavanje)

**Uvod**

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

**Ako aparat iznenada prestane raditi:**

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

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

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

**Važno**

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

- ▶ Nemojte koristiti aparat ako su mrežni kabel, utikač ili druge komponente oštećeni.
- ▶ Ako se mrežni kabel ovoga aparata oštetи, potrebno ga je zamijeniti isključivo u ovlaštenom servisu jer popravci izvedeni od strane nestručnih osoba mogu korisnika dovesti u opasnost.
- ▶ Prije prve uporabe dobro operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hrana.
- ▶ Ne prekoračujte količine i vrijeme pripreme navedene u tablici.
- ▶ Ne prekoračujte maksimalne količine označene na posudi, odnosno, ne punite je iznad oznake maksimalne količine.
- ▶ Isključite aparat iz napajanja odmah nakon uporabe.
- ▶ Nikada ne stavljajte prste ili predmete (primjerice, lopaticu) u cijev za dodavanje sastojaka dok aparat radi. Za tu namjenu koristite samo potiskivač.
- ▶ Prije uzimanja sastojaka iz posude prstima ili primjerice, lopaticom, uvijek isključite aparat iz napajanja.
- ▶ Držite aparat dalje od dohvata djece.
- ▶ Nikada ne ostavljajte aparat raditi bez nadzora.
- ▶ Pravilno postavite pokrov na posudu. Ugrađeni sigurnosni mehanizam se deblkirira i možete uključiti aparat. Motorna jedinica i pokrov s navojem imaju oznake. Aparat će raditi samo ako je oznaka na motornoj jedinici položena suprotno oznaci na pokrovu s navojem.
- ▶ Prije odvajanja bilo kojeg nastavka isključite aparat.

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

Nije moguće koristiti posudu ako je na aparat pričvršćen mješać.

## Uporaba aparata

### Smart Process Control

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

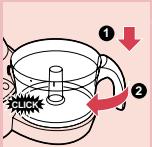
Brzina se može povećati ili smanjiti u tri koraka pritiskom na tipku + ili -.

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

Rad se uvijek može zaustaviti pritiskom na tipku Stop.

Pritisnute li istu tipku ponovo unutar 40 sekundi, proces se nastavlja tamo gdje je zaustavljen.

### Posuda za obradu namirnica



- 1 Stavite posudu na aparat zakretanjem ručke u smjeru strelice dok ne klikne.

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

### Ugrađeni sigurnosni mehanizam

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



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

### Cijev za dodavanje sastojaka i potiskivač



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

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



### Metalni nož

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

- 1 Skinite zaštitni pokrov s noža.

Oštice noževa su vrlo oštре. Ne dodirujte ih!

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

**3** Stavite sastojke u posudu. Veće namirnice izrežite na komade od približno  $3 \times 3 \times 3$  cm. Stavite pokrov na posudu.

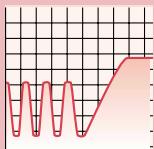
**4** Stavite potiskivač u cijev za dodavanje sastojaka.

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

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

► Pritisnite tipku - za smanjenje brzine.

► Obrada se može zaustaviti bilo kada pritiskom na tipku STOP.



### Savjeti

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

Ako se sastojci zalijepe na nož ili stijenke posude:

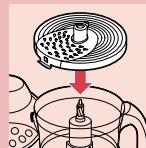
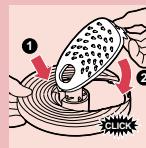
**1** Isključite aparat.

**2** Skinite pokrov s posude.

**3** Lopaticom uklonite sastojke s noža ili stijenki posude.

### Umeci

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



**1** Prije stavljanja na držać, umetnите odabrani umetak u držać umetaka.

Rubovi su vrlo oštiri. Ne dodirujte ih!

**2** Stavite držać s umetkom na držać u posudi.

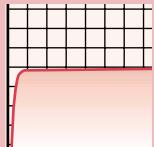
**3** Stavite pokrov na posudu.

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

**5** Za najbolje rezultate ravnomjerno napunite cijev.

Kod većih količina namirnica, obraćajte samo manje količine odjednom i redovito praznjite posudu.

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



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

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

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

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

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

### Podesivi disk za sjeckanje

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

Budite oprezni: rubovi noža su vrlo oštiri.



**1** Umetnute nož u vrh nosača.

**2** Spojite preklopku s donje strane diska i zakrenite je dok linije ne budu usklađene. Sada je disk učvršćen.

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

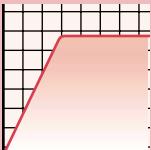
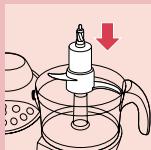
**4** Postavite podesivi disk na držač nastavaka.

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

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

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

## Dodatak za mjesenje



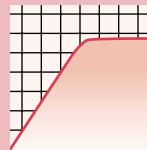
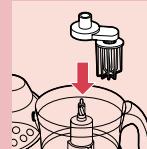
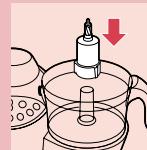
Dodatak za mjesenje može se koristiti za mjesenje dizanog tjesteta za kruh i pizzu.

- 1** Stavite dodatak za mjesenje na držać nastavaka.
- 2** Stavite posudu na motornu jedinicu, zakrenite ručku u smjeru strelice i stavite dodatak za mjesenje na pogonsku osovinu.
- 3** Stavite sastojke u posudu.
- 4** Zatvorite pokrov.
- 5** Pritisnite tipku za mjesenje na Smart Process Control.

Aparat postupno doseže maksimalnu brzinu unutar 10 sekundi. Nastavlja raditi pri toj brzini dok ne pritisnete tipku stop. Brzina se može smanjiti do 3 puta pritiskom na tipku -. Ako tipka +/- ne reagira, motor je dosegao limit.

## Mlatilica

Mlatilicu možete koristiti za tučenje jaja, bjelanjaka, instant pudinga, šлага.



- 1** Stavite posudu na motornu jedinicu i zakrenite je ulijevo dok ne začujete "klik".
- 2** Stavite držać pribora u posudu.
- 3** Stavite mlatilicu na držać pribora.
- 4** Stavite sastojke u posudu, stavite pokrov na posudu i zakrenite ga udesno dok ne začujete "klik".
- 5** Pritisnite tipku za tučenje na kontrolnoj ploči.

Aparat doseže maksimalnu brzinu unutar 15 sekundi. Nastavlja raditi pri toj brzini do pritiska na tipku stop. Brzina se može smanjiti do 3 puta pritiskom na tipku -.

## Mješač

Mješač je namijenjen:

- Miješanju tekućina, odnosno mljječnih proizvoda, voćnih sokova, miješanih pića, čajeva, frapea.
- Miješanju mekih sastojaka, primjerice tjesteta za palačinke ili majoneze.
- Izradi pirea, primjerice hrane za dojenčad.

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

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



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

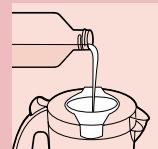
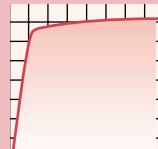
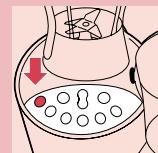
Nemojte prejako pritisnuti ručicu posude mješača.

**3** Stavite sastojke u posudu mješača.



**4** Zatvorite pokrov.

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



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

## Savjeti

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

Ako se sastojci zaliđe na stijenke posude mješača:

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

Nikada ne otvarajte pokrov dok aparat još radi.

- 3** Lopaticom uklonite sastojke sa stijenki posude.

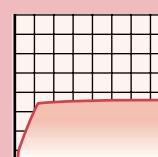
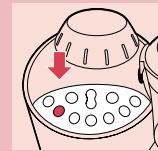
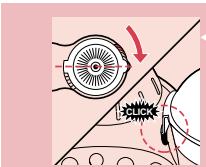
Držite lopaticu na sigurnoj udaljenosti od noževa (približno 2 cm).

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

### Cjediljka za agrume

Ova cjediljka može se koristiti za sve vrste agruma.

- 1** Stavite posudu na motornu jedinicu i stavite cijev na posudu.



- 2** Zakrenite cijev u smjeru strelice dok izbočenje sigurnosne preklopke ne "sjedne" na motornu jedinicu.
- 3** Postavite stožac na cijev laganim pritiskom.

- 4** Pritisnite "Citrus" tipku na kontrolnoj ploči.

Brzina obrade može se povećati do 3 puta pritiskom na tipku +.  
Proces počinje i zaustavlja se ako je pritisnuta tipka STOP.

- 5** Čvrsto pritisnite polovicu voća na rotirajući stožac.

## Savjeti

- Povremeno prekinite pritiskanje kako bi uklonili kašu iz cijevi.  
Kad to učinite, isključite aparat i odvojite posudu zajedno sa cijevi i stožcem.



- Nakon uporabe, skinite posudu zajedno sa cjediljkom kako bi spriječili istjecanje soka u aparat.

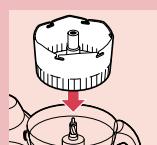
## Sokovnik

Sokovnik se može koristiti za pripremu svježih sokova od voća i povrća. Potrebno je odvojiti kašu, koštice i kožu.

**1** Stavite posudu na motornu jedinicu.



**2** Stavite držać pribora u posudu.



**3** Stavite bubenj u držać pribora.



**4** Stavite kašu u bubenj sokovnika tako da sve tri izbočine budu u utorima bubenja sokovnika.

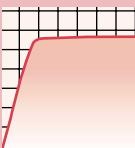


**5** Stavite pokrov sokovnika na posudu.



**6** Pritisnite tipku za izradu soka.

Nikada ne koristite sokovnik ako su rotirajući stožac ili bubenj oštećeni.



**7** Stavite voće ili povrće u sokovnik kroz cijev za dodavanje sastojaka.



**8** Ako je potrebno, potiskivačem čvrsto potisnite sastojke prema dolje. Potisnite potiskivač što je dublje moguće kako bi izbjegli prskanje.



- 9** Pustite aparat raditi sljedećih 20 sekundi kako bi iscjedili preostali sok iz voća ili povrća.
- 10** Kako bi izbjegli izljevanje soka u aparat, nakon uporabe odvojite posudu zajedno sa sokovnikom.

### Savjeti

- Prije uporabe sokovnika:
  - izrežite mrkvu, rotkvicu, itd.
  - ogulite agrume, ananas, dinju, itd.
  - izvadite koštice iz trešanja, šljiva, marelica, breskvi, itd.
- Prije stavljanja sokovnika uvijek isključite aparat.
- Povremeno isključite aparat kako bi uklonili kašu iz cijevi i bubnja sokovnika.
- Nemojte istodobno obraćivati velike količine namirnica.
- Ako aparat počne prejako vibrirati isključite ga i prije ponovnog uključenja očistite cijev i filter od kaše.

### Čišćenje

Prije čišćenja motorne jedinice uvijek isključite aparat iz napajanja.

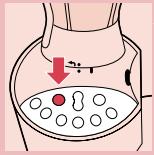


- 1** Čistite motornu jedinicu vlažnom krpom. Ne uranajte motornu jedinicu u vodu i ne ispirite je pod slavinom.
  - 2** Dijelove koji su bili u kontaktu s hranom uvijek operite vrućom vodom i deterđžentom za pranje posuća odmah nakon uporabe.
- Posuda, pokrov posude, potiskivač i pribor (osim posude mješača) također se mogu prati u perilici posuća.  
Otpornost ovih dijelova na strojno pranje ispitana je prema DIN EN 12875 standardu.  
Posuda mješača nije otporna na strojno pranje!
  - Pokrov skinite tako da ga otvorite i povučete prema gore.  
Pokrov skidajte samo radi čišćenja.  
  
Metalni nož, reznu jedinicu i dodatke perite vrlo pažljivo. Rubovi su vrlo oštri!  
  
Pazite da oštice noževa i umetaka ne dođu u kontakt s tvrdim predmetima jer tako mogu otupjeti.  
  
Neki sastojci mogu prouzročiti izbljeđivanje boje pribora. To nema negativan učinak i obično nestane nakon nekog vremena.
  - Mrežni kabel omotajte oko stražnjeg dijela aparat.

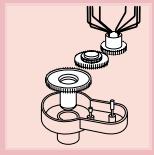


### Brzo čišćenje mješača

- 1** U posudu mješača ulijte mlaku vodu (ne više od 0,5 l) i malo sredstva za pranje posuća.
- 2** Zatvorite pokrov.
- 3** Pustite aparat raditi nekoliko trenutaka pritiskom na tipku za pulsni rad. (Aparat se zaustavlja kad otpustite tipku).
- 4** Skinite posudu mješača i isperite je čistom vodom.

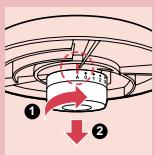


### Temeljito čišćenje mlatilice:



Skinite zupčanik s mlatilice. Operite zupčanike i mlatilicu u toploj vodi sa sredstvom za pranje ili u perilici posuća.

### Temeljito čišćenje podešivog diska za rezanje:

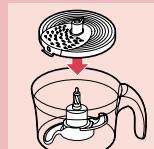


- 1** Zakrenite preklopku za podešavanje udesno za izvlačenje oštice diska.

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

## Pohranjivanje

### MicroStore



- Dodatke (nož, držać umetaka) stavite na držać dodataka i spremite ih u posudu. Držać umetaka uvijek stavite posljednji.

## Jamstvo i servis

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

## Funkcije, dodaci i primjene

Funkcija	Dodatak	Primjena	Vrijeme obrade
①	∅	Sjeckanje, izrada pirea, miješanje	10 - 60 s
②	∅ ∅ ∅	Ribanje	10 - 60 s
③	∅	Sjeckanje	10 - 60 s
④	∅	Mijesenje, miješanje	60 - 180 s
⑤	∅	Tučenje, emulgiranje	30 - 180 s
⑥	Ø	Miješanje, izrada pirea	10 - 60 s
⑦	∅	Cljeūenje agruma	ovisno o količini
⑧	∅	Izrada sokova od voća i povrća	ovisno o količini

## U slučaju problema

Problem	Rješenje
Aparat se ne uključuje.	Zakrenite posudu/ili pokrov udesno dok ne klikne. Izbočenja na posudi i pokrovu moraju biti okrenuta jedno nasuprot drugom.
Aparat se iznenada zaustavlja	Automatski zaštitni sustav je vjerojatno isključio aparat uslijed pregrijavanja. 1) Odspojite aparat iz napajanja. 2) Pritisnite tipku STOP. 3) Ostavite aparat hladiti 60 minuta. 4) Utaknite mrežni kabel u zidnu utičnicu. 5) Ponovo uključite aparat.
Pritisnuli ste pogrešnu tipku.	Pritisnite odgovarajuću tipku za željeni proces.
Proces ne počinje od početka nakon ponovnoga pokretanja	Aparat je opremljen memorijskom funkcijom. Ako ga ponovno pokrenete unutar 40 sekundi, proces započinje tamo gdje je prekinut. Želite li da obrada započne iznova: 1) Kratko pritisnite tipku za drugu funkciju (primjerice, pulsnu tipku) 2) Zatim pritisnite tipku STOP. 3) Pritisnite odgovarajuću tipku kako bi proces počeo iznova.
Stavljene su posuda mješača i posuda za obradu namirnica ali samo mješač radi.	Ako su obje posude stavljene pravilno, radi samo mješač. Želite li koristiti posudu za obradu namirnica, odvojite mješač i zatvorite otvor pokrovom s navojem.
Tipka +/- ne reagira kod nekih funkcija.	Motor je dosegao limit, odnosno, u tijeku je mijesenje kod kojeg se brzina ne može smanjiti.

## Količine i vrijeme pripreme

Sastojci	Maks. količina / a	Tipka dodatak	Postupak	Primjena
Jabuke, mrkve, celer - ribanje	500g	◎ / ⌂	Izrežite povrće na komade koji stanu u cijev. Napunite cijev i sjekajte lagano pritiskujući potiskivač.	Salate, sirovo povrće
Jabuke, mrkva, celer - sjekanje	500g	◎ / ⌂	Izrežite povrće na komade koji stanu u cijev. Napunite cijev i sjekajte lagano pritiskujući potiskivač.	Salate, sirovo povrće
Tijesto za palačinke - tučenje	750 ml mlijeka	◎ / ⌂	Prvo u mješač ulijte mlijeko i zatim dodajte sushe sastojke. Miješajte oko 1 minute. Ako je potrebno, ponovite postupak 2 puta. Zatim zaustavite aparat nekoliko minuta kako bi se aparat ohladio na temperaturu okoliša.	Palačinke, vaflji
Krušne mrvice - sjekanje	100g	◎ / ⌂	Koristite suhi, hrskavi kruh.	Panirana i zapečena jela
Krema od maslaca (creme au beurre) - tučenje	300g	◎ / ⌂	Koristite meki maslac.	Deserti, preljevi
Sir (parmezan) - sjekanje	200g	◎ / ⌂	Komad Parmezana bez kore izrežite na komade veličine približno 3 x 3 cm.	Dekoriranje, juhe, umaci, gratinirana jela

Sastojci	Maks. količin a	Tipka / dodat ak	Postupak	Primjena
Sir (Gouda) - ribanje	200g	◎ / ◎	Izrežite sir na komade tako da stanu u cijev. Pažljivo pritisnite potiskivačem.	Umaci, pizze, zapečena jela, fondue
Čokolada - sjeckanje	200g	◎ / ◯	Koristite tvrdu, običnu čokoladu. Izlomite je na komadiće od 2 cm.	Ukrasi, umaci, tijesto, pudinzi, mousse
Grašak, mahune (kuhane) - pire	250g	◎ / ◯	Koristite kuhanu grašak ili mahune. Ako je potrebno dodajte malo tekućine kako bi smjesa bila ravnomjerna.	Pirei, juhe
Kuhano povrće i meso - pire	500g	◎ / ◯	Za krući pire dodajte samo malo tekućine. Za finiji pire, dodajte tekućinu dok smjesa ne postane ravnomjerna.	Dječja i hrana za dojenčad
Krastavci - sjeckanje	2 krasta vca	◎ / ◎	Stavite krastavac u cijev i lagano ga pritisnite potiskivačem.	Salate, dekoriranje
Tijesto za kruh - mjesenje	500 g brašna	◎ / ◎	Miješajte toplu vodu s kvascem i šećerom. Dodajte brašno, ulje i sol i mjesite tijesto približno 90 sekundi. Ostavite dizati 30 minuta.	Kruh
Tijesto za pizzu - mjesenje	750 g brašna		Slijedite isti postupak kao kod tijesta za kruh. Mjesite tijesto 1 minutu. Prvo stavite brašno i zatim ostale sastojke.	Pizza

Sastojci	Maks. količin a	Tipka / dodat ak	Postupak	Primjena
Prhko tijesto - mjesenje	300 g brašna	◎ / ◯	Hladni margarin izrežite na kocke promjera 2cm. Stavite brašno u posudu i dodajte margarin. Miješajte dok tijesto ne postane grudasto. Zatim tijekom miješanja dodajte hladnu vodu. Zaustavite aparat čim se tijesto počne pretvarati u loptu. Prijе dalje obrade pustite tijesto da se ohladi.	Pite od jabuka, slatki biskvit, voćni kolači
Tijesto (kvassac) - mjesenje	500 g brašna	◎ / ◯	Prvo pomiješajte kvassac, toplu vodu i malo šećera u odvojenoj posudi. Stavite sve sastojke u posudu u mjesite tijesto dok ne postane gлатko i više se ne lijepi za posudu (to traje oko 1 minuta). Ostavite tijesto dizati 30 minuta.	Obogaćeni kruh
Bjelanjci - tučenje	4 bjelanj ka	◎ / ◯	Bjelanjci moraju biti na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje 2 bjelanjka.	Pudinzi, nabujci, meringue
Voće (jabuke, banane, kesteni) - miješanje	500g	◎ / ◯	Savjet: dodajte malo limunovog soka kako voće ne bi izgubilo boju. Dodajte malo tekućine za meki pire.	Umaci, džemovi, pudinzi, dječja hrana
Voće (jabuke, banane) - sjeckanje	500g	◎ / ◯	Savjet: dodajte malo limunovog soka kako voće ne bi izgubilo boju	Umaci, džemovi, pudinzi, dječja hrana

Sastojci	Maks. količina	Tipka / dodatak	Postupak	Primjena
Češnjak - sjeckanje	300g	② / ③	Ogulite češnjak. Pritisnite tipku za pulsni rad nekoliko puta kako češnjak ne bi bio presitno isječan. Koristite najmanje 150 g češnjaka.	Ukrasi, umaci
Začini (peršin) - sjeckanje	Min. 50 g	② / ③	Operite i osušite začine prije sjeckanja.	Umaci, juhe, ukrasi, biljni maslac
Sokovi (od jabuke, mrkve, itd.) - miješanje	500g (ukupno)	④ / ⑤	Pravite sokove u sokovniku.	Voćni sokovi
Majoneza - emulzija	3 jaja	⑥ / ⑦	Svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje jedno veliko, dva mala jaja ili dva žumanjka. U posudu stavite jaje i malo octa i pomalo dodajte ulje.	Salate, ukrasi i umaci za roštilj
Meso (nemasno) - mljevenje	500g	⑧ / ⑨	Prvo uklonite žilice i kosti. Izrežite meso na kocke od 3 cm. Pritisnite pulsnu tipku za grublje mljevenje.	Tartar odrezak, hamburgeri, mesne okruglice
Meso, riba, perad (polumasnina) - mljevenje	400g	⑩ / ⑪	Prvo uklonite žilice i kosti. Izrežite meso na kocke od 3 cm. Pritisnite pulsnu tipku za grublje mljevenje.	Tartar odrezak, hamburgeri, mesne okruglice
Frapei - miješanje	500 ml mlijeka	⑫ / ⑬	Pomiješajte voće (primjerice banane, jagode) sa šećerom, mlijekom i malo sladoleda i dobro promiješajte.	Fapei

Sastojci	Maks. količina	Tipka / dodatak	Postupak	Primjena
Smjesa (kolač) - miješanje	4 jaja	④ / ⑤	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	② / ③	Za grublje sjeckanje koristite pulsnu tipku. Želite li krupnije nasjeckane orahe, zauštavite obradu.	Salate, pudinzi, kolač od oraha, krema od badema
Luk - sjeckanje	500g	② / ③	Ogulite luk i narežite ga na 4 dijela. Zauštavite obradu nakon 2 pulsa za provjeru rezultata.	Salate, kuhanja hrana, pirjana jela, dekoriranje
Luk - rezanje na ploške	300g	④ / ⑤ ⑦ / ⑧	Očistite luk i narežite na komade tako da stanu u cijev. Napomena: koristite najmanje 100g.	Salate, kuhanja hrana, pirjana jela, dekoriranje
Perad - mljevenje	200g	⑩ / ⑪	Prvo uklonite žilice i kosti. Izrežite meso na kockice od 3 cm. Za grublje mljevenje koristite pulsnu tipku.	Mljeveno meso
Juhe - miješanje	500ml	⑥ / ⑦	Koristite kuhanu povrće	Juhe, umaci
Tučeno vrhnje - tučenje	500ml	⑧ / ⑨	Koristite šlag ohlađen u hladnjaku. Napomena: koristite najmanje 125ml šlaga. Šlag je gotov nakon približno 20 sekundi.	Ukrasi, šlag, sladoledi

## Recepti

### Namaz za sendvič od bučica

Sastojci:

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

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

### Voćni kolač

Sastojci:

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

- 60 g oraha
- 60 g grožđica
- 60 g velikih grožđica bez koštice
- 240 g raženog brašna
- 120 g pšeničnog brašna
- 120 g smeđeg šećera
- 360 g sirutke
- prstohvat soli
- 1 vrećica praška za pecivo

▶ tavite metalni nož u posudu. Stavite sve sastojke u posudu i miješajte ih 30 sekundi pri maksimalnoj brzini. Ako se tjesto zalijepi na pokrov posude, uklonite ga lopaticom. Pecite kolač u 30 cm dugoj posudi za kolače 40 minuta na 170°C.

### Pita od poriluka

Sastojci za tjesto:

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

Sastojci za nadjev:

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

- ▶ Stavite sve sastojke u posudu i izmiješajte u kompaktno tjesto. Ostavite tjesto dizati oko 30 minuta.
- ▶ Nasjeckajte poriluk podesivim diskom za sjeckanje (podešenje 3). Ulijte malo ulja u tavu i pirjajte sjeckani poriluk nekoliko minuta. Stavite ostatak sastojaka u posudu mješača i miješajte dok smjesa ne postane kremasta. Dodajte 1-2 žličice brašna za gušću smjesu.
- ▶ Namastite posudu za pečenje promjera 24 cm i prekrjite dno i bočne strane ravnomjerno tjestom. Izlijte smjesu od poriluka na tjesto i preko toga stavite ostatak sastojaka. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici oko 40 min. na 180°C. Može se poslužiti toplo ili hladno.

## **Mađarski gulaš**

Sastojci:

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

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

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

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

## **Pita od jagode**

Sastojci:

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

Nadjev:

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

Glazura:

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

Ukras:

- 250 g šлага

- ▶ Zagrijte pećnicu na 180°C. Pomiješajte margarin i šećer u posudi metalnim nožem.
- ▶ Umiješajte žumanjak i zatim brašno i kokos. Stavite tijesto na podlogu za pečenje, savinite rubove i probušite vilicom. Pecite 15-20 minuta dok ne postane svijetlosmeđe. Ostavite pitu hladiti na rešetci. Metalnim nožem i dodatkom za mjesenje pomiješajte šećer, limunov sok i sir dok smjesa ne postane kremasta. Premažite smjesu preko ohlađene pite. Ukrasite dijelom jagoda. Stavite u hladnjak.
- ▶ Pripremite glazuru. Pomiješajte preostale jagode s vodom i šećerom u posudi za miješanje. Rastopite kukuruzno brašno u 125 ml mješavine jagoda. Pustite da mješavina jagoda proključa. Kad priključa, umiješajte rastopljeno kukuruzno brašno. Vruću glazuru žlicom premažite preko jagoda i ostavite hladiti 2 sata. Ukrasite šlagom.

## Frape od svježeg voća

Sastojci:

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

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

## Kruh od lješnjaka

Sastojci za tijesto:

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

Nadjev:

- 250 g sjeckanih lješnjaka
- 100 g šećera
- 2 vrećice vanilin šećera
- 125 ml vrhnja

- ▶ Zagrijte pećnicu na 200°C. Nastavkom za mjesenje izmiješajte mlijeko, kvasac i šećer u posudi 15 sekundi. Dodajte brašno, sol, maslac i jaje. Smjesu mjesite 2 minute. Stavite tijesto u zasebnu posudu, prekrijte vlažnom krpom i ostavite tijesto dizati na toplome mjestu 20 minuta.
- ▶ Metalnim nožem nasjeckajte lješnjake. Miješajte sastojke za nadjev. Oblikujte tijesto u pravokutnik. Premažite ga smjesom od lješnjaka i zatim

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

## Čokoladni kolač

Sastojci:

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

Nadjev:

- 200 g džema od marelice

Glazura:

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

- Zagrijte pećnicu na 160°C. Metalnim nožem pomiješajte maslac i šećer. Rastopite čokoladu i umiješajte je. Dodajte žumanjke jedan po jedan i miješajte dok smjesa ne postane kremasta. Metalnim nožem istucite bjelanjak sa šećerom dok smjesa ne postane kompaktna i tjenasta. Smjesi dodajte pjenu od bjelanjka i lagano promiješajte. Zatim lopaticom umiješajte brašno. Stavite smjesu u nauljenu posudu za pečenje.

Pecite sat vremena na 160°C. Prvih 15 minuta ostavite vrata pećnice lagano odškrinuta.

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

## Juha od brokule (za 4 osobe)

Sastojci:

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

- Naribajte sir. Načinite pire od brokule s kuhanim krumpirom i malo vode u kojoj se kuhalо brokula. Pire od brokule, preostalu tekućinu i kocke za juhu stavite u mjericu i napunite do oznake 750 ml. Prenesite juhu u lonac i miješajući pustite da proključa. Umiješajte sir i začinite curryjem, solju, paprom, muškatnim oraščićem i dodajte tučeno vrhnje.

## Pizza

Sastojci za tijesto:

- 400g brašna
- 1/2 žličice soli
- 20 g svježega kvasca ili 1,5 vrećice sušenoga kvasca
- 2 žličice ulja
- približno 240 ml vode ( $35^{\circ}\text{C}$ )

Preliv:

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

Sastojci za umak:

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

- Stavite kuku za mijesenje u posudu. Stavite sve sastojke u posudu i odaberite proces mijesenja. Mijesite tijesto oko 1 minutu dok se ne oblikuje u loptu. Stavite tijesto u odvojenu posudu, prekrjite je vlažnom krpom i ostavite tijesto dizati oko 30 minuta.
- Metalnim nožem naseckajte luk i češnjak u posudi za obradu namirnica i pržite u tavi dok ne postanu prozirni. Dodajte oguljene rajčice i začine i pirjajte oko 10 minuta. Začinite solju, paprom i šećerom. Ostavite umak da se ohladi.

- Zagrijte pećnicu na  $250^{\circ}\text{C}$ .
- Izvaljajte tijesto na površini posutoj brašnom i oblikujte dva okrugla tjestova. Stavite tijesto u nauljenu posudu za pečenje. Premažite umakom i ostavite rubove slobodnima. Stavite željene sastojke, pospite ribanim sirom i začinite s malo maslinovog ulja.
- Pecite 12-15 minuta.

## Pirjano povrće s krumpirom

Sastojci:

- 1 jaje
- 50 cc mlijeka
- 1 žličica brašna
- 1 žličica korijandera
- sol i papar
- 2 velika krumpira (oko 300 g)
- 100 g mrkve
- 150 g celera
- 50 g sjemenki suncokreta ili 2 žličice kukuruza
- ulje

- Metalnim nožem izmiješajte jaje, mlijeko, brašno, korijander, sol i papar.
- Umetkom za grubo sjeckanje naseckajte oguljene rajčice, očišćenu mrkvu i celer i dodajte smjesi od jaja. Umiješajte povrće, smjesu od jaja i sjemenke suncokreta ili kukuruz zajedno u posudi. Od smjese oblikujte kolačice.
- Zagrijte ulje u tavi i pirjajte 8 kolačića od povrća na obje strane dok ne postanu zlatno smeđi. Ostavite ih cijediti na kuhinjskom papiru.
- Vrijeme pripreme: 3-4 minute.

## Kruh (bijeli)

Sastojci:

- 500 g brašna
- 15 g mekog maslaca ili margarina
- 25 g svježega ili 20 g suhog kvasca
- 260 ml vode
- 10 g soli
- 10 g šećera

- ▶ Stavite kuku za mjesenje u posudu. Stavite brašno, sol i margarin ili maslac u posudu. Dodajte svježi ili sušeni kvasac i vodu. Stavite pokrov na posudu i zakrenite u smjeru strelice dok ne klikne. Pritisnite tipku za mjesenje i mjesite tjesto (maksimalno vrijeme mjesenja potražite u poglavljju o količinama i vremenu pripreme).
- ▶ Izvadite tjesto iz posude, premjestite ga u veću posudu, prekrijte vlažnom krđom i ostavite dizati na toploome mjestu 20 minuta. Nakon dizanja ponovo poravnajte tjesto i oblikujte ga u loptu.
- ▶ Vratite tjesto u posudu, prekrijte vlažnom krđom i ostavite dizati još 20 minuta. Ponovi ga poravnajte i oblikujte.
- ▶ Stavite tjesto u nauljenu posudu za pečenje i ostavite dizati još 45 minuta. Pecite kruh u donjem dijelu prethodno zagrijane pećnice.
- ▶ Pecite kruh na približno  $225^{\circ}\text{C}$  u donjem dijelu prethodno zagrijane pećnice oko 35 minuta.

## Deli in nastavki

- A) Motorna enota
- B) Kontrolna plošča "Smart Process Control"
- C) Vgrajeni varnostni zaklop
- D) Pokrovček z navojem (mora biti nameščen, da lahko uporabljate funkcije v zvezi s skledo)
- E) Skleda za pripravo hrane
- F) Nosilec nastavkov
- G) Vrč mešalnika
- H) Pokrov vrča mešalnika
- I) Zatič pokrova (aktivira in deaktivira varnostno stikalo)
- J) Pokrov sklede za pripravo hrane
- K) Zapiralo
- L) Oskrbovalni kanal
- M) Potiskalo
- N) Sito ožemalnika citrusov
- O) Stožec ožemalnika citrusov
- P) Boben sokovnika
- Q) Sito sokovnika za kašo
- R) Pokrov sokovnika
- S) Potiskalo sokovnika
- T) Kovinsko rezilo + zaščitni pokrov
- U) Kavelj za gnetenje
- V) Stepalnik
- W) Plošča za srednje grobo ribanje
- X) Plošča za fino ribanje
- Y) Plošča za grobo ribanje
- Z) Plošča za granuliranje
  - a) Nosilec plošč
  - b) Prilagodljivi rezalni disk (plošča za rezanje, nosilec in nastavljeni gumb)

## Predstavitev

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

### Če vaš aparat nenadoma preneha delovati:

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

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

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

## Pomembno

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

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

deblokiran in aparat boste lahko vkloplili. Tako motorna enota kot pokrov z navojem imata označke. Aparat bo deloval le v primeru, da je označba na motorni enoti nameščena nasproti označbe na pokrovu z navojem.

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

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

## Uporaba aparata

### Smart Process Control

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

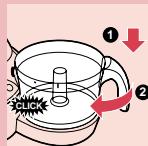
Hitrost lahko povečate ali zmanjšate trikrat s pritiskom na + ali - gumb.

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

Obdelavo lahko vedno končate s pritiskom na gumb Stop.

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

### Skleda za obdelavo hrane



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



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



### Vgrajena varnostna ključavnica

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



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



### Oskrbovalni kanal in potiskalo



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



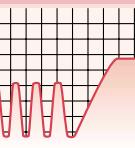
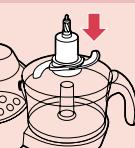
- 2** S potiskalom lahko tudi zaprete oskrbovalni kanal in s tem preprečite sestavinam, da bi izhajale.

## Kovinsko rezilo

► Rezilo se lahko uporablja za sekjanje, mešanje, mletje in pasiranje.

### 1 Z rezila odstranite zaščitni plašč.

Robovi rezila so zelo ostri. Ne dotikajte se jih!



### 2 Vstavite nosilec nastavkov v skledo in rezilo na nosilec nastavkov.

3 Vstavite živila v skledo. Večje kose hrane prej razrežite na koščke, velike približno  $3 \times 3 \times 3$  cm. Namestite pokrov na skledo.

### 4 Vstavite potiskalo v oskrbovalni kanal.

### 5 Na kontrolni plošči pritisnite gumb za sekjanje.

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

► Pritisnite gumb -, da zmanjšate hitrost.

► Postopek obdelave lahko med sunki kadarkoli prekinete s pritiskom na gumb STOP.

## Nasveti

► Če sekljate čebulo, zaustavite aparat po štirih sunkih, da preprečite preveč fino sesekljanje čebule.

► Ko sekljate (trdi) sir, naj aparat ne deluje preveč dolgo. Sir bo postal prevroč, začel se bo topiti in postal bo kepast.

► Ne sekljajte pretrdih sestavin, kot so kavna zrna, kurkuma, muškatov orešek in ledene kocke, ker se lahko rezilo skrha.

Če se hrana zalepi za stene sklede:

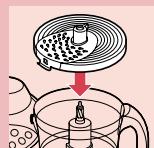
### 1 Izklopite aparat.

### 2 Odstranite pokrov s sklede.

### 3 Z lopatico odstranite sestavine z rezila ali s stene posode.

## Vložne plošče

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

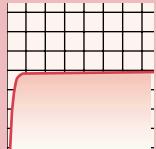


### 1 Vstavite izbrano vložno ploščo v nosilec, preden ga namestite na nosilec nastavkov.

Rezalni robovi so zelo ostri. Ne dotikajte se jih!

### 2 Namestite nosilec vložka na nosilno os v skledi.

### 3 Na skledo namestite pokrov.



**4** Vstavite živila v oskrbovalni kanal. Večje kose prej razrežite, da bodo primerni za kanal.

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

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

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

Proces obdelave se takoj poveča na izbrano hitrost, kar zagotavlja optimalni končni rezultat.

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

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

► Če ribate mehko zelenjavjo ali sadje, lahko hitrost zmanjšate do tri stopnje s pritiskom na



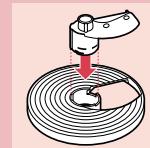
gumb - in s tem preprečite, da se naribana zelenjava in sadje spremeni v pire.

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

### Prilagodljiva rezalna plošča

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

Bodite previdni: rezalni robovi rezila so zelo ostri.



**1** Vstavite rezilo na vrh nosilca.

**2** Priklopite gumb na spodnji strani plošče in jo zavrtite, da se linije prekrijejo. Sedaj je plošča zaklenjena.

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



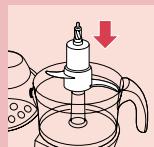
- 4** Namestite prilagodljivo rezalno ploščo na nosilec nastavkov.
- 5** Zaprite pokrov in vstavite sestavine v oskrbovalni kanal.
- 6** Na kontrolni plošči izberite "proces ribanja in rezanja".
- 7** Po potrebi potisnite sestavine s potiskalom počasi navzdol.



### Nastavek za gnetenje



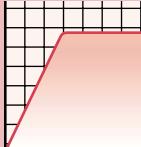
Nastavek za gnetenje se lahko uporabi za gnetenje kvašenega testa za kruh in pizze.



- 1** Nataknite nastavek za gnetenje na nosilec nastavkov.
- 2** Namestite skledo na motorno enoto in obrnite ročaj v smeri puščice in namestite nastavek za gnetenje na pogonsko os.
- 3** Vstavite sestavine v skledo.
- 4** Skledo zaprite s pokrovom.

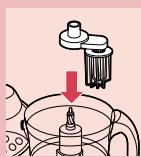
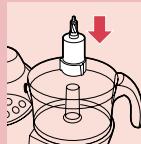


- 5** Pritisnite gumb za proces gnetenja na kontrolni plošči "Smart Process Control". Aparat bo postopno povečaval hitrost gnetenja v 10 sekundah do maksimalne hitrosti. S to hitrostjo obdelovanja bo aparat nadaljeval, dokler ne



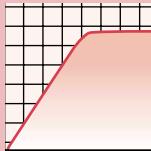
pritisnete gumba STOP. Hitrost lahko zmanjšate do trikrat s pritiskom na gumb -. Če gumb +/- ne reagira, je motor že na meji svoje zmogljivosti.

### Trebušasti stepalnik



Trebušasti stepalnik lahko uporabite za stepanje jajc, beljakov, instant pudingov, krem.

- 1** Namestite skledo na motorno enoto in jo zasučite v levo, dokler ne zaslišite klikna.
- 2** Nosilno os namestite v skledo.
- 3** Na nosilec nastavkov pritrдite stepalnik.
- 4** Vstavite sestavine v skledo, jo zaprite s pokrovom in jo zasučite na desno, dokler ne zaslišite klikna.
- 5** Na kontrolni plošči pritisnite gumb za stepanje. Aparat bo v 15 sekundah postopoma povečal hitrost stepanja do maksimalne hitrosti. Ta hitrost se obdrži, dokler ne pritisnete gumba STOP. Hitrost lahko zmanjšujete v treh korakih s posameznim pritiskom na gumb -.



## Mešalnik

Mešalnik je namenjen za:

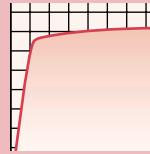
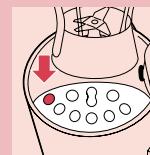
- Mešanje tekočin, npr. mlečnih proizvodov, omak, sadnih sokov, mešanih in osvežilnih napitkov.
- Mešanje mehkih sestavin, npr. zmesi za palačinke ali majoneze.
- Pasiranje kuhanih sestavin, npr. za otroško hrano.

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



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

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



Ne pritisnjte premočno na ročaj vrča mešalnika.

- 3** Vstavite vse sestavine v vrč.
- 4** Zaprite pokrov.
- 5** Preden začnete s postopkom obdelave, vedno priklopite varnostno pokrivalo na pokrov mešalnika.
- 6** Pritisnite gumb za mešalni postopek na kontrolni plošči. Mešalnik bo začel delovati. Hitrost se povečuje do maksimalne hitrosti. Aparat bo deloval na tej hitrosti, dokler ne pritisnete gumba STOP. Med postopkom mešanja lahko hitrost zmanjšate do trikrat s pritiskom na gumb -.

## Nasveti

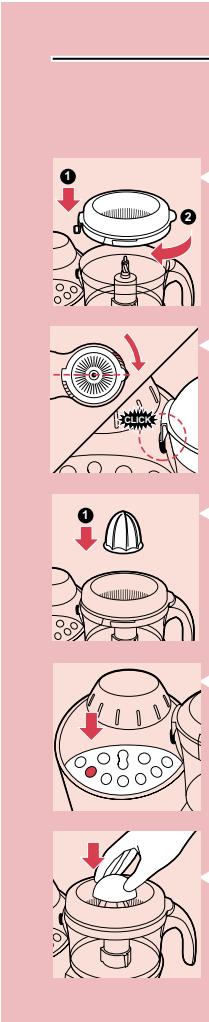
- Tekoče sestavine vlijte v vrč mešalnika skozi odprtino v pokrovu.
- Dlje, ko pustite aparat delovati, bolj na fino bodo sestavine zmlete.
- Trde sestavine prej narežite na manjše koščke



- in jih nato vstavite v vrč. Če želite pripraviti večjo količino hrane, jo raje obdelujete po majnših količinah, namesto vse naenkrat.
- Trde sestavine, kot npr. sojina zrna za sojino mleko, se morajo pred obdelavo namakati v vodi.
  - Ledene kocke zdrobite tako, da jih vstavite v vrč, zaprete pokrov in uporabite impulzno funkcijo.

Če se sestavine prilepijo na stene vrča:

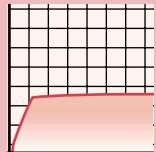
- 1** Izklopite aparat in ga izključite iz električnega omrežja.
  - 2** Odprite pokrov.
- Nikoli ne odpirajte pokrova, ko aparat še deluje.
- 3** S pomočjo lopatice odstranite sestavine s sten vrča.  
Lopatico držite na varni razdalji od rezil (na pribl. 2 cm).
- Če z rezultati niste zadovoljni, zaženite aparat še nekajkrat na kratko s pritiskom na impulzno funkcijo. Prav tako lahko poizkušate dosegči boljši učinek tako, da s kuhalnico malo premešate sestavine (ne takrat, ko mešalnik deluje), ali pa tako, da izlijete nekaj vsebine ven in obdelate manjšo količino živil.
  - V nekaterih primerih je sestavine lažje zmešati, če jim dodate malo tekočine, npr. limonin sok, ko mešate sadje.



## Ožemalnik citrusov

Ožemalnik citrusov se lahko uporablja za vse vrste citrusov.

- 1** Postavite skledo na motorno enoto in na skledo namestite sito.
- 2** Zasučite sito v smeri puščice, dokler se jeziček varnostne ključavnice na zaskoči na svojem mestu v motorni enoti.
- 3** Postavite stožec na sito z rahlim pritiskom navzdol.
- 4** Pritisnite gumb za ožemalnik citrusov na kontrolni plošči.  
Hitrost obdelave lahko povečujete do trikrat s pritiskom na gumb +.  
Postopek obdelave se začne in konča, če pritisnete STOP gumb.
- 5** Pritisnite razpolovičen sadež čvrsto na vrteči se stožec.



## Nasveti

- Od časa do časa sprostite pritisk, da sčistite kašo iz sita.

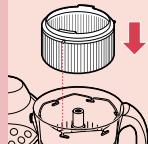
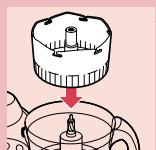
Ko to delate, izklopite aparat in odstranite skledo skupaj z sitom in stožcem.

- Po uporabi skledo odstranite skupaj z nastavkom za ožemanje citrusov, da preprečite polivanje soka iz aparata.

## Sokovnik

Sokovnik se lahko uporablja za pripravo soka iz svežega sadja ali zelenjave. Sadna pulpa, koščice in koža se ločijo.

- Namestite skledo na motorno enoto.
- Postavite nosilec nastavkov v skledo.
- Na nosilec nataknite boben sokovnika.

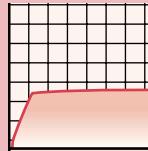


- V boben vložite sito za sadno pulpo in pazite, da se bodo vsi trije zatički prilegali zarezam v bobnu.

- Postavite pokrov sokovnika na skledo.

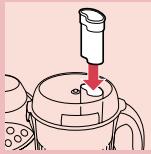
- Pritisnite gumb za sokovnik.  
Nikoli ne uporabljajte sokovnika, če sta vrteče se sito ali boben poškodovana.

Aparat začne delovati z majhno hitrostjo in na koncu doseže maksimalno hitrost. Hitrost lahko zmanjšujete s pritiskom na gumb -. Aparat se bo izklopil, če pritisnete STOP gumb.





- 7** Sadje ali zelenjavo spustite v sokovnik skozi oskrbovalni kanal.



- 8** Če je potrebno, potisnite sestavine s potiskalom čvrsto navzdol po kanalu. Potiskalo pustite v kanalu, kolikor je mogoče daleč, da preprečite pljuškanje.



- 9** Pustite aparat delovati še naslednjih 20 sekund, da iz sadja ali zelenjave iztisnete ves sok.
- 10** Da se izognete polivanju soka, po uporabi odstranite skledo skupaj s sokovnikom.

### Nasveti

► **Preden uporabite sokovnik:**

- narežite korenje, hren, in podobno.
- olupite citruse, ananas, melone, in podobno.
- razkoščičite češnje, slive, marelice, breskve, in podobno.

► **Vedno vklopite aparat preden vstavite sadje v sokovnik.**

► **Od časa do časa izključite aparat, da očistite sadno pulpo iz sita in bobna.**

► **Naenkrat ne obdelujte prevelikih količin hrane.**

► **Izklopite aparat, če se začne močno tresti in očistite sito in filter, preden ga ponovno vklopite.**

## Čiščenje

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

- 1** Motorno enoto očistite z vlažno krpo. Ne potapljajte motorne enote v vodo in je tudi ne spirajte pod pipo.
- 2** Vse dele, ki so prišli v stik s hrano morate takoj po uporabi oprati z vročo vodo in s sredstvom za čiščenje posode.
- Skledo, njen pokrov, potiskalo in nastavke (razen vrča mešalnika) lahko prav tako operete v pomivalnem stroju.  
Ti deli so bili preizkušeni za odpornost proti čiščenju v pomivalnem stroju po testu DIN EN 12875.  
Vrč mešalnika ni odporen proti čiščenju v pomivalnem stroju!

► **Pokrov odstranite tako, da ga odprete in izvlečete navzgor.**

Pokrov odstranite le za namene čiščenja.

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

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



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

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

### Hitro očiščenje mešalnika

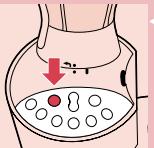


- 1 V vrč mešalnika naliйте mlačno vodo (največ pol litra) in malo detregenta za posodo.

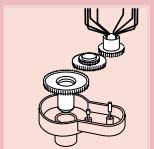
- 2 Zaprite pokrov.

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

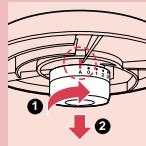
- 4 Odstranite vrč z aparata in ga sperite s čisto vodo.



### Da temeljito očistite trebušasti stepalnik:



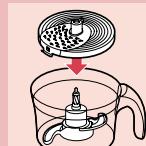
Razstavite zobnike s trebušastega stepalnika. Operite zobnike in trebušasti stepalnik v topli, milnati vodi ali v pomivalnem stroju.



### Da temeljito očistite prilagodljivi rezalni disk:

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

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



### Shranjevanje

#### Mikro shranjevanje

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



### Garancija in servis

Če potrebujete informacije, ali če imate z aparatom težave, vas prosimo, da obiščete Philipsovo spletno stran na [www.philips.com](http://www.philips.com) ali pa pokličete 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 gospodinjske aparate in aparate za osebno nego. Izdajatelj navodil za uporabo: Philips Slovenija,d.o.o.  
Tržaška 132, 1000 Ljubljana,  
tel: +386 1 477 88 23.

## Funkcije, nastavki in uporabe

Funkcija	Nastavek	Uporaba	Časi uporabe
②	③	Sekljanje, pasiranje, mešanje	10 - 60 sek.
④	⑤ ⑥ ⑦	Ribanje, strganje	10 - 60 sek.
⑧	⑨	Rezanje	10 - 60 sek.
⑩	⑪	Gneterje, miksanje	60 - 180 sek.
⑫	⑬	Tolčenje, stepanje, emulgiranje	60 - 180 sek.
⑭	⑮	Mešanje, pasiranje	10 - 60 sek.
⑯	⑰	Pritisikanje citrusov	odvisno od količine
⑱	⑲	Izločevanje sadnih sokov in zelenjavnih sokov	odvisno od količine

## Premagovanje težav

Težava	Rešitev
Aparat se ne vklopi.	Turn the bowl/or lid clockwise until you hear a click. Make sure that the points on the bowl and on the lid are placed directly opposite each other.
Aparat je nenadoma prenehal delovati.	The automatic thermal cut-out system has probably cut off the power supply to the appliance because it has overheated. 1) Unplug the appliance. 2) Press the STOP button. 3) Let the appliance cool down for 60 minutes. 4) Put the mains plug in the socket. 5) Switch the appliance on again.
Pritisnili ste napačni gumb za določen proces.	Press the button for the process you want.
Proces obdelave se ne začne na začetku, potem ko ste ga ponovno zagnali	This appliance is equipped with a memory-function. If you restart the appliance within 40 seconds, the process will start where it was interrupted. If you want the process to start right from the beginning: 1) Briefly press another process (e.g. the pulse button) 2) Then press the STOP button. 3) Press the appropriate process button to make the process start all over again.
Oba, vrč mešalnika in skleda za pripravo hrane sta pritjena, vendar deluje le mešalnik.	If both the blender and the food-processing bowl have been mounted correctly, only the blender will function. If you want to use the food-processing bowl, detach the blender and close the fixing hole with the screw cap.
Gumb +/- ne reagira pri določenih uporabah.	The motor is already at its physical limit, i.e. at kneading or when the speed is at the defined level where it can not be decreased any further.

## Količine in čas priprave

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

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Gumb postopek	Postopek	Uporabni namen
Sir (Gauda) - straganje	200 g	◎ / ⚡	Razrežite sir na koščke, ki se prilegajo v kanal. Pazljivo pritisnite s potiskalom.	Omake, pizza, gratinirane jedi, fondue
Čokolada - seklanje	200 g	◎ / ⚡	Uporabite trdo, čisto čokolado. Nalomite jo na 2 cm velike koščke.	Okraševanje, omake, peciva, pudingi, zmrzljena sметana
Kuhan grah, fižol - pasiranje	250 g	◎ / ⚡	Uporabite kuhan grah ali fižol. Po potrebi dodajte malo tekočine, da izboljšate gostoto zmesi.	Pire, juhe
Kuhinjska zelenjava in meso - pasiranje	500 g	◎ / ⚡	Za grob pire dodajte le malo tekočine. Za gladek pire dodajte tekočino, dokler zmes ni gladka.	Hrana za dojenčke in otroke
Kumare - rezanje	2 kumar e	◎ / ⚡	Vstavite kumare v kanal in jih pazljivo potisnite navzdol.	Solate, dekoracije
Testo (za kruh) - gnetenje	500 g moko	◎ / ⚡	Zmešajte toplo vodo s kvasonem in sladkorjem. Dodajte moko, olje in sol ter gnetite testo pribl. 90 sekund. Pustite ga, da vzhaja 30 minut.	Kruh
Testo (za pizze) - gnetenje	750 g moko	◎ / ⚡	Sledite istemu postopku kot za pripravo testa za kruh. Gnetite testo 1 minuto.	Pizza

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Gumb postopek	Postopek	Uporabni namen
Testo (krhko testo) - gnetenje	300 g moke	② / ③	Uporabite hladno margarino in jo narežite na 2cm kocke. V skledo vstavite moko in ji dodajte margarino. Miksajte dokler testo ne postane drobljivo. Nato med miksanjem dodajte hladno vodo. Prenehajte takoj, ko se začne testo spremniti v kroglo. Pred nadaljnjo obdelavo počakajte, da se testo ohladi.	Jabolčne pite, sladki biskviti, sadni kolaci
Testo (kvašeno) - gnetenje	500 g moke	② / ③	Najprej zmiksajte kvas, toplo vodo in nekaj sladkorja v ločeni posodi. Vstavite vse sestavine v skledo in gnetite testo, dokler ne postane gladko in se ne sprijemlje več s skledo (traja pribl. 1 minuto). Pustite ga vzhajati 30 minut.	Praznični kruh
Jajčni beljak - stepanje	4 jajčni beljaki	② / ④	Uporabite jajčni beljak, ki naj ima sobno temperaturo. Pozor: uporabite vsaj 2 jajčna beljaka.	Pudingi, sufleji, beljakova pena
Sadjje (npr. jabolka, banane, kostanj) - mešanje	500 g	① / ①	Nasvet: dodajte malo limoninega soka, da preprečite razbarvanje sadja. Dodajte nekaj tekočine, da dobite gladek pire.	Omake, džemi, pudingi, otroška hrana
Sadjje (npr. jabolka, banane) - seklanje	500 g	② / ③	Nasvet: dodajte malo limoninega soka, da preprečite razbarvanje sadja.	Omake, džemi, pudingi, otroška hrana

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Gumb postopek	Postopek	Uporabni namen
Česen - seklanje	300 g	② / ③	Olupite česen. Nekajkrat pritisnite impulzni gumb, da česen ne bo prefino nasekljan. Uporabite vsaj 150g česna.	Okraševanje, omake
Kuhinjske začimbe (npr. peteršilji) - seklanje	Min. 50 g	② / ③	Začimbe pred seklanjem operite in posušite.	Omake, juhe, okraševanje, zeliščno maslo
Sokovi (npr. narejeni iz jabolk, korenja in podobnega) - mešanje	500 g (celotna količina)	② / ④	Utekočinite sadeže v sokovniku.	Sadni sokovi
Majoneza - emulgiranje	3 jajca	② / ④	Vse sestavine naj imajo sobno temperaturo. Pozor: uporabite vsaj eno veliko jajce, dve mali jajčki ali dva jajčna rumenjaka. Vstavite jajce in malo vinskega kisa v skledo in počasi dodajajte olje.	Solate, okraševanje in omake za raženj
Meso (pusto meso) - mletje	500 g	② / ③	Najprej odstranite vse kite in kosti. Narežite meso na 3cm kocke. Pritisnite impulzni gumb, da dobite bolj grob rezultat.	Tatarski zrezki, hamburgerji, mesne kroglice
Meso, ribe, perutnina (žlhnata) - mletje	400 g	② / ③	Najprej odstranite vse kite in kosti. Narežite meso na 3cm kocke. Pritisnite impulzni gumb, da dobite bolj grob rezultat.	Tatarski zrezki, hamburgerji, mesne kroglice

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Gumb postopek	Postopek	Uporabni namen
Mlečni napitki - mletje	500ml mleka	⑩ / ⑪	Spasirajte sadje (npr. banane, jagode) s sladkorjem, mlekom in nekaj sladoleda in dobro premešajte.	Mlečni napitki
Zmes (pecivo) - mešanje	4 jajca 85 / ⑫	&@5, l	Sestavine naj imajo sobno temperaturo. Mešajte zmeščano maslo in sladkor toliko časa, da postane zmes gladka in kremsata. Nato dodajte mleko, jajca in moko.	Različna peciva
Lešniki - sekljanje	250 g	⑩ / ⑬	Uporabite impulzni gumb za bolj grobo sekljanje. Postopek zaustavite, če želite bolj grobo zmlete sestavine.	Solate, pudingi, orehov kruh, mandljeva zmes
Čebula - sekljanje	500 g	⑩ / ⑭	Olupite čebulo in jo narežite na 4 kose. Po dveh impulznih sunkih končajte obdelavo, da preverite rezultat.	Solata, kuhanha hrana, dodatek jedem, okraševanje
Čebula - rezanje	300 g	⑩ / ⑮ ⑩ / ⑯	Olupite čebulo in jo narežite na take koščke, ki se bodo prilegali v kanal. Pozor: najmanj 100g.	Solata, kuhanha hrana, dodatek jedem, okraševanje
Perutnina - mletje	200 g	⑩ / ⑰	Najprej odstranite vse kite in kosti. Narežite meso na 3cm kocke. Pritisnite impulzni gumb, da dobite bolj grobo zmleto meso.	Mleto meso
Juhe - mletje	500 ml	⑩ / ⑯	Uporabite kuhanzo zelenjavovo.	Juhe, omake

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Gumb postopek	Postopek	Uporabni namen
Stepena smetana - stepanje	500 ml	⑩ / ⑪	Uporabite smetano, ki ste jo ohladili v hladilniku. Pozor: uporabite najmanj 125ml smetane. Smetana je pripravljena po pribl. 20 sekundah.	Okraševanje, kreme, sladoledne mešanice

## Recepti

### Namaz za bučni sendvič

Sestavine:

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

► Operite in posušite bučke in jih nastrgajte s ploščo za fino ribanje v skledi za pripravo hrane.

Prenesite nastrgane bučke na krožnik, potrosite sol na njih in pustite približno 15 minut, da lahko sol izloči tekočino iz njih. Narežite čebulo na 4 kose in jih na fino sesekljajte skupaj s strokom česenom.

Potrgajte liste peteršilja s stebla in jih nasekljajte.

► Nato dajte nastrgane bučke na čisto servieto in stisnite ven tekočino. V ponev nalijte nekaj olja in narahlo opravište sesekljano čebulo in česen, dodajte nastrgane bučke. Vsa tekočina bi morala izpareti iz sestavin. Pustite opravenim sestavinam, da se nekaj časa ohlajajo. Oluščite jajca in jih za nekaj sekund nasekljajte v skledi za pripravo hrane. Dodajte ostale sestavine v skledo za pripravo hrane, jih začinjite in jih zmixsajte z rezilom. Servirajte na opečenem belem kruhu.

### Sadna torta

Sestavine:

- 180 g datljev
- 270 g suhih sliv
- 60 g mandljev
- 60 g lešnikov
- 60 g rozin
- 60 g svetlo rumenih rozin
- 240 g ržene moke
- 120 g pšenične moke
- 120 g rjavega sladkorja
- 360 g mlečnega masla
- ščepec soli
- 1 vrečka pecilnega praška

► Vstavite kovinsko rezilo v skledo. Vstavite vse sestavine v skledo, pritisnite gumb za postopek sekljanja in miksajte sestavine 30 sekund. Če se testo lepi na pokrov sklede, ga odstranite z lopatico. Pecite torto v 30 cm dolgi ponvi pribl. 40 minut na temperaturi 170°C.

### Porov Quiche

Sestavine za testo:

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

Sestavine za nadev:

- 500g pora
- rastlinsko olje

- 4 jajca
  - 500g kisle smetane
  - sol, poper; 1-2 žlici moke, če je potrebno
  
  - ▶ Vstavite vse sestavine v skledo in jih gnetite do trdnega testa. Testo pustite vzhajati 30 minut.
  - ▶ Narežite por s prilagodljivo ploščo za rezanje (npr. nastavitev 3). V ponev dajte nekaj olja in za nekaj minut cvrite narezani por. Ostale sestavine vstavite v vrč mešalnika in zaženite mešalnik za toliko časa, da boste dobili kremasto vsebino. Dodajte 1-2 žlici moke, da zmes utrdite.
  - ▶ Namastite ponev za peko v premeru 24cm in enakomerno pokrijte dno in strani s testom. Potrosite porovo zmes po testu in čez pa še ostale sestavine. Pecite v že zagreti pečici pribl. 40 minut na temperaturi 180°C. Lahko se servira toplo ali hladno.
- Madžarski golaž**
- Sestavine
- 1 žlica olja
  - 1 srednje velika čebula
  - 1 žlička paprike
  - 400 g govedine ali svinjine
  - 1 zelena paprika
  - 1 paradižnik
  - sol
  - 200 g korenja
  - 300 g krompirja
  - kumina cela
- 
- ▶ Operite meso in ga narežite na 2cm velike kocke. Olupite čebulo in jo sesekljajte v skledi za pripravo

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

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

### Jagodna pita

Sestavine:

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

Nadev:

- 80 g sladkorja
- 2 žlički limoninega soka

- 400 g smetanovega sira
- 500 g jagod

Glazura:

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

Dekoracija:

- 250 g smetane

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

## Sveži sadno-mlečni napitek

Sestavine:

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

▶ Olupite banane ali operite jagode. Sadje narežite na majhne koščke. Vstavite vse sestavine v vrč mešalnika. Mešajte do gladkosti.

▶ Za osvežajoči napitek po vašem okusu si izberite sadje, ki vam najbolj ugaja.

## Lešnikovi krušni kolački

Sestavine testa:

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

Nadev:

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

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

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

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

### Čokoladna torta

Sestavine:

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

Nadev:

- 200 g marelčnega džema

Glazura:

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

- ▶ Segrejte pečico na 160°C. Zmešajte maslo s sladkorjem v prahu s pomočjo kovinskega rezila. Stopite čokolado in jo premešajte. Dodajajte jajčne rumenjake, enega za drugim in mešajte, dokler

zmes ne postane kremasta. Stepite s kovinskim rezilom jajčne beljake s kristalnim sladkorjem, dokler ne postanejo gosti in penasti. Zmesi dodajte peno iz jajčnih beljakov in jo nežno vmešajte. Nato pomokajte vse skupaj s pomočjo kuhalnice. Postavite tortno zmes v namaščeno ponev. Pecite eno uro na 160°C. Prvih 15 minut pustite vrata pečice narahlo priškrnjena.

- ▶ Pripravite sladkorni obliv. Zavrite vodo, dodajte sladkor in čokolado in kuhanje na nizki temperaturi. Mešajte raztopino neprekirinjeno s kuhalnico, dokler ne postane gladka in mogiča za prelivanje. Prelijte sladkorni obliv po torti in pustite, da se ohladi. Torto servirajte z nekaj stepene smetane

### Brokolijeva juha (za 4 osebe)

Sestavine:

- 50g zrelega Gauda sira
- 300g kuhanega brokolija (stebla in cvetke)
- kuhanatakočina iz brokolija
- 2 kuhanakrompirja v kosih
- 2 kocki kostne juhe
- 2 žlici stepene smetane
- curry
- sol
- poper
- muškatov orešek

- ▶ Naribajte sir. Spasirajte brokoli s kuhanim krompirjem in nekaj vode, v kateri ste brokoli skuhali. Na brokolijev pire prilijte preostalo tekočino ter kocke v merilno posodo vse do 750 ml. Zmes prestavite v ponev in med

mešanjem pustite, da zavre. Pomešajte zraven še sir in začinite s currijjem, soljo, poprom in muškatovim oreškom ter dodajte smetano.

## Pizza

Sestavine za testo:

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

Za vrhnji preliv:

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

Sestavine, ki jih boste potrosili po omaki:

- olive, salame, artičoke, gobe, sardelle, sir Mozzarella, feferoni, naribani zreli sir in olivno olje po okusu.

- ▶ V skledo miksanje namestite gnetilni kavelj. Vse sestvine vstavite v skledo in izberite nastavitev za gnetenje. Testo gnetite pribl. 1 minuto, dokler se ne izoblikuje gladka krogla. Prenesite testo v posebno posodo, ga pokrijte z vlažno krpo in pustite, da vzhaja približno 30 minut.
- ▶ S kovinskim rezilom sesekljajte čebulo in česen v skledi za pripravo hrane in ju oprazite v ponvi.

Dodajte olupljeni paradižnik in začimbe in naj omaka na počasi vre približno 10 minut. Po okusu začinite s soljo, poprom in sladkorjem. Pustite, da se omaka ohladi.

- ▶ Pečico zagrete na 250°C.
- ▶ Testo povajljajte na pomokani delovni površini in oblikujte dve okrogli podlagi. Testo dajte na namaščen pladjenj za peko. Poljite vrhnji preliv na pizzo, robeve pa pustite prazne. Razpršite želene sestavine in naribani sir po pizzi in čez vse nakapljamajte nekaj olivnega olja.
- ▶ Pizzo pecite od 12 do 15 minut.

## Ocvrta zelenjava in krompir

Sestavine:

- 1 jajce
- 50 cc mleka
- 1 žlica moke
- 1 žlička koriandra
- sol in poper
- 2 velika krompirja (okoli 300 g)
- 100 g zimskega korenja
- 150 g zelene
- 50 g sončničnih semen ali 2 žlici koruze iz koruznega storža
- olje za cvrtje

- ▶ S pomočjo kovinskega rezila zmešajte jajce, mleko, moko, koriander, sol in poper.
- ▶ Nastrgajte olupljen krompir, korenje in očiščeno zeleno s ploščo za grobo ribanje in in dodajte jajčni zmesi. V skledi skupaj premešajte zelenjava, jajčno zmes in sončnična semena ali koruzzo iz storža.

- ▶ Segrejte olje v ponvi za cvrtje in cvrite 8 ploskih modelčkov po vsaki strani, dokler ne postanejo zlato rjavi. Pustite, da se odcedijo na servieti.
- ▶ Čas kuhanja: 3-4 minute.

### **Kruh (beli)**

Sestavine:

- 500 g moke za kruh
- 15 g mehkega masla ali margarine
- 25 g svežega kvasa ali 20 g suhega kvasa
- 260 ml vode
- 10 g soli
- 10 g sladkorja

- ▶ V skledo za mišanje namestite kavelj za gnetenje. V skledo vstavite moko, sol in margarino ali maslo. Dodajte sveži ali suhi kvas in vodo. Postavite pokrov na skledo in ga zavrtite v smeri puščice, dokler ne zaslišite klikha. Pritisnite gumb za gnetenje in mešajte testo (za maksimalni čas gnetenja poglejte v poglavje Količine in čas priprave).
- ▶ Odstranite testo iz sklede, ga vstavite v veliko posodo, pokrijte z vlažno brisačo in ga pustite, da vzhaja 20 minut. Po vzhajanju ponovno sploščite testo in ga oblikujte v kroglo.
- ▶ Postavite testo nazaj v skledo, ga pokrijte z vlažno krpo in ga pustite, da vzhaja še nadaljnih 20 minut. Ponovno ga sploščite in ga zvaljajte skupaj.
- ▶ Postavite testo v namaščeno ponev in ga pustite vzhajato nadaljnih 45 minut. Kruh pecite na spodnjem delu segrete pečice
- ▶ Pecite kruh pribl. 35 minut na pribl. 225°C v spodnjem delu segrete pečice.





