

PHILIPS

HR7724, HR7723



Instructions for use

Instrukcja obsługi

Руководство по использованию

Návod k použití

Návod na použitie

Használati útmutató

Kasutamisuohis

Lietošanas pamācība

Naudojimo nurodymai

Uputaza uporabu

Navodila za uporabo

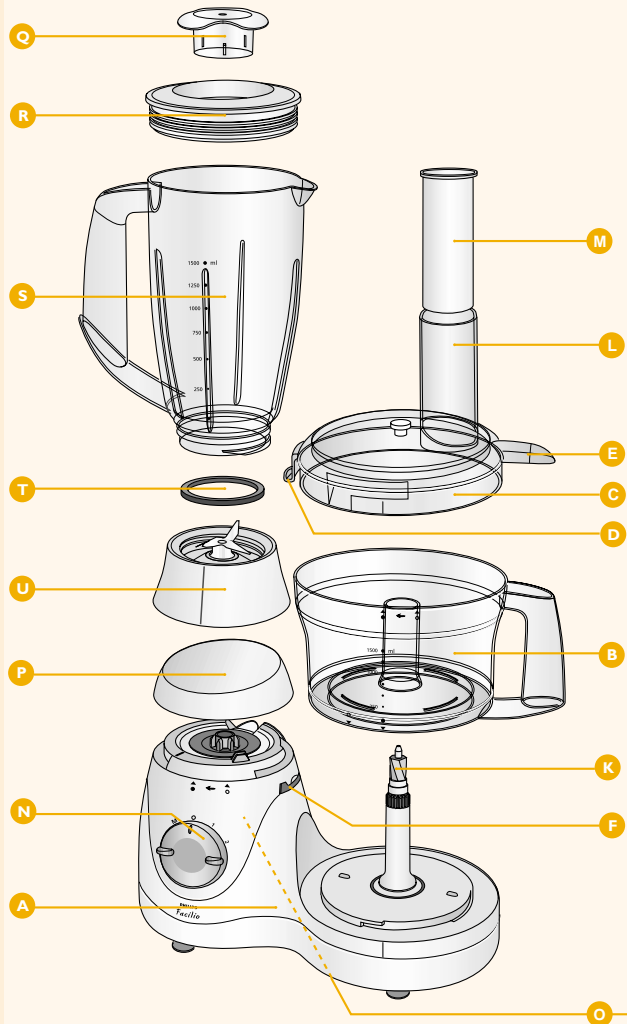
Інструкції по використанню

Instrucțiuni de folosire



PHILIPS

English	Page 3
Polski	Strona 15
Русский	Страница 28
Česky	Strana 41
Slovensky	Strana 54
Magyar	67. oldal
Eesti	Lehekülg 79
Latviski	91. lappuse
Lietuviškai	Puslapis 104
Hrvatski	Stranica 117
Slovenščina	Stran 130
Український	Стор. 143
Româniã	Pagina 156

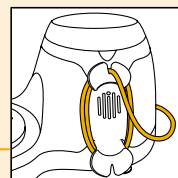
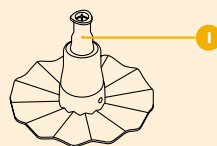
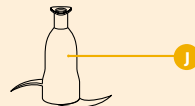
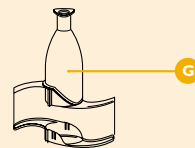


1

English

General description (fig. 1)

- A Motor unit**
- B Bowl**
- C Lid of bowl**
- D Peg of lid** (activates and deactivates the safety lock)
- E Projection** (covers the opening in the handle)
- F Built-in safety lock**
- G Blade** ⚔
- H Slicing/shredding disc** (medium fine, double-sided) ⊕
- I Emulsifying disc** ⚙
- J Kneading accessory** ⚙
- K Driving shaft**
- L Chute**
- M Pusher**
- N Speed control**
 - O** = Off
 - 1 - 2** = variable speed control
(1 = lowest speed;
2 = highest speed)
- M** = Moment/Pulse button
(appliance runs as long as button is pressed)
- O Cord clip** (for fixing the cord when wrapped)
- P Screw cap** (for closing the attaching hole for the blender jar when it is not used)



Automatic cut-out

Read these instructions carefully before you start using the appliance

To prevent damage due to overheating, your appliance has been equipped with an automatic cut-out system. In case of overheating, this system will automatically cut off the power supply to the appliance. If you follow the instructions below, you can switch on the appliance again after you have let it cool down for 15 minutes.

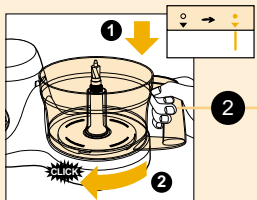
If your appliance suddenly stops running:

- Pull the mains plug out of the socket
- Set the switch to position O
- Let the appliance cool down for 15 minutes
- Put the mains plug back in the socket
- Switch on the appliance again.

Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the automatic cut-out system is activated time and again.

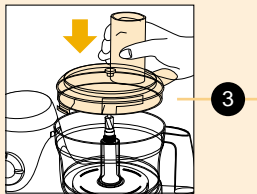
Important

- Read the directions for use and look at the illustrations before you start using the appliance.
- Remove the protective cover from the blade each time you use it.
- Be very careful when you pick up the blade, the knife of the blender and the slicing/grating disc. They are very sharp!
- Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Place the lid on the bowl in the right position. The built-in safety lock will now be deblocked and you will be able to turn on the appliance.
- **Note that if both the blender and the bowl have been correctly mounted, only the blender will function.**
- Never let the appliance run unattended.
- Never let children run the appliance.
- When you are mixing or blending liquids, do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender (top line of the graduation).
- Do not exceed the maximum amounts and processing times indicated in the table.
- Wait until moving parts have stopped running before you remove the lid of the appliance.
- Never put your fingers or objects (e.g. a spatula) in the chute while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- Never put your fingers or objects (e.g. a spatula) in the blender unless you have unplugged the appliance first.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid. Do not rinse it either.
- Unplug the appliance after use.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, in order to avoid hazardous situations.
- Keep these directions for use for future reference.



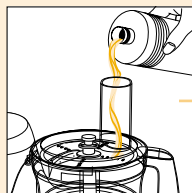
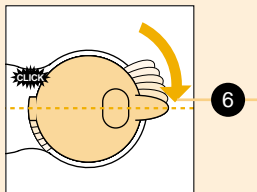
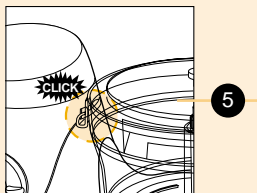
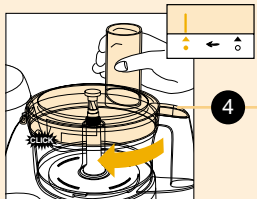
Placing the bowl (B) (fig. 2)

- Put the bowl on the food processor as shown (1)
- Turn the handle in the direction of the arrow until the bowl cannot be moved any further and you hear a 'click' (2).



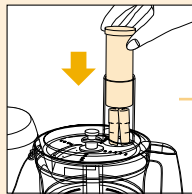
Placing the lid (C)

- Put the lid on the bowl as shown in fig. 3.
- Turn the lid with some force in the direction of the arrow until the lid will not move any further and you hear a 'click' (fig. 4-5).
- Make sure that the mark on the lid and the arrow on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will now cover the opening in the handle of the bowl (fig. 6).



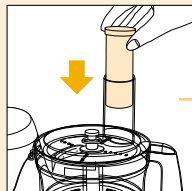
Chute (L) and pusher (M)

- The chute can be used to add liquid and solid ingredients (fig. 7).
- Use the pusher to push ingredients through the chute (fig. 8).
- You can also use the pusher to close the chute while the appliance is running to prevent dust or drops of liquid from escaping through the chute (fig. 9).



Built-in safety lock (F)

The motor unit as well as the lid (C) have been provided with marks. The appliance will only function if the arrow on the motor unit is placed directly opposite the mark on the lid. In this position, the projection (E) of the lid will cover the opening in the handle of the bowl.

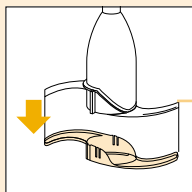


How to use the appliance

Note: The appliance will only function if

- The screw cap (P) or the blender (Q-U) have been properly mounted onto the motor unit (A) and
- The bowl (B) and the lid (C) have been placed on the motor unit in accordance with the instructions in this booklet.
- If both the blender and the bowl have been mounted correctly onto the motor unit, only the blender will function.

Set the speed control (N) to the position indicated in the table on pages 8-10 and switch the appliance on. When you have doubts about the right speed, always select the highest speed (setting 2).

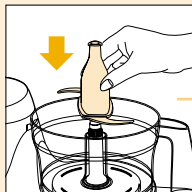


10

Blade (G) ⚔

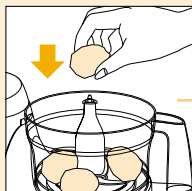
Be careful: the cutting edges of the blade are very sharp!

- The blade can be used for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing puff pastry, crumble and shortcrust pastry.



11

- Remove the protective cover from the blade (fig. 10).
- Put the bowl on the motor unit (fig. 2) and fit the blade onto the driving shaft (fig. 11).
- Put the ingredients in the bowl (fig. 12).
- Fasten the lid onto the bowl and put the pusher in the chute.

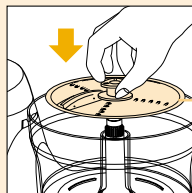


12

- Set the speed control (N) to the position indicated in the table and switch the appliance on. If you have doubts about the correct speed, always select the highest speed (position 2).
- Applications/recipes, mentioned in the table, will be ready after 10-60 seconds.

Tips:

- It is better not to chop large chunks with the blade; pre-cut them into pieces of approximately 3 cm before putting them in the food processor.
- The appliance chops very quickly; let it run for short periods at a time, also when you are using the pulse setting (M), to prevent the food from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance run for too long when you are chopping (hard) cheese; the cheese will get too hot and will start to melt and become lumpy.
- If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:
 - turn the appliance off;
 - remove the lid from the bowl;

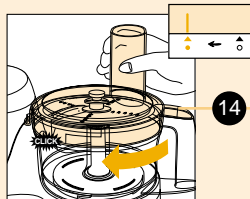


13

Slicing/shredding disc (H) ⊕

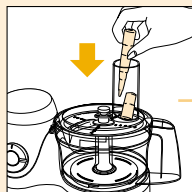
Be careful: the cutting edges of the disc are very sharp!

Only grasp the plastic part in the middle of the disc.



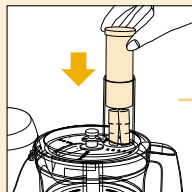
14

- Put the bowl on the motor unit (fig. 2).
- Put the slicing/grating disc in place (fig. 13).
- Put the lid on the bowl (fig. 14).
- Put the ingredients in the chute (fig. 15).
- Press the pusher lightly onto the ingredients in the chute.



15

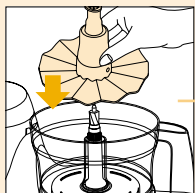
- For grating and slicing: set the speed control to position 2 (maximum speed).
- If you want to cut soft vegetables or fruits, you can also select a lower speed setting (see table).
- Press the ingredients slowly and steadily down with the pusher (fig. 16).



16

Tips:

- Pre-cut large chunks to make them fit into the chute.
- Fill the chute evenly for the best results.
- When you have to cut large amounts of food, process only small batches at a time and empty the bowl regularly between batches.

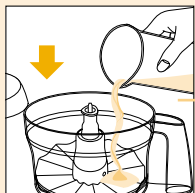


17

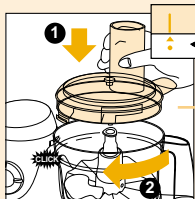
Emulsifying disc (I) ☺

- You can use the emulsifying disc to prepare mayonnaise, to whip cream and to whisk egg whites.

- Put the bowl on the motorunit and fit the emulsifying disc onto the driving shaft (fig. 17).
- Put the ingredients in the bowl (fig. 18) and put the lid onto the bowl (fig. 19).
- Fasten the lid onto the bowl and put the pusher in the chute (fig. 20).
- Set the speed control to the position indicated in the table and switch the appliance on (fig. 21).



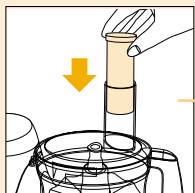
18



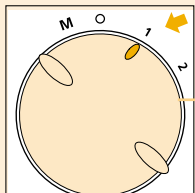
19

Tips:

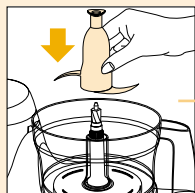
- When you want to whisk egg whites, make sure the eggs are at room temperature.
- Take the eggs out of the refrigerator at least two hours before you are going to use them
- All the ingredients for making mayonnaise must be at room temperature
- If you are going to whip cream, the cream must be taken straight from the refrigerator. Please observe the preparation time in the table. Cream should not be whipped too long. Use the pulse function to have more control over the process.



20



21

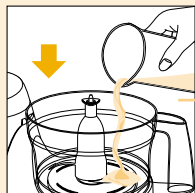


22

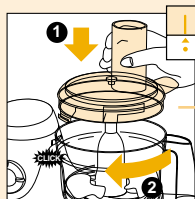
Kneading accessory (J) ☺

- The kneading accessory can be used for kneading bread dough and for mixing batters and cake mixtures.

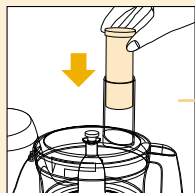
- Put the bowl on the motor unit (fig. 2) and fit the kneading accessory onto the driving shaft (fig. 22).
- Put the ingredients in the bowl (fig. 23) and fasten the lid onto the bowl (fig. 24).
- Put the pusher in the chute to close it (fig. 25).
- Set the speed control (N) to position 2 (= maximum speed) (fig. 26). The dough, batter or cake mixture will be ready after 1 - 3 minutes.



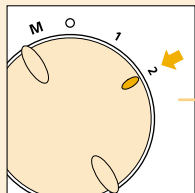
23



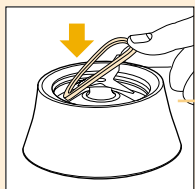
24



25



26



27

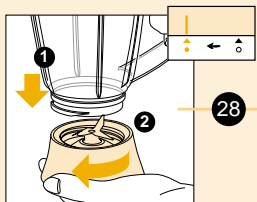
Blender (Q-U)

Important:

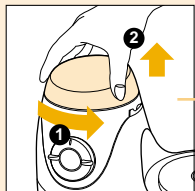
- The appliance can be used with or without the blender attached to the motor unit. If you use the appliance without the blender, the appliance will not function if the screw cap (P) has not been screwed onto the attaching hole for the blender.
- Before use: do not put the mains plug in the socket until you have attached the blender jar (S), the lid (R) and the knife unit (U) to the motor unit in the correct way.
- After use: unplug the appliance before you remove the blender jar from the motor unit.
- The blender can be used for pureeing very finely and for blending. It can be used for e.g. soups, sauces, milkshakes, baby food, vegetables, fruit, thin batter, puree, etc. If necessary, cut solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender.
- Do not fill the blender jar with ingredients that are hotter than 80 °C.
- To prevent spillage, do not put more than 1.5 litres of liquid in the blender jar. Do not use more than 1.2 litres in case of foaming liquids.
- Never remove the lid while the blender is running.

Assembly and disassembly

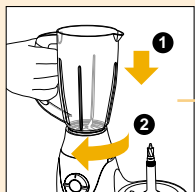
- Put the rubber sealing ring (T) around the edge of the knife unit (U) (fig. 27).
- Turn the knife unit to the left to attach it to the blender jar (fig. 28). Make sure it is



28



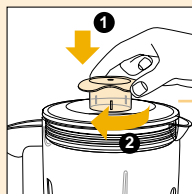
29



30



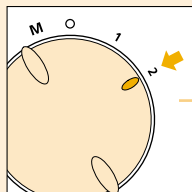
31



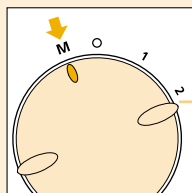
32



33



34



35

firmly fixed!

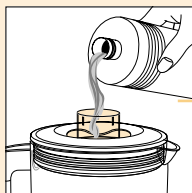
- Remove the screw cap (P) (fig. 29).
- Mount the blender jar onto the attaching hole and turn it in the direction of the arrow until it is firmly fixed (fig. 30).

Warning: do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.

- Press the lid into place (fig. 31).
- Attach the stopper by pressing it down and turning it in the direction of the arrows until it is firmly attached (fig. 32).
- To detach the blender, follow these steps in reverse order and opposite direction.
- Applications/recipes, mentioned in the table, will be ready after 10 seconds - 2 minutes.

How to use the blender

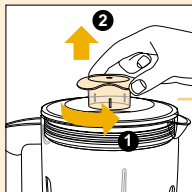
- Put the ingredients in the blender jar (fig. 33).
- Switch on the appliance by setting the speed control to the recommended speed (fig. 34) or by pressing the pulse button (M) (fig. 35). If you have any doubt about the correct speed, always select the highest speed (position 2). Check the table for the appropriate speed and setting.



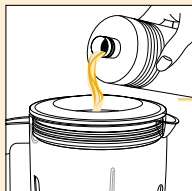
36

Tips:

- Liquid ingredients (for example oil for making mayonnaise) can be poured into the blender jar through the hole in the stopper which has been put in the lid upside down (fig. 36).
- The opening in the lid can be used to add ingredients while the appliance is running. To do so, unscrew the stopper and remove it from the lid (fig. 37-38).
- The longer you let the appliance run, the finer the blending result will usually be.
- It may be necessary to switch off the appliance from time to time to remove pieces of food sticking to the inside of the blender jar.
 - Switch off the appliance and unplug it;
 - Remove the stopper and the lid;
 - Remove pieces sticking to the inside of the blender jar with a soft spatula. Keep the spatula at a safe distance from the knives (approximately 2 cm).



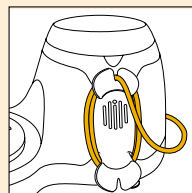
37



38












Cleaning














- Always unplug the appliance before you start cleaning the motor unit.
- You can clean the motor unit with a damp cloth. Do not immerse the motor unit in water and do not rinse it either.
- Always clean the parts that have come into contact with food in hot water with washing-up liquid immediately after use.
- Clean the blade, the knife unit of the blender and the slicing disc very carefully. The cutting edges are very sharp!
- Make sure that the cutting edges of the blade and the slicing disc do not come into contact with hard objects: this could cause them to become blunt.



39

- Certain ingredients may cause discolorations on the surface of the accessories. This does not have a negative effect; the discolorations usually disappear after some time.
- Wrap the (excess) mains cord around the reel on the back of the appliance (fig. 39).

Ingredients	Max. quantity	Speed setting	Accessory	Procedure	Applications
Apples, carrots, celeriac - grating/slicing	500 g	2 / M		Cut the fruit/vegetables into pieces that fit into the chute. Fill the chute with the pieces and grate them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Batter (pancake) - whisking	500 ml milk	2		First pour the milk into the blender and then add the dry ingredients. Mix the ingredients approx. 1 minute. If necessary, repeat this procedure max. 2 times. Then stop for a few minutes to allow the appliance to cool down to ambient temperature.	Pancakes, waffles, crêpes
Breadcrumbs - chopping	100 g	2		Use dry, crisp bread	Breadcrumbs, au gratin dishes
Butter cream (crème au beurre)	300 g	2		Use soft butter for a light result	Desserts, pastry, toppings
Cheese (Parmesan) - chopping	200 g	2		Use a piece of rindless Parmesan and pre-cut it into pieces of 2x2 cm and chop them.	Garnishing, soups, sauces, au gratin dishes
Cheese (Gouda) - grating	200 g	1		Cut the cheese into pieces that fit into the chute. Press carefully with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondue
Chocolate - chopping	200 g	1 / M		Use hard, plain chocolate. Break into pieces of 2 cm. Use the pulse setting (M) during the first few seconds and then switch to max. speed to chop very finely.	Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses
Dough (tarts, pies, dumplings) - kneading	300 g flour	2		Use cold margarine and cold water. Put flour in the bowl and add the margarine cut into pieces of 2 cm. Mix at max. speed until the dough has become crumbly, then add cold water while mixing. Stop as soon the dough starts to turn into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Fruit tarts, apple dumplings, pies, quiches.
Dough (bread) - kneading	700 g flour	2		Mix warm water with yeast and sugar. Add flour, butter and salt and knead the dough for approx. 90 seconds. Leave to rise for 30 minutes.	Bread
Dough (pizza) - kneading	700 g flour	2	 / 	Same procedure as for bread dough. Knead the dough for approx. 1 minute.	Pizzas, tarts

Ingredients	Max. quantity	Speed setting	Accessory	Procedure	Applications
Dough (yeast) - kneading	500 g flour	2		First mix yeast, warm milk and some sugar. Add flour, sugar, salt, eggs and soft margarine. Knead the dough until it stops sticking to the bowl. (Takes approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes.	Luxury bread
Dough (shortcrust) - kneading	500 g flour	2		Use cold margarine, cut into pieces of 2 cm. Put all the ingredients in the bowl and knead until the dough has turned into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Apple pies, sweet biscuits, open fruit flans
Egg whites - whisking	4 egg whites	1		Use the eggs at room temperature. Note: Use at least two egg whites	Puddings, soufflés, meringues
Fruit (e.g. apples, peaches, bananas) - chopping	500 g	M		Tip: Add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring	Salads
	- pureeing 700 g	2		Add some liquid to obtain a smooth puree.	Sauces, jams, puddings, baby food
Herbs (e.g. parsley) - chopping	min. 75 g	2 / M		Wash and dry the herb(s) before chopping	Sauces, soups, garnishing, herb butter
Leeks, cucumbers, carrots - slicing	min. 1 piece	2 / M		Fill the chute with leeks, pieces of cucumber or carrots and press carefully with the pusher.	Soups, salads, quiches.
Mayonnaise - emulsifying	3 eggs	1		Use all ingredients at room temperature. Note: use at least one big egg, two small eggs or two big egg yolks.	French fries, salads, fondue, garnishing and barbecue sauces.
Meats, fish, poultry - lean meat	500 g	2 / M		First remove sinews and (fish) bones. Cut the meat/fish into cubes of 3 cm. Use the pulse setting for a coarser chopping result.	Steaks tartare, hamburgers
	- streaky meat 400 g	2 / M			Minced meat
Milkshakes - blending	250 ml milk	2		Puree the fruit (e.g. bananas, strawberries) with sugar and lemon juice. Add milk and some ice cream and mix well.	
Mixture (sponge) - whisking	3 eggs	2 / 1		Ingredients at room temperature. Whisk the mixture of eggs and sugar at max. speed until stiff. Then add the sifted flour. Continue whisking carefully at speed 1.	Sponge cakes, Swiss rolls, pastry
Mixture (cake) - mixing	4 eggs	2		Ingredients at room temperature. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour respectively.	Various cakes

Ingredients	Max. quantity	Speed setting	Accessory	Procedure	Applications
Nuts - chopping	250 g	2 / M	☞	Use the pulse setting (M) for coarse chopping or max. speed for fine chopping.	Salads, bread, almond paste, puddings
Onions - chopping	500 g	2 / M	☞	Peel the onions and cut them into 4 pieces. Note: use at least 100 g.	Salads, cooked food
- slicing	500 g	2 / M	⊕	Peel the onions and cut them into pieces that fit into the chute. Note: use at least 100 g	
Peas, beans (cooked) - pureeing	500 g	2	☰	Use cooked beans or peas. If necessary, add some liquid to improve the consistency of the mixture.	Purees, soups
Potatoes, cooked - pureeing	750 g potatoes	1 - 2	☞	Do not overcook the potatoes. The amount of milk necessary depends on the kind of potato used. Use warm milk (max. 80°C). Add the milk slowly while the metal blade is rotating.	Oven dishes, puree
Soups - blending	500 ml	2	☰	Use cooked vegetables	Soups, sauces
Vegetables - chopping	500 g	2	☞	Pre-cut into cubes of 3 cm and chop them with the blade.	Soups, raw vegetables, salads
Vegetables and meats (cooked) - pureeing	500 g	2	☰	For coarse puree, add only a little liquid. For fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth enough.	Baby and infant food
Whipping cream - whipping	400 ml	1 / M	☰	Use cream that has been cooled in the refrigerator. Note: use at least 125 ml cream.	Garnishing, cream, pastry, ice cream mixtures

Parts

The following items are standard accessories:

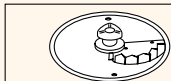
- Bowl (B)
- Lid (C)
- Blade (G) ⚡
- Slicing/shredding disc (H) ⊕
- Emulsifying disc (I) ⊖
- Kneading accessory (J) ⚡
- Pusher (M)
- Blender (Q-U)

The following additional accessories are available:

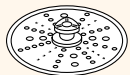
- double-sided slicing disc for thick and thin slicing (n°4203 065 61950) ⊖
- double-sided grating disc for coarse and medium fine grating (n° 4203 065 61970) ⊕
- double-sided grating disc for fine and extra fine grating (n° 4203 065 61960) ⊕
- Potato grating disc (n° 4203 065 61840)
- single-sided slicing disc for French fries and e.g. Swedish turnip HR 2912 (n° 4203 065 61830).
- Storage box for discs HR 2922 (n° 4203 065 61860).

Ask your supplier if these accessories are also available in your country. If you want to order additional parts or replacements, please mention the relevant service and/or type numbers.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

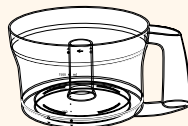


4203 065 61830

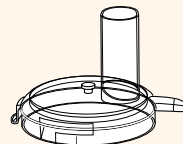


4203 065 61840

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE



4203 065 64510



4203 065 64520



4203 065 60160



4203 065 64530



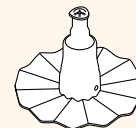
4203 065 63800



4203 065 60170



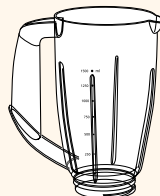
4203 065 64540



4203 065 64390



4203 065 61950



4203 065 64550



4203 065 61890



4203 065 61960



4203 065 64650



4203 065 61970



4203 065 61860



4203 065 64560



4203 065 61980

You are not satisfied with the way the appliance functions?

If the appliance does not function the way you expect it to, consult the following table and read the relevant sections in the directions for use!

Problem:

Possible solution:

The switch does not function

Turn bowl and/or lid in the direction indicated as far as possible (until you hear a 'click').
Make sure that the arrows on the bowl and on the appliance as well as on the bowl and on the lid are placed directly opposite each other (see fig. 2 and 6).

Make sure that the blender jar or the screw cap have been properly placed and turn them in the direction indicated as far as possible.

The appliance has suddenly stopped running

This is probably the automatic cut-out system that has cut off the power supply to the appliance because it has overheated.

- Unplug the appliance
- Set the switch to position **O**
- Let the appliance cool down for 15 minutes
- Put the mains plug back in the socket
- Switch on the appliance again.

If the automatic cut-out system is activated repeatedly, contact your Philips dealer or the Philips Service Centre in your country.

The chopping, slicing or grating result is not optimal

Select the correct speed. Look at the indications on the appliance and in the directions for use.

The result when whisking eggs is not optimal

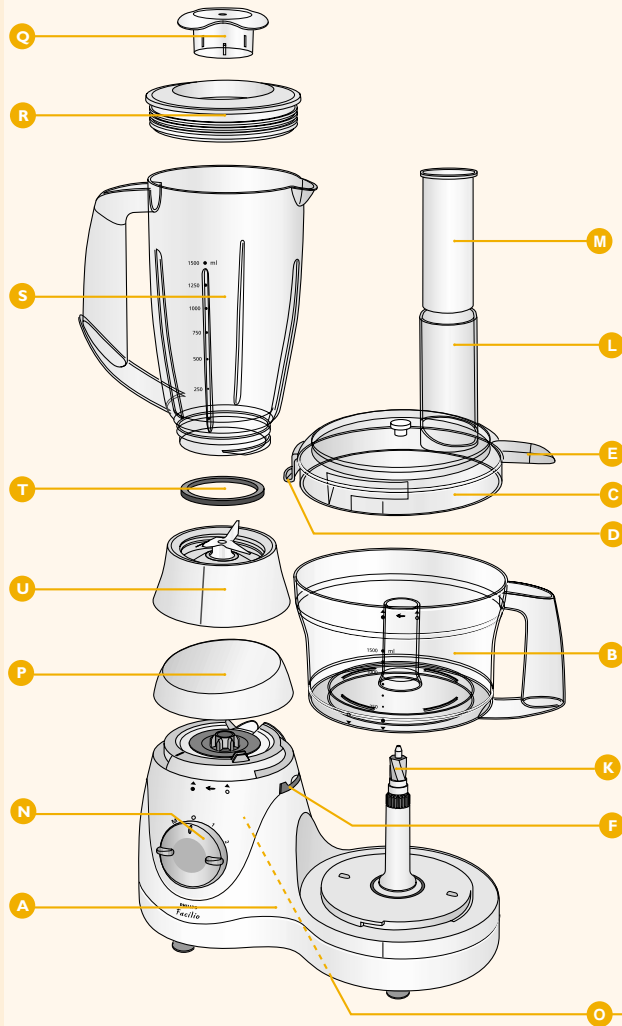
You can try adding some lemon juice or salt. Make sure the emulsifying disc and the bowl are grease-free and select the right speed.

The result when whipping cream is not optimal

Use the emulsifying disc. Use cooled whipping cream (approximately 6 °C).

The dough is swung around in the bowl

Follow the instructions given in the directions for use carefully. Never add too much water. Always use the accessory indicated in the table.
Do not exceed the maximum kneading time indicated.

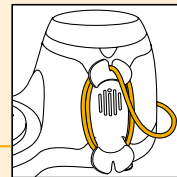
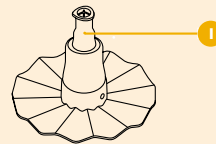
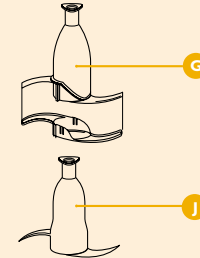


1

Polski

DOPIS (rys. 1)

- A** Część napędowa urządzenia
- B** Pojemnik
- C** Pokrywa pojemnika
- D** Zatrzask (zamyka i otwiera wbudowany zamek bezpieczeństwa)
- E** Dziobek (zamyka otwór w ręczce)
- F** Wbudowany zamek bezpieczeństwa
- G** Metalowy nóż
- H** Tarcza do krojenia na plastry/szatkwania
- I** Tarcza emulgacyjna
- J** Mieszadło
- K** Wałek napędowy
- L** Lej wysypowy
- M** Podwójny dopychacz
- N** Regulator prędkości obrotów
- O** = wyłącznik
- 1-2 regulator zmiany obrotów
- (1 = najniższa prędkość;
- 2 = najwyższa prędkość)
- M** = przycisk moment/puls (urządzenie działa, gdy przycisk jest wciśnięty)
- O** Klips do zamocowania zwiniętego przewodu
- P** Zatyczka do zamykania otworu do przymocowywania miksera, gdy mikser nie jest używany



Aksesoria do miksera

- Q** Zatyczka
- R** Pokrywa
- S** Dzbanek miksera
- T** Uszczelka gumowa
- U** Część tnąca

Automatyczny wyłącznik

Przed pierwszym użyciem urządzenia, przeczytaj uważnie tę instrukcję.

Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia spowodowanego jego przegrzaniem, robot kuchenny został wyposażony w system automatycznego wyłączania. W przypadku przegrzania system ten automatycznie wyłączy dopływ prądu do urządzenia. Jeśli będziesz przestrzegać poniższych wskazówek, ponowne uruchomienie robota kuchennego będzie możliwe po odczekaniu 15 minut, aż urządzenie ostygnie.

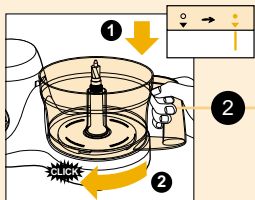
Jeśli robot kuchenny nagle przestanie pracować:

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego
- Przewłącznik na pozycję **O**
- Odczekaj 15 minut, aż urządzenie ostygnie
- Ponownie włóż wtyczkę do gniazdka ściennego
- Włącz urządzenie.

Jeśli automatyczny wyłącznik będzie uaktywniał się ponownie, skontaktuj się ze sklepem lub punktem serwisowym firmy Philips.

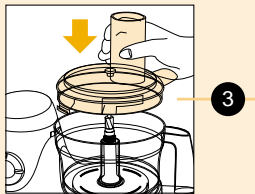
WAŻNE

- Przed pierwszym użyciem urządzenia przeczytaj instrukcję i zapoznaj się z ilustracjami.
- Zawsze przed użyciem zdejmuj z ostrza ochronną osłonkę.
- Zachowaj szczególną uwagę przy obchodzeniu się z metalowym nożem, częścią tnącą miksera lub tarczami tnącymi bądź trącymi. Są one bardzo ostre!
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj te części, które będą miały bezpośrednią styczność z żywnością.
- Zamocuj w odpowiedni sposób przykrywkę na pojemniku. Wówczas odblokuje się wbudowany zamek bezpieczeństwa i będzie można uruchomić urządzenie.
- **Zauważ, że jeśli zarówno mikser, jak i pojemnik zostały prawidłowo zamontowane, zadziała tylko mikser.**
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Nie pozwól dzieciom uruchamiać urządzenia.
- Gdy mieszasz lub miksujesz płyny, nie napełniaj pojemnika powyżej wskaźnika oznaczającego maksymalny poziom.
- Nie przekraczaj maksymalnych ilości produktów i czasu pracy urządzenia podanych w tabeli.
- Przed zdjęciem pokrywy z pojemnika odczekaj, aż przestaną się obracać ruchome części urządzenia.
- Podczas pracy urządzenia nigdy nie wkładaj do leja wysypowego palców ani żadnych przedmiotów, na przykład łyżki. Do tego celu można używać wyłącznie podwójnego popychacza.
- Nie wkładaj palców ani łyżki do miksera zanim nie wyłączysz urządzenia z prądu.
- Nie płucz ani nie wkładaj części silnikowej do wody ani do żadnego innego płynu. Nie sputkuj jej też pod bieżącą wodą.
- Po zakończeniu pracy wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Jeśli przewód urządzenia ulegnie uszkodzeniu, musi być wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym firmy Philips. Pozwoli to uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
- Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.



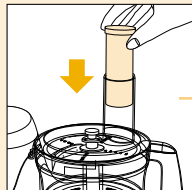
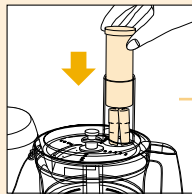
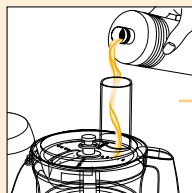
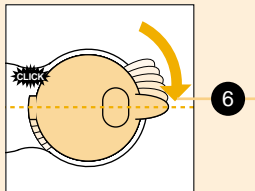
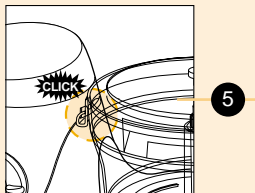
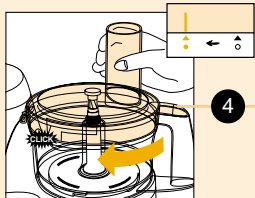
Nakładanie pojemnika (B) rys. 2

- Nałóż pojemnik zgodnie z rysunkiem (1).
- Przesuwaj rączkę pojemnika w kierunku wskazanym strzałką aż do oporu i do momentu, gdy usłyszysz charakterystyczne kliknięcie (2).



Zakładanie pokrywy (C)

- Umieść pokrywę zgodnie z rysunkiem 3.
- Przesuwaj pokrywę w kierunku wskazanym przez strzałkę aż do oporu i do momentu, gdy usłyszysz charakterystyczne kliknięcie (4-5).
- Sprawdź, czy oznakowanie na pokrywie i strzałka na pojemniku znajdują się dokładnie naprzeciw siebie. Dzióbek pokrywy zamknie otwór w uchwycie pojemnika (rys. 6).



Lej wyspowy (N) i dopychacz (O)

- Lej wyspowy służy do dodawania składników płynnych i stałych (rys. 7).
- Używaj popychacza do przepychania produktów przez lej wyspowy (rys. 8).
- Podczas pracy urządzenia popychacz może znajdować się w leju jako zatyczka. W ten sposób unikniesz rozchlapywania i rozpryskiwania.
- Dopychacz został wyposażony w drugi, mały dopychacz.
- Ten mały dopychacz można wyjąć (rys. 9) i w ten sposób uzyskać mały lejek.
- Węższy lejek może być użyteczny, gdy chcesz pociąć np. marchewkę lub gdy ilość składników jest za mała by wypełnić normalny lej wyspowy.

Mały dopychacz powinien być używany tylko wtedy, gdy w leju wyspowym znajduje się większy dopychacz.

Wbudowany zamek bezpieczeństwa (F)

Część silnikowa i akcesoria zostały oznakowane. Jedyne wtedy, gdy strzałka na części silnikowej znajdzie się dokładnie naprzeciwko symbolu na pokrywie (C) lub innych akcesoriach. W tej pozycji dzióbek (E) zamyka otwór w ręczce pojemnika.

Jak obsługiwać urządzenie

Uwaga: Urządzenie może być uruchomione tylko wtedy, gdy:

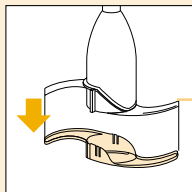
- Zatyczka (S) lub mikser (T-X) zostaną prawidłowo zamontowane na części silnikowej (A)
- Pojemnik (B) i akcesoria [pokrywa (C), wyciskarka do cytrusów lub sokowirówka] zostaną umieszczone na części silnikowej zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Jeśli zarówno mikser, jak i pojemnik zostaną prawidłowo zamontowane do części silnikowej, wówczas zadziała tylko mikser.

Ustaw regulator prędkości obrotów (P) na pozycję zalecaną w tabeli na stronach 28-30 i włącz urządzenie. W razie wątpliwości co do właściwej prędkości, wybierz najwyższe ustawienie (ustawienie 2).

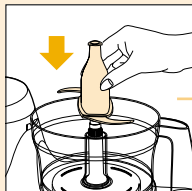
Metalowy nóż (G) §

UWAGA: Krawędzie noża są bardzo ostre!

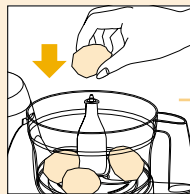
- Metalowy nóż jest używany do rozdrabniania, mieszania, miksowania, ucierania, ubijania oraz wyrabiania ciast.
- Zdejmij osłonkę ochronną z noża (rys. 10).
- Załóż pojemnik na część silnikową (rys. 2) i zamocuj metalowy nóż na wałek napędowy (rys. 11).
- Włóż składniki do pojemnika (rys. 12).
- Załóż pokrywę i włóż dopychacz do leja wysypowego.
- Ustaw regulator obrotów (P) na pozycję wskazaną w tabeli i włącz urządzenie. W razie wątpliwości co do właściwej prędkości, wybierz najwyższe ustawienie (ustawienie 2).



10



11

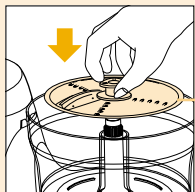


12

- Opisane w tabeli rezultaty będą gotowe w ciągu 10-60 sekund.

PORADY:

- Metalowym ostrzem nie należy rozdrabniać zbyt dużych kawałków. Przed włożeniem do robota pokrój większe kawałki na kostki wielkości ok. 3 cm.
- Robot rozdrabnia bardzo szybko. Włączaj go na krótki czas, dotyczy to także pulsacyjnego ustawienia na pozycji (M). W ten sposób produkty nie będą nadmiernie rozdrobnione.
- Przy rozdrabnianiu (twardego) sera uważaj, aby urządzenie nie pracowało za długo - w przeciwnym wypadku ser się ogrzeje i rozpuści.
- Jeśli produkty przykleją się do ostrza lub do wnętrza pojemnika:
 - wyłącz robot kuchenny;
 - zdejmij pokrywę;
 - usuń łopatką produkty z ostrza i ścianek pojemnika.
- Nie rozdrabniaj zbyt twardych składników, takich jak ziarna kawy, gałka muszkatołowa lub kostki lodu, gdyż mogą one stępić ostrze. Sprawdź w tabeli odpowiednie ustawienia i prędkość obrotów.

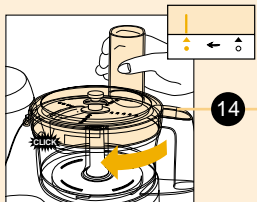


13

Tarcza do krojenia na plastry/ szatkowania(H)⊕

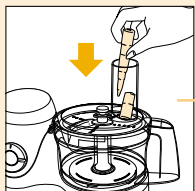
UWAGA: Tnące krawędzie tarcz są bardzo ostre!

Zawsze trzymaj tarcze za środkowy plastikowy uchwyt.

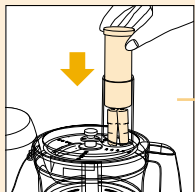


14

- Załóż pojemnik na część silnikową (rys. 2).
- Załóż tarczę tnącą (rys. 13).
- Zamknij pokrywę (rys. 14).
- Dodawaj składniki przez lej wyspowy (rys. 15).
- Produkty lekko przyciśnij dopychaczem.
- Do cięcia na wiórki lub na plastry ustaw regulator na pozycję 2 (maksymalna prędkość obrotów)
- Do cięcia miękkich owoców i warzyw, możesz wybrać niższą pozycję (patrz tabela).
- Składniki przesuwaj powoli i ze stałym naciskiem za pomocą dopychacza (rys. 16). Zaleca się używanie węższego lejka i mniejszego dopychacza przy rozdrabnianiu takich składników, jak marchewka.



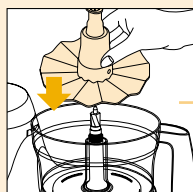
15



16

PORADY:

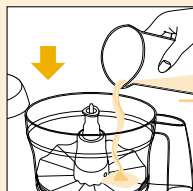
- Większe kawałki potnij na mniejsze, tak by mieściły się do leja.
- Wypełniaj lej równomiernie.
- Jeśli przetwarzasz duże ilości składników, podziel je na mniejsze partie i opróżniaj pojemnik po rozdrobnieniu każdej porcji.



17

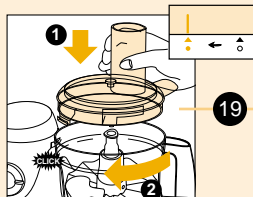
Tarcza emulgująca(I)⊕

- Tarcza emulgująca służy do przyrządzania majonezu, ubijania śmietany i piany z białek.



18

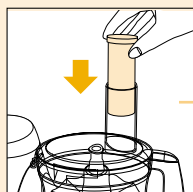
- Zamontuj miskę na części silnikowej urządzenia a następnie umieść tarczę emulgującą na trzpieniu napędowym (rys. 17).
- Włóż składniki do miski (rys. 18) i przykryj ją pokrywką (rys. 19).
- Zamocuj pokrywę na misce i włóż popychacz do leja (rys. 20)
- Ustaw pokrętko prędkości na pozycję wskazaną w tabelce i włącz urządzenie (rys. 21)



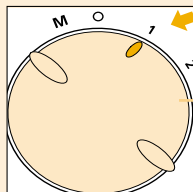
19

Porady:

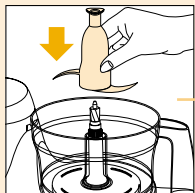
- Jeśli chcesz ubić pianę z białek, jajka powinny mieć temperaturę pokojową.
- Wyjmij jajka z lodówki co najmniej 2 godziny przed użyciem.
- Wszystkie składniki do przyrządzania majonezu powinny mieć temperaturę pokojową.



20



21



22

Mieszadło (J)

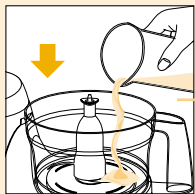
- Mieszadło przeznaczony jest do wyrabiania ciast.

- Zamontuj pojemnik na część silnikową (rys. 2). Następnie nałóż mieszadło na wałek napędowy (rys. 22).

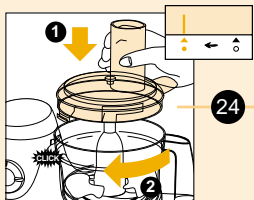
- Wrzuć składniki do pojemnika (rys. 23) i nakryj pojemnik pokrywą (rys. 24).

- Zamknij lej zasypowy dopychaczem (rys. 25).

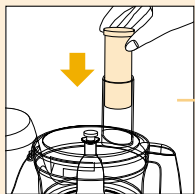
- Nastaw regulator (P) na pozycję 2 (maksymalna prędkość obrotów) (rys. 26). Ciasto będzie gotowe w ciągu 1-3 minut.



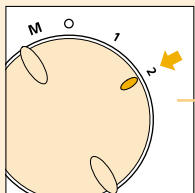
23



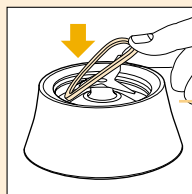
24



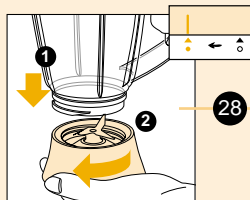
25



26



27



28

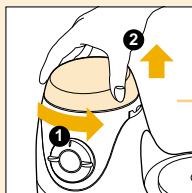
Mikser (Q-U)

Ważne

- Urządzenie można uruchomić zarówno z mikserem zamontowanym do części silnikowej, jak i bez miksera. Jeśli używasz urządzenia bez miksera, robot nie zacznie pracować bez założenia zatyczki (P) na otwór służący do zamocowywania miksera.
- Przed użyciem: nie wkładaj wtyczki do gniazdka ściennego zanim dzbanek miksera (S), pokrywka (R) i część tnąca (V) nie będą prawidłowo zamocowane na części napędowej.
- Po użyciu: wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego przed odłączeniem miksera od części napędowej.
- Mikser jest przeznaczony do bardzo drobnego miksowania i ucierania. Można w nim przygotowywać np. zupy, sosy, koktajle mleczne, potrawkę dla niemowląt, przecięry warzywne, musy owocowe, rzadkie ciasto, puree, itd. W razie potrzeby potnij większe kawałki na mniejsze przed włożeniem ich do miksera.
- Nie wlewaj do miksera składników o temperaturze wyższej niż 80° C.
- Aby uniknąć rozlania, nie wolno wypełniać dzbanka powyżej kreski wskazującej maksymalny poziom płynu (1,5 l). W przypadku płynów pniących się: nie napełniamy dzbanka powyżej poziomu 1,2 l.
- Nie podnoś pokrywy podczas pracy miksera.

Montaż i demontaż

- Załóż gumową uszczelkę (T) wokół krawędzi części tnącej (U) (rys. 27)
- Przekręć część tnącą w lewo, aby przymocować ją do dzbanka miksera (S) (rys. 28). Upewnij się, czy części są dobrze przymocowane.



29

- Zdejmij zatyczkę ochronną (P) (rys. 29).
- Włóż dzbanek miksera do otworu i przekręć w kierunku wskazanym przez strzałkę aż będą dobrze przymocowane (rys. 30).

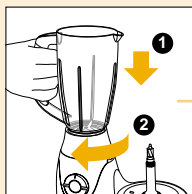
Ostrzeżenie: Nie przyciskaj a mocno uchwytu dzbanka miksera.

- Zamknij pokrywę (rys. 31).
- Załóż zatyczkę, wciskając ją do dołu i przekręcając w kierunku wskazanym przez strzałki aż będzie dobrze przymocowana (rys. 32).

- Aby zdjąć mikser, należy postępować w odwrotnej kolejności.

Jak obsługiwać się mikserem

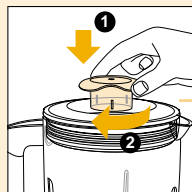
- Włóż składniki do dzbanka (rys. 33).



30



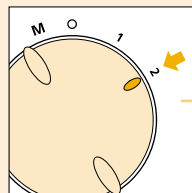
31



32

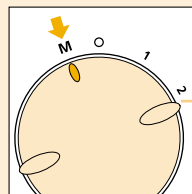


33



34

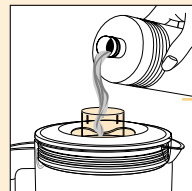
- Włącz urządzenie, ustawiając regulator prędkości obrotów na zalecaną pozycję (rys. 34) lub wciskając przycisk pulsacyjny (M) (rys. 35). W razie jakichkolwiek wątpliwości co do odpowiedniej prędkości, ustaw najwyższą prędkość (pozycja 2). Odpowiednie ustawienia i prędkości sprawdź w tabeli.



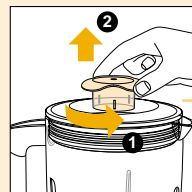
35

Porady

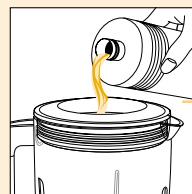
- Płynne składniki (np. olej do przyrządzania majonezu) można wlewać przez mały otwór w zatyczce, jeśli umieści się ją do góry nogami (rys. 36).
- Otwór w pokrywie może być użyty przy dodawaniu składników podczas pracy urządzenia. Otwieraj zatyczkę poprzez odkręcenie (rys. 37-38).
- Im dłuższy czas miksowania, tym dokładniej będą przetworzone produkty.
- Od czasu do czasu może zaistnieć potrzeba przerwania miksowania i usunięcia cząsteczek produktów pozostałych w dzbanku
 - Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z sieci.
 - Zdejmij zatyczkę i pokrywkę.
 - Wyjmij kawałki produktów przyklejone do ścianek dzbanka za pomocą plastikowej łopatkki. Trzymaj ją w bezpiecznej odległości (ok. 2 cm) od ostrzy.



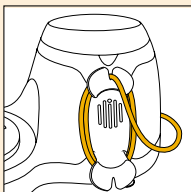
36



37



38



39













Mycie

- Przed myciem części napędowej, wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Część napędową możesz wytrzeć wilgotną szmatką. Nigdy nie zanurzaj tej części w wodzie ani nie sptukuj jej pod bieżącą wodą.
- Części stykające się z żywnością umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń natychmiast po użyciu.
- Zachowaj ostrożność podczas mycia metalowego noża i tarcz tnących: krawędzie są bardzo ostre!
- Upewnij się, czy krawędzie tnące nie stykają się z twardymi przedmiotami, gdyż może to spowodować ich stępienie.
- Niektóre produkty mogą powodować przebarwienia na akcesoriach. Nie ma to jednak żadnego wpływu na ich działanie. Przebarwienia zazwyczaj znikają po jakimś czasie.
- Owiń nadmiar przewodu wokół szpuli z tyłu urządzenia (rys. 39).

Dwie kolumny (ustawienia obrotów i akcesoria) do uzupełnienia odpowiednimi symbolami

Produkty	Maks. ilość	Ustawienie obrotów	Akcesoria	Obróbka	Zastosowanie
Jabłka, marchew, seler - ucieranie - krojenie	500 g	2 / M	⊕	Pokrój jabłka lub warzywa na kawałki mieszczące się do leja. Napełnij lej kawałkami i przyciskaj je lekko popychaczem.	Salatki, surówki.
Rzadkie ciasto (naleśniki) - ubijanie	500 ml mleka	2	☐	Najpierw wlej mleko do miksera, a potem dodawaj inne składniki. Mieszaj składniki przez około minutę. W razie potrzeby, ponów mieszanie, ale maksymalnie dwukrotnie. Odczekaj kilka minut aż urządzenie ostygnie.	Naleśniki, wafle, crepes
Grzanki - rozdrabnianie	100 g	2	☞	Użyj suchego, chrupiącego chleba	Potrawy z grzankami, zapiekane potrawy
Krem maślany	300 g	2	☞	Użyj miękkiego masła, aby krem był lekki.	Desery, ciasta, polewy
Ser (Parmezan) - tarcie	200 g	2	☞	Weź ser Parmezan bez skórki. Pokrój go w kawałki mieszczące się w leju.	Garnie, zupy, sosy, dania zapiekane.
Ser (Gouda) - tarcie	200 g	1	⊕	Pokrój ser w kawałki mieszczące się w leju. Przyciskaj delikatnie dopychaczem.	Sosy, pizza, dania zapiekane, founde.
Czekolada - rozdrabnianie	200 g	M / 1	☞	Użyj twardej czekolady bez dodatków, połam na kawałki o wielkości 2 cm; przez pierwsze kilka sekund ustaw robot na pozycję pulsacyjną M. Następnie przestaw na poz. max, aby czekolada była bardzo drobno starta	Dekorowanie, sosy, ciasta, puddingi, musy.
Ciasta (tarty, ciasta z owocami, jabłka w cieście) - mieszanie	300 g mąki	2	☞	Użyj margarynę z lodówki oraz zimną wodę. Wsyp mąkę do pojemnika. Dodaj margarynę pociętą na dwucentymetrowe kawałki. Mieszaj na prędkości maksymalnej, aż mieszanina będzie przypominać kulki chlebowe. Następnie dodaj zimną wodę, ciągle mieszając. Przerwij, gdy tylko ciasto uformuje się w kulę. Ostudź ciasto przed dalszą obróbką.	Tarty owocowe, jabłka w cieście, ciasta, quiches

Produkty	Maks. ilość	Ustawienie obrotów	Akcesoria	Obróbka	Zastosowanie
Ciasto (chlebowe) mieszanie	700 g mąki	2	☞	Wymieszaj ciepłą wodę z drożdżami i cukrem. Dadaj mąkę, masło i sól. Wyrabiaj ciasto przez około 90 sekund. Odczekaj 30 minut, by ciasto wyrosło.	Chleb
Ciasto (pizza) mieszanie	700 g mąki	2	☞ / ☞	Postępuj tak samo jak przy cieście na chleb. Wyrabiaj ciasto przez 1 minutę.	Pizza, tarty
Ciasto (drożdżowe) mieszanie	500 g mąki	2	☞	Wymieszaj drożdże z ciepłym mlekiem i odrobiną cukru. Dodaj mąkę, sól, jajka i miękką margarynę. Wyrabiaj ciasto aż przestanie przyklejać się do ścianek pojemnika (około 1 min.). Odczekaj 30 minut, aż wyrośnie.	Placek drożdżowy
Ciasto kruche mieszanie	500 g mąki	2	☞	Użyj margarynę z lodówki, potnij ją na dwucentymetrowe kawałki. Włóż wszystkie składniki do pojemnika jednocześnie. Mieszaj, aż ciasto uformuje się w kulę (ok. 1 min.). Ostudź przed dalszą obróbką.	Szarlotka, słodkie herbatniki, ciastka z owocami
Piana z białek Ubijanie	Białka z 4 jajek	1	☺	Weź jajka o temperaturze pokojowej. Uwaga: użyj białek z co najmniej 2 jajek.	Pudding, suflet, bezy
Owoce (np. jabłka, brzoskwinie, banany) - rozdrabnianie - ucieranie	500 g 700 g	M 2	☞ ☐	Porada: aby zapobiec utracie koloru, dodaj sok z cytryny. Dodaj trochę jakiegoś płynu, by uzyskać gładką konsystencję.	Salatki Sosy, dżemy, puddingi, przecięry dla niemowląt
Zioła - siekanie	Min. 75 g	2 / M	☞	Przed siekaniem umyj i wysusz zioła.	Sosy, zupy, garnie, masło ziołowe.
Por, ogórek. marchew - krojenie	Minimum 1 szt.	2 / M	☺	Włóż warzywa do leja wyspowego i przyciśnij dopychaczem.	Zupy, salatki, quiches.
Majonez - emulsjonowanie	3 jajka	1	☺	Użyj składników o temperaturze pokojowej. Uwaga: weź co najmniej jedno duże jajko lub dwa małe lub dwa duże żółtka.	Frytki, salatki, founde, garnie oraz sosy barbecue.
Mięso, ryby drób (chude mięso) (mięso żylaste) Noix - hacher	500 g 400 g	2 / M 2 / M	☞ ☞	Najpierw usuń błony, kości lub ości. Pokrój mięso na kawałki o wielkości 3 cm. Aby uzyskać grubsze kawałki, nastawić robot na pozycję pulsacyjną M.	Stek tatarski, hamburgery, mięso siekane

Produkty	Maks. ilość	Ustawienie obrotów	Aksesoria	Obróbka	Zastosowanie
Koktajle - mleczenie	Maks. pojemność	2		Zmiksuj owoce (np. banany, truskawki) z cukrem i sokiem cytrynowym. Dodaj mleko i trochę lodów. Dobrze wymieszaj.	
Biszkopt (ubijanie)	3 jajka	2		Składniki w temperaturze pokojowej. Ucieraj mieszankę jajek z cukrem na maksymalnym ustawieniu do momentu, gdy będzie sztywna. Następnie dodaj przesianą mąkę. Delikatnie ubijaj na prędkości 1.	Biszkopty, rogaliki, ciasta
Ciasto (mieszanie)	4 jajka	2		Składniki w temperaturze pokojowej. Ubijaj miękkie masło z cukrem aż osiągnie gładką konsystencję. Następnie dodaj mleko, jajka i mąkę.	Różne ciastka
Orzechy - rozdrabnianie	250 g	2 / M		Aby uzyskać grubsze wiórki ustaw pozycję pulsacyjną (M); aby uzyskać drobniejsze wiórki – wybierz maksymalne ustawienie.	Sałatki, chleb orzechowy, pasta migdałowa, pudding.
Cebule - rozdrabnianie - krojenie	500 g 500 g	2 / M 2 / M	 	Obierz cebulę ze skórki i przekrój ją na ćwiartki. Weź co najmniej 100 g cebuli. Następnie włóż cebulę do leja. Uwaga: rozdrabniać co najmniej 100 gram.	Sałatki, dania gotowane.
Groszek, fasola (gotowane) - miksowanie	500 g	2		Weź gotowany groszek lub fasolę. W razie potrzeby dodaj trochę płynu, by polepszyć konsystencję.	Puree, zupy.
Gotowane ziemniaki Miksowanie	750 g ziemniaków	1-2		Nie rozgotuj ziemniaków. Ilość mleka zależy od gatunku ziemniaków. Użyj ciepłego mleka (max temp. 80°C). Podczas gdy metalowy nóż obraca się, powoli dodawaj mleka.	Dania zapiekane, puree
Zupy miksowanie	500 ml	2		Użyj gotowanych warzyw	Zupy, sosy.
Warzywa - rozdrabnianie	500 g	2		Najpierw pokrój na trzycentymetrowe kawałki, a następnie rozdrabniaj je metalowym ostrzem.	Zupy, surówki warzywne, sałatki.
Warzywa i mięso (gotowane) - miksowanie	500 g	2		Aby uzyskać puree mniej zmiksowane, dodaj mniej wody. Aby uzyskać bardzo gładkie puree, dodawaj wody aż do pożądanego rezultatu.	Potravki dla dzieci i niemowląt
Bitą śmietana - ubijanie	400 ml	1/M		Użyj śmietany schłodzonej w lodówce. Uwaga: weź co najmniej 125 ml śmietany.	Dekorowanie, kremy, ciasta, lody.

Akcesoria

Następujące akcesoria należą do wyposażenia standardowego:

- pojemnik (B)
- pokrywa (C)
- metalowy nóż (G)
- tarcza do krojenia na plastry/ szatkowania (H)
- tarcza emulgacyjna (I)
- mieszak (J)
- podwójny popychacz (M)
- mikser (Q-U)

Następujące akcesoria są dostępne jako dodatkowe wyposażenie:

- tarcza do tarcia ziemniaków (4203 065 61840)
- jednostronna tarcza do cięcia frytek i rzepy HR 2912 (4203 065 61860)

Zapytaj w sklepie firmowym, czy te akcesoria są dostępne w Polsce. Jeśli chcesz zamówić dodatkowe akcesoria lub zamienić jakieś części, prosimy powoływać się na odpowiednie numery serwisowe lub numery typów.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 61830	4203 065 61840	

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 64510	4203 065 64520	4203 065 60160
		
4203 065 64530	4203 065 63800	4203 065 60170
		
4203 065 64540	4203 065 64390	4203 065 61950
		
4203 065 64550	4203 065 61890	4203 065 61960
		
4203 065 61860	4203 065 64650	4203 065 61970
		
4203 065 64560	4203 065 61980	

Jeśli robot kuchenny nie pracuje prawidłowo

Jeśli robot kuchenny nie pracuje prawidłowo, prosimy o zapoznanie się z poniższym zestawieniem. Prosimy też o sprawdzenie odpowiednich fragmentów niniejszej instrukcji!

Problem

Ewentualne rozwiązanie problemu

Nie działa włącznik.

Założ pojemnik lub pokrywę we właściwy sposób i obróć we wskazanym kierunku (aż usłyszysz „kliknięcie“).
Upewnij się, czy strzałki na pojemniku i na urządzeniu, a także na pojemniku i pokrywie znajdują się dokładnie naprzeciw siebie (patrz rys. 2 i 6)

Upewnij się, czy mikser lub zatyczka są prawidłowo zamontowane i przekręć je we wskazanym kierunku aż do oporu.

Urządzenie nagle przestaje działać

Prawdopodobnie automatyczny wyłącznik odciął dopływ prądu do urządzenia z powodu jego przegrzania.

- Wyłącz urządzenie z prądu
- Przetaw włącznik na pozycję **O**
- Odczekaj 15 minut aż urządzenie ostygnie
- Ponownie włóż wtyczkę do gniazdka ściennego
- Włącz urządzenie

Jeśli automatyczny wyłącznik uaktywni się ponownie, skontaktuj się ze sklepem lub punktem serwisowym firmy Philips w Polsce.

Niezadawalające rezultaty rozdrabniania, cięcia lub ucierania.

Wybierz odpowiednią prędkość obrotów. Zwróć uwagę na oznakowania na urządzeniu oraz w instrukcji.

Niezadawalające rezultaty ubijania piany.

Użyj kawałek sera Parmesan bez skórki, pokrojonego uprzednio na kawałki wielkości 2x2 cm i posiekaj je.

Niezadawalające rezultaty ubijania śmietany.

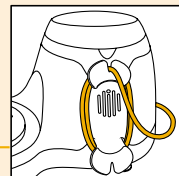
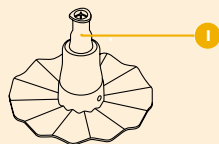
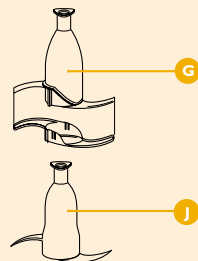
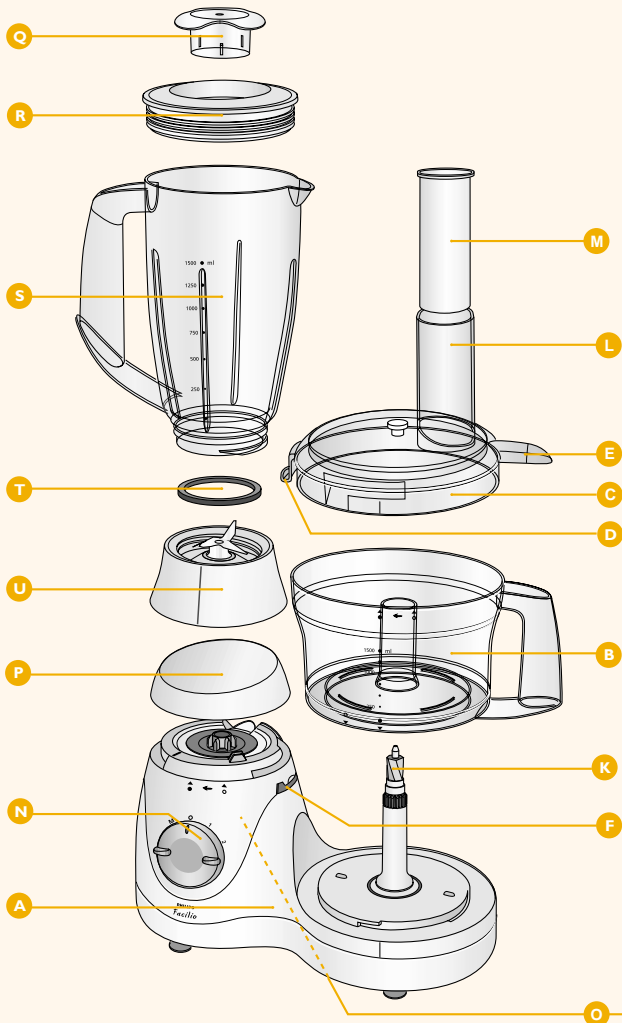
Użyj tarczy emulgacyjnej. Użyj schłodzonej śmietany kremówki (około 6°C).

Ciasto wiruje wokół ścianek pojemnika.

Bardzo dokładnie przestrzegaj wskazówek podanych w przepisie. Nie dodawaj za dużo wody. Używaj nasadki wskazanej w tabeli. Nie przekraczaj określonego maksymalnego czasu wyrabiania ciasta.

1

Русский



Общее описание (рис. 1)

- A** Корпус электропривода
- B** Чаша
- C** Крышка чаши
- D** Выступ крышки (включает и отключает встроенную защитную блокировку)
- E** Кромка крышки (закрывает отверстие в ручном захвате)
- F** Встроенная защитная блокировка
- G** Металлический нож
- H** Диск для нарезки/измельчения
- I** Диск для эмульгирования
- J** Приспособление для замешивания теста
- K** Вал электропривода
- L** Загрузочное окно для пищевых продуктов
- M** Двойной толкатель
- N** Переключатель
- O** = выключено
- 1-2**= установка скорости (1 = самая низкая скорость, 2 = самая высокая скорость)
- M** = Кнопка Останов/Импульс (для работы прибора держите кнопку в нажатом состоянии)
- O** Секция для намотки шнура (для хранения шнура в свернутом виде)
- P** Завинчивающийся колпачок (закрывающий отверстие для установки кувшина смесителя, когда он не используется)

Принадлежности смесителя

- Q** Пробка
- R** Крышка
- S** Кувшин смесителя
- T** Резиновое уплотнительное кольцо
- U** Ножевой блок

Автоматическое отключение

Внимательно прочитайте эти указания перед первым включением прибора.

Для предотвращения повреждения прибора из-за перегрева ваш процессор оснащен автоматическим устройством защитного отключения. При перегреве это устройство отключает прибор от электросети. Следуя указаниям, приведенным ниже, вы можете снова включить прибор через 15 минут, в течение которых он охлаждается.

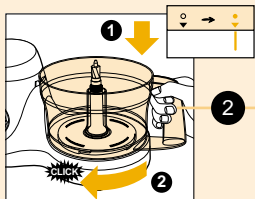
Если ваш прибор внезапно прекращает работать:

- Выньте вилку шнура питания из розетки электросети.
- Установите переключатель в положение **0**.
- Дайте прибору остыть в течение 15 минут.
- Вставьте вилку шнура питания в розетку электросети.
- Снова включите прибор.

Если автоматическое устройство защиты срабатывает повторно, обратитесь в торговую организацию или сервисный центр компании "Филиппс".

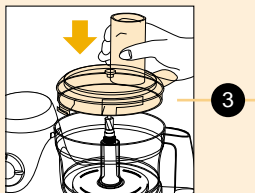
Внимание

- Прежде чем пользоваться электроприбором, прочитайте настоящее руководство и ознакомьтесь с иллюстрациями.
- Перед работой снимите с металлического ножа защитный колпачок.
- Следует крайне осторожно обращаться с металлическим ножом, ножом смесителя и дисками ломтерезкой/теркой, так как они очень острые.
- Перед первым применением тщательно вымойте все детали, контактирующие с продуктами питания.
- Правильно закройте чашу крышкой. Это обеспечивает отключение защитной блокировки, после чего электроприбор может быть включен.
- **Имейте в виду, что при правильной установке одновременно смесителя и чаши, работать будет только смеситель.**
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не позволяйте детям пользоваться электроприбором.
- При смешивании или взбивании жидкостей не наливайте выше максимальной отметки на чаше или на смесителе (верхняя линия градуировки).
- Не допускайте превышения максимальных количеств продуктов и значений времени их обработки, которые указаны в таблице.
- Прежде чем снять крышку, дайте вращающимся частям полностью остановиться.
- Запрещается опускать пальцы или предметы (например, лопатку) в загрузочное окно для пищевых продуктов во время работы. Для этого используйте только двойной толкатель.
- Запрещается опускать пальцы или предметы (например, лопатку) в смеситель, если прибор не отключен от электросети.
- Запрещается погружать корпус электропривода в воду или другую жидкость. Не промывайте его под струей воды.
- После окончания работы отсоедините вилку шнура питания от розетки электросети.
- В случае повреждения сетевого шнура его следует заменить в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филиппс», чтобы избежать опасности при эксплуатации прибора.
- Сохраните настоящее руководство в качестве справочного материала.



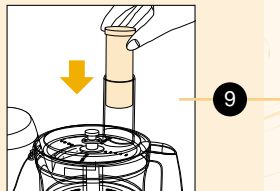
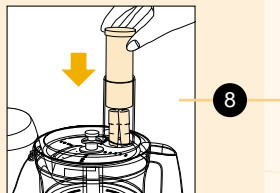
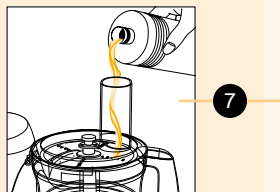
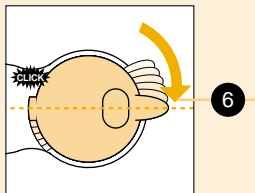
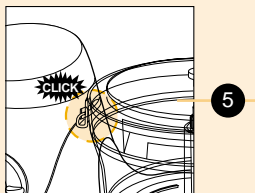
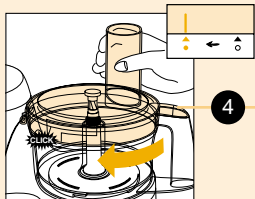
Установка чаши (B) (рис. 2)

- Установите чашу, как показано на рисунке (1).
- Передвиньте ручной захват в направлении, указанном стрелкой, до упора. При этом вы услышите щелчок (2).



Установка крышки (C)

- Закройте чашу крышкой, как показано на рис. 3.
- С усилием поворачивайте крышку в направлении, указанном стрелкой, до упора. При этом вы услышите щелчок (рис. 4, 5).
- Убедитесь, что метка на крышке и стрелка на чаше совместились. При этом кромка крышки закроет отверстие в ручном захвате чаши (рис. 6).



Загрузочное окно для пищевых продуктов (N) и толкатель (O)

- Загрузочное окно для пищевых продуктов можно использовать для добавления жидких и твердых ингредиентов (рис. 7).
- Для проталкивания ингредиентов через загрузочное окно пользуйтесь толкателем (рис. 8).
- Вы можете оставить толкатель в загрузочном окне во время работы, используя его в качестве пробки. Это предотвратит разбрызгивание и образование пыли (рис. 9).
- К толкателю применяется второй небольшой толкатель.
- Этот небольшой толкатель можно вынимать (9) для уменьшения диаметра загрузочного окна.
- Узкое загрузочное окно более удобно, если вы хотите нарезать, например, морковь или вам надо обработать слишком незначительное количество ингредиентов, чтобы использовать стандартное загрузочное окно.

Если большой толкатель установлен в загрузочное окно, вы можете пользоваться только маленьким толкателем.

Встроенная защитная блокировка (F)

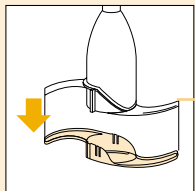
На корпусе электропривода так же, как и на всех принадлежностях имеются метки. Прибор будет работать только при совмещении стрелки на приборе с меткой на крышке (C) и на других принадлежностях. В этом положении кромки крышки и принадлежностей закроют отверстие в ручном захвате чаши.

Эксплуатация прибора

Примечание: Прибор будет работать только при условии, если.

- Завинчивающийся колпачок (S) или смеситель (Т-Х) правильно установлен на корпусе электропривода (А) и
- Чаша (В) и принадлежности (крышка (С), пресс для цитрусовых или соковыжималка) были установлены на корпусе электропривода в соответствии с инструкциями данного руководства.
- При правильной установке смесителя и чаши на корпусе электропривода работать будет только смеситель.

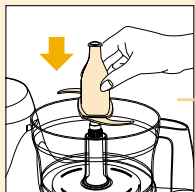
Установите переключатель (Р) в положение, указанное в таблице, расположенной на страницах 43-45, и включите прибор. Если вы сомневаетесь, какую выбрать скорость, всегда устанавливайте самую высокую скорость (положение 2).



10

Металлический нож (G) §

Будьте осторожны: режущие кромки ножа очень острые!



11

- Металлический нож может использоваться для измельчения, смешивания, перемешивания, приготовления пюре, взбивания и замешивания теста для выпечки кондитерских изделий и хлеба.

- Снимите защитный колпачок с ножа (рис. 10).

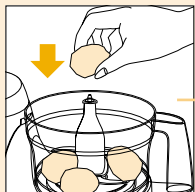
- Установите чашу на корпус электропривода (рис. 2) и закрепите металлический нож на валу электропривода (рис. 11).

- Поместите в чашу ингредиенты (рис. 12).

- Закройте чашу крышкой и установите толкатель в загрузочное окно для пищевых продуктов.

- Установите переключатель (Р) в положение, указанное в таблице, и включите прибор.

Если вы сомневаетесь, какую выбрать скорость, всегда устанавливайте самую высокую скорость (положение 2).

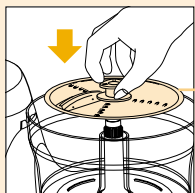


12

- Приготовление и обработка пищевых продуктов по рецептам, приведенным в таблице, займет 10-60 секунд.

Полезные советы

- Не рекомендуется измельчать металлическим ножом большие куски, следует предварительно порезать их на кубики размером приблизительно 3 см перед закладкой их в пищевой процессор.
- Прибор измельчает очень быстро, поэтому включайте его на короткие промежутки времени, а также используйте импульсный режим работы (М), чтобы избежать очень мелкого измельчения продуктов.
- При измельчении (твердого) сыра не оставляйте прибор включенным слишком долго. Сыр может нагреться и слипнуться комками.
- Если пищевые продукты налипли на металлический нож или на внутренние стенки чаши:
 - выключите электроприбор,
 - снимите с чаши крышку,
 - удалите ингредиенты с металлического ножа или со стенок чаши с помощью лопатки.
- Не измельчайте слишком твердые ингредиенты, такие как кофейные зерна, мускатный орех и кусочки льда, так как это затупит нож. Смотрите таблицу для выбора подходящих скорости и положения.



13

Диск для нарезки/измельчения (H) ⊕

Будьте осторожны: режущие кромки дисков очень острые!
Всегда держите диски за пластмассовую деталь в центре диска.

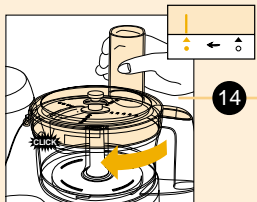
- Установите чашу на корпус электропривода (рис. 2).
- Установите диск-ломтерезку и диски-терки на место (рис. 13).
- Закройте чашу крышкой (рис. 14).
- Опустите ингредиенты в загрузочное окно для пищевых продуктов (рис. 15).
- Слегка надавите толкателем на ингредиенты.
- Установите переключатель в положение 2 (максимальная скорость) для резки и измельчения.

- Если вам нужно измельчить мягкие овощи и фрукты, вы можете выбрать более низкую скорость (см. таблицу).

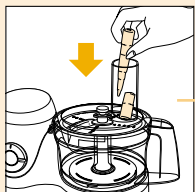
- Надавите на ингредиенты толкателем, прикладывая равномерное и умеренное усилие (рис. 16). Мы советуем вам пользоваться узким загрузочным окном и маленьким толкателем для резки овощей, например, моркови.

Полезные советы

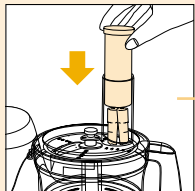
- Перед загрузкой продуктов предварительно порежьте крупные куски, так чтобы они проходили в загрузочное окно.
- Равномерно загружайте продукты в загрузочное окно, это позволит вам добиться наилучших результатов.
- Большое количество продуктов обрабатывайте небольшими порциями, время от времени опорожняя чашу.



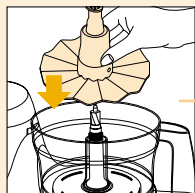
14



15



16



17

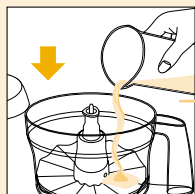
Диск для эмульгирования (I) ⊕

• Вы можете пользоваться диском для эмульгирования для приготовления майонеза, взбивания сливок и сбивания яичных белков.

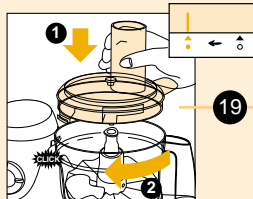
- Установите чашу на блок электродвигателя, установите диск для эмульгирования на приводной вал (рис. 17).
- Поместите ингредиенты в чашу (рис. 18) и закройте чашу крышкой (рис. 19).
- Установите крышку, защелкните фиксатор крышки и поместите толкатель в желоб загрузочного бункера (рис. 20).
- Установите регулятор скорости в положение, указанное в таблице, и включите прибор (рис. 21).

Советы:

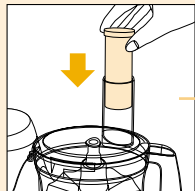
- Сбивать яичные белки лучше всего, если они имеют комнатную температуру.
- Выньте яйца из холодильника по крайней мере за два часа до их обработки.
- Ингредиенты для приготовления майонеза должны иметь комнатную температуру.
- Если вы собираетесь взбивать сливки, берите их прямо из холодильника. Время взбивания должно соответствовать указанному в таблице. Сливки не надо взбивать слишком долго.



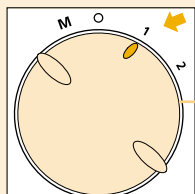
18



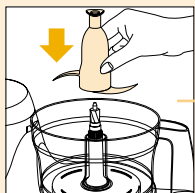
19



20



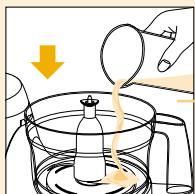
21



22

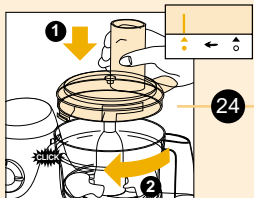
Приспособление для замешивания теста (J) Ⓢ

- Приспособление для замешивания теста может использоваться для приготовления дрожжевого теста для хлеба, жидкого теста или смеси для кексов.

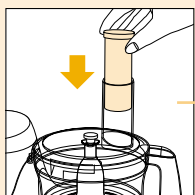


23

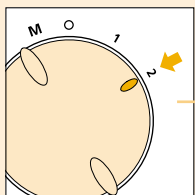
- Установите чашу на корпус электропривода (рис. 2) и закрепите приспособление для замешивания теста на валу электропривода (рис. 22).
- Положите в чашу (рис. 23) ингредиенты и закройте чашу крышкой (рис. 24).
- Установите толкатель в загрузочное окно для пищевых продуктов (рис. 25).
- Установите переключатель (P) в положение 2 (= максимальная скорость) (рис. 26).
через 1-3 минуты дрожжевое тесто, жидкое тесто или смесь для кекса будет готово.



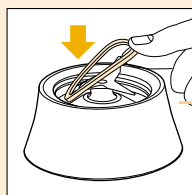
24



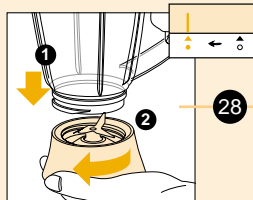
25



26



27



28

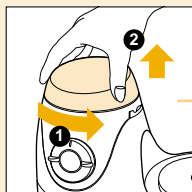
Смеситель (Q-U)

Внимание:

- Прибором можно пользоваться вместе со смесителем, установленным на корпусе электропривода, или без смеси для кексов. Чтобы включить прибор со снятым смесителем, следует закрыть отверстие для установки смесителя закручивающимся колпачком (P).
- Перед эксплуатацией: Не оставляйте вилку шнура питания в розетку до тех пор, пока вы не установите кувшин смесителя (S), крышку (R) и ножевой блок (V) на корпус электропривода надлежащим образом.
- После эксплуатации: Выньте вилку шнура питания из розетки перед тем, как снять кувшин смесителя с корпуса электропривода.
- Смеситель можно использовать для приготовления пюре и для размешивания. Его можно использовать для приготовления, например, супов, соусов, молочных коктейлей, детского питания, овощей, фруктов, жидкого теста, пюре и т.д. Перед загрузкой в смеситель разрежьте твердые ингредиенты на мелкие кусочки.
- Не помещайте в смеситель ингредиенты, нагретые до температуры выше 80 °С.
- Для того, чтобы предотвратить выплескивание, не наливайте более 1.5 л жидкости в кувшин блендера. Также не наливайте в кувшин более 1.2 л жидкости, которая при взбивании дает обильную пену.
- Запрещается снимать крышку во время работы прибора.

Сборка и разборка

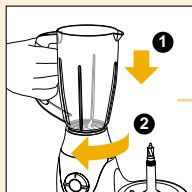
- Установите резиновое уплотнительное кольцо (T) на кромку ножевого блока (U) (рис. 27).
- Поверните ножевой блок налево до фиксации на кувшине смесителя (S) (рис. 28).



29

- Убедитесь, что он плотно затянут!
- Снимите закручивающийся колпачок (рис. 29).
 - Вставьте кувшин смесителя в установочное отверстие и поверните его в направлении, указанном стрелкой, до фиксации (рис. 30).

Предупреждение: Не прилагайте слишком сильного усилия к ручному захвату кувшина смесителя.

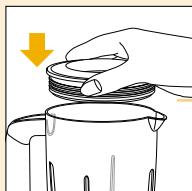


30

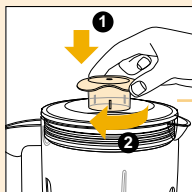
- Установите крышку на место (рис. 31).
- Установите пробку, нажав на нее и повернув в направлении, указанном стрелкой, до фиксации (рис. 32).
- Для снятия смесителя выполняйте эти операции в обратном порядке и направлении.

Эксплуатация смесителя

- Положите ингредиенты в кувшин смесителя (рис. 33).



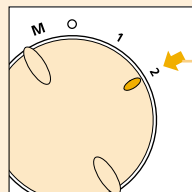
31



32

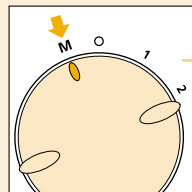


33



34

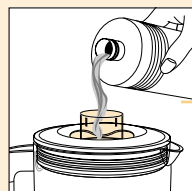
- Включите прибор, установив переключатель на рекомендованную скорость (рис. 34) или нажав кнопку импульсного режима работы (М) (рис. 35); если вы сомневаетесь, какую выбрать скорость, всегда устанавливайте самую высокую скорость (положение 2). Смотрите таблицу для выбора подходящих скорости и положения.
- Приготовление и обработка пищевых продуктов по рецептам, приведенным в таблице, займет от 10 секунд до 2 минут.



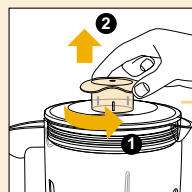
35

Полезные советы:

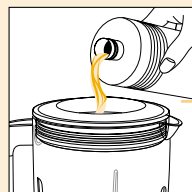
- Жидкие ингредиенты (например, масло для приготовления майонеза) можно заливать в кувшин смесителя через отверстие в пробке, если ее установить в крышку верхней частью вниз (рис. 36).
- Через отверстие в крышке можно добавлять ингредиенты во время работы прибора. Для этого открутите пробку и снимите ее с крышки (рис. 37-38).
- При продолжительном перемешивании обычно получается более тонкое измельчение.
- Время от времени выключайте прибор для удаления частиц продуктов, прилипших к стенкам кувшина смесителя.
 - Выключите прибор и выньте вилку шнура питания из розетки электросети;
 - Снимите пробку и крышку;
 - Удалите частицы, прилипшие к стенкам кувшина смесителя мягкой лопаткой. Держите ее на безопасном расстоянии от ножей (прибл. 2 см).



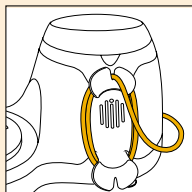
36



37



38



39

Очистка

- Перед очисткой корпуса электропривода обязательно выньте вилку шнура питания из розетки электросети.
- Корпус электропривода можно протирать влажной тканью. Запрещается погружать корпус электропривода в воду или промывать его под струей воды.
- Всегда мойте детали, которые находились в контакте с пищевыми продуктами, теплой мыльной водой немедленно после применения.
- При выполнении очистки металлического ножа, ножевого блока смесителя и диска ломтерезки соблюдайте осторожность: режущие кромки этих деталей очень острые.
- Не допускайте контакта режущих кромок металлического ножа и диска ломтерезки с твердыми предметами, так как они могут затупиться.
- От некоторых ингредиентов на поверхности приспособлений могут появляться светлые пятна. На это не надо обращать внимания; эти пятна пропадают через некоторое время.
- Намотайте излишек шнура питания на приспособление, расположенное на задней части прибора (рис. 39).

Ингредиенты	Макс. кол-во	Положен. переключ.	Приспособление	Способ обработки	Применен.
Яблоки, морковь, сельдерей - нарезка - измельчение	500 г	2 / M	⊕	Фрукты/овощи нарежьте кубиками, которые проходят в загрузочное окно. Наполните чашу кусочками и измельчите их, слегка нажимая на них толкателем.	Салаты, блюда без тепловой обработки
Жидкое тесто (для блинов) - взбивание	500 мл молока	2	☐	Налейте молоко в смеситель и добавьте сухие ингредиенты. Смешивайте ингредиенты в течение прибл. 1 минуты. При необходимости повторите операцию не более 2 раз. Затем выключите прибор на несколько минут, чтобы дать ему остыть до комнатной температуры.	Блины, вафли, оладьи
Панировочные сухари - размалывание	100 г	2	☞	Используйте сухой черствый хлеб.	Для приготовления блюд, обвалянных в сухарях, запеканок
Сливочный крем	300 г	2	☞ ☞	Используйте мягкое сливочное масло для получения воздушных кремов.	Мучные кондитерские изделия, десерты, украшение верхней поверхности изделий
Сыр (Пармезан) - терка	200 г	2 1	⊕	Используйте сыр Пармезан без корки, предварительно нарежьте кубиками, которые проходят в загрузочное окно	Гарниры, для приготовления запеканок, супов, соусов
Сыр (Гауда) - терка	200 г		⊕	Нарежьте сыр кубиками, которые проходят в загрузочное окно. Слегка надавливайте толкателем	Соусы, пиццы, фондю
Шоколад - измельчение	200 г	1 / M	☞	Используйте твердый шоколад без добавок. Разломайте на кусочки по 2 см. В течение первых нескольких секунд используйте импульсный режим (M). Затем переключитесь на максимальную скорость для самого мелкого измельчения	Гарниры, кремы для кондитерских изделий, муссы, пудинги
Тесто (пирог с фруктовой начинкой, пирожки, клецки) - замешивание	300 г муки	2	☞	Используйте холодный маргарин и холодную воду. Поместите муку в чашу. Положите сверху кусочки маргарина размером 2 см. Месите на максимальной скорости, пока тесто не станет рассыпным. Затем добавьте воды, не прекращая перемешивания. Месите тесто, пока оно не примет форму шара. Перед дальнейшей обработкой охладите тесто	Пироги с фруктовой начинкой, яблоки в тесте, пирожки, пироги с различной начинкой
Тесто для хлеба - замешивание	700 г муки	2 2	☞	Смешайте теплую воду с дрожжами и сахарным песком. Добавьте муки, масла и соли и месите тесто в течение прибл. 90 секунд. Оставьте приготовленное тесто на 30 минут, чтобы оно поднялось	Хлеб

Ингредиенты	Макс. кол-во	Положен. переключ.	Приспосо-бление	Способ обработки	Применен.
Тесто для пиццы - замешивание	700 г муки	2	☞	Процедура такая же, как и для теста для хлеба. Месите тесто в течение прибл. 5 минут	Пиццы, пирожки
Тесто дрожжевое - замешивание	500 г муки	2	☞	Сначала смешайте дрожжи, теплое молоко и сахарный песок. Добавьте муку, соль, яйца и мягкий маргарин. Месите тесто, пока оно не перестанет прилипать к стенкам чаши (прибл. 1 минута). Оставьте полученное тесто на 30 минут, чтобы оно поднялось	Свежий, вкусный хлеб
Песочное тесто - замешивание	500 г муки	2	☞	Используйте холодный маргарин, нарезанный на кусочки размером 2 см. Положите все ингредиенты в чашу. Месите тесто, пока оно не примет форму шара. Перед дальнейшей обработкой охладите тесто	Яблочный пирог, бисквиты, открытые фруктовые пироги
Яичные белки - взбивание	белки 4 яиц	1	☺	Используйте яйца комнатной температуры. Примечание: используйте белки не менее чем от 2 яиц	Пудинги, суфле, меренга
Фрукты (например, яблоки, персики, бананы) - измельчение - приготовление пюре	500 г 700 г	M 2	☞ ☐	Совет: Для предотвращения обесцвечивания добавьте немного лимонного сока Добавьте немного жидкости для получения пюре	Салаты Соусы, джемы, пудинги, детское питание
Зелень (например, петрушка) - измельчение	75 г	2 / M	☞	Промойте и высушите зелень перед измельчением	Соусы, супы, гарниры, ароматизированное масло
Лук-порей, огурцы, морковь - нарезка ломтиками	1 шт мин.	2 / M	☺	Опускайте в загрузочное окно лук-порей, кусочки огурца или моркови. Слегка надавите толкателем	Супы, салаты, пироги с различной начинкой
Майонез - смешивание	3 яйца	2	☺	Используйте все ингредиенты комнатной температуры. Примечание: Используйте как минимум 1 большое яйцо или 2 небольших яйца или желтки 2 больших яиц	Картофель фри, салаты, фондю, гарниры и соусы барбекю
Мясо, рыба, птица - измельчение (постная говядина) - измельчение (мясо с прожилками)	500 г 400 г	2 / M 2 / M	☞ ☞	Сначала удалите хрящи, кости. У рыбы удалите кости. Нарезьте мясо/рыбу кубиками 3 см Для более крупного помола используйте импульсный режим (M)	Мясной пирог, гамбургеры Мясной фарш

Ингредиенты	Макс. кол-во	Положен. переключ.	Приспосо- бление	Способ обработки	Применен.
Молочный коктейль - смешивание	250 мл молока	2		Приготовьте пюре из фруктов (например, бананов, клубники) с сахаром и лимонным соком. Добавьте молоко и немного мороженого и тщательно смешайте	
Бисквитное тесто - взбивание	3 яйца	1/2		Все ингредиенты комнатной температуры Взбивайте смесь из яиц и сахарного песка на максимальной скорости до загустевания. Добавьте просеянную муку. Продолжайте взбивать на скорости 1	Бисквиты, рулет с джемом, пирожные
Смесь (для кексов) - смешивание	4 яйца			Используйте ингредиенты комнатной температуры. Смешивайте размягченное масло с сахарным песком до получения однородной и густой смеси. Добавьте молоко, яйца и муку	Различные кексы
Орехи - измельчение	250 г	2 / M		Используйте импульсный режим работы (M) для грубого измельчения или максимальную скорость для тонкого измельчения.	Салаты, хлеб, миндальная масса, пудинги
Лук репчатый - шинкование - нарезка ломтиками	500 г 500 г	2 / M 2 / M	 	Очистите луковицы и разрежьте их на 4 части. Примечание: Используйте не менее 100 г лука Очистите луковицы и разрежьте их на куски, чтобы они проходили в загрузочное окно. Примечание: Используйте не менее 100 г лука	Салаты, для приготовления блюд
Бобовые (вареные) - приготовление пюре	750 г	2		Используйте только вареные горох или бобы. Вы можете добавить немного жидкости для получения нужной консистенции	Пюре, супы
Картофель вареный - приготовление пюре	750 г картофеля	1/2		Картофель не должен быть переварен. Количество молока зависит от сорта картофеля. Используйте теплое молоко (80 °С, макс). Медленно добавляйте молоко во время вращения металлического ножа	Картофельная запеканка, картофельное пюре
Супы - смешивание	500 мл	2		Используйте вареные овощи	Супы, соусы
Овощи - измельчение	500 г	2		Предварительно нарежьте кубиками размером 3 см и измельчите их металлическим ножом	Супы, салаты, блюда без тепловой обработки
Взбитые сливки - взбивание	400 мл	1/M		Охладите сливки в холодильнике. Примечание: Взбивать следует не менее 125 мл сливок	Гарниры, кремы, мороженое ассорти, кондитерские изделия

Принадлежности

Стандартные принадлежности:

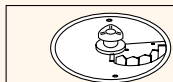
- Чаша (B)
- Крышка (C)
- Металлический нож ☞ (G)
- Диск для нарезки/измельчения ☹ (H)
- Диск для эмульгирования ☺ (I)
- Приспособление для замешивания теста ☞ (J)
- Двойной толкатель (M)
- Смеситель (Q-U)

Также имеются дополнительные принадлежности:

- Диск-терка для измельчения картофеля (No. 4203 065 61840)
- Односторонний диск для нарезания соломки (картофель фри, белая свекла) HR 2912 (No. 4203 065 61830)

Заказывая принадлежности в целях замены и/или расширения возможностей вашего электроприбора, пожалуйста, указывайте номер принадлежности или ее сервисный номер.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

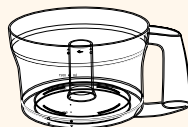


4203 065 61830

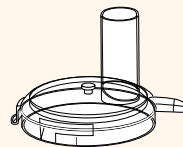


4203 065 61840

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE



4203 065 64510



4203 065 64520



4203 065 60160



4203 065 64530



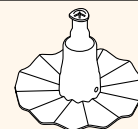
4203 065 63800



4203 065 60170



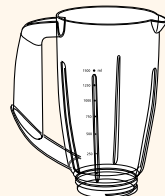
4203 065 64540



4203 065 64390



4203 065 61950



4203 065 64550



4203 065 61890



4203 065 61960



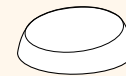
4203 065 64650



4203 065 61970



4203 065 61860



4203 065 64560



4203 065 61980

Неисправность

Переключатель режимов не работает

Прибор внезапно прекратил работать

Неудовлетворительные результаты при рубке, нарезке на ломтики или измельчении

Неудовлетворительные результаты при взбивании яиц

Неудовлетворительные результаты при взбивании сливок

При замесе тесто разбрызгивается

Возможные способы устранения

Поверните чашу и/или крышку в направлении, указанном стрелкой, до упора (до щелчка). Убедитесь, что метки на чаше и на приборе, а также на чаше и на крышке совместились (см. рис. 2 и 6). Правильно установите кувшин смесителя и закручивающийся колпачок и поверните в направлении, указанном стрелкой, до упора.

Возможно сработало автоматическое устройство защитного отключения прибора вследствие перегрева.

- Выньте вилку шнура питания из розетки электросети.
- Установите переключатель в положение **0**.
- Дайте прибору остыть в течение 15 минут.
- Вставьте вилку шнура в розетку электросети.
- Снова включите прибор.

Если устройство защитного отключения сработало повторно, обратитесь к торговой организации или сервисный центр компании «Филипс».

Выберите подходящую скорость. Пожалуйста, следуйте указаниям на приборе и настоящему руководству.

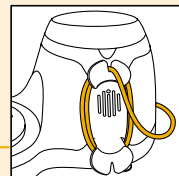
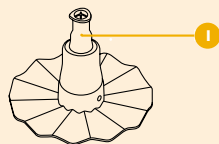
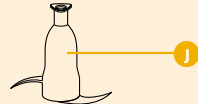
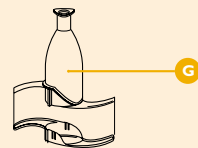
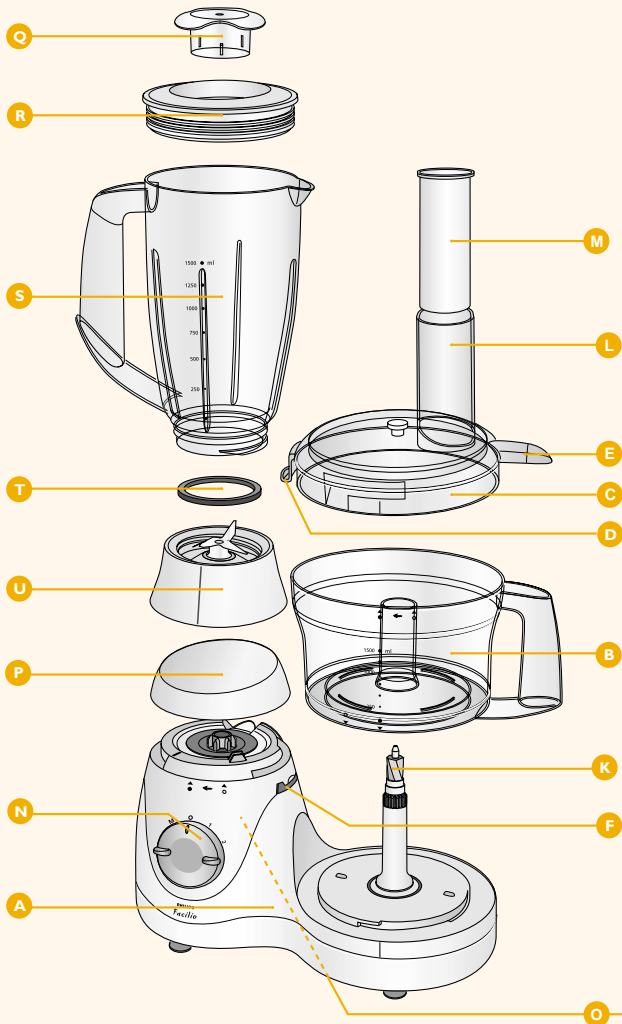
Используйте сыр Пармезан без корки, нарезав его кубиками размером 2 x 2 см.

Используйте диск для эмульгирования. Используйте охлажденные взбитые сливки (приблизительно 6°C).





Строго соблюдайте инструкции по приготовлению теста. Никогда не добавляйте слишком много воды. Пользуйтесь только принадлежностями, указанными в таблице. Не месите слишком долго.

1

Česky



VŠEOBECNÝ POPIS (obr. 1)

- A** Motorová jednotka.
- B** Nádoba.
- C** Víko nádoby.
- D** Zajišťovací výstupek (aktivuje a deaktivuje bezpečnostní uzávěr).
- E** Výstupek, zapadající do rukojeti nádoby.
- F** Zajišťovací závěr.
- G** Nožová jednotka .
- H** Szeletlo-/apritó-tárcsa .
- I** Emulgační kotouč .
- J** Hnětací příslušenství .
- K** Hnací hřídel.
- L** Plnicí otvor.
- M** Dvojitý pěchovač.
- N** Spínač/vypínač
- O** = vypnuto,
1 až 2 = volba rychlosti,
1 = nejmenší rychlost,
2 = největší rychlost.
- M** = mžikový spínač (motor je v chodu dokud je spínač stlačen).
- O** Příchytky pro navinutí síťového přívodu.
- P** Uzávěr (pro uzavření náhonu mixéru, pokud není používán).

Příslušenství mixéru 

- O** Zátka.
- R** Víko.
- S** Sklenice mixéru.
- T** Pryžový těsnicí kroužek.
- U** Nožová jednotka mixéru.

Automatické vypnutí

Následující informace přečtěte dříve než přístroj poprvé použijete.

Abyste předešli škodám, které by mohly vzniknout v důsledku přehřátí motoru, je přístroj vybaven automatickým vypínačem, který v takovém případě napájení motoru automaticky odpojí. Pokud by takový případ při případném přetížení nastal, postupujte podle následujících pokynů a nechte motor přístroje alespoň 15 minut vychladnout.

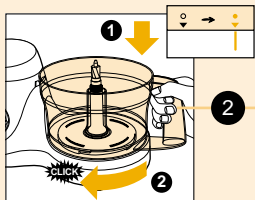
Jestliže se motor náhle zastaví:

- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Spínač/vypínač nastavte do polohy **O**.
- Vyčkejte asi 15 minut než motor vychladne.
- Znovu zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.
- Přístroj nyní znovu zapněte.

Pokud by se motor přístroje automatickým vypínačem vypínal častěji, bylo by třeba obrátit se na autorizovanou opravnu firmy Philips.

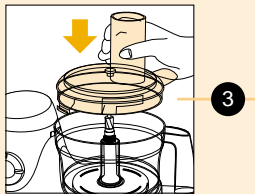
Důležitá upozornění

- Dříve než svůj nový přístroj použijete, přečtěte pozorně celý návod k obsluze a sledujte přitom příslušná vyobrazení.
- Před použitím nožů z nich sejměte ochranné návleky.
- Pamatujte, že nože a kotouče jsou mimořádně ostré.
- Před prvním použitím omyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami.
- Dbejte na to, abyste vždy správně nasadili nádobu i její víko. Vestavěné automatické bezpečnostní zajištění se tím odjistí a teprve pak je možno spustit motor.
- **Pamatujte na to, že lze přístroj uvést do chodu jen když jsou nádoba nebo sklenice mixéru správně nasazeny.**
- Nikdy nenechávejte přístroj pracovat bez dozoru.
- Dbejte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Pokud zpracováváte tekutiny, neplňte nikdy nádobu nad značku maxima.
- Nepřekračujte ani dobu zpracování, která je uvedena v tabulce.
- Dříve než otevřete víko, vyčkejte až se nože zcela zastaví.
- Do plnicího otvoru nezasouvajte žádné cizí předměty. Používejte výhradně péčovadlo, které je v příslušenství.
- Nikdy nestrkejte prsty nebo jakékoli předměty do sklenice mixéru dokud přístroj neodpojíte od sítě.
- Motorovou jednotku nikdy nesmíte ponořit do vody nebo ji mýt pod tekoucí vodou.
- Po ukončení práce vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přívodní kabel musí být vždy vyměněn v autorizované opravně firmy Philips nebo přímo v servisním středisku této firmy abyste zabránili vzniku nebezpečných následků.
- Návod uschovejte pro případné pozdější nahlédnutí.



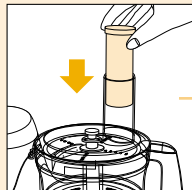
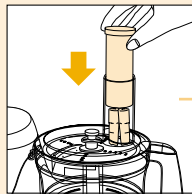
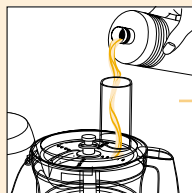
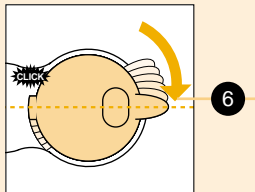
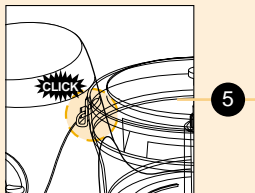
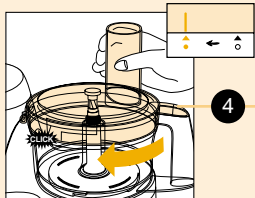
Nasazení nádoby (B) (obr. 2)

- Nádoby nasadíte tak, jak je naznačeno na obrázku (1).
- Nádoby otočíte ve směru šipky až na doraz (2). Ozve se slyšitelné klapnutí.



Nasazení víka (C)

- Víko nasadíte tak, jak je naznačeno na obr. 3.
- Víkem otočíte rovněž až na doraz. I v tomto případě se ozve slyšitelné klapnutí (obr. 4 a 5).
- Zkontrolujte, zda značka na víku a šipka na nádobě jsou vzájemně proti sobě. Výstupek na víku nyní zapadne do rukojeti nádoby (obr. 6).



Plnicí otvor (L) a pěchovač (M)

- Plnicím otvorem lze do nádoby přilévat tekutiny nebo přidávat pevné substance (obr. 7).
- Při přidávání pevných substancí můžete používat pěchovač (obr. 8).
- Během provozu doporučujeme ponechat pěchovač zasunutý v plnicím otvoru, aby tekuté substance nevystříkovaly plnicím otvorem ven.
- Pěchovač je doplněn ještě malým pěchovačem.
- Malý pěchovač lze vyjmout (obr. 9), tím zmenšíte plnicí otvor.
- Zmenšený plnicí otvor je vhodný například při krájení mrkve nebo když přidávané přísady jsou příliš malé pro použití velkého plnicího otvoru.

Nezapomeňte na to, že malý pěchovač můžete používat jen když je v plnicím otvoru zasunut velký pěchovač.

Vestavěné bezpečnostní zajištění (F)

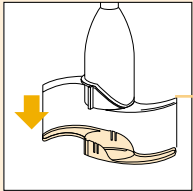
Na motorové jednotce i na víku (C) jsou tehdy, když šipka na motorové jednotce je proti značce (C) na víku nebo na značce na jiném příslušenství. V této poloze zapadne výstupek (E) na víku do rukojeti nádoby.

Použití přístroje

Poznámka: Přístroj lze uvést do chodu pouze tehdy, jestliže jsou splněny následující podmínky:

- Uzávěr (S) nebo mixér (T až X) jsou nasazeny na motorové jednotce (A).
- Nádoba (B) a příslušenství (víko (C), lis na citrusy nebo odšťavňovač) jsou nasazeny podle výše uvedených pokynů.
- Mixér a jeho sklenice jsou správně nasazeny na motorové jednotce, (pokud používáte mixér).

Spínač/vypínač (P) nastavte do polohy, která je doporučena v tabulce na stránkách 58 až 60. Tím přístroj zapnete. Pokud nevíte, která rychlost je správná, zvolte největší rychlost **2**.

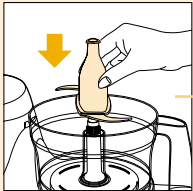


10

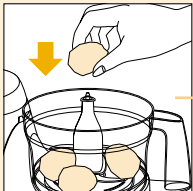
Nožová jednotka (G) §

Buďte opatrní: bříty nože v nožové jednotce jsou velmi ostré!

- Nožovou jednotku lze použít pro mixování, míchání, přípravu pyré, případně pro přípravu různých druhů pečiva.
- Z nožů sejměte ochranné návleky (obr. 10).
- Na motorovou jednotku nasadte nádobu (obr. 2) a do nádoby vložte hnací hřídel (obr. 11).
- Do nádoby vložte potraviny (obr. 12).
- Na nádobu upevněte víko a do plnicího otvoru zasuňte pýchovač.
- Spínač/vypínač (P) nastavte do polohy, která je doporučena v tabulce. Pokud nevíte, která rychlost je správná, zvolte největší rychlost **2**.



11

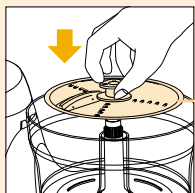


12

- Zpracování potravin, uvedených v receptech v tabulce, trvá asi 10 až 60 sekund.

Doporučení:

- Větší kusy potravin předem nakrájejte na kousky o hraně asi 3 cm, aby se bez problémů vešly do plnicího otvoru.
- Přístroj pracuje velmi rychle. Nechávejte proto motor v chodu jen po dobu, která je potřebná k finálnímu zpracování potravin. To platí obzvláště pro úkony, při nichž používáte polohu **M**.
- Pokud zpracováváte tvrdé sýry, pracujte pouze krátce. Při delší práci by se mohl sýr ohřát a z toho důvodu změknout a zhrudovatět.
- Pokud by se zpracovávané potraviny nalepily na nože nebo na stěny nádoby:
 - vypněte přístroj,
 - sejměte víko z nádoby,
 - nalepené potraviny uvolněte a odstraňte stěrkou.
- Nikdy nožovou jednotkou nedrťte nadměrně tvrdé substance jako jsou například kávová zrnka, ořechy nebo kostky ledu. Nože by se zbytečně brzy otupily. Rychlost zvolte podle tabulky.



13

Szeletelo-/aprító-tárcsa(H) ⊕

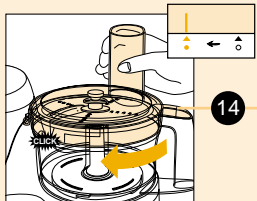
Budьте opatrní: kotoúče jsou velmi ostré!

Do rukou proto berte kotoúče vždy jen za střední část z plastické hmoty.

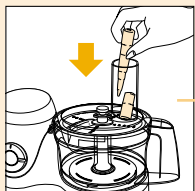
- Na motorovou jednotku nasadíte nádobu (obr. 2).
- Vložte krájecí nebo řezací kotoúč (obr. 13).
- Na nádobu nasadíte víko (obr. 14).
- Potraviny vkládejte do nádoby plnicím otvorem (obr. 15).
- Potraviny pýchovačem lehce přitlačujte.
- Pro krájení nebo strouhání použijte polohu 2 (největší rychlost)
- Jestliže budete jemně krájet zeleninu nebo ovoce můžete použít i menší rychlost (viz tabulka).
- Potraviny, vložené do plnicího otvoru, přitlačujte lehce a plynule pýchovačem (obr. 16). Podle potřeby můžete používat buď velký plnicí otvor nebo malý plnicí otvor ve velkém pýchovači.

Doporučení:

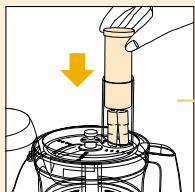
- Větší kusy potravin předem nakrájejte tak, aby se bez problémů vešly do plnicího otvoru.
- Potraviny přidávejte do plnicího otvoru plynule.
- Pokud zpracováváte větší množství potravin, čas od času nádobu vyprázdněte.



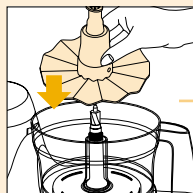
14



15



16

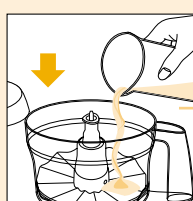


17

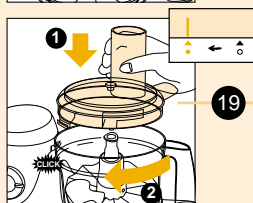
Emulgační kotoúč (I) ⊕

• Emulgační kotoúč můžete použít pro přípravu majonézy, k šlehání krému nebo vaječných bílků.

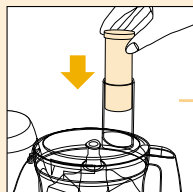
- Nasadíte nádobu na motorovou jednotku a na hnací hřídel vložte emulgační kotoúč (obr. 17).
- Do nádoby vložte potraviny a (obr. 18) nasadíte na ni víko (obr. 19).
- Víko upevníte na nádobu a do násypného otvoru vložte pýchovač (obr. 20).
- Nastavte rychlost uvedenou v tabulce a zapnete přístroj (obr. 21).



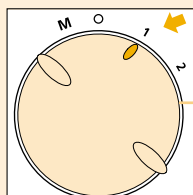
18



19



20



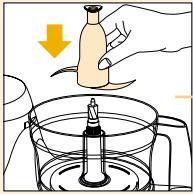
21

Praktické rady:

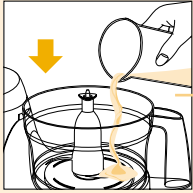
- Pokud šleháte vaječné bílky, dbejte na to, aby měly pokojovou teplotu.
- Vejce vyjměte z chladničky nejméně dvě hodiny před jejich zpracováním.
- Také všechny ostatní přísady pro výrobu majonézy musí mít pokojovou teplotu.
- Pokud budete šlehat krém, musí být vyjmut bezprostředně z chladničky. Dobu zpracování zjistíte rovněž v tabulce. Krém ale nešlehejte příliš dlouho. Pokud použijete mžikovou funkci, zajistíte si lepší přehled o výsledku šlehání.

Hnětací příslušenství (L)

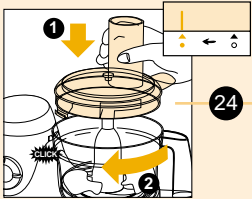
- Hnětací příslušenství je vhodné pro zpracování chlebového nebo jiného druhu těžšího těsta.
- Na motorovou jednotku nasadíte nádobu (obr. 2) a do nádoby vložte hnětací příslušenství (obr. 23).
- Nasypte moučné přísady do nádoby (obr. 24) a na nádobu nasadíte víko (obr. 25).
- Do plnicího otvoru vložte pěchovač; tím otvor uzavřete (obr. 26).
- Spínač/vypínač (N) nastavte do polohy 2 (největší rychlost) (obr. 27). Těsta budou zpracována asi za 1 až 3 minuty.



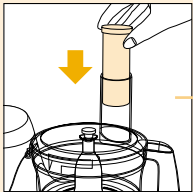
22



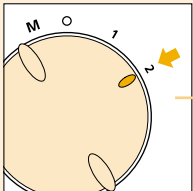
23



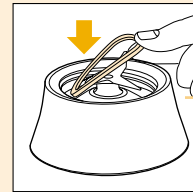
24



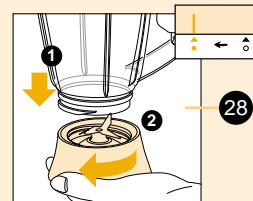
25



26



27



28

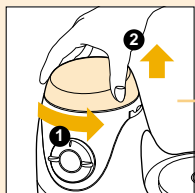
Mixér (Q až U)

Důležitá upozornění

- Přístroj lze používat s nasazenou nebo s nenasazenou sklenicí mixéru. Pokud není sklenice nasazena, je nutné na motorovou jednotku našroubovat uzávěr (P).
- Před použitím: Nikdy nezasouvejte síťovou zástrčku do zásuvky dřívě, dokud není na motorové jednotce připevněna sklenice mixéru (R), do ní vložená nožová jednotka (S) a na sklenici nasazeno víko (U).
- Po použití: Dřívě než odejmete sklenici mixéru, vytáhněte síťovou zástrčku ze sítě.
- Mixér lze využívat k míchání šťáv, polévek, mléčných koktejlů, dětské výživy, vzdušných těst, k výrobě pyré apod. Pevnější substance je vhodné nejdříve rozkrájet na malé kousky.
- Nemixujte potraviny s vyšší teplotou než asi 80° C.
- Do nádoby nenalévejte větší množství tekutin než 1,5 litru, abyste předešli vystřikování obsahu. U pěnivých tekutin nepřekračujte množství 1,2 litru.
- Nikdy nesnímejte víko pokud je přístroj v chodu.

Sestavení a rozložení přístroje

- Do nožové jednotky (T) vložte pryžový těsnicí kroužek (U) (obr. 27).
- Nožovou jednotku upevněte na sklenici (S) tak, že jí otáčíte směrem vlevo, jak je naznačeno na obr. 28. Přesvědčte se, zda je řádně upevněna.



29

- Sejměte uzávěr (S) (obr. 29).
- Nasaďte sklenici mixéru na motorovou jednotku a otočte ji ve směru šípky na obr. 30, až bude dostatečně upevněna.

Výstraha: Nikdy netlačte větší silou na rukojeť sklenice mixéru.

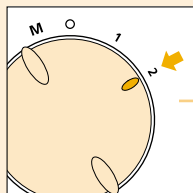
- Na sklenici mixéru nasaďte víko (obr. 31).
- Vložte zátku tak, že ji zatlačíte směrem dolů a otočte ji ve směru šípky až bude řádně zajištěna (obr. 32).
- Při rozložení mixéru postupujte v opačném sledu úkonů.

Použití mixéru

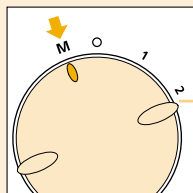
- Do sklenice mixéru nalejte nebo vložte potraviny (obr. 33).
- Zapněte přístroj tak, že spínačem/vypínačem nastavíte vhodnou rychlost (obr. 34). Můžete též využít mžikové polohy **M** (obr. 35). Máte-li o správné rychlosti pochybnosti, použijte nejvyšší rychlost **2**. Využijte pokynů v tabulce.
- Zpracování potravin, uvedených v receptech v tabulce, trvá 10 sekund až 2 minuty.

Doporučení

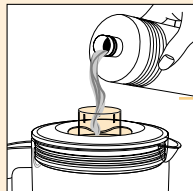
- Tekuté přísady (například olej pro výrobu majonézy) můžete do sklenice vlévat malým otvorem v zátku (T) jak je naznačeno na obr. 36.
- Otvorem ve víku lze přidávat různé substance za běhu motoru. V takovém případě je třeba odšroubovat zátku (T) a vyjmout ji (obr. 37 a 38).
- Čím déle potraviny v mixéru zpracováváte, tím bude výsledek jemnější.
- Doporučujeme občas práci přerušit, přístroj vypnout a odstranit potraviny, které se



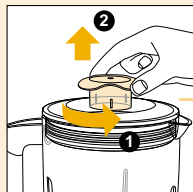
34



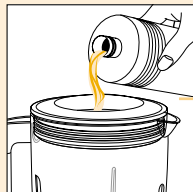
35



36



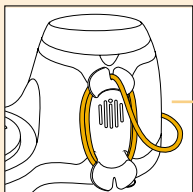
37



38

případně nalepily na stěny sklenice.

- Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Vyměňte zátku a sejměte víko.
- Nalepené potraviny odstraňte ze stěn sklenice jemnou stěrkou. Dbejte na to, abyste byly při této práci stěrkou dostatečně vzdáleni od nožů (alespoň 2 cm).















39

Čištění přístroje

- Před každým čištěním motorové jednotky vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem. Nesmíte ji nikdy ponořit do vody ani ji vodou oplachovat.
- Díly, které přicházejí do styku s potravinami, umyjte ihned po použití v horké vodě s přídavkem mycího prostředku.
- Při mytí kotoučů a nožů pracujte opatrně, jsou velmi ostré.
- Dbejte na to, aby ostří kotoučů a nožů nepřišlo do styku s tvrdými předměty, které by je mohly otupit.
- Některé přísady mohou určitým způsobem příslušenství zbarvit. To však nemá na funkci přístroje žádný vliv a toto zbarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí.
- Nadbytečný přívodní kabel můžete obtočit kolem výčnělků na zadní stěně přístroje tak, jak je to znázorněno na obr. 39.

Potraviný	Největší hmotnost	Poloha spínače	Nástroj	Postup	Aplikace
Jablka, mrkve, celer - strouhání, krájení.	500 g	2 / M	🕒 / 🌀	Nakrájejte na kostičky, které se vejdu do plnicího otvoru. Jemně tlačte na pěchovač	Saláty, syrová zelenina.
Těsto (lívancové) - šlehání.	500 ml mléka	2	📄	Nejprve vlejte mléko a pak suché přísady. 1 minutu míchejte. Můžete proces dvakrát opakovat.	Lívance, vaflé.
Strouhanka	100 g	2	🌀	Použijte suchý chléb nebo pečivo.	Strouhanka.
Máslový krém	300 g	2	🌀	Použijte měkké máslo.	Dezerty, moučníky, polevy, ozdoby.
Sýr parmezán - strouhání.	200 g	2	🌀	Vkládejte kousky sýra bez kůry.	Ozdoby, omáčky, polevy.
Sýr gouda - strouhání.	200 g	1		Vkládejte kousky sýra, na pěchovač tlačte opatrně.	Omáčky, pizzy.
Čokoláda - sekání.	200 g	M / 1	🌀	Tvrdou čokoládu rozlámejte na kousky asi 2 cm. Pracujte v režimu M a pak při rychlosti 5.	Zdobení, omáčky, moučníky, pudinky, šlehané pěny.
Koláčové těsto (bábovka, knedlíky), - hnětení.	300 g mouky	2	🌀	Kvasnice a cukr rozmíchejte v teplé vodě. Vsypte mouku a margarín pokrájený na kousky. Zvolte maximální rychlost dokud se těsto nezačne drobit a pak přidejte studenou vodu. Jakmile těsto získá tvar koule, ukončete míchání.	Ovocné koláče, ovocné knedlíky, buchty.
Chlebové těsto - hnětení.	700 g mouky	2	🌀	Kvasnice a cukr rozmíchejte v teplé vodě. Přidejte mouku, máslo a sůl a hnětejte těsto asi 1,5 minuty. Pak je nechte asi 30 minut kynout.	Chléb.
Těsto na pizzu - hnětení.	700 g mouky	2	🌀 / 📄	Shodný postup jako u chlebového těsta. Těsto hnětejte asi 1 minutu.	Pizza, koláč.

Potraviny	Největší hmotnost	Poloha spínače	Nástroj	Postup	Aplikace
Těsto kynuté - hnětení.	500 g mouky	2	§	Ve vlažném mléku rozmíchejte kvasnice s trochou cukru. Přidejte mouku, cukr, sůl, vajíčka a jemný margarín. Začněte hníst a jakmile těsto získá tvar koule (asi za 1 minutu), skončete.	Sváteční pečivo.
Těsto křehké - hnětení.	500 g mouky	2	§	Studený margarín rozkrájejte na kousky asi 2 cm. Vše vložte do mísy a zpracovávejte až těsto získá tvar koule.	Jablečný koláč, sladké keksy pečivo podkládané ovocem.
Vaječné bílky - šlehání.	4 bílky	1	☺	Použijte vejce v pokojové teplotě (nejméně 2 vejce).	Pudinky, pusinky.
Ovoce (jablka, broskve, banány) - sekání, - příprava pyré.	500 g 700 g	M 2	§ ☐	Tip: Odbarvení šťávy zabráníte přidáním malého množství citronové šťávy.	Saláty, džemy, pudinky, dětská výživa.
Bylinky (např. petržel) - sekání.	75 g	2 / M	§	Bylinky opláchněte a osušte.	Omáčky, polévky, zdobení, bylinkové máslo.
Pórek, okurky, mrkve - krájení na plátky.	min. 1 ks	2 / M	☹	Nasypte do plnicího otvoru a na pěchovač tlačte opatrně.	Omáčky, saláty.
Majonézy - míchání	3 vejce	1	§	Suroviny pokojové teploty. Nejméně jedno velké nebo dvě malá vejce nebo dva velké žloutky.	Hranolky, saláty, zdobení, opékaná masa.
Maso, ryby, drůbež - libové maso, - prorostlé maso.	500 g 400 g	2 / M 2 / M	§ §	Odstraňte kosti a šlachy, předkrájejte na kostky 3x3x3cm.	Tatarský biftek, hamburgry, sekaná.

Potraviny	Největší hmotnost	Poloha spínače	Nástroj	Postup	Aplikace
Mléčný koktejl - míchání.	250 ml mléka	2		Z ovoce, cukru a citronové šťávy připravte pyré. Přidejte mléko a zmrzlinu a dobře promíchejte.	
Těsto piškotové - šlehání.	3 vejce	1/2		Suroviny pokojové teploty. Směs vajec a cukru šlehejte maximální rychlostí, pak přidejte osolenou mouku. Pokračujte v míchání rychlostí 1.	Piškoty, koláče.
Těsto dortové - míchání.	4 vejce	2		Suroviny v pokojové teplotě. Měkké máslo míchejte až bude hmota hustá. Pak přidejte mléko, vejce a mouku.	Různé dorty
Ořechy - sekání.	250 g	2 / M		Použijte-li M, získáte hrubší kusy ořechů.	Saláty, mandlová pasta, pudinky.
Cibule - sekání - krájení na plátky	500 g 500 g	2 / M 2 / M	 	Cibule oloupejte a rozřežte na čtyři kusy (min. 100 g). Cibule oloupejte a rozřežte na kousky (min. 100 g).	Saláty, vařená jídla.
Hrách, vařené fazole - příprava kaše.	500 g	2		Vařený hrách nebo fazole můžete rozředit trochou tekutiny.	Kaše, polévky.
Brambory vařené - příprava kaše.	750 g brambor	1-2		Brambory uvařte, ale nerozvařte. Množství mléka závisí na druhu brambor. Mléko, ohřáté na 80° C přidávejte zvolna.	Zapékaná jídla, kaše.
Polévky - míchání.	500 ml	2		Použijte vařenou zeleninu.	Omáčky, polévky.
Zelenina - sekání.	500 g	2		Nakrájejte na kostky asi 3 cm.	Polévky, syrová zelenina, saláty.
Zelenina a vařené maso - příprava kaše.	500 g	2		Pro hrubší kaši přidejte málo tekutiny.	Kojenecká a dětská výživa.
Šlehačka - šlehání.	400 ml	1/M		Smetanu vychlaďte (nejméně 125 ml).	Zdobení jídel, moučníky, zmrzlina.

Díly

Jako standardní příslušenství jsou dodávány tyto díly:

- Nádoba (B).
- Víko (C).
- Nožová jednotka ⚙ (G).
- Szeletelo-/aprító-tárcsa ⌚ (H).
- Emulgační kotouč ⌚ (I).
- Hnětací příslušenství ⚙ (J).
- Dvojitý pěchovač ((M).
- Mixér (Q až U).

Následující díly lze zakoupit jako zvláštní příslušenství:

- Strouhací kotouč na brambory (4203 065 61840).
- Jednostranný krájecí kotouč na pomfrity HR 2912 (4203 065 61830).

Váš dodavatel vás bude informovat, které z těchto dílů jsou dováženy. Pokud chcete některý díl objednat, sdělte dodavateli jeho objednávací číslo, které je uvedeno v závorce.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 61830	4203 065 61840	

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

 4203 065 64510	 4203 065 64520	 4203 065 60160
 4203 065 64530	 4203 065 63800	 4203 065 60170
 4203 065 64540	 4203 065 64390	 4203 065 61950
 4203 065 64550	 4203 065 61890	 4203 065 61960
	 4203 065 64650	 4203 065 61970
 4203 065 61860	 4203 065 64560	 4203 065 61980

Nejste zcela spokojeni s funkcí přístroje?

Problém:

Možná příčina:

Přístroj nelze zapnout:

Otočte nádobou nebo jejím víkem ve směru šipky zcela na doraz. (dokud neuslyšíte zřetelné klapnutí. Přesvědčte se, že nádoba i její víko jsou na motorovou jednotku správně nasazeny (viz obr. 2 a 6).

Motor se náhle zastavil:

Motor byl pravděpodobně vypnut automatickým vypínačem v důsledku přehřátí.

- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Spínač/vypínač nastavte do polohy **O**.
- Vyčkejte asi 15 minut než motor vychladne.
- Znovu zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.
- Přístroj nyní znovu zapněte.

Pokud by se tato závada opakovala častěji, bylo by třeba obrátit se na autorizovanou opravnu firmy Philips.

Krájení a strouhání nedává optimální výsledky:

Nezvolili jste správnou rychlost. Zkuste jiný rychlostní stupeň.

Šlehání bílků není optimální:

Přívodní kabel musí být vždy vyměněn v autorizované opravně firmy Philips nebo přímo v servisním středisku této firmy abyste zabránili vzniku nebezpečných následků.

Šlehání krémů není optimální:

Použijte emulgační kotouč. Šlehaný krém má být vychlazený (nejvýš 6°C).

Těsto se lepí na nádobu:

Dbejte pokynů v návodu. Nepřidávejte příliš mnoho vody. Vždy používejte příslušenství, které je vyznačeno v tabulce. Nepracovávájte potraviny nadměrně dlouho.

Automatická znovunastaviteľná bezpečnostná poisťka

Pozorne si prečítajte uvedené pokyny, predtým ako začnete používať prístroj.

Aby sa predišlo nebezpečenstvu poškodenia spôsobeného prehriatím, je Váš prístroj vybavený automatickým bezpečnostným systémom.

V prípade prehriatia tento systém automaticky preruší prívod prúdu do prístroja.

Ak presne dodržíte doleuvedený postup, môžete prístroj opätovne zapnúť potom, čo ste ho nechali 15 minút chladiť.

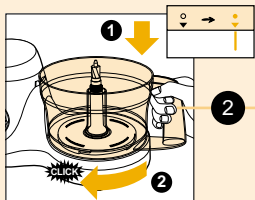
Ak prístroj nečakane vypne:

- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky el. siete.
- Spínač nastavte na pozíciu **O**.
- Prístroj nechajte 15 minút chladiť.
- Sieťovú zástrčku dajte naspäť do zásuvky el.siete.
- Prístroj znovu zapnite.

Ak sa Vám bezpečnostná poisťka opakovane aktivuje, prosíme Vás, aby ste sa obrátili na svojho predajcu Philips, alebo na autorizovanú servisnú organizáciu Philips.

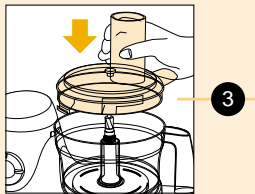
Dôležité upozornenie

- Prečítajte si návod na použitie a prezrite si vyobrazenia predtým, ako začnete používať prístroj.
- Pred každým použitím odstráňte z noža ochranný obal.
- Dávajte veľký pozor pri narábaní s nožom mixéra a krájacím/strúhacím diskom. Sú veľmi ostré!
- Pred prvým použitím dôkladne umyte všetky časti, ktoré prídu do styku s potravinami.
- Kryt umiestnite na nádobu do správnej polohy. Tým sa odblokuje zabudovaná bezpečnostná poisťka a prístroj môžete zapnúť.
- **Aj keď boli mixér aj s nádobou správne namontované, bude fungovať len mixér.**
- Nikdy nenechávajte prístroj v chode bez dozoru.
- Nikdy nedovoľte deťom manipulovať s prístrojom.
- Pri mixovaní alebo miešaní tekutín neprekročte maximálne povolený obsah vyznačený na nádobe (horná čiara stupnice).
- Neprekročte maximálne množstvo a časy spracovania uvedené v tabuľke.
- Pred otvorením krytu nechajte rotujúce časti úplne zastať.
- Nikdy nekladte prsty alebo predmety (napr. stierku) do naplnacieho otvoru počas chodu prístroja. Na tento účel je určené len dvojité zatlačadlo.
- Nikdy nekladte prsty alebo predmety (napr. stierku) do mixéra, pokiaľ ste prístroj neodpojili z el. siete.
- Motorovú jednotku nikdy neponorte do vody ani inej tekutiny. Rovnako ju ani neoplachujte vodou.
- Po použití vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky el. siete.
- Ak je poškodený napájací kábel zariadenia, smie ho vymeniť len personál firmy Philips, alebo servisného centra autorizovaného firmou Philips, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Návod si odložte, môžete ho potrebovať aj v budúcnosti.



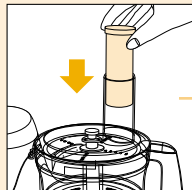
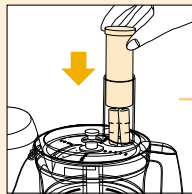
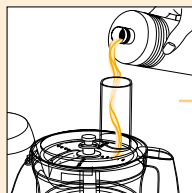
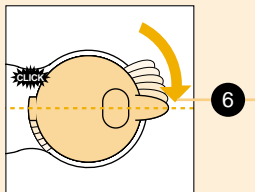
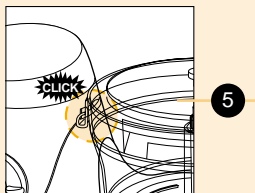
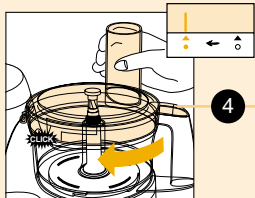
Umiestnenie nádoby (B) (obr. 2)

- Nádobu položte na kuchynský robot tak, ako je to znázornené (1).
- Otáčajte rúčkou v smere šípky, až kým sa nádoba nedá ďalej pohnúť a počujete „kliknutie“ (2).



Umiestnenie krytu (C)

- Kryt položte na nádobu tak, ako je to zobrazené na obr. 3.
- Pevne otáčajte krytom v smere šípky, až kým sa kryt nedá ďalej posunúť a počujete „kliknutie“ (obr. 4-5).
- Presvedčte sa, či značka na kryte a šípka na nádobe sú presne oproti sebe. Výčnelok krytu bude prikrývať otvor v rúčke nádoby (obr. 6).



Naplniací otvor (L) a zatláčadlo (O)

- Naplniací otvor môžete použiť na pridávanie tekutín a tuhých surovín (obr. 7).
- Na zatláčanie potravín cez naplniací otvor používajte zatláčadlo (obr. 8).
- Zatláčadlo môžete nechať v naplniacom otvore aj počas chodu ako zátku, čím zabránite vyšplechovaniu a vysypávaniu potravín cez naplniací otvor.
- Zatláčadlo obsahuje aj druhé menšie zatláčadlo.
- Toto malé zatláčadlo môžete vytiahnuť, čím vytvoríte užší naplniací otvor (obr. 9).
- Užší naplniací otvor môže byť užitočný, keď chcete krájať napr. mrkvu alebo keď je množstvo používaných potravín príliš malé pre použitie cez normálny naplniací otvor.

Prosíme Vás, aby ste vzali na vedomie, že malé zatláčadlo môžete použiť len vtedy, keď je veľké zatláčadlo umiestnené v naplniacom otvore.

Zabudovaná bezpečnostná poisťka (F)

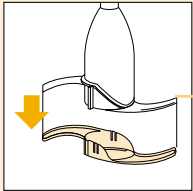
Motorová jednotka rovnako ako aj príslušenstvo sú označené značkami. Prístroj bude fungovať len vtedy, ak je šípka na prístroji umiestnená presne oproti značke na kryte (C) a na ďalšom príslušenstve. V tejto pozícii výčnelok krytu a príslušenstva bude prikrývať otvor v rúčke nádoby.

Použitie prístroja

Poznámka: prístroj bude fungovať len vtedy, ak

- Skrutkovacie veko (S) alebo mixér (T- X) boli správne namontované na motorovú jednotku (A) **a**
- Nádoba (B) a príslušenstvo (kryt (C), lis na citrusové ovocie alebo odšťavovač) boli umiestnené na motorovú jednotku podľa pokynov uvedených v tomto návode.
- Aj keď boli mixér aj s nádobou správne namontované, bude fungovať len mixér.

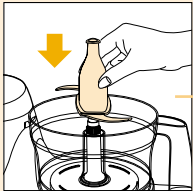
Nastavte ovládač rýchlosti (P) do pozície uvedenej v tabuľke na stranách 73 - 75 a zapnite prístroj. Keď máte pochybnosti týkajúce sa správnej rýchlosti, vždy zvolte najvyššiu rýchlosť (nastavenie 2).



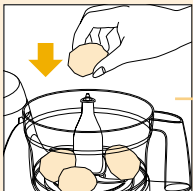
10

Nôž (G) 9

Dávajte pozor: rezné hrany noža sú veľmi ostré!



11

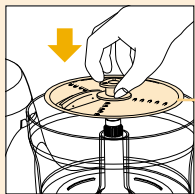


12

- Nôž je určený na sekanie, mixovanie, miešanie, pasírovanie a prípravu krehkého pečiva, maslového a suchého pečiva.
- Dajte dole z noža ochranný obal (obr. 10).
- Nádobu dajte na motorovú jednotku (obr. 2) a nôž pripevnite na hriadeľ (obr. 11).
- Do nádoby vložte suroviny (obr. 12).
- Kryt pripevnite na nádobu a do naplniaceho otvoru vložte zatláčadlo.
- Nastavte ovládač rýchlosti (P) do pozície uvedenej v tabuľke a zapnite prístroj. Keď máte pochybnosti týkajúce sa správnej rýchlosti, vždy zvolte najvyššiu rýchlosť (nastavenie 2).
- Recepty/aplikácie uvedené v tabuľke budú hotové o 10-60 sekúnd.

Rady:

- Je lepšie nesekať veľké kusy nožom; pred vložením do kuchynského robota ich predkrájajte na približne 3 cm kúsky.
- Prístroj seká veľmi rýchlo; nechajte ho v chode len v krátkych intervaloch, aj vtedy keď používate pulznú rýchlosť (M), aby ste zabránili príliš jemnému posekaniu surovín.
- Nenechávajte prístroj v chode príliš dlho, keď sekáte (tvrdý) syr; syr by zostal teplý a začal by sa topiť a hrudkovatieť.
- Ak sa Vám prilepia zvyšky potravín na nôž, alebo steny nádoby:
 - vypnite prístroj;
 - dajte dole kryt z nádoby;
 - a odstráňte pomocou stierky zachytené zvyšky potravín z noža alebo nádoby.
- Nekrájajte žiadne veľmi tvrdé potraviny, akými sú napr. kávové zrnká, muškátové oriešky a kusy ľadu. Mohli by otupiť nože. Vhodnú rýchlosť a nastavenie si vyhľadajte v tabuľke.



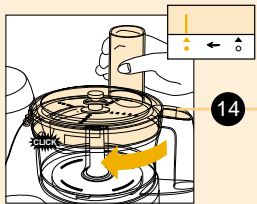
13

Disk na krájanie na plátky/na kúsky (H) ⊕

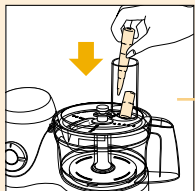
Dávajte pozor pri narábaní s diskom: rezné hrany sú veľmi ostré!

Dotýkajte sa len plastickej časti v strede disku.

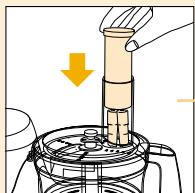
- Nádobu položte na motorovú jednotku (obr. 2).
- Dajte na svoje miesto krájací alebo strúhací disk (obr. 13).
- Na nádobu dajte kryt (obr. 14).
- Do naplniaceho otvoru vložte potraviny (obr. 15).
- Potraviny v naplniacom otvore jemne zatlačte zatláčadlom.
- Pri strúhaní a krájaní: nastavte ovládač rýchlosti na pozíciu 2 (maximálna rýchlosť) (obr. 16).
- Ak chcete krájať mäkkú zeleninu alebo ovocie, môžete si zvoliť nižšie nastavenie rýchlosti. Viď tabuľka.
- Suroviny zatláčajte pomaly a rovnomerne smerom dole použitím zatláčadla (obr. 16). Doporučujeme Vám používať užší naplniaci otvor a malé zatláčadlo na krájanie surovín ako je mrkva ...



14



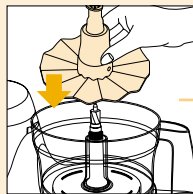
15



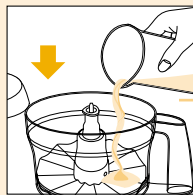
16

Rady:

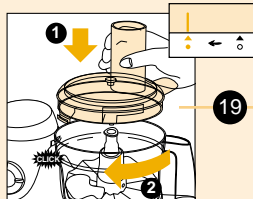
- Veľké kusy pokrájajte na menšie, aby prešli naplniacim otvorom.
- Naplniaci otvor naplňajte postupne, čím dosiahnete najlepší výsledok.
- Pri spracovávaní veľkého množstva potravín spracovávajte potraviny v malých dávkach a medzi jednotlivými dávkami pravidelne nádobu vyprazdňujte.



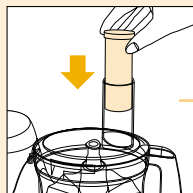
17



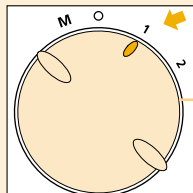
18



19



20



21

Disk na prípravu emulzií (I) ⊕

• Disk na prípravu emulzií môžete použiť na výrobu majonézy, šľahanie smotany, alebo vaječných bielkov.

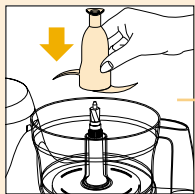
- Namontujte nádobu na pohonnú jednotku a na os nasadte disk na prípravu emulzií (obr. 17).
- Do nádoby vložte suroviny a (obr. 18) zatvorte ju vekom (obr. 19).
- Veko nádoby poistite a do dávkovacieho otvoru vložte piest (obr. 20).
- Podľa informácií v tabuľke nastavte ovládanie rýchlosti a zapnite zariadenie (obr. 21).

Tipy:

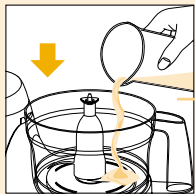
- Ak chcete vyšľahať vaječné bielka, uistite sa, že majú izbovú teplotu.
- Vajíčka vyberte z chladničky aspoň dve hodiny pred tým, ako ich použijete.
- Všetky suroviny na prípravu majonézy musia mať izbovú teplotu.
- Ak pripravujete šľahačku, použite smotanu, ktorú ste práve vybrali z chladničky. Všimnite si čas potrebný na šľahanie, ktorý uvedený v tabuľke. Smotanu by ste nemali šľahať príliš dlho. Aby ste mali prípravu pod kontrolou, použite funkciu pulzov.

Nástavec na miesenie (J)

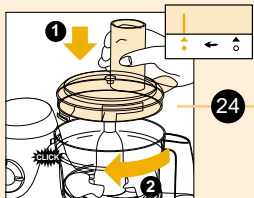
- Nástavec na miesenie môžete použiť na miesenie chlebového cesta a mixovanie cesta alebo zmesi na zákusky.
- Nádobu dajte na motorovú jednotku (obr. 2) a miesiaci nástavec pripevnite na hriadeľ (obr. 22).
- Do nádoby vložte suroviny (obr. 23) a kryt pripevnite na nádobu (obr. 24).
- Zatláčadlo vložte do naplniaceho otvoru, aby ste ho zatvorili (obr. 25).
- Nastavte ovládač rýchlosti (P) do pozície 2 (= maximálna rýchlosť) (obr. 26). Cesto alebo zmes na zákusky budú hotové o 1 - 3 minúty.



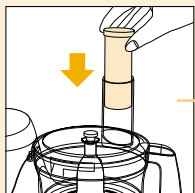
22



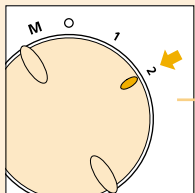
23



24



25

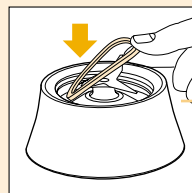


26

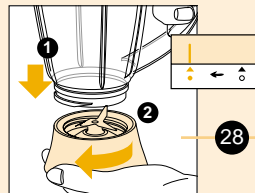
Mixér (Q - U)

Dôležité upozornenie:

- Prístroj môžete použiť s alebo bez mixéra pripevneného na motorovú jednotku. Ak používate prístroj bez mixéra, prístroj nebude fungovať, pokiaľ nebolo skrutkovacie veko (P) pripevnené na montážny otvor mixéra.
- Pred použitím: nedávajte sieťovú zástrčku do zásuvky el. siete, pokiaľ ste nepripevnili do správnej polohy mixovací džbán (S), kryt (R) a nožovú jednotku (U) na motorovú jednotku.
- Po použití: predtým, ako dáte dole mixovací džbán z motorovej jednotky, prístroj odpojte z el. siete.
- Mixér môžete použiť na veľmi jemné pasírovanie a miešanie. Môžete ho použiť na prípravu napr. polievok, omáčok, mliečnych koktailov, detskej výživy, zeleniny, ovocia, tenkého cesta, pyré atď. Ak je to potrebné, nakrájajte tuhé suroviny na menšie kúsky predtým, ako ich dáte do mixéra.
- Do mixéra nedávajte suroviny horúcejšie ako 80 °C.
- Aby ste predišli rozliatiu, do nádoby na miešanie potravín nalejte maximálne 1.5 litra kvapaliny. Ak pri miešaní kvapalina pení, na prípravu použite maximálne 1.2 litra.
- Nikdy nedávajte počas chodu prístroja dole kryt.



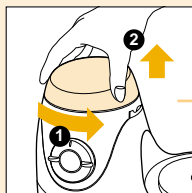
27



28

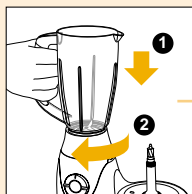
Zloženie a rozloženie

- Gumený tesniaci kruh (T) položte okolo okrajov nožovej jednotky (U) (obr. 27).
- Nožovú jednotku otočte doľava, aby ste ju pripevnili k mixovaciemu džbánu (S)



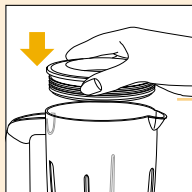
29

- (obr. 28). Presvedčte sa, či je riadne pripevnená!
- Odstráňte skrutkovacie veko (P) (obr. 29).
 - Namontujte mixovací džbán na montážny otvor a otáčajte ho v smere šípky, až kým nie je riadne upevnený (obr. 30).



30

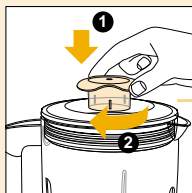
- Upozornenie:** nevyvíjajte príliš veľký tlak na rúčku mixovacieho džbánu.
- Kryt zatlačte na miesto (obr. 31).
 - Pripevnite zátku tak, že ju zatlačíte smerom dole a otočíte v smere šípky, až kým nie je riadne pripevnená (obr. 32).
 - Pri rozkladaní prístroja sa riadte týmto postupom, ale v opačnom poradí a v opačnom smere.



31

Použitie mixéra

- Suroviny vložte do mixovacieho džbánu (obr. 33).
- Zapnite prístroj nastavením ovládača rýchlosti na doporučenú rýchlosť (obr. 34) alebo zatlačením pulzného tlačidla (M) (obr. 35). Keď máte pochybnosti týkajúce sa správnej rýchlosti, vždy zvolte najvyššiu rýchlosť (nastavenie 2). Vhodnú rýchlosť a nastavenie si vyhľadajte v tabuľke.
- Recepty/aplikácie uvedené v tabuľke budú hotové o 10 sekúnd - 2 minúty.



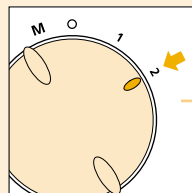
32

Rady:

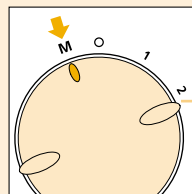
- Tekuté suroviny (napr. olej na prípravu majonézy) môžete nalievať do mixovacieho džbánu cez otvor v zátku, ktorá bola vsunutá do krytu naruby (obr. 36).
- Otvor v kryte môžete použiť na pridávanie surovín počas chodu prístroja. Ak tak chcete urobiť, odskrutkujte zátku a vytiahnite ju z krytu (obr. 37-38).
- Zvyčajne čím dlhšie necháte mixér ísť, tým jemnejší výsledok dosiahnete.



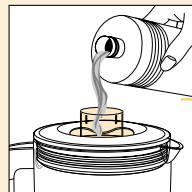
33



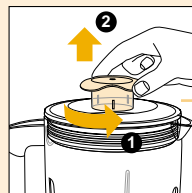
34



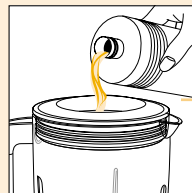
35



36

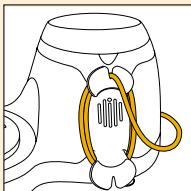


37



38










- Prístroj môže byť potrebné z času na čas vypnúť, aby ste odstránili kúsky jedla prilepeného na vnútro mixovacieho džbánu.
- Prístroj vypnite a vytiahnite ho z el. siete;
- Vytiahnite zátku a kryt;
- Odstráňte kúsky prilepené na vnútro mixovacieho džbánu s jemnou stierkou. Stierku držte v bezpečnej vzdialenosti od nožov (pribl. 2 cm)















39

Čistenie

- Vždy pred čistením motorovej jednotky vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky el. siete.
- Motorovú jednotku môžete vyčistiť vlhkou utierkou. Motorovú jednotku nikdy neponorte do vody a rovnako ju ani nikdy neoplachujte vodou.
- Ihneď po použití umyte všetky časti, ktoré prišli do styku s potravinami v teplej saponátovej vode.
- Nôž a nožovú jednotku mixéra a krájaci disk čistite veľmi opatrne. Rezné hrany sú veľmi ostré!
- Dbajte, aby rezné hrany noža a krájacieho disku neprišli do styku s tvrdými predmetmi: mohli by ich otupiť.
- Určité suroviny môžu spôsobiť zmenu farby povrchu nástavcov. Nemá to negatívny účinok; táto zmena zafarbenia zvyčajne po určitom čase zmizne.
- Naviňte (prevyšujúci) kábel okolo zadnej steny prístroja (obr. 39).

Suroviny	Max. množstvá	Nastavenie rýchlosti	Nástavec	Postup	Použitie
Jablká, mrkvy, zeler - strúhanie/krájanie	500 g	2 / M	 /	Nakrájajte ovocie/zeleninu na kúsky, ktoré sa zmestia do naplňacieho otvoru. Kúsky vložte do naplňacieho otvoru a strúhajte ich ľahkým zatláčaním zatláčača.	Šaláty, surová zelenina
Cesto (palacinkové) - šľahanie	500 ml mlieka	2		Najprv nalejte mlieko do mixéra a potom pridajte suché suroviny. Suroviny mixujte pribl. 1 minútu. Ak je to potrebné, zopakujte tento postup, max. však 2 krát. Potom na niekoľko minút zastavte, aby sa prístroj mohol schladiť na teplotu okolia.	Palacinky, vafle
Strúhanka - sekanie	100 g	2		Použite vysušený, chrumkavý chlieb.	Obafované jedlá, gratinované jedlá
Maslový krém (creme au beurre)	300 g	2		Použite mäkké maslo, aby ste dosiahli jemný krém.	Dezerty, pečivo, zdobenie
Syr (Parmezán) - strúhanie	200 g	2		Použite parmezán bez tvrdej kôry pokrýjaný na kúsky, ktoré sa zmestia do naplňacieho otvoru.	Zdobenie, polievky, omáčky, gratinované jedlá
Syr (Gouda) - strúhanie	200 g	2		Môžete skúsiť pridať trochu citrónovej šťavy a soli. Disk na prípravu emulzií a nádoba nesmú byť mastné. Zvoľte správnu rýchlosť.	Omáčky, pizza, gratinované jedlá, fondue
Čokoláda - sekanie	200 g	1/M		Použite tvrdú, bezprísadovú čokoládu. Nalámte ju na 2 cm kúsky. V prvých sekundách používajte pulzné nastavenie (M) a potom prepnite na maximálnu rýchlosť, na veľmi jemné posekanie.	Zdobenie, omáčky, pečivo, pudinky, jemné peny
Cesto (ovocné torty, múčniky, guľky) - miesenie	300 g múky	2		Použite studený margarín a studenú vodu. Do nádoby dajte múku a pridajte margarín nakrájaný na 2 cm kocky. Mixujte pri maximálnej rýchlosti, až kým sa cesto nepodobá strúhanke, potom počas mixovania pridajte studenú vodu. Akonáhle sa cesto začne formovať do tvaru bochníka, zastavte prístroj. Pred ďalším spracovaním nechajte cesto vychladiť.	Ovocné torty, jablkové guľky, ovocné múčniky
Cesto (chlebové) - miesenie	700 g múky	2		Zmiešajte teplú vodu s droždím a cukrom. Pridajte múku, maslo a soľ a cesto nechajte miesiť pribl. 90 sekúnd. Potom ho nechajte 30 minút kysnúť.	Chlieb

Suroviny	Max. množstvá	Nastavenie rýchlosti	Nástavec	Postup	Použitie
Cesto (pizzové) - miesenie	700 g múky	2	☞ / ☞	Postupujte rovnako ako pri chlebovom ceste. Cesto mieste pribl. 1 minútu.	Pizza, ovocné torty
Cesto (kysnuté) - miesenie	500 g múky	2	☞	Najprv zmiešajte droždie, teplé mlieko a trochu cukru. Pridajte múku, cukor, soľ, vajcia a mäkký margarín. Cesto mieste dovtedy, kým sa prestane prilepovať na steny nádoby (pribl. 1 minútu). Nechajte ho 30 minút kysnúť.	Luxusný chlieb
Cesto (pečivové) - miesenie	500 g múky	2	☞	Použite studený margarín nakrájaný na 2 cm kúsky. Všetky suroviny dajte do nádoby a mieste ich, až kým sa z cesta nevytvorí bochník. Pred ďalším spracovaním nechajte cesto vychladíť.	Jablkový múčnik, sladké kekсы, ovocné zákusky
Vaječné bielka - šľahanie	4 vajcia	1	☺	Používajte vajcia, ktoré majú izbovú teplotu. Poznámka: použite minimálne dve vaječné bielka	Pudingy, soufflé, piškóty
Ovocie (napr. jablká, broskyne, banány) - sekanie - pasírovanie	500 g 700 g	M 2	☞ ☐	Rada: pridajte trochu citrónovej šťavy, aby ste zabránili zhnednutiu. Pridajte trochu vody, aby ste dosiahli hladké pyrė.	Šaláty Omáčky, džemy, pudinky, detská výživa
Bylinky (napr. petržlen) - sekanie	75 g	2 / M	☞	Bylinky pred sekaním umyte a vysušte.	Omáčky, polievky, zdobenie, bylinkové maslo
Pór, uhorky, mrkva - krájanie	min. 1 kus	2 / M	☹	Do napŕňacieho otvoru dajte pór, uhorku alebo mrkvu a opatrne zatlačajte zatlačadlom.	Polievky, šaláty
Majonéza - emulgácia	3 vajcia	1	☺	Používajte prísady, ktoré majú izbovú teplotu. Poznámka: použite minimálne jedno veľké vajce, dve malé vajcia alebo dva veľké vaječné žĺtky.	Hranolky, šaláty, fondue, zdobenie a omáčky na grilované pokrmy
Mäso, ryby, hydina - chudé mäso - prerastené mäso	500 g 400 g	2 / M 2 / M	☞ ☞	Mäso najprv vykostíte (ryby) a odrežte šlachy. Nakrájajte mäso/rybu na pribl. 3 cm kocky. Použite pulzné nastavenie, čím dosiahnete hrubšie kúsky.	Steaky, hamburgery Mleté mäso

Suroviny	Max. množstvá	Nastavenie rýchlosti	Nástavec	Postup	Použitie
Mliečne koktaily - miešanie	250 ml mlieka	2		Prepasírujte ovocie (napr. banány, jahody) s cukrom a citrónovou šťavou. Pridajte mlieko a trochu zmrzliny a riadne vymixujte.	
Zmes (piškótové múčniky) - šľahanie	3 vajcia	1/2		Suroviny majú maľ izbovú teplotu. Vyšľahajte zmes vajec a cukru do tuha pri maximálnej rýchlosti. Potom pridajte preosiatú múku. Pokračujte opatrne v šľahaní pri rýchlosti 1.	Piškótové múčniky, švajčiarske rožky, pečivo
Zmes (zákusky) - mixovanie	4 vajcia	2		Suroviny majú maľ izbovú teplotu. Miešajte zmäknuté maslo a cukor, až kým nie je zmes hladká a krémová. Potom pridajte ak treba mlieko, vajcia a múku.	Rôzne zákusky.
Orechy - sekание	250 g	2 / M		Použite pulzné nastavenie (M) pre posekanie nahrubo, alebo maximálnu rýchlosť pre jemné nasekanie.	Šaláty, chlieb, mandľové pečivo, pudingy
Cibuľa - sekание - krájanie	500 g 500 g	2 / M 2 / M	 	Cibuľu ošúpte a rozrežte ju na 4 kúsky. Poznámka: použite najmenej 100 g. Cibuľu ošúpte a rozrežte na kúsky, ktoré sa zmestia do naplňacieho otvoru. Poznámka: použite najmenej 100 g.	Šaláty, varené jedlá
Hrach, fazuľa (varený) - pasírovanie	500 g	2		Použite varenú fazuľu alebo hrach. Ak je to potrebné, pridajte trochu tekutiny, aby ste upravili konzistenciu zmesi.	Pyré, polievky
Varené zemiaky - pasírovanie	750 g zemiakov	1-2		Zemiaky nerozvarťte. Potrebné množstvo mlieka závisí od druhu použitých zemiakov. Použite teplé mlieko (max. 80 °C). Mlieko pridávajte pomaly počas rotácie kovového noža.	Pečené jedlá, pyré
Polievky - miešanie	500 ml	2		Používajte varenú zeleninu.	Polievky, omáčky
Zelenina - sekание	500 g	2		Predkrájajte ju na 3 cm kocky a posekajte ju s nožom.	Polievky, surová zelenina, šaláty
Zelenina a mäso (varená) - pasírovanie	500 g	2		Pre drsné pyré pridajte len trochu tekutiny. Pre jemné pyré pridávajúte tekutinu, až kým nie je zmes dostatočne hladká.	Detská a kojenecká výživa
Šľahanie šľahačky - šľahanie	400 ml	1/M		Použite šľahačku schladenú v chladničke. Poznámka: použite najmenej 125 ml šľahačky.	Zdobenie, krémy, pečivo, zmrzlinové zmesi

Príslušenstvo

Uvedené položky sú štandardným príslušenstvom:

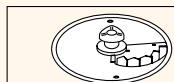
- Nádoba (B)
- Kryt (C)
- Nôž (G)
- Disk na krájanie na plátky/na kúsky (H)
- Disk na prípravu emulzií (I)
- Nástavec na miesenie (J)
- Dvojité zatlačadlo (M)
- Mixér (Q - U)

- Strúhací disk na zemiaky (č. 4203 065 61840)
- Jednostranný strúhací disk na hranolky a napr. švédsku repu HR 2912 (č.4203 065 61830))

O dostupnosti týchto nástavcov vo Vašej krajine sa môžete informovať u Vášho predajcu. Ak si chcete objednať dodatočné časti alebo náhradné diely, prosíme Vás, aby ste uvádzali príslušné servisné a/alebo typové číslo.

Následujúce dodatočné príslušenstvo je dostupné:

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

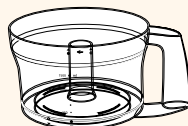


4203 065 61830

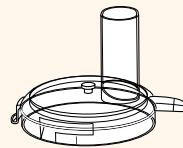


4203 065 61840

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE



4203 065 64510



4203 065 64520



4203 065 60160



4203 065 64530



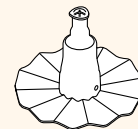
4203 065 63800



4203 065 60170



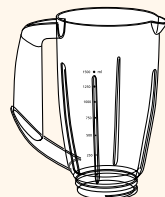
4203 065 64540



4203 065 64390



4203 065 61950



4203 065 64550



4203 065 61890



4203 065 61960



4203 065 64650



4203 065 61970



4203 065 61860



4203 065 64560



4203 065 61980

Nie ste spokojní s tým ako prístroj funguje?

Ak Váš kuchynský robot nepracuje tak ako by ste to očakávali, preštudujte si nasledovnú tabuľku a prečítajte si zodpovedajúce odstavce v návode na použitie.-

Problém:

Možné riešenie

Spínač nepracuje

Otočte nádobu/kryt vyznačeným smerom tak ďaleko ako sa dá (až kým nepočujete „kliknutie“). Presvedčte sa, či sú šípky na nádobe a prístroji rovnako ako aj na nádobe a kryte presne oproti sebe (viď. obr. 2 a 6).

Prístroj náhle prestal ísť

Je to pravdepodobne automaticky bezpečnostný systém, ktorý prerušil prívod energie do prístroja kvôli jeho prehriatiu.

- Prístroj odpojte z el. siete.
- Spínač dajte do pozície **O**.
- Prístroj nechajte 15 minút chladieť.
- Sieťovú zástrčku vložte naspäť do zásuvky el. siete.
- Prístroj opäť zapnite.

Ak sa automaticky bezpečnostný systém opakovane aktivuje, skontaktujte sa s Vaším predajcom Philips alebo servisným centrom vo Vašej krajine.

Neuspokojujúci výsledok pri sekaní, krájaní alebo strúhaní

Nastavte vhodnú rýchlosť. Pozrite sa na ukazovatele na prístroji a na návod na použitie.

Neuspokojujúci výsledok pri šľahaní vaječného bielka

Môžete skúsiť pridať trochu citrónovej šťavy a soli. Disk na prípravu emulzií a nádoba nesmú byť masné. Zvoľte správnu rýchlosť.

Neuspokojujúci výsledok pri šľahaní šľahačky

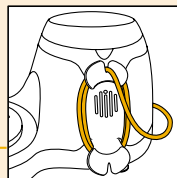
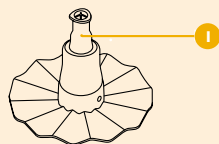
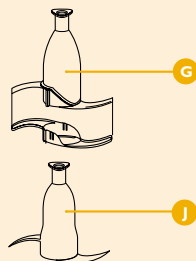
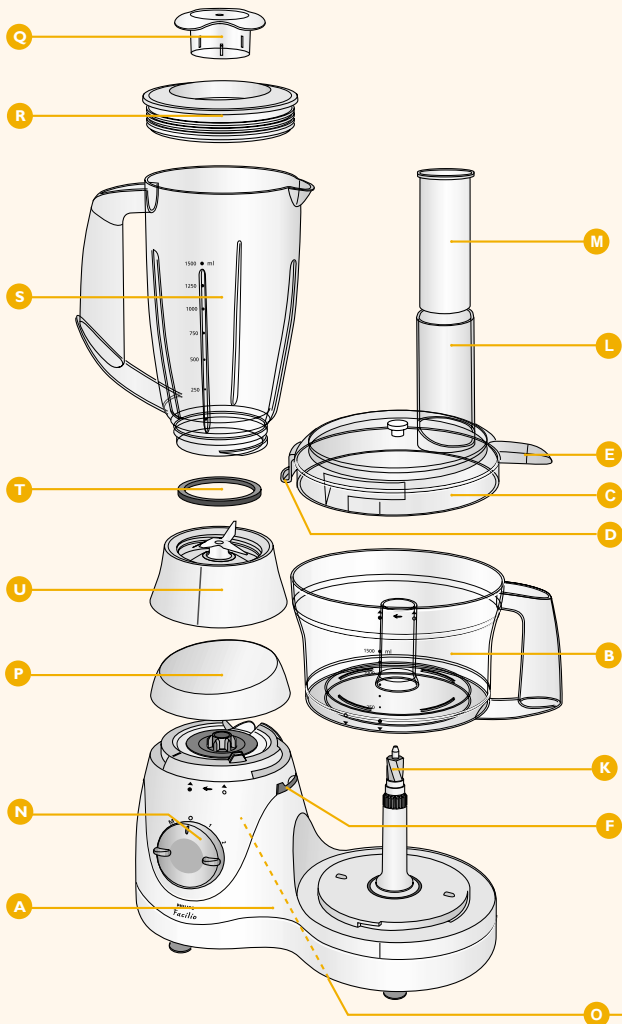
Použite disk na prípravu emulzií. Použite studenú smotanu na šľahanie (približne 6°C)..

Počas miesania cesto naráža na vnútro misy.

Postupujte presne podľa inštrukcií uvedených v tomto návode. Používajte vždy len nástavec uvedený v tabuľke. Neprekračujte maximálny uvedený čas miesania.

1

Magyar



Általános leírás (1. ábra)

- A** Motoregység
- B** Munkaedény
- C** A munkaedény fedele
- D** A fedél pereme (a beépített biztonsági zárat oldja és zárja)
- E** A fedél kiugró pereme (lefedi a fogantyú nyílását)
- F** Beépített biztonsági zár
- G** Fémkés
- H** Szeletelő-/aprító-tárcsa
- I** Kevertartócsa
- J** Dagasztó tartozék
- K** Meghajtó tengely
- L** Ételadagoló nyílás
- M** Kettős nyomórúd
- N** Sebességszabályzó kapcsoló
- O** = készülék kikapcsolva
- 1 - 2** sebességszabályozási lehetőség (1 = legalacsonyabb sebesség; 2 = legnagyobb sebesség)
- M** = Moment/Pulse (pillanatfokozat) kapcsoló (a készülék addig működik, amíg nyomva tartja ezt a kapcsolót)
- O** **Vezetékcsíptető** (a felcsévélte vezeték rögzítéséhez)
- P** **Lecsavarható védősapka** (a turmixedény felszerelési helyének lezárásához, ha nem használja)

Tartozékok a munkaedényhez

- C** Zárókupak
- R** Fedő
- S** Turmixedény
- T** Gumi tömítőgyűrű
- U** Forgókészegység

Automatikus biztonsági kapcsoló (kikapcsolható)

Figyelmesen olvassa el ezeket az utasításokat a készülék használata előtt

A túlmelegedés miatt fellépő meghibásodás lehetőségének megakadályozására a készüléket automatikus biztonsági kapcsolóval látták el. Túlmelegedés esetén ez a kapcsoló automatikusan kikapcsolja a készüléket. Ha az alábbi utasításokat szigorúan betartja, akkor bekapcsolhatja a készüléket 15 perces lehűlési időtartam után.

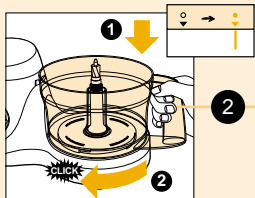
Ha a készülék hirtelen megáll:

- Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- Kapcsolja a kapcsolót **O** állásba.
- Legalább 15 percig hagyja hűlni a készüléket.
- Dugja vissza a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorba.
- Kapcsolja be ismét a készüléket.

Lépjén kapcsolatba a Philips szaküzlettel vagy Philips szakszervizzel, ha a biztonsági kapcsoló gyakran bekapcsol.

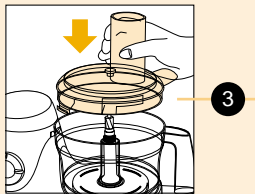
Fontos tudnivalók

- A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és nézze meg az ábrákat.
- Használat előtt vegye le a védőburkolatot a fémkésről.
- A fémkés, a turmixoló forgókés és a szeletelő/reszelő korong használatakor vigyázni kell, mivel ezek nagyon élesek.
- Az első használat előtt mossa el az összes élelmiszerral érintkező részt.
- Helyezze a fedőt megfelelően a munkaedényre. A beépített biztonsági zár old és működtetheti a készüléket.
- **Jegyezze meg, ha a turmixedényt és a munkaedényt megfelelően helyezte fel, csak a turmixedény fog működni.**
- Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket.
- Ne hagyja, hogy gyerekek működtessék a készüléket.
- Ha folyadékot kever, a munkaedényen vagy a turmixedényen lévő maximális szintjelzés fölé ne töltsön folyadékot (a szintjelzés felső vonala).
- Ne lépje túl a táblázatokban feltüntetett maximális mennyiséget és elkészítési időt.
- Várja meg a forgórészek teljes megállását a fedél kinyitása előtt.
- Működés közben soha ne tegye ujjait, illetve egyéb tárgyakat (pl. a lapátkát) az ételadagoló nyílásba. Csak a készülékkel szállított kettős nyomórudat használja erre a célra.
- Működés közben soha ne tegye ujjait, illetve egyéb tárgyakat (pl. a lapátkát) a turmixedénybe, míg a készülék a fali konnektorhoz csatlakozik.
- Soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba a motoregységet. Ne is öblítse le.
- Használat után húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- A veszélyhelyzetek elkerülése érdekében: ha a készülék hálózati csatlakozó kábele sérült, csak Philips szakszervizben cseréltesse ki.
- Órizzze meg az útmutatót későbbi használatra.



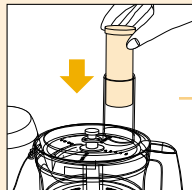
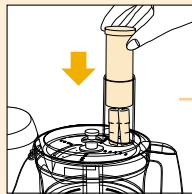
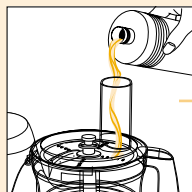
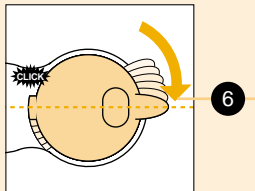
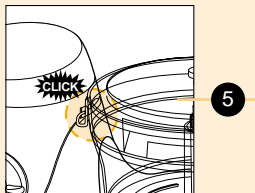
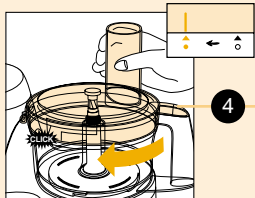
A munkaedény elhelyezése (B) (2. ábra)

- Tegye a munkaedényt a robotgépre az (1) jelzés szerint.
- Forgassa a fogantyút a nyíl irányába ütközésig, amíg kattantást nem hall (2).



A fedél elhelyezése (C)

- Tegye fel a fedelet a 3. ábra szerint.
- Óvatosan forgassa a fedelet a nyíl irányába ütközésig, amíg kattantást nem hall (4-5 ábra).
- Ügyeljen rá, hogy a fedélen lévő jelzés és a munkaedényen lévő nyíl közvetlenül szembe mutasson. A fedél pereme most eltakarja a munkaedény fogantyújának nyílását (6. ábra).



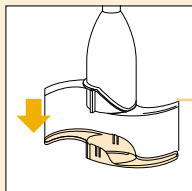
Ételadagoló nyílás (L) és nyomórúd (M)

- Az ételadagoló nyílásba folyékony és szilárd hozzávalókat egyaránt tölthet (7. ábra).
- A nyomórudat a hozzávalók adagolására használja az ételadagoló nyíláson keresztül (8. ábra).
- A készülék működése közben a nyomórudat az ételadagoló nyílásban is tarthatja, így megelőzi a kifröcskölődést és a készülék beporosodását.
- A nyomórúddhoz tartozik egy kisebb nyomórúd is.
- Ha a kisebb nyomórudat behelyezi (9. ábra), szűkebb lesz az ételadagoló nyílás.
- A szűkebb ételadagoló nyílás akkor hasznos, ha pl. sárgarépat akar aprítani, vagy ha a hozzávalók mennyisége túl kevés a normál ételadagoló nyíláshoz.

Kérjük jegyezze meg: a kisebb nyomórudat csak úgy lehet használni, ha a nagyobb nyomórúd az ételadagoló nyílásban van.

Beépített biztonsági zár (F)

A motoregységet és a tartozékokat jelölésekkel látták el. A készülék csak akkor működik, ha a készüléken lévő nyíl jelzése egybeesik a fedőn (C) és a többi tartozékon lévő jelzéssel. Ekkor a fedő és a tartozékok pereme teljesen lefedi a munkaedény fogantyúján lévő nyílást.

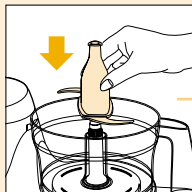


10

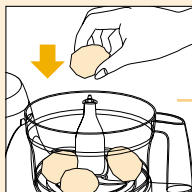
Fémkés (G) §

Legyen óvatos: a vágóélek nagyon élesek!

- A fémkés aprításra, keverésre, pépesítésre, illetve leveles tészták, teasütemények és péksütemények tésztájának elkészítésére használható.
- Vegye le a védőburkolatot a fémkésről (10. ábra).
- Helyezze a munkaedényt a motoregységre (2. ábra) és rögzítse a fémkést a meghajtó tengelyre (11. ábra).
- Tegye a hozzávalókat a munkaedénybe (12. ábra).
- Erősítse a fedőt a munkaedényre és tegye a nyomórudat az ételadagoló nyílásba.
- Állítsa a sebességszabályzó kapcsolót (P) a táblázatban jelzett pozícióba és kapcsolja be a készüléket. Ha kétségei vannak a megfelelő sebességválasztással kapcsolatban, mindig a legnagyobb sebességet válassza (2-ös fokozat).
- A táblázatban leírt alkalmazások/receptek 10-60 másodperc alatt elkészíthetők.



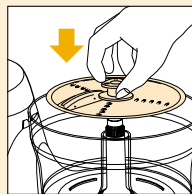
11



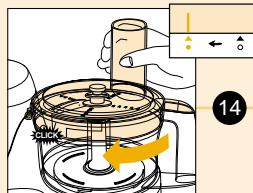
12

Tanácsok:

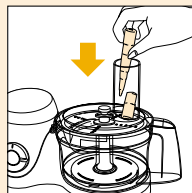
- A nagy darabokat ne a fémkessel aprítsa fel; előbb kb. 3 cm-es kockákra vágja fel a hozzávalókat, mielőtt a robotgépbe tenné.
- A készülék nagyon gyorsan aprít; rövid ideig hagyja működni, vagy a pillanatfokozat beállítást (M) használja, hogy megelőzze az étel túl finomra vágását.
- Kerülje el a túl hosszú működtetést (különösen, amikor az **M** = "Moment" = szakaszos) bekapcsolást használja).
- Ne hagyja túl hosszú ideig működni a készüléket, például ha (kemény) sajtot darabol; mert a sajt felmelegedhet és megolvadhat.
- Ha az étel a fémkésre rakódik vagy az ételmaradékok a munkaedény oldalához ragadnak:
 - először kapcsolja ki a készüléket,
 - vegye le a fedelet a munkaedényről



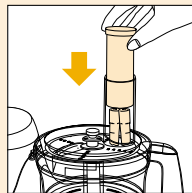
13



14



15



16

- a lapátkával távolítsa el az ételt a fémkésről vagy a munkaedény faláról.
- Ne daraboljon túl kemény hozzávalókat, például kávét, szerccsendiót és jégkockát: ezek kicsorbitják a fémkés éjét. Ellenőrizze a táblázatban az alkalmazott sebességet és beállítást.

Szeletelő-/aprító-tárcsa (H) ⊕

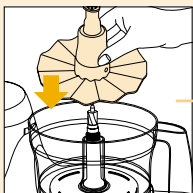
Figyelem: a szeletelő korong vágóélei nagyon élesek!

Ezért mindig a műanyag tartóban tárolja a korongokat.

- Tegye a munkaedényt a motoregységre (2. ábra).
- Helyezze fel a szeletelő vagy reszelő korongot a helyére (13. ábra).
- Tegye a fedelet a munkaedényre (14. ábra).
- Tegye a hozzávalókat az ételadagoló nyílásba (15. ábra).
- Nyomja az ételt a nyíláson át a nyomórúd segítségével.
- Reszelés és szeletelés esetén: állítsa a sebességszabályzó kapcsolót az 2-ös fokozatra (maximális sebesség)
- Ha zöldséget vagy gyümölcsöt akar aprítani, alacsonyabb sebességet válasszon. Lásd a táblázatban.
- Óvatosan és egyenletesen nyomja lefelé a hozzávalókat a nyomórúddal (16. ábra). Különösen sárgarépa feldolgozásakor célszerű a szűkebb adagolónyílást és a kis nyomórudat használni.

Tanácsok:

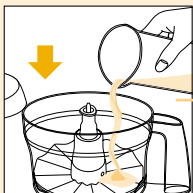
- Előzetesen vágdalja fel a nagy darabokat, hogy beleférjenek az adagolónyílásba.
- Egyenletesen töltsd az ételadagoló nyílást a jobb hatékonyság érdekében.
- Amikor sok élelmiszert dolgoz fel, egyszerre csak keveset tegyen az edénybe és időről-időre ürítse ki a munkaedényt.



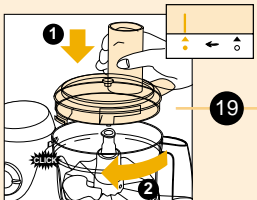
17

Keverotárcsa (I)

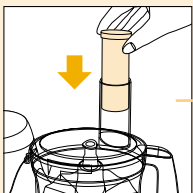
- A A keverotárcsát majonéz készítéséhez, tejszín és tojásfehérje felveréséhez használhatja.
- Tegye a tálat a motoregységre és erősítse a keverotárcsát a hajtótengelyre (17. ábra).
- Tegye a hozzávalókat a tálba és (18. ábra) a tálat fedje le (19. ábra).
- Erosítse a fedot a tálra és ategy a nyomót a csúsztatóra (20. ábra).
- Állítsa a fordulatszám szabályzót a táblázatban megjelölt helyzetbe és kapcsolja be a készüléket (21. ábra).



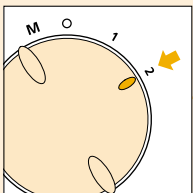
18



19



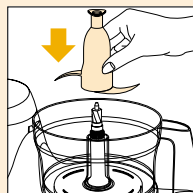
20



21

Javaslatok:

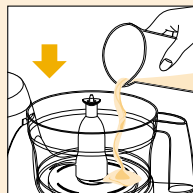
- Ha tojásfehérjét ver fel, a tojások szobahőmérsékletiek legyenek.
- A tojásokat felhasználás előtt legalább két órával vegye ki a hűtőszekrényből.
- A Majonéz készítésekor az összes hozzávaló szobahőmérsékletű legyen.
- Ha tejszín akar felverni, a tejszín egyenesen a hűtőszekrényből vegye elő. Vegye figyelembe a táblázatban megadott előkészítési időt. A tejszín nem szabad túl hosszú ideig verni. A folyamat jobb ellenőrzésére használja az impulzus üzemmódot.



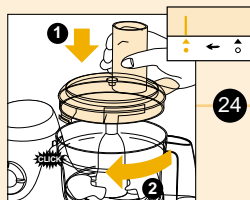
22

Dagasztó tartozék (J)

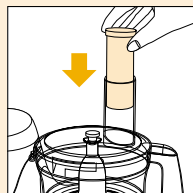
- A dagasztó tartozék elsősorban kenyér- és süteménytészta készítésére alkalmas.
- Tegye a munkaedényt a motoregységre (2. ábra) és rögzítse a dagasztó tartozékot a meghajtó tengelyre (22. ábra).
- Tegye a hozzávalókat a munkaedénybe (23. ábra) és helyezze fel a munkaedény fedelét (24. ábra).
- Tegye a nyomórúdat az ételadagoló nyílásba, hogy lezárja azt (25. ábra).
- Állítsa a sebességszabályzó kapcsolót (P) az 2-ös pozícióra (= maximális sebesség) (26. ábra). A kenyér- vagy süteménytészta 1-3 perc alatt kész.



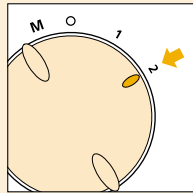
23



24



25



26

Turmixedény (Q-U) □

Fontos:

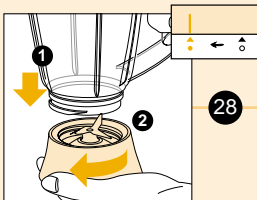
- A készüléket használhatja a turmixedénnyel és a turmixedény nélkül is. Ha a készüléket turmixedény nélkül használja, a készülék nem használható, ha a lecsavarható védősapkát (P) nem csavarta rá a turmixedény felszerelési nyílására.
- Használat előtt: ne csatlakoztassa a hálózati csatlakozó vezetékét a fali konnektorba, míg megfelelően fel nem szerelte a motoregységre a turmixedényt (S), a fedelet (R) és a forgókés egységet (U).
- Használat után: húzza ki a hálózati csatlakozó vezetékét a fali konnektorból, mielőtt leveszi a turmixedényt a motoregységről.
- A turmixedény nagyon finom pürésítésre és keverésre használható. Használhatja pl. levesek, szósok, tejszínhab, bébiételek, zöldségek, gyümölcsök, híg vaj, pürék stb. készítéséhez. Ha szükséges, vágja fel a puha hozzávalókat kisebb kockákra, mielőtt beleteszi azokat a turmixedénybe.
- Ne tegyen a turmixedénybe 80 °C-nál forróbb hőmérsékletű élelmiszereket.
- Ne töltsön a turmixgép tartályába 1,5 liternél több folyadékot, nehogy kilöttyenjen. Habzó folyadék esetén 1,2 liter a maximális mennyiség.
- Soha ne vegye le a fedőt a turmixedény működése közben.

Összeszerelés és szétszerelés

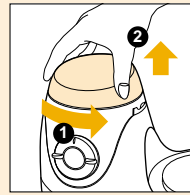
- Tegye a gumi tömítőgyűrűt (T) a forgókés egység (U) széle köré (27. ábra).
- A turmixedény (S) rögzítéséhez forgassa balra a forgókés egységet (28. ábra). Győződjön meg róla, hogy erősen rögzült-e!



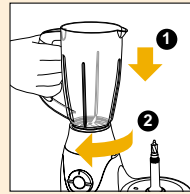
27



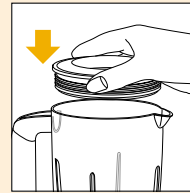
28



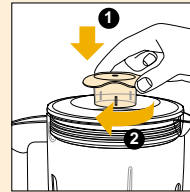
29



30



31



32



33

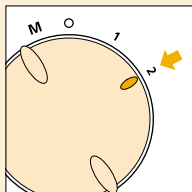
- Vegye le a lecsavarható védősapkát (P) (29. ábra).
- Szerelje a turmixedényt a felszerelési nyílásra és forgassa a nyíllal jelzett irányba, míg erősen rögzül (30. ábra).

Figyelem: ne fejtsen ki túl nagy nyomást a turmixedény használatánál.

- Tegye a fedelet a helyére (31. ábra).
- Csavarja rá a fedelet lefelé történő nyomással és forgassa a nyíllal jelzett irányba, míg erősen rögzül (32. ábra).
- A turmixedény szétszereléséhez fordított sorrendben és ellenkező irányban végezze ezeket a lépéseket.

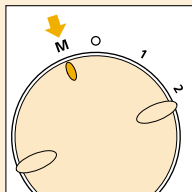
A turmixedény használata

- Tegye a hozzávalókat a turmixedénybe (33. ábra).



34

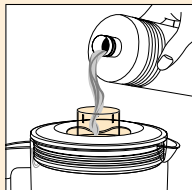
- Kapcsolja be a készüléket a sebességválasztó kapcsoló kivárt sebességfokozatra állításával (34. ábra), vagy a pillanatfokozatra állításával (M) (35. ábra). Ha kétségei vannak a megfelelő sebességfokozat választással kapcsolatban, mindig a legnagyobb sebességet válassza (2-ös fokozat). Ellenőrizze a táblázatban a megfelelő sebességfokozatot és beállítást.
- A táblázatban leírt alkalmazások/receptek 10 másodperc - 2 perc alatt elkészíthetők.



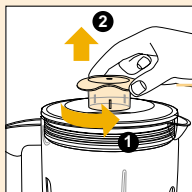
35

Tanácsok:

- Folyékony hozzávalókat (például olajat a majonéz készítéséhez) pürésíthet a turmixedényben a fejjel lefelé elhelyezett zárókupakon lévő kis nyíláson keresztül is (36. ábra).
- A fedőben lévő nyílás az adalékok hozzáadására használható a készülék működése közben. Fordítsa el a zárókupakot és vegye le a fedőről (37-38. ábra).
- Ha a keverést tovább folytatja, akkor a keverék általában finomabb lesz.
- Időnként szükség lehet a keverés megszakítására és a turmixedény falához tapadó részek eltávolítására.

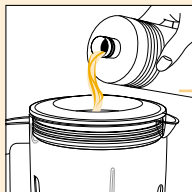


36

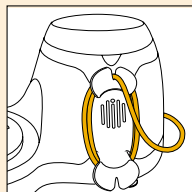


37

- Először kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- Utána vegye le a zárókupakot és a fedőt.
- Puha lapátkával távolítsa el a turmixedény falához tapadt ételmaradékokat. A lapátkát biztonságos távolságra tartsa (körülbelül 2 cm) a forgókésektől.






38



39

Tisztítás

- A motoregység tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- A motoregységet nedves ruhával törölje le. Soha ne merítse a motoregységet vízbe és ne öblítse le.
- Közvetlenül a használat után meleg mosószeres vízben mossa el azokat az alkatrészeket, amelyek érintkeztek az étellel.
- Nagyon óvatosan tisztítsa a fémkést, a turmixedény kés egységét és a szeletelő korongot. A vágóélek nagyon élesek!
- Gondoskodjon arról, hogy a vágóélek ne érintkezzenek kemény tárgyakkal, mivel kicsorbulhatnak.
- Bizonyos élelmiszerektől elszíneződhet a tartozékok felülete. Ez nem a készülék hibája: az elszíneződés rendszerint kis idő múlva megszűnik.
- A (felesleges) csatlakozó vezetékét felcsévelheti a készülék hátlapjára (39. ábra).

Hozzávalók:	Max. mennyiség	Sebesség-szabályozó állás	Tartozék	Eljárás	Alkalmazás:
Alma, sárgarépa, zeller - reszelés/szeletelés	500 g	2 / M	 / 	Vágja fel a gyümölcsöt/zöldséget kockákra és tegye az ételadagoló nyílásba. Töltse meg az ételadagoló nyílást és reszelje le a hozzávalókat a nyomórúddal történő enyhe nyomással.	Saláták, nyers zöldségek
Palacsinta tészta - keverés	500 ml tej	2		Először öntse a tejet a turmixedénybe, majd adja hozzá a száraz hozzávalókat. Keverje kb. 1 percig. Ha szükséges, ismétlje meg max. kétszer. Ezután néhány percre kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni a megfelelő hőmérsékletre.	Palacsinták, ostyák, krémek
Zsemlemorzsa - aprítás	100 g	2		Használjon száraz, ropogós kenyeret.	Panírozott sülték, au gratin sülték
Vajkrém	300 g	2		Lágy vaját használjon a megfelelő eredményhez.	Desszertek, sütemények, tortafeltétek
Sajt (parmezán) - reszelés	200 g	2		Használjon kéreg nélküli parmezán sajtot, vágja darabokra, majd tegye az ételadagoló nyílásba.	Köret, levesek, szósok, au gratin sülték
Sajt (Gouda) - reszelés	200 g	1		Adhat hozzá kevés citromlevet vagy sót is. Vigyázzon, hogy a keverotárcsa és a tál zsírmentes legyen és válassa a megfelelő fordulatszámot.	Szósok, pizzák, au gratin sülték, fondue
Csokoládé - aprítás	200 g	M / 1		Használjon kemény, tiszta csokoládét. Törje 2 cm-es kockákra. Először néhány percig az (M) pillanatfokozatot használja, majd kapcsoljon maximális sebességre a nagyon finom vágás érdekében.	Köret, szósok, sütemény, pudingok, habok
Tészta (torta, pite, gombóc) - dagasztás	300 g liszt	2		Használjon hideg vizet és margarint. Öntse a lisztet a munkaedénybe és adja hozzá a 2 cm-es kockákra vágott margarint. Keverje a maximális sebességen, míg a tészta darabossá válik, majd keverés közben adjon hozzá hideg vizet. Állítsa meg, ha a tészta labdaformájú lett. További feldolgozás előtt hűtse le a tésztát.	Gyümölcstorták, almagombócok, piték, quiches
Tészta (kenyér) - dagasztás	700 g liszt	2		Keverje össze a meleg vizet az élesztővel és a cukorral. Adjon hozzá lisztet, vajat és sőt és kb. 90 másodpercig dagassza a tésztát. Hagyja kelni 30 percig.	Kenyér

Hozzávalók:	Max. mennyiség	Sebesség-szabályozó állás	Tartozék	Eljárás	Alkalmazás:
Tészta (pizza) - dagasztás	700 g liszt	2	☞ / ☞	Kövesse a kenyérdagasztásnál leírtakat. A tésztát kb. 1 percig dagassza.	Pizzák, torták
Tészta (élesztővel) - dagasztás	500 g liszt	2	☞	Először keverje össze az élesztőt, a meleg tejet és kevés cukrot. Adjon hozzá lisztet, cukrot, só, tojást és olvasztott margarint. Addig dagassza a tésztát, amíg el nem válik a munkaedény falától (kb. 1 perc). 30 percig hagyja kelni.	Luxus kenyér
Tészta (péksütemény) - dagasztás	500 g liszt	2	☞	Hideg margarint használjon, 2 cm-es kockákra vágva. Tegyen minden hozzávalót a munkaedénybe, és addig dagassza, míg a tészta labdaformájú lesz. További feldolgozás előtt hagyja lehűlni.	Almatorták, édes kekszek, gyümölcs lepény
Tojásfehérje - felverés	4 tojásfehérje	1-2	☺	Használjon szobahőmérsékletű tojásokat. Megjegyzés: Egyszerre 2 tojásfehérjét verjen fel.	Pudingok, szuflék, habos sütemények
Gyümölcsök (pl. alma, őszibarack, banán) - vágás - pürésítés	500 g 700 g	M 2	☞ ☐	Tanács: adjon hozzá kevés citromlevet, hogy megelőzze a gyümölcs elszíneződését. Adjon hozzá kis folyadékot a finomabb eredmény érdekében.	Saláták Szószok, dzsemek, pudingok, bébiétel.
Fűszerek (pl. petrezselyem) - vágás	75 g	2 / M	☞	Felvágás előtt mossa meg és szárítsa meg a fűszer(ek)e)t.	Szószok, levesek, köret, fűszeres vaj
Póréhagyma, uborka, sárgarépa - szeletelés	min. 1 szál	2 / M	☺	Tegye az ételadagoló nyílásba a póréhagymát, a darabokra vágott uborkát vagy sárgarépát, és nyomja óvatosan a nyomórúddal.	Levesek, saláták, quiches
Majonéz - keverés	3 tojás	1	☺	Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen. Megjegyzés: egyszerre csak egy nagy tojást, két kicsi tojást vagy két nagy tojássárgáját használjon.	Francia saláta, saláták, fondü, köret és barbecue szósz
Hús, hal, szárnyas - sovány hús - réteges hús	500 g 400 g	2 / M 2 / M	☞ ☞	Először távolítsa el az izmokat és (hal) szálkákat. Vágja fel a húst/halat 3 cm-es kockákra. Használja a pillanatfokozat beállítását a durvább vágás érdekében.	Tatár bifsztek, hamburger, vagdalt hús
Tejes turmix - keverés	250 ml tej	2	☐	Pürésítse a gyümölcsöt (banánt, málnát) cukorral és citromlével. Adjon hozzá tejet és jégkrémet, és jól keverje ki.	

Hozzávalók:	Max. mennyiség	Sebesség-szabályozó állás	Tartozék	Eljárás	Alkalmazás:
Keverék (piskóta) - felverés	3 tojás	1/2	☞	A hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek. Verje fel a tojás és cukor keveréket maximális sebességen, míg megkeményedik. Szitáljon hozzá lisztet. Óvatosan folytassa a felverést az 1-es sebességfokozaton.	Piskóta sütemény, svájci rolád, cukrászsütemény
Keverék (keksz) - keverés	4 tojás	2	☞	A hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek. Keverje addig az olvasztott vaját és cukrot, míg a keverés könnyű és krémes lesz. Adjon hozzá tejet, tojást, illetve lisztet.	Különböző kekszek
Dió - vágás	250 g	2 / M	☞	Használja a pillanatfokozat beállítását (M) a durva vágáshoz, vagy a maximális sebességfokozatot a finom vágáshoz.	Saláták, kenyér, mandulás tészta, puding
Hagyma - vágás - szeletelés	500 g 500 g	2 / M 2 / M	☞ Ⓢ	Pucolja meg a hagymát és vágja fel 4 darabra. Megjegyzés: legalább 100 g hagymát használjon. Pucolja meg a hagymát, vágja fel darabokra és tegye az ételadagoló nyílásba. Megjegyzés: legalább 100 g hagymát használjon.	Saláták, főtt ételek.
Borsó, bab (főtt) - pürésítés	500 g	2	☐	Főtt borsót és babot használjon. Ha szükséges, adjon hozzá folyadékot a keverék állagának javításához.	Pürék, levesek
Burgonya, főtt - pürésítés	750 g burgonya	1-2	☞	Ne főzze túl a burgonyát. A szükséges tej mennyisége függ a burgonya fajtájától is. Használjon meleg (max. 80 °C-os) tejet. A tejet lassan adja hozzá, miközben a fémkés forog.	Sültek, pürék
Levesek - keverés	500 ml	2	☐	Főtt zöldségeket használjon.	Levesek, szószok
Zöldségek - vágás	500 g	2	☞	A zöldségeket vágja fel előre 3 cm-es darabokra, utána aprítsa fel a fémkessel.	Levesek, nyers zöldségek, saláták
Zöldségek és húsok (főtt) - pürésítés	500 g	2	☐	A durvább pürésítéshez kevés folyadékot használjon. A finom pürésítéshez annyi folyadékot adjon hozzá, hogy a keverék elég folyékony legyen.	Bébi és csecsemő ételek
Felvert krém - felverés	400 ml	1/M	☉	A hűtőszekrényben lehűtött krémet használjon. Megjegyzés: legalább 125 ml krémet használjon.	Köret, krém, sütemény, jégkrém, keverék

Tartozékok

Együtt szállított normál tartozékok:

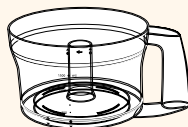
- Munkaedény (B)
- Fedő (C)
- Fémkés (G) ☞
- Szeletelő/aprító-tárcsa ⌚ (H)
- Keverőtárcsa ⌚ (I)
- Dagasztó tartozék ☞ (J)
- Kettős nyomórúd (M)
- Turmixedény (Q-U)

Külön megvásárolható tartozékok

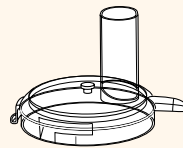
- Burgonyareszelő korong (szervízsám: 4203 065 61840)
- HR 2912 típusú egyoldalú szeletelő korong sült krumplihoz vagy svéd fehér répához (szervízsám: 4203 065 61840).

Kérdezze meg az eladót, hogy milyen más tartozékok kaphatók. Ha rendelést ad fel a készülék szolgáltatásainak bővítésére vagy alkatrészeinek cseréjére, akkor a szerviz- és/vagy típusszámra kell hivatkozni.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE



4203 065 64510



4203 065 64520



4203 065 60160



4203 065 64530



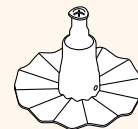
4203 065 63800



4203 065 60170



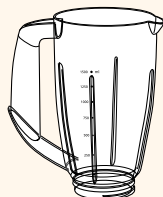
4203 065 64540



4203 065 64390



4203 065 61950



4203 065 64550



4203 065 61890



4203 065 61960



4203 065 64650



4203 065 61970



4203 065 61860



4203 065 64560



4203 065 61980

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE



4203 065 61830



4203 065 61840

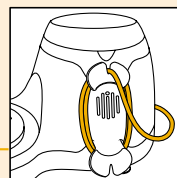
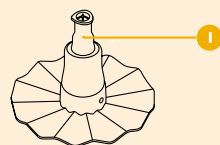
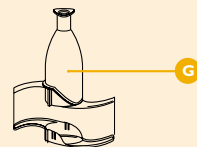
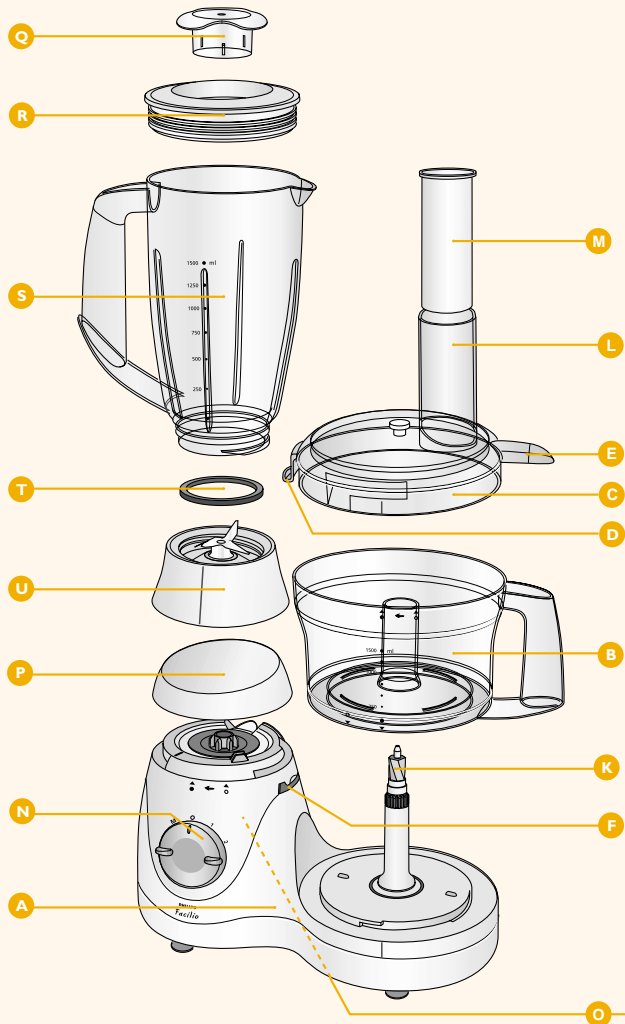
¿ No están satisfechos con el modo como funciona el aparato ?

¡ Si el aparato no funciona del modo que esperaban, consulten la siguiente tabla y lean las adecuadas secciones del Modo de Empleo !

Hiba:	A lehetséges megoldás:
A kapcsoló nem működik.	<p>Megfelelően helyezze el a munkaedényt és/vagy a fedelet, és forgassa el a jelölt irányba (kattanó hangot hall).</p> <p>Győződjön meg róla, hogy a munkaedényen és a készüléken, valamint az elhelyezett munkaedényen és fedőn lévő nyilak pont egymás felé mutatnak-e (lásd a 2. és 6. ábrát).</p> <p>Győződjön meg róla, hogy a turmixedényt vagy a lecsavarható zárósapkát megfelelően helyezte-e el, illetve a jelzett irányba forgatta-e.</p>
A készülék hirtelen megáll.	<p>Az automatikus biztonsági kapcsoló kikapcsolja a készüléket túlmelegedés esetén.</p> <ul style="list-style-type: none">- Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.- Kapcsolja a kapcsolót O állásba.- Legalább 15 percig hagyja hűlni a készüléket.- Dugja vissza a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorba.- Kapcsolja be ismét a készüléket. <p>Ha az automatikus biztonsági kapcsoló ismét bekapcsol, lépjen érintkezésbe a Philips szaküzlettel vagy a Philips szakszervizzel.</p>
Az aprítás, vágás vagy reszelés eredménye nem megfelelő.	<p>Válasszon megfelelő sebességfokozatot. Nézze át a készülék jelöléseit és az ezekhez tartozó használati útmutatót.</p>
A tojásfehérje habverése nem megfelelő.	<p>Használjon egy darab héj nélküli Parmezán sajtot és vágja fel 2x2 cm-es darabokra, majd aprítsa fel.</p>
Tegszínhab nem megfelelő.	<p>Használja a keverőtárcsát. Lehetőtt habtejszínt használjon (kb. 6°C).</p>
Dagasztás közben a tészta túlfolyik a tál peremén.	<p>Kövesse a használati útmutatóban leírtakat. Soha ne adjon hozzá túl sok vizet. Mindig a javasolt tartozékot használja. Ne lépje túl az előírt dagasztási időt.</p>

1

Eesti



Seadme osad (joonis 1)

- A** Mootoriosa
- B** Nõu
- C** Nõu kaas
- D** Kaane keeleke (lukustab ja avab turvaluku)
- E** Kaane eend (sobib käepideme süvendisse)
- F** Sisseehitatud turvalukk
- G** Tiiviknuga
- H** Viilustus / riivimistera
- I** Emulgeerimistera
- J** Tainakonks
- K** Veovõll
- L** Etteandetoru
- M** Kaheosaline lükkur
- N** Kiirusregulaator
- O** = välja lülitatud
- 1 - 2** varieeruv kiiruse reguleerimine (1 = minimaalkiirus; 2 = maksimaalkiirus)
- M** = surulüüti (mootor seiskub lüüti vabastamisel)
- P** Juhtmeklamber (kokkukeritud juhtme kinnitamiseks)
- Q** Keeratav kaitsekaas (ühenduskoha katmiseks, kui Te ei kasuta kannmikserit)

Kannmikseri osad

- Q** Kork
- R** Kaas
- S** Kann
- T** Tihend
- U** Tiiviknuga

Automaatkatkesti

Enne seadme kasutuselevõttu tutvuge hoolikalt juhendiga.

Ülekuumenemise vältimiseks on seadmel automaatkatkesti, mis vajaduse korral seadme automaatselt välja lülitab. Kui järgite alljärgnevat juhendit, võite seadme pärast 15-minutilist jahtumist uuesti sisse lülitada.

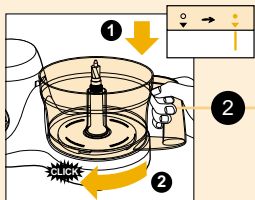
Kui seade äkki seiskub:

- Eemaldage pistik pistikupesast.
- Seejärel keerake lüliti **O**-asendisse.
- Laske seadmel vähemalt 15 minutit jahtuda.
- Ühendage pistik pistikupesassa.
- Lülitage seade uuesti sisse.

Kui automaatkatkesti lülitab seadet korduvalt vooluvõrgust välja, pöörduge Philipsi kaupluse või hooldustöökoja poole.

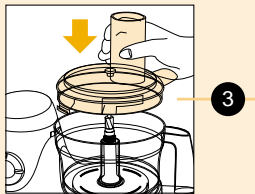
Pange tähele!

- Enne seadme kasutuselevõttu tutvuge juhendi ja joonistega.
- Enne tiiviknoa kasutamist eemaldage sellelt kaitse.
- Käsitsege tiiviknuge ja teri ettevaatlikult, sest need on väga teravad.
- Enne seadme kasutuselevõttu peske kõik toiduainetega kokku puutuvad osad puhtaks.
- Keerake nõu kaas õigesti paika. Siis avaneb turvalukk ja seadme saab käivitada.
- **Pidage meeles, kui seadmele on paigaldatud nii kannmikser kui ka nõu, siis saate kasutada ainult mikserit.**
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge lubage lastel seadet kasutada.
- Vedelike segamisel ja vahustamisel ärge ületage nõule või kannule märgitud maksimumkoguse joont.
- Ärge ületage tabelis antud maksimaalkoguseid ega -aegu.
- Avage kaas alles siis, kui pöörlevad osad on täielikult peatunud.
- Ärge pange mootori töötamise ajal etteandeturusse sõrmi ega kaabitsat.
- Kasutage ainult lükkurit.
- Ärge pange kunagi mikseri kannu sõrmi ega kaabitsat enne, kui seade pole vooluvõrgust lahti ühendatud.
- Ärge kunagi pange mootoriosa vette ega loputage seda veega.
- Pärast seadme kasutamist eemaldage pistik pistikupesast.
- Kui seadme toitejuhe on vigastatud, peate seda vahetama Philipsi või selle volitatud hoolduskeskuses, et vältida ohtlikke situatsioone.
- Hoidke kasutusjuhend alles.



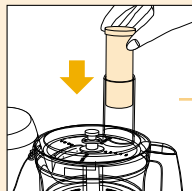
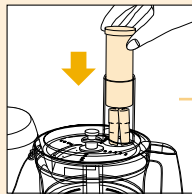
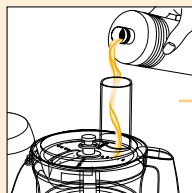
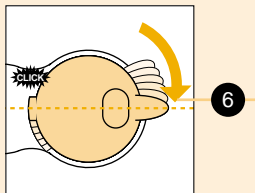
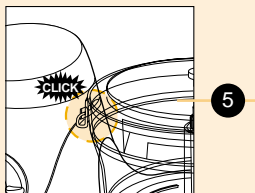
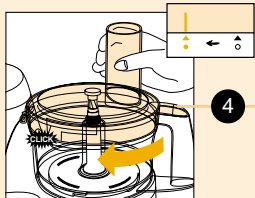
Nõu kinnitamine (B) (joonis 2)

- Pange nõu köögikombainile, nagu joonisel näidatud (1).
- Keerake käepidet noole suunas, kuni nõu enam edasi ei liigu ja kinni klõpsatab (2).



Kaane kinnitamine (C)

- Pange kaas nõule, nagu on näidatud joonisel 3.
- Keerake kaant noole suunas, kuni kaas enam edasi ei liigu ja kinni klõpsatab (joonised 4–5).
- Veenduge, et kaane märk ja nõu nool on kohakuti. Kaane keelele katab nüüd nõu käepideme avause (joonis 6).



Etteandetoru (L) ja lükkur (M)

- Etteandetoru kasutage vedelike ja tahkete toiduainete lisamiseks (joonis 7).
- Suruge toiduaineid etteandetorusse ainult lükkuriga (joonis 8).
- Töötlemise ajal hoidke lükkurit etteandetorus. See vähendab pritsimist.
- Lükkuril on teine väiksem lükkur.
- Eemaldades väiksema lükkuri (joonis 9), saate kitsama etteandetoru.
- Kitsamat etteandetoru võite kasutada näiteks väikeste porgandite või toidukoguste lükkamiseks etteandetorusse.

Tähelepanu! Väiksemat lükkurit saab kasutada vaid siis, kui suurem on etteandetorus.

Sisseehitatud turvalukk (F)

Nii mootoriosal kui ka tarvikutel on tähised. Seade töötab vaid siis, kui nool seadmel on kohakuti tähisega kaanel (C) või teistel tarvikutel. Selles asendis katavad kaane ja tarvikute keelekesed nõu käepideme avause.

Seadme kasutamine

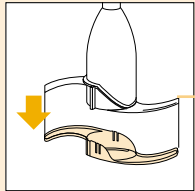
Tähelepanu! Seade töötab ainult siis, kui keeratav kaitsekaas (P) või mikser (Q–U) on korralikult mootoriosale paigaldatud (A) • nõu (B) ja tarvikud (kaas (C), tsitruspress või mahlatsentrifuug) on paigaldatud mootoriosale selle kasutusjuhendi järgi. • kui mõlemad, nii mikser kui ka nõu, on korralikult mootoriosale paigaldatud, siis saab kasutada ainult mikserit.

Seadke kiirusregulaator (N) asendisse, mis on näidatud tabelis lk 103–105, ja lülitage

seade sisse. Kui Te kahtlete kiiruse sobivuses, siis valige alati maksimaalkiirus (asend 2).

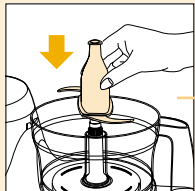
Tiiviknuga (G) §

Ettevaatust! Tiiviknoa servad on väga teravad!



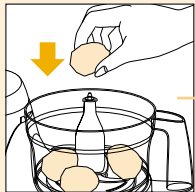
10

- Tiiviknoga saab peenestada, segada, püreestada ning valmistada tainast.
- Enne tiiviknoa kasutamist eemaldage sellelt kaitse (joonis 10).



11

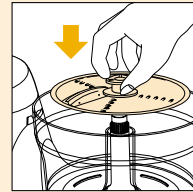
- Asetage nõu mootoriosale (joonis 2) ja pange tiiviknuga veovõllile (joonis 11).
- Mõõtke ained nõusse (joonis 12).
- Pange kaas nõu peale ja lükkur etteandetorusse.
- Seadke kiirusregulaator (N) tabelis näidatud asendisse ja lülitage seade sisse. Kui Te kahtlete kiiruse õigsuses, siis valige alati maksimaalkiirus (asend 2).
- Toiduainete töötlemine tabelis antud valmistusviisidel ja retseptide järgi võtab aega 10–60 sekundit.



12

Soovitusi:

- Tiiviknoga on parem peenestada väiksemaid tükke. Selleks tükeldage ained umbes 3 cm suuruseks.
- Seade peenestab väga kiiresti. Laske tal töötada lühikeste etappide kaupa, ka siis, kui kasutate surulülitit **M**, et vältida toidu liigset peenestumist.
- Ärge töödelge kõva juustu liiga kaua, kuna see võib soojeneda ja paakuda.
- Kui toiduained kleepuvad tiiviknoa või nõu seinte külge:
 - lülitage seade välja,
 - eemaldage nõult kaas,
 - eemaldage kaabitsaga kinnikleepunud



13

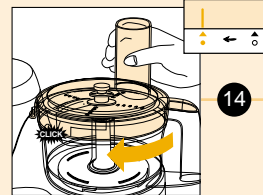
toiduained noalt või nõu seintelt.

- Ärge peenestage liiga kõvu aineid (nt kohvioad, muskaatpähklid, jääkuubikud), kuna need võivad noa nüriks teha. Vaadake tabelist, milline kiirus ja asend on sobilik.

Viilustus/riivimistera(H) ⊕

Ettevaatust! Lõikeservad on väga teravad!

Hoidke tera seepärast alati plastnupust.



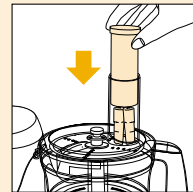
14

- Pange nõu mootoriosale (joonis 2).
- Asetage viilustus- või riivitera kohale (joonis 13).
- Pange kaas nõule peale (joonis 14).
- Täitke etteandetoru (joonis 15).
- Pange lükkur ainetele ja suruge kergelt.
- Riivimiseks ja viilustamiseks seadke kiirusregulaator asendisse **2** (maksimaal kiirus).



15

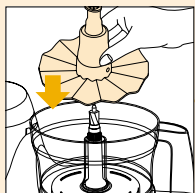
- Valige väiksem kiirus, kui soovite töödelda pehmeid kõõgi- või puuvilju. Vt tabelit.
- Suruge toiduaineid etteandetorusse lükkuriga kergelt ja ühtlaselt allapoole (joonis 16). Mõnede ainete, nt porgandite töötlemiseks sobib kasutada väikest lükkurit.



16

Soovitusi:

- Tükeldage ained, et need mahuksid etteandetorusse.
- Parema tulemuse saamiseks täitke etteandetoru ühtlaselt.
- Kui on vaja töödelda suuremat kogust toiduaineid, siis tehke seda jaokausi ja vahepeal tühjendage nõu.

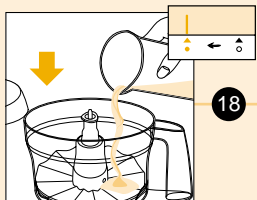


17

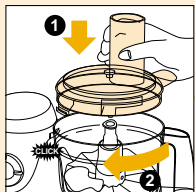
Emulgeerimistera (I) ☺

• Emulgeerimistera saate kasutada majoneesi valmistamiseks, vahukoore ja munavalgete vahustamiseks.

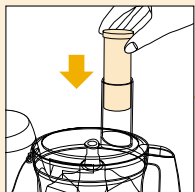
- Pange nõu mootorile ja sobitage emulgeerimistera veovõllile (joonis 17).
- Pange koostisosad (joonis 18) nõusse ja kaas nõule (joonis 19).
- Kinnitage kaas nõule ja pange lükkur etteandetorusse (joonis 20).
- Seadke kiirusregulaator tabeli järgi nõutavasse asendisse ja lülitage seade sisse (joonis 21).



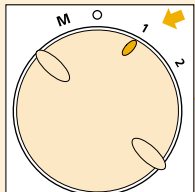
18



19



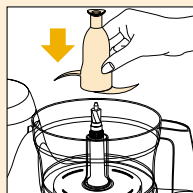
20



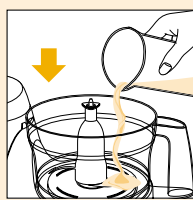
21

Nõuanded.

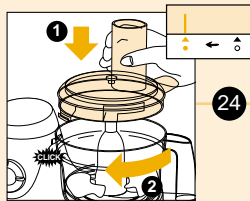
- Munavalged, mida soovite vahustada, olgu toasoojad.
- Võtke munad külmkapist välja vähemalt kaks tundi enne nende töötlemist.
- Kõik majoneesi valmistamiseks vajaminevad koostisosad olgu toasoojad.
- Kui soovite koort vahustada, hoidke seda külmkapis ja võtke välja enne töötlemata hakkamist. Vaadake töötlemisaega tabelist. Vahukoort ei tohi liiga kaua vahustada. Kasutage pulseerimisfunktsiooni, et töötlemistoimingut paremini kontrollida.



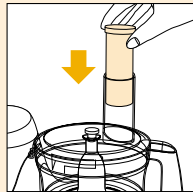
22



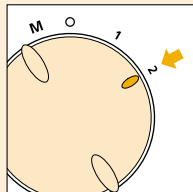
23



24



25



26

Tainakonks (J) ☺

• Tainakonksu kasutage pärimi- ja koogitaina valmistamisel.

- Asetage nõu mootoriosale (joonis 2).
- Seejärel kinnitage veovõllile tainakonks (joonis 22).
- Seejärel pange ained nõusse (joonis 23) ja sulgege kaas (joonis 24).
- Pange lükkur etteandetorusse (joonis 25).
- Seadke kiirusregulaator (P) asendisse 2 (maksimaalkiirus) (joonis 26). 1–3 minuti pärast on tainas valmis.

Kannmikser (Q-U) ☐

Pange tähele!

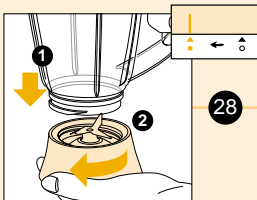
- Seadet saate kasutada kas koos kannmikseriga või ilma. Kui kasutate köögikombaini ilma kannmikserita, siis ei hakka seade enne tööle, kui keeratav kaitsekaas (P) on ühenduskohale kinnitatud.
- Enne kasutamist: ärge ühendage pistikut pistikupesasse enne, kui kann (S), kaas (R) ja tiiviknuga (U) on mootoriosale kinnitatud.
- Pärast kasutamist: enne kannu äravõttu eemaldage pistik pistikupesast.
- Kannmikseriga saab peenestada ja püreestada (nt supid, kastmed, kokteilid, imikutoit, köögiviljad, puuvili, pannkoogitainas, püree jne). Vajaduse korral tuleb tahked ained enne kannu asetamist väiksemateks tükkideks lõigata.
- Ärge pange kannu üle 80 °C kuumi aineid.
- Pritsmete vältimiseks ärge valage mikserkannu enam kui 1,5 liitrit vedelikku. Ärge tarvitage vahustamiseks enam kui 1,2 liitrit vedelikku.
- Ärge kunagi eemaldage kaant mikseri töötamise ajal.

Kannmikseri kokkupanek ja lahtivõtmine

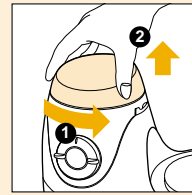
- Asetage kummitihend (T) tiiviknoa (U) servale (joonis 27).
- Keerates nuga vasakule, kinnitage see korralikult kannu (S) külge (joonis 28). Veenduge, kas nuga on tugevasti kinni.



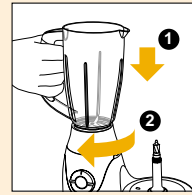
27



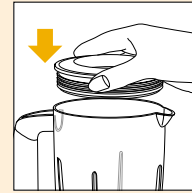
28



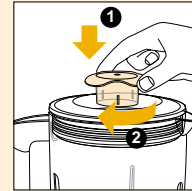
29



30



31



32



33

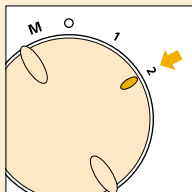
- Keerake kaitsekaas (S) lahti (joonis 29).
- Paigaldage kann kinnitussüvendisse ja noole suunas keerates kinnitage see kindlalt oma kohale (joonis 30).

Hoiautus: Kannu kinnitades ärge vajutage liiga tugevasti kannu käepidemele.

- Vajutage kaas oma kohale (joonis 31).
- Pange kaane kork oma kohale, vajutades selle alla ja keerates noole suunas, kuni see on kindlalt paigas (joonis 32).
- Kannmikseri lahtivõtmiseks toimige vastupidises järjekorras ja suunas.

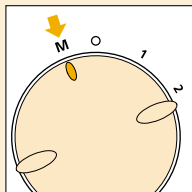
Kannmikseri kasutamine

- Pange töödeldavad ained kannmikserisse (joonis 33).



34

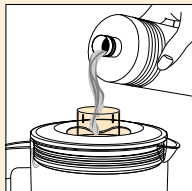
- Lülitage seade sisse, seades kiirusregulaatori soovitud kiirusele (joonis 34) või vajutades surulüliti (M) (joonis 35). Kui Te kahtlete kiiruse sobivuses, siis valige alati maksimaalkiirus (asend 2). Kontrollige tabelist sobivat kiirust ja lüliti asendit.
- Toiduainete töötlemine tabelis antud valmistusviisidel ja retseptide järgi võtab aega 10 sekundit kuni 2 minutit.



35

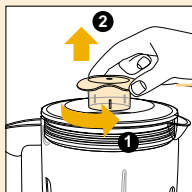
Soovitusi

- Vedelaid aineid (nt õli majoneesi valmistamisel) võib lisada ümberpööratud korgi väikese ava kaudu (joonis 36).
- Kaane ava kaudu võib vajaduse korral lisada aineid ka mootori töö ajal. Selleks keerake kork lahti ja eemaldage kaanelt (joonised 37-38).
- Mida kauem mootor töötab, seda peenestatuma tulemus saate.
- Vajaduse korral võite seadme vahepeal välja lülitada ja kannu külge kinni jäänud toiduained eemaldada.

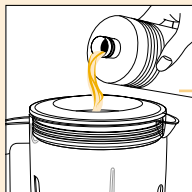


36

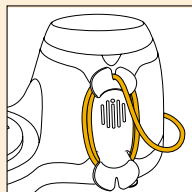
- Lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast.
- Seejärel võtke kork ja kaas ära.
- Eemaldage kannu seinte külge jäänud toiduained kaabitsaga. Hoidke kaabits teradest ohutus kauguses (umbes 2 cm).



37














38














39

•Puhastamine

- Enne seadme puhastamist eemaldage alati pistik pistikupesast.
- Pühkige mootoriosa niiske lapiga puhtaks. Ärge kunagi kastke mootoriosa vette ega loputage seda.
- Peske toiduainetega kokkupuutunud osad kohe pärast kasutamist sooja pesuvahendiveega puhtaks.
- Terade ja tiiviknoa pesemisel olge ettevaatlik, sest nende servad on väga teravad!
- Jälgige, et terad ja tiiviknuga ei puutuks vastu kõvu esemeid, kuna need võivad nüriineda.
- Mõned toiduained võivad seadme osi värvida. See pole probleem, kuna värv kaob ajapikku osadelt iseenesest.
- Kerige (üleliigne) juhtmeosa ümber seadme taga oleva hoidiku (joonis 39).

Toiduaine	Max kogus	Lülitid asend	Lisa-osa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Juust (Parmesan) - riivimine	200 g	2		Kasutage kooreta Parmesani ja lõigake see etteandetorusse mahtuvateks tükkideks.	Juustukate, supid, kastmed, gratineeritud toidud.
Juust (Gouda) - riivimine	200 g	1		Kasutage kooritud Parmesan juustu, mis on lõigatud 2x2 cm suurusteks tükkideks.	Kastmed, pitsad, fondüü, gratineeritud toidud.
Kartul (keedetud) - püreestamine	750 g kartuleid	1-2		Ärge keetke kartuleid liiga pehmeks. Piima kogus sõltub kartulisordist. Kasutage sooja piima (max 80 °C). Lisage piim aeglaselt segamise ajal.	Ahjuroad, puder, püree.
Kaunviljad (keedetud) - püreestamine	500 g	2		Kasutage keedetud herneid või ube. Vajaduse korral lisage veidi vedelikku.	Püreed, supid.
Köögiviljad - peenestamine	500 g	2		Lõigake 3 cm suurusteks kuubikuteks ning peenestage tiiviknoaga.	Supid, toores köögiviljad, salatid.
Köögiviljad ja liha (keedetud) - püreestamine	500 g	2		Jämeda püree saamiseks lisage vedelikku vähem. Peene püree saamiseks lisage vedelikku seni, kuni püree muutub ühtlaseks.	Imikutoidud.
Küpsetustainas - segamine	500 g jahu	2		Kasutage külma margariini, lõigake see u 2 cm suurusteks tükkideks. Pange kõik komponendid nõusse ja segage, kuni tainast moodustub pall. Enne küpsetamist laske tainal jahedas seista.	Õunapirukad, magusad küpsised, puuvilja- ja marjakoogid.
Liha (sh linnuliha), kala - tailiha - läbikasvanud liha	500 g 400 g	2 / M 2 / M	 	Eemaldage kõõlused ja (kala)luud. Lõigake 3 cm suurusteks kuubikuteks. Jämepeenestuseks kasutage surulülitit.	Hakkliha, hakkkotletid.
Maitsetaimed (nt petersell) - peenestamine	75 g	2 / M		Peske maitsetaimed ja kuivatage enne peenestamist.	Kastmed, supid, garneeringud, maitsestatud või.
Majonees - emulgeerimine	3 muna	1		Kõik toiduained peavad olema toasoojad. Märkus! Töödelge korraga vähemalt 1 suurt või 2 väikest muna või kahe suure muna kollast.	Friikartulid, salatid, fondüü, garneeringud ja grillkastmed.
Munad (munavalged) - vahustamine	4 munavalget	1		Munad peavad olema toasoojad. Märkus: Vahustage vähemalt kahe muna valged.	Munapuder, suflee, besee, garneeringud. Pão de 1 ^a

Toiduaine	Max kogus	Lüliti asend	Lisa-osa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Pannkoogitainas - kloppimine	1/2 l piima	2		Valage kannu kõigepealt piim ning seejärel kuivained. Segage u 1 minut. Vajaduse korral korrake segamist. Seejärel oodake mõni minut ning laske seadmel maha jahtuda.	Pannkoogid, vahvlid.
Piimakokteil - segamine	2,5 dl piima	2		Püreestage puuvili (nt ananass, vaarikad) suhkruga ja sidrunimahlagaga. Lisage piim ja veidi jäätist ning segage korralikult.	
Pitsatainas - sõtkumine	700 jahu	2		Vt saiataina valmistamist. Segage tainast u 1 minut.	Pitsad, pirukad.
Porrulauk, kurk, porgand - viilustamine	kõige vähem 1 tk	2 / M		Täitke etteandetoru porruga, kurgi või tomati tükkidega ning suruge kergelt lükkuriga.	Supid, salatid, lahtised pirukad.
Puuvili (nt õunad, virsikud, banaanid) - peenestamine - püreestamine	500 g 700 g	M 2		Soovitus: Mahla tumenemise vältimiseks lisage natuke sidrunimahla. Püree valmistamiseks lisage veidi vedelikku. Kastmed, imikutoit.	Salatid. Keedised, magusad
Pähklid - peenestamine	250 g	2 / M		Kasutage surulüliti (M) jämepeenestuseks või maksimaalkiirust peenpeenestuseks.	Salatid, mandlipasta, pudingud, garneeringud.
Pärmitainas - sõtkumine	500 g jahu	2		Segage kõigepealt pärm, soe piim ja osa suhkrust. Lisage jahu, suhkur, sool, munad ja pehme margariin. Sõtkuge, kuni tainas ei kleepu enam nõu seinte külge (u 1 minut). Laske u 30 minutit kerkida.	Pidusai.
Riivsai - peenestamine	100 g	2		Kasutage kuivanud saia.	Koogivormidesse raputamiseks, gratineeritud toidud.
Saiatainas - sõtkumine	700 g jahu	2		Segage sooja vees pärm ja suhkur. Lisage jahu, või ja sool ning sõtkuge u 90 s. Laske tainal 30 minutit kerkida.	Sai
Segu (biskviittainas) - vahustamine	3 muna	1/2		Ained peavad olema toasoojad. Kloppige munad ja suhkur vahule maksimaalkiirusel. Lisage sõelutud jahu. Jätka ettevaatlikult vahustamist kiirusel 1.	Biskviitkoogid jm küpsetised.
Segu (koogitainas) - segamine	4 muna 2,5 dl de	2		Ained peavad olema toasoojad. Segage pehme või ja suhkur, kuni segu on ühtlane ja kreemjas. Lisage piim, munad ja jahu.	Koogid. Vários bolos

Toiduaine	Max kogus	Lüliti asend	Lisa-osa	Töötlemine	Kasutusotstarve
Sibul - peenestamine - viilustamine	500 g 500 g	2 / M 2 / M	§ ⌚	Koorige sibul ja neljastage. Märkus! Kasutage vähemalt 100 g. Koorige sibul ja lõigake etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Märkus! Kasutage vähemalt 100 g sibulat.	Salatid, keedetud road.
Supid - segamine	500 ml	2	☞	Kasutage keedetud köögivilju.	Supid, kastmed.
Šokolaad - peenestamine	200 g	M / 1	§	Kasutage kõva šokolaadi. Tükeldage 2 cm suurusteks tükkideks. Esialgu kasutage mõni sekund suruasendit M ning seejärel maksimaalkiirust.	Garneeringud, kastmed, küpsetised, pudingud, vahud.
Tainas (koogid, pirukad) - sõtkumine	300 g jahu	2	§	Kasutage külma margariini ja külma vett. Mõõtku jahu nõusse. Lisage külm tükeldatud (2 cm) margariin. Segage maksimaalkiirusel, kuni tainas muutub sõmeraks. Lisage külm vesi ja segage edasi, kuni tainast moodustub pall. Enne rullimist jahutage tainast külmikus.	Pirukad, koogid.
Vahukoor - vahustamine	400 ml	1/M	☞	Jahutage koor külmikus. Märkus! Kasutage vähemalt 125 ml koort.	Garneeringud, magustoidud, jäätisesegud.
Võikreem	300 g	2	§	Kasutage pehmet võid.	Koogid, magustoidud, garneeringud.
Õunad, porgandid, seller - viilustamine/riivimine	500 g	2 / M	⌚ / ☞	Lõigake puu- või köögivilja etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Täitke etteandetoru ja suruge kergelt lükkuriga.	Salatid.

Seadme osad

Seadmega on kaasas järgmised osad:

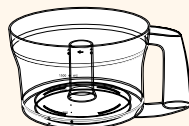
- Nõu (B)
- Kaas (C)
- Tiiviknuga ⚡ (G)
- Viilustus / riivimistera ⌚ (H)
- Emulgeerimistera ⌚ (I)
- Tainakonks ⚡ (J)
- Kaheosaline lükkur (M)
- Kannmikser (Q-U)

Järgmised lisaosad on müügil:

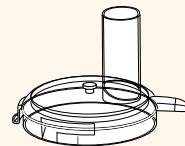
- Kartulikoormistera (nr 4203 065 61840)
- Ühepoolne friikartuli- ja kaalikatera HR 2912 (nr 4203 065 61830).

Küsige Philipsi toodete müüja käest, kas need tarvikud on saadaval ka Teie maal. Kui Te tahate tellida lisa- või varuosi, palun märkige ka vastav mudeli- ja/või tellimisnumber.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE



4203 065 64510



4203 065 64520



4203 065 60160



4203 065 64530



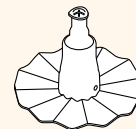
4203 065 63800



4203 065 60170



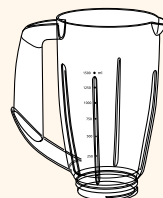
4203 065 64540



4203 065 64390



4203 065 61950



4203 065 64550



4203 065 61890



4203 065 61960



4203 065 64650



4203 065 61970



4203 065 61860

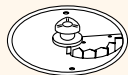


4203 065 64560



4203 065 61980

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE



4203 065 61830



4203 065 61840

Kui köögikombainil on midagi viga

Kui Teie köögikombain ei tööta korralikult, lugege järgnevat tabelit ja vastavaid lõike kasutusjuhendist.

Probleem:

Võimalik lahendus:

Lüliti ei tööta.

Asetage nõu ja/või kaas õigesti oma kohale ja keerake noole suunas. (Kuulete klõpsatust.) Kontrollige, kas nõu ja seadme ning samuti nõu ja kaane märgistused on täpselt kohakuti (vt jooniseid 2 ja 6).

Asetage kannmikser või kaitsekaas õigesti ja keerake noole suunas nii kaugemale kui võimalik.

Seade lõpetas järsku töötamise.

Tõenäoliselt hakkas tööle seadme automaatkatkesti, mis lülitas seadme ülekuumenemise tõttu välja.

- Eemaldage pistik pistikupesast.
- Seadke lüliti **O**-asendisse.
- Laske seadmel vähemalt 15 minutit jahtuda.
- Ühendage pistik pistikupessa.
- Lülitage seade uuesti sisse.

Kui automaatkatkesti lülitab seadme korduvalt välja, siis võtke ühendust Philipsi müüja või teeninduskeskusega.

Peenestus-, viilustus- või riivimistulemus ei rahulda.

Valige õige kiirus. Vaadake seadmel olevaid tähiseid ja lugege kasutusjuhendit.

Munavalgevaht pole küllalt kõva.

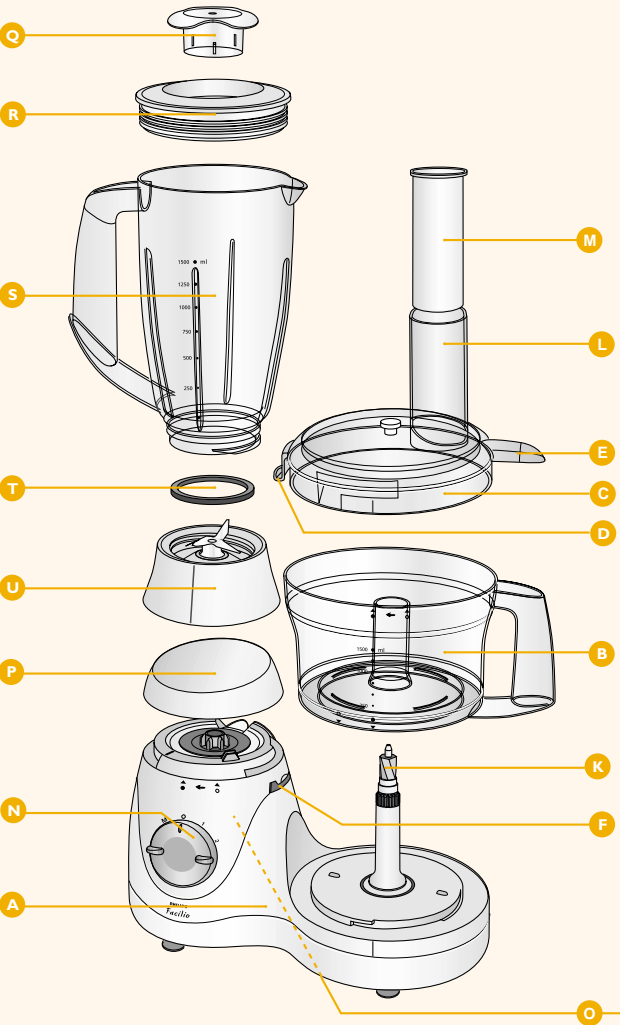
Võite proovida lisada veidi sidrunimahla või soola. Kontrollige, et emulgeerimistera ega nõu ei oleks rasvane ja valige töötlemiseks sobiv kiirus.

Vahukoor pole küllalt kõva.

Kasutage emulgeerimistera. Töödelge jahutatud rõõska koort (umbes6°C).

Sõtkumise ajal pritsib tainast nõu seintele.

Kasutamisel järgige kasutusjuhendis antud juhiseid. Ärge pange liiga palju vett. Alati kasutage soovitatud tarvikut. Ärge ületage soovitatud sõtkumisaega.

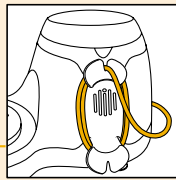
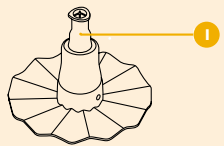
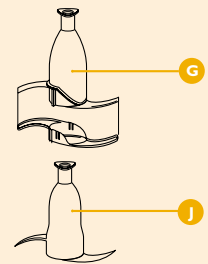


1

Latviski

Galvenās sastāvdaļas (1. zīm.)

- A** Motora daļa
 - B** Trauks
 - C** Trauka vāks
 - D** Izcilnis vākā (ieslēdz un izslēdz iebūvēto drošības slēdzi)
 - E** Vāka mēlīte (nosedz atveri rokturī)
 - F** Iebūvētais drošības slēdzis
 - G** Metāla asmens
 - H** Šķēlēšanas/rīvēšanas disks
 - I** Emulģējošais disks
 - J** Mīcīšanas piederums
 - K** Dzenvārpsta
 - L** Produktu iepildes atvere
 - M** Dubultbīdnis
 - N** Darbības režīmu regulators
 - O** = izslēgts
 - 1 - 2 ātruma kontrole
(1 = minimālais ātrums;
2 = maksimālais ātrums)
 - M** = Momente režīms/Īslaicīga darbība
(ierīce strādā, kamēr poga ir nospiesta)
 - O** **Vieta vada uztišanai**
 - P** **Skrūvējams vāks** (miksera pievienošanas atveres aizvēršanai, kad tas netiek lietots)
- Miksera piederumi**
- Q** Aizbāznis
 - R** Vāks
 - S** Miksera trauks
 - T** Fiksējošais gumijas gredzens
 - U** Asmeņu bloks



Automātiskā izslēgšanās

Pirms ierīces lietošanas, lūdzu, uzmanīgi izlasiet šos norādījumus.

Lai novērstu bojājumus, ierīcei pārkarstot, tā ir aprīkota ar automātisku aizsardzības sistēmu, kas nepieciešamības gadījumā bloķē strāvas padevi kombainam.

Ja sekosiet zemāk esošajiem norādījumiem, ierīci atkal varēs ieslēgt pēc 15 minūšu atdzišanas perioda.

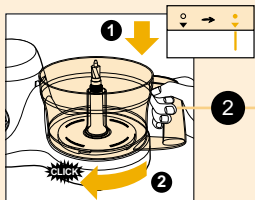
Ja ierīce pēkšņi pārstāj darboties:

- Izvelciet kontaktdakšu no sienas rozetes.
- Noregulējiet slēdzi pozīcijā **O**.
- Ļaujiet ierīcei atdzist 15 minūtes.
- Ievietojiet kontaktdakšu sienas rozetē.
- Vēlreiz ieslēdziet ierīci.

Ja ierīce atkārtoti turpina izslēgties, griezieties pie *Philips* produkcijas izplatītājiem vai *Philips* servisa centrā.

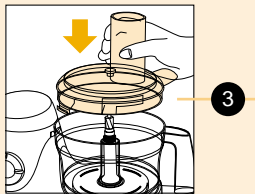
Svarīgi

- Pirms ierīces ieslēgšanas izlasiet lietošanas pamācību un izpētiet zīmējumus.
- Pirms metāla asmeņa lietošanas vienmēr noņemiet tā aizsargapvalku.
- Ar rīvēm un asmeņiem jārikojas ļoti uzmanīgi – tie ir ļoti asi!
- Pirmoreiz lietojot aparātu, rūpīgi nomazgājiet visas daļas, kas nonāks saskarē ar apstrādājamiem pārtikas produktiem.
- Pareizi novietojiet vāku uz trauka. Iebūvētais drošības slēdzis tiks atbrīvots, un ierīci varēs ieslēgt.
- **Ievērojiet: ja gan mikseris, gan trauks būs pareizi pievienoti virtuves kombainam, darbosies tikai mikseris.**
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci nepieskatītu.
- Nekādā gadījumā neļaujiet bērniem rīkoties ar aparātu.
- Jaucot šķidrumus, nepārsniedziet maksimālo daudzumu, kas norādīts uz trauka (augstākā tilpuma atzīme).
- Nepārsniedziet tabulās un receptēs norādītos produktu maksimālos daudzumus un apstrādes laikus.
- Pirms vāka noņemšanas pagaidiet, līdz visas rotējošās daļas ir pilnībā apstājušās.
- Nekad nebāziet pirkstus produktu iepildes atverē un nebīdīet produktus ar nažiem, lāpstiņām, karotēm u.tml. Šim nolūkam lietojams tikai ierīces komplektā ietilpstošais dubultbīdnis.
- Nekad nebāziet pirkstus vai priekšmetus (piem., lāpstiņu) mikserī, pirms neesat to atvienojis no elektrības tīkla.
- Nekādā gadījumā nemērciet motora daļu ūdenī vai citā šķidrumā. Neskalojiet to!
- Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrības tīkla.
- Ja bojāts ierīces elektrovads, tas jānomaina *Philips* Pakalpojumu centrā vai *Philips* pilnvarotā remontdarbnīcā, jo nekvalificēts remonts var būt bīstams ierīces lietotājam.
- Saglabājiet šo lietošanas pamācību turpmākai uzziņai.



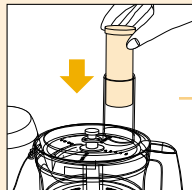
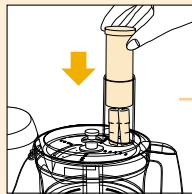
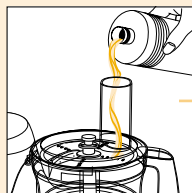
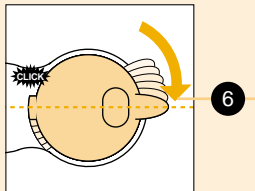
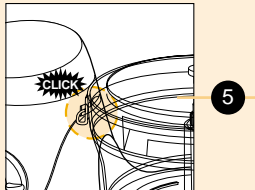
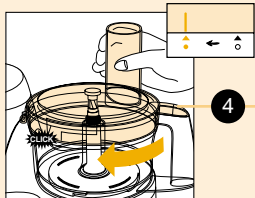
Trauka novietošana (B) (2. zīm.)

- Novietojiet trauku uz virtuves kombaina, kā tas ir parādīts zīmējumā (1).
- Grieziet rokturi bultiņas norādītajā virzienā, līdz dzirdams klikšķis un trauku vairs nevar pagriezt (2).



Vāka novietošana (C)

- Novietojiet vāku uz trauka, kā tas ir parādīts 3. zīmējumā.
- Grieziet vāku bultiņas norādītajā virzienā, līdz dzirdams klikšķis un vāku vairs nevar pagriezt (4.–5. zīm.).
- Pārlicinieties, ka atzīme uz vāka atrodas tieši pretī atzīmei uz trauka. Vāka mēlītei jānosedz atvere trauka rokturī (6. zīm.).



Produktu iepildes atvere (L) un bīdnis (M)

- Atvere ir paredzēta šķidrumu un cietu produktu iepildei traukā (7. zīm.).
- Spiediet produktus leļup iepildes atverē ar bīdņi (8. zīm.).
- Ierices darbības laikā jūs varat atstāt bīdņi produktu iepildes atverē. Tas novērsīs ēdiena putēšanu vai šķidruma izšļakstīšanos pa atveri (9. zīm.).
- Bīdnis ir aprīkots ar mazāku papildu bīdņi.
- Mazo papildu bīdņi var izņemt no galvenā bīdņa (9. zīm.), tādējādi radot šaurāku iepildes atveri.
- Šaurāka iepildes atvere var noderēt, ja vēlaties, piem., griezt burkānus vai, ja produktu ir pārāk maz, lai izmantotu parasto iepildes atveri.

Lūdzu, ievērojiet, ka mazākais bīdnis ir lietojams tikai tad, kad lielais bīdnis atrodas iepildes atverē.

Iebūvētais drošības slēdzis

Gan uz motora daļas, gan piederumiem atrodas īpašas atzīmes. Ierīce darbosies tikai tad, ja bultiņa uz motora daļas atradīsies tieši pretī atbilstošajai atzīmei uz vāka (C) un attiecīgajiem piederumiem. Šajā stāvoklī vāka un piederuma mēlīte (E) nosēgs atveri trauka rokturī.

Ierīces lietošana

levērojiet: ierīce darbosies tikai tad, ja:

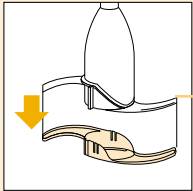
- skrūvējamais vāks (S) vai mikseris (Q–U) būs pareizi pievienoti virtuves kombaina motora daļai (A) **un**
- trauks (B) un piederumi (vāks (C), citrusaugļu spiede vai suluspiede) būs novietoti uz motora daļas saskaņā ar norādījumiem šajā lietošanas pamācībā.
- Ja gan mikseris, gan trauks būs pareizi pievienoti virtuves kombainam, darbosies tikai mikseris.

Nostādiet ātruma regulatoru (P) tabulā (118., 119. un 120. lpp.) norādītajā pozīcijā un ieslēdziet ierīci. Ja neesat pārliecināti, kuru ātrumu izvēlēties, vienmēr noregulējiet maksimālo ātrumu (2.).

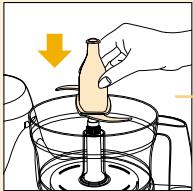
Metāla asmens (G) ☞

Esiet uzmanīgi: asmeņa griezošās malas ir ļoti asas!

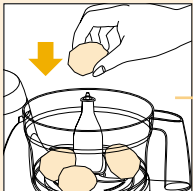
- Šo asmeni var izmantot kapāšanai, maisīšanai, jaukšanai, kulšanai un konditorejas izstrādājumu pildījuma, garnējuma, kā arī rīvmaizes pagatavošanai.
- Noņemiet asmenim aizsargapvalku (10. zīm.).
- Uzlieciet trauku motora daļai (2. zīm.) un piestipriniet asmeni dzenvārpstai (11. zīm.).
- Ielieciet produktus traukā (12. zīm.).
- Piestipriniet vāku traukam un ievietojiet bīdņi produktu iepildes atverē.
- Nostādiet ātruma regulatoru (P) tabulā norādītajā pozīcijā un ieslēdziet ierīci. Ja neesat pārliecināti, kuru ātrumu izvēlēties, -



10



11

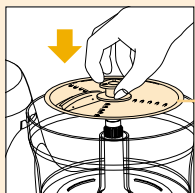


12

Tabulā norādītie ēdieni/receptes tiks pagatavoti 10–60 sekunžu laikā.

Padomi:

- Ar asmeni nav ieteicams kapāt pārāk lielus produktu gabalus; pirms likšanas kombainā sagrieziet tos apmēram 3 cm lielos gabaliņos.
- Ierīce kapā ļoti ātri; lai izvairītos no pārmērīgas produktu sasmalcināšanas, nedarbiniet to pārāk ilgi, pat izmantojot momentrežīmu (M).
- Kapājot (cietu) sieru, nedarbiniet ierīci pārāk ilgi, citādi siers var sakarst un kļūt mīksts vai izkust.
- Ja apstrādājami produkti pielīp pie asmeņa vai bļodas malām, tad:
 - izslēdziet ierīci;
 - noņemiet traukam vāku;
 - ar lāpstiņu notīriet pielīpušos produktus no asmeņa vai bļodas.
- Nekapājiet pārāk cietus produktus – kafijas pupiņas, muskatriekstus vai ledus gabalus u.tml. – tie notrulinās metāla asmeni. Izmantojiet tabulu, lai noskaidrotu pareizo ātrumu un darbības režīmu.



13

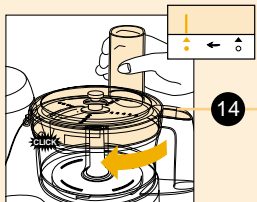
Šķēlēšanas/rīvēšanas disks (H) Ⓛ

Esiet uzmanīgi: rīvju asmeņi ir ļoti asi!
Turiet rīves tikai aiz plastmasas roktura diska vidū.

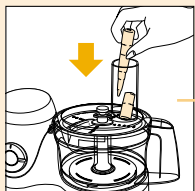
- Uzlieciet trauku motora daļai (2. zīm.).
- Novietojiet nepieciešamo rīvi uz dzenvārpstas (13. zīm.).
- Uzlieciet vāku traukam (14. zīm.).
- Lieciet produktus iepildes atverē (15. zīm.).
- Ar bidni viegli piespiediet produktus.
- Šķēlēšanai un rīvēšanai nostādiet ātruma regulatoru pozīcijā **2** (maksimālais ātrums)
- Mikstu dārzeņu un augļu apstrādei jūs varat izvēlēties lēnāku ātrumu. Sk. tabulu.
- Lēni un vienmērīgi spiediet apstrādājamos produktus lejup ar bidni (16. zīm.). Tādu produktu kā, piem., burkāni, apstrādei ieteicams izmantot šaurāko iepildes atveri un mazāko papildu bidni.

Padomi:

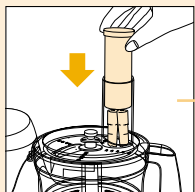
- Lielākus gabalus sagrieziet tā, lai tie ietilptu produktu iepildes atverē.
- Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, iepildes atveri piepildiet pēc iespējas vienmērīgi.
- Apstrādājot lielus produktu daudzumus, lieciet atverē mazākas porcijas un ik pa laikam iztukšojiet bļodu.



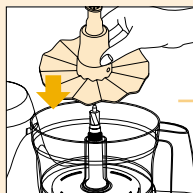
14



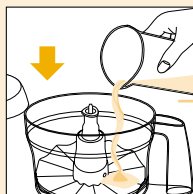
15



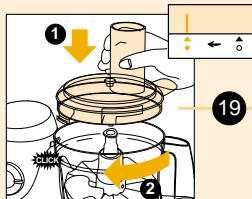
16



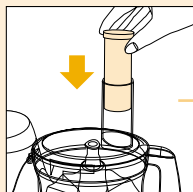
17



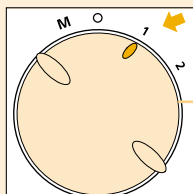
18



19



20



21

Emulgējošais disks (I) Ⓛ

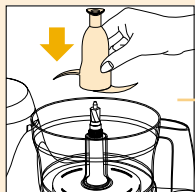
• Emulgējošo disku var izmantot majonēzes pagatavošanai, krējuma un olu baltumu kuļšanai.

- Novietojiet bļodu uz motora nodalījuma un emulgējošo disku uz piedziņas vārpstas (17. zīm.).
- Ievietojiet bļodā produktus (18. zīm.) un uzlieciet bļodai vāku (19. zīm.).
- Nostipriniet vāku uz bļodas un ievietojiet tekhnē stampu (20. zīm.).
- Noregulējiet ātruma regulatoru tabulā ieteiktajā stāvoklī un ieslēdziet ierīci (21. zīm.).

Padomi:

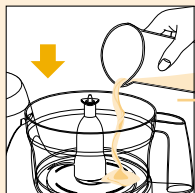
- Ja vēlaties sakult olu baltumus, raugieties, lai olas būtu istabas temperatūrā.
- Izņemiet olas no ledusskapja vismaz divas stundas pirms to izmantošanas.
- Visiem produktiem, kas paredzēti majonēzes pagatavošanai, jābūt istabas temperatūrā.
- Krējums, ko vēlaties sakult, jāņem tieši no ledusskapja. Lūdzu ievērojiet tabulā norādīto pagatavošanas ilgumu. Krējumu nevajag kult pārāk ilgi. Izmantojiet pulsa taustiņu, lai precīzi vadītu kuļšanas procesu.

Miņģišanas piederums (J)



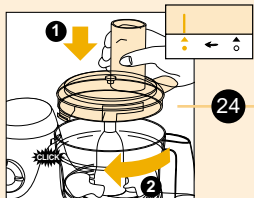
22

- Miņģišanas piederumu var izmantot maizes mīklas miņģišanai un cepumu vai kūku mīklu jaukšanai.

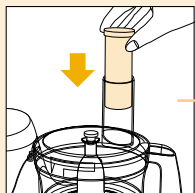


23

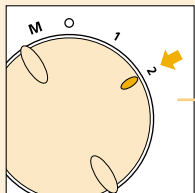
- Uzlieciet trauku motora daļai (2. zīm.) un piestipriniet miņģišanas piederumu dzenvārpstai (22. zīm.).
- Ielieciet produktus traukā (23. zīm.) un piestipriniet vāku traukam (24. zīm.).
- Ievietojiet bīdni produktu iepildes atverē, lai aizvērtu to (25. zīm.).
- Nostādiet ātruma regulatoru (P) 2. pozīcijā (maksimālais ātrums) (26. zīm.). Mīkla vai maisījums būs gatavi pēc 1–3 minūtēm.



24



25

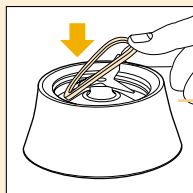


26

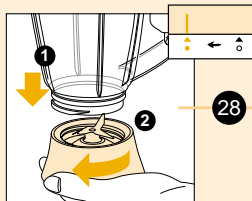
Mikseris (Q–U)

Svarīgi:

- Virtuves kombainu var darbināt gan ar, gan bez motora daļai piestiprināmā miksera. Ja lietojat ierīci bez miksera, ievērojiet, ka tā darbosies tikai tad, ja skrūvējamais vāks (P) būs uzlikts miksera pievienošanas atverei.
- Pirms lietošanas: nespraudiet kontaktdakšu sienas rozetē, kamēr neesat pareizi piestiprinājuši miksera trauku (S), vāku (R) un asmeņu bloku (U) motora daļai.
- Pēc lietošanas: atvienojiet ierīci no elektrības, pirms noņemt miksera trauku no motora daļas.
- Mikseri var izmantot ļoti smalkai kulšanai un jaukšanai. Ar tā palīdzību var pagatavot, piem., zupas, mērces, piena kokteiļus, bērnu pārtiku, dārzeņu un augļu ēdienus, plānu konditorejas mīklu, putras utt. Ja nepieciešams, pirms likšanas mikserī sagrieziet apstrādājamus produktus mazākos gabaliņos.
- Nelieciet miksera traukā produktus, kas ir karstāki par 80°C.
- Lai izvairītos no šļakstīšanās, neļaujiet miksera traukā vairāk par 1,5 litriem šķidruma.
- Nekad nenovietojiet miksera vāku, kad tas darbojas.



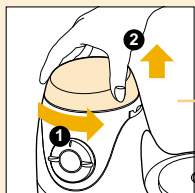
27



28

Miksera pievienošana un noņemšana

- Aplieciet fiksējošo gumijas gredzenu (T) asmeņu bloka (U) malai (27. zīm.).
- Pagrieziet asmeņu bloku pa kreisi, lai piestiprinātu to miksera traukam (S) (28. zīm.). Pārliecinieties, ka tas ir kārtīgi nofiksēts.



29

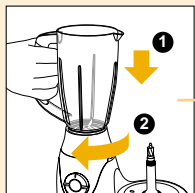
- Noņemiet skrūvējamo vāku (P) (29. zīm.).
- Uzlieciet miksera trauku uz miksera pievienošanas atveres un grieziet bultiņas norādītajā virzienā, līdz tas ir kārtīgi piestiprināts (30. zīm.).

Brīdinājums: nelietojiet pārāk lielu spiedienu uz miksera trauka rokturi.

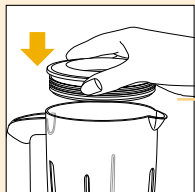
- Piestipriniet vāku miksera traukam (31. zīm.).
- Ievietojiet aizbāzni vākā, spiežot to leju un griežot bultiņas norādītajā virzienā, līdz tas ir kārtīgi piestiprināts (32. zīm.).
- Lai noņemtu mikseri, izpildiet aprakstītās darbības pretējā virzienā un apgriezta secībā.

Miksera lietošana

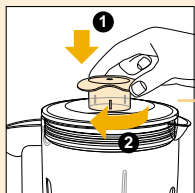
- Lieciet apstrādājamus produktus miksera traukā (33. zīm.).



30



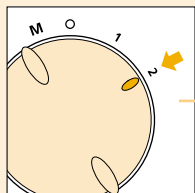
31



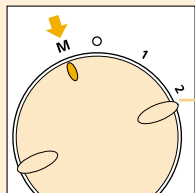
32



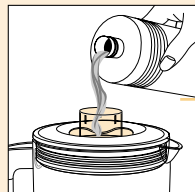
33



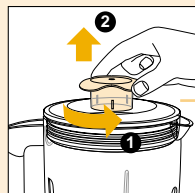
34



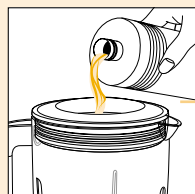
35



36



37

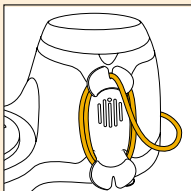


38

- Ieslēdziet ierīci, nostādot ātruma regulatoru ieteiktajā pozīcijā (34. zīm.) vai nospiežot momentrežīma pogu (M) (35. zīm.). Ja neesat pārliecināti, kuru ātrumu izvēlēties, vienmēr noregulējiet maksimālo ātrumu (5. pozīcija). Izmantojiet tabulu, lai noskaidrotu pareizo ātrumu un darbības režīmu.
- Tabulā norādītie ēdieni/receptes tiks pagatavoti 10 sekunžu – 2 minūšu laikā.

Padomi:


- Šķidrās sastāvdaļas (piemēram, eļļu, gatavojot majonēzi) var pievienot produktiem miksera traukā pa atveri aizbāzni, kad tas ievietots vākā apgriezta stāvoklī (36. zīm.).
- Pa atveri vākā var pievienot sastāvdaļas produktiem ierīces darbības laikā. Lai to izdarītu, noņemiet aizbāzni, atskrūvējot to (37-38. zīm.).
- Jo ilgāk jūs darbināsiet ierīci, jo smalkāks būs jaukšanas gala iznākums.
- Laiku pa laikam var būt nepieciešams izslēgt ierīci, lai notīrītu trauka iekšpusei pieļipušās ēdiena daļas.
 - Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrības tīkla.
 - Noņemiet aizbāzni un vāku.
 - Notīriet traukam pieļipušās ēdiena daļiņas ar mikstu lāpstiņu, turot to drošā atstumā (apmēram 2 cm) no asmeņiem.



39

Tīrīšana

- Pirms motora daļas tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrības tīkla.
- Motora daļu var tīrīt ar mitru drānu. Nekādā gadījumā nemērciet motora daļu ūdenī un neskalojiet to.
- Tūlīt pēc lietošanas karstā ziepjūdenī nomazgājiet tās daļas, kas bijušas saskarē ar produktiem.
- Esiet ļoti uzmanīgi, tīrot rīves un asmeņus. Tie ir ļoti asi!
- Raugieties, lai asmeņi nenotrulinātos, nonākot saskarē ar cietiem priekšmetiem.
- Apstrādājot dažus produktus, tie var nedaudz krāsot piederumu virsmu. Tas nav kaitīgi; parasti pēc kāda laika krāsojums pazūd.
- Aptiniet elektrības vadu (neizmantoto daļu) ap tam īpaši paredzēto spoli ierīces aizmugurē (39. zīm.)

Apstrādājāmie produkti	Maks. daudzums	Ātruma režīms	Piederums	Norādījumi	Pielietojums
Āboli, burkāni, selerija - šķēlēšana/rīvēšana	500 g	2 / M	 / 	Sagrieziet augļus/dārzenus gabaliņos, kas ietilpst iepildes atverē. Piepildiet atveri un rīvējiet, viegli spiežot bīdni lejup.	Salāti, svaigi dārzeni
Konditorejas mikla (pankūkām) - putošana	500 ml piena	2		Vispirms miksera traukā ielejiet pienu un tad pievienojiet sausās sastāvdaļas. Jauciet produktus apmēram 1 minūti. Ja nepieciešams, atkārtojiet šo procedūru ne vairāk kā 2 reizes. Tad pārtrauciet darbību un ļaujiet ierīcei atdzist mērenā temperatūrā	Pankūkas, vafeles, <i>crêpes</i> pankūkas ar pildījumu
Rivmaize - kapāšana	100 g	2		Izmantojiet sausu, drupanu maizi.	Ēdienu pārklāšana, gratinēti ēdieni
Sviesta krēms (<i>crème au beurre</i>)	300 g	2		Izmantojiet mikstu sviestu gaisīgākam gala iznākumam.	Deserts, saldie ēdieni, garnējums
Siers (Parmezānas) - rīvēšana	200 g	2		Izmantojiet (Parmezānas) sieru bez miziņas. Sagrieziet gabaliņos, kas ietilpst iepildes atverē.	Garnēšana, zupas, mērces, gratinēti ēdieni.
Siers (Goudas) - rīvēšana	200 g	1		Nemiet Parmas siera gabalu bez mizas, sagrieziet 2 x 2 cm lielos gabaliņos un sakapājiet tos.	Mērces, picas, gratinēti ēdieni, karsie ēdieni
Šokolāde - kapāšana	200 g	M / 1		Izmantojiet cietu šokolādi bez pildījuma. Salauziet 2 cm lielos gabaliņos. Pirmās pāris sekundes izmantojiet momentrežīmu (M) un tad pārslēdziet maksimālo ātrumu ļoti smalkai sakapāšanai.	Garnēšana, pudīnš, mērces, krēmi, u.c. konditoreja
Mikla (tortēm, pirāgiem, klimpām) - mīcīšana	300 g miltu	2		Izmantojiet aukstu margarīnu un aukstu ūdeni. Lieciet miltus bļodā un pievienojiet 2 cm gabaliņos sagrieztu margarīnu. Jauciet maksimālajā ātrumā, līdz maisījums kļūvis drupans, tad pievienojiet auksto ūdeni, nepārtraukti maisot. Pārtrauciet, līdzko mikla savēlusies pikā. Ļaujiet miklai atdzist, pirms turpināt apstrādi.	Augļu tortes, ābolu klimpas, pirāgi, plātismaize.
Mikla (maizei) - mīcīšana	700 g miltu 700 g miltu	2 5		Sajauciet siltu ūdeni ar raugu un nedaudz cukura. Pievienojiet miltus, sviestu un sāli, un mīciet apmēram 90 sekundes. Atstājiet miklu uzbriest 30 minūtes.	Maize Picas, tortes

Apstrādājami produkti	Maks. daudzums	Ātruma režīms	Piederums	Norādījumi	Pielietojums
Mikla (picai) - mīcīšana	700 g miltu	2	☞ / ☞	Rikojieties tāpat, kā gatavojot miklu maizei. Mīciet miklu apmēram 1 minūti.	Picas, tortes
Mikla (rauga) - mīcīšana	500 g miltu	2	☞	Vispirms sajauciet raugu ar siltu pienu un nedaudz cukura. Pievienojiet miltus, cukuru, sāli, olas un mīkstu margarīnu. Mīciet, līdz mikla vairs nepļīp pie trauka sienām (apmēram 1 minūti). Atstājiet uzbriest 30 minūtes.	Smalkmaizītes
Mikla (konditorejai) - mīcīšana	500 g miltu	2	☞	Izmantojiet aukstu margarīnu, sagrieztu 2 cm lielos gabaliņos. Lieciet visas sastāvdaļas traukā un mīciet, līdz mikla savēlusies lodē. Pirms turpināt apstrādi, ļaujiet miklai atdzist.	Ābolu pīrāgi, saldie cepumi, augļu plātsmaize
Olu baltumi - putošana	4 olu baltumi	1-2	☞	Olām jābūt istabas temperatūrā. Ievērojiet: jāputo vismaz 2 olu baltumi.	Pudiņš, suflē, bezē
Augļi (piem., āboli, persiki, banāni) - kapāšana - kulšana	500 g 700 g	M 2	☞ ☞	Padoms: Lai augļi saglabātu savu dabisko krāsu, pievienojiet nedaudz citronu sulas. Pievienojiet nedaudz šķidrums, lai iegūtu vienmērīgu maisījumu.	Salāti Mērces, ievārijumi, pudīņš, bērnu pārtika
Zaļumi (piem., pētersīļi) - kapāšana	75 g	2 / M	☞	Nomazgājiet un nožāvējiet zaļumus pirms kapāšanas.	Mērces, zupas, garnēšana, augu sviests
Puravi, gurķi, burkāni - šķēlēšana	vismaz 1 gab.	2 / M	☞	Piepildiet produktu iepildes atveri ar puraviem, gurķa gabaliņiem vai burkāniem un uzmanīgi spiediet lejup ar bīdni.	Zupas, salāti, dārzeņu pīrāgi
Majonēze - biezināšana	3 olas	1	☞	Visiem produktiem jābūt istabas temperatūrā. Ievērojiet: jāizmanto vismaz viena liela ola, divas mazas olas vai divi lieli olu dzeltenumi.	Kartupeļu salmiņi (fri), salāti, karstie ēdieni, garnēšana, mērces
Gaļa, zivis, putnu gaļa - liesa gaļa - cauraugusi gaļa	500 g 400 g	2 / M 2 / M	☞ ☞	Vispirms izņemiet cipsas un kaulus (asakas) Sagrieziet gaļu/zivis 3 cm lielos kubiņos. Izmantojiet momentrežīmu, ja vēlaties, lai gaļa/zivis būtu sakapāta lielākos gabaliņos.	Steiks, šašliks, hamburgeri Maltā gaļa

Apstrādājамie produkti	Maks. daudzums	Ātruma režims	Piederums	Norādījumi	Pielietojums
Piena kokteiļi - jaukšana	250 ml piena	2		Maksimālajā ātrumā sakuliet augļus (piem., banānus, zemenes) ar cukuru un citronu sulu. Pievienojiet pienu un nedaudz saldējumā. Kārtīgi sajauciet.	
Pildījums (smalkmaizīšu) - putošana	3 olas	2		Sastāvdaļas istabas temperatūrā. Putojiet olas un cukuru maksimālajā ātrumā, līdz maisījums kļūvis biezs. Tad pievienojiet izsijātus miltus. Turpiniet uzmanīgi putot 1. ātrumā.	Apalmaižītes ar pildījumu u.tml. konditoreja
Pildījums (kūku) - jaukšana	4 olas	2		Sastāvdaļas istabas temperatūrā. Jauciet miksto sviestu ar cukuru, līdz maisījums kļūvis gluds un krēmveidīgs. Tad pievienojiet pienu, olas un miltus.	Dažādas kūkas
Rieksti - kapāšana	250 g	2 / M		Izmantojiet momentrežīmu (M) rupjai sakapāšanai vai maksimālo ātrumu smalkai sakapāšanai.	Salāti, maize, pastēte, pudiņš
Sipoli - kapāšana - šķēlēšana	500 g 500 g	2 / M 2 / M		Nomizojiet sipolus un sagrieziet 4 daļās. Izmantojiet vismaz 100 g. Nomizojiet sipolus un sagrieziet gabaliņos, kas ietilpst produktu iepildes atverē. Ievērojiet: jāizmanto vismaz 100 g sipolu.	Salāti, cepti un vārīti ēdieni
Zirņi, pupas (vārīti) - kulšana	500 g	2		Izmantojiet vārītus zirņus vai pupas. Ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz šķidruma, lai uzlabotu maisījuma blīvumu.	Putras, zupas
Kartupeļi, vārīti - kulšana	750 g kartupeļu	1-2		Nepārvāriet kartupeļus. Nepieciešamā piena daudzums ir atkarīgs no kartupeļu šķirnes. Izmantojiet siltu pienu (maks. 80°C). Lēnām lejiet pienu pie kartupeļiem asmeņa griešanās laikā.	Karstie ēdieni, putra
Zupas - jaukšana	500 ml	2		Izmantojiet vārītus dārzeņus.	Zupas, mērces
Dārzeni - kapāšana	500 g	2		Pirms kapāšanas sagrieziet 3 cm lielos kubiņos.	Zupas, svaigi dārzeni, salāti
Dārzeni un gaļa (vārīti) - kulšana	500 g	2		Biezas putas iegūšanai pievienojiet tikai nedaudz šķidruma. Šķidrai putrai turpiniet liet klāt šķidrumu, līdz maisījums ir pietiekami vienmērīgs.	Bērnu un zīdaiņu pārtika.
Nekults krējums - putošana	400 ml	1/M		Izmantojiet ledusskapī atdzesētu krējumu. Ievērojiet: jāizmanto vismaz 125 ml krējuma.	Garnēšana, krēmi, pildījums, saldējums u.c. konditoreja

Ierices daļas

Šīs daļas ietilpst ierīces standarta komplektā:

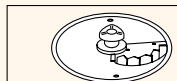
- Trauks (B)
- Vāks (C)
- Metāla asmens ⚡ (G)
- Šķēlēšanas/rivēšanas disks ⊕ (H)
- Emulģējošais disks ⊕ (I)
- Mīcīšanas piederums ⚡ (J)
- Dubultbidnis (M))
- Mikseris (Q–U)

Papildus pieejami šādi piederumi:

- Kartupeļu šķēlētājrīve (nr. 4203 065 61840)
- Vienpusēja šķēlētājrīve kartupeļu salmiņiem un, piem., turnepšiem, HR 2912 (nr. 4203 065 61830)

Interesējieties pie *Philips* produkcijas izplatītājiem, vai šie piederumi ir pieejami jūsu valstī. Ja vēlaties pasūtīt papildus vai jaunas detaļas, lūdzu, nosauciet atbilstošo servisa un/vai modeļa numuru.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

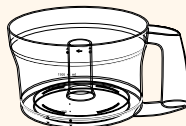


4203 065 61830

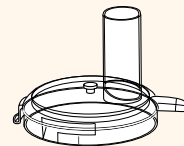


4203 065 61840

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE



4203 065 64510



4203 065 64520



4203 065 60160



4203 065 64530



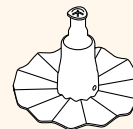
4203 065 63800



4203 065 60170



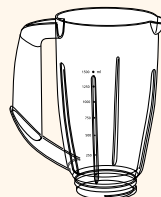
4203 065 64540



4203 065 64390



4203 065 61950



4203 065 64550



4203 065 61890



4203 065 61960



4203 065 64650



4203 065 61970



4203 065 61860



4203 065 64560



4203 065 61980

Ierīces darbībā radušies sarežģījumi

Ja jūsu virtuves kombaina darbībā radušies negaidīti sarežģījumi, lūdzu izlasiet šo lapaspusi. Pievērsiet uzmanību arī attiecīgajām lietošanas pamācības nodaļām!

Problēma:

Nestrādā regulators.

Iespējamais atrisinājums:

Cik tālu vien iespējams, pagrieziet trauku un/vai vāku norādītajā virzienā (līdz dzirdēsiet klikšķi). Pārļiecinieties, ka bultiņas uz trauka un motora daļas, kā arī bultiņas uz trauka un vāka atrodas tieši pretī viena otrai (sk. 2. un 6. zīm.).

Pārļiecinieties, ka miksera trauks vai skrūvējamais vāks ir pareizi novietoti, grieziet tos norādītajā virzienā cik tālu vien iespējams.

Ierīce pēkšņi pārstājusi darboties.

Acīmredzot reaģējusi automātiskā drošības izslēgšanās sistēma, bloķējot strāvas padevi ierīcei, jo tā ir pārkarsusi.

- Izvelciet kontaktdakšu no sienas rozetes.
- Noregulējiet slēdži pozīcijā **O**.
- Ļaujiet ierīcei atdzist 15 minūtes.
- Ievietojiet kontaktdakšu sienas rozetē.
- Vēlreiz ieslēdziet ierīci.

Ja ierīce atkārtoti turpina izslēgties, griezieties pie *Philips* produkcijas izplatītājiem vai *Philips* servisa centrā.

Neapmierinoši kapāšanas, šķelēšanas vai rivešanas rezultāti.

Noregulējiet pareizo ātrumu. Sekojiet norādēm uz ierīces un tabulā.

Neapmierinoši rezultāti, putojot olas.

Pamēģiniet pievienot nedaudz citronu sulas vai sāls. Pārļiecinieties, ka emulģējošais disks un bļoda nav taukaina, un izvēlieties piemērotu ātrumu.

Neapmierinoši rezultāti, kuļot krējumu.

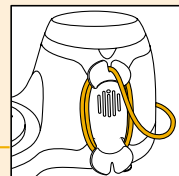
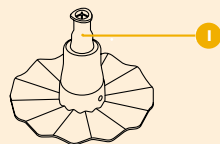
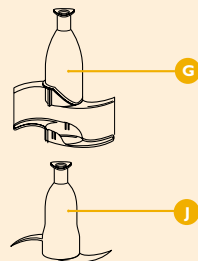
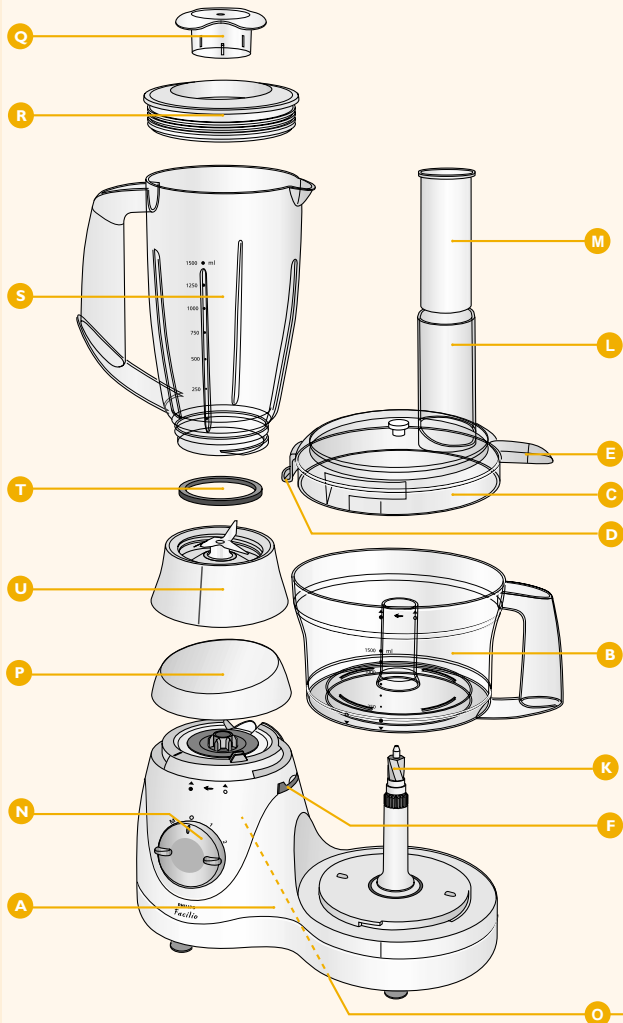
Izmantojiet emulģējošo disku. Izmantojiet atdzesētu krējumu (aptuvenā temperatūra 6°C).

Mikla traukā ir apgriezusies vai savēlusies.

Rūpīgi sekojiet norādījumiem lietošanas pamācībā. Nepielejiet pārāk daudz ūdens. Vienmēr lietojiet tabulā norādīto piederumu. Nepārsniedziet norādīto maksimālo mīcīšanas laiku.

1

Lietuviškai



Bendras aprašymas (1 pieš.)

- A** Variklio blokas
- B** Indas
- C** Indo dangtis
- D** Dangčio kaištis (įjungia ir išjungia apsauginį užraktą)
- E** Išsikišęs kaištis (uždengia angą rankenoje)
- F** Įmontuotas apsauginis užraktas
- G** Peilis
- H** Raikymo/pjaustymo diskas
- I** Plakimo diskas
- J** Minkytuvas
- K** Sukimo ašis
- L** Produktų padavimo vamzdelis
- M** Dvigubas stumtuvas
- N** Greičio reguliatorius
- O** = Išjungtas
- 1 - 2 įvairaus greičio reguliatorius (1 = mažiausias greitis; 2 = didžiausias greitis)
- M** = Momentas / Pulso mygtukas (prietaisas veikia tol, kol laikomas nuspauostas mygtukas)
- O** **Laido spaustukas** (suvynioto laido pritvirtinimui)
- P** **Užsukamas gaubtelis** (maišymo indo prijungimo skylei uždengti, kai maišymo indas nenaudojamas)

Maišiklio priedai

- Q** Kamštis
- R** Dangtelis
- S** Maišymo indas
- T** Guminis tarpinis žiedas
- U** Pjovimo blokas

Automatinis iš naujo nustatomas išjungimas

Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šias naudojimo instrukcijas.

Tam, kad prietaisas perkaitęs nesugestų, jį yra įmontuota automatinė išjungimo sistema. Jei prietaisas perkaista, ši sistema automatiškai atjungia elektros srovės tiekimą prietaisui. Jei seksite tolesnius nurodymus, leidę prietaisui 15 minučių ataušti, galėsite vėl jį įjungti.

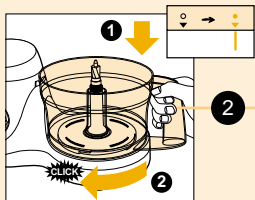
Jei prietaisas staiga nustoja veikti

- Išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Nustatykite jungiklį ties pozicija **O**.
- Leiskite prietaisui 15 minučių atvėsti.
- Vėl įjunkite prietaisą į tinklą.
- Vėl įjunkite prietaiso veikimo mygtuką.

Jei automatinė išjungimo sistema dar kartą išjungia prietaisą, kreipkitės į Philips prekybos atstovą ar įgaliotą Philips aptarnavimo centrą.

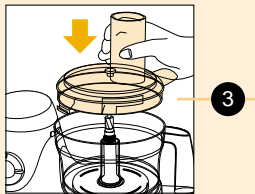
Svarbu žinoti

- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir peržiūrėkite piešinėlius.
- Kiekvieną kartą, naudodami prietaisą, nuo metalinio peilio nuimkite apsauginį gaubtą.
- Būkite labai atsargūs, imdami peilį, maišiklio peilį ir pjaustymo griežinėliais / tarkavimo diskus. Jie yra labai aštrūs!
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, gerai išplaukite visas jo dalis, kurios liesis su maistu.
- Teisingai uždėkite indo dangtį. Tik tuomet atsiblokuos įmontuotas apsauginis užraktas ir Jūs galėsite įjungti prietaisą.
- **Atkreipkite dėmesį į tai, kad maišiklis veiks tik tuomet, jei maišiklis ir indas bus teisingai uždėti.**
- Neleiskite prietaisui veikti be priežiūros.
- Neleiskite šio prietaiso naudoti vaikams.
- Maišydami ar plakdami skysčius, neviršykite didžiausio galimo kiekio, nurodyto ant indo ar maišiklio (viršutinė atžyma skalėje).
- Neviršykite lentelėse nurodyto didžiausio produktų kiekio ir gaminimo laiko.
- Prieš atidarydami dangtelį, palaukite, kol besisukančios prietaiso dalys visiškai sustos.
- Niekada, prietaisui veikiant, nekiškite pirštų ar kitų daiktų (pvz., mentelės) į produktų padavimo vamzdelį. Šiam tikslui tinka tik stumtuvas.
- Niekada, nekiškite pirštų ar kitų daiktų (pvz., mentelės) į maišiklį, kol prieš tai neišjungėte prietaiso iš tinklo.
- Negalima panardinti variklio bloko į vandenį, ar kokį nors kitą skystį bei jį skalauti.
- Baigę naudoti prietaisą, išjunkite jį iš tinklo.
- Jei šio aparato laidas pažeistas, vengiant pavojaus sveikatai, jį visada turi pakeisti Philips autorizuotame aptarnavimo centre.
- Neišmeskite šių instrukcijų - jų gali prisireikti ateityje.



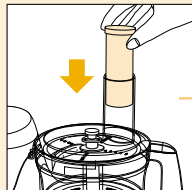
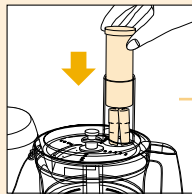
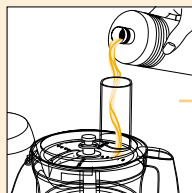
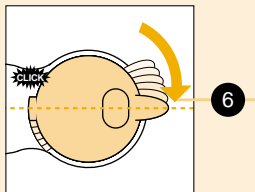
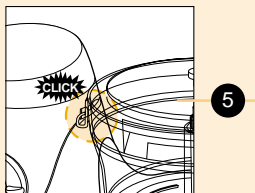
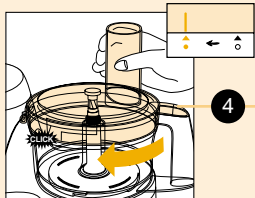
Kaip uždėti indą (B) (2 pieš.)

- Uždėkite indą ant virtuvinio kombaino, kaip parodyta (1).
- Sukite rankeną rodyklės nurodyta kryptimi, kol indas daugiau nebesisuks, o Jūs išgirsite "spragtelėjimą" (2).



Kaip uždėti dangtelį (C)

- Uždėkite dangtelį ant indo, kaip parodyta 3-ame piešinyje.
- Stipriai pasukite dangtelį rodyklės nurodyta kryptimi, kol dangtelis daugiau nebesisuks, o Jūs išgirsite "spragtelėjimą" (4-5 pieš.).
- Įsitinkite, kad atžyma ant dangtelio yra tiesiai priešais rodyklę ant indo. Tuomet išsikišęs kaištis ant dangtelio uždengs angą indo rankenoje (6 pieš.).



Produktų padavimo vamzdelis (L) ir stumtuvas (M)

- Produktų padavimo vamzdelis naudojamas supilti skystiems ir kietiems produktams (7 pieš.).
- Produktams nustumti padavimo vamzdeliu naudokite stumtuvą (8 pieš.).
- Be to, galite panaudoti stumtuvą produktų padavimo vamzdeliui uždengti, kai prietaisas veikia. Taip į prietaisą nepateks dulės, o iš indo netikės skysti produktai.
- Stumtuve yra kitas mažesnis stumtuvas.
- Šį mažą stumtuvą galima išimti (9 pieš.) ir sudaryti siauresnį padavimo vamzdelį.
- Mažesniu produktų padavimo vamzdeliu patogiau naudotis, kai norite supjaustyti, pvz., morkas, arba kai naudojamo produkto kiekis yra per mažas naudoti paprastu padavimo vamzdeliu.

Atminkite, kad mažesnį stumtuvą galite naudoti tik tada, kai į produktų padavimo vamzdelį yra įstatytas didesnis stumtuvas.

Įmontuotas apsauginis užraktas (F)

Variklio blokas ir priedai turi atžymas. Prietaisas veiks tik tuomet, kai rodyklė, esanti ant prietaiso, bus atsukta tiesiai prieš atžymas, esančias ant dangtelio (C) ir ant kitų priedų. Šioje pozicijoje išsikišęs dangtelio ir priedų kaištis uždengs angą indo rankenoje.

Kaip naudoti prietaisą

Dėmesio: prietaisas veiks tik tuomet, kai:

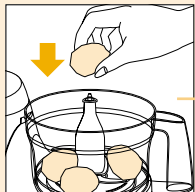
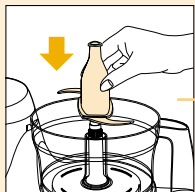
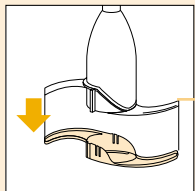
- Užsukamas gaubtelis (P), arba maišiklis (Q-U) bus teisingai uždėti ant variklio bloko (A) *ir*
- Indas (B) ir priedai (dangtelis (C), sulčiaspaudė ar citrusinių vaisių sulčiaspaudė) bus uždėti ant variklio bloko taip, kaip aprašyta šiuose nurodymuose.
- Maišiklis veiks tik tuomet, kai abu - ir maišiklis, ir indas bus teisingai uždėti ant variklio bloko.

Nustatykite greičio reguliatorių (P) ties pozicija, nurodyta lentelėje 133-135 puslapiuose. Įjunkite prietaisą. Jei abejojate, ar teisingą pasirinkote greitį, visada nustatykite prietaisą ties didžiausiu greičiu (5 pozicija).

Peilis (G) §

Atsargiai: peilio ašmenys labai aštrūs!

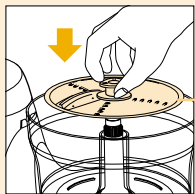
- Peilį galima naudoti kapojimui, maišymui, plakimui, putėsių gaminimui bei trupinių smulkinimui.
- Nuimkite nuo peilio apsauginį gaubtą (10 pieš.).
- Uždėkite indą ant variklio bloko (2 pieš.) ir uždėkite peilį ant sukimo ašies (11 pieš.).
- Į indą sudėkite produktus (12 pieš.).
- Prie indo pritvirtinkite dangtelį ir įdėkite stumtuvą į produktų padavimo vamzdelį.
- Nustatykite greičio reguliatorių ties pozicija (P), nurodyta lentelėje, ir įjunkite prietaisą. Jei abejojate, ar teisingą pasirinkote greitį, visada nustatykite prietaisą ties didžiausiu greičiu (2 pozicija).
- remove the ingredients from the blade or -



Maistas, aprašytas receptuose, paminėtuose lentelėje, bus paruoštas po 10-60 sekundžių.

Patarimai:

- Geriau peiliu nesmulkinti didelių produktų gabalų; prieš sudedant juos į kombainą, supjaustykite maždaug 3 cm dydžio gabalėliais.
- Prietaisas smulkina labai greitai; leiskite jam veikti trumpais periodais, naudodami pulso poziciją (M). Tuomet maistas nebus sumaltas pernelyg smulkiai.
- Neleiskite prietaisui veikti labai ilgai, jei smulkinate (kietą) sūrį; sūris įkais, ims tirpti ir pasidarys tąsus.
- Jei maistas limpa prie peilio, arba vidinių indo sienelių:
 - išjunkite prietaisą;
 - nuimkite nuo indo dangtelį;
 - mentele pašalinkite maistą nuo peilio ar vidinių indo sienelių.
- Nesmulkinkite labai kietų produktų, tokių kaip kavos pupelės, muškato ar ledo gabalėlių. Nuo jų gali atšipti peilio ašmenys. Lentelėje pasirinkite atitinkamą greitį ir poziciją.



13

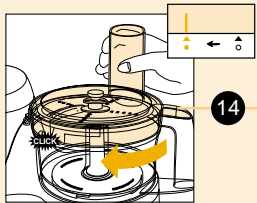
Raikymo/pjaustymo diskas (H) ⊕**Atsargiai elkitės su diskais: jų ašmenys labai aštrūs!**

Diskus laikykite tik už plastmasinės dalies jų viduryje.

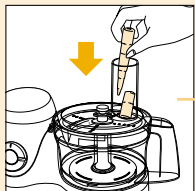
- Uždėkite indą ant variklio bloko (2 pieš.).
- Uždėkite pjaustymo griežinėliais ar tarkavimo diską į jo vietą (13 pieš.).
- Uždėkite ant indo dangtelį (14 pieš.).
- Sudėkite produktus į padavimo vamzdelį (15 pieš.).
- Lengvai stumtuvu paspauskite produktus padavimo vamzdelyje.
- Pjaustymui griežinėliais ir tarkavimui: nustatykite greičio reguliatorių ties pozicija 2 (didžiausias greitis)
- Jei norite supjaustyti minkštas daržoves ar vaisius, galite pasirinkti žemesnę greičio padalą. Žr. lentelę.
- Lėtai ir vienodai spauskite produktus stumtuvu (16 pieš.). Mes patariame naudoti siaurąjį produktų padavimo vamzdelį ir mažesnįjį stumtuvą, smulkinant tokius produktus, kaip morkos.

Patarimai:

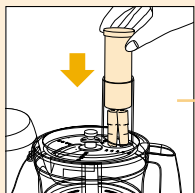
- Didelius gabalus supjaustykite taip, kad jie tilptų į produktų padavimo vamzdelį.
- Rezultatai bus geriausi, jei produktų padavimo vamzdelį pripildysite lygiai.
- Kai reikia susmulkinti didelį produktų kiekį, vienu metu smulkinkite nedidelį kiekį ir reguliariai ištuštinkite indą.



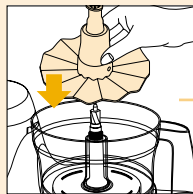
14



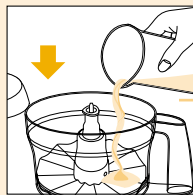
15



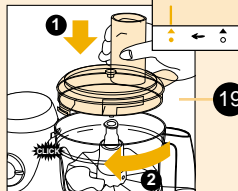
16



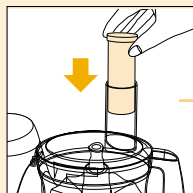
17



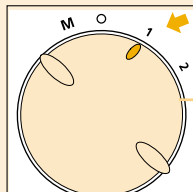
18



19



20



21

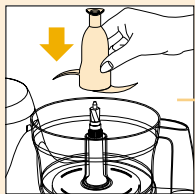
Plakimo diskas (I) ⊕

- Plakimo disku galite pasigaminti majonezą, išplakti grietinėlę ar kiaušinių baltymus.

- Ant variklio įtaiso uždėkite dubenį, o plakimo diską užmaukite ant pavaros veleno (17 pieš.).
- Produktus sudėkite į (18 pieš.) dubenį ir uždenkite (19 pieš.).
- Užsukite dubens dangtį ir padėkite stumtuvą į lovelį (20 pieš.).
- Nustatykite greičio kontrolės padėtį, nurodytą lentelėje ir įjunkite prietaisą (21 pieš.).

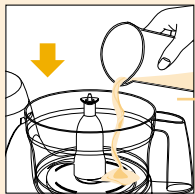
Patarimai:

- Norint suplakyti kiaušinių baltymus, kiaušiniai turi būti kambario temperatūros.
- Kiaušinius iš šaldytuvo išimkite porą valandų prieš naudojimą.
- Visi produktai, naudojami majonezo gamybai, turi būti kambario temperatūros.
- Jei norite išplakti kremą, grietinę turi būti kaitinama iš šaldytuvo. Laikykitės lentelėje nurodyto paruošimo laiko. Krema nereikia per ilgai plakti. Norėdami geriau kontroliuoti eigą, naudokite pulsinę funkciją.

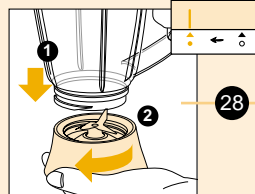
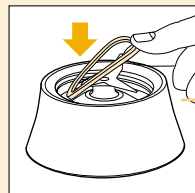
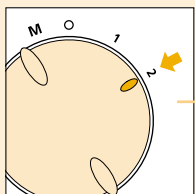
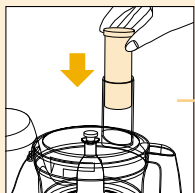
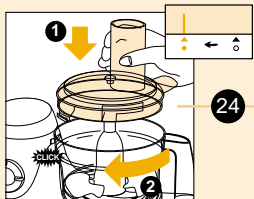


Minkytuvas (J)

- Minkytuvas naudojamas duonos tešlai minkyti, taip pat tirštos tešlos maišymui bei tešlos pyragams plakimui.



- Uždėkite indą ant variklio bloko (2 pieš.) ir uždėkite minkytuvą ant sukimo ašies (22 pieš.).
- Sudėkite į indą produktus (23 pieš.) ir pritvirtinkite prie indo dangelį (24 pieš.).
- Įdėkite stumtuvą į vamzdelį, taip jį uždengdami (25 pieš.).
- Nustatykite greičio reguliatorių (P) ties pozicija 2 (= didžiausias greitis) (26 pieš.). Tešla bus paruošta po 1-3 minučių.



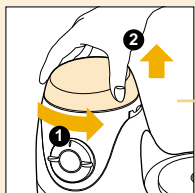
Maišiklis (Q-U)

Svarbu žinoti:

- Šį prietaisą galima naudoti kartu su maišikliu, prijungtu pie variklio bloko, arba be jo. Jei naudojate prietaisą be maišiklio, prietaisas neveiks, kai ant maišiklio prijungimo skylės nebus uždėtas užsukamas gaubtelis (P).
- Prieš pradėdami naudoti prietaisą: nejunkite prietaiso į elektros tinklą, kol teisingai neuždėjote maišiklio indo (S), dangtelio (R) ir peilio bloko (U) ant variklio bloko.
- Baigę naudoti: prieš nuimdami maišymo indą nuo variklio bloko, išjunkite prietaisą iš tinklo.
- Maišiklį galima naudoti labai smulkiam trynimui ir maišymui. Jį galima naudoti, pvz., sriuboms, padažams, pieno kokteiliams, kūdikių maistui, daržovėms, vaisiams, skystai tešlai, tyrei ir t.t. gaminti. Jei reikia, prieš dėdami kietus produktus į maišiklį, supjaustykite juos mažesniais gabalėliais.
- Nepilkite į maišymo indą produktų, karštesnių negu 80°C.
- Kad neišsilaistyt, nepilkite į maišytuvo ąsotį daugiau nei 1.5 litro skysio. Kad skystis nesuputot, nepilkite daugiau nei 1.2 litro skysio.
- Niekada nenuimkite dangtelio, kol maišiklis dar veikia.

Surinkimas ir išardymas

- Uždėkite guminį tarpinį žiedą (T) ant peilio bloko (U) kraštų (26 pieš.).
- Kad peilio blokas prisitvirtintų prie maišymo indo (S), pasukite jį į kairę (27 pieš.). Įsitinkinkite, kad jis gerai prisitvirtino!



29

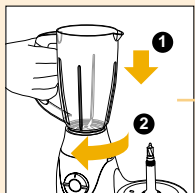
- Nuimkite užsukamą gaubtelį (P) (29 pieš.).
- Ant pritvirtinimo skylės uždėkite maišymo indą ir sukite rodyklės nurodyta kryptimi, kol jis tvirtai užsifiksuos (30 pieš.).

Dėmesio: nespauskite maišymo indo rankenos pernelyg smarkiai.

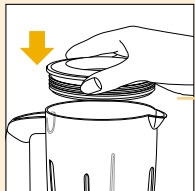
- Įspauskite dangtelį į jo vietą (31 pieš.).
- Pritvirtinkite kamštį, paspausdami jį žemyn ir sukdami rodyklių nurodyta kryptimi, kol jis tvirtai užsifiksuos (32 pieš.).
- Norint nuimti maišiklį, sekite tuos pačius nurodymus atgaline eilės tvarka.

Kaip naudoti maišiklį

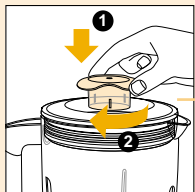
- Sudėkite produktus į maišymo indą (33 pieš.).



30



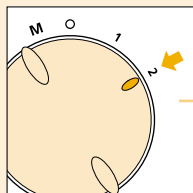
31



32

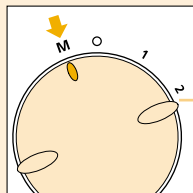


33

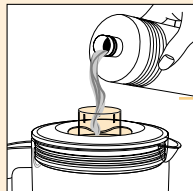


34

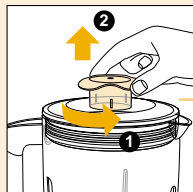
- Įjunkite prietaisą, nustatydami greičio reguliatorių ties rekomenduojamo greičio padalą (34 pieš.), arba paspausdami pulso mygtuką (M) (35 pieš.). Jei abejojate, ar teisingą pasirinkote greitį, visada pasirinkite didžiausią greitį (pozicija 2). Reikiamo greičio nurodymo ieškokite lentelėje.
- Maistą pagal paruošimo būdus / receptus, aprašytus lentelėje, paruošite per 10 sekundžių - 2 minutes.



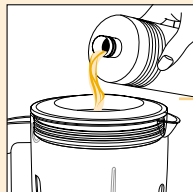
35



36



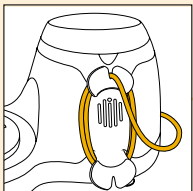
37



38

Patarimai:









- Skystus produktus (pvz., aliejų, gaminant majonezą) galite supilti į maišymo indą per skylutę kamštyje, kuris įdedamas į dangtelį atvirkščias (36 pieš.).
- Anga dangtelyje gali būti naudojama supilti produktams, prietaisui veikiant. Norint taip padaryti, reikia atsukti kamštį ir išimti jį iš dangtelio (37-38 pieš.).
- Kuo ilgiau leisite prietaisui veikti, tuo smulkiau sumalsite produktus.
- Kartais gali prireikti išjungti prietaisą ir pašalinti prilipusius maisto gabalėlius nuo vidinės maišymo indo sienelės.
 - Išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš rozetės;
 - Nuimkite kamštį ir dangtelį;
 - Minkšta mentele pašalinkite prie sienelių prilipusius gabalėlius. Mentele laikykite saugiu atstumu nuo peilių (apie 2 cm).















39

Valymas

- Prieš pradėdami valyti variklio bloką, visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- Variklio bloką galite valyti drėgna šluoste. Negalima variklio bloko panardinti į vandenį ar skalauti jį vandenyje.
- Detales, kurios liečiasi su maistu, visada plaukite karštu vandeniu su indų plovimo skysčiu tuoj pat baigę naudoti prietaisą.
- Peilį, maišiklio peilio bloką ir pjaustymo griežinėliais diską plaukite labai atsargiai. Jų ašmenys labai aštrūs!
- Venkite stiprių smūgių į peilio ir pjaustymo disko ašmenis: jie gali atšipti.
- Nuo kai kurių produktų priedų paviršius gali pakeisti spalvą. Tai nekenkia. Paprastai po kurio laiko spalva atsistato.
- Suvyniokite (laisvą) elektros laidą apie ritę už prietaiso (39 pieš.).

Produktai	Didžiausias kiekis	Greičio pozicija	Priedai	Procedūra	Pritaikymas
Obuoliai, morkos, salieras - pjaustymas griežinėliais / tarkavimas	500 g	2 / M	 / 	Supjaustykite vaisius/daržoves gabalėliais, kurie tilptų į produktų padavimo vamzdelį. Sudėkite gabalėlius į padavimo vamzdelį ir tarkuokite juos, lengvai spausdami spautuvu.	Salotoms, žalioms daržovėms.
Tešla (blynams) - plakimas	500 ml pieno	2		Pirmausia į maišyklį supilkite pieną, po to sudėkite sausus produktus. Maišykite produktus 1 minutę laiko. Jei būtina, pakartokite šią procedūrą dar daugiausia 2 kartus. Po to, palaukite kelias minutes, kol mišinys atvės.	Blynams, vafliams, blyneliams.
Duonos trupiniai - kapojimas	100 g	2		Naudokite sausą, trapią duoną.	Patiekalams, apvoliotiems trupiniuose; patiekalams, kepamiems ant grotelių.
Sviestinis kremas (creme au beurre)	300 g	2		Naudokite minkštą sviestą, kad kremas būtų purus.	Desertams, pyragaičiams, papuošimams.
Sūris ("Parmesan") - tarkavimas	200 g	2		Naudokite "Parmesan" sūrį be žievės, supjaustykite jį gabalėliais, kurie tilptų į produktų padavimo vamzdelį.	Garnyrai, sriuboms, padažams, patiekalams, kepamiems ant grotelių.
Sūris ("Gouda") - tarkavimas	200 g	1		Naudokite Parmesano sūrį be luobos, supjaustytą 2x2 cm gabalėliais.	Padažams, picoms, patiekalams, kepamiems ant grotelių.
Šokoladas - kapojimas	200 g	M / 1		Naudokite kietą, gryną šokoladą. Sulaužykite 2 cm dydžio gabalėliais. Naudokite pulso poziciją (M) pirmąsias sekundes, po to perjunkite į didžiausią greitį. Taip sukaposite šokoladą labai smulkiai.	Garnyrai, padažams, pyragaičiams, pudingams, putėsiams.
Tešla (tortams, pyragams, koldūnams) - minkymas	300 g miltų	2		Naudokite šaltą margariną ir šaltą vandenį. Supilkite miltus į dubenį ir sudėkite margariną, supjaustytą 2 cm dydžio gabalėliais. Maišykite didžiausiu greičiu tol, kol tešla virs trupiniais. Tada maišydami supilkite šaltą vandenį. Sustokite, kai tešla ims formotis į kamuolą. Prieš minkant toliau, leiskite tešlai atvėsti.	Vaisiniams tortams, obuolių koldūnams, pyragams, plikytiems pyragaičiams

Produktai	Didžiausias kiekis	Greičio pozicija	Priedai	Procedūra	Pritaikymas
Tešla (duonai) - minkymas	700 g miltų	2	☺	Sumaišykite šiltą vandenį, mieles ir cukrų. Sudėkite miltus, sviestą ir druską ir minkykite tešlą apie 90sekundžių . Palikite 30-čiai minučių iškilti.	Duonai
Tešla (picai) - minkymas	700 g miltų	2	☺ / ☺	Procedūra ta pati, kaip ir duonos tešlai. Minkykite tešlą apie minutę.	Picoms, tortams.
Tešla (mielinė) - minkymas	500 g miltų	2	☺	Pirmaisia sumaišykite mieles, šiltą pieną ir truputį cukraus. Supilkite miltus, cukrų, druską, kiaušinius ir minkštą margariną. Minkykite tešlą tol, kol ji nebelips prie indo sienelių (apie 1 minutę). Palikite pakilti 30-čiai minučių.	Šventinei duonai
Tešla (pyragaičiams) - minkymas	500 g miltų	2	☺	Naudokite šaltą margariną, supjaustytą 2 cm dydžio gabalėliais. Sudėkite visus produktus į indą ir minkykite tol, kol tešla ims formotis į kamuolį. Prieš minkydami toliau, leiskite tešlai atvėsti.	Obuolių pyragui, saldiems sausainiams, atviriams obuolių pyragams.
Kiaušinių baltymai - plakimas	4 kiaušinių baltymai	1-2	☺	Naudokite kiaušinius kambario temperatūros. Dėmesio: plakite mažiausiai du kiaušinių baltymus.	Pudingams, sufle, morengams
Vaisiai (pvz., obuoliai, persikai, bananai) - kapojimas - trynimasis	500 g 700 g	M 2	☺ ☺	Patarimas: įpilkite truputį citrinos sulčių. Tuomet vaisiai nepraras savo spalvos. Įpilkite truputį skysčio - tyrė taps vientisa.	Salotoms. Padažams, džemams, pudingams, kūdikių maistui.
Žalumynai (pvz., krapai) - kapojimas	75 g	2 / M	☺	Prieš smulkinant žalumynus nuplaukite ir nusauskinkite.	Padažams, sriuboms, garnyrai, žaliajam sviestui.
Porai, agurkai, morkos - pjaustymas griežinėliais	mažiausiai 1 gabalas	2 / M	☺	Pripildykite produktų padavimo vamzdelį porais, agurko gabalėliais ar morkomis ir atsargiai paspauskite stumtuvu.	Sriuboms, salotoms, plikytiems pyragaičiams.
Majonezas - plakimas	3 kiaušiniai	1-2	☺	Visus produktus naudokite kambario temperatūros. Dėmesio: naudokite mažiausiai vieną didelį kiaušinį, du mažus kiaušinius, arba du didelius kiaušinių trynius.	Keptoms bulvėms, garnyrai ir "barbekiu" padažams
Mėsa, žuvis, paukštiena - liesa mėsa - sluoksniuota mėsa	500 g 400 g	2 / M 2 / M	☺ ☺	Pirmaisia pašalinkite sausgysles ir (žuvis) kaulus. Supjaustykite mėsą / žuvį į 3 cm dydžio kubelius. Norint, kad mėsa būtų nesmulkia malta, naudokite pulso poziciją.	Totoriškam steikui, mėsainiams, maltai mėsei. Various cakes

Produktai	Didžiausias kiekis	Greičio pozicija	Priedai	Procedūra	Pritaikymas
Pieno kokteiliai - maišymas	250 ml pieno	2		Sutrinkite vaisius (pvz., bananus, braškes) su cukrumi ir citrinos sultimis. Įpilkite pieno, įdėkite truputį ledu ir gerai sumaišykite.	
Tešla (biskvitui - plakimas	3 kiaušiniai	1/2		Produktai kambario temperatūros. Plakite kiaušinių, ir cukraus mišinį didžiausiu greičiu, kol jis sutirštės. Tada supilkite persijotus miltus. Toliau atsargiai plakite 1-u greičiu.	Biskvitiniams pyragams, šveicariškiems rageliams, pyragaičiams.
Tešla (pyragui) - maišymas	4 kiaušiniai	2		Produktai kambario temperatūros. Maišykite minkštą sviestą su cukrumi, kol masė taps vientisa ir puri. Tada iš eilės supilkite pieną, kiaušinius ir miltus.	Įvairiems pyragams.
Riešutai -kapatimas	250 g	2 / M		Naudokite pulso (M) poziciją, jei norite stambiau maltų riešutų arba, didžiausią greitį, jei norite smulkiai maltų riešutų.	Salotoms, duonai, migdolų pastai, pudingams.
Svogūnai - kapatimas - pjaustymas griežinėliais	500 g 500 g	2 / M 2 / M	 	Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juos į 4 dalis. Dėmesio: naudokite mažiausiai 100 g. Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juos į gabalėlius, kurie tilptų į produktų padavimam vamzdelį. Dėmesio: naudokite mažiausiai 100 g.	Salotoms, gaminamam maistui
Žirniai, pupos (virti) - trynimasis	500 g	2		Naudokite virtus žirnius ir pupas. Jei reikia, masės tirštumui pagerinti, įpilkite truputį skysčio.	Tyrėms, sriuboms.
Bulvės, virtos - trynimasis	750 g bulvių	1-2		Nepervirkite bulvių. Reikalingas pieno kiekis priklauso nuo naudojamų bulvių rūšių. Naudokite šiltą pieną (max. 80°C). Pieną pilkite lėtai, metaliniam peiliui sukantis.	Krosnyje kepamiems patiekalams, košei.
Sriubos - maišymas	500 ml	2		Naudokite virtas daržoves.	Sriuboms, padažams.
Daržovės - kapatimas	500 g	2		Prieš kaptant supjaustykite 3 cm dydžio kubeliais ir kapokite peiliu.	Sriuboms, žalioms daržovėms, salotoms.
Daržovės ir mėsa (virtos) - trynimasis	500 g	2		Jei norite stambiai trintos tyrės, įpilkite tik truputį skysčio. Jei norite smulkiai trintos tyrės, pilkite tiek skysčio, kiek reikia, kad masė taptų pakankamai vientisa.	Kūdikų ir vaikų maistui.
Grietinėlė - plakimas	400 ml	1/M		Naudokite šaldytuve atšaldytą grietinėlę. Dėmesio: naudokite mažiausiai 125 ml grietinėlės.	Garnyrai, kremui, pyragaičiams, ledams, mišiniams.

Dalys

Šios dalys yra standartiniai priedai:

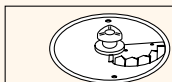
- Indas (B)
- Dangtelis (C)
- Peilis ⚙ (G)
- Raikymo/pjaustymo diskas ⊕ (H)
- Plakimo diskas ⊖ (I)
- Minkytuvas ⚙ (J)
- Dvigubas stumtuvas (M)
- Maišiklis (Q-U)

Galite papildomai nusipirkti šiuos priedus:

- Bulvių tarkavimo diskas (Nr. 4203 065 61840)
- Vienpusis pjaustymo griežinėliais diskas keptoms bulvėms ir pvz., švediškai ropei HR 2912 (Nr. 4203 065 61830).

Pasiklauskite savo prekybos agento, ar Jūsų šalyje taip pat galima nusipirkti šiuos priedus. Jei norite užsakyti papildomas dalis ar dalis pakeitimui, prašome nurodyti atitinkamą aptarnavimo ir/arba tipo numerį.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

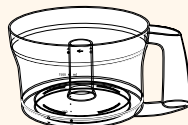


4203 065 61830

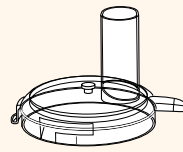


4203 065 61840

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE



4203 065 64510



4203 065 64520



4203 065 60160



4203 065 64530



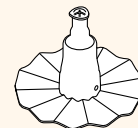
4203 065 63800



4203 065 60170



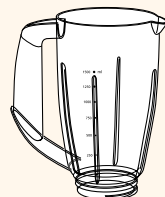
4203 065 64540



4203 065 64390



4203 065 61950



4203 065 64550



4203 065 61890



4203 065 61960



4203 065 64650



4203 065 61970



4203 065 61860



4203 065 64560



4203 065 61980

Jūs nepatenkinti tuo, kaip veikia Jūsų prietaisas?

Jei prietaisas veikia ne taip, kaip Jūs tikėtės, perskaitykite šią lentelę ir atitinkamus skyrelius naudojimo instrukcijose.

Problema:

Galimas sprendimas:

Neveikia jungiklis

Pasukite indą ir/arba dangtelį nurodyta kryptimi tiek, kiek įmanoma (kol išgirsite "spragtelėjimą"). Įsitikinkite, kad rodyklės, esančios ant indo ir prietaiso, taip pat ant indo ir dangtelio, yra tiesiai viena prieš kitą (žr. 2 ir 6 pieš.).

Įsitikinkite, kad maišiklio indas ar užsukamas gaubtelis yra teisingai uždėti. Sukite juos nurodyta kryptimi tiek, kiek įmanoma.

Prietaisas staiga sustoja

Tai tikriausiai automatinė išjungimo sistema atjungė elektros tiekimą prietaisui, kadangi jis perkaito.

- Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- Nustatykite jungiklį ties pozicija **O**.
- Leiskite prietaisui 15 minučių atvėsti.
- Įjunkite prietaisą į tinklą.
- Vėl įjunkite veikimo jungiklį.

Jei automatinė išjungimo sistema suveikia dar kartą, kreipkitės į Philips prekybos atstovą, arba Philips aptarnavimo centrą savo šalyje.

Nepakankamai geri kapojimo, pjaustymo griežinėliais ar tarkavimo rezultatai

Pasirinkite tinkamą greitį. Žiūr. nurodymus ant prietaiso ir naudojimo instrukcijose.

Nepakankamai geri rezultatai, plakant kiaušinius

Jūs galite pridėti citrinos sulčių ir druskos. Patikrinkite, ar plakimo diskas ir dubuo neriebaluoti ir pasirinkite tinkamą greitį.

Nepakankamai geri rezultatai, plakant grietinėlę

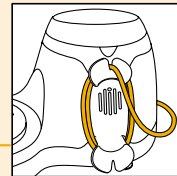
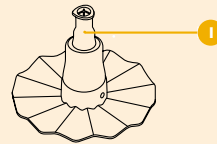
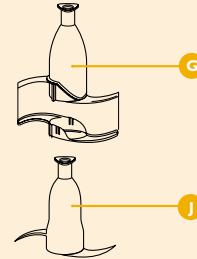
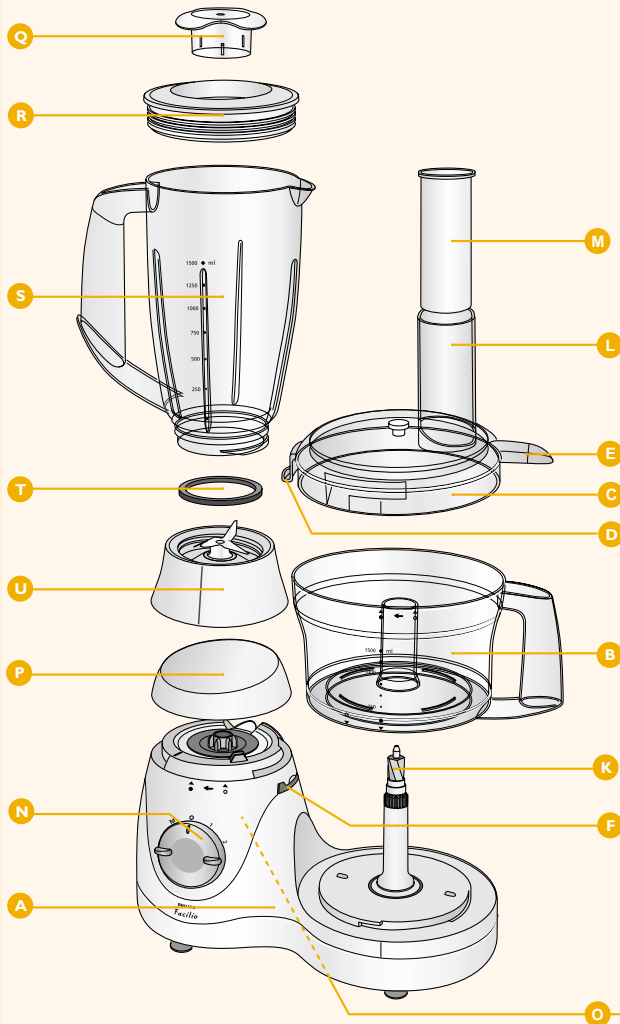
Naudokite plakimo diską. Naudokite atšaldytą išplaktą kremą (maždaug 6°C).

Tešla sukasi inde

Atidžiai sekite nurodymus naudojimo instrukcijose. Niekada nepilkite pernelyg daug vandens. Visada naudokite priedą, nurodytą lentelėje. Neviršykite nurodyto ilgiausio minkymo laiko

1

Hrvatski



Opši opis (sl. 1)

- A** Motorna jedinica
- B** Posuda
- C** Pokrov posude
- D** Nosić pokrova posude posude (uključuje i isključuje sigurnosni mehanizam)
- E** Jezičac (zatvara otvor na ručki posude)
- F** Ugrađeni sigurnosni mehanizam
- G** Oštrica noža
- H** Disk za sjeckanje/ribanje
- I** Diskovi za emuliranje
- J** Pribor za miješenje
- K** Pogonska osovina
- L** Lijevak
- M** Dvostruki potiskivač
- N** Kontrola brzine
- O** = isključeno
- 1 - 2 promjenjiva kontrola brzine (1 = najmanja brzina; 2 = najveća brzina)
- M** = Moment/Pulse tipka (aparatus isključuje kada pustite tipku)
- O** Mjesto za mrežni kabel (za pričvršćivanje smotanog mrežnog kabela)
- P** Zakretni pokrov (zatvara dno posude miksera kada se ne koristi)

Dijelovi miksera

- Q** Stoper
- R** Pokrov
- S** Posuda miksera
- T** Gumeni prsten
- U** Pogonska jedinica s noževima

Sustav automatskog prekida napajanja

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ove upute.

Kako bi se spriječilo oštećenje zbog pregrijavanja, Vaš aparat je opremljen sustavom automatskog prekida napajanja. U slučaju pregrijavanja ovaj sustav će automatski prekinuti dovod napajanja u aparat. Slijedite li dolje navedene upute, aparat možete ponovno uključiti nakon što ste ga pustili da se hladi 15 minuta.

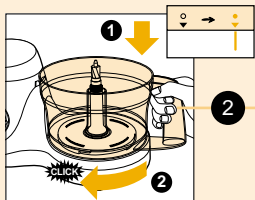
Ako Vaš aparat iznenada prestane raditi

- Izvucite mrežni kabel iz zidne utičnice.
- Zakrenite preklopku na položaj O
- Pustite da se aparat hladi 15 minuta
- Utaknite mrežni kabel u zidnu utičnicu
- Ponovo uključite aparat

Molimo da se obratite Philips-ovom dobavljaču ili ovlaštenom servisu ako se sustav automatskog prekida napajanja prečesto uključuje.

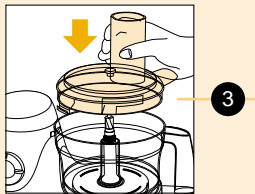
Važno

- Prije korištenja aparata pročitajte upute za uporabu i pogledajte ilustracije.
- Kod svakog korištenja noža, skinite zaštitni omotač.
- Budite vrlo pažljivi kod rukovanja oštricom noža, nožem miksera i diskovima za rezanje / ribanje. Ti dijelovi su vrlo oštri!
- Prije prvog korištenja aparata temeljito očistite dijelove koji će doći u dodir s hranom.
- Stavite pokrov posude u ispravnom položaju. Ugrađeni sigurnosni mehanizam će se sada deblokirati i moći ćete uključiti aparat.
- **Obratite pažnju da će samo mikser raditi ako su i posuda i mikser pravilno učvršćeni.**
- Nikada ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Nikada ne dozvolite djeci da rukuju aparatom.
- Pri miješanju tekućina, nemojte puniti preko maksimalne razine označene na posudi (najviša linija skale).
- Nemojte stavljati veće količine namirnica i nemojte raditi duže nego što je to označeno u tablicama.
- Prije skidanja pokrova aparata pričekajte da se pokretni dijelovi zaustave.
- Nikada ne gurajte prste ili predmete (primjerice, lopaticu) u otvor za stavljanje namirnica dok aparat radi. U tu svrhu koristite samo dvostruki potiskivač.
- Nikada ne gurajte prste ili predmete (primjerice, lopaticu) u mikser dok aparat prvo ne isključite iz struje.
- Nikada ne ispirite niti uranjajte motornu jedinicu u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Nakon uporabe isključite aparat iz napajanja.
- Ako se mrežni kabel ovoga aparata ošteti, potrebno ga je zamijeniti isključivo u ovlaštenom servisu jer popravci izvedeni od strane nestručnih osoba mogu korisnika dovesti u opasnost.
- Čuvajte ove upute za uporabu jer će Vam i ubuduće trebati.



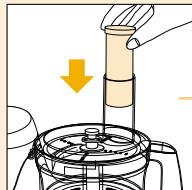
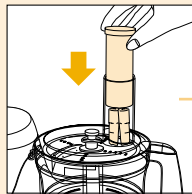
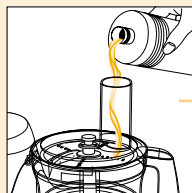
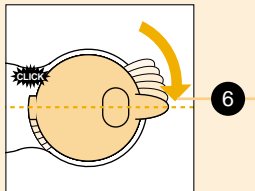
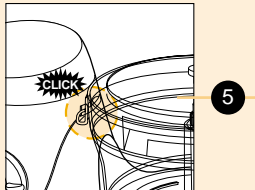
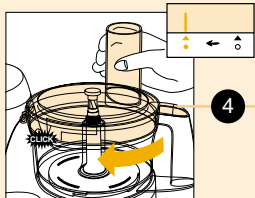
Postavljanje posude (B) (sl. 2)

- Postavite posudu na kuhinjski stroj kao što je prikazano (1)
- Zakrenite ručku u smjeru strelice dok se posuda ne bude mogla dalje pokretati, te dok ne začujete "klik" (2).



Stavljanje pokrova (C)

- Postavite pokrov na posudu kao što je prikazano na sl. 3.
- Zakrenite pokrov u smjeru strelice dok se ne bude mogao dalje pokretati, te dok ne začujete "klik" (sl. 4 - 5)
- Pazite da su oznaka na pokrovu i strelica na posudi točno nasuprot jedno drugom. Jezičac pokrova će sada prekrivati otvor u ručki posude (sl. 6).



Lijevak (L) i potiskivač (M)

- Lijevak se može koristiti za dodavanje tekućine i čvrstih sastojaka (sl. 7).
- Potiskivač koristite za potiskivanje sastojaka kroz lijevak (sl. 8).
- Potiskivač također možete koristiti da bi zatvorili lijevak dok aparat radi, kako bi spriječili kapanje tekućine iz lijevka.
- Potiskivač je opremljen drugim malenim potiskivačem.
- Ovaj mali potiskivač se može skinuti (sl. 9) kako biste dobili užu lijevak.
- Uži lijevak može biti praktičan kada želite rezati, primjerice, mrkvu ili kada je količina namirnica koju imate premala za normalan lijevak.

Molimo, imajte na umu da koristite samo mali potiskivač kada je veliki potiskivač položen u lijevak.

Ugrađeni sigurnosni mehanizam (F)

Motorna jedinica, kao i dijelovi, imaju na sebi oznake. Aparat će raditi samo ako se strelica na uređaju nalazi točno nasuprot oznaci na pokrovu (C), tj. na drugim dodatnim dijelovima. U tom položaju, jezičac pokrova i drugog pribora će prekriti otvor na ručki posude.

Rukovanje aparatom

Naputak: Aparat će raditi samo ako

- su zakretni pokrov (P) ili mikser (Q-V) pravilno montirani na motornu jedinicu (A) i
- su posuda (B) i dodatni dijelovi (pokrov (C), cjediljka za limun ili sokovnik) položeni na motornu jedinicu u skladu s ovim uputama za uporabu.
- Ako su i mikser i posuda pravilno učvršćeni na motornu jedinicu, samo će mikser raditi.

Podesite kontrolu brzine (P) u položaj prikazan u tabelama na str. 148 - 150 i uključite aparat. Niste li sigurni u pravu brzinu, uvijek izaberite najveću brzinu (podešenje 5).

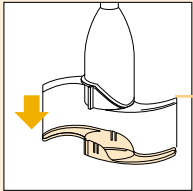
Oštrica noža (G)

Budite oprezni: rubovi noža za rezanje su vrlo oštri!

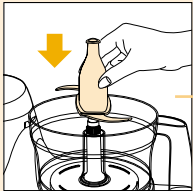
- Nož se može koristiti za sjeckanje, miješanje, drobljenje i pripremu dizanog tijesta, mrvica i prhkog tijesta.
- Skinite zaštitni pokrov s noža (sl. 10).
- Stavite posudu na motornu jedinicu (sl. 2) i učvrstite nož na pogonsku osovinu (sl. 11).
- Stavite sastojke u posudu (sl. 12).
- Učvrstite pokrov na posudu i stavite potiskivač u lijevak.
- Podesite kontrolu (P) u položaj prikazan na tabeli i uključite aparat. Niste li sigurni koju brzinu odabrati, podesite na najveću (položaj 2).
- Pripravci / recepti spomenuti u tabeli će

Savjeti:

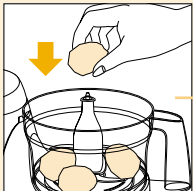
- Nije dobro previšete sitno nasjeckati sastojke prije stavljanja u aparat - narežite ih u manje komadiće od oko 3 cm veličine.
- Aparat reže vrlo brzo; pustite ga da radi u kraćim vremenskim razmacima, s prekidima, također kada koristite pulsno podešenje (M), kako bi spriječili da namirnice budu presitno isjeckane.
- Ne ostavljajte aparat da radi predugo kada sjeckate (tvrdi) sir; sir će se pregrijati, početi topiti i zgrudati se.
- Ako se namirnice lijepe za nož ili za unutrašnjost posude:
 - isključite aparat;
 - skinite pokrov s posude;
 - ostružite hranu s noža ili unutrašnjosti posude lopaticom.
- Ne sjeckajte vrlo tvrde sastojke poput kave u zrnju, muškatnih oraščića i kocki leda, jer to može otupjeti nož. Pogledajte tabelu za prikladnu brzinu i podešenje.



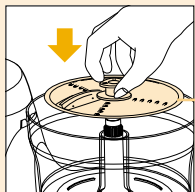
10



11



12

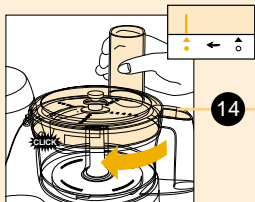


13

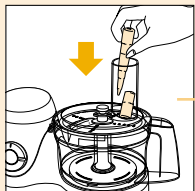
Disk za sjeckanje/ribanje (H) ☹

Budite oprezni s diskovima: rubovi za rezanje su vrlo oštri!
Disk držite samo za plastični dio u sredini.

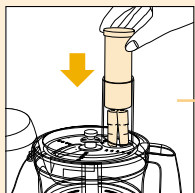
- Postavite posudu na motornu jedinicu (sl. 2).
- Postavite disk za rezanje ili ribanje na mjesto (sl. 13).
- Postavite pokrov na posudu (sl. 14).
- Stavite sastojke u lijevak (sl. 15).
- Lagano pritisnite potiskivač na sastojke u lijevku.
- Za ribanje i rezanje: podesite kontrolu brzine na položaj 2 (maksimalna brzina)
- Želite li rezati mekano povrće ili voće, možete odabrati i manju brzinu. Pogledajte tabelu.
- Potiskivačem polako i čvrsto potisnite sastojke prema dolje (sl. 16). Za rezanje namirnica poput mrkve savjetujemo korištenje uskog lijevka s malim potiskivačem.



14



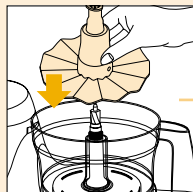
15



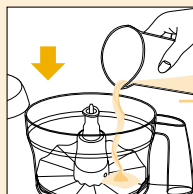
16

Savjeti:

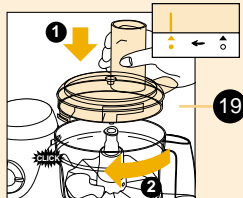
- Velike komade namirnica prethodno narežite kako bi stali u lijevak.
- Za najbolje rezultate lijevak napunite jednakomjerno.
- Kod rezanja velikih količina namirnica, obrađujte ih u malim serijama i redovito praznite posudu između serija.



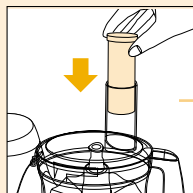
17



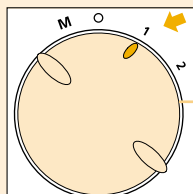
18



19



20



21

Diskovi za emulgiranje (I) ☺

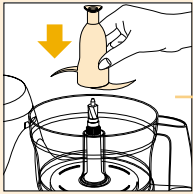
- Ove diskove možete koristiti za pripremu majoneze, tučenje vrhnja i bjelanjaka.
- Postavite posudu na motornu jedinicu i učvrstite disk za emulgiranje na pogonsku osovinu (sl.17).
- Stavite sastojke u posudu (sl.19) i zatvorite je pokrovom (sl.21).
- Učvrstite pokrov na posudu i umetnite potiskivač u cijev (sl.20).
- Postavite kontrolu brzine na položaj označen u tablici i uključite aparat (sl.21).

Savjeti:

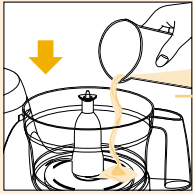
- Želite li tući bjelanjke, obratite pozornost da su jaja na sobnoj temperaturi.
- Izvadite jaja iz hladnjaka najmanje dva sata prije uporabe.
- Svi sastojci za izradu majoneze moraju biti na sobnoj temperaturi.
- Želite li tući vrhnje, ono se mora uzeti izravno iz hladnjaka. Pogledajte vrijeme pripreme u tablici. Nemojte predugo tući vrhnje. Za bolju kontrolu nad procesom koristite pulsnu funkciju.

Pribor za mijesenje (J)

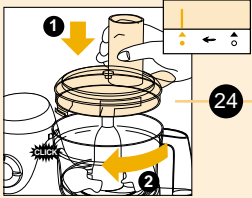
- Pribor za mijesenje se može koristiti za mijesenje tijesta za kruh i miješanje smjese za palačinke i smjese za kolače.
- Postavite posudu na motornu jedinicu (sl. 2) i učvrstite pribor za mijesenje na pogonsku osovinu (sl. 22).
- Stavite sastojke u posudu i (sl. 23) pričvrstite pokrov (sl. 24).
- Stavite potiskivač u lijevak kako bi ga zatvorili (sl. 25).
- Podesite kontrolu brzine (P) na položaj 2 (= maksimalna brzina) (sl. 26). Tijesto, smjesa za palačinke ili smjesa za kolač će biti gotovi nakon 1 - 3 minute.



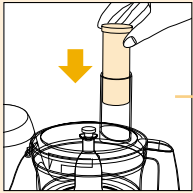
22



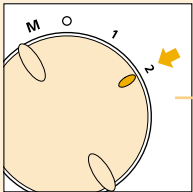
23



24



25

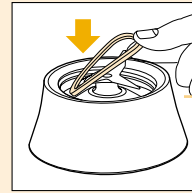


26

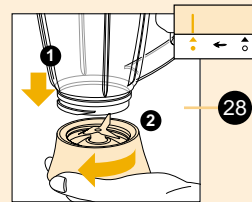
Mikser (Q - U) *

Važno:

- Aparat se može koristiti sa ili bez miksera pričvršćenog na motornu jedinicu. Koristite li aparat bez miksera, on neće raditi ako zakretni pokrov (P) nije učvršćen na otvor za mikser.
- Prije uporabe: ne ukapčajte mrežni kabel u utičnicu napajanja dok niste pravilno postavili posudu miksera (S), pokrov (R) i nož (U) na motornu jedinicu.
- Nakon uporabe: isključite aparat iz napajanja prije no što uklonite posudu miksera s motorne jedinice.
- Mikser se može koristiti za vrlo fino miješanje i miksiranje, primjerice za juhe, umake, frappe, dječju hranu, povrće, voće, pire, itd. Ako je potrebno izrežite tvrde sastojke na manje dijelove prije no što ih stavite u mikser.
- Ne punite posudu miksera sastojcima čija je temperatura viša od 80 °C.
- Da biste sprijeili izlijevanje, ne stavlajte više od 1.5 litara tekućine u staklenku miksera. Ne upotrebljavajte više od 1.2 litara tekućine koja se pjeni.
- Nikada ne skidajte pokrov dok mikser radi.



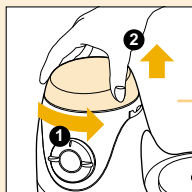
27



28

Sastavljanje i rastavljanje

- Stavite gumeni prsten (T) oko ruba jedinice s nožem (U) (sl. 27).
- Zakrenite pogonsku jedinicu noža ulijevo kako bi je učvrstili na posudu miksera (S) (sl. 28). Pazite da je dobro učvršćena!



29

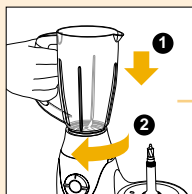
- Skinite zakretni pokrov (S) (sl. 29).
- Učvrstite posudu miksera na predviđeni otvor i zakrenite je u smjeru strelice dok se ne učvrsti (sl. 30).

Upozorenje: ne pritišćite prejako ručku posude miksera.

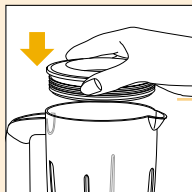
- Pritisnite pokrov na mjesto (sl. 31).
- Umetnite stoper pritiskom prema dolje i zakrećući ga u smjeru strelica dok ne bude učvršćen (sl. 32).
- Za skidanje miksera, slijedite gore navedene postupke obrnutim redoslijedom.

Rukovanje mikserom

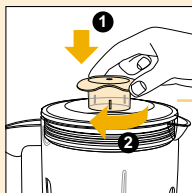
- Stavite sastojke u posudu miksera (sl. 33).



30



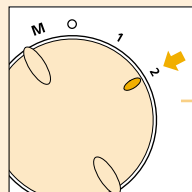
31



32

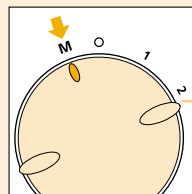


33



34

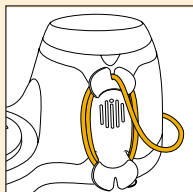
- Uključite aparat podešenjem kontrole brzine na preporučenu brzinu (sl. 34) ili pritiskom na pulsnu tipku (M) (sl. 35). Niste li sigurni koja je brzina pravilna, uvijek odaberite najveću (položaj 2). Pogledajte tabelu za prikladnu brzinu i podešenja.
- Pripravci / recepti spomenuti u tabeli će biti gotovi nakon 10 sekundi - 2 minute.



35

Savjeti:











- Tekući sastojci (primjerice ulje za pravljenje majoneze) se u posudu miksera mogu uliti kroz otvor stopera koji je naopako postavljen u pokrov (sl. 36).
- Otvor u pokrovu se može koristiti za dodavanje sastojaka dok aparat radi. Kako bi to učinili, odvijte stoper i skinite ga s pokrova (sl. 37 - 38)
- Što dulje pustite aparat da radi, rezultat miksiranja će obično biti bolji.
- Bit će neophodno povremeno isključivati aparat kako bi se uklonili komadi hrane zalijepljeni na unutarnju stranu posude miksera.
 - Isključite aparat i izvucite mrežni kabel iz utičnice napajanja;
 - Skinite stoper i pokrov;
 - Mekom lopaticom uklonite ostatke hrane s unutarnjeg dijela posude miksera. Držite lopaticu na sigurnoj udaljenosti od noževa (približno 2 cm).















39

Čišćenje

- Uvijek isključite aparat iz struje prije čišćenja motorne jedinice.
- Uvijek Motornu jedinicu možete čistiti vlažnom krpom. Ne uranjajte motornu jedinicu u vodu i ne ispirite je.
- Uvijek Uvijek operite dijelove koji su bili u dodiru s hranom odmah nakon uporabe, vodom i sapunicom.
- Uvijek Vrlo pažljivo čistite oštricu, jedinicu noža miksera i disk za rezanje. Rubovi su vrlo oštri!
- Uvijek Pazite da oštrice noževa i disk za rezanje ne dođu u dodir sa tvrdim predmetima: to ih može otupjeti.
- Uvijek Neki sastojci mogu uzrokovati promjene boje pribora s kojim dolaze u dodir. Te promjene obično nestanu nakon nekog vremena.
- Uvijek Omotajte mrežni kabel oko držača na poledini aparata (sl. 39).

Sastojci	Maks. količina	Podešenje brzine nastavaka	Postupak	Primjena	
Jabuke, mrkva, celer - ribanje/sjeckanje	500 g	2 / M	 / 	Izrežite voće/povrće na manje komade kako bi stali u lijevak. Napunite lijevak njima i ribajte ih lagano pritišćući potiskivač.	Salate, sirovo povrće
Smjesa (palačinke) - tučenje	500 g	2		Prvo ulijte mlijeko u mikser i tada dodajte suhe sastojke. Miješajte sastojke približno 1 minutu. Ako je potrebno, ponovite ovaj postupak maksimalno 2 puta. Potom stanite na nekoliko minuta kako bi omogućili aparatu da se ohladi na temperaturu okoliša.	Palačinke, vafli
Krušne mrvice - sječenje	100 g	2		Koristite suhi, hrskavi kruh	Pohana jela, gratinirana jela
Krema od maslaca (creme au beurre)	300 g	2		Koristite meki maslac za laganu kremu.	Deserti, tijesto, preljevi
Sir (Parmezan) - ribanje	200 g	2		Koristite komadić Parmezana bez kore i narežite ga na komadiće kako bi stao u lijevak.	Gamiranje, juhe, umaci, gratinirana jela
Sir (Gouda) - ribanje	200 g	2		Narežite sir na komadiće koji stanu u lijevak. Pažljivo pritisnite potiskivačem.	Umaci, pizze, gratinirana jela, fondu
Čokolada - sjeckanje	200 g	M / 1		Koristite tvrdu, običnu čokoladu. Slomite je na komadiće od 2 cm. Koristite pulsno podešenje (M) prvih nekoliko sekundi i tada podesite na maks. brzinu kako bi je fino isjeckali.	Gamiranje, umaci, tijesto, pudinzi, mousse
Tijesto (tart, pite, valjušci) (mijesenje)	300 g (brašno)	2		Koristite hladni margarin i hladnu vodu. U posudu stavite brašno i dodajte margarin izrezan na komadiće od 2 cm. Miješajte na maksimalnoj brzini dok tijesto ne postane grudasto i zatim, tijekom miješanja, dodajte hladnu vodu. Stanite čim se tijesto počinje pretvarati u loptu. Prije daljnje obrade pustite da se tijesto ohladi.	Voćni kolači, valjušci od jabuka, pite.
Tijesto (kruh) (mijesenje)	700 g (brašno)	2		Miješajte toplu vodu s kvascem i šećerom. Dodajte brašno, maslac i sol, te mijesite tijesto oko 90 sekundi. Ostavite da se diže 30 minuta.	Kruh

Sastojci	Maks. količina	Podešenje brzine nastavaka	Postupak	Primjena	
Tijesto (pizza) - mijesenje	700 g brašno	2	☞ / ☞	Isti postupak kao za tijesto za kruh. Mijesite tijesto oko 1 minutu.	Pizze, kolači
Tijesto (kvasac) - mijesenje	500 g brašno	2	☞	Prvo izmiješajte kvasac, toplo mlijeko i malo šećera. Dodajte brašno, šećer, sol, jaja i meki margarin. Mijesite tijesto dok se ne prestane lijepiti za posudu (traje oko 1 minutu). Ostavite da se diže 30 minuta.	Kuglof
Tijesto (prhko) - mijesenje	500 g brašno	2	☞	Koristite hladni margarin, izrezan na komadiće od 2 cm. Stavite sve sastojke u posudu i mijesite dok se tijesto ne pretvori u loptu. Prije daljnje obrade dozvolite tijestu da se ohladi.	Pite od jabuka, slatki biskviti, kolači s voćem na vrhu
Bjelanjci - tučenje	4 jaja bjelanjci	1-2	☺	Koristite jaja na sobnoj temperaturi. Naputak: Koristite najmanje dva bjelanjka.	Pudinzii, nabujci, puslice
Voće (npr. jabuke, kruške, banane) - sjeckanje - pire	500 g 700 g	M 2	☞ ☐	Savjet: dodajte malo limunova soka kako bi zadržali boju voća Dodajte malo tekućine kako biste dobili meki pire	Salate Umaci, džemovi, pudinzii, dječja hrana
Začinsko bilje (npr. peršin) - sjeckanje	75 g	2 / M	☞	Začin(e) operite prije sjeckanja.	Umaci, juhe, garniranje, začinjeni maslac
Poriluk, krastavci, mrkva - rezanje	min. 1 komad	2 / M	⌚	Napunite lijevak porilukom, komadićima krastavaca ili mrkve i pažljivo pritisnite potiskivačem.	Juhe, salate
Majoneza - emulgiranje	3 jaja	1-2	☞	Koristite sve sastojke na sobnoj temperaturi. Naputak: koristite najmanje jedno veliko jaje, dva mala jaja ili dva velika žumanjka.	Pomfrit, salate, fondu, garniranje i umaci za roštilj
Meso, riba, perad - krto meso - masno meso	500 g 400 g	2 / M 2 / M	☞ ☞	Prvo uklonite tetive i (riblje) kosti. Narežite meso/ribu na kockice od 3 cm. Koristite pulsno podešenje za grubljerespectively.	Tatarski odresci, hamburgeri, mljeveno meso sjeckanje

Sastojci	Maks. količina	Podešenje brzine nastavaka	Postupak	Primjena	
Frape - miksanje	250 ml mlijeka	2		Izmiješajte voće (primjerice banane, jagode) sa šećerom i limunovim sokom. Dodajte mlijeko i malo sladoleda te dobro izmiješajte.	
Smjesa (pjenasta) - tučenje	3 jaja	2		Sastojci na sobnoj temperaturi. Istucite smjesu od jaja i šećera na maks. brzini dok ne bude gusta. Tada dodajte prosijano brašno. Nastavite pažljivo tući na brzini 1.	Pjenasti kolači, Švicarske rolade, tijesto
Smjesa (za kolač)	4 jaja	2		Sastojci na sobnoj temperaturi. Miješajte omekšani maslac i šećer dok smjesa ne postane meka i kremasta. Potom dodajte mlijeko, jaja i brašno, jedno za drugim	Razni kolači
Orasi - sjeckanje	250 g	2 / M		Koristite pulsno podešenje (M) za grubo, ili maksimalnu brzinu za fino sjeckanje.	Salate, kruh, krema od lješnjaka, pudinzi
Luk - sjeckanje - rezanje	500 g 500 g	2 / M 2 / M	 	Ogulite luk i narežite ga na 4 dijela. Naputak: koristite najmanje 100 g. Ogulite luk i narežite ga na komadiće koji stanu u lijevak. Naputak: koristite najmanje 100 g.	Salate, kuhana hrana
Grašak, grah (kuhani) - pire	500 g	2		Koristite kuhani grah ili grašak. Ako je potrebno, dodajte malo tekućine za poboljšanje čvrstoće smjese.	Pire, juhe
Krumpiri, kuhani - pire	750 g krumpira	1-2		Nemojte prekuhati krumpire. Količina potrebnog mlijeka ovisi o vrsti krumpira. Koristite toplo mlijeko (maks. 80 °C). Polako dodajte mlijeko dok se metalna oštrica okreće.	Jela iz pećnice, pire
Juhe - miksanje	500 ml	2		Koristite kuhano povrće.	Juhe, umaci
Povrće - sjeckanje	500 g	2		Prethodno narežite na kockice od 3 cm i nasjeckajte nožem.	Juhe, sirovo povrće, salate
Povrće i meso (kuhano) - pire	500 g	2		Za grublju smjesu, dodajte samo malo tekućine. Za finiju smjesu, dodajte tekućinu dok smjesa ne postane dovoljno meka.	Dječja hrana i hrana za dojenčad
Tučeno vrhnje - tučenje	400 ml	1/M		Koristite vrhnje rashlađeno u hladnjaku. Naputak: koristite najmanje 125 ml vrhnja.	Ukrašavanje, šlag, tijesto, sladoledne smjese

Dijelovi

Popis standardnih dijelova:

- Posuda (B)
- Pokrov (C)
- Nož (G)
- Disk za sjeckanje/ribanje ⊕(H)
- Diskovi za emulgiranje ⊕(I)
- Dodaci za mijesenje (J)
- Dvostruki potiskivač (M)
- Mikser (Q - U)

Popis dodatno pribavljivih dijelova:

- Disk za ribanje krumpira (n°. 4203 065 61840)
- Jednostrani disk za rezanje za pomfrit i npr. repu HR 2912 (n°. 4203 065 618300)

Raspitajte se kod dobavljača da li je ove dodatke moguće nabaviti u Vašoj zemlji. Želite li naručiti dodatne dijelove ili ih zamijeniti, molimo da dobavljača obavijestite o servisnim brojevima i / ili broju modela..

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 61830	4203 065 61840	

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

 4203 065 64510	 4203 065 64520	 4203 065 60160
 4203 065 64530	 4203 065 63800	 4203 065 60170
 4203 065 64540	 4203 065 64390	 4203 065 61950
 4203 065 64550	 4203 065 61890	 4203 065 61960
	 4203 065 64650	 4203 065 61970
 4203 065 61860	 4203 065 64560	 4203 065 61980

Niste zadovoljni načinom na koji aparat radi?

Ne radi li aparat na očekivani način, pogledajte slijedeću tablicu i pročitajte relevantne odjeljke u uputama za uporabu!

Problem:

Moguće rješenje:

Prekidač ne radi

Zakrenite posudu i / ili pokrov u označenom smjeru što je dalje moguće (dok ne začujete “klik”). Pazite da se strelice na posudi i na aparatu te one na posudi i na pokrovu nalaze točno nasuprot jedna drugoj (pogledajte sl. 2 i 6).

Aparat je odjednom prestao raditi

Vjerojatno se uključio sustav automatskog prekida napajanja zbog pregrijavanja.

- Izvucite mrežni kabel aparata iz utičnice napajanja.
- Prekidač stavite na položaj **O**
- Pustite aparat da se hladi 15 minuta
- Ponovo utaknite mrežni kabel u utičnicu
- Ponovo uključite aparat.

Ako se sustav automatskog prekida napajanja aktivira neprestano, obratite se ovlaštenom Philips-ovom servisu ili dobavljaču u Vašoj zemlji.

Rezultati sjeckanja, rezanja ili ribanja nisu optimalni

Odaberite pravilnu brzinu. Pogledajte oznake na aparatu i u uputama za uporabu.

Rezultat tučenja jaja nije optimalan

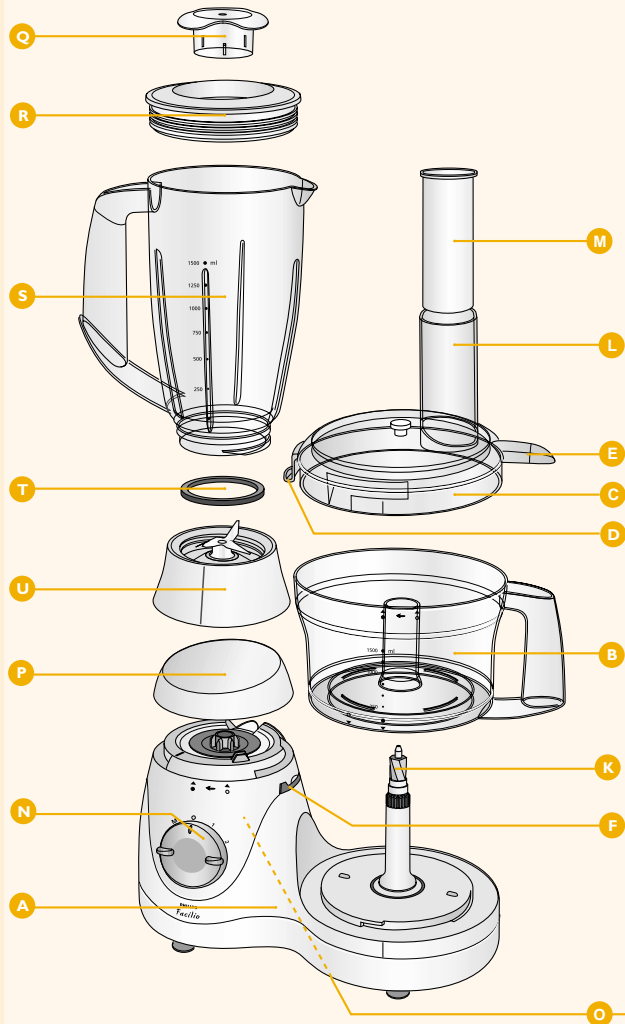
Možete pokušati dodati malo limunovog soka ili soli. Provjerite jesu li disk za emulgiranje i posuda čisti i odaberite ispravnu brzinu

Rezultat tučenja vrhnja nije optimalan

Koristite disk za emulgiranje. Koristite ohlađeno tučeno vrhnje (približno 6 °C).

Tijesto se “ljulja” u posudi

Pažljivo slijedite upute za uporabu. Nikada ne dodajte previše vode. Uvijek koristite dodatke označene u tabeli. Ne prelazite maksimalno označeno vrijeme mijesenja.

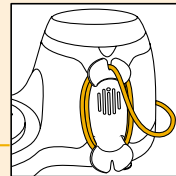
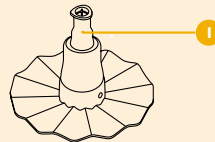
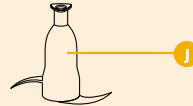
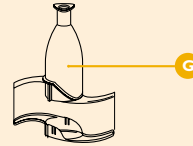


1

Slovenščina

Splošni opis (sl.1)

- A** Motorna enota
- B** Posoda
- C** Pokrov posode
- D** Rob pokrova (zapre in sprosti varnostni zaklop)
- E** Jeziček pokrova (prilega se v utor na ročaju)
- F** Vgrajeni varnostni zaklop
- G** Kovinsko rezilo
- H** Plošča rezanje/ribanje
- I** Plošča za emulgiranje
- J** Nastavek za gnetenje
- K** Pogonska os
- L** Cev za dodajanje živil
- M** Dvojno potiskalo
- N** Nastavitev izbire hitrosti
 0 = izključeno
 1 – 2 različne hitrosti
 (1 = najmanjša hitrost;
 2 = največja hitrost)
 M = Stikalo za trenutni vklop (aparatus deluje dokler je stikalo vključeno)
- O** Zaponka za priključni kabel (da se ne zaplete)
- P** Pokrov z navojem (zaprete odprtino vrča, ko ga ne uporabljate)



Dodatki za mešalnik

- Q** Zamašek
- R** Pokrov
- S** Vrč za mešanje
- T** Gumijasto tesnilo
- U** Rezilna enota

Samodejni izklop

Pred uporabo pazljivo preberite navodila za uporabo

Vaš aparat je opremljen s sistemom samodejnega izklopa, ki preprečuje pregrevanje aparata. V primeru pregrevanja, bo ta sistem samodejno prekinil tok električne energije iz omrežja do aparata. Če boste upoštevali navodila, ki sledijo, boste lahko po 15 minutah, ko se aparat ohladi, aparat znova vključili.

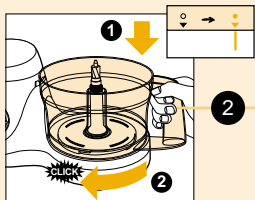
Če aparat nenadoma preneha delovati:

- Priključni kabel potegnite iz vtičnice
- Stikalo nastavite na položaj **0**
- Pustite, da se aparat ohladi (15 minut)
- Vstavite priključni kabel nazaj v vtičnico
- Ponovno vključite aparat.

Če se ta samodejni izklop pogosto aktivira, se posvetujte z vašim prodajalcem ali pa s Philipsovim pooblaščenim servisom.

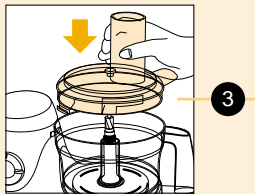
Pomembno

- Pred uporabo pazljivo preberite navodila za uporabo in si ogledjte slike.
- Pred vsako uporabo odstranite zaščitni pokrov z rezila.
- Pazljivo ravnejte z rezilom, nožem in diski, ker so zelo ostril!
- Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele, ki bodo prišli v stik z živili.
- Pravilno nastavite pokrov na posodo. Vgrajeni varnostni zaklop se bo sprostil in lahko boste vključili aparat.
- **Vedite, da mešalnik deluje le v primeru, da sta mešalnik in posoda pravilno montirana.**
- Ko aparat deluje, ga imejte ves čas pod nadzorom.
- Ne dovolite, da bi aparat uporabljali otroci.
- Kadar stepate ali mešate tekočine, ne napolnite posode ali mešalnika preko oznake za maksimalni nivo (najvišja črtica na lestvici).
- Ne prekoračite maksimalnih količin in časa delovanja, kot je označeno v tabeli.
- Preden odstranite pokrov posode, počakajte, da se vsi premikajoči deli ustavijo.
- Med delovanjem aparata, nikoli ne segajte s prsti ali s predmeti (npr. z lopatico) v cev za dodajanje živil. Za ta namen je primerno samo dvojno potiskalo.
- Nikoli ne segajte s prsti ali s predmeti (npr. z lopatico) v mešalnik, če niste prej izklopili aparata iz omrežja.
- Nikoli ne potaplajte motorne enote v vodo ali kakršnokoli drugo tekočino. Prav tako ga ne smete izpirati.
- Po uporabi vedno izključite aparat iz omrežja.
- V primeru poškodbe omrežnega kabla, ga sme zamenjati le Philipsov pooblaščen servisni center, saj bi lahko bilo popravilo s strani nepooblaščenih oseb za uporabnika skrajno nevarno.
- Shranite ta navodila za uporabo, ker jih boste potrebovali tudi kasneje.



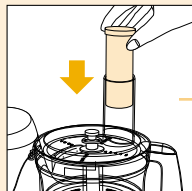
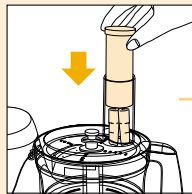
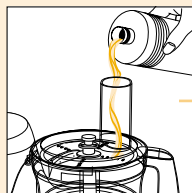
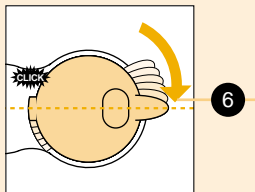
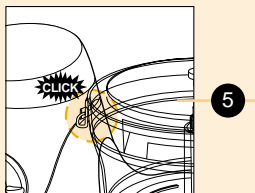
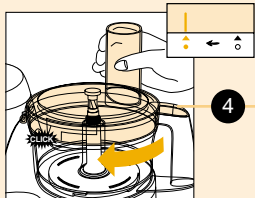
Namestitev posode (B) (sl. 2)

- Namestite posodo na aparat kot kaže slika (1)
- Zavrtite ročaj v smeri puščice, dokler se posoda ne ustavi in ne zaslišite »klik« (2).



Namestitev pokrova (C)

- Posadite pokrov na posodo kot kaže slika 3.
- Zavrtite pokrov v smeri puščice, dokler se ne ustavi in ne zaslišite »klik« (sl. 4 - 5).
- Bodite pozorni, da si bosta oznaka na pokrovu in puščica na posodi direktno nasproti drug drugi. Jeziček pokrova bo tako pokrnil odprtino v ročaju posode (sl. 6).



Cev za dodajanje živil (L in potiskalo (M)

- Cev lahko koristite za dodajanje tekočih in trdih sestavin (sl. 7)
- Za potiskanje sestavin skozi cev uporabite potiskalo (sl. 8).
- S potiskalom lahko med delovanjem aparata tudi zaprete cev in tako preprečite delcem hrane, da bi uhajali skozi njo.
- Potiskalo vsebuje tudi dodatno majhno potiskalo.
- To malo potiskalo se lahko odstrani (sl. 9) in tako dobite ožjo cev.
- Takšna ožja cev je primerna predvsem, če želite rezati korenček ali, če je količina uporabljenih sestavin premajhna za uporabo večje cevi.

Uporabljajte samo manjše potiskalo, kadar je večje potiska nameščeno v cevi.

Vgrajeni varnostni zaklop (F)

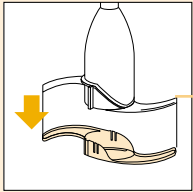
Na motorni enoti in na nastavkih so oznake. Aparat bo deloval samo v primeru, ko je puščica na aparatu direktno nasproti oznaki na pokrovu (C) in oznakam na ostalih nastavkih. V takšnem položaju bo jeziček pokrova pokrnil odprtino v ročaju posode.

Uporaba aparata

Upoštevajte: aparat bo deloval samo v primeru, če

- bo pokrov z navojem (P) ali mešalnik (Q-U) pravilno montiran na motorno enoto (A) **in**
- bodo posoda (B) in nastavki (pokrov(C), ožemalnik citrusov, sokovnik) nameščeni na motorno enoto v skladu z navodili v tej knjižici.
- Če bosta oba, mešalnik in posoda pravilno montirana na motorno enoto, bo deloval samo mešalnik.

Nastavite hitrost (P) na položaj, kot kaže tabela na straneh od 163 – 165 in vključite aparat. Če dvomite o pravilni hitrosti, vedno izberite največjo (položaj **2**).

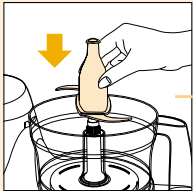


10

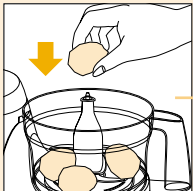
Kovinsko rezilo (G) §

Pozor: Robovi rezila so zelo ostril!

- Rezilo je primerno za sekljanje, mešanje, mletje, za pire, izdelavo testa za biskvite in peciva.
- Odstranite zaščitni pokrov z rezila (sl. 10).
- Posadite posodo na motorno enoto (sl. 2) in namestite rezilo na pogonsko os (sl. 11).
- Vstavite sestavine v posodo (sl. 12).
- Pritrdite pokrov na posodo in vstavite potiskalo v cev.
- Nastavite izbiro hitrosti (P) glede na tabelo in vključite aparat. Če dvomite o pravilni izbiri hitrosti, vedno izberite največjo (položaj **2**).
- Recepti, omenjeni v tabeli, bodo pripravljene v 10 do 60 sekundah.



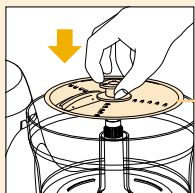
11



12

Nasveti:

- Večje kose živil pred obdelavo raje razrežite na manjše koščke (pribl. 3cm).
- Aparat seklja zelo hitro, zato živil ne obdelujte predolgo (tudi ko uporabljate trenutni vklop (**M**)), ker vam bo sesekljal živila preveč na fino.
- Ne sekljajte (trdega) sira predolgo; sir se bo segrel in se začel topiti in sprijemati v grude.
- Če se živila začnejo prijemati rezila in posode:
 - izključite aparat;
 - odstranite pokrov posode;
 - odstranite živila z rezila oz. iz notranjosti posode z lopatico.
- Ne sekljajte zelo trdih sestavin, kot so npr. kavna zrna muškati oreh in ledene kocke, ker boste skrhalo rezilo. Preverite primerno nastavitvev in hitrost v tabeli.



13

Plošča rezanje/ribanje (H) Ⓟ

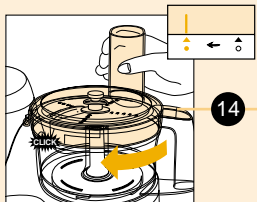
Z diski ravnajte previdno, ker so robovi zelo ostr!

Prijemajte samo za plastični del na sredini diska.

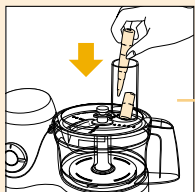
- Namestite posodo na motorno enoto (sl. 2).
- Namestite disk za rezanje ali ribanje na svoje mesto (sl. 13).
- Namestite pokrov na posodo (sl. 14).
- Naložite živila v cev (sl. 15).
- S potiskalom narahlo potisnite živila v cevi.
- Za ribanje in rezanje: nastavite hitrost na položaj **2** (največja hitrost).
- Če boste rezali mehko zelenjavo ali sadje, lahko izberete tudi manjšo hitrost. Glejte tabelo.
- S potiskalom potisnite živila počasi, vendar čvrsto navzdol (sl. 16). Za rezanje sestavin kot je korenček, vam priporočamo uporabo ožje cevi in manjšega potiskala.

Nasveti:

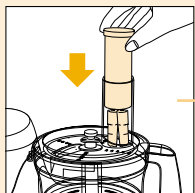
- Pred obdelavo večjih kosov, le te razrežite na manjše koščke.
- Živila dodajajte enakomerno.
- Kadar obdelujete večje količine živil, jih obdelujte po manjših količinah in sproti spraznite posodo po obdelavi vsake posamezne količine.



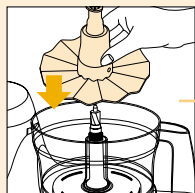
14



15



16

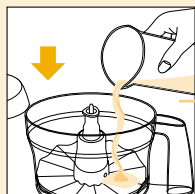


17

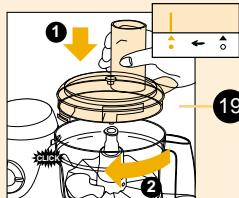
Plošča za emulgiranje (I) Ⓟ

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

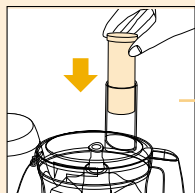
- Namestite skledo na motorno enoto in namestite ploščo za emulgiranje na pogonsko os (sl 17).
- Vstavite sestavine v skledo in jo pokrijte s pokrovom (sl 18+19).
- Pritrdite pokrov na skledo in vstavite potiskalo v korito (sl 20).
- Hitrostno stikalo nastavite na položaj, označen v tabeli in vklopite aparat (sl 21).



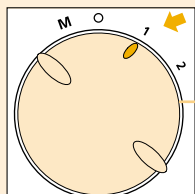
18



19



20



21

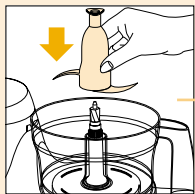
Nasveti:

- Ko želite stepati jajčne beljake, naj imajo ti sobno temperaturo.
- Jajca vzemite iz hladilnika najmanj dve uri pred uporabo.
- Vse sestavine za pripravo majoneze morajo imeti sobno temperaturo.
- Če nameravate stepati smetano, jo vzemite iz hladilnika neposredno pred obdelavo. Prosimo, upoštevajte čase priprave v tabeli. Smetane ne stepajte predolgo. Uporabite pulzno funkcijo za večji nadzor nad procesom.

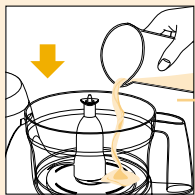
Nastavek za gnetenje (J)

- Primeren je za gnetenje testa za kruh in za mešanje tekočega testa in zmesi za torte.

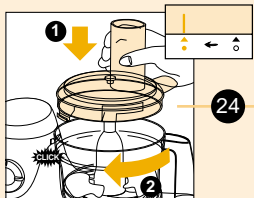
- Namestite posodo na motorno enoto (sl. 2) in priključite nastavek za gnetenje na pogonsko os (sl. 22).
- Vstavite živila v posodo (sl. 23) in na njo pritrdite pokrov (sl. 24).
- S potiskalom zaprite cev (sl. 25).
- Nastavite izbiro hitrosti (P) na položaj 2 (največja hitrost) (sl. 26). Testo, tekoče testo ali zmes za torte bodo pripravljeni po eni do treh minutah.



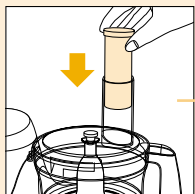
22



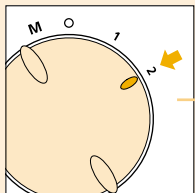
23



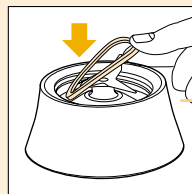
24



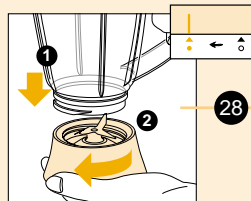
25



26



27



28

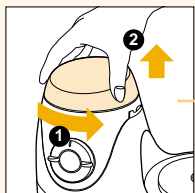
Mešalnik (Q – U)

Pomembno:

- Aparat se lahko uporablja s priključenim mešalnikom na motorno enoto ali pa brez njega. Če uporabljate aparat brez mešalnika, aparat ne bo deloval, če na odprtini predvideni za priključitev mešalnika, ni prvit pokrov z navojem (P).
- Pred uporabo: Aparata ne smete priključiti na omrežje, dokler na motorno enoto pravilno ne montirate vrča mešalnika (S), pokrova (R) in rezilne enote (U).
- Po uporabi: izklopite aparat iz omrežja preden odstranite vrč mešalnika iz motorne enote.
- Mešalnik je primeren za izdelavo finega pireja in zmesi. Lahko se uporablja npr. za juhe, omake, milkshake, otroško hrano, zelenjavo, sadje, tanko tekoče testo, pire, itd. Po potrebi narežite trde sestavine na manjše koščke in jih vstavite v mešalnik.
- V vrč ne dajajte zelo vročih sestavin (80 stopinj Celzija in več).
- Da preprečite prelivanje, ne nalivajte več kot 1.5 litra tekočine v vrč mešalnika oz. 1,2 litra, če se uporabljene sestavine penijo.
- Nikoli ne odstranite pokrova med delovanjem mešalnika.

Montaža in demontaža

- Na rezilno enoto (T) namestite gumijasto tesnilo (U) (sl. 27).
- Zavrtite rezilno enoto v levo, tako da jo pritrdite na vrč mešalnika (S) (sl. 28). Pazite, da bo čvrsto pritrjena!



29

- Odstranite pokrov z navojem (P) (sl. 29).
- Namestite vrč mešalnika na prilegajočo odprtino in ga zavrtite v smeri puščice, dokler ni čvrsto pritrjen (sl. 30).

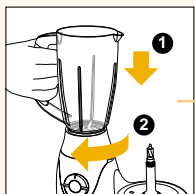
Opozorilo: Ne uporabite prevelike sile, ko držite ročaj in sučete vrč.

- Pritisnite pokrov na svoje mesto (sl. 31).
- Vstavite zamašek tako, da ga potisnete navzdol in zavrtite v smeri puščice, dokler ni trdno pritrjen (sl. 32).

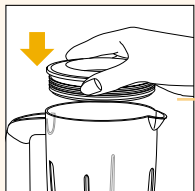
- Mešalnik razstavite v obratnem vrstnem redu.

Kako uporabljati mešalnik

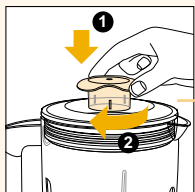
- Vstavite sestavine v vrč mešalnika (sl. 33).



30



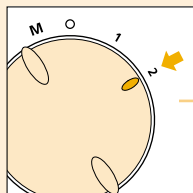
31



32



33



34

- Aparat vključite z nastavitvijo izbire hitrosti na priporočeno hitrost (sl. 34) ali pa s pritiskom na tipko za trenutni vklop (M) (sl. 35). Če dvomite o pravilni izbiri hitrosti, izberite vedno največjo hitrost (položaj 2). Za nastavitve in izbiro hitrosti, vedno preverite podatke v tabeli.

- Recepti, omenjeni v tabeli, bodo pripravljani že v času od 10 sekund do 2 minut.

Nasveti:

- Tekoče sestavine (npr. olje za pripravo majoneze), lahko nalijete v vrč mešalnika skozi odprtino v zamašku, ki ga vstavite v pokrov, obrnjenega narobe (sl. 36).

- Skozi odprtino v pokrovu lahko med delovanjem aparata dodajate sestavine. Potrebno je samo odviti zamašek in ga odstraniti iz pokrova (sl. 37 – 38).

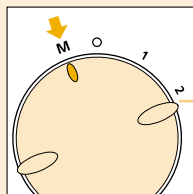
- Več časa ko mešalnik deluje, bolj na fino bodo ponavadi zmlate sestavine.

- Občasno je potrebno aparat izkjučiti in odstraniti koščke hrane, ki se prilepijo na notranjost vrča.

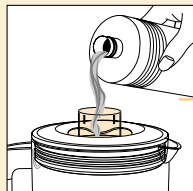
- izklopite aparat in ga izklopite iz omrežja;

- odstranite zamašek in pokrov;

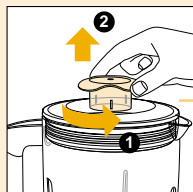
- odstranite koščke hrane iz notranjosti vrča z lopatico. Z lopatico se ne približajte rezilom na manj kot 2 cm.



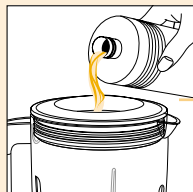
35



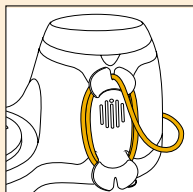
36



37



38



39

Čiščenje

- Pred čiščenjem motorne enote morate vedno izklopiti aparat iz omrežja.
- Motorno enoto lahko očistite z vlažno krpo. Ne potaplajte motorne enote v vodo in je tudi ne izpirajte.
- Dele, ki so prišli v stik s hrano, morate takoj po vsaki uporabi umiti z vročo vodo in dodanim čistilnim sredstvom za posodo.
- Pazljivo očistite rezila, rezilno enoto mešalnika in disk za rezanje. Robovi so zelo ostri!
- Pazite, da rezalne površine rezil in diska za rezanje ne bodo prišli v stik s trdimi predmeti, ker se lahko skrhajo.
- Razne sestavine lahko razbarvajo površine nastavkov. Naj vas to ne moti, ker to nima škodljivih učinkov; barva se ponavadi čez nekaj časa tudi znova povrne.
- Ovijte (ostanek) priključnega kabla okoli vretenca na zadnji strani aparata (sl. 39).

Sestavine	Maksimalna količina	Nastavitvev hitrosti	Priključek	Postopek	Primerno za naslednje namene
Jabolka, korenje, zelena - ribanje/rezanje	500 g	2 / M		Narežite sadje/zelenjavo na primerne koščke, ki jih lahko vstavite v cev. Napolnite cev s koščki in jih naribajte, medtem ko s potiskalom narahlo pritiskate navzdol.	Solate, sveža zelenjava
Testo (palačinke) - stepanje	500 ml mleka	2		Najprej vlijte mleko v mešalnik in nato dodajte suhe sestavine. Mešajte sestavine med seboj pribl. 1 minuto. Po potrebi ponovite postopek največ dvakrat. Nato zaustavite aparat za nekaj minut, da se ohladi na sobno temperaturo.	Palačinke, vafliji, ocvrtki
Kruhove drobtine - sekljanje	100 g	2		Uporabite suh, drobljiv kruh.	Cvrtje, gratinirane jedi
Krema za testo (creme au beurre)	300 g	2		Uporabite mehko testo.	Deserti, listnato testo, prelivi
Sir (Parmezan) - ribanje	200 g	2		Uporabite Parmezan brez skorje in ga narežite na primerne koščke, ki jih lahko vstavite v cev.	Okraševanje jedi, juhe, omake, gratinirane jedi
Sir (Gauda) - ribanje	200 g	2		Narežite sir na primerne koščke, ki jih lahko vstavite v cev. Pazljivo jih pritisnite s potiskalom.	Omake, pizze, gratinirane jedi, fondue
Čokolada - sekljanje	200 g	M / 2		Uporabite jedilno čokolado. Nalomite jo na 2 cm velike koščke. Najprej za nekaj sekund uporabite nastavitev (M) in nato preklopite na največjo hitrost, za zelo fino sekljanje.	Okraševanje jedi, omake, listnato testo, pudingi, jedi iz začnjene in zmrznjene smetane
Testo (za kolače, pite in cmoke) - gnetenje	300 g moke	2		Uporabite hladno maslo in hladno vodo. V posodo vsujete moko. Povrhu dodajte 2 cm velike kocke margarine/masla. Mešajte pri hitrosti 5, dokler se testo ne začne drobiti, nato med mešanjem dodajte hladno vodo. Takoj, ko testo postane kepasto, ustavite mešanje. Pustite, da se testo ohladi, šele nato ga lahko naprej obdelujete.	Sadne pite, jabolčni cmoki, pite, kolači.
Testo (za kruh) - gnetenje	700 g moke	2		Zmešajte vročo vodo s kvasom in sladkorjem. Dodajte moko in sol ter gnetite testo pribl. 90 sekund. Pustite naj vzhaja 30 minut. Postopek	Kruh

Sestavine	Maksimalna količina	Nastavitve hitrosti	Priključek	Postopek	Primerno za naslednje namene
Testo (za pizzo) - gnetenje	700 g moke	2	☞ / ☞	Isti postopek kot pri testu za kruh. Gnetite testo pribl. 1 minuto.	Pizze, pite, kolači
Testo (kvašeno) - gnetenje	500 g moke	2	☞	Najprej zmešajte kvas, vroče mleko in nekaj sladkorja. Dodajte moko, sladkor, sol, jajca in nekaj mehkega masla. Gnetite testo toliko časa, da se ne prijemlje več posode (pribl. 1 minuto). Pustite, da vzhaja 30 minut.	Biskvit
Testo za kolače - gnetenje	500 g moke	2	☞	Uporabite hladno maslo, narezano na koščke, velike 2 cm. Dajte vse sestavine v posodo in jih gnetite, dokler testo ne postane kepasto. Pred nadaljevanjem pustite, da se testo ohladi.	Jabolčne pite, sladki biskviti, sadni kolači
Jajčni beljak - stepanje	Beljak 4 jajc	1 - 2	☺	Jajca naj imajo sobno temperaturo. Opozorilo: Uporabite beljak vsaj dveh jajc.	Puding, sufle, beljakovo pecivo
Sadje (npr. jabolka, breskve, banane) - sekljanje - pire	500 g 700 g	M 2	☞ ☐	Nasvet: Dodajte malo limoninega soka, da ohranite barvo sadja. Dodajte malo tekočine za gladek pire.	Solate, Omake, džemi, pudingi, otroška hrana
Kuhinjska zelenjava (npr. peteršilj) - sekljanje	75 g	2 / M	☞	Pred sekljanjem umijte in osušite zelenjavo.	Omake, juhe, okraševanje, zelenjavni namaz
Por, kumare, korenje - rezanje	Minimalno 1 kos	2 / M	☺	Napolnite cev z porom, koščki kumare ali korenja in jih pazljivo potisnite s potiskalom navzdol.	Omake, solate
Majoneza - emulziranje	3 jajca	12	☞	Vse sestavine morajo imeti sobno temperaturo. Opozorilo: uporabite vsaj eno veliko jajce, dve mali jajci ali dva velika rumenjaka.	Sokovi, vitaminski napitki, šerbet
Meso, ribe, perutnina - pusto meso - kitasto meso	500 g 400 g	2 / M 2 / M	☞ ☞	Najprej odstranite kite in (ribje) kosti. Narežite meso/ribo na 3 cm velike kocke. Uporabite stikalo za trenutni vklop, da boste dobili bolj grobo nasekljano meso.	Pomfri, solate, fondue, omake za gratiniranje in pečenje
Mlečni napitki - mešanje	250 ml mleka	2	☐	Zmešajte sadje (npr. banane, jagode) s sladkorjem in limoninim sokom. Dodajte mleko in malo sladoleada in dobro zmešajte. respectively.	Tatarski biftek, hamburgerji, zmleto meso

Sestavine	Maksimalna količina	Nastavitve hitrosti	Priključek	Postopek	Primerno za naslednje namene
Zmes - stepanje	3 jajca	1/2	☞	Sestavine morajo imeti sobno temperaturo. Stepajte zmes jajc in sladkorja z največjo hitrostjo, dokler se nestrdi. Nato dodajte presejano moko. Pazljivo nadaljujte s stepanjem s hitrostjo 1.	Švicarska rolada, perutnina
Zmes (kolač) - mletje	4 jajca	2	☞	Sestavine morajo imeti sobno temperaturo. Mlejte zmeščano maslo in sladkor, dokler zmes ni gladka in kremasta. Nato posebej dodajte mleko, jajca in moko.	Različni kolači
Jedrca - seklanje	250 g	2 / M	☞	Uporabite trenutni vklop (M) za grobo seklanje ali pa največjo hitrost za fino seklanje.	Solate, kruh, mandljevo testo, pudingi
Čebula - seklanje - rezanje	500 g 500 g	2 / M 2 / M	☞ ☹	Čebulo olupite in jo razrežite na 4 kose. Pozor: uporabite najmanj 100 g. Čebulo olupite in jo razrežite na primerne koščke, ki gredo v cev. Pozor: Uporabite najmanj 100 g.	Solate, kuhane jedi
Grah, fižol (kuhani) - pire	500 g	2	☞	Uporabite kuhan fižol ali grah. Po potrebi dodajte tudi nekaj tekočine za boljšo kakovost zmesi.	Pire, juhe
Krompir, kuhan - pire	750 g krompirja	1-2	☞	Krompirja ne kuhajte predolgo. Količina dodanega mleka zavisi od sorte krompirja. Uporabite vroče mleko (max. 80 stopinj Celzija). Mleko dodajte počasi med delovanjem kovinskega rezila.	Jedi iz pečice, pire
Juhe - mešanje	500 ml	2	☞	Uporabite kuhano zelenjavo.	Juhe, omake
Zelenjava - seklanje	500 g	2	☞	Najprej jo razrežite na 3 cm velike koščke in jih nato sesekljajte z rezilom.	Juhe, sveža zelenjava, solate
Zelenjava in meso (kuhano) - seklanje	500 g	2	☞	Za grob pire dodajte čisto malo tekočine. Za fini pire pa dodajajte tekočino, dokler zmes ni dovolj gladka.	Hrana za otroke in dojenčke
Stepena smetana - stepanje	400 ml	1/M	☹	Uporabite smetano, ohlajeno v hladilniku. Opozorilo: uporabite najmanj 125 ml smetane.	Okraševanje, smetana, perutnina, sladoled

Rezervni deli

Naslednji nastavki oz. priključki so standardni:

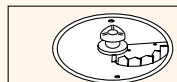
- Posoda (B)
- Pokrov (C)
- Rezilo ⚙ (G)
- Plošča rezanje/ribanje ⊕ (H)
- Plošča za emulgiranje ⊕ (I)
- Nastavki za gnetenje ⚙ (J)
- Dvojno potiskalo (M)
- Mešalnik (Q – U)

Dobavljivi pa so tudi naslednji dodatni nastavki oz. priključki:

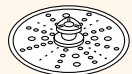
- Disk za rezanje krompirja (n. 4203 065 61480)
- Enostranski rezalni disk za pomfri in npr. švedsko repo HR 2912 (n. 4203 065 61430).

Povprašajte vašega dobavitelja oz. trgovca, ali so ti dodatki na voljo tudi v vaši državi. Če želite naročiti omenjene dodatke, povejte relevantno servisno številko oz. tip.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

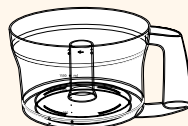


4203 065 61830

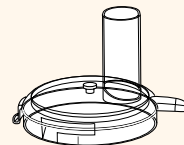


4203 065 61840

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE



4203 065 64510



4203 065 64520



4203 065 60160



4203 065 64530



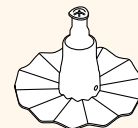
4203 065 63800



4203 065 60170



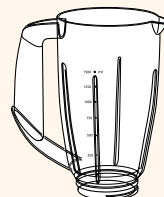
4203 065 64540



4203 065 64390



4203 065 61950



4203 065 64550



4203 065 61890



4203 065 61960



4203 065 64650



4203 065 61970



4203 065 61860



4203 065 64560

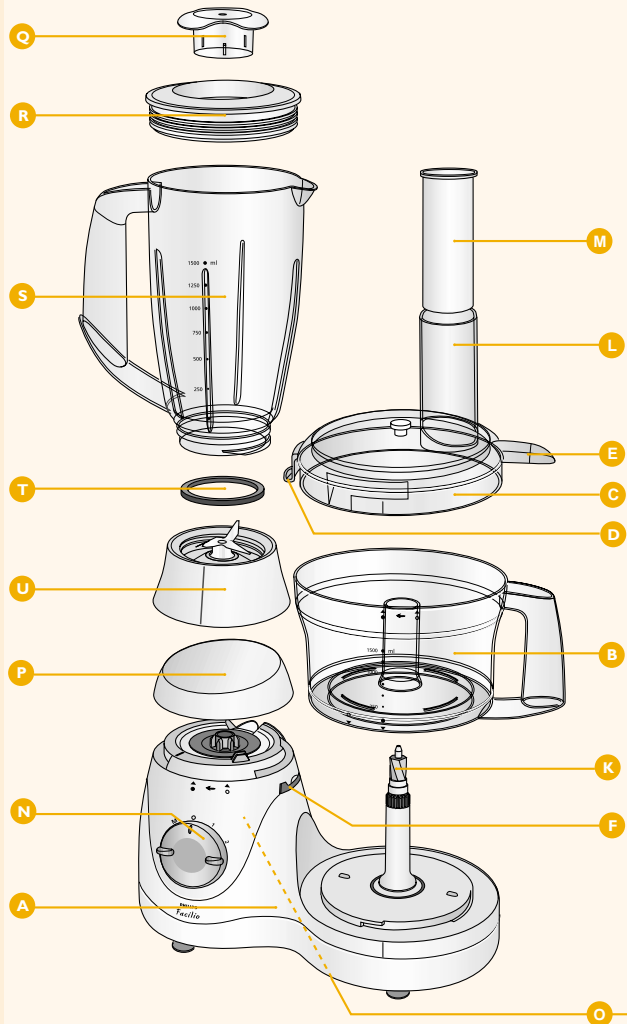


4203 065 61980

Ali z delovanjem aparata niste zadovoljni?

V tem primeru pogledajte naslednjo tabelo in odgovarjajoče poglavje v navodilih!

Problem:	Možna rešitev:
Vklop ne deluje	<p>Zavrtite posodo in/ali vrč v označeni smeri do konca (dokler ne zaslišite »klik«). Puščice na posodi in na aparatu ter na posodi in pokrovu, morajo biti postavljene direktno druga nasproti drugi (glej sl. 2 in 6).</p> <p>Vrč mešalnika ali pa pokrov z navojem morata biti pravilno nameščena. Zavrtite ju v označeni smeri do konca.</p>
Aparat je nenadoma nehal delovati	<p>Verjetno je vzrok temu samodejni izklop, zaradi pregretja aparata.</p> <ul style="list-style-type: none">- Izklopite aparat iz omrežja- Nastavite stikalo na položaj 0- Pustite, da se aparat ohlaja 15 minut- Priključite aparat znova na omrežje- Vklopite aparat. <p>Če se aparat kar naprej izklaplja, se posvetujte s pooblaščenim servisom za Philips.</p>
Rezultati seklanja, rezanja in ribanja niso najboljši	<p>Nastavite pravilno hitrost. Glejte oznake na aparatu in v navodilih za uporabo.</p>
Rezultat stepanja jajc ni najboljši	<p>Lahko dodate malo limoninega soka ali soli. Pazite, da plošča za emulgiranje in skleda ne bosta mastni ter nastavite pravilno hitrost.</p>
Rezultat stepanja smetane ni najboljši	<p>Uporabite ploščo za emulgiranje. Uporabite ohlajeno stepeno smetano (približno 6°C).</p>
Testo je razvlečeno povsod po posodi	<p>Pazljivo sledite navodilom za uporabo. Nikoli ne dodajajte preveč vode. Vedno uporabite nastavek, naveden v tabeli. Ne prekoračite maksimalnega časa gnetenja, navedenega v tabeli.</p>

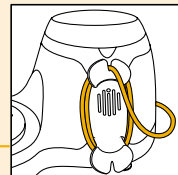
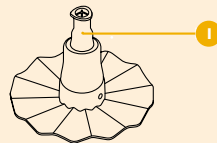
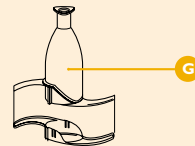


1

Український

Загальний опис (мал. 1)

- A** Блок електродвигуна
- B** Чаша приладу
- C** Кришка чаші приладу
- D** Ребро кришки (фіксує та звільняє вмонтований запобіжний пристрій)
- E** Виступ кришки (закриває отвір у ручці)
- F** Вмонтований запобіжний пристрій
- G** Ніж
- H** Диск для нарізання та подрібнення
- I** Диск для емульсування
- J** Спіралі для розмішування
- K** Вал приводу
- L** Горловина для подачі продуктів
- M** Подвійний товкачик
- N** Регулятор швидкості (плавна зміна швидкості)
0 = Вимкнено
1-2 – регулювання швидкості
(1 = найнижча швидкість, 2 – найвища)
M = «Момент/ Імпульс» (прилад працює доти, доки натиснуто кнопку)
- O** Затискач шнура (для фіксації шнура у скрученому вигляді)
- P** Різьбовий ковпачок (для закривання отвору для приєднання чаші міксера, якщо остання не використовується)



- Приладдя для міксера**
- Q** Пробка
 - R** Кришка
 - S** Чаша міксера
 - T** Гумове ущільнювальне кільце
 - U** Блок ножів

Автоматичний вимикач з поверненням у вихідне положення

Перед початком користування приладом прочитайте ці інструкції!

Щоб уникнути пошкодження внаслідок перегрівання, ваш прилад обладнано системою автоматичного вимикання. У випадку перегрівання ця система вимикає живлення приладу. Якщо ви виконуватимете наведені нижче інструкції, то зможете ввімкнути прилад знову, давши йому охолонути протягом 15 хвилин.

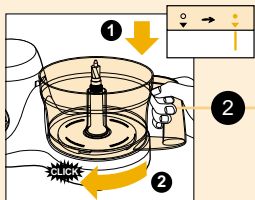
Якщо ваш прилад раптом перестає працювати:

- Витягніть штепсель шнура живлення з розетки електромережі;
- Поставте вимикач у положення «О»
- Дайте приладові охолонути протягом 15 хвилин;
- Ввімкніть прилад знову.

Якщо система автоматичного вимикання спрацьовує часто, прохання звернутися до дилера компанії «Філіпс» або до вповноваженого сервісного центру компанії «Філіпс».

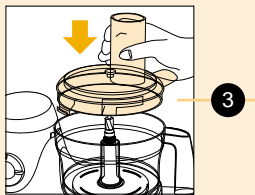
Увага!

- Перед користуванням приладом прочитайте цю інструкцію, користуючись ілюстраціями.
- Перед кожним користуванням знімайте з металевого ножа захисний ковпачок.
- Обережно беріть металевий ніж, ніж міксера та диск-тертку (шатківницю), оскільки вони дуже гострі.
- Перед першим використанням ретельно помийте усі частини, що контактують з продуктами.
- Правильно ставте кришку на чашу приладу. Після цього вивільнюється запобіжний пристрій і прилад можна ввімкнути.
- **Зверніть увагу, що коли правильно встановлено як міксер, так і чашу, працюватиме лише міксер.**
- Не залишайте прилад, що працює, без догляду.
- Не дозволяйте вмикати прилад дітям.
- Коли змішуєте чи перемішуєте рідини, не наповнюйте чашу приладу або чашу міксера вище позначки найвищого рівня (верхня лінія градуювання).
- Не перевищуйте максимальні кількості та час обробки, вказані у таблиці.
- Перед тим, як відкрити кришку, дайте обертовим частинам повністю зупинитися.
- Ніколи не вставляйте пальці або інші речі (наприклад, лопаточку) у горловину для продуктів або у чашу міксера під час їх роботи. Для цього слід користуватися лише подвійним товкачиком.
- Ніколи не вставляйте пальці або інші речі (наприклад, лопаточку) у міксер, доки ви не вийняли штепсель шнура живлення з розетки електромережі.
- Ніколи не занурюйте корпус електродвигуна у воду чи у будь-яку іншу рідину. Не споліскуйте його.
- Після користування вийміть штепсель шнура живлення з розетки електромережі.
- Якщо шнур пристрою пошкоджено, щоб уникнути небезпечних ситуацій, його має замінити фірма Philips або сервісний центр, рекомендований фірмою Philips.
- Збережіть цю інструкцію для подальшого користування.



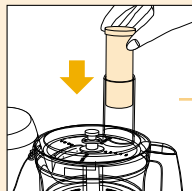
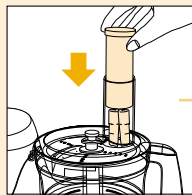
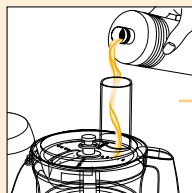
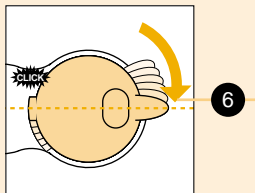
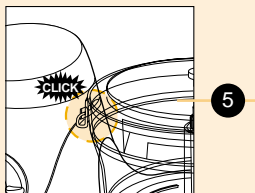
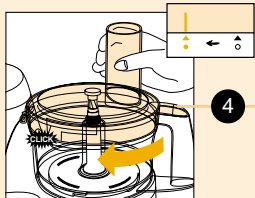
Встановлення чаші приладу (В) (мал. 2)

- Поставте чашу на кухонний комбайн так, як зображено (1);
- Поверніть ручку у напрямі стрілки до упору; ви маєте почути «Клац!» (2)



Встановлення кришки (С)

- Поставте кришку так, як зображено на мал. 3.
- З деяким зусиллям поверніть кришку у напрямку стрілки до упору; ви маєте почути «Клац!» (мал. 4 - 5).
- Впевніться, що мітка на кришці та стрілка на чаші приладу точно співпали. Тепер виступ кришки закрий отвір у ручці чаші приладу (мал. 6).



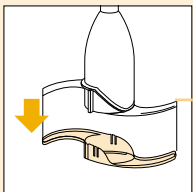
Горловина для продуктів (L) та товчачик (М)

- Горловиною для продуктів можна скористатися для додавання рідини та твердих інгредієнтів (мал. 7).
- Для прощтовхування інгредієнтів через горловину користуйтеся товчачиком (мал. 8).
- Під час роботи товчачик можна тримати у горловині замість пробки. Це дасть можливість уникнути розпліскування через горловину та появи бризок.
- Товчачик обладнано другим товчачиком меншого розміру.
- Цей менший товчачик можна зняти (мал. 9), утворюючи горловину меншого розміру.
- Вужча горловина може виявитися зручною тоді, коли ви бажаєте, наприклад, пошаткувати моркву або тоді, коли кількість інгредієнтів надто мала для нормальної горловини.

Прохання звернути увагу, що коли більший товчачик вставлено в горловину, ви можете користуватися лише меншим товчачиком

Вмонтований запобіжний пристрій (F)

Блок електродвигуна та приладдя комбайна мають мітки. Прилад працюватиме лише тоді, коли стрілка на приладі співпадає з міткою на кришці (С) або з міткою на іншому приладді. У цьому положенні виступ кришки та приладдя закриватиме отвір у чаші приладу.

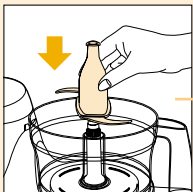


10

Як користуватись приладом

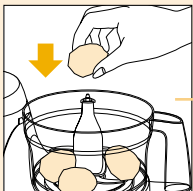
Зверніть увагу: Прилад працюватиме тільки тоді, коли:

- Різьбовий ковпачок (P) або міксер (Q - U) правильно встановлено на моторний блок (A) та
- Чашу (B) та приладдя (кришку (C), прес для цитрусових чи соковижималку) встановлено на блок електродвигуна у відповідності до інструкцій у цьому буклеті.
- Якщо на блок електродвигуна правильно встановлено і міксер, і чашу приладу, працюватиме лише міксер.



11

Поставте регулятор швидкості (P) в положення, зазначене у таблицях на стор. 177-179 та ввімкніть прилад. Якщо у вас є сумніви щодо правильної швидкості, завжди вибирайте найвищу (положення «2»).



12

Ніж (G)

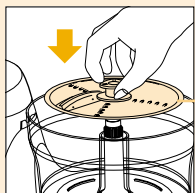
Будьте обережні: леза ножа дуже гострі!

- Металевий ніж придатний для подрібнення, змішування, перемішування, виготовлення пюре та приготування тіста для кондитерів з борошна та бездріжджового тіста.
- Зніміть з ножа захисний ковпачок (мал. 10)
- Встановіть чашу приладу на блок електродвигуна (мал. 2) і поставте ніж на вал приводу (мал. 11).
- Покладіть інгредієнти у чашу приладу (мал. 12).
- Зафіксуйте кришку на чаші приладу та поставте товчачик у горловину для продуктів.
- Поставте регулятор швидкості (P) в положення, зазначене у таблицях на стор. 177-179 та ввімкніть прилад. Якщо у вас є сумніви щодо правильної швидкості, завжди вибирайте найвищу (положення «2»).

- Застосування/ рецепти, які наведено у таблиці, будуть готові через 10-60 сек.

Поради:

- Великі шматки перед внесенням до кухонного комбайну треба попередньо порізати ножом на кубики розміром приблизно 3 см.
- Прилад подрібнює продукти дуже швидко; щоб уникнути надто сильного подрібнення, вмикайте прилад на короткий час, і робіть те ж саме тоді, коли користуєтесь режимом «М».
- Під час подрібнення (твердих) сирів слідкуйте за тим, щоб прилад не працював надто довго. Якщо таке станеться, то сир може нагрітися і почне танути; в ньому також можуть утворитись грудочки.
- Якщо продукти налипають на металевий ніж або якщо частинки продуктів прилипають до внутрішньої поверхні посуду:
 - спочатку вимкніть прилад;
 - зніміть з чаші приладу кришку;
 - зніміть продукти з металевого ножа чи видаліть їх з посуду за допомогою лопаточки.
- Не подрібнюйте дуже тверді інгредієнти типу кавових зерен, мускатних горіхів та кубиків льоду: вони затуплюють металевий ніж. Зверніться до таблиці за відповідною швидкістю та установками.



13

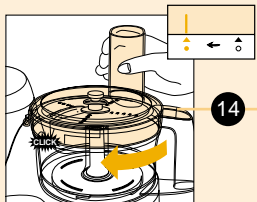
Диск для нарізання та подрібнення (H) ⊕

Будьте обережні: Леза шатківниці дуже гострі! З цієї причини завжди тримайте диск за пластикову деталь у центрі.

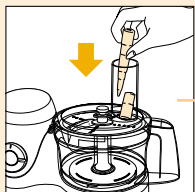
- Встановіть чашу приладу на блок електродвигуна (мал. 2).
- Встановіть диск-шатківницю або диск-тертку на місце (мал. 13)
- Встановіть кришку на чашу приладу (мал. 14).
- Подайте інгредієнти у горловину для продуктів (мал. 15).
- Поставте товчачик на верхню частину продуктів та злегка натисніть.
- Для натирання на тертці та шаткування ставте регулятор швидкості у положення «2» (максимальна швидкість).
- Якщо ви бажаєте порізати м'які овочі або фрукти, то також можете вибрати менше значення швидкості. Див. таблицю.
- Прощтовхніть продукти вниз за допомогою товчачика, докладаючи постійного та помірнього тиску (мал. 16). Для подрібнення інгредієнтів на зразок моркви радимо вам скористатися вузькою горловиною для продуктів та меншим товчачиком.

Корисні поради

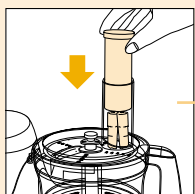
- Попередньо поріжте великі шматки так, щоб вони проходили у горловину.
- Для досягнення найкращих результатів рівномірно заповнюйте горловину.
- Під час обробки великих кількостей продуктів за один раз обробляйте невеликі порції, а між порціями спорожняйте чашу приладу.



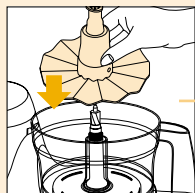
14



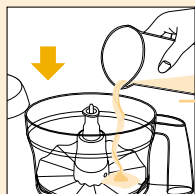
15



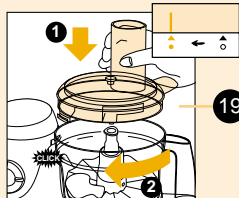
16



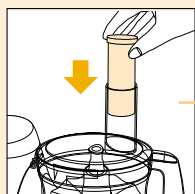
17



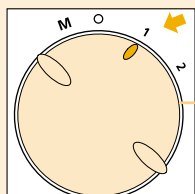
18



19



20



21

Диск для емульсування (I) ⊕

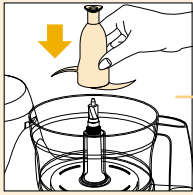
- Ви можете використовувати диск для емульсування для приготування майонезу, крему, збитого яєчного білку.
- Встановіть чашу на вузол двигуна, встановіть диск для емульсування на привідний вал. (мал. 17)
- Покладіть у чашу продукти (мал. 18) та закрийте чашу кришкою (мал. 19).
- Прикріпіть кришку на чашу та помістіть штовхач у жолоб (мал. 20).
- Встановіть швидкість у положення, наведене у таблиці, та ввімкніть пристрій (мал. 21).

Підказки:

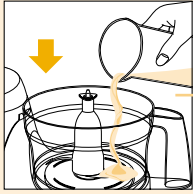
- Якщо Ви бажаєте збивати яєчні білки, переконайтеся, що яйця мають кімнатну температуру.
- Яйця вийміть з холодильника принаймні за дві години до використання.
- Усі продукти для майонезу повинні мати кімнатну температуру.
- Якщо ви збиваєте крем, його треба готувати, взявши безпосередньо з холодильника. Будь ласка, дивіться час приготування у таблиці. Крем не повинен збиватися занадто довго. Використовуйте функцію переривистого приготування для кращого контролю за процесом.

Пристрій для перемішування тіста (J)

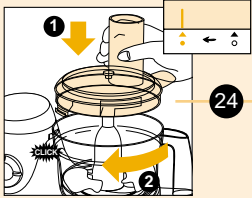
- Пристрій для перемішування тіста може використовуватися для вимішування тіста для хліба і для приготування бездріжджового тіста та сумішей для тортів.
- Поставте чашу на блок електродвигуна (мал. 2), після чого поставте пристрій для розмішування на вал приводу (мал. 22).
- Перенесіть інгредієнти в чашу (мал. 23) і зафіксуйте на чаші кришку (мал. 24).
- Зачиняючи лоток, поставте штовхач у лоток для продуктів (мал. 25).
- Поставте регулятор швидкості (P) в положення "5" (= максимальна швидкість) (мал. 26). Тісто для хліба або суміш для торта будуть готові за 1 - 3 хвилини.



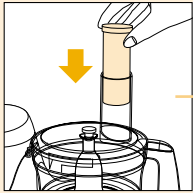
22



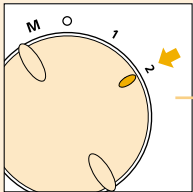
23



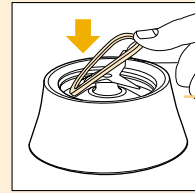
24



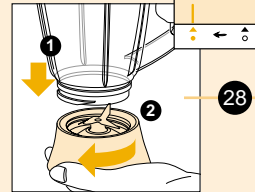
25



26



27



28

Міксер (Q - U)

Увага!

- Прилад може працювати як з міксером, який приладнано до блоку електродвигуна, так і без нього. Якщо ви користуєтесь приладом без міксера, то прилад не працюватиме, якщо різьбовий ковпачок не буде завинчено у отвір для встановлення міксера.
- **Перед користуванням:** не вставляйте штепсель шнура живлення у розетку електромережі доти, доки ви правильно не приєднаєте до блоку електродвигуна чашу міксера (S), кришку (R) та ніж (U).
- **Після користування:** перед тим, як від'єднати чашу міксера від блоку електродвигуна, витягніть штепсель шнура живлення з розетки електромережі.
- Міксер можна використовувати для приготування дуже ніжного пюре та для змішування. Його можна використовувати, наприклад, для приготування супів, соусів, молочних коктейлів, дитячого харчування, бездріжджового тіста, пюре та ін. За необхідності, поріжте тверді інгредієнти перед тим, як помістити їх у міксер.
- Не наповнюйте чашу інгредієнтами, температура яких вища за 80С.
- Щоб уникнути переливання через край, не наливайте в міксер більш ніж 1,5 літри рідини. Для рідин, які мають здатність пінитись, ця межа становить 1,2 літри.
- Ніколи не знімайте кришку під час роботи міксера.

Складання та розбирання

- Надягніть гумове ущільнювальне кільце (T) на край блоку ножа (U) (мал. 27).
- Поверніть блок ножа ліворуч, щоб приладнати його до чаші міксера (S) (мал 28). Впевніться, що його закріплено



29

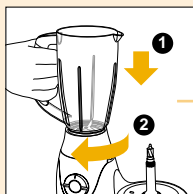
- надійно!
- Видаліть різбовий ковпачок (P) (мал. 29).
 - Встановіть чашу міксеру на отвір для її встановлення і поверніть у напрямку стрілки до надійної фіксації (мал. 30).

Увага: не докладайте надмірних зусиль до ручки чаші міксеру.

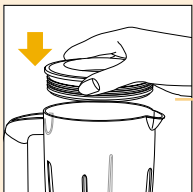
- Поставте кришку та натисніть, встановлюючи її на місце (мал. 31).
- Прилаштуйте пробку, натиснувши її донизу і повертаючи у напрямку стрілок до надійного закріплення.
- Щоб розібрати міксер, зробіть зазначене вище у зворотному порядку та у протилежних напрямках.

Як користуватися міксером

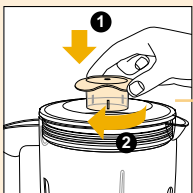
- Помістіть інгредієнти у чашу міксеру (мал. 32).



30



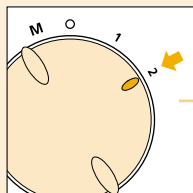
31



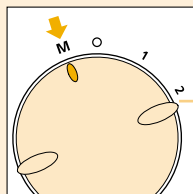
32



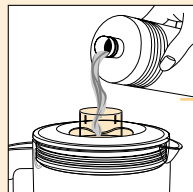
33



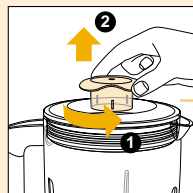
34



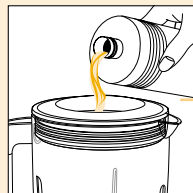
35



36



37

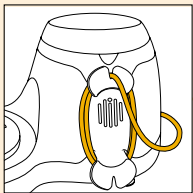


38

- Ввімкніть прилад, поставивши регулятор швидкості у рекомендоване положення (мал. 34) або натисніть кнопку імпульсного режиму (W) (мал. 35). Якщо у вас є сумніви щодо правильної швидкості, завжди вибирайте найвищу (положення «2»).
- Зверніться до таблиці за правильними значеннями швидкості та установками.
- Застосування/ рецепти, які наведено у таблиці, будуть готові через 10 секунд - 2 хвилини.

Корисні поради

- Рідкі інгредієнти (наприклад, олію для приготування майонезу) можна налити у чашу міксеру через отвір у пробці (якщо її перевернути догори дном) (мал. 36).
- Отвір у кришці може використовуватися для додавання інгредієнтів під час роботи електродвигуна. Для цього потрібно вивинтити пробку та зняти її з кришки (мал. 37-38).
- Чим триваліший процес змішування, тим ретельнішим буде змішування.
- Час від часу може знадобитися вимкнути прилад та видалити частинки продуктів, що прилипли до чаші міксеру.
- Вимкніть прилад та вийміть штепсель шнура живлення з розетки електромережі.
- Вийміть пробку та зніміть кришку.
- Для видалення продуктів, що прилипли, користуйтеся м'якою лопаточкою. Тримайте її на безпечній відстані (приблизно 2 см) від лез.



39

Чищення

- Перед чищенням корпусу електродвигуна завжди виймайте штепсель шнура живлення з розетки електромережі.
- Блок електродвигуна можна чистити вологою тканиною. Ніколи не занурюйте його у воду. Ніколи не лейте на нього воду.
- Одразу ж після користування виймайте деталі, що контактували з продуктами, гарячою водою з додаванням миючого засобу.
- Дуже обережно чистіть металевий ніж та диски (шатківницю та тертку): їх леза дуже гострі!
- Слідкуйте, щоб леза ножа та дисків не контактували з твердими об'єктами, оскільки це може затупити леза.
- Деякі інгредієнти можуть викликати знебарвлення поверхні приладдя. Це не має негативних наслідків. Як правило, знебарвлення через деякий час минає.
- Обмотайте шнур живлення (надлишок шнура живлення) навколо бобіни у задній частині приладу (мал. 39).






Інгредієнти	Макс. кількість	Положення перемикача	Приладдя	Процедура	Застосування
Яблука, морква, селера — натирання на тертці, шаткування	500 г	2 / M		Порізати фрукти/ овочі на шматки, що проходять у горловину. Наповніть горловину шматочками та потріть їх, м'яко продавлиючи товкачиком	Салати, сирі овочі
Рідке тісто (оладки) (збивання)	500 мл молока	2		Спочатку налейте у міксер молоко, а потім додайте сухі інгредієнти. Змішуйте інгредієнти приблизно 1 хвилину. Якщо необхідно, повторіть процедуру щонайбільше 2 рази. Після цього зупиніться на кілька хвилин і дайте приладові охолонути до навколишньої температури.	Оладки, вафлі, млинці
Панірувальні сухарі (подрібнення)	100 г	2		Використовуйте сухий, крихкий хліб	Страви, покриті сухарями; страви, смажені у сухарях
Розмішування вершкового масла	300 г	2		Для одержання кращих результатів користуйтеся м'яким маслом	Десерти, борошняні кондитерські вироби, глазури.
Сир (пармезан) – натирання	200 г	2		Скористайтесь шматком пармезану без скоринки і поріжте його на шматки, що проходять у горловину	Гарнірування, супи, соуси, страви, смажені у тертому сирі
Сир (гоуда) – натирання	200 г	1		Поріжте сир на шматки, що проходять у горловину. Обережно продавіть товкачиком	Соуси, піцца, страви, смажені у тертому сирі, фондю
Шоколад — подрібнення	200 г	M / 2		Використовуйте твердий, чистий шоколад. Розламайте на шматочки розміром 2 см. Перші кілька секунд скористайтесь імпульсним режимом (M). Після цього – ввімкніть максимальну швидкість для дуже тонкого подрібнення.	Гарніри, соуси, кондитерські вироби з борошна, мус
Тісто (домашні торти, пироги, яблука, запечені у тісті) – розмішування	300 г борошна	2		Скористайтесь холодним маргарином та холодною водою. Насипте до чаші приладу борошно і додайте маргарин, порізаний кубиками розміром 2 см. Розмішуйте на максимальній швидкості, доки тісто не стане крихтяться, потім додайте води, розмішуючи тісто. Зупиніться, як тільки тісто почне перетворюватися на кулю. Перед подальшою обробкою дайте тісту охолонути	Фруктові домашні торти, яблука. Запечені у тісті, пироги, пироги з заварним кремом

Інгредієнти	Макс. кількість	Положення перемікача	Приладдя	Процедура	Застосування
Тісто (хліб) – розмішування	700 г борошна	2	☞	Змішайте дріжджі з цукром у теплій воді. Додайте борошно, масло та сіль, і розмішайте тісто приблизно 90 секунд. Залиште його на 30 хвилин підходити.	Хліб
Тісто (піцца) – розмішування	700 г борошна	2	☞ / ☞	Та ж сама процедура, що й для тіста для хліба. Розмішуйте тісто приблизно 1 хвилину	Піцца, домашні торти
Дріжджове тісто – розмішування	500 г борошна	2	☞	Спочатку розведіть дріжджі у теплом молоці з невеликою кількістю цукру. Додайте борошно, цукор, сіль, яйця та м'який маргарин. Розмішуйте тісто, аж поки воно не перестане липнути до чаші (приблизно 1 хвилину). Залиште його підходити на 30 хвилин	Розкішний хліб
Тісто (пісочне) – розмішування	500 г борошна	2	☞	Скористайтесь маргарином, порізаним кубиками розміром 2 см. Покладіть усі інгредієнти у чашу приладу і розмішуйте, доки тісто не почне перетворюватися на кулю. Перед подальшою обробкою дайте тісту охолоннути	Яблучні пироги, солодкі бісквіти, відкриті фруктові пироги
Яєчні білки – збивання	білок з 4 яєць	1-2	☺	Використовуйте яйця, що мають кімнатну температуру. Примітка: використовуйте принаймні два білки	Пудинги, суфле, меренги.
Фрукти (наприклад, яблука, персики, банани) – подрібнення – виготовлення пюре	500 г 700 г	M 2	☞ ☞	Порада: використовуйте трохи лимонного соку, щоб уникнути знебарвлення. Щоб одержати однорідне пюре, додайте трохи води	Салати Соуси, джеми, пудинги, дитяче харчування
Зелень (наприклад, петрушка) — подрібнення	75 г	2 / M	☞	Перед подрібненням зелень треба помити та висушити	Салати, супи, гарніри, пікантне вершкове масло
Цибуля порей, огірки, морква – шаткування	1 кг фруктів	2 / M	☹	Наповніть горловину цибулею, шматочками огірка чи моркви і обережно продавіть товкачиком	Супи, салати, пироги з начинкою
Майонез -емульгування	3 яйця	1-2	☞	Використовуйте інгредієнти кімнатної температури. Примітка: Використовуйте щонайменше одне велике яйце або два малих, або два великі яєчні жовтки.	Смажена картопляна стружка, фондю та соуси для шашликів.

Інгредієнти	Макс. кількість	Положення перемикача	Приладдя	Процедура	Застосування
М'ясо, риба, птиця — пісна яловичина — (з шарами жиру)	500 г 400 г	2 / M 2 / M	☞ ☞	Спочатку видаліть сухожилля, кістки, рибні кістки включно . Поріжте м'ясо/ рибу на кубики розміром 3 см . Для більш грубих результатів скористайтесь положенням «M».	Біфштекс у гірчичному соусі, гамбургери.
Рублене м'ясо Молочний коктейль - змішування	250 мл молока	2	☐	Зробіть з фруктів (наприклад, банани, полуниця) пюре з цукром та лимонним соком. Додайте молока та трохи морозива і добре розмішайте.	
Суміш (бісквіт) — збивання	3 яйця	1/2	☞	Інгредієнти кімнатної температури. Спочатку збийте суміш яєць та цукру на максимальній швидкості до густої піни. Додайте просіяне борошно. Продовжуйте ретельно збивати на швидкості 1.	Бісквітний торт, швейцарський рулет, кондвироби з борошна
Суміш (торти) — змішування	4 яйця	2	☞	Інгредієнти кімнатної температури. Спочатку змішайте пом'якшене масло з цукром, поки суміш не стане однорідною та густою. Після цього додайте молоко, яйця та борошно у відповідних кількостях	Різноманітні торти
Горіхи — подрібнення	250 г	2 / M	☞	Скористайтесь режимом M для грубого подрібнення або максимальною швидкістю для тонкого.	Салати, хліб, здобне тісто з мигдалем, пудинги
Цибуля — подрібнення	500 г	2 / M	☞	Почистити цибулину і порізати її на 4 частини. Примітка: використовуйте принаймні 100 г продукту	Салати, готова їжа
— нарізання кружальцями	500 г	2 / M	☞	Почистити цибулю і порізати її на частини, що входять у горловину. Примітка: використовуйте принаймні 100 г продукту.	
Бобові (варені) - приготування пюре	500 г	2	☐	Скористайтесь вареним горохом чи квасолею. За необхідності додайте трохи рідини для поліпшення консистенції	Пюре, супи
Картопля (варена) — приготування пюре	750 г картоплі	1-2	☞	Картоплю не слід переварювати (кількість молока залежить від сорту картоплі). Користуйтеся теплим молоком (максимум 80°C). Повільно додавайте молоко під час обертання металевого ножа.	Страви, що готують у духовці, пюре
Супи — змішування	500 мл	2	☐	Використовуйте варені овочі	Супи, соуси
Овочі — подрібнення	500 г	2	☞	Попередньо порізати на кубики розміром 3 см і подрібнити за допомогою ножа	Супи, сирі овочі, салати
Збиті вершки — збивання	400 мл	1/M	☞	Користуйтеся вершками, які було охолоджено до температури холодильника. Обробляйте, принаймні, 125 мл.	Прикраси, креми, суміші для морозива, кондвироби з борошна.

Частини

Стандартним приладдям є наступне:

- Чаша приладу (B)
- Кришка (C)
- Металевий ніж  (G)
- Диск для нарізання та подрібнення  (H)
- Диск для емульсування   (I)
- Пристрій для розмішування  (J)
- Подвійний товчачик (M)
- Міксер (Q-U)

Може постачатися також наступне додаткове приладдя:

- Диск для натирання картоплі (№ 4203 065 61840)
- Односторонній диск-шатківниця для картоплі соломкою та, наприклад, брукви HR 2912 (№ 4203 065 61830)

Зверніться до вашого постачальника з запитом, чи це приладдя є у вашій країні. Якщо ви бажаєте замовити додаткові частини чи частини на заміну, прохання посилатися на відповідний сервісний номер та/ чи номер типу.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

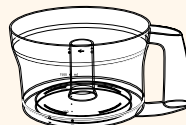


4203 065 61830

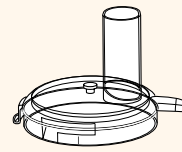


4203 065 61840

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE



4203 065 64510



4203 065 64520



4203 065 60160



4203 065 64530



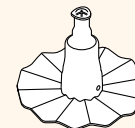
4203 065 63800



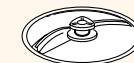
4203 065 60170



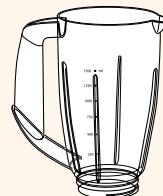
4203 065 64540



4203 065 64390



4203 065 61950



4203 065 64550



4203 065 61890



4203 065 61960



4203 065 64650



4203 065 61970



4203 065 61860



4203 065 64560



4203 065 61980

Ви не задоволені тим, як працює прилад?

Якщо прилад працює не так, як ви сподівалися, зверніться до наведеної нижче таблиці і прочитайте відповідні розділи інструкції з користування.

Проблема

Можливе рішення

Вимикач не працює

Поверніть чашу приладу та/ чи кришку у вказаному напрямі (має почутися «Клац!»).
Впевніться, що стрілки на чаші та на приладі, а також стрілки на чаші приладу на кришці співпадають одна з одною (див. мал. 2 та 6).
Впевніться, що чашу міксера чи різьбовий ковпачок встановлено правильно, і поверніть їх у напрямі, вказаному стрілкою, до упору.

Прилад раптово перестав працювати

Можливо, спрацювала запобіжна система, яка вимкнула живлення приладу внаслідок його перегрівання:

- Витягніть штепсель шнура живлення з розетки електромережі;
- Поставте вимикач у положення «0»
- Дайте приладові охолонути протягом 15 хвилин;
- Вставте штепсель шнура живлення у розетку електромережі;
- Ввімкніть прилад знову.

Якщо система автоматичного вимикання спрацює часто, прохання звернутися до ділера компанії «Філіпс» або до сервісного центру компанії «Філіпс» у вашій країні.

Результати подрібнення, шаткування чи натирання не є оптимальними Результати збивання білків яєць не є оптимальними.

Вибирайте відповідну швидкість. Зверніть увагу на відповідні позначки на приладі та у цій інструкції з користування.

Результати збивання вершків не є оптимальними

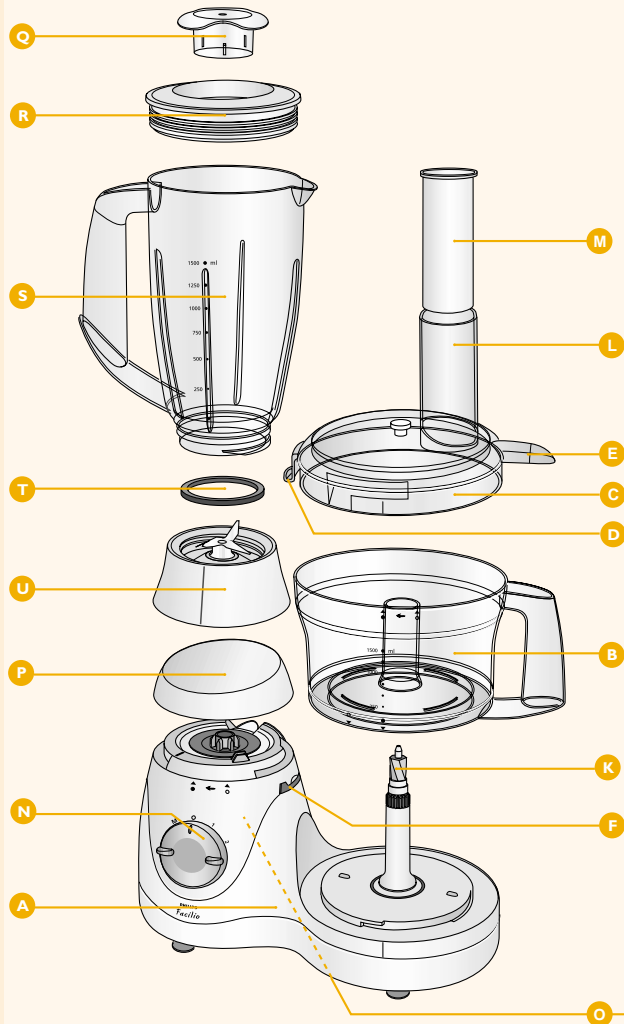
Можете додати трохи лимонного соку та солі. Переконайтеся, що диск для емульсування чаша вільні від масла, та оберіть правильну швидкість.

Збивачка ковзає чи згинається

Використайте диск для емульсування. Вживайте збитий крем охолодженим (приблизно 6°C)

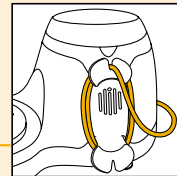
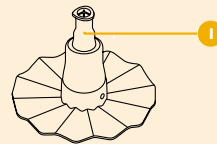
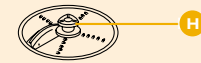
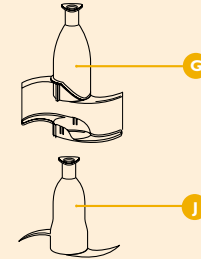
Під час розмішування тісто прилипає до стінок чаші

Ретельно виконуйте вказівки цієї інструкції з користування. Ніколи не додавайте надто багато води.
Завжди користуйтеся приладам, зазначеним у таблиці.
Не перевищуйте вказаний час розмішування.



1

România



Descriere generală (fig. 1)

- A** Unitatea motorului
- B** Vas
- C** Capacul vasului
- D** Știftul capacului (activează și dezactivează dispozitivul de siguranță)
- E** Ștuț (acoperă deschizătura din mâner)
- F** Dispozitiv de siguranță încorporat
- G** Cuțit
- H** Disc feliere/radere
- I** Disc de emulsionare
- J** Accesoriu de frământare
- K** Motor de transmisie
- L** Dispozitiv de alimentare
- M** Dispozitiv de împingere dublu
- N** Selector de viteză
- O** = Oprit
- P** - 2 viteze
(1 = viteza cea mai mică; 2 = viteza cea mai mare)
- M** = buton Moment/impuls (aparatură funcționează atâta timp cât butonul este ținut apăsat)
- O** **Clemă pentru cablu** (pentru fixarea cablului când este înfășurat)
- P** **Capac de înșurubare** (pentru a închide orificiul de legătură al vasului blender-ului când acesta nu este folosit)

Blender accesorii

- Q** Dispozitiv de închidere
- R** Capac
- S** Vasul blender-ului
- T** Garnitură de cauciuc
- U** Unitatea cuțitului

Sistem automat de închidere

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de utilizare.

Pentru a preveni deteriorarea aparatului datorită supraîncălzirii, acesta a fost echipat cu un sistem automat de închidere. În caz de supraîncălzire, acest sistem automat de închidere va întrerupe alimentarea cu energie.

Dacă respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos, puteți porni din nou aparatul în siguranță după 15 minute.

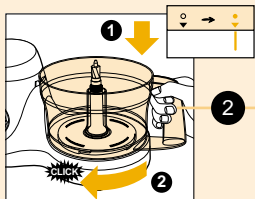
Dacă aparatul se oprește instantaneu:

- Scoateți stecherul din priză.
- Selectați poziția **O**.
- Lăsați aparatul să se răcească 15 minute.
- Introduceți stecherul înapoi în priză.
- Porniți din nou aparatul.

Contactați furnizorul dumneavoastră Philips sau un service autorizat Philips, dacă sistemul automat de închidere se activează în mod repetat.

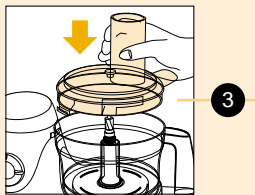
Important

- Citiți instrucțiunile și urmăriți ilustrațiile înainte de prima utilizare.
- Scoateți întotdeauna capacul protector înainte de fiecare utilizare.
- Aveți grijă când umblați cu cuțitul robotului, cuțitul blender-ului și discurile pentru radere/tăiere în felii. Acestea sunt foarte ascuțite.
- Înainte de prima utilizare, spălați cu atenție toate componentele care vin în contact cu alimentele.
- Așezați capacul pe vas în poziția corectă. Dispozitivul de siguranță încorporat va fi deblocat și veți putea porni aparatul.
- **Aveți în vedere că, dacă atât blender-ul cât și vasul sunt montate corect, doar blender-ul va funcționa.**
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- Când mixați lichide nu depășiți cantitatea maximă indicată pe vas sau blender (linia superioară a gradației).
- Nu depășiți cantitățile maxime și perioadele de prelucrare indicate în tabel.
- Lăsați componentele care se rotesc să se oprească complet înainte de a deschide capacul.
- Nu introduceți niciodată degetele sau obiecte (de ex. o spatulă) în vas în timp ce aparatul funcționează. Folosiți doar dispozitivul dublu de împingere furnizat.
- Nu introduceți niciodată degetele sau obiecte (de ex. o spatulă) în blender înainte de a scoate aparatul din priză.
- Nu introduceți niciodată unitatea motorului cu apă sau cu alt lichid. Nici nu o clătiți.
- Scoateți cablul din priză după utilizare.
- Dacă se deteriorează cablul de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de Philips sau un centru service autorizat Philips, pentru a evita situațiile nedorite.
- Păstrați aceste instrucțiuni pentru a le consulta ulterior.



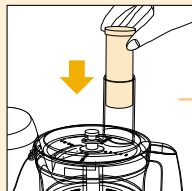
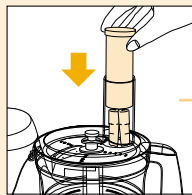
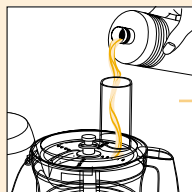
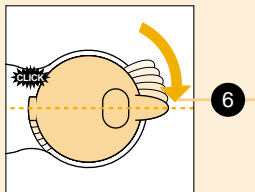
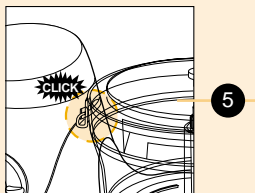
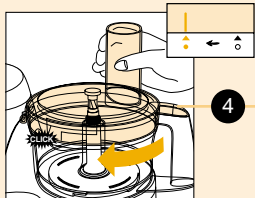
Poziționarea vasului (B) (fig. 2)

- Așezați vasul pe aparat după cum este prezentat în imagine (1).
- Răsuciți mânerul în direcția săgeții până ce vasul nu mai poate fi rotit și auziți un "clic" (2).



Poziționarea capacului (C)

- Așezați capacul pe vas după cum este prezentat în fig. 3.
- Răsuciți capacul cu forță în direcția săgeții până ce capacul nu mai poate fi rotit și auziți un "clic" (fig. 4-5).
- Asigurați-vă că marcajul de pe capac și săgeata de pe vas sunt în direcție opusă una față de cealaltă. Ștuțul capacului va acoperi deschizătura din mânerul vasului (fig.6).



Dispozitivul de alimentare (L) și dispozitivul de împingere (M)

- Dispozitivul de alimentare poate fi folosit pentru a adăuga ingrediente lichide sau solide (fig. 7).
- Folosiți dispozitivul de împingere pentru a împinge ingredientele prin dispozitivul de alimentare (fig. 8).
- Puteți folosi dispozitivul de împingere pentru a închide dispozitivul de alimentare în timpul procesării, astfel încât să preveniți stropirea și murdărirea.
- Dispozitivul de alimentare este prevăzut cu un al doilea dispozitiv de alimentare mai mic.
- Acest dispozitiv mai mic poate fi scos (fig. 9) pentru a crea un dispozitiv de alimentare mai îngust.

Un dispozitiv de alimentare mai îngust poate fi util când doriți să tăiați de ex. morcovi sau când cantitatea de ingrediente folosită este prea mică pentru a folosi dispozitivul de alimentare normal.

Dispozitiv de siguranță încorporat (F)

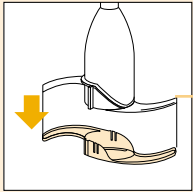
Unitatea motorului și accesoriile au fost marcate. Aparatul va funcționa doar dacă săgeata de pe unitatea motorului și marcajul de pe capac (C) și de pe celelalte accesorii sunt în direcție opusă una față de cealaltă. În această poziție ștuțul capacului și al accesoriilor va acoperi deschizătura din mânerul vasului.

Utilizarea aparatului

Atenție: aparatul va funcționa doar dacă:

- Capacul de înșurubare (P) sau blender-ul (Q-U) au fost poziționate corect pe unitatea motorului și;
- Vasul (B) și accesoriile (capacul (C), storcătorul de citrice sau cel de fructe) au fost poziționate pe unitatea motorului în concordanță cu aceste instrucțiuni.
- Dacă atât blender-ul cât și vasul sunt montate corect pe unitatea motorului, doar blender-ul va funcționa.

Selectați viteza (P) pe poziția indicată în tabelul de la paginile 13-15 și porniți aparatul. Dacă aveți îndoieli cu privire la viteza corespunzătoare, selectați întotdeauna viteza cea mai mare (viteza 2).

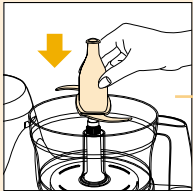


10

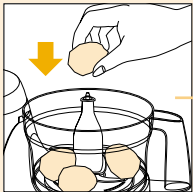
Cuțitul (G) §

Atenție: marginile cuțitului sunt foarte ascuțite!

- Cuțitul poate fi folosit pentru a toca, mixa, amesteca, omogeniza și prepara aluat, pesmet și preparate în foetaj.
- Scoateți dispozitivul de protecție de pe cuțit (fig. 10).
- Introduceți vasul în unitatea motorului (fig. 2) și poziționați cuțitul în motorul de transmisie (fig. 11).
- Puneți ingredientele în vas (fig. 12).
- Fixați capacul pe vas și introduceți dispozitivul de împingere în dispozitivul de alimentare.
- Selectați viteza (N) pe poziția indicată în tabel și porniți aparatul. Dacă aveți îndoieli cu privire la viteza corespunzătoare, selectați întotdeauna viteza cea mai mare (viteza 2).



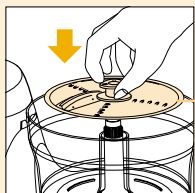
11



12

Sugestii

- Nu tocați bucăți mari cu cuțitul; înainte de a le introduce în aparat tăiați ingredientele în bucăți de aprox. 3 cm.
- Aparatul toacă foarte repede; nu îl lăsați să meargă prea mult timp, chiar și atunci când folosiți poziția impuls (M), pentru a evita tocarea prea mărunta a ingredientelor.
- Aveți grijă să nu lăsați motorul să funcționeze prea mult timp când tocați brânză mai tare; brânza se va încălzi, se va topi și va face cocoloașe.
- Dacă ingredientele se prind în jurul cuțitului sau se lipeșc de vas:
 - opriți aparatul;
 - scoateți capacul de pe vas;
 - îndepărtați ingredientele de pe cuțit sau vas folosind spatula.
- Nu tocați ingrediente prea dure precum boabe de cafea, miez de nucă și cuburi de gheață. Acestea ar putea toci cuțitul. Consultați tabelul cu privire la viteza corespunzătoare.



13

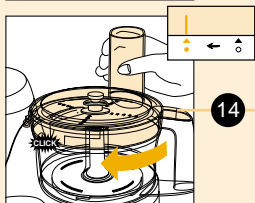
Disc feliere/radere (H) ⊕

Atenție: marginile discurilor sunt foarte ascuțite!
Fixați componentele din plastic doar în mijlocul discului.

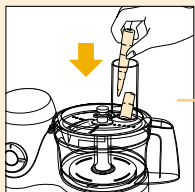
- Poziționați vasul pe unitatea motorului (fig. 2).
- Poziționați discul pentru tăiere în felii și discurile pentru radere (fig. 13).
- Puneți capacul pe vas (fig. 14).
- Puneți ingredientele în dispozitivul de alimentare (fig. 15).
- Apăsăți ușor ingredientele din dispozitivul de alimentare cu dispozitivul de împingere.
- Pentru tăierea în felii și radere: selectați viteza 2 (viteză maximă)
- Dacă doriți să tăiați legume mai moi sau fructe, puteți selecta o viteză mai mică. A se vedea tabelul.
- Apăsăți ușor ingredientele cu dispozitivul de împingere (fig. 167). Vă sfătuim să folosiți dispozitivul de alimentare mai îngust și dispozitivul de împingere mai mic pentru a tăia ingrediente cum ar fi morcovii, etc.

Sugestii:

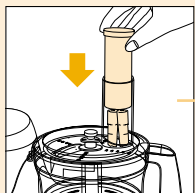
- Tăiați ingredientele în bucăți pentru a le putea introduce în dispozitivul de alimentare.
- Umpleți complet dispozitivul de alimentare pentru a obține cele mai bune rezultate.
- Când doriți să tocați o cantitate mai mare de alimente, nu o procesați pe toată o dată, ci pe rând, golind de fiecare dată vasul.



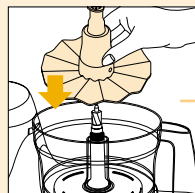
14



15



16



17

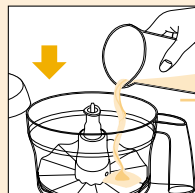
Disc de emulsionare (I) ⊕

Puteți folosi discul de emulsionare pentru a prepara maioneză, pentru a bate frișcă sau a bate albușuri de ouă.

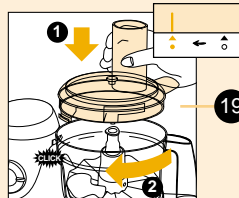
- Poziționați bolul pe blocul motor și fixați discul de emulsionare pe ax (fig. 17).
- Puneți ingredientele în bol (fig. 18) și puneți capacul (fig. 19).
- Fixați capacul deasupra bolului și introduceți împingătorul în gura de umplere (fig. 20).
- Reglați viteza pe poziția indicată în tabel și porniți aparatul (fig. 21).

Sugestii:

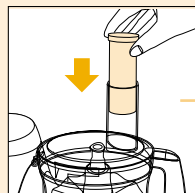
- Când doriți să bateți ouă, aveți grijă ca acestea să fie la temperatura camerei.
- Scoateți ouăle din frigider cu cel puțin două ore înainte de a le folosi.
- Pentru prepararea maionezei, toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Dacă doriți să faceți frișcă bătută, scoateți smântâna din frigider exact înainte de preparare. Respectați timpul de preparare indicat în tabel. Frișca nu trebuie bătută prea mult timp. Folosiți funcția impuls pentru a controla mai bine procedura.



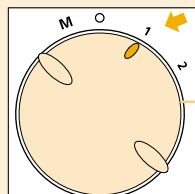
18



19



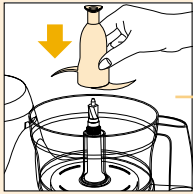
20



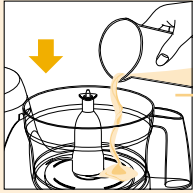
21

Accesorii de frământare (J) Ⓝ

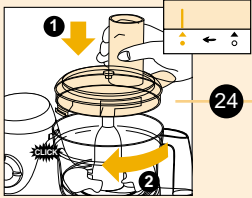
- Accesorii de frământare poate fi folosit pentru a frământa aluat de pâine, de prăjituri sau creme.
- Introduceți vasul în unitatea motorului (fig. 22) și poziționați accesoriul de frământare în motorul de transmisie (fig. 22).
- Puneți ingredientele în vas (fig. 23) și fixați capacul pe vas (fig. 24).
- Introduceți dispozitivul de împingere în dispozitivul de alimentare pentru a-l închide (fig. 25).
- Selectați viteza (N) pe poziția 2 (viteză maximă) (fig. 26). Aluatul de pâine, de prăjituri sau cremele vor fi gata în 1-3 minute.



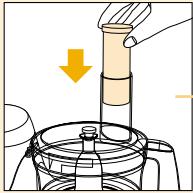
22



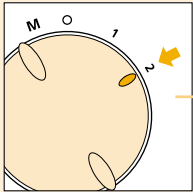
23



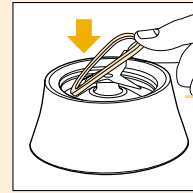
24



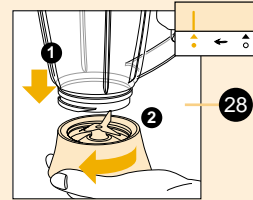
25



26



27



28

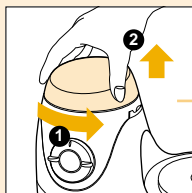
Blender (Q - U) Ⓝ

Important:

- Aparatul poate fi folosit cu sau fără blender-ul atașat de unitatea motorului. Dacă folosiți aparatul fără blender, aparatul nu va funcționa dacă capacul de înșurubare nu a fost înșurubat pe orificiul de legătură al blender-ului.
- Înainte de folosire: nu introduceți cablul în priză înainte de a atașa corect vasul blender-ului (S), capacul (R) și unitatea cuțitului (U) pe unitatea motorului.
- După utilizare: scoateți cablul din priză înainte de a îndepărta vasul blender-ului de pe unitatea motorului.
- Blender-ul poate fi folosit pentru a pasa foarte fin legumele sau pentru a amesteca. Poate fi folosit la supe, sosuri, milkshake, mâncare pentru bebeluși, piure de legume sau fructe, etc. Dacă este necesar, tăiați ingredientele solide în bucăți înainte de a le pune în blender.
- Nu introduceți în blender ingrediente ce au o temperatură mai mare de 80°C.
- Pentru a evita revărsarea, nu puneți mai mult de 1,5 litri de ingrediente lichide în vas. În cazul ingredientelor lichide care fac spumă, nu depășiți 1,2 litri.
- Nu scoateți niciodată capacul în timp ce blender-ul funcționează.

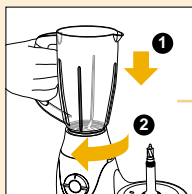
Asamblare și demontare

- Poziționați garnitura de cauciuc (T) în jurul marginii unității cuțitului (U) (fig. 27).
- Răsuciți unitatea cuțitului spre stânga pentru a



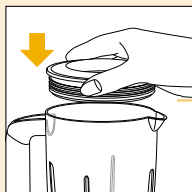
29

- o atașe de vasul blender-ului (S) (fig. 28). Asigurați-vă că este bine fixată!
- Scoateți capacul de înșurubare (P) (fig. 29).
- Montați vasul blender-ului pe orificiul de legătură și răsuciți-l în direcția săgeții până ce este bine fixat (fig. 30).



30

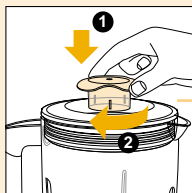
- Atenție:** nu exercitați o presiune prea mare asupra mânerului vasului blender-ului.
- Poziționați capacul (fig. 31).
 - Atașați dispozitivul de închidere apăsându-l în jos și răsuciți-l în direcția săgeții până ce se fixează bine (fig. 32).
 - Pentru a demonata aparatul urmați instrucțiunile de mai sus pas cu pas în ordine inversă și în sens invers.



31

Utilizarea blender-ului

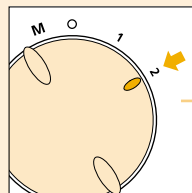
- Puneți ingredientele în vasul blender-ului (fig. 33).



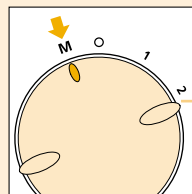
32



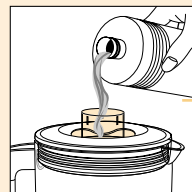
33



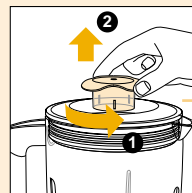
34



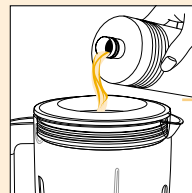
35



36



37

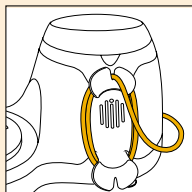


38

- Porniți aparatul selecționând viteza recomandată (fig. 34) sau apăsând butonul impuls (M) (fig. 35). Dacă aveți îndoieli cu privire la viteza corespunzătoare, selectați întotdeauna viteza cea mai înaltă (viteza 2). Consultați tabelul cu privire la viteza corespunzătoare.
- Rețetele menționate în tabel vor fi gata în 10-2 minute.

Sugestii:










- Ingredientele lichide (de ex. ulei pentru maioneză) pot fi turnate în vasul blender-ului prin orificiul din dispozitivul de închidere care a fost poziționat invers în capac (fig. 36).
- Orificiul din dispozitivul de închidere poate fi folosit pentru a adăuga ingrediente în timp ce aparatul funcționează. Pentru a face acest lucru desurubați dispozitivul de închidere și scoateți-l din capac (fig. 37-38).
- Cu cât lăsați aparatul să funcționeze mai mult cu atât pasarea legumelor va fi mai fină.
- Ar putea fi necesar să opriți aparatul din când în când pentru a îndepărta resturi de alimente ce s-au lipit de vasul blender-ului.
 - Opriți aparatul și scoateți-l din priză.
 - Scoateți dispozitivul de închidere și capacul;
 - Îndepărtați resturile de alimente ce s-au lipit de vasul blender-ului folosind o spatulă. Nu atingeți cuțitele cu spatula (aprox. 2 cm. distanță).



39

Curățare

- Întotdeauna scoateți cablul din priză înainte de a curăța unitatea motorului.
- Unitatea motorului poate fi ștearsă cu o cârpă umedă. Nu introduceți niciodată unitatea motorului în apă. Nici nu o clătiți.
- Spălați componentele care au venit în contact cu ingredientele, cu apă caldă și detergent de vase imediat după utilizare.
- Spălați cu atenție cuțitul, unitatea cuțitului blender-ului și discurile de feliere. Marginile lor sunt foarte ascuțite!
- Asigurați-vă că marginile cuțitului și ale discurilor nu vin în contact cu obiecte dure: acestea s-ar putea toci.
- Unele ingrediente pot cauza decolorarea suprafeței accesoriilor. Aceasta nu are un efect negativ; de obicei acest efect dispare după un anumit timp.
- Înfășurați cablul rămas în spatele aparatului (fig. 39).

Ingrediente	Cantitate maximă	Viteza selectată	Accesorii	Procedură	Aplicații
Mere, morcovi, țelină - radere, feliat	500 gr	2 / M		Tăiați fructele/legumele în bucăți pentru a le putea introduce în dispozitivul de alimentare. Umpleți dispozitivul de alimentare cu ingredientele tăiate și radeți-le în timp ce le apăsați cu dispozitivul de împingere.	Salate, legume crude.
Aluat (clătite) - bățut	500 ml lapte	2		Mai întâi turnați laptele în blender și apoi adăugați ingredientele solide. Mixați ingredientele aprox. 1 minut. Dacă este necesar, repetați procedura cel mult de două ori. Apoi opriți aparatul pentru a-l lăsa să se răcească.	Clătite.
Crutoane - pisat	100 gr	2		Folosiți pâine uscată sau prăjită.	Preparate în aluat, preparate gratinate.
Cremă din unt	300 gr	2		Folosiți unt moale pentru un rezultat optim.	Deserturi, plăcinte, toppinguri.
Brânză (Parmezan) - radere	200 gr	2		Folosiți o bucată de parmezan fără coajă și tăiați-o în bucăți pentru a o putea introduce în dispozitivul de alimentare.	Garnituri, supe, sosuri, preparate gratinate.
Brânză (Gouda) - radere	200 gr	1		Tăiați brânza în bucăți pentru a o putea introduce în dispozitivul de alimentare. Apăsați ușor cu dispozitivul de împingere.	Sosuri, pizza, preparate gratinate.
Ciocolată - radere	200 gr	M / 2		Folosiți ciocolată tare și plată. Rupeți-o în bucățele de 2 cm. Folosiți poziția impuls (M) în primele secunde și apoi comutați pe poziția maximă pentru a obține o radere fină.	Garnituri, sosuri, plăcinte, budinci, creme.
Aluat (tarte, plăcinte, găluști) - frământat	300 gr făină	2		Folosiți margarină și apă rece. Puneți făina în vas și adăugați margarina tăiată în bucățele de 2 cm. Mixați la viteză maximă până ce aluatul devine sfărâmișos, apoi adăugați apa în timp ce mixați. Opriți aparatul imediat ce aluatul se leagă. Înainte de a continua, lăsați aluatul să se răcească.	Tarte de fructe, mere în aluat, plăcinte, preparate la minut.
Aluat (pâine) - frământat	700 gr făină	2		Amestecați apa caldă cu drojdia și zahărul. Adăugați făina, untul și sarea, și frământați aluatul timp de aprox. 90 de secunde. Lăsați-l să crească 30 de minute.	Pâine.

Ingrediente	Cantitate maximă	Viteza selectată	Accesorii	Procedură	Aplicații
Aluat (pizza) - frământat	700 gr făină	2	☞ / ☞	Aceeași procedură ca și pentru aluatul de pâine. Frământați aluatul timp de aprox. 1 minut.	Pizza, tarte.
Aluat (drojdie) - frământat	500 gr făină	2	☞	Mai întâi mixați laptele cald cu drojdie și puțin zahăr. Adăugați făină, zahăr, sare, ouă și margarină moale. Frământați aluatul până ce nu se mai lipește de vas (aprox. 1 minut). Lăsați-l să crească 30 de minute.	Pâine crescută.
Aluat (foietaj) - frământat	500 gr făină	2	☞	Folosiți margarină tăiată în bucățele de 2 cm. Puneți toate ingredientele în vas, frământați până ce aluatul se leagă. Înainte de a continua, lăsați aluatul să se răcească.	Plăcintă de mere, biscuiți dulci.
Albușuri - bătute	4 albușuri	1-2	☺	Folosiți ouăle la temperatura camerei. Notă: folosiți cel puțin două albușuri.	Budinci, sufleuri, meringi.
Fructe (de ex. mere, piersici, banane) - tocate - pasate	500 gr 700 gr	M 2	☞ ☞	Sugestie: Adăugați puțin suc de lămâie pentru ca fructele să nu-și schimbe culoarea. Adăugați puțin lichid pentru a obține o cremă moale.	Salate. Sosuri, gemuri, budinci, mâncare pentru bebeluși.
Verdețuri (de ex. pătrunjel) - tocate	75 gr	2 / M	☞	Spălați și uscați verdeța înainte de a o toca.	Garnituri, supe, sosuri, unt cu verdeță.
Praz, castraveți, morcovi - tăiate felii	min. o bucată	2 / M	☺	Umpleți dispozitivul de alimentare cu praz, bucățele de castraveți sau morcovi și apăsați ușor cu dispozitivul de împingere.	Sosuri, salate, minuturi.
Maioneză - omogenizare	3 ouă	1-2	☞	Folosiți toate ingredientele la temperatura camerei. Notă: folosiți cel puțin un ou mare, două ouă mici sau două gălbenușuri mari de ou.	Cartofi prăjiți, salate, garnituri, sosuri pentru grătar.
Carne, pește, carne de pui - în sânge - bine făcută	500 gr 400 gr	2 / M 2 / M	☞ ☞	Mai întâi scoateți zgârnciurile de la carne și oasele de la pește. Tăiați carnea în bucățele de 3 cm. Folosiți poziția impuls pentru a nu toca prea fin carnea.	Carne pentru fripturi, hamburgeri, carne tocată.

Ingrediente	Cantitate maximă	Viteza selectată	Accesorii	Procedură	Aplicații
Milkshake - amestecare	250 ml lapte	2		Omogenizați fructele (de ex. banane, căpșuni) cu zahărul și sucul de lămâie. Adăugați laptele și puțină înghețată, și mixați-le bine.	
Cocă (biscuiți) - bătută	3 ouă	1/2		Toate ingredientele la temperatura camerei. Frământați amestecul de ouă și zahăr la viteză maximă până ce se încheagă. Apoi adăugați făina cernută. Continuați să frământați ușor folosind viteza 1.	Prăjituri, plăcinte.
Cocă (prăjituri) - mixare	4 ouă	2		Toate ingredientele la temperatura camerei. Mixați untul topit și zahărul până când amestecul devine ca o cremă. Apoi adăugați lapte, ouă și făină.	Diferite prăjituri.
Nuci - tocate	250 gr	2 / M		Folosiți poziția impuls (M) pentru a tocare mai mare sau viteza maximă pentru o tocare mai fină.	Salate, pâine, pastă de migdale, budinci.
Ceapă - tocată	500 gr	2 / M		Curățați ceapa și tăiați-o în 4 bucăți. Notă: folosiți cel puțin 100 gr.	Salate, mâncăruri gătite.
- tăiată felii	500 gr	2 / M		Curățați ceapa și tăiați-o în bucăți pentru a o putea introduce în dispozitivul de alimentare. Notă: folosiți cel puțin 100 gr.	
Mazăre, fasole (gătite) - omogenizare	500 gr	2		Fierbeți mazărea sau fasolea. Dacă este necesar adăugați puțin lichid pentru a mai înmuia pasta obținută.	Piure, supe.
Cartofi fierți - piure	750 gr cartofi	1-2		Nu fierbeți prea tare cartofii. Cantitatea de lapte necesară depinde de tipul de cartof folosit. Folosiți lapte cald (max. 80° C). Adăugați laptele treptat în timp ce cuțitul se învârte.	Preparate la cuptor, piure.
Supe - mixare	500 ml	2		Folosiți legume fierte.	Supe, sosuri.
Legume - tocate	500 gr	2		Tăiați înainte legumele în bucățele de 3 cm. și tocați-le cu cuțitul.	Supe, legume crude, salate.
Legume și carne (gătite) - omogenizare	500 gr	2		Pentru un piure mai încheag adăugați puțin lichid. Pentru un piure mai moale continuați să adăugați lichid până când piureul este suficient de moale.	Mâncare pentru copii.
Frișcă - bătută	400 ml	1/M		Folosiți smântână din frigider. Notă: folosiți cel puțin 125 ml. de smântână.	Garnituri, creme, plăcinte, înghețate.

Componente

Următoarele componente sunt accesorii standard:

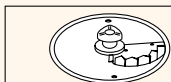
- Vas (B)
- Capac (C)
- Cuțit ☿ (G)
- Disc feliere/radere ⊕ (H)
- Disc de emulsionare ⊕ (I)
- Accesoriu de frământare ☿ (J)
- Dispozitiv de împingere dublu (M)
- Blender (Q-U)

Următoarele accesorii sunt disponibile:

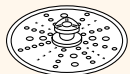
- Disc pentru ras cartofi (nr. 4203 065 61840)
- Disc pentru feliat cu o singură față pentru cartofi prăjiți HR 2912 (nr. 4203 065 61830).

Puteți întreba furnizorul dumneavoastră dacă aceste accesorii sunt disponibile în țara dumneavoastră. Dacă doriți să comandați accesorii opționale sau piese de schimb, menționați codul numeric al accesoriului.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

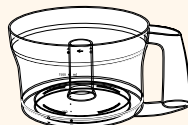


4203 065 61830

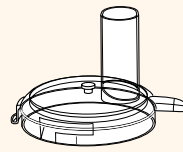


4203 065 61840

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE



4203 065 64510



4203 065 64520



4203 065 60160



4203 065 64530



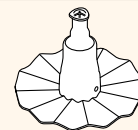
4203 065 63800



4203 065 60170



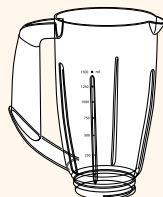
4203 065 64540



4203 065 64390



4203 065 61950



4203 065 64550



4203 065 61890



4203 065 61960



4203 065 64650



4203 065 61970



4203 065 61860



4203 065 64560



4203 065 61980

Nu sunteți satisfăcut de modul în care funcționează aparatul?

Dacă aparatul nu funcționează corespunzător consultați tabelul de mai jos și citiți secțiunile respective din pliant.

Problemă:

Posibilă soluție:

Comutatorul nu funcționează

Răsuciți vasul și/sau capacul în direcția indicată cât mai mult posibil (până auziți “clic”).

Asigurați-vă că săgețile de pe vas și aparat, precum și cele de pe capac și de pe vas sunt în direcție opusă una față de cealaltă (a se vedea fig. 2 și 6).

Asigurați-va ca vasul blenderului sau capacul au fost pozitionate corect și însurubați-le la maxim în direcția indicată.

Aparatul se oprește brusc

Acest lucru se datorează probabil sistemului de siguranță încorporat, care întrerupe alimentarea cu energie a aparatului în caz de supraîncălzire.

- Scoateți cablul din priză.
- Selectați poziția **O**.
- Lăsați aparatul să se răcească 15 minute
- Introduceți cablul înapoi în priză.
- Porniți din nou aparatul.

Contactați furnizorul dumneavoastră Philips sau un service autorizat Philips, dacă sistemul automat de închidere se activează în mod repetat.

Rezultatele de tăiere, radere sau tocare nu sunt corespunzătoare

Selectați viteze corespunzătoare. Priviți cu atenție marcajele de pe aparat și citiți indicațiile de folosire.

Când bateți ouă rezultatele nu sunt corespunzătoare

Puteți adăuga niște suc de lămâie sau puțină sare. Aveți grijă ca discul de emulsionare și bolul să fie curate și selectați viteze corespunzătoare.

Când bateți smântână rezultatele nu sunt corespunzătoare

Folosiți discul de emulsionare. Folosiți frișcă bătută rece (aproximativ 6°C).

Aluatul nu se leagă

Urmăriți cu atenție instrucțiunile din pliant. Nu adăugați niciodată prea multă apă. Folosiți întotdeauna accesoriile indicate în tabel.

Nu depășiți niciodată durata maximă de frământare.

