

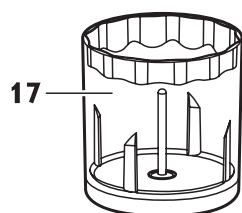
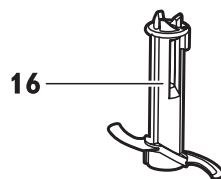
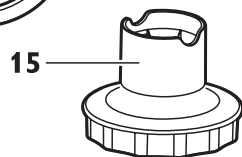
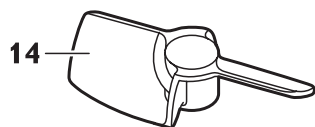
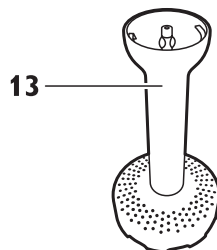
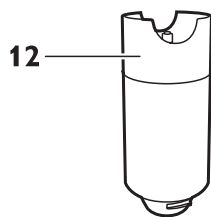
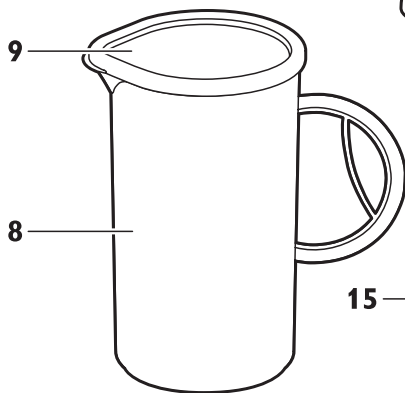
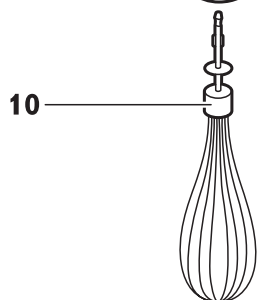
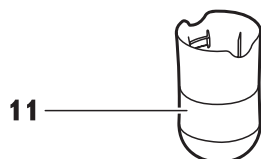
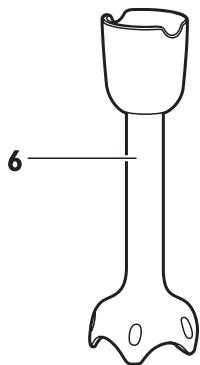
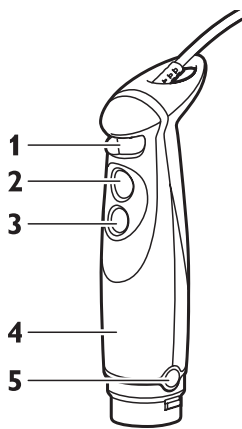
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1618



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	14
ČEŠTINA	22
EESTI	30
HRVATSKI	38
MAGYAR	46
ҚАЗАҚША	54
LIETUVIŠKAI	62
LATVIEŠU	70
POLSKI	78
ROMÂNĂ	86
РУССКИЙ	94
SLOVENSKY	103
SLOVENŠČINA	111
SRPSKI	119
УКРАЇНСЬКА	127

Introduction

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

General description (Fig. 1)

- 1 Speed selector
- 2 On/off button
- 3 Turbo speed button
- 4 Motor unit
- 5 Release button
- 6 Blender bar with integrated blade unit
- 7 Protection cap

Beaker (1 litre):

- 8 Round beaker
- 9 Round beaker lid

Whisk:

- 10 Whisk
- 11 Whisk coupling unit

Potato masher:

- 12 Masher coupling unit
- 13 Masher bar
- 14 Masher paddle

Compact chopper:

- 15 Chopper lid
- 16 Blade unit
- 17 Chopper bowl

Important

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

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not allow children to use the appliance without supervision.
- Do not touch the cutting edges of the blade units, especially when the appliance is plugged in. The cutting edges are very sharp.
- If one of the blade units gets stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blade unit.

- To avoid splashing, always immerse the bars into the ingredients before you switch on the appliance, especially when you process hot ingredients.
- Never use the chopper blade unit without the chopper bowl.

Caution

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains if you leave it unattended and before you assemble, disassemble and clean it.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not process more than one batch without interruption. Let the appliance cool down for 10 minutes before you continue processing.
- Never fill the beaker or the chopper bowl with ingredients that are hotter than 80°C.
- Maximum noiselevel: L_c= 85 dB(A)

Electromagnetic fields (EMF)

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

Overheat protection

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 10 minutes. Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the overheat protection is activated too often.

Before first use

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

Preparing for use

- 1 Let hot ingredients cool down before you process them or put them in the beaker or the chopper bowl (max. temperature 80°C).
- 2 Cut large ingredients into pieces of approx. 2cm before you process them.
- 3 Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall socket.

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:

- blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

- 1 Put the ingredients in the beaker.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Blending quantities and processing times

Ingredients	Blending quantity	Time	Speed
Fruits & vegetables	100-200g	30sec.	12-16
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60sec.	12-16
Batters	100-500ml	60sec.	12-16
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60sec.	12-16

2 Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 2).

3 Put the plug in the wall socket.

4 Immerse the blade guard completely in the ingredients (Fig. 3).

5 Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.

- When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required.
- The speed selector has settings from 1 (low speed) to 16 (high speed).
- When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.

6 Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients (Fig. 4).

Whisk

The whisk is only intended for whipping cream, whisking egg whites and desserts.

1 Connect the whisk to the coupling unit ('click') (Fig. 5).

2 Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 6).

3 Put the ingredients in a bowl or in the beaker.

Tip: When you beat egg whites, use a large bowl for the best result.

Tip: When you whip cream, use the beaker to avoid splashing.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Whisking quantities and processing times

Ingredients	Whisking quantity	Time
Cream	250ml	70-90sec.
Egg whites	4 eggs	120sec.

Tip: To prevent splashing, start at a low speed setting and continue with a higher speed after approx. 1 minute.

4 Put the plug in the wall socket and press the on/off button.

5 After approx. 1 minute, you can press the turbo button to continue at turbo speed.

Detaching the whisk

1 Press the release button to detach the whisk from the motor unit.

2 Pull the coupling unit off the whisk.

Potato masher

The potato masher has been specially designed to make potato puree and to mash cooked peas.

Caution: Never use the potato masher to mash ingredients in a pan over direct heat. Always remove the pan from the heat and let the ingredients cool down slightly before you mash them.

Caution: Do not mash hard or uncooked foods, as this may damage the potato masher.

Caution: Do not tap the potato masher on the side of the pan during or after mashing. Use a spatula to remove excess food.

Caution: To avoid damage, never use sharp or hard objects to remove puree from the potato masher.

1 Cook the potatoes for approx. 20 minutes, drain them and put them in a bowl.

Tip: To get the best result, make sure the bowl is not more than half filled.

2 Connect the masher bar to the masher coupling unit (1) and turn it anticlockwise (2) ('click') (Fig. 7).

3 Attach the masher paddle to the masher bar. (Fig. 8)

4 Connect the potato masher to the motor unit ('click'). (Fig. 9)

5 Put the plug in the wall socket.

6 Place the potato masher in the bowl filled with potatoes.

7 Press the turbo speed button.

8 Move the potato masher up and down for approx. 20 seconds. Add milk little by little and continue until you have achieved the desired result.

9 Use a spatula (not included) to remove puree from the potato masher.

Tip: You can enhance the flavour by adding salt or butter.

Detaching the potato masher

1 Unplug the appliance.

2 Press both release buttons simultaneously to detach the potato masher from the motor unit (Fig. 10).

3 Detach the masher paddle from the masher bar by turning the masher paddle clockwise. (Fig. 11)

4 Turn the masher bar clockwise (1) and pull it off the coupling unit (2). (Fig. 12)

Note: Always clean the potato masher immediately after use (see chapter 'Cleaning' and the cleaning table).

Compact chopper

The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

Be very careful when you handle the chopper blade unit, the cutting edges are very sharp. Be particularly careful when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

Note: Cut large ingredients into pieces of approx. 2cm before you process them.

1 Put the blade unit in the chopper bowl (Fig. 13).

2 Put the ingredients in the chopper bowl.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Compact chopper quantities and processing times

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Onions and eggs	100g	5 × 1sec.	1-5
Meat	120g (max)	5sec.	turbo
Herbs	20g	5 × 1sec.	10-16
Nuts and almonds	100g	20sec.	turbo
Parmesan cheese	50-100g (max)	15sec.	turbo
Garlic	50g	5 × 1 sec.	10-16

3 Put the chopper lid on the chopper bowl (Fig. 14).

4 Fasten the motor unit onto the chopper lid ('click') (Fig. 15).

5 Put the plug in the wall socket.

6 Press the on/off button or the turbo button to switch on the appliance.

- When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required.
- The speed selector has settings from 1 (low speed) to 16 (high speed).
- When you use the turbo button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.

Note: If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, unplug the appliance and loosen dry ingredients from the wall with a spatula or by adding some liquid (e.g. if you make pesto).

Cleaning (Fig. 16)

Do not immerse the motor unit, the whisk coupling unit, the chopper lid and the masher coupling unit in water or any other liquid, nor rinse them under the tap. Only use a moist cloth to clean these parts.

Always detach the accessories from the motor unit before you clean them.

1 Unplug the appliance.

2 Press both release buttons on the motor unit simultaneously to remove the accessory you have used.

3 Disassemble the accessory.

Note: You can also remove the rubber ring from the chopper bowl for extra thorough cleaning.

4 See the cleaning table for further instructions.

Tip: For quick cleaning of the blender bar or the masher bar, pour warm water with some washing-up liquid into the beaker or bowl you have used, insert the blender bar or masher bar and let the appliance operate for approx. 10 seconds.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you help to preserve the environment (Fig. 17).

Accessories

To purchase accessories for this appliance, please visit our website www.shop.philips.com/service. If you have any difficulties obtaining accessories for your appliance, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its contact details in the worldwide guarantee leaflet. You can also visit www.philips.com/support.

Guarantee and service

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

Frequently asked questions

Question	Answer
The appliance makes a lot of noise, produces an unpleasant smell, feels hot to the touch or produces smoke. What should I do?	The appliance may produce an unpleasant smell or emit a little smoke if it has been used too long. In this case you should switch off the appliance and let it cool down for 60 minutes. If the problem persists, please contact the nearest Philips Consumer Care Centre.
Can I process boiling hot ingredients?	Let the ingredients cool down to approx. 80°C/175°F before you process them.
Which size should the ingredients have before I process them?	Cut the ingredients into pieces of approx. 2x2cm.
Is it possible to damage the appliance by processing very hard ingredients?	Yes, the appliance may get damaged if you process very hard ingredients such as bones and fruit with stones. However, the appliance is suitable for processing ingredients like Parmesan cheese or chocolate.
Why does the appliance suddenly stop working?	Some hard ingredients may block the blade unit. Release the on/off button, unplug the appliance, detach the motor unit and remove the ingredients that block the blade unit.

Recipes

Pancake filling

Ingredients:

- 120g honey
- 100g prunes

- 1 Put the honey in the fridge for several hours.
- 2 Put the prunes in the chopper bowl and spoon honey over them.
- 3 Press the turbo speed button and chop for 5 seconds.

Pesto

Ingredients:

- 50g Parmesan cheese
- 10g garlic
- 50g basil
- 50g pine nuts
- 100ml olive oil
- Salt

- 1 Cut the cheese into small pieces (1 x 1cm).
- 2 Peel the garlic, wash the basil leaves and shake them dry.
- 3 Put all ingredients in the beaker.
- 4 Press the turbo speed button and process the ingredients until they have turned into a paste.

Tomato soup

Ingredients:

- 500g tomatoes
- 80g onion
- 1 clove garlic
- 2tbsp olive oil
- 10g vegetable stock powder
- 500ml water
- 5g salt
- A pinch of ground black pepper
- 45g crème fraîche

- 1 Peel the onion and the garlic and chop coarsely.
- 2 Remove the crowns from the tomatoes and wash the tomatoes.
- 3 Cut the tomatoes into 4 pieces (into 8 pieces for very big tomatoes).
- 4 Put a pot on the cooker and select the high heat setting.
- 5 Add the oil, the onions and the garlic and roast until glossy.
- 6 Add the tomatoes and stir-fry them for approx. 1-2 minutes (stir every now and then).
- 7 Add the water and the stock and wait until the water boils.
- 8 Blend the ingredients until you have a smooth soup.
- 9 Let it boil for 10 minutes, then add the salt and pepper and the crème fraîche.

Mashed potatoes

Ingredients:

- 750g mealy (puree) potatoes
- 250ml hot milk (approx. 90°C)
- 20g butter
- Salt

- 1** Peel the potatoes and cut them into pieces of about 4x4x4cm.
- 2** Cook the potato pieces in salt water until they are completely soft (approx. 20 minutes).
- 3** Pour off the water, add the hot milk and the butter and mash until smooth.

Въведение

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

Общо описание (фиг. 1)

- 1 Селектор за скорост
- 2 Бутон за вкл./изкл.
- 3 Бутон за турбо скорост
- 4 Задвижващ блок
- 5 Бутон за освобождаване
- 6 Ос на пасатора с вграден режещ блок
- 7 Предпазна капачка

Мерителна кана (1 литър):

- 8 Кръгла мерителна кана
- 9 Капак на кръглата мерителна кана

Телена бъркалка:

- 10 Телена бъркалка
- 11 Блок за присъединяване на телената бъркалка

Приставка за пасиране на картофи:

- 12 Блок за присъединяване на приставката за пасиране
- 13 Ос на приставката за пасиране
- 14 Лопатка на приставката за пасиране

Компактна кълцаща приставка:

- 15 Капак на кълцащата приставка
- 16 Режещ блок
- 17 Купа на кълцащата приставка

Важно

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

Опасност

- Не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го мийте с течеща вода. Почиствайте задвижващия блок само с влажна кърпа.

Предупреждение

- Преди да включите уреда в електрически контакт, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на това на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или други части са повредени.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва да бъде подменен от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с намалени физически възприятия или умствени недъзи или без опит и познания, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Уредът не трябва да се използва от деца без надзор.
- Не докосвайте режещите ръбове на ножовете, особено когато уредът е включен в контакта. Режещите ръбове са много остри.
- Ако някой от ножовете блокира, изключете уреда от контакта, преди да отстраните продуктите, които са го блокирали.

- За да избегнете разплискване, винаги потапяйте приставката в продуктите, преди да включите уреда, особено когато обработвате горещи продукти.
- Не използвайте режещия блок на кълцачата приставка без купата на кълцачата приставка.

Внимание

- Изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта, ако оставяте уреда без надзор, както и преди да пристъпите към сглобяване, разглобяване и почистване.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Този уред е предназначен само за битови цели.
- Не превишавайте количествата и времената за обработка, посочени в таблиците.
- Не обработвайте повече от една порция без прекъсване. Оставете уреда да се охлади за 10 минути, преди да продължите.
- Никога не сипвайте в мерителната кана или купата на кълцачата приставка продукти, които са по-горещи от 80°C.
- Максимално ниво на шума: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$

Електромагнитни излъчвания (EMF)

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

Защита срещу прегряване

Този уред е снабден с устройство за защита срещу прегряване. При прегряване уредът се изключва автоматично. Изключете го от контакта и го оставете да изстине за 10 минути. След това отново включете щепсела в контакта и включете уреда. Обърнете се към вашия търговец на уреди Philips или упълномощен сервизен център на Philips, ако защитата срещу прегряване се задейства прекалено често.

Преди първата употреба

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

Подготовка за употреба

- 1** Изчакайте горещите продукти да изстинат, преди да ги обработвате или изсипете в мерителната кана или купата (макс. температура 80°C).
- 2** Нарязвайте едрите продукти на парчета с големина приблизително 2 см, преди да ги обработвате.
- 3** Преди да включите щепсела в контакта, сглобете правилно уреда.

Използване на уреда

Ръчен пасатор

Ръчният пасатор е предназначен за:

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

- 1** Сложете продуктите в каната.

Вижте таблицата за препоръчителните количества и времена за обработка.

Количества и времена за обработка

Продукти	Количество за пасиране	Време	Скорост
Плодове и зеленчуци	100-200 г	30 сек.	12-16
Бebешки храни, супи и сосове	100-400 мл	60 сек.	12-16
Тесто	100-500 мл	60 сек.	12-16
Шейкове и коктейли	100-1000 мл	60 сек.	12-16

2 Сглобете оста на пасатора към задвижващия блок (с щракване) (фиг. 2).

3 Включете щепсела в контакта.

4 Потопете предпазителя на ножа изцяло в продуктите (фиг. 3).

5 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.

- Когато използвате бутона за вкл./изкл., можете да регулирате скоростта със селектора за скорост. Колкото е по-висока скоростта, толкова по-кратко ще е необходимото за обработка време.
- Пръстенът за избор на скорост има настройки от 1 (ниска скорост) до 16 (висока скорост).
- Когато използвате бутона за турбо скорост, уредът работи на максимална скорост. В този случай не можете да регулирате скоростта със селектора за скорост.

6 Движете уреда бавно нагоре-надолу и с кръгови движения, за да размесите продуктите (фиг. 4).

Телена бъркалка

Телената бъркалка е предназначена за разбиване само на сметана, яйчни белтъци и кремове.

1 Сглобете телената бъркалка към блока за присъединяване (с щракване) (фиг. 5).

2 Сглобете блока за присъединяване към задвижващия блок (с щракване) (фиг. 6).

3 Сложете продуктите в купа или в мерителната кана.

Съвет: За да постигнете най-добри резултати, когато разбивате белтъци, използвайте голяма купа.

Съвет: Когато разбивате сметана, използвайте мерителната кана, за да избегнете разпlискване.

Вижте таблицата за препоръчителните количества и времена за обработка.

Количества за размесване и времена за обработка

Продукти	Количество за разбиване	Време
Сметана	250 мл	70-90 сек.
Белтъци	4 яйца	120 сек.

Съвет: За да избегнете разпlискване, започнете на ниска скорост и след около 1 мин. продължете на по-висока скорост.

4 Включете щепсела в контакта и натиснете бутона за вкл./изкл.

- 5** След около 1 минута можете да натиснете турбо бутона, за да продължите на максимална скорост.

Сваляне на телената бъркалка

- 1** За да свалите телената бъркалка от задвижващия блок, натиснете бутона за освобождаване.
- 2** Свалете блока за присъединяване от телената бъркалка.

Приставка за пасиране на картофи

Приставката за картофи е специално предназначена за приготвяне на картофено пюре и за пасиране на сварен грах.

Внимание: Никога не използвайте приставката за пасиране на картофи, за да пасирате продукти в съд, поставен върху горещ котлон. Винаги сваляйте съда от котлона и оставете продуктите да поизстинат, преди да ги пасирате.

Внимание: Не пасирайте твърди или сурови продукти, тъй като това може да повреди приставката за пасиране на картофи.

Внимание: Не удряйте приставката за картофи в ръба на съда по време на или след пасиране. Използвайте лопатка, за да отстраните излишните продукти.

Внимание: За да избегнете повреда, никога не използвайте остри или твърди предмети, за да отстраните пюрето от приставката за пасиране на картофи.

- 1** Варете картофите около 20 минути, отцедете ги и ги сложете в купа.

Съвет: За най-добър резултат напълнете купата най-много до половината.

- 2** Сглобете оста на приставката за пасиране към блока за присъединяване на приставката (1) и завъртете обратно на часовниковата стрелка (2) (до щракване) (фиг. 7).
- 3** Сглобете лопатката за пасиране към оста на приставката за пасиране. (фиг. 8)
- 4** Сглобете приставката за пасиране на картофи към задвижващия блок (с щракване). (фиг. 9)
- 5** Включете щепсела в контакта.
- 6** Поставете приставката за пасиране на картофи в купата с картофите.
- 7** Натиснете бутона за турбо скорост.
- 8** Движете приставката за картофи нагоре и надолу за около 20 секунди. Добавяйте постепенно мляко, докато постигнете желанния резултат.
- 9** Използвайте лопатка (не е включена в комплекта), за да отстраните пюрето от приставката за пасиране на картофи.

Съвет: За по-добър вкус може да добавите сол или масло.

Сваляне на приставката за картофи

- 1** Изключете уреда от контакта.
- 2** Натиснете едновременно и двата бутона за освобождаване, за да свалите приставката за пасиране на картофи от задвижващия блок (фиг. 10).
- 3** Свалете лопатката за пасиране от оста на приставката за пасиране, като завъртите лопатката по часовниковата стрелка. (фиг. 11)
- 4** Завъртете оста на приставката за пасиране по часовниковата стрелка (1) и я издърпайте от блока за присъединяване (2). (фиг. 12)

Забележка: Винаги почиствайте приставката за картофи веднага след употреба (вижте раздел “Почистване” и таблицата за почистване).

Компактна кълцаща приставка

Кълцащата приставка е предназначена за кълцане на продукти като орехи, месо, лук, твърдо сирене, варени яйца, чесън, подправки, сухар и др.

Бъдете много внимателни при боравенето с режещия блок на кълцащата приставка - режещите ръбове са много остри. Бъдете особено внимателни, когато сваляте режещия блок от купата на кълцащата приставка, когато изсипвате купата на приставката, както и при почистване.

Забележка: Нарязвайте едрите продукти на парчета с големина приблизително 2 см, преди да ги обработвате.

- 1** Поставете режещия блок в купата на кълцащата приставката (фиг. 13).
 - 2** Сложете продуктите в купата на кълцащата приставка.
- Вижте таблицата за препоръчителните количества и времена за обработка.

Количества и времена за обработка за компактната кълцаща приставка

Продукти	Количество за кълцане	Време	Скорост
Лук и яйца	100 г	5 × 1 сек.	1-5
Месо	120 г (макс.)	5 сек.	турбо
Растителни подправки	20 г	5 × 1 сек.	10-16
Орехи и бадеми	100 г	20 сек.	турбо
Сирене пармезан	50 -100 г (макс.)	15 сек.	турбо
Чесън	50 г	5 × 1 сек.	10-16

- 3** Поставете капака на кълцащата приставка върху купата на кълцащата приставка (фиг. 14).
- 4** Затегнете задвижващия блок върху капака на кълцащата приставка (с щракване) (фиг. 15).
- 5** Включете щепсела в контакта.
- 6** Натиснете бутона за вкл./изкл. или бутона “турбо”, за да включите уреда.

- Когато използвате бутона за вкл./изкл., можете да регулирате скоростта със селектора за скорост. Колкото е по-висока скоростта, толкова по-кратко ще е необходимото за обработка време.
- Пръстенът за избор на скорост има настройки от 1 (ниска скорост) до 16 (висока скорост).
- Когато използвате бутона "турбо", уредът работи на максимална скорост. В такъв случай не можете да регулирате скоростта със селектора за скорост.

Забележка: Ако по стената на купата на кълцащата приставка залепнат продукти, извадете щепсела от контакта и отлепете сухите продукти от стената с лопатка или като добавите течност (ако например правите сос песто).

Почистване (фиг. 16)

Не потапяйте задвижващия блок, блока за присъединяване на телената бъркалка, капака на кълцащата приставка и блока за присъединяване на приставката за пасиране във вода или друга течност и не ги мийте с течеща вода. Почиствайте тези части само с влажна кърпа.

Винаги сваляйте аксесоарите от задвижващия блок, преди да ги почистите.

- 1** Изключете уреда от контакта.
- 2** Натиснете едновременно и двата бутона за освобождаване на задвижващия блок, за да свалите използвания аксесоар.
- 3** Разглобете аксесоара.

Забележка: Също така можете да свалите гумения пръстен на купата на кълцащата приставка, за да извършите по-обстойно почистване.

- 4** За допълнителни указания вижте таблицата за почистване.

Съвет: За бързо почистване на оста на пасатора или приставката за картофи, налейте топла вода с малко течен миеш препарат в мерителната кана или купата, която сте използвали, потопете в нея оста на пасатора или приставката за картофи и оставете уреда да работи около 10 секунди.

Опазване на околната среда

- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 17).

Аксесоари

За да закупите аксесоари за този уред, посетете нашия уеб сайт www.shop.philips.com/service. Ако срещнете затруднения при снабдяването с аксесоари за уреда, обърнете се към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна. Данните за контакт ще намерите в международната гаранционна карта. Можете също да посетите www.philips.com/support.

Гаранция и сервиз

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете уеб сайта на Philips на адрес **www.philips.com/support** или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна. Телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта. Ако във вашата държава няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips

Често задавани въпроси

Въпрос	Отговор
Уредът издава силен шум, отделя неприятна миризма, става горещ на пипане или пуши. Какво да направя?	Уредът може да отделя неприятна миризма или малко дим, ако е работил прекалено дълго. В такъв случай изключете уреда и го оставете да изстине за 60 минути. Ако проблемът продължи, обърнете се към най-близкия Център за обслужване на потребители на Philips.
Мога ли да обработвам почти кипящи продукти?	Оставете продуктите да се охладят до около 80°C/175°F, преди да пристъпите към обработката им.
С какъв размер трябва да са продуктите преди обработка?	Нарежете продуктите на парчета около 2 x 2 см.
Мога ли да повредя уреда, ако обработвам много твърди продукти?	Да, уредът може да се повреди, ако обработвате много твърди продукти, като кости и плодове с костилка. Уредът обаче е подходящ за обработване на продукти като пармезан или шоколад.
Защо уредът изведнъж престава да работи?	Вероятно в режещия блок са заседнали твърди продукти. Отпуснете бутона за вкл./изкл., извадете щепсела от контакта, свалете задвижващия блок и отстранете продуктите, които са блокирали режещия блок.

Рецепти**Плънка за палачинката****Продукти:**

- 120 г мед
- 100 г сини сливи

- 1** Оставете меда в хладилника за няколко часа.
- 2** Сложете сливите в купата на кълцашата приставка и с лъжица изсипете меда върху тях.
- 3** Натиснете бутона за турбо скорост и кълцайте в продължение на 5 секунди.

Сос песто**Продукти:**

- 50 г сирене пармезан
- 10 г чесън
- 50 г босилек
- 50 г кедрови ядки
- 100 мл зехтин
- Сол

- 1** Нарежете сиренето на малки парченца (1 x 1 см).
- 2** Обелете чесъна, измийте листата босилек и ги изтръскайте добре от водата.
- 3** Сложете всички продукти в мерителната кана.
- 4** Натиснете бутона за турбо скорост и обработвайте продуктите, докато станат на пюре.

Доматена супа

Продукти:

- 500 г домати
- 80 г лук
- 1 скилидка чесън
- 2 супени лъжици зехтин
- 10 г зеленчуков бульон на прах
- 500 мл вода
- 5 г сол
- Щипка смян чер пипер
- 45 г заквасена сметана

- 1** Обелете лука и чесъна и ги нарежете на едро.
- 2** Почистете доматиите от дръжките и ги измийте.
- 3** Нарежете доматиите на 4 (или на 8 парчета, ако са много големи).
- 4** Сложете тенджерата на котлона и го включете на силно.
- 5** Сложете зехтина, лука и чесъна и ги запържете, докато станат прозрачни.
- 6** Добавете доматиите и ги запържете, като разбърквате, за около 1-2 минути (разбърквайте от време на време).
- 7** Сипете водата и бульона и изчакайте водата да заври.
- 8** Пасирайте продуктите до получаване на гладка супа.
- 9** Оставете я да ври за 10 минути и след това добавете солта, пипера и заквасената сметана.

Картофено пюре на прах

Продукти:

- 750 г сипкави картофи (за пюре)
- 250 мл горещо мляко (около 90°C)
- 20 г масло
- Сол

- 1** Обелете картофите и ги нарежете на парчета около 4 x 4 x 4 см.
- 2** Сварете нарязаните картофи в подсолена вода, докато омекнат напълно (около 20 минути).
- 3** Изсипете водата, добавете горещото мляко и маслото и пасирайте, докато получите гладка смес.

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení výrobku a vítáme vás ve světě výrobků Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

Všeobecný popis (Obr. 1)

- 1 Volič rychlosti
- 2 Vypínač
- 3 Tlačítko rychlosti turbo
- 4 Motorová jednotka
- 5 Uvolňovací tlačítko
- 6 Nástavec mixéru se zabudovanou nožovou jednotkou
- 7 Ochranný kryt

Nádoba (1 litr):

- 8 Kulatá nádoba mixéru
- 9 Víko na kulatou nádobu mixéru

Šlehač:

- 10 Šlehač
- 11 Spojovací jednotka na šlehač

Nástavec na brambory:

- 12 Spojovací jednotka mačkadla
- 13 Nástavec mačkadla
- 14 Lopatka mačkadla

Kompaktní sekáček:

- 15 Víko sekáčku
- 16 Nožová jednotka
- 17 Miska sekáčku

Důležité

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

Nebezpečí

- Nikdy nesmíte motorovou jednotku ponořit do vody nebo do jiné kapaliny, ani ji mýt pod tekoucí vodou. K čištění motorové jednotky používejte pouze navlhčený hadřík.

Upozornění

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Pokud byste zjistili poškození na zástrčce, napájecím kabelu nebo na jiném dílu, přístroj nepoužívejte.
- Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Nedovolte dětem používat přístroj bez dozoru.
- Nedotýkejte se nožů nožových jednotek. To platí zejména v případě, že je zařízení v zásuvce. Nože jsou velmi ostré.

- Pokud se některá z nožových jednotek zasekne, odpojte přístroj z napájení ještě před odstraňováním surovin, které ji zablokovaly.
- Ponořením jednotky do surovin před zapnutím přístroje zabráníte stříkání, zvláště když zpracováváte horké suroviny.
- Nožovou jednotku sekáčku používejte výhradně s miskou sekáčku.

Upozornění

- Předtím, než necháte přístroj bez dozoru nebo než ho budete sestavovat, rozebírat a čistit, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě.
- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Nikdy nepřekračujte množství a dobu zpracování potravin uvedené v tabulce.
- Nezpracovávejte více než jednu dávku bez přerušení. Než budete pokračovat, nechte přístroj zchladnout na 10 minut.
- Nikdy neplňte nádobu mixéru nebo misku ingrediencemi, které jsou teplejší než 80 °C.
- Maximální hladina hluku: Lc = 85 dB (A)

Elektromagnetická pole (EMP)

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

Ochrana přehřátí

Tento přístroj je vybaven ochranou proti přehřátí. Pokud se přístroj přehřeje, automaticky se vypne. Odpojte přístroj ze zásuvky a nechte jej 10 minut vychladnout. Potom připojte zástrčku opět do zásuvky a zapněte přístroj. Pokud se ochrana proti přehřátí aktivuje příliš často, obraťte se na prodejce výrobků Philips nebo na autorizované servisní středisko společnosti Philips.

Před prvním použitím

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

Příprava k použití

- 1** Horké suroviny nechte před zpracováním nebo vložením do nádoby nebo mísy sekáčku vychladnout (maximální teplota 80 °C).
- 2** Větší suroviny před zpracováním nakrájejte na kousky o velikosti přibližně 2 cm.
- 3** Před zapojením přístroje do síťové zásuvky jej nejprve řádně sestavte.

Použití přístroje

Tyčový mixér

Tyčový mixér je vhodný pro:

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

- 1** Vložte přísady do nádoby.

Doporučené množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

Množství surovin a doba zpracování pro mixování

Přísady	Množství surovin pro mixování	Time (Čas)	Rychlost
Ovoce a zelenina	100-200 g	30 s	12 - 16
Dětská strava, polévky, omáčky	100-400 ml	60 s	12 - 16
Těsta	100-500 ml	60 s	12 - 16
Koktejly a míchané nápoje	100-1000 ml	60 s	12 - 16

2 Připojte nástavec mixéru k motorové jednotce (ozve se klapnutí) (Obr. 2).

3 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

4 Kryt nožů musí být vždy ponořen v mixovaném obsahu (Obr. 3).

5 Přístroj zapněte stisknutím vypínače nebo tlačítka rychlosti turbo.

- Když použijete vypínač, můžete rychlost nastavit pomocí voliče. Při vyšší rychlosti se zkracuje doba zpracování.
- Pomocí ovladače nastavení rychlosti můžete zvolit hodnotu od 1 (nízká rychlost) do 20 (vysoká rychlost).
- Používáte-li tlačítko rychlosti turbo, přístroj pracuje při maximální rychlosti. V tomto případě nelze nastavit rychlost pomocí voliče.

6 Přísady rozmixujte pomalými pohyby přístroje dolů, nahoru a dokola (Obr. 4).

Šlehač

Metla je určena pouze ke šlehání smetany, pěny a dezertů.

1 Metly připevněte k nastavci (musí „zaklapnout“) (Obr. 5).

2 Spojovací jednotku připojte k motorové jednotce (ozve se „klapnutí“) (Obr. 6).

3 Suroviny vložte do mísy nebo do nádoby.

Tip: Při šlehání bílků dosáhnete nejlepších výsledků použitím velké mísky.

Tip: Při šlehání šlehačky použijte nádobu, aby šlehačka nestříkala okolo.

Doporučené množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

Množství surovin a doba zpracování pro šlehání

Přísady	Množství surovin pro šlehání	Time (Čas)
Smetana	250 ml	70 s – 90 s
Vaječný bílek	4 vejce	120 s

Tip: Chcete-li zabránit stříkání, začněte s rychlostí nastavenou na nižší otáčky a přibližně po 1 minutě pokračujte vyšší rychlostí.

4 Zapojte kabel do zásuvky ve zdi a stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí.

5 Přibližně po 1 minutě můžete stisknout tlačítko rychlosti turbo a pokračovat při vysokých otáčkách.

Sejmutí metly

- 1 Stisknutím uvolňovacího tlačítka odpojíte metlu od motorové jednotky.
- 2 Sejměte spojovací jednotku z metly.

Nástavec na brambory

Nástavec na brambory byl speciálně navržen na přípravu bramborové nebo hrachové kaše.

Upozornění: Nástavec na brambory nikdy nepoužívejte na rozmačkávání surovin, které se nacházejí v nádobě na zapnutém vařiči. Nádobu vždy odstraňte z vařiče a nechte suroviny před rozmačkáváním mírně vychladnout.

Upozornění: Nerozmačkávejte tvrdé nebo neuvažené potraviny, protože by mohlo dojít k poškození mačkadla brambor.

Upozornění: Během rozmačkávání a po rozmačkávání neoklepávejte nástavec na brambory o boční stranu nádoby. Na odstranění zbytků použijte stěrku.

Upozornění: Nikdy nepoužívejte ostré nebo tvrdé předměty k odstranění kaše z nástavce na brambory. Mohli byste jej poškodit.

- 1 Brambory vařte přibližně 20 minut, slijte je a dejte je do mísy.

Tip: Nejlepšího výsledku dosáhnete, pokud mísu naplníte nejvýše do poloviny jejího objemu.

- 2 Připojte mačkadlo brambor ke spojovací jednotce (1) a otočte s ním proti směru hodinových ručiček (2) (musí zacvaknout) (Obr. 7).
- 3 Připojte lopatku mačkadla k nástavci mačkadla. (Obr. 8)
- 4 Mačkadlo brambor připojte k motorové jednotce (musí zacvaknout). (Obr. 9)
- 5 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
- 6 Vložte mixér na brambory do misky naplněné bramborami.
- 7 Stiskněte tlačítko turbo.
- 8 Pohybuje nástavcem na brambory nahoru a dolů přibližně 20 sekund. Přidávejte opatrně mléko a pokračujte, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.
- 9 Pomocí stěrky (není součástí balení) odstraňte kaši z nástavce na brambory.

Tip: Chut' můžete zvýraznit přidáním soli nebo másla.

Odpojení mačkadla brambor

- 1 Odpojte přístroj z napájení.
- 2 Stisknutím obou uvolňovacích tlačítek najednou odpojíte nástavec na brambory z motorové jednotky (Obr. 10).

3 Otočením lopatky mačkadla po směru hodinových ručiček odpojte lopatku mačkadla od nástavce mačkadla. (Obr. 11)

4 Otočte nástavcem mačkadla po směru hodinových ručiček (1) a vytáhněte jej ze spojovací jednotky (2). (Obr. 12)

Poznámka: Nástavec na brambory okamžitě po použití vždy pečlivě umyjte (viz kapitola „Čištění“ a tabulka čištění).

Kompaktní sekáček

Sekáček je určen k sekání surovin jako jsou ořechy, maso, cibule, tvrdý sýr, vařená vejce, česnek, bylinky, tvrdý chléb apod.

Při manipulaci s nožovou jednotkou sekáčku buďte opatrní, nože jsou velmi ostré. Zvláštní opatrnost zachovávejte při vyjímání nožové jednotky a obsahu z misky a při čištění misky.

Poznámka: Větší suroviny před zpracováním nakrájejte na kousky o velikosti přibližně 2 cm.

1 Nožovou jednotku vložte do misky sekáčku (Obr. 13).

2 Do misky přidejte suroviny.

Doporučené množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

Množství a doba zpracování pro kompaktní sekáček

Příklady	Množství surovin pro sekání	Time (Čas)	Rychlost
Cibule a vejce	100 g	5 × 1 s	1–5
Maso	120 g (max)	5 s	turbo
Bylinky	20 g	5 × 1 s	10–16
Ořechy a mandle	100 g	20 s	turbo
Sýr Parmezán	50 - 100 g (max)	15 s	turbo
Česnek	50 g	5 × 1 s	10–16

3 Nasad'te víko sekáčku na misku sekáčku (Obr. 14).

4 K víku sekáčku připojte motorovou jednotku (ozve se klapnutí) (Obr. 15).

5 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

6 Přístroj zapněte stisknutím vypínače nebo tlačítka turbo.

- Když použijete vypínač, můžete rychlost nastavit pomocí voliče. Při vyšší rychlosti se zkracuje doba zpracování.
- Pomocí ovladače nastavení rychlosti můžete zvolit hodnotu od 1 (nízká rychlost) do 20 (vysoká rychlost).
- Používáte-li tlačítko turbo, přístroj pracuje při maximální rychlosti. V tomto případě nelze nastavit rychlost pomocí ovladače nastavení rychlosti.

Poznámka: Pokud se suroviny zachytí na stěně misky sekáčku, odpojte přístroj ze sítě a uvolněte suché suroviny ze stěny stěrkou nebo přidáním nějaké tekutiny (např. když vyrábíte pesto).

Čištění (Obr. 16)

Motorovou jednotku, spojovací jednotku na metlu, víko sekáčku ani spojovací jednotku nástavce na brambory neponořujte do vody ani žádné jiné tekutiny, ani je neomývejte pod tekoucí vodou. K čištění těchto částí používejte vlhký hadřík.

Před čištěním příslušenství jej vždy odpojte z motorové jednotky.

- 1 Odpojte přístroj z napájení.
- 2 Použité příslušenství uvolněte současným stisknutím obou uvolňovacích tlačítek na motorové jednotce.
- 3 Příslušenství odeberte.

Poznámka: Při důkladném čištění můžete odejmout i gumové těsnění z misky sekáčku.

- 4 Další pokyny naleznete v tabulce o čištění.

Tip: Pokud chcete rychle vyčistit nástavec mixéru nebo nástavec na brambory, nalijte horkou vodu s přidavkem mycího prostředku do nádoby mixéru nebo použité misky, vložte do ní nástavec mixéru nebo nástavec na brambory a zapněte přístroj přibližně na 10 sekund.

Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 17).

Příslušenství

Příslušenství pro tento přístroj lze zakoupit na webu www.philips.com/shop. Budete-li mít jakékoli potíže se získáním příslušenství pro váš přístroj, kontaktujte středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve vaší zemi. Kontaktní informace naleznete v záručním listu s celosvětovou platností. Můžete také navštívit stránky www.philips.com/support.

Záruka a servis

Potřebujete-li servis, informace nebo dojde-li k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips www.philips.com/support, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi. Příslušné telefonní číslo najdete v záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, kontaktujte místního dodavatele výrobků Philips.

Nejčastější dotazy

Otázka	Odpověď
Přístroj vydává nadměrný hluk, produkuje nepříjemný zápach, je horký na dotyk nebo z něj vychází kouř atd. Co mám dělat?	Pokud je přístroj používán příliš dlouho, může se objevit nepříjemný zápach a mírný kouř. V takovém případě přístroj vypněte a nechte jej vychladnout po dobu 60 minut. Pokud problém přetrvává, obraťte se na nejbližší středisko péče o zákazníky společnosti Philips.
Mohu zpracovávat vařící suroviny?	Před zpracováním nechte suroviny vychladnout přibližně na teplotu 80 °C.
Jak velké kusy lze zpracovávat?	Přísady nakrájejte na kousky velikosti přibližně 2 x 2 cm.

Otázka	Odpověď
Je možné zařízení poškodit zpracováním příliš tvrdých surovin?	Ano, pokud zpracováváte příliš tvrdé suroviny, např. kosti nebo ovoce s peckami, může dojít k poškození zařízení. Tento přístroj se však hodí na zpracování přísad, jako je sýr Parmazán nebo čokoláda.
Proč přístroj náhle přestal pracovat?	Je možné, že nožovou jednotku zablokovala nějaká tvrdá přísada. Uvolněte vypínač, odpojte přístroj ze sítě, oddělte motorovou jednotku a vyjměte obsah, který zablokování nožové jednotky způsobil.

Recepty

Náplň palačinek

Přísady:

- 120 g medu
- 100 g sušených švestek

- 1** Dejte med na několik hodin do lednice.
- 2** Sušené švestky dejte do misky sekáčku a zalijte je medem.
- 3** Stiskněte tlačítko turbo a sekejte po dobu 5 sekund.

Pesto

Přísady:

- 50 g sýru Parmazán
- 10 g česneku
- 50 g bazalky
- 50 g piniových oříšků
- 100 ml olivového oleje
- Sůl

- 1** Sýr nakrájejte na malé kousky (1 x 1 cm).
- 2** Oloupejte česnek, opláchněte listy bazalky a vytřepete z nich vodu.
- 3** Všechny přísady vložte do nádoby mixéru.
- 4** Stiskněte tlačítko turbo a přísady zpracovávejte, dokud z nich není těsto.

Rajská polévka

Přísady:

- 500 g rajčat
- 80 g cibule
- 1 stroužek česneku
- 2 lžičce olivového oleje
- 10 g vývaru
- 500 ml vody
- 5 g soli
- špetka mletého černého pepře
- 45 g smetany

- 1** Oloupejte cibuli a česnek a nasekejte nahrubo.
- 2** Odstraňte z rajčat stopky a omyjte je.
- 3** Každé rajče rozkrojte na 4 části (velká rajčata na 8 částí).

- 4 Položte na sporák hrnec a vyberte nastavení vysoké teploty.
- 5 V hrnci na oleji zpěňte cibuli a česnek.
- 6 Přidejte rajčata a osmahněte je přibližně na 1–2 minuty (občas zamíchejte).
- 7 Přidejte vodu a vývar a počkejte, až se bude voda vařit.
- 8 Přísady mixujte, dokud nebude polévka bez kousků.
- 9 Nechte vařit 10 minut a přidejte sůl, pepř a smetanu.

Bramborová kaše

Přísady:

- 750 g brambor typu B
- 250 ml horkého mléka (přibl. 90 °C)
- 20 g másla
- Sůl

- 1 Oloupejte brambory a nakrájejte je na kousky velké přibližně 4 x 4 x 4 cm.
- 2 Vařte nakrájené brambory v osolené vodě, dokud nejsou měkké (přibl. 20 minut).
- 3 Odlijte vodu, přidejte horké mléko a máslo a vše rozmačkejte do hladka.

Sissejuhatus

Palju õnne ostu puhul ja tere tulemast Philipsi toodete kasutajate hulka! Philipsi klienditoe tõhusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Üldine kirjeldus (Jn 1)

- 1 Kiiruseelektor
- 2 Nupp on/off (sisse/välja)
- 3 Turbokiiruse nupp
- 4 Mootor
- 5 Vabastusnupp
- 6 Integreeritud lõiketeraga saumikser
- 7 Kaitsekate

Nõu (1 liiter):

- 8 Ümmargune nõu
- 9 Ümmarguse nõu kaas

Vispel:

- 10 Vispel
- 11 Vispli liitmik

Kartulinui:

- 12 Nui liitmik
- 13 Nui
- 14 Purustuslaba

Kompaktne hakkija:

- 15 Hakkija kaas
- 16 Lõiketera
- 17 Hakkimiskauss

Tähtis

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

Oht

- Ärge kunagi kastke mootorit vette ega mingisse muusse vedelikku, ärge loputage kraani all. Mootorisektsiooni puhastamiseks kasutage vaid niisket lappi.

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ärge kasutage seadet kui pistik, toitejuhe või mõni muu osa on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, meelega või vaimse häirega isikud ega ka ebapiisavate kogemuste või teadmistega isikud (kaasa arvatud lapsed), välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid seadme kasutamise juures valvab või on neid selleks juhendanud.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Ärge lubage lastel kasutada seadet ilma järelevalveta.
- Ärge katsuge lõiketerade lõikeservi, eriti siis, kui seade on elektrivõrku ühendatud. Lõikeservad on väga teravad.
- Kui üks lõiketeradest jääb kinni, tõmmake enne lõiketera tõkestavate koostisainete eemaldamist toitepistik seinakontaktist välja.

- Pritsmete vältimiseks viige nui alati sügavale toiduainetesse enne seadme vooluvõrku ühendamist, seda eriti juhul, kui töötlete kuumi toiduaineid.
- Ärge kunagi kasutage hakkija lõiketerade moodulit ilma hakkimiskausita.

Ettevaatust

- Lülitage seade välja ning enne seadme järelvalveta jätmist, osade kokkupanekut, lahtivõtmist või mõne osa reguleerimist võtke seade alati elektrivõrgust välja.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida firma Philips ei ole erilisel soovitanud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis muutub seadme garantii kehtetuks.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.
- Ärge ületage tabelites toodud toiduainete koguseid ega töötlemiskestusi.
- Ärge töödelge tööd katkestamata rohkem kui ühte kogust. Laske seadmel enne töötlemise jätkamist 10 minutit jahtuda.
- Ärge kunagi täitke kannu või hakkimiskaussi toiduainetega, mis on kuumemad kui 80 °C.
- Maksimalne müratase: Lc=85 dB (A)

Elektromagnetväljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetvälju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitletakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäevaste teaduslike tõendite alusel ohutu kasutada.

Ülekuumenemiskaitse

Seade on varustatud ülekuumenemiskaitsega. Ülekuumenemise korral lülitub seade automaatselt välja. Võtke pistik seinakontaktist ja laske seadmel 10 minutit jahtuda. Seejärel sisestage toitepistik seinakontakti ja lülitage seade uuesti sisse. Võtke ühendust Philipsi toodetemüüja või Philipsi volitatud hoolduskeskusega, kui seadme termokaitse rakendub liiga tihti.

Enne esimest kasutamist

Enne seadme esmakasutust puhastage põhjalikult kõik toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad (vt pt „Puhastamine”).

Kasutamiseks valmistumine

- 1 Laske kuumadel toiduainetel enne töötlemist või nõusse või kaussi asetamist jahtuda (max temperatuur 80 °C).
- 2 Enne töötlemist lõigake suuremad tükid umbes 2 cm suurusteks tükkideks.
- 3 Enne pistiku sisestamist seinakontakti pange seade õigesti kokku.

Seadme kasutamine

Saumikser

Saumikser on ette nähtud:

- vedelike, nt piimatoodete, kastmete, puuviljamahlade, suppide, jookide ning kokteilide segamiseks;
- pehmete toiduainete, nt pannkoogitaina või majoneesi segamiseks;
- keedetud toiduainete püreestamiseks, nt beebitoidu valmistamiseks.

- 1 Pange koostisained peenestaja nõusse.

Õigete koguste ja töötlemiskestuste kohta vt tabelit.

Kogused ja töötlemiskestus

Koostisained	Segatavate ainete kogused	Aeg	Kiirus
Puu- ja köögivilid	100–200 g	30 s	12–16
Lapsetoit, supid ja kastmed	100–400 ml	60 s	12–16
Tainas	100–500 ml	60 s	12–16
Kokteilid ja segajoogid	100–1000 ml	60 s	12–16

2 Kinnitage saumikseri vars mootori külge (kostab klõpsatus) (Jn 2).

3 Sisestage pistik pistikupessa.

4 Uputage terade kaitse täielikult koostisainete sisse (Jn 3).

5 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-välja nuppu või turbokiiruse nuppu.

- Sisse-välja nuppu kasutades saate kiirust reguleerida kiiruseselektori abil. Mida suurem on kiirus, seda lühem on töötlemisaeg.
- Kiiruseselektoriga saab valida kiiruse vahemikus 1 (väike kiirus) kuni 16 (suur kiirus).
- Kui kasutate turbokiiruse nuppu, siis töötab seade maksimaalkiirusel. Sel juhul te kiiruseselektoriga kiirust reguleerida ei saa.

6 Liigutage seadet koostisainete segamiseks aeglaselt üles-alla ja tehke ringikujulisi liigutusi (Jn 4).

Vispel

Vispel on ette nähtud vahukoore, munavalgete ja magustoitude vahustamiseks.

1 Ühendage vispel klõpsatusega liitmiku külge (Jn 5).

2 Ühendage liitmik klõpsatusega mootorisektsioonile (Jn 6).

3 Asetage toiduained kaussi või nõusse.

Nõuanne. Munavalgete vahustamisel kasutage parima tulemuse saavutamiseks suurt kaussi.

Nõuanne. Koore vahustamisel kasutage pritsmete vältimiseks nõud.

Õigete koguste ja töötlemiskestuste kohta vt tabelit.

Vahustatavad kogused ja töötlemiskestus

Koostisained	Vahustatavad kogused	Aeg
Vahukoor	250 ml	70–90 sek
Munavalged	4 muna	120 sek

Nõuanne. Pritsmete vältimiseks alustage vahustamist madalal kiirusel ning ühe minuti pärast siirduge suuremale kiirusele.

4 Lükake pistik seinakontakti ja vajutage sisse-välja nuppu.

5 Umbes ühe minuti pärast võite vajutada turbokiiruse nuppu turborežiimis jätkamiseks.

Vispli lahtiühendamine

- 1 Vajutage vabastusnuppu, et vispel mootorist eraldada.
- 2 Tõmmake lõiketera vispli küljest lahti.

Kartulinui

Kartulinui on loodud spetsiaalselt kartulipüree tegemiseks ja keedetud herneste purustamiseks.

Ettevaatust: Ärge purustage kartulinuiaga pannil olevaid koostisaineid, kui pann on kuumusallikal. Eemaldage alati pann tulelt ja laske koostisainetel enne nende püreestamist natuke jahtuda.

Ettevaatust: Ärge püreestage kõvasid või tooreid toiduaineid, kuna see võib kartulinuia kahjustada.

Ettevaatust: Ärge lööge kartulinuia püreestamise ajal või pärast püreestamist vastu panni. Kasutage üleliigse toidu eemaldamiseks spaatlit.

Ettevaatust: Kahjustuste vältimiseks ärge kasutage püree kartulinuiast eemaldamiseks kunagi teravaid ega kõvasid objekte.

- 1 Keetke kartuleid umbes 20 minutit, kurnake need ja pange kaussi.
Nõuanne. Parima tulemuse saavutamiseks ärge täitke üle poole kausist.
- 2 Ühendage nui kartulinuia liitmikuga (1) ja keerake seda vastupäeva (2) (kostab klõpsatus) (Jn 7).
- 3 Kinnitage purustuslaba nua külge. (Jn 8)
- 4 Ühendage kartulinui klõpsatusega mootorisektsiooniga. (Jn 9)
- 5 Sisestage pistik pistikupessa.
- 6 Asetage kartulinui kartulitega täidetud kaussi.
- 7 Vajutage kiirusrežiimi nupule.
- 8 Liigutage kartulinuia üles-alla umbes 20 sekundit. Lisage järk-järgult piima ja jätkake seni, kuni olete saavutanud soovitud tulemuse.
- 9 Kasutage püree kartulinuiast eemaldamiseks spaatlit (ei ole kaasas).

Nõuanne. Te võite maitset täiustada, lisades soola või võid.

Kartulinuia lahtiühendamine

- 1 Eemaldage seadme pistik seinakontaktist.
- 2 Vajutage samaaegselt vabastusnuppu, et kartulinui mootorist eraldada (Jn 10).
- 3 Võtke purustuslaba nua küljest lahti, keerates purustuslaba päripäeva. (Jn 11)
- 4 Keerake nua päripäeva (1) ja tõmmake see liitmiku küljest lahti (2). (Jn 12)

Märkus. Puhastage alati kartulinui kohe pärast kasutamist (vt pt „Puhastamine” ja puhastustabelit).

Kompaktne hakkija

Peenestaja on mõeldud selliste toiduainete nagu pähklid, liha, sibulad, kõva juust, keedetud munad, küüslauk, maitseroheline, kuivikleib jms peenestamiseks.

Olge väga tähelepanelik hakkija lõiketerade käsitsemisel, terad on väga teravad. Olge eriti hoolikas lõiketerade hakkimiskausist väljavõtmisel ning hakkimiskausi tühjendamise ja puhastamise ajal.

Märkus. Enne töötlemist lõigake suuremad tükid umbes 2 cm suurusteks tükkideks.

1 Pange lõiketerade moodul peenestamiskaussi (Jn 13).

2 Pange koostisained peenestamiskaussi.

Õigete koguste ja töötlemiskestuste kohta vt tabelit.

Kompakthakkija kogused ja töötlemiskestused

Koostisained	Peenestamiskogused	Aeg	Kiirus
Sibulad ja munad	100 g	5 x 1 s	1–5
Liha	120 g (max)	5 s	turbo
Maitseroheline	20 g	5 x 1 s	10–16
Pähklid ja mandlid	100 g	20 s	turbo
Parmesan	50–100 g (max)	15 s	turbo
Küüslauk	50 g	5 x 1 sek	10–16

3 Pange hakkimiskausile kaas peale (Jn 14).

4 Kinnitage mootor peenestamiskausi kaane peale (kostub klõpsatus) (Jn 15).

5 Sisestage pistik pistikupessa.

6 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse/välja nuppu või turbonuppu.

- Sisse-välja nuppu kasutades saate kiirust reguleerida kiiruseselektori abil. Mida suurem on kiirus, seda lühem on töötlemisaeg.
- Kiiruseselektoriga saab valida kiiruse vahemikus 1 (väike kiirus) kuni 16 (suur kiirus).
- Kui kasutate turbonuppu, siis töötab seade maksimaalkiirusel. Sel juhul te kiiruseselektoriga kiirust reguleerida ei saa.

Märkus. Kui koostisained jäävad hakkimiskausi seinale külge, eemaldage seade vooluvõrgust ja eemaldage kuivad koostisained seinale küljest spaatli abil või vedelikku lisades (nt pestot valmistades).

Puhastamine (Jn 16)

Ärge kastke mootorit, visplite kinnitusseadet, hakkimisnõu kaant ja nua kinnitusseadet vee või teise vedeliku sisse ega loputage neid kraani all. Kasutage nende osade puhastamiseks ainult niisket lappi.

Enne, kui asute lisatarvikuid puhastama, eraldage need alati mootori küljest.

1 Eemaldage seadme pistik seinakontaktist.

2 Kasutatud tarviku eemaldamiseks vajutage korrara mõlemat mootoril asuvat vabastusnuppu.

3 Eemaldage tarvik.

Märkus. Kui soovite seadet eriti põhjalikult puhastada, võite eemaldada ka peenestamiskausi kummist rõngastihendi.

4 Täiendavaid juhendid leiate puhastustabelist.

Nõuanne. Saumikseri varre või kartulinuia kiireks puhastamiseks valage kasutatud saumikseri kannu pesuvahendit sisaldavat vett, sisestage saumikseri vars või kartulinui ning laske seadmel töötada umbes 10 sekundit.

Keskfond

- Seadme kasutusaja lõppedes ärge visake seda minema tavalise olmeprügi hulgas, vaid viige see ringlussevõtuks ametlikku kogumispunkti. Nii toimides aitate hoida loodust (Jn 17).

Tarvikud

Sellele seadmele tarvikute ostmiseks külastage meie veebilehte www.shop.philips.com/service. Kui te ei leia vajalikke tarvikuid, pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse, mille kontaktandmed leiate ülemaailmselt garantiilehelt. Võite ka külastada veebilehte www.philips.com/support.

Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, teavet või teil on probleem, külastage Philipsi veebilehte www.philips.com/support või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse. Telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiilehelt. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

Korduma kippuvad küsimused

Küsimus	Vastus
Seade teeb palju müra, levitab ebameeldivat lõhna, tundub katsudes kuum või suitseb. Mida tuleks teha?	Kui seadet on liiga kaua kasutatud, võib sellest tulla ebameeldivat lõhna või natuke suitsu. Sel juhul peaksite seadme välja lülitama ja laskma sellel tund aega jahtuda. Kui probleem püsib, võtke ühendust lähima Philipsi klienditeeninduskeskusega.
Kas ma võin töödelda kuumi keevaid koostisaineid?	Laske koostisainetel enne töötlemist jahtuda umbes temperatuurini 80 °C / 175 °F.
Kui suured peaksid koostisained enne töötlemist olema?	Lõigake koostisained umbes 2 x 2 cm suurusteks tükkideks.
Kas väga kõvade koostisainete töötlemisel on oht seadet kahjustada?	Jah, väga kõvade koostisainete, nagu luud ja kividega puuviljad, töötlemine võib seadet kahjustada. Kuid seadmega võib töödelda selliseid koostisaineid nagu Parmesani juust ja šokolaad.
Miks seade ootamatult seiskub?	Võimalik, et mõni kõva koostisaine on löiketerad tõkestanud. Vabastage sisse/välja nupp, eemaldage seade vooluvõrgust, võtke mootorisektsioon küljest ja eemaldage löiketerad tõkestanud koostisained.

Retseptid

Pannkoogitäidis

Koostisained:

- 120 g mett
- 100 g kuivatatud ploome

- 1** Pange mesi mitmeks tunniks külmkappi.
- 2** Pange kuivatatud ploomid hakkimiskaussi ja kallake neile peale mesi.
- 3** Vajutage turbonupule ja hakkige viis sekundit.

Pesto

Koostisained:

- 50 g Parmesani juustu
- 10 g küüslauku
- 50 g basiilikut
- 50 g männiseemneid
- 100 ml oliiviõli
- Sool

- 1** Lõigake juust väikesteks tükkideks (1 x 1 cm).
- 2** Koorige küüslauk, peske puhtaks basiilikulehed ja raputage need kuivaks.
- 3** Pange kõik koostisained nõusse.
- 4** Vajutage turbonuppu ja töödelge koostisaineid, kuni need on pastalaadseks massiks muutunud.

Tomatisupp

Koostisained:

- 500 g tomateid
- 80 g sibulat
- 1 küüslauguküüs
- 2 spl oliiviõli
- 10 g köögiviljamaitselist puljongisegu
- 500 ml vett
- 5 g soola
- Näpuotsatäis peenestatud musta pipart
- 45 g värsket koort

- 1** Koorige sibul ja küüslauk ning hakkige peeneks.
- 2** Eemaldage tomatite sabad ja peske need puhtaks.
- 3** Lõigake tomatid 4 tükiks (eriti suurte korral 8 tükiks).
- 4** Pange pott tulele ja valige suur kuumus.
- 5** Lisage õli, sibulad ja küüslauk ning pruunistage.
- 6** Lisage tomatid ja praadige samal ajal segades umbes 1–2 minutit (segage iga natukese aja tagant).
- 7** Lisage vesi ja puljongisegu.
- 8** Segage, kuni supp on korralikult läbi segatud.
- 9** Laske 10 minutit keeda ja lisage sool, pipar ja värskel koor.

Kartulipuder

Koostisained:

- 750 g jahukartuleid (pudrukartuleid)
- 250 ml kuuma piima (umbes 90°C)
- 20 g võid
- Sool

- 1** Koorige kartulid ja lõigake umbes 4 x 4 x 4 cm suurusteks tükkideks.
- 2** Keetke kartulitükke soolavees, kuni need on täiesti pehmed (umbes 20 minutit).
- 3** Kallake vesi ära, lisage kuum piim ja või ning pudrustage, kuni segu on ühtlane.

Uvod

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

Opći opis (Sl. 1)

- 1 Gumb za odabir brzine
- 2 Gumb za uključivanje/isključivanje
- 3 Gumb za turbo brzinu
- 4 Jedinica motora
- 5 Gumb za otpuštanje
- 6 Štapni nastavak za miješanje s integriranom jedinicom s rezačima
- 7 Zaštitni poklopac

Vrč (1 litra):

- 8 Okrugli vrč
- 9 Poklopac okruglog vrča

Metlica za miješanje:

- 10 Metlica za miješanje
- 11 Jedinica za spajanje metlice za miješanje

Nastavak za gnječenje krumpira:

- 12 Jedinica za spajanje nastavka za gnječenje
- 13 Štap za gnječenje
- 14 Lopatica za gnječenje

Kompaktna sjeckalica:

- 15 Poklopac sjeckalice
- 16 Jedinica s rezačima
- 17 Posuda sjeckalice

Važno

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

Opasnost

- Nikada ne uranjajte jedinicu motora u vodu ili neku drugu tekućinu i ne ispirite je pod mlazom vode. Čistite je samo vlažnom tkaninom.

Upozorenje

- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Aparat nemojte koristiti ako je oštećen utikač, mrežni kabel ili neki drugi dio.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Nemojte dopustiti djeci da koriste aparat bez nadzora.
- Nemojte dodirivati rubove jedinice s rezačima, naročito dok je aparat ukopčan. Rubovi rezača vrlo su oštri.
- Ako se neka od jedinica s rezačima zaglavi, najprije iskopčajte aparat, a zatim izvadite sastojke koji smetaju.

- Kako biste izbjegli prskanje, uvijek prije uključivanja aparata uronite štapne nastavke u sastojke, naročito u slučaju obrade vrućih sastojaka.
- Nikada ne koristite sjeckalicu bez posude sjeckalice.

Oprez

- Ako aparat ostavljate bez nadzora te prije njegovog sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja, isključite ga i iskopčajte iz napajanja.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu.
- Nemojte premašiti količine i vrijeme pripremanja naznačene u tablici.
- Nemojte obrađivati više od jedne skupine sastojaka bez prekida. Ostavite aparat da hladi 10 minuta prije no što nastavite.
- U vrč ili zdjelu sjeckalice nikada nemojte stavljati sastojke čija je temperatura viša od 80°C.
- Maksimalna razina buke: Lc = 85 dB(A)

Elektromagnetska polja (EMF)

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

Zaštita od pregrijavanja

Ovaj aparat ima zaštitu od pregrijavanja. Ako se aparat pregrije, automatski će se isključiti. Iskopčajte aparat i ostavite ga da se hladi 10 minuta. Zatim utikač vratite u zidnu utičnicu i ponovo uključite aparat. Ako se zaštita od pregrijavanja prečesto uključuje, obratite se distributeru proizvoda tvrtke Philips ili ovlaštenom Philips servisnom centru.

Prije prvog korištenja

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

Priprema za korištenje

- 1** Vruće sastojke ostavite da se ohlade prije obrade ili ih obrađujte u vrču ili zdjeli sjeckalice (maks. temperatura 80°C).
- 2** Prije obrade velike sastojke narežite na dijelove veličine otprilike 2 cm.
- 3** Ispravno sastavite aparat prije no što stavite utikač u zidnu utičnicu.

Korištenje aparata

Ručna miješalica

Ručna miješalica je namijenjena:

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

- 1** Stavite sastojke u vrč.

Preporučene količine i vrijeme obrade potražite u tablici.

Količine i vrijeme obrade

Sastojci	Količina	Vrijeme	Brzina
Voće i povrće	100 - 200 g	30 s	12-16
Dječja hrana, juhe i umaci	100 - 400 ml	60 s	12-16
Tijesta za palačinke	100 - 500 ml	60 s	12-16
Frapei i miješana pića	100 - 1000 ml	60 s	12-16

2 Pričvrstite štapni nastavak za miješanje na jedinicu motora ("klik") (Sl. 2).

3 Utikač ukopčajte u zidnu utičnicu.

4 Štitnik rezača uronite u sastojke u potpunosti (Sl. 3).

5 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje ili gumb za turbo brzinu kako biste uključili aparat.

- Kod korištenja gumba za uključivanje/isključivanje možete podesiti brzinu pomoću gumba za odabir brzine. Što je brzina veća, vrijeme obrade je kraće.
- Regulator brzine ima postavke od 1 (mala brzina) do 16 (velika brzina).
- Kada koristite gumb za turbo brzinu, aparat radi pri najvišoj brzini. U tom slučaju, brzina se ne može podesiti pomoću gumba za odabir brzine.

6 Polako pomičite aparat gore, dolje i u krug kako biste miješali sastojke (Sl. 4).

Metlica za miješanje

Metlica za miješanje namijenjena je samo za miješanje slatkog vrhnja, bjelanjaka i deserta.

1 Pričvrstite nastavak za miješanje na jedinicu za spajanje ("klik") (Sl. 5).

2 Pričvrstite jedinicu za spajanje na jedinicu motora ("klik") (Sl. 6).

3 Smjestite sastojke u zdjelu ili u vrč.

Savjet: Kada tučete bjelanjke, za postizanje najboljeg rezultata koristite veliku zdjelu.

Savjet: Kod tučenja šlaga koristite vrč kako biste izbjegli prskanje.

Preporučene količine i vrijeme obrade potražite u tablici.

Količine za miješanje i vrijeme obrade

Sastojci	Količina za miješanje	Vrijeme
Vrhnje	250 ml	70 - 90 s
Bjelanjci	4 jaja	120 s

Savjet: Kako bi se spriječilo prskanje, počnite uz postavku male brzine te nakon pribl. 1 minute prijedite na postavku veće brzine.

4 Uključite utikač u zidnu utičnicu i pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje.

5 Nakon pribl. 1 minute možete pritisnuti gumb za turbo brzinu kako biste nastavili pri turbo brzini.

Odvajanje metlice za miješanje

1 Pritisnite gumb za oslobađanje kako biste metlicu za miješanje odvojili od jedinice s motorom.

2 Povucite jedinicu za spajanje s metlice za miješanje.

Nastavak za gnječenje krumpira

Nastavak za gnječenje krumpira posebno je dizajniran za izradu pirea od krumpira i gnječenje kuhanog graška.

Oprez: Nastavkom za gnječenje krumpira nikad nemojte gnječiti sastojke u posudi izravno na izvoru topline. Uvijek sklonite posudu s izvora topline i pričekajte da se sastojci malo ohlade prije nego ih počnete gnječiti.

Oprez: Nemojte gnječiti tvrdi ili slabo kuhanu hranu jer to može oštetiti nastavak za gnječenje krumpira.

Oprez: Tijekom ili nakon gnječenja nemojte udarati nastavkom za krumpir po stjenci posude. Višak hrane uklonite lopaticom.

Oprez: Kako bi se izbjeglo oštećenje, za uklanjanje pirea iz nastavka za gnječenje krumpira nikada nemojte koristiti oštre ili tvrde predmete.

1 Krumpir kuhajte oko 20 minuta, iscijedite ga i stavite u zdjelu.

Savjet: Za najbolji rezultat zdjela ne smije biti napunjena više od pola.

2 Pričvrstite štap za gnječenje krumpira na jedinicu za spajanje (1) i okrenite ga suprotno od smjera kazaljke na satu (2) ("klik") (Sl. 7).

3 Lopaticu za gnječenje pričvrstite na štap za gnječenje. (Sl. 8)

4 Pričvrstite nastavak za gnječenje krumpira na jedinicu motora ("klik"). (Sl. 9)

5 Utikač ukopčajte u zidnu utičnicu.

6 Stavite nastavak za gnječenje krumpira u zdjelu s krumpirima.

7 Pritisnite gumb za turbo brzinu.

8 Pomičite nastavak za gnječenje krumpira gore i dolje približno 20 sekundi. Malo po malo dodajte mlijeko i nastavite s gnječenjem sve dok ne dobijete željeni rezultat.

9 Pomoću kuhinjske lopatice (nije u paketu) uklonite pire iz nastavka za gnječenje krumpira.

Savjet: Okus možete poboljšati dodavanjem soli ili maslaca.

Odvajanje nastavka za gnječenje krumpira

1 Iskopčajte aparat.

2 Istovremeno pritisnite oba gumba za oslobađanje kako biste nastavak za gnječenje krumpira odvojili od jedinice s motorom (Sl. 10).

3 Odvojite lopaticu za gnječenje od štapa za gnječenje tako da je okrenete u smjeru kretanja kazaljke na satu. (Sl. 11)

- 4** Okrenite štap za gnječenje krumpira u smjeru kazaljke na satu (1) i povucite ga s jedinice za spajanje (2). (Sl. 12)

Napomena: Nastavak za gnječenje krumpira uvijek očistite neposredno nakon upotrebe (pogledajte poglavlje 'Čišćenje' i tablicu za čišćenje).

Kompaktna sjeckalica

Sjeckalica je namijenjena sjeckanju sastojaka kao što su orasi, meso, luk, tvrdi sir, kuhana jaja, češnjak, bilje, suhi kruh itd.

Budite pažljivi prilikom rukovanja jedinicom s rezačima sjeckalice jer su rezači vrlo oštri. Budite posebno pažljivi prilikom vađenja jedinice s rezačima iz zdjele sjeckalice, prilikom pražnjenja zdjele sjeckalice i tijekom čišćenja.

Napomena: Prije obrade velike sastojke narežite na dijelove veličine otprilike 2 cm.

- 1** Jedinicu s rezačima stavite u zdjelu sjeckalice (Sl. 13).

- 2** Stavite sastojke u zdjelu sjeckalice.

Preporučene količine i vrijeme obrade potražite u tablici.

Količine i vrijeme obrade za kompaktnu sjeckalicu

Sastojci	Količina za sjeckanje	Vrijeme	Brzina
Luk i jaja	100 g	5 × 1 s	1-5
Meso	120 g (maks.)	5 s	turbo
Bilje	20 g	5 × 1 s	10 - 16
Orasi i bademi	100 g	20 s	turbo
Parmezan	50-100 g (maks.)	15 s	turbo
Češnjak	50 g	5 × 1 s	10 - 16

- 3** Postavite poklopac sjeckalice na posudu sjeckalice (Sl. 14).

- 4** Pričvrstite jedinicu motora na poklopac sjeckalice ("klik") (Sl. 15).

- 5** Utikač ukopčajte u zidnu utičnicu.

- 6** Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje ili gumb za turbo brzinu kako biste uključili aparat.

- Kod korištenja gumba za uključivanje/isključivanje možete podesiti brzinu pomoću gumba za odabir brzine. Što je brzina veća, vrijeme obrade je kraće.
- Regulator brzine ima postavke od 1 (mala brzina) do 16 (velika brzina).
- Prilikom korištenja gumba za turbo brzinu aparat radi pri najvećoj brzini. U tom slučaju, brzina se ne može prilagoditi pomoću regulatora brzine.

Napomena: Ako se sastojci lijepe za stjenke zdjele sjeckalice, iskopčajte aparat i lopaticom ili dodavanjem tekućine odlijepite suhe sastojke sa stjenke (npr. ako pripremate pesto).

Čišćenje (Sl. 16)

Jedinicu motora, jedinicu za spajanje nastavka za miješanje, poklopac sjeckalice i jedinicu za spajanje nastavka za gnječenje nemojte uranjati u vodu ili neku drugu tekućinu niti ispirati pod vodom. Za čišćenje tih dijelova koristite isključivo vlažnu krpu.

Dodatke prije čišćenja uvijek odvojite od jedinice s motorom.

- 1 Iskopčajte aparat.
- 2 Istovremeno pritisnite oba gumba za otpuštanje na jedinici motora kako biste odvojili nastavak koji ste koristili.
- 3 Skinite dodatak.

Napomena: Za temeljitije čišćenje možete i ukloniti gumeni prsten iz posude sjeckalice.

- 4 Dodatne upute potražite u tablici za čišćenje.

Savjet: Kako biste brzo očistili štap za miješanje ili nastavak za krumpir, ulijte toplu vodu s malom količinom tekućine za pranje u vrč ili zdjelu koju ste koristili, umetnite štap za miješanje ili nastavak za krumpir i ostavite aparat da radi pribl. 10 sekundi.

Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 17).

Dodatna oprema

Kako biste kupili dodatni pribor za ovaj aparat, posjetite našu web-stranicu www.shop.philips.com/service. Ako imate ikakve poteškoće prilikom nabavljanja dodataka za svoj aparat, obratite se centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi. Podaci za kontakt nalaze se u međunarodnom jamstvu. Možete i posjetiti www.philips.com/support.

Jamstvo i servis

Ako vam je potreban servis ili informacija, odnosno ako imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, www.philips.com/support, ili se obratite centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi. Broj telefona nalazi se u priloženom međunarodnom jamstvu. Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Često postavljena pitanja

Pitanje	Odgovor
Aparat je vrlo bučan, osjeća se neugodan miris, vruć je na dodir ili se pojavljuje dim. Što trebam napraviti?	Aparat može proizvesti neugodan miris ili dim ako ste ga predugo koristili. U tom slučaju, isključite aparat i ostavite ga da se hladi 60 minuta. Ako se problem nastavi, obratite se najbližem centru za korisničku podršku tvrtke Philips.
Mogu li obrađivati kipuće sastojke?	Prije obrade ostavite sastojke da se ohlade na približno 80°C/175°F.
Koja je odgovarajuća veličina sastojaka prije obrade?	Sastojke narežite na komade od približno 2 x 2 cm.
Može li se aparat oštetiti obradom vrlo tvrdih sastojaka?	Da, aparat se može oštetiti ako obrađujete vrlo tvrde sastojke kao što su kosti i voće s košticama. Međutim, aparat se može koristiti za obradu sastojaka kao što su parmezan ili čokolada.
Zašto je aparat iznenada prestao raditi?	Možda neki tvrdi sastojci blokiraju jedinicu s rezačima. Otpustite gumb za uključivanje/isključivanje, iskopčajte aparat, odvojite jedinicu motora i izvadite sastojke koji blokiraju jedinicu s rezačima.

Recepti

Nadjev za palačinke

Sastojci:

- 120 g meda
- 100 g šljiva

- 1** Med ostavite u hladnjaku nekoliko sati.
- 2** Šljive stavite u zdjelu sjeckalice i pomoću žlice prelijte medom.
- 3** Pritisnite gumb za turbo brzinu i sjeckajte 5 sekundi.

Pesto

Sastojci:

- 50 g parmezana
- 10 g češnjaka
- 50 g bosiljka
- 50 g pinjola
- 100 ml maslinovog ulja
- Sol

- 1** Sir izrežite na male komade (1 x 1 cm).
- 2** Ogulite češnjak, operite listiće bosiljka i stresite vodu s njih.
- 3** Sve sastojke stavite u vrč.
- 4** Pritisnite gumb za turbo brzinu i obrađujte sastojke dok se ne pretvore u pastu.

Juha od rajčica

Sastojci:

- 500 g rajčica
- 80 g luka
- 1 češnjak češnjaka
- 2 jušne žlice maslinovog ulja
- 10 g praha povrtnog temeljca
- 500 ml vode
- 5 g soli
- Prstohvat mljevenog crnog papra
- 45 g crème fraîche

- 1** Ogulite luk i češnjak te ih krupno narežite.
- 2** S rajčica uklonite peteljke i zatim ih operite
- 3** Izrežite rajčice na 4 dijela (na 8 dijelova ako su velike).
- 4** Stavite lonac na štednjak i odaberite postavku visoke temperature.
- 5** Dodajte ulje, luk i češnjak te pržite dok ne omekšaju.
- 6** Dodajte rajčice i pržite uz približno 1 - 2 minute uz povremeno miješanje.
- 7** Dodajte vodu i temeljac te pričekajte da voda prokuha.
- 8** Miješajte sastojke miješalicom dok ne dobijete glatku juhu.
- 9** Ostavite da kuha 10 minuta, a zatim dodajte sol, papar i crème fraîche.

Pire krumpir

Sastojci:

- 750 g brašnjavog krumpira (za pire)
- 250 ml vrućeg mlijeka (pribl. 90°C)
- 20 g maslaca
- Sol

- 1** Ogulite krumpir i narežite ga na dijelove približne veličine 4 x 4 x 4 cm.
- 2** Komade krumpira kuhajte u slanoj vodi dok potpuno ne omekšaju (pribl. 20 minuta).
- 3** Izlijte vodu, dodajte vruće mlijeko i maslac te gnječite dok ne dobijete glatku smjesu.

Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

Általános leírás (ábra 1)

- 1 Sebességválasztó
- 2 Be-/kikapcsoló gomb
- 3 Turbó sebesség gomb
- 4 Motoregység
- 5 Kioldógomb
- 6 Aprítónúd beépített aprítókéssel
- 7 Védősapka

Mérőpohár (1 liter):

- 8 Kerek mérőpohár
- 9 Kerek mérőpohár fedele

Habverő:

- 10 Habverő
- 11 Habverő-csatlakozó egység

Burgonyapürésítő:

- 12 Pürésítő csatlakozóegység
- 13 Pürésítő rúd
- 14 Pürésítő lapát

Kompakt aprító:

- 15 Az aprító fedele
- 16 Aprítókés
- 17 Aprítóedény

Fontos!

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

Vigyázat!

- Ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le folyóvíz alatt. A motoregység tisztítását csak nedves ruhával végezze.

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatával.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel vagy egyéb alkatrészek megsérültek.
- Ha a hálózati kábel meghibásodik, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készülék használatát nem javasoljuk csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkező, tapasztalatlan vagy kellő ismerettel nem rendelkező személyeknek (beleértve a gyermekeket is), csak a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett.
- Vigyázzon, hogy gyermekek ne játszanak a készülékkel.
- Gyermekek ne használják a készüléket felügyelet nélkül.
- Ne érintse meg az aprítókések vágóéleit, ha a készülék csatlakoztatva van. A vágóélek nagyon élesek.

- Ha az egyik aprítókés beszorul, az elakadást okozó anyagok eltávolítása előtt húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.
- A fröcskölés elkerülése érdekében mindig merítse a karokat a hozzávalókba, mielőtt bekapcsolná a készüléket. Különösen ügyeljen erre forró hozzávalók feldolgozása során.
- Ne használja az aprítókéseket az aprítóedény nélkül.

Figyelmeztetés!

- Ha felügyelet nélkül kívánja hagyni, illetve össze- vagy szétszerelés és tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati kábelt a fali aljzatból.
- Ne használjon más gyártótól származó tartozékot / alkatrészt, vagy olyat, melyet a Philips nem javasolt, mert a garancia érvényét veszti.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Ne lépje túl a táblázatokban feltüntetett mennyiségeket és használati időt.
- Ne turmixoljon egy adagnál többet megszakítás nélkül. Mielőtt újra használná a készüléket, hagyja 10 percig hűlni.
- Ne töltsön a pohárba vagy az aprítóedénybe 80 °C-nál magasabb hőmérsékletű alapanyagokat.
- Maximum zajszint: Lc = 85 dB (A)

Elektromágneses mezők (EMF)

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

Túlmelegedés elleni védelem

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva. Túlmelegedés esetén a készülék automatikusan kikapcsol. Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja 10 percig hűlni. Ezután ismét csatlakoztassa a tápkábelt, és kapcsolja be a készüléket. Ha a túlmelegedés elleni védelem túl gyakran lép működésbe, forduljon Philips márkakereskedőhöz vagy Philips szakszervizhez.

Teendők az első használat előtt

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

Előkészítés a használatra

- 1** A forró alapanyagokat feldolgozás, illetve mérőpohárba vagy aprítóedénybe töltés előtt hagyja kihűlni (max. hőmérséklet: 80 °C).
- 2** A nagyobb darabokat vágja kb. 2 cm nagyságúra feldolgozás előtt.
- 3** A készüléket a hálózati csatlakoztatás előtt szerelje össze.

A készülék használata

Rúdmixer

A rúdmixer felhasználási területei:

- Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, italkeverékek, koktélok mixelése.
- Puha alapanyagok, pl. palacsintatészta vagy majonéz keverése.
- Főtt alapanyagok, pl. bébiételek pépesítése.

- 1** Tegye az alapanyagokat a darálóedénybe.

Az ajánlott mennyiségeket és a feldolgozási időket megtalálhatja az alábbi táblázatban.

Turmixmennyiségek és feldolgozási idők

Hozzávalók	Turmixmennyiség	Idő	Fokozat
Gyümölcsök és zöldségek	10–20 dkg	30 mp	12-16
Bébiétel, levesek és mártások	1–4 dl	1 perc	12-16
Tészták	1–5 dl	1 perc	12-16
Mixelt italok és italkeverékek	1–10 dl	1 perc	12-16

2 Illesse a aprítórudat a motoregységre (kattanást hall) (ábra 2).

3 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

4 A késegséget teljesen merítse a hozzávalókba (ábra 3).

5 A készüléket a be-/kikapcsoló gombbal vagy a turbó sebesség gombbal kapcsolhatja be.

- A be-/kikapcsoló gomb használata esetén a sebesség a sebességválasztóval beállítható. Minél nagyobb a sebesség, annál rövidebb ideig tart a feldolgozás.
- A sebességválasztó lehetséges beállítási tartománya 1-től (alacsony fokozat) 16-ig (magas fokozat) terjed.
- A turbó sebesség gomb használatakor a készülék maximális sebességen üzemel. Ilyenkor nem módosíthatja a sebességet a sebességválasztóval.

6 A készüléket lassan lefelé és felfelé, valamint körkörösön mozgatva turmixolja össze az alapanyagokat (ábra 4).

Habverő

A habverővel csak tejszínt és tojásfehérjét verhet fel, vagy krémeket készíthet.

1 Helyezze a habverőt a csatlakozóegységre (kattanást hall) (ábra 5).

2 Csatlakoztassa a csatlakozóegységet a motoregységhez (kattanást hall) (ábra 6).

3 Tegye a hozzávalókat egy tálba vagy a mérőpohárba.

Tipp: Tojásfehérje felveréséhez használjon nagyméretű tálat a legjobb végeredmény érdekében.

Tipp: Hab készítésekor a kifröccsenés megakadályozására használja a mérőpoharat.

Az ajánlott mennyiségeket és a feldolgozási időket megtalálhatja az alábbi táblázatban.

Turmixmennyiségek és feldolgozási idők

Hozzávalók	Habverési mennyiség	Idő
Tejszín	250 ml	70-90 mp.
Tojásfehérje	4 tojás	2 perc

Tipp: A kifröccsenés megakadályozása érdekében a feldolgozást kezdje alacsony sebességfokozaton, majd kb. 1 perc elteltével kapcsoljon magasabb sebességfokozatra.

4 Csatlakoztassa a hálózati kábelt a fali aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket.

5 Kb. 1 perc múlva folytathatja a habverést turbó fokozaton, ha megnyomja a turbó gombot.

A habverő eltávolítása

1 A habverő motoregységről való eltávolításához nyomja meg a kioldó gombot.

2 Húzza le a csatlakozóegységet a habverőről.

Burgonyapürésítő

A burgonyapürésítőt kifejezetten burgonyapüré készítésére és főtt borsó pépesítésére tervezték.

Figyelmeztetés! A burgonyapürésítőt soha ne használja közvetlen hőforrás felett elhelyezett sütőedényben. Először húzza le a sütőedényt a tűzről, és a pürésítés megkezdése előtt hagyja kihűlni az alapanyagokat.

Figyelmeztetés! Ne próbáljon kemény vagy nyers ételt pürésíteni, mert ez a burgonyapürésítő károsodását okozhatja.

Figyelmeztetés! Pürésítés közben és után ne ütögesse a burgonyapürésítőt a lábas falához. A ráragadt étel eltávolításához használjon spatulát.

Figyelmeztetés! A készülék sérülésének elkerülése érdekében soha ne használjon éles vagy kemény tárgyakat a karra ragadt püré eltávolításához.

1 Körülbelül 20 percig főzze a burgonyát, majd szűrje le, és tegye egy tálba.

Tipp: A legjobb eredmény elérése érdekében ügyeljen arra, hogy a tál legfeljebb félig legyen töltve.

2 Csatlakoztassa a pürésítő rudat a pürésítő csatlakozóegységhez (1), és forgassa az óramutató irányával ellentétesen (2) (kattanást hall) (ábra 7).

3 Csatlakoztassa a pürésítő lapátot a pürésítő rúdhoz. (ábra 8)

4 Csatlakoztassa a burgonyapürésítőt a motoregységhez (kattanást hall). (ábra 9)

5 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

6 Helyezze a burgonyapürésítőt a burgonyával teli tálba.

7 Nyomja meg a turbó sebesség gombot.

8 Mozgassa a burgonyapürésítőt fel és le körülbelül 20 mp-ig. Apránként öntse hozzá a tejet, és folytassa a pürésítést a kívánt eredmény eléréséig.

9 A karra ragadt püré eltávolításához használjon spatulát (nem tartozék).

Tipp: Kellemebb ízhatást érhet el, ha sót vagy vajat ad a püréhez.

A burgonyapürésítő leszerelése

1 Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzattól.

2 A burgonyapürésítő motoregységről való eltávolításához nyomja meg egyszerre mindkét kioldó gombot (ábra 10).

3 Forgassa az óramutató járásával megegyező irányba a pürésítő lapátot, hogy le tudna venni a pürésítő rúdról. (ábra 11)

- 4** Forgassa a pürésítő rudat az óramutató járásával megegyező irányba (1), majd húzza le a csatlakozóegységről (2). (ábra 12)

Megjegyzés: A burgonyapürésítőt mindig közvetlenül a használat után tisztítsa meg (lásd a „Tisztítás” című fejezetet és a tisztítási táblázatot).

Kompakt aprító

Az aprító különböző magvak, hús, hagyma, kemény sajtok, főtt tojás, fokhagyma, fűszerek, száraz kenyér stb. aprítására alkalmas.

Az aprítókést rendkívül óvatosan használja, mert a vágóélek igen élesek. Legyen különösen elővigyázatos, amikor eltávolítja az aprítókést a vágóedényből, amikor kiüríti a vágóedényt, illetve tisztítja azt.

Megjegyzés: A nagyobb darabokat vágja kb. 2 cm nagyságúra feldolgozás előtt.

- 1** Helyezze az aprítókést az aprítóedénybe (ábra 13).

- 2** Tegye a hozzávalókat az aprítóedénybe.

Az ajánlott mennyiségeket és a feldolgozási időket megtalálhatja az alábbi táblázatban.

Kompakt aprító: mennyiségek és feldolgozási idők

Hozzávalók	Aprítási mennyiség	Idő	Fokozat
Hagyma és tojás	10 dkg	5 x 1 mp	1-5
Hús	120 g (max.)	5 mp	Turbó
Fűszerek	2 dkg	5 x 1 mp	10-16
Dió és mandula	10 dkg	20 mp	Turbó
Parmezán sajt	5–10 dkg (max)	15 mp	Turbó
Fokhagyma	5 dkg	5 x 1 mp.	10-16

- 3** Helyezze fel az aprítóedény fedelét (ábra 14).

- 4** Erősítse a motoregységet az aprító fedeléhez (kattanást kell hallania) (ábra 15).

- 5** Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

- 6** A készüléket a be-/kikapcsoló gombbal vagy a turbó gombbal kapcsolhatja be.

- A be-/kikapcsoló gomb használata esetén a sebesség a sebességválasztóval beállítható. Minél nagyobb a sebesség, annál rövidebb ideig tart a feldolgozás.
- A sebességválasztó lehetséges beállítási tartománya 1-től (alacsony fokozat) 16-ig (magas fokozat) terjed.
- A turbó sebesség használatakor a készülék maximális sebességen üzemel. Ilyenkor a sebesség nem állítható a sebességválasztóval.

Megjegyzés: Ha az alapanyagok az aprítóedény falára ragadnak, spatula segítségével, illetve folyadék hozzáadásával távolítsa el (pl. pesto készítésekor), miután áramtalanította a készüléket.

Tisztítás (ábra 16)

A motoregységet, a habverő-csatlakozó egységet, az aprítóedény fedelét és a pürésítő csatlakozóegységet ne merítse vízbe vagy más folyadékba és ne öblítse le a csap alatt. Ezen részek tisztítását csak nedves ruhával végezze.

Tisztítás előtt mindig távolítsa el a tartozékokat a motoregységről.

- 1 Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzataból.
- 2 A használt tartozék eltávolításához nyomja meg egyszerre mindkét, a motoregységen található kioldó gombot.
- 3 Szerelje szét a tartozékot.

Megjegyzés: Az aprítóedény különösen alapos tisztításához akár a gumigyűrűt is eltávolíthatja.

- 4 További utasításokat a tisztítási táblázatban talál.

Tipp: Az aprítórúd és a pürésítő rúd gyors tisztításához öntsön mosogatószeres meleg vizet a használt kehelybe vagy tálba, illesse a helyére az aprítórudat vagy a pürésítő rudat, és működtesse a készüléket kb. 10 másodpercig.

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 17).

Tartozékok

Alkatrészekkel kapcsolatban kérjük forduljon partnerünkhöz: Szervíz Kft., 1117 Budapest, Karinthy Frigyes u. 15. Telefon: +361-209-6052. E-mail: philipsszerviz@t-online.hu Ha nehézségei adódnak a készülékhez tartozó alkatrészek beszerzésében, kérjük, vegye fel a kapcsolatot országa Philips vevőszolgálatával. Ennek elérhetőségét a világszerte érvényes garancialevélen találja. A www.philips.com/support oldalon is tájékozódhat.

Jótállás és szerviz

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips weboldalára (www.philips.com/support), vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához. A telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen. Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.

Gyakran ismétlődő kérdések

Kérdés

Válasz

A készülék nagyon hangos, kellemetlen szagot áraszt, felforrósodik, illetve füstöl. Mit tegyek?

Ha túl sokáig használják, akkor előfordulhat, hogy a készülék kellemetlen szagot áraszt vagy kicsit füstöl. Ebben az esetben kapcsolja ki a készüléket, és hagyja hűlni 60 percig. Amennyiben a probléma továbbra is fennáll, forduljon a legközelebbi Philips vevőszolgálathoz.

Az alapanyagok forrón is feldolgozhatók?

Feldolgozás előtt hagyja az alapanyagokat kb. 80 °C-os hőmérsékletre hűlni.

Milyen méretűek lehetnek a hozzávalók, ha a készülékkel szeretném őket feldolgozni?

A hozzávalókat körülbelül 2x2 cm-es darabokra vágja.

A nagyon kemény alapanyagok feldolgozása károsíthatja a készüléket?

A készülék károsodhat, hogy ha nagyon kemény hozzávalókat, például csontot vagy magvas gyümölcsöket dolgoz fel vele. Azonban a készülék fel tudja dolgozni a parmezánt vagy a csokoládét.

Kérdés

Miért áll le a készülék váratlanul működés közben?

Válasz

Lehet, hogy egy keményebb alapanyag akadályozza az aprítókések forgását. Engedje fel a bekapcsoló gombot, áramtalanítsa a készüléket, majd válassza le a motoregységet, és távolítsa el az aprítókéseket akadályozó alapanyagokat.

Receptek**Palacsintatöltelék****Hozzávalók:**

- 12 dkg méz
- 10 dkg aszalt szilva

- 1** Tegye a mézet pár órára a hűtőbe.
- 2** Tegye a szilvát az aprítóedénybe, és kanalazzon rá mézet.
- 3** Nyomja meg a turbó sebesség gombot, és 5 másodpercig használja a készüléket.

Pesto**Hozzávalók:**

- 50 g Parmezán sajt
- 10 g fokhagyma
- 50 g bazsalikom
- 50 g fenyőmag
- 100 ml olívaolaj
- Só

- 1** Vágja apró darabokra a sajtot (1 x 1 cm).
- 2** Tisztítsa meg a fokhagymát, mossa meg a bazsalikomleveleket, és rázza le róluk a felesleges vizet.
- 3** Tegye a hozzávalókat a mérőedénybe.
- 4** Nyomja meg a turbó sebesség gombot, és addig dolgozza össze az alapanyagokat, amíg azok pépeseek nem lesznek.

Paradicsomleves**Hozzávalók:**

- 0,5 kg paradicsom
- 80 g hagyma
- 1 fokhagymagerezd
- 2 evőkanál olívaolaj
- 10 g zöldség fűszerkeverék
- 0,5 l víz
- 5 g só
- Egy csipetnyi őrölt feketebors
- 45 g crème fraîche (tejszínes tejföl)

- 1** Tisztítsa meg a hagymát és fokhagymát, majd vágja fel őket nagyobb darabokra.
- 2** Vágja ki a paradicsomok szárát, és mossa meg őket.
- 3** Vágja a paradicsomokat 4 részre (nagyon nagy paradicsomok esetén 8 részre).
- 4** Helyezzen egy edényt a tűzhelyre és válasszon magas hőfokozatot.

- 5 Öntsön az edénybe olajat, adjon hozzá hagymát, fokhagymát és pirítsa addig míg üveges nem lesz.
- 6 Adja hozzá a paradicsomokat, majd keverve pirítsa őket kb. 1-2 percig (időnként keverje meg).
- 7 Adja hozzá a vizet és a zöldség-fűszerkeveréket, majd várjon, amíg a víz forrni nem kezd.
- 8 Keverje az összetevőket, amíg egyenletes nem lesz a leves állaga.
- 9 Hagyja főni 10 percig, majd adja hozzá a sót, a borsot és a crème fraîche-t.

Burgonyapüré

Hozzávalók:

- 7,5 dkg felaprított burgonya
- 2,5 dl forró tej (kb. 90 °C-os)
- 20 g vaj
- Só

- 1 Hámozza meg a burgonyát és darabolja fel kb. 4 x 4 x 4 cm-es darabokra.
- 2 Főzze a burgonyát sós vízben, amíg teljesen puha nem lesz (kb. 20 percig).
- 3 Öntse le róla a vizet, adja hozzá a forró tejet, a vajat és keverje simára.

Кіріспе

Өнімді сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips компаниясы ұсынатын қолдауды толығымен пайдалану үшін, өнімді www.philips.com/welcome веб-торабында тіркеңіз.

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- 1 Жылдамдық таңдағыш
- 2 Қосу/өшіру түймесі
- 3 Турбо жылдамдығы түймесі
- 4 Мотор бөлігі
- 5 Шешу түймесі
- 6 Пышақтары бар қол блендері
- 7 Қорғау қақпағы

Стакан (1 литр):

- 8 Дөңгелек стакан.
- 9 Дөңгелек стаканның қақпағы.

Бұлғауыш:

- 10 Бұлғауыш
- 11 Бұлғауыштың байланыстырғыш бөлігі

Картоп езгіш:

- 12 Езгіштің байланыстырғыш бөлігі
- 13 Езгіш
- 14 Езгіш күрекшесі

Шағын ұсақтағыш:

- 15 Ұсақтағыш қақпағы
- 16 Пышақтар
- 17 Ұсақтағыш тостағаны

Маңызды

Құралды қолданбас бұрын, осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығып, болашақта анықтамалық құрал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті жағдайлар

- Мотор бөлігін суға немесе басқа да сұйықтыққа батыруға, сондай-ақ, оны ағынды судың астында жууға болмайды. Мотор бөлігін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Абайлаңыз

- Құралды қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Егер штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзге бөлшектері зақымданған болса, құралды пайдаланбаңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны тек Philips компаниясында, Philips мақұлдаған қызмет орталығында немесе білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауынсыз немесе құрылғыны пайдалану нұсқауларынсыз, физикалық және ойлау қабілеті шектеулі, сезімталдығы төмен, сондай-ақ білімі мен тәжірибесі аз адамдар (соның ішінде балалар) бұл құрылғыны қолданбауы керек.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаған жөн.
- Балалардың бұл құралды қадағалаусыз пайдалануына жол бермеңіз.
- Пышақтардың жүздерін, әсіресе құрал розеткаға жалғаулы тұрғанда ұстамаңыз. Жүздер өте өткір болады.

- Егер пышақ тұрып қалса, пышақ бөлігіндегі ингредиенттерді тазарту үшін алдымен құрылғыны тоқтан суырыңыз.
- Шашырамауы үшін, құрылғыны қоспас бұрын оны азыққа (әсіресе ыстық азықтарды өңдегенде) батырыңыз.
- Ұсақтағыш ыдысы болмаса, ешқашан ұсақтағыштың пышақтарын қолданбаңыз.

Ескерту

- Қараусыз қалдырмас бұрын, сондай-ақ жинау, бөлшектеу немесе тазалау алдында, құралды өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Philips арнайы ұсынбаған немесе Philips компаниясынан басқа өндірушілер шығарған қосалқы құралдарды немесе бөлшектерді қолдануға болмайды. Қолданған жағдайда, өнімнің кепілдігі өз күшін жояды.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға арналған.
- Кестеде көрсетілген мөлшер мен дайындау уақытынан асырмаңыз.
- Токтасыз бір партиядан артық өңдемеңіз. Өңдеуді жалғастырмас бұрын, құралды 10 минут суытып алыңыз.
- Стакан немесе ұсақтағыш ыдысын ешқашан температурасы 80°C-тан асатын ингредиенттермен толтырмаңыз.
- Ең жоғарғы шуыл деңгейі: Lc= 85 дБ (A)

Электрмагниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы Philips құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Осы пайдаланушы нұсқаулығы бойынша дұрыс қолданылса, бүгінгі таңдағы ғылыми дәлелдерге сәйкес, құрал пайдалану үшін қауіпсіз болып табылады.

Қызып кетуден қорғау

Бұл құралда қызып кетуден сақтайтын қорғау механизмі бар. Қатты қызып кетсе, құрал автоматты түрде өшеді. Құралды розеткадан ажыратып, 10 минуттай суытып алыңыз. Содан соң, қуат сымын қабырғадағы розеткаға жалғап, құралды қайта қосыңыз. Егер қызып кетуден сақтайтын қорғауы тым жиі іске қосылатын болса, Philips дилеріне немесе Philips қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Алғаш қолданар алдында

Құралды алғашқы рет қолданар алдында, азыққа тиетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тарауын қараңыз).

Пайдалануға дайындау

- 1 Ыстық ингредиенттерді өңдемес немесе стаканға не болмаса ұсақтағыш ыдысына салмас бұрын суытып алыңыз (ең жоғарғы температура — 80 °C).
- 2 Азықтардың ірілерін өңдемес бұрын шамамен 2 см етіп тураңыз.
- 3 Қабырға розеткасына жалғамас бұрын, құралдың дұрыс жиналғанын тексеріңіз.

Құралды пайдалану

Қол блендері

Қол блендерінің функциялары:

- сүт өнімдері, суостар, жеміс-жидек шырындары, көжелер, сусындар, коктейльдер сияқты сұйықтықтарды шайқау;
- құймаққа арналған сұйық қамыр немесе майонез сияқты жұмсақ азықтарды араластыру;
- балалар тағамы үшін пісірілген азықтардан езбе дайындау.

- 1 Азықтарды тостағанға салыңыз.

Ұсынылатын көлемдер мен өңдеу уақытын кестеден қараңыз.

Шайқау көлемдері мен өңдеу уақыттары

Азық түрлері	Шайқау көлемдері	Уақыт	Жылдамдық
Жеміс-жидектер мен көкөністер	100-200 г	30 с	12-16
Бала тамағы, көжелер мен соустар	100-400 мл	60 с	12-16
Сұйық қамыр	100-500 мл	60 с	12-16
Коктейльдер мен сусындар	100-1000 мл	60 с	12-16

2 Қол blenderін мотор бөлігіне тағыңыз («сырт» ете түседі) (Сурет 2).

3 Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосыңыз.

4 Пышақ саптамасын азыққа толық батырыңыз (Сурет 3).

5 Құралды қосу үшін, қосу/өшіру түймесін немесе турбо жылдамдық түймесін басыңыз.

- Қосу/өшіру түймесін пайдаланған кезде жылдамдықты жылдамдық таңдағышпен реттеуге болады. Жылдамдық неғұрлым жоғары болса, өңдеу уақыты соғұрлым қысқа болады.
- Жылдамдық таңдағыштың 1-ден (төмен жылдамдық) 16-ға дейінгі (жоғары жылдамдық) аралықта жылдамдық параметрлері бар.
- Турбо жылдамдық түймесін пайдаланған жағдайда, құрал ең жоғарғы жылдамдықпен жұмыс істейді. Мұндай жағдайда, жылдамдық таңдағыш арқылы жылдамдықты реттеу мүмкін емес.

6 Азықтарды араластыру үшін, құралды жоғары, төмен және айналдырып баяу жүргізіңіз (Сурет 4).

Бұлғауыш

Бұлғауыш кремді, жұмыртқа ағын және десерттерді бұлғауға арналған.

1 Бұлғауышты байланыстырғыш бөлікке жалғаңыз («сырт» ете түседі) (Сурет 5).

2 Байланыстырғыш бөлікті мотор бөлігіне жалғаңыз («сырт» ете түседі) (Сурет 6).

3 Азықтарды тостағанға немесе стаканға салыңыз.

Кеңес Жұмыртқа ағын бұлғағанда, жақсы нәтиже алу үшін үлкен тостаған пайдаланыңыз.

Кеңес Кремді бұлғағанда, шашырауы үшін стакан пайдаланыңыз.

Ұсынылатын көлемдер мен өңдеу уақытын кестеден қараңыз.

Бұлғау көлемдері мен өңдеу уақыты

Азық түрлері	Бұлғау көлемдері	Уақыт
Крем	250 мл	70-90 с
Жұмыртқа ағы	4 жұмыртқа	120 с

Кеңес Шашырамауы үшін, төмен жылдамдықпен бастап, шамамен 1 минуттан кейін жылдамдығын арттырыңыз.

4 Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосып, қосу/өшіру түймесін басыңыз.

5 Шамамен 1 минуттан соң турбо жылдамдығымен жалғастыру үшін турбо түймесін басуға болады.

Бұлғауышты шешу

- 1 Бұлғауышты мотор бөлімінен шешу үшін, шешу түймесін басыңыз.
- 2 Бұлғауыштан біріктіру бөлімін тартып шешіңіз.

Картоп езгіш

Картоп езгіш картоп пюреcін жасау және піскен бұршақтарды езуге арналған.

Ескерту Картоп езгішпен отта тұрған табаның ішіндегі ингредиенттерді езбеңіз. Езбес бұрын, табаны міндетті түрде оттан алып, ингредиенттерді суытып алыңыз.

Ескерту Қатты немесе пісірілмеген тағамдарды езбеңіз, бұл картоп езгішін зақымдауы мүмкін.

Ескерту Картоп езгішті езу кезінде немесе болғаннан кейін табаның жанына сілкіп қақпаңыз. Артық тағамды алып тастау үшін қалақшаны пайдаланыңыз.

Ескерту Зақымдап алмау үшін картоп езгіштен езбені өткір немесе қатты затпен шығармаңыз.

- 1 Картоптарды шамамен 20 минут бойы қайнатып, суын төгіп, ыдысқа салыңыз.

Кеңес Жақсы нәтижелер алу үшін, тостағанды жартылай ғана толтырыңыз.

- 2 Картоп езгішті байланыстырғыш бөлікке (1) жалғап, сағат тіліне қарсы бұрыңыз (2) («сырт» етеді) (Сурет 7).
- 3 Картоп езу күрекшесін картоп езгішке бекітіңіз. (Сурет 8)
- 4 Картоп езгіш күрекшені мотор бөлігіне жалғаңыз («сырт» ете түседі). (Сурет 9)
- 5 Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосыңыз.
- 6 Картоп езгішті картоп салынған тостағанға салыңыз.
- 7 Турбо жылдамдық түймесін басыңыз.
- 8 Картоп езгішті 20 секундтай жоғары-төмен жүргізіңіз. Аздап-аздап сүт қосып, қалаған нәтижеге қол жеткізгенше жалғастырыңыз.
- 9 Картоп езгіштен езбені қалақшамен (бірге берілмейді) алыңыз.

Кеңес Тағамның дәмін тұз немесе май қосып жақсартуға болады.

Картоп езгішті ажырату

- 1 Құралды розеткадан ажыратыңыз.
- 2 Мотор бөлімінен картоп езгішті шешу үшін, екі шешу түймесін бірге басыңыз (Сурет 10).
- 3 Картоп езгіш күрекшені картоп езгіштен алу үшін, күрекшені сағат тілі бағытымен бұраңыз. (Сурет 11)

- 4** Картоп езгішті сағат тілімен бұрап (1), байланыстырғыш бөліктен тартып шешіңіз (2). (Сурет 12)

Ескертпе Картоп езгішті пайдаланып болғаннан кейін міндетті түрде дереу тазалаңыз («Тазалау» тарауын және тазалау кестесін қараңыз).

Шағын ұсақтағыш

Турағыш жаңғақ, ет, пияз, қатты ірімшік, пияз, қатты ірімшік, суға пісірілген жұмыртқа, сарымсақ, шөп-шаламдар, кептірілген нан, т.б. сияқты азықтарды турауға арналған.

Ұсақтағыштың пышақтарын ұстағанда сақ болыңыз, оның жүздері өте өткір болады. Ал пышақтарды ұсақтағыш ыдысынан алғанда, ұсақтағыш ыдысын босату кезінде және оны тазалап жатқанда өте абай болыңыз.

Ескертпе Азықтардың ірілерін өңдемес бұрын шамамен 2 см етіп тураңыз.

- 1** Пышақтарды ұсақтағыш ыдысына салыңыз (Сурет 13).

- 2** Турағыш тостағанына азықтар салыңыз.

Ұсынылатын көлемдер мен өңдеу уақытын кестеден қараңыз.

Шағын ұсақтағыш мөлшері мен дайындау уақыты

Азық түрлері	Турау көлемі	Уақыт	Жылдамдық
Пияз бен жұмыртқа	100 г	5 x 1 с	1-5
Ет	120 гр (ең көп)	5 с	турбо
Шөп-шалам	20 г	5 x 1 с	10-16
Жаңғақ және бадам	100 г	20 сек.	турбо
Пармезан ірімшігі	50-100 гр (ең көп)	15 сек.	турбо
Сарымсақ	50 г	5 x 1 сек.	10-16

- 3** Ұсақтағыш ыдысының қақпағын жабыңыз (Сурет 14).

- 4** Мотор бөлігін ұсақтағыш қақпағына бекітіңіз («сырт» ете түседі) (Сурет 15).

- 5** Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосыңыз.

- 6** Құралды қосу үшін, қосу/өшіру түймесін немесе турбо түймесін басыңыз.

- Қосу/өшіру түймесін пайдаланған кезде жылдамдықты жылдамдық таңдағышпен реттеуге болады. Жылдамдық неғұрлым жоғары болса, өңдеу уақыты соғұрлым қысқа болады.
- Жылдамдық таңдағыштың 1-ден (төмен жылдамдық) 16-ға дейінгі (жоғары жылдамдық) аралықта жылдамдық параметрлері бар.
- Турбо түймесі басылғанда, құрал ең жоғарғы жылдамдықта жұмыс істейді. Бұл жағдайда, жылдамдық таңдағышымен жылдамдықты реттеу мүмкін болмайды.

Ескертпе Егер азық-түлік қалдықтары ұсақтағыш ыдысының шетіне жабысып қалса, құралды розеткадан ажыратып, кепкен азық-түлік қалдықтарын (мысалы, песто соусын жасағанда) қалақшамен қырыңыз немесе біраз су құйып жібітіңіз.

Тазалау (Сурет 16)

Мотор бөлігін, бұлағуыштың байланыстырғыш бөлігін, ұсақтағыш қақпағы мен езгіштің байланыстырғыш бөлігін суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз не болмаса ағын су астында шаймаңыз. Бұл бөліктерді тазалау үшін ылғал шүберекті пайдаланыңыз.

Қосалқы құралдарды тазалау алдында, оларды мотор бөлімінен міндетті түрде шешіңіз.

- 1 Құралды розеткадан ажыратыңыз.
- 2 Пайдаланылған қосалқы құралды шешу үшін, мотор бөлігіндегі босату түймелерін басыңыз.
- 3 Қосалқы құралды бөлшектеніңіз.

Ескертпе Сіз, сонымен қатар, одан да жақсы тазалау үшін, кесетін табақтардағы резеңке сақиналарын алсаңыз болады.

- 4 Қосымша нұсқауларды тазалау кестесінен қараңыз.

Кеңес Қол блендерін немесе картон езгішті жылдам тазалау үшін, пайдаланылған стаканға немесе тостағанға біраз жұғыш сұйықтықпен жылы су құйып, қол блендерін немесе картон езгішті салыңыз да, құрылғыны шамамен 10 секундқа қосыңыз.

Қоршаған орта

- Қызмет мерзімі аяқталғанда, құралды тұрмыстық қоқыспен бірге тастамаңыз. Қайта өңделуі үшін арнайы жинау орнына тапсырыңыз. Осылайша, қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз (Сурет 17).

Қосалқы құралдар

Осы жабдық үшін қосалқы құралдар сатып алу үшін, www.philips.com/shop мекенжайы бойынша біздің торабымызға кіріңіз. Қосалқы құралдарды сатып алу кезінде қандай да бір қиындықтарға тап болсаңыз, өз еліңіздегі Philips тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Оның байланыс мәліметтерін дүниежүзілік кепілдік кітапшасынан табуға болады. Сондай-ақ, www.philips.com/support веб-торабына кіруге болады.

Кепілдік және қызмет көрсету

Қызмет көрсету жұмыстары немесе ақпарат қажет болса немесе проблема болса, Philips компаниясының www.philips.com/support веб-торабына кіріңіз немесе еліңіздегі Philips тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірін дүниежүзілік кепілдік кітапшасынан табуға болады. Еліңізде тұтынушыларды қолдау орталығы болмаған жағдайда, жергілікті Philips дилеріне хабарласыңыз.

Жиі қойылатын сұрақтар

Сұрақ	Жауап
Құрал қатты шу шығарады, жағымсыз иіс береді, қол тигізбейтіндей ысып кетеді немесе түтін шығарады. Не істеу керек?	Құрал тым ұзақ қолданылғанда жағымсыз иіс немесе түтін шығаруы мүмкін. Бұндай жағдайда, құралды сөндіріп, оны 60 минут суытып алыңыз. Мәселе шешілмесе, еліңіздегі Philips компаниясының тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
Енді қайнаған ыстық ингредиенттерді өңдеуге бола ма?	Өңдемес бұрын, ингредиенттерді шамамен 80°C/175°F температурасына дейін суытып алыңыз.
Өңделетін ингредиенттердің көлемі қандай болуы керек?	Ірі ингредиенттерді шамамен 2x2 см етіп тураңыз.

Сұрақ	Жауап
Өте қатты ингредиенттерді турау нәтижесінде құрал зақымдануы мүмкін бе?	Иә, сүйек немесе сүйегі бар жеміс-жидекті өңдеу нәтижесінде құрал зақымдануы мүмкін. Пармезан ірімшігі немесе шоколад сияқты ингредиенттерді өңдеуге болады.
Неліктен құрал аяқ асты жұмысын тоқтатты?	Мүмкін кейбір қатты ингредиенттер пышаққа тұрып қалған болар. Қосу/өшіру түймесін босатып, құралды токтан ажыратып, мотор бөлігін ажыратып алып, пышақтар бөлігіне тұрып қалған ингредиенттерді алып тастаңыз.

Рецепттер

Құймақ толтырмасы

Қосылатын заттар:

- 120 г бал;
- 100 г қара өрік.

- 1** Балды бірнеше сағатқа тоңазытқышқа қойыңыз.
- 2** Қара өрікті ұсақтағыш тостағанына салып, үстіне бал құйыңыз.
- 3** Турбо түймесін басып, 5 секунд тураңыз.

Песто

Қосылатын заттар:

- 50 г пармезан ірімшігі;
- 10 г сарымсақ;
- 50 г насыбайгүл;
- 50 г балқарағай жаңғағы;
- 100 мл зәйтүн майы;
- тұз.

- 1** Ірімшікті ұсақтап тураңыз (1x1 см).
- 2** Сарымсақты аршып, насыбайгүл жапырақтарын жуып, жақсылап сілкіп құрғатыңыз.
- 3** Барлық ингредиенттерді стаканға салыңыз.
- 4** Турбо түймесін басыңыз да, ингредиенттерді ботқа түріне айналғанша өңдеңіз.

Қызанақ сорпасы

Қосылатын заттар:

- 500 г қызанақ
- 80 г жуа
- 1 бөлік сарымсақ;
- 2 ас қасық зәйтүн майы
- 10 г көкөністер ұнтағы
- 500 мл су
- 5 г тұз
- Бір шымшым ұнтақталған қара бұрыш
- 45 г кішкене қышқыл кілегей

- 1** Жуа мен сарымсақты аршып, тураңыз.
- 2** Қызанақты тазалап, жуыңыз.
- 3** Қызанақты 4 бөлікке бөліңіз (үлкен қызанақты 8 бөлікке бөліңіз).

- 4** Кастрюльді пештің үстіне қойып, жоғары қыздыру параметрін таңдаңыз.
- 5** Май құйып, жуа мен сарымсақты салыңыз да, қызарғанша қуырыңыз.
- 6** Қызанақты салып, шамамен 1-2 минут араластырып тұрып қуырыңыз (қазір де, кейін де араластырып тұрыңыз).
- 7** Су құйып, көкөніс ұнтағын салып, су қайнағанша күтіңіз.
- 8** Тегіс сорпаға айналғанша азықтарды араластырыңыз.
- 9** 10 минуттай қайнатыңыз да, тұз бен бұрышты салып, кілегейді құйыңыз.

Езілген картоп**Қосылатын заттар:**

- 750 г ұнтақты (езбе) картоп
- 250 мл ыстық сүт (шамамен 90°C)
- 20 г май
- тұз.

- 1** Картопты аршып, шамамен 4x4x4 см-дей етіп тураңыз.
- 2** Әбден жұмсарғанша картоп бөліктерін тұзды суда қайнатыңыз (шамамен 20 минут).
- 3** Суды төгіп, ыстық сүт пен майды қосып, тегіс болғанша езіңіз.

Ivadas

Sveikiname įsigijus pirkinį ir sveiki atvykę į „Philips“! Kad galėtumėte naudotis visu „Philips“ palaikymu, savo gaminį registruokite adresu www.philips.com/welcome.

Bendrasis aprašymas (Pav. 1)

- 1 Greičio regulatorius
- 2 Įjungimo / išjungimo mygtukas
- 3 Didžiausio greičio mygtukas
- 4 Variklio įtaisas
- 5 Atlaisvinimo mygtukas
- 6 Maišytuvo antgalis su integruotu pjaustymo įtaisu
- 7 Apsauginis dangtelis

Menzūrėlė (1 litras):

- 8 Apskrita menzūra
- 9 Apskritos menzūros dangtelis

Plaktuvas:

- 10 Plaktuvas
- 11 Plaktuvo mova

Bulvių grūstuvai:

- 12 Grūstuvo mova
- 13 Grūstuvo antgalis
- 14 Grūstuvo mentelė

Kompaktiškas kapoklis:

- 15 Kapotuvo dangtis
- 16 Pjaustymo įtaisas
- 17 Kapotuvo dubuo

Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Pavojus

- Variklio įtaiso nemerkitė į vandenį ar bet kokią kitą skystį ir neplaukite jo po tekančio vandens srove. Variklio įtaisą valykite tik drėgna šluoste.

Įspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Jei kištukas, maitinimo laidas ar kitos dalys yra pažeistos, prietaiso nenaudokite.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip kyla pavojus.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Nелеiskite vaikams naudotis prietaisu be priežiūros.
- Nėliškite pjaustymo įtaiso pjaunamųjų briaunų, ypač kai prietaisas yra įjungtas į elektros lizdą. Pjaunamosios briaunos labai aštrios.
- Jei vienas iš pjaustymo įtaisų įstringa, prieš išimdami pjaustymo įtaisą blokuojančius produktus, ištraukite prietaiso kištuką iš maitinimo lizdo.

- Kad neištaškytumėte produktų, ypač apdorodami karštus produktus, pirmiausia antgalį įleiskite į produktus ir tik tada įjunkite prietaisą.
- Kapotuvo pjaustymo įtaiso niekada nenaudokite be kapotuvo dubens.

Dėmesio

- Išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš tinklo, jei paliekate prietaisą be priežiūros, surenkate, ardate ar valote jį.
- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba „Philips“ specialiai nerekomenduojamų priedų arba dalių. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.
- Neviršykite kiekių ir apdorojimo laiko, nurodytų lentelėse.
- Niekada nebandykite apdoroti daugiau kaip vienos partijos be pertraukos. Prieš tęsdami apdorojimą, leiskite prietaisui atvėsti 10 minučių.
- Niekada nedėkite į menzurėlę ar kapotuvo dubenį produktų, kurie karštesni nei 80 °C.
- Maksimalus triukšmo lygis: L_c = 85 dB (A)

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EML) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šiame vartotojo vadove pateiktus nurodymus, remiantis dabartine moksline informacija, jį yra saugu naudoti.

Apsauga nuo perkaitimo

Šiame prietaise yra apsauga nuo perkaitimo. Kai prietaisas perkaista, jis automatiškai išsijungia. Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, ir palikite jį 10 minučių, kad atvėstų. Tada vėl įjunkite kištuką į elektros lizdą, ir įjunkite prietaisą. Kreipkitės į „Philips“ prekybos atstovą ar įgaliotąjį „Philips“ techninės priežiūros centrą, jei apsauga nuo perkaitimo per dažnai įsijungia.

Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liečiasi su maistu (žr. skyrių „Valymas“).

Paruošimas naudojimui

- 1 Prieš apdorodami ar pildami į menzurėlę ar kapoklio dubenį, leiskite karšties produktams atvėsti (aukščiausia temperatūra 80 °C).
- 2 Didelius gabalus prieš apdorojimą susmulkinkite maždaug 2 cm gabaliukais.
- 3 Tik visiškai surinkę prietaisą, įjunkite kištuką į sieninį el. lizdą.

Prietaiso naudojimas

Rankinis maišytuvas

Rankinis maišytuvas skirtas:

- Skysčiams, pvz., pieno produktams, padažams, vaisių sultims, sriuboms, gėrimų mišiniams ir kokteilams, maišyti.
- Minkštiems produktams, pvz., blynų tešlai ar majonezui, maišyti.
- Virtiems produktams, pvz., kūdikių maistui, trinti.

- 1 Produktus sudėkite į menzurą.

Tinkami kiekiai ir apdorojimo laikas nurodyti lentelėje.

Maišymo kiekiai ir apdorojimo laikas

Produktai	Maišymo kiekis	Laikas	Greitis
Vaisiai ir daržovės	100–200 g	30 s	12–16
Kūdikių maistas, sriubos ir padažai	100–400 ml	60 s	12–16
Plakta tešla	100–500 ml	60 s	12–16
Kokteiliai ir gėrimų mišiniai	100–1000 ml	60 s	12–16

- 2** Prie variklio įtaiso prijunkite maišymo antgalį (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 2).
- 3** Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.
- 4** Išorinį ašmenį visiškai įmerkite į produktus (Pav. 3).
- 5** Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką arba didžiausio greičio mygtuką.
 - Jei įjungėte įjungimo / išjungimo mygtuką, greitį galite reguliuoti greičio regulatoriumi. Kuo didesnis greitis, tuo reikalingas trumpesnis apdorojimo laikas.
 - Greičio regulatoriumi galima pasirinkti nuo 1 (mažas greitis) iki 16 (didelis greitis).
 - Jei pasirinkote didžiausio greičio mygtuką, prietaisas veikia maksimaliu greičiu. Tokiu atveju greičio negalima reguliuoti.
- 6** Prietaisą lėtai judinkite aukštyr ir žemyn ratais, kad produktai tinkamai išsimaišytų (Pav. 4).

Plaktuvas

Plaktuvas skirtas grietinėlei, kiaušinių baltymams ir desertams plakti.

- 1** Plaktuvą prijunkite prie movos (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 5).
- 2** Movą prijunkite prie variklio įtaiso (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 6).
- 3** Sudėkite produktus į dubenį ar menzurėlę.

Patarimas: Plakdami kiaušinių baltymus naudokite didelį dubenį, kad pasiektumėte geriausią rezultatą.

Patarimas: Plakdami grietinėlę naudokite menzurėlę, kad nepritaškytumėte.

Tinkami kiekiai ir apdorojimo laikas nurodyti lentelėje.

Plakimo kiekiai ir apdorojimo laikas

Produktai	Plakami kiekiai	Laikas
Grietinėlė	250 ml	70–90 s
Kiaušinių baltymai	4 kiaušiniai	120 s

Patarimas: Kad nepritaškytumėte, pradėkite plakti mažesniu greičiu ir maždaug po 1 minutės įjunkite didesnę greitį.

- 4** Įkiškite kištuką į elektros tinklo lizdą ir paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką.
- 5** Maždaug po 1 minutės galite paspausti turbo mygtuką ir apdorojimą tęsti didžiausiu greičiu.

Plaktuvo atjungimas

- 1** Jei norite plaktuvą nuimti nuo variklio įtaiso, paspauskite atlaisvinimo mygtuką.

2 Numaukite movą nuo plaktuvo.

Bulvių grūstuvąs

Bulvių grūstuvąs specialiai sukurtas bulvių košei gaminti ir virtiems žirniams trinti.

Atsargiai: Niekada nenaudokite bulvių grūstuvo kaitinamoje keptuvėje esantiems produktams trinti. Visada nukelkite keptuvę nuo kaitinimo šaltinio ir, prieš trindami, leiskite produktams kiek ataušti.

Atsargiai: Netrinkite kietų ar nevirtų maisto produktų, nes galite sugadinti bulvių grūstuvą.

Atsargiai: Trindami arba baigę niekada nestuksenkite bulvių grūstuvu į keptuvės šoną. Maisto likučius nubraukite mentele.

Atsargiai: Košei iš bulvių grūstuvo pašalinti nenaudokite aštrių ar kietų daiktų, kad jo nepažeistumėte.

1 Virkite bulves apie 20 minučių, jas nusauskite ir įdėkite į dubenį.

Patarimas: Geriausia trinti tada, kai dubuo pripildytas ne daugiau kaip iki pusės.

2 Prijunkite grūstuvo antgalį prie movos (1), ir pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę (2) (pasigirs s pragtelėjimas) (Pav. 7).

3 Prijunkite maišymo mentelę prie grūstuvo antgalio. (Pav. 8)

4 Bulvių grūstuvą prijunkite prie variklio įtaiso (pasigirs spragtelėjimas). (Pav. 9)

5 Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.

6 Įstatykite bulvių grūstuvą į dubenį su bulvėmis.

7 Paspauskite didžiausio greičio mygtuką.

8 Bulvių grūstuvą judinkite aukštyn ir žemyn maždaug 20 sekundžių. Po truputį įpilkite pieno, kol pasieksite norimą rezultatą.

9 Košei iš bulvių grūstuvo pašalinti naudokite mentelę (nepriedama).

Patarimas: Galite paskaninti, pridėdami druskos ar sviesto.

Bulvių grūstuvo nuėmimas

1 Išjunkite prietaisą.

2 Jei norite bulvių grūstuvą nuimti nuo variklio įtaiso, vienu metu paspauskite abu atlaisvinimo mygtukus (Pav. 10).

3 Atjunkite maišymo mentelę nuo grūstuvo antgalio, maišymo mentelę pasukdami pagal laikrodžio rodyklę. (Pav. 11)

4 Pagal laikrodžio rodyklę pasukite grūstuvo antgalį (1) ir atjunkite jį nuo movos (2). (Pav. 12)

Pastaba: Bulvių grūstuvą visuomet nuvalykite iškart po panaudojimo (žr. skyrių „Valymas“ ir valymo lentelę).

Kompaktiškas kapoklis

Kapotuvas skirtas produktams, pvz., riešutams, mėsai, svogūnams, kietam sūriui, virtiems kiaušiniams, česnakui, žalumynams, džiovintai duonai ir kt., smulkinti.

Būkite atsargūs dirbdami su kapoklio pjaustymo įtaisu, nes pjaunamieji kraštai yra labai aštrūs. Nuimdami pjaustymo įtaisą nuo kapoklio dubens, ištuštinami jo dubenį ir valydami, būkite atsargūs.

Pastaba: Didelius gabalus prieš apdorojimą susmulkinkite maždaug 2 cm gabaliukais.

1 Pjaustymo įtaisą įstatykite į kapoklio dubenį (Pav. 13).

2 Sudėkite produktus į kapotuvo dubenį.

Tinkami kiekiai ir apdorojimo laikas nurodyti lentelėje.

Kompaktiško kapoklio apdorojami kiekiai ir trukmė

Produktai	Smulkinamas kiekis	Laikas	Greitis
Svogūnai ir kiaušiniai	100 g	5 x 1 s	1–5
Mėsa	120 g (maks.)	5 s	turbo
Žalumynai	20 g	5 x 1 s	10–16
Riešutai ir migdolai	100 g	20 s	turbo
Parmezano sūris	50–100 g (maks.)	15 s	turbo
Česnakai	50 g	5 x 1 sek.	10–16

3 Uždėkite kapotuvą ant kapotuvo dubens (Pav. 14).

4 Variklio įtaisą pritvirtinkite prie kapotuvo dangčio (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 15).

5 Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.

6 Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką arba TURBO mygtuką.

- Jei įjungėte įjungimo / išjungimo mygtuką, greitį galite reguliuoti greičio regulatoriumi. Kuo didesnis greitis, tuo reikalingas trumpesnis apdorojimo laikas.
- Greičio regulatoriumi galima pasirinkti nuo 1 (mažas greitis) iki 16 (didelis greitis).
- Jei paspaudėte turbomygtuką, prietaisas veikia didžiausiu greičiu. Tokiu atveju greičio nebegalima nustatyti regulatoriumi.

Pastaba: Jei produktai prilimpa prie kapotuvo dubens sienelių, išjunkite prietaisą ir nuvalykite sausus produktus nuo sienelių mentele arba įpilkite daugiau skysčio (pvz., jei gaminate pesto padažą).

Valymas (Pav. 16)

Nemerkite variklio įtaiso, plaktuvo movos, kapoklio dangtelio ir bulvių grūstuvo movos į vandenį ar bet koki kitą skystį, neplaukite jų tekančiu vandeniu. Valykite šias dalis tik sudrėkinta šluoste.

Prieš valydami priedus, nuimkite juos nuo variklio įtaiso.

1 Išjunkite prietaisą.

2 Norėdami nuimti prietaisą, kurį ką tik naudojote, ant variklio įtaiso tuo pačiu metu paspauskite atlaisvinimo mygtukus.

3 Išardykite prietaisą.

Pastaba: norėdami kruopščiau išvalyti, nuo kapotuvo dubens galite nuimti guminį žiedą.

4 Daugiau nurodymų rasite valymo lentelėje.

Patarimas: Norėdami greitai nuvalyti maišymo arba grūstuvo antgalį, įpilkite šilto vandens ir šiek tiek indų ploviklio į panaudotą menzurėlę arba dubenį, idėkite maišymo arba grūstuvo antgalį ir įjunkite prietaisą maždaug 10 sekundžių.

Aplinka

- Pasibaigus prietaiso naudojimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o pridukite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 17).

Priedai

Norėdami įsigyti šio prietaiso priedų, apsilankykite mūsų interneto svetainėje www.shop.philips.com/service. Jei negalite gauti prietaisui reikiamų priedų, kreipkitės į savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centrą. Jo kontaktinius duomenis rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke. Taip pat galite apsilankyti www.philips.com/support.

Garantija ir techninė priežiūra

Prireikus techninio aptarnavimo paslaugų, informacijos ar jei iškilo problema, apsilankykite „Philips“ svetainėje www.philips.com/support arba susisiekite su jūsų šalyje esančiu „Philips“ pagalbos vartotojams centru. Jo telefono numerį rasite garantiniame lapelyje, kuriame pateikiama informacija apie punktus visame pasaulyje. Jei jūsų šalyje nėra pagalbos vartotojams centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ prekybos atstovą.

Dažnai užduodami klausimai

Klausimas	Atsakymas
Prietaisas dirba labai triukšmingai, skleidžia nemalonų kvapą, palietus karštas, iš jo rūksta dūmai. Ką turėčiau daryti?	Prietaisas nemalonų kvapą ar dūmus gali skleisti tada, kai jis naudojamas per ilgai. Tuo atveju turėtumėte išjungti prietaisą ir leisti jam 60 minučių atvėsti. Jei problema lieka, prašome kreiptis į artimiausią šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centrą.
Ar galiu apdoroti virimo temperatūros produktus?	Prieš apdorodami leiskite produktams atvėsti iki maždaug 80 °C (175 °F) temperatūros.
Kokio dydžio produktus galima apdoroti?	Susmulkinkite mažesniais apytiksliai 2 x 2 cm gabaliukais.
Ar įmanoma sugadinti prietaisą apdorojant labai kietus produktus?	Taip, prietaisas gali sugesti, jei apdorojate labai kietus produktus, pvz., kaulus ir vaisius su kauliukais. Tačiau prietaisas tinka apdoroti tokius produktus, kaip parmezano sūris ar šokoladas.
Kodėl prietaisas staiga nustoja veikti?	Kieti produktai gali blokuoti ašmenis. Atleiskite įjungimo / išjungimo mygtuką, išjunkite prietaisą iš tinklo, atjunkite variklio įtaisą ir pašalinkite produktus, kurie blokuoja ašmenis.

Receptai**Blynų įdaras****Sudėtis:**

- 120 g medaus
- 100 g džiovintų slyvų

- 1** Medų įdėkite į šaldytuvą kelioms valandoms.
- 2** Sudėkite džiovintas slyvas į kapoklio dubenį ir supilkite ant jų medų.
- 3** Nuspaudę turbogreičio mygtuką smulkinkite 5 sek.

Pesto padažas**Sudėtis:**

- 50 g parmezano sūrio
- 10 g česnako
- 50 g baziliko
- 50 g kedro riešutų
- 100 ml alyvų aliejaus
- Druskos

- 1** Supjaustykite sūrį mažais gabalėliais (1 x 1 cm).
- 2** Nulupkite česnaką, nuplaukite bazilikų lapelius ir nukratykite nuo jų vandenį.
- 3** Sudėkite visus produktus į menzūrėlę.
- 4** Paspauskite turbogreičio mygtuką ir apdorokite sudedamąsias dalis, kol jos virs minkšta mase.

Pomidorų sriuba**Sudėtis:**

- 500 g pomidorų
- 80 g svogūnų
- 1 skiltelė česnako
- 2 šaukštai alyvuogių aliejaus
- 10 g daržovių sultinio miltelių
- 500 ml vandens
- 5 g druskos
- Žiupsnelis maltų juodųjų pipirų
- 45 g grietinės

- 1** Nulupkite svogūnus ir česnaką, stambiai supjaustykite.
- 2** Nuo pomidorų pašalinkite kotelius ir nuplaukite.
- 3** Supjaustykite pomidorus į 4 dalis (jei pomidoras labai didelis – į 8 dalis).
- 4** Pastatykite puodą ant viryklės ir pasirinkite didžiausio karščio nustatymą.
- 5** Įpilkite aliejaus, suberkite svogūnus ir česnaką ir kepkite, kol pagels.
- 6** Suberkite pomidorus ir maišykite juos apie 1–2 min. (retkarčiais pamaišykite).
- 7** Įpilkite vandens, suberkite sultinio miltelius ir palaukite, kol užvirs vanduo.
- 8** Maišykite, kol sriuba taps vientisa.
- 9** Pavirkite 10 min., įberkite druskos ir pipirų, supilkite grietinę.

Bulvių košė

Sudėtis:

- 750 g miltinų bulvių
- 250 ml karšto pieno (apie 90 °C)
- 20 g sviesto
- Druskos

- 1** Nuskuskite bulves ir supjaustykite maždaug į 4 x 4 x 4 cm gabalėlius.
- 2** Virkite bulves pasūdytame vandenyje, kol jos visiškai suminkštės (apie 20 min.).
- 3** Nupilkite vandenį, įpilkite karšto pieno, įdėkite sviesto ir grūskite, kol masė taps vientisa.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē www.philips.com/welcome.

Vispārīgs apraksts (Zīm. 1)

- 1 Ātruma izvēlne
- 2 Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
- 3 Turbo ātruma poga
- 4 Motora bloks
- 5 Atbrīvošanas poga
- 6 Blendera kāts ar iebūvētu asmeni
- 7 Aizsarguzgalis

Krūka (1 l):

- 8 Apaļa krūka
- 9 Apaļās krūkas vāks

Putotājs:

- 10 Putotājs
- 11 Putotāja savienotājs

Kartupeļu mīcītājs:

- 12 Smalcinātāja savienotājs
- 13 Smalcinātāja kāts
- 14 Smalcinātāja lāpstiņas

Kompakts smalcinātājs:

- 15 Smalcinātāja vāks
- 16 Asmens
- 17 Smalcinātāja trauks

Svarīgi!

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību, un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Briesmas

- Nekad neiegremdējiet motora nodalījumu ūdenī vai citā šķidrumā, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī. Motora nodalījuma tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drānu.

Brīdinājums!

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāta tās kontaktdakša, elektrības vads vai citas sastāvdaļas.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota tehniskās apkopes centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav viņus īpaši apmācījusi šo ierīci izmantot.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotāļties mazi bērni.
- Neatļaujiet ierīci lietot bērniem bez uzraudzības.
- Nepieskarieties asmeņu malām, it īpaši, ja ierīce ir pievienota elektrotīklam. Asmeņu malas ir ļoti asas.
- Ja kāds no asmeņiem iestrēgst, pirms izņemat sastāvdaļas, kas nobloķēja asmeni, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

- Lai izvairītos no sastāvdaļu izšļakstīšanās, vienmēr pirms ierīces ieslēgšanas iegremdējiet kātu sastāvdaļās, it īpaši, ja sastāvdaļas ir karstas.
- Nekad neizmantojiet smalcinātāja asmeņu bloku bez smalcinātāja trauka.

Ievērībai

- Izslēdziet ierīci un atvienojiet no elektrotīkla, ja atstāsiet to bez uzraudzības, vai arī pirms tās montāžas, demontāžas vai tīrīšanas.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kurus uzņēmums Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, ierīces garantija vairs nav spēkā.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.
- Nepārsniedziet tabulās norādītos daudzumus un apstrādes laikus.
- Neapstrādājiet vairāk par vienu porciju vienā reizē. Pirms turpināt gatavošanu ļaujiet ierīcei 10 minūtes atdzist.
- Nekad nepildiet glāzē vai smalcinātāja traukā produktus, kas ir karstāki par 80°C.
- Maksimālais trokšņa līmenis: Lc = 85 dB (A)

Elektromagnētiskie lauki (EML)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskiem laukiem (EML). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar šajā rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

Aizsardzība pret pārslodzi

Šī ierīce ir aprīkota ar aizsardzību pret pārkaršanu. Ja ierīce pārkarst, tā automātiski izslēdzas. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist 10 minūtes. Pēc tam no jauna ievietojiet strāvas kontaktdakšu sienas kontaktligzdā un ieslēdziet ierīci. Ja aizsardzība pret pārkaršanu tiek aktivizēta pārāk bieži, lūdzu, sazinieties ar Philips izplatītāju vai Philips pilnvarotu tehnikās apkopes centru.

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms lietotaj ierīci pirmo reizi, rūpīgi notīriet detaļas, kas saskarsies ar ēdienu (skatiet nodaļu „Tīrīšana”).

Sagatavošana lietošanai

- 1 Pirms karstu sastāvdaļu apstrādes, ievietošanas krūkā vai smalcinātāja traukā ļaujiet tām atdzist (maksimālā temperatūra 80 °C).
- 2 Sagrieziet lielas sastāvdaļas mazos, apm. 2 cm lielos gabaliņos, pirms to pārstrādāšanas.
- 3 Pirms iespraust ierīces elektrības vada kontaktdakšu elektrotīkla sienas kontaktligzdā, atbilstoši samontējiet ierīci.

Ierīces lietošana

Rokas blenderis

Blenderis ir paredzēts:

- šķidrumu, piem., piena produktu, mērču, augļu sulu, zupu, kokteiļu, jauktu dzērienu jaukšanai.
- viskozu sastāvdaļu, piemēram, pankūku mīklas vai majonēzes, jaukšanai.
- termiski apstrādātu produktu, piemēram, bērnu biezeņu pagatavošanai.

- 1 Ielieciet produktus smalcinātāja krūkā.

Ieteicamos produktu daudzumus un apstrādes laikus skatiet tabulā zemāk.

Jaukšanas daudzumi un apstrādes laiki

Sastāvdaļas:	Jaukšanas daudzums	Apstrādes ilgums	Ātrums
Augļi un dārzeņi	100–200 g	30 sek.	12–16
Zīdaiņu ēdiens, zupas un mērces	100–400 ml	60 sek.	12–16
Mīklas	100–500 ml	60 sek.	12–16
Kokteiļi	100–1000 ml	60 sek.	12–16

2 Pievienojiet blendera kātu pie motora daļas (atskan klikšķis) (Zīm. 2).

3 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

4 Aasmens vairogam ir jābūt pilnībā iegremdētam produktu masā (Zīm. 3).

5 Lūdzu, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu vai turbo ātruma pogu, lai ieslēgtu ierīci.

- Nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, ātrumu varat regulēt ar ātruma slēdzi. Jo lielāks ātrums, jo īsāks ir nepieciešamais apstrādes laiks.
- Ātrumu izvēles ripas iestatījumi ir no 1 (mazs ātrums) līdz 16 (liels ātrums).
- Kad izmantojat turbo ātruma pogu, ierīce darbojas ar maksimālu ātrumu. Tādā gadījumā jūs nevarat regulēt ātrumu ar ātruma izvēlnes elementu.

6 Lēnām kustīniet ierīci augšup, lejup un pa apli, lai sajauktu sastāvdaļas (Zīm. 4).

Putotājs

Putotājs ir paredzēts putukrējuma, olu baltuma un desertu saputošanai.

1 Pievienojiet putotāju savienotājam (atskan klikšķis) (Zīm. 5).

2 Pievienojiet savienotāju motora nodalījumam (atskan klikšķis) (Zīm. 6).

3 Ievietojiet sastāvdaļas bļodā vai krūkā.

Padoms. Kuļot olu baltumus, labākam rezultātam izmantojiet lielo trauku.

Padoms. Kuļot putukrējumu, izmantojiet krūku, lai izvairītos no šļakstīšanās.

Ieteicamos produktu daudzumus un apstrādes laikus skatiet tabulā zemāk.

Putojamo produktu daudzums un apstrādes laiki

Sastāvdaļas:	Putojamo produktu daudzums	Apstrādes ilgums
Krēms	250 ml	70–90 sek.
Olas baltums	4 olas	120 sek.

Padoms. Lai izvairītos no šļakstīšanās, uzsāciet kuļšanu ar mazāku ātrumu un pēc apmēram vienas minūtes uzstādiet lielāku ātrumu.

4 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā un nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

5 Pēc apm. 1 minūtes varat nospriest turbo pogu, lai turpinātu darbu ar turbo ātrumu.

Putotāja noņemšana

1 Nospiediet atbrīvošanas pogu, lai putotāju noņemtu no motora bloka.

2 Izvelciet savienotāju no putotāja.

Kartupeļu mīcītājs

Kartupeļu mīcītājs ir īpaši izstrādāts, lai pagatavotu kartupeļu biezeni un samīcītu ceptus zirņus.

ievēribai! Nekad nelietojiet kartupeļu smalcinātāju, lai mīcītu sastāvdaļas katlā tieši virs karstuma avota. Pirms sākt smalcināšanu vienmēr noņemiet katlu no karstuma avota un ļaujiet sastāvdaļām nedaudz atdzist.

ievēribai! Nemīciet cietus vai termiski neapstrādātus pārtikas produktus, lai nesabojātu kartupeļu smalcinātāju.

ievēribai! Nesīti kartupeļu mīcītāju pret katla malām mīcīšanas laikā vai pēc tās. Izmantojiet lāpstiņu, lai noņemtu lieko ēdienu.

ievēribai! Lai izvairītos no bojājumiem, nekad nelietojiet asus vai cietus priekšmetus biezēņa noņemšanai no kartupeļu mīcītāja.

1 Vāriet kartupeļus aptuveni 20 min., nosusiniet tos un ievietojiet traukā.

Padoms. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, pārlicinieties, vai trauks nav piepildīts vairāk par pusi.

2 Pievienojiet kartupeļu smalcinātāju savienotājam (1) un pagrieziet pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam (2) (līdz atskan klikšķis) (Zīm. 7).

3 Pievienojiet smalcinātāja lāpstiņu pie smalcinātāja kāta. (Zīm. 8)

4 Pievienojiet kartupeļu smalcinātāju motora nodalījumam (atskan klikšķis). (Zīm. 9)

5 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktlīdzdā.

6 Ievietojiet kartupeļu mīcītāju bļodā ar kartupeļiem.

7 Nospiediet turbo ātruma pogu.

8 Kustiniet kartupeļu mīcītāju augšup un lejup aptuveni 20 sekundes. Lēnām pievienojiet pienu un turpiniet maisīt, līdz sasniegts vēlamais rezultāts.

9 Izmantojiet lāpstiņu (nav ietverta komplektā), lai no kartupeļu maisītāja noņemtu biezeni.

Padoms. Varat uzlabot biezēņa garšu, pievienojot sāli vai sviestu.

Noņemiet kartupeļu smalcinātāju

1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

2 Vienlaicīgi nospiediet abas atbrīvošanas pogas, lai atvienotu kartupeļu mīcītāju no motora bloka (Zīm. 10).

3 Noņemiet lāpstiņas no smalcinātāja kāta pagriežot tās pulksteņrādītāju kustības virzienā. (Zīm. 11)

4 Pagrieziet kartupeļu mīcītāju pulksteņrādītāju kustības virzienā (1) un izvelciet to no savienotāja (2). (Zīm. 12)

Piezīme. Vienmēr notīriet kartupeļu mīcītāju uzreiz pēc lietošanas (skatiet nodaļu „Tīrīšana” un tīrīšanas tabulu).

Kompakts smalcinātājs

Smalcinātājs ir paredzēts tādu sastāvdaļu smalcināšanai kā: rieksti, gaļa, sīpoli, cietie sieri, vārītas olas, ķiploki, zaļumi, sausa maize u.c.

Esiet ļoti uzmanīgs, pārvietojot smalcinātāja asmeni, jo tas ir ļoti ass. Esiet īpaši uzmanīgs, izņemot asmeni no dzirnaviņu trauka, iztukšojot dzirnaviņu trauku un tīrīšanas laikā.

Piezīme. Sagrieziet lielas sastāvdaļas mazos, apm. 2 cm lielos gabaliņos, pirms to pārstrādāšanas.

1 Ielieciet smalcināšanas asmeni smalcināšanas traukā (Zīm. 13).

2 Ielieciet smalcinātāja traukā produktus.
Ieteicamos produktu daudzumus un apstrādes laikus skatiet tabulā zemāk.

Kompaktā smalcinātāja apstrādes daudzums un ilgums

Sastāvdaļas:	Smalcināšanas daudzums	Apstrādes ilgums	Ātrums
Sīpoli un olas	100 g	5 x 1 sek.	1–5
Gaļa	120 g (maks.)	5 sek.	turbo
Garšaugi	20 g	5 x 1 sek.	10-16
Zemesrieksti un mandeles	100 g	20 sek.	turbo
Parmezāna siers	50–100 g (maks.)	15 sek.	turbo
Ķiploks	50 g	5 x 1 sek.	10-16

3 Uzlieciet smalcinātāja traukam vāku (Zīm. 14).

4 Nostipriniet motora bloku uz smalcināšanas trauka (atskan klikšķis) (Zīm. 15).

5 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

6 Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu vai turbo pogu.

- Nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, ātrumu varat regulēt ar ātruma slēdzi. Jo lielāks ātrums, jo īsāks ir nepieciešamais apstrādes laiks.
- Ātrumu izvēles ripas iestatījumi ir no 1 (mazs ātrums) līdz 16 (liels ātrums).
- Kad izmantojat turbo pogu, ierīce darbojas ar maksimālu ātrumu. Tādā gadījumā nevarat regulēt ātrumu, izmantojot ātrumu izvēles ripu.

Piezīme. Ja sastāvdaļas pielīp pie smalcinātāja trauka sienas, atvienojiet ierīci no elektrības un noņemiet sausās sastāvdaļas no sienas ar lāpstiņu vai pievienojot nedaudz šķidruma (piemēram, gatavojot pesto).

Tīrīšana (Zīm. 16)

Neiegremdējiet motora bloku, putotāja savienotāju, smalcinātāja vāku un smalcinātāja savienotāju ūdenī vai citā šķidrumā, kā arī neskalojiet tos zem ūdens strūkļas. Šo daļu tīrīšanai izmantojiet mitru drānu.

Pirms papildpiederumu tīrīšanas vienmēr noņemiet tos no motora bloka.

1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

2 Lai noņemtu izmantoto piederumu, vienlaikus nospiediet abas atbrīvošanas pogas uz motora bloka.

3 Izjauciet piederumu.

Piezīme. Lai veiktu īpaši rūpīgu tīrīšanu, Jūs varat arī noņemt gumijas gredzenu no smalcināšanas trauka.

4 Turpmākos norādījumus skatiet tīrīšanas tabulā.

Padoms. Lai ātri notīrītu blendera kātu vai smalcinātāja kātu, ielejiet izmantotajā krūkā vai traukā siltu ūdeni, kam pievienots nedaudz mazgāšanas līdzekļa, ielieciet blendera kātu vai smalcinātāja kātu un ļaujiet ierīcei darboties aptuveni 10 sekundes.

Vīde

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet pārstrādei oficiālā savākšanas punktā. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 17).

Piederumi

Lai iegādātos šīs ierīces piederumus, lūdzu, apmeklējiet vietni www.shop.philips.com/service. Ja radušās problēmas, iegādājoties ierīces papildpiederumus, sazinieties ar savas valsts Philips klientu apkalpošanas centru. Kontaktinformāciju atradīsiet pasaules garantijas brošūrā. Varat arī apmeklēt vietni www.philips.com/support.

Garantija un apkope

Ja nepieciešama apkope, informācija vai palīdzība, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni **www.philips.com/support** vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī. Tā tālruņa numurs norādīts pasaules garantijas brošūrā. Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, griezieties pie vietējā Philips preču izplatītāja.

Visbiežāk uzdotie jautājumi

Jautājums

Atbilde

Ierīce rada lielu troksni, izdala nepatīkamu smaku, ir karsta vai rada dūmus. Ko darīt?

Ierīce var izdalīt nepatīkamu smaku vai nedaudz dūmu, ja tā ir lietota pārāk ilgi. Tādā gadījumā izslēdziet ierīci un ļaujiet tai 60 minūtes atdzist. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar tuvāko Philips klientu atbalsta centru.

Vai es drīkstu apstrādāt verdoši karstas sastāvdaļas?

Ļaujiet sastāvdaļām atdzist līdz aptuveni 80 °C/175 °F, pirms tās tiek apstrādātas.

Kāda izmēra sastāvdaļas drīkst apstrādāt?

Sagrieziet sastāvdaļas aptuveni 2x2 cm lielos gabaliņos.

Vai ir iespējams sabojāt ierīci, apstrādājot ļoti cietas sastāvdaļas?

Jā, ierīci ir iespējams sabojāt, ja apstrādāsiet ļoti cietas sastāvdaļas, piemēram, kaulus un augļus ar kauliņiem. Taču ierīce ir piemērota, lai smalcinātu tādas sastāvdaļas kā Parmezāna siers vai šokolāde.

Kāpēc ierīce pēkšņi pārstāj strādāt?

Atsevišķas cietās sastāvdaļas var nobloķēt asmeņus. Atlaidiet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, atdalieliet motora bloku un izņemiet sastāvdaļas, kas bloķē asmeņus.

Receptes**Pankūku pildījums****Sastāvdaļas:**

- 120 g medus
- 100 g žāvētu plūmju

- 1** Ievietojiet medu uz vairākām stundām ledusskapī.
- 2** Ieberiet žāvētās plūmes smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.
- 3** Nospiediet Turbo ātruma pogu un smalciniet apm. 5 sekundes.

Pesto mērce**Sastāvdaļas:**

- 50 g Parmezāna siera
- 10 g ķiploku
- 50 g bazilika
- 50 g ciedru riekstu
- 100 ml olīveļļas
- Sāls

- 1** Sagrieziet sieru nelielos gabaliņos (1x1 cm).
- 2** Nomizojiet ķiplokus, nomazgājiet bazilika lapas un nosusiniet.
- 3** Ieberiet visas sastāvdaļas krūkā.
- 4** Nospiediet Turbo ātruma pogu un smalciniet sastāvdaļas, līdz tās pārvēršas viendabīgā masā.

Tomātu zupa**Sastāvdaļas:**

- 500 g tomātu
- 80 g sīpolu
- 1 ķiploka daiviņa
- 2 ēdamkarotes olīvu eļļas
- 10 g dārzeņu pulvera
- 500 ml ūdens
- 5 g sāls
- Šķipsna maltu melno piparu
- 45 g skābā krējuma

- 1** Nomizojiet sīpolu un ķiploku un sagrieziet rupjos gabaliņos.
- 2** Notīriet un nomazgājiet tomātus.
- 3** Sagrieziet tomātus 4 gabalos (lielus tomātus 8 gabalos).
- 4** Uzlieciet katlu uz plīts un izvēlieties augstu temperatūru.
- 5** Pievienojiet eļļu, sīpolus un ķiplokus, un grauzdējiet, līdz tie paliek spīdīgi.
- 6** Pievienojiet tomātus un cepot maisiet apt. 1-2 minūtes (vienmērīgi maisiet).
- 7** Pievienojiet ūdeni un dārzeņu pulveri, un gaidiet līdz ūdens uzvārās.
- 8** Sasmalciniet sastāvdaļas, līdz zupas masa ir viendabīga.
- 9** Ļaujiet vārīties 10 minūtes, pēc tam pievienojiet sāli, piparus un krējumu.

Kartupeļu biezenis

Sastāvdaļas:

- 750 g samaltu kartupeļu
- 250 ml karsta piena (apt. 90 °C)
- 20 g sviesta
- Sāls

- 1** Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet aptuveni 4x4x4 cm lielos kubiņos.
- 2** Vāriet kartupeļu gabaliņus sālsūdenī, līdz tie ir pilnībā mīksti (apt. 20 minūtes).
- 3** Nolejiet ūdeni, pievienojiet karstu pienu un sviestu, un mīciet, līdz iegūta vienmērīga masa.

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Opis ogólny (rys. 1)

- 1 Regulator szybkości
- 2 Wylłącznik
- 3 Przycisk Turbo
- 4 Część silnikowa
- 5 Przycisk zwalniający
- 6 Końcówka blendera ze zintegrowaną częścią tnącą
- 7 Nasadka zabezpieczająca

Dzbanek (1 litr):

- 8 Okrągły dzbanek
- 9 Pokrywa okrągłego dzbanka

Trzepaczka:

- 10 Trzepaczka
- 11 Element łączący do trzepaczki

Tłuczek do ziemniaków:

- 12 Element łączący do tłuczka do ziemniaków
- 13 Końcówka tłuczka do ziemniaków
- 14 Łopatka tłuczka do ziemniaków

Niewielki rozdrabniacz:

- 15 Pokrywa rozdrabniacza
- 16 Część tnąca
- 17 Pojemnik rozdrabniacza

Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani innym płynie, a także nie płucz jej pod bieżącą wodą. Podczas czyszczenia części silnikowej korzystaj jedynie z wilgotnej szmatki.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nie pozwalaj dzieciom korzystać z urządzenia bez nadzoru.
- Nie dotykaj ostrej części tnących, zwłaszcza gdy urządzenie jest podłączone do gniazdka elektrycznego. Ostrza są bardzo ostre.

- W przypadku zablokowania jednej z części tnących przed usunięciem składników, które ją blokują, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Aby uniknąć rozpryskiwania, zawsze umieszczaj końcówki w składnikach przed włączeniem urządzenia, zwłaszcza podczas miksowania gorących składników.
- Nigdy nie używaj części tnącej bez pojemnika rozdrabniacza.

Uwaga

- Wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci elektrycznej, jeśli nie zamierzasz już z niego korzystać, przed rozpoczęciem montażu, demontażu i czyszczenia.
- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części gwarancja traci ważność.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie przekraczaj ilości składników ani czasów przygotowania podanych w tabelach.
- Nie miksuj bez przerwy więcej niż jednej porcji. Przed ponownym uruchomieniem odczekaj 10 minut, aż urządzenie ochłodzi się.
- Nigdy nie wkładaj do naczynia blendera ani do pojemnika składników o temperaturze wyższej niż 80°C.
- Maksymalny poziom hałasu: Lc = 85 dB (A)

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.

Ochrona przed przegrzaniem

To urządzenie jest wyposażone w ochronę przed przegrzaniem. W razie przegrzania urządzenie wyłącza się samoczynnie. Należy wówczas wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekać 10 minut, aż urządzenie ostygnie. Jeśli ochrona przed przegrzaniem włącza się zbyt często, skontaktuj się ze sprzedawcą produktów firmy Philips lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia, które będą się stykały z żywnością (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Przygotowanie do użycia

- 1** Przed zmiksowaniem gorących składników lub waniem ich do dzbanka bądź pojemnika rozdrabniacza odczekaj, aż ostygną (maksymalna temperatura to 80°C).
- 2** Przed zmiksowaniem większe składniki pokrój na kawałki o wielkości ok. 2 cm.
- 3** Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego, prawidłowo złóż elementy urządzenia.

Zasady używania

Blender ręczny

Blender jest przeznaczony do:

- Mieszania płynów, np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, koktajli i drinków.
- Mieszania miękkich składników, np. składników na ciasto na naleśniki lub majonez.
- Ucierania gotowanych składników, np. do potraw dla niemowląt.

- 1** **Włóż składniki do dzbanka.**

Zalecane ilości produktów i czasy przygotowania podane są w tabeli poniżej.

Ilości i czasy przygotowania (miksowanie)

Składniki	Ilość (miksowanie)	Czas	Szybkość
Owoce i warzywa	100–200 g	30 s	12–16
Potrawy dla niemowląt, zupy i sosy	100–400 ml	60 s	12–16
Rzadkie ciasto	100–500 ml	60 s	12–16
Koktajle i napoje miksowane	100–1000 ml	60 s	12–16

2 Końcówkę blendera zamocuj do części silnikowej (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 2).

3 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

4 Zanurz całą osłonę ostrza na końcówce blendera w dzbanku ze składnikami (rys. 3).

5 Naciśnij wyłącznik lub przycisk Turbo, aby włączyć urządzenie.

- Po użyciu wyłącznika można dostosować szybkość za pomocą regulatora szybkości. Im wyższa szybkość, tym krótszy czas przetwarzania.
- Regulator szybkości ma ustawienia od 1 (mała szybkość) do 16 (duża szybkość).
- Podczas korzystania z przycisku Turbo urządzenie działa z maksymalną szybkością. Nie można wtedy regulować szybkości za pomocą regulatora.

6 Wykonuj urządzeniem powolne ruchy w górę i w dół oraz ruchy okrężne, aby zmiksować składniki (rys. 4).

Trzepaczka

Trzepaczka służy tylko do ubijania śmietany, białek jaj oraz przygotowywania deserów.

1 Przymocuj trzepaczkę do elementu łączącego (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 5).

2 Przymocuj element łączący do części silnikowej (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 6).

3 Włóż składniki do pojemnika lub dzbanka.

Wskazówka: Jeśli chcesz ubijać białka jajek, użyj dużej miski.

Wskazówka: Jeśli chcesz ubijać śmietanę, użyj dzbanka, aby uniknąć rozchlapania składników.

Zalecane ilości produktów i czasy przygotowania podane są w tabeli poniżej.

Ilości i czasy przygotowania (ubijanie)

Składniki	Ilość (ubijanie)	Czas
Śmietana	250 ml	70–90 s
Piana z białek	4 jaja	120 s

Wskazówka: Aby zapobiec rozchlapaniu składników, rozpocznij pracę na niskim ustawieniu, a następnie kontynuuj na wyższym ustawieniu przez ok. 1 minutę.

4 Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego i naciśnij wyłącznik.

5 Po ok. 1 minucie można nacisnąć przycisk Turbo i kontynuować ubijanie.

Odlączenie trzepaczki

- 1** Aby odłączyć trzepaczkę od części silnikowej, naciśnij przycisk zwalniający.
- 2** Wyciągnij element łączący z trzepaczki.

Tłuczek do ziemniaków

Tłuczek do ziemniaków służy do przygotowywania purée ziemniaczanego i rozgniatania ugotowanego grochu.

Uwaga: Nigdy nie używaj tłuczka do ziemniaków do rozgniatania składników w garnku umieszczonym na źródle ciepła. Przed przystąpieniem do tej czynności zawsze zdejmij garnek z kuchenki i poczekaj, aż składniki trochę ostygną.

Uwaga: Nie ucieraj twardych lub nieugotowanych składników, ponieważ mogą one uszkodzić tłuczek do ziemniaków.

Uwaga: Podczas rozgniatania lub po jego zakończeniu nie stukaj tłuczkiem do ziemniaków w ściankę garnka. Użyj łopatkę do usunięcia nadmiaru składników.

Uwaga: Nigdy nie używaj ostrych lub twardych przedmiotów do usuwania purée z tłuczka do ziemniaków, gdyż może to doprowadzić do jego uszkodzenia.

- 1** Ziemniaki gotuj przez ok. 20 minut, osusz je i umieść w pojemniku.

Wskazówka: Aby uzyskać najlepszy efekt, upewnij się, że pojemnik jest wypełniony maksymalnie do połowy.

- 2** Podłącz końcówkę tłuczka do ziemniaków do elementu łączącego (1) i obróć go w lewo (2) (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 7).
- 3** Przymocuj łopatkę do końcówki tłuczka do ziemniaków. (rys. 8)
- 4** Podłącz tłuczek do ziemniaków do części silnikowej (usłyszysz „kliknięcie”). (rys. 9)
- 5** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- 6** Umieść tłuczek do ziemniaków w pojemniku wypełnionym ziemniakami.
- 7** Naciśnij przycisk Turbo.
- 8** Poruszaj tłuczkiem do ziemniaków w górę i w dół przez ok. 20 sekund, stopniowo dodając mleko, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji.
- 9** Do usunięcia purée z tłuczka do ziemniaków użyj łopatkę (niedołączona do zestawu).

Wskazówka: Możesz wzbogacić smak, dodając sól lub masło.

Odłączanie tłuczka do ziemniaków

- 1** Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- 2** Równocześnie naciśnij oba przyciski zwalniające, aby odłączyć tłuczek do ziemniaków od części silnikowej (rys. 10).
- 3** Odłącz łopatkę od końcówki tłuczka do ziemniaków, obracając ją w prawo. (rys. 11)
- 4** Obróć końcówkę tłuczka do ziemniaków w prawo (1) i wyjmij ją z elementu łączącego (2). (rys. 12)

Uwaga: Zawsze wyczyść tłuczek do ziemniaków natychmiast po użyciu (patrz rozdział „Czyszczenie” i tabela dotycząca mycia i czyszczenia urządzenia).

Niewielki rozdrabniacz

Rozdrabniacz służy do siekania takich składników, jak orzechy, mięso, cebula, twarde ser, gotowane jajka, czosnek, zioła, suchy chleb itp.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas dotykania części tnącej rozdrabniacza, zwłaszcza w trakcie wyjmowania jej z pojemnika rozdrabniacza, opróżniania pojemnika oraz czyszczenia. Ostrza są bardzo ostre.

Uwaga: Przed zmkisowaniem większe składniki pokrój na kawałki o wielkości ok. 2 cm.

- 1** Włóż część tnącą do pojemnika rozdrabniacza (rys. 13).

- 2** Włóż składniki do pojemnika.

Zalecane ilości produktów i czasy przygotowania podane są w tabeli poniżej.

Ilości i czasy przygotowania w przypadku niewielkiego rozdrabniacza

Składniki	Ilość (siekanie)	Czas	Szybkość
Cebula i jajka	100 g	5 x 1 s	1–5
Mięso	120 g (maks.)	5 s	Turbo
Zioła	20 g	5 x 1 s	10–16
Orzechy i migdały	100 g	20 s	Turbo
Ser parmezan	50–100 g (maks.)	15 s	Turbo
Czosnek	50 g	5 x 1 s	10–16

- 3** Załóż pokrywkę na pojemnik rozdrabniacza (rys. 14).

- 4** Przymocuj część silnikową do pokrywki rozdrabniacza (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 15).

- 5** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

- 6** Naciśnij wyłącznik lub przycisk turbo, aby włączyć urządzenie.

- Po użyciu wyłącznika można dostosować szybkość za pomocą regulatora szybkości. Im wyższa szybkość, tym krótszy czas przetwarzania.
- Regulator szybkości ma ustawienia od 1 (mała szybkość) do 16 (duża szybkość).
- W przypadku używania przycisku Turbo urządzenie działa z maksymalną szybkością. Nie można wtedy dostosować szybkości za pomocą regulatora.

Uwaga: Jeśli składniki przywierają do ścianki pojemnika, odłącz urządzenie i zbierz pozostałości za pomocą łopatki lub dodając płynu (na przykład jeśli przygotowywane jest pesto).

Czyszczenie (rys. 16)

Nie zanurzaj części silnikowej, elementu łączącego do trzepaczki, pokrywki rozdrabniacza ani elementu łączącego do tłuczka do ziemniaków w wodzie bądź innym płynie. Nie opłukuj ich pod bieżącą wodą. Do czyszczenia tych części używaj tylko wilgotnej szmatki.

Przed przystąpieniem do czyszczenia akcesoriów zawsze odłącz je od części silnikowej.

- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- 2 Naciśnij jednocześnie oba przyciski zwalniające na części silnikowej, aby zdjąć używaną końcówkę.
- 3 Odłącz końcówkę.

Uwaga: W celu dokładniejszego umycia można zdjąć gumową uszczelkę z pojemnika rozdrabniacza.

- 4 Dalsze instrukcje znajdują się w tabeli dotyczącej mycia i czyszczenia urządzenia.

Wskazówka: Aby szybko wyczyścić końcówkę blendera lub tłuczka do ziemniaków, wlej ciepłą wodę z dodatkiem płynu do mycia naczyń do użytego dzbanka lub pojemnika, włóż końcówkę blendera lub tłuczka do ziemniaków i włącz urządzenie na ok. 10 sekund.

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 17).

Akcesoria

Aby zakupić akcesoria do tego urządzenia, wejdź na stronę www.shop.philips.com/service. W przypadku trudności z kupieniem akcesoriów skontaktuj się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Informacje kontaktowe znajdują się w ulotce gwarancyjnej. Możesz również odwiedzić stronę www.philips.com/support.

Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy oraz w przypadku jakichkolwiek pytań lub problemów odwiedź naszą stronę internetową www.philips.com/support lub skontaktuj się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Numer telefonu znajduje się na ulotce gwarancyjnej. Jeśli w danym kraju nie ma takiego centrum, zwróć się o pomoc do lokalnego sprzedawcy produktów firmy Philips.

Często zadawane pytania

Pytanie

Urządzenie pracuje bardzo głośno, wydziela nieprzyjemny zapach, bardzo się nagrzewa lub dymi. Co należy zrobić?

Odpowiedź

Urządzenie może wydzielać nieprzyjemny zapach lub dymić, jeśli było zbyt długo używane. Jeśli tak się stanie, wyłącz urządzenie i poczekaj 60 minut, aż się schłodzi. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z najbliższym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips.

Czy można miksować składniki o temperaturze wrzenia?

Przed miksowaniem należy odczekać, aż składniki ostygną do temperatury ok. 80°C.

Jaka powinna być wielkość składników przed rozpoczęciem miksowania?

Potnij składniki na kawałki o wielkości ok. 2 x 2 cm.

Pytanie	Odpowiedź
Czy miksowanie bardzo twardych składników może spowodować uszkodzenie urządzenia?	Tak, urządzenie może zostać uszkodzone w przypadku miksowania bardzo twardych składników, np. kości lub owoców z pestkami. Można jednak miksować takie składniki, jak parmezan czy czekolada.
Dlaczego urządzenie nagle przestaje działać?	Twarde składniki mogły zablokować część tnącą. Zwolnij wyłącznik, odłącz urządzenie od zasilania, odłącz część silnikową, a następnie usuń składniki blokujące część tnącą.

Przepisy

Nadzienienie do naleśników

Składniki:

- 120 g miodu
- 100 g suszonych śliwek

- 1** Włóż miód do lodówki na kilka godzin.
- 2** Wsyp suszone śliwki do pojemnika rozdrabniacza i nałóż na nie łyżką miód.
- 3** Naciśnij przycisk Turbo i siekaj przez 5 sekund.

Pesto

Składniki:

- 50 g parmezanu
- 10 g czosnku
- 50 g bazylii
- 50 g orzeszków piniowych
- 100 ml oliwy z oliwek
- Sól

- 1** Pokrój ser na małe kawałki (1 x 1 cm).
- 2** Obierz czosnek, umyj liście bazylii i osusz je, potrząsając.
- 3** Umieść wszystkie składniki w dzbanku.
- 4** Naciśnij przycisk Turbo i miksuj składniki do uzyskania pasty.

Zupa pomidorowa

Składniki:

- 500 g pomidorów
- 80 g cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 10 g bulionu warzywnego w proszku
- 500 ml wody
- 5 g soli
- Szczypta mielonego czarnego pieprzu
- 45 g śmietany crème fraîche

- 1** Obierz cebulę i czosnek, a następnie pokrój je na duże kawałki.
- 2** Umyj pomidory. Pamiętaj o usunięciu szypułek.
- 3** Pokrój pomidory na 4 części (na 8 części w przypadku bardzo dużych pomidorów).

- 4 Ustaw garnek na kuchence i wybierz wysokie ustawienie temperatury.
- 5 Dodaj oliwę, cebulę i czosnek i smaż do zeszklenia.
- 6 Dodaj pomidory i podsmażaj je przez 1–2 minuty, co jakiś czas mieszając.
- 7 Dodaj wodę i bulion i zaczekaj, aż woda zacznie wrzeć.
- 8 Miksuj składniki, aż zupa uzyska gładką konsystencję.
- 9 Gotuj jeszcze przez 10 minut, a następnie dodaj sól, pieprz i śmietaną crème fraîche.

Purée ziemniaczane

Składniki:

- 750 g mączystych ziemniaków (na purée)
- 250 ml gorącego mleka (ok. 90°C)
- 20 g masła
- Sól

- 1 Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki o wymiarach ok. 4 x 4 x 4 cm.
- 2 Gotuj kawałki ziemniaków w osolonej wodzie, aż będą całkowicie miękkie (ok. 20 minut).
- 3 Odlej wodę, dodaj gorące mleko i masło, a następnie ucieraj tłuczkiem do ziemniaków aż do uzyskania gładkiej konsystencji.

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la www.philips.com/welcome.

Descriere generală (fig. 1)

- 1 Selector de viteză
- 2 Butonul Pornit/Oprit
- 3 Buton pentru viteză Turbo
- 4 Bloc motor
- 5 Buton de declanșare
- 6 Accesoriu blender cu bloc tăietor integrat
- 7 Capac de protecție

Cană (1 litru):

- 8 Cană rotundă
- 9 Capac cană rotundă

Tel:

- 10 Tel
- 11 Unitate de cuplare pentru tel

Zdrobitor de cartofi:

- 12 Unitate de cuplare zdrobitor de cartofi
- 13 Accesoriu de zdrobire
- 14 Paletă de zdrobire

Tocător compact:

- 15 Capac bol
- 16 Bloc tăietor
- 17 Castron tocător

Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a folosi aparatul și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Nu introduceți blocul motor în apă sau în alt lichid, și nici nu-l clătiți sub jet de apă. Utilizați o cârpă umedă pentru a-l curăța.

Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copiii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu permiteți copiilor să utilizeze aparatul nesupravegheați.
- Nu atingeți marginile tăioase ale blocului tăietor, în special atunci când aparatul este conectat. Marginile tăioase sunt foarte ascuțite.

- Dacă unul dintre blocurile tăietoare se blochează, scoateți aparatul din priză înainte de a îndepărta ingredientele care blochează blocul tăietor.
- Pentru a evita stropirea, introduceți întotdeauna accesoriile în ingrediente înainte de a porni aparatul, în special când procesați ingrediente fierbinți.
- Nu utilizați niciodată blocul tăietor pentru tocat fără castronul tocătorului.

Precauție

- Opritiți aparatul și deconectați-l de la rețea dacă îl lăsați nesupravegheat și înainte de a-l asambla, dezasambla și curăța.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizați astfel de accesorii sau componente, garanția dvs. devine nulă.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
- Nu depășiți cantitățile maxime și timpii de preparare indicați în tabele.
- Nu procesați fără întreruperi mai mult de o șarjă. Lăsați aparatul să se răcească timp de 10 minute înainte de a continua procesarea.
- Nu umpleți niciodată cana sau castronul tocătorului cu ingrediente a căror temperatură depășește 80°C.
- Nivel maxim de zgomot: Lc= 85 dB(A)

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, aparatul este sigur conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

Protecție la supraîncălzire

Acest aparat este dotat cu un dispozitiv de protecție la supraîncălzire. Dacă aparatul se supraîncălzeste, se va opri automat. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească timp de 10 minute. Apoi introduceți cablul de alimentare în priză și reporniți aparatul. Vă rugăm să contactați furnizorul dvs. Philips sau un centru de service Philips autorizat, dacă protecția de supraîncălzire se activează prea des.

Înainte de prima utilizare

Curățați bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de prima utilizare a aparatului (consultați capitolul 'Curățare').

Pregătirea pentru utilizare

- 1 Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le procesa sau de a le turna în bol sau în castronul tocătorului (temperatură max. 80°C).
- 2 Tăiați ingredientele mari în bucăți de aprox. 2 cm înainte de a le procesa.
- 3 Asamblați aparatul corect înainte de a introduce ștecherul în priză.

Utilizarea aparatului

Mixer de mână

Blenderul este proiectat pentru:

- amestecarea lichidelor, de exemplu lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, cocktail-uri, shake-uri.
- amestecarea ingredientelor moi, de exemplu luat de prăjituri sau maioneză.
- pasarea ingredientelor pentru gătit, de exemplu prepararea mâncării pentru copii mici.

- 1 Puneți ingredientele în cupă.

Consultați tabelul de mai jos pentru informații despre cantitățile recomandate și timpii de procesare.

Cantități și timpi de procesare

Ingrediente	Cantitate	Timp	Viteză
Fructe și legume	100 - 200 g	30 sec.	12-16
Mâncare pentru bebeluși, supe și sosuri	100 - 400 ml	60 sec.	12-16
Creme	100 - 500 ml	60 sec.	12-16
Shake-uri și cocktail-uri	100 - 1000 ml	60 sec.	12-16

2 Atașați blenderul la unitatea cu motor ('clic') (fig. 2).

3 Introduceți ștecherul în priză.

4 Introduceți complet pavăza lamei în ingrediente (fig. 3).

5 Apăsăți butonul pornit/oprit sau butonul pentru viteză turbo pentru a porni aparatul.

- Atunci când utilizați butonul pornit/oprit, puteți regla viteza cu selectorul de viteză. Cu cât viteza este mai mare, cu atât timpul de procesare necesar este mai scurt.
- Selectorul de viteză are setări de la 1 (viteză scăzută) la 16 (viteză ridicată).
- Atunci când utilizați butonul pentru viteză turbo, aparatul funcționează la viteză maximă. În acest caz, nu puteți ajusta viteza cu ajutorul selectorului pentru viteză.

6 Deplasați aparatul sus jos și circular pentru a amesteca ingredientele (fig. 4).

Tel

Telul se folosește numai pentru a prepara frișcă, pentru a bate albușuri de ou și deserturi.

1 Conectați telul la unitatea de cuplare ('clic') (fig. 5).

2 Conectați unitatea de cuplare la unitatea motoare ('clic') (fig. 6).

3 Puneți ingredientele într-un castron sau în într-o cană.

Sugestie: Atunci când bateți albușuri, utilizați un castron mare pentru a obține cele mai bune rezultate.

Sugestie: Atunci când bateți frișcă, utilizați cana pentru a evita stropirea.

Consultați tabelul de mai jos pentru informații despre cantitățile recomandate și timpii de procesare.

Cantități și timpi de procesare pentru bătut

Ingrediente	Cantitate de bătut	Timp
Frișcă	250 ml	70-90 sec.
Albușuri de ou	4 ouă	120 sec.

Sugestie: Pentru a împiedica stropirea, începeți la o setare de viteză scăzută și continuați cu o viteză mai mare după aprox. 1 minut.

4 Introduceți ștecherul în priză și apăsați butonul Pornit/Oprit.

5 După cca. 1 minut, puteți apăsa butonul Turbo pentru a continua la viteză turbo.

Detășarea telului

1 Apăsăți butonul de eliberare pentru a detașa telul de blocul motor.

2 Trageți unitatea de cuplare de pe tel.

Zdrobitor de cartofi

Zdrobitorul de cartofi a fost conceput special pentru prepararea piureului de cartofi și pentru a pasa mazăre gătită.

Atenție: Nu utilizați niciodată zdrobitorul de cartofi pentru a pasa ingredientele într-o tigaie pe o sursă de căldură directă. Îndepărtați întotdeauna tigaia de pe sursa de căldură și lăsați ingredientele să se răcească ușor înainte de a le pasa.

Atenție: Nu pasați alimente tari sau negătite, deoarece aceasta ar putea deteriora zdrobitorul de cartofi.

Atenție: Nu loviți zdrobitorul de cartofi de marginea tigăii în timpul pasării sau după încheierea acesteia. Utilizați o spatulă pentru a îndepărta excesul de alimente.

Atenție: Pentru a evita deteriorarea, nu utilizați niciodată obiecte ascuțite sau dure pentru a îndepărta piureul de pe zdrobitorul de cartofi.

1 Fierbeți cartofii timp de aproximativ 20 de minute, scurgeți-i și puneți-i într-un bol.

Sugestie: Pentru a obține cele mai bune rezultate, asigurați-vă că bolul nu este umplut mai mult de jumătate.

2 Conectați accesoriul de zdrobire la unitatea de cuplare a zdrobitorului (1) și rotiți-l în sens antiorar (2) ('clic') (fig. 7).

3 Atașați paleta de zdrobire la accesoriul de zdrobire. (fig. 8)

4 Conectați zdrobitorul de cartofi la blocul motor ('clic'). (fig. 9)

5 Introduceți ștecherul în priză.

6 Puneți zdrobitorul de cartofi în bolul umplut cu cartofi.

7 Apăsați butonul de viteză turbo.

8 Deplasați zdrobitorul de cartofi în sus și jos timp de aprox. 20 de secunde. Adăugați lapte puțin câte puțin și continuați până când ați obținut rezultatul dorit.

9 Utilizați o spatulă (neinclusă) pentru a îndepărta piureul de pe zdrobitorul de cartofi.

Sugestie: Puteți îmbunătăți aroma adăugând sare sau unt.

Detașarea zdrobitorului de cartofi

1 Scoateți aparatul din priză.

2 Apăsați în același timp ambele butoane de eliberare pentru a detașa zdrobitorul de cartofi de pe blocul motor (fig. 10).

3 Detașați paleta de zdrobire de pe accesoriul de zdrobire rotind paleta de zdrobire în sens orar. (fig. 11)

- 4** Rotiți accesoriul de zdrobire în sens orar (1) și scoateți-l de pe unitatea de cuplare (2). (fig. 12)

Notă: Curățați întotdeauna zdrobitorul de cartofi imediat după utilizare (consultați capitolul „Curățarea” și tabelul cu instrucțiuni de curățare).

Tocător compact

Tocătorul este destinat tăierii mărunte a ingredientelor pentru gătit: nuci, carne, ceapă, brânză tare, ouă fierte, usturoi, vegetale, pâine uscată, etc.

Aveți grijă la manevrarea blocului tăietor pentru tocat, lamele acestuia sunt foarte ascuțite. Aveți grijă în special atunci când extrageți blocul tăietor din castronul tocătorului, atunci când goliți castronul tocătorului și în timpul curățării.

Notă: Tăiați ingredientele mari în bucăți de aprox. 2 cm înainte de a le procesa.

- 1** Introduceți blocul tăietor în castronul tocătorului (fig. 13).

- 2** Puneți ingredientele în castron.

Consultați tabelul de mai jos pentru informații despre cantitățile recomandate și timpii de procesare.

Cantități și timpi de procesare pentru tocătorul compact

Ingrediente	Cantitate de preparat	Timp	Viteză
Ceapă și ouă	100 g	5 x 1sec.	1-5
Carne	120 g (max)	5 sec.	Turbo
Vegetale	20 g	5 x 1sec.	10-16
Nuci și migdale	100 g	20 sec.	Turbo
Parmezan	50-100 g (max)	15 sec.	Turbo
Usturoi	50 g	5 x 1 sec.	10-16

- 3** Puneți capacul bolului pe castronul tocător (fig. 14).

- 4** Cuplați unitatea motoare capacul bolului (“clic”) (fig. 15).

- 5** Introduceți ștecherul în priză.

- 6** Apăsăți butonul pornit/oprit sau butonul turbo pentru a porni aparatul.

- Atunci când utilizați butonul pornit/oprit, puteți regla viteza cu selectorul de viteză. Cu cât viteza este mai mare, cu atât timpul de procesare necesar este mai scurt.
- Selectorul de viteză are setări de la 1 (viteză scăzută) la 16 (viteză ridicată).
- Atunci când utilizați butonul turbo, aparatul funcționează la viteză maximă. În acest caz, nu puteți ajusta viteza cu ajutorul selectorului de viteză.

Notă: Dacă ingredientele se lipesc de peretele castronului tocător, scoateți aparatul din priză și îndepărtați ingredientele uscate de pe perete cu o spatulă sau adăugând puțin lichid (de ex. dacă preparați pesto).

Curățarea (fig. 16)

Nu introduceți blocul motor, unitatea de cuplare pentru tel, capacul robotului și unitatea de cuplare a zdrobitorului în apă sau în orice alt lichid și nici nu le clătiți la robinet. Curățați aceste piese doar cu o lavetă umedă.

Detashați întotdeauna accesoriile de pe blocul motor înainte de a le curăța.

- 1 Scoateți aparatul din priză.
- 2 Apăsați simultan ambele butoane de deblocare de pe blocul motor pentru a îndepărta accesoriul pe care l-ați utilizat.
- 3 Dezasamblați accesoriul.

Notă: Puteți îndepărta inelele de cauciuc de pe interiorul castronului, pentru o curățare mai eficientă.

- 4 Pentru instrucțiuni suplimentare, consultați tabelul cu instrucțiuni de curățare.

Sugestie: Pentru curățarea rapidă a accesoriului blender sau a accesoriului de zdrobire, turnați apă caldă cu detergent lichid în cana sau în castronul pe care l-ați utilizat, introduceți accesoriul blender sau accesoriul de zdrobire și lăsați aparatul să funcționeze timp de aprox. 10 secunde.

Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoii menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. Astfel, veți ajuta la protejerea mediului înconjurător (fig. 17).

Accesorii

Pentru a achiziționa accesorii pentru acest aparat, vizitați site-ul nostru Web www.shop.philips.com/service. Dacă întâmpinați dificultăți în obținerea accesoriilor pentru aparatul dvs., contactați centrul de asistență pentru clienți Philips din țara dvs. Găsiți detaliile de contact în garanția internațională. Puteți vizita, de asemenea, www.philips.com/support.

Garanție și service

Dacă aveți nevoie de informații sau întâmpinați probleme, vizitați site-ul Web Philips la adresa www.philips.com/support sau contactați centrul Philips de asistență pentru clienți din țara dvs. Găsiți numărul de telefon în garanția internațională. Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

Întrebări frecvente

Întrebare	Răspuns
Aparatul face mult zgomot, emană un miros neplăcut, se înfierbântă sau produce fum. Ce trebuie să fac?	Aparatul poate produce un miros neplăcut sau poate emite fum dacă a fost utilizat prea mult timp. În acest caz, trebuie să opriți aparatul și să-l lăsați să se răcească timp de 60 de minute. Dacă problema persistă, vă rugăm să contactați cel mai apropiat Centru de asistență pentru clienți Philips.
Pot procesa ingrediente fierbinți?	Lăsați ingredientele să se răcească până la aprox. 80°C/175°F înainte de a le procesa.
Ce dimensiune trebuie să aibă ingredientele înainte de procesare?	Tăiați ingredientele în bucăți de aprox. 2x2 cm.
Este posibil să deteriorez aparatul prin procesarea ingredientelor foarte tari?	Da, aparatul se poate deteriora dacă procesați ingrediente foarte tari precum oase și fructe cu sămburi. Cu toate acestea, aparatul este adecvat pentru procesarea ingredientelor precum brânza Parmezan sau ciocolata.

Întrebare	Răspuns
De ce aparatul se oprește din funcționare subit?	Este posibil ca anumite ingrediente tari să fi blocat blocul tăietor. Eliberați butonul Pornit/Oprit, scoateți aparatul din priză, detașați blocul motor și îndepărtați ingredientele care blochează blocul tăietor.

Rețete

Umplutură clătite

Ingrediente:

- 120 g de miere
- 100 g de prune uscate

- 1 Introduceți mierea în frigider câteva ore.
- 2 Puneți prunele uscate în castronul tocătorului și turnați miere peste acestea.
- 3 Apăsăți butonul pentru viteză Turbo și tocați timp de 5 secunde.

Pesto

Ingrediente:

- 50 g parmezan
- 10 g usturoi
- 50 g busuioc
- 50 g semințe de pin
- 100 ml ulei de măsline
- Sare

- 1 Tăiați brânza în bucăți mici (1 x 1 cm).
- 2 Decojiți usturoiul, spălați frunzele de busuioc și scuturați apa de pe ele.
- 3 Introduceți toate ingredientele în bol.
- 4 Apăsăți butonul pentru viteză Turbo și procesați ingredientele până se transformă într-o pastă.

Supă de roșii

Ingrediente:

- 500 g de roșii
- 80 g de ceapă
- 1 cățel de usturoi
- 2 linguri de ulei de măsline
- 10 g de praf de supă de legume
- 500 ml de apă
- 5 g de sare
- Un vârf de linguriță de piper negru măcinat
- 45 g de smântână

- 1 Decojiți ceapa și usturoiul și tăiați-le în bucăți mari.
- 2 Scoateți calotele roșiilor și spălați roșiile.
- 3 Tăiați roșiile în 4 bucăți (în 8 bucăți pentru roșiile foarte mari).
- 4 Puneți o oală pe aparatul de gătit și selectați setarea de temperatură ridicată.
- 5 Adăugați uleiul, cepele și usturoiul și rumeniți-le până ce devin lucioase.

- 6** Adăugați roșiile și prăjiți-le timp de aprox. 1-2 minute (amestecați din când în când).
- 7** Adăugați apa și supa și așteptați până când apa fierbe.
- 8** Amestecați ingredientele până când obțineți o supă fină.
- 9** Lăsați-o să fiarbă timp de 10 minute, apoi adăugați sarea, piperul și smântâna.

Piure de cartofi

Ingrediente:

- 750 g de cartofi făinoși (pentru piure)
- 250 ml lapte cald (aprox. 90°C)
- 20 g de unt
- Sare

- 1** Curățați cartofii și tăiați-i în bucăți de aproximativ 4x4x4cm.
- 2** Gătiți bucățile de cartofi în apă cu sare până când sunt complet moi (aprox. 20 de minute).
- 3** Scurgeți apa, adăugați laptele cald și untul și amestecați până când compoziția devine fină.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

- 1 Переключатель скорости
- 2 Кнопка включения/выключения
- 3 Кнопка установки турборежима
- 4 Блок электродвигателя
- 5 Кнопка отсоединения
- 6 Насадка для смешивания со встроенным ножевым блоком
- 7 Защитный колпачок

Стакан (1 литр):

- 8 Круглый стакан
- 9 Крышка круглого стакана

Венчик для взбивания:

- 10 Венчик для взбивания
- 11 Соединительное устройство венчика

Приспособление для картофельного пюре:

- 12 Соединительное устройство насадки для пюре
- 13 Насадка для пюре
- 14 Лопасть для пюре

Компактный измельчитель:

- 15 Крышка измельчителя
- 16 Ножевой блок
- 17 Чаша измельчителя

Важная информация

Перед эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также мыть его под струёй воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной салфеткой.

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не разрешайте детям пользоваться прибором без присмотра.

- Не прикасайтесь к режущим краям ножевых блоков, особенно если прибор подключен к электросети. Лезвия ножей очень острые!
- В случае заедания одного из ножевых блоков отключите прибор от сети, прежде чем извлечь продукты, препятствующие движению ножей.
- Во избежание разбрызгивания всегда погружайте насадки до включения прибора, особенно при обработке горячих продуктов.
- Запрещается использовать ножевой блок измельчителя отдельно от чаши измельчителя.

Внимание!

- В случаях, когда прибор оставляется без присмотра, а также перед сборкой, разборкой и очисткой его необходимо выключить и отключить от розетки электросети.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Количество обрабатываемых продуктов и время работы прибора не должно превышать значения, указанные в таблицах.
- Делайте перерыв между обработкой порций продуктов. Дайте прибору остыть в течение 10 минут перед дальнейшим использованием.
- Не используйте стакан или чашу измельчителя для продуктов с температурой выше 80°C.
- Максимальный уровень шума: Lc=85 дБ (A)

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве по эксплуатации, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

Защита от перегрева

Этот прибор оснащен системой защиты от перегрева. При перегреве прибор автоматически отключается. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 10 минут. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. Если система защиты от перегрева срабатывает слишком часто, обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. главу "Очистка").

Подготовка прибора к работе

- 1** Перед тем как обработать или поместить горячие продукты в стакан или чашу измельчителя, дайте им остыть (температура продуктов не должна превышать 80 °C).
- 2** Перед обработкой в блендере нарежьте крупные продукты небольшими кусочками (около 2 см).
- 3** Прежде чем подключить прибор к сети электропитания проверьте правильность сборки.

Использование прибора

Ручной блендер

Назначение блендера:

- перемешивание жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли;

- перемешивание мягких продуктов, таких как жидкое тесто или майонез;
- приготовление пюре из термически обработанных продуктов, например, приготовление детского питания.

1 Положите ингредиенты в стакан.

В таблице указано, какое время рекомендуется для приготовления соответствующего количества продуктов.

Количество продуктов и время приготовления

Ингредиенты	Количество продуктов	Время	Скорость
Овощи и фрукты	100-200 г	30 сек.	12-16
Детское питание, супы и соусы	100-400 мл	60 сек.	12-16
Жидкое тесто	100-500 мл	60 сек.	12-16
Коктейли и напитки	100-1000 мл	60 сек.	12-16

2 Подсоедините насадку для смешивания к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 2).

3 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

4 Полностью погрузите насадку с ножом в ингредиенты (Рис. 3).

5 Чтобы включить прибор, нажмите кнопку включения/выключения или кнопку турборежима.

- При использовании кнопки включения/выключения можно устанавливать скорость с помощью переключателя скорости. Чем выше скорость, тем меньше времени требуется для обработки.
- На переключателе скорости можно устанавливать настройки от 1 (низкая скорость) до 16 (высокая скорость).
- При использовании турборежима прибор работает на максимальной скорости. В этом случае невозможно менять режимы скорости с помощью переключателя.

6 Для смешивания продуктов медленно перемещайте прибор вверх и вниз круговыми движениями (Рис. 4).

Венчик для взбивания

Венчик предназначен только для взбивания сливок, яичных белков и приготовления десертов.

1 Прикрепите венчик к соединительному устройству (должен прозвучать щелчок) (Рис. 5).

2 Прикрепите соединительное устройство к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 6).

3 Поместите ингредиенты в чашу или стакан.

Совет. Для достижения лучшего результата при взбивании яичных белков используйте большую чашу.

Совет. Для взбивания сливок используйте стакан, чтобы избежать разбрызгивания.

В таблице указано, какое время рекомендуется для приготовления соответствующего количества продуктов.

Количество продуктов и время приготовления при использовании венчика

Ингредиенты	Количество продуктов для сбивания	Время
Сливки	250 мл	70-90 сек.
Яичные белки	4 яйца	2 мин.

Совет. Чтобы предотвратить разбрызгивание, начинайте работу на низкой скорости, а затем увеличивайте скорость приблизительно через 1 минуту.

- 4** Вставьте вилку в розетку электросети и нажмите кнопку включения/выключения.
- 5** Примерно через минуту можно нажать кнопку включения турборежима и продолжать обработку в турборежиме.

Отсоединение венчика для взбивания

- 1** Нажмите кнопку отсоединения, чтобы отсоединить венчик от блока электродвигателя.
- 2** Потяните соединительное устройство, чтобы снять его с венчика.

Приспособление для картофельного пюре

Приспособление для картофельного пюре специально разработано для приготовления картофельного пюре и пюре из вареных бобов.

Внимание! Не используйте приспособление для картофельного пюре для смешивания ингредиентов в емкостях, стоящих на огне. Перед смешиванием снимите емкость с огня и дождитесь, пока ингредиенты немного остынут.

Внимание! Не применяйте приспособление для смешивания твердых продуктов и ингредиентов, не подвергнутых температурной обработке, поскольку это может привести к повреждению приспособления для картофельного пюре.

Внимание! Во время или после смешивания не следует стучать приспособлением для картофельного пюре по стенке емкости. Удалять излишки продуктов необходимо при помощи лопаточки.

Внимание! Во избежание повреждения приспособления для картофельного пюре не используйте для удаления пюре острые и твердые предметы.

- 1** Готовьте картофель в течение приблизительно 20 минут, высушите его и поместите в чашу.

Совет. Для получения наилучшего результата необходимо следить за тем, чтобы чаша была заполнена не более чем наполовину.

- 2** Прикрепите насадку для пюре к соединительному устройству (1) и поверните ее против часовой стрелки (2) (должен прозвучать щелчок) (Рис. 7).
- 3** Присоедините лопасть к насадке для пюре. (Рис. 8)
- 4** Прикрепите приспособление для картофельного пюре к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок). (Рис. 9)
- 5** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- 6** Поместите приспособление для картофельного пюре в чашу с картофелем.
- 7** Нажмите кнопку включения турборежима.
- 8** Перемещайте приспособление для картофельного пюре вверх и вниз в течение приблизительно 20 секунд. Понемногу добавляйте молоко и продолжайте до тех пор, пока не достигните желаемого результата.
- 9** Удалите пюре с приспособления для картофельного пюре с помощью лопаточки (не входит в комплект).

Совет. Для улучшения вкуса можно добавить соль или масло.

Отсоединение приспособления для картофельного пюре

- 1** Отключите прибор от электросети.
- 2** Чтобы отсоединить насадку для картофельного пюре от блока электродвигателя, одновременно нажмите обе кнопки отсоединения насадок (Рис. 10).
- 3** Отсоедините лопасть для пюре от насадки, повернув лопасть по часовой стрелке. (Рис. 11)
- 4** Поверните насадку для пюре по часовой стрелке (1) и снимите ее с соединительного устройства (2). (Рис. 12)

Примечание Очищать насадку для картофельного пюре необходимо сразу после использования (см. главу “Очистка” и таблицу по уходу за прибором).

Компактный измельчитель

Измельчитель предназначен для измельчения таких продуктов как орехи, мясо, репчатый лук, твердые сыры, вареные яйца, чеснок, зелень, сухой хлеб и т.д.

Соблюдайте осторожность при обращении с ножевым блоком измельчителя, особенно при изъятии ножевого блока из чаши измельчителя, освобождении чаши измельчителя и очистке. Лезвия очень острые.

Примечание Перед обработкой в блендере нарежьте крупные продукты небольшими кусочками (около 2 см).

- 1** Поместите ножевой блок в чашу измельчителя (Рис. 13).
- 2** Поместите продукты в чашу измельчителя.

В таблице указано, какое время рекомендуется для приготовления соответствующего количества продуктов.

Количество продуктов и время обработки для компактного измельчителя

Ингредиенты	Количество продуктов	Время	Скорость
Лук и яйца	100 г	5x1 сек.	1-5
Мясо	120 г (макс.)	5 сек.	турборежим
Зелень	20 г	5x1 сек.	10—16
Орехи и миндаль	100 г	20 сек.	турборежим
Пармезан	50-100 г (макс.)	15 сек.	турборежим
Чеснок	50 г	5 x 1 сек.	10—16

3 Накройте чашу измельчителя крышкой (Рис. 14).

4 Прикрепите блок электродвигателя к крышке измельчителя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 15).

5 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

6 Чтобы включить прибор, нажмите кнопку включения/выключения или кнопку включения турборежима.

- При использовании кнопки включения/выключения можно устанавливать скорость с помощью переключателя скорости. Чем выше скорость, тем меньше времени требуется для обработки.
- На переключателе скорости можно устанавливать настройки от 1 (низкая скорость) до 16 (высокая скорость).
- Если нажата кнопка включения турборежима, прибор работает на максимальной скорости. В этом случае выбор режима скорости с помощью переключателя скорости невозможен.

Примечание Если продукты прилипают к стенкам чаши измельчителя, отсоедините прибор от электросети и снимите ингредиенты со стенок при помощи лопаточки или добавьте немного жидкости (например, если вы готовите соус песто).

Очистка (Рис. 16)

Запрещается погружать в воду или другие жидкости блок электродвигателя, соединительное устройство венчика, крышку измельчителя и соединительное устройство насадки для пюре и промывать их под струей воды. Для очистки данных частей используйте только влажную ткань.

Всегда снимайте дополнительные принадлежности с блока электродвигателя перед их очисткой.

1 Отключите прибор от электросети.

2 Чтобы снять используемую насадку, одновременно нажмите кнопки отсоединения насадки на блоке электродвигателя.

3 Снимите насадку.

Примечание Для более тщательной очистки можно снять резиновые кольца с чаш измельчителей.

4 Более подробную информацию см. в специальной таблице по очистке прибора.

Совет. Для быстрой очистки насадки для смешивания или насадки для пюре налейте теплую воду с небольшим количеством моющего средства в стакан или чашу, погрузите насадку для смешивания или насадку для пюре в емкость с водой и включите прибор примерно на 10 секунд.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 17).

Дополнительные принадлежности

Для приобретения дополнительных принадлежностей для этого прибора посетите веб-сайт www.shop.philips.com/service. Если у вас возникли вопросы относительно заказа дополнительных принадлежностей для прибора, обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране. Контактная информация указана в гарантийном талоне и на веб-странице www.philips.com/support.

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации, обслуживания или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips www.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Часто задаваемые вопросы

Вопрос	Ответ
Прибор издает сильный шум, неприятный запах, нагревается или дымит. Что делать в этой ситуации?	При чрезмерно продолжительном использовании прибор может издавать неприятный запах или выделять некоторое количество дыма. В этом случае необходимо отключить прибор и дать ему остыть в течение примерно 60 минут. Если проблема не устранена, обратитесь в ближайший центр поддержки потребителей Philips.
Можно ли обрабатывать в приборе горячие ингредиенты?	Перед обработкой ингредиентов их необходимо охладить до температуры примерно 80 °С.
Ингредиенты какого размера можно обрабатывать?	Нарезайте ингредиенты кубиками размером примерно 2 x 2 см.
Могут ли твердые ингредиенты повредить прибор?	Да. При обработке очень твердых ингредиентов, таких как кости или фрукты с косточками, можно повредить прибор. Однако прибор подходит для обработки ингредиентов, таких как сыр пармезан или шоколад.
Почему прибор внезапно прекратил работать?	Возможно, какие-то твердые ингредиенты застопорили ножевой блок. Отпустите кнопку включения/выключения, отключите прибор от электросети, отсоедините блок электродвигателя и извлеките ингредиенты, застопорившие ножевой блок.

Рецепты

Начинка для блинов

Ингредиенты

- 120 г меда
- 100 г чернослива

- 1** Охладите мед в холодильнике в течение нескольких часов.
- 2** Чернослив положите в чашу измельчителя, добавьте мед.
- 3** Нажмите кнопку турборежима и измельчайте ингредиенты в течение 5 секунд.

Песто

Ингредиенты

- 50 г сыра пармезан
- 10 г чеснока
- 50 г базилика
- 50 г кедровых орехов
- 100 мл оливкового масла
- Соль

- 1** Нарежьте сыр маленькими кубиками размером 1 x 1 см.
- 2** Очистите чеснок, промойте листья базилика и стряхните с них воду.
- 3** Положите все ингредиенты в стакан.
- 4** Нажмите кнопку включения турборежима и обрабатывайте все ингредиенты до образования однородной массы.

Томатный суп

Ингредиенты

- 500 г помидоров
- 80 г лука
- 1 зубчик чеснока
- 2 столовых ложки оливкового масла
- 10 г овощного бульона (порошок)
- 500 мл воды
- 5 г соли
- Щепотка молотого черного перца
- 45 г сметаны

- 1** Очистите лук и чеснок и порежьте их крупными кусочками.
- 2** Помойте помидоры и удалите плодоножки.
- 3** Разрежьте помидоры на 4 части (если помидоры большие — на 8 частей).
- 4** Поставьте кастрюлю на плиту на большой огонь.
- 5** Добавьте масло, лук и чеснок и немного обжарьте.
- 6** Добавьте помидоры и обжаривайте их в течение 1—2 минут (время от времени помешивайте).
- 7** Добавьте воду и бульонный порошок и доведите до кипения.

- 8** Смешивайте продукты до получения однородной массы.
- 9** Оставьте ингредиенты кипеть в течение 10 минут, затем добавьте соль, перец и сметану.

Картофельное пюре

Ингредиенты

- 750 г картофеля (рассыпчатого сорта)
- 250 мл горячего молока (около 90 °С)
- 20 г масла
- Соль

- 1** Очистите картофель и порежьте на кусочки размером примерно 4 x 4 x 4 см.
- 2** Варите картофель в подсоленной воде до готовности (около 20 минут).
- 3** Слейте воду, добавьте горячее молоко и масло и смешивайте до получения однородной массы.

Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte medzi zákazníkmi spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na adrese www.philips.com/welcome.

Opis zariadenia (Obr. 1)

- 1 Prepínač rýchlostí
- 2 Vypínač
- 3 Tlačidlo turbo rýchlosti
- 4 Pohonná jednotka
- 5 Uvoľňovacie tlačidlo
- 6 Rameno mixéra s integrovaným nástavcom s čepeľami
- 7 Ochranný kryt

Nádoba (1 liter):

- 8 Okrúhla nádoba
- 9 Veko okrúhlej nádoby

Metlička:

- 10 Metlička
- 11 Spojovací nástavec na šlahanie

Nástroj na pučenie zemiakov:

- 12 Spojovací nástavec nástroja na pučenie
- 13 Rameno nástroja na pučenie
- 14 Lopatka na pučenie

Kompaktný nástavec na sekanie:

- 15 Veko nádoby na sekanie
- 16 Nástavec s čepeľami
- 17 Nádoba na sekanie

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho na neskoršie použitie.

Nebezpečenstvo

- Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny, ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou. Na jej čistenie používajte iba navlhčenú tkaninu.

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú zástrčka, sieťový kábel alebo iné súčiastky poškodené.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Nedovoľte deťom používať mixér bez dozoru.
- Nedotýkajte sa rezných hrán čepeľí, najmä keď je zariadenie zapojené do siete. Rezné hrany čepeľí sú veľmi ostré.

- Ak sa niektorý z nástavcov s čepeľami zasekne, najskôr odpojte zariadenie zo siete, a až potom uvoľnite suroviny, ktoré blokujú nástavec s čepeľami.
- Pred zapnutím spotrebiča vždy ponorte nástavce do surovín, predovšetkým ak pracujete s horúcimi potravinami, aby nedošlo k vyšplechnutiu.
- Nástavce s čepeľami na sekanie nikdy nepoužívajte bez nádoby na sekanie.

Výstraha

- Ak necháivate zariadenie bez dozoru prípadne ak ho skladáte, rozkladáte alebo čistíte, najskôr zariadenie vypnite a odpojte ho zo siete.
- Nepoužívajte príslušenstvo od iného výrobcu ani diely, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo diely použijete, záruka stratí platnosť.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Neprekračujte množstvá a časy spracovania uvedené v tabuľkách.
- Bez prerušenia môžete spracovať maximálne 1 dávku surovín. Pred spracovaním ďalšej dávky surovín nechajte zariadenie 10 minút vychladnúť.
- Do nádob vkladajte len suroviny, ktorých teplota nepresahuje 80 °C.
- Maximálna deklarovaná hodnota emisie hluku: 85 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Elektromagnetické polia (EMF)

Toto zariadenie značky Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

Ochrana proti prehriatiu

Toto zariadenie je vybavené ochranou proti prehriatiu. Ak sa zariadenie prehreje, automaticky sa vypne. Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho na 10 minút vychladnúť. Potom zapojte sieťovú zástrčku späť do sieťovej zásuvky a zariadenie znova zapnite. Ak sa ochrana proti prehriatiu aktivuje príliš často, kontaktujte predajcu výrobkov Philips alebo autorizované servisné stredisko spoločnosti Philips.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite súčiastky, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami (pozrite si časť „Čistenie“).

Príprava na použitie

- 1 Skôr ako horúce suroviny spracujete alebo ich nalejete do nádoby alebo do nádoby na sekanie, nechajte ich vychladnúť (maximálna teplota je 80 °C).
- 2 Veľké kusy surovín pokrájajte na menšie kúsky veľkosti pribl. 2 cm.
- 3 Zariadenie pred pripojením do siete riadne poskladajte.

Použitie zariadenia

Ručný mixér

Tento ručný mixér je určený na:

- miešanie kvapalín, napr. mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných džúsov, polievok, miešaných nápojov a koktailov.
- mixovanie jemných surovín, ako je palacinkové cesto alebo majonéza.
- prípravu pyr z varených prísad, napr. na prípravu detskej stravy.

1 Suroviny vložte do nádoby.

Odporúčané množstvá a časy potrebné na prípravu sú uvedené v tabuľke.

Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu

Suroviny	Množstvo surovín pri mixovaní	Čas	Rýchlosť
Ovocie a zelenina	100 – 200 g	30 s	12-16
Detská strava, polievky a omáčky	100 – 400 ml	60 s	12-16
Cestá	100 – 500 ml	60 s	12-16
Koktaily a miešané nápoje	100 – 1000 ml	60 s	12-16

2 Rameno mixéra pripojte k pohonnej jednotke (budete počuť cvaknutie) (Obr. 2).

3 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

4 Kryt čepelí ponorte celý do pripravených surovín (Obr. 3).

5 Zariadenie zapnite pomocou vypínača alebo tlačidla turbo rýchlosti.

- Keď použijete vypínač, môžete pomocou prepínača rýchlostí nastaviť rýchlosť. Čím vyššiu rýchlosť použijete, tým menej času treba na spracovanie surovín.

- Prepínač rýchlostí sa dá nastaviť od stupňa 1 (pomalá rýchlosť) až po stupeň 16 (vysoká rýchlosť).

- Ak použijete tlačidlo turbo rýchlosti, zariadenie začne pracovať maximálnou rýchlosťou. V tom prípade nie je možné rýchlosť meniť pomocou prepínača rýchlostí.

6 Suroviny mixujte pomalými krúživými pohybmi mixéra nahor a nadol (Obr. 4).

Metlička

Metlička je určená len na šľahanie smotany, vaječných bielkov a dezertov.

1 Šľahaciu metličku nasadíte na spojovací nástavec (budete počuť „cvaknutie“) (Obr. 5).

2 Spojovací nástavec nasadíte na pohonnú jednotku (budete počuť „cvaknutie“) (Obr. 6).

3 Suroviny vložte do misky alebo nádoby.

Tip: Pri šľahaní vaječných bielkov dosiahnete najlepšie výsledky, ak použijete veľkú misu.

Tip: Pri príprave šľahačky používajte nádobu. Predídete tak vyšplechnutiu smotany.

Odporúčané množstvá a časy potrebné na prípravu sú uvedené v tabuľke.

Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu pri šľahaní

Suroviny	Množstvo surovín pri šľahaní	Čas
Šľahačka	250 ml	70 až 90 s
Vaječné bielka	4 vajička	120 s

Tip: Vyšplechnutiu smotany predídete, ak ju začnete šľahať pri nastavení nízkej rýchlosti a približne po 1 minúte budete pokračovať pri vyššej rýchlosti.

4 Zariadenie pripojte do siete a stlačte vypínač.

5 Po približne 1 minúte môžete stlačiť tlačidlo turbo rýchlosti a pokračovať v šľahaní na najvyššom rýchlostnom stupni.

Odpájanie metličky

- 1 Stlačením uvoľňovacieho tlačidla odpojíte metličku od pohonnej jednotky.
- 2 Metličku vytiahnite zo spojovacieho nástavca.

Nástroj na pučenie zemiakov

Nástroj na pučenie zemiakov bol špeciálne navrhnutý na prípravu zemiakového pyrú a pučenie vareného hrachu.

Výstraha: Nástroj na pučenie zemiakov nikdy nepoužívajte na pučenie surovín v panvici, ktorá stojí na zapnutom sporáku. Vždy najprv odstavte panvicu z ohňa a pred pučením nechajte prísady trochu vychladnúť.

Výstraha: Tento nástroj nepoužívajte na pučenie tvrdých ani surových potravín, mohol by sa poškodiť.

Výstraha: Po dokončení mixovania neklepte nástrojom na pučenie zemiakov o okraj panvice. Na odstránenie zvyškov jedla použite varechu.

Výstraha: Nikdy neodstraňujte pyrú z nástroja na pučenie zemiakov ostrými ani tvrdými predmetmi, aby nedošlo k poškodeniu.

- 1 Zemiaky nechajte variť približne 20 minút, zlejte ich a vložte do misy.

Tip: Ak chcete dosiahnuť najlepší výsledok, misu naplňte maximálne do polovice.

- 2 Rameno nástroja na pučenie pripojte k spojovaciemu nástavcu nástroja na pučenie (1) a otočte ním proti smeru pohybu hodinových ručičiek (2) (budete počuť „cvaknutie“) (Obr. 7).

- 3 Nasaďte lopatku nástroja na pučenie na jeho rameno. (Obr. 8)

- 4 Nástroj na pučenie zemiakov nasaďte na pohonnú jednotku (budete počuť „cvaknutie“). (Obr. 9)

- 5 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

- 6 Nástroj na pučenie zemiakov vložte do misky naplnenej zemiakmi.

- 7 Stlačte tlačidlo turbo rýchlosti.

- 8 Nástrojom na pučenie zemiakov pohybujte nahor a nadol po dobu približne 20 sekúnd. Po troche pridávajte malé množstvá mlieka a pokračujte, kým nedosiahnete želaný výsledok.

- 9 Na odstránenie pyrú z nástroja na pučenie zemiakov použite varechu (nie je súčasťou balenia).

Tip: Jedlo môžete dochutiť pridaním soli alebo masla.

Odpájanie nástroja na pučenie zemiakov

- 1 Zariadenie odpojte zo siete.

- 2 Stlačením oboch uvoľňovacích tlačidiel súčasne odpojíte nástroj na pučenie zemiakov od pohonnej jednotky (Obr. 10).
- 3 Lopatku z ramena nástroja na pučenie odpojíte tak, že ju otočíte v smere pohybu hodinových ručičiek. (Obr. 11)
- 4 Rameno nástroja na pučenie otočte v smere pohybu hodinových ručičiek (1) a vytiahnite ho zo spojovacieho nástavca (2). (Obr. 12)

Poznámka: Nástroj na pučenie zemiakov vyčistite ihneď po použití (pozrite si kapitolu „Čistenie“ a tabuľku spôsobov čistenia).

Kompaktný nástavec na sekanie

Tento nástavec je určený na sekanie surovín ako sú orechy, mäso, cibuľa, tvrdý syr, varené vajčička, cesnak, bylinky, suchý chlieb a pod.

Pri manipulácii s čepeľami nástavca na sekanie buďte veľmi opatrní, pretože ich rezné hrany sú veľmi ostré. Buďte opatrní najmä pri vyberaní čepeľí z nádoby na sekanie, počas jej vyprázdňovania a čistenia.

Poznámka: Veľké kusy surovín pokrájajte na menšie kúsky veľkosti pribl. 2 cm.

- 1 Nástavec s čepeľami vložte do nádoby na sekanie (Obr. 13).

- 2 Do nádoby na sekanie vložte suroviny.

Odporúčané množstvá a časy potrebné na prípravu sú uvedené v tabuľke.

Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu pomocou kompaktného nástavca na sekanie

Suroviny	Množstvo surovín pri sekaní	Čas	Rýchlosť
Cibuľa a vajčička	100 g	5 x 1 s	1 – 5
Mäso	120 g (max)	5 s	turbo
Bylinky	20 g	5 x 1 s	10 – 16
Orechy a mandle	100 g	20 s	turbo
Parmezán	50 až 100 g (max.)	15 s	turbo
Cesnak	50 g	5 x 1 s	10 – 16

- 3 Nádobu na sekanie zakryte vekom (Obr. 14).
- 4 Pohonnú jednotku upevnite na veko nádoby na sekanie (budete počuť „cvaknutie“) (Obr. 15).
- 5 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.
- 6 Zariadenie zapnite stlačením vypínača alebo tlačidla Turbo.

- Keď použijete vypínač, môžete pomocou prepínača rýchlostí nastaviť rýchlosť. Čím vyššiu rýchlosť použijete, tým menej času treba na spracovanie surovín.
- Prepínač rýchlostí sa dá nastaviť od stupňa 1 (pomalá rýchlosť) až po stupeň 16 (vysoká rýchlosť).
- Ak použijete tlačidlo Turbo, zariadenie začne pracovať maximálnou rýchlosťou. V tom prípade nie je možné rýchlosť meniť pomocou prepínača rýchlostí.

Poznámka: Ak sa suroviny nalepia na stenu nádoby na sekanie, odpojte zariadenie zo siete a uvoľnite prilepené kusy varechou alebo pridaním malého množstva kvapliny (napr. ak robíte pesto).

Čistenie (Obr. 16)

Pohonnú jednotku, spojovací nástavec na šľahanie, veko nádoby na sekanie a spojovací nástavec nástroja na pučenie nikdy neponárajte do vody ani do akejkoľvek inej tekutiny, ani ich neoplachujte pod tečúcou vodou. Na čistenie týchto častí používajte len navlhčenú tkaninu.

Pred čistením vždy odpojte príslušenstvo od pohonnej jednotky.

- 1 Zariadenie odpojte zo siete.
- 2 Naraz stlačte obe uvoľňovacie tlačidlá na pohonnej jednotke a odpojte použité príslušenstvo.
- 3 Rozložte príslušenstvo.

Poznámka: Ak chcete nádobu na sekanie dôkladne očistiť, môžete z nej odstrániť aj gumený krúžok.

- 4 Ďalšie pokyny nájdete v tabuľke o čistení.

Tip: Rameno mixéra a rameno nástroja na pučenie rýchlo vyčistíte tak, že do použitej nádoby nalejete teplú vodu s trochou prostriedku na umývanie riadu, vložte do nej rameno mixéra alebo rameno nástroja na pučenie a zariadenie zapnete na približne 10 sekúnd.

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 17).

Príslušenstvo

Ak si chcete zakúpiť príslušenstvo k tomuto spotrebiču, navštívte našu webovú stránku www.shop.philips.com/service. Ak máte problémy s objednaním príslušenstva pre svoj spotrebič, obráťte sa na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej krajine. Kontaktné údaje strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste. Taktiež môžete navštíviť webovú stránku www.philips.com/support.

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips na adrese www.philips.com/support alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo vašej krajine. Telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste. Ak sa vo vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Často kladené otázky

Otázka	Odpoveď
Zariadenie je hlučné, šíri sa z neho nepríjemný zápach, je na dotyk horúce alebo z neho uniká dym. Čo mám robiť?	Zo zariadenia sa môže šíriť zápach alebo unikať malé množstvo dymu, ak bolo prídľho zapnuté. V takom prípade by ste mali zariadenie vypnúť a nechať vychladnúť po dobu približne 60 minút. Ak problém pretrváva, obráťte sa na najbližšie Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips.
Môžem spracovávať viace suroviny?	Pred spracovaním nechajte suroviny vychladnúť na teplotu približne 80 °C/175 °F.

Otázka**Odpoveď**

Akú veľkosť by mali mať suroviny, ktoré sa chystám spracovať?

Nakrájajte suroviny na kúsky s veľkosťou približne 2 x 2 cm.

Môže sa zariadenie poškodiť spracovaním veľmi tvrdých surovín?

Áno, zariadenie sa môže poškodiť, ak spracovávate veľmi tvrdé suroviny, ako napríklad kosti alebo ovocie s kôstkami. Pomocou tohto zariadenia však môžete spracovávať suroviny ako parmezán či čokoláda.

Prečo sa mixér náhle zastaví?

Niektoré tvrdé suroviny mohli zablokovať nástavec s čepeľami. Uvoľnite vypínač, odpojte zariadenie od napájania, odpojte pohonnú jednotku a odstráňte suroviny, ktoré blokujú nástavec s čepeľami.

Recepty**Plnka do palacieniek****Zloženie:**

- 120 g medu
- 100 g sliviek

- 1** Med vložte na niekoľko hodín do chladničky.
- 2** Slivky vložte do nádoby na sekanie a polejte ich medom.
- 3** Stlačte tlačidlo turbo rýchlosti a sekajte asi 5 sekúnd.

Pesto**Zloženie:**

- 50 g parmezánu
- 10 g cesnaku
- 50 g bazalky
- 50 g píniových orieškov
- 100 ml olivového oleja
- Soľ

- 1** Syr nakrájajte na malé kúsky (1 x 1 cm).
- 2** Ošúpte cesnak, umyte listy bazalky a potrasením ich osušte.
- 3** Vložte všetky prísady do nádoby.
- 4** Stlačte tlačidlo turbo rýchlosti a prísady spracovávajte, až kým z nich nevznikne pasta.

Paradajková polievka**Zloženie:**

- 500 g paradajok
- 80 g cibule
- 1 strúčik cesnaku
- 2 PL olivového oleja
- 10 g práškového zeleninového vývaru
- 500 ml vody
- 5 g soli
- Štipka čierneho mletého korenia
- 45 g kyslej smotany

- 1** Ošúpte cibuľu a cesnak a nahrubo ich pokrájajte.
- 2** Odstráňte z paradajok stonky a paradajky umyte.
- 3** Rozkrojte paradajky na 4 časti (ak sú paradajky veľmi veľké, rozkrojte ich na 8 častí).
- 4** Na sporák položte hrniec a nastavte vysokú teplotu.
- 5** Pridajte olej, cibuľu a cesnak a osmažte ich do sklovita.
- 6** Pridajte paradajky a restujte ich približne 1 – 2 minúty (občas premiešajte).
- 7** Pridajte vodu a vývar a počkajte, kým voda nezovrie.
- 8** Suroviny rozmixujte tak, aby bola polievka krémová.
- 9** Nechajte polievku vrieť ďalších 10 minút a potom pridajte soľ, korenie a kyslú smotanu.

Zemiaková kaša

Zloženie:

- 750 g múčnych zemiakov (pyré)
- 250 ml teplého mlieka (približne 90 °C)
- 20 g masla
- Soľ

- 1** Ošúpte zemiaky a nakrájajte ich na kúsky s veľkosťou približne 4 x 4 x 4 cm.
- 2** Nakrájané zemiaky varte v osolenej vode, až kým úplne nezmäknú (približne 20 minút).
- 3** Vodu zlejte, pridajte teplé mlieko a zemiaky roztlačajte, až kým nevznikne krémovité pyrė.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com/welcome.

Splošni opis (Sl. 1)

- 1 Izbirnik hitrosti
- 2 Gumb za vklop/izklop
- 3 Gumb za turbo hitrost
- 4 Motorna enota
- 5 Gumb za sprostitvev
- 6 Palični mešalnik z vgrajeno rezilno enoto
- 7 Zaščitni pokrovček

Vrč (1 liter):

- 8 Okrogli vrč
- 9 Pokrov okroglega vrča

Metlica:

- 10 Metlica
- 11 Sklopna enota metlice

Tlačilnik za krompir:

- 12 Sklopna enota tlačilnika
- 13 Tlačilnik
- 14 Lopatica za tlačjenje

Kompakten sekljalnik:

- 15 Pokrov sekljalnika
- 16 Rezilna enota
- 17 Posoda za sekljanje

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Motorne enote ne potapljajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino, niti je ne spirajte z vodo. Za čiščenje motorne enote uporabljajte le vlažno krpo.

Opozorilo

- Preden priključite aparat na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, kabel ali katera druga komponenta.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno oseboje.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani otrok in oseb z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali oseb s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Pazite, da se otroci ne igrajo z aparatom.
- Otroci naj ne uporabljajo aparata brez nadzora.
- Ne dotikajte se robov rezilnih enot, predvsem ko je aparat priključen na električno omrežje. Rezilni robovi so zelo ostri.
- Če se rezilna enota zatakne, aparat izključite iz električnega omrežja in šele nato odstranite hrano, ki blokira rezilno enoto.

112 SLOVENŠČINA

- Da preprečite škropljenje, mešalnik vedno pogreznite v sestavine, preden vklopite aparat, predvsem pri obdelovanju vročih sestavin.
- Rezilne enote sekljalnika ne uporabljajte brez posode za sekljanje.

Previdno

- Če aparat pustite brez nadzora in preden ga začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, ga izklopite in izključite iz električnega omrežja.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips posebej ne priporoča. V primeru uporabe tovrstnih nastavkov se garancija razveljavi.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- Ne prekoračite količine in časa obdelave, ki sta navedena v preglednicah.
- Nепrekinjeno ne obdelujte več kot ene porcije. Pred nadaljevanjem obdelave počakajte 10 minut, da se aparat ohladi.
- V vrč ali posodo za sekljanje ne dajajte sestavin, ki imajo temperaturo nad 80 °C.
- Najvišja raven hrupa: Lc = 85 dB(A)

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravnete pravilno in v skladu z navodili v tem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Zaščita pred pregrevanjem

Aparat je opremljen za zaščito pred pregrevanjem. Če se aparat pregreje, se samodejno izklopi. Izključite ga z električnega omrežja in počakajte 10 minut, da se ohladi. Nato vtikač ponovno vključite v stensko vtičnico in aparat vklopite. Če se zaščita pred pregrevanjem aktivira prepogosto, se obrnite na prodajalca izdelkov Philips ali Philipsov servisni center.

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki pridejo v stik s hrano (oglejte si poglavje "Čiščenje").

Priprava za uporabo

- 1** Pred obdelavo počakajte, da se vroče sestavine ohladijo, ali pa jih dajte v vrč ali posodo za sekljanje (najvišja temperatura 80 °C).
- 2** Večje sestavine pred obdelavo narežite na 2 cm velike koščke.
- 3** Pred vklopom v omrežno vtičnico aparat najprej pravilno sestavite.

Uporaba aparata

Ročni mešalnik

Ročni mešalnik je namenjen za:

- mešanje tekočin, npr: mlečnih izdelkov, omak, sadnih sokov, juh ter mešanih in osvežilnih napitkov.
- mešanje mehkih sestavin, npr: osnove za palačinke ali majoneze.
- pasiranje kuhanih sestavin, npr: za otroško hrano.

1 Sestavine položite v posodo mlinčka.

Priporočeno količino in čas obdelave si oglejte v spodnji preglednici.

Količina sestavin in čas obdelave za mešanje

Sestavine	Količina sestavin za mešanje	Čas	Hitrost
Sadje in zelenjava	100–200 g	30 s	12–16
Otroška hrana, juhe in omake	100–400 ml	60 s	12–16
Osnova za palačinke	100–500 ml	60 s	12–16
Mlečni in osvežilni napitki	100–1000 ml	60 s	12–16

2 Palični mešalnik namestite na motorno enoto (“klik”) (Sl. 2).

3 Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.

4 Zaščito rezila pogreznite do konca v sestavine (Sl. 3).

5 Če aparat želite vklopiti, pritisnite gumb za vklop/izklop ali gumb za turbo hitrost.

- Če uporabite gumb za vklop/izklop, lahko hitrost nastavite z izbirnikom hitrosti. Višja je hitrost, krajši je čas obdelave.
- Izbirnik hitrosti ima nastavitve od 1 (nizka hitrost) do 16 (visoka hitrost).
- Pri uporabi gumba za turbo hitrost deluje aparat pri najvišji hitrosti. V tem primeru hitrosti ne morete uravnnavati z izbirnikom hitrosti.

6 Za mešanje sestavin aparat počasi premikajte gor in dol ter krožno (Sl. 4).

Metlica

Metlica je namenjena samo stepanju smetane, beljakov in sladici.

1 Metlico pritrdite na nastavek (“klik”) (Sl. 5).

2 Sklopno enoto pritrdite na motorno enoto (“klik”) (Sl. 6).

3 Sestavine dajte v posodo ali vrč.

Namig: Pri stepanju beljakov za boljše rezultate uporabite veliko skledo.

Namig: Pri stepanju smetane uporabite vrč, da preprečite škropljenje.

Priporočeno količino in čas obdelave si oglejte v spodnji preglednici.

Količina sestavin in čas obdelave za stepanje

Sestavine	Količina za stepanje	Čas
Smetana	250 ml	70–90 sekund
Beljak	4 jajca	120 sekund

Namig: Da bi preprečili škropljenje, začnite z nizko hitrostjo in po približno 1 minuti nadaljujte z višjo hitrostjo.

4 Vtikač vključite v omrežno vtičnico in pritisnite gumb za vklop/izklop.

5 Po približno 1 minuti lahko pritisnete gumb za turbo hitrost, da nadaljujete s turbo hitrostjo.

Odstranitev metlice

- 1 Pritisnite gumb za sprostitvev, da metlico snamete z motorne enote.
- 2 Sklopno enoto povlecite z metlice.

Tlačilnik za krompir

Tlačilnik za krompir je zasnovan posebej za pripravo krompirjevega pireja in tlačenje kuhanega graha.

Pozor: Tlačilnika za krompir ne uporabljajte za tlačenje sestavin v posodi nad kuhalnikom. Posodo odstranite s kuhalnika in počakajte, da se sestavine pred tlačenjem malo ohladijo.

Pozor: Ne tlačite trdih ali nekuhanih sestavin, ker lahko poškodujete tlačilnik za krompir.

Pozor: S tlačilnikom za krompir med ali po tlačenju ne udarjajte po stranskem delu posode. Odvečno hrano odstranite z lopatico.

Pozor: Da ne poškodujete izdelka, pireja s tlačilnika za krompir ne poskušajte odstraniti z ostrimi ali trdimi predmeti.

- 1 Krompir kuhajte približno 20 minut, odcedite in dajte v posodo.

Namig: Za najboljše rezultate naj bo posoda napolnjena največ do polovice.

- 2 Tlačilnik za krompir namestite na sklopno enoto (1) in ga obrnite v levo (2) ("klik") (Sl. 7).
- 3 Na tlačilnik pritrdite lopatico za tlačenje. (Sl. 8)
- 4 Tlačilnik za krompir pritrdite na motorno enoto ("klik"). (Sl. 9)
- 5 Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.
- 6 Tlačilnik za krompir postavite v posodo s krompirjem.
- 7 Pritisnite gumb za turbo hitrost.
- 8 Tlačilnik za krompir približno 20 sekund premikajte navzgor in navzdol. Postopoma dodajajte mleko in nadaljujte, da dosežete zeleni rezultat.
- 9 Z lopatico (ni priložena) odstranite pire s tlačilnika za krompir.

Namig: Okus lahko izboljšate s soljo ali maslom.

Odstranitev tlačilnika za krompir

- 1 Izklopite aparat iz električnega omrežja.
- 2 Istočasno pritisnite oba gumba za sprostitvev, da tlačilnik za krompir snamete z motorne enote (Sl. 10).
- 3 Lopatico za tlačenje s tlačilnika za krompir odstranite tako, da jo obrnete v desno. (Sl. 11)
- 4 Tlačilnik za krompir obrnite v desno (1) in povlecite s sklopne enote (2). (Sl. 12)

Opomba: Tlačilnik za krompir očistite takoj po uporabi (oglejte si poglavje "Čiščenje" in tabelo za čiščenje).

Kompakten sekljalnik

Sekljalniki je namenjen sekljanju sestavin, kot so orehi, meso, čebula, trdi sir, kuhana jajca, česen, zelišča, suh kruh, itd.

Pri delu z rezilno enoto sekljalnika bodite nadvse previdni, ker so rezilni robovi izredno ostri. Predvsem bodite previdni pri odstranjevanju rezilne enote iz posode za sekljanje, pri praznjenju posode za sekljanje in pri čiščenju.

Opomba: Večje sestavine pred obdelavo narežite na 2 cm velike koščke.

1 Rezilno enoto namestite v posodo za sekljanje (Sl. 13).

2 V posodo za sekljanje dajte sestavine.

Priporočeno količino in čas obdelave si oglejte v spodnji preglednici.

Količine in časi obdelave za kompaktni sekljalnik

Sestavine	Količina sestavin za sekljanje	Čas	Hitrost
Čebula in jajca	100 g	5 × 1 s	1-5
Meso	120 g (največ)	5 s	turbo
Zelišča	20 g	5 × 1 s	10–16
Orehi in mandlji	100 g	20 s	turbo
Parmezan	50–100 g (največ)	15 s	turbo
Česen	50 g	5 × 1 s	10–16

3 Na posodo za sekljanje namestite pokrov sekljalnika (Sl. 14).

4 Na pokrov sekljalnika pritrdite motorno enoto ("klik") (Sl. 15).

5 Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.

6 Če aparat želite vklopiti, pritisnite gumb za vklop/izklop ali gumb za turbo hitrost.

- Če uporabite gumb za vklop/izklop, lahko hitrost nastavite z izbirnikom hitrosti. Višja je hitrost, krajši je čas obdelave.
- Izbirnik hitrosti ima nastavitve od 1 (nizka hitrost) do 16 (visoka hitrost).
- Pri uporabi gumba za turbo hitrost aparat deluje pri najvišji hitrosti. V tem primeru hitrosti ne morete uravnavati z izbirnikom hitrosti.

Opomba: Če se sestavine primejo na steno posode sekljalnika, izključite aparat in sestavine z lopatico ali z nekaj tekočine odstranite s stene (na primer če pripravljate pesto).

Čiščenje (Sl. 16)

Motorne enote, sklopne enote metlice, pokrova sekljalnika in sklopne enote tlačilnika ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino. Očistite jih z vlažno krpo.

Nastavke pred čiščenjem vedno snemite z motorne enote.

1 Izklopite aparat iz električnega omrežja.

2 Nastavek odstranite tako, da sočasno pritisnete oba gumba za sprostitvev na motorni enoti.

3 Razstavite nastavek.

Opomba: Za boljše čiščenje lahko s sekljalne posode odstranite tudi gumijasta tesnila.

4 Dodatna navodila si oglejte v preglednici za čiščenje.

Namig: Če želite palični mešalnik ali tlačilnik hitro očistiti, v vrč ali posodo nalijte toplo vodo z nekaj tekočega čistila, vstavite palični mešalnik ali tlačilnik in aparat pustite delovati približno 10 sekund.

Okolje

- Aparata po poteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjstskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako boste pripomogli k ohranitvi okolja (Sl. 17).

Dodatki

Če želite kupiti dodatke za ta aparat, si oglejte spletno stran www.shop.philips.com/service. Če imate težave pri nakupu nastavkov za aparat, se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi. Kontaktnne podatke lahko najdete v mednarodnem garancijskem listu ali na spletni strani www.philips.com/support.

Garancija in servis

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

Pogosta vprašanja

Vprašanje	Odgovor
Aparat je zelo glasen, oddaja neprijeten vonj, je vroč na dotik ali se iz njega kadi. Kaj naj storim?	Aparat lahko oddaja neprijeten vonj ali se iz njega malce kadi tudi, če je bil predolgo vklopljen. V tem primeru morate aparat izklopiti in počakati 60 minut, da se ohladi. Če težave ne morete odpraviti, se obrnite na najbližji Philipsov center za pomoč uporabnikom.
Lahko obdelam vrele sestavine?	Preden sestavine obdelate, počakajte, da se ohladijo na temperaturo približno 80 °C/175 °F.
Kakšne velikost morajo biti sestavine za obdelavo?	Sestavine narežite na približno 2 x 2 cm velike kose.
Lahko aparat poškodujem, če obdelam zelo trde sestavine?	Da, aparat lahko poškodujete, če obdelate zelo trde sestavine, kot so kosti in sadje s peškami. Lahko pa z aparatom obdelate sestavine, kot sta parmezan in čokolada.
Zakaj aparat naenkrat preneha delovati?	Nekatere trde sestavine blokirajo rezilno enoto. Sprostite gumb vklop/izklop, izključite aparat, snemite motorno enoto in odstranite sestavine, ki blokirajo rezilno enoto.

Recepti**Nadev za palačinke****Sestavine:**

- 120 g medu
- 100 g suhih sliv

- 1** Med za več ur postavite v hladilnik.
- 2** Suhe slive dodajte v posodo za sekljanje in jim po žličkah dodajte še med.
- 3** Pritisnite gumb za turbo hitrost in sekljajte 5 sekund.

Pesto

Sestavine:

- 50 g parmezana
- 10 g česna
- 50 g bazilike
- 50 g pinjol
- 100 ml olivnega olja
- Sol

- 1** Sir narežite na manjše kose (1 x 1 cm).
- 2** Olupite česen, operite liste bazilike in jih otresite do suhega.
- 3** Vse sestavine stresite v posodo.
- 4** Pritisnite gumb za turbo hitrost in obdelajte sestavine, da dobite testnato zmes.

Paradižnikova juha

Sestavine:

- 500 g paradižnikov
- 80 g čebule
- 1 strok česna
- 2 žlici olivnega olja
- 10 g jušne osnove v prahu
- 500 ml vode
- 5 g soli
- Ščepec mletega črnega popra
- 45 g goste kisle smetane

- 1** Olupite čebulo in česen ter ju grobo nasekljajte.
- 2** S paradižnikov odstranite vrhni del in jih operite.
- 3** Paradižnike razrežite na 4 dele (če so zelo veliki, pa na 8).
- 4** Na kuhalnik pristavite lonec in izberite visoko temperaturo.
- 5** Dodajte olje, čebulo in česen ter pražite, da postekleni.
- 6** Dodajte paradižnike in jih približno 1–2 minuti dušite (občasno jih premešajte).
- 7** Dodajte vodo in jušno osnov ter počakajte, da zavre.
- 8** Sestavine mešajte toliko časa, da je juha povsem gladka.
- 9** Pustite, da vre še 10 minut, nato dodajte sol in poper ter kislo smetano.

Krompirjev pire

Sestavine:

- 750 g moknatega krompirja (za pire)
- 250 ml vročega mleka (približno 90 °C)
- 20 g masla
- Sol

- 1** Olupite krompir in ga narežite na kose, velike približno 4 x 4 x 4 cm.
- 2** Narezan krompir kuhajte v vodi, da se dobro zmehča (približno 20 minut).
- 3** Odlijte vodo, dodajte vroče mleko in maslo ter mečkajte, dokler ne nastane gladka zmes.

Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobro došli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Opšti opis (Sl. 1)

- 1 Selektor brzine
- 2 Dugme za uključivanje/isključivanje
- 3 Dugme za turbo brzinu
- 4 Jedinica motora
- 5 Dugme za otpuštanje
- 6 Cilindrični blender sa ugrađenom jedinicom sa sečivima
- 7 Zaštitni poklopac

Posuda (1 litar):

- 8 Okrugla posuda
- 9 Poklopac okrugle posude

Mutilica:

- 10 Mutilica
- 11 Jedinica za povezivanje mutilice

Dodatak za gnječenje krompira:

- 12 Jedinica za povezivanje dodatka za gnječenje krompira
- 13 Cilindar dodatka za gnječenje krompira
- 14 Pljosnati deo za gnječenje

Kompaktna seckalica:

- 15 Poklopac seckalice
- 16 Jedinica sa sečivima
- 17 Posuda za seckanje

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Nikad ne potapajte jedinicu motora u vodu ili bilo kakvu drugu tečnost i nemojte je ispirati pod slavinom. Za čišćenje jedinice motora upotrebjavajte samo vlažnu krpu.

Upozorenje

- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naveden na aparatu odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Aparat ne upotrebjavajte ako su utikač, kabl ili drugi delovi oštećeni.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, uvek mora da ga zameni kompanija Philips, ovlašćeni Philips servisni centar ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (što podrazumeva i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu uputstava za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala aparatom.
- Nemojte dozvoliti deci da koriste aparat bez nadzora.
- Nemojte da dodirujete oštre ivice sečiva, naročito kada je aparat priključen na električnu mrežu. Sečiva su veoma oštra.

- Ako se jedinica sa sečivima zaglavi, isključite aparat iz električne mreže pre uklanjanja sastojaka koji blokiraju jedinicu sa sečivima.
- Da biste izbegli prskanje, uvek uronite blender u sastojke pre nego što ga uključite, naročito kada obrađujete vruće sastojke.
- Nikada nemojte da koristite jedinicu sa sečivima seckalice bez posude za seckanje.

Oprez

- Isključite aparat i izvucite utikač iz utičnice ako ćete ga ostaviti bez nadzora ili pre sklapanja, rasklapanja i čišćenja.
- Nikada nemojte da koristite dodatke niti delove drugih proizvođača koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Ovaj aparat namenjen je isključivo za upotrebu u domaćinstvu.
- Nemojte da prekoračite količine i vremena pripremanja koja su navedena u tabelama.
- Posle obrade jedne količine napravite pauzu. Ostavite aparat da se ohladi 10 minuta pre nego što nastavite obrađivanje.
- Posudu za seckanje nemojte nikada da punitte sastojcima koji su topliji od 80°C.
- Maksimalna jačina buke: Lc = 85 dB (A)

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat usklađen je sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, on je bezbedan za upotrebu prema trenutno dostupnim naučnim dokazima.

Zaštita od pregrevanja

Ovaj aparat je opremljen zaštitom od pregrevanja. U slučaju da se pregreje, aparat će se automatski isključiti. Isključite aparat iz utičnice i ostavite ga 10 minuta da se ohladi. Zatim uključite utikač u zidnu utičnicu i ponovo pokrenite aparat. Ako se zaštita od pregrevanja aktivira suviše često, obratite se distributeru Philips proizvoda ili ovlašćenom Philips servisnom centru.

Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji će doći u dodir sa hranom (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).

Pre upotrebe

- 1** Pustite da se vrući sastojci ohlade pre nego što ih obradite ili ih sipate u bokal ili posudu za seckanje (maks. temperatura 80°C).
- 2** Isecite velike sastojke na male delove veličine oko 2 cm pre obrade.
- 3** Propisno sastavite aparat pre nego što utikač uključite u zidnu utičnicu.

Upotreba aparata

Ručni blender

Ručni blender je namenjen za:

- pravljenje tečnih namirnica, kao što su mlečni proizvodi, voćni sokovi, supe, kokteli i šejkovi.
- mućenje mekih sastojaka, kao što je testo za palačinke ili majonez.
- pravljenje pirea od kuvanih sastojaka, na primer priprema hrane za bebe.

- 1** Stavite sastojke u posudu mlina.

Pogledajte tabelu za tačne količine i vremena obrade.

Količine i vremena obrade mučenja

Sastojci	Količina za mučenje	Vreme	Brzina
Voće i povrće	100–200 g	30 sek.	12–16
Hrana za bebe, supe i prelive	100–400 ml	60 sek.	12–16
Smese	100–500 ml	60 sek.	12–16
Šejkovi i kokteli	100–1000 ml	60 sek.	12–16

2 Stavite cilindrični blender na jedinicu motora („klik“) (Sl. 2).

3 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

4 Štitnik za sečivo gurnite potpuno u sastojke (Sl. 3).

5 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje ili dugme za turbo brzinu da biste uključili aparat.

- Ako koristite dugme za uključivanje/isključivanje, brzinu možete da podesite pomoću selektora brzine. Što je brzina veća, potrebno je kraće vreme za obradu.
- Regulator brzine ima postavke od 1 (mala brzina) do 16 (velika brzina).
- Kada koristite dugme za turbo brzinu, aparat radi na maksimalnoj brzini. U ovom slučaju ne možete da podešavate brzinu selektorom brzine.

6 Pomerajte aparat polako gore dole i u krugovima da biste obradili sastojke (Sl. 4).

Mutilica

Mutilica je namenjena isključivo za pravljenje šlaga, mučenje belanaca i deserte.

1 Spojite mutilicu sa jedinicom za povezivanje („klik“) (Sl. 5).

2 Spojite jedinicu za povezivanje sa jedinicom motora („klik“) (Sl. 6).

3 Sastojke stavite u činiju ili posudu.

Savet: Za mučenje belanaca koristite veliku posudu da biste postigli najbolji rezultat.

Savet: Prilikom mučenja šlaga koristite posudu da biste izbegli prskanje.

Pogledajte tabelu za tačne količine i vremena obrade.

Količine za mučenje i vreme obrade

Sastojci	Količina za mučenje	Vreme
Šlag	250 ml	70–90 sek.
Belanca	4 jajeta	120 sek.

Savet: Da biste izbegli prskanje, počnite sa malom brzinom i povećajte je nakon približno 1 minut.

4 Utikač uključite u zidnu utičnicu i pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje.

5 Nakon oko 1 minuta možete da pritisnete dugme za turbo brzinu i nastavite sa turbo brzinom.

Skidanje mutilice

1 Pritisnite dugme za otpuštanje da biste odvojili mutilicu od jedinice motora.

2 Odvojite jedinicu za povezivanje od mutilice.

Dodatak za gnječenje krompira

Dodatak za gnječenje krompira specijalno je dizajniran za pravljenje pirea od krompira i za gnječenje kuvanog graška.

Oprez: Dodatak za gnječenje krompira nikada nemojte da koristite za gnječenje sastojaka u posudi direktno iznad izvora toplote. Uvek sklonite posudu sa izvora toplote i ostavite sastojke da se ohlade pre nego što počnete da ih gnječite.

Oprez: Nemojte da gnječite tvrde ili neskuvane sastojke jer to može da ošteti dodatak za gnječenje krompira.

Oprez: Nemojte da udarate dodatkom za gnječenje krompira o stranu posude tokom ili nakon gnječenja. Pomoću lopatice uklonite višak hrane.

Oprez: Da biste izbegli oštećenja, za skidanje pirea sa dodatka za gnječenje krompira nikada nemojte da koristite oštre ili tvrde predmete.

1 Kuvajte krompir približno 20 minuta, iscedite ga i stavite ga u posudu.

Savet: Da biste postigli najbolje rezultate, činija ne sme da bude više od polovine puna.

2 Pričvrstite cilindar dodatka za gnječenje krompira na jedinicu za povezivanje (1), a zatim okrenite u smeru suprotnom od kazaljke na satu (2) („klik“) (Sl. 7).

3 Postavite pljosnati deo za gnječenje na cilindar dodatka za gnječenje krompira. (Sl. 8)

4 Spojite dodatak za gnječenje krompira sa jedinicom motora („klik“). (Sl. 9)

5 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

6 Postavite dodatak za gnječenje krompira u činiju napunjenu krompirima.

7 Pritisnite dugme za turbo brzinu.

8 Pomerajte dodatak za gnječenje krompira nagore i nadole približno 20 sekundi. Postepeno dodajte mleko i nastavite dok ne postignete željeni rezultat.

9 Za skidanje pirea sa dodatka za gnječenje krompira koristite lopaticu (ne isporučuje se u kompletu).

Savet: Ukus možete da poboljšate tako što ćete dodati so ili puter.

Skidanje dodatka za gnječenje krompira

1 Isključite aparat iz električne mreže.

2 Istovremeno pritisnite oba dugmeta za otpuštanje da biste dodatak za gnječenje krompira odvojili od jedinice motora (Sl. 10).

3 Odvojite pljosnati deo za gnječenje od cilindra dodatka za gnječenje krompira tako što ćete ga okrenuti u smeru kazaljke na satu. (Sl. 11)

- 4** Okrenite cilindar dodatka za gnječenje krompira i smeru kazaljke na satu (1) i skinite ga sa jedinice za povezivanje (2). (Sl. 12)

Napomena: Cilindar za gnječenje krompira uvek očistite neposredno nakon upotrebe (pogledajte poglavlje „Čišćenje“ i tabelu za čišćenje).

Kompaktna seckalica

Seckalica je namenjena za seckanje sastojaka kao što su orasi, meso, crni luk, tvrdi sir, kuvana jaja, beli luk, začini, suv hleb itd.

Budite izuzetno pažljivi prilikom rukovanja jedinicom sa sečivima na seckalici, sečiva su veoma oštra. Naročito budite pažljivi prilikom uklanjanja jedinice sa sečivima iz posude za seckanje, praznjenja posude za seckanje i čišćenja.

Napomena: Isecite velike sastojke na male delove veličine oko 2 cm pre obrade.

- 1** Stavite jedinicu sa sečivima u posudu za seckanje (Sl. 13).

- 2** Stavite sastojke u posudu za seckanje.

Pogledajte tabelu za tačne količine i vremena obrade.

Količine i vremena obrade za kompaktnu seckalicu

Sastojci	Količine za seckanje	Vreme	Brzina
Luk i jaja	100 g	5 × 1 sek.	1-5
Meso	120 g (maks.)	5 sek.	turbo
Začini	20 g	5 × 1 sek.	10–16
Orasi i bademi	100 g	20 sek.	turbo
Parmezan	50-100 g (maks.)	15 sek.	turbo
Beli luk	50 g	5 × 1 sek.	10–16

- 3** Stavite poklopac seckalice na posudu za seckanje (Sl. 14).

- 4** Pričvrstite jedinicu motora na poklopac seckalice („klik“) (Sl. 15).

- 5** Uključite utikač u zidnu utičnicu.

- 6** Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje ili dugme za turbo brzinu da biste uključili aparat.

- Ako koristite dugme za uključivanje/isključivanje, brzinu možete da podesite pomoću selektora brzine. Što je brzina veća, potrebno je kraće vreme za obradu.
- Regulator brzine ima postavke od 1 (mala brzina) do 16 (velika brzina).
- Kada koristite dugme za turbo brzinu, aparat radi na maksimalnoj brzini. U ovom slučaju ne možete da podešavate brzinu pomoću regulatora brzine.

Napomena: Ako se sastojci zalepe za zid posude za seckanje, isključite aparat iz struje i lopaticom odlepite osušene sastojke sa zida ili dodajte malo tečnosti (npr. ako pravite pesto).

Čišćenje (Sl. 16)

Jedinicu motora, jedinicu za povezivanje mutilice, poklopac seckalice i jedinicu za povezivanje dodatka za gnječenje nemojte da uranjate u vodu niti bilo koju drugu tečnost i nemojte da ih ispirate pod mlazom vode. Za čišćenja tih delova koristite samo vlažnu krpu.

Uvek odvojite dodatke sa jedinice motora pre čišćenja.

124 SRPSKI

- 1 Isključite aparat iz električne mreže.
- 2 Istovremeno pritisnite oba dugmeta za oslobađanje na jedinici motora da biste uklonili dodatak koji ste koristili.
- 3 Skinite dodatak.

Napomena: Takođe možete da uklonite gumeni prsten sa posude za seckanje za detaljno čišćenje.

- 4 Dodatna uputstva potražite u tabeli za čišćenje.

Savet: Ako želite da obavite brzo čišćenje cilindričnog blendera ili cilindra dodatka za gnječenje krompira, sipajte toplu vodu sa malo tečnosti za pranje sudova u bokal ili posudu, stavite cilindrični blender ili cilindar dodatka za gnječenje krompira i pustite aparat da radi približno 10 sekundi.

Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 17).

Dodaci

Da biste kupili dodatke za ovaj aparat, posetite našu Web lokaciju www.shop.philips.com/service. Ako imate bilo kakvih teškoća pri nabavci dodatka za aparat, obratite se centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji. Podatke za kontakt ćete pronaći na međunarodnom garantnom listu. Možete da posetite i Web lokaciju www.philips.com/support.

Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili imate neki problem, posetite Web lokaciju kompanije Philips na adresi www.philips.com/support ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji. Broj telefona ćete pronaći na međunarodnom garantnom listu. Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnim distributeru Philips proizvoda.

Najčešća pitanja

Pitanje	Odgovor
Aparat pravi veliku buku, neprijatne mirise, vreo je na dodir ili ispušta dim. Šta da radim?	Neprijatan miris ili dim mogu se pojaviti ako se aparat predugo koristi. U tom slučaju, trebalo bi da isključite aparat i ostavite ga da se hladi 60 minuta. Ako problem potraje, obratite se najbližem centru za korisničku podršku kompanije Philips.
Da li mogu da prerađujem proključale sastojke?	Ostavite sastojke da se ohlade do približno 80°C/175°F pre obrade.
Koje veličine treba da budu sastojci pre prerade?	Sastojke isecite na komade veličine približno 2 x 2 cm.
Da li je moguće oštetiti aparat preradom veoma tvrdih sastojaka?	Da, aparat je moguće oštetiti ako prerađujete veoma tvrde sastojke kao što su kosti i voće sa košticama. Međutim, aparat je pogodan za obrađivanje sastojaka kao što su parmezan ili čokolada.
Zašto je aparat iznenada prestao da radi?	Možda su neki tvrdi sastojci blokirali jedinicu sa sečivima. Otpustite dugme za uključivanje/isključivanje, isključite kabl iz struje, skinite jedinicu motora i uklonite sastojke koji blokiraju jedinicu sa sečivima.

Recepti

Nadev za palačinke

Sastojci:

- 120 g meda
- 100 g šljiva

- 1** Med ostavite u frižideru nekoliko sati.
- 2** Šljive stavite u posudu za seckanje i prelijte ih medom iz kašike.
- 3** Pritisnite dugme za turbo brzinu i seckajte 5 sekundi.

Pesto

Sastojci:

- 50 g parmezana
- 10 g belog luka
- 50 g bosiljka
- 50 g pinija
- 100 ml maslinovog ulja
- So

- 1** Narežite sir na male komade (1 x 1 cm).
- 2** Oljuštite beli luk, operite listove bosiljka i otresite vodu sa njih.
- 3** Sve sastojke stavite u posudu.
- 4** Pritisnite dugme za turbo brzinu i obrađujte sastojke dok se ne pretvore u pastu.

Supa od paradajza

Sastojci:

- 500 g paradajza
- 80 g crnog luka
- 1 čen belog luka
- 2 kašike maslinovog ulja
- 10 g praha od povrća u kocki
- 500 ml vode
- 5 g soli
- Prstohvat mlevenog crnog bibera
- 45 g kisele pavlake

- 1** Oljuštite crni i beli luk i grubo iseckajte.
- 2** Uklonite peteljke sa paradajza i operite paradajz.
- 3** Paradajz isecite na 4 komada (na 8 komada ako je paradajz zaista veliki).
- 4** Stavite posudu na šporet i izaberite visoku postavku temperature.
- 5** Dodajte ulje, crni i beli luk i pržite dok ne dobije staklastu teksturu.
- 6** Dodajte paradajz i pržite uz mešanje približno 1–2 minuta (povremeno promešajte).
- 7** Dodajte vodu i kocku i sačekajte da voda provri.
- 8** Obradite sastojke blenderom tako da dobijete glatku supu.
- 9** Ostavite da ključa 10 minuta, a zatim dodajte so, biber i kiselu pavlaku.

Krompir-pire

Sastojci:

- 750 g brašnjavog krompira (za pire)
- 250 ml vrućeg mleka (približno 90°C)
- 20 g putera
- So

- 1** Oljuštite krompir i isecite ih na komade približne veličine 4 x 4 x 4 cm.
- 2** Kuvajte komade krompira u posoljenoj vodi dok potpuno ne omekšaju (približno 20 minuta).
- 3** Odlijte vodu, dodajte vruće mleko i puter i gnječite dok ne dobijete glatku smesu.

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Загальний опис (Мал. 1)

- 1 Селектор швидкості
- 2 Кнопка "увімк./вимк."
- 3 Кнопка турбошвидкості
- 4 Блок двигуна
- 5 Кнопка розблокування
- 6 Насадка блендера із вбудованим ріжучим блоком
- 7 Захисний ковпачок

Чаша (1 літр):

- 8 Кругла чаша
- 9 Кришка круглої чаші

Вінчик:

- 10 Вінчик
- 11 Блок з'єднання вінчика

Товкач для картоплі:

- 12 Блок з'єднання товкача для картоплі
- 13 Ручка товкача для картоплі
- 14 Лопатка товкача для картоплі

Компактний подрібнювач:

- 15 Кришка подрібнювача
- 16 Ріжучий блок
- 17 Чаша подрібнювача

Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- У жодному разі не занурюйте блок двигуна у воду чи іншу рідину та не мийте його під краном. Чистіть блок двигуна лише вологою ганчіркою.

Увага!

- Перед тим як під'єднати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або інші частини пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Не дозволяйте дітям користуватися пристроєм без нагляду дорослих.
- Не торкайтеся ножів ріжучих блоків, особливо коли пристрій підключено до мережі. Леза дуже гострі.

- Якщо один із ріжучих блоків заб'ється, від'єднайте пристрій від мережі та видаліть продукти, які його блокують.
- Для уникнення розбризування завжди занурюйте насадки в продукти перед тим, як увімкнути пристрій, особливо під час обробки гарячих продуктів.
- Ніколи не використовуйте ріжучий блок подрібнювача без чаші подрібнювача.

Увага

- Залишаючи пристрій без нагляду або перед тим як його збирати, розбирати або чистити, завжди вимикайте пристрій від мережі.
- Не використовуйте насадки чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання таких насадок чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Не перевищуйте кількість продуктів та тривалість обробки, вказані в таблиці.
- Не обробляйте без перерви більше, ніж одну порцію. Дайте пристрою охолонути протягом 10 хвилин перед тим, як знову його використовувати.
- Ніколи не кладіть у чашу або чашу подрібнювача продукти, температура яких перевищує 80°C.
- Рівень шуму: Lc = 85 дБ (A)

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

Захист від перегрівання

Цей пристрій обладнано системою захисту від перегрівання. Якщо пристрій перегріється, він вимкнеться автоматично. Від'єднайте пристрій від мережі і дайте йому охолонути протягом 10 хвилин. Потім знову вставте штепсель у розетку та увімкніть пристрій. Якщо система захисту від перегрівання спрацює надто часто, зверніться до свого дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.

Перед першим використанням

Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею (див. розділ "Чищення").

Підготовка до використання

- 1** Перед тим як обробляти чи викладати гарячі продукти в чашу або чашу подрібнювача, дайте їм охолонути (макс. температура 80 °C).
- 2** Перед тим, як обробляти великі продукти, поріжте їх на шматки прибл. 2 см.
- 3** Перед тим, як вставити шнур у розетку, зберіть пристрій належним чином.

Застосування пристрою

Ручний блендер

Ручний блендер можна використовувати для:

- змішування рідин, наприклад, молочних продуктів, соусів, фруктових соків, супів, змішаних напоїв та коктейлів.
- змішування м'яких продуктів, наприклад, рідкого тіста для млинців або майонезу.
- змішування зварених продуктів до однорідного стану, наприклад, для приготування дитячого харчування.

- 1** Покладіть продукти у чашу.

Інформацію про рекомендовану кількість продуктів та час обробки дивіться у поданій таблиці.

Кількість продуктів для змішування і час обробки

Продукти	Кількість продуктів для змішування	Час	Швидкість
Фрукти і овочі	100-200 г	30 сек.	12-16
Дитяче харчування, супи і соуси	100-400 мл	60 сек.	12-16
Рідке тісто	100-500 мл	60 сек.	12-16
Коктейлі і змішані напої	100-1000 мл	60 сек.	12-16

2 Прикріпіть насадку блендера до блока двигуна до фіксації (Мал. 2).

3 Вставте штепсель у розетку на стіні.

4 Занурте огороження леза повністю в продукти (Мал. 3).

5 Натисніть кнопку “увімк./вимк.” або турбошвидкості, щоб увімкнути пристрій.

- Натискаючи кнопку “увімк./вимк.”, можна налаштувати швидкість за допомогою селектора. Чим вища швидкість, тим менше часу необхідно для обробки продуктів.
- Селектор швидкості має налаштування від 1 (низька швидкість) до 16 (висока швидкість).
- Якщо вибрано турбошвидкість, пристрій працює із максимальною швидкістю. У такому випадку налаштувати швидкість за допомогою селектора швидкості неможливо.

6 Для змішування продуктів ведіть пристроєм повільно догори, донизу і по колу (Мал. 4).

Вінчик

Вінчик використовується лише для збивання вершків, яєчних білків та десертів.

1 Під’єднайте вінчик до блока з’єднання до клацання (Мал. 5).

2 Прикріпіть з’єднувальний блок до блока двигуна до клацання (Мал. 6).

3 Покладіть продукти в чашу або іншу посудину.

Порада: Збиваючи яєчні білки, для кращих результатів використовуйте велику чашу.

Порада: Для запобігання розбризкуванню під час збивання вершків використовуйте чашу.

Інформацію про рекомендовану кількість продуктів та час обробки дивіться у поданій таблиці.

Кількість продуктів для збивання і час приготування

Продукти	Кількість продуктів для збивання	Час
Вершки	250 мл	70-90 сек.
Яєчні білки	4 яйця	120 сек.

Порада: Для запобігання розбризкуванню, починайте збивати продукти за низької швидкості, а приблизно через 1 хвилину продовжуйте на високій.

4 Вставте штепсель у розетку і натисніть кнопку ввімкнення.

5 Прибл. через 1 хвилину можна натиснути кнопку турбошвидкості.

Від'єднання вінчика

- 1** Натисніть кнопку розблокування, щоб від'єднати вінчик від блока двигуна.
- 2** Зніміть блок з'єднання з вінчика.

Товкач для картоплі

Товкач для картоплі спеціально розроблено для приготування картопляного пюре та розминання вареного гороху.

Увага: У жодному разі не використовуйте товкач для картоплі для розминання продуктів у каструлі на вогні. Знімайте каструлю з вогню і давайте продуктам трохи охолонути, після чого розминайте їх.

Увага: Не розминайте твердих або сирих продуктів, оскільки це може пошкодити товкач для картоплі.

Увага: Не струшуйте товкач для картоплі до краю каструлі під час або після розминання. Видаляйте залишки їжі лопаткою.

Увага: Для запобігання пошкодженню ніколи не видаляйте пюре з товкача для картоплі гострими чи твердими предметами.

- 1** Варіть картоплю приблизно 20 хвилин, відцідіть воду і покладіть картоплю в чашу.

Порада: Для отримання найкращого результату не наповнюйте чашу більше, ніж до половини.

- 2** Під'єднайте ручку товкача для картоплі до блока з'єднання товкача для картоплі (1) і поверніть її проти годинникової стрілки (2) до фіксації (Мал. 7).
- 3** Під'єднайте лопатку товкача для картоплі до ручки товкача для картоплі. (Мал. 8)
- 4** Під'єднайте товкач до блока двигуна до фіксації. (Мал. 9)
- 5** Вставте штепсель у розетку на стіні.
- 6** Встановіть товкач для картоплі у чашу з картоплею.
- 7** Натисніть кнопку турбошвидкості.
- 8** Переміщайте товкач для картоплі вгору та вниз приблизно 20 секунд. Додавайте по трошки молока і продовжуйте, доки не досягнете потрібного результату.
- 9** За допомогою лопатки (продається окремо) почистіть товкач від картопляного пюре.

Порада: Для кращого смаку можна додати сіль або масло.

Від'єднання товкача для картоплі

- 1** Від'єднайте пристрій від мережі.
- 2** Натисніть одночасно дві кнопки розблокування і від'єднайте товкач для картоплі від блока двигуна (Мал. 10).

3 Від'єднайте лопатку товкача для картоплі від ручки товкача для картоплі, повернувши лопатку товкача для картоплі за годинниковою стрілкою. (Мал. 11)

4 Поверніть ручку товкача для картоплі за годинниковою стрілкою (1) і зніміть її з блока з'єднання (2). (Мал. 12)

Примітка: Чистіть товкач для картоплі відразу після використання (див. розділ “Чистення” і таблицю з чистення).

Компактний подрібнювач

Подрібнювач використовується для подрібнення таких продуктів, як горіхи, м'ясо, цибуля, твердий сир, варені яйця, часник, трави, сушений хліб тощо.

Будьте дуже обережні під час використання ріжучого блока подрібнювача. Леза дуже гострі. Будьте особливо обережні, коли виймаєте ріжучий блок із чаші подрібнювача, коли спорожняєте чашу подрібнювача, а також під час чистення.

Примітка: Перед тим, як обробляти великі продукти, поріжте їх на шматки прибл. 2 см.

1 Вставте ріжучий блок у чашу подрібнювача (Мал. 13).

2 Покладіть продукти до чаші подрібнювача.

Інформацію про рекомендовану кількість продуктів та час обробки дивіться у поданій таблиці.

Кількість продуктів і час приготування для компактного подрібнювача

Продукти	Кількість продуктів для збивання	Час	Швидкість
Цибуля і яйця	100 г	5 × 1 сек.	1-5
М'ясо	120 г (макс.)	5 сек.	турбо
Трави	20 г	5 × 1 сек.	10-16
Горіхи та мигдаль	100 г	20 сек.	турбо
Сир пармезан	50 - 100 г (макс.)	15 сек.	турбо
Часник	50 г	5 × 1 сек.	10-16

3 Встановіть кришку на чашу подрібнювача (Мал. 14).

4 Зафіксуйте блок двигуна на кришці подрібнювача до клацання (Мал. 15).

5 Вставте штепсель у розетку на стіні.

6 Натисніть кнопку “увімк./вимк.” або кнопку “турбо”, щоб увімкнути пристрій.

- Натискаючи кнопку “увімк./вимк.”, можна налаштувати швидкість за допомогою селектора. Чим вища швидкість, тим менше часу необхідно для обробки продуктів.
- Селектор швидкості має налаштування від 1 (низька швидкість) до 16 (висока швидкість).
- Якщо натиснути кнопку “турбо”, пристрій працюватиме на максимальній швидкості. У такому разі налаштувати швидкість за допомогою селектора швидкості неможливо.

Примітка: Якщо шматки продуктів прилипають до стінок чаші подрібнювача, від'єднайте пристрій від мережі та почистіть їх за допомогою лопатки або додавши трохи рідини (наприклад, у разі приготування соусу песто).

Чищення (Мал. 16)

Не занурюйте блок двигуна, блок з'єднання вінчика, кришку подрібнювача або блок з'єднання товкача у воду чи іншу рідину та не мийте їх під краном. Чистіть ці частини лише вологою ганчіркою.

Перед чищенням завжди від'єднайте аксесуари від блока двигуна.

- 1** Від'єднайте пристрій від мережі.
- 2** Натисніть одночасно обидві кнопки розблокування на блоці двигуна, щоб зняти приладдя, що використовувалося.
- 3** Зніміть приладдя.

Примітка: Для додатково ретельного чищення можна також зняти гумове кільце з чаші подрібнювача.

- 4** Подальші вказівки див. у таблиці з чищення.

Порада: Для швидкого чищення корпусу блендера або ручки товкача для картоплі, налейте в чашу, яку Ви використовували, теплу воду з миючим засобом, після чого вставте корпус блендера або ручку товкача для картоплі та дайте пристрою попрацювати прибл. 10 секунд.

Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом зі звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (Мал. 17).

Аксесуари

Придбати приладдя для цього пристрою можна на веб-сайті www.shop.philips.com/service. Якщо у Вас виникають проблеми з придбанням приладдя для пристрою, зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у своїй країні. Контактну інформацію можна знайти в гарантійному талоні. Можна також відвідати веб-сайт www.philips.com/support.

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com/support або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у своїй країні. Номер телефону можна знайти у гарантійному талоні. Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

Запитання, що часто задаються

Запитання	Відповідь
Пристрій шумить, виділяє неприємний запах, гарячий на дотик або з нього йде дим. Що робити?	Неприємний запах або невелика кількість диму можуть з'явитися після тривалого використання пристрою. У такому разі вимкніть пристрій і дайте йому охолонути протягом 60 хвилин. Якщо проблема виникає й надалі, зверніться до найближчого Центру обслуговування клієнтів Philips.
Чи можна обробляти гарячі кип'ячені продукти?	Перед обробкою дайте продуктам охолонути до температури приблизно 80 °C.

Запитання**Відповідь**

Яким має бути розмір продуктів для обробки?

Поріжте продукти на шматки розміром приблизно 2x2 см.

Чи можливо пошкодити пристрій, обробляючи дуже тверді продукти?

Так, обробка дуже твердих продуктів (наприклад, кісток і фруктів із кісточками) може пошкодити пристрій. Однак, пристрій підходить для обробки таких продуктів, як пармезан або шоколад.

Чому пристрій раптом перестав працювати?

Можливо, ріжучий блок заблоковано твердими продуктами. Відпустіть кнопку "увімк/вимк.", від'єднайте пристрій від мережі, від'єднайте блок двигуна та видаліть продукти, які блокують ріжучий блок.

Рецепти**Начинка для млинців****Інгредієнти:**

- 120 г меду
- 100 г чорносливу

- 1** Покладіть мед у холодильник на кілька годин.
- 2** Викладіть у чашу подрібнювача чорнослив і додайте ложкою мед.
- 3** Натисніть кнопку турбошвидкості та подрібнійте 5 секунд.

Соус песто**Інгредієнти:**

- 50 г пармезану
- 10 г часнику
- 50 г базилику
- 50 г кедрових горіхів
- 100 мл оливкової олії
- Сіль

- 1** Поріжте сир на дрібні шматки (1x1 см).
- 2** Почистіть часник, помийте листя базилику та струсіть їх, щоб висушити.
- 3** Покладіть усі продукти у чашу.
- 4** Натисніть кнопку турбошвидкості та обробляйте продукти, поки вони не стануть пастоподібними.

Помідоровий суп**Інгредієнти:**

- 500 г помідорів
- 80 г цибулі
- 1 зубець часнику
- 2 стол. ложки оливкової олії
- 10 г овочевого бульйонного порошку
- 500 мл води
- 5 г солі
- щіпка чорного меленого перцю
- 45 г густої нежирної сметани
















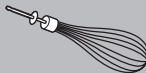







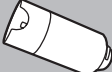























- 1** Почистіть і наріжте цибулю та часник.
- 2** Зніміть із помідорів хвостики та помийте помідори.
- 3** Поріжте помідори на 4 частини (якщо дуже великі, то на 8 частин).
- 4** Поставте каструлю на плиту і виберіть налаштування високої температури.
- 5** Додайте олію, цибулю та часник і смажте до лискучого стану.
- 6** Додайте помідори і тушіть їх приблизно 1-2 хвилини (час від часу помішуйте).
- 7** Додайте воду і бульйонний порошок та почекайте, поки википить вода.
- 8** Змішайте продукти до утворення однорідного супу.
- 9** Дайте йому покипіти протягом 10 хвилин, потім додайте солі, перцю та сметани.

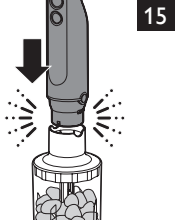
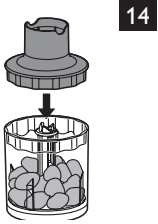
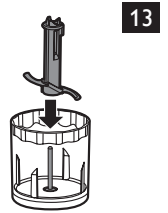
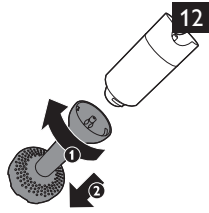
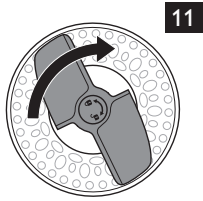
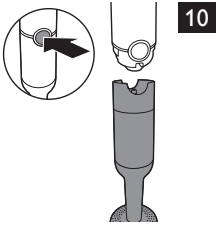
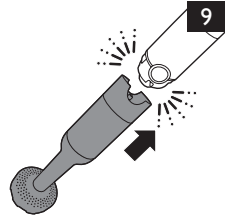
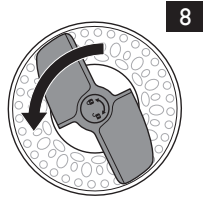
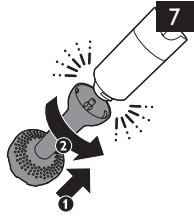
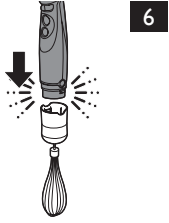
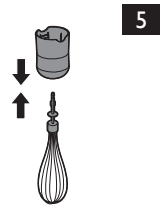
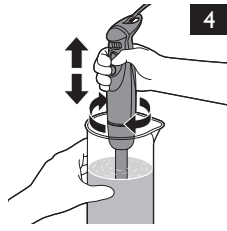
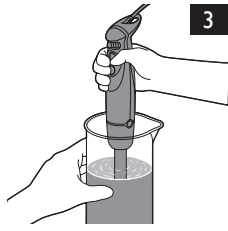
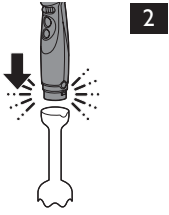
Картопляне пюре

Інгредієнти:

- 750 г розсіпчастої картоплі
- 250 мл гарячого молока (прибл. 90 °C)
- 20 г масла
- сіль

- 1** Почистіть картоплю та поріжте її на шматки розміром приблизно 4x4x4 см.
- 2** Варіть картоплю у соленій воді, поки вона не стане повністю м'якою (прибл. 20 хвилин).
- 3** Вилийте залишки води, додайте гарячого молока і розминайте до утворення однорідного пюре.







www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.005.0336.1