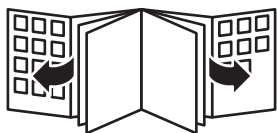


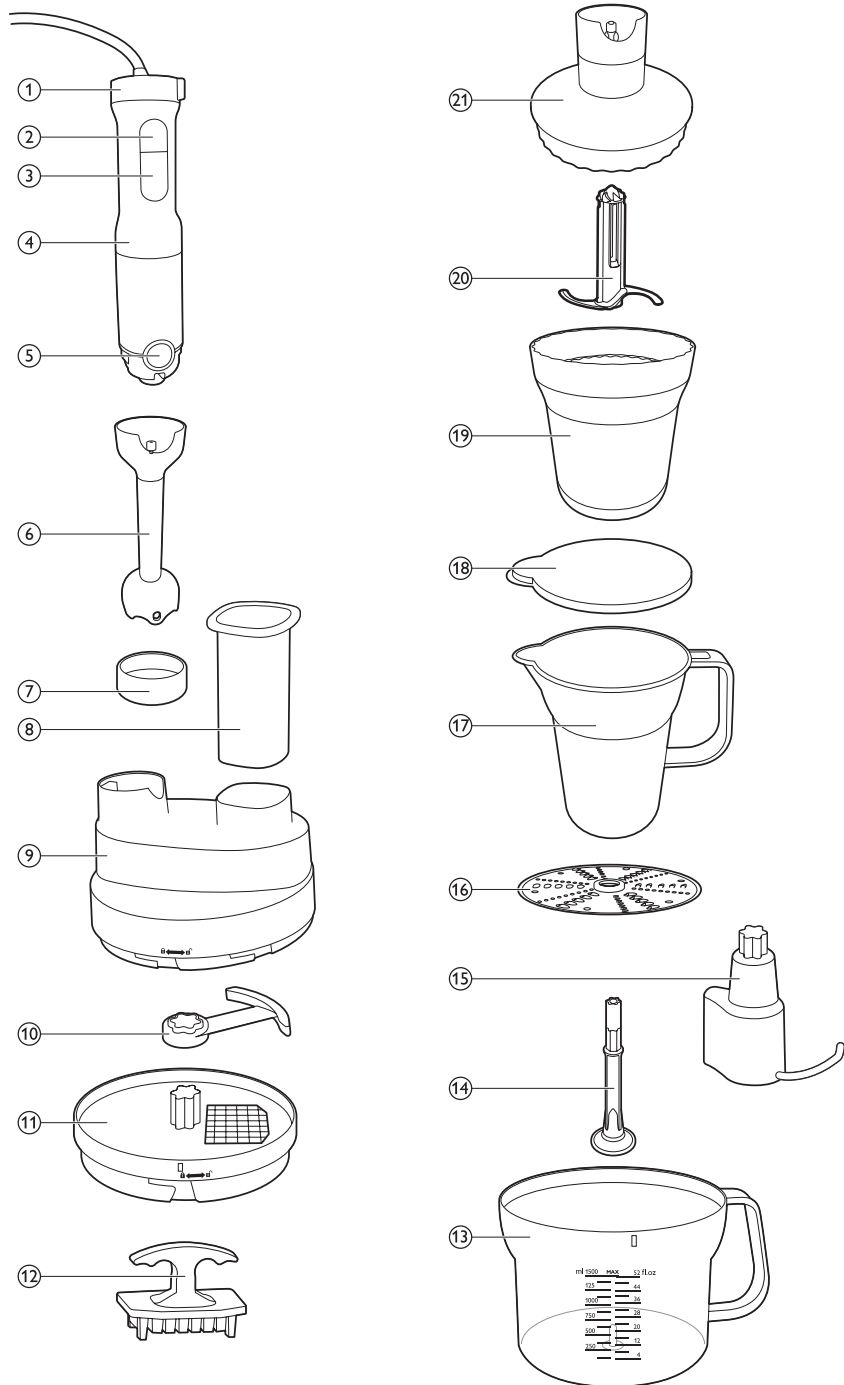
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

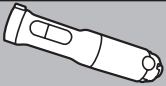
HR1659



PHILIPS





			
			✓
	✓	✓	
			✓
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
			✓
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	

ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	16
ČEŠTINA	26
EESTI	36
HRVATSKI	45
MAGYAR	55
ҚАЗАҚША	65
LIETUVIŠKAI	75
LATVIEŠU	85
POLSKI	95
ROMÂNĂ	105
РУССКИЙ	115
SLOVENSKY	126
SLOVENŠČINA	136
SRPSKI	145
УКРАЇНСЬКА	155

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

Food processor

- 8 Pusher
- 9 Lid of food processor bowl
- 10 Cube cutter blade unit
- 11 Cube cutter
- 12 Pusher for cleaning the cube cutter grid
- 13 Food processor bowl
- 14 Tool holder for disc
- 15 Kneading accessory
- 16 Double-sided shredding/slicing disc

Beaker

- 17 Beaker
- 18 Beaker lid

Compact chopper

- 19 Chopper bowl
- 20 Chopper blade unit
- 21 Chopper lid

Important

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

Danger

- Never immerse the motor unit, the chopper lid and the food processor lid in water or any other liquid, nor rinse them under the tap. Only use a moist cloth to clean these parts.

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.
- Avoid touching the cutting edges of the integrated blade unit of the blender bar, especially when the blender bar is attached to the motor unit. The cutting edges are very sharp.
- Never use the chopper blade unit without the chopper bowl.
- If the appliance is damaged, always have it replaced with one of the original type, otherwise your guarantee is no longer valid.

- 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.
- Never let the appliance operate unattended.
- Be careful to avoid splashing when you process hot ingredients.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the appliance is operating. Only use the pusher for this purpose.
- None of the accessories are suitable for use in the microwave.
- Be very careful when you handle or clean the blade units and the double-sided shredding/slicing disc. Their cutting edges are very sharp. Be especially careful when you clean them and when you empty the chopper bowl and the food processor bowl.
- If the blade units get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blade units.

Caution

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you assemble, disassemble, store 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. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Keep the motor unit away from heat, fire, moisture and dirt.
- Never fill the beaker, the chopper bowl or the food processor bowl with ingredients that are hotter than 80°C/175°F.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not exceed the maximum indications on the chopper bowl and food processor bowl.
- Only process ingredients listed in the 'quantities and processing times' tables of the corresponding accessories. Do not process frozen food of fruits with stones or pips.
- If you notice that the handle becomes hot (hotter than 50°C/122°F), unplug the appliance and let it cool down for at least 60 minutes.
- Noise level: L_c = 79 dB(A).

Safety system

The food processor accessory is equipped with a built-in safety system. This safety system ensures that you can only switch on the appliance if you have assembled it correctly. For correct assembly, please read sections 'Kneading accessory', 'Double-sided shredding/slicing disc' and 'Cube cutter' in chapter 'Using the appliance'.

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.

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 with the appliance (max. temperature 80°C/175°F).
- 2** If you use the hand blender or the chopper, cut large ingredients into cubes of approx. 2cm before you process them. If you use the food processor with the slicing/shredding disc or the cube cutter, cut the ingredients into pieces that fit into the feeding tube. Take care that the chunks are not too big to prevent them from getting stuck in the tube.
- 3** Assemble the appliance properly.

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.	Turbo
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60sec.	15-20
Batters	100-500ml	60sec.	15-20
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60sec.	15-20

- 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.
- 5** Press and hold the on/off button or the turbo button to let the appliance operate (Fig. 3).
 - When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed ring. The higher the speed, the shorter the processing time required.
 - The speed ring has settings from 1 (low speed) to 20 (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 ring.
- 6** Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients (Fig. 4).

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, its 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.

Caution: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

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

1 Put the blade unit in the chopper bowl (Fig. 5).

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	100g	5 x 1sec.	5
Eggs	2	5 x 1sec.	5
Meat	120g (max.)	5sec.	turbo
Herbs	20g	5 x 1sec.	10-15
Nuts and almonds	100g	20sec.	turbo
Garlic	50g	5 x 1sec.	turbo
Parmesan cheese	50-100g (max.)	15sec.	turbo

3 Put the chopper lid on the chopper bowl (Fig. 6).

4 Fasten the motor unit onto the chopper lid ('click') (Fig. 7).

5 Put the plug in the wall socket.

6 Press and hold the on/off button or the turbo speed button to let the appliance operate.

- When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed ring. The higher the speed, the shorter the processing time required.
- The speed ring has settings from 1 (low speed) to 20 (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 ring.

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 are making pesto).

Food processor

Kneading accessory

The kneading accessory is intended for kneading pasta dough and cake mixture.

1 Place the kneading accessory in the food processor bowl. (Fig. 8)

2 Put the ingredients in the bowl.

See the table below for recommended quantities and processing time.

Tip: For the best results, first put the liquid ingredients in the bowl and then add the dry ingredients.

Kneading quantities, processing time and speed settings

Recipe	Quantity of flour	Time	Speed
Pasta dough	500g	60sec	Turbo
Cake mixture	200g	60sec	Turbo

3 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid anticlockwise (2) to fix it. (Fig. 9)

4 Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click') (Fig. 10).

5 Put the pusher in the feeding tube.

Note: The pusher prevents splashing.

6 Press and hold the turbo button to let the appliance operate. (Fig. 11)

When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed ring.

Note: Always let the appliance cool down for 30 minutes after kneading one batch.

7 After processing, press the release button on the motor unit (1) and remove the motor unit from the food processor lid (2). (Fig. 12)

8 Turn the lid clockwise (1) and remove it from the bowl (2). (Fig. 13)

Double-sided shredding/slicing disc

The double-sided shredding/slicing disc is intended for slicing or shredding vegetables like cucumber, carrots, potatoes, leeks and onions and certain kinds of cheese. Simply turn the disc to switch between the two functions of the disc.

Never process hard ingredients like ice cubes with the disc.

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

1 Place the tool holder in the food processor bowl (Fig. 14).

2 Place the double-sided shredding/slicing disc on the tool holder with the desired side pointing upwards (Fig. 15).

3 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid anticlockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 16).

4 Put the ingredients in the feeding tube.

- Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.
- Fill the feeding tube evenly for the best results.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
- To shred cheese, e.g. Parmesan, Gouda or Emmentaler, the cheese should be at refrigerator temperature.

5 Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click') (Fig. 17).

6 Put the pusher onto the ingredients in the feeding tube.

7 Press and hold the turbo speed button to let the appliance operate (Fig. 18).

- When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed ring.

8 Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.

9 After processing, press the release button on the motor unit (1) and remove the motor unit from the food processor lid (2). (Fig. 12)

10 Turn the lid clockwise (1) and remove it from the bowl (2). (Fig. 19)

Cube cutter

The cube cutter is intended for cutting raw and cooked vegetables and fruit into small cubes.

Do not process hard ingredients like fruit with stones, meat with bones or frozen ingredients. They could block and damage the cube cutter.

Tip: If you want to process different ingredients without cleaning the cube cutter in between, always start with the softest ingredients. For instance, for a fruit salad, start with banana, continue with mango and end with apples.

1 Place the cube cutter on the bowl (1) and turn it anticlockwise to fix it (2). (Fig. 20)

2 Attach the cube cutter blade with the logo pointing upwards onto the cube cutter (Fig. 21).

The cutting edges of the cube cutter blade and grid are very sharp, so handle them with care!

3 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid anticlockwise (2) to fix it. (Fig. 22)

4 Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click') (Fig. 23).

Note: If it does not click into position, check if you have assembled the cube cutter blade in the right position and if you have fixed the cube cutter properly.

5 Put the ingredients in the feeding tube.

See the table below for the recommended quantities.

- Pre-cut large ingredients into chunks that fit loosely in the feeding tube.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches (max. 250g) and shake the bowl slightly to distribute the cut ingredients in the bowl. Empty the bowl after processing 500g.

Cube cutter quantities

Cooked ingredients		Max. amount	
Potatoes		500g	
Carrots		500g	
Beetroots		500g	
Celery		500g	

Raw ingredient	Max. amount	Raw ingredient	Max. amount
Potatoes	500g	Bell peppers	500g
Carrots	500g	Tomatoes	500g
Beetroots	500g	Celery	500g
Courgette	500g	Apples	500g
Cucumber	500g	Mango	500g
Pumpkin	500g	Pears	500g
Aubergine	500g	Bananas	500g
Kohlrabi	500g		

6 Press and hold the turbo button to switch on the appliance. (Fig. 24)

When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed ring.

7 Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.

Note: If ingredients get stuck, unplug the appliance, detach the motor unit, open the lid by turning it clockwise and remove the ingredients that are stuck in the feeding tube.

8 After processing, press the release button on the motor unit (1) and remove the motor unit from the food processor lid (2). (Fig. 12)

Always let the appliance cool down for 30 minutes after processing.

9 Turn the lid clockwise (1) and remove it from the bowl (2) (Fig. 25).

10 Remove the cube cutter blade. Then use the special pusher supplied to push the ingredients that are stuck in the grid into the bowl. (Fig. 26)

11 Detach the cube cutter by turning it clockwise (1) and remove it from the bowl (2). Then empty the bowl. (Fig. 27)

Cleaning (Fig. 28)

Do not immerse the motor unit, the chopper lid and the food processor lid in water, nor rinse them under the tap. Use a moist cloth to clean them (Fig. 29).

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

Clean the blade units, the cube cutter and the double-sided shredding/slicing disc very carefully. Their cutting edges are very sharp.

1 Unplug the appliance.

2 Press the release button on the motor unit to remove the accessory you have used.

3 Disassemble the accessory.

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

4 See the cleaning table for further instructions.

If you clean the blender bar in the sink, always detach the motor unit before cleaning.

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

Tip: For easy cleaning of the cube cutter, push any remaining ingredients out of it with the pusher supplied.

Ordering accessories

If you need to replace an accessory or want to purchase an additional accessory, go to your Philips dealer or visit www.philips.com/shop. If you have problems obtaining accessories, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country.

Accessories available

Accessory	Service code no.
XL chopper lid	4203 035 95661
XL chopper bowl	4203 035 95671
XL chopper blade unit*	4203 035 95681
Beaker with lid	4203 035 95731
Pusher for cleaning cube cutter grid	4203 035 97121
Anti-slip ring for food processor bowl	4203 035 97131

*Including protection cap

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. 30).

Guarantee and service

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

Frequently asked questions

Question	Answer
The appliance 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. Switch off the appliance and let it cool down for 60 minutes. If the problem persists, please contact the Philips Consumer Care Centre.
Can I process boiling hot ingredients?	Let the ingredients cool down to approximately 80°C/175°F before you process them.
Which size should the ingredients have before I process them?	If you use the hand blender or the chopper, cut large ingredients into cubes of approx. 2cm before you process them. If you use the food processor with the slicing/shredding disc or with the cube cutter, cut the ingredients into pieces that fit loosely into the feeding tube.
Can I process very hard ingredients in the appliance?	You can chop small amounts of hard ingredients such as Parmesan and chocolate. Processing extremely hard ingredients such as bones and fruit with stones or frozen food or ice cubes causes damage to the appliance.
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.

Question	Answer
I cannot attach the motor unit onto the food processor lid. What should I do?	Check if the cube cutter blade unit is assembled with the logo pointing upwards. Check if the cube cutter and the lid are locked into position.
I cannot disassemble the food processor lid. What should I do?	First you have to detach the motor unit by pushing the release button. Then you can detach the food processor lid by turning it clockwise.

Recipes

Pancake filling

Ingredients:

- 120g honey
- 100g prunes

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

Vegetable salad

Ingredients:

- 350g potatoes
- 150g carrots
- 150g celery
- 150g green peas
- 100g pickles
- 150g mayonnaise
- 3 eggs
- 2tbsp vinegar
- Salt and pepper

- 1 Boil the eggs for approx. 12 minutes and let them cool down.
- 2 Peel the potatoes, carrots and celery, cut them into chunks that fit into the feeding tube. Then use the cube cutter to cut the ingredients into cubes.
- 3 Cook the vegetable cubes and the green peas in boiling salted water for approx. 10-15min.
- 4 Cut the pickles and the cooked eggs with the cube cutter. Before cutting the eggs, clean the cube cutter grid.
- 5 Let the cooked vegetables cool down to room temperature and mix them with the cut pickles and eggs. Then add mayonnaise and vinegar, season with pepper and stir gently to mix the ingredients.

Tip: You can mix the salad with different kinds of meat or fish, or you can use the salad as stuffing for tomatoes or wrap it into a slice of ham.

Fruit salad

Ingredients:

- 2 bananas
- 2 apples
- 1 mango

- juice of 1 orange
- juice of ½ lemon
- 20ml maraschino

1 Peel the banana.

2 Peel the apple, cut it into 4 parts and remove the stalk and the core.

3 Peel the mango and remove the stone.

4 Cut all fruit with the cube cutter. Start with the softest fruits and continue with harder fruits.

5 Mix the salad with the orange and lemon juice and add maraschino.

Tip: Store the fruit salad in the fridge for about 1 hour and serve with whipped cream and a mint leaf.

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

Кухненски робот

- 8 Тласкач
- 9 Капак на купата на кухненския робот
- 10 Нож на приставката за нарязване на кубчета
- 11 Приставка за нарязване на кубчета
- 12 Тласкач за почистване на решетката на приставката за кубчета
- 13 Купа на кухненския робот
- 14 Държач на диска
- 15 Приставка за месене
- 16 Двустранен диск за нарязване/настъргване

Мерителна кана

- 17 Мерителна кана
- 18 Капак на мерителната кана

Компактна кълцаща приставка

- 19 Купа на кълцащата приставка
- 20 Режещ блок на кълцащата приставка
- 21 Капак на кълцащата приставка

Важно

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

Опасност

- Никога не потапяйте задвижващия блок, капака на кълцащата приставка и капака на кухненския робот във вода или друга течност и не ги мийте с течеща вода. Почиствайте тези части 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.
- Не докосвайте режещите ръбове на вграденият режещ блок на оста на пасатора, особено когато тя е монтирана на задвижващия блок. Режещите ръбове са много остри.
- Не използвайте режещия блок на кълцащата приставка без купата на кълцащата приставка.

- Ако уредът се повреди, винаги трябва да осигурявате замяната му с такъв от оригиналния тип – в противен случай гаранцията повече няма да е в сила.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора с намалени физически усещания или умствени недостатъци, или без опит и познания, включително деца, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина за използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Уредът не трябва да се използва от деца без надзор.
- Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Внимавайте, за да избягвате пръските, когато обработвате горещи съставки.
- Никога не натискайте продуктите в улея за подаване с пръсти или какъвто и да е предмет (например лопатка), докато уредът работи. За тази цел трябва да се използва само тласкачът.
- Никой от аксесоарите не е подходящ за ползване в микровълнови фурни.
- Бъдете много внимателни, когато почиствате или боравите с режещите блокове и двустранния диск за нарязване/настъргване. Режещите им ръбове са много остри. Бъдете особено внимателни, когато ги почиствате и когато изсипвате купата на кълащата приставка и купата на кухненския робот.
- Ако режещият блок блокира, изключете уреда от контакта, преди да отстраните продуктите, които са го блокирали.

Внимание

- Изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта преди да пристъпите към сглобяване, разглобяване, съхранение или 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. Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в това ръководство за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips отказва отговорност за каквито и да е причинени щети.
- Пазете задвижващия блок от топлина, огън, влага и прах.
- Никога не сипвайте в мерителната кана, купата на кълащата приставка или купата на кухненския робот продукти, които са по-горещи от 80°C/175°F.
- Не превишавайте количествата и времената за обработка, посочени в таблиците.
- Не превишавайте максималното количество, означено върху купата на кълащата приставка и купата на кухненския робот.
- Обработвайте само продуктите, посочени в таблиците "Количества и времена за обработка" на съответните приставки. Не обработвайте замразени продукти, нито плодове с костилки или семки.
- Ако забележите, че дръжката е загряла (по-гореща от 50°C/122°F), изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади за 60 минути.
- Ниво на шума: $L_c = 79 \text{ dB (A)}$.

Система за безопасност

Кухненският робот е снабден с вградена предпазна система. Тя гарантира, че ще можете да включите уреда само ако сте го сглобили правилно. За правилното сглобяване прочетете раздели "Приставка за месене", "Двустранен диск за нарязване/настъргване" и "Приставка за нарязване на кубчета" в глава "Използване на уреда".

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.

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** Горещите продукти трябва да се охладят, преди да се обработват с уреда (макс. температура 80°C/175°F).
- 2** Когато използвате ръчния пасатор или кълцашата приставка, нарязвайте едрите продукти на кубчета с големина около 2 см, преди да ги обработвате. Когато използвате кухненския робот с диска за нарязване/настъргване или с приставката за нарязване на кубчета, нарежете продуктите на парчета, които влизат в улея за подаване. Внимавайте парчетата да не са прекалено големи, за да не заседнат в улея.
- 3** Сглобете уреда правилно.

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.	Турбо
Бebешки храни, супи и сосове	100-400 мл	60 сек.	15-20
Тесто	100-500 мл	60 сек.	15-20
Шейкове и коктейли	100-1000 мл	60 сек.	15-20

- 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.

- 5** Натиснете и задръжте бутона за вкл./изкл. или бутона “турбо”, за да включите уреда (фиг. 3).

- Когато използвате бутона за вкл./изкл., можете да регулирате скоростта с пръстена за избор на скорост. Колкото по-висока е скоростта, толкова по-кратко е времето за обработка.
- Пръстенът за избор на скорост има настройки от 1 (ниска скорост) до 20 (висока скорост).
- Когато използвате бутона за турбо скорост, уредът работи на максимална скорост. В този случай нямате възможността да регулирате скоростта с пръстена за скорост.

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

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, тъй като режещите му 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.

Внимание: Не обработвайте повече от 1 порция без прекъсване. Оставете уреда да се охлади за 5 минути, преди да продължите работата.

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

- 1** Поставете режещия блок в купата на кълцащата приставката (фиг. 5).

- 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	100 г	5 x 1 сек.	5
Яйца	2	5 x 1 сек.	5
Месо	120 г (макс.)	5 сек.	турбо
Растителни подправки	20 г	5 x 1 сек.	10-15
Орехи и бадеми	100 г	20 сек.	турбо
Чесън	50 г	5 x 1 сек.	турбо
Сирене пармезан	50-100 г (макс.)	15 сек.	турбо

- 3** Поставете капака на кълцащата приставка върху купата на кълцащата приставка (фиг. 6).

- 4** Затегнете задвижващия блок върху капака на кълцащата приставка (с щракване) (фиг. 7).

- 5** Включете щепсела в контакта.

- 6** Натиснете и задръжте бутона за вкл./изкл. или бутона за “турбо” скорост, за да включите уреда.

- Когато използвате бутона за вкл./изкл., можете да регулирате скоростта с пръстена за избор на скорост. Колкото по-висока е скоростта, толкова по-кратко е времето за обработка.
- Пръстенът за избор на скорост има настройки от 1 (ниска скорост) до 20 (висока скорост).
- Когато използвате бутона за турбо скорост, уредът работи на максимална скорост. В този случай нямате възможността да регулирате скоростта с пръстена за скорост.

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

Кухненски робот

Приставка за месене

Приставката за месене е предназначена за приготвяне на тесто за паста и смеси за сладкиши.

1 Поставете приставката за месене в купата на кухненския робот. (фиг. 8)

2 Сложете продуктите в купата.

Вижте таблицата по-долу за препоръчителните количества и времена за обработка.

Съвет: За най-добър резултат, сипвайте в купата първо течните съставки, а след това добавяйте твърдите.

Количества за месене, времена за обработка и настройки за скорост

Рецепта	Количество брашно	Време	Скорост
Тесто за макарони	500 г	60 сек.	Турбо
Смес за кейк	200 г	60 сек.	Турбо

3 Поставете капака върху купата (1). Завъртете го обратно на часовниковата стрелка (2), за да го застопорите. (фиг. 9)

4 Затегнете задвижващия блок върху капака на купата (с щракване) (фиг. 10).

5 Сложете тласкача в улея за подаване.

Забележка: Тласкачът предотвратява разплискване.

6 Натиснете и задръжте бутона “турбо”, за да включите уреда. (фиг. 11)

Когато използвате бутона за турбо скорост, уредът работи на максимална скорост. В този случай нямате възможността да регулирате скоростта с пръстена за скорост.

Забележка: След обработването на една порция за месене винаги оставяйте уреда да се охлади за 30 минути.

7 Когато приключите с обработката, натиснете бутона за освобождаване на задвижващия блок (1) и свалете задвижващия блок от капака на кухненския робот (2). (фиг. 12)

8 Завъртете капака по часовниковата стрелка (1) и го свалете от купата (2). (фиг. 13)

Двустраниен диск за нарязване/настъргване

Двустраниният диск за нарязване/настъргване е предназначен за нарязване или настъргване на зеленчуци, като краставици, моркови, картофи, праз и лук, както и на някои видове сирене. Просто обърнете диска, за да изберете съответната функция.

Никога не обработвайте с диска твърди продукти, като кубчета лед.

Режешите ръбове на диска са много остри. Не ги докосвайте.

1 Поставете държача на приставките в купата на кухненския робот (фиг. 14).

2 Поставете двустраниния диск за нарязване/настъргване върху държача на приставките с желаната страна нагоре (фиг. 15).

3 Поставете капака върху купата (1). Завъртете го обратно на часовниковата стрелка (2), за да го застопорите с щракване (фиг. 16).

4 Сложете продуктите в улея за подаване.

- Нарежете предварително продуктите на парчета, които влизат в улея за подаване.
- За най-добри резултати, пълнете равномерно улея за подаване.
- Когато обработвате голямо количество продукти, работете с малки порции и изпразвайте купата между порциите.
- За да настържете сирене, например пармезан, гауда или ементал, то трябва да е с температура от хладилник.

5 Затегнете задвижващия блок върху капака на купата (с щракване) (фиг. 17).

6 Сложете тласкача върху продуктите в улея за подаване.

7 Натиснете и задръжте бутона за “турбо” скорост, за да включите уреда (фиг. 18).

- Когато използвате бутона за турбо скорост, уредът работи на максимална скорост. В този случай нямате възможността да регулирате скоростта с пръстена за скорост.

8 Натиснете леко тласкача върху продуктите в улея за подаване.

9 Когато приключите с обработката, натиснете бутона за освобождаване на задвижващия блок (1) и свалете задвижващия блок от капака на кухненския робот (2). (фиг. 12)

10 Завъртете капака по часовниковата стрелка (1) и го свалете от купата (2). (фиг. 19)

Приставка за нарязване на кубчета

Приставка за нарязване на кубчета е предназначена за нарязване на сурови и готвени зеленчуци и плодове на малки кубчета.

Не обработвайте твърди продукти, като плодове с костилка, месо с кости или замразени храни. Те могат да блокират и да повредят приставката за нарязване на кубчета.

Съвет: Ако искате да обработвате различни продукти, без да почиствате приставката за нарязване на кубчета след всеки продукт, винаги започвайте с най-меките продукти. Например когато правите плодова салата, започнете с банана, продължете с мангото и завършете с ябълките.

1 Сложете приставката за нарязване на кубчета върху купата (1) и я завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да я застопорите (2). (фиг. 20)

2 Сложете ножа на приставката за нарязване на кубчета върху приставката, с логото нагоре (фиг. 21).

Режещите ръбове на ножа на приставката за нарязване на кубчета и решетката са много остри, затова внимавайте, когато боравите с тях!

3 Поставете капака върху купата (1). Завъртете го обратно на часовниковата стрелка (2), за да го застопорите. (фиг. 22)

4 Затегнете задвижващия блок върху капака на купата (с щракване) (фиг. 23).

Забележка: Ако не застане на мястото си, проверете дали сте поставили правилно ножа на приставката за нарязване на кубчета и дали сте застопорили приставката както трябва.

5 Сложете продуктите в улея за подаване.

Вижте таблицата по-долу за препоръчителните количества.

- Предварително нарежете едрите продукти на парчета, които влизат свободно в улея за подаване.
- Когато трябва да обработите голямо количество продукти, обработвайте малки порции (макс. 250 г) и леко разтръсквайте купата, за да разбъркате продуктите в нея. Изпразвайте купата, след като обработите 500 г.

Количества за приставката за нарязване на кубчета

Готвени продукти	Макс. количество
Картофи	500 г
Моркови	500 г
Цвекло	500 г
Целина	500 г

Сурови продукти	Макс. количество	Сурови продукти	Макс. количество
Картофи	500 г	Камби	500 г
Моркови	500 г	Домати	500 г
Цвекло	500 г	Целина	500 г
Тиквички	500 г	Ябълки	500 г
Краставици	500 г	Манго	500 г
Тиква	500 г	Круши	500 г
Патладжан	500 г	Банани	500 г
Алабаш	500 г		

6 Натиснете и задръжете бутона за турбо скорост, за да включите уреда. (фиг. 24)

Когато използвате бутона за турбо скорост, уредът работи на максимална скорост. В този случай нямате възможността да регулирате скоростта с пръстена за скорост.

7 Натиснете леко тласкача върху продуктите в улея за подаване.

Забележка: Ако заседнат продукти, изключете уреда от контакта, свалете задвижващия блок, отворете капака, като го завъртите по часовниковата стрелка, и отстранете продуктите, които са заседнали в улея за подаване.

8 Когато приключите с обработката, натиснете бутона за освобождаване на задвижващия блок (1) и свалете задвижващия блок от капака на кухненския робот (2). (фиг. 12)

След обработване на продукти винаги оставяйте уреда да се охлади за 30 минути.

9 Завъртете капака по часовниковата стрелка (1) и го свалете от купата (2) (фиг. 25).**10 Свалете ножа на приставката за нарязване на кубчета. С помощта на приложения специален тласкач избутайте в купата продуктите, които са заседнали в решетката. (фиг. 26)****11 Свалете приставката за нарязване на кубчета, като я завъртите по часовниковата стрелка (1), и я свалете от купата (2). След това изпразнете купата. (фиг. 27)****Почистване (фиг. 28)**

Не потапяйте задвижващия блок, капака на кълцащата приставка и капака на кухненския робот във вода или друга течност и не ги мийте с течеща вода. Почиствайте ги само с влажна кърпа (фиг. 29).

Никога не използвайте за почистване на уреда фибро гъби, абразивни почистващи препарати или агресивни течности, като бензин или ацетон.

Бъдете много внимателни, когато почиствате режещите блокове, приставката за нарязване на кубчета и двустранния диск за нарязване/настъргване. Режещите им ръбове са много остри.

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

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

- 4** За по-нататъшни указания вижте отделната таблица за почистване.

Ако почиствате оста на пасатора в мивката, преди това непременно свалете задвижващия блок.

Съвет: За бързо почистване на пасатора налейте топла вода с малко течен миещ препарат в мерителната кана, потопете оста на пасатора и оставете уреда да работи около 10 секунди.

Съвет: За да почистите лесно приставката за нарязване на кубчета, избутайте останалите по нея продукти с помощта на приложения тласкач.

Поръчване на аксесоари

Ако трябва да замените аксесоар или искате да закупите допълнителен аксесоар, обърнете се към търговец на уреди на Philips или посетете www.philips.com/shop. Ако имате проблеми с намирането на аксесоарите, обърнете се към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна.

Предлагани аксесоари

Аксесоар	Сервизен кодов номер
Капак на кълцащата приставка XL	4203 035 95661
Купа на кълцащата приставка XL	4203 035 95671
Режещ блок на кълцащата приставка XL*	4203 035 95681
Мерителна кана с капак	4203 035 95731
Тласкач за почистване на решетката на приставката за кубчета	4203 035 97121
Пръстен против плъзгане за купата на кухненския робот	4203 035 97131

*Включително предпазна капачка

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. 30).

Гаранция и сервиз

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете уеб сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата държава. 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 отделя неприятна миризма, горещ е на пипане или пуши. Какво да направя?	Уредът може да отделя неприятна миризма или малко дим, ако е работил прекалено дълго. Изключете уреда и го оставете да се охлади 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?	Когато използвате ръчния пасатор или кълцашата приставка, нарязвайте едрите продукти на кубчета с големина около 2 см, преди да ги обработвате. Когато използвате кухненския робот с диска за нарязване/настъргване или с приставката за нарязване на кубчета, нарежете продуктите на парчета, които влизат свободно в улея за подаване.
Мога ли да обработвам с уреда много твърди продукти?	Можете да накълцате малки количества твърди продукти, като пармезан и шоколад. Обработката на изключително твърди продукти, като кости и плодове с костилка или замразени храни и кубчета лед, ще доведе до повреда на уреда.
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.
Не мога да сглобя задвижващия блок към капака на кухненския робот. Какво да направя?	Проверете дали ножът на приставката за нарязване на кубчета е сглобен с логото нагоре. Проверете дали приставката за нарязване на кубчета и капакът са фиксирани на място.
Не мога да сваля капака на кухненския робот. Какво да направя?	Първо трябва да свалите задвижващия блок, като натиснете бутона за освобождаване. След това ще можете да свалите капака на кухненския робот, като го завъртите по часовниковата стрелка.

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 кълцашката приставка XL и излейте меда върху тях.
- 3** Натиснете бутона “турбо” и кълцайте в продължение на 5 секунди.

Салата от зеленчуци

Продукти:

- 350 г картофи
- 150 г моркови
- 150 г целина
- 150 г зелен грах
- 100 г кисели краставички
- 150 г майонеза
- 3 яйца
- 2 супени лъжици оцет
- Сол и пипер

- 1** Сварете яйцата за около 12 минути и ги оставете да изстинат.
- 2** Обелете картофите, морковите и целината и ги нарежете на парчета, които влизат в улея за подаване. След това ги нарежете с приставката за нарязване на кубчета.
- 3** Сварете зеленчуковите кубчета и зеления грах в кипяща подсолена вода за около 10-15 мин.
- 4** Нарежете киселите краставички и варените яйца с приставката за нарязване на кубчета. Преди да нарежете яйцата, почистете решетката на приставката за нарязване на кубчета.
- 5** Оставете сварените зеленчуци да се охладят до стайна температура, добавете нарязаните кисели краставички и яйца и разбъркайте. Добавете майонезата и оцета, подправете с пипер и разбъркайте внимателно, за да смесите продуктите.

Съвет: Можете да добавите в салатата различни видове месо или риба, да напълните с нея домати или да я увиете в парче шунка.

Плодова салата

Продукти:

- 2 банана
- 2 ябълки
- 1 манго
- сок от 1 портокал
- сок от ½ лимон
- 20 мл вишни

- 1** Обелете банана.
- 2** Обелете ябълката, нарежете я на 4 и я почистете от дръжката и семките.
- 3** Обелете мангото и извадете костилката.
- 4** Нарежете всички плодове с приставката за нарязване на кубчета. Започнете с най-меките и продължете с по-твърдите.
- 5** Разбъркайте салатата със сока от лимон и портокал и добавете вишните.

Съвет: Оставете плодовата салата в хладилника за около 1 час и я поднесете с бита сметана и листенце мента.

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

Kuchyňský robot

- 8 Pěchovač
- 9 Víko mísy kuchyňského robota
- 10 Nožová jednotka krájení na kostičky
- 11 Kráječ na kostičky
- 12 Nástroj na čištění mřížky kráječe na kostičky
- 13 Mísa kuchyňského robota
- 14 Držák nástrojů
- 15 Hnětací příslušenství
- 16 Oboustranný disk na krájení a strouhání

Nádoba mixéru

- 17 Nádoba mixéru
- 18 Víko nádoby mixéru

Kompaktní sekáček

- 19 Miska sekáčku
- 20 Nožová jednotka sekáčku
- 21 Víko sekáčku

Důležité

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

Nebezpečí

- Motorovou jednotku, víko sekáčku a víko kuchyňského robota nikdy nenamáchejte do vody ani jiné kapaliny a nemýjte je pod tekoucí vodou. Tyto části čistěte pouze vlhkým hadříkem.

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.
- Nedotýkejte se ostří integrované nožové jednotky nástavce mixéru, zejména je-li tato jednotka připojena k motorové jednotce. Nože jsou velmi ostré.
- Nožovou jednotku sekáčku používejte výhradně s miskou sekáčku.

- Pokud se přístroj poškodí, nechte ho vždy vyměnit za originální typ. Jinak by došlo ke zneplatnění záruky.
- 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.
- Přístroj v provozu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Pozor, aby nedošlo k přetečení, když zpracováváte horké přísady.
- Nikdy nepoužívejte prsty ani jiný předmět (např. sěrku) k tlačení surovin plnicí trubicí, pokud je přístroj v provozu. K tomuto účelu používejte výhradně pýchovač.
- Žádná část příslušenství není vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.
- Nožové jednotky a oboustranný disk na krájení a strouhání čistěte velmi opatrně a také s nimi opatrně zacházejte. Nože jsou velmi ostré. Dbejte zvýšené opatrnosti při čištění a při vyprazdňování misky sekáčku a mísy kuchyňského robota.
- Pokud se nožové jednotky zaseknou, odpojte přístroj ze sítě ještě před odstraňováním surovin, které je zablokovaly.

Upozornění

- Předtím než budete přístroj sestavovat, rozebírat, ukládat a čistit, vypněte jej a odpojte 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. Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v uživatelské příručce, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Motorovou jednotku chraňte před teplem, ohněm, vlhkem a nečistotami.
- Nedávejte do nádoby mixéru, misky sekáčku a mísy kuchyňského robota suroviny o teplotě vyšší než 80 °C.
- Nikdy nepřekračujte množství a dobu zpracování potravin uvedené v tabulce.
- Nepřekračujte maximální hladinu plnění misky sekáčku a mísy kuchyňského robota.
- Zpracovávejte pouze suroviny uvedené v tabulkách „množství surovin a dob zpracování“ u jednotlivých příslušenství. Nezpracovávejte mražené suroviny nebo ovoce s peckami nebo semínky.
- Pokud se vám zdá, že se rukojeť zahřála (na více než 50 °C), odpojte přístroj ze zásuvky a nechte jej alespoň 60 minut vychladnout.
- Hladina hluku: Lc = 79 dB (A).

Bezpečnostní systém

Příslušenství kuchyňského robota je vybaveno zabudovaným bezpečnostním systémem. Tento bezpečnostní systém umožňuje zapnutí pouze správně sestaveného zařízení. Správný postup při sestavování naleznete v částech „Hnětací příslušenství“, „Oboustranný disk na krájení a strouhání“ a „Kráječ na kostičky“ v kapitole „Použití přístroje“.

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.

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 přísady nechejte před zpracováním vychladnout (na teplotu maximálně 80°C).
- 2** Pokud používáte tyčový mixér nebo sekáček, nakrájejte nejprve větší suroviny na kostičky o velikosti přibližně 2 cm. Používáte-li kuchyňský robot s krájecím/strouhacím diskem nebo kráječem na kostičky, nakrájejte suroviny na kousky, které se vejdou do plnicí trubice. Dbejte na to, aby jednotlivé kousky nebyly příliš velké a nezasekly se v plnicí trubici.
- 3** Sestavte přístroj správným způsobem.

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	Čas	Rychlost
Ovoce a zelenina	100-200 g	30 s	Turbo
Dětská strava, polévky, omáčky	100-400 ml	60 s	15 - 20
Těsta	100-500 ml	60 s	15 - 20
Koktejly a míchané nápoje	100-1000 ml	60 s	15 - 20

- 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.
- 5** Stisknutím a přidržením vypínače nebo tlačítka turbo uveďte přístroj do provozu (Obr. 3).
 - Když použijete tlačítko pro zapnutí/vypnutí, můžete rychlost nastavit pomocí kroužku pro nastavení rychlosti. Při vyšší rychlosti se zkracuje doba zpracování.
 - Kroužek pro nastavení rychlosti lze nastavit 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 kroužku pro nastavení rychlosti.
- 6** Přísady rozmixujte pomalými pohyby přístroje dolů, nahoru a dokola (Obr. 4).

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.

Upozornění: Nezpracovávejte více než 1 dávku bez přerušení. Než budete pokračovat, nechte přístroj 5 minut zchladnout na pokojovou teplotu.

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

1 Nožovou jednotku vložte do misky sekáčku (Obr. 5).

2 Do misky přidejte suroviny.

Doporučené množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

Množství a doba zpracování pro kompaktní sekáček

Prísady	Množství surovin pro sekání	Čas	Rychlost
Cibule	100 g	5 × 1 s	5
Vejce	2	5 × 1 s	5
Maso	120 g (max.)	5 s	turbo
Bylinky	20 g	5 × 1 s	10 - 15
Ořechy a mandle	100 g	20 s	turbo
Česnek	50 g	5 × 1 s	turbo
Sýr Parmezán	50–100 g (max.)	15 s	turbo

3 Nasad'te víko sekáčku na misku sekáčku (Obr. 6).

4 K víku sekáčku připojte motorovou jednotku (ozve se klapnutí) (Obr. 7).

5 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

6 Stisknutím a přidržením vypínače nebo tlačítka turbo uveďte přístroj do provozu.

- Když použijete tlačítko pro zapnutí/vypnutí, můžete rychlost nastavit pomocí kroužku pro nastavení rychlosti. Při vyšší rychlosti se zkracuje doba zpracování.
- Kroužek pro nastavení rychlosti lze nastavit 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 kroužku pro 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).

Kuchyňský robot

Hnětací příslušenství

Hnětací příslušenství je určeno pro zpracování těsta na těstoviny a koláčového těsta.

1 Vložte hnětací příslušenství do mísy kuchyňského robota. (Obr. 8)

2 Vložte potraviny do mísy.

Doporučená množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

Tip: Nejprve naplňte mísu tekutými přísadami a teprve poté pevnými, abyste dosáhli lepších výsledků.

Množství surovin, doba zpracování a nastavení rychlosti pro hnětení

Recepty	Množství mouky	Čas	Rychlost
Těsto na těstoviny	500 g	60 s	Turbo
Těsto na koláče	200 g	60 s	Turbo

3 Položte víko na nádobu (1). Upevněte víko otočením proti směru hodinových ručiček (2). (Obr. 9)

4 K víku nádoby připojte motorovou jednotku (ozve se „klapnutí“) (Obr. 10).

5 Vložte pěchovač do plnicí trubice.

Poznámka: Pěchovač brání vystříknutí obsahu.

6 Stisknutím a přidržením tlačítka turbo uveďte přístroj do provozu. (Obr. 11)

Používáte-li tlačítko rychlosti turbo, přístroj pracuje při maximální rychlosti. V tomto případě nelze nastavit rychlost pomocí kroužku pro nastavení rychlosti.

Poznámka: Po zpracování každé dávky nechte přístroj 30 minut vychladnout.

7 Po dokončení práce stiskněte tlačítko uvolnění na motorové jednotce (1) a sejměte motorovou jednotku z víka kuchyňského robota (2). (Obr. 12)

8 Otočte víko ve směru hodinových ručiček (1) a sejměte je z mísy (2). (Obr. 13)

Oboustranný disk na krájení a strouhání

Oboustranný disk na krájení a strouhání je určen ke strouhání a krájení zeleniny, například okurek, mrkve, brambor, pórků nebo cibule a některých druhů sýrů. Chcete-li využít druhou funkci disku, stačí jej otočit.

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

Ostrí kotouče je velmi ostré. Nedotýkejte se ho.

1 Do mísy kuchyňského robota umístěte držák nástrojů (Obr. 14).

2 Oboustranný disk na krájení a strouhání nasadte na držák nástrojů požadovanou stranou vzhůru (Obr. 15).

3 Položte víko na nádobu (1). Upevněte víko otočením proti směru hodinových ručiček (2) (ozve se „klapnutí“) (Obr. 16).

4 Vkládejte do plnicí trubice jednotlivé potraviny.

- Velké kusy potravin předem nakrájejte na kousky, aby se vešly do plnicí trubice.
- Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
- Pokud zpracováváte velké množství surovin, postupujte po malých dávkách a po každé dávce vyprázdněte mísu.
- Pokud si přejete strouhat sýr, např. parmezán, goudu nebo ementál, je vhodnější, aby měly teplotu z chladničky.

5 K víku nádoby připojte motorovou jednotku (ozve se „klapnutí“) (Obr. 17).

6 Suroviny v plnicí trubici přitlačujte pěchovačem.

7 Stisknutím a přidržením tlačítka turbo uveďte přístroj do provozu (Obr. 18).

- Používáte-li tlačítko rychlosti turbo, přístroj pracuje při maximální rychlosti. V tomto případě nelze nastavit rychlost pomocí kroužku pro nastavení rychlosti.

8 Potraviny v plnicí trubici jemně přitlačujte pěchovačem.

9 Po dokončení práce stiskněte tlačítko uvolnění na motorové jednotce (1) a sejměte motorovou jednotku z víka kuchyňského robota (2). (Obr. 12)

10 Otočte víko ve směru hodinových ručiček (1) a sejměte je z mísy (2). (Obr. 19)

Kráječ na kostičky

Kráječ na kostičky je určen ke krájení syrové a vařené zeleniny a ovoce na malé kostičky.

Nezpracovávejte tvrdé suroviny, například ovoce s peckami, maso s kostmi nebo mražené suroviny. Mohlo by dojít k zablokování a poškození kráječe na kostičky.

Tip: Chcete-li zpracovávat různé suroviny, aniž byste kráječ na kostičky mezitím vyčistili, začněte vždy nejměkčími surovinami. Chcete-li například vyrobit ovocný salát, začněte banány, pokračujte mangem a zakončete jablky.

1 Umístěte kráječ na kostičky na mísu (1) a otočením proti směru hodinových ručiček jej zajistěte (2). (Obr. 20)

2 Upevněte na kráječ nůž kráječe tak, aby logo směřovalo nahoru (Obr. 21).

Ostrí nože kráječe na kostičky a mřížka jsou velmi ostré. Zacházejte s nimi opatrně.

3 Položte víko na nádobu (1). Upevněte víko otočením proti směru hodinových ručiček (2). (Obr. 22)

4 K víku nádoby připojte motorovou jednotku (ozve se „klapnutí“) (Obr. 23).

Poznámka: Pokud připojení motorové jednotky není potvrzeno klapnutím, zkontrolujte, zda jste nůž kráječe na kostičky umístili do správné pozice a zda jste správně upevnili kráječ na kostičky.

5 Vkládejte do plnicí trubice jednotlivé potraviny.

Dodržujte množství doporučená v následující tabulce.

- Velké kusy surovin předem nakrájejte na kousky tak velké, aby se pohodlně vešly do plnicí trubice.
- Pokud chcete zpracovat velké množství surovin, zpracovávejte je ve více dávkách (max. 250 g najednou) a lehce zatřeste mísou, aby se v ní nakrájené kousky rovnoměrně rozmístily. Po zpracování přibližně 500 g miskou vyprázdněte.

Množství pro kráječ na kostičky

Vařené suroviny	Maximální množství
Brambory	500 g
Mrkev	500 g
Červená řepa	500 g
Celer	500 g

Syrové suroviny	Maximální množství	Syrové suroviny	Maximální množství
Brambory	500 g	Kuličkový pepř	500 g
Mrkev	500 g	Rajčata	500 g
Červená řepa	500 g	Celer	500 g
Cuketa	500 g	Jablka	500 g
Okurka	500 g	Mango	500 g

Syrové suroviny	Maximální množství	Syrové suroviny	Maximální množství
Dýně	500 g	Hrušky	500 g
Lilek	500 g	Banány	500 g
Kedlubna	500 g		

6 Stisknutím a přidržením tlačítka turbo zapněte přístroj. (Obr. 24)

Používáte-li tlačítko rychlosti turbo, přístroj pracuje při maximální rychlosti. V tomto případě nelze nastavit rychlost pomocí kroužku pro nastavení rychlosti.

7 Potraviny v plnicí trubici jemně přitlačujte pěchovačem.

Poznámka: Pokud se suroviny zaseknou, odpojte přístroj ze zásuvky, sejměte motorovou jednotku, otočením po směru hodinových ručiček otevřete víko a odstraňte suroviny, které se zasekly v plnicí trubici.

8 Po dokončení práce stiskněte tlačítko uvolnění na motorové jednotce (1) a sejměte motorovou jednotku z víka kuchyňského robota (2). (Obr. 12)

Po každém zpracování nechte přístroj 30 minut vychladnout.

9 Otočte víko ve směru hodinových ručiček (1) a sejměte je z mísy (2) (Obr. 25).

10 Vyjměte nůž kráječe. Poté za pomoci speciálního nástroje zatlačte do mísy suroviny, které zůstaly v mřížce. (Obr. 26)

11 Otočením ve směru hodinových ručiček uvolněte kráječ na kostičky (1) a sejměte jej z mísy (2). Poté mísu vyprázdněte. (Obr. 27)

Čištění (Obr. 28)

Motorovou jednotku, víko sekáčku a víko kuchyňského robota nikdy nenamáčejte do vody a nemyjte je pod tekoucí vodou. Tyto části čistíte pouze vlhkým hadříkem (Obr. 29).

K čištění přístroje nikdy nepoužívejte kovové žínky, abrazivní čisticí prostředky ani agresivní čisticí prostředky, jako je například benzín nebo aceton.

Nožové jednotky, kráječ na kostičky a oboustranný disk na krájení a strouhání čistíte velmi opatrně. Nože jsou velmi ostré.

1 Odpojte přístroj z napájení.

2 Použité příslušenství uvolněte stisknutím uvolňovacího tlačítka na motorové jednotce.

3 Příslušenství odeberte.

Tip: Při důkladném čištění můžete odejmout i gumové těsnění z mísky sekáčku.

4 Další pokyny naleznete v tabulce o čištění.

Pokud chcete čistit nástavec mixéru ve dřezu, vždy nejprve sundejte motorovou jednotku.

Tip: Chcete-li nástavec mixéru rychle vyčistit, nalijte do nádoby mixéru trochu vody s mycím prostředkem, vložte nástavec mixéru a zapněte přístroj přibližně na 10 sekund.

Tip: Kráječ na kostičky snáze vyčistíte, pokud přiloženým nástrojem nejprve odstraníte zbývající suroviny z mřížky.

Dodatečné příslušenství

Pokud potřebujete vyměnit či zakoupit další příslušenství, požádejte zástupce společnosti Philips nebo navštivte stránky www.philips.com/shop. Máte-li problémy sehnat některé příslušenství, obraťte se na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi.

Příslušenství k dispozici

Příslušenství	Katalogové číslo
Víko sekáčku XL	4203 035 95661
Miska sekáčku XL	4203 035 95671
Nožová jednotka sekáčku XL*	4203 035 95681
Nádobka s víkem	4203 035 95731
Nástroj na čištění mřížky kráječe na kostičky	4203 035 97121
Protiskluzový kroužek pro mísu kuchyňského robota	4203 035 97131

*Včetně ochranného krytu

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. 30).

Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips www.philips.com nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi. Telefonní číslo na střediska najdete na záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

Nejčastější dotazy

Otázka	Odpověď
Přístroj 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. Vypněte přístroj 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?	Pokud používáte tyčový mixér nebo sekáček, nakrájejte nejprve větší suroviny na kostičky o velikosti přibližně 2 cm. Používáte-li kuchyňský robot s krájecím/strouhacím diskem nebo kráječem na kostičky, nakrájejte suroviny na kousky, které se pohodlně vejdou do plnicí trubice.

Otázka	Odpověď
Mohu v přístroji zpracovávat velmi tvrdé suroviny?	Můžete krájet malá množství tvrdých surovin, například parmezán nebo čokoládu. Velmi tvrdé suroviny, například kosti, pecky z ovoce, mražené suroviny nebo ledové kostky mohou přístroj poškodit.
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.
Nemohu připojit motorovou jednotku na víko kuchyňského robota. Co mám dělat?	Zkontrolujte, zda je nůž kráječe na kostičky umístěn tak, aby logo směřovalo vzhůru. Zkontrolujte, zda je kráječ na kostičky a víko ve správné pozici.
Nemohu sejmut víko kuchyňského robota. Co mám dělat?	Nejprve je nutné sejmut motorovou jednotku stisknutím tlačítka uvolnění. Teprve poté můžete otočit víko kuchyňského robota po směru hodinových ručiček a sejmut je.

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 XL a zalijte je medem.
- 3 Stiskněte tlačítko turbo a sekejte po dobu 5 sekund.

Zeleninový salát

Přísady:

- 350 g brambor
- 150 g mrkve
- 150 g celeru
- 150 g zeleného hrášku
- 100 g nakládaných okurek
- 150 g majonézy
- 3 vejce
- 2 lžice octa
- Sůl a pepř

- 1 Uvařte vejce přibližně 12 minut a nechte je vychladnout.
- 2 Oloupejte brambory, mrkev a celer a nakrájejte je na kousky, které se vejdou do plnicí trubice. Použijte kráječ na kostičky a jednotlivé suroviny nakrájejte.
- 3 Uvařte zeleninové kostičky a hrášek v osolené vodě přibližně 10–15 minut.
- 4 Nakrájejte nakládané okurky a vařená vejce pomocí kráječe na kostičky. Před krájením vajec mřížku kráječe vyčistěte.
- 5 Uvařenou zeleninu nechte vychladnout na pokojovou teplotu a smíchejte ji s nakrájenými okurkami a vejci. Přidejte majonézu a ocet, podle chuti opepřete a opatrně promíchejte.

Tip: Do salátu můžete přidat různé druhy masa nebo ryb. Můžete jej také použít jako náplň do rajčat nebo zabalit do plátků šunky.

Ovocný salát

Příklady:

- 2 banány
- 2 jablka
- 1 mango
- Šťáva z 1 pomeranče
- Šťáva z ½ citrónu
- 20 ml likéru maraschino

- 1** Olupejte banány.
- 2** Olupejte jablka, nakrájejte na čtyři dílky a odstraňte stopku a jadřinec.
- 3** Olupejte mango a odstraňte pecku.
- 4** Ovoce nakrájejte pomocí kráječe na kostičky. Začněte nejměkčími surovinami a postupně přidávejte tvrdší ovoce.
- 5** Promíchejte salát s pomerančovou a citrónovou šťávou a přidejte likér maraschino.

Tip: Nechte salát přibližně hodinu odležet v chladničce. Podávejte se šlehačkou a lístkem máty.

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

Köögikombain

- 8 Lükkur
- 9 Köögikombaini kaas
- 10 Kuubikulõikuri terad
- 11 Kuubikulõikur
- 12 Kuubikulõikuri võret puhastav tõukur
- 13 Köögikombaini segamismõõ
- 14 Plaadi tarvikuhoidik
- 15 Tainasegamiskonksud
- 16 Kahepoolne viilutus-/riivimisketas

Nõu

- 17 Nõu
- 18 Nõu kaas

Kompaktne hakkija

- 19 Hakkimiskauss
- 20 Hakkija lõiketerade moodul
- 21 Hakkija kaas

Tähtis

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

Oht

- Mootorit, hakkija kaant ega köögikombaini kaant ei tohi kunagi kasta vette ega muusse vedelikku ega kraani all loputada. Nende osade puhastamiseks tohib kasutada ainult 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.
- Vältige saumikseri varre küljes olevate lõiketerade puudutamist, eriti juhul kui saumikseri vars on mootoriga ühendatud. Lõikeservad on väga teravad.
- Ärge kunagi kasutage hakkija lõiketerade moodulit ilma hakkimiskausita.
- Kui seade on kahjustada saanud, asendage see alati originaalmudeliga, vastasel juhul kaotab garantii kehtivuse.
- 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 kunagi jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Kuumade koostisainete töötlemisel olge hoolikas, et vältida pritsmeid.
- Ärge kunagi kasutage oma söömi või esemeid (näit spaatlit) seadme töötamise ajal koostisosade sisestamistorust alla lükkamiseks. Selleks võite kasutada ainult tõukurit.
- Ühtegi tarvikut ei või kasutada mikrolaineahjus.
- Terade ja kahepoolse viilutus-/riivimisketta käsitlemisel ja puhastamisel tuleb olla äärmiselt ettevaatlik. Nende lõikeservad on äärmiselt teravad. Erilist ettevaatust nõuab nende puhastamine ning hakkimiskausi ja köögikombaini kausi tühjendamine.
- Lõiketerade kinnikiilumisel tõmmake enne lõiketera tõkestavate koostisainete eemaldamist toitepistik seinakontaktist välja.

Ettevaatust

- Enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist, hoiustamist ja puhastamist lülitage see välja ja eemaldage vooluvõrgust.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida firma Philips ei ole eriliselt soovitanud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis muutub seadme garantii kehtetuks.
- Seda seadet saab kasutada ainult koduses majapidamises. Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil, aga ka siis kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Vältige mootori kokkupuudet kuumuse, tule, niiskuse ja mustusega.
- Kannu, hakkimiskausi ega köögikombaini kausi ei tohi kunagi asetada toiduaineid, mis on kuumemad kui 80 °C / 175 °F.
- Ärge ületage tabelites toodud toiduainete koguseid ega töötlemiskestusi.
- Hakkimiskausile ja köögikombaini kausile märgitud maksimumkoguseid ei tohi ületada.
- Iga tarvikuga tohib töödelda ainult neid koostisaineid, mis on toodud sellele tarvikule vastavas koguste ja töötlemiskestuste tabelis. Külmutatud toitu ega kive või kõvasid seemneid sisaldavaid puuvilju ei tohi töödelda.
- Kui märkate, et käepide kuumeneb (kõrgem temperatuur kui 50 °C / 122 °F), siis võtke seade vooluvõrgust välja ja laske sellel vähemalt 60 minutit jahtuda.
- Müratase: Lc = 79 dB(A).

Ohutussüsteem

Köögikombainil on sisseehitatud ohutussüsteem. See ohutussüsteem välistab valesti kokkumonteeritud kodumasina sisselülitamise. Monteerimisjuhised leiате jaotistest „Tainasegamiskonksud“, „Kahepoolne viilutus-/riivimisketas“ ja „Kuubikulõikur“ peatükis „Seadme kasutamine“.

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.

Enne esimest kasutamist

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

Kasutamiseks valmistumine

- 1 Laske kuumadel koostisainetel enne seadmega töötlemist jahtuda (maksimaalne temperatuur 80 °C).

2 Kui kasutate saumikserit või hakkijat, siis lõigake suuremõdulised toiduained enne töötlemist u 2 cm kuubikuteks. Kui kasutate viilutus-/riivimisketta või kuubikulõikuriga köögikombaini, siis lõigake toiduained tükkideks, mis mahuvad sisestamistorusse. Vaadake, et tükid ei oleks nii suured, et torusse kinni jääda.

3 Monteerige 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 köögivili	100–200 g	30 s	Turbo
Lapsetoit, supid ja kastmed	100–400 ml	60 s	15–20
Tainas	100–500 ml	60 s	15–20
Kokteileid ja segajoogid	100–1000 ml	60 s	15–20

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

3 Sisestage pistik pistikupessa.

4 Uputage terade kaitse täielikult koostisainete sisse.

5 Seadme käitamiseks hoidke all sisse/välja nuppu või turborežiimi nuppu (Jn 3).

- 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 20 (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).

Kompaktne hakkija

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

Lõiketerade käsitsemisel tuleb olla äärmiselt ettevaatlik, sest lõikeservad on väga teravad. Olge eriti hoolikas lõiketerade hakkimiskausist väljavõtmisel ning hakkimiskausi tühjendamise ja puhastamise ajal.

Ettevaatust: Ärge töödelge tööd katkestamata rohkem kui ühte kogust. Laske seadmel enne töötlemise jätkamist viis minutit jahtuda.

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

1 Pange lõiketerade moodul peenestamiskaussi (Jn 5).

2 Pange koostisained peenestamiskaussi.

Õigete koguste ja töötlemiskestuste kohta vt tabelit.

Kompakthakkija kogused ja töötlemiskestused

Koostisained	Peenestamiskogused	Aeg	Kiirus
Sibulad	100 g	5 × 1 s	5
Munad	2	5 × 1 s	5
Liha	120 g (max)	5 s	turbo
Maitseroheline	20 g	5 × 1 s	10-15
Pähklid ja mandlid	100 g	20 s	turbo
Küüslauk	50 g	5 × 1 s	turbo
Parmesan	50–100 g (max)	15 s	turbo

3 Pange hakkimiskausile kaas peale (Jn 6).

4 Kinnitage mootor peenestamiskausi kaane peale (kostub klõpsatus) (Jn 7).

5 Sisestage pistik pistikupessa.

6 Seadme käitamiseks hoidke all 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 20 (suur kiirus).
- Kui kasutate turbokiiruse nuppu, siis töötab seade maksimaalkiirusel. Sel juhul te kiiruseselektoriga kiirust reguleerida ei saa.

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

Köögikombain

Tainasegamiskonksud

Tainasegamiskonksud on mõeldud pastataina ja koogitaina segamiseks.

1 Asetage tainasegamiskonksud köögikombaini kaussi. (Jn 8)

2 Pange koostisained kaussi.

Õigete koguste ja töötlemise kestuse kohta vaadake allolevat tabelit.

Nõuanne. Parimate tulemuste saavutamiseks pange kaussi esmalt vedelad ja seejärel lisage kuivad koostisained.

Tainasegamise kogused, töötlemiskestused ja kiirused

Retsept	Jahu hulk	Aeg	Kiirus
Pastatainas	500 g	60 s	Turbo
Koogisegu	200 g	60 s	Turbo

3 Katke kauss kaanega (1). Keerake kaas vastupäeva (2) kinni. (Jn 9)

4 Kinnitage mootor kausi kaane külge (kostab klõpsatus) (Jn 10).

5 Pange tõukur sisestamistorusse.

Märkus. Tõukur hoiab pritsmeid kausis.

6 Seadme käitamiseks hoidke turbonuppu all. (Jn 11)

Kui kasutate turbokiiruse nuppu, siis töötab seade maksimaalkiirusel. Sel juhul te kiiruseselektoriga kiirust reguleerida ei saa.

Märkus. Pärast ühe taina segamist laske seadmel alati vähemalt 30 minutit jahtuda.

7 Töötlemise järel vajutage mootorisektsiooni vabastusnuppu (1) ja eemaldage mootorisektsioon köögikombaini kaane (2) küljest. (Jn 12)

8 Pöörake kaant päripäeva (1) ja eemaldage see kausi (2) küljest. (Jn 13)

Kahepoolne viilutus-/riivimisketas

Kahepoolne viilutus-/riivimisketas on mõeldud köögiviljade, näiteks kurkide, porgandite, kartulite, sibulamugulate ja -pealsete ning erinevate juustude viilutamiseks või riivimiseks. Ketta kahe erineva otstarbe vahel valimiseks tuleb ketas lihtsalt ümber pöörata.

ärge töödelge kettaga kõvu koostisaineid, nt jääkuubikuid.

ketta lõikeääred on väga teravad. Ärge katsuge neid.

1 Asetage tarvikuhoidik köögikombaini kaussi (Jn 14).

2 Asetage kahepoolne viilutus-/riivimisketas tarvikuhoidikusse, soovitud külge üles (Jn 15).

3 Katke kauss (1) kaanega. Keerake kaas vastupäeva (2) kinni (kostab klõpsatus) (Jn 16).

4 Asetage koostisained etteandetorusse.

- Lõigake eelnevalt suuremad koostisained tükkideks, mis mahuksid sisestamistorusse.
- Parema tulemuse saavutamiseks täitke etteandetoru ühtlaselt.
- Vajadusel töödelda suurt kogust koostisaineid, tehke seda väikeste koguste kaupa, ning tühjendage kogustevahelisel ajal nõu.
- Juustu (nt Parmesan, Gouda või Emmental) riivimiseks peaks see olema külmikutemperatuuril.

5 Kinnitage mootor kausi kaane külge (kostab klõpsatus) (Jn 17).

6 Vajutage tõukuriga sisestamistorus olevatele koostisainetele.

7 Seadme käitamiseks hoidke turbokiiruse nuppu all (Jn 18).

- Kui kasutate turbokiiruse nuppu, siis töötab seade maksimaalkiirusel. Sel juhul te kiiruseselektoriga kiirust reguleerida ei saa.

8 Vajutage tõukuriga kergelt sisestamistorus olevatele koostisainetele.

9 Töötlemise järel vajutage mootorisektsiooni vabastusnuppu (1) ja eemaldage mootorisektsioon köögikombaini kaane (2) küljest. (Jn 12)

10 Pöörake kaant päripäeva (1) ja eemaldage see kausi (2) küljest. (Jn 19)

Kuubikulõikur

Kuubikulõikur on mõeldud tooreste ja kuumtöödeldud köögiviljade või puuviljade väiksemateks kuubikuteks lõikamiseks.

Töödelda ei tohi kõvasid koostisaineid, näiteks kividega puuvilju, luudega liha või külmutatud toiduaineid. Need võivad kuubikulõikurit ummistada ja vigastada.

Nõuanne. Kui soovite erinevaid koostisaineid töödelda vahepeal kuubikulõikurit puhastamata, siis alustage alati pehmeimast koostisainetest. Näiteks puuviljasalati puhul alustage banaaniga, seejärel tükeldage mangod ja lõpuks õunad.

1 Paigutage kuubikulõikur kausile (1) ja keerake see vastupäeva kinni. (Jn 20)

2 Kinnitage kuubikulõikuri tera nii, et logo vaataks üles, kuubikulõikuri poole (Jn 21).

Kuubikulõikuri tera ja võre lõikeservad on väga teravad; käsitsege neid hoolikalt!

3 Katke kauss kaanega (1). Keerake kaas vastupäeva (2) kinni. (Jn 22)

4 Kinnitage mootor kausi kaane külge (kostab klõpsatus) (Jn 23).

Märkus. Kui see ei klõpsata oma kohale, siis kontrollige, kas olete kuubikulõikuri tera õigesse kohta paigaldanud ja kuubikulõikuri õigesti kinnitanud.

5 Asetage koostisained etteandetorusse.

Vt alltoodud tabelist soovitatavaid koguseid.

- Lõigake suured koostisained eelnevalt tükkideks, mis mahuksid vabalt sisestamistorusse.
- Kui peate töötleva suurel hulgal koostisaineid, siis tehke seda väikeste portsude kaupa (max 250 g) ja raputage veidi kaussi, et tükeldatud koostisained kausis ei kuhjuks. Tühjendage kauss 500 g töötlemise järel.

Kuubikulõikuri kogused

Kuumtöödeldud koostisained	Max kogus
Kartulid	500 g
Porgandid	500 g
Punapeedid	500 g
Seller	500 g

Toored koostisained	Max kogus	Toored koostisained	Max kogus
Kartulid	500 g	Paprikakaunad	500 g
Porgandid	500 g	Tomatid	500 g
Punapeedid	500 g	Seller	500 g
Suvikõrvits	500 g	Õunad	500 g
Kurk	500 g	Mango	500 g
Kõrvits	500 g	Pirnid	500 g
Baklažaan	500 g	Banaanid	500 g
Nuikapsas	500 g		

6 Seadme sisselülitamiseks hoidke turbokiiruse nuppu all. (Jn 24)

Kui kasutate turbokiiruse nuppu, siis töötab seade maksimaalkiirusel. Sel juhul te kiiruseselektoriga kiirust reguleerida ei saa.

7 Vajutage tõukuriga kergelt sisestamistorus olevatele koostisainetele.

Märkus. Kui koostisained kinni jäävad, siis võtke seade vooluvõrgust välja, ühendage mootor lahti, avage kaas päripäeva pöörates ja eemaldage sisestamistoru ummistavad koostisained.

- 8** Töötlemise järel vajutage mootorisektsiooni vabastusnuppu (1) ja eemaldage mootorisektsioon köögikombaini kaane (2) küljest. (Jn 12)

Pärast töötlemist laske seadmel alati vähemalt 30 minutit jahtuda.

- 9** Pöörake kaant päripäeva (1) ja eemaldage see kausi (2) küljest (Jn 25).

- 10** Eemaldage kuubikulõikuri tera. Seejärel suruge võre külge jäänud koostisained kompleksis oleva erilise tõukuriga kaussi. (Jn 26)

- 11** Eemaldage kuubikulõikur päripäeva pöörates (1) ja võtke see kausist (2) välja. Seejärel tühjendage kauss. (Jn 27)

Puhastamine (Jn 28)

Mootori, hakkija kaant ega köögikombaini kaant ei tohi kasta vette ega kraani all loputada.

Kasutage nende puhastamiseks niisket lappi (Jn 29).

Ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks küürimiskäsnu, abrasiivseid puhastusvahendeid ega sööbivaid vedelikke, nagu bensiin või atsetoon.

Puhastage terasid, kuubikulõikurit ja kahepoolset viilutus-/riivimisketast väga ettevaatlikult. Nende lõikeservad on äärmiselt teravad.

- 1** Eemaldage seadme pistik seinakontaktist.

- 2** Kasutatud tarviku eemaldamiseks vajutage mootorisektsioonil asuvat vabastusnuppu.

- 3** Eemaldage tarvik.

Nõuanne. Kui soovite seadet eriti põhjalikult puhastada, võite eemaldada ka peenestamiskausi kummist rõngasihendi.

- 4** Täiendavaid juhiseid leiate puhastustabelist.

Kui pesete saumikseri vart kraanikaasis, siis ühendage mootorisektsioon alati eelnevalt lahti.

Nõuanne. Saumikseri varre kiireks puhastamiseks valage nõusse sooja vett ja veidi nõudepesuvahendit, sisestage saumikseri vars ning laske seadmel umbes 10 sekundit töötada.

Nõuanne. Kuubikulõikuri puhastamise hõlbustamiseks suruge koostisainete jäägid kaasasoleva tõukuriga välja.

Tarvikute tellimine

Kui teil on tarvis seadme mõnda tarvikut vahetada või soovite osta lisatarviku, pöörduge Philipsi toodete edasimüüja poole või külastage veebilehte www.philips.com/shop. Kui teil on tarvikute muretsemisega raskusi, pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse.

Saadaval tarvikud

Tarvik	Tellimisnumber
XL-suuruses hakkija kaas	4203 035 95661
XL-suuruses hakkimiskauss	4203 035 95671
XL-suuruses hakkija lõiketerad*	4203 035 95681
Kaanega nõu	4203 035 95731
Kuubikulõikuri võret puhastav tõukur	4203 035 97121
Köögikombaini kausi haarderõngas	4203 035 97131

* Koos kaitsekattega

Keskkond

- Seadme kasutusaja lõppedes ärge visake seda minema tavalise olmeprügi hulgas, vaid viige see ringlussevõtuks ametlikku kogumispunkti. Nii toimides aitate hoida loodust (Jn 30).

Garantii ja hooldus

Kui tekib probleem või vajate hooldust või teavet, külastage Philipsi veebilehte www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse. Telefoninumbri leiate ülemaailmse garantii lehelt. Kui teie riigis pole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku edasimüüja poole.

Korduma kippuvad küsimused

Küsimus	Vastus
Seade 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 umbes temperatuurile 80 °C / 175 °F maha jahtuda.
Kui suured peaksid koostisained enne töötlemist olema?	Kui kasutate saumikserit või hakkijat, siis lõigake koostisained enne töötlemist u 2 cm tükkideks. Kui kasutate viilutus-/riivimiskettaga või kuubikulõikuriga köögikombaini, siis lõigake koostisained sellise suurusega tükkideks, et need mahuksid valbalt sisestamistorusse.
Kas seadmega saab töödelda ka väga kõvasid koostisaineid?	Võimalik on tükeldada väikeses koguses kõvasid koostisaineid, näiteks Parmesani ja šokolaadi. Äärmiselt kõvade koostisainete (näiteks luude, kive sisaldavate puuviljade, külmutatud toidu ja jääkuubikute) töötlemine kahjustab seadet.
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.
Mootorit ei õnnestu köögikombaini kaane külge kinnitada. Mida teha?	Kontrollige, kas kuubikulõikuri tera on kinnitatud nii, et logo on üleval pool. Kontrollige, kas kuubikulõikur ja kaas on oma kohale lukustunud.
Köögikombaini kaant ei õnnestu avada. Mida teha?	Esalt peate mootori vabastusnupu abil lahti ühendama. Seejärel saate köögikombaini kaane päripäeva pöörates avada.

Retseptid

Pannkoogitäidis

Koostisained:

- 120 g mett
- 100 g kuivatatud ploome

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

Köögiljasalat

Koostisained:

- 350 g kartuleid
- 150 g porgandeid
- 150 g sellerit
- 150 g herneid
- 100 g hapukurki
- 150 g majoneesi
- 3 muna
- 2 spl äädikat
- Soola ja pipart

- 1** Keetke mune u 12 minutit ja laske neil jahtuda.
- 2** Koorige kartulid, porgandid ja seller ning lõigake need sisestamistorusse mahtuvateks tükikeks. Seejärel lõigake koostisained kuubikulõikuri abil kuubikuteks.
- 3** Keetke köögiviljakuubikuid ja herneid soolaga maitsestatud keevas vees u 10–15 min.
- 4** Tükeldage kuubikulõikuriga hapukurgid ja keedetud munad. Enne munade tükeldamist puhastage kuubikulõikuri võret.
- 5** Laske keedetud köögiviljadel toatemperatuurini jahtuda ning segage need tükeldatud munade ja hapukurkidega. Seejärel lisage majonees ja äädikas, maitsestage pipraga ning segage põhjalikult ja ettevaatlikult.

Nõuanne. Võite salatit segada erinevat tüüpi kala või lihaga, täita sellega tomateid või keerata selle ümber singiivile.

Puuviljasalat

Koostisained:

- 2 banaani
- 2 õuna
- 1 mango
- Ühe apelsini mahl
- ½ sidruni mahl
- 20 ml maraschinot (kirsilikööri)

- 1** Koorige banaan.
- 2** Koorige õun, lõigake 4 tükiks ning eemaldage vars ja süda.
- 3** Koorige mango ja eemaldage kivi.
- 4** Tükeldage kuubikulõikuriga kõik puuviljad. Alustage pehmeimatest ja lõpetage kõige kõvemate puuviljadega.
- 5** Segage salat apelsini- ja sidrunimahla ning lisage maraschino.

Nõuanne. Hoidke puuviljasalatit u 1 tund külmikus ning serveerige vahukoore ja piparmündilehga.

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

Dodatak za obradu hrane

- 8 Potiskivač
- 9 Poklopac zdjele aparata za obradu hrane
- 10 Jedinica s rezačima nastavka za kockice
- 11 Nastavak za kockice
- 12 Potiskivač za čišćenje mreže nastavka za kockice
- 13 Zdjela aparata za obradu hrane
- 14 Držač pribora za disk
- 15 Dodatak za miješanje tijesta
- 16 Dvostrani disk za usitnjavanje/sjeckanje

Vrč

- 17 Vrč
- 18 Poklopac vrča

Kompaktna sjeckalica

- 19 Posuda sjeckalice
- 20 Sjeckalica
- 21 Poklopac sjeckalice

Važno

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

Opasnost

- Jedinicu motora, poklopac sjeckalice i poklopac aparata za obradu hrane nikada nemojte uranjati u vodu ili neku drugu tekućinu niti ih ispirati pod mlazom vode. Za čišćenje tih dijelova koristite samo vlažnu krpu.

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.
- Izbjegavajte dodirivanje rubova rezača integrirane jedinice s rezačima štapnog nastavka za miješanje, naročito dok je štapni nastavak za miješanje pričvršćena na jedinicu motora. Rubovi rezača vrlo su oštri.
- Nikada ne koristite sjeckalicu bez posude sjeckalice.
- Ako je neki od uređaja oštećen, zamijenite ga samo originalnim uređajem jer u suprotnom prestaje valjanost jamstva.

- 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.
- Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.
- Pazite da izbjegnute prskanje prilikom obrade vrućih sastojaka.
- Nikada nemojte prstima ili predmetima (npr. lopaticom) gurati sastojke u cijev za umetanje sastojaka dok aparat radi. U tu svrhu koristite samo potiskivač.
- Nijedan od dodataka nije prikladan za korištenje u mikrovalnoj pećnici.
- Budite vrlo pažljivi prilikom korištenja ili čišćenja jedinica s rezačima i dvostranog diska za usitnjavanje/sjeckanje. Rubovi rezača vrlo su oštri. Budite naročito pažljivi kada ih čistite te kada praznite zdjelu sjeckalice i zdjelu aparata za obradu hrane.
- Ako se jedinice s rezačima zaglave, najprije iskopčajte aparat, a zatim izvadite sastojke koji blokiraju jedinice s rezačima.

Oprez

- Prije sastavljanja, rastavljanja, pohrane ili čišćenja aparata, 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. Ako se koristi nepravilno ili se koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe te na način koji nije u skladu s uputama za uporabu, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips se odriče bilo kakve odgovornosti za prouzročenu štetu.
- Jedinicu motora držite dalje od topline, vatre, vlage i prljavštine.
- Vrš, zdjelu sjeckalice ili zdjelu aparata za obradu hrane nikada nemojte puniti sastojcima čija temperatura prelazi 80°C/175°F.
- Nemojte premašiti količine i vrijeme pripremanja naznačene u tablici.
- Nemojte premašiti oznake maksimalne količine na zdjeli sjeckalice i zdjeli aparata za obradu hrane.
- Obradujte samo sastojke na popisu u tablici "količine i vrijeme obrade" koja se odnosi na odgovarajući nastavak. Nemojte obrađivati zamrznutu hranu ili voće s košticama ili sjemenkama.
- Ako primijetite da se ručka zagrijava (više od 50°C/122°F), iskopčajte aparat i ostavite ga da se hladi najmanje 60 minuta.
- Razina buke: Lc = 79 dB (A).

Sigurnosni sustav

Aparat za obradu hrane ima ugrađeni sigurnosni sustav. Taj sigurnosni sustav omogućava uključivanje aparata samo ako je ispravno sastavljen. Upute o ispravnom sastavljanju potražite u odjeljcima "Dodatak za miješanje tijesta", "Dvostrani disk za usitnjavanje/sjeckanje" i "Nastavak za kockice" u poglavlju "Korištenje aparata".

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.

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 aparatom (maks. temperatura 80°C/175°F).

2 Ako koristite ručnu miješalicu ili sjeckalicu, prije obrade velike sastojke izrežite na kockice veličine približno 2 cm. Ako koristite aparat za obradu hrane s diskom za usitnjavanje/ sjeckanje ili nastavak za kockice, sastojke izrežite na dijelove koji mogu stati u otvor za umetanje. Pazite da komadi ne budu preveliki kako ne bi zapeli u otvoru.

3 Ispravno sastavite aparat.

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	Turbo
Dječja hrana, juhe i umaci	100 - 400 ml	60 s	15-20
Tijesta za palačinke	100 - 500 ml	60 s	15-20
Fraperi i miješana pića	100 - 1000 ml	60 s	15-20

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.

5 Pritisnite i zadržite gumb za uključivanje/isključivanje ili gumb turbo kako bi se aparat pokrenuo (Sl. 3).

- Kod korištenja gumba za uključivanje/isključivanje, brzinu možete prilagoditi pomoću regulatora brzine. Što je brzina veća, vrijeme obrade je kraće.
- Regulator brzine ima postavke od 1 (mala brzina) do 20 (velika brzina).
- Kada koristite gumb za turbo brzinu, aparat radi pri najvišoj brzini. U tom slučaju, brzina se ne može prilagoditi pomoću regulatora brzine.

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

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 naročito pažljivi prilikom vađenja jedinice s rezačima iz zdjele sjeckalice, prilikom pražnjenja zdjele sjeckalice i tijekom čišćenja.

Oprez: Nemojte obrađivati više od 1 serije bez prekida. Ostavite aparat da hladi 5 minuta prije no što nastavite.

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

1 Jedinicu s rezačima stavite u posudu sjeckalice (Sl. 5).

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	100 g	5 × 1 s	5
Jaja	2	5 × 1 s	5
Meso	120 g (maks.)	5 s	turbo
Bilje	20 g	5 × 1 s	10-15
Orasi i bademi	100 g	20 s	turbo
Češnjak	50 g	5 × 1 s	turbo
Parmezan	50 - 100 g (maks.)	15 s	turbo

3 Postavite poklopac sjeckalice na posudu sjeckalice (Sl. 6).

4 Pričvrstite jedinicu motora na poklopac sjeckalice ("klik") (Sl. 7).

5 Utikač upokčajte u zidnu utičnicu.

6 Pritisnite i zadržite gumb za uključivanje/isključivanje ili gumb za turbo brzinu kako bi se aparat pokrenuo.

- Kod korištenja gumba za uključivanje/isključivanje, brzinu možete prilagoditi pomoću regulatora brzine. Što je brzina veća, vrijeme obrade je kraće.
- Regulator brzine ima postavke od 1 (mala brzina) do 20 (velika brzina).
- Kada koristite gumb za turbo brzinu, aparat radi pri najvišoj 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).

Dodatak za obradu hrane

Dodatak za miješanje tijesta

Dodatak za miješanje tijesta namijenjen je miješanju tijesta za tjesteninu i smjese za kolače.

1 Dodatak za miješanje tijesta stavite u zdjelu aparata za obradu hrane. (Sl. 8)

2 Sastojke stavite u zdjelu.

Tablica u nastavku sadrži podatke o preporučenim količinama i vremenu obrade.

Savjet: Kako biste postigli najbolje rezultate, u zdjelu najprije stavite tekuće sastojke, a zatim dodajte suhe.

Količine, vrijeme obrade i postavke brzine za miješanje tijesta

Recept	Količina brašna	Vrijeme	Brzina
Tijesto za tjesteninu	500 g	60 s	Turbo
Smjesa za kolač	200 g	60 s	Turbo

- 3** Stavite poklopac na zdjelu (1). Okrenite poklopac u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu (2) kako biste ga fiksirali. (Sl. 9)
- 4** Pričvrstite jedinicu motora na poklopac zdjele ("klik") (Sl. 10).
- 5** Stavite potiskivač u otvor za umetanje.

Napomena: Potiskivač sprječava prskanje.

- 6** Pritisnite i zadržite gumb turbo kako bi se aparat pokrenuo. (Sl. 11)

Kada koristite gumb za turbo brzinu, aparat radi pri najvišoj brzini. U tom slučaju, brzina se ne može prilagoditi pomoću regulatora brzine.

Napomena: Nakon miješanja jedne smjese obavezno ostavite aparat da se hladi 30 minuta.

- 7** Nakon obrade pritisnite gumb za otpuštanje na jedinici motora (1) i odvojite jedinicu motora od poklopca aparata za obradu hrane (2). (Sl. 12)
- 8** Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu (1) i odvojite ga od zdjele (2). (Sl. 13)

Dvostrani disk za usitnjavanje/sjeckanje

Dvostrani disk za usitnjavanje/sjeckanje namijenjen je sjeckanju ili usitnjavanju povrća kao što su krastavci, mrkva, krumpir, poriluk i luk te određene vrste sireva. Jednostavno okrenite disk kako biste prešli s jedne njegove funkcije na drugu.

Nikada ne koristite disk za obradu tvrdih sastojaka poput kocki leda.

Bridovi diska vrlo su oštri. Ne dodirujte ih.

- 1** Držać pribora stavite u zdjelu aparata za obradu hrane (Sl. 14).
- 2** Dvostrani disk za usitnjavanje/sjeckanje stavite na držać pribora tako da željena strana bude okrenuta prema gore (Sl. 15).
- 3** Stavite poklopac na zdjelu (1). Okrenite poklopac u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu (2) kako biste ga fiksirali ("klik") (Sl. 16).
- 4** Stavite sastojke u cijev za umetanje.
 - Velike sastojke prethodno ručno izrežite na manje komade kako bi stali u otvor za umetanje.
 - Za najbolje rezultate ravnomjerno napunite otvor.
 - Kada trebate obraditi velike količine sastojaka, obrađujte manje količine odjednom i ispraznite zdjelu između dva procesa.
 - Za sjeckanje sira, npr. parmezana, gaude ili ementalera, sir treba biti na temperaturi hladnjaka.
- 5** Pričvrstite jedinicu motora na poklopac zdjele ("klik") (Sl. 17).
- 6** Stavite potiskivač na sastojke u otvoru za umetanje.
- 7** Pritisnite i zadržite gumb za turbo brzinu kako bi se aparat pokrenuo (Sl. 18).
 - Kada koristite gumb za turbo brzinu, aparat radi pri najvišoj brzini. U tom slučaju, brzina se ne može prilagoditi pomoću regulatora brzine.
- 8** Lagano pritisnite potiskivač na sastojke u otvoru za dodavanje sastojaka.
- 9** Nakon obrade pritisnite gumb za otpuštanje na jedinici motora (1) i odvojite jedinicu motora od poklopca aparata za obradu hrane (2). (Sl. 12)
- 10** Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu (1) i odvojite ga od zdjele (2). (Sl. 19)

Nastavak za kockice

Nastavak za kockice namijenjen je rezanju sirovo ili kuhanog povrća i voća na male kocke.

Nemojte obrađivati tvrde sastojke kao što je voće s košticama, meso s kostima ili zamrznute sastojke. Oni bi mogli blokirati i oštetiti nastavak za kockice.

Savjet: Ako želite obraditi razne sastojke bez čišćenja nastavka za kockice između obrada, uvijek započnite s najmekšim sastojcima. Na primjer, ako pravite voćnu salatu, započnite s bananama, nastavite s mangom i završite s jabukama

1 Nastavak za kockice stavite na zdjelu (1) i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste ga fiksirali (2). (Sl. 20)

2 Pričvrstite rezače na nastavak za kockice tako da logotip bude okrenut prema gore (Sl. 21).

Rubovi rezača nastavka za kockice i mreža vrlo su oštri pa stoga njima pažljivo rukujte!

3 Stavite poklopac na zdjelu (1). Okrenite poklopac u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu (2) kako biste ga fiksirali. (Sl. 22)

4 Pričvrstite jedinicu motora na poklopac zdjele ("klik") (Sl. 23).

Napomena: Ako ne sjedne na mjesto, provjerite jeste li rezače nastavka za kockice postavili u odgovarajućem položaju i jeste li ispravno fiksirali nastavak za kockice.

5 Stavite sastojke u cijev za umetanje.

Preporučene količine potražite u tablici u nastavku.

- Velike sastojke prethodno izrežite na manje komade kako bi lako stali u otvor za umetanje.
- Kada trebate obraditi veliku količinu sastojaka, obrađujte male količine (maks. 250 g) i lagano protresite zdjelu kako bi se izrezani sastojci rasporedili u zdjeli. Nakon obrade 500 g sastojaka ispraznite zdjelu.

Količine za nastavak za kockice

Kuhani sastojci	Maks. količina
Krumpiri	500 g
Mrkve	500 g
Cikla	500 g
Celer	500 g

Sirovi sastojci	Maks. količina	Sirovi sastojci	Maks. količina
Krumpiri	500 g	Paprike babure	500 g
Mrkve	500 g	Rajčice	500 g
Cikla	500 g	Celer	500 g
Tikvica	500 g	Jabuke	500 g
Krastavac	500 g	Mango	500 g
Bundeva	500 g	Kruške	500 g
Tamno ljubičasta	500 g	Banane	500 g
Koraba	500 g		

6 Pritisnite i zadržite gumb turbo kako biste uključili aparat. (Sl. 24)

Kada koristite gumb za turbo brzinu, aparat radi pri najvišoj brzini. U tom slučaju, brzina se ne može prilagoditi pomoću regulatora brzine.

7 Lagano pritisnite potiskivač na sastojke u otvoru za dodavanje sastojaka.

Napomena: Ako se sastojci zaglave, iskopčajte aparat, odvojite jedinicu motora, otvorite poklopac tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu i uklonite sastojke koji su se zaglavili u otvoru za umetanje.

8 Nakon obrade pritisnite gumb za otpuštanje na jedinici motora (1) i odvojite jedinicu motora od poklopca aparata za obradu hrane (2). (Sl. 12)

Nakon obrade obavezno ostavite aparat da se hladi 30 minuta.

9 Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu (1) i odvojite ga od zdjele (2) (Sl. 25).**10 Odvojite rezač nastavka za kockice. Zatim pomoću posebnog isporučenog potiskivača gurnite sastojke koji su se zaglavili u mreži u zdjelu. (Sl. 26)****11 Odvojite rezač nastavka za kockice tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu (1) i izvadite ga iz zdjele (2). Zatim ispraznite zdjelu. (Sl. 27)****Čišćenje (Sl. 28)**

Jedinicu motora, poklopac sjeckalice i poklopac aparata za obradu hrane nemojte uranjati u vodu niti ispirati pod mlazom vode. Čistite ih vlažnom krpom (Sl. 29).

Za čišćenje aparata nikada nemojte koristiti spužvice za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje ili agresivne tekućine poput benzina ili acetona.

Jedinice rezača, nastavak za kockice i dvostrani disk za usitnjavanje/sjeckanje čistite vrlo pažljivo. Rubovi rezača vrlo su oštri.

1 Iskopčajte aparat.**2 Pritisnite gumb za otpuštanje na jedinici motora kako biste skinuli nastavak koji ste koristili.****3 Skinite dodatak.**

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

4 Dodatne upute potražite u tablici za čišćenje.

Ako štapni nastavak za miješanje čistite u sudoperu, prije čišćenja obavezno odvojite jedinicu motora.

Savjet: Za brzo čišćenje štapa za miješanje u vrč ulijte toplu vodu s malom količinom tekućine za pranje, umetnite štap za miješanje i ostavite aparat da radi oko 10 sekundi.

Savjet: Kako biste lakše očistili nastavak za kockice, preostale sastojke gurnite iz njega pomoću isporučenog potiskivača.

Naručivanje dodatnog pribora

Ako trebate zamijeniti dio ili želite kupiti dodatni dio, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips ili posjetite www.philips.com/shop. Ako imate problema pri nabavci dijelova, kontaktirajte centar za korisničku podršku tvrtke Philips u svojoj državi.

Dostupni dodaci

Dodaci	Servisni broj
Poklopac XL sjeckalice	4203 035 95661
Zdjela za XL sjeckalicu	4203 035 95671
Jedinica s rezačima za XL sjeckalicu*	4203 035 95681
Vrč s poklopcem	4203 035 95731
Potiskivač za čišćenje mreže nastavka za kockice	4203 035 97121
Prsten koji sprječava klizenje zdjele aparata za obradu hrane	4203 035 97131

*U kompletu je zaštitni poklopac

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. 30).

Jamstvo i servis

U slučaju da vam je potreban servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, www.philips.com, 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 postavljana pitanja

Pitanje	Odgovor
Aparat stvara 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. Isključite aparat i ostavite ga da se hladi 60 minuta. Ako se problem nastavi, obratite se 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?	Ako koristite ručnu miješalicu ili sjeckalicu, prije obrade velike sastojke izrežite na kockice veličine približno 2 cm. Ako koristite aparat za obradu hrane s diskom za usitnjavanje/sjeckanje ili nastavkom za kockice, sastojke izrežite na dijelove koji lako mogu stati u otvor za umetanje.
Mogu li aparatom obrađivati vrlo tvrde sastojke?	Možete sjeckati male količine tvrdih sastojaka kao što su sir parmezan i čokolada. Obrada izuzetno tvrdih sastojaka kao što su kosti i voće s košticama te zamrznuta hrana ili kockice leda uzrokuju oštećenje aparata.

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.

Pitanje	Odgovor
Ne mogu pričvrstiti jedinicu motora na poklopac aparata za obradu hrane. Što trebam učiniti?	Provjerite je li jedinica s rezačima nastavka za kockice sastavljena tako da je logotip okrenut prema gore. Provjerite jesu li nastavak za kockice i poklopac fiksirani u odgovarajućem položaju.
Ne mogu odvojiti poklopac aparata za obradu hrane. Što trebam učiniti?	Najprije morate odvojiti jedinicu motora pritiskom gumba za otpuštanje. Zatim možete odvojiti poklopac aparata za obradu hrane tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu.

Recepti

Nadjev za palačinke

Sastojci:

- 120 g meda
- 100 g šljiv

- 1 Med ostavite u hladnjaku nekoliko sati.
- 2 Šljive stavite u zdjelu XL sjeckalice i prelijte ih medom.
- 3 Pritisnite gumb Turbo i sjeckajte 5 sekundi.

Salata od povrća

Sastojci:

- 350 g krumpira
- 150 g mrkve
- 150 g celera
- 150 g graška
- 100 g kiselih krastavaca
- 150 g majoneze
- 3 jaja
- 2 jušne žlice octa
- Sol i papar

- 1 Jaja kuhajte približno 12 minuta i ostavite ih da se ohlade.
- 2 Ogulite krumpir, mrkvu i celer, izrežite ih na komade koji mogu stati u otvor za umetanje. Zatim sastojke narežite na kockice pomoću nastavka za kockice.
- 3 Kockice povrća i grašak kuhajte u slanoj vodi približno 10 - 15 min.
- 4 Kisele krastavce i kuhana jaja izrežite pomoću nastavka za kockice. Prije rezanja jaja očistite mrežu nastavka za kockice.
- 5 Kuhano povrće ostavite da se ohladi do sobne temperature te ga pomiješajte s narezanim kiselim krastavcima i jajima. Zatim dodajte majonezu i ocat, začinite paprom i nježno promiješajte kako biste pomiješali sastojke.

Savjet: Salatu možete kombinirati s raznim vrstama mesa ili ribom, a možete je koristiti i kao nadjev za rajčice ili je umotati u list šunke.

Voćna salata

Sastojci:

- 2 banane
- 2 jabuke
- 1 mango
- sok 1 naranče
- sok ½ limuna
- 20 ml maraskino likera

1 Ogulite bananu.

2 Ogulite jabuku, izrežite je na 4 dijela te uklonite peteljku i izvadite sredinu.

3 Ogulite mango i izvadite košticu.

4 Sve voće izrežite nastavkom za kockice. Započnite s najmekšim voćem i nastavite s tvrdim.

5 Salatu pomiješajte sa sokom od naranče i limuna te dodajte maraskino liker.

Savjet: Voćnu salatu ostavite u hladnjaku približno 1 sat te poslužite sa slatkim vrhnjem i listićem metvice.

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 gyűrnő
- 2 Be-/kikapcsoló gomb
- 3 Turbó gomb
- 4 Motoregység
- 5 Kioldógomb
- 6 Aprítórúd beépített aprítókéssel
- 7 Védősapka

Konyhai robotgép

- 8 Betöltő
- 9 A robotgép-munkatál fedele
- 10 Kockavágó aprítókése
- 11 Kockavágó
- 12 Kinyomó a kockavágó rácsának tisztításához
- 13 Robotgép-munkatál
- 14 Tárcsa eszköztartója
- 15 Dagasztótartozék
- 16 Kétoldalú reszelő-/szeletelőtárcsa

Kehely

- 17 Kehely
- 18 Kehelyfedél

Kompakt aprító

- 19 Aprítóedény
- 20 Aprítókések
- 21 Az aprító fedele

Fontos!

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

Vigyázat!

- Semmiképp ne merítse vízbe vagy más folyadékba, és ne tartsa folyóvíz alá a motoregységet, az aprító fedelét és a robotgép-munkatál fedelét. Az elemek tisztításához nedves ruhát használjon.

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózattal.
- 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.
- Ne érintse meg az aprítórúd beépített aprítókésének vágóéleit, különösen ha az aprítórúd a motoregységhez van csatlakoztatva. A vágóélek nagyon élesek.
- Ne használja az aprítókéseket az aprítóedény nélkül.
- Ha a készülék károsodik, mindig eredeti típusúra cserélje, ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.

- 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 játsszanak a készülékkel.
- Gyermekek ne használják a készüléket felügyelet nélkül.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Forró alanyanyagok feldolgozásánál ügyeljen a kifröccsenés elkerülésére.
- Soha ne helyezze a hozzávalókat az ételadagoló csőbe az ujjával vagy más tárggyal (pl. a kenőlapáttal) a készülék működése közben. E célra csak a nyomórudat használja.
- Egyetlen tartozék sem használható mikrohullámú sütőben.
- Az aprítókések és a kétoldali reszelő-/szeletelőtárcsa kezeléskor és tisztításakor nagyon óvatosan járjon el. Vágóéleik nagyon élesek. Legyen különösen óvatos a tisztításuk során, és amikor az aprítóedényt vagy a robotgép-munkatálat kiüríti.
- Ha az aprítókések beszorulnak, az elakadást okozó anyagok eltávolítása előtt húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.

Figyelmeztetés!

- Össze- vagy szétszerelés, tárolás és tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugót a hálózati aljzatból.
- Ne használjon más gyártótól származó tartozékot / alkatrészt, vagy olyat, melyet a Philips nem javasolt, mert a garancia érvényét veszti.
- A készülék kizárólag háztartási használatra készült. Amennyiben a készüléket nem megfelelően, rendeltetésszerűen használják, illetve nem tartják be a használati útmutatóban leírtakat, a garancia hatályát veszti és a Philips semminemű felelősséget nem vállal az okozott károkért.
- A motoregységet tartsa távol hőtől, tűztől, nedvességtől és szennyeződésektől.
- A kehelybe, az aprítóedénybe és a robotgép-munkatálba sose töltsön 80 °C-nál melegebb anyagokat.
- Ne lépje túl a táblázatokban feltüntetett mennyiségeket és használati időt.
- Ne haladja meg az aprítóedény és a robotgép-munkatál maximum-jelzéseit.
- Csak az egyes alkatrészekhez tartozó „mennyiségek és feldolgozási idők” táblázatban szereplő alanyanyagokat dolgozzon fel. Ne dolgozzon fel fagyasztott élelmiszert vagy magos gyümölcsöt.
- Ha úgy érzi, hogy a fogantyú felforrósodott (50 °C-nál melegebb), húzza ki a dugót a fali aljzatból, és a készüléket hagyja hűlni legalább 60 percig.
- Zajszint: Lc = 79 dB(A).

Biztonsági rendszer

A konyhai robotgép tartozék beépített biztonsági rendszerrel rendelkezik. A biztonsági rendszer csak akkor engedi bekapcsolni a készüléket, ha megfelelően van összerakva. A megfelelő összerakással kapcsolatban olvassa el „A készülék használata” fejezet „Dagasztótartozék”, „Kétoldali reszelő-/szeletelőtárcsa” és „Kockavágó” című részeit.

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.

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 készülékkel való feldolgozás előtt hagyja az alanyanyagokat lehűlni (max. hőmérséklet: 80 °C).

2 A rúdmixer és az aprító használata esetén a feldolgozás előtt az alapanyag nagy méretű darabjait vágja kb. 2 cm élű kockákra. Ha a konyhai robotgépet a szeletelő-/reszelőtárcsával vagy a kockavágóval használja, vágja az alapanyagokat olyan méretű darabokra, hogy azok beférjenek az adagolócsőbe. Ügyeljen rá, hogy a darabok ne legyenek olyan nagyok, hogy beszoruljanak a csőbe.

3 Megfelelően rakja össze a készüléket.

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	Turbó
Bébiétel, levesek és mártások	1–4 dl	1 perc	15-20
Tészták	1–5 dl	1 perc	15-20
Mixelt italok és italkeverékek	1–10 dl	1 perc	15-20

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

3 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

4 A késesegységet teljesen merítse a hozzávalókba.

5 A készülék működtetéséhez nyomja le és tartsa nyomva a be-/kikapcsoló gombot vagy a turbó gombot (ábra 3).

- A be- és kikapcsológomb használata esetén a sebesség a sebességválasztó gyűrűvel állítható be. Minél nagyobb a sebesség, annál rövidebb ideig tart a feldolgozás.
- A sebességválasztó gyűrű lehetséges beállítási tartománya 1-től (alacsony fokozat) 20-ig (magas fokozat) terjed.
- A turbó sebesség gomb használatakor a készülék maximális sebességen üzemel. Ilyenkor a sebesség nem állítható a sebességválasztó gyűrűvel.

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

Kompakt aprító

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

Az aprítókéseket rendkívül óvatosan használja, mert a vágóélek igen élesek. Különösen akkor legyen elővigyázatos, amikor eltávolítja az aprítókéseket az aprítóedényből, ez utóbbi kiürítése során, illetve a tisztítás során.

Figyelmeztetés! Ne turmixoljon egy adagnál többet megszakítás nélkül. Mielőtt a készüléket újra használná, hagyja 5 percig hűlni.

Megjegyzés: Az alapanyag nagyobb darabjait a feldolgozás előtt vágja kb. 2 cm élű kockákra.

1 Helyezze az aprítókést az aprítóedénybe (ábra 5).

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	10 dkg	5 x 1 mp	5
Tojás	2	5 x 1 mp	5
Hús	120 g (max.)	5 mp	Turbó
Fűszerek	2 dkg	5 x 1 mp	10-15
Dió és mandula	10 dkg	20 mp	Turbó
Fokhagyma	5 dkg	5 x 1 mp	Turbó
Parmezán sajt	50-100 g (max.)	15 mp	Turbó

3 Helyezze fel az aprítóedény fedelét (ábra 6).

4 Erősítse a motoregységet az aprító fedeléhez (kattanást kell hallania) (ábra 7).

5 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

6 A készülék működtetéséhez nyomja le és tartsa nyomva a be-/kikapcsoló gombot vagy a turbó sebesség gombot.

- A be- és kikapcsológomb használata esetén a sebesség a sebességválasztó gyűrűvel állítható be. Minél nagyobb a sebesség, annál rövidebb ideig tart a feldolgozás.
- A sebességválasztó gyűrű lehetséges beállítási tartománya 1-től (alacsony fokozat) 20-ig (magas fokozat) terjed.
- A turbó sebesség gomb használatakor a készülék maximális sebességen üzemel. Ilyenkor a sebesség nem állítható a sebességválasztó gyűrűvel.

Megjegyzés: Ha az alapanyagok az aprítóedény falára tapadnak (pl. pesto készítésekor), áramtalanítsa a készüléket, majd spatula segítségével vagy folyadék hozzáadásával lazítsa meg a rászáradt darabkákat.

Konyhai robotgép

Dagasztótartozék

A dagasztótartozék tészta dagasztásra és süteménytészta dagasztására szolgál.

1 Helyezze a dagasztótartozékot a robotgép-munkatálba. (ábra 8)

2 Tegye a hozzávalókat a tálba.

A javasolt mennyiségeket és feldolgozási időket az alábbi táblázatban találja.

Tipp: A legjobb eredmény elérése érdekében először a folyékony hozzávalókat tegye a tálba, majd ezt követően a szárazakat.

Dagasztási mennyiségek, feldolgozási idők és sebességbeállítások

Recept	Liszt mennyiség	Idő	Fokozat
Tészta dagasztás	500 g	1 perc	Turbó
Süteménytészta keverése	20 dkg	1 perc	Turbó

3 Helyezze a fedelet a táltra (1). A fedél rögzítéséhez forgassa el az óramutató járásával ellenkező irányba (2). (ábra 9)

4 Erősítse a motoregységet a tál fedelére (kattanást hall) (ábra 10).

5 Tegye a betöltőt az ételadagoló nyílásba.

Megjegyzés: A betöltő megakadályozza a fröcskölést.

6 A készülék működtetéséhez nyomja le és tartsa nyomva a turbó gombot. (ábra 11)

A turbó sebesség gomb használatakor a készülék maximális sebességen üzemel. Ilyenkor a sebesség nem állítható a sebességválasztó gyűrűvel.

Megjegyzés: Egy-egy adag dagasztása után mindig hagyja legalább 30 percig hűlni a készüléket.

7 A feldolgozás után nyomja meg a motoregység kioldógombját (1), és vegye le a motoregységet a robotgép tetejéről (2). (ábra 12)

8 Fordítsa el a fedelet az óramutató járásával megegyező irányban (1), és vegye le a munkatárlóról (2). (ábra 13)

Kétoldalú reszelő-/szeletelőtárcsa

A kétoldalú reszelő-/szeletelőtárcsa zöldségek, például uborka, sárgarépa, burgonya, póréhagyma és hagyma, illetve egyes sajtfélék szeletelésére és reszelésére szolgál. A tárcsa két funkciója között egyszerűen a tárcsa megfordításával válthat.

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

A tárcsa vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!

1 Helyezze az eszköztartót a robotgép-munkatálcába (ábra 14).

2 Helyezze a kétoldalú reszelő-/szeletelőtárcsát az eszköztartóra a megfelelő oldalával felfelé (ábra 15).

3 Helyezze a fedőt a táltra (1). A fedél rögzítéséhez forgassa el azt kattanásig, az óramutató járásával ellenkező irányba (2) (ábra 16).

4 Tegye a hozzávalókat az adagolócsőbe.

- Darabolja fel előre az alapanyagokat akkorára, hogy azok beférjenek az ételadagolóba.
- A legjobb eredmény érdekében egyenletesen töltse meg az ételadagoló nyílást.
- Ha nagyobb mennyiséget dolgoz fel, végezze kisebb adagokban, és közben mindig ürtse ki a munkatálat.
- Sajt (pl. parmezán, gouda vagy emmentáli) reszeléséhez hűtőszekrény hőmérsékletű sajtot használjon.

5 Erősítse a motoregységet a tál fedelére (kattanást hall) (ábra 17).

6 Helyezze a betöltőt az adagolócsőben lévő alapanyagok tetejére.

7 A készülék működtetéséhez nyomja le és tartsa nyomva a turbó sebesség gombot (ábra 18).

- A turbó sebesség gomb használatakor a készülék maximális sebességen üzemel. Ilyenkor a sebesség nem állítható a sebességválasztó gyűrűvel.

- 8** Finoman nyomja a betöltővel az ételadagoló nyílásba a hozzávalókat.
- 9** A feldolgozás után nyomja meg a motoregység kioldógombját (1), és vegye le a motoregységet a robotgép tetejéről (2). (ábra 12)
- 10** Fordítsa el a fedelet az óramutató járásával megegyező irányban (1), és vegye le a munkatálról (2). (ábra 19)

Kockavágó

A kockavágó nyers és főtt vagy sült zöldségek és gyümölcsök apró kockákra való felvágására szolgál.

Ne dolgozzon fel kemény alapanyagokat, például magos gyümölcsöket, csontos húsokat vagy fagyasztott alapanyagokat, mivel megakaszthatják és károsíthatják a kockavágót.

Tipp: Ha különböző alapanyagokat szeretne feldolgozni, de nem akarja a kockavágót minden alkalommal elmosni, mindig a legkevésbé kemény alapanyagokkal kezdje. Ha például gyümölcssalátát készít, kezdje a banánnal, ezután következzen a mangó, és a végén dolgozza fel az almát.

- 1** Helyezze a kockavágót a munkatárla (1), majd az óramutató járásával ellenkező irányban elfordítva rögzítse (2). (ábra 20)
- 2** A kockavágó aprítókését felfelé mutató logóval illessze a kockavágóra (ábra 21).

A kockavágó aprítókésének vágóélei igen élesek, ezért a kockavágó használata során legyen elővigyázatos!

- 3** Helyezze a fedelet a tárla (1). A fedél rögzítéséhez forgassa el az óramutató járásával ellenkező irányba (2). (ábra 22)
- 4** Erősítse a motoregységet a tál fedelére (kattanást hall) (ábra 23).

Megjegyzés: Ha nem kattan be a helyére, ellenőrizze, hogy megfelelő irányban helyezte-e el a kockavágó aprítókését, és hogy megfelelően rögzítette-e a kockavágót.

5 Tegye a hozzávalókat az adagolócsőbe.

A javasolt mennyiségek az alábbi táblázatban olvashatók.

- A nagyobb méretű alapanyagokat előbb vágja akkorára, hogy könnyedén beleférjenek az adagolócsőbe.
- Ha nagyobb mennyiségű alapanyagot kell feldolgoznia, egyszerre csak kisebb (max. 250 g-os) adagokat dolgozzon fel, majd enyhén rázza meg a munkatálat, hogy a felvágott darabok egyenletesen elosztódjanak benne. A tálat 500 g alapanyag feldolgozása után ürítse ki.

Kockavágó mennyiségek

Főtt alapanyagok	Max. mennyiség
Burgonya	500 g
Sárgarépa	500 g
Cékla	500 g
Zeller	500 g

Nyers alapanyagok	Max. mennyiség	Nyers alapanyagok	Max. mennyiség
Burgonya	500 g	Kaliforniai paprika	500 g
Sárgarépa	500 g	Paradicsom	500 g
Cékla	500 g	Zeller	500 g

Nyers alapanyagok	Max. mennyiség	Nyers alapanyagok	Max. mennyiség
Cukkini	500 g	Alma	500 g
Uborka	500 g	Mangó	500 g
Tök	500 g	Körte	500 g
Padlizsán lila	500 g	Banán	500 g
Karalábé	500 g		

6 A készülék bekapcsolásához nyomja le és tartsa nyomva a turbó gombot. (ábra 24)

A turbó sebesség gomb használatakor a készülék maximális sebességen üzemel. Ilyenkor a sebesség nem állítható a sebességválasztó gyűrűvel.

7 Finoman nyomja a betöltővel az ételadagoló nyílásba a hozzávalókat.

Megjegyzés: Ha az alapanyag darabkái beszorulnak, húzza ki a készülék dugóját a fali aljzatból, válassza le a motoregységet, az óramutató járásával megegyező irányban elfordítva nyissa ki a fedelet, majd távolítsa el az adagolócsőbe szorult darabkákat.

8 A feldolgozás után nyomja meg a motoregység kioldógombját (1), és vegye le a motoregységet a robotgép tetejéről (2). (ábra 12)

A feldolgozás után mindig hagyja legalább 30 percig hűlni a készüléket.

9 Fordítsa el a fedelet az óramutató járásával megegyező irányban (1), és vegye le a munkatárlól (2) (ábra 25).

10 Távolítsa el a kockavágó aprítókését. Ezután a készülék tartozékaként szállított speciális kinyomóval nyomja a munkatálba a rácsba szorult darabokat. (ábra 26)

11 Az óramutató járásával megegyező irányban elfordítva válassza le a kockavágót (1), majd vegye le a munkatárlól (2). Ezt követően ürítse ki a tálat. (ábra 27)

Tisztítás (ábra 28)

Ne merítse vízbe, és ne tartsa folyóvíz alá a motoregységet, az aprító fedelét és a robotgép-munkatál fedelét. Tisztításukhoz nedves ruhát használjon (ábra 29).

A készülék tisztításához ne használjon dörzsszivacsot és súrolószert (pl. mosószert, benzint vagy acetont).

Az aprítókéseket, a kockavágót és a kétoldalú reszelő-/szeletelőtárcsát nagyon óvatosan tisztítsa, mivel vágóéleik nagyon élesek.

1 Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.

2 A használt tartozék eltávolításához nyomja meg a motoregységen található kioldó gombot.

3 Szerelje szét a tartozékokat.

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

4 További utasításokat a tisztítási táblázatban talál.

Ha az aprítórudat a mosogatóban tisztítja, tisztítás előtt mindig távolítsa el a motoregységet.

Tipp: Az aprítórúd gyors tisztítás érdekében öntsön meleg, mosogatószeres vizet a mérőpohárba, helyezze be az aprítórudat, és kapcsolja be a készüléket kb. 10 másodpercre.

Tipp: A kockavágó tisztítása egyszerűbb, ha előbb a készülékkel szállított kinyomóval kinyomja a rácsba ragadt darabkákat.

Tartozékok rendelése

Ha ki szeretne cserélni egy alkatrészt vagy újat szeretne vásárolni, forduljon Philips márkakereskedőhöz vagy látogasson el a www.philips.com/shop weboldalra. Ha az alkatrészek beszerzésével kapcsolatban probléma merül fel, forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához.

Vásárolható tartozékok

Tartozék	Cikkszám
XL aprító fedele	4203 035 95661
XL aprító kehely	4203 035 95671
XL aprító aprítókés*	4203 035 95681
Pohár és fedél	4203 035 95731
Kinyomó a kockavágó rácsának tisztításához	4203 035 97121
Csúszásgátló gyűrű a robotgép-munkatálhoz	4203 035 97131

*Védősapkával

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 30).

Jótállás és szerviz

Amennyiben javításra illetve további információra van szüksége, vagy valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára (www.philips.com). Fordulhat az adott ország Philips vevőszolgálatához. A telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélben. Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.

Gyakran ismétlődő kérdések

Kérdés	Válasz
A készülék kellemetlen szagot áraszt, felforrósodik, illetve füstöl. Mit tegyek?	Ha túl sokáig használják, akkor előfordulhat, hogy a készülék kellemetlen szagot áraszt vagy kicsit füstöl. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja hűlni 60 percig. Amennyiben a probléma továbbra is fennáll, forduljon a Philips vevőszolgálatához.
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 rúdmixer és az aprító használata esetén a feldolgozás előtt az alapanyag nagy méretű darabjait vágja kb. 2 cm élű kockákra. Ha a konyhai robotgépet a szeletelő-/reszelőtárcsával vagy a kockavágóval használja, vágja az alapanyagokat olyan méretű darabokra, hogy azok könnyedén beférjenek az adagolócsőbe.

Kérdés	Válasz
Képes a készülék nagyon kemény alapanyagok feldolgozására?	A készülék kemény alapanyagokból, például parmezánból vagy csokoládéból kisebb mennyiségeket képes felaprítani. A különösen kemény alapanyagok, például csont, magos gyümölcs, fagyasztott élelmiszer vagy jégkocka feldolgozása károsítja a készüléket.
Miért áll le a készülék váratlanul működés közben?	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.
Nem tudom a motoregységet a robotgép tetejére csatlakoztatni. Mit tegyek?	Ellenőrizze, hogy a kockavágó aprítókése a logóval felfelé van-e behelyezve. Ellenőrizze, hogy a kockavágó és a fedél megfelelően a helyükön vannak-e.
Nem tudom szétszedni a robotgép tetejét. Mit tegyek?	Először a kioldógomb megnyomásával le kell választania a motoregységet. Ezután az óramutató járásával megegyező irányban elfordítva le tudja választani a robotgép tetejét.

Receptek

Palacsintatöltelék

Hozzávalók:

- 12 dkg méz
- 10 dkg aszalt szilva

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

Zöldségsaláta

Hozzávalók:

- 350 g burgonya
- 150g sárgarépa
- 15 dkg zeller
- 150 g zöldborsó
- 100 g savanyú uborka
- 150 g majonéz
- 3 tojás
- 2 evőkanál ecet
- Só és bors

- 1** Főzze a tojásokat kb. 12 percig, majd hagyja őket lehűlni.
- 2** Hámozza meg a burgonyát, a sárgarépat és a zellert, aprítsa őket akkora darabokra, hogy beférjenek az adagolócsőbe. Ezután a kockavágó használatával kockázza fel a hozzávalókat.
- 3** A zöldségkockákat és a zöldborsót forró sós vízben főzze kb. 10-15 percig.
- 4** Kockázza fel a savanyú uborkát és a főtt tojásokat a kockavágóval. A tojások felkockázása előtt tisztítsa meg a kockavágó rácsát.
- 5** A megfőtt zöldségeket hagyja szobahőmérsékletűre kihűlni, majd keverje össze őket a felkockázott savanyú uborkával és főtt tojással. Ezután adjon hozzá majonézt és ecetet, fűszerezze borssal, és finoman keverje el az összetevőket.

Tipp: A salátához különböző húsokat és halakat is keverhet, paradicsomba is töltheti, vagy akár sonkatekercs töltelékeként is felhasználhatja.

Gyümölcssaláta

Hozzávalók:

- 2 banán
- 2 alma
- 1 mangó
- 1 narancs leve
- ½ citrom leve
- 20 ml maraszkinólikőr

- 1** Hámozza meg a banánt.
- 2** Hámozza meg az almát, vágja 4 részre, és távolítsa el a szarát és a magházat.
- 3** Hámozza meg a mangót, és vegye ki a magját.
- 4** Vágja fel a gyümölcsöket a kockavágóval. A lágyabbakkal kezdje, és a keményebbekkel folytassa.
- 5** Keverje a salátához a narancs- és a citromlevet, majd adja hozzá a maraszkinólikőrt.

Tipp: Tegye a gyümölcssalátát körülbelül 1 órára a hűtőszekrénybe, majd tálalja tejszínhabbal és mentalevéllal.

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

Ас үй комбайны

- 8 Итергіш
- 9 Ас үй комбайн тостағанының қақпағы
- 10 Текшелеп турағыштың жүзі
- 11 Текшелеп турағыш
- 12 Текшелеп турағыш торын тазалауға арналған итергіш
- 13 Тамақ шайқау/турау ыдысы
- 14 Дискіні ұстауға арналған құрал
- 15 Илеу құралы
- 16 Екі жақты кесу/тілімдеп турау дискісі

Стакан

- 17 Стакан
- 18 Стакан қақпағы

Шағын ұсақтағыш

- 19 Ұсақтағыш тостағаны
- 20 Ұсақтағыштың пышақтары
- 21 Ұсақтағыш қақпағы

Маңызды

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

Қауіпті жағдайлар

- Мотор бөлігін, ұсақтағыш қақпағын және ас үй комбайнын ешқашан суға немесе басқа сұйықтыққа салуға не болмаса ағын су астында жууға болмайды. Бұл бөліктерді тазалағанда дымқыл шүберек пайдаланыңыз.

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.
- Пышақтары бар қол блендерінің жүзіне, әсіресе блендер мотор бөлігіне жалғанғанда, қол тигізбеңіз. Оның жүздері өте өткір болады.
- Ұсақтағыш ыдысы болмаса, ешқашан ұсақтағыштың пышақтарын қолданбаңыз.

- Егер құрал зақымдалса, оны міндетті түрде түпнұсқа түрімен алмастырыңыз, әйтпесе кепілдік жарамсыз болады.
- 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.
- Құралды қадағалаусыз қосып қоюға болмайды.
- Ыстық азық-түліктермен жұмыс істегенде, шашырауынан сақ болыңыз.
- Блендер істеп тұрғанда, азық салатын түтікке азықты саусақпен немесе басқа затпен (мысалы, күрекшемен) тығындамаңыз. Бұл үшін тығындағышты қолданыңыз.
- Ешқандай қосалқы құралдардың қысқа толқынды пеште қолдануға болмайды.
- Пышақтарын және екі жақты кесу/тілімдеп турау дискісін пайдаланғанда немесе тазалағанда абай болыңыз. Оның жүздері өте өткір болады. Оларды тазалағанда және ұсақтағыш тостағаны мен тамақ шайқау/турау ыдысын босатқанда өте абай болыңыз.
- Егер пышақ тұрып қалса, пышақтарға тұрып қалған азықтарды шығармас бұрын алдымен құралды розеткадан ажыратыңыз.

Ескерту

- Құралды жинау, бөлшектеу, сақтау және тазалау алдында, оны 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. Құрал дұрыс пайдаланылмаған немесе кәсіби не жартылай кәсіби мақсатта қолданылған болса, сондай-ақ, нұсқаулықта көрсетілгендей қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы ешбір зақымға жауапты болмайды.
- Моторды ыстық көзінен, оттан, ылғалдан және шаңнан аулақ ұстаңыз.
- Температурасы 80 °C/175 °F жоғары азықтарды стаканға, ұсақтағыш тостағанына немесе тамақ шайқау/турау ыдысына салмаңыз.
- Кестеде көрсетілген мөлшер мен дайындау уақытынан асырмаңыз.
- Ұсақтағыш тостағаны мен тамақ шайқау/турау ыдысына салынатын азықты ең жоғары деңгей белгісінен асырмаңыз.
- Тиісті қосалқы құралдардың «мөлшер мен дайындау уақыты» кестелерінде тізімделген азықтарды ғана дайынданңыз. Тоңазытылған азықтарды немесе қабығы қатты немесе сүйегі бар жемістерді салмаңыз.
- Ұстағышы ыси бастағанын байқасаңыз (температурасы 50°C/122°F көтеріле бастаса), құралды тоқтан ажыратып, кемінде 60 минут суытып алыңыз.
- Шу деңгейі: Lc= 79 дБ (А).

Қауіпсіздік жүйесі

Ас үй құралдарының қосалқы құралында кірістірілген қорғау жүйесі бар. Бұл қорғау жүйесі құрал дұрыс жиналған жағдайда ғана оны қосуға мүмкіндік береді. Дұрыс жинау үшін «Құралды пайдалану» тарауындағы «Илеу құралы», «Екі жақты кесу/тілімдеп турау дискісі» және «Текшелеп турағыш» бөлімдерін оқыңыз.

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.

Алғаш қолданар алдында

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

Пайдалануға дайындау

- 1 Ыстық ингредиенттерді құралмен турар алдында суытып алыңыз (ең жоғарғы температура 80°C/175°F).
- 2 Қол blenderін немесе ұсақтағышты пайдалансаңыз, үлкен азықтарды өңдемес бұрын шамамен 2 см-дей етіп турап алыңыз. Ас үй комбайнын екі жақты кесу/тілімдеп турау дискісімен немесе текшелеп турағышпен пайдалансаңыз, азықтарды азық салатын түтікке сыятын етіп кесіңіз. Түтікке тұрып қалмас үшін кесектерді ұсақтау етіп кесіңіз.
- 3 Құралды дұрыс жинаңыз.

Құралды пайдалану

Қол blenderі

- Қол blenderінің функциялары:
- сүт өнімдері, соустар, 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	Турбо
Бала тамағы, көжелер мен соустар	100-400 мл	60 с	15-20
Сұйық қамыр	100-500 мл	60 с	15-20
Коктейльдер мен сусындар	100-1000 мл	60 с	15-20

- 2 Қол blenderін мотор бөлігіне тағыңыз («сырт» ете түседі) (Сурет 2).
- 3 Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосыңыз.
- 4 Пышақ саптамасын азыққа толық батырыңыз.
- 5 Құралды қосу үшін қосу/өшіру түймесін немесе турбо түймесін басыңыз (Сурет 3).
 - Қосу/өшіру түймесімен басқанда, жылдамдықты жылдамдық сақинасымен реттеуге болады. Жылдамдық неғұрлым жоғары болса, дайындау уақыты соғұрлым қысқарады.
 - Жылдамдық сақинасының I-ден (төмен жылдамдық) 20-ға дейінгі (жоғары жылдамдық) аралықта жылдамдық параметрлері бар.
 - Турбо түймесі басылғанда, құрал ең жоғарғы жылдамдықпен істейді. Бұндай жағдайда, жылдамдықты жылдамдық сақинасымен реттеуге болады.
- 6 Азықтарды араластыру үшін, құралды жоғары, төмен және айналдырып баяу жүргізіңіз (Сурет 4).

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 тостағанынан алғанда, ұсақтағыш тостағанын босату кезінде және оны тазалап жатқанда өте абай болыңыз.

Ескерту Бір шайқағанда бір порциядан артық шайқамаңыз. Шайқауды жалғастырмас бұрын құралды 5 минут суытып алыңыз.

Ескертпе Азықтардың ірілерін өңдемес бұрын шамамен 2 см етіп тураңыз.

1 Пышақтарды турағыш тостағанына салыңыз (Сурет 5).

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	100 г	5 x 1 с	5
Жұмыртқа	2	5 x 1 с	5
Ет	120 г (ең көп)	5 с	турбо
Шөп-шалам	20 г	5 x 1 с	10-15
Жаңғақ және бадам	100 г	20 сек.	турбо
Сарымсақ	50 г	5 x 1 с	турбо
Пармезан ірімшігі	50-100 г (ең көп)	15 сек.	турбо

3 Ұсақтағыш ыдысының қақпағын жабыңыз (Сурет 6).

4 Мотор бөлігін ұсақтағыш қақпағына бекітіңіз («сырт» ете түседі) (Сурет 7).

5 Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосыңыз.

6 Құралды қосу үшін қосу/өшіру түймесін немесе турбо түймесін басып тұрыңыз.

- Қосу/өшіру түймесімен басқанда, жылдамдықты жылдамдық сақинасымен реттеуге болады. Жылдамдық неғұрлым жоғары болса, дайындау уақыты соғұрлым қысқарады.
- Жылдамдық сақинасының 1-ден (төмен жылдамдық) 20-ға дейінгі (жоғары жылдамдық) аралықта жылдамдық параметрлері бар.
- Турбо түймесі басылғанда, құрал ең жоғарғы жылдамдықпен істейді. Бұндай жағдайда, жылдамдықты жылдамдық сақинасымен реттеуге болады.

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

Ас үй комбайны

Илеу құралы

Илеу құралы макарон қамырын және торт қоспасын илеуге арналған.

1 Илеу құралын тамақ шайқау/турау ыдысына салыңыз. (Сурет 8)

2 Азықты тостағанға салыңыз.

Ұсынылатын мөлшер мен дайындау уақытын төменде берілген кестеден қараңыз.

Кеңес Жақсы нәтиже алу үшін, ыдысқа алдымен сұйық заттарды, содан кейін құрғақтарын қосыңыз.

Илеу мөлшері, дайындау уақыты және жылдамдық параметрлері

Рецепттер	Ұн көлемі	Уақыт	Жылдамдық
Макарон қамыры	500 г	60 сек	Турбо
Торт қоспасы	200 г	60 сек	Турбо

3 Тостағанның қақпағын (1) жабыңыз. Қақпақты бекіту үшін оны сағат бағытына қарсы (2) бұраңыз. (Сурет 9)

4 Ыдыс қақпағының жанындағы мотор бөлігін жылдамдатыңыз («сырт» етеді) (Сурет 10).

5 Итергішті тамақ салатын түтікке кіргізіңіз.

Ескертпе Итергіш шашыратпайды.

6 Құралды қосу үшін турбо түймесін басып тұрыңыз. (Сурет 11)

Турбо түймесі басылғанда, құрал ең жоғарғы жылдамдықпен істейді. Бұндай жағдайда, жылдамдықты жылдамдық сақинасымен реттеуге болады.

Ескертпе Біріншісін илегеннен кейін әрдайым құралды 30 минуттай суытып алыңыз.

7 Дайындағаннан кейін мотор бөлігіндегі (1) босату түймесін басып, ас үй комбайнының қақпағындағы (2) мотор бөлігін шығарып алыңыз. (Сурет 12)

8 Қақпақты оңға қарай (1) бұраңыз да, оны ыдыстан (2) шығарып алыңыз. (Сурет 13)

Екі жақты кесу/тілімдеп турау дискісі

Екі жақты кесу/тілімдеп турау дискісі қияр, сәбіз, картоп, сопақ басты пияз бен жуалар сияқты көкөністерді және сырдың кейбір түрлерін тілімдеп турауға немесе ұсақтауға арналған. Дискінің екі функциясын ауыстыру жай ғана дискіні бұраңыз.

Мұз бөлшектері сияқты қатты ингредиенттерді дискімен бірге қолданбаңыз.

Дискілердің жүзі өткір. Оларды қолмен ұстамаңыз.

1 Дискіні ұстауға арналған құралды тамақ шайқау/турау ыдысына салыңыз (Сурет 14).

2 Қажетті жағын жоғары қаратып екі жақты кесу/тілімдеп турау дискісін дискіні ұстауға арналған құралға салыңыз (Сурет 15).

3 Табақтың қақпағын жабыңыз (1). Қақпақты бекіту үшін («сырт» етеді), оны сағат бағытына қарсы (2) бұраңыз (Сурет 16).

4 Азық салатын түтікке азық салыңыз.

- Ірі кесектерді тамақ салатын түтікке сай болатын кесектерге алдын ала бөліп алыңыз.
- Жақсылап туралуы немесе үгітілуі үшін, тамақ салатын түтікті бірқалыпты етіп толтырыңыз.
- Сізге тым көп мөлшердегі ингредиенттерді шайқау/турау керек болса, онда кішкене бөліктермен шайқап/тураңыз, және ыдысты арасында босатып отырыңыз.

- Пармезан, гауда, эмменталь сияқты ірімшік түрлерін ұсақтау үшін, олар тоңазытқыш температурасында болуы тиіс.

5 Ыдыс қақпағының жанындағы мотор бөлігін жылдамдатыңыз («сырт» етеді) (Сурет 17).

6 Итергішті тамақ салатын түтіктегі азықтардың үстінен басыңыз.

7 Құралды қосу үшін турбо түймесін басып тұрыңыз (Сурет 18).

- Турбо түймесі басылғанда, құрал ең жоғарғы жылдамдықпен істейді. Бұндай жағдайда, жылдамдықты жылдамдық сақинасымен реттеуге болады.

8 Итергішті тамақ салатын түтіктегі азықтардың үстінен сәл басыңыз.

9 Дайындағаннан кейін мотор бөлігіндегі (1) босату түймесін басып, ас үй комбайнының қақпағындағы (2) мотор бөлігін шығарып алыңыз. (Сурет 12)

10 Қақпақты оңға қарай (1) бұраңыз да, оны ыдыстан (2) шығарып алыңыз. (Сурет 19)

Текшелеп турағыш

Текшелеп турағыш шикі және піскен көкөністер мен жемістерді текшелеп турауға арналған.

Сүйегі бар жемістер, сүйегі бар етті немесе тоңазытылған азықтар сияқты қатты азықтарды өңдемеңіз. Олар текшелеп турағышты бітеп қалуы және зақымдауы мүмкін.

Кеңес Текшелеп турағышты тазаламастан түрлі азықтарды дайындау қажет болса, әрдейім жұмсақ азықтардан бастаңыз. Мысалы, жеміс салатын дайындау үшін бананнан бастаңыз, одан кейін манго, соңынан алмаларды салыңыз.

1 Ыдысқа текшелеп турағышты салып (1), солға қарай бұрап бекітіңіз (2). (Сурет 20)

2 Текшелеп турайтын пышақтарды логотипін жоғары қаратып текшелеп турағышқа салыңыз (Сурет 21).

Текшелеп турайтын пышақ пен тордың жүздері өткір болып келеді, сондықтан оларды абайлап пайдаланыңыз!

3 Тостағанның қақпағын (1) жабыңыз. Қақпақты бекіту үшін оны сағат бағытына қарсы (2) бұраңыз. (Сурет 22)

4 Ыдыс қақпағының жанындағы мотор бөлігін жылдамдатыңыз («сырт» етеді) (Сурет 23).

Ескертпе «Сырт» етіп орнына түспесе, текшелеп турайтын пышақтың дұрыс салынғанын және текшелеп турағыштың дұрыс бекітілгенін тексеріңіз.

5 Азық салатын түтікке азық салыңыз.

Дұрыс мөлшер мен өңдеу уақытын таңдау үшін, төменде берілген кестені қараңыз.

- Ірі кесектерді тамақ салатын түтікке сай болатын кесектерге алдын ала бөліп алыңыз.
- Азықтардың үлкен көлемін дайындағалы жатсаңыз, аз-аздан (макс. 250 г) дайындаңыз және азықтарды бөлу үшін тостағанды аздап шайқаңыз. 500 г дайындағаннан кейін тостағанды босатыңыз.

Текшелеп турағыштың мөлшері

Піскен азықтар	Ең көп көлемі
Картоп	500 г
Сәбіз	500 г
Қызылша	500 г
Сельдерей	500 г

Шикі азықтар	Ең көп көлемі	Шикі азықтар	Ең көп көлемі
Картоп	500 г	Тәтті бұрыш	500 г
Сәбіз	500 г	Қызанақ	500 г
Қызылша	500 г	Сельдерей	500 г
Кәді	500 г	Алма	500 г
Қияр	500 г	Манго	500 г
Асқабақ	500 г	Алмұрт	500 г
Баклажан	500 г	Банан	500 г
Тарна	500 г		

6 Құралды қосу үшін турбо түймесін басып тұрыңыз. (Сурет 24)

Турбо түймесі басылғанда, құрал ең жоғарғы жылдамдықпен істейді. Бұндай жағдайда, жылдамдықты жылдамдық сақинасымен реттеуге болады.

7 Итергішті тамақ салатын түтіктегі азықтардың үстінен сәл басыңыз.

Ескертпе Азықтар тұрып қалса, құралды токтан ажыратып, мотор бөлікті ажыратыңыз да, оңға қарай бұрап, қақпақты ашыңыз және азық салатын түтікте тұрып қалған азықтарды шығарыңыз.

8 Дайындағаннан кейін мотор бөлігіндегі (1) босату түймесін басып, ас үй комбайнының қақпағындағы (2) мотор бөлігін шығарып алыңыз. (Сурет 12)

Дайындағаннан кейін әрдайым құралды 30 минуттай суытып алыңыз.

9 Қақпақты оңға қарай (1) бұраңыз да, оны ыдыстан (2) шығарып алыңыз (Сурет 25).

10 Текшелеп тұрайтын пышақтарды шығарып алыңыз. Берілген арнайы итергішті пайдаланып торда тұрып қалған азықтарды тостағанға итеріңіз. (Сурет 26)

11 Оңға қарай бұрап (1) текшелеп турағышты ажыратыңыз да, оны тостағаннан шығарып алыңыз (2). Одан кейін тостағанды босатыңыз. (Сурет 27)

Тазалау (Сурет 28)

Мотор бөлігін, ұсақтағыш қақпақты және ас үй комбайны қақпағын суға салмаңыз не болмаса ағын су астында ұстамаңыз. Оларды тазалау үшін ылғал шүберекті пайдаланыңыз (Сурет 29).

Құралды тазалағанда, қыратын шүберектерді, қырғыш тазалау құралдарын, жанармай немесе ацетон сияқты сұйықтықтарды қолданбаңыз.

Пышақтарды, текшелеп турағышты және екі жақты кесу/тілімдеп турау дискісін тазалағанда өте абай болыңыз. Олардың жүздері өте өткір болады.

1 Құралды розеткадан ажыратыңыз.

2 Пайдаланылған қосалқы құралды мотор бөлігіндегі шешу түймесін басып шешіңіз.

3 Қосалқы құралды бөлшектеніңіз.

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

4 Қосымша нұсқауларды тазалау кестесінен қараңыз.

Блендер тұрағышын қол жууға арналған шұңғылда тазаласаңыз, әрдайым тазаламас бұрын мотор бөлігін ажыратыңыз.

Кеңес Блендер тұрағышын жылдам тазалау үшін, стаканға біраз жуғыш сұйықтық пен жылы су құйып, блендер тұрағышын салыңыз да, құрылғыны шамамен 10 секунд істетіңіз.

Кеңес Текшелеп тұрағышты оңай тазалау үшін қалдықтарды берілген итергішпен итеріңіз.

Қосалқы құралдарға тапсырыс беру

Егер қосалқы құралды ауыстыру немесе қосымша құрал алу қажет болса, Philips дилеріне хабарласыңыз немесе «www.philips.com/shop» торабына өтіңіз. Қосалқы құралдарды алуға қиындықтар туындаса, еліңіздегі Philips компаниясының тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Қолжетімді қосалқы құралдар

Қосымша бөлшектері	Қызмет кодының №
Ірі тұрағыштың қақпағы	4203 035 9566 I
Ірі тұрағыштың тостағаны	4203 035 9567 I
Ірі тұрағыштың пышақтары*	4203 035 9568 I
Қақпағы бар шайқаушы	4203 035 9573 I
Текшелеп тұрағыш торын тазалауға арналған итергіш	4203 035 9712 I
Тамақ шайқау/турау ыдысына арналған жылжымайтын сақина	4203 035 9713 I

*Қорғау қақпағымен жинаққа кіреді

Қоршаған орта

- Қызмет мерзімі аяқталғанда, құралды тұрмыстық қоқыспен бірге тастамаңыз. Қайта өңделуі үшін арнайы жинау орнына тапсырыңыз. Осылайша, қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз (Сурет 30).

Кепілдік және қызмет көрсету

Қызмет көрсету жұмыстары, ақпарат қажет болса немесе шешілмеген мәселе болса, Philips компаниясының www.philips.com веб-торабын қараңыз 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
Құралдан жағымсыз иіс шығады, қол тигізбейтіндей ысып кетеді немесе түтін шығады. Не істеу керек?	Құрал тым ұзақ қолданылғанда жағымсыз иіс немесе түтін шығаруы мүмкін. Құралды сөндіріп, оны 60 минут суытып алыңыз. Мәселе шешілмесе, Philips компаниясының тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Сұрақ	Жауап
Енді қайнаған ыстық ингредиенттерді өңдеуге бола ма?	Өңдемес бұрын, ингредиенттерді шамамен 80°C температурасына дейін суытып алыңыз.
Өңделетін ингредиенттердің көлемі қандай болуы керек?	Қол блендерін немесе ұсақтағышты пайдалансаңыз, үлкен азықтарды өңдемес бұрын шамамен 2 см-дей етіп турап алыңыз. Ас үй комбайнын екі жақты кесу/тілімдеп турау дискісімен немесе текшелеп турағышпен пайдалансаңыз, азықтарды азық салатын түтікке сыятын етіп кесіңіз.
Құралмен қатты азықтарды турауға бола ма?	Пармезан және шоколад сияқты қатты азықтардың кішкентай бөлігін турауға болады. Сүйеектер және сүйегі бар жемістер немесе тоңазытылған азықты не болмаса мұз кесектері сияқты тым қатты азықтарды өңдеу құралға зақым келтіруі мүмкін.
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.
Мотор бөлігін ас үй комбайнының қақпағына бекіте алмаймын. Не істеу керек?	Текшелеп тұрайтын пышақтың логотипімен жоғары қаратып салынғанын тексеріңіз. Текшелеп турағыш пен қақпақтың орнына бекітілгенін тексеріңіз.
Ас үй комбайнының қақпағын бөлшектей алмадым. Не істеу керек?	Алдымен босату түймесін басып мотор бөлігін ажырату керек. Одан кейін оңға қарай бұрап, ас үй комбайнының қақпағын ажыратуға болады.

Рецепттер

Құймақ толтырмасы

Қосылатын заттар:

- 120 г бал;
- 100 г қара өрік.

1 Балды бірнеше сағатқа тоңазытқышқа қойыңыз.

2 Қара өрікті ірі турағыштың тостағанына салып, үстіне бал құйыңыз.

3 Турбо түймесін басып, 5 секунд тураңыз.

Көкөніс салаты

Қосылатын заттар:

- 350 г картоп
- 150 гр сәбіз
- 150 гр сельдерей
- 150 г жасыл бұршақ
- 100 г тұздалған кияр
- 150 г майонез
- 3 жұмыртқа
- 2 ас қасық сірке суы
- Тұз және бұрыш

1 Шамамен 12 минуттай жұмыртқаны қайнатып, суытып алыңыз.

- 2** Картоп, сәбіз және селдерейдің қабығын аршып, азық салатын түтікке сиятындай етіп кесектеп тураңыз. Азықтарды текшелеп турау үшін текшелеп турағышты пайдаланыңыз.
- 3** Шамамен 10- 15 минуттай көкөністер кесектері мен жасыл бұршақты қайнаған тұзды суда пісіріңіз.
- 4** Текшелеп турағышпен тұздалған қияр мен піскен жұмыртқаны тураңыз. Жұмыртқаны турағаннан кейін текшелеп турағыштың торын тазалаңыз.
- 5** Піскен көкөністерді бөлме температурасына дейін суытып, кесілген тұздалған қияр мен жұмыртқаларды араластырыңыз. Одан кейін майонез бен сірке суын қосып, бұрыш сеуіп, азықтарды жайлап араластырыңыз.

Кеңес Салаттың түрлерін немесе етпен не балықпен жасалған салаттарды араластыруға болады не болмаса қызанаққа арналған қоспа ретінде салатты пайдалануға болады оны шошқа етінің тіліміне орауға болады.

Жеміс салаты

Қосылатын заттар:

- 2 банан
- 2 алма
- 1 манго
- 1 апельсин шырыны
- ½ лимон шырыны
- 20 мл мараскин

- 1** Бананды аршыңыз.
- 2** Алманы аршыңыз, оны 4 бөлікке бөліңіз және сабағы мен өзегін алыңыз.
- 3** Мангоны аршып, сүйегін алыңыз.
- 4** Текшелеп турағышпен барлық жемістерді тураңыз. Алдымен жұмсақ жемістен бастаңыз, одан кейін қаттырағын тураңыз.
- 5** Апельсин және лимон шырынын құйып, мараскин қосып араластырыңыз.

Кеңес Шамамен 1 сағаттай жеміс салатын тоңазытқышта сақтап, көпіршітілген қаймақ және жалбыз жапырағын салыңыз.

Išvadas

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

Bendrasis aprašymas (Pav. 1)

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

Virtuvės kombainas

- 8 Stūmiklis
- 9 Virtuvės kombaino dubens dangtis
- 10 Kubelių pjaustyklės pjaustymo įtaisas
- 11 Kubelių pjaustyklė
- 12 Stūmiklis kubelių pjaustyklės tinkleliui valyti
- 13 Virtuvės kombaino dubuo
- 14 Disko įrankių laikiklis
- 15 Minkymo priedas
- 16 Dvigubas pjaustymo / raikymo diskas

Menzūrėlė

- 17 Menzūrėlė
- 18 Menzūrėlės dangtelis

Kompaktiškas kapoklis

- 19 Kapotuvo dubuo
- 20 Kapotuvo pjaustymo įtaisas
- 21 Kapotuvo dangtis

Svarbu

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

Pavojus

- Variklio įtaiso, kapoklio dangčio ir virtuvės kombaino dangčio niekada nemerkite į vandenį ar bet kokią kitą skystį ir neplaukite jų po tekančiu vandeniu. Šias dalis 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.
- Nelieskite maišytuvo antgalio integruoto pjaustymo įtaiso asmenų, ypač kai maišytuvo antgalis prijungtas prie variklio įtaiso. Ašmenys labai aštrūs.
- Kapotuvo pjaustymo įtaiso niekada nenaudokite be kapotuvo dubens.
- Jei prietaisas sugadintas, pakeiskite jį originaliu prietaisu, nes garantija negalios.
- 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.
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Būkite atsargūs, kad neapsitaškytumėte karštais produktais.
- Veikiant prietaisui, niekada pirštais arba koku nors daiktu (pvz., mentele) nestumkite ingredientų į tiekimo vamzdį. Tam galima naudoti tik stūmikli.
- Jokių priedų negalima dėti į mikrobangų krosnelę.
- Būkite labai atsargūs dirbdami pjaustymo įtaisais ir dvigubu pjaustymo / raikymo disku ar juos valydami. Jų ašmenys labai aštrūs. Būkite itin atsargūs juos valydami ir ištušindami kapoklio ir virtuvės kombaino indus.
- Jei pjaustymo įtaisai įstringa, prieš juos išardydami ištraukite prietaiso kištuką iš maitinimo tinklo.

Dėmesio

- Prieš surinkdami, išardydami, padėdami į laikymo vietą ir valydami, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš tinklo.
- 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 buityje. Jei prietaisas naudojamas netinkamai arba profesionaliems ar pusiau profesionaliems tikslams arba nėra naudojamas pagal vartotojo vadovo instrukciją, garantija nebegalios ir „Philips“ neprisiims atsakomybės už padarytą žalą.
- Variklio įtaisą saugokite nuo karščio, ugnies, drėgmės ir purvo.
- Niekada nedėkite į menzurą, kapoklio indą ar virtuvės kombainą produktų, kurie karštesni nei 80 °C (175 °F).
- Neviršykite kiekį ir apdorojimo laiko, nurodytų lentelėse.
- Niekada neviršykite maksimalių kiekį, nurodytų ant kapoklio ir virtuvės kombaino indų.
- Apdorokite tik tuos produktus, kurie išvardyti kiekį ir apdorojimo trukmės lentelėse, pateiktose kartu su atitinkamais priedais. Neapdorokite šaldyto maisto ar vaisių su kauliukais ar sėklomis.
- Jei pastebėjote, kad rankena įkaito (iki daugiau kaip 50°C / 122°F), išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo ir palikite jį atvėsti bent 60 min.
- Triukšmo lygis: Lc = 79 dB(A).

Saugos sistema

Virtuvės kombaino priede įrengta saugos sistema. Ši saugos sistema prietaisą leidžia įjungti tik tada, kai jis surinktas tinkamai. Kaip tinkamai surinkti prietaisą, nurodyta dalies „Prietaiso naudojimas“ skyriuose: „Minkymo priedas“, „Dvigubas pjaustymo / raikymo diskas“ ir „Kubelių pjaustyklė“.

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.

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Paruošimas naudojimui

- 1 Prieš šiuo prietaisu apdorodami karštus produktus, palaukite, kol jie atvės (maks. temperatūra 80 °C / 175 °F).
- 2 Jei naudojate rankinį maišytuvą ar kapoklį, prieš apdorodami didesnio dydžio produktus, juos supjaustykite maždaug 2 cm dydžio kubeliais. Jei naudojate virtuvės kombainą su pjaustymo / raikymo disku ar kubelių pjaustykle, produktus pjaustykite gabalais, kurie telpa į tiekimo vamzdį. Tam, kad gabalai neužstrigtų vamzdyje, jie neturi būti per dideli.

3 Tinkamai surinkite prietaisą.**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	Didžiausias greitis
Kūdikių maistas, sriubos ir padažai	100–400 ml	60 s	15–20
Plakta tešla	100–500 ml	60 s	15–20
Kokteiliai ir gėrimų mišiniai	100–1000 ml	60 s	15–20

2 Prie variklio įtaiso prijunkite maišymo antgalį (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 2).**3 Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.****4 Išorinį ašmenį visiškai įmerkite į produktus.****5 Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite ir laikykite įjungimo / išjungimo mygtuką arba turbo mygtuką (Pav. 3).**

- Jei įjungėte įjungimo / išjungimo mygtuką, greitį galite reguliuoti greičio reguliatoriumi. Kuo didesnis greitis, tuo reikalingas trumpesnis apdorojimo laikas.
- Greičio reguliatoriumi galima pasirinkti nuo 1 (mažas greitis) iki 20 (didelis greitis).
- Jei pasirinkote didžiausio greičio mygtuką, prietaisas veikia maksimaliu greičiu. Tokiu atveju greičio negalima reguliuoti.

6 Prietaisą lėtai judinkite aukštyn ir žemyn ratais, kad produktai tinkamai išsimaistyti (Pav. 4).**Kompaktiškas kapoklis**

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

Būkite labai atsargūs, dirbdami su kapoklio pjaustymo įtaisu, nes ašmenys labai aštrūs. Būkite ypač atsargūs nuimdami pjaustymo įtaisą nuo kapoklio indo, ištuštindami kapoklio indą ir valydami.

Atsargiai: Niekada nebandykite apdoroti daugiau nei vienos partijos be pertraukos. Prieš tęsdami apdorojimą, leiskite prietaisui atvėsti 5 minutes.

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

1 Pjaustymo įtaisą įstatykite į kapotuvo dubenį (Pav. 5).

2 Sudėkite produktus į kapotuvo dubenį.

Tinkami kiekiai ir apdorojimo laikas nurodyti lentelėje.

Kompaktiško kapoklio apdorojami kiekiai ir apdorojimo trukmė

Produktai	Smulkinamas kiekis	Laikas	Greitis
Svogūnai	100 g	5 × 1 s	5
Kiaušiniai	2	5 × 1 s	5
Mėsa	120 g (maks.)	5 s	turbo
Žalumynai	20 g	5 × 1 s	10–15
Riešutai ir migdolai	100 g	20 s	turbo
Česnakai	50 g	5 × 1 s	turbo
Parmezano sūris	50–100 g (maks.)	15 s	turbo

3 Uždėkite kapotuvą ant kapotuvo dubens (Pav. 6).**4 Variklio įtaisą pritvirtinkite prie kapotuvo dangčio (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 7).****5 Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.****6 Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite ir laikykite įjungimo / išjungimo mygtuką arba turbo 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 20 (didelis greitis).
- Jei pasirinkote didžiausio greičio mygtuką, prietaisas veikia maksimaliu greičiu. Tokiu atveju greičio negalima reguliuoti.

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

Virtuvės kombainas**Minkymo priedas**

Minkymo priedas, skirtas makaronų tešlai ir pyrago mišiniui minkyti.

1 Minkymo priedą įdėkite į virtuvės kombaino indą. (Pav. 8)**2 Produktus sudėkite į indą.**

Rekomenduojami kiekiai ir apdorojimo trukmė nurodyti toliau pateiktoje lentelėje.

Patarimas: Geriausius rezultatus pasieksite pirmą į indą, supylę skystus produktus ir tik po to pridėję sausus produktus.

Minkomų produktų kiekiai, apdorojimo trukmė ir greičio nustatymai

Receptas	Miltų kiekis	Laikas	Greitis
Makaronų tešla	500 g	60 s	Didžiausias greitis
Pyrago mišinys	200 g	60 s	Didžiausias greitis

3 Uždėkite dangtį ant indo (1). Sukite dangtį prieš laikrodžio rodyklę (2), kol jis užsifiksuos. (Pav. 9)

4 Variklio įtaisą pritvirtinkite prie dubens dangčio (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 10).

5 Įkiškite stūmiklį į tiekimo vamzdį.

Pastaba: Stūmiklis neleidžia turiniui išsitaškyti.

6 Tam, kad įjungtumėte prietaisą, paspauskite ir laikykite turbo mygtuką. (Pav. 11)

Jei pasirinkote didžiausio greičio mygtuką, prietaisas veikia maksimaliu greičiu. Tokiu atveju greičio negalima reguliuoti.

Pastaba: Išminkę vieną porciją visada palikite prietaisą 30 min. atvėsti.

7 Po apdorojimo paspauskite ant variklio įtaiso esantį atleidimo mygtuką (1) ir nuo virtuvės kombaino dangčio nuimkite variklio įtaisą (2). (Pav. 12)

8 Pasukite dangtį pagal laikrodžio rodyklę (1) ir nuimkite jį nuo indo (2). (Pav. 13)

Dvigubas pjaustymo / raikymo diskas

Dvigubas pjaustymo / raikymo diskas skirtas daržovėms, pvz., agurkams, morkoms, bulvėms, porams, svogūnams ir tam tikrų rūšių sūriui raikyti ir pjaustyti. Paprasčiausiai pasukite diską, kad pasirinktumėte vieną iš dviejų funkcijų.

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

Disko ašmenys yra labai aštrūs. Nelieskite jų.

1 Įrankių laikiklį įstatykite į virtuvės kombaino indą (Pav. 14).

2 Dvigubą pjaustymo / raikymo diską norima puse į viršų įdėkite į įrankių laikiklį (Pav. 15).

3 Uždėkite dangtį ant dubens (1). Sukite dangtį prieš laikrodžio rodyklę (2) kol jis užsifiksuos (s pragtelėjimas) (Pav. 16).

4 Dėkite produktus į tiekimo vamzdį.

- Didesnius produktus iš anksto supjaustykite, kad jie tilptų į tiekimo vamzdį.
- Geriausius rezultatus pasieksite vamzdį užpildę tolygiai.
- Kai turite apdoroti didelį maisto kiekį, darykite tai nedideliais kiekiais ir, prieš imdami naują porciją, ištuštinkite dubenį.
- Pjaustant sūrį, pvz., parmezano, Goudos ar Emmentaler, sūris turi būti šaldytuvo temperatūros.

5 Variklio įtaisą pritvirtinkite prie dubens dangčio (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 17).

6 Stūmikliu paspauskite tiekimo vamzdyje esančius produktus.

7 Tam, kad įjungtumėte prietaisą, paspauskite ir laikykite turbo greičio mygtuką (Pav. 18).

- Jei pasirinkote didžiausio greičio mygtuką, prietaisas veikia maksimaliu greičiu. Tokiu atveju greičio negalima reguliuoti.

8 Stūmikliu lengvai paspauskite produktus tiekimo vamzdyje.

9 Po apdorojimo paspauskite ant variklio įtaiso esantį atleidimo mygtuką (1) ir nuo virtuvės kombaino dangčio nuimkite variklio įtaisą (2). (Pav. 12)

10 Pasukite dangtį pagal laikrodžio rodyklę (1) ir nuimkite jį nuo indo (2). (Pav. 19)

Kubelių pjaustyklė

Kubelių pjaustyklė skirta neapdorotoms ir virtoms daržovėms bei vaisiams pjaustyti smulkiais kubeliais.

Neapdorokite kietų produktų, pvz., vaisių su kauliukais, mėsos su kaulais ar šaldytų produktų. Jie gali užblokuoti ar sugadinti kubelių pjaustyklę.

Patarimas: Jei norite, kad apdorojant skirtingus produktus proceso viduryje nereikėtų valyti kubelių pjaustyklės, visada pradėkite nuo minkščiausių produktų. Pvz., jei gaminatė vaisių salotas, pradėkite nuo bananų, tada pjaustykite mangus ir baikite obuoliais.

1 Kubelių pjaustyklę uždėkite ant indo (1) ir sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol užsifiksuos (2). (Pav. 20)

2 Prie kubelių pjaustyklės pritvirtinkite ašmenis. Logotipas turi būti nukreiptas į viršų (Pav. 21).

Kubelių pjaustyklės ir tinkelio ašmenys labai aštrūs, taigi naudokite juos atsargiai!

3 Uždėkite dangtį ant indo (1). Sukite dangtį prieš laikrodžio rodyklę (2), kol jis užsifiksuos. (Pav. 22)

4 Variklio įtaisą pritvirtinkite prie dubens dangčio (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 23).

Pastaba: Jei dangtis neužsifiksuoja, patikrinkite, ar kubelių pjaustyklės ašmenys yra tinkamoje pozicijoje ir ar tinkamai pritvirtinote kubelių pjaustyklę.

5 Dėkite produktus į tiekimo vamzdį.

Rekomenduojami produktų kiekiai nurodyti toliau pateiktoje lentelėje.

- Didesnius produktus iš anksto supjaustykite, kad jie lengvai tilptų į tiekimo vamzdį.
- Jei norite apdoroti didelį produktų kiekį, darykite tai nedideliais kiekiais (maks. 250 g) ir nestipriai pakratykite indą, kad supjaustyti produktai vienodai pasiskirstytų inde. Kai apdorsite 500 g produktų, indą ištuštinkite.

Kubelių pjaustyklėje pjaustomi kiekiai

Virti produktai	Maks. kiekis
Bulvės	500 g
Morkos	500 g
Burokėliai	500 g
Salierai	500 g

Neapdoroti produktai	Maks. kiekis	Neapdoroti produktai	Maks. kiekis
Bulvės	500 g	Paprikos	500 g
Morkos	500 g	Pomidorai	500 g
Burokėliai	500 g	Salierai	500 g
Cukinijos	500 g	Obuoliai	500 g
Agurkai	500 g	Mangai	500 g
Moliūgai	500 g	Kriaušės	500 g
Baklažanai	500 g	Bananai	500 g
Kaliaropės	500 g		

6 Tam, kad įjungtumėte prietaisą, paspauskite ir laikykite turbo mygtuką. (Pav. 24)

Jei pasirinkote didžiausio greičio mygtuką, prietaisas veikia maksimaliu greičiu. Tokiu atveju greičio negalima reguliuoti.

7 Stūmikliu lengvai paspauskite produktus tiekimo vamzdyje.

Pastaba: Jei produktai įstringa, prietaisą išjunkite iš maitinimo tinklo, nuimkite variklio įtaisą, atidarykite dangtį, jį pasukdami pagal laikrodžio rodyklę ir išimkite tiekimo vamzdyje įstrigusius produktus.

8 Po apdorojimo paspauskite ant variklio įtaiso esantį atleidimo mygtuką (1) ir nuo virtuvės kombaino dangčio nuimkite variklio įtaisą (2). (Pav. 12)

Po apdorojimo visada palikite prietaisą 30 min. atvėsti.

9 Pasukite dangtį pagal laikrodžio rodyklę (1) ir nuimkite jį nuo indo (2) (Pav. 25).

10 Nuimkite kubelių pjaustyklės ašmenis. Tada naudokite specialų stūmiklį, skirtą tinklėlyje įstrigusiems produktams įstumti į indą. (Pav. 26)

11 Atskirkite kubelių pjaustyklę: pasukite ją pagal laikrodžio rodyklę (1) ir nuimkite nuo indo (2). Tada ištuštinkite indą. (Pav. 27)

Valymas (Pav. 28)

Variklio įtaiso, kapoklio dangčio ir virtuvės kombaino dangčio niekada nemerkite į vandenį ir neplaukite jų po tekančiu vandeniu. Šias dalis valykite drėgna šluoste (Pav. 29).

niekada nenaudokite šiurkščių kempinių, šlifuojamųjų valiklių arba ėsdinančių skysčių, pvz., benzino arba acetono prietaisui valyti.

Pjaustymo įtaisy, kubelių pjaustyklę ir dvigubą pjaustymo / raikymo diską valykite labai atsargiai. Jų ašmenys labai aštrūs.

1 Išjunkite prietaisą.

2 Norėdami nuimti panaudotą priedą, paspauskite atlaisvinimo mygtuką ant variklio įtaiso.

3 Išardykite prietaisą.

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

4 Daugiau nurodymų žr. valymo lentelėje.

Jei maišytuvo antgalį valote kriauklėje, prieš valydami visada nuimkite variklio įtaisą.

Patarimas: Norėdami greitai nuplauti maišymo antgalį, įpilkite šilto vandens ir šiek tiek indų ploviklio į menzūrėlę, įdėkite maišymo antgalį ir leiskite prietaisui veikti maždaug 10 sekundžių.

Patarimas: Tam, kad lengvai išvalytumėte kubelių pjaustyklę, pateiktu stūmikliu iš jos išstumkite visus likusius produktus.

Priedų užsakymas

Jei reikia pakeisti priedą ar norite užsisakyti papildomą priedą, kreipkitės į savo „Philips“ tiekėją arba apsilankykite www.philips.com/shop. Jei kiltų problemų įsigyjant priedų, kreipkitės į savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centrą.

Galimi priedai

Priedas	Kodo Nr.
XL dydžio kapoklio dangtis	4203 035 95661
XL dydžio kapotuvo dubuo	4203 035 95671
XL dydžio kapotuvo pjaustymo įtaisas*	4203 035 95681
Menzūrėlė su dangteliu	4203 035 95731
Stūmiklis, skirtas kubelių pjaustyklės tinklėlyi valyti	4203 035 97121

Priedas	Kodo Nr.
Virtuvės kombaino indo neslystantis žiedas	4203 035 97131

*Su apsauginiu dangteliu

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. 30).

Garantija ir techninė priežiūra

Prireikus techninės priežiūros paslaugų, informacijos arba jei iškilo problema, apsilankykite „Philips“ svetainėje adresu www.philips.com arba susisiekite su jūsų šalyje esančiu „Philips“ pagalbos vartotojams centru. Jo telefono numerį rasite pasauliniame garantiniame lapelyje. Jei jūsų šalyje nėra pagalbos vartotojams centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

Dažnai užduodami klausimai

Klausimas	Atsakymas
Prietaisas 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. Išjunkite prietaisą ir leiskite jam 60 minučių atvėsti. Jei problema lieka, prašome kreiptis į „Philips“ klientų aptarnavimo centrą.
Ar galiu apdoroti virimo temperatūros produktus?	Prieš apdorodami, leiskite produktams atvėsti iki maždaug 80 °C (175 °F).
Kokio dydžio produktus galima apdoroti?	Jei naudojate rankinį maišytuvą ar kapoklį, prieš apdorodami didesnio dydžio produktus, juos supjaustykite maždaug 2 cm dydžio kubeliais. Jei naudojate virtuvės kombainą su pjaustymo / raikymo disku ar kubelių pjaustykle, produktus pjaustykite gabalais, kurie lengvai telpa į tiekimo vamzdį.
Ar šiame prietaise galiu apdoroti labai kietus produktus?	Galite pjaustyti nedidelius kiekius kietų produktų, pvz., Parmezano sūrio ar šokolado. Jei apdorosite ypač kietus produktus, pvz., kaulus, vaisius su kauliukais, šaldytą maistą ar ledo kubelius, sugadinsite prietaisą.
Kodėl prietaisas staiga nustoja veikti?	Kietieji produktai gali blokuoti ašmenis. Atleiskite įjungimo / išjungimo mygtuką, išjunkite prietaisą iš tinklo, atjunkite variklio įtaisą ir pašalinkite produktus, kurie blokuoja ašmenis.
Negaliu pritvirtinti variklio įtaiso prie virtuvės kombaino dangčio. Ką turėčiau daryti?	Patikrinkite, ar kubelių pjaustyklės pjaustymo įtaiso logotipas nukreiptas į viršų. Patikrinkite, ar kubelių pjaustyklė ir dangtis užfiksuoti tinkamoje padėtyje.
Negaliu nuimti virtuvės kombaino dangčio. Ką turėčiau daryti?	Pirmiausia paspauskite atleidimo mygtuką ir nuimkite variklio įtaisą. Tada galite nuimti virtuvės kombaino dangtį – pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę.

Receptai

Blynų įdaras

Sudėtis:

- 120 g medaus
- 100 g džiovintų slyvų

- 1** Medų įdėkite į šaldytuvą keletai valandų.
- 2** Sudėkite džiovintas slyvas į XL dydžio kapoklio indą ir užpilkite ant jų medų.
- 3** Nuspaudę Turbo mygtuką smulkinkite 5 s.

Daržovių salotos

Sudėtis:

- 350 g bulvių
- 150 g morkų
- 150 g salierų
- 150 g žaliųjų žirnelių
- 100 g pikulių
- 150 g majonezo
- 3 kiaušiniai
- 2 valg. šaukštai acto
- druska ir pipirai

- 1** Virkite kiaušinius apie 12 minučių ir palikite juos atvėsti.
- 2** Nuskuskite bulves, morkas ir salierus, supjaustykite juos gabalais, kurie telpa į tiekimo vamzdį. Tada šiuos produktus supjaustykite kubelių pjaustykle.
- 3** Daržovių kubelius ir žaliuosius žirnelius maždaug 10–15 min. virkite verdančiame pasūdytame vandenyje.
- 4** Pikulius ir virtus kiaušinius supjaustykite kubelių pjaustykle. Prieš pjaustydami kiaušinius, išvalykite kubelių pjaustyklės tinklėlį.
- 5** Išvirtas daržoves palikite atvėsti kambario temperatūroje ir sumaišykite jas su supjaustytais pikuliais ir kiaušiniais. Tada įdėkite majonezo ir acto, pagardinkite pipirais ir atsargiai maišykite, kad produktai susimaišytų.

Patarimas: Šias salotas galite sumaišyti su įvairia mėsa ar žuvimi, jas galite naudoti kaip pomidorų įdarą arba įsukti jas į kumpio griežinėlį.

Vaisių salotos

Sudėtis:

- 2 bananai
- 2 obuoliai
- 1 mangas
- 1 apelsino sultys
- ½ citrinos sultys
- 20 ml maraskino

- 1** Nulupkite bananą.
- 2** Nulupkite obuolį, supjaustykite jį į 4 dalis ir išimkite šerdį bei kotelį.
- 3** Nulupkite mangą ir išimkite kauliuką.

4 Visus vaisius supjaustykite kubelių pjaustykle. Pradėkite nuo minkštesnių vaisių, tada pereikite prie kietesnių.

5 Šias salotas sumaišykite su apelsinų ir citrinų sultimis ir įpilkite maraskino.

Patarimas: Vaisių salotas maždaug 1 valandą laikykite šaldytuve, tada patiekite su plakta grietinėle ir mėtų lapeliu.

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 Ātrumu izvēles rīpa
- 2 Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
- 3 Turbo poga
- 4 Motora bloks
- 5 Atbrīvošanas poga
- 6 Blendera kāts ar iebūvētu asmeni
- 7 Aizsarguzgalis

Virtuves kombains

- 8 Bīdnis
- 9 Virtuves kombaina blādes vāks.
- 10 Pārtikas griezēja asmens
- 11 Pārtikas griezējs
- 12 Bīdnis pārtikas griezēja režģa tīrīšanai
- 13 Virtuves kombaina blāde
- 14 Diska rīku turētājs
- 15 Mīcīšanas piederumi
- 16 Abpusējs smalcināšanas/šķēlēšanas disks

Glāze

- 17 Glāze
- 18 Glāzes vāciņš

Kompakts smalcinātājs

- 19 Smalcinātāja trauks
- 20 Dzirnaviņu asmeņu bloks
- 21 Smalcinātāja vāks

Svarīgi!

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

Briesmas

- Nekad neiegremdējiet motora bloku, smalcinātāja vāku un virtuves kombaina vāku ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā, kā arī neskalojiet tos krāna ūdenī. Šo daļu 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.
- Nepieskarieties blendera kātā iebūvētā asmens griešanas malām. Tas īpaši attiecas uz gadījumiem, kad blendera kāts ir savienots ar motora bloku. Griešanas malas ir ļoti asas.
- Nekad neizmantojiet smalcinātāja asmeņu bloku bez smalcinātāja trauka.
- Ja ierīce ir bojāta, vienmēr nomainiet to ar oriģinālu, pretējā gadījumā garantija vairs nebūs derīga.

- 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 rotaļāties mazi bērni.
- Neatļaujiet ierīci lietot bērniem bez uzraudzības.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Uzmanieties, lai pārstrādājot karstus produktus, tie neizšļakstītos.
- Ierīces darbības laikā, nekad neizmantojiet pirkstus vai priekšmetu (piemēram, lāpstiņu), lai produktus ievietotu padevējcaurulē. Izmantojiet tikai bīdni.
- Nevieni no piederumiem nav piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnī.
- Ievērojiet īpašu piesardzību, strādājot ar asmeni un abpusējās smalcināšanas/šķēlēšanas disku vai tīrot tos. To griešanas malas ir ļoti asas. Ievērojiet īpašu piesardzību, tīrot šos rīkus, kā arī iztukšojot smalcinātāja trauku un virtuves kombaina trauku.
- Ja asmens iestrēgst pirms izņemat sastāvdaļas, kas to bloķē, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Ievērbai

- Pirms ierīces salikšanas, izjaukšanas, uzglabāšanas un tīrīšanas izslēdziet to un atvienojiet no elektrotīkla.
- 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 izmantošanai tikai mājas apstākļos. Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionāliem, vai daļēji profesionāliem mērķiem vai netiek izmantota saskaņā ar lietotāja rokasgrāmatā atrodamajām norādēm, garantija vairs nav spēkā, un Philips neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies.
- Sargiet motora bloku no karstuma, uguns, mitruma un netīrumiem.
- Nekad nepiepildiet mērglāzi, smalcinātāja trauku vai virtuves kombaina trauku ar sastāvdaļām, kas karstākas par 80 °C/175 °F.
- Nepārsniedziet tabulās norādītos daudzumus un apstrādes laikus.
- Nepārsniedziet smalcinātāja trauka un virtuves kombaina maksimālās atzīmes.
- Apstrādājiet tikai tās sastāvdaļas, kas norādītas attiecīgo piederumu daudzuma un apstrādes ilguma tabulā. Neapstrādājiet sasalušus augļus ar kauliņiem vai sēklām.
- Ja pamanāt, ka rokturis sakarst (vairāk nekā par 50 °C/122 °F), atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist vismaz 60 minūtes.
- Trokšņa līmenis: Lc=79 dB (A)

Drošības sistēma

Virtuves kombaina piederums ir aprīkots ar iebūvētu drošības sistēmu. Tā nodrošina, ka ierīci varat ieslēgt tikai tad, ja tā ir pareizi salikta. Informāciju, kā pareizi salikt ierīci, lasiet nodaļas „Ierīces lietošana” sadaļā „Mīcīšanas piederumi”, „Abpusējās smalcināšanas/šķēlēšanas disks” un „Pārtikas griezejs”.

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.

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 ļaujiet tām atdzist (maks. temperatūra 80 °C/175 °F).
- 2 Ja izmantojat rokas blenderi vai smalcinātāju, pirms lielu sastāvdaļu apstrādes sagrieziet tās aptuveni 2 cm lielos gabaliņos. Ja virtuves kombainu izmantojat ar smalcināšanas/šķēlēšanas disku vai pārtikas griezēju, sagrieziet sastāvdaļas tādos gabalos, kas ietilpst padevējcaurulē. Nodrošiniet, lai gabali nebūtu pārāk lieli un neiestrēgtu caurulē.
- 3 Salieciet ierīci pareizi.

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.	Turbo režīms
Zīdaiņu ēdiens, zupas un mērces	100–400 ml	60 sek.	15–20
Mīklas	100–500 ml	60 sek.	15–20
Kokteiļi	100–1000 ml	60 sek.	15–20

- 2 Pievienojiet blendera kātu pie motora daļas (atskan klikšķis) (Zīm. 2).
- 3 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
- 4 Asmens vairogam ir jābūt pilnībā iegremdētam produktu masā.
- 5 Lai ierīce darbotos, nospiediet un turiet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu vai turbo pogu (Zīm. 3).
 - Nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, ātrumu varat regulēt ar ātruma izvēles ripu. Jo lielāks ātrums, jo īsāks ir nepieciešamais apstrādes laiks.
 - Ātrumu izvēles ripas iestatījumi ir no 1 (mazs ātrums) līdz 20 (liels ātrums).
 - Kad izmantojat turbo ātruma pogu, ierīce darbojas ar maksimālu ātrumu. Tādā gadījumā jūs nevarat regulēt ātrumu ar ātruma izvēles ripu.
- 6 Lēnām kustiniet ierīci augšup, lejup un pa apli, lai sajauktu sastāvdaļas (Zīm. 4).

Kompakts smalcinātājs

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

Ievērojiet piesardzību, rīkojoties ar smalcinātāja asmeni, jo tā griešanas malas ir ļoti asas. Ievērojiet īpašu piesardzību, izņemot asmeni no smalcinātāja trauka, iztukšojot smalcinātāja trauku un tīrīšanas laikā.

levērībai! Neapstrādājiet vairāk par vienu porciju vienā reizē. Ļaujiet ierīcei piecas minūtes atdzist pirms turpināt gatavošanu.

Piezīme. Sagrieziet lielas sastāvdaļas aptuveni 2 cm lielos gabaliņos, pirms to apstrādes.

1 Ielieciet smalcināšanas asmeni smalcināšanas traukā (Zīm. 5).

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	100 g	5 x 1 sek.	5
Olas	2	5 x 1 sek.	5
Gaļa	120 g (maks.)	5 sek.	turbo
Garšaugi	20 g	5 x 1 sek.	10–15
Zemesrieksti un mandeles	100 g	20 sek.	turbo
Ķiploks	50 g	5 x 1 sek.	turbo
Parmezāna siers	50–100 g (maks.)	15 sek.	turbo

3 Uzlieciet smalcinātāja traukam vāku (Zīm. 6).

4 Nostipriniet motora bloku uz smalcināšanas trauka (atskan klikšķis) (Zīm. 7).

5 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

6 Lai ierīce darbotos, nospiediet un turiet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu vai turbo ātruma pogu.

- Nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, ātrumu varat regulēt ar ātruma izvēles ripu. Jo lielāks ātrums, jo īsāks ir nepieciešamais apstrādes laiks.
- Ātrumu izvēles ripas iestatījumi ir no 1 (mazs ātrums) līdz 20 (liels ātrums).
- Kad izmantojat turbo ātruma pogu, ierīce darbojas ar maksimālu ātrumu. Tādā gadījumā jūs nevarat regulēt ātrumu ar ātruma izvēles ripu.

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

Virtuves kombains

Mīcīšanas piederumi

Mīcīšanas piederums ir paredzēts makaronu mīklas un cepumu masas mīcīšanai.

1 Ievietojiet mīcīšanas piederumu virtuves kombaina traukā. (Zīm. 8)

2 Ielieciet bļodā produktus.

Ieteicamos daudzumus un apstrādes ilgumus skatiet tabulā tālāk.

Padoms. Lai sasniegtu labāku rezultātu, vispirms traukā ievietojiet šķidrās sastāvdaļas un pēc tam — sausās.

Mīcīšanas daudzums, apstrādes ilgums un ātruma iestatījumi

Recepte	Miltu daudzums	Apstrādes ilgums	Ātrums
Makaronu mīkla	500 g	60 sek.	Turbo režīms
Kūku mīkla	200 g	60 sek.	Turbo režīms

3 Uzlieciet traukam vāku (1). Pagrieziet vāku pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam (2), lai to nofiksētu. (Zīm. 9)

4 Nostipriniet motora bloku uz blōdas vāka (atskan klikšķis) (Zīm. 10).

5 Ielieciet bīdni padēvējcaurulē.

Piezīme. Bīdnis novērs izšļakstīšanos.

6 Lai ierīce darbotos, nospiediet un turiet turbo pogu. (Zīm. 11)

Kad izmantojat turbo ātruma pogu, ierīce darbojas ar maksimālu ātrumu. Tādā gadījumā jūs nevarat regulēt ātrumu ar ātruma izvēles ripu.

Piezīme. Pēc vienas sastāvdaļas samīcīšanas vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 30 minūtes.

7 Pēc apstrādes nospiediet motora bloka atlaišanas pogu (1) un noņemiet motora bloku no virtuves kombaina vāka (2). (Zīm. 12)

8 Pagrieziet vāku pulksteņrādītāju kustības virzienā (1) un noņemiet trauku (2). (Zīm. 13)

Abpusējs smalcināšanas/šķēlēšanas disks

Abpusējais smalcināšanas/šķēlēšanas disks ir paredzēts dārzeņu, piemēram, gurķu, burkānu, kartupeļu, puravu un sīpolu, kā arī dažu sieru smalcināšanai vai griešanai šķēlēs. Vienkārši pagrieziet disku, lai pārslēgtu abas diska funkcijas.

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

Diska griešanas malas ir ļoti asas. Nepieskarieties tām.

1 Ievietojiet rīka turētāju virtuves kombaina traukā (Zīm. 14).

2 Novietojiet abpusējās smalcināšanas/šķēlēšanas disku uz rīka turētāja ar vajadzīgo pusi uz augšu (Zīm. 15).

3 Uzlieciet blōdai vāku (1). Pagrieziet vāku pretēji pulksteņa rādītāja virzienam (2), lai to nofiksētu (atskan klikšķis) (Zīm. 16).

4 Ielieciet produktus padēvējcaurulē.

- Lielos produktu gabalus sagrieziet mazākus, lai tie ievietotos padēvējcaurulē.
- Lai iegūtu labākus rezultātus, vienmērīgi piepildiet produktu padēvējcauruli.
- Apstrādājot lielu daudzumu produktu, sadaliet to nelielās porcijās un iztukšojiet blōdu pēc katras porcijas apstrādes.
- Lai sasalcinātu sieru, piemēram, Parmezāna, Gaudas vai Ementāles sieru, tas pirms tam jāatdzesē ledusskapī.

5 Nostipriniet motora bloku uz blōdas vāka (atskan klikšķis) (Zīm. 17).

6 Viegli iespiediet sastāvdaļas ar bīdni padēvējcaurulē.

7 Lai ierīce darbotos, nospiediet un turiet turbo ātruma pogu (Zīm. 18).

- Kad izmantojat turbo ātruma pogu, ierīce darbojas ar maksimālu ātrumu. Tādā gadījumā jūs nevarat regulēt ātrumu ar ātruma izvēles ripu.

8 Viegli iespiediet produktus ar bīdni padēvējcaurulē.

9 Pēc apstrādes nospiediet motora bloka atlaišanas pogu (1) un noņemiet motora bloku no virtuves kombaina vāka (2). (Zīm. 12)

10 Pagrieziet vāku pulksteņrādītāju kustības virzienā (1) un noņemiet trauku (2). (Zīm. 19)

Pārtikas griezējs

Pārtikas griezējs ir paredzēts svaigu un pagatavotu dārzeņu un augļu griešanai mazos gabaliņos.

Neapstrādājiet cietas sastāvdaļas, piemēram, augļus ar kauliņiem, gaļu ar kauliem vai sasalušas sastāvdaļas. Tās var bloķēt vai sabojāt pārtikas griezēju.

Padoms. Ja vēlaties apstrādāt dažādas sastāvdaļas un starpposmā netīrīt pārtikas griezēju, vienmēr sāciet ar mīkstākajām sastāvdaļām. Piemēram, augļu salātus pagatavojiet, vispirms sagriežot banānus, pēc tam mango un beigās — ābolus.

1 Novietojiet pārtikas griezēju uz trauka (1) un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam (2), lai nostiprinātu. (Zīm. 20)

2 Piestipriniet pārtikas griezēja asmeni tā, lai pārtikas griezēja logotips būtu vērsts uz augšu (Zīm. 21).

Pārtikas griezēja asmens griešanas malas un režģis ir ļoti ass, tāpēc rīkojieties uzmanīgi.

3 Uzlieciet traukam vāku (1). Pagrieziet vāku pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam (2), lai to nofiksētu. (Zīm. 22)

4 Nostipriniet motora bloku uz blodas vāka (atskan klikšķis) (Zīm. 23).

Piezīme. Ja tas ar klikšķi nefiksējas vietā, pārbaudiet, vai pārtikas griezēja asmens ir novietots pareizi un pārtikas griezējs ir salikts pareizi.

5 Ielieciet produktus padevējcaurulē.

Tabulā tālāk skatiet norādīto ieteicamo daudzumu.

- Lielus sastāvdaļu gabalus sagrieziet mazākos, lai tos varētu ielikt padevējcaurulē.
- Ja jāapstrādā liels daudzums sastāvdaļu, apstrādājiet tās mazos daudzumos (maks. 250 g) un viegli sakratiet trauku, lai izlīdzinātu sagrieztu sastāvdaļu izvietošanu traukā. Kad ir apstrādāti 500 g sastāvdaļu, iztukšojiet trauku.

Pārtikas griezēja daudzumi

Gatavošanas sastāvdaļas		Maks. daudzums	
Kartupeļi		500 g	
Burkāni		500 g	
Bietes		500 g	
Selerijas		500 g	

Neapstrādāta sastāvdaļa	Maks. daudzums	Neapstrādāta sastāvdaļa	Maks. daudzums
Kartupeļi	500 g	Pipari	500 g
Burkāni	500 g	Tomāti	500 g
Bietes	500 g	Selerijas	500 g
Kabači	500 g	Āboli	500 g

Neapstrādāta sastāvdaļa	Maks. daudzums	Neapstrādāta sastāvdaļa	Maks. daudzums
Gurķis	500 g	Mango	500 g
Ķirbji	500 g	Bumbieri	500 g
Baklažāns	500 g	Banāni	500 g
Kolrābis	500 g		

6 Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet un turiet turbo pogu. (Zīm. 24)

Kad izmantojat turbo ātruma pogu, ierīce darbojas ar maksimālu ātrumu. Tādā gadījumā jūs nevarat regulēt ātrumu ar ātruma izvēles ripu.

7 Viegli iespiediet produktus ar bīdni padevējcaurulē.

Piezīme. Ja sastāvdaļas iestrēgst, atvienojiet ierīci no elektrotīkla, atvienojiet motora bloku, atveriet vāku, pagriežot to pulksteņrādītāju kustības virzienā, un izņemiet padevējcaurulē iestrēgušās sastāvdaļas.

8 Pēc apstrādes nospiediet motora bloka atlaišanas pogu (1) un noņemiet motora bloku no virtuves kombaina vāka (2). (Zīm. 12)

Pēc apstrādes vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 30 minūtes.

9 Pagrieziet vāku pulksteņrādītāju kustības virzienā (1) un noņemiet trauku (2) (Zīm. 25).

10 Noņemiet pārtikas smalcinātāja asmeni. Pēc tam izmantojiet speciālo komplektācijā iekļauto bīdni, lai bīdītu trauka režģi iestrēgušās sastāvdaļas. (Zīm. 26)

11 Atvienojiet pārtikas smalcinātāju, pagriežot to pulksteņrādītāju kustības virzienā (1), un noņemiet to no trauka (2). Pēc tam iztukšojiet trauku. (Zīm. 27)

Tīrīšana (Zīm. 28)

Neiegremdējiet motora bloku, smalcinātāja vāku un virtuves kombaina vāku ūdenī, kā arī neskalojiet tos krāna ūdenī. Šo daļu tīrīšanai izmantojiet mitru drānu (Zīm. 29).

Ierīces tīrīšanai nekādā gadījumā nelietojiet skrāpjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai agresīvus šķīdumus, piemēram, benzīnu vai acetonu.

Tīriet asmeņus, pārtikas smalcinātāju un abpusējās smalcināšanas/šķēlēšanas disku ļoti uzmanīgi. To griešanas malas ir ļoti asas.

1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

2 Lai noņemtu izmantoto piederumu, nospiediet atbrīvošanas pogu uz motora bloka.

3 Izjauciet piederumu.

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

4 Turpmākos norādījumus skatiet tīrīšanas tabulā.

Ja blendera kātu tīrāt izlietnē, pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet motora bloku.

Padoms. Lai veiktu blendera kātu ātru tīrīšanu, ielejiet krūkā siltu ūdeni un nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa, ielieciet blendera kātu un darbiniet ierīci apmēram 10 sekundes.

Padoms. Lai ērti tīrītu pārtikas griezēju, ar komplektācijā iekļauto bīdni izbīdīet atlikušās sastāvdaļas.

Piederumu pasūtīšana

Ja nepieciešams nomainīt kādu piederumu vai vēlaties iegādāties papildu piederumus, dodieties pie Philips izplatītāja vai apmeklējiet tīmekļa vietni www.philips.com/shop. Ja ir problēmas ar piederumu iegādi, sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Pieejamie piederumi

Piederums	Servisa koda numurs
Īpaši lielā smalcinātāja vāks	4203 035 95661
Īpaši lielā smalcinātāja trauks	4203 035 95671
Īpaši lielā smalcinātāja asmeņi*	4203 035 95681
Krūka ar vāku	4203 035 95731
Bīdnis pārtikas griezēja režģa tīrīšanai	4203 035 97121
Neslīdošs virtuves kombaina trauka gredzens	4203 035 97131

* Ieskaitot aizsargvāku

Vide

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet pārstrādei oficiālā savākšanas punktā. Tādā veidā jūs palīdzēsīt saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 30).

Garantija un apkope

Ja nepieciešama apkope, informācija vai palīdzība, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī. Tā tālruna 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 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?	Ja izmantojat rokas blenderi vai smalcinātāju, pirms lielu sastāvdaļu apstrādes sagrieziet tās aptuveni 2 cm lielos gabaliņos. Ja izmantojat virtuves kombainu ar smalcināšanas/šķēlēšanas disku vai pārtikas griezēju, sagrieziet sastāvdaļas gabaliņos, kas ietilpst padevējcaurulē.
Vai ierīcē var apstrādāt ļoti cietas sastāvdaļas?	Varat smalcināt nelielus cietu sastāvdaļu, piemēram, Parmezāna siera vai šokolādes, apjomus. Ļoti cietu sastāvdaļu, piemēram, kaulu, augļu ar kauliņiem, sasalušas pārtikas vai ledus, apstrāde var sabojāt ierīci.

Jautājums	Atbilde
Kāpēc ierīce pēkšņi pārstāj strādāt?	Atsevišķas cietās sastāvdaļas var nobloķēt asmeņus. Atlaidiet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, atdaliet motora bloku un izņemiet sastāvdaļas, kas bloķē asmeņus.
Virtuves kombaina vākam nevaru pievienot motora bloku. Kā rīkoties?	Pārbaudiet, vai pārtikas griezēja asmens ir piestiprināts tā, lai logotips būtu vērsts uz augšu. Pārbaudiet, vai pārtikas griezējs un vāks ir fiksēts savā vietā.
Nevaru atvienot virtuves kombaina vāku. Kā rīkoties?	Vīspirms ir jāatvieno motora bloks, nospiežot atvienošanas pogu. Pēc tam varat atvienot virtuves kombaina vāku, pagriežot to pulksteņrādītāju kustības virzienā.

Receptes

Pankūku pildījums

Sastāvdaļas:

- 120 g medus
- 100 g žāvētu plūmju

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

Dārzeņu salāti

Sastāvdaļas:

- 350 g kartupeļu
- 150 g burkānu
- 150g selerijas
- 150 g zaļo zirņu
- 100 g marinētu dārzeņu
- 150 g majonēzes
- 3 olas
- 2 tējkarotes etiķa
- Sāls un pipari

- 1 Vāriet olas aptuveni 12 minūtes un atdzesējiet tās.
- 2 Nomizojiet kartupeļus, burkānus, seleriju un sagrieziet gabaliņos, kādus var ievietot padevējcaurulē. Pēc tam izmantojiet pārtikas griezēju, lai sagrieztu sastāvdaļas.
- 3 Vāriet sagrieztos dārzeņus un zaļos zirņus sālsūdenī aptuveni 10–15 min.
- 4 Sagrieziet marinētos dārzeņus un uzvārītās olas ar pārtikas griezēju. Pirms olu griešanas notīriet pārtikas griezēja režģi.
- 5 Atdzesējiet pagatavotos dārzeņus līdz istabas temperatūrai un sajauciet tos ar sagrieztajiem marinētajiem dārzeņiem un olām. Pēc tam pievienojiet majonēzi, etiķi un piparus un uzmanīgi sajauciet sastāvdaļas.

Padoms. Salātus varat pasniegt ar dažādiem gaļas vai zivs ēdieniem vai arī izmantot, lai pildītu tomātus vai ietītu šķiņķa šķēlītēs.

Augļu salāti

Sastāvdaļas:

- 2 banāni
- 2 āboli
- 1 mango
- No viena apelsīna izspiesta sula
- No pus citrona izspiesta sula
- 20 ml ķiršu liķiera

1 Nomizojiet banānu.

2 Nomizojiet ābolu, sagriežiet to 4 daļās un izņemiet serdi un sēklas.

3 Nomizojiet mango un izņemiet serdi.

4 Sagriežiet visus augļus, izmantojot pārtikas griezēju. Sāciet ar vismīkstākajiem augļiem un turpiniet ar cietākajiem.

5 Sajauciet salātus ar apelsīnu un citronu sulu, kā arī ķiršu liķieri.

Padoms. Turiet augļu salātus ledusskapī aptuveni 1 stundu un pasniedziet ar putukrējumu un piparmētru lapiņu.

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 Pierścień szybkości
- 2 Wyłącznik
- 3 Przycisk turbo
- 4 Część silnikowa
- 5 Przycisk zwalniający
- 6 Końcówka blendera ze zintegrowaną częścią tnącą
- 7 Nasadka zabezpieczająca

Robot kuchenny

- 8 Popychacz
- 9 Pokrywka pojemnika robota kuchennego
- 10 Część tnąca przystawki do krojenia w kostkę
- 11 Przystawka do krojenia w kostkę
- 12 Popychacz do czyszczenia kratki przystawki do krojenia w kostkę
- 13 Pojemnik robota kuchennego
- 14 Uchwyt na akcesoria do tarczy
- 15 Końcówka do wyrabiania ciasta
- 16 Dwustronna tarcza do szatkowania/krojenia

Dzbanek

- 17 Dzbanek
- 18 Pokrywka dzbanka

Niewielki rozdrabniacz

- 19 Pojemnik rozdrabniacza
- 20 Część tnąca rozdrabniacza
- 21 Pokrywka 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, pokrywy rozdrabniacza ani pokrywy robota kuchennego w wodzie bądź innym płynie ani nie opłukuj ich pod bieżącą wodą. Do czyszczenia tych części używaj tylko 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.
- Nie dotykaj ostrzy zintegrowanej części tnącej końcówki blendera. Jest to szczególnie niebezpieczne, kiedy końcówka blendera jest podłączona do części silnikowej. Ostrza są bardzo ostre.
- Nigdy nie używaj części tnącej bez pojemnika rozdrabniacza.
- Uszkodzone urządzenie zawsze wymieniaj na oryginalne. W przeciwnym razie gwarancja straci ważność.

- 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.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Staraj się unikać rozpryskiwania zawartości podczas miksowania gorących składników.
- Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie wypychaj produktów do otworu na produkty palcami lub przy użyciu innych przedmiotów (np. łyżki). W tym celu używaj wyłącznie popychacza.
- Żadne akcesoria nie są odpowiednie do użytku w kuchenie mikrofalowej.
- Zachowaj ostrożność podczas dotykania i czyszczenia części tnących i dwustronnej tarczy do szatkowania/krojenia. Ich ostrza są bardzo ostre. Zachowaj szczególną ostrożność podczas ich mycia oraz w trakcie opróżniania pojemnika rozdrabniacza i pojemnika robota kuchennego.
- W przypadku zablokowania części tnących przed usunięciem składników, które je blokują, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

Uwaga

- Wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci elektrycznej przed rozpoczęciem montażu, demontażu i czyszczenia oraz na czas przechowywania.
- 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. Używanie go w profesjonalnych lub półprofesjonalnych punktach gastronomicznych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w takich przypadkach.
- Część silnikową trzymaj z dala od źródeł ciepła, ognia i wilgoci. Nie dopuszczaj do jej zabrudzenia.
- Nigdy nie napełniaj dzbanka, pojemnika rozdrabniacza ani pojemnika robota kuchennego składnikami o temperaturze wyższej niż 80°C.
- Nie przekraczaj ilości składników ani czasów przygotowania podanych w tabelach.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu zawartości oznaczonego na pojemniku rozdrabniacza i pojemniku robota kuchennego.
- Miksować można tylko składniki wymienione w tabelach, które podają ilości składników i czasy przygotowania oraz odnoszą się do odpowiednich akcesoriów. Nie miksuj mrożonego jedzenia ani owoców z pestkami.
- Jeśli zauważysz, że uchwyt mocno się nagrzał (jego temperatura wynosi powyżej 50°C), wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i odczekaj przynajmniej 60 minut, aż ostygnie.
- Poziom hałas: L_c = 79 dB (A).

System bezpieczeństwa

Akcesorium do robota kuchennego jest wyposażone we wbudowany system bezpieczeństwa, dzięki któremu urządzenie można włączyć tylko wtedy, gdy zostało poprawnie złożone. Aby poprawnie złożyć urządzenie, zapoznaj się z częściami „Końcówka do wyrabiania ciasta”, „Dwustronna tarcza do szatkowania/krojenia” i „Przystawka do krojenia w kostkę” w rozdziale „Zasady używania”.

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.

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 rozpoczęciem miksowania gorących składników przy użyciu urządzenia odczekaj, aż ostygną (maksymalna temperatura to 80°C).
- 2 W przypadku korzystania z blendera ręcznego lub rozdrabniacza przed rozpoczęciem miksowania dużych składników pokrój je w kostkę o wielkości ok. 2 cm. W przypadku korzystania z robota kuchennego z tarczą do szatkowania/krojenia lub przystawką do krojenia w kostkę pokrój składniki na kawałki mieszczące się w otworze na produkty. Kawałki nie powinny być zbyt duże, gdyż w przeciwnym razie mogą utknąć w otworze.
- 3 Poprawnie złóż urządzenie.

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	Turbo
Potrawy dla niemowląt, zupy i sosy	100–400 ml	60 s	15–20
Rzadkie ciasto	100–500 ml	60 s	15–20
Koktajle i napoje miksowane	100–1000 ml	60 s	15–20

- 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.
- 5 Naciśnij i przytrzymaj wyłącznik lub przycisk Turbo, aby uruchomić urządzenie (rys. 3).
 - Po użyciu wyłącznika można dostosować szybkość za pomocą pierścienia regulacji szybkości. Im wyższa szybkość, tym krótszy czas przetwarzania.
 - Pierścień szybkości ma ustawienia od 1 (mała szybkość) do 20 (duża szybkość).
 - W przypadku używania przycisku Turbo urządzenie działa z maksymalną szybkością. Nie można wtedy regulować szybkości za pomocą pierścienia.
- 6 Wykonuj urządzeniem powolne ruchy w górę i w dół oraz ruchy okrężne, aby zmiksować składniki (rys. 4).

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: Nie miksuj bez przerwy więcej niż 1 porcję. Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj 5 minut, aż ochłodzi się.

Uwaga: Przed rozpoczęciem miksowania dużych składników pokrój je w kostkę o wielkości ok. 2 cm.

1 Włóż część tnącą do pojemnika rozdrabniacza (rys. 5).

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	100 g	5 × 1 s	5
Jajka	2	5 × 1 s	5
Mięso	120 g (maks.)	5 s	Turbo
Zioła	20 g	5 × 1 s	10–15
Orzechy i migdały	100 g	20 s	Turbo
Czosnek	50 g	5 × 1 s	Turbo
Ser parmezan	50–100 g (maks.)	15 s	Turbo

3 Załóż pokrywkę na pojemnik rozdrabniacza (rys. 6).

4 Przymocuj część silnikową do pokrywki rozdrabniacza (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 7).

5 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

6 Naciśnij i przytrzymaj wyłącznik lub przycisk Turbo, aby uruchomić urządzenie.

- Po użyciu wyłącznika można dostosować szybkość za pomocą pierścienia regulacji szybkości. Im wyższa szybkość, tym krótszy czas przetwarzania.
- Pierścień szybkości ma ustawienia od 1 (mała szybkość) do 20 (duża szybkość).
- W przypadku używania przycisku Turbo urządzenie działa z maksymalną szybkością. Nie można wtedy regulować szybkości za pomocą pierścienia.

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

Robot kuchenny

Kończówka do wyrabiania ciasta

Kończówka do wyrabiania ciasta jest przeznaczona do wyrabiania masy na makaron i ciasto.

1 Umieść kończówkę do wyrabiania ciasta w pojemniku robota kuchennego. (rys. 8)

2 Włóż składniki do pojemnika.

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

Wskazówka: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, najpierw umieść w pojemniku składniki płynne, a następnie dodaj składniki suche.

Ilości, czas miksowania i ustawienia szybkości

Przepis	Ilość mąki	Czas	Szybkość
Ciasto na makaron	500 g	60 s	Turbo
Ciasto	200 g	60 s	Turbo

3 Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w lewo (2), aby ją dokręcić. (rys. 9)**4 Zamocuj część silnikową do pokrywki pojemnika (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 10).****5 Umieść popychacz w otworze na produkty.**

Uwaga: Użycie popychacza zapobiega rozpryskiwaniu zawartości.

6 Naciśnij i przytrzymaj przycisk Turbo, aby uruchomić urządzenie. (rys. 11)

W przypadku używania przycisku Turbo urządzenie działa z maksymalną szybkością. Nie można wtedy regulować szybkości za pomocą pierścienia.

Uwaga: Po wyrobieniu jednej porcji ciasta zawsze odczekaj 30 minut, aż urządzenie ostygnie.

7 Po zakończeniu miksowania naciśnij przycisk zwalniający na części silnikowej (1) i wyjmij część silnikową z pokrywki robota kuchennego (2). (rys. 12)**8 Obróć pokrywkę w prawo (1) i zdejmij ją z pojemnika (2). (rys. 13)****Dwustronna tarcza do szatkowania/krojenia**

Dwustronna tarcza do szatkowania/krojenia jest przeznaczona do krojenia i szatkowania warzyw, takich jak ogórki, marchew, ziemniaki, por i cebula, oraz niektórych rodzajów sera. Wystarczy obrócić tarczę, aby skorzystać z odpowiedniej funkcji.

Nigdy nie używaj tarczy do przetwarzania bardzo twardych składników, takich jak kostki lodu.

Krawędzie tnące tarczy są bardzo ostre. Nie dotykaj ich!

1 Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku robota kuchennego (rys. 14).**2 Umieść dwustronną tarczę do szatkowania/krojenia na uchwycie, odpowiednią stroną skierowaną ku górze (rys. 15).****3 Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w lewo (2), aby ją dokręcić (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 16).****4 Włóż składniki do otworu na produkty.**

- Potnij większe składniki na mniejsze kawałki, aby zmieściły się w otworze na produkty.
- Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, wkładaj produkty do otworu stopniowo.
- W przypadku dużej ilości składników miksuj jednorazowo małe porcje i opróżniaj pojemnik po każdej porcji.
- Aby trzeć ser, np. parmezan, goudę lub ementaler, należy go wcześniej włożyć do lodówki.

5 Zamocuj część silnikową do pokrywki pojemnika (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 17).**6 Przyciśnij popychacz do produktów znajdujących się w otworze na produkty.****7 Naciśnij i przytrzymaj przycisk Turbo, aby uruchomić urządzenie (rys. 18).**

- W przypadku używania przycisku Turbo urządzenie działa z maksymalną szybkością. Nie można wtedy regulować szybkości za pomocą pierścienia.

- 8** Popchnij lekko popychaczem produkty znajdujące się w otworze na produkty.
- 9** Po zakończeniu miksowania naciśnij przycisk zwalniający na części silnikowej (1) i wyjmij część silnikową z pokrywki robota kuchennego (2). (rys. 12)
- 10** Obróć pokrywkę w prawo (1) i zdejmij ją z pojemnika (2). (rys. 19)

Przystawka do krojenia w kostkę

Przystawka do krojenia w kostkę jest przeznaczona do surowych i gotowanych warzyw, a także owoców.

Nie miksuj twardych składników, takich jak owoce z pestkami, mięso z kośćmi czy produkty mrożone. Mogą one doprowadzić do zablokowania i uszkodzenia przystawki do krojenia w kostkę.

Wskazówka: Jeśli zamierzasz miksować różne składniki bez czyszczenia przystawki do krojenia w kostkę, zawsze zaczynaj od najbardziej miękkich składników. Na przykład podczas przygotowywania sałatki owocowej zacznij od bananów, potem zmiksuj mango, a na końcu jabłka.

- 1** Umieść przystawkę do krojenia w kostkę na pojemniku (1) i obróć w lewo, aby ją zamocować (2). (rys. 20)
- 2** Zamocuj część tnącą na przystawce do krojenia w kostkę. Logo na części tnącej powinno być skierowane ku górze (rys. 21).

Ostrza części tnącej przystawki do krojenia w kostkę oraz kratka są bardzo ostre i należy się z nimi obchodzić ostrożnie.

- 3** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w lewo (2), aby ją dokręcić. (rys. 22)
- 4** Zamocuj część silnikową do pokrywki pojemnika (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 23).

Uwaga: Jeśli nie usłyszysz „kliknięcia”, sprawdź, czy część tnąca przystawki do krojenia w kostkę jest ustawiona we właściwej pozycji i czy przystawka do krojenia w kostkę została prawidłowo zamontowana.

- 5** Włóż składniki do otworu na produkty.

W poniższej tabeli znajdziesz zalecane ilości składników.

- Potnij duże składniki na kawałki, aby bez problemu zmieściły się w otworze na produkty.
- W przypadku dużej ilości składników miksuj jednorazowo małe porcje (maks. 250 g) i lekko potrząśnij pojemnikiem, aby rozprzecznić składniki. Opróżnij pojemnik po zmiksowaniu 500 g.

Ilości w przypadku przystawki do krojenia w kostkę

Gotowane składniki	Maks. ilość
Ziemniaki	500 g
Marchew	500 g
Buraki	500 g
Seler	500 g

Surowy składnik	Maks. ilość	Surowy składnik	Maks. ilość
Ziemniaki	500 g	Papryka	500 g
Marchew	500 g	Pomidory	500 g

Surowy składnik	Maks. ilość	Surowy składnik	Maks. ilość
Buraki	500 g	Seler	500 g
Cukinia	500 g	Jabłka	500 g
Ogórki	500 g	Mango	500 g
Dynia	500 g	Gruszki	500 g
Bakłażany	500 g	Banany	500 g
Kalarepa	500 g		

6 Naciśnij i przytrzymaj przycisk Turbo, aby uruchomić urządzenie. (rys. 24)

W przypadku używania przycisku Turbo urządzenie działa z maksymalną szybkością. Nie można wtedy regulować szybkości za pomocą pierścienia.

7 Popchnij lekko popychaczem produkty znajdujące się w otworze na produkty.

Uwaga: W przypadku zablokowania się składników wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego, odłącz część silnikową, otwórz pokrywkę, obracając ją w prawo, i wyjmij składniki, które utknęły w otworze na produkty.

8 Po zakończeniu miksowania naciśnij przycisk zwalniający na części silnikowej (1) i wyjmij część silnikową z pokrywki robota kuchennego (2). (rys. 12)

Po zakończeniu miksowania zawsze odczekaj 30 minut, aż urządzenie ostygnie.

9 Obróć pokrywkę w prawo (1) i zdejmij ją z pojemnika (2) (rys. 25).

10 Zdejmij część tnącą przystawki do krojenia w kostkę. Następnie przy użyciu specjalnego popychacza dołączonego do zestawu przepchnij składniki, które utknęły w tarczy, do pojemnika. (rys. 26)

11 Odłącz przystawkę do krojenia w kostkę, obracając ją w prawo (1), i zdejmij ją z pojemnika (2). Następnie opróżnij pojemnik. (rys. 27)

Czyszczenie (rys. 28)

Nie zanurzaj części silnikowej, pokrywki rozdrabniacza ani pokrywki robota kuchennego w wodzie ani nie opłukuj ich pod bieżącą wodą. Czyść je przy użyciu wilgotnej szmatki (rys. 29).

Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj czyścików, środków ściernych ani żrących płynów, takich jak benzyna lub aceton.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas czyszczenia części tnących, przystawki do krojenia w kostkę i dwustronnej tarczy do szatkowania/krojenia. Ich ostrza są bardzo ostre.

1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

2 Naciśnij przycisk zwalniający na części silnikowej, aby zdjąć używaną końcówkę.

3 Odłącz końcówkę.

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

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

Przed przystąpieniem do czyszczenia końcówki blendera w zlewie zawsze odłącz część silnikową.

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

Wskazówka: W celu łatwiejszego czyszczenia przystawki do krojenia w kostkę usuń wszystkie pozostałe składniki przy użyciu popychacza dołączanego do zestawu.

Zamawianie akcesoriów

Aby dokonać wymiany akcesorium lub nabyć dodatkowe akcesoria, należy skontaktować się ze sprzedawcą produktów firmy Philips lub odwiedzić stronę internetową www.philips.com/shop. W przypadku trudności z zakupem akcesoriów należy skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips.

Dostępne akcesoria

Akcesoria	Numer produktu
Pojemnik rozdrabniacza XL	4203 035 95661
Pojemnik rozdrabniacza XL	4203 035 95671
Część tnąca rozdrabniacza XL*	4203 035 95681
Dzbanek z pokrywką	4203 035 95731
Popychacz do czyszczenia kratki przystawki do krojenia w kostkę	4203 035 97121
Pierścień antypoślizgowy do pojemnika robota kuchennego	4203 035 97131

*Nasadka zabezpieczająca w zestawie

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. 30).

Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy oraz w przypadku jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Numer telefonu znajduje się na ulotce gwarancyjnej. Jeśli w kraju zamieszkania użytkownika nie ma takiego centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

Często zadawane pytania

Pytanie	Odpowiedź
Urządzenie wydziela nieprzyjemny zapach, bardzo się nagrzewa lub dymi. Co należy zrobić?	Urządzenie może wydzielać nieprzyjemny zapach lub dymić, jeśli było zbyt długo używane. Wyłącz urządzenie i odczekaj 60 minut, aż ostygnie. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips.
Czy można miksować składniki o temperaturze wrzenia?	Przed miksowaniem należy odczekać, aż składniki ostygną do temperatury około 80°C.

Pytanie	Odpowiedź
Jaka powinna być wielkość składników przed rozpoczęciem miksowania?	W przypadku korzystania z blendera ręcznego lub rozdrabniacza przed rozpoczęciem miksowania dużych składników pokrój je w kostkę o wielkości ok. 2 cm. W przypadku korzystania z robota kuchennego z tarczą do szatkowania/krojenia lub przystawką do krojenia w kostkę potnij składniki na kawałki, aby bez problemu zmieściły się w otworze na produkty.
Czy w urządzeniu można miksować twarde składniki?	Można posiekać niewielkie ilości twardych składników, takich jak parmezan czy czekolada. Miksowanie bardzo twardych składników, takich jak kości, owoce z pestkami, mrożone jedzenie czy kostki lodu, może spowodować uszkodzenie urządzenia.
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.
Nie można zamocować części silnikowej na pokrywce robota kuchennego. Co należy zrobić?	Sprawdź, czy logo części tnącej przystawki do krojenia w kostkę jest skierowane ku górze. Sprawdź, czy przystawka do krojenia w kostkę i pokrywka są zablokowane w odpowiedniej pozycji.
Nie można zdjąć pokrywki robota kuchennego. Co należy zrobić?	Najpierw trzeba odłączyć część silnikową przez naciśnięcie przycisku zwalnającego. Następnie można zdjąć pokrywkę robota kuchennego, obracając ją w prawo.

Przepisy

Nadzienie 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 XL i polej je miodem.
- 3 Naciśnij przycisk turbo i siekaj przez 5 sekund.

Salatka warzywna

Składniki:

- 350 g ziemniaków
- 150 g marchwi
- 150 g selera
- 150 g zielonego groszku
- 100 g pikli
- 150 g majonezu
- 3 jaja
- 2 łyżki octu
- Sól i pieprz

- 1 Gotuj jajka przez ok. 12 minut i zaczekaj, aż ostygną.
- 2 Obierz ziemniaki, marchew i seler, a następnie pokrój je na kawałki mieszczące się w otworze na produkty. Użyj przystawki do krojenia w kostkę, aby nadać składnikom odpowiedni kształt.
- 3 Gotuj warzywa pokrojone w kostkę we wrzącej, osolonej wodzie przez ok. 10–15 minut.

- 4** Pokrój pikle i ugotowane jajka przy użyciu przystawki do krojenia w kostkę. Przed przystąpieniem do krojenia jajek wyczyść kratkę przystawki do krojenia w kostkę.
- 5** Zaczekaj, aż ugotowane warzywa ostygną do temperatury pokojowej, i wymieszaj je z pokrojonymi piklami i jajkami. Następnie dodaj majonez i ocet, przypraw pieprzem i delikatnie wymieszaj składniki.

Wskazówka: Do sałatki można dodać różne rodzaje mięsa lub ryb, a także wykorzystać ją jako nadzienie do pomidorów. Można ją również zawinąć w plasterki szynki.

Sałátka owocowa

Składniki:

- 2 banany
- 2 jabłka
- 1 mango
- sok z 1 pomarańczy
- sok z ½ cytryny
- 20 ml likieru Maraschino

- 1** Obierz banany.
- 2** Obierz jabłko, pokrój je na 4 części i usuń ogonek oraz gniazdo nasienne.
- 3** Obierz mango i wyjmij pestkę.
- 4** Pokrój wszystkie owoce przy użyciu przystawki do krojenia w kostkę. Zaczynij od najbardziej miękkich owoców, a następnie przejdź do twardszych.
- 5** Wymieszaj sałatkę z sokiem z pomarańczy i cytryny, a następnie dodaj likier Maraschino.

Wskazówka: Odstaw sałatkę owocową na godzinę do lodówki, a następnie podawaj z bitą śmietaną i liściem mięty.

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

Robot de bucătărie

- 8 Element de împingere
- 9 Capacul bolului robotului de bucătărie
- 10 Bloc tăietor cu accesoriu pentru tăiere în cuburi
- 11 Accesoriu pentru tăiere în cuburi
- 12 Împingător pentru curățarea grilei accesoriului de tăiere în cuburi
- 13 Bol robot
- 14 Suport de instrumente pentru disc
- 15 Accesoriu de frământare
- 16 Disc de radere/feliere cu două fețe

Cană

- 17 Cană
- 18 Capac cană

Tocător compact

- 19 Castron tocător
- 20 Bloc tăietor pentru tocat
- 21 Capac bol

Important

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

Pericol

- Nu scufundați niciodată blocul motor, capacul tocătorului și capacul robotului de bucătărie în apă sau în alt lichid și nici nu le clătiți sub jet de apă. Curățați aceste piese doar cu o lavetă umedă.

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.
- Evitați atingerea marginilor tăioase ale blocului tăietor integrat al accesoriului blender; în special dacă acesta este montat pe blocul motor. Marginile tăioase sunt foarte ascuțite.
- Nu utilizați niciodată blocul tăietor pentru tocat fără castronul tocătorului.
- Dacă aparatul este deteriorat, înlocuiți-l întotdeauna cu un model original, în caz contrar garanția dvs. nu mai este valabilă.

- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) 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 lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Aveți grijă să evitați stropirea atunci când procesați ingrediente fierbinți.
- Nu împingeți ingredientele prin tubul de alimentare cu degetele sau cu un obiect (cum ar fi o spatulă) în timp ce aparatul funcționează. În acest scop, utilizați numai împingătorul.
- Niciunul dintre accesorii nu poate fi utilizat în cuptorul cu microunde.
- Aveți foarte mare grijă atunci când manevrați sau curățați blocurile tăietoare și discul de radere/feliere cu două fețe. Marginile tăioase ale acestora sunt foarte ascuțite. Aveți grijă în special când le curățați și când golii castronul tocătorului și bolul robotului de bucătărie.
- Dacă blocul tăietor se blochează, scoateți aparatul din priză înainte de a îndepărta ingredientele care blochează blocurile tăietoare.

Precauție

- Opriiți aparatul și deconectați-l de la rețea înainte de a-l asambla, dezambla, depozita 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.
- Aparatul este conceput doar pentru utilizare casnică. Dacă este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semi-profesional, sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.
- Păstrați unitatea cu motor departe de surse de căldură, foc, umezeală și murdărie.
- Nu introduceți niciodată în bol, castronul tocătorului sau bolul robotului de bucătărie ingrediente cu temperatura de peste 80°C/175°F.
- Nu depășiți cantitățile maxime și timpii de preparare indicați în tabele.
- Nu depășiți semnele de nivel maxim de pe castronul tocătorului și bolul robotului de bucătărie.
- Procesati numai ingredientele enumerate în tabelele „Cantități și timp de procesare” aferente accesoriilor respectiv. Nu procesați alimente congelate sau fructe cu sâmburi.
- Dacă observați că mânerul devine fierbinte (peste 50°C/122°F), scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 60 de minute.
- Nivel de zgomot: Lc = 79 dB(A).

Sistem de siguranță

Accesorii robot de bucătărie este echipat cu un sistem de siguranță încorporat. Acest sistem de siguranță garantează că aparatul poate fi pornit numai dacă este asamblat corect. Pentru asamblarea corectă, citiți secțiunile „Accesorii de frământare”, „Disc de radere/feliere cu două fețe” și „Accesorii pentru tăiere în cuburi” din capitolul „Utilizarea aparatului”.

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.

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 cu aparatul (temperatura maximă 80°C/175°F).
- 2 Dacă utilizați mixerul de mână sau tocătorul, tăiați ingredientele mari în cuburi de aprox. 2 cm înainte de a le procesa. Dacă utilizați robotul de bucătărie cu discul de radere/feliere sau cu accesoriul pentru tăiere în cuburi, tăiați ingredientele în bucăți care să încapă în tubul de alimentare. Aveți grijă ca bucățile să nu fie prea mari, pentru a evita blocarea acestora în tub.
- 3 Asamblați aparatul în mod corect.

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 aluat 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.	Turbo
Mâncare pentru bebeluși, supe și sosuri	100 - 400 ml	60 sec.	15-20
Creme	100 - 500 ml	60 sec.	15-20
Shake-uri și cocktail-uri	100 - 1000 ml	60 sec.	15-20

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

3 Introduceți ștecherul în priză.

4 Introduceți complet pavăza lamei în ingredientele.

5 Apăsăți și țineți apăsat butonul de pornire/oprire sau butonul turbo pentru a pune în funcțiune aparatul (fig. 3).

- Atunci când utilizați butonul pornit/oprit, puteți regla viteza cu inelul viteză. Cu cât viteza este mai mare, cu atât timpul de procesare necesar este mai scurt.
- Inelul viteză are setări de la 1 (viteză scăzută) la 20 (viteză ridicată).
- Atunci când utilizați butonul pentru viteză turbo, aparatul funcționează la viteză maximă. În acest caz, nu puteți ajusta viteza cu ajutorul inelului viteză.

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

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; marginile tăioase ale acestuia sunt foarte ascuțite. Aveți grijă în special când scoateți blocul tăietor din castronul tocătorului, când goliți castronul tocătorului și în timpul curățării.

Atenție: Nu procesați fără întrerupere mai mult de o șarjă. Lăsați aparatul să se răcească timp de 5 minute înainte de a continua procesarea.

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

1 Introduceți blocul tăietor în castron (fig. 5).

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	100 g	5 x 1 sec.	5
Ouă	2	5 x 1 sec.	5
Carne	120 g (max.)	5 sec.	Turbo
Vegetale	20 g	5 x 1 sec.	10-15
Nuci și migdale	100 g	20 sec.	Turbo
Usturoi	50 g	5 x 1 sec.	Turbo
Parmesan	50-100 g (max.)	15 sec.	Turbo

3 Puneți capacul bolului pe castronul tocător (fig. 6).

4 Cuplați unitatea motoare capacul bolului ("clic") (fig. 7).

5 Introduceți ștecherul în priză.

6 Apăsăți și țineți apăsat butonul de pornire/oprire sau butonul de viteză turbo pentru a pune în funcțiune aparatul.

- Atunci când utilizați butonul pornit/oprit, puteți regla viteza cu inelul viteză. Cu cât viteza este mai mare, cu atât timpul de procesare necesar este mai scurt.
- Inelul viteză are setări de la 1 (viteză scăzută) la 20 (viteză ridicată).
- Atunci când utilizați butonul pentru viteză turbo, aparatul funcționează la viteză maximă. În acest caz, nu puteți ajusta viteza cu ajutorul inelului viteză.

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

Robot de bucătărie

Accesoriu de frământare

Accesorii de frământare este destinat frământării aluatului de paste și a amestecurilor pentru prăjituri.

1 Așezați accesoriul de frământare în bolul robotului de bucătărie. (fig. 8)

2 Puneți ingredientele în bol.

Consultați tabelul de mai jos pentru cantitățile și timpii de procesare recomandați.

Sugestie: Pentru rezultate optime, introduceți mai întâi ingredientele lichide în bol, apoi pe cele solide.

Cantități, timpi de procesare și setări de viteză pentru frământare

Rețetă	Cantitatea de făină	Timp	Viteză
Aluat pentru paste	500 g	60 sec.	Turbo
Compoziție de prăjituri	200 g	60 sec.	Turbo

3 Puneți capacul pe bol (1). Rotiți capacul în sens antiorar (2) pentru a-l fixa. (fig. 9)

4 Fixați blocul motor pe capacul bolului ('clic') (fig. 10).

5 Puneți elementul de împingere în tubul de alimentare.

Notă: Elementul de împingere previne împrăștierea ingredientelor.

6 Apăsăți și țineți apăsat butonul turbo pentru a pune în funcțiune aparatul. (fig. 11)

Atunci când utilizați butonul pentru viteză turbo, aparatul funcționează la viteză maximă. În acest caz, nu puteți ajusta viteza cu ajutorul inelului viteză.

Notă: Întotdeauna lăsați aparatul să se răcească timp de 30 de minute după frământarea unei șarje.

7 După încheierea procesării, apăsați butonul de deblocare de pe blocul motor (1) și scoateți blocul motor de pe capacul robotului de bucătărie (2). (fig. 12)

8 Rotiți capacul în sens orar (1) și scoateți-l de pe bol (2). (fig. 13)

Disc de radere/feliere cu două fețe

Discul de radere/feliere cu două fețe este conceput pentru felierea sau raderea legumelor precum castravete, morcovi, cartofi, praz, ceapă, precum și a anumitor tipuri de brânză. Pur și simplu întoarceți discul pentru a alterna între cele două funcții ale acestuia.

Nu procesați niciodată ingredientele solide, precum cuburile de gheață, cu ajutorul discului.

Marginile tăioase ale discului sunt foarte ascuțite. Nu le atingeți.

1 Introduceți suportul pentru instrumente în bolul robotului de bucătărie (fig. 14).

2 Așezați discul de radere/feliere cu două fețe pe suportul pentru instrumente, cu fața dorită în sus (fig. 15).

3 Puneți capacul pe bol (1). Rotiți capacul în sens antiorar (2) pentru a-l fixa ('clic') (fig. 16).

4 Puneți ingredientele în tubul de alimentare.

- Tăiați ingredientele în bucăți care să încapă în tubul de alimentare.
- Pentru rezultate optime, umpleți complet tubul de alimentare.
- Când trebuie să preparați o cantitate mare de ingrediente, preparați pe rând cantități mici și goliți bolul frecvent.
- Pentru a rade brânză, de ex. parmezan, Gouda sau Emmentaler, brânza trebuie să fie la temperatura frigiderului.

5 Fixați blocul motor pe capacul bolului ('clic') (fig. 17).

6 Apăsăți elementul de împingere pe ingredientele din tubul de alimentare.

7 Apăsăți și țineți apăsat butonul de viteză turbo pentru a pune în funcțiune aparatul (fig. 18).

- Atunci când utilizați butonul pentru viteză turbo, aparatul funcționează la viteză maximă. În acest caz, nu puteți ajusta viteza cu ajutorul inelului viteză.

8 Apăsăți ușor elementul de împingere pe ingrediente în tubul de alimentare.

9 După încheierea procesării, apăsați butonul de deblocare de pe blocul motor (1) și scoateți blocul motor de pe capacul robotului de bucătărie (2). (fig. 12)

10 Rotiți capacul în sens orar (1) și scoateți-l de pe bol (2). (fig. 19)**Accesoriu pentru tăiere în cuburi**

Accesoriu pentru tăiere în cuburi este destinat tăierii în cubulețe a legumelor și fructelor crude sau gătit.

Nu procesați ingrediente tari precum fructele cu sâmburi, carnea cu oase sau ingredientele congelate. Acestea ar putea bloca și deteriora accesoriul pentru tăiere în cuburi.

Sugestie: Dacă doriți să procesați diferite ingrediente fără a curăța accesoriul de tăiere în cuburi între operații, începeți întotdeauna cu ingredientele cele mai moi. De exemplu, pentru o salată de fructe, începeți cu bananele, continuați cu mango și încheiați cu merele.

1 Așezați accesoriul pentru tăiere în cuburi pe bol (1) și rotiți-l în sens antiorar pentru a-l fixa (2). (fig. 20)

2 Atașați cuțitul pentru tăiere în cuburi pe accesoriul pentru tăiere în cuburi, cu sigla în sus (fig. 21).

Marginile tăioase ale cuțitului pentru tăiere în cuburi și ale grilei sunt foarte ascuțite, deci manevrați-le cu grijă!

3 Puneți capacul pe bol (1). Rotiți capacul în sens antiorar (2) pentru a-l fixa. (fig. 22)

4 Fixați blocul motor pe capacul bolului ('clic') (fig. 23).

Notă: Dacă nu se fixează în poziție cu un clic, verificați dacă ați montat cuțitul pentru tăiere în cuburi în poziția corectă și dacă ați fixat corect accesoriul pentru tăiere în cuburi.

5 Puneți ingredientele în tubul de alimentare.

Pentru cantitățile recomandate, consultați tabelul de mai jos.

- Tăiați în prealabil ingredientele mari în bucăți care să încapă ușor în tubul de alimentare.
- Dacă aveți de procesat o cantitate mare de ingrediente, procesați câte o șarjă mai mică (max. 250 g) și scuturați bolul ușor pentru a distribui ingredientele mărunțite în bol. Goliți bolul după procesarea a 500 g.

Cantități pentru accesoriul pentru tăiere în cuburi

Ingrediente gătit	Cantitate max.
Cartofi	500 g
Morcovi	500 g
Rădăcină de sfeclă	500 g
Țelină	500 g

Ingrediente crude	Cantitate max.	Ingrediente crude	Cantitate max.
Cartofi	500 g	Ardei	500 g
Morcovi	500 g	Roșii	500 g
Rădăcină de sfeclă	500 g	Țelină	500 g
Dovlecel	500 g	Mere	500 g
Castravete	500 g	Mango	500 g
Dovleac	500 g	Pere	500 g

Ingrediente crude	Cantitate max.	Ingrediente crude	Cantitate max.
Aubergine	500 g	Banane	500 g
Gulie	500 g		

6 Apăsați și țineți apăsat butonul turbo pentru a porni aparatul. (fig. 24)

Atunci când utilizați butonul pentru viteză turbo, aparatul funcționează la viteză maximă. În acest caz, nu puteți ajusta viteza cu ajutorul inelului viteză.

7 Apăsați ușor elementul de împingere pe ingrediente în tubul de alimentare.

Notă: Dacă ingredientele se blochează, scoateți aparatul din priză, demontați blocul motor, deschideți capacul prin rotire în sens antiorar și scoateți ingredientele blocate în tubul de alimentare.

8 După încheierea procesării, apăsați butonul de deblocare de pe blocul motor (1) și scoateți blocul motor de pe capacul robotului de bucătărie (2). (fig. 12)

Întotdeauna lăsați aparatul să se răcească timp de 30 de minute după procesare.

9 Rotiți capacul în sens orar (1) și scoateți-l de pe bol (2) (fig. 25).

10 Scoateți cuțitul pentru tăiere în cuburi. Apoi utilizați împingătorul special livrat cu aparatul pentru a împinge în bol ingredientele blocate în grilă. (fig. 26)

11 Desprindeți accesoriul pentru tăiere în cuburi prin rotire în sens orar (1) și scoateți-l din bol (2). Apoi goliți bolul. (fig. 27)

Curățarea (fig. 28)

Nu scufundați blocul motor, capacul tocătorului și capacul robotului de bucătărie în apă sau în alt lichid și nici nu le clătiți sub jet de apă. Curățați aceste piese cu o lavetă umedă (fig. 29).

Nu folosiți niciodată bureți de sârmă, agenți de curățare abrazivi sau lichide agresive cum ar fi benzina sau acetona pentru a curăța aparatul.

Curățați blocurile de tăiere, accesoriul pentru tăiere în cuburi și discul de radere/feliere cu două fețe cu foarte mare atenție. Marginile tăioase ale acestora sunt foarte ascuțite.

1 Scoateți aparatul din priză.

2 Apăsați butonul de eliberare de pe unitatea motoare pentru a îndepărta accesoriul pe care l-ați utilizat.

3 Dezasamblați accesoriul.

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

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

În cazul în care curățați accesoriul blender în chiuvetă, întotdeauna desprindeți blocul motor înainte de curățare.

Sugestie: Pentru curățarea rapidă a accesoriului blender, turnați apă caldă cu detergent lichid în cană, introduceți accesoriul blender și lăsați aparatul să funcționeze timp de aprox. 10 secunde.

Sugestie: Pentru curățarea mai ușoară a accesoriului pentru tăiere în cuburi, îndepărtați prin împingere eventualele ingrediente rămase în acesta cu ajutorul împingătorului livrat cu aparatul.

Comandarea accesoriilor

Dacă aveți nevoie să înlocuiți un accesoriu sau doriți să achiziționați un accesoriu suplimentar, apălați la dealerul dvs. Philips sau vizitați www.philips.com/shop. Dacă întâmpinați probleme la obținerea accesoriilor, vă rugăm să contactați centrul de asistență pentru clienți Philips din țara dvs.

Accesorii disponibile

Accesoriu	Cod de service nr.
Capac tocător XL	4203 035 95661
Castron tocător XL	4203 035 95671
Bloc tăietor XL pentru tocat*	4203 035 95681
Cană cu capac	4203 035 95731
Împingător pentru curățarea grilei accesoriului pentru tăiere în cuburi	4203 035 97121
Garnitură antiderapantă pentru bolul robotului de bucătărie	4203 035 97131

*Inclusiv capac de protecție

Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. Astfel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 30).

Garanție și service

Dacă aveți nevoie de service sau informații sau dacă întâmpinați probleme, vizitați site-ul Web Philips la adresa www.philips.com 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 emană un miros neplăcut, se înfierbântă sau produce fum. Ce trebuie să fac?	Aparatul poate produce un miros neplăcut sau poate scoate puțin fum dacă a fost utilizat prea mult timp. Opriți aparatul și lăsați-l să se răcească timp de 60 de minute. Dacă problema persistă, contactați centrul Philips de asistență pentru clienți.
Pot procesa ingrediente fierbinți?	Lăsați ingredientele să se răcească până la aproximativ 80°C/175°F înainte de a le procesa.
Ce dimensiune trebuie să aibă ingredientele înainte de procesare?	Dacă utilizați mixerul de mână sau tocătorul, tăiați ingredientele mari în cuburi de aprox. 2 cm înainte de a le procesa. Dacă utilizați robotul de bucătărie cu discul de radere/feliere sau cu accesoriul pentru tăiere în cuburi, tăiați ingredientele în bucăți care să încapă lejer în tubul de alimentare.

Întrebare	Răspuns
Pot procesa ingrediente foarte dure în aparat?	Puteți mărunți cantități mici de ingrediente dure precum parmezan sau ciocolată. Procesarea ingredientelor foarte dure, precum oasele, fructele cu sâmburi, alimentele congelate sau cuburile de gheață poate duce la deteriorarea aparatului.
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.
Nu reușesc să montez blocul motor pe capacul robotului de bucătărie. Ce trebuie să fac?	Verificați dacă ați montat blocul tăietor cu accesoriu pentru tăiere în cuburi cu sigla în sus. Verificați dacă accesoriul pentru tăiere în cuburi și capacul sunt blocate în poziție.
Nu reușesc să demontez capacul robotului de bucătărie. Ce trebuie să fac?	Mai întâi trebuie să desprindeți blocul motor apăsând butonul de deblocare. Apoi puteți demonta capacul robotului de bucătărie prin rotire în sens orar.

Rețete

Umplutură clătite

Ingrediente:

- 120 g de miere
- 100 g de prune uscate

- 1 Introduceți mierea în frigider câteva ore.
- 2 Puneți prunele în castronul tocătorului XL și turnați mierea peste acestea.
- 3 Apăsați butonul Turbo și tocați timp de 5 secunde.

Salată de legume

Ingrediente:

- 350 g cartofi
- 150 g morcovi
- 150 g de țelină
- 150 g mazăre verde
- 100 g castraveți murați
- 150 g maioneză
- 3 ouă
- 2 linguri de oțet
- Sare și piper

- 1 Fierbeți ouăle timp de aprox. 12 minute și lăsați-le să se răcească.
- 2 Curățați cartofii, morcovii și țelina, tăiați-le în bucăți care încap în tubul de alimentare. Utilizați accesoriul pentru tăiere în cuburi pentru a mărunți ingredientele.
- 3 Fierbeți cubulețele de legume și mazărea verde în apă sărată timp de aprox. 10-15 min.
- 4 Tăiați castraveții murați și ouăle fierte cu accesoriul pentru tăiere în cuburi. Curățați grila accesoriului pentru tăiere în cuburi înainte de a tăia ouăle.

- 5** Lăsați legumele fierte să se răcească până la temperatura camerei și amestecați-le cu castraveții murați și ouăle tăiate. Apoi adăugați maioneză și oțet, condimentați cu piper și amestecați cu grijă ingredientele.

Sugestie: Puteți include în salată diferite tipuri de carne sau pește sau puteți folosi salata ca umplutură în roșii sau în felii de șuncă rulate.

Salată de fructe

Ingrediente:

- 2 banane
- 2 mere
- 1 mango
- sucul de la 1 portocală
- sucul de la ½ de lămâie
- 20 ml maraschino

- 1** Decojiți bananele.

- 2** Decojiți merele, tăiați-le în sferturi și îndepărtați codița și cotorul.

- 3** Decojiți mango și îndepărtați sâmburele.

- 4** Mărunțiți toate fructele cu accesoriul pentru tăiere în cuburi. Începeți cu cele mai moi fructe și progresați spre cele mai tari.

- 5** Amestecați salata cu sucul de portocale și de lămâie și adăugați maraschino.

Sugestie: Țineți salata de fructe la frigider timp de aprox. 1 oră și serviți-o cu frișcă și o frunză de mentă.

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

Кухонный комбайн

- 8 Толкатель
- 9 Крышка чаши кухонного комбайна
- 10 Ножевой блок насадки для нарезки кубиками
- 11 Насадка для нарезки кубиками
- 12 Толкатель для очистки сетки от насадки для нарезки кубиками
- 13 Чаша кухонного комбайна
- 14 Держатель насадок для диска
- 15 Насадка для теста
- 16 Двусторонний диск для шинковки/нарезки ломтиками

Стакан

- 17 Стакан
- 18 Крышка стакана

Компактный измельчитель

- 19 Чаша измельчителя
- 20 Ножевой блок измельчителя
- 21 Крышка 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, крышку измельчителя и крышку кухонного комбайна в воду или другие жидкости, а также промывать их под струей воды. Для очистки данных частей используйте только влажную ткань.

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.
- Не касайтесь лезвий встроенного ножевого блока насадки для смешивания, особенно если насадка прикреплена к блоку электродвигателя. Лезвия очень острые.
- Запрещается использовать ножевой блок измельчителя отдельно от чаши измельчителя.

- В случае повреждения данного прибора заменяйте его только оригинальным прибором. В противном случае это приведет к отмене гарантии.
- 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 оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Во время обработки горячих ингредиентов будьте внимательны, остерегайтесь брызг.
- Во время работы прибора запрещается проталкивать продукты в камеру подачи пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этого пользуйтесь только толкателем.
- Дополнительные принадлежности не предназначены для использования в микроволновой печи.
- Будьте осторожны во время использования и очистки ножевых блоков и двустороннего диска для шинковки/нарезки ломтиками. Лезвия очень острые. Следует быть особенно внимательными при их очистке, при опустошении чаши измельчителя и чаши кухонного комбайна.
- Если ножевые блоки “заело”, отключите прибор от электросети, прежде чем извлечь продукты, препятствующие движению ножевых блоков.

Внимание!

- Перед сборкой, разборкой, очисткой и хранением прибор необходимо выключать и отсоединять от 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. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональных условиях или при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не несет ответственности за любой причиненный ущерб.
- Не подвергайте блок электродвигателя воздействию высокой температуры, огня, жидкости и не допускайте загрязнения.
- Не помещайте в стакан, чашу измельчителя или чашу кухонного комбайна ингредиенты, температура которых выше 80 °C/175 °F.
- Количество обрабатываемых продуктов и время работы прибора не должно превышать значения, указанные в таблицах.
- Не заполняйте чашу измельчителя или чашу кухонного комбайна выше отметки максимального уровня.
- Обрабатывайте только ингредиенты, перечисленные в таблицах “Количество продуктов и время обработки” для соответствующих насадок. Не обрабатывайте замороженные продукты или продукты с косточками.
- Если ручка нагревается (ее температура превышает 50°C/122°F), отключите прибор от электросети и позвольте ему остыть в течение не менее 60 минут.
- Уровень шума: Lc= 79 дБ (A).

Система безопасности

Для насадки кухонного комбайна предусмотрена встроенная система защиты. Данная система защиты позволяет включить прибор, только если он был правильно собран. Для правильной сборки ознакомьтесь с разделами “Насадка для приготовления теста”, “Двусторонний диск для шинковки/нарезки ломтиками” и “Насадка для нарезки кубиками” главы “Использование прибора”.

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.

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 обработкой горячих продуктов с помощью прибора дайте им остыть (максимальная температура — 80 °C/175 °F).
- 2 Перед обработкой в ручном блендере или измельчителе нарежьте крупные продукты на кубики размером около 2 см. При использовании кухонного комбайна с диском для шинковки/нарезки ломтиками или насадкой для нарезки кубиками нарежьте ингредиенты на кусочки, чтобы их можно было поместить в камеру подачи. Следите за тем, чтобы кусочки не были слишком большими и не застряли в загрузочном отверстии.
- 3 Соберите прибор должным образом.

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.	Турборежим
Детское питание, супы и соусы	100-400 мл	60 сек.	15-20
Жидкое тесто	100-500 мл	60 сек.	15-20
Коктейли и напитки	100-1000 мл	60 сек.	15-20

- 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.
- 5 Чтобы включить прибор, нажмите кнопку включения/выключения или кнопку турборежима (Рис. 3).

- При использовании кнопки включения/выключения скорость работы прибора можно настраивать с помощью регулятора скорости. Чем выше скорость, тем меньше времени требуется для обработки продуктов.
- На регуляторе скорости можно устанавливать настройки от 1 (низкая скорость) до 20 (высокая скорость).
- При использовании турборежима прибор работает на максимальной скорости. В этом случае настроить скорость вращения с помощью регулятора нельзя.

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

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, особенно при изъятии ножевого блока из чаши измельчителя, освобождении чаши измельчителя и очистке. Лезвия очень острые.

Внимание! Делайте перерыв между обработками каждой последующей порции продуктов. Дайте прибору остыть в течение 5 минут перед дальнейшим использованием.

Примечание Перед обработкой нарежьте крупные продукты небольшими кусочками (около 2 см).

1 Поместите ножевой блок в чашу измельчителя (Рис. 5).

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	100 г	5х1 сек.	5
Яйца	2	5х1 сек.	5
Мясо	120 г (макс.)	5 сек.	турборежим
Зелень	20 г	5х1 сек.	10–15
Орехи и миндаль	100 г	20 сек.	турборежим
Чеснок	50 г	5х1 сек.	турборежим
Пармезан	50-100 г (макс.)	15 сек.	турборежим

3 Накройте чашу измельчителя крышкой (Рис. 6).

4 Прикрепите блок электродвигателя к крышке измельчителя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 7).

5 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

6 Чтобы включить прибор, нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения или кнопку турборежима.

- При использовании кнопки включения/выключения скорость работы прибора можно настраивать с помощью регулятора скорости. Чем выше скорость, тем меньше времени требуется для обработки продуктов.
- На регуляторе скорости можно устанавливать настройки от 1 (низкая скорость) до 20 (высокая скорость).
- При использовании турборежима прибор работает на максимальной скорости. В этом случае настроить скорость вращения с помощью регулятора нельзя.

Примечание Если продукты прилипают к стенкам чаши измельчителя, отключите прибор от электросети и удалите ингредиенты со стенок с помощью лопаточки или добавьте немного жидкости (например, при приготовлении соуса песто).

Кухонный комбайн

Насадка для теста

Насадка для теста предназначена для замешивания теста для макарон и бисквитной смеси.

1 Поместите насадку для теста в чашу кухонного комбайна. (Рис. 8)

2 Поместите ингредиенты в чашу.

Сведения о необходимом количестве и времени обработки продуктов см. в таблице ниже.

Совет. Для получения наилучшего результата сначала поместите в чашу жидкие ингредиенты, затем добавьте сухие.

Количество ингредиентов для замешивания теста, время обработки и режим скорости

Рецепт	Количество муки	Время	Скорость
Тесто для макарон	500 г	60 сек.	Турборежим
Тесто для торта	200 г	60 сек.	Турборежим

3 Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку против часовой стрелки (2) для фиксации. (Рис. 9)

4 Установите блок электродвигателя на крышку чаши до щелчка (Рис. 10).

5 Поместите толкатель в камеру подачи.

Примечание Толкатель предотвращает разбрызгивание.

6 Чтобы включить прибор, нажмите и удерживайте кнопку турборежима. (Рис. 11)

При использовании турборежима прибор работает на максимальной скорости. В этом случае настроить скорость вращения с помощью регулятора нельзя.

Примечание После замешивания одной порции теста обязательно позвольте прибору остыть в течение 30 минут.

7 После завершения обработки нажмите кнопку фиксатора на блоке электродвигателя (1) и снимите блок электродвигателя с крышки кухонного комбайна (2). (Рис. 12)

8 Поверните крышку по часовой стрелке (1) и снимите ее с чаши (2). (Рис. 13)

Двусторонний диск для шинковки/нарезки ломтиками

Двусторонний диск для шинковки/нарезки ломтиками предназначен для нарезки и шинковки таких овощей, как огурцы, морковь, картофель, лук-порей и репчатый лук, а также некоторых видов сыра. Для переключения между функциями достаточно просто перевернуть диск другой стороной.

Не пользуйте диск для измельчения твердых ингредиентов, например кубиков льда.

Лезвия диска очень острые. Не прикасайтесь к ним!

- 1** Поместите держатель насадок в чашу кухонного комбайна (Рис. 14).
- 2** Поместите двусторонний диск для шинковки/нарезки ломтиками на держатель насадок необходимой стороной вверх (Рис. 15).
- 3** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку против часовой стрелки (2) до щелчка (Рис. 16).
- 4** Поместите ингредиенты в камеру подачи.
 - Предварительно разрежьте крупные куски, чтобы их можно было поместить в камеру подачи.
 - Для получения наилучших результатов заполняйте камеру подачи равномерно.
 - Если вам необходимо обработать большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и освобождайте чашу после обработки каждой порции.
 - Для измельчения сыра (таких сортов как Пармезан, Гауда или Эмменталь) его нужно предварительно охладить в холодильнике.
- 5** Установите блок электродвигателя на крышку чаши до щелчка (Рис. 17).
- 6** Нажимайте толкателем на ингредиенты, находящиеся в камере подачи.
- 7** Чтобы включить прибор, нажмите и удерживайте кнопку турборежима (Рис. 18).
 - При использовании турборежима прибор работает на максимальной скорости. В этом случае настроить скорость вращения с помощью регулятора нельзя.
- 8** Слегка нажимайте толкателем на ингредиенты, находящиеся в камере подачи.
- 9** После завершения обработки нажмите кнопку фиксатора на блоке электродвигателя (1) и снимите блок электродвигателя с крышки кухонного комбайна (2). (Рис. 12)
- 10** Поверните крышку по часовой стрелке (1) и снимите ее с чаши (2). (Рис. 19)

Насадка для нарезки кубиками

Насадка для нарезки кубиками предназначена для нарезки сырых и приготовленных овощей и фруктов на небольшие кубики.

Не обрабатывайте твердые ингредиенты, такие как фрукты и мясо с косточками, а также замороженные ингредиенты. Они могут заблокировать и повредить насадку для нарезки кубиками.

Совет. Чтобы обработать различные ингредиенты без необходимости очищать насадку для нарезки кубиками при смене ингредиентов, всегда сначала обрабатывайте наиболее мягкие продукты. Например, для приготовления фруктового салата сначала обрабатывайте бананы, затем манго и только после этого — яблоки.

- 1** Установите насадку для нарезки кубиками на чашу (1) и поверните ее против часовой стрелки (2) для фиксации. (Рис. 20)
- 2** Установите нож насадки для нарезки кубиками на соответствующую насадку логотипом вверх (Рис. 21).

Соблюдайте осторожность. Лезвия ножа насадки для нарезки кубиками и сетка очень острые!

- 3** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку против часовой стрелки (2) для фиксации. (Рис. 22)

4 Установите блок электродвигателя на крышку чаши до щелчка (Рис. 23).

Примечание Если щелчок не прозвучал, проверьте правильность установки ножа насадки для нарезки кубиками и убедитесь, что насадка для нарезки кубиками встала на место.

5 Поместите ингредиенты в камеру подачи.

Рекомендуемые объемы ингредиентов указаны в таблице.

- Предварительно нарежьте крупные ингредиенты, чтобы их можно было поместить в камеру подачи.
- При необходимости обработать большое количество ингредиентов обрабатывайте их небольшими порциями (макс. 250 г) и слегка встряхивайте чашу, чтобы распределить ингредиенты. Освобождайте чашу после обработки 500 г ингредиентов.

Количество ингредиентов для обработки насадкой для нарезки кубиками

Приготовленные ингредиенты	Максимальное количество
Картофель	500 г
Морковь	500 г
Свекла	500 г
Сельдерей	500 г

Сырые ингредиенты	Максимальное количество	Сырые ингредиенты	Максимальное количество
Картофель	500 г	Болгарский перец	500 г
Морковь	500 г	Томаты	500 г
Свекла	500 г	Сельдерей	500 г
Цуккини	500 г	Яблоки	500 г
Огурцы	500 г	Манго	500 г
Тыква	500 г	Груши	500 г
Баклажан	500 г	Бананы	500 г
Кольраби	500 г		

6 Чтобы включить прибор, нажмите и удерживайте кнопку турборежима. (Рис. 24)

При использовании турборежима прибор работает на максимальной скорости. В этом случае настроить скорость вращения с помощью регулятора нельзя.

7 Слегка нажимайте толкателем на ингредиенты, находящиеся в камере подачи.

Примечание Если ингредиенты застряли, отключите прибор от электросети, отсоедините блок электродвигателя, откройте крышку, повернув ее по часовой стрелке, и извлеките ингредиенты, застрявшие в камере подачи.

8 После завершения обработки нажмите кнопку фиксатора на блоке электродвигателя (1) и снимите блок электродвигателя с крышки кухонного комбайна (2). (Рис. 12)

После обработки обязательно позвольте прибору остыть в течение 30 минут.

9 Поверните крышку по часовой стрелке (1) и снимите ее с чаши (2) (Рис. 25).

- 10** Снимите нож насадки для нарезки кубиками. Затем с помощью специального толкателя из комплекта протолкните застрявшие в сетке ингредиенты в чашу. (Рис. 26)
- 11** Отсоедините насадку для нарезки кубиками, повернув ее по часовой стрелке (1), и снимите насадку с чаши (2). Затем опустошите чашу. (Рис. 27)

Очистка (Рис. 28)

Запрещается погружать блок электродвигателя, крышку измельчителя и крышку кухонного комбайна в воду, а также промывать их под струей воды. Для очистки данных частей используйте только влажную ткань (Рис. 29).

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

Соблюдайте осторожность при очистке ножевых блоков, насадки для нарезки кубиками и двустороннего диска для шинковки/нарезки ломтиками. Лезвия очень острые.

- 1** Отключите прибор от электросети.
- 2** Чтобы снять насадку, нажмите кнопку отсоединения насадки на блоке электродвигателя.
- 3** Снимите насадку.

Совет. Для более тщательной очистки можно снять резиновые кольца с чаш измельчителей.

- 4** Более подробная информация содержится в специальной таблице по очистке прибора.

Перед очисткой насадки для смешивания в раковине всегда отсоединяйте блок электродвигателя.

Совет. Для быстрой очистки насадки для смешивания налейте в стакан теплую воду с добавлением жидкого моющего средства, поместите в стакан насадку для смешивания и включите прибор приблизительно на 10 секунд.

Совет. Для удобства при очистке насадки для нарезки кубиками протолкните оставшиеся ингредиенты с помощью прилагаемого толкателя.

Заказ дополнительных принадлежностей

Если необходимо заменить старую или приобрести дополнительную деталь, посетите торговую организацию Philips или перейдите на веб-сайт www.philips.com/shop. Если при заказе запчастей возникли проблемы, обратитесь в местный центр поддержки потребителей Philips.

Доступные аксессуары

Принадлежность	Номер по каталогу
Крышка измельчителя XL	4203 035 95661
Чаша измельчителя большого размера	4203 035 95671
Ножевой блок измельчителя большого размера*	4203 035 95681
Стакан с крышкой	4203 035 95731
Толкатель для очистки сетки от насадки для нарезки кубиками	4203 035 97121

Принадлежность	Номер по каталогу
Противоскользящее кольцо для чаши кухонного комбайна	4203 035 97131

*С защитным колпачком

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. 30).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации и при необходимости сервисного обслуживания, а также в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips www.philips.com или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Часто задаваемые вопросы

Вопрос	Ответ
Прибор издает неприятный запах, нагревается или дымит. Что делать?	При чрезмерно продолжительном использовании прибор может издавать неприятный запах или выделять некоторое количество дыма. Выключите прибор и позвольте ему остыть в течение 60 минут. Если проблема не устранена, обратитесь в центр поддержки потребителей Philips.
Можно ли обрабатывать в приборе горячие ингредиенты?	Перед обработкой ингредиентов их необходимо охладить до температуры примерно 80 °C/175 °F.
Ингредиенты какого размера можно обрабатывать?	Перед обработкой в ручном блендере или измельчителе нарежьте крупные продукты на кубики около 2 см. При использовании кухонного комбайна вместе с диском для шинковки/нарезки ломтиками или насадкой для нарезки кубиками нарежьте ингредиенты на кусочки, чтобы их можно было легко поместить в камеру подачи.
Можно ли с помощью прибора обрабатывать очень твердые ингредиенты?	Можно измельчать небольшие порции таких твердых ингредиентов, как сыр пармезан или шоколад. Обработка очень твердых ингредиентов, таких как косточки или фрукты с косточками, а также замороженные продукты или лед, приведет к повреждению прибора.
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.

Вопрос	Ответ
Не удается установить блок электродвигателя на крышку кухонного комбайна. Что делать?	Убедитесь, что ножевой блок насадки для нарезки кубиками установлен логотипом вверх. Убедитесь, что насадка для нарезки кубиками и крышка зафиксированы.
Не удается снять крышку кухонного комбайна. Что следует делать?	Сначала необходимо снять блок электродвигателя, нажав кнопку фиксатора. Затем можно снять крышку кухонного комбайна, повернув ее по часовой стрелке.

Рецепты

Начинка для блинов

Ингредиенты

- 120 г меда
- 100 г чернослива

- 1** Охладите мед в холодильнике в течение нескольких часов.
- 2** Положите чернослив в чашу измельчителя XL и полейте медом.
- 3** Нажмите кнопку турборежима и измельчайте ингредиенты в течение 5 секунд.

Овощной салат

Ингредиенты

- 350 г картофеля
- 150 г моркови
- 150 г сельдерея
- 150 г зеленого горошка
- 100 г маринованных огурцов
- 150 г майонеза
- 3 яйца
- 2 ст. ложки уксуса
- Соль и перец

- 1** Отварите яйца в течение ок. 12 минут, затем остудите.
- 2** Очистите картофель, морковь и сельдерей, нарежьте на кусочки, чтобы они поместились в камеру подачи. Затем нарежьте продукты с помощью насадки для нарезки кубиками.
- 3** Варите нарезанные кубиками овощи и зеленый горошек в кипящей подсоленной воде в течение 10-15 минут.
- 4** Нарежьте маринованные огурцы и яйца с помощью насадки для нарезки кубиками. Перед нарезкой яиц очистите сетку насадки для нарезки кубиками.
- 5** Дождитесь, пока приготовленные овощи остыть до комнатной температуры, затем смешайте их с нарезанными маринованными огурцами и яйцами. Добавьте майонез и уксус, приправьте перцем и аккуратно перемешайте.

Совет. В салат можно добавить различные виды мяса или рыбы, а также использовать его в качестве начинки для томатов или же завернуть его в кусочек ветчины.

Фруктовый салат

Ингредиенты

- 2 банана
- 2 яблока
- 1 манго
- Сок 1 апельсина
- Сок ½ лимона
- 20 мл мараскина

- 1** Очистите бананы.
- 2** Очистите яблоко, разрежьте его на 4 части и удалите черенок и сердцевину.
- 3** Очистите манго и удалите косточку.
- 4** Нарежьте все фрукты с помощью насадки для нарезки кубиками. Начните с наиболее мягких фруктов, затем нарежьте более твердые.
- 5** Смешайте салат с соками лимона и апельсина и добавьте мараскин.

Совет. Поставьте фруктовый салат в холодильник приблизительно на 1 час, затем подайте со взбитыми сливками и листиком мяты.

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
- 4 Pohonná jednotka
- 5 Uvoľňovacie tlačidlo
- 6 Rameno mixéra s integrovaným nástavcom s čepeľami
- 7 Ochranný kryt

Kuchynský robot

- 8 Piest
- 9 Veko misky kuchynského robota
- 10 Nástavec s čepeľami na krájanie na kocky
- 11 Nástavec s mriežkou na krájanie na kocky
- 12 Nástroj na čistenie mriežky nástavca na krájanie na kocky
- 13 Miska kuchynského robota
- 14 Držiak nástrojov na disk
- 15 Nástavec na miesenie
- 16 Obojstranný disk na strúhanie/krájanie

Nádoba

- 17 Nádoba
- 18 Veko nádoby

Kompaktný nástavec na sekanie

- 19 Nádoba na sekanie
- 20 Nástavec s čepeľami na sekanie
- 21 Veko nádoby na sekanie

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho na neskoršie použitie.

Nebezpečenstvo

- Pohonnú jednotku, veko nádoby na sekanie ani veko misky kuchynského robota nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny, ani ich neoplachujte tečúcou vodou. Na čistenie týchto častí používajte len 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.
- Nedotýkajte sa rezných hrán integrovaného nástavca s čepeľami ramena mixéra, najmä ak je rameno mixéra pripojené k pohonnej jednotke. Čepele sú mimoriadne ostré.
- Nástavce s čepeľami na sekanie nikdy nepoužívajte bez nádoby na sekanie.

- Poškodené súčiastky vždy nahradzte originálnymi súčiastkami, inak záruku na používanie zariadenia stratí platnosť.
- 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.
- Nikdy nenechávajte zariadenie zapnuté bez dozoru.
- Pri spracovávaní horúcich surovín dávajte pozor, aby nedošlo k ich rozliatiu.
- Pokiaľ zariadenie pracuje, nikdy nepoužívajte prsty ani žiadne predmety (napr. varešku) na zatlačenie surovín cez dávkovaciu trubicu do nádoby. Na tento účel sa smie použiť jedine piest.
- Žiadna časť príslušenstva nie je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre.
- Pri manipulácii alebo čistení nástavcov s čepeľami alebo obojstranného disku na strúhanie/krájanie buďte veľmi opatrní. Rezné hrany týchto častí sú mimoriadne ostré. Buďte obzvlášť opatrní pri ich čistení a pri vyprázdňovaní nádoby na sekanie a misky kuchynského robota.
- Ak sa nástavce s čepeľami zaseknú, najskôr odpojte zariadenie zo siete, a až potom uvoľnite suroviny, ktoré blokujú nástavce s čepeľami.

Výstraha

- Pred skladaním, rozoberaním, odkladaním a čistením zariadenie vypnite a odpojte 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 použitie v domácnosti. V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.
- Pohonú jednotku udržiavajte mimo zdrojov tepla, ohňa, vlhkosti a nečistôt.
- Do nádoby, nádoby na sekanie ani misky kuchynského robota nikdy nekladajte suroviny, ktorých teplota je vyššia ako 80 °C/175 °F.
- Neprekračujte množstvá a časy spracovania uvedené v tabuľkách.
- Neprekračujte maximálne množstvá indikované na nádobe na sekanie alebo na miske kuchynského robota.
- Používajte len suroviny uvedené v tabuľke „Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu“ pre jednotlivé diely príslušenstva. Nepoužívajte zmrazené potraviny ani ovocie s kôstkami alebo jadierkami.
- Ak si všimnete, že rukoväť sa zohrieva (viac než 50 °C/122 °F), odpojte zariadenie zo siete a nechajte ho minimálne 60 minút vychladnúť.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku je 79 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Bezpečnostný systém

Nástavce kuchynského robota sú vybavené zabudovaným bezpečnostným systémom. Tento bezpečnostný systém zaisťuje, že zariadenie možno zapnúť iba vtedy, keď sú jednotlivé časti správne zostavené. Pokyny na správne zostavenie nájdete v časti „Nástavec na miesenie“, „Obojstranný disk na strúhanie/krájanie“ a „Nástavec s mriežkou na krájanie na kocky“ v kapitole „Použitie zariadenia“.

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.

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 Horúce suroviny nechajte najskôr vychladnúť a až potom ich spracujte pomocou zariadenia (max. teplota 80 °C/175 °F).
- 2 Ak používate ručný mixér alebo nástavec na sekanie, pred spracovaním nakrájajte väčšie prísady na približne 2-centimetrové kocky. Ak používate kuchynský robot s diskom na krájanie alebo strúhanie alebo s nástavcom s mriežkou na krájanie na kocky, nakrájajte prísady na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice. Dbajte na to, aby kúsky neboli príliš veľké, v opačnom prípade by sa mohli zaseknúť v trubici.
- 3 Správne zostavte zariadenie.

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 pyré z varených prísad, napr. na prípravu detskej stravy.

1 Suroviny vložte do nádoby.

Odpodúčané 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	Turbo
Detská strava, polievky a omáčky	100 – 400 ml	60 s	15 – 20
Cestá	100 – 500 ml	60 s	15 – 20
Koktaily a miešané nápoje	100 – 1000 ml	60 s	15 – 20

2 Rameno mixéra pripojte k pohonnej jednotke (budete počuť cvaknutie) (Obr. 2).

3 Zástrčku zapojte do siet'ovej zásuvky.

4 Kryt čepelí ponorte celý do pripravených surovín.

5 Stlačením a podržaním vypínača alebo tlačidla Turbo spustíte zariadenie (Obr. 3).

- 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 20 (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).

Kompaktný nástavec na sekanie

Tento nástavec je určený na sekanie surovín ako sú orechy, mäso, cibula, tvrdý syr, varené vajčka, cesnak, bylinky, suchý chlieb a pod.

Pri manipulácii s nástavcom s čepeľami na sekanie buďte veľmi opatrní, pretože jeho rezné hrany sú veľmi ostré. Budte opatrní predovšetkým pri vyberaní nástavca s čepeľami z nádoby na sekanie, počas jej vyprázdňovania a počas čistenia.

Výstraha: Bez prerušenia môžete spracovať maximálne 1 dávku surovín. Pred spracovávaním ďalšej dávky surovín nechajte zariadenie 5 minút vychladnúť.

Poznámka: Veľké kusy surovín pokrájajte na kocky veľkosti pribl. 2 cm.

1 Nástavec s čepeľami vložte do nádoby na sekanie (Obr. 5).

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
Cibula	100 g	5 x 1 s	5
Vajčka	2	5 x 1 s	5
Mäso	120 g (max.)	5 s	turbo
Bylinky	20 g	5 x 1 s	10 – 15
Orechy a mandle	100 g	20 s	turbo
Cesnak	50 g	5 x 1 s	turbo
Parmezán	50 – 100 g (max.)	15 s	turbo

3 Nádobu na sekanie zakryte vekom (Obr. 6).

4 Pohonnú jednotku upevnite na veko nádoby na sekanie (budete počuť „cvaknutie“) (Obr. 7).

5 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

6 Stlačením a podržaním vypínača alebo tlačidla Turbo rýchlosti spustíte zariadenie.

- 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 20 (vysoká rýchlosť).
- Ak použijete tlačidlo turbo rýchlosti, 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 zaschnuté suroviny varechou alebo pridaním malého množstva tekutiny (napr. ak robíte pesto).

Kuchynský robot

Nástavec na miesenie

Nástavec na miesenie slúži na miesenie cesta na cestoviny alebo koláče.

1 Vložte nástavec na miesenie do misky kuchynského robota. (Obr. 8)

2 Do misky vložte suroviny.

Odporúčané množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu sú uvedené v nasledujúcej tabuľke.

Tip: Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, najskôr do misky nalejte tekuté suroviny a až potom pridajte tuhé suroviny.

Množstvá surovín, časy potrebné na ich prípravu a nastavenia rýchlosti pri miesení

Recept	Množstvo múky	Čas	Rýchlosť
Cesto na cestoviny	500 g	60 s	Turbo
Základ na koláče	200 g	60 s	Turbo

3 Na misku nasadte veko (1). Otočte ním proti smeru pohybu hodinových ručičiek (2), čím ho upevníte. (Obr. 9)

4 Pohonnú jednotku namontujte na veko misy („kliknutie“) (Obr. 10).

5 Do dávkovacej trubice vložte piest.

Poznámka: Piest zabraňuje vyšplechnutiu surovín.

6 Stlačením a podržaním tlačidla Turbo spustíte zariadenie. (Obr. 11)

Ak použijete tlačidlo turbo rýchlosti, zariadenie začne pracovať maximálnou rýchlosťou. V tom prípade nie je možné rýchlosť meniť pomocou prepínača rýchlostí.

Poznámka: Po vymiesení jednej dávky vždy nechajte zariadenie na 30 minút vychladnúť.

7 Po spracovaní surovín stlačte uvoľňovacie tlačidlo na pohonnej jednotke (1) a zložte pohonnú jednotku z veka misky kuchynského robota (2). (Obr. 12)

8 Otočte vekom v smere pohybu hodinových ručičiek (1) a zložte ho z misky (2). (Obr. 13)

Obojstranný disk na strúhanie/krájanie

Obojstranný disk na strúhanie/krájanie sa používa na krájanie alebo strúhanie zeleniny (napr. uhoriak, mrkvy, zemiakov, póru alebo cibule) a niektorých druhov syra. Ak chcete vybrať jednu z dvoch funkcií disku, jednoducho ho otočte na požadovanú stranu.

Tento disk nikdy nepoužívajte na spracovanie tvrdých surovín, ako napr. kociek ľadu.

Rezné hrany disku sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich.

1 Do misky kuchynského robota vložte držiak nástrojov (Obr. 14).

2 Položte obojstranný disk na strúhanie/krájanie na držiak nástrojov, pričom strana s požadovanou funkciou musí byť otočená smerom nahor (Obr. 15).

3 Na misu nasadte veko (1). Otočte ním proti smeru pohybu hodinových ručičiek (2), aby ste ho upevnili („kliknutie“) (Obr. 16).

4 Do dávkovacej trubice vkladajte suroviny.

- Väčšie suroviny vopred nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice.
- Dávkovaciú trubicu naplňajte rovnomerne, aby ste dosiahli najlepší výsledky.

- Ak máte spracovať veľké množstvo surovín, spracujte ho po menších dávkach a po každej dávke vyprázdnite nádobu.
- Pri strúhaní syra, ako napr. syra Parmezán, Gouda alebo Emmentaler; syr má mať teplotu ako pri vybratí z chladničky.

5 Pohonnú jednotku namontujte na veko misy („kliknutie“) (Obr. 17).

6 Položte piest na suroviny v dávkovacej trubici.

7 Stlačením a podržaním tlačidla Turbo rýchlosti spustíte zariadenie (Obr. 18).

- Ak použijete tlačidlo turbo rýchlosti, zariadenie začne pracovať maximálnou rýchlosťou. V tom prípade nie je možné rýchlosť meniť pomocou prepínača rýchlostí.

8 Piestom jemne potlačte potraviny nadol do dávkovacej trubice.

9 Po spracovaní surovín stlačte uvoľňovacie tlačidlo na pohonnej jednotke (1) a zložte pohonnú jednotku z veka misky kuchynského robota (2). (Obr. 12)

10 Otočte vekom v smere pohybu hodinových ručičiek (1) a zložte ho z misky (2). (Obr. 19)

Nástavec s mriežkou na krájanie na kocky

Nástavec s mriežkou na krájanie na kocky sa používa na krájanie surovej alebo varenej zeleniny a ovocia na malé kocky.

Nástavec nepoužívajte na spracovanie tvrdých surovín, ako napríklad ovocia s kôstkami, mäsa s kosťami alebo zmrazených surovín. Takéto suroviny by mohli zablokovat' alebo poškodiť nástavec s mriežkou na krájanie na kocky.

Tip: Ak chcete spracovať rôzne suroviny bez toho, aby ste medzi jednotlivými dávkami museli čistiť nástavec s mriežkou na krájanie na kocky, začnite vždy najmenšími surovinami. Ak napríklad pripravujete ovocný šalát, začnite banánmi, pokračujte mangom a nakoniec spracujte jablká.

1 Nasadte nástavec s mriežkou na krájanie na kocky na misku (1) a otočením proti smeru pohybu hodinových ručičiek ho upevnite (2). (Obr. 20)

2 Pripevnite nástavec s čepeľami na krájanie na kocky na nástavec s mriežkou tak, aby logo smerovalo nahor (Obr. 21).

Rezné hrany nástavca s čepeľami aj nástavca s mriežkou na krájanie na kocky sú veľmi ostré, preto s nimi manipulujte opatrne!

3 Na misku nasadte veko (1). Otočte ním proti smeru pohybu hodinových ručičiek (2), čím ho upevníte. (Obr. 22)

4 Pohonnú jednotku namontujte na veko misy („kliknutie“) (Obr. 23).

Poznámka: Ak sa pohonná jednotka nezacvakne v správnej polohe, skontrolujte, či ste nástavec s čepeľami na krájanie na kocky nasadili správne, a či ste správne pripevnili nástavec s mriežkou na krájanie na kocky.

5 Do dávkovacej trubice vkladajte suroviny.

Odporúčané množstvá nájdete v nižšie uvedenej tabuľke.

- Väčšie kusy surovín vopred nakrájajte na menšie kúsky, ktoré sa voľne zmestia do dávkovacej trubice.
- Ak chcete spracovať veľké množstvo surovín, postupne spracujte menšie dávky (max. 250 g) a jemne zatraste miskou, aby sa v nej nakrájané suroviny rovnomerne rozložili. Po spracovaní 500 g surovín misku vyprázdnite.

Množstvá surovín pri krájaní na kocky

Uvarené suroviny	Max. množstvo
Zemiaky	500 g
Mrkva	500 g
Červená repa	500 g
Zeler	500 g

Surové suroviny	Max. množstvo	Surové suroviny	Max. množstvo
Zemiaky	500 g	Sladká paprika	500 g
Mrkva	500 g	Paradajky	500 g
Červená repa	500 g	Zeler	500 g
Cuketa	500 g	Jablká	500 g
Uhorka	500 g	Mango	500 g
Tekvica	500 g	Hrušky	500 g
Baklažánová	500 g	Banány	500 g
Kaleráb	500 g		

6 Stlačením a podržaním tlačidla Turbo zapnite zariadenie. (Obr. 24)

Ak použijete tlačidlo turbo rýchlosti, zariadenie začne pracovať maximálnou rýchlosťou. V tom prípade nie je možné rýchlosť meniť pomocou prepínača rýchlostí.

7 Piestom jemne potlačte potraviny nadol do dávkovacej trubice.

Poznámka: Ak sa suroviny zaseknú, odpojte zariadenie zo siete, odpojte pohonnú jednotku, zložte veko otočením v smere pohybu hodinových ručičiek a vyberte suroviny, ktoré sa zasekli v dávkovacej trubici.

8 Po spracovaní surovín stlačte uvoľňovacie tlačidlo na pohonnej jednotke (1) a zložte pohonnú jednotku z veka misky kuchynského robota (2). (Obr. 12)

Po spracovaní surovín vždy nechajte zariadenie na 30 minút vychladnúť.

9 Otočte vekom v smere pohybu hodinových ručičiek (1) a zložte ho z misky (2) (Obr. 25).**10 Zložte nástavec s čepeľami na krájanie na kocky. Potom pomocou špeciálneho dodaného nástroja pretlačte do misky suroviny, ktoré zostali v mriežke. (Obr. 26)****11 Otočením v smere pohybu hodinových ručičiek uvoľnite nástavec s mriežkou na krájanie na kocky (1) a zložte ho z misky (2). Potom misku vyprázdnite. (Obr. 27)****Čistenie (Obr. 28)**

Pohonnú jednotku, veko nádoby na sekanie ani veko misky kuchynského robota neponárajte do vody ani inej kvapaliny, ani ich neoplachujte tečúcou vodou. Na čistenie týchto častí používajte len navlhčenú tkaninu (Obr. 29).

Na čistenie zariadenia nikdy nepoužívajte drsný materiál, drsné čistiace prostriedky ani agresívne kvapaliny ako benzín alebo acetón.

Pri čistení nástavcov s čepeľami, nástavca s mriežkou na krájanie na kocky a obojstranného disku na strúhanie/krájanie buďte veľmi opatrní. Ich rezné hrany sú veľmi ostré.

- 1** Zariadenie odpojte zo siete.
- 2** Stlačením uvoľňovacieho tlačidla na pohonnej jednotke odpojte použité príslušenstvo.
- 3** Rozložte príslušenstvo.

Tip: Ak chcete nádobu na sekanie dôkladne očistiť, môžete z nej odstrániť aj gumený krúžok.

- 4** Ďalšie pokyny nájdete v tabuľke o čistení.

Pred čistením ramena mixéra vo výlevke vždy odpojte pohonnú jednotku.

Tip: Rameno mixéra rýchlo vyčistíte, ak nalejete do nádoby teplú vodu s trochu prostriedku na umývanie riadu, vložte ho do nej a necháte zariadenie pracovať približne 10 sekúnd.

Tip: Suroviny, ktoré zostali v nastavi s mriežkou na krájanie na kocky, môžete jednoducho vytlačiť z mriežky pomocou dodaného nástroja.

Objednávanie príslušenstva

Ak potrebujete vymeniť príslušenstvo alebo si chcete zakúpiť dodatočné príslušenstvo, navštívte svojho predajcu výrobkov Philips alebo webovú stránku www.philips.com/shop. Ak máte problémy s kúpou súčiastok, obráťte sa na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine.

Dostupné príslušenstvo

Príslušenstvo	Katalógové číslo
Veko extra veľkej nádoby na sekanie	4203 035 95661
Extra veľká nádoba na sekanie	4203 035 95671
Extra veľký nástavec s čepeľami na sekanie*	4203 035 95681
Nádoba s vekom	4203 035 95731
Nástroj na čistenie mriežky nástavca na krájanie na kocky	4203 035 97121
Protišmykový krúžok na misku kuchynského robota	4203 035 97131

*Vrátane ochranného krytu

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. 30).

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips www.philips.com alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine. Telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste. Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Často kladené otázky

Otázka	Odpoveď
Zo zariadenia sa šíri 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 prídloho zapnuté. Vypnite zariadenie a nechajte ho 60 minút vychladnúť. Ak problém pretrváva, obráťte sa na najbližšie Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips.
Môžem spracovávať vriace suroviny?	Pred spracovaním nechajte suroviny vychladnúť na teplotu približne 80 °C/175 °F.
Akú veľkosť by mali mať suroviny, ktoré sa chystám spracovať?	Ak používate ručný mixér alebo nástavec na sekanie, pred spracovaním nakrájajte väčšie suroviny na približne 2-centimetrové kocky. Ak používate kuchynského robota s diskom na krájanie alebo strúhanie alebo s nástavcom s mriežkou na krájanie na kocky, nakrájajte suroviny na kúsky, ktoré sa voľne zmestia do dávkovacej trubice.
Môžem pomocou zariadenia spracovať veľmi tvrdé suroviny?	Môžete nasekať malé množstvá tvrdých surovín, napríklad parmezánu alebo čokolády. Spracovávanie extrémne tvrdých surovín, ako napríklad kostí, ovocia s kôstkami, zmrazených potravín alebo kociek ľadu môže spôsobiť poškodenie zariadenia.
Prečo sa mixér náhle zastaví?	Niektoré tvrdé suroviny mohli zablokovat' nástavec s čepeľami. Uvoľnite vypínač, odpojte zariadenie od napájania, odpojte pohonnú jednotku a odstráňte suroviny, ktoré blokujú nástavec s čepeľami.
Nedokážem nasadiť pohonnú jednotku na veko misky kuchynského robota. Čo mám robiť?	Skontrolujte, či je nástavec s čepeľami na krájanie na kocky nasadený s logom smerujúcim nahor. Skontrolujte, či sú nástavec s mriežkou na krájanie na kocky a veko zaistené v správnej polohe.
Nedokážem zložiť veko misky kuchynského robota. Čo mám robiť?	Najskôr musíte stlačiť uvoľňovacie tlačidlo a odpojiť pohonnú jednotku. Potom môžete odpojiť veko misky kuchynského robota otočením v smere pohybu hodinových ručičiek.

Recepty

Plinka do palacieniek

Zloženie:

- 120 g medu
- 100 g sliviek

1 Med vložte na niekoľko hodín do chladničky.**2** Slivky vložte do extra veľkej nádoby na sekanie a polejte ich medom.**3** Stlačte tlačidlo Turbo a sekajte asi 5 sekúnd.

Zeleninový šalát

Zloženie:

- 350 g zemiakov
- 150 g mrkvy
- 150 g zeleru
- 150 g zeleného hrášku
- 100 g nakladaných uhoriek
- 150 g majonézy

- 3 vajcia
- 2 PL octu
- Soľ a čierne korenie

- 1** Varte vajíčka približne 12 minút a potom ich nechajte vychladnúť.
- 2** Ošúpte zemiaky, mrkvu a zeler a nakrájajte ich na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice. Potom ich pomocou nástavca s mriežkou na krájanie nakrájajte na kocky.
- 3** Zeleninu nakrájanú na kocky spolu so zeleným hráškom varte v osolenej vode približne 10 – 15 minút.
- 4** Pomocou nástavca s mriežkou na krájanie na kocky nakrájajte nakladané uhorky a uvarené vajíčka. Pred krájaním vajíčok vyčistite mriežku nástavca na krájanie na kocky.
- 5** Nechajte uvarenú zeleninu vychladnúť na izbovú teplotu a zmiešajte ju s nakrájanými nakladanými uhorkami a vajíčkami. Potom pridajte majonézu a ocot, ochuťte korením a jemne premiešajte všetky prísady.

Tip: Do šalátu môžete zamiešať rôzne druhy mäsa alebo rýb, môžete ho použiť ako plnku do plnených paradajok alebo ho môžete zabaliť do plátky šunky.

Ovocný šalát

Zloženie:

- 2 banány
- 2 jablká
- 1 mango
- šťava z 1 pomaranča
- šťava z ½ citróna
- 20 ml likéru Maraschino

- 1** Ošúpte banán.
- 2** Ošúpte jablko, prekrojte ho na 4 časti a odstráňte stopku a jadro.
- 3** Ošúpte mango a odstráňte kôstku.
- 4** Nakrájajte všetko ovocie pomocou nástavca s mriežkou na krájanie na kocky. Začnite najmäjším ovocím a pokračujte tvrdším ovocím.
- 5** Zmiešajte šalát so šťavou z pomaranča a citróna a pridajte likér Maraschino.

Tip: Vložte šalát do chladničky približne na 1 hodinu a podávajte ho so šľahačkou a ozdobte ho listom mäty.

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

Multipraktik

- 8 Potiskalo
- 9 Pokrov posode multipraktika
- 10 Rezilna enota rezilnika kock
- 11 Rezilnik kock
- 12 Potiskalo za čiščenje mreže rezilnika kock
- 13 Posoda multipraktika
- 14 Nosilec nastavka za ploščo
- 15 Nastavek za gnetenje
- 16 Dvostranska strgalna/rezalna plošča

Vrč

- 17 Vrč
- 18 Pokrov vrča

Kompakten sekljalnik

- 19 Posoda za sekljanje
- 20 Rezilna enota sekljalnika
- 21 Pokrov sekljalnika

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Motorne enote, pokrova sekljalnika in pokrova multipraktika ne potapljajte v vodo ali drugo tekočino in jih ne spirajte pod tekočo vodo. Očistite jih z 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 osebo.
- Ne dotikajte se robov vgrajene rezilne enote paličnega mešalnika, predvsem ko je palični mešalnik priključen na motorno enoto. Rezilni robovi so zelo ostri.
- Rezilne enote sekljalnika ne uporabljajte brez posode za sekljanje.
- Če se aparat poškoduje, ga vedno zamenjajte z originalnim, sicer garancija ne bo več veljavna.
- 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.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Pri obdelovanju vročih sestavin pazite, da preprečite škropljenje.
- Ko aparat deluje, ne potiskajte sestavin v kanal za polnjenje s prsti ali kakšnim predmetom (na primer z lopatico). Za to uporabljajte samo potiskalo.
- Nastavki niso primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Pri uporabi ali čiščenju rezilnih enot in dvostranske strgalne/rezalne plošče bodite zelo previdni. Rezilni robovi so zelo ostri. Predvsem bodite pozorni, ko jih čistite ter ko praznite posodo za sekljanje in posodo multipraktika.
- Če se rezilne enote zataknejo, aparat izklopite iz električnega omrežja in šele nato odstranite sestavine, ki blokirajo rezilne enote.

Previdno

- Preden aparat sestavite, razstavite, shranite ali očistite, ga izklopite in izklopite 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. Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Motorne enote ne izpostavljajte vročini, ognju, vlagi in umazaniji.
- V vrč, posodo sekljalnika ali posodo multipraktika ne dajajte sestavin, ki imajo temperaturo nad 80 °C/175 °F.
- Ne prekoračite količine in časa obdelave, ki sta navedena v preglednicah.
- Ne prekoračite največje količine sestavin, označene na posodi sekljalnika in posodi multipraktika.
- Obdelujte samo sestavine, ki so navedene v preglednicah količin in časov obdelave za posamezne nastavke. Ne obdelujte zamrznjene hrane ali sadja s koščicami ali peškami.
- Če opazite, da je ročaj postal vroč (temperatura nad 50 °C/122 °F), aparat izklopite iz električnega omrežja in počakajte vsaj 60 minut, da se ohladi.
- Raven hrupa: Lc = 79 dB(A).

Varnostni sistem

Nastavek multipraktika ima vgrajen varnostni sistem. Ta zagotavlja, da aparat lahko vklopite samo, če je pravilno sestavljen. Navodila za pravilno sestavljanje si oglejte v razdelkih "Nastavek za gnetenje", "Dvostranska strgalna/rezalna plošča" in "Rezilnik kock" v poglavju "Uporaba aparata".

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravirate pravilno in v skladu z navodili v tem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

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** Preden začnete z obdelavo vročih sestavin, naj se ohladijo (najvišja temperatura je 80 °C/175 °F).
- 2** Če uporabljate ročni mešalnik ali sekljalnik, večje sestavine pred obdelavo narežite na približno 2 cm velike kocke. Če uporabljate multipraktik z rezalno/strgalno ploščo ali rezilnik kock, sestavine narežite na kose, ki jih lahko vstavite v kanal za polnjenje. Pazite, da kosi ne bodo preveliki, ker se lahko zataknejo v kanalu.

3 Aparat 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	Turbo
Otroška hrana, juhe in omake	100–400 ml	60 s	15-20
Osnova za palačinke	100–500 ml	60 s	15-20
Mlečni in osvežilni napitki	100–1000 ml	60 s	15-20

2 Palični mešalnik namestite na motorno enoto ("klik") (Sl. 2).**3 Vtičak vtaknite v omrežno vtičnico.****4 Zaščito rezila pogreznite do konca v sestavine.****5 Pridržite gumb za vklop/izklop ali gumb za turbo, da aparat začne delovati (Sl. 3).**

- 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 20 (visoka hitrost).
- Pri uporabi gumba za turbo hitrost deluje aparat pri najvišji hitrosti. V tem primeru hitrosti ne morete uravnati z izbirnikom hitrosti.

6 Za mešanje sestavin aparat počasi premikajte gor in dol ter krožno (Sl. 4).**Kompakten sekljalnik**

Sekljalnik je namenjen sekljanju sestavin, kot so orehi, meso, čebula, trdi sir, kuhana jajca, česen, zelišča, suh kruh, itd.

Pri rokovanju 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.

Pozor: Neprekinjeno ne obdelujte več kot ene porcije. Pred nadaljevanjem obdelave počakajte 5 minut, da se aparat ohladi.

Opomba: Večje sestavine pred obdelavo narežite na približno 2 cm velike kocke.

1 Rezilno enoto namestite v posodo za sekljanje (Sl. 5).

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	100 g	5 × 1 s	5
Jajca	2	5 × 1 s	5
Meso	120 g (največ)	5 s	turbo
Zelišča	20 g	5 × 1 s	10-15
Orehi in mandlji	100 g	20 s	turbo
Česen	50 g	5 × 1 s	turbo
Parmezan	50–100 g (največ)	15 s	turbo

3 Na posodo za sekljanje namestite pokrov sekljalnika (Sl. 6).**4 Na pokrov sekljalnika pritrdite motorno enoto ("klik") (Sl. 7).****5 Vtakač vtaknite v omrežno vtičnico.****6 Pridržite gumb za vklop/izklop ali gumb za turbo hitrost, da aparat začne delovati.**

- 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 20 (visoka hitrost).
- Pri uporabi gumba za turbo hitrost deluje aparat 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).

Multipraktik**Nastavek za gnetenje**

Nastavek za gnetenje je namenjen za gnetenje testa za testenine in zmesi za torte.

1 Nastavek za gnetenje postavite v posodo multipraktika. (Sl. 8)**2 Sestavine dodajte v posodo.**

Priporočene količine in čase obdelave si oglejte v spodnji preglednici.

Namig: Za najboljše rezultate v posodo najprej dodajte tekoče sestavine in jim nato dodajte še suhe.

Količine za gnetenje, čas obdelave in nastavitve hitrosti

Recept	Količina moke	Čas	Hitrost
Testo za testenine	500 g	60 s	Turbo
Zmesi za torte	200 g	60 s	Turbo

3 Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite. (Sl. 9)**4 Na pokrov posode pritrdite motorno enoto ("klik") (Sl. 10).**

5 Potiskalo vstavite v kanal za polnjenje.

Opomba: Potiskalo preprečuje škropljenje.

6 Pridržite gumb za turbo, da aparat začne delovati. (Sl. 11)

Pri uporabi gumba za turbo hitrost deluje aparat pri najvišji hitrosti. V tem primeru hitrosti ne morete uravnavati z izbirnikom hitrosti.

Opomba: Po vsakem končanem gnetenju vedno počakajte 30 minut, da se aparat ohladi.

7 Po obdelavi pritisnite gumb za sprostitvev na motorni enoti (1) in motorno enoto odstranite s pokrova multipraktika (2). (Sl. 12)

8 Pokrov obrnite v smeri urinega kazalca (1) in odstranite s posode (2). (Sl. 13)

Dvostranska strgalna/rezalna plošča

Dvostranska strgalna/rezalna plošča se uporablja za rezanje ali strganje zelenjave, kot so kumare, korenje, krompir, por in čebula ter določenih vrst sira. Ploščo enostavno obrnite in uporabite eno od dveh njenih funkcij.

S ploščo ne obdelujete trdih sestavin, kot so ledene kocke.

Rezilni robovi plošče so zelo ostri. Ne dotikajte se jih.

1 Nosilec nastavka postavite v posodo multipraktika (Sl. 14).

2 Dvostransko strgalno/rezalno ploščo namestite na nosilec nastavka tako, da je zelena stran obrnjena navzgor (Sl. 15).

3 Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite ("klik") (Sl. 16).

4 Sestavine vstavite v kanal za polnjenje.

- Večje sestavine narežite na manjše koščke, da jih lahko vstavite v kanal za polnjenje.
- Za optimalne rezultate kanal za polnjenje napolnite enakomerno.
- Večje količine sestavin obdelujte v manjših količinah in posodo občasno izpraznite.
- Če želite strgati sir, kot so parmezan, gavda in ementalec, mora biti ta iz hladilnika.

5 Na pokrov posode pritrdite motorno enoto ("klik") (Sl. 17).

6 S potiskalom rahlo pritisnite na sestavine v kanalu za polnjenje.

7 Pridržite gumb za turbo hitrost, da aparat začne delovati (Sl. 18).

- Pri uporabi gumba za turbo hitrost deluje aparat pri najvišji hitrosti. V tem primeru hitrosti ne morete uravnavati z izbirnikom hitrosti.

8 S potiskalom rahlo pritisnite na sestavine v kanalu za polnjenje.

9 Po obdelavi pritisnite gumb za sprostitvev na motorni enoti (1) in motorno enoto odstranite s pokrova multipraktika (2). (Sl. 12)

10 Pokrov obrnite v smeri urinega kazalca (1) in odstranite s posode (2). (Sl. 19)

Rezilnik kock

Rezilnik kock je namenjen rezanju surove in kuhane zelenjave ter sadja na majhne kocke.

Ne obdelujete trdih sestavin, kot so sadje s koščicami, meso s kostmi in zamrznjene sestavine. Te lahko zamašijo in poškodujejo rezilnik kock.

Namig: Če želite obdelati različne sestavine brez vmesnega čiščenja kanala, vedno začnite z najmehkejšimi sestavinami. Če na primer pripravljate sadno solato, začnite z banano, nadaljujte z mangom in končajte z jabolki.

1 Rezilnik kock namestite na posodo (1) in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga pritrdite (2). (Sl. 20)

2 Rezilo na rezilnik kock namestite tako, da je logotip obrnjen navzgor (Sl. 21).

Rezilni robovi rezila rezilnika kock in mreža so zelo ostri, zato pri uporabi bodite previdni.

3 Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite. (Sl. 22)

4 Na pokrov posode pritrdite motorno enoto ("klik") (Sl. 23).

Opomba: Če se ne pritrdi na mesto, preverite, ali ste rezilo rezilnika kock pravilno namestili in ali ste rezilnik kock pravilno pritrdili.

5 Sestavine vstavite v kanal za polnjenje.

Priporočene količine si oglejte v spodnji preglednici.

- Večje sestavine narežite na koščke, ki jih lahko vstavite v kanal za polnjenje.
- Če morate obdelati večjo količino sestavin, jo obdelajte v manjših količinah (po največ 250 g) in posodo rahlo pretresite, da razporedite narezane sestavine. Ko obdelate 500 g sestavin, posodo izpraznite.

Količine za rezilnik kock

Kuhane sestavine	Največja količina
Krompir	500 g
Korenje	500 g
Pesa	500 g
Zelena	500 g

Surova sestavina	Največja količina	Surova sestavina	Največja količina
Krompir	500 g	Čili paprike	500 g
Korenje	500 g	Paradižniki	500 g
Pesa	500 g	Zelena	500 g
Bučka	500 g	Jabolka	500 g
Kumarica	500 g	Mango	500 g
Buča	500 g	Hruške	500 g
Jajčevce	500 g	Banane	500 g
Koleraba	500 g		

6 Pridržite gumb za turbo, da vklopite aparat. (Sl. 24)

Pri uporabi gumba za turbo hitrost deluje aparat pri najvišji hitrosti. V tem primeru hitrosti ne morete uravnavati z izbirnikom hitrosti.

7 S potiskalom rahlo pritisnite na sestavine v kanalu za polnjenje.

Opomba: Če se sestavine zataknejo, aparat izključite z napajanja, snemite motorno enoto, pokrov obrnite v smeri urinega kazalca, da ga odprete, in odstranite sestavine, ki so se zatakile v kanalu za polnjenje.

8 Po obdelavi pritisnite gumb za sprostitvev na motorni enoti (1) in motorno enoto odstranite s pokrova multipraktika (2). (Sl. 12)

Po vsaki obdelavi počakajte 30 minut, da se aparat ohladi.

- 9** Pokrov obrnite v smeri urinega kazalca (1) in odstranite s posode (2) (Sl. 25).
- 10** Odstranite rezilo rezilnika kock. Nato s posebnim priloženim potiskalom sestavine, ki so se zatakile v mreži, potisnite v posodo. (Sl. 26)
- 11** Rezilnik kock odstranite tako, da ga obrnete v smeri urinega kazalca (1) in snamete s posode (2). Nato izpraznite posodo. (Sl. 27)

Čiščenje (Sl. 28)

Motorne enote, pokrova sekljalnika in pokrova multipraktika ne potapljajte v vodo in jih ne spirajte pod tekočo vodo. Očistite jih z vlažno krpo (Sl. 29).

Aparata ne čistite s čistilnimi gobicami, jedkimi čistili ali agresivnimi tekočinami, kot sta bencin ali aceton.

Rezilne enote, rezilnik kock in dvostransko strgalno/rezalno ploščo očistite zelo previdno. Rezilni robovi so zelo ostri.

- 1** Izklopite aparat iz električnega omrežja.
- 2** Nastavek odstranite tako, da pritisnete gumb za sprostitvev na motorni enoti.
- 3** Razstavite nastavek.

Namig: Za boljše čiščenje lahko s sekljalne posode odstranite tudi gumijasta tesnila.

- 4** Dodatna navodila si oglejte v preglednici za čiščenje.

Če palični mešalnik čistite v koritu, pred čiščenjem snemite motorno enoto.

Namig: Za hitro čiščenje paličnega mešalnika v vrč zlijte toplo vodo z nekaj tekočega čistila, vstavite palični mešalnik in aparat pustite delovati približno 10 sekund.

Namig: Da boste rezilnik kock lahko enostavno očistili, iz njega preostale sestavine potisnite ven s priloženim potiskalom.

Naročanje pribora

Če želite zamenjati nastavek ali kupiti dodatnega, se obrnite na Philipsovega prodajalca ali obiščite spletno stran www.philips.com/shop. Če imate težave pri pridobivanju nastavkov, se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Razpoložljivi nastavki

Nastavek	Koda
Pokrov velikega sekljalnika	4203 035 95661
Velika posoda za sekljanje	4203 035 95671
Rezilna enota velikega sekljalnika*	4203 035 95681
Vrč s pokrovom	4203 035 95731
Potiskalo za čiščenje mreže rezilnika kock	4203 035 97121
Nedrseči obroček za posodo multipraktika	4203 035 97131

*Vključno z zaščitnim pokrovčkom

Okolje

- Aparata po poteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako boste pripomogli k ohranitvi okolja (Sl. 30).

Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu www.philips.com 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 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. Izklopite aparat in počakajte 60 minut, da se ohladi.. Če težave ne morete odpraviti, se obrnite na 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?	Če uporabljate ročni mešalnik ali sekljalnik, večje sestavine pred obdelavo narežite na približno 2 cm velike kocke. Če uporabljate multipraktik z rezalno/strgalno ploščo ali rezilnik kock, sestavine narežite na kose, ki jih lahko vstavite v kanal za polnjenje.
Lahko z aparatom obdelam zelo trde sestavine?	Sekljate lahko manjše količine trdih sestavin, kot sta parmezan in čokolada. Z obdelovanjem zelo trdih sestavin, kot so kosti, sadje s koščicami, zamrznjena hrana in ledene kocke, poškodujete aparat.
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.
Motorne enote ne morem pritrditi na pokrov multipraktika. Kaj naj storim?	Preverite, ali je rezilna enota rezilnika kock nameščena tako, da je logotip obrnjen navzgor. Preverite, ali sta rezilnik kock in pokrov pritrjena na mesto.
Ne morem razstaviti pokrova multipraktika. Kaj naj storim?	Najprej morate sneti motorno enoto tako, da pritisnete gumb za sprostitve. Nato lahko odstranite pokrov multipraktika tako, da ga obmete v smeri urinega kazalca.

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 veliko posodo za sekljanje in prelijte z medom.
- 3** Pritisnite gumb za turbo hitrost in sekljajte 5 sekund.

Zelenjavna solata

Sestavine:

- 350 g krompirja
- 150 g korenja
- 150 g zelene
- 150 g graha
- 100 g kumaric
- 150 g majoneze
- 3 jajca
- 2 žlici kisa
- Sol in poper

- 1** Jajca kuhajte približno 12 minut in počakajte, da se ohladijo.
- 2** Olupite krompir, korenje in zeleno ter jih narežite na kose, ki jih lahko vstavite v kanal za polnjenje. Sestavine nato z rezilnikom kock narežite na kocke.
- 3** Zelenjavne kocke in grah približno 10–15 minut kuhajte v vreli slani vodi.
- 4** Kumarice in kuhana jajca narežite z rezilnikom kock. Preden narežete jajca, očistite mrežo rezilnika kock.
- 5** Ko se kuhana zelenjava ohladi na sobno temperaturo, jo primešajte narezanim kumaricam in jajcem. Nato dodajte majonezo in kis, začinite s poprom in nežno premešajte sestavine.

Namig: Solato lahko dodate različnim vrstam mesa ali rib, lahko pa jo uporabite tudi kot nadev za paradižnike ali zavijete v slanino.

Sadna solata

Sestavine:

- 2 banani
- 2 jabolka
- 1 mango
- sok 1 pomaranče
- sok ½ limone
- 20 ml maraschina

- 1** Olupite banano.
- 2** Jabolko olupite, narežite na 4 kose ter odstranite pecelj in sredico.
- 3** Olupite mango in odstranite peško.
- 4** Sadje narežite z rezilnikom kock. Začnite z najmehkejšim in nadaljujte s tršim sadjem.
- 5** V solato primešajte pomarančni in limonin sok ter dodajte maraschino.

Namig: Sadno solate za približno 1 uro dajte v hladilnik ter postrezite s stepeno smetano in metinim listom.

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 Regulator brzine
- 2 Dugme za uključivanje/isključivanje
- 3 Dugme turbo
- 4 Jedinica motora
- 5 Dugme za otpuštanje
- 6 Cilindrični blender sa ugrađenom jedinicom sa sečivima
- 7 Zaštitni poklopac

Multipraktik

- 8 Potiskivač
- 9 Poklopac posude multipraktika
- 10 Jedinica sa sečivima dodatka za seckanje na kockice
- 11 Dodatak za seckanje na kockice
- 12 Potiskivač za čišćenje mreže dodatka za seckanje na kockice
- 13 Posuda multipraktika
- 14 Držač alata za disk
- 15 Dodatak za mešenje
- 16 Dvostrani disk za rendanje/seckanje

Posuda

- 17 Posuda
- 18 Poklopac posude

Kompaktna seckalica

- 19 Posuda za seckanje
- 20 Sečivo seckalice
- 21 Poklopac seckalice

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Nikada nemojte da uranjate jedinicu motora, poklopac seckalice ili poklopac multipraktika u vodu niti bilo koju drugu tečnost i nemojte da ih ispirate pod mlazom vode. Za čišćenja tih delova koristite samo vlažnu krpu.

Upozorenje

- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naveden na aparatu odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Aparat ne upotrebljavajte 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.
- Izbegavajte dodirivanje oštrica ugrađene jedinice sa sečivima na cilindričnom blenderu, naročito kada je cilindrični blender postavljen na jedinicu motora. Sečiva su veoma oštra.
- Nikada nemojte da koristite jedinicu sa sečivima seckalice bez posude za seckanje.
- Ako je aparat oštećen, uvek ga zamenite originalnim jer će u suprotnom prestati da važi garancija.

- 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.
- Nikada ne ostavljajte uključen aparat bez nadzora.
- Pazite da izbegnete prskanje prilikom obrade vrućih sastojaka.
- Kada je aparat uključen, nemojte da upotrebljavate predmete (npr. lopaticu) niti prste kako bi namirnice ubacili u otvor za punjenje. Za ovu namenu upotrebljavajte isključivo potiskivač.
- Nijedan dodatak nije pogodan za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.
- Budite izuzetno pažljivi prilikom korišćenja ili čišćenja jedinica sa sečivima i dvostranog diska za rendanje/seckanje. Njihova sečiva su veoma oštra. Posebno budite pažljivi prilikom njihovog čišćenja i prilikom praznjenja posude za seckanje i posude multipraktika.
- Ako se jedinice sa sečivima zaglave, isključite aparat iz električne mreže pre uklanjanja sastojaka koji blokiraju jedinice sa sečivima.

Oprez

- Isključite aparat i izvucite kabl iz struje pre sklapanja, rasklapanja, odlaganja 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 je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Ako se aparat upotrebljava nepropisno ili za poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost za bilo kakva nastala oštećenja.
- Držite jedinicu motora dalje od izvora toplote, vatre, vlage i prljavštine.
- Posudu, posudu za seckanje ili posudu multipraktika nikada nemojte da punit sastojcima čija je temperatura veća od 80°C/175°F.
- Nemojte da prekoračite količine i vremena pripremanja koja su navedena u tabelama.
- Nemojte da prekoračujete oznaku za maksimalni nivo na posudi za seckanje i na posudi multipraktika.
- Obradujte samo sastojke koji su navedeni u tabelama „Količine i vremena obrade“ za odgovarajuće dodatke. Nemojte da obrađujete smrznuto voće sa košticama ili semenkama.
- Ako primetite da se drška zagreva (postaje toplija od 50°C/122°F), isključite aparat iz električne mreže i ostavite ga da se hladi bar 60 minuta.
- Nivo buke: $L_c = 79 \text{ dB (A)}$.

Bezbednosni sistem

Multipraktik je opremljen ugrađenim bezbednosnim sistemom. Ovaj bezbednosni sistem omogućava uključivanje aparata samo ako je pravilno sklopljen. Informacije o pravilnom sklapanju potražite u odeljcima „Dodatak za mešenje“, „Dvostrani disk za rendanje/seckanje“ i „Dodatak za seckanje na kockice“ u poglavlju „Upotreba aparata“.

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.

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 sastojci ohlade pre nego što počnete da ih obrađujete pomoću aparata (maks. temperatura 80°C/175°F).
- 2** Ako koristite ručni blender ili seckalicu, velike sastojke pre obrade isecite na kockice približne veličine 2 cm. Ako multipraktik koristite sa diskom za seckanje/rendanje ili dodatkom za seckanje na kockice, sastojke isecite na komade koji mogu da stanu u otvor za punjenje. Vodite računa da komadi ne budu preveliki kako biste sprečili njihovo zaglavljivanje u otvoru.
- 3** Pravilno sklopite aparat.

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 mućenja

Sastojci	Količina za mućenje	Vreme	Brzina
Voće i povrće	100–200 g	30 sek.	Turbo
Hrana za bebe, supe i prelivi	100–400 ml	60 sek.	15-20
Smeše	100–500 ml	60 sek.	15-20
Šejkovi i kokteli	100–1000 ml	60 sek.	15-20

- 2** Stavite cilindrični blender na jedinicu motora („klik“) (Sl. 2).
- 3** Uključite utikač u zidnu utičnicu.
- 4** Štitnik za sečivo gurnite potpuno u sastojke.
- 5** Pritisnite i zadržite dugme za uključivanje/isključivanje ili dugme turbo kako biste pokrenuli aparat (Sl. 3).
 - Ako koristite dugme za uključivanje/isključivanje, brzinu možete da podesite pomoću regulatora brzine. Što je brzina veća, potrebno je kraće vreme za obradu.
 - Regulator brzine ima postavke od 1 (mala brzina) do 20 (velika brzina).
 - Kada koristite dugme za turbo brzinu, aparat radi na maksimalnoj brzini. U ovom slučaju ne možete da podešavate brzinu regulatorom brzine.
- 6** Pomerajte aparat polako gore dole i u krugovima da biste obradili sastojke (Sl. 4).

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. Posebno budite pažljivi prilikom uklanjanja jedinice sa sečivima iz posude za seckanje, praznjenja posude za seckanje i čišćenja.

Oprez: Posle obrade jedne količine napravite pauzu. Ostavite aparat da se ohladi 5 minuta pre nego što nastavite obrađivanje.

Napomena: Velike sastojke pre obrade isecite na kockice približne veličine 2 cm.

1 Stavite jedinicu sa sečivom u posudu za seckanje (Sl. 5).

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
Crni luk	100 g	5 x 1 sek.	5
Jaja	2	5 x 1 sek.	5
Meso	120 g (maks.)	5 sek.	turbo
Začini	20 g	5 x 1 sek.	10-15
Orasi i bademi	100 g	20 sek.	turbo
Beli luk	50 g	5 x 1 sek.	turbo
Parmezan	50–100 g (maks.)	15 sek.	turbo

3 Stavite poklopac seckalice na posudu za seckanje (Sl. 6).

4 Pričvrstite jedinicu motora na poklopac seckalice („klik“) (Sl. 7).

5 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

6 Pritisnite i zadržite dugme za uključivanje/isključivanje ili dugme za turbo brzinu kako biste pokrenuli aparat.

- Ako koristite dugme za uključivanje/isključivanje, brzinu možete da podesite pomoću regulatora brzine. Što je brzina veća, potrebno je kraće vreme za obradu.
- Regulator brzine ima postavke od 1 (mala brzina) do 20 (velika brzina).
- Kada koristite dugme za turbo brzinu, aparat radi na maksimalnoj brzini. U ovom slučaju ne možete da podešavate brzinu regulatorom brzine.

Napomena: Ako se sastojci zalepe za zid posude za seckanje, isključite aparat iz električne mreže i lopaticom odlepite osušene sastojke sa zida ili dodajte malo tečnosti (npr. ako pravite pesto).

Multipraktik

Dodatak za mešenje

Dodatak za mešenje namenjen je za mešenje testa za testeninu i mešavine za tortu.

1 Postavite dodatak za mešenje u posudu multipraktika. (Sl. 8)

2 Stavite sastojke u posudu.

Preporučene količine i vremena obrade potražite u donjoj tabeli.

Savet: Da biste dobili najbolje rezultate, prvo u posudu stavite tečne sastojke, a zatim dodajte suve sastojke.

Količine, vreme obrade i postavke brzine za mešenje

Recept	Količina brašna	Vreme	Brzina
Testo za testeninu	500 g	60 sek.	Turbo
Mešavina za tortu	200 g	60 sek.	Turbo

- 3** Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili. (Sl. 9)
- 4** Pričvrstite jedinicu motora za poklopac posude („klik“) (Sl. 10).
- 5** Postavite potiskivač u otvor za punjenje.

Napomena: Potiskivač sprečava prskanje.

- 6** Pritisnite i zadržite dugme turbo kako biste pokrenuli aparat. (Sl. 11)

Kada koristite dugme za turbo brzinu, aparat radi na maksimalnoj brzini. U ovom slučaju ne možete da podešavate brzinu regulatorom brzine.

Napomena: Nakon mešanja jedne količine uvek ostavite aparat da se hladi 30 minuta.

- 7** Nakon obrade pritisnite dugme za otpuštanje na jedinici motora (1) i skinite jedinicu motora sa poklopca multipraktika (2). (Sl. 12)
- 8** Okrenite poklopac u smeru kretanja kazaljke na satu (1) i skinite ga sa posude (2). (Sl. 13)

Dvostrani disk za rendanje/seckanje

Dvostrani disk za rendanje/seckanje namenjen je za seckanje ili rendanje povrća poput krastavca, šargarepe, krompira, praziluka i crnog luka, kao i određenih vrsta sira. Samo okrenite disk kako biste odabrali funkciju koju želite da koristite.

Nikad nemojte koristiti disk za preradu tvrdih sastojaka kao što su kocke leda.

Rezne površine diska su veoma oštre. Ne dodirujte ih.

- 1** Postavite držač alata u posudu multipraktika (Sl. 14).
- 2** Dvostrani disk za rendanje/seckanje postavite na držač alata tako da željena strana bude okrenuta nagore (Sl. 15).
- 3** Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili („klik“) (Sl. 16).
- 4** Sastojke stavite u otvor za punjenje.
 - Prethodno iseckajte velike sastojke na komade koji mogu da stanu u otvor za punjenje.
 - Punite otvor za punjenje ravnomerno kako biste postigli najbolje rezultate.
 - Kada treba da preradite veliku količinu sastojaka, obrađujte manje količine i praznite posudu između tih količina.
 - Za rendanje sira, npr. parmezana, gaude ili ementalera, sir treba biti rashlađen na temperaturu frižidera.
- 5** Pričvrstite jedinicu motora za poklopac posude („klik“) (Sl. 17).
- 6** Potiskivačem pritisnite sastojke u otvoru za punjenje.
- 7** Pritisnite i zadržite dugme za turbo brzinu kako biste pokrenuli aparat (Sl. 18).

- Kada koristite dugme za turbo brzinu, aparat radi na maksimalnoj brzini. U ovom slučaju ne možete da podešavate brzinu regulatorom brzine.

8 Potiskivačem lagano pritisnite sastojke u otvoru za punjenje.

9 Nakon obrade pritisnite dugme za otpuštanje na jedinici motora (1) i skinite jedinicu motora sa poklopca multipraktika (2). (Sl. 12)

10 Okrenite poklopac u smeru kretanja kazaljke na satu (1) i skinite ga sa posude (2). (Sl. 19)

Dodatak za seckanje na kockice

Dodatak za seckanje na kockice namenjen je za seckanje sirovog i kuvanog povrća i voća na kockice.

Nemojte da obrađujete tvrde sastojke poput voća sa košticama, mesa sa kostima ili smrznutih namirnica. Oni mogu da blokiraju i da oštete dodatak za seckanje na kockice.

Savet: Ako želite da obrađujete različite sastojke bez čišćenja dodatka za seckanje na kockice, uvek počnite sa najmekšim sastojcima. Na primer, ako pravite voćnu salatu, počnite sa bananama, nastavite sa mangom, a završite sa jabukama.

1 Stavite dodatak za seckanje na kockice na posudu (1) i okrenite ga u smeru suprotnom od smeru kretanja kazaljke na satu da biste ga fiksirali (2). (Sl. 20)

2 Postavite sečivo dodatka za seckanje na kockice tako da logotip bude okrenut nagore (Sl. 21).

Oštrice sečiva i mreže dodatka za seckanje na kockice veoma su oštre, pa pažljivo rukujte njima!

3 Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru suprotnom od smeru kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili. (Sl. 22)

4 Pričvrstite jedinicu motora za poklopac posude („klik“) (Sl. 23).

Napomena: Ako ne legne na mesto, proverite da li ste dodatak za seckanje na kockice postavili na pravo mesto i da li ste ga pravilno fiksirali.

5 Sastojke stavite u otvor za punjenje.

U tabeli ispod potražite preporučljive količine.

- Prethodno iseckajte velike sastojke na komade koji mogu lako da stanu u otvor za punjenje.
- Ako je potrebno obraditi veliku količinu sastojaka, obrađujte pomalo (maks. 250 g) i lagano protresite posudu kako biste ravnomerno rasporedili iseckane sastojke. Ispraznite posudu nakon što obradite 500 g.

Količine za dodatak za seckanje na kockice

Kuvani sastojci	Maks. količina
Krompir	500 g
Šargarepa	500 g
Cvekla	500 g
Celer	500 g

Sirov sastojak	Maks. količina	Sirov sastojak	Maks. količina
Krompir	500 g	Paprike babure	500 g
Šargarepa	500 g	Paradajz	500 g
Cvekla	500 g	Celer	500 g

Sirov sastojak	Maks. količina	Sirov sastojak	Maks. količina
Tikvica	500 g	Jabuke	500 g
Krastavac	500 g	Mango	500 g
Bundeva	500 g	Kruške	500 g
Plavi patlidžan	500 g	Banane	500 g
Keleraba	500 g		

6 Pritisnite i zadržite dugme turbo kako biste uključili aparat. (Sl. 24)

Kada koristite dugme za turbo brzinu, aparat radi na maksimalnoj brzini. U ovom slučaju ne možete da podešavate brzinu regulatorom brzine.

7 Potiskivačem lagano pritisnite sastojke u otvoru za punjenje.

Napomena: Ako se sastojci zaglave, isključite aparat iz električne mreže, skinite jedinicu motora, otvorite poklopac tako što ćete ga okrenuti u smeru kretanja kazaljke na satu, a zatim uklonite sastojke koji su zaglavljani u otvoru za punjenje.

8 Nakon obrade pritisnite dugme za otpuštanje na jedinici motora (1) i skinite jedinicu motora sa poklopca multipraktika (2). (Sl. 12)

Nakon obrade uvek ostavite aparat da se hladi 30 minuta.

9 Okrenite poklopac u smeru kretanja kazaljke na satu (1) i skinite ga sa posude (2) (Sl. 25).

10 Uklonite sečivo dodatka za seckanje na kockice. Zatim pomoću priloženog specijalnog potiskivača gurnite sastojke koji su zaglavljani na mreži u posudu. (Sl. 26)

11 Skinite dodatak za seckanje na kockice tako što ćete ga okrenuti u smeru kretanja kazaljke na satu (1), a zatim ga uklonite sa posude (2). Potom ispraznite posudu. (Sl. 27)

Čišćenje (Sl. 28)

Nikada nemojte da uranjate jedinicu motora, poklopac seckalice ili poklopac multipraktika u vodu i nemojte da ih ispirate pod mlazom vode. Za čišćenja tih delova koristite vlažnu krpu (Sl. 29).

Za čišćenje aparata nemojte da koristite jastučiće za ribanje i abrazivna sredstva za čišćenje niti agresivne tečnosti kao što su benzin ili aceton.

Veoma pažljivo očistite jedinice sa sečivima, dodatak za seckanje na kockice i dvostrani disk za rendanje/seckanje. Njihova sečiva su veoma oštra.

1 Isključite aparat iz električne mreže.

2 Pritisnite dugme za otpuštanje na jedinici motora da biste uklonili dodatak koji ste koristili.

3 Skinite dodatak.

Savet: Takođe možete da uklonite gumeni prsten sa posude za seckanje za detaljno čišćenje.

4 Dodatna uputstva potražite u tabeli za čišćenje.

Ako cilindrični blender čistite u sudoperi, pre čišćenja uvek skinite jedinicu motora.

Savet: Ako želite da obavite brzo čišćenje cilindričnog blendera, sipajte toplu vodu sa malo deterdženta za pranje sudova u posudu, stavite cilindrični blender i uključite aparat na približno 10 sekundi.

Savet: Da biste lako očistili dodatak za seckanje na kockice, pomoću priloženog potiskivača izgurajte preostale sastojke iz njega.

Naručivanje dodataka

Ukoliko je potrebno da zamenite deo ili ako želite da kupite dodatni deo, obratite se ovlašćenom prodavcu Philips proizvoda ili posetite Web lokaciju www.philips.com/shop. Ako imate problema sa nabavljanjem delova, obratite se centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji.

Dostupan pribor

Pribor	Servisni broj
Poklopac XL seckalice	4203 035 95661
Posuda za XL seckalicu	4203 035 95671
Jedinica sa sečivima za XL seckalicu*	4203 035 95681
Posuda sa poklopcem	4203 035 95731
Potiskivač za čišćenje mreže dodatka za seckanje na kockice	4203 035 97121
Prsten protiv klizanja za posudu multipraktika	4203 035 97131

*U kompletu je zaštitni poklopac

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. 30).

Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili ako imate neki problem, posetite Web lokaciju kompanije Philips na adresi www.philips.com 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 proizvodi neprijatne mirise, vreo je na dodir ili ispušta dim. Šta da radim?	Neprijatan miris ili mala količina dima može da se pojavi ako se aparat predugo koristi. 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 prerade.
Koje veličine treba da budu sastojci pre prerade?	Ako koristite ručni blender ili seckalicu, velike sastojke pre obrade isecite na kockice približne veličine 2 cm. Ako multipraktik koristite sa diskom za seckanje/rendanje ili dodatkom za seckanje na kockice, sastojke isecite na komade koji mogu lako da stanu u otvor za punjenje.

Pitanje	Odgovor
Da li pomoću aparata mogu da obrađujem veoma tvrde sastojke?	Možete da iseckate male količine tvrdih sastojaka poput parmezana i čokolade. Obrada izuzetno tvrdih sastojaka kao što su kosti, voće sa košticama, smrznuta hrana ili kockice leda dovešće do oštećenja aparata.
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.
Ne mogu da postavim jedinicu motora na poklopac multipraktika. Šta da radim?	Proverite da li je jedinica sa sečivima dodatka za seckanje na kockice postavljena tako da logotip bude okrenut nagore. Proverite da li su dodatak za seckanje na kockice i poklopac fiksirani.
Ne mogu da skinem poklopac multipraktika. Šta da radim?	Prvo morate da skinete jedinicu motora tako što ćete pritisnuti dugme za otpuštanje. Zatim možete da skinete poklopac multipraktika tako što ćete ga okrenuti u smeru kretanja kazaljke na satu.

Recepti

Nadev za palačinke

Sastojci:

- 120 g meda
- 100 g šljiva

- 1** Med ostavite u frižideru nekoliko sati.
- 2** Šljive stavite u posudu XL seckalice i prelijte ih medom.
- 3** Pritisnite dugme turbo i seckajte 5 sekundi.

Salata od povrća

Sastojci:

- 350 g krompira
- 150 g šargarepe
- 150 g celera
- 150 g graška
- 100 g kiselih krastavaca
- 150 g majoneza
- 3 jajeta
- 2 kašike sirćeta
- So i biber

- 1** Jaja kuvajte približno 12 minuta i ostavite ih da se ohlade.
- 2** Oljuštite krompir, šargarepu i celer, pa ih isecite na komade koji mogu da stanu u otvor za punjenje. Zatim pomoću dodatka za seckanje na kockice iseckajte sastojke.
- 3** Kockice od povrća i grašak kuvajte u ključaloj posoljenoj vodi približno 10–15 minuta.
- 4** Kisele krastavce i kuvana jaja iseckajte pomoću dodatka za seckanje na kockice. Očistite mrežu dodatka za seckanje na kockice pre seckanja jaja.
- 5** Ostavite kuvano povrće da se ohladi na sobnu temperaturu, a zatim ga pomešajte sa iseckanim kiselim krastavcima i jajima. Zatim dodajte majonez i sirće, začinite biberom i lagano promešajte kako biste izmešali sastojke.

Savet: Salatu možete da kombinujete sa različitim vrstama mesa ili ribe, kao i da je koristite kao nadev za paradajz ili za umotavanje u listove šunke.

Voćna salata

Sastojci:

- 2 banane
- 2 jabuke
- 1 mango
- sok od 1 pomorandže
- sok od ½ limuna
- 20 ml maraskino likera

- 1** Oljuštite bananu.
- 2** Oljuštite jabuku, isecite je na 4 dela, a zatim uklonite peteljku i središte.
- 3** Oljuštite mango i uklonite košticu.
- 4** Isecite svo voće pomoću dodatka za seckanje na kockice. Počnite od najmekšeg voća, pa nastavite sa tvrdim.
- 5** Izmešajte salatu sa sokom od pomorandže i limuna, a zatim dodajte maraskino liker.

Savet: Voćnu salatu ostavite u frižideru približno 1 sat i servirajte je sa umućenom slatkom pavlakom i listom mente.

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 Кільце налаштування швидкості
- 2 Кнопка "увімк./вимк."
- 3 Кнопка "Turbo"
- 4 Блок двигуна
- 5 Кнопка розблокування
- 6 Насадка блендера із вбудованим ріжучим блоком
- 7 Захисний ковпачок

Кухонний комбайн

- 8 Штовхач
- 9 Кришка чаші кухонного комбайна
- 10 Ріжучий блок насадки для нарізання кубиками
- 11 Насадка для нарізання кубиками
- 12 Штовхач для чищення сіточки насадки для нарізання кубиками
- 13 Чаша кухонного комбайну
- 14 Тримач диска
- 15 Насадка для замішування тіста
- 16 Двосторонній диск для натирання/нарізання

Чаша

- 17 Чаша
- 18 Кришка чаші

Компактний подрібнювач

- 19 Чаша подрібнювача
- 20 Ріжучий блок подрібнювача
- 21 Кришка 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, кришку подрібнювача та кришку кухонного комбайна у воду чи іншу рідину і не мийте їх під краном. Чистіть ці частини лише вологою ганчіркою.

Увага!

- Перед тим як під'єднувати 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.
- Не торкайтеся ножів вбудованого ріжучого блока насадки блендера, особливо коли корпус блендера під'єднано до блока двигуна. Леза дуже гострі.
- Ніколи не використовуйте ріжучий блок подрібнювача без чаші подрібнювача.

- Якщо пристрій пошкоджено, для збереження гарантійного обслуговування завжди замінюйте його частини оригінальними.
- 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 залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Під час обробки гарячих продуктів уникайте розбризкування.
- У жодному разі не проштовхуйте продукти в отвір для подачі пальцями чи за допомогою предметів (наприклад, лопатки), коли пристрій працює. Для цього використовуйте лише штовхач.
- Приладдя не придатні для використання у мікрохвильовій печі.
- Будьте дуже обережні під час використання або чищення ріжучих блоків і двостороннього диска для натирання/нарізання. Леза дуже гострі. Будьте особливо обережні, коли чистите їх і спорожняєте чашу подрібнювача та чашу кухонного комбайна.
- Якщо ріжучі блоки забиваються, від'єднайте пристрій від мережі та видаліть продукти, які їх блокують.

Увага

- Перед збиранням, розбиранням, зберіганням і чищенням пристрою вимикайте та від'єднайте його 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. Якщо пристрій використовується неналежно, для (напів-)професійних чи інших цілей всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Уникайте контакту блока двигуна із джерелами тепла, полум'ям, вологою і брудом.
- У жодному разі не кладіть у мірний стакан, чашу подрібнювача або чашу кухонного комбайна продукти, температура яких перевищує 80°C.
- Не перевищуйте кількість продуктів та тривалість обробки, вказані в таблиці.
- Не наповнюйте чашу подрібнювача та чашу кухонного комбайна вище максимальної позначки.
- Обробляйте лише продукти, вказані в таблицях кількості продуктів і часу приготування відповідного приладдя. Не обробляйте заморожені продукти з кісточками або зернятками.
- Якщо ручка нагрівається (температура перевищує 50°C), від'єднайте пристрій від мережі та дайте йому охолонути принаймні 60 хвилин.
- Рівень шуму: L_s = 79 дБ (A).

Система безпеки

Приладдя для кухонного комбайна обладнано вбудованою системою захисту. Вона дозволяє увімкнути пристрій лише якщо його зібрано належним чином. Інформацію про збирання читайте в підрозділах "Насадка для замішування тіста", "Двосторонній диск для натирання/нарізання" та "Насадка для нарізання кубиками" розділу "Застосування пристрою".

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.

Перед першим використанням

Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею (див. розділ “Чищення”).

Підготовка до використання

- 1 Перед тим як обробляти гарячі продукти, дайте їм охолонути (макс. температура 80°C).
- 2 У разі використання ручного блендера або подрібнювача перед обробкою поріжте великі продукти на кубики розміром прибл. 2 см. У разі використання кухонного комбайна з диском для нарізання/натирання або ріжучим блоком для нарізання кубиками поріжте продукти на шматки, які б помістилися в отвір для подачі. Щоб шматки не застрягли в отворі, вони не повинні бути надто великі.
- 3 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.	Турбо
Дитяче харчування, супи і соуси	100-400 мл	60 сек.	15-20
Рідке тісто	100-500 мл	60 сек.	15-20
Коктейлі і змішані напої	100-1000 мл	60 сек.	15-20

- 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.
- 5 Натисніть та утримуйте кнопку “увімк./вимк.” або кнопку “турбо”, щоб увімкнути пристрій (Мал. 3).
 - Натискаючи кнопку “увімк./вимк.”, можна налаштувати швидкість за допомогою кільця налаштування швидкості. Що вища швидкість, то менше часу потрібно для обробки продуктів.
 - Кільце налаштування швидкості має налаштування від 1 (низька швидкість) до 20 (висока швидкість).

- Якщо натиснути кнопку турбошвидкості, пристрій працюватиме на максимальній швидкості. У такому разі налаштувати швидкість за допомогою кільця налаштування швидкості неможливо.

6 Для змішування продуктів ведіть пристроєм повільно догори, донизу і по колу (Мал. 4).

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 чищення.

Увага: Не обробляйте без перерви більше, ніж 1 порцію. Дайте пристрою охолонути протягом 5 хвилин перед тим, як знову його використовувати.

Примітка: Перед тим як обробляти великі продукти, поріжте їх на кубики розміром прибл. 2 см.

1 Вставте ріжучий блок у чашу подрібнювача (Мал. 5).

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	100 г	5 × 1 сек.	5
Яйця	2	5 × 1 сек.	5
М'ясо	120 г (макс.)	5 сек.	турбо
Трави	20 г	5 × 1 сек.	10-15
Горіхи та мигдаль	100 г	20 сек.	турбо
Часник	50 г	5 × 1 сек.	турбо
Сир пармезан	50-100 г (макс.)	15 сек.	турбо

3 Встановіть кришку на чашу подрібнювача (Мал. 6).

4 Зафіксуйте блок двигуна на кришці подрібнювача до клацання (Мал. 7).

5 Вставте штепсель у розетку на стіні.

6 Натисніть та утримуйте кнопку “увімк./вимк.” або кнопку турбошвидкості, щоб увімкнути пристрій.

- Натискаючи кнопку “увімк./вимк.”, можна налаштувати швидкість за допомогою кільця налаштування швидкості. Що вища швидкість, то менше часу потрібно для обробки продуктів.
- Кільце налаштування швидкості має налаштування від 1 (низька швидкість) до 20 (висока швидкість).

- Якщо натиснути кнопку турбошвидкості, пристрій працюватиме на максимальній швидкості. У такому разі налаштувати швидкість за допомогою кільця налаштування 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).

Кухонний комбайн

Насадка для замішування тіста

Насадку для замішування тіста призначено для замішування італійського тіста та рідкого тіста на торт.

1 Вставте насадку для замішування тіста в чашу кухонного комбайна. (Мал. 8)

2 Покладіть продукти до чаші.

Інформацію про рекомендовану кількість продуктів і час приготування дивіться у таблиці нижче.

Порада: Для отримання оптимальних результатів спочатку наливайте в чашу рідкі продукти, а потім додавайте сухі.

Кількість продуктів для замішування, час приготування і режими швидкості

Рецепт	Кількість борошна	Час	Швидкість
Італійське тісто	500 г	60 сек.	Турбо
Збивання тіста для пирога	200 г	60 сек.	Турбо

3 Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку проти годинникової стрілки (2) до фіксації. (Мал. 9)

4 Зафіксуйте блок двигуна на кришці чаші (Мал. 10).

5 Встановіть штовхач в отвір для подачі.

Примітка: Штовхач запобігає розбризкуванню.

6 Натисніть та утримуйте кнопку “турбо”, щоб увімкнути пристрій. (Мал. 11)

Якщо натиснути кнопку турбошвидкості, пристрій працюватиме на максимальній швидкості. У такому разі налаштувати швидкість за допомогою кільця налаштування швидкості неможливо.

Примітка: Після обробки однієї порції давайте пристрою охолонути протягом 30 хвилин.

7 Після обробки натисніть кнопку розблокування на блоці двигуна (1) і вийміть блок двигуна з кришки кухонного комбайна (2). (Мал. 12)

8 Поверніть кришку за годинниковою стрілкою (1) і зніміть її із чаші (2). (Мал. 13)

Двосторонній диск для натирання/нарізання

Двосторонній диск для натирання/нарізання призначено для натирання або нарізання таких овочів, як огірки, морква, картопля, цибуля-порей і звичайна цибуля, а також деяких видів сиру. Щоб змінити функцію, просто переверніть диск іншою стороною.

Ніколи не використовуйте цей диск для таких твердих інгредієнтів, як кубики льоду.

Леза диска дуже гострі. Не торкайтеся до них.

1 Вставте тримач інструментів у чашу кухонного комбайна (Мал. 14).

- 2** Встановіть двосторонній диск для натирання/нарізання на тримач інструментів потрібною стороною догори (Мал. 15).
- 3** Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку проти годинникової стрілки (2) до фіксації (Мал. 16).
- 4** Покладіть продукти в отвір для подачі.
 - Великі шматки продуктів поріжте на дрібніші, щоб вмістити їх в отвір для подачі.
 - Для отримання кращих результатів заповнюйте отвір для подачі рівномірно.
 - Обробляючи велику кількість продуктів, подавайте їх малими порціями і щоразу спорожнюйте чашу.
 - Щоб натерти м'якший сир, наприклад "пармезан", "гауда" або "емменталер", беріть сир із холодильника.
- 5** Зафіксуйте блок двигуна на кришці чаші (Мал. 17).
- 6** Покладіть штовхач на продукти в отворі для подачі.
- 7** Натисніть та утримуйте кнопку турбошвидкості, щоб увімкнути пристрій (Мал. 18).
 - Якщо натиснути кнопку турбошвидкості, пристрій працюватиме на максимальній швидкості. У такому разі налаштувати швидкість за допомогою кільця налаштування швидкості неможливо.
- 8** Несильно натискайте штовхачем на продукти в отворі для подачі.
- 9** Після обробки натисніть кнопку розблокування на блоці двигуна (1) і вийміть блок двигуна з кришки кухонного комбайна (2). (Мал. 12)
- 10** Поверніть кришку за годинниковою стрілкою (1) і зніміть її із чаші (2). (Мал. 19)

Насадка для нарізання кубиками

Насадку для нарізання кубиками призначено для нарізання сирих і варених овочів та фруктів на малі кубики.

Не обробляйте таких твердих продуктів, як фрукти з кісточками та м'ясо з кістками, а також заморожених продуктів. Вони можуть заблокувати та пошкодити насадку для нарізання кубиками.

Порада: Щоб обробляти різні продукти, не чистячи насадку для нарізання кубиками після обробки певного продукту, починайте з обробки найм'якших продуктів (наприклад, щоб приготувати фруктовий салат, спочатку обробіть банан, а потім манго та яблука).

- 1** Встановіть насадку для нарізання кубиками на чашу (1) та поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (2). (Мал. 20)
- 2** Під'єднайте ніж насадки для нарізання кубиками до насадки для нарізання кубиками логотипом догори (Мал. 21).

Ніж насадки для нарізання кубиками та сіточка дуже гострі, тому будьте обережні!

- 3** Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку проти годинникової стрілки (2) до фіксації. (Мал. 22)
- 4** Зафіксуйте блок двигуна на кришці чаші (Мал. 23).

Примітка: Якщо його не вдається зафіксувати, перевірте, чи ніж насадки для нарізання кубиками встановлено правильною стороною, та чи правильно зафіксовано насадку для нарізання кубиками.

- 5** Покладіть продукти в отвір для подачі.

Див. таблицю нижче для визначення рекомендованої кількості продуктів.

- Великі шматки продуктів поріжте на дрібніші, щоб вони вмістилися в отвір для подачі.
- Обробляючи велику кількість продуктів, подавайте їх малими порціями (макс. 250 г) і легенько струшуйте чашу для розподілення нарізаних шматків. Спорожнюйте чашу після обробки 500 г продуктів.

Кількість продуктів для насадки для нарізання кубиками

Варені продукти	Макс. кількість
Картопля	500 г
Морква	500 г
Буряки	500 г
Селера	500 г

Сирий продукт	Макс. кількість	Сирий продукт	Макс. кількість
Картопля	500 г	Болгарський перець	500 г
Морква	500 г	Помідори	500 г
Буряки	500 г	Селера	500 г
Молоді кабачки	500 г	Яблука	500 г
Огірок	500 г	Манго	500 г
Гарбуз	500 г	Груші	500 г
Баклажан	500 г	Банани	500 г
Кольрабі	500 г		

6 Натисніть та утримуйте кнопку “турбо”, щоб увімкнути пристрій. (Мал. 24)

Якщо натиснути кнопку турбошвидкості, пристрій працюватиме на максимальній швидкості. У такому разі налаштувати швидкість за допомогою кільця налаштування швидкості неможливо.

7 Несильно натискайте штовхачем на продукти в отворі для подачі.

Примітка: Якщо продукти застрягають, від'єднайте пристрій від мережі, від'єднайте блок двигуна, відкрийте кришку, повернувши її за годинниковою стрілкою, та видаліть продукти, які застрягли в отворі для подачі.

8 Після обробки натисніть кнопку розблокування на блоці двигуна (1) і вийміть блок двигуна з кришки кухонного комбайна (2). (Мал. 12)

Після обробки однієї порції давайте пристрою охолонути протягом 30 хвилин.

9 Поверніть кришку за годинниковою стрілкою (1) і зніміть її із чаші (2) (Мал. 25).

10 Зніміть ніж насадки для нарізання кубиками. Потім за допомогою спеціального штовхача, що входить у комплект, просуньте продукти, які застрягли в сіточці, у чашу. (Мал. 26)

11 Від'єднайте насадку для нарізання кубиками, повернувши її за годинниковою стрілкою, (1) і зніміть її з чаші (2). Потім спорожніть чашу. (Мал. 27)

Чищення (Мал. 28)

Не занурюйте блок двигуна, кришку подрібнювача та кришку кухонного комбайна у воду і не мийте їх під краном. Чистіть їх вологою ганчіркою (Мал. 29).

Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи рідин для чищення, таких як бензин чи ацетон.

Чистіть ріжучі блоки, насадку для нарізання кубиками та двосторонній диск для натирання/нарізання дуже обережно. Леза дуже гострі.

- 1** Від'єднайте пристрій від мережі.
- 2** Натисніть кнопку розблокування на блоці двигуна, щоб зняти приладдя, яке використовувалося.
- 3** Зніміть приладдя.

Порада: Для додатково ретельного чищення можна також зняти гумове кільце з чаші подрібнювача.

- 4** Подальші вказівки див. у таблиці з чищення.

Перед тим як мити корпус блендера в раковині, від'єднуйте блок двигуна.

Порада: Для швидкого чищення корпусу блендера налейте в чашу теплої води з миючим засобом, вставте корпус блендера та дайте пристрою попрацювати прибіл. 10 секунд.

Порада: Для легкого чищення насадки для нарізання кубиками за допомогою штовхача, що входить у комплект, видаліть із неї продукти, що залишилися.

Замовлення приладь

Якщо потрібно замінити або придбати приладдя, зверніться до дилера Philips чи відвідайте веб-сайт www.philips.com/shop. Якщо виникають проблеми із придбанням приладдя, зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у своїй країні.

Доступні аксесуари

Аксесуари	Сервісний код
Кришка великого подрібнювача	4203 035 95661
Чаша великого подрібнювача	4203 035 95671
Ріжучий блок великого подрібнювача*	4203 035 95681
Чаша з кришкою	4203 035 95731
Штовхач для чищення сіточки насадки для нарізання кубиками	4203 035 97121
Нековзке кільце для чаші кухонного комбайна	4203 035 97131

*Із захисним ковпачком

Навоколишнє 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. 30).

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com 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 виділяє неприємний запах, гарячий на дотик або з нього йде дим. Що робити?	Неприємний запах або невелика кількість диму можуть з'являтися після тривалого використання пристрою. Вимкніть пристрій і дайте йому охолонути протягом 60 хвилин. Якщо проблема виникає й далі, зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips.
Чи можна обробляти гарячі кип'ячені продукти?	Перед обробкою дайте продуктам охолонути до температури приблизно 80°C.
Яким має бути розмір продуктів для обробки?	У разі використання ручного блендера або подрібнювача перед обробкою поріжте великі продукти на кубики розміром прибл. 2 см. У разі використання кухонного комбайна з диском для нарізання/натирання або насадкою для нарізання кубиками поріжте продукти на шматки, які б помістилися в отвір для подачі.
Чи можна обробляти за допомогою пристрою дуже тверді продукти?	Можна обробляти невелику кількість таких твердих продуктів, як пармезан і шоколад. У разі обробки таких дуже твердих продуктів, як кістки, фрукти з кісточками або кубики льоду, а також заморожених продуктів, можна пошкодити пристрій.
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.
Не вдається під'єднати блок двигуна до кришки кухонного комбайна. Що робити?	Перевірте, чи ріжучий блок насадки для нарізання кубиками встановлено логотипом догори. Перевірте, чи зафіксовано насадку для нарізання кубиками та кришку.
Не вдається зняти кришку кухонного комбайна. Що робити?	Спочатку потрібно від'єднати блок двигуна, натиснувши кнопку розблокування. Потім можна від'єднати кришку кухонного комбайна, повернувши її за годинниковою стрілкою.

Рецепти

Начинка для млинців

Інгредієнти:

- 120 г меду
- 100 г чорносливу

- 1** Покладіть мед у холодильник на кілька годин.
- 2** Викадіть у чашу великого подрібнювача чорнослив і полийте його медом.
- 3** Натисніть кнопку "турбо" та подрібнюйте 5 секунд.

Овочевий салат

Інгредієнти:

- 350 г картоплі
- 150 г моркви
- 150 г селери
- 150 г зеленого горошку
- 100 г маринованих огірків
- 150 г майонезу
- 3 яйця
- 2 стол. ложки оцту
- сіль і перець

- 1** Варіть яйця прибл. 12 хвилин і дайте їм охолонути.
- 2** Почистіть картоплю, моркву та селеру і поріжте їх на шматки, які б помістилися в отворі для подачі. Потім за допомогою ріжучого блока для нарізання кубиками поріжте продукти на кубики.
- 3** Варіть овочі, нарізані кубиками, та зелений горошок у киплячій підсоленій воді прибл. 10-15 хвилин.
- 4** За допомогою ріжучого блока для нарізання кубиками поріжте мариновані огірки та варені яйця. Перед тим як різати яйця, почистіть сіточку ріжучого блока для нарізання кубиками.
- 5** Дайте вареним овочам охолонути до кімнатної температури та перемішайте їх із нарізаними маринованими огірками та яйцями. Потім додайте майонез, оцет і перець та легенько перемішайте.

Порада: Салат можна поєднувати з різними видами м'яса або риби чи використовувати його як начинку для помідорів. Крім того, його можна загорнути у шматок шинки.

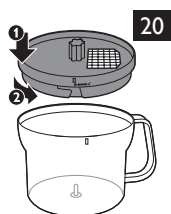
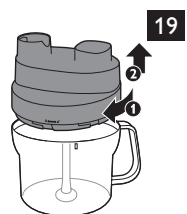
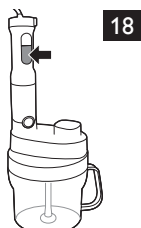
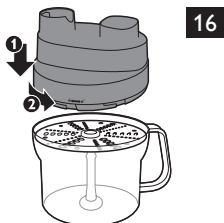
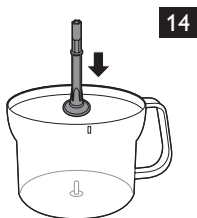
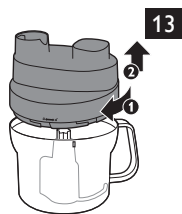
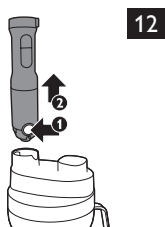
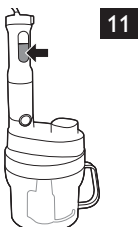
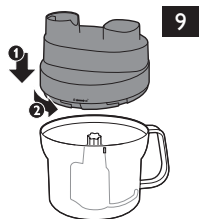
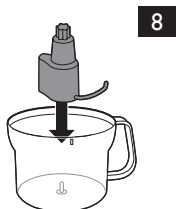
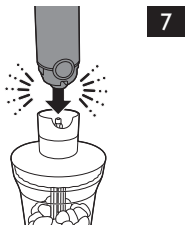
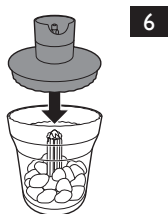
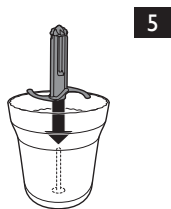
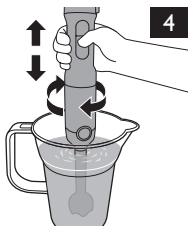
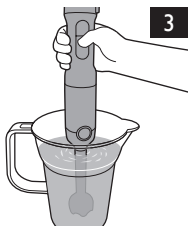
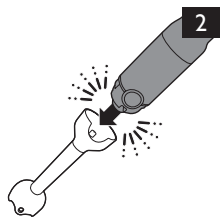
Фруктовий салат

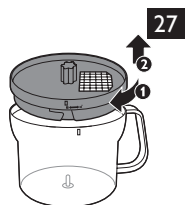
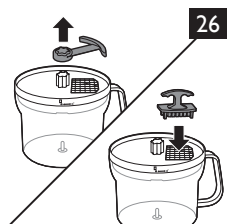
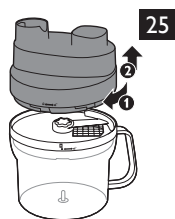
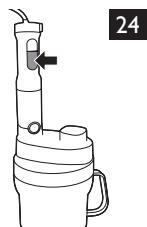
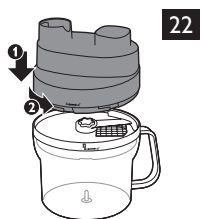
Інгредієнти:

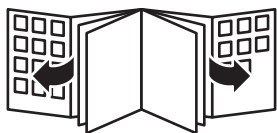
- 2 банани
- 2 яблука
- 1 манго
- сік із 1 апельсина
- сік із ½ лимона
- 20 мл мараскіну

- 1** Почистіть банани.
- 2** Почистіть яблука, розріжте їх на 4 частини та видаліть хвостики і серцевину.
- 3** Почистіть манго та видаліть кісточку.
- 4** За допомогою насадки для нарізання кубиками поріжте всі фрукти. Починайте з найм'якших фруктів і закінчуйте найтвердішими.
- 5** Перемішайте салат з апельсиновим і лимонним соками та долийте мараскіну.

Порада: Ставте фруктовий салат у холодильник приблизно на 1 годину, а потім подавайте його зі збитими вершками та листком м'яти.









www.philips.com



4203.064.5868.1