

Essence HR7755

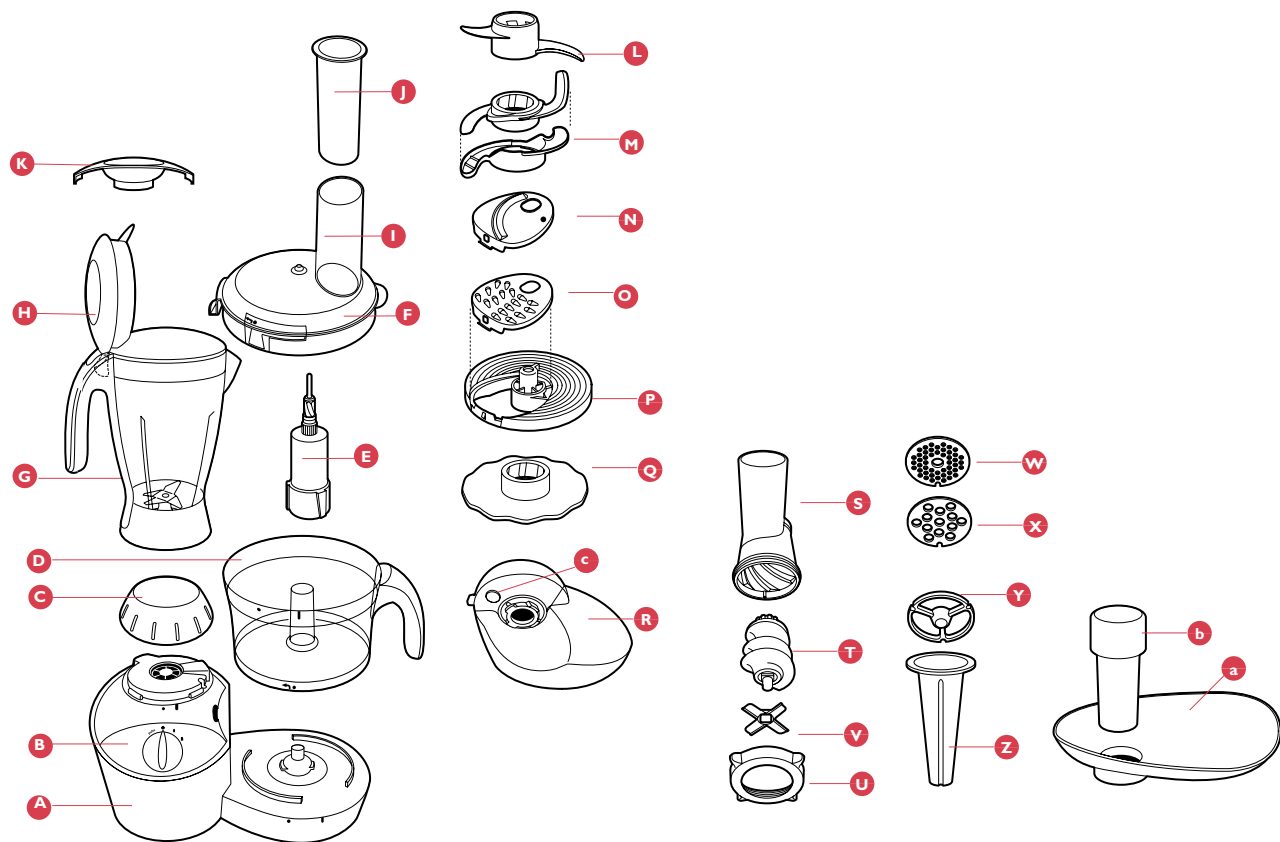


Recepti in navodila za uporabo
Retseptid ja kasutamisoetus
Edienu receptes un lietošanas norādījumi
Receptai ir naudojimo instrukcijas
Recepti i upute za uporabu



PHILIPS







HRVATSKI 6

EESTI 23

LATVISKI 40

LIETUVIŠKAI 59

SLOVENŠČINA 77

Uvod

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

Opći opis

- A** Motorna jedinica
- B** Kontrola brzine
 - P= Puls
 - 0= Isključeno
 - 1= Najniža brzina
 - 2=Najveća brzina
- C** Kapa (zavrtanje)
- D** Posuda za obradu namirnica
- E** Držač nastavaka
- F** Poklopac od posude
- G** Posuda miksera
- H** Poklopac posude miksera
- I** Cijev za punjenje posude
- J** Potiskivač
- K** Zapiruć
- L** Pribor za miješanje
- M** Metalni nož s zaštitnim pokrovom
- N** Srednji umetak za rezanje
- O** Srednji umetak za sjeckanje
- P** Držač umetaka
- Q** Disk za emulziju
- R** Pogonsko kućište mesoreznice
- S** Rezaće kućište mesoreznice
- T** Pužni prijenos
- U** Navojni zatvarač
- V** Nož
- W** Sito s srednjom veličinom rupe (4mm)

- X** Sito s velikom rupom (8mm)
- Y** Separator
- Z** Dodatak za pravljenje kobasica
- a** Postolje
- b** Potiskivač
- c** Pokretač

Važno

Pažljivo pročitajte ovu uputu prije uporabe aparata te ju pospremite za buduću referencu.

- D** Prije spajanja provjerite odgovara li napon označen na aparatu naponi Vaše mreže.
- D** Nikada ne koristite pribor ili dijelove drugih proizvođača, osim ako to Philips nije naznačio. U tom slučaju jamstvo postaje nevažeće.
- D** Da bi se izbjegle opasne situacije ovaj aparat nikada ne smije biti spojen na tajmer.
- D** Ne koristite aparat ako su mrežni kabel, utikač ili drugi dijelovi oštećeni.
- D** Ako se mrežni kabel ošteti, mora se zamijeniti u ovlaštenom Philips servisu kako bi izbjegli potencijalno opasne situacije.
- D** Prije prve uporabe dobro operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom.
- D** Ne prekoračujte količine i vrijeme pripreme navedene u tablici.
- D** Nikada ne punite posudu za obradu ili posudu miksera preko dopuštene količine tj. preko oznaka za masimum.
- D** Isključite aparat iz napajanja odmah nakon uporabe.

- ▶ Nikada ne stavljajte prste ili predmete (primjerice, lopaticu) u cijev za dodavanje sastojaka dok aparat radi. Za tu namjenu koristite samo potiskivač.
- ▶ Prije uzimanja sastojaka iz posude prstima ili primjerice, lopaticom, uvijek isključite aparat iz napajanja.
- ▶ Držite mješalicu dalje od dohvata djece.
- ▶ Nikada ne ostavljajte aparat raditi bez nadzora.
- ▶ Aparat će raditi jedino kada je točka na zavrtnoj kapi suprotna točki na motoru, točka na posudi je suprotna točki na motoru i kad aje crta na poklopcu suprotna crti na posudi. U tim slučajevima ugrađena kočnica pokretanja aparate će biti deblokirana i aparat se može uključiti.
- ▶ Prije odvajanja bilo kojeg nastavka isključite aparat.
- ▶ Uvijek isključite aparat postavljanjem kontrole brzine na 0.
- ▶ Prije skidanja pokrova uvijek pričekajte da se pokretni dijelovi zaustave.
- ▶ Nikada ne uranjajte motor u vodu ili neku drugu tekućinu odnosno ne perite ga ispod mlaza vode. Koristite jedino vlažnu tkaninu za čišćenje.
- ▶ Prije svake uporabe skinite zaštitni pokrov s noža.
- ▶ Nikada ne koristite rezu jedinicu u kombinaciji sa separatorom i cijevi za kobasice.
- ▶ Ne pokušavajte usitnjavati kosti, orahe ili druge tvrde sastojke.
- ▶ Nikada ne gurajte hranu prstima u posudu za obradu, koristite potiskivač

- ▶ Prije obrade vreće hrane u posudi, pustite da se ohladi. (max temp. obrade je 80C)
- ▶ Ako obradjujete tekućinu koja se pjeni, ne stavljajte više od 1l u posudu miksera kako bi izbjegli izljevanje.
- ▶ Za količine i vrijeme obrade molim Vas da konzultirate tablice u prilogu.
- ▶ Nije moguće koristiti posudu za obradu hrane dok je posuda miksera postavljena na motor.
- ▶ Razina buke: Lc= 89 dB [A]

Uporaba mješalice

Sigurnosno isključivanje aparata

Da bi se izbjegle opasne situacije ovaj aparat nikada ne smije biti spojen na tajmer:

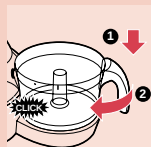
Ako aparat iznenada prestane raditi:

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

▶ *Ukoliko se sigurnosno isključivanje aparat uključuje prečesto, molimo vas da kontaktirate ovlašteni servis ili prodavača.*

Posuda za obradu hrane

Posuda za obradu hrane se može pokrenuti jedino u slučaju da posuda za miksanje nije postavljena na motor i ako je zavrtna kapa zavrnuta na motor na taj način da je točka na kapi suprotna od točke na motoru.



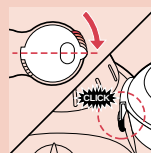
1 Stavite posudu na aparat zakretanjem ručke u smjeru strelice dok ne klikne.



2 Stavite pokrov na posudu. Zakrenite pokrov u smjeru strelice dok ne klikne (za to će biti potrebno malo snage).

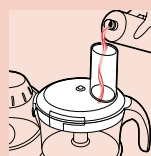
Ugrađeni sigurnosni mehanizam

Motor te obje posude imaju oznake. Aparat će raditi jedino u slučaju da su oznake (točke) na posudama suprotne od oznake a motoru.

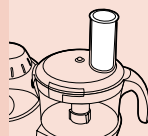


1 Budite sigurni da je cta na poklopcu suprotna od crte na posudi. U tome slučaju će poklopac tvoriti oblik držača.

Cijev za dodavanje sastojaka i potiskivač



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

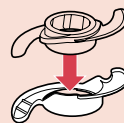


2 Potiskivač također možete koristiti za zatvaranje cijevi kako bi spriječili ispadanje sastojaka.

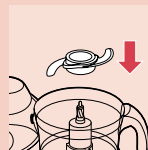
Metalni nož

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

Oštrice noževa su vrlo oštre. Ne dodirujte ih!



1 Skinite zaštitni pokrov s noža.

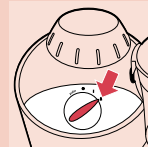


2 Stavite držač pribora u posudu te stavite nož na držač pribora.

3 Stavite hranu u posudu.

► Veće komade hrane izrežite ručno na komade veličine 3x3x3 cm. Stavite poklopac na posudu.

4 Stavite potiskivač u cijev za dodavanje sastojaka.



5 Postavite brzinu na maksimum (pozicija 2)
- Proces se nastavlja sve dok se brzina ne postavi na poziciju 0 (isključeno)

► Postavite brzinu na poziciju I da bi smanjili brzinu rada.

Savjeti

- ▶ Kada usitnjavate luk, koristite efunkciju "Puls" da bi spriječili prefino usitnjavanje.
- ▶ Ne ostavljajte aparat predugo raditi kod sjeckanja (tvrdog) sira. Sir se tako zagrijava, počinje se topiti i pretvara se u grudice.
- ▶ Ne koristite nož za usitnjavanje tvrdih namirnica kao što su kava ili led. Nož se može istupiti.

Ako se sastojci zalijepe na nož ili stijenke posude:

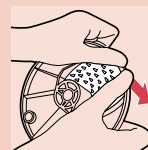
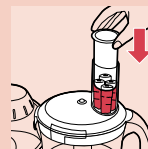
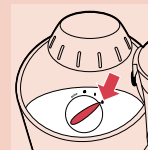
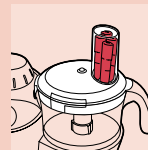
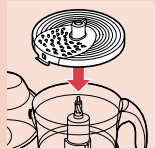
- 1** Isključite aparat.
- 2** Skinite pokrov s posude.
- 3** Lopaticom uklonite sastojke s noža ili stijenki posude.

Dodaci: rezanje i sjeckanje

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

Stranice umetaka su vrlo oštre. Ne dodirujte ih.

- 1** Stavite željeni umetak na držač umetaka.
- 2** Stavite držač s umetkom na držač u posudi.
- 3** Stavite pokrov na posudu.
- 4** Stavite hranu u cijev za punjenje.



- ▶ Veće komade hrane ručno usitnite kako bi stali u cijev za punjenje.

5 Za najbolje rezultate ravnomjerno napunite cijev.

- ▶ Kada imate veće količine hrane za pripremu, aite više puta u manjim količinama i redovito praznite posudu.

6 Postavite brzinu na maksimum (2)

Proces se nastavlja sve dok se brzina ne postavi na poziciju 0.

- ▶ Postavite brzinu na poziciju I kako bi smanjili brzinu.

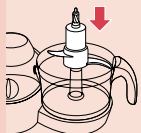
7 Lagano pritisnite potiskivač na sastojke u cijevi za dodavanje sastojaka.

- ▶ kada pripremate mekano povrće ili voće smanjite brzinu na poziciju I kako ne bi pretvorili hranu u pire.

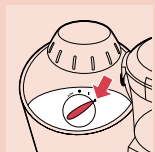
8 Vađenje umetka s držača: prihvatite držač umetka rukama sa stražnjom stranom okrenutom prema Vama i palčevima pritisnite rub umetka. Umetak će ispasti iz držača.

Pribor za miješanje

Pribor za miješanje se koristi za miješanje tijesta za kruh ili kolače.



1 Postavite posudu na motor te stavite pribor za miješanje na držač umetaka koji stoji u posudi.

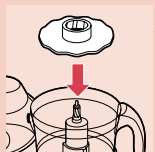


2 Stavite sastojke u posudu te postavite poklopac na posudu. Postavite potiskivač u cijev za punjenje kako bi spriječili komadiće hrane da izlaze tijekom procesa pripreve

3 Postavite brzinu na maksimum (pozicija 2) Vremena obrade potražite u tablici.

Disk za emulziju

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



1 Stavite disk za emulgiranje na držač pribora u posudi.

2 Stavite sastojke u posudu i zatvorite je pokrovom.

3 Postavite brzinu na minimalnu (pozicija 1) kako bi postigli optimalne rezultate.

Savjeti

- ▶ Želite li tući bjelanjke, obratite pozornost da su jaja na sobnoj temperaturi.
- ▶ Izvadite jaja iz hladnjaka najmanje pola sata prije uporabe.
- ▶ Svi sastojci za izradu majoneze moraju biti na sobnoj temperaturi.

- ▶ Ulje možete dodati kroz mali otvor na dnu potiskivača.
- ▶ Želite li tući vrhnje, ono mora biti ohlađeno. Pogledajte vrijeme pripreme u tablici. Nemojte predugo tući vrhnje.
- ▶ Koristite funkciju "Puls" kako bi imali veću kontrolu nad procesom.

Mješač

Mješač je namijenjen:

- Priprava tekućina npr: umaka, voćnih sokova, frapea.
- Miješanje mekih sastojaka, primjerice, tijesta za palačinke ili majoneze.
- Miješanje kuhanih sastojaka, primjerice za dječju hranu.



1 Uklonite zavrtnu kapu da bi postavili posudu za miksanje.



2 Postavite posudu za miksanje na motor okrećući je u smjeru strelice dok ne sjedne. Držač mora biti usmjeren u lijevo.

Nemojte prejako pritisnuti ručicu posude mješača.



3 Stavite sastojke u posudu miješalice.

4 Zatvorite pokrov.



- 5** Postavite brzinu na maksimum (pozicija 2). Aparat će raditi sve dok se ne isključi postavljanjem brzine na poziciju 0.

Vremena obrade potražite u tablici.

Savjeti

- ▶ Dodavajte tekućinu u posudu za miksanje kroz rupu na posudi.
- ▶ Dulji rad aparata omogućuje finije rezultate miješanja.
- ▶ Usitnite ručno veće komade hrane prije miksiranja. Ako pripremate veće količine hrane, pripremajte više puta manje količine umjesto sve odjednom.
- ▶ Tvrde namirnice (grah i sl) moraju se namakati u vodi prije pripreme.
- ▶ Da bi usitnili led stavite ga u posude te koristite "Puls" funkciju.

Ako se sastojci zalijepe na stijenke posude mješača:

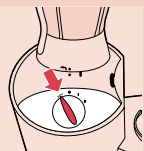
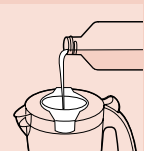
- 1** Isključite aparat i odspojite ga iz napajanja.

- 2** Otvorite pokrov.

Nikada ne otvarajte pokrov dok aparat još radi.

- 3** Lopaticom uklonite sastojke sa stijenki posude.

Držite lopaticu na udaljenosti od rezaćih stranica noževa (cca 2 cm)

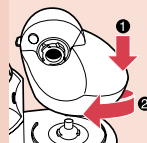


- ▶ Ako niste zadovoljni rezultatima obrade, ugastite aparat te koristite "Puls2" funkciju nekoliko puta. Ista tako možete lopaticom micati hranu (ne dok aparat radi!) ili izvaditi dio smjese kako bi obrađivali manju količinu.
- ▶ U nekim slučajevima korisno je dodati malo tekućine kako bi obrada tekla bolje (npr. limunov sok)

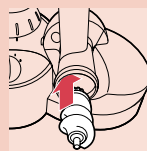
Nastavak za mljevenje mesa

Nastavak za mljevenje mesa služi mljevenju mesa i izradi kobasica.

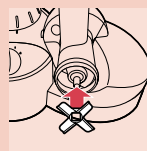
Mesoreznica će raditi jedino u slučaju ako posuda za miksiranje nije postavljena na motor te ako je zavrtna kapa postavljena ispravno na motor: (točke na kapi i motoru su suprotne)



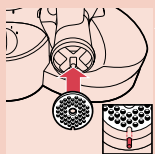
- 1** Postavite kućište prijenosa na motor. Začut će se "klik" u slučaju ispravnog postavljanja.



- 2** Umetnite osovinu u kućište rezne jedinice, prvo plastični dio.

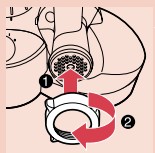


- 3** Postaviti nož na pužni prijenos tako da se rezaće oštrice okrenute naprijed.

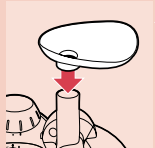


- 4** Postavite sito (srednje ili veliko) na pužni prijenos.

Pazite da zarez na situ sjeda na odgovarajuće mjesto na glavi mesoreznice.



- 5** Pritegnite navojni zatvarač na tijelo mesoeznice okrećući ga u smjeru strelice.

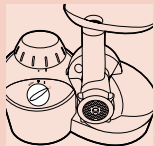


- 6** Postavite pliticu na gornju stranu kućišta rezne jedinice.

Mljevenje mesa

- 1** Izrežite meso na komade 10 cm duljine i 2 cm debljine.

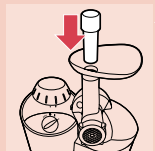
- 2** Uklonite kosti, hrskavicu i žilice.



- 3** Postavite brzinu na maksimum.(pozicija 2)

- 4** Stavite meso na pliticu. Potiskivačem lagano potisnite meso u reznu jedinicu.

► Moguće je samljati 1,3 kg mesa u minuti.



Želite li samljati svinjetinu, koristite meso bez masnoća.

► Za tartarski biftek, sameljite meso dvaput pomoću srednjeg diska za mljevenje.

Izrada kobasica

- 1** Sameljite meso.

- 2** Odspojite aparat iz napajanja i nakon mljevenja skinite prsten s navojem.

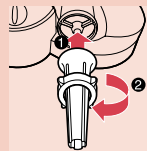
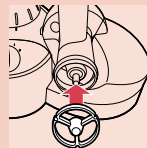
- 3** Skinite disk za mljevenje.

- 4** Skinite reznu jedinicu.

► Ostavite osovinu u reznoj jedinici.

- 5** Postavite separator u reznu jedinicu.

- 6** Postavite dodatak za kobasice na kućište te ga učvrstite s navojnim zatvaračem



Aparat je sada spreman za izradu kobasica.

Savjeti

- Ostavite crijevo za kobasice u mlakoj vodi 10 minuta. Zatim navucite vlažno crijevo na cijev. Potisnite (začinjeno) mljeveno meso u reznu jedinicu.
- Ako crijevo zapne na dodatku za kobasice, ovlažite ga vodom.

- Brzinu postavite na poziciju I za pravljenje kobasica.

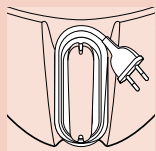
Čišćenje

Prije početka čišćenja isključite aparat i izvadite mrežni utikač iz utičnice.

Metalni nož, reznu jedinicu i dodatke perite vrlo pažljivo. Rubovi su vrlo oštri!

Pazite da oštrice noževa i umetaka ne dođu u kontakt s tvrdim predmetima jer tako mogu otupjeti.

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



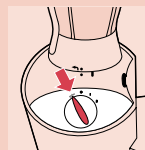
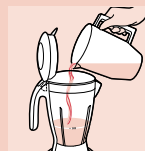
- 1** Namotajte višak kabela oko vitla na zadnjoj strani aparata
- 2** Čistite motornu jedinicu vlažnom krpom. Ne uranjajte motornu jedinicu u vodu i ne ispirite je pod slavinom.
- 3** Dijelove koji su bili u kontaktu s hranom uvijek operite vrućom vodom i deterdžentom za pranje posuđa odmah nakon uporabe.
- 4** Posuda, pokrov, potiskivač i dodaci (osim posude mješača) mogu se prati u perilici posuđa.

Otpornost ovih dijelova na strojno pranje ispitana je prema DIN EN 12875 standardu.

Posud za miksanje nije predviđena za panje u perilici posuđa.

- 5** Skinite pokrov povlačenjem prema gore. Pokrov skidajte samo prije čišćenja.

Brzo čišćenje mješača



- 1** U posudu mješača ulijte mlaku vodu (ne više od 0,5 l) i malo sredstva za pranje posuđa.
- 2** Zatvorite pokrov.
- 3** Pustite da aparat radi zakratko koristeći "Puls" funkciju.
- 4** Skinite posudu i isperute je čistom vodom.

Nastavak za mljevenje mesa

Meso zaostalo u mesoreznici se može izbaciti van tako da se ubaci komad kruha u mesoreznicu i "potjera".

- 1** Budite sigurni da je aparat isključen i da je mrežni kabel izvadjen iz utičnice.
- 2** Pritisnite ručicu za otpuštanje i zakrenite čitavu reznu jedinicu u smjeru strelice.

- 3 Skinite potiskivač i pliticu.
- 4 Odvrnite učvršni prsten i skinite sve dijelove rezne jedinice.

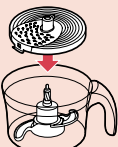
Nemojte prati ove dijelove u perilici posuđa!

- 5 Sve dijelove koji su bili u izravnom kontaktu s mesom operite u vrućoj vodi i sredstvu za pranje ODMAH NAKON UPORABE.
- 6 Isperite ih čistom vrućom vodom i ODMAH osušite.

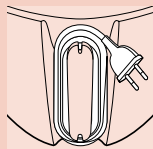
- ▶ Savjetujemo da nauljite rezu jedinicu i diskove za mljevenje s malo biljnog ulja.

Pohranjivanje

Stavite pokrov na posudu



- ▶ Stavite dodatke na držač dodataka i spemite ga u posudu. Uvijek završite s držačem umetaka.



- ▶ Namotajte visak kabela na vitlo s zadnje strane aparata.

Jamstvo i servis

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

Mogući problemi

Problem	Rješenje
Aparat neradi kada pokrenem "Puls" funkciju ili postavim brzinu na poziciju 1 ili 2.	Zaokrenite posudu i poklopac u smjeru kazaljke na satu dok ne začujete "klik". Provjerite da li je točka na posudi suprotno od točke na motoru i da li je crta na poklopce suprotno od crte na posudi. Također provjerite da li je zavrtna kap postavljena propisno Točkana zavrtnoj kapi mora biti suprotna od točke na motoru.
Aparat se iznenada zaustavlja	Automatsko zaustavljanje aparata je proradilo zbog pregrijanosti. Isključite aparat, izvucite mrežni kabel iz utičnice i ohladite aparat 60 minuta.
Proces miksiranja ili obrade hrane ne započinje	Provjerite jeste li zakrenuli posudu i pokrov udesno dok se ne začuje "klik".
Obje posude su postavljene na aparat ali radi samo posuda za miksiranje (mješač)	Ako ste obje posude stavili pravilno, radit će samo mješač. Želite li koristiti posudu za obradu sastojaka, odvojite mješač i zatvorite otvor pokrovom s navojem.

Dodaci i primjene

Dodatak	Primjena	Vrijeme obrade
	Sjeckanje, izrada pirea, miješanje	10 - 60 s
	Mijesenje	60 - 180 s
	Sjeckanje, ribanje	10 - 60 s
	Miješanje, izrada pirea	10 - 60 s
	Mljevenje	ovisi o količini
	Tučenje, emulgiranje	10 - 60 s

Količine i vrijeme pripreme

Sastojci i rezultati	Maks. količina	Dodat ak/brz ina	Postupak	Primjena
Jabuke, mrkve, celer - ribanje	500g	/ 2	Izrežite povrće na komadiće koji stanu u cijev za punjenje	Salate, sirovo povrće
Jabuke, mrkva, celer - sjeckanje	500g	/ 2	Izrežite povrće na komade koji stanu u cijev. Napunite cijev i sjeckajte lagano pritiskajući potiskivač.	Salate, sirovo povrće
Tijesto za palačinke - tučenje	750ml	/ 2	Prvo ulijte mlijeko u posudu za miksiranje a tada dodajte suhe sastojke. Miješajte otprilike 1 minutu. ako je potrebno ponovite miješanje još jednom. Nakon toga prestanite na nekoliko minuta kako bi se aparat ohladio.	Palačinke, vafli
Priprem krušnih mrvica	100g	/ 2	Koristite suhi, hrskavi kruh.	Panirana i zapečena jela
Krema od maslaca (creme au beurre) - tučenje	300g	/ 2	Koristite meki maslac.	Deserti, preljevi
Sir (parmezan) - sjeckanje	200g	/ 2	Komad Parmezana bez kore izrežite na komade veličine približno 3 x 3 cm.	Dekoriranje, juhe, umaci, gratinirana jela
Sir (Gouda) - ribanje	200g	/ 2	Izrežite sir na komade tako da stanu u cijev. Pažljivo pritisnite potiskivačem.	Umaci, pizze, zapečena jela, fondue

Sastojci i rezultati	Maks. količina	Dodat ak/brzina	Postupak	Primjena
Čokolada - sjeckanje	200g	2 / 2	Koristite tvrdnu, običnu čokoladu. Izlomite je na komadiće od 2 cm.	Ukrasi, umaci, tijesto, pudinzi, mousse.
Grašak, mahune (kuhane) - pire	250g	2 / 2	Koristite kuhani grašak ili mahune. Ako je potrebno dodajte malo tekućine kako bi smjesa bila ravnomjerna.	Pirei, juhe
Kuhano povrće i meso - pire	500g	2 / 2	Za gušći pire dodajte samo malo tekućine. Za rjeđi pire, dodajte tekućinu dok smjesa ne postane ravnomjerna.	Dječja i hrana za dojenčad
Krastavci - sjeckanje	2 krastavca	2 / 1	Stavite krastavac u cijev i lagano ga pritisnite potiskivačem.	Salate, dekoriranje
Tijesto za kruh - mijesjenje	500 g brašna	2	Miješajte toplu vodu s kvascem i šećerom. Dodajte brašno, ulje i sol i miješajte tijesto približno 90 sekundi. Ostavite dizati 30 minuta.	Kruh
Tijesto za pizzu - mijesjenje	750g brašna	2	Slijedite isti postupak kao i za tijesto za kruh. Miješajte tijesto 1 minutu.	Pizza
Prhko tijesto - mijesjenje	300 g brašna	2	Koristite hladni margarin. Izrežite ga na kockice od 2cm. Stavite brašno u posudu te dodajte margarin. Miješajte dok brašno ne postane čvrsto. Tada dodajte hladnu vodu miješajući. pestanite kad tijesto postane kugla. Ohladite tijesto prije daljnje obrade.	Pite od jabuka, slatki biskvit, voćni kolači

Sastojci i rezultati	Maks. količina	Dodat ak/brzina	Postupak	Primjena
Tijesto (kvasac) - mijesjenje	500 g brašna	2	Prvo pomiješajte kvasac, toplu vodu i malo šećera u odvojenoj posudi. Stavite sve sastojke u posudu u miješate tijesto dok ne postane glatko i više se ne lijepi za posudu (to traje oko 1 minutu). Ostavite tijesto dizati 30 minuta.	Obogaćeni kruh
Bjelanjci - tučenje	4 bjelanjka	1	Bjelanjci moraju biti na sobnoj temperaturi. Napomena: koristite najmanje 2 bjelanjka.	Pudinzi, nabujci, meringue
Voće - miksiranje	500g	2 / 2	Savjet: dodajte malo limunovog soka kako voće ne bi izgubilo boju. Dodajte malo tekućine za meki pire.	
Voće (jabuke, banane) - sjeckanje	500g	2 / 2	Savjet: dodajte sok od limuna kako voće ne bi gubilo boju	Umaci, džemovi, pudinzi, dječja hrana
Češnjak - sjeckanje	300g	2 / 2	Očistite češnjak (bijeli luk) Uključite "Puls" funkciju nekoliko puta kako se češnjak ne bi usitnio previše.	Ukrasi, umaci
Začini (peršin) - sjeckanje	Min. 50 g	2 / 2	Operite i osušite začine prije sjeckanja.	Umaci, juhe, ukrasi, biljni maslac

Sastojci i rezultati	Maks. količina	Dodat ak/brz ina	Postupak	Primjena
Majoneza - emulzija	3 jaja	⊗ / 1	Svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Koristite barem jedno već ejaje ili dva manja ili dva žumanjka. Stavite jaja u posudu zajedno s malo vinskog octa te zatim dodajte ulje kap po kap.	Salate, ukrasi i umaci za roštilj
Meso (nemasno) - mljevenje	1000g	⌘ / 2	Prvo uklonite kosti i masnoće. Izrežite meso u kocke od 3 cm. Postavite brzinu na "Puls2 funkciju kako bi postigli bolji rezultat.	Tartar odezak, hamburger, mesne kuglice.
Meso, riba, perad (polumasna) - mljevenje	400g	⌘ / 2	Prvo uklonite kosti i masnoće. Izrežite meso u kocke od 3 cm. Postavite brzinu na "Puls2 funkciju kako bi postigli bolji rezultat.	Tartar odezak, hamburger, mesne kuglice.
Smjesa (kolač) - miješanje	4 jaja	2	Sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi. Miješajte omekšani maslac i šećer dok smjesa ne postane mekana i kremasta. Zatim dodajte mlijeko, jaja i brašno.	Razni kolači
Orasi - sjeckanje	250g	⌘ / 2	Koristite "Puls" funkciju za bolji rezultat.	Salate, pudinzi, kolač od oraha, krema od badema
Luk - sjeckanje	500g	⌘ / 2	Očistite luk te ga izrežite na 4 komada. Uključite "Puls" funkciju 2 puta te provjerite rezultat.	Salate, kuhana hrana, pirjana jela, dekoriranje

Sastojci i rezultati	Maks. količina	Dodat ak/brz ina	Postupak	Primjena
Luk - rezanje na ploške	300g	⊗ / 1	Očistite luk i narežite na komade tako da stanu u cijev. Napomena: koristite najmanje 100g.	Salate, kuhana hrana, pirjana jela, dekoriranje
Tučeno vrhnje - tučenje	500 ml	1	Koristite šlag ohlađen u hladnjaku. Napomena: koristite najmanje 125ml šlaga. Šlag je gotov nakon približno 2 minuta.	Ukrasi, šlag, sladoledi
Frapei - miješanje	500 ml mlijeka	⊗ / 2	Pomiješajte voće (banane, jagode) sa šećerom, mlijekom i malo sladoleda i dobro promiješajte.	Milkshake
Juhe - miješanje	500 ml	⊗ / 2	Koristite kuhano povrće	Juhe, umaci

Recepti**Sendvič s tikvicama**

Sastojci:

- 2 bučice
- 3 kuhana jaja
- 1 mali luk
- 1 žlica biljnog ulja
- peršin
- 2-3 žlice kisele kreme
- sok od limuna, tabasco, sol, papar, curry, paprika

- ▶ Operite i osušite tikvice te ih nasjeckajte s dodatkom za sjeckanje u posudi za obradu hrane. Položite nasjeckane tikvice u lonac, posolite te ih ostavite 15-ak minuta da se sol upije i otpusti tekućinu iz tikvica. Izrežite luk na 4 komada i usitnite ga zajedno s češnjakom. Usitnite također i peršin. (bez stabljika)
- ▶ Sada stavite tikvica na upijajući papir ili tkaninu te upijte tekućinu. Zagrijte ulje na tavi te stavite pržiti smjesu luka, i češnjaka. Dodajte tikvice. Sva tekućina mora ishlapiti iz sastojaka. Neka se tikvice malo ohlade prije daljnje obrade. Očistite jaja te ih nasjeckajte u stroju. Dodajte tikvice tesve zajedno izmiksajte u posudi za miksanje. Servirajte na zapečenom bijelom kruhu.

Voćni kolač

Sastojci:

- 150g datulja
- 225g suhih šljiva
- 50g lješnjaka/50g oraha
- 50g grožđica
- 50g velikih grožđica bez koštica

- 200g rižinog brašna
- 100g pšeničnog brašna
- 100g smedjeg šećera
- prstohvat soli
- 1 vrećica praška za pecivo
- 300ml mlijeka

- ▶ Stavite metalni nož u posudu. Stavite sve sastojke u posudu i miješajte ih 30 sekundi pri maksimalnoj brzini. Pecite kolač u 30 cm dugoj posudi za kolače 40 minuta na 170°C.

Nadjev od poriluka

Sastojci za tijesto:

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

Sastojci za nadjev:

- 500 g poriluka
- ulje
- 4 jaja
- 500 g kiselog vrhnja
-

- ▶ Stavite sve sastojke u posudu i napravite konzistentno tijesto. Ostavite tijesto 30 minuta da se diže.
- ▶ Izrežite poriluk s umetkom za rezanje. Prepržite ga

na tavi s malo ulja nekoliko minuta. Stavite ostale sastojke u posudu za miksanje te miksajte dok ne postignete kremastu konzistenciju. Dodajte 1-2 žlice brašna.

- ▶ Zamastite zdjelu za pečenje i razvucite tijesto po dnu i stranicama. Razvucite kremu od poriluka preko tijesta te stavite ostale dodatke preko porilika. Pecite 40 minuta na 180°C. Poslužite toplo ili hladno.

Mađarski gulaš

Sastojci:

- žlica ulja
- 1 srednje veliki luk
- 1 žličica paprike
- 400 g govedine ili svinjetine
- 1 zelena paprika
- 1 rajčica
- sol
- 200g mrkve
- 300g krumpira
- sjeme kumina
- ▶ Operite meso i izrežite ga na kocke od 2cm. Očistite luk i isjeckajte ga strojem koristeći metalni nož. Zeleni papar također izrežite strojem na prstene. Skinite kožu s rajčice, izvadite koštice te ga izrežite u tanke ploške. Sada prepržite luk na ulju dok ne omekša. Sada dodajte meso i papriku te sve zajedno prepržite par minuta. Dodajte zeleni papar, rajčicu te sve ostavite na vatri da se kuha u vlastitoj tekućini.
- ▶ U međuvremenu očistite mrkvu te ju nasjeckajte

u stroju. Također narežite krumpir na kockice. Dodajte sve na meso te po porebi zalijevajte vodom. Dodajte sol, i začine.

- ▶ Servirajte vruće.

Kolač od lješnjaka

Sastojci za tijesto:

- 500g prosijanog brašna
- 75g šećera
- 1 žličica soli
- 1 jaje
- 250ml mlijeka
- 100g maslaca
- 30g svježeg kvasca

Nadjev:

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

- ▶ Zagrijte pećnicu na 200°C. Nastavkom za mijesenje izmiješajte mlijeko, kvasac i šećer u posudi 15 sekundi. Dodajte brašno, sol, maslac i jaje. Smjesu mijesite 2 minute. Stavite tijesto u zasebnu posudu, prekrijte vlažnom krpom i ostavite tijesto dizati na toplome mjestu 20 minuta.
- ▶ Usitnite lješnjake koristeći metalni nastavak - nož. Izmiksajte dodatke za nadjev. Stavite tijesto u posudu za pečenje te stavite nadjev od lješnjaka. Sve zajedno zarolajte u prsten. Ostavite da se diže 30 minuta te pecite 25-30 minuta na 200°C.

Čokoladni kolač

Sastojci:

- 140g maslaca
- 110g šećera za glazuru
- 140g čokolade
- 6 bjelanjaka
- 6 žumanjaka
- 110g granuliranog šećera
- 140g pšeničnog brašna

Nadjev:

- 200g džema od marelica

Glazura

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

- ▶ Zagrijte pećnicu na 160C. Napravite kremu od maslaca i šećera za glazuru u stroju loristeći metalni nastavak - nož. Istopite čokoladu i dodajte ju. Dodajte i žumanjke jedan po jedan te miksajte dok sve ne postane krema. Istucite bjelanjak sa šećerom koristeći disk za emulgiranje, dodajte to u kremu te pažljivo izmješajte. Dodajte brašno. Kolač pecite na 160C 60 minuta. Prvih 15 minuta pečenja držite vrata pećnice lagano odškrinuta.
- ▶ Nakon pečenja ohladite kolač u posudi za pečenje. Preržite ga horizontalno na pola e premažite džemom od marelica. Spojitedvije polovice opet. Ostatak džema zagrijte dok ne postane kremast te premažite gornji dio kolača.

Sada pripremite glazuru. Zagrijte vodu, dodajte čokoladu i šećer te kuhajte dok ne postane konzistentna krema. Premažite kremom kolač i ostavite da se ohladi. Servirajte kolač s nekom od krema.

Juha od brokule (za 4 osobe)

Sastojci:

- 50 g Gouda sira
- 300 g kuhane brokule (sa stabljikom)
- tekućina od kuhane brokule
- 2 kuhana krumpira narezana na ploške
- 2 kocke za juhu
- tučeno vrhnje
- curry
- sol
- papar
- muškatni oraščić

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

Frape od svježeg voća

Sastojci:

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

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

Pizza

Sastojci za tijesto:

- 400g brašna
- 1/2 žličice soli
- 20 g svježega kvasca ili 1,5 vrećice sušenoga kvasca
- 2 žlice ulja za kuhanje
- približno 240 ml vode (35°C)

Preljev:

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

Sastojci moraju biti rašireni preko sosa.

- masline, salama, artičoke, gljive, inćuni, Mozarella sir, paprika, ribani tvrdi sir i maslinovo ulje po ukusu.
- ▶ *Stavite nastavak za miješanje u posudu. Stavite sve sastojke u posudu te postavite brzinu miješanja na maksimum (pozicija 2) Miješajte tijesto približno 90 sekundi, sve dok se ne formira*

kugla. Stavite tijesto u posebnu posudu, pokrijte ga i ostavite da se diže 30 minuta.

- ▶ *Metalnim nožem nasjeckajte luk i češnjak u posudi za obradu namirnica i pržite u tavi dok ne postanu prozirni. Dodajte oguljene rajčice i začine i pirjajte oko 10 minuta. Začinite solju, paprom i šećerom. Ostavite umak da se ohladi.*
- ▶ *Zagrijte pećnicu na 250°C.*
- ▶ *Izvaljajte tijesto na površini posutaj brašnom i oblikujte dva okrugla tijesta. Stavite tijesto u nauljenu posudu za pečenje. Premažite umakom i ostavite rubove slobodnima. Stavite željene sastojke, pospite ribanim sirom i začinite s malo maslinovog ulja.*
- ▶ *Pecite 12-15 minuta.*

Pirjano povrće s krumpirom

Sastojci:

- 1 jaje
- 50ml mlijeka
- koriander
- 1 žličica korijandera
- sol i papar
- 2 velika krumpira
- 100g mrkve
- 150g celera
- 50g suncokretovih sjemenki
- ulje

- ▶ *Metalnim nožem izmiješajte jaje, mlijeko, brašno, koriander, sol i papar.*
- ▶ *Usitnite očišćeni krumpir, mrkvu i celer dodatkom za sjeckanje i sve dodajte u mješavinu od jaja.*

Izmješajte povrće, kremu od jaja i sjemenke zajedno u posudi.

- ▶ *Zagrijte ulje u tavi i pirajte 8 kolačića od povrća na obje strane dok ne postanu zlatno smeđi. Ostavite ih cijediti na kuhinjskom papiru.*
- ▶ *Vrijeme pripreme: 3-4 minute.*

Kruh (bijeli)

Sastojci:

- 500g brasna
 - 15g mekog maslaca ili margarina
 - 25g svježeg kvasca ili 20g suhog kvasca
 - 260ml vode
 - 10g soli
 - 10g šećera
-
- ▶ *Stavite nastavak za miješanje u posudu. Stavite brašno, sol i margarin u posudu. Dodajte kvasac i vodu. Stavite poklopac na posudu i okrenite ga u smjeru strelice dok ne začujete "klik". Postavite brzinu na maksimum (pozicija 2) te zamiješajte tijesto. (vidi tablicu za detalje miješanja)*
 - ▶ *Izvadite tijesto iz posude, premjestite ga u veću posudu, prekrijte vlažnom krpom i ostavite dizati na toplome mjestu 20 minuta. Nakon dizanja ponovo poravnajte tijesto i oblikujte ga u loptu.*
 - ▶ *Vratite tijesto u posudu, prekrijte vlažnom krpom i ostavite dizati još 20 minuta. Ponovi ga poravnajte i oblikujte.*
 - ▶ *Stavite tijesto u nauljenu posudu za pečenje i ostavite dizati još 45 minuta. Pecite kruh u donjem dijelu prethodno zagrijane pećnice.*
 - ▶ *Pecite kruh na približno 225°C u donjem dijelu prethodno zagrijane pećnice oko 35 minuta.*

Kasutamishüend

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

Kirjeldus

- A** Mootoriosa
- B** Kiirusregulaator
 - P = pulseeriv
 - 0 = välja
 - 1 = aeglaselt
 - 2 = suurim kiirus
- C** Keeratav kaitsekaas (peab paigaldama toiduainete töötlemisprotsessi ajaks)
- D** Kõõgikombaini nõu
- E** Veovõll
- F** Kõõgikombaini nõu kaas
- G** Mikserkann
- H** Mikserkannu kaas
- I** Etteandetoru
- J** Lükkur
- K** Stopper
- L** Tainakonks
- M** Metallist tiiviknuga
- N** Viilutaja keskmine
- O** Keskmine riiv
- P** Teraalus
- Q** Vahustamisketas
- R** Lihahakkimisseade
- S** Lihahakkimise trummel
- T** Transportttigu
- U** Võru
- V** Nuga

- W** Keskmine, 4 mm läbimõõduga sõel
- X** Jämesõel, 8 mm läbimõõduga
- Y** Segaja
- Z** Vorstitoru
- a** Kandik
- b** Lükkur
- c** Vabastusnupp

Pange tähele!

Lugege enne seadme kasutuselevõttu käesolev juhend hoolikalt läbi ja hoidke alles edaspidiseks.

- D** Enne seadme sisselülitamist kontrollige, et kohalik voolutugevus vastaks seadme voolutugevusele.
- D** Ärge kunagi kasutage teiste tehaste poolt toodetud lisaseadmeid või neid, mida Philips ei ole soovitanud. Garantii muutub kehtetuks, kui olete kasutanud teisi lisaseadmeid või lisaosi.
- D** Ohtlike olukordade vältimiseks ärge kunagi ühendage seadet taimeri lülitiga.
- D** Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või teised osad on kahjustatud.
- D** Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see uue vastu vahetada Philipsi, Philipsi volitatud hooldekeskuses või lihtsalt vastavalt kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohtlikke olukordi.
- D** Enne seadme kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks.
- D** Ärge ületage tabelis antud maksimaalkoguseid ega aegu.

- ⓘ Ärge ületage köögikombaini nõule või kannmikserile märgitud maksimumkoguseid.
- ⓘ Lülitage seade välja otsekohe peale kasutamist.
- ⓘ Ärge kunagi pange mikseri kannu sõrmi ega muid objekte (näit. kaabitsat) enne, kui seade pole vooluvõrgust lahti ühendatud.
- ⓘ Ärge kunagi pange mikseri kannu sõrmi ega kaabitsat enne, kui seade pole vooluvõrgust lahti ühendatud.
- ⓘ Ärge lubage lastel seadet kasutada.
- ⓘ Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- ⓘ Toiduainete töötlemine on võimalik alles siis, kui keerataval kaitsekaanel ja mootoril, nõul ja mootoril olev märk ning kaanel ja nõul olev kriips on kohakuti. Sel juhul tuleb turvalukk lukustusest lahti ja seadet on võimalik sisse lülitada.
- ⓘ Enne lisaseadmete eemaldamist lülitage seade välja.
- ⓘ Seadet väljalülitades pange kiiruseregulaator alati asendisse 0.
- ⓘ Oodake, kuni liikuv osa peatub, enne kui võtate seadmelt kaane ära.
- ⓘ Ärge kunagi kastke seadme mootorit vette või mõnda muusse vedelikku ega loputage seda kraani all. Mootori puhastamiseks kasutage ainult niisket lappi.
- ⓘ Eemaldage kaitsekate tiiviknoalt enne selle kasutamist.
- ⓘ Ärge kasutage lõikajat koos eraldaja ning vorstitoruga.
- ⓘ Ärge hakkige konte, pähkleid või teisi tahkeid aineid.
- ⓘ Ärge kunagi pange sõrmi kandikusse.

Toiduainete sisestamiseks kasutage alati lükkurit.

- ⓘ Laske toiduainetel enne mikserkannu töötlemist jahtuda (max temperatuur 80°C/175°F).
- ⓘ Kui töödeldav vedelik vahutab, siis pritsimise vältimiseks ärge pange mikserkannu vedelikku üle 1 liitri.
- ⓘ Koguste suurust ja töötlemisaegu vaadake kasutusjuhendi tabelist.
- ⓘ Kui seadmele on paigaldatud mikserkann, ei saa köögikombaini nõud kasutada.
- ⓘ Müra tase: Lc = 89 dB [A]

Seadme kasutamine

Termo- väljalülitusfunktsioon

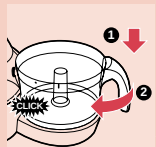
Ohtlike olukordade vältimiseks ärge kunagi ühendage seadet taimeri lülitiga.

Kui seade lakkab äkki töötamast:

- 1** Tõmmake juhe vooluvõrgust välja.
- 2** Laske seadmel jahtuda 60 minutit.
- 3** Pange toitejuhe pistikupessa.
- 4** Lülitage seade uuesti sisse.

▶ Võtke ühendus oma Philipsi toodetemüüja või Philipsi hooldekeskusega, kui seadme termo- väljalülitusfunktsioon lülitub sisse liiga sageli.

Köögikombaini nõu



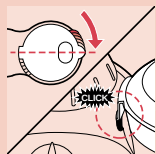
Köögikombaini nõu töötab ainult siis, kui mikserkann ei ole mootorile paigaldatud ja kui keerataval kaitsekaanel olev märk on täpselt mootoril olevaga kohakuti.

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



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

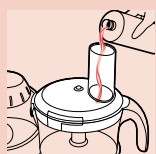
Sisseehitatud turvalukk



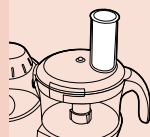
Mootoril, nõul ja kaanel on märk. Seade hakkab tööle alles siis, kui nõul olev märk on täpselt mootoril olevaga kohakuti.

1 Kontrollige, et kaanel ja nõul olevad kriipsud oleks kohakuti. Sel juhul on kaas ja käepide vajalikus asendis.

Etteandetoru ja lükkur



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

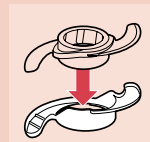


2 Lükkurit võite hoida toiduainete töötlemise ajal etteandetorus, see hoiab ära pritsmed.

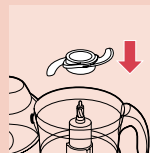
Metallist lõiketera

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

Tiiviknoa servad on väga teravad. Soovitame neid mitte katsuda!



1 Eemaldage enne tiiviknoa kasutamist sellelt kaitse.



2 Pange veovõll nõusse ja paigutage tera võllile.

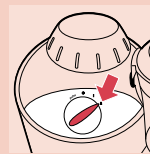
3 Pange toiduained nõusse.

▶ Lõigake toiduained 3 x 3 x 3 cm suurusteks tükkideks. Pange kaas nõule.

4 Pange lükkur etteandetorusse.

5 Valige kiiruseregulaatoriga maksimaalne kiirus (asend 2).

- Töötlemine kestab, kuni kiiruseregulaator pannakse asendisse 0 (välja).



▶ Valige kiiruseregulaatoriga asend 1, et kiirus väheneks.

Nõuanded

- ▶ Et sibulaid mitte liiga peeneks hakkida, kasutage pulseerivat funktsiooni.
- ▶ Ärge laske seadmel (köva) juustu peenestades liiga kaua töötada. Juust soojeneb, hakkab sulama ning paakub.
- ▶ Ärge kasutage tiiviknuga liiga kõvade toiduainete peenestamiseks nagu kohvioad, pähkliid, kurkum ja jääkuubikud, sest need teevad tera nüriks.

Kui toiduained jäävad tiiviknoa või nõu seintele:

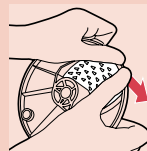
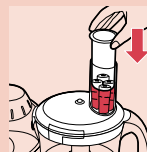
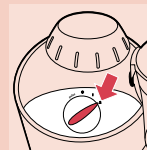
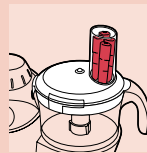
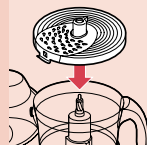
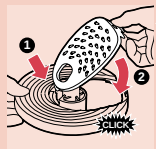
- 1** Lülitage seade välja.
- 2** Võtke nõult kaas.
- 3** Eemaldage toiduained tiiviknoalt või nõu seintelt kaabitsaga.

Lõikajad: viilutamine ja riivimine

Ärge purustage lõikajaga kõvu koostisosi nagu jääkuubikud.

Lõiketerad on väga teravad. Ärge kunagi katsuge neid!

- 1** Pange vajalik lõikaja võllile.



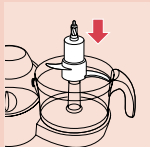
- 2** Pange lõikehoidik veovõllile, mis asub nõus.
- 3** Pange kaas nõu peale.
- 4** Pange toiduained etteandeturusse.
 - ▶ Lõigake suured toiduained väiksemateks tükkideks, et need mahuksid etteandeturusse.
- 5** Parema tulemuse saavutamiseks täitke etteandetoru ühtlaselt.
 - ▶ Kui viilutate või riivite suurt toiduainete hulka, töödelge korraga väikeste koguste kaupa ja tühjendage regulaarselt nõud.
- 6** Valige kiirusregulaatoriga maksimumkiirus (asend 2).

Töötlemisprotsess kestab, kuni kiirusregulaator on pandud asendisse 0 (välja).

 - ▶ Valige kiirusregulaatoriga asend 1, et kiirust vähendada.
- 7** Tõugake koostisosad lükkuriga etteandeturusse.
 - ▶ Vähendage kiirust, valides kiirusregulaatoriga asend 1, kui riivite pehmeid aed- või puuvilju, et vältida nende muutmist püreeks.
- 8** Lõikaja eemaldamiseks lõikaja hoidikust võtke hoidik kätte nii, et selle alumine osa oleks suunatud Teie poole. Lükake põialdega lõikajat servadest nii, et see kukuks hoidikust välja.

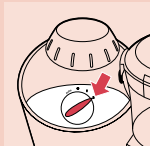
Tainakonsud

Tainakonkse kasutatakse leiva-, küpsise- ja koogitaina valmistamiseks.



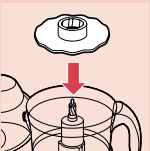
- 1** Pange nõu mootorile ja paigutage tainakonsud võllile, mis asub nõus.
- 2** Pange toiduained nõusse ja kaas peale. Asetage lükkur etteandetorusse, et vältida toiduainete pritsimist töötlemisprotsessi käigus.
- 3** Valige kiiruseregulaatoriga maksimumkiirus (asend 2).

Vt tabelist sobiv töötlemisaeg.



Vahustaja

Emulgeerimistera saate kasutada majoneesi valmistamiseks, vahukoore ja munavalgete vahustamiseks.



- 1** Pange emulgeerimistera võllile, mis asub nõus.
- 2** Pange koostisosad nõusse ja kaas nõule.
- 3** Valige kiiruseregulaatoriga minimaalne kiirus (asend 1) optimaalse tulemuse saavutamiseks.

Nõuanded

- ▶ Munavalged, mida soovite vahustada, olgu toasoojad.
- ▶ Võtke munad külmkapist välja vähemalt pool tundi enne nende vahustamist.
- ▶ Kõik majoneesi valmistamiseks vajaminevad koostisosad olgu toasoojad.
- ▶ Õli võib lisada ümberpööratud lükkuri väikse ava kaudu.
- ▶ Kui soovite vahukoort teha, võtke koor külmkapist välja vahetult enne selle vahustamist. Pidage kinni valmistamisaja normidest, mis on antud tabelis. Ärge vahustage koort liiga kaua.
- ▶ Kasutage pulseerivat funktsiooni, et töötlemisprotsessi oleks võimalik rohkem kontrollida.

Kannmikser

Kannmikser on ette nähtud:

- Vedelate toiduainete segamine, nt piimatoitude, kastmete, puuviljamahlade, suppide, jookide, kokteilide valmistamine.
- Pehmete koostisosade segamine, näiteks, tainas või majonees.
- Keetatud koostisosade püreemine, näiteks, lastetoid.



- 1** Eemaldage keeratav kaitsekaas ja paigaldage kannmikser.



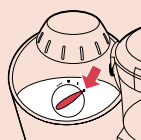
- 2** Pange kannmikser mootorile keerates seda noole suunas, kuni on korralikult kohal. Käepide olgu suunatud vasakule.

Kannu kinnitades ärge vajutage liiga tugevasti kannu käepidemele.



- 3** Mõõtke ained kannmikserisse.

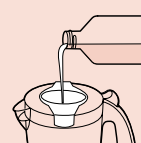
- 4** Sulgege kaas.



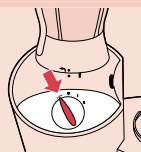
- 5** Valige kiiruseregulaatoriga maksimumkiirus (asend 2). Seade jätkab töötlemist selle kiirusega, kuni kiiruseregulaator pannakse asendisse 0 ja seade lülitub välja

Vt tabelist sobiv töötlemisaeg.

Nõuanded



- ▶ Valage vedelad toiduained mikserkannu läbi kaanes oleva avause.
- ▶ Mida kestvamalt mootor töötab, seda peenestatuma tulemise saate.
- ▶ Lõigake tahked toiduained väikseteks tükkideks enne mikserkannu panemist. Kui soovite töödelda suurt hulka toiduaineid, tehke seda väikeste portsjonite kaupa.
- ▶ Kõvad toiduained, nt sojaoad sojapiima valmistamiseks, tuleb eelnevalt likku panna.
- ▶ Jääkuubikute purustamiseks pange jää kannu, katke kaanega ja kasutage pulseerivat funktsiooni.



Kui kannu külge on toiduained kinni jäänud, siis:

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

- 2** Avage kaas.
Ärge kunage avage kaant, kui seade töötab.

- 3** Eemaldage kannu seinte külge jäänud toituained kaabitsaga.

Kaabitsat kasutades hoidke seda ohutus kauguses tiiviknoa lõiketeradest (umbes 2 cm).

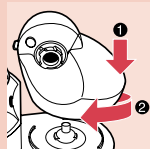
- ▶ Kui teid ei rahulda töötlemistulemus, lülitage seade välja ja laske tal veidi töötada, valides kiiruseregulaatoriga pulseeriv funktsioon. Proovige ka kaabitsaga toiduaineid pisut segada (mitte siis, kui mikser töötab) või valage osa toiduainetest kannust välja ja töödelge väiksemate portsjonite kaupa.
- ▶ Toiduaineid on lihtsam segada, kui lisate mingit vedelikku, nt sidrunimahla puuviljade töötlemisel.

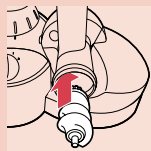
Hakklihamasin

Hakklihamasinat kasutage liha hakkimiseks ja vorsti valmistamiseks.

Hakklihamasin töötab ainult siis, kui mootoril ei ole mikserkannu ja keeratav kaitsekaas on keeratud mootorile ning märk kaitsekaanel ja mootoril on kohakuti.

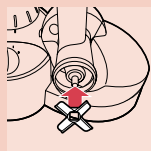
- 1** Pange hakklihaseade mootorile.



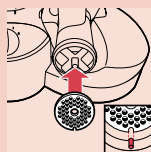


Kuulete klõpsatust, kui seade on korralikult oma kohal.

- 2** Pange transporttigu teraruumi, plastmassosa ettepoole.

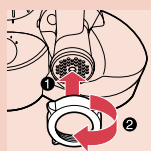


- 3** Paigutage nuga transportteole. Noa terad peavad olema suunatud ettepoole.

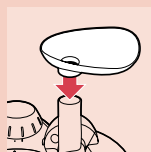


- 4** Pange keskmine sõel või jämesõel-sõltuvalt sellest, missuguse jämedusega hakkliha soovite- transportteole.

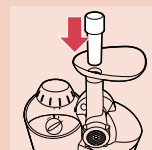
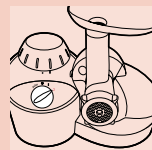
Sobitage sõelal olev sälk eendisse.



- 5** Paigutage võru teraruumi otsa, keerates seda noolega näidatud suunas, kuni on kindlalt oma kohal.



- 6** Pange kandik teraruumi püstisele osale.



Liha hakkimine

- 1** Lõigake liha 10 cm pikkusteks ja 2 cm paksusteks tükkideks.
- 2** Eemaldage kondid, krõmpsluud ja sooned.

Ärge hakkige külmutatud liha!

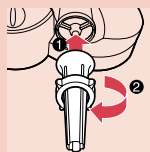
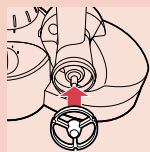
- 3** Valige kiiruseregulaatoriga maksimumkiirus (asend 2).
- 4** Pange liha kandikusse. Lükuri abil lükake liha ettevaatlikult teraruumi.

► On võimalik hakkida 1,3 kg liha minutis. Kui soovite hakkida sealiha, kasutage tailiha ilma krõmpsluude ja pekita.

► Tatari steigi valmistamiseks hakkige liha kaks korda.

Vorsti valmistamine

- 1** Hakkige liha.
- 2** Võtke seade vooluvõrgust välja ja eemaldage kruviring pärast liha hakkimist.
- 3** Eemaldage hakkimistera.
- 4** Eemaldage lõikaja.



► Vorsti valmistamise ajaks jätke varras teraruumi.

5 Paigutage eraldaja teraruumi.

6 Paigutage vorstitoru teraruumile ja keerake võru teraruumi otsa.

Seade on valmis vorstide valmistamiseks.

Nõuanded

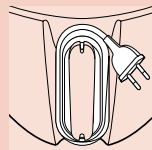
- Pange vorstinahk leigesse vette 10 minutiks. Seejärel lükake märg nahk vorstitorusse. Pange (valmis) hakkliha teraruumi.
- Kui vorstinahk jääb vorstitorusse kinni, niisutage seda pisut veega.
- Vorsti valmistamiseks valige kiiruseregulaatoriga kiirus I.

Puhastamine

Enne seadme puhastamist lülitage seade välja ja eemaldage pistik pistikupesast.

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

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



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

1 Kerige ülejäänud juhe ümber seadme taga oleva hoidiku.

2 Pühkige mootoriosa niiske lapiga puhtaks. Ärge kunagi kastke mootoriosa vette ega loputage seda.

3 Alati peske toiduainetega kokkupuutunud osad kohe pärast kasutamist sooja pesuvahendiveega puhtaks.

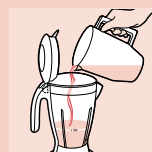
4 Nõud, nõu kaant, lükkurit ja tarvikuid (välja arvatud mikserkannu) võib pesta nõudepesumasinas.

Need osad on testitud vastavalt DIN EN 12875 ja neid võib pesta nõudepesumasinas. Mikserkannu ei tohi pesta nõudepesumasinas.

5 Kaane eemaldamiseks avage see ja tõmmake ülespoole.

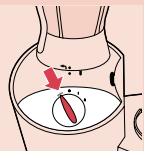
Eemaldage kaas ainult puhastamiseks.

Mikseri kiirpesemine



1 Valage kannu sooja vett (mitte rohkem kui 0,5 liitrit) ja pesuvahendit.

2 Sulgege kaas.



- 3** Laske seadmel mõne aja töötada, keerates kiiruseregulaator pulseerivasse asendisse (seade peatub, kui vabastate kiiruseregulaatori).

- 4** Eemaldage kann ja loputage seda puhta veega.

Hakklihamasin

Seadmesse jäänud liha eemaldamiseks laske tükk saia teraruumist läbi.

- 1** Kontrollige, et seade oleks vooluvõrgust väljas.
- 2** Vajutage vabastusnuppu ja pöörake kogu teraruumi noole suunas.
- 3** Eemaldage lükkur ja kandik.
- 4** Keerake lahti kruviring ja eemaldage kõik teraruumi osad.

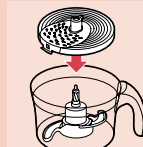
Ärge peske osi nõudepesumasinas.

- 5** Kõik masinaosad, mis puutuvad vahetult lihaga kokku, peske **OTSEKOHE PÄRAST KASUTAMIST** pesuvahendilahuses.
- 6** Seejärel loputage puhta kuuma veega ja kuivatage **KOHE**.

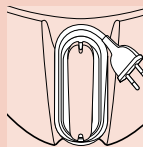
- Soovitame määrada lõikajat ja hakkimistera taimeõliga.

Hoidmine

Mikro-kokkupanek



- Pange tarvikud (terad, teraalus) võllile ja hoidke neid nõus. Kõige viimaseks jätke alati teraalus.



- Kerige toitejuhe ümber seadme taga oleva hoidiku.

Garantii ja teenindus

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

Häirete kõrvaldamine

Probleem	Lahendus
Seade ei hakka tööle, kui keerata kiiruserregulaator pulseerivasse või 1, 2 asendisse.	Keerake nõud ja kaant päripäeva, kuni kostab klõpsatus. Kontrollige, et nõul ja mootoril olev märk ning kaanel ja nõul olev kriips oleks kohakuti. Kontrollige ka, et mikserkann ja keeratav kaitsekaas oleksid korralikult oma kohal. Keerataval kaitsekaanel ja mootoril olevad märgi peavad olema kohakuti.
Seade lõpetas järsku töötamise	Automaatne termo-väljalülitussüsteem lülitas seadme vooluvõrgust välja, sest seade on üle kuumenenud. 1) Lülitage seade välja (asend 0). 2) Võtke seadme toitejuhe pistikupesast välja. 3) Laske seadmel jahtuda 60 minutit. 4) Pange pistik pistikupessa. 5) Lülitage seade uuesti sisse.
Tainakonks või segajad ei pöörle.	Kontrollige, kas olete keeranud nõud ja kaant päripäeva ning fikseerinud nad klõpsatusega kohale.
Nii mikserkann kui köögikombaini nõu on pandud mootorile, kuid töötab ainult mikser.	Kui mikserkann ja köögikombaini nõu on ühendatud õigesti, siis töötab ainult mikser. Kui tahate kasutada köögikombaini nõud, eemaldage mikser ja sulgege kinnitusava keeratava kaitsekaanega.

Tarvikud ja kasutusotstarve

Tarvik	Kasutusotstarve	Aeg
☞	Hakkimine, püreestamine, segamine	10 - 60 sek
☞	Sõtkumine	60 - 180 sek.
☞ ☞ ☞	Viilustamine, peenestamine, riivimine	10 - 60 sek
☞	Segamine, püreestamine	10 - 60 sek
☞	Hakkimine	oleneb kogusest
☞	Vahustamine, emulgeerimine	10 - 60 sek

Koguste ja valmistamise tabel

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Tarvik /kiirus	Töötlemine	Kasutusotstarve
Õunad, porgandid, seller- riivimine	500 g	☞ / 2	Lõigake aedvili etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Täitke etteandetoru toiduainetega ja riivige aegajalt lükkuriga vajutades.	Salatid, toores juurvili
Õunad, porgandid, seller- viilustamine	500 g	☞ / 2	Lõigake aedviljad etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Pange tükid etteandetorusse ja riivige aegajalt lükkuriga kergelt lükates.	Salatid, toores juurvili
Kloppimine (pannkoogid) - vahustamine	750 ml	☞ / 2	Esmalt valage mikserkannu piim ja seejärel lisage kuivad koostisosad. Segage umbes 1 minut. Vajaduse korral korrake toimingut 2 korda. Siis laske seadmel toatemperatuurini jahtuda.	Pannkoogid, vahvlid
Riivisai - peenestamine	100 g	☞ / 2	Kasutage kuiva krõbedat saia	Koogivormides se puistamiseks, gratineeritud toidud
Võikreem (kreem au beurre) - vahustamine	300 g	☞ / 2	Kasutage toasooja võid.	Magustoit, garneeringud
Juust (Parmesan) - peenestamine	200 g	☞ / 2	Kasutage kooreta Parmesan juustu ja lõigake see etteandetorusse mahtuvateks tükkideks umbes 3 x 3 cm.	Garneering, supid, kastmed, gratineeritud toidud

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Tarvik /kiirus	Töötlemine	Kasutusotstarve
Juust (Gouda) - riivimine	200 g	Riivketas/☞	Lõigake juust etteandetorusse mahtuvateks tükkideks. Vajutage ettevaatlikult lükkuriga.	Kastmed, pitsad, gratineeritud toidud, fondüüd
Chokolaad - peenestamine	200 g	☞ / 2	Kasutage kõva mõrushokolaadi. Murdke umbes 2 cm suurusteks tükkideks.	Gameering, kastmed, kondiitritooted, kreemid
Keedetud herved, oad - püreestamine	250 g	☞ ☞ / 2	Kasutage keedetud ube või herneid. Kui vaja, lisage veidi vedelikku parema konsistentsi saamiseks.	Püreed, supid
Kõõgivil ja liha - püreestamine	500 g	☞ ☞ / 2	Jämedama konsistentsiga püree valmistamiseks lisage ainult veidi vedelikku. Peenema konsistentsiga püree valmistamiseks lisage vedelikku nii palju, et püree muutub ühtlaseks.	Imiku- ja väikelapse toit
Kurgid - viilustamine	2 kurki	☞ / 1	Pange kurgitükid etteandetorusse ja tõugake neid ettevaatlikult.	Salatid, garneering
Tainas (saia) - sõtkumine	500 g jahu	☞ / 2	Segage sooja vett pärmiga ja suhkruga. Lisage jahu, õli ja soola ja segage tainast umbes 90 sekundit. Pange kerkima umbes 30 minutiks.	Sai
Tainas (pitsa) - sõtkumine	750 g jahu	☞ / 2	Toimige samuti nagu saiatainaga. Sõtkuge tainast 1 minut.	Pitsa

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Tarvik /kiirus	Töötlemine	Kasutusotstarve
Tainas (muretainaküpsised) - sõtkumine	300 g jahu	☞ / 2	Kasutage külma margariini. Tükeldage margariin 2 cm suurusteks kuubikuteks. Pange jahu kaussi ja lisage margariin. Tükeldage noaga, kun tainas muutub sõmeraks. Seejärel lisage külma vett. Lõpetage segamine, kui tainas moodustab palli. Laske tainas jahtuda enne edasist töötlemist.	Õunapirukad, magusad küpsised, plaadisaiad
Tainas (pärm) - sõtkumine	500 g jahu	☞ / 2	Segage pärm, sooja vett ja veidi suhkrut eraldi kaussi. Pange kõik koostisosad segamisnõusse ja sõtkuge, kuni tainas muutub ühtlaseks ja ei kleepu enam nõu seintele (umbes 1 minuti pärast). Laske tainas 30 minutit kerkida.	Pidusai
Munavalged - vahustamine	4 munavalget	☞ / 1	Munad olgu toasoojad. Märkus: vahustage vähemalt kahe muna valged.	Pudingud, sufleed, besee
Puuvili (näit. õunad, banaanid) - segamine	500 g	☞ / 2	Nõuanne: lisage sidrunimahla, et ennetada puuviljamahla värvimuutust. Lisage pisut vedelikku, kui tahate teha ühtlast püreed.	
Puuvili (näit. õunad, banaanid) - hakkimine	500 g	☞ / 2	Nõuanne: lisage sidrunimahla, et ennetada puuviljade värvimuutust.	Kastmed, keedised, pudingud, imikutoit

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Tarvik /kiirus	Töötlemine	Kasutusotstarve
Küüslauk - peenestamine	300 g	2 / 2	Koorige küüslauk. Keerake kiiruseregulaator mitu korda pulseerivasse asendisse, et vältida küüslaugu liiga peeneks hakkimist. Töödelge vähemalt 150 g.	Garneerimine, kastmed
Maitseroheline (näit. petrsell) - hakkimine	Min. 50 g	2 / 2	Enne hakkimist tuleb maitserohelist pesta ja kuivatada.	Kastmed, supid, garneering, maitserohelise ga võided
Majonees - emulgeerimine	3 muna	20 / 1	Kõik toiduained olgu toasoojad. Märkus: töötlemiseks kasutage vähemalt ühte suurt muna, kahte väikest või kahe munarebu. Pange muna(d) või rebud ja õige pisut äädikat kaussi ning lisage tilkhaaval õli.	Salatid, garneering ja grillkastmed
Liha (tailiha) - hakkimine	1000 g	20 / 2	Esmalt eemaldage kõõlused või krõmpspluud. Lõigake liha 3 cm suurusteks tükkideks. Valige kiiruseregulaatoriga pulseeriv funktsioon, et hakkliha oleks jämedama konsistentsiga.	Tatari steik, hamburgerid, lihapallid
Liha, kala, linnuliha (ribad)- hakkimine	400 g	2 / 2	Esmalt eemaldage kõõlused või krõmpspluud. Lõigake liha 3 cm suurusteks tükkideks. Valige kiiruseregulaatoriga pulseeriv funktsioon, et hakkliha oleks jämedama konsistentsiga.	Tatari steik, hamburgerid, lihapallid

Koostisosad ja tulemus	Maks. kogus	Tarvik /kiirus	Töötlemine	Kasutusotstarve
Küüslauk - peenestamine	300 g	2 / 2	Koorige küüslauk. Keerake kiiruseregulaator mitu korda pulseerivasse asendisse, et vältida küüslaugu liiga peeneks hakkimist. Töödelge vähemalt 150 g.	Garneerimine, kastmed
Maitseroheline (näit. petrsell) - hakkimine	Min. 50 g	2 / 2	Enne hakkimist tuleb maitserohelist pesta ja kuivatada.	Kastmed, supid, garneering, maitserohelise ga võided
Majonees - emulgeerimine	3 muna	20 / 1	Kõik toiduained olgu toasoojad. Märkus: töötlemiseks kasutage vähemalt ühte suurt muna, kahte väikest või kahe munarebu. Pange muna(d) või rebud ja õige pisut äädikat kaussi ning lisage tilkhaaval õli.	Salatid, garneering ja grillkastmed
Liha (tailiha) - hakkimine	1000 g	20 / 2	Esmalt eemaldage kõõlused või krõmpspluud. Lõigake liha 3 cm suurusteks tükkideks. Valige kiiruseregulaatoriga pulseeriv funktsioon, et hakkliha oleks jämedama konsistentsiga.	Tatari steik, hamburgerid, lihapallid
Liha, kala, linnuliha (ribad)- hakkimine	400 g	2 / 2	Esmalt eemaldage kõõlused või krõmpspluud. Lõigake liha 3 cm suurusteks tükkideks. Valige kiiruseregulaatoriga pulseeriv funktsioon, et hakkliha oleks jämedama konsistentsiga.	Tatari steik, hamburgerid, lihapallid

Retseptid

Võie suvekõrvitsast

Koostisosad:

- 2 suvekõrvitsat
- 3 keedetud muna
- 1 väike sibul
- 1 spl taimeõli
- petersell
- 2-3 spl hapukoort
- Sidrunimahla, Tabasco kastet, soola, pipart, karrit, paprikat

- ▶ *Peske ja kuivatage suvekõrvitsad, riivige riivimisalusel köögikombaini nõusse. Pange saadud mass taldrikule, lisage sool ja jätke umbes 15 minutiks seisma, kuni soola toimel tuleb riivitud suvekõrvitsast liigne vedelik välja. Lõigake sibul 4-ks ja hakkige koos küüslauguga peeneks. Eemaldage petersellilehed varte küljest ja hakkige peeneks.*
- ▶ *Seejärel pange riivitud suvekõrvits puhtale käterätile ja vajutage sellest vedelik välja. Valage pannile pisut õli ja praadige peenestatud sibulat ja küüslauku kergelt ning siis lisage riivitud suvekõrvits. Aurutage kogu vedelik koostisosadest välja. Laske jahtuda. Koorige munad ja hakkige köögikombaini nõus mõne sekundi jooksul. Pange teised koostisosad ka nõusse, maitsestage ja segage tiiviknoaga. Serveerige röstsaiga.*

Puuviljakook

Koostisosad:

- 150 g datleid
 - 225 g kuivatatud ploome
 - 100 g pähkleid (50 g mandleid/50 g kreeka pähkleid)
 - 30 g tumedaid rosinaid
 - 50 g heledaid rosinaid
 - 200 g rukkijahu
 - 100 g nisujahu
 - 100 g pruuni peensuhkrut
 - näpuotsatäis soola
 - 1 pakk küpsetuspulbrit
 - 300 g võipiima
- ▶ *Pange metallist tiiviknuga nõusse. Pange ka kõik koostisosad nõusse ja segage 30 sekundit maksimaalse kiirusega. Küpsetage kooki 30 cm pikkuses küpsetusnõus 40 minutit temperatuuril 170°C.*

Porrulaugu vormitoit

Taina koostisosad:

- 250 g nisujahu
- näpuotsatäis soola
- 1 tl mett
- 20 g värsket pärm
- 100 g vöid
- 6 tl leiget vett

Koostisosad täidiseks:

- 500 g porrulauku
- taimeõli
- 4 muna

- 500 g hapukoort
- soola, pipart, vastavalt vajadusele 1-2 tl jahu
- ▶ Pange kõik toiduained nõusse ja sõtkuge sinna sisse pärm. Laske tainal kerkida umbes 30 min.
- ▶ Viilutage porrulauk viilutusteraga. Pange pisut õli pannile ja praadige porrulauku mõni minut. Ülejäänud koostisosad pange mikserkannu ja töödelge, kuni segu muutub kreemjaks. Lisage 1-2 tl jahu, et mass muutuks tihedamaks.
- ▶ Määrige 24cm läbimõeduga küpsetusvorm rasvaine ja katke vormi põhi ja servad ühtlaselt tainaga. Valage porrulaugu segu tainale ja seejärel kõik ülejäänud koostisosad. Pange eelkuumutatud praeahju ja küpsetage umbes 40 min temperatuuril 180°C. Serveerida külmalt või kuumalt.

Ungari moodi guljashsh

Koostisosad:

- 1 tl õli
- 1 keskmine sibul
- 1 tl paprikat
- 400 g looma- või sealiha
- 1 roheline piprakaun
- 1 tomat
- soola
- 200 g porgandit
- 300 g kartulit
- köömneid
- ▶ Peske liha ja lõigake 2 cm suurusteks tükkideks. Koorige sibul ja peenestage köögikombaini nõus metallist tiiviknoaga. Eemaldage roheline pipra

südamik ja seemned ning lõigake villutusteraga rõngakujulisteks viiludeks. Koorige tomat, eemaldage seemned ja lõigake ribadeks. Praadige sibul õlis pehmeks. Võtke pann tulelt, pange paprika sibulale, lisage liha ja praadige mõni minut suurel kuumusel pidevalt segades. Lisage roheline pipar, tomat ja maitse järgi soola, katke pann kaanega ja hautage keskmisel kuumusel, kuni liha on pehme.

- ▶ Samal ajal koorige ja lõigake porgand viilutusteraga viiludeks ning tükeldage kartulid. Lisage lihale ja valage soovikohane kogus vett (umbes 1,2 l). Maitsestage näpuotsatäie köömnetega ja keetke, kuni toit on pehme, vajaduse korral lisage soola.
- ▶ Serveerida kuumalt. Garneeringuks pakkuge rohelist pipra rõngaid ja teravat cherry paprikat eraldi taldrikul.

Kringel metspähklitega

Taina koostisosad:

- 500 g sõelutud jahu
- 75 g suhkrut
- 1 tl soola
- 1 muna
- 250 g piima (kuni 35°C)
- 100 g võid
- 30 g värsket pärm (kasutades kuivpärmilugege pakendilt kasutusõpetust)

Täidiseks:

- 250 g hakitud metspähkleid
- 100 g suhkrut
- 2 pakki vanilliisuhkrut

- 125 ml rõõska koort
- ▶ Kuumutage ahi kuni 200°C. Segage tainasõtkujaga nõus 5 sekundit piim, pärm ja suhkur. Lisage jahu, sool, või ja muna. Sõtkuge tainast 2 minutit. Pange tainas teise nõusse ja katke niiske riidega, jätke tainas 20 minutiks toasooja kerkima.
- ▶ Hakkige pähkliid metallist tiivknoaga. Segage täidise koostisosad. Rullige tainas ristkülikukujuliseks. Seejärel määrige pähkliidäidisega ning rullige tainas kokku. Pange rull võiga määritud küpsetusnõusse. Laske 20 min kerkida. Määrige pealispinda vahustatud munarebuga ning paigutage küpsetusnõuga ahju keskmisele tasandile. Küpsetage 25- 30 min temperatuuril kuni 200°C

Shokolaadikook

Koostisosad:

- 140 g pehmet võid.
- 110 g tuhksuhkrut
- 140 g shokolaadi
- 6 munavalget
- 6 munarebu
- 110 g peensuhrut
- 140 g nisujahu

Täidiseks:

- 200 g aprikoosimoosi

Suhkruglasuur:

- 125 g vett
- 300 g suhkrut

- 250 g riivitud shokolaadi
- vahustatud koort, kui soovite
- ▶ Kuumutage ahi temperatuurini 160°C. Segage või tuhksuhkruga metallist tiiviknoa abil. Sulatage shokolaad ja segage. Lisage munarebud segusse ühekaupa ja segage, kuni mass muutub kreemjaks. Vahustage munavalged ja peensuhkur ning segage ettevaatlikult tainasse. Seejärel segage kaabitsa abil jahu. Valage koogitainas võiga määratud koogivormi. Küpsetage üks tund temperatuuril 160°C. Ärge avage ahjuust esimese 15 minuti jooksul.
- ▶ Laske koogil jahtuda küpsetusnõus (24cm), seejärel võtke nõust välja ja pange alusele ning laske veel jahtuda. Lõigake kook horisontaalselt pooleks, määrige ühele poolele aprikoosimoosi ja pange taas kokku. Kuumutage ülejäänud moosi, kuni see muutub siirupiseks ja määrige koogi peale. Valmistage glasuur. Pange vesi keema, lisage suhkur ja shokolaad ning kuumutage aeglaselt. Segage, kuni mass muutub ühtlaselt tihedaks. Valage glasuur koogile ja laske jahtuda. Serveerige vahukoorega.

Brokolisupp (4 portsjonit)

Koostisosad:

- 50 g Gouda juustu
- 300 g keedetud brokolit (varred ja õisikud)
- brokoli keedupuljong
- 2 keedetud kartulit
- 2 puljongikuubikut
- 2 spl vahukoort
- karri

- soola
- pipar
- muskaatpähkel

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

Kokteil värsketest puuviljadest

Koostisosad:

- 100 g banaane või maasikaid
- 200 g rõõska piima
- 50 g vaniljejäätist
- granuleeritud suhkrut maitse järgi

▶ *Koorige banaanid või loputage maasikad. Lõigake puuvili väikesteks tükkideks. Pange kõik mikserkannu. Segage, kuni saate ühtlase segu.*

▶ *Valige puuviljad ja valmistage oma lemmikpuuvilja - piimakokteil.*

Pitsa

Taina koostisosad:

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

Garneeringuks:

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

Kastme koostisosad:

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

▶ *Pange tainakonsud nõusse. Pange kõik toiduained nõusse ja valige kiirusegulaatoriga maksimaalne kiirus (asend 2). Sõtkuge umbes 90 sek, kuni tainast moodustub pall. Pange tainas eraldi kaussi, katke niiske riidega ja laske toasoojuses lig 30 min kerkida.*

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

▶ *Soojendage ahi kuni 250°C.*

▶ *Pange tainas jahusele lauale ja vormige sellest kaks ümarakujulist pitsaalust. Pange pitsaalused rasvainega määratud pannile. Määri pitsad pealt, kuid jätke servad puhtaks. Määri pitsavormile katteained, riputage peale riivitud juustu ja tilgutage mõni tilk oliivõli.*

▶ *Küpsetage pitsat 12 kuni 15 minutit.*

Aedvilja ja kartuli hautis

Koostisosad:

- 1 muna
- 50 ml piima
- 1 spl jahu
- 1 tl koriandrit
- soola ja pipart
- 2 suurt kartulit (umbes 300g)
- 100 g porgandit
- 150 g sellerit
- 50 g päevalilleseemneid või tõlvikust 2 tl maisi
- õli küpsetamiseks

- ▶ Kasutage metallist tiiviknuga, segage muna, piim, jahu, koriander, sool ja pipar.
- ▶ Riivige kooritud kartulid, porgandid ja puhakspestud seller ning lisage munasegule. Segage kausis aedvili, munasegu ja päevalilleseemned või maisiterad.
- ▶ Kuumutage õli pannil ja praadige 8 kakku mõlemalt poolt kuldpruuniks. Kuivatage liigne rasv paberkäterätiga.
- ▶ Praadimise aeg: 3 - 4 minutit.

Sai

Koostisosad:

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

- ▶ Pange tainakonsud nõusse. Pange jahu, sool ja margariin nõusse. Lisage värske või kuiv pärm ning vesi. Pange kaas nõule ja keerake, kuni kostab klõpsatus. Valige kiiruseregulaatoriga maksimumkiirus (asend 2) ja valmistage tainas (tainasõtkumise maksimumaeg on antud tabelis" Kogused ja töötelmisaeg").
- ▶ Eemaldage tainas nõust ja pange suuremasse ja katke niiske riidega ja laske kerkida soojas ruumis 20 minutit. Pärast kerkimist vajutage tainas uuesti kokku ja vormige pall.
- ▶ Pange tainas tagasi nõusse, katke niiske lapiga ja laske kerkida soojas ruumis 20 minutit. Vajutage tainas kokku ja rullige.
- ▶ Pange tainas rasvainega määratud küpsetusvormi ja laske kerkida veel 45 minutit. Küpsetage sai eelnevalt kuumutatud ahjus, madalamal astmel.
- ▶ Küpsetage saia temperatuuril 225°C eelnevalt kuumutatud ahjus, madalamal astmel umbes 35 minutit.

Ievads

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

Vispārīgs apraksts

- A** Motora nodalījums
- B** Ātruma regulators
 - P = pulss
 - 0 = izslēgts
 - 1 = mazākais ātrums
 - 2 = lielākais ātrums
- C** Uzskrūvējams vāks (jābūt uzskrūvētam, lai varētu apstrādāt produktus)
- D** Virtuves kombaina blōda
- E** Cilindrs
- F** Virtuves kombaina blōdas vāks
- G** Miksera trauks
- H** Miksera trauka vāks
- I** Produktu tekne
- J** Stampa
- K** Aizbāznis
- L** Mīcīšanas piederums
- M** Metāla asmens + aizsargapvalks
- N** Vidējas šķēlēšanas piederums
- O** Vidējas rīvēšanas piederums
- P** Piederumu turētājs
- Q** Putotājs
- R** Gaļasmašīnas mahānisma nodalījums
- S** Gaļasmašīnas nazišu nodalījums
- T** Gliemežvārpsta
- U** Uzskrūvējams gredzens

- V** Nazišu bloks
- W** Vidēji rupjš siets, atveru diametrs 4 mm
- X** Rupjš siets, atveru diametrs 8 mm
- Y** Starplika
- Z** Uzmava desu pildīšanai
- a** Piltuve
- b** Stampa
- c** Atlaišanas svira

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas pamācības un saglabājiet tās turpmākām uzziņām.

- D** Pirms pievienojat ierīci elektrotīklam, pārbaudiet, vai spriegums, kas norādīts uz ierīces, atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- D** Nekad nelietojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kuras nav ieteicis Philips. Ja lietošiet šādus piederumus vai detaļas, ierīces garantija kļūs nederīga.
- D** Lai izvairītos no bīstamām situācijām, nekādā gadījumā nepievienojiet ierīci taimera slēdzim.
- D** Nelietojiet ierīci, ja bojāts elektrovads, kontaktspraudnis vai citas detaļas.
- D** Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips autorizēta servisa darbnīcā, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- D** Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi notīriet detaļas, kuras būs saskarē ar produktiem.
- D** Nepārsniedziet tabulā norādīto produktu daudzumu un apstrādes ilgumu.

- ▶ Nepārsniedziet maksimālo produktu daudzumu, kas norādīts uz virtuves kombaina bļodas vai miksera trauka, t. i., nepildiet produktus pāri augšējai iezīmei.
- ▶ Pēc ierīces lietošanas nekavējoties atvienojiet to no elektrotīkla.
- ▶ Nekad nelieciet pirkstus vai priekšmetus (piemēram, lāpstiņu) produktu tekņē, ja ierīce darbojas. Izmantojiet tikai stampu.
- ▶ Pirms izņemat produktus no miksera trauka ar pirkstiem vai lāpstiņu, vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- ▶ Raugieties, lai ierīce nebūtu pieejama bērniem.
- ▶ Nekad neatstājiēt ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- ▶ Virtuves kombains darbojas tikai tad, ja punkts uz uzskrūvējamā vāka atrodas pretī punktam uz motora nodalījuma, punkts uz bļodas atrodas pretī punktam uz motora nodalījuma un līnija uz vāka atrodas pretī līnijai uz bļodas. Ja tā ir, iebūvētais drošības slēdzis tiek atbloķēts un ierīci var ieslēgt.
- ▶ Pirms piederumu noņemšanas izslēdziet ierīci.
- ▶ Vienmēr izslēdziet ierīci, pagriežot ātruma regulatoru 0 stāvoklī.
- ▶ Pirms noņemam ierīcei vāku, pagaidiet, kamēr kustīgās daļas apstājas.
- ▶ Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā un neskalojiet to tekošā ūdenī. Motora nodalījuma tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drānu.
- ▶ Pirms asmens lietošanas noņemiet no tā aizsargvapalku.

- ▶ Nekad nelietojiet nazišu bloku kopā ar starpliku vai uznavu desu pildīšanai.
- ▶ Nemēģiniet samalt kaulus, riekstus vai citus cietus produktus.
- ▶ Nekādā gadījumā nelieciet rokas piltuvē. Izmantojiet tikai stampu.
- ▶ Atdziestējiet karstus produktus, pirms apstrādājat tos miksera traukā (maksimālā temperatūra 80°C/175°F).
- ▶ Ja apstrādājat putojošu šķidrumu, neļaujiet miksera traukā vairāk par 1 litru, lai šķidrums neizšļakstītos.
- ▶ Informāciju par produktu daudzumu un apstrādes ilgumu skatiet šīs lietošanas pamācības tabulās.
- ▶ Nemiet vērā, ka virtuves kombaina bļodu nevar izmantot, ja motora nodalījumam ir piestiprināts miksera trauks.
- ▶ Trokšņa līmenis: $L_c = 89\text{dB [A]}$

Ierīces lietošana

Termiskā drošības izslēgšanās

Lai izvairītos no bīstamām situācijām, ierīci nekādā gadījumā nedrīkst pievienot taimera slēdzim.

Ja ierīce pēkšņi pārtrauc darboties:

- 1** Izvelciet elektrovada kontaktspraudni no elektrotīkla kontaktrozetes.
- 2** Ļaujiet ierīcei atdzist 60 minūtes.

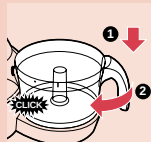
3 Iespraudiet elektrovada kontaktspraudni sienas kontaktrozetē.

4 Vēlreiz ieslēdziet ierīci.

▶ Ja automātiskā termiskā drošības izslēgšanas sistēma ieslēdzas ļoti bieži, sazinieties ar Philips produkcijas izplatītāju vai Philips pilnvarotu remontdarbniecu.

Virtuves kombaina blōda

Virtuves kombaina blōdu var izmantot tikai tad, ja motora nodalījumam nav piestiprināts miksera trauks un uzskrūvējamais vāks ir uzskrūvēts motora nodalījumam tā, ka punkts uz uzskrūvējamā vāka atrodas tieši pretī punktam uz motora nodalījuma.



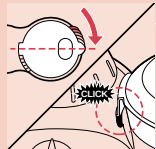
1 Piestipriniet virtuves kombainam blōdu, griežot rokturi bultas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis.



2 Uzlieciet blōdai vāku. Pagrieziet vāku bultas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis (tam nepieciešama piepūle).

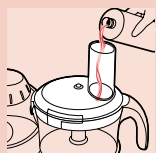
Iebūvētais drošības slēdzis

Uz motora nodalījuma, blōdas un vāka atrodas iezīmes. Ierīce darbojas tikai tad, ja punkts uz blōdas atrodas tieši pretī punktam uz motora nodalījuma.

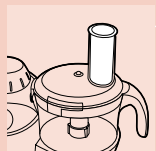


1 Pārliecinieties, vai līnija uz vāka un līnija uz blōdas atrodas tieši pretī viena otrai. Ja tā ir, vāka izvīrējums piekļaujas rokturim.

Produktu tekne un stampa



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

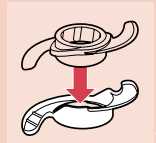


2 Lai produkti neizkrustu no teknes, varat izmantot stampu.

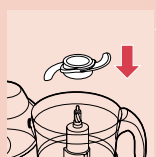
Metāla asmens

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

Asmeņu malas ir ļoti asas. Nepieskarieties tām!



1 Noņemiet no asmens aizsargapvalku.



2 Ievietojiet blōdā cilindru un uzlieciet tam asmeni.

3 Ievietojiet blōdā produktus.

- ▶ Pirms apstrādes sagrieziet produktus aptuveni 3 x 3 x 3 cm lielos gabalos. Uzlieciet bļodai vāku.

4 Ielieciet stampu produktu tekņē.

5 Pagrieziet ātruma regulatoru pret maksimālā ātruma iezīmi (2. stāvoklis).

- Darbība turpinās, līdz ātruma regulators tiek pagriezts 0 stāvoklī (izslēgts).

- ▶ Lai samazinātu ātrumu, pagrieziet ātruma regulatoru 1. stāvoklī.

Padomi

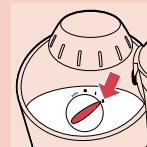
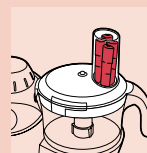
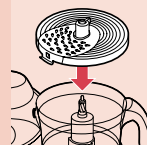
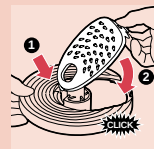
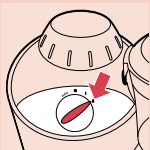
- ▶ Smalcinot sīpolus, vairākas reizes izmantojiet pulsa stāvokli, lai sīpoli netiktu sasmalcināti pārāk sīki.
- ▶ Neļaujiet ierīcei darboties pārāk ilgi, kad smalcināt (cietu) sieru. Siers sakarsīs, sāks kust un kļūs kunkuļains.
- ▶ Neizmantojiet asmeni ļoti cietu produktu, piemēram, kafijas pupiņu, muskatrieksta, ledus gabaliņu u. tml. smalcināšanai, jo asmenis var notrulināties.

Ja produkti pielīp pie asmens vai bļodas iekšpusēs:

1 Izslēdziet ierīci.

2 Noņemiet bļodai vāku.

3 Ar lāpstiņu noņemiet produktus no asmens vai bļodas sienām.



Piederumi: šķēlēšanas un smalcināšanas piederums

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

Piederumu griešanas malas ir ļoti asas
Nepieskarieties tām!

1 Ievietojiet vajadzīgo piederumu piederumu turētājā.

2 Uzlieciet piederumu turētāju uz cilindra, kas atrodas bļodā.

3 Uzlieciet bļodai vāku.

4 Iepildiet produktus tekņē.

- ▶ Lielus produktu gabalus sagrieziet mazākos, lai tie ietilptu produktu tekņē.

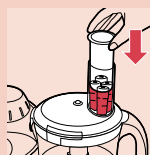
5 Lai iegūtu labākus rezultātus, produktu tekni piepildiet vienmērīgi.

- ▶ Ja jāsāšķēlē vai jāsasmalcina liels produktu daudzums, vienā reizē apstrādājiet tikai nelielu porciju un regulāri iztukšojiet bļodu.

6 Pagrieziet ātruma regulatoru uz maksimālo ātrumu (2. stāvoklis).

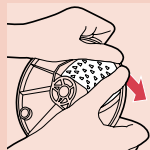
Darbība turpinās, līdz ātruma regulators tiek pagriezts 0 stāvoklī (izslēgts).

- ▶ Lai samazinātu ātrumu, pagrieziet ātruma regulatoru 1. stāvoklī.



7 Viegli iespiediet produktus tehnē ar stampu.

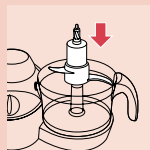
▮ Ja smalcināt mīkstus dārzeņus vai augļus, varat samazināt ātrumu, pagriežot ātruma regulatoru 1. stāvoklī, tādējādi neļaujot dārzeņiem un augļiem pārvērsties biezenī.



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

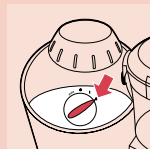
Mīcīšanas piederums

Mīcīšanas piederumu var izmantot maizes mīklas, kā arī citu mīklu un kūku maisījumu mīcīšanai.



1 Uzlieciet motora nodaļījumam blodu un novietojiet mīcīšanas piederumu uz cilindra, kas atrodas blodā.

2 Iepildiet produktus blodā un piespīriniet blodai vāku. Ielieciet stampu cilindrā, lai mīcīšanas laikā produkti neizšļakstītos pa tekni.

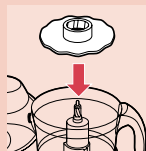


3 Pagrieziet ātruma regulatoru uz maksimālo ātrumu (2. stāvoklis).

Sk. tabulu pareizajam produktu apstrādes ilgumam.

Putotājs

Putotāju var izmantot majonēzes pagatavošanai, krējuma un olu baltumu kuļšanai.



1 Uzlieciet putotāju uz cilindra, kas atrodas blodā.

2 Ielieciet produktus blodā un uzlieciet blodai vāku.

3 Lai panāktu vislabākos rezultātus, pagrieziet ātruma regulatoru uz minimālo ātrumu (1. stāvoklis).

Padomi

- ▮ Ja vēlaties sakult olu baltumus, raugieties, lai olas būtu istabas temperatūrā.
- ▮ Pusstundu pirms olu lietošanas izņemiet tās no ledusskapja.
- ▮ Visiem produktiem, kas paredzēti majonēzes pagatavošanai, jābūt istabas temperatūrā.
- ▮ Eļļu var pievienot pa mazu atveri, kas atrodas stampas apakšā.
- ▮ Ja gribat kult krējumu, tas jāņem tieši no ledusskapja. Lūdzu ievērojiet pagatavošanas ilgumu, kas norādīts tabulā. Krējumu nevajag kult pārāk ilgi.
- ▮ Lai labāk kontrolētu ierīces darbību, izmantojiet pulsa stāvokli.

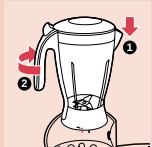
Mikseris

Mikseris ir paredzēts:

- šķidrumu, piemēram, piena produktu, mērču, augļu sulu, jauktu dzērienu, saldo tēju un kokteiļu jaukšanai;
- viskozu produktu jaukšanai, piemēram, pankūku mīklas vai majonēzes pagatavošanai;
- termiski apstrādātu produktu smalcināšanai, piemēram, bērnu pārtikas pagatavošanai.



- 1** Noņemiet uzskrūvējamo vāku un piestipriniet miksera trauku.

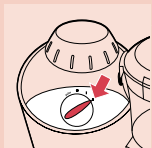


- 2** Piestipriniet miksera trauku motora nodalījuma augšpusē, pagriežot to bultas norādītajā virzienā, līdz tas ir cieši nostiprināts. Rokturim jābūt vērstam uz kreiso pusi.

Nespiediet miksera trauka rokturi pārāk stipri.



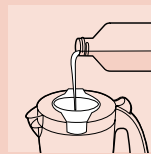
- 3** Ievietojiet miksera traukā produktus.



- 4** Aizveriet vāku.

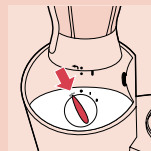
- 5** Pagrieziet ātruma regulatoru uz maksimālo ātrumu (2. stāvoklis). Ierīce turpina darboties ar šādu ātrumu tik ilgi, līdz ātruma regulators tiek pagriezts 0 stāvoklī.

Sk. tabulu pareizajam produktu apstrādes ilgumam.



Padomi

- ▶ Šķidrus produktus ielejiet miksera traukā pa atveri vākā.
- ▶ Jo ilgāk ierīce darbosies, jo labāk būs sajaukti produkti.
- ▶ Pirms miksera traukā pildāt cietus produktus, sagrieziet tos mazākos gabalos. Lai sagatavotu lielu produktu daudzumu, apstrādājiet tos mazākās porcijās, nevis visus produktus uzreiz.
- ▶ Cieti produkti, piemēram, sojas pupiņas sojas piena pagatavošanai, pirms apstrādes jāizmērcē ūdenī.
- ▶ Lai sasalcinātu ledus gblaņus, iepildiet tos traukā, aizveriet vāku un izmantojiet pulsa stāvokli.



Ja produkti pielīp pie miksera trauka sienām:

- 1** Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
 - 2** Atveriet vāku.
Nekādā gadījumā neatveriet vāku ierīces darbības laikā.
 - 3** Lai noņemtu produktus no trauka sienām, izmantojiet lāpstiņu.
Turiet lāpstiņu drošā attālumā no asmeņa malām (aptuveni 2 cm).
- ▶ Ja rezultāts nav apmierinošs, izslēdziet ierīci un, pagriežot ātruma regulatoru pulsa stāvoklī, ļaujiet tai dažas reizes īsu brīdi daboties. Varat mēģināt

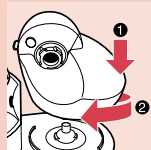
rezultātus uzlabot arī, apmaisot produktus ar lāpstiņu (tikai, kad mikseris nedarbojas!) vai izlejot daļu produktu, lai apstrādātu mazāku porciju.

- Dažreiz produktus ir vienkāršāk sajaukt, ja pievienojat šķidrumu, piemēram, citrona sulu, apstrādājot auglus.

Gaļasmašīna

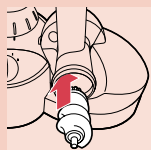
Gaļasmašīnu var lietot gaļas malšanai un desu izgatavošanai.

Gaļasmašīna darbojas tikai tad, ja motora nodalījumam nav piestiprināts miksera trauks un uzskrūvējamais vāks ir uzskrūvēts motora nodalījumam tā, ka punkts uz uzskrūvējamā vāka atrodas tieši pretī punktam uz motora nodalījuma.

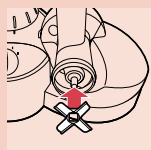


- 1** Piestipriniet mehānisma nodalījumu motora nodalījumam.

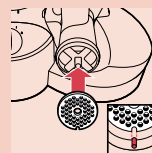
Kad mehānisma nodalījums ir uzlikts pareizi, atskan klikšķis.



- 2** Ar plastmasas galu pa priekšu ievietojiet gliemežvārpstu nazišu nodalījumā.

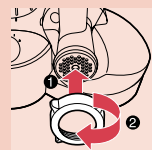


- 3** Uzlieciet gliemežvārpstai nazišu bloku. Asajām malām jābūt vērstām uz priekšu.

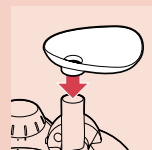


- 4** Atkarībā no produktu konsistences, kādu vēlaties iegūt, uzlieciet gliemežvārpstai vidēji rupjo vai rupjo sietu.

Pārliecinieties, vai sieta rēva piekļaujas gaļasmašīnas galvas izvirdījumam.



- 5** Piestipriniet skrūvējamo gredzenu nazišu nodalījumam, pagriežot to bultas norādītajā virzienā, līdz tas ir cieši nostiprināts.



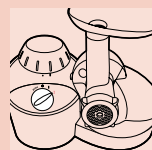
- 6** Novietojiet piltuvi uz nazišu nodalījuma.

Gaļas malšana

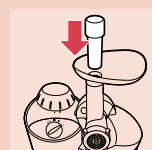
- 1** Sagrieziet gaļu 10 cm garās un 2 cm biezās sloksnēs.

- 2** Izņemiet kaulus, skrimšļus un cīpslas.

Nekad nelietojiet sasalušu gaļu!



- 3** Pagrieziet ātruma regulatoru uz maksimālo ātrumu (2. stāvoklis).



- 4** Ielieciet piltuvē gaļu. Ar stampu viegli iespiediet gaļu nazišu nodalījumā.

► Minūtē var samalt 1,3 kg gaļas.

Lai samaltu cūkgaļu, izmantojiet liesu gaļu bez taukiem un cīpslām.

- ▶ Lai pagatavotu tatāru bifšteku, mallet gaļu divas reizes, izmantojot vidēji rupjo sietu.

Desu pildīšana

- 1 Samaliet gaļu.
- 2 Kad malšana pabeigta, izvelciet elektrovada kontaktspraudni no sienas kontaktrozetes.
- 3 Noņemiet sietu.
- 4 Noņemiet nazišu bloku.

- ▶ Ja gatavojaties pildīt desas, gliemežvārpstu atstāji nazišu nodalījumā.

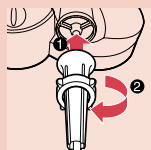
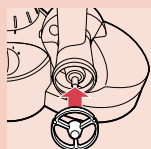
- 5 Ievietojiet nazišu nodalījumā starpliku.

- 6 Uzlieciet nazišu nodalījumam uznavu un uzskrūvējiet gredzenu.

Ierīce ir gatava desu pildīšanai.

Padomi

- Uz 10 minūtēm ievietojiet desu apvalku remdenā ūdenī. Tad uzmauciet mitro apvalku uznavai. Bīdīet malto gaļu (ar garšvielām) nazišu nodalījumā.



- Ja apvalks ieķeras uznavā, samitriniet to ar ūdeni.
- Desu pildīšanai pagrieziat ātruma regulatoru 1. stāvoklī.

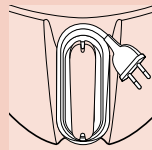
Tīrīšana

Pirms ierīces tīrīšanas izslēdziet to un izvelciet elektrovada kontaktspraudni no sienas kontaktrozetes.

Uzmanīgi notīriet metāla asmeni, miksera asmens bloku un piederumus. Tā griešanas malas ir ļoti asas!

Raugieties, lai asmens un piederumu malas nesaskartos ar cietiem priekšmetiem. Tās var padarīt tos neasus.

- ▶ *Daži produkti var izraisīt piederumu virsmas krāsas maiņu. Tam nav negatīvas ietekmes, pēc kāda laika pārmaiņas pazūd.*



- 1 Lieko elektrovada daļu aptiniet ap spoli ierīces aizmugurē.

- 2 Motora nodalījumu tīriet ar mitru drānu. Neiegremdējiet motora nodalījumu ūdenī, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī.

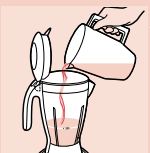
- 3 Tūlīt pēc ierīces lietošanas vienmēr noskalojiet ar produktiem aplīpušās detaļas karstā ziepjūdenī.

- 4** Bļodu, bļodas vāku, stampu un piederumus (izņemot miksera trauku) var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.

Piemērotība trauku mazgājamajai mašīnai ir pārbaudīta saskaņā ar DIN EN 12875. Miksera trauku nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā!

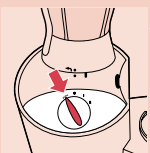
- 5** Lai noņemtu vāku, atveriet to un velciet augšup.
Noņemiet vāku tikai tīrīšanai.

Miksera ātra tīrīšana



- 1** Ielejiet miksera traukā remdenu ūdeni (ne vairāk kā 0,5 litrus) un nedaudz mazgāšanas līdzekļa.

- 2** Aizveriet vāku.



- 3** Ļaujiet ierīcei brīdi darboties, pagriežot ātruma regulatoru pulsa stāvoklī (ierīce beidz darboties, kad atlaižat ātruma regulatoru).

- 4** Noņemiet miksera trauku un noskalojiet to tīrā ūdenī.

Gaļasmašīna

Nazišu nodalījumā palikušo gaļu var izņemt no ierīces, pēdējo maļot maizes šķēli.

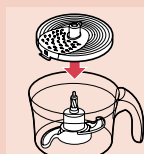
- 1** Pārļiecinieties, vai ierīce ir atvienota no elektrotīkla.
- 2** Piespiediet atbrīvošanas sviru un pagrieziet visu nazišu nodalījumu bultas norādītajā virzienā.
- 3** Noņemiet stampu un piltuvi.
- 4** Atskrūvējiet gredzenu un izņemiet visas detaļas no nazišu nodalījuma.

Nemazgājiet detaļas trauku mazgājamajā mašīnā.

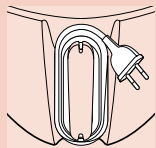
- 5** Mazgājiet visas detaļas, kas bija saskarē ar gaļu, karstā ziepjūdenī **NEKAVĒJOTIES PĒC IERĪCES LIETOŠANAS.**
- 6** **NEKAVĒJOTIES** noskalojiet tās tīrā, karstā ūdenī un nosusiniet.
- Iesakām ieeļļot nazišu bloku un sietus ar augu eļļu.

Glabāšana

Kompaktā glabāšana



- Uzlieciet piederumus (asmeni, piederumu turētāju) cilindram un glabājiet tos bļodā. Augšpusē vienmēr jāatrodas piederumu turētājam.



- ▶ Aptiniet elektro vadu ap spoli ierīces aizmugurē.

Garantija un remonts

Ja nepieciešama palīdzība vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips mājas lapu internetā www.philips.com vai sazinieties ar Philips Pakalpojumu centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Philips Pakalpojumu centra, lūdziet palīdzību Philips produkcijas izplatītājiem vai Philips Mājturības un personīgās higiēnas ierīču nodaļas pakalpojumu dienestam.

Kļūmju novēršana

Problēma	Risinājums
Pagriežot ātruma regulatoru pulsa, 1. vai 2. stāvoklī, ierīce nesāk darboties.	Pagriežiet blodu un vāku pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz atskan klikšķis. Pārļiecinieties, vai punkts uz blodas atrodas tieši pretī punktam uz motora nodaļējuma un līnija uz vāka tieši pretī līnijai uz blodas. Raugieties arī, lai miksera trauks nebūtu piestiprināts un uzskrūvējamais vāks būtu cieši pieskrūvēts. Punktam uz uzskrūvējamā vāka jāatrodas tieši pretī punktam uz motora nodaļējuma.
Ierīce pēkšņi pārtrauc darboties.	Iespējams, ka automātiskā termiskā drošības sistēma pārtraukusi elektroenerģijas padevi ierīcei pārkaršanas dēļ. 1) Izslēdziet ierīci (0 stāvoklis); 2) atvienojiet ierīci no elektrotīkla; 3) ļaujiet ierīcei 60 minūtes atdzist; 4) iespraudiet elektro vada kontaktspraudni kontaktrozetē; 5) vēlreiz ieslēdziet ierīci.
Nav iespējams pagriezt mīcīšanas vai maisīšanas piederumu.	Pārbaudiet, vai tiešām bloda un vāks ir pagriežti pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz atskan klikšķis.
Motora nodaļējumam ir pievienots gan miksera trauks, gan virtuves kombaina bloda, bet darbojas tikai mikseris.	Ja mikseris un virtuves kombaina bloda ir pievienota pareizi, darbojas tikai mikseris. Ja vēlaties izmantot virtuves kombaina blodu, atvienojiet mikseri un aizveriet stiprinājuma atveri ar uzskrūvējamo vāku.

Piederumi un to izmantošana

Piederums	Izmantošana	Apstrādes laiks
☞	Kapāšana, smalcināšana, maisīšana	10 - 60 s
☞	Mīcīšana	60 - 180 s
☞ ☞ ☞	Griešana, smalcināšana, rīvēšana	10 - 60 s
☞	Maisīšana, smalcināšana	10 - 60 s
☞	Malšana	atkarībā no daudzuma
☞	Putošana, kulšana, emulgēšana	10 - 60 s

Produktu daudzums un apstrādes ilgums

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Piederums/ā trums	Norādījumi	Izmantošana
Āboli, burkāni, selerijas - rīvēšana	500 g	☞ / 2	Sagrieziet dārzeņus gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Piepildiet tekni ar gabaliņiem un apstrādājiet tos, viegli piespiežot ar stampu.	Salātiem, svaigu dārzeņu ēdieniem
Āboli, burkāni, selerijas - šķelēšana	500 g	☞ / 2	Sagrieziet dārzeņus gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Piepildiet tekni ar gabaliņiem un apstrādājiet tos, viegli piespiežot ar stampu.	Salātiem, svaigu dārzeņu ēdieniem
Mīkla (pankūkām) - putošana	750 ml	☞ / 2	Vispirms ielejiet miksera traukā pienu un pēc tam pievienojiet sausos produktus. Maisiet produktus aptuveni vienu minūti. Ja nepieciešams, atkārtojiet šo procedūru divas reizes. Pēc tam uz dažām minūtēm pārtrauciet maisīšanu, lai ierīce atdzistu līdz istabas temperatūrai.	Pankūkām, vafelēm
Rīvmaize - smalcināšana	100 g	☞ / 2	Lietojiet sausu, kraukšķīgu maizi.	Ēdieniem ar rīvmaizi, "au gratin" ēdieniem
Sviesta krēms (creme au beurre) - putošana	300 g	☞ / 2	Krēms būs gaisīgāks, ja izmantosiet kausētu sviestu.	Saldajiem ēdieniem, garnēšanai

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Piederums/ātrums	Norādījumi	Izmantošana
Siers (Parmesan) - kapāšana	200 g	2 / 2	Nemiet gabalu nomizota siera un sagrieziet to apmēram 3 x 3 cm lielos gabaliņos.	Garnējumiem, zupām, mērcēm, "au gratin" ēdieniem
Siers (Gouda) - rīvēšana	200 g	Rīvēšanas disks/Ⓢ	Sagrieziet sieru gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Viegli piespiediet ar stampu.	Mērcēm, picām, "au gratin" un "fondue" ēdieniem
Šokolāde - kapāšana	200 g	2 / 2	Nemiet cietu šokolādi bez piedevām. Salauziet to 2 cm lielos gabaliņos.	Garnēšanai, mērcēm, konditorejas izstrādājumiem, pudīņiem, uzputeņiem
Vārīti zirņi, pupas - smalcināšana	250 g	2 / 2	Lietojiet vārītus zirņus vai pupas. Ja nepieciešams, pievienojiet šķidrumu, lai uzlabotu maisījuma konsistenci.	Biezeņiem, zupām
Vārīti dārzeņi un gaļa - smalcināšana	500 g	20 / 2	Lai iegūtu rupju biezeni, pievienojiet tikai nedaudz šķidruma. Lai iegūtu viendabīgu biezeni, turpiniet pievienot šķidrumu, līdz maisījums ir viendabīgs.	Bēnu un mazuļu ēdienam
Gurķi - šķēlēšana	2 gurķi	Ⓢ / 1	Ielieciet gurķi tehnē un uzmanīgi to piespiediet.	Salātiem, garnējumiem

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Piederums/ātrums	Norādījumi	Izmantošana
Mīkla (maizei) - mīcīšana	500 g miltu	2 / 2	Sajauciet ūdeni, raugu un cukuru. Pievienojiet miltus, eļļu un sāli un mīciet mīklu apmēram 90 sekundes. Atstājiet to uzrūgt 30 minūtes.	Maizei
Mīkla (picai) - mīcīšana	750 g miltu	2 / 2	Rīkojoties tāpat kā gatavojot maizes mīklu. Mīciet mīklu vienu minūti.	Picai
Mīkla (kārtainā) - mīcīšana	300 g miltu	2 / 2	Izmantojiet aukstu margarīnu. Sagrieziet margarīnu 2 cm lielos gabaliņos. Ieberiet miltus bļodā un pievienojiet margarīnu. Mīciet, līdz mīkla kļūst drupana. Pēc tam mīcot pievienojiet aukstu ūdeni. Beidziet, tiklīdz mīkla saveļas bumbā. Ļaujiet mīklai atdzist pirms turpmākās apstrādes.	Ābolu un citu augļu pīrāgiem, saldajiem cepumiem
Mīkla (rauga) - mīcīšana	500 g miltu	2 / 2	Vispirms atsevišķā bļodā samaisiet raugu, siltu ūdeni un nedaudz cukura. Lieciet visus produktus bļodā un mīciet, līdz mīkla ir viendabīga un nelīp pie bļodas (apmēram vienu minūti). Atstājiet to uzrūgt 30 minūtes.	Svētku maizei
Olu baltumi - putošana	4 olu baltumi	Ⓢ / 1	Izmantojiet istabas temperatūras olu baltumus. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz divi olu baltumi.	Pudīņiem, suflē, glazūrām

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Piederums/ātrums	Norādījumi	Izmantošana
Augļi (piemēram, āboli, banāni) - maisīšana	500 g	🌀 / 2	Padoms: pievienojiet citronu sulu, lai augļi nezaudētu krāsu. Pievienojiet nedaudz šķidruma, lai iegūtu viendabīgu biezeni.	
Augļi (piemēram, āboli, banāni) - kapāšana	500 g	🌀 / 2	Padoms: pievienojiet citronu sulu, lai augļi nezaudētu krāsu.	Mērcēm, ievārījumiem, pudiņiem, zīdaiņu pārtikai
Ķiploki - kapāšana	300 g	🌀 / 2	Nomizojiet ķiplokus. Vairākas reizes pagrieziet ātruma regulatoru pulsa stāvoklī, lai ķiploki netiktu sasmalcināti pārāk sīki. Izmantojiet vismaz 150 g.	Garnēšanai, mērcēm
Garšaugi (piemēram, pētersīļi) - kapāšana	Min. 50 g	🌀 / 2	Nomazgājiet un nosusiniet garšaugus pirms kapāšanas.	Mērcēm, zupām, garnēšanai, garšauga sviestam
Majonēze - putošana	3 olas	🌀 / 1	Visiem produktiem jābūt istabas temperatūrā. Piezīme: izmantojiet vismaz vienu lielu olu, divas olas vai divus olu dzeltenumus. Iepildiet olu(as) vai olu dzeltenumus un nedaudz etiķa ļodā un pa pilienam pievienojiet eļļu.	Salātiem, garnēšanai un piknika mērcēm

Produkti un darbības	Maksi mālais daudzums	Piederums/ātrums	Norādījumi	Izmantošana
Gaļa (liesa) - kapāšana	1000 g	🌀 / 2	Vispirms atdaliet cīpslas un kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Pagrieziet ātruma regulatoru pulsa stāvoklī, lai gaļa tiktu sakapāta rupji.	Tatāru bifštekam, hamburgeriem, frikadelēm
Gaļa, zivis, mājputni (cauraugusi gaļa) - malšana	400 g	🌀 / 2	Vispirms atdaliet cīpslas un kaulus. Sagrieziet gaļu 3 cm lielos gabaliņos. Pagrieziet ātruma regulatoru pulsa stāvoklī, lai gaļa tiktu sakapāta palielos gabaliņos.	Tatāru bifštekam, hamburgeriem, frikadelēm
Maisījums (kūkai) - jaukšana	4 olas	🌀 / 2	Produktiem jābūt istabas temperatūrā. Sajauciet izkausētu sviestu un cukuru, līdz maisījums ir viendabīgs un biezs. Tad pievienojiet pienu, olas un miltus.	Dažādām kūkām.
Rieksti - kapāšana	250 g	🌀 / 2	Lai sakapātu riekstus palielos gabaliņos, izmantojiet pulsa stāvokli.	Salātiem, pudiņiem, riekstu kūkai, mandeļu pastētei
Sīpoli - kapāšana	500 g	🌀 / 2	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet četrās daļās. Divas reizes pagrieziet ātruma regulatoru pulsa stāvoklī un pēc tam apskatiet rezultātu.	Salātiem, vārītiem ēdieniem, ceptiem ēdieniem, garnējumiem

Produkti un darbības	Maksimālais daudzums	Piederums/ātrums	Norādījumi	Izmantošana
Sīpoli - šķēlēšana	300 g	🕒 / 1	Nomizojiet sīpolus un sagrieziet tos gabaliņos, kas ietilpst produktu tehnē. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 100 g sīpolu.	Salātiem, vārītiem ēdieniem, ceptiem ēdieniem, garnējumiem
Putukrējums - putošana	500 ml	🕒 / 1	Izmantojiet krējumu, kas glabāts ledusskapī. Ievērojiet: vajadzīgi vismaz 125 ml krējuma. Putukrējums ir gatavs apmēram pēc 2 minūtes.	Gamēšanai, putukrējumam, ēdieniem ar saldējumu
Piena kokteiļi - maisīšana	500 ml piena	🕒 / 2	Sasmalciniet augļus (piemēram, banānus, zemenes) ar cukuru, pienu, nedaudz saldējuma un labi sajauciet.	Piena kokteilim
Zupas - maisīšana	500 ml	🕒 / 2	Izmantojiet vārītus dārzeņus	Zupām, mērcēm

Receptes

Kabaču sviests

Sastāvdaļas:

- 2 kabači
- 3 vārītas olas
- 1 mazs sīpols
- 1 tēj.k. augu eļļas
- pētersīļi
- 2-3 ēdamk. skāba krējuma
- citrona sula, Tabasco mērce, sāls, pipari, karija pulveris, paprika

- ▶ *Nomazgājiet kabačus, nosusiniet un sasmalciniet ar smalcināšanas piederumu virtuves kombainā blodā. Uzlieciet sasmalcinātos kabačus uz šķīvja, pārkaisiet ar sāli un atstājiet uz 15 minūtēm, lai sāls izvilktu šķidrumu no sasmalcinātajiem kabačiem. Sagrieziet sīpolu četrās daļās un kopā ar ķiploka daiviņu smalki sakapājiet. Atddaliet pētersīļa lapas no kātiem un sakapājiet.*
- ▶ *Pēc tam uzlieciet sasmalcinātos kabačus uz tīra dvieļa un izspiediet šķidrumu. Ielejiet pannā nedaudz eļļas un mazliet apcepjiet sīpolu un ķiploku, pievienojiet sasmalcinātos kabačus. Visam šķidrumam no produktiem ir jāiztvaiko. Ļaujiet ceptajiem produktiem brīdi atdzist. Nolobiet olu čaumalas un dažas sekundes kapājiet olas virtuves kombainā blodā. Pievienojiet pārējos produktus virtuves kombainā blodā, pielieciet garšvielas un sajauciet visu ar asmeni. Pasniedziet uz grauzdētas baltmaizes.*

Augļu kūka

Sastāvdaļas:

- 150 g dateļu
- 225 g žāvētu plūmju
- 100 g riekstu (50 g mandeļu/50 g valriekstu)
- 50 g tumšo rozīņu
- 50 g gaišo rozīņu
- 200 g rupja maluma rudzu miltu
- 100 g kviešu miltu
- 100 g brūnā kristāliskā cukura
- šķipsniņa sāls
- 1 paciņa cepamā pulvera
- 300 ml paniņu

- ▶ *Ielieciet metāla asmeni blodā. Ielieciet visus produktus blodā un maksimālajā ātrumā maisiet 30 sekundes. Cepiet kūku 30 cm garā cepšanas veidnē 40 minūtes 170° C temperatūrā.*

Puravu pīrāgs

Sastāvdaļas mīklai:

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

Sastāvdaļas pildījumam:

- 500 g puravu
- augu eļļa
- 4 olas
- 500 g skāba krējuma

- sāls, pipari, ja nepieciešams 1-2 ēdamk. miltu

- ▶ *Ielieciet visas sastāvdaļas blodā un mīciet, līdz mīklai ir viendabīga konsistence. Ļaujiet mīklai rūgt aptuveni 30 minūtes.*
- ▶ *Sašķēlējiet puravus ar šķēlēšanas piederumu. Ielejiet pannā nedaudz eļļas un dažas minūtes apcepiet sašķēlētos puravus. Ielieciet pārējos produktus miksera traukā un darbiniet mikseri, līdz iegūts biezs maisījums. Pievienojiet 1-2 tēj. miltu maisījuma iebiezināšanai.*
- ▶ *Ietaukojiet cepšanas veidni, kuras diametrs ir 24 cm, un vienmērīgi ieklājiet tajā mīklu. Apziediet mīklu ar puravu maisījumu un uzberiet pārējās sastāvdaļas. Cepiet iepriekš sakarsētā cepeškrāsnī aptuveni 40 minūtes 180°C temperatūrā. Pasniedziet siltu vai aukstu.*

Gulašs ungāru gaumē

Sastāvdaļas:

- 1 ēdamk. eļļas
- 1 vidēji liels sīpols
- 1 tēj. paprikas
- 400 g liellopu gaļas vai cūkgaļas
- 1 zaļš pipars
- 1 tomāts
- sāls
- 200 g burkānu
- 300 g kartupeļu
- ķimenes
- ▶ *Nomazgājiet gaļu un sagrieziet 2 cm lielos gabaliņos. Nomizojiet sīpolu un sasmalciniet virtuves kombainā blodā, izmantojot metāla*

asmeni. Izņemiet zaļās paprikas serdi un sagrieziet gredzenos, izmantojot šķēlēšanas piederumu. Nomizojiet tomātu, izņemiet sēklas un sagrieziet to plānās sloksnītēs. Apcepīet sakapāto sīpolu eļļā, līdz tas kļūst mīksts. Noņemiet no uguns un pārkaisiet papriku sīpoliem, pievienojiet gaļu un, nepārtraukti maisot, dažas minūtes cepiet uz lielas uguns. Pievienojiet zaļo piparu, tomātu un sāli pēc garšas, uzlieciet pannai vāku un sautējiet savā sulā uz vidējas uguns, līdz produkti ir gandrīz mīksti.

- ▶ Tīkmēr notīriet un sašķēlējiet burkānus, izmantojot šķēlēšanas piederumu, nomizojiet kartupeļus un sagrieziet gabaliņos. Pievienojiet tos gaļai un pievienojiet zupai nepieciešamo daudzumu auksta ūdens (aptuveni 1,2 litrus). Pievienojiet ķīmenes un vāriet, līdz viss ir mīksts kā sviests. Pievienojiet vēl sāli, ja nepieciešams.
- ▶ Pasniedziet karstu. Varat garnēt ar zaļo piparu gredzeniem un uz atsevišķa šķīvja pasniegt sarkanos piparus.

Lazdu riekstu kļiņģeris

Sastāvdaļas mīklai:

- 500 g sijātu miltu
- 75 g cukura
- 1 tēj.k. sāls
- 1 ola
- 250 ml piena (35°C)
- 100 g mīksta sviesta
- 30 g svaiga rauga (ja lietojat sausu raugu, izlasiet lietošanas pamācību uz paciņas)

Pildījumam:

- 250 g kapātu lazdu riekstu
- 100 g cukura
- 2 paciņas vaniļas cukura
- 125 ml krējuma

- ▶ Uzkaršējiet krāsni līdz 200°C temperatūrai. Ar mīcītāju bļodā 15 sekundes maisiet pienu, raugu un cukuru. Ielieciet mīklu atsevišķā bļodā un pārsedziet ar mitru drānu, ļaujot tai uzrūgt vidēji siltā vietā 20 minūtes.
- ▶ Sakapājiet lazdu riekstus, izmantojot metāla asmeni. Sajauciet pildījuma sastāvdaļas. Izveltnējiet mīklu taisnstūra formā. Apziediet mīklu ar lazdu riekstu maisījumu, pēc tam, rullējot mīklu, izveidojiet gredzenu. Ievietojiet to atbilstošā ietaukotā veidnē. Ļaujiet kļiņģerim 20 minūtes rūgt. Noklājiet virsmu ar saputotu olu dzeltenumu un uzlieciet veidni uz restītēm cepeškrāsns centrā. Cepiet 25 - 30 minūtes 200°C temperatūrā.

Šokolādes kūka

Sastāvdaļas:

- 140 g mīksta sviesta
- 110 g glazūras cukura
- 140 g šokolādes
- 6 olu baltumi
- 6 olu dzeltenumi
- 110 g smalkā cukura
- 140 g kviešu miltu

Pildījumam:

- 200 g aprikožu ievārījuma

Glazūrai:

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

- ▶ *Sakarsējiet cepeškrāsnī līdz 160°C temperatūrai. Sakuliet sviestu ar glazūras cukuru, izmantojot metāla asmeni. Izkausējiet un pievienojiet šokolādi. Maisījumam pa vienam pievienojiet olu dzeltenumus un maisiet, līdz masa sabiezē. Izmantojot putotāju, saputojiet olu baltumus ar smalko cukuru, līdz masa kļūst stingra un izveidojas putas. Pievienojiet maisījumam saputotus olu baltumus un viegli iecilājiet. Pēc tam ar lāpstiņu iemaisiet miltus. Ielieciet kūkas masu ietaukotā cepšanas veidnē. Cepiet vienu stundu 160°C temperatūrā. Pirmās 15 minūtes cepeškrāsns durīnām jābūt nedaudz atvērtām.*
- ▶ *Ļaujiet kūkai brīdi atdzist cepšanas veidnē (24 cm), pēc tam apgāziet to uz restītēm, lai tā turpina atdzist. Pārgrieziet kūku horizontāli uz pusēm, noziediet vienu pusi ar aprikožu ievārījumu un vēlreiz salieciet abas puses kopā. Atlikušo ievārījumu uzkarsējiet, līdz tas iegūst sīrupa konsistenci, un noziediet ar to kūkas virspusi. Sagatavojiet glazūru. Uzvāriet ūdeni, pievienojiet cukuru un šokolādi un vāriet uz lēnas uguns. Nepārtraukti maisiet, līdz konsistence ir vienmērīga un to ir iespējams uzklāt. Pārlejiet glazūru kūkai un ļaujiet atdzist. Pasniedziet kūku ar putukrējumu.*

Brokoļu zupa (4 personām)

Sastāvdaļas:

- 50 g nobrieduša Gouda siera
 - 300 g vārītu brokoļu (kāti un ziediņi)
 - ūdens, kurā tika vārīti brokoļi
 - 2 vārīti sagriezti kartupeļi
 - 2 buljona kubiņi
 - 2 ēdamk. putukrējuma
 - karijs
 - sāls
 - pipari
 - muskatnieks
- ▶ *Sarīvējiet sieru. Sasmaļciniet brokoļus ar vārītiem kartupeļiem un nedaudz ūdens, kurā tika vārīti brokoļi. Līdz 750 ml iezīmei piepildiet mērtrauku ar brokoļu biezeni, atlikušo šķidrumu un buljona gabaliņiem. Pārļieciet to visu pannā un maisiet, līdz maisījums uzvārās. Iemaisiet sieru, pievienojiet kariju, sāli, piparus, muskatniekstus un krējumu.*

Svaigu augļu kokteilis

Sastāvdaļas:

- 100 g banānu vai zemeņu
 - 200 ml svaiga piena
 - 50 g vaniļas saldējuma
 - smalkais cukurs pēc garšas
- ▶ *Nomizojiet banānus vai noskalojiet zemenes. Sagrieziet augļus mazākos gabaliņos. Lieciet visas sastāvdaļas miksera traukā. Maisiet, līdz masa ir viendabīga.*
 - ▶ *Varat lietot jebkādus augļus pēc savas izvēles, lai pagatavotu savu iecienītāko kokteili.*

Pica

Sastāvdaļas mīklai:

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

Mērcei:

- 300 ml konservētu tomātu
- 1 tēj. itāļu garšvielu maisījuma (sausā vai svaigā)
- 1 sīpols
- 2 ķiploka daiviņas
- sāls un pipari
- cukurs

Produkti, ar kuriem pārklāj mērci:

- olīvas, salami, artišoki, sēnes, anšovi, Mozarella siers, pipari, sarīvēts nobriedis siers un olīveļļa pēc garšas.
- ▶ *Ielieciet mīcīšanas piederumu bļodā. Ielieciet visas sastāvdaļas bļodā un pagrieziet ātruma regulatoru uz maksimālo ātrumu (2. stāvoklis). Mīciet mīklu aptuveni 90 sekundes, līdz izveidojas gluda bumba. Ievietojiet mīklu atsevišķā bļodā, apsedziet ar mitru drānu un atstājiet rūgt aptuveni 30 minūtes.*
- ▶ *Ar metāla asmeni virtuves kombainā bļodā sakāpājiet sīpolus un ķiplokus un cepiet tos pannā, līdz tie kļūst caurspīdīgi. Pievienojiet caur sietu izspiestus tomātus un garšaugus un vāriet uz lēnas uguns aptuveni 10 minūtes. Pēc garšas pievienojiet sāli, piparus un cukuru. Ļaujiet mērcei atdzist.*

- ▶ *Uzkarsējiet cepškrāsnī līdz 250°C temperatūrai.*
- ▶ *Izveltnējiet mīklu uz miltiem pārkaisīta virtuves dēlīša un izveidojiet divas apaļas formas plāksnes. Ielieciet tās ieeļļotā pannā. Uzziediet picai mērci, atstājot malas brīvas. Uzlieciet izvēlētos produktus, uzkaisiet sarīvētu sieru un uzpildiniet nedaudz olīveļļas.*
- ▶ *Cepiet picu 12-15 minūtes.*

Dārzeņu un kartupeļu sacepums

Sastāvdaļas:

- 1 ola
- 50 ml piena
- 1 ēdamk. miltu
- 1 ēdamk. koriandra
- sāls un pipari
- 2 lieli kartupeļi (aptuveni 300 g)
- 100 g burkānu
- 150 g seleriju
- 50 g saulespuķu sēklu vai 3 ēdamk. kukurūzas no kukurūzas vāļītes
- eļļa cepšanai
- ▶ *Ar metāla asmeni samaisiet olu, pienu, miltus, koriandru, sāli un piparus.*
- ▶ *Sasmalciniet nomizotus kartupeļus, notīrītus burkānus un seleriju ar rīvēšanas piederumu un pievienojiet olas maisījumam. Bļodā sajauciet dārzeņus, olas maisījumu un saulespuķu sēklas vai kukurūzu no kukurūzas vāļītes.*
- ▶ *Uzkarsējiet pannā eļļu un apcepjiet 8 plakanus pīrādžiņus no abām pusēm, līdz tie kļūst zeltaini brūni. Ļaujiet eļļai nopīlēt uz virtuves papīra.*
- ▶ *Gatavošanas laiks: 3-4 minūtes.*

Baltmaize

Sastāvdaļas:

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

- ▶ Ielieciet mīcīšanas piederumu bļodā. Ievietojiet bļodā miltus, sāli un margarīnu vai sviestu. Pievienojiet svaigu vai sausu raugu un ūdeni. Uzlieciet bļodai vāku un pagriežiet to bultiņas norādītajā virzienā, līdz atskan klikšķis. Pagriežiet ātruma regulatoru uz maksimālo ātrumu (2. stāvoklis) un ievietojiet mīklu (maksimālo mīcīšanas laiku skatiet tabulā "Produktu daudzums un apstrādes ilgums").
- ▶ Izņemiet mīklu no bļodas, ielieciet to lielā bļodā, pārsedziet ar mitru dvieli un ļaujiet siltā vietā uzrūgt 20 minūtes. Pēc uzrūgšanas atkal izveltnējiet mīklu un saveliet bumbas formā.
- ▶ Ielieciet mīklu atpakaļ bļodā, pārsedziet ar mitru drānu un ļaujiet uzrūgt vēl 20 minūtes. Atkal izveltnējiet un saveliet.
- ▶ Ielieciet mīklu ieeļļotā cepšanas veidnē un ļaujiet tai uzrūgt vēl 45 minūtes. Cepiet maizi uzsildītas krāsns zemākajā daļā.
- ▶ Cepiet maizi apmēram 225° C temperatūrā uzkarsētas krāsns zemākajā daļā aptuveni 35 minūtes.

Ižanga

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

Pagrindinis aprašymas

- A** Variklis
- B** Greičio reguliatorius
 - P = pulsinis režimas
 - 0 = išjungta
 - 1 = mažiausias greitis
 - 2 = didžiausias greitis
- C** Užsukamas dangtelis (turi būti uždėtas naudojantis maišymo indo funkcijomis)
- D** Maisto apdorojimo dubuo
- E** Įrankio laikiklis
- F** Maisto apdorojimo dubens dangtis
- G** Maišytuvo ąsotis
- H** Maišytuvo ąsočio dangtis
- I** Maisto vamzdis
- J** Stumtuvas
- K** Kamštis
- L** Minkymo priedas
- M** Metalinis peiliukas + apsauginis dėklas
- N** Įdėklas vidutiniškai smulkiam raikymui
- O** Įdėklas vidutiniškai smulkiam pjaustymui
- P** Įdėklo laikiklis
- Q** Trinantys diskas
- R** Mėsmales reduktorius
- S** Pjaustyklė, esanti mėsmalėje
- T** Sliekinė pavara
- U** Tvirtinimo veržlė
- V** Pjovimo įtaisas

- W** Vidutinio smulkumo 4mm diametrų malimo diskas.
- X** Stambaus smulkumo 8mm diametrų malimo diskas.
- Y** Paskirstytojas
- Z** Dešrelių kimštuvas
- a** Padėklas
- b** Stumtuvas
- c** Atpalaidavimo svertas

Svarbu žinoti

Prieš naudodami aparatą, atidžiai perskaitykite instrukcijas ir pasilikite jas tolimesniam naudojimui.

- ▶ Prieš jungdami prietaisą į tinklą, patikrinkite, ar įtampa, nurodyta ant prietaiso, atitinka jūsų elektros maitinimo tinklo įtampą.
- ▶ Niekada nenaudokite priedų ar dalių, pagamintų kitose kompanijose arba nerekomenduotų Philips. Jūsų garantija nebegalios, jei tokie priedai arba dalys bus panaudoti.
- ▶ Kad išvengtumėte pavojingų situacijų, niekada nejunkite šio aparato į jungiklį su laikmačiu.
- ▶ Nesinaudokite aparatu, jei laidas, kištukas arba kitos dalys yra pažeistos.
- ▶ Jei yra pažeistas laidas, vengiant rizikuoti, jis turi būti pakeistas Philips, autorizuotame Philips aptarnavimo centre arba kvalifikuotų asmenų.
- ▶ Prieš naudodami aparatą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liecis su maistu.
- ▶ Neviršykite produktų kiekio ir apdorojimo laiko, nurodyto lentelėje.

- ▶ Neviršykite maksimalaus produktų kiekio, nurodyto ant maisto apdorojimo dubens ar maišytuvo ąsočio, t.y. nepripildykite indo aukščiau viršutinės padalos.
- ▶ Po panaudojimo aparatą tuoj pat išjunkite iš tinklo.
- ▶ Niekada pirštais arba koku nors daiktu (pvz. mentele) nestumkite produktų į maisto vamzdį, kol aparatas veikia. Šiam tikslui galima naudoti tik stumtuvą.
- ▶ Visada pirmiausiai išjunkite aparatą iš tinklo, tik tada kiškite pirštus arba kokį nors daiktą (pvz. mentelę) į maišytuvo ąsotį.
- ▶ Neleiskite aparato imti vaikams.
- ▶ Niekada nepalikite aparato be priežiūros.
- ▶ Maisto apdorojimo dubuo veiks tik tada, kai taškas ant užsukamo dangtelio bus priešais tašką ant variklio, taškas ant dubens bus priešais tašką ant variklio ir linija ant dangčio bus priešais liniją ant dubens. Jei bus tokie nustatymai, apsauginis blokatorius išsijungs ir galėsite įjungti aparatą.
- ▶ Prieš nuimdami bet kokį priedą, aparatą išjunkite.
- ▶ Aparatą visada išjunkite, nustatydami greičio reguliatorių į 0 padėtį.
- ▶ Palaukite, kol besisukančios dalys sustos, ir tik tada nuimkite dangtį.
- ▶ Niekada nejmerkite variklio į vandenį ar kitą skystį, neskalaukite jo po tekančiu vandeniu. Variklį valykite tik drėgna skepetėle.
- ▶ Prieš naudojimą nuo peiliuko nuimkite apsauginį dėklą.

- ▶ Nenaudokite pjaustyklės kartu su paskirstytoju ir dešrelių kimštuvu.
- ▶ Nesmulkinkite kaulų, riešutų ir kitų kietų daiktų.
- ▶ Niekada nestumkite maisto į vamzdį pirštais. Visada naudokite stūmoklį.
- ▶ Prieš gamindami karštus produktus maišytuvo ąsotyje, leiskite jiems atvėsti (maksimali temperatūra 80°C/175°F).
- ▶ Jei gaminatė iš putojančio skysčio, į maišytuvo ąsotį nepilkite jo daugiau nei 1 litrą, kad nepradėtų lietus per kraštus.
- ▶ Norėdami sužinoti produktų kiekį ir apdorojimo laiką, žiūrėkite į lentelę, esančią šioje naudojimo instrukcijoje.
- ▶ Įsidėmėkite, kad maisto apdorojimo dubens negalima naudoti, jei ant variklio uždėtas maišytuvo ąsotis.
- ▶ Triukšmo lygis: $L_c = 89 \text{ dB [A]}$

Naudojantis aparatu

Automatinis terminis saugiklis

Kad išvengtumėte pavojingų situacijų, niekada neįjunkite šio aparato prie jungiklio su laikmačiu.

Jei jūsų aparatas staiga nustoja veikęs:

- 1** Ištraukite laidą iš rozetės.
- 2** Palikite aparatą atvėsti 60 minučių.

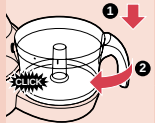
3 Vėl įkiškite kyštuką į rozetę.

4 Vėl įjunkite aparatą.

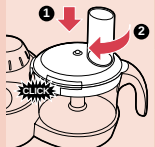
- Jei automatinė terminė sistema įsijungia per dažnai, kreipkitės į Philips pardavėją ar autorizuotą Philips aptarnavimo centrą.

Maisto apdorojimo dubuo

Maisto apdorojimo dubuo veiks tik tada, jei maišytuvo ašotis nebus sumontuotas ant variklio ir jei užsukamas dangtelis yra užsuktas ant variklio taip, kad taškas ant užsukamo dangtelio yra priešais tašką, esantį ant variklio.



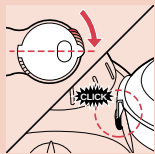
1 Indą ant virtuvės kombaino uždėkite, sukdami rankeną strėlytės kryptimi, kol pasigirs spragtelėjimas.



2 Ant indo uždėkite dangtį. Sukite dangtį strėlytės kryptimi, kol pasigirs spragtelėjimas (tam reikia šiek tiek pastangų).

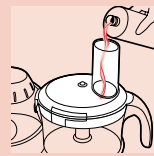
Įmontuota apsauginė spyna

Variklis, dubuo ir dangtis turi specialias žymes. Aparatas veiks tik tuo atveju, kai taškas ant dubens bus priešais tašką ant variklio.

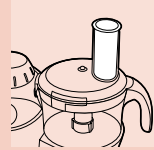


1 Patikrinkite, ar linija ant dangčio yra priešais liniją ant dubens. Dangčio išsikišimas išbaigs rankenos formą.

Maisto vamzdis ir stumtuvas



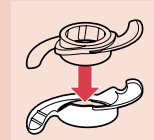
1 Noredami gaminamą produktą papildyti skysčiu ar kietomis sudedamosiomis dalimis, naudokitės vamzdiu maistui įdėti. Naudokite stumtuvą kietiems produktams stumti vamzdiu.



2 Stumtuvą galite taip pati panaudoti maisto vamzdžio uždarymui, kad neiškristų produktai.

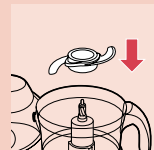
Metalinis peiliukas

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



Peiliuko ašmenys labai aštrūs. Venkite juos liesti!

1 Nuo peiliuko nuimkite apsauginį dėklą.

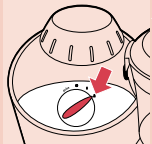


2 Įdėkite įrankio laikiklį į dubenį, o peilį - ant įrankio laikiklio, esančio dubenyje.

3 Produktus sudėkite į indą.

- Didelius gabalus prieš tai supjaustykite maždaug 3 x 3 x 3 dydžio gabalėliais. Dubenį uždenkite dangčiu.

4 Įkiškite stumtuvą į maisto vamzdį



5 Greičio reguliatorių nustatykite į maksimalaus greičio padėtį (2 padėtis).

- Procesas tęsis tol, kol greičio reguliatorių nustatysite į padėtį 0 (išjungta).

► Norėdami sumažinti greitį, greičio reguliatorių nustatykite į 1 padėtį.

Patarimai

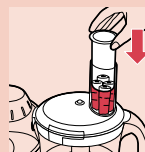
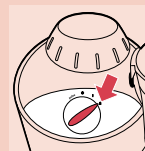
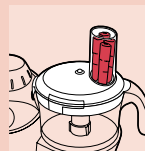
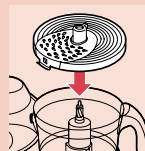
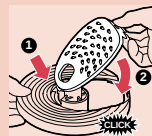
- Kai smulkinate svogūnus, naudokite pulsinį režimą, kad nesukapotumėte svogūnų per smulkiai.
- Smulkindami (kietą) sūrį, nelaikykite prietaiso įjungto per ilgai. Sūris per daug įkais, pradės tirpti ir sušoks į gumulus.
- Maišytuvo nenaudokite kietų produktų, tokių kaip kavos pupelių, muškato riešutų, kurkumos ar ledo kubelių smulkinimui, nes gali atšipti peilio ašmenys.

Jei maistas prilimpa prie peiliuko ar indo viduje:

- 1** Išjunkite aparatą.
- 2** Nuo indo nuimkite dangtį.
- 3** Pašalinkite prie peiliuko ar indo sienelių prilipusį maistą mentele.

Įdėklai: pjaustymo ir smulkinimo įdėklai

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



Įdėklų ašmenys yra labai aštrūs. Nelieskite jų !

1 Ant įdėklo laikiklio uždėkite norimą įdėklą.

2 Įdėklą uždėkite ant įrankių laikiklio, įstatyto į indą.

3 Ant indo uždėkite dangtį.

4 Produktus sudėkite į maisto vamzdį.

- Produktus susmulkinkite gabalėliais, telpančiais į maisto vamzdį.

5 Geriausius rezultatus pasieksite, vamzdį užpildę tolygiai.

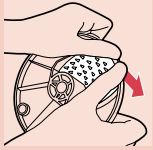
- Kai turite supjaustyti ar susmulkinti didelį maisto kiekį, vienu metu apdorokite tik nedideles krūveles ir reguliariai ištuštinkite indą po kiekvienos krūvelės apdorojimo.

6 Greičio reguliatorių nustatykite į maksimalaus greičio padėtį (2 padėtis).

Procesas tęsis tol, kol greičio reguliatorių nustatysite į padėtį 0 (išjungta).

► Norėdami sumažinti greitį, greičio reguliatorių nustatykite į 1 padėtį.

7 Stumtuvu lengvai paspauskite produktus maisto vamzdyje.

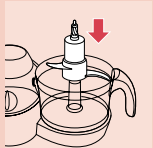


► Smulkindami minkštas daržoves ar vaisius, greitį galite sumažinti greičio reguliatorių nustatydami į I padėtį, kad smulkinami vaisiai ir daržovės nepavirstų į tyrę.

8 Jei norite išimti įdėklą iš įdėklų laikiklio, rankomis suimkite nugarėlę į jus atsuktą laikiklį. Nykščiais paspauskite įdėklo kraštus ir jis iškris iš laikiklio.

Minkymo priedas

Minkymo antgalis gali būti naudojamas tešlos duonai, plaktos ir pyragaičių tešlos minkymui.



1 Uždėkite indą ant variklio ir minkymo antgalį uždėkite ant įrankio laikiklio, esančio dubenyje.

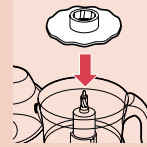
2 Produktus sudėkite į maisto apdorojimo dubenį ir užsukite indo dangtį. Į maisto vamzdį įdėkite stūmoklį, kad produktai minkymo metu neišbėgtų.

3 Greičio reguliatorių nustatykite į maksimalią padėtį (2 padėtis).

Laikas, reikalingas produktui apdoroti, nurodytas lentelėje.

Trinantis diskas

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



1 Uždėkite plakimo diską ant inde esančio įrankio laikiklio.

2 Sudėkite produktus į indą ir uždenkite indą dangčiu.

3 Optimaliam rezultatui greičio reguliatorių nustatykite į mažiausio greičio padėtį (padėtis I).

Patarimai

- Norint suplakti kiaušinių baltymus, kiaušiniai turi būti kambario temperatūros.
- Išimkite kiaušinius iš šaldytuvo mažiausiai pusvalandį prieš jų naudojimą.
- Visi produktai, naudojami majonezo gamybai, turi būti kambario temperatūros.
- Aliejų galite supilti per mažą skylę, esančią stumtuvo apačioje.
- Jei ruošiatės plakti kremą, naudokite tik iš šaldytuvo paimtą grietinėlę. Laikykitės lentelėje nurodyto ruošimo laiko. Grietinėlės nereikia ilgai plakti.
- Norėdami labiau kontroliuoti procesą, naudokite pulsinį režimą.

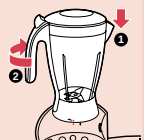
Maišytuvas

Maišytuvas skirtas:

- Skysčių, pvz. pieno produktų, padažų, vaisių sulčių, sriubų, kokteilių, maišymui.
- Minkštų produktų (pyragaičių tešlos, majonezo) maišymui.
- Virtų produktų (kūdikių maistelio) trynimui.



- 1** Norėdami uždėti maišytuvo ąsotį, nuimkite užsukamą dangtelį.



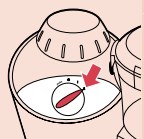
- 2** Uždėkite maišytuvo ąsotį ant variklio, pasukdami jį strėlytės kryptimi, kad jis gerai įsitvirtintų. Rankenėlė turi būti pasukta į kairę pusę.

Per stipriai nespauskite maišytuvo ąsočio rankenos.



- 3** Produktus sudėkite į maišytuvo ąsotį.

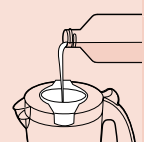
- 4** Uždėkite dangtį.



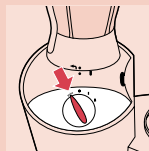
- 5** Greičio reguliatorių nustatykite į maksimalaus greičio padėtį (padėtis 2). Aparatas veiks šiuo greičiu tol, kol jį išjungsite, nustatę greičio reguliatorių į padėtį 0.

Laikas, reikalingas produktui apdoroti, nurodytas lentelėje.

Patarimai



- ▶ Skystus produktus į maišytuvo ąsotį supilkite per angą dangtyje.
- ▶ Kuo ilgiau veiks aparatas, tuo geriau bus sumaišyti produktai.
- ▶ Supjaustykite kietus produktus į mažesnius



gabalėlius prieš dėdami juos į maišytuvo ąsotį. Jei norite paruošti didelį maisto kiekį, išdalinkite jį į nedideles porcijas ir apdorokite kiekvieną atskirai, nesistengdami apdoroti didelio kiekio vienu metu.

- ▶ Kieti produktai, tokie kaip sojos pupelės sojų pupelių pienui, prieš gaminimą turi būti pamirkomi vandenyje.
- ▶ Norėdami sugrūsti ledo kubelius, sudėkite juos į maišytuvo ąsotį, uždarykite dangtį ir naudokite pulsinį režimą.

Jei produktai prilipo prie maišytuvo ąsočio sienelės:

- 1** Išjunkite aparatą ir ištraukite laidą iš rozetės.

- 2** Atidenkite dangtį.
Niekuomet neatidenkite dangčio prietaisui veikiant.

- 3** Produktus nuo ąsočio sienelės pašalinkite mentele.

Mentelę laikykite saugiu atstumu nuo asmenų (apie 2 cm).

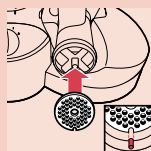
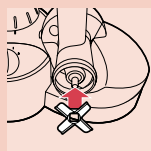
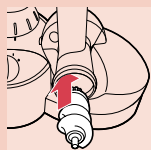
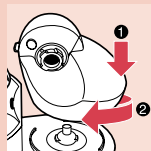
- ▶ Jei jūs nepatenkinti rezultatais, išjunkite aparatą ir tada keletą kartų paleiskite aparatą veikti, greičio reguliatorių nustatę į pulsinę padėtį. Galite pabandyti gauti geresnius rezultatus, maišydami produktus mentele (tik maišytuvui sustojus!), arba išpylę dalį turinio tam, kad galėtumėte apdoroti mažesnę kiekį.

- ▶ Kartais produktus lengviau sumaišyti pridėjus truputį skysčio, pvz., citrinų sulčių, maišant vaisius.

Mėsmalė

Mėsmalė gali būti naudojama mėsos malimui ir dešrelių gaminimui.

Mėsmalė veiks tik tada, kai maišytuvo įsotis nebus uždėtas ant variklio ir užsukamas dangtelis bus užsuktas ant variklio taip, kad taškas ant užsukamo dangtelio bus priešais tašką, esantį ant variklio įtaiso.



1 Uždėkite reduktorių ant variklio įtaiso.

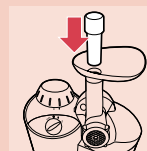
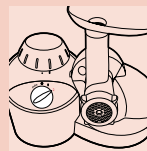
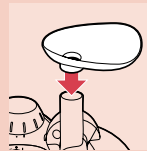
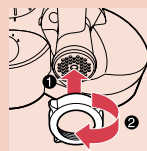
Jei reduktorių sumontuosite teisingai, išgirsite spragtelėjimą.

2 Įdėkite sliekinę pavarą į pjoviklio laikiklį plastikiniu galu į priekį.

3 Uždėkite pjaustyklę ant sliekinės pavaros. Pjaunančiosios pusės turi būti atsuktos į priekį.

4 Ant sliekinės pavaros uždėkite vidutinio ar stambaus smulkumo malimo diską - priklausomai nuo to, koku smulkumu norite sumalti.

Įsitikinkite, kad malimo disko įpjovos tiksliai atitinka tam skirtas vietas malimo galvutėje.



5 Pritvirtinkite tvirtinimo veržlę pasukdami ją rodyklės, esančios ant pjaustyklės korpuso, kryptimi, kol tvirtai užsiverš.

6 Įstatykite padėklą į jam skirtą vertikalų stovą pjaustyklės korpuse.

Mėsos malimas

1 Supjaustykite mėsą 10 cm ilgio, 2 cm storio gabaliukais.

2 Išimkite kaulus, kremzles ir sausgysles.

Niekada nenaudokite sušaldytos mėsos!

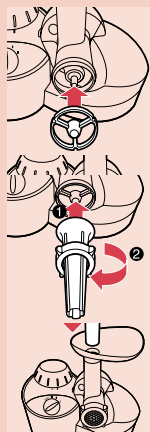
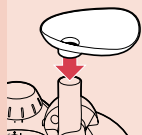
3 Greičio reguliatorių nustatykite į maksimalaus greičio padėtį (padėtis 2).

4 Padėkite mėsą ant padėklo. Naudodamiesi stūmikliu, atsargiai stumkite mėsą į pjaustyklę.

▶ Jūs galite sumalti 1,3 kg mėsos per minutę.

Jei norite malti kiaulieną, imkite liesą, be kaulų ir sausgyslių mėsą.

▶ Totoriškam bifštekui mėsą malkite du kartus, naudodami vidutinį malimo diską.



Dešrelių gaminimas

- 1** Sumalkite mėsą.
- 2** Po malimo išjunkite mėsmaalę ir atsukite laikančiąją veržlę.
- 3** Nuimkite malimo diską.
- 4** Nuimkite pjaustyklės korpusą.
- ▶ Palikite sliekinę pavarą pjaustyklėje.
- 5** Įdėkite paskirstytoją į pjaustyklės korpusą.
- 6** Uždėkite dešrelių kimštuvą ant pjaustyklės korpuso ir prisukite veržlę.

Dabar prietaisas paruoštas dešrelėms gaminti.

Patarimai

- Pamerkite dešrelių odeles į vėsą vandenį 10 minučių. Po to užmaukite šlapią odelę ant dešrelių kimštuvo. Stumkite maltą (su prieskoniais) mėsą į pjaustyklę.
- Jeigu odelė įstringa ant kimštuvo, sudrėkinkite ją vandeniu.
- Gaminant dešreles, greičio reguliatorių nustatykite į I padėtį.

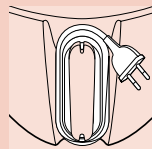
Valymas

Prieš pradėdami valyti aparatą, išjunkite jį ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

Metalinį peilį, maišytuvo peilius ir įdėklus valykite labai atsargiai. Jų ašmenys labai aštrūs!

Saugokite, kad peilių ir įdėklų ašmenys nesiliestų su kietais daiktais. Jie gali atšipti.

- ▶ Kai kurie produktai nudažo priedų paviršių. Tai nedaro neigiamo poveikio priedams. Dažniausiai po kiek laiko spalva išnyksta.



- 1** Atliekamą laidą galą apvyniokite aplink ritę, esančią aparato nugarinėje pusėje.
- 2** Variklį valykite drėgna skepetele. Neimerkite variklio į vandenį ir neskalauskite jo.
- 3** Dalis, kurios lietus su maistu, karūtu vandeniu ir indu plovikliu plaukite iškart po panaudojimo.
- 4** Dubenį, jo dangtį, stumtuvą ir priedus (išskyrus maišytuvo ąsotį) galima plauti indų plovimo mašinoje.

Šių dalių tinkamumas naudoti indų plovimo mašinoje buvo patikrintas pagal DIN EN 12875. Maišytuvo ąsotį negalima plauti indų plovimo mašinoje!

- 5** Dangtis nusiima, jį atidarius ir patraukus į viršų.

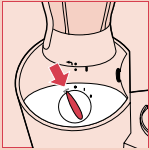
Dangtį nuimkite tik valymui.

Greitas maišytuvo valymas:



- 1** Įpilkite drungno vandens (ne daugiau, kaip 0,5 litro) ir šiek tiek indų ploviklio į maišytuvo ąsotį.

- 2** Uždėkite dangtį.



- 3** Pasukdami greičio reguliatorių į pulsinę padėtį, leiskite aparatui veikti kelias minutes (aparatas nustos veikti, kai atleisite greičio reguliatorių).

- 4** Atjunkite maišytuvo indą ir išskalaukite jį švariu vandeniu.

Mėsmalė

Pjaustyklėje likusią mėsą galima pašalinti iš aparato permalus gabaliuką duonos.

- 1** Patikrinkite, ar aparatas yra išjungtas.
- 2** Paspauskite atpalaidavimo svertą ir pasukite visą pjaustyklės korpusą rodyklės parodyta kryptimi.
- 3** Nuimkite stūmoklį ir padėklą.

- 4** Išsukite veržlę ir išimkite visas sudėtines dalis.

Neplaukite dalių indų ploviklėje!

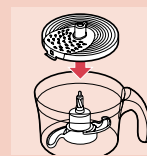
- 5** Visas dalis, kurios lietsi su mėsa, plaukite vandeniu su muilu IŠ KARTO PO NAUDOJIMO.

- 6** Skalaukite jas švariu karštu vandeniu ir IŠ KARTO išdžiovinkite.

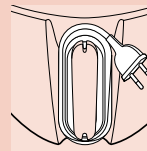
- ▶ Patartina sutepti pjovimo ir malimo diskus augaliniu aliejumi.

Saugojimas

Saugyklėlė



- ▶ Uždėkite antgalius (peilį, įdėklo laikiklį) ant įrankio laikiklio ir sudėkite juos į dubenį. Įdėklo laikiklį visada įdėkite paskutinį.



- ▶ Maitinimo laidą apvyniokite ant ritės, esančios nugarinėje aparato pusėje.

Garantija ir aptarnavimas

Jei jums reikalinga infomacija arba jei turite problemą, prašome aplankyti Philips tinklapį, kurio adresas yra www.philips.com arba kreiptis į vietinį Philips platintoją.

Problemų sprendimas

Problema	Sprendimas
Aparatas neįsijungia, nustačius greičio reguliatorių į pulsinę, I ar 2 padėtis.	Dubenį ir dangtį sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą. Patikrinkite, ar taškas ant dubens yra priešais tašką ant variklio ir linija ant dangčio yra priešais liniją ant dubens. Taip pat įsitinkinkite, kad nėra uždėtas maišytuvo įrenginys ir užsikimšęs dangtelis yra tinkamai sumontuotas. Taškas ant užsikimšusio dangtelio turi būti priešais tašką, esantį ant variklio.
Prietaisas staiga sustoja.	Automatinė šilumos apsaugos sistema išjungė aparatą, nes jis perkaito. 1) Išjunkite aparatą (padėtis 0). 2) Išjunkite aparatą iš elektros tinklo. 3) 60 minučių leiskite aparatui atvėsti. 4) Įjunkite kištuką į elektros lizdą. 5) Vėl įjunkite aparatą.
Nesisuka minkymo ar maišymo priedas	Patikrinkite, ar tikrai pasukote indą ir dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi, kol išgirdote spragtelėjimą.
Ir maišytuvas ir maisto apdorojimo dubuo uždėti ant variklio įtaiso, bet veikia tik maišytuvas.	Jei maišytuvas ir maisto apdorojimo dubuo buvo uždėti teisingai, veiks tik maišytuvas. Jei norite naudotis maisto apdorojimo dubeniu, nuimkite maišytuvo įrenginį ir užsukite dangtelį ant fiksavimo angos.

Priedų naudojimas

Antgalis	Pritaikymas/naudojimas	Naudojimo laikas
	Kapojimas, pertrynimas, plakimas	10-60 sek.
	Minkymas	60 - 180 sek.
	pjaustymas griežinėliais, smulkinimas, tarkavimas	10-60 sek.
	Maišymas, pertrynimas	10-60 sek.
	Malimas	priklauso nuo kiekio
	Plakimas	10-60 sek.

Produktų kiekis ir paruošimo laikas

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Antgalis/greitis	Procedūra	Pritaikymas
Obuoliai, morkos, salierai - smulkkinimas	500g	⦿ / 2	Daržoves supjaustykite gabalėliais, telpančiais į vamzdį. Maisto vamzdį pripildykite gabalėliais, lengvai paspausdami juos stumtuvu.	Salotos, žalios daržovės
Obuoliai, morkos, salierai - pjaustymas griežinėliais	500g	⦿ / 2	Supjaustykite daržoves gabaliukais, kad tilptų į maisto vamzdį. Užpildykite vamzdį daržovių gabaliukais ir supjaustykite juos griežinėliais, lengvai spausdami stumtuvu.	Salotos, žalios daržovės
Plakta tešla (blynams) - plakimas	750 ml	⦿ / 2	Į maišytuvo ašotį pirmiausiai supilkite pieną ir tik tada sudėkite kietus produktus. Produktus maišykite apie 1 minutę. Jei reikia, procesą pakartokite 2 kartus. Tada sustokite kelioms minutėms, kad aparatas atvėstų iki aplinkos temperatūros.	Blynai, vafiliai
Duonos trupiniai - kapojimas	100g	⦿ / 2	Naudokite sausą, traškančią duoną	Patiekalai su duonos trupiniais ir džiovėsiais
Sviestinis kremas (creme au beurre) - plakimas	300g	⦿ / 2	Lengviau apdorosite minkštą sviestą.	Desertai, papuošimai

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Antgalis/greitis	Procedūra	Pritaikymas
Sūris (parmezanos) - kapojimas	200g	⦿ / 2	Paimkite gabalą nulupto parmezano ir supjaustykite maždaug 3 x 3cm dydžio gabalėliais.	Papuošimai, sriubos, padažai, patiekalai, apibarstyti tarkuotu sūriu
Sūris (gouda) - pjaustymas	200g	⦿ / 2	Supjaustykite sūrį gabalėliais, telpančiais į vamzdį. Atsargiai spauskite stumtuvu.	Padažai, picos, patiekalai, apibarstyti tarkuotu sūriu, fondiu (padažai su sūriu)
Šokoladas - kapojimas	200g	⦿ / 2	Naudokite kietą, vientisą šokoladą. Sulaužykite jį 2 cm dydžio gabalėliais.	Papuošimai, padažai, sausainiai, pudingai, putėsiai
Virtos pupos, žirniai - trynimas	250g	⦿ / 2	Naudokite virtus žirnius ar pupas. Jei reikia mišinį suskystinti, įpilkite truputį skysčio.	Tyrelės, sriubos
Virtos daržovės ir mėsa - trynimas	500g	⦿ / 2	Gamindami tirštą tyrę, pilkite tik truputį skysčio. Skystai tyrei - palaipsniui pilkite skistą tol kol ji taps vienalytė.	Kūdikių ir naujagimių maistelis
Agurkai - raikymas	2 agurkai	⦿ / 1	Ikiškite agurką į maisto vamzdį ir atsargiai spauskite žemyn.	Salotos, papuošimai.

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Antgalis/greitis	Procedūra	Pritaikymas
Tešla (duonai) - minkymas	500 g miltų	Ⅲ / 2	Šiltą vandenį sumaišykite su mielinėmis ir cukrumi. Sudėkite miltus, aliejų bei druską ir minkykite maždaug 90 sekundžių. Palikite iškilti 30 minučių.	Duona
Tešla (picoms) - minkymas	750 g miltų	Ⅲ / 2	Procedūra tokia pat, kaip ir minkant tešlą duonai. Minkykite tešlą 1 minutę.	Pica
Tešla (trapiams pyragaičiams/s ausainiams) - minkymas	300 g miltų	Ⅲ / 2	Naudokite atšaldytą margariną. Margariną supjaustykite 2 cm kubeliais. Į dubenį sudėkite miltus ir pridėkite margarino. Minkykite tol, kol tešla taps trapi. Tada minkymo metu įpilkite šalto vandens. Sustokite iškart, kai tik iš tešlos pradės darytis gumulėliai. Prieš tęsiant gaminimą, leiskite tešlai atvėsti.	Obuolių pyragai, saldūs biskvitai, vaisiniai pyragai
Tešla (mielinė) - minkymas	500 g miltų	Ⅲ / 2	Pirmiausia sumaišykite mieles, šiltą vandenį ir truputėlį cukraus atskirame dubenyje. Visus produktus sudėkite į maišymo dubenį ir minkykite tešlą tol, kol ji taps vienaalytė ir nebelips prie dubens (apie 1 minutę). Palikite tešlą 30 minučių, kad pakiltų.	Aukštos kokybės duona
Kiaušinių baltymai - plakimas	4 kiaušinių baltymai	⊗ / 1	Naudokite kambario temperatūros kiaušinių baltymus. Pastaba: naudokite mažiausiai 2 kiaušinių baltymus.	Pudingai, suflė, merengai

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Antgalis/greitis	Procedūra	Pritaikymas
Vaisiai (pvz., obuoliai, bananai) - maišymas	500g	⊗ / 2	Patarimas: kad vaisiai neprarastų spalvos, įpilkite truputėlį citrinos sulčių. Kad tyrė būtų vienaalytė, įpilkite truputį skysčio.	
Vaisiai (pvz.: obuoliai, bananai) - kapojimas/smulkinimas	500g	Ⅲ / 2	Patarimas: kad vaisiai neprarastų spalvos, įlašinkite citrinos sulčių.	Padažai, džemai, pudingai, kūdikių maistas
Česnakai - kapojimas	300g	Ⅲ / 2	Nulupkite česnaką. Greičio reguliatorių nustatykite į pulsinę padėtį, kad nesukapotumėte per daug smulkiai. Naudokite mažiausiai 150g česnako.	Papuošimai, tiršti padažai
Žalumynai (pvz.: petražolės) - kapojimas	Mažiausias kiekis - 50 g.	Ⅲ / 2	Prieš kapojimą žalumynus nuplaukite ir nusausinkite.	Padažai, sriubos, papuošimai, sviestas su žalumynais
Majonezas - trynimas	3 kiaušiniai	⊗ / 1	Visi produktai turi būti kambario temperatūros. Pastaba: naudokite mažiausiai vieną didelį kiaušinį, du mažus kiaušinius arba dviejų kiaušinių trynius. Į dubenį įdėkite kiaušinį (-ius) ar kiaušinių trynius, truputį acto ir įlašinkite aliejaus.	Salotos, papuošimai ir kepsnių padažai

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Antgalis/greitis	Procedūra	Pritaikymas
Džiovinta mėsa - malimas	1000g	☞ / 2	Pirmiausia išimkite kaulus ir sausgysles. Mėsą supjaustykite 3 cm dydžio kubeliais. Norėdami sukapti stambesniais gabalėliais, naudokite pulsinį režimą.	Totoriškas kepsnys, hamburgeriai, mėsos kukuliai
Mėsa, žuvis, paukštiena - malimas	400g	☞ / 2	Pirmiausia išimkite kaulus ir sausgysles. Mėsą supjaustykite 3 cm dydžio kubeliais. Norėdami sukapti stambesniais gabalėliais, naudokite pulsinį režimą.	Totoriškas kepsnys, hamburgeriai, mėsos kukuliai
Mišinys pyragui - maišymas	4 kiaušiniai	☞ / 2	Produktai turi būti kambario temperatūros. Maišykite suminkštėjusį sviestą ir cukrų, kol mišinys taps minkštas ir vientisas. Tada supilkite pieną, sudėkite kiaušinius ir suberkite miltus.	Įvairūs pyragai
Riešutai - kapojimas	250g	☞ / 2	Norėdami sukapti stambesniais gabalėliais, naudokite pulsinį režimą.	Salotos, pudingai, riešutų duona, migdolų chalva
Svogūnai - kapojimas	500g	☞ / 2	Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juos į 4 dalis. Greičio reguliatorių porą kartų pasukite į pulsinę padėtį ir patikrinkite rezultatą.	Salotos, virtas maistas, riebaluose pakepintos daržovės, papuošimas

Produktai ir rezultatai	Didžiausias kiekis	Antgalis/greitis	Procedūra	Pritaikymas
Svogūnai - raikymas	300g	☞ / 1	Nulupkite svogūnus ir supjaustykite juos į vamzdį telpančiais gabalėliais. Pastaba: naudokite mažiausiai 100g.	Salotos, virtas maistas, riebaluose pakepintos daržovės, papuošimas
Plakta grietinė - plakimas	500ml	☞ / 1	Naudokite tiesiai iš šaldytuvo išimtą grietinėle. Pastaba: naudokite bent 125ml grietinės. Grietinėle bus išplakta maždaug po 2 minučių.	Papuošimai, kremas, ledų desertai
Pieno kokteiliai - maišymas	500 ml pieno	☞ / 2	Vaisius (pvz. bananus, braškes) sutrinkite su cukrumi, pienu, ledais ir gerai išmaišykite.	Pieno kokteiliai
Sriubos - maišymas	500ml	☞ / 2	Naudokite virtas daržoves	Sriubos, padažai

Receptai

Sumuštinių užtepai iš cukinijos

Sudedamosios dalys:

- 2 cukinijos
- 3 virti kiaušiniai
- 1 nedidelis svogūnas
- 1 valgomas šaukštas augalinio aliejaus
- petražolė
- 2-3 valgomieji šaukštai grietinės
- citrinos sulčių, Tabasko padažo, druskos, pipirų, aštrių prieskonių, paprikos

- ▶ *Nuplautos ir nusausintas cukinijas susmulkinkite pjaustymo įdėklų maisto apdorojimo dubenyje. Sudėkite supjaustytą cukiniją į dubenį, pabarstykite druska ir palikite maždaug 15 minučių, kad druska iš supjaustytos cukinijos ištrauktų skystį. Supjaustykite svogūną į 4 dalis ir smulkiai sukapokite kartu su skiltele česnako. Nuskinkite petražolės lapelius nuo stiebelių ir susmulkinkite.*
- ▶ *Po to susmulkintą cukiniją išdėkite ant švaraus rankšluosčio ir nuspauskite skystį. Įpilkite į keptuvę truputį aliejaus ir lėgvai pakepinkite sukapotus svogūnus ir česnaką, sudėkite cukinijas. Iš produktų turi išgaruoti visas skystis. Leiskite keptiems produktams truputį atvėsti. Nulupkite kiaušinius ir kelias sekundes kapokite maisto apdorojimo dubenyje. Sudėkite likusius produktus į dubenį, pagardinkite prieskoniais ir sumaišykite peiliu. Patiekite ant pakepintos baltos duonos riekelės.*

Vaisių pyragas

Sudedamosios dalys:

- 150g datulių
 - 225g džiovintų slyvų
 - 100g riešutų (50g migdolų/50g graikiškų riešutų)
 - 50g razinų
 - 50g vynuogių
 - 200g ruginių miltų
 - 100g kvietinių miltų
 - 100g rudojo gabalinio cukraus
 - žiupsnelis druskos
 - 1 pakelis kepimo miltelių
 - 300ml pasukų
- ▶ *Įstatykite į dubenį metalinį peilį. Sudėkite visus produktus į dubenį ir maišykite juos 30 sek. maksimaliu greičiu. Kepkite vaisių pyragą 30 cm ilgio skardoje 170°C temperatūroje 40 minučių.*

Apkepas su porų įdaru

Tešlai:

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

Įdarui:

- 500 g porų
- augalinio aliejaus
- 4 kiaušiniai

- 500 g grietinės
- druska, pipirai, jei reikia 1-2 valgomieji šaukštai miltų
- ▶ Sudėkite visus produktus į dubenį ir suminkykite kietoką tešlą. Apie 30 min. tešlai leiskite pakilti.
- ▶ Porus supjaustykite griežinėliais pjaustymo įdėklų. Įpilkite į keptuvę truputėlį aliejaus ir kelias minutes pakepinkite porų griežinėlius. Sudėkite likusius produktus į maišytuvo qsojį ir maišykite tol, kol mišinys taps grietinės tirštumo. Mišiniui sutirštinti įdėkite 1-2 valgomuosius šaukštus miltų.
- ▶ Riebalais patepkite 24 cm skersmens kepimo skardą ir jos dugną bei kraštus vienodai išklomite tešla. Porų įdarą paskleiskite ant tešlos ir ant viršaus supilkite suplaktą mišinį. Kepkite įkaitintoje orkaitėje 180°C temperatūroje apie 40 min. Galima patiekti karštą arba šaltą.

Vengriškas guliašas

Sudedamosios dalys:

- 1 valgomasis šaukštas aliejaus
- 1 vidutinio dydžio svogūnas
- 1 arbatinis šaukštelis raudonųjų pipirų
- 400 g jautienos ar kiaulienos
- 1 žalias pipiras
- 1 pomidoras
- druskos
- 200g morkų
- 300g bulvių
- kmynų
- ▶ Nuplaukite mėsą ir supjaustykite 2 cm dydžio kubeliais. Svogūną nulupkite ir sukapokite jį

apdorojimo dubenyje metaliniu peiliu. Išpjaukite žalią pipirą šerdy ir supjaustykite jį griežinėliais pjaustymo įdėklų. Pomidorą nulupkite, pašalinkite sėklutes ir supjaustykite siauromis juostelėmis. Svogūną pakepinkite aliejuje, kol jis suminkštės. Nuimkite nuo ugnies ir pabarstykite svogūnus raudonaisiais pipirais, sudėkite mėsą ir kepkite ant stiprios ugnies kelias minutes, nuolat maišydami. Sudėkite žalią pipirą, pomidorą ir įberkite pagal skonį druskos, uždenkite keptuvę ir troškinkite susidariusiose sultyse ant mažos ugnies tol, kol beveik visiškai suminkštės.

- ▶ Tuo tarpu nuskuskite ir pjaustymo įdėklų griežinėliais supjaustykite morkas bei nuskuskite ir kubeliais supjaustykite bulves. Sudėkite juos į mėsą ir įpilkite šalto vandens tiek, kiek norite pagaminti sriubos (apie 1,2 litro). Paskaninkite žiupsneliu kmynų ir virkite ant lėtos ugnies tol, kol visiškai suminkštės, jei reikia, pridėkite druskos.
- ▶ Patiekite karštą. Galima papuošti žalio pipiro žiedeliais ir ant atskiros lėkštės patiekti ankštinių pipirų.

Riešutų duonos žiedas

Sudedamosios dalys: tešla:

- 500g išsijotų miltų
- 75g cukraus
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 kiaušinis
- 250g pieno (35°C)
- 100g minkšto sviesto
- 30g šviežių mielių (kaip naudoti džiovintas mieles, perskaitykite instrukcijose ant pakuotės)

[darui:

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

- ▶ Įkaitinkite orkaitę iki 200°C. Supilkite pieną, sudėkite mieles ir cukrų į dubenį ir 15 sekundžių maišykite minkymo įrankiu. Sudėkite miltus, druską, sviestą ir kiaušinį. Minkykite tešlą 2 minutes. Perkelkite tešlą į atskirą dubenį, uždenkite drėgna skėtėle ir šiltoje vietoje 20 minučių leiskite tešlai pakilti.
- ▶ Sukapokite riešutus metaliniu peiliu. Sumaišykite įdaro sudedamąsias dalis. Iš tešlos iškočiokite stačiakampį. Paskleiskite riešutų masę ir susukite stačiakampį į žiedą. Įdėkite žiedą į sviestu pateptą išardomą skardą. 20 minučių leiskite žiedui pakilti. Viršų aptepkite išplaktu kiaušinio tryniu ir pastatykite skardą ant grotelių orkaitės centre. Kepkite 25-30 minučių 200°C temperatūroje.

Šokoladinis tortas

Sudedamosios dalys:

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

[darui:

- 200g abrikosų džemo

Glazūrai:

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

- ▶ Įkaitinkite orkaitę iki 160°C temperatūros. Plaktuvo antgaliu išsukite sviestą su cukraus pudra. Ištirpinkite šokoladą ir įmaišykite. Vieną po kito sudėkite kiaušinio trynius ir išsukite iki vientisos masės. Plaktuvo antgaliu išplakite kiaušinio baltymus su smulkiu cukrumi iki kietų putų. Išplaktus baltymus atsargiai įmaišykite į masę. Tada mentele įmaišykite miltus. Masę supilkite į riebalais pateptą kepimo skardą. Kepkite 1 valandą 160°C temperatūroje. Pirmąsias 15 minučių orkaitės dureles laikykite truputį pravertas.
- ▶ Palikite tortą kepimo skardoje (24 cm) truputėlį atvėsti, tuomet išverskite jį ant grotelių aušti toliau. Perpjaukite tortą horizontaliai pusiau, vieną pusę aptepkite abrikosų džemu ir vėl sudėkite abi puses. Džemo likutį pakaitinkite, kol jis taps panašus į sirupą, ir juo aptepkite torto viršų. Paruoškite glajų. Užvirkite vandenį, sudėkite cukrų ir šokoladą ir virkite ant lėtos ugnies. Visą laiką maišykite, kol glajus pasidarys vienalytis ir tepamas. Užtepkite glajų nat torto ir leiskite atvėsti. Patiekite tortą su plakta grietine.

Brokolių sriuba (4 žmonėms)

Sudedamosios dalys:

- 50 g subrendusio Gouda sūrio
- 300 g virtų brokolių (stiebai ir lapai)

- skystis, kuriame virė brokoliai
 - 2 supjaustytos virtos bulvės
 - 2 sultinio kubeliai
 - 20 valgomieji šaukštai plaktos grietinės
 - kari
 - druskos
 - pipirų
 - muškato riešutai
- *Sutarkuokite sūrį. Brokolius ir virtas bulves su trupučiu brokolių nuoviro sutrinkite į tyrę. Brokolių tyrę ir likusį skystį bei sultinio kubelius sudėkite į matavimo indą ir pripildykite jį iki 750 ml atžymos. Perpilkite sriubą į puodą ir maišydami užvirkite. Įmaišykite sūrį ir pagardinkite kariu, druska, pipirais ir muškato riešutais ir įdėkite grietinę.*

Šviežių vaisių pieno kokteilis

Sudedamosios dalys:

- 100 g bananų ar braškių
 - 200 ml šviežio pieno
 - 50g vanilinių ledų
 - smulkus cukrus pagal skonį
- *Nulupkite bananus ar nuplaukite braškes. Supjaustykite vaisius smulkesniais gabalėliais. Sudėkite į maišytuvo qsojį. Plakite, kol mišinys taps vienalytis.*
- *Galite pasigaminti savo mėgiamo šviežių vaisių pieno kokteilio su pačių pasirinktais vaisiais.*

Pica

Tešlai:

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

Užpilui:

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

Produktai, dedami ant padažo:

- alyvuogės, saliamio dešra, artiškakai, grybai, ančiuviai, Mozzarella sūris, pipirai, sutarkuotas subrendęs sūris ir alyvuogių aliejus pagal skonį.
- *Į dubenį įstatykite minkymo priedą. Sudėkite visus produktus į plaktuvo dubenį ir greičio reguliatorių nustatykite į maksimalaus greičio padėtį (padėtis 2). Tešlą minkykite maždaug 90 sekundžių, kol susiformuos vienalytis, be gabalėlių kamuolys. Sudėkite tešlą į atskirą dubenį, uždenkite drėgna skepetaitu ir palikite 30 minučių pakilti.*
- *Sukapokite svogūnus ir česnaką metaliniu peiliu maisto apdorojimo dubenyje ir pakepinkite juos keptuvėje, kol taps peršviečiami. Sudėkite*

nusivarvėjusius pomidorus, itališkus žalumynus ir ant lėtos ugnies pavirkite apie 10 minučių. Pagardinkite pagal skonį druska, pipirais ir cukrumi. Leiskite padažui atvėsti.

- ▶ Įkaitinkite orkaitę iki 250°C temperatūros.
- ▶ Išminkykite tešlą ant miltuoto paviršiaus ir padarykite du apskritimus. Sudėkite juos į riebalais išteptą kepimo skardą. Užpildę sudėkite ant picos, pakraščius palikite laisvus. Sudėkite norimus produktus, apibarstykite picą tarkuotu sūriu ir užlašinkite truputį alyvų aliejaus.
- ▶ Picas kepkite 12 - 15 minučių.

Daržovių ir bulvių kepsnys

Sudedamosios dalys:

- 1 kiaušinis
- 50 ml pieno
- 1 valgomas šaukštas miltų
- 1 arbatinis šaukštelis kalendros
- druska ir pipirai
- 2 didelės bulvės (apie 300g)
- 100g morkų
- 150g saliero
- 50g saulėgrąžų sėklų arba 2 valgomieji šaukštai kukurūzų nuo burbulės
- aliejaus kepimui
- ▶ Metaliniu peiliu sumaišykite kiaušinį, pieną, miltus, kalendrą, druską ir pipirus.
- ▶ Sutarkuokite nuskustas bulves, morkas ir nuvalytą salierą tarkavimo įdėklų ir sudėkite į kiaušinių masę. Dubenyje sumaišykite daržoves, kiaušinių mišinį, saulėgrąžas ar kukurūzų grūdus.

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

Balta duona

Sudedamosios dalys:

- 500g miltų
- 15g minkšto sviesto arba margarino
- 25g šviežių arba 20g džiovintų mielių
- 250ml vandens
- 10g druskos
- 10g cukraus
- ▶ Įstatykite minkymo priedą į dubenį. Sudėkite miltus, druską, margariną arba sviestą. Sudėkite šviežias arba džiovintas mieles ir vandenį. Uždėkite ant dubens dangtį ir pasukite jį rodyklės kryptimi, kol išgirsite spragtelėjimą. Greičio reguliatorių nustatykite į didžiausio greičio padėtį (padėtis 2) ir minkykite tešlą (maksimalus minkymo laikas nurodytas kiekvių ir gaminimo laiko lentelėje.
- ▶ Išimkite tešlą iš dubens ir perkeltkite į didelį dubenį, uždenkite drėgnu rankšluosčiu ir 20 minučių leiskite šiltoje vietoje jai pakilti. Tešlai pakilus, ją vėl išplokite ir suformuokite rutulį.
- ▶ Grąžinkite tešlą į dubenį, užklokite drėgna skepeta ir palikite dar 20-čiai minučių pakilti. Tešlą vėl suplokite ir susukite.
- ▶ Įdėkite tešlą į riebalais pateptą skardą ir palikite dar 45 minutėms, kad pakiltų. Kepkite duoną žemutinėje iš anksto įkaitintos orkaitės dalyje.
- ▶ Kepkite duoną 225°C žemutinėje iš anksto įkaitintos orkaitės dalyje apie 35 minutes.

Predstavitev

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

Splošni opis

- A** Motorna enota
- B** Regulator hitrosti
 - P = pulzno
 - 0 = izklop
 - 1 = najnižja hitrost
 - 2 = najvišja hitrost
- C** Navojni pokrov (se mora namestiti, da lahko uporabljate procesne funkcije)
- D** Skleda za pripravo hrane
- E** Nosilec nastavkov (nosilna os)
- F** Pokrov skleda za pripravo hrane
- G** Vrč mešalnika
- H** Pokrov vrča mešalnika
- I** Oskrbovalni kanal
- J** Potiskalo
- K** Mašilec
- L** Nastavek za gnetenje
- M** Kovinsko rezilo + zaščitna prevleka
- N** Plošča za srednje debelo rezanje
- O** Plošča za srednje grobo ribanje
- P** Nosilec rezalnih plošč
- Q** Plošča za emulgiranje
- R** Ohišje zobniškega prenosa mesoreznice
- S** Ohišje rezila mesoreznice
- T** Spiralasta gred
- U** Navojni obroč

- V** Rezilna enota
- W** Plošča za srednje grobo mletje, 4 mm dia.
- X** Plošča za grobo mletje, 8 mm dia.
- Y** Ločilec
- Z** Lijak za klobase
- a** Pladenj
- b** Potiskalo
- c** Sprostilno stikalo

Pomembno

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

- D** Preden aparat priključite na električno omrežje preverite, ali napetost označena na aparatu, ustreza napetosti v lokalnem električnem omrežju.
- D** Nikoli ne uporabljajte nastavkov drugih proizvajalcev, razen tistih, ki jih je Philips posebej specificiral, saj bo v tem primeru vaša garancija neveljavna.
- D** V izogib nevarnosti, tega aparata nikoli ne povežite na časovno stikalo.
- D** Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan omrežni kabel, vtikač ali katerikoli drugi del.
- D** Če je omrežni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le Philips, s strani Philipsa pooblaščen servisni center ali primerno kvalificirana oseba, da se izognete nevarnosti.
- D** Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano.
- D** Ne prekoračite v tabeli navedenih količin in obdelovalnega časa.

- ▶ Ne prekoračite maksimalnih vsebin, označenih na skledi za pripravo hrane ali vrču mešalnika, torej, ne napolnite ju preko zgornje oznake.
- ▶ Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.
- ▶ Nikoli ne vtikajte prstov ali predmetov (npr. lopatice) v oskrbovalni kanal, medtem ko aparat deluje. Za to je namenjeno potiskalo.
- ▶ Preden sežete s prsti ali s kakšnim predmetom (npr. z lopatico) v vrč mešalnika, vedno prej izključite aparat iz električnega omrežja
- ▶ Aparat hranite izven dosega otrok.
- ▶ Aparata nikoli ne pustite delovati brez nadzora.
- ▶ Procesne funkcije aparata delujejo le v primeru, če je pika na navojnem pokrovu nasproti piki na motorni enoti, pika na skledi nasproti piki na motorni enoti in črtica na pokrovu nasproti črtici na skledi. V tem primeru se vgrajena varnostna ključavnica odblokira in aparat se lahko vklopi.
- ▶ Pred snemanjem nastavkov aparat izklopite.
- ▶ Vedno izklopite aparat z nastavitvijo hitrostnega regulatorja na položaj 0.
- ▶ Preden odstranite pokrov iz aparata počakajte, da se vsi gibljivi deli ustavijo.
- ▶ Nikoli ne potapljajte motorne enote v vodo ali katerokoli drugo tekočino, niti je ne spirajte pod vodovodno pipo. Za čiščenje motorne enote uporabljajte le vlažno krpo.
- ▶ Pred uporabo rezila snemite z njega zaščitno prevleko.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte rezilne enote v kombinaciji z locilcem in lijakom za klobase.
- ▶ Ne poizkušajte mleti kosti, orehov ali drugih trdih predmetov.
- ▶ Nikoli ne segajte s prsti v pladenj. Vedno uporabite potiskalo.
- ▶ Vroče sestavine se naj najprej ohladijo, preden jih začnete obdelovati v vrču mešalnika (max. temperatura 80°C).
- ▶ Če obdelujete tekočino, ki je nagnjena k penjenju, je v vrč mešalnika ne vlijte več kot liter zaradi nevarnosti prelivanja.
- ▶ Za količine in čase priprav si pomagajte s tabelo v teh navodilih.
- ▶ Upoštevajte, da ne morete uporabljati sklede za pripravo hrane, če je na motorno enoto montiran vrč mešalnika.
- ▶ Stopnja hrupa: Lc= 89 dB [A]

Uporaba aparata

Termični varnostni izklop

V izogib nevarnosti, tega aparata nikoli ne povežite na časovno stikalo.

Če vaš aparat nenadoma preneha delovati:

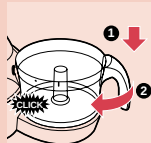
- 1** Izvlecite omrežni kabel iz omrežne vtičnice.
- 2** Počakajte 60 minut, da se aparat ohladi.

3 Vstavite omrežni kabel v vtičnico.

4 Ponovno vklopite aparat.

- ▶ Če se termični varnostni izklop pogosto aktivira, vas prosimo, da se obrnete na trgovca ali Philipsov pooblaščen servisni center.

Skleda za pripravo hrane



Skleda za pripravo hrane deluje le v primeru, ko vrč mešalnika ni montiran na motorno enoto, in če je navojni pokrov pritrjen na motorno enoto na tak način, da se pika na navojnem pokrovu nahaja točno nasproti piki na motorni enoti.

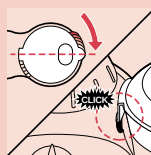
1 Namestite skledo z ročajem na kuhinjski strojček z zasukom ročaja v smeri puščice, da se zaskoči s klikom.

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

Vgrajena varnostna ključavnica

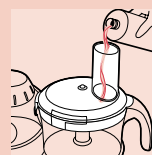
Motorna enota, skleda in pokrov imajo oznake. Aparat deluje le v primeru, če je pika na skledi točno nasproti piki na motorni enoti.

1 Pazite, da bosta črtica na pokrovu in črtica na skledi točno druga nasproti druge.

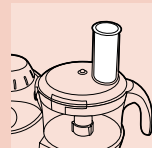


V tem primeru bo izbočina pokrova zapolnila obliko ročaja.

Oskrbovalni kanal in potiskalo



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

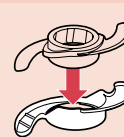


2 S potiskalom lahko tudi zaprete oskrbovalni kanal in s tem preprečite sestavinam, da bi izhajale.

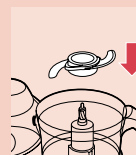
Kovinsko rezilo

Rezilo se lahko uporablja za sekljanje, mešanje, mletje in pasiranje.

Robovi rezila so zelo ostri. Ne dotikajte se jih!



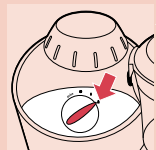
1 Z rezila odstranite zaščitno pokrivalo.



2 Namestite nosilno os v skledo in nato rezilo na nosilno os, ki stoji v skledi.

3 Vstavite sestavine v skledo.

- ▶ Najprej razrežite večje kose hrane na približno 3 x 3 x 3 cm velike koščke. Namestite pokrov na skledo.



- 4** Vstavite potiskalo v oskrbovalni kanal.
- 5** Nastavite regulator hitrosti na maksimalno hitrost (položaj 2).
 - Proces obdelave se nadaljuje, dokler regulatorja hitrosti ne prestavite na položaj 0 (izklop).

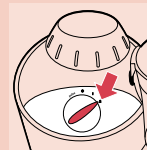
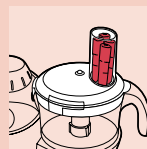
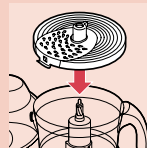
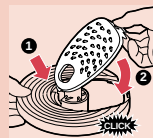
- ▮ Nastavite regulator hitrosti na položaj 1, da zmanjšate hitrost.

Nasveti

- ▮ Ko sekljate čebulo, uporabite nekajkrat pulzno nastavitvev, da preprečite predrobno nasekljano čebulo.
- ▮ Ko sekljate (trdi) sir, naj aparat ne deluje preveč dolgo. Sir bo postal prevroč, začel se bo topiti in postal bo kepast.
- ▮ Ne uporabljajte rezila za sekljanje zelo trdih sestavin, kot so kavna zrna, muškato orešek, kurkuma in ledene kocke, ker ga lahko z njimi skrhate.

Če se hrana prilepi na rezilo ali na notranjost sklede:

- 1** Izklopite aparat.
- 2** Odstranite pokrov s sklede.
- 3** Z lopatico odstranite sestavine.



Vložki: plošče za rezanje in ribanje

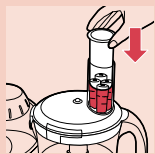
S ploščami nikoli ne obdelujete trdih sestavin, kot so ledene kocke.

Rezalni robovi plošč so zelo ostri. Ne dotikajte se jih!

- 1** Vstavite željeno ploščo v nosilec plošč (vložka).
- 2** Namestite nosilec vložka na nosilno os v skledi.
- 3** Na skledo namestite pokrov.
- 4** Vstavite sestavine v oskrbovalni kanal.
 - Večje kose prej razrežite, da se bodo prilegali kanalu.
- 5** Oskrbovalni kanal enakomerno napolnite, da bo učinek boljši.
 - Kadar morate narezati ali naribati večjo količino živil, jih razdelite na manjše količine in jih obdelujte po serijah, ter med posameznimi serijami skledo redno spraznjujete.
- 6** Nastavite regulator hitrosti na maksimalno hitrost (položaj 2).

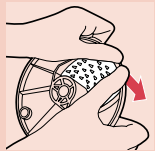
Proces obdelave se nadaljuje dokler regulator hitrosti ne preklopite na položaj 0 (izklop).

 - ▮ Nastavite regulator hitrosti na položaj 1, da zmanjšate hitrost.



7 S potiskalom narahlo pritisnite na sestavine v oskrbovalnem kanalu.

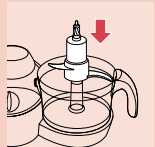
▮ Če ribate mehko zelenjavo ali sadje, lahko zmanjšate hitrost z nastavitvijo regulatorja hitrosti na položaj I, da se ne spremeni v kašo.



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

Nastavek za gnetenje

Nastavek za gnetenje se lahko uporabi za gnetenje testa za kruh in za mešanje zmesi za kolače.



1 Namestite skledo na motorno enoto in nastavek za gnetenje na nosilno os, ki se nahaja v skledi.

2 Vstavite sestavine v skledo in na njo pritrdite pokrov. Vstavite potiskalo v oskrbovalni kanal, da preprečite uhajanje sestavin skozi kanal med procesom obdelave.

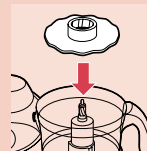


3 Nastavite regulator hitrosti na maksimalno hitrost (položaj 2).

Za primerne čase priprave si oglejte tabelo.

Plošča za emulgiranje

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



1 Namestite ploščo za emulgiranje na nosilno os, ki stoji v skledi.

2 Vstavite sestavine v skledo in jo pokrijte s pokrovom.

3 Nastavite regulator hitrosti na minimalno hitrost (položaj I), da dobite optimalne rezultate.

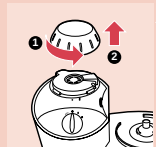
Nasveti

- ▮ Ko želite stepati jajčne beljake, naj imajo ti sobno temperaturo.
- ▮ Vzemite jajca iz hladilnika najmanj uro in pol preden jih nameravate uporabiti.
- ▮ Vse sestavine za pripravo majoneze morajo biti na sobni temperaturi.
- ▮ Olje lahko dolivate skozi majhno luknjico na dnu potiskala.
- ▮ Če želite stepati smetano, jo morate vzeti naporedno iz hladilnika. Prosimo vas, pogledjte si čas priprave v tabeli. Smetane ne smete predolgo stepati.
- ▮ Zaradi večjega nadzora nad procesom obdelave uporabite pulzno funkcijo.

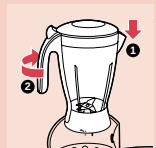
Mešalnik

Mešalnik je namenjen za :

- Mešanje tekočih sestavin, npr. mlečnih proizvodov, omak, sadnih sokov, juh, mešanih pijač, čajev in napitkov.
- Miksanje mehkih sestavin, npr. osnove za palačinke, majonezo.
- Pasiranje kuhanih sestavin, npr. za otroško hrano.



- 1** Odstranite navojni pokrov, da lahko pritrdite vrč mešalnika.

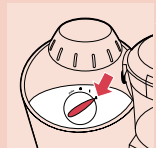


- 2** Montirajte vrč mešalnika na motorno enoto, tako da ga zasučete v smeri puščice, dokler ni čvrsto pritrjen. Ročaj mora kazati v levo.

Ne pritiskajte premočno na ročaj vrča mešalnika.

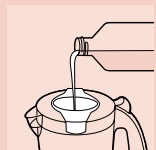


- 3** Vstavite vse sestavine v vrč.



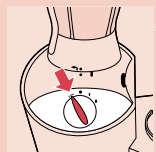
- 5** Nastavite regulator hitrosti na maksimalno hitrost (položaj 2). Aparat deluje na tej hitrosti, dokler ga ne izklopite s preklopom regulatorja hitrosti na položaj 0.

Za primerne čase priprave si oglejte tabelo.



Nasveti

- ▶ Nalijte tekoče sestavine v vrč mešalnika skozi luknjico v pokrovu.
- ▶ Dlje, ko pustite aparat delovati, bolj na fino bodo sestavine zmlete.
- ▶ Trde sestavine najprej razrežite na manjše koščke in jih nato vstavite v mešalnik. Če želite pripraviti večjo količino živil, jih obdelujte po manjših serijah, namesto celotne količine naenkrat.
- ▶ Trde sestavine, kot npr., sojina zrna za sojino mleko, morate pred obdelavo namočiti v vodi.
- ▶ Ledene kocke zdrobite tako, da jih vstavite v vrč, ga zaprete s pokrovom in uporabite pulzno funkcijo.



Če se sestavine prilepijo na stene vrča:

- 1** Izklopite aparat in ga izključite iz električnega omrežja.
 - 2** Odprite pokrov.
Nikoli ne odpirajte pokrova, ko aparat še deluje.
 - 3** S pomočjo lopatice odstranite sestavine s sten vrča.
Lopatico držite na varni razdalji od ostrih robov rezila (pribl. 2 cm).
- ▶ Če z rezultatom niste zadovoljni, izklopite aparat in ga nekajkrat na kratko zaženite s pulzno nastavitvijo. Boljše rezultate boste dobili tudi, če boste sestavine premešali z lopatico (ne med

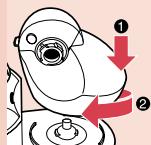
delovanjem mešalnika!) ali tako, da boste iz vrča izlili nekaj vsebine in obdelali naenkrat le manjšo količino.

- ▶ V nekaterih primerih je obdelava boljša, če sestavinam dodate nekaj tekočine, npr. limonin sok med mešanjem sadja.

Mesoreznica

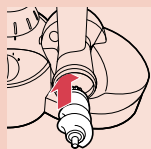
Mesoreznica se lahko uporabi za mletje mesa ali pripravo klobas.

Mesoreznica deluje le v primeru, ko vrč mešalnika ni montiran na motorno enoto, in če je navojni pokrov privit na motorno enoto na tak način, da se pika na navojnem pokrovu nahaja točno nasproti piki na motorni enoti.

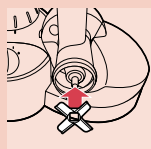


- 1** Montirajte ohišje zobniškega prenosa na motorno enoto.

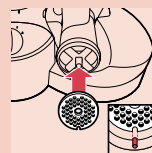
Ko boste pravilno namestili ohišje zobniškega prenosa, boste zaslišali klik.



- 2** V ohišje rezila vstavite spiralasto gred, s plastičnim delom naprej.

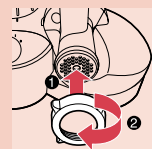


- 3** Rezilno enoto namestite na spiralasto gred. Rezilni robovi naj bodo usmerjeni naprej.

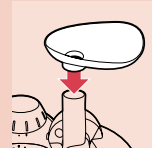


- 4** Na spiralasto gred namestite ploščo za srednje grobo mletje ali ploščo za grobo mletje, odvisno od tega, kakšen rezultat želite dobiti.

Pazite, da se bo zareza plošče za mletje, prilegala izbočini v glavi mesoreznice.



- 5** Privijte navojni obroč na ohišje rezila z zasukom v smeri puščice, dokler ni pravilno pritrjen.

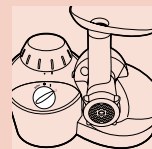


- 6** Namestite pladenj na zgornji del ohišja rezila.

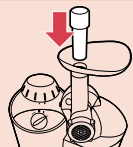
Mletje mesa

- 1** Narežite meso na 10cm dolge in 2 cm debele trakove.
- 2** Odstranite kosti, dele hrustanca in kit kolikor je to v največji meri možno.

Nikoli ne uporabljajte zamrznjenega mesa!



- 3** Nastavite regulator hitrosti na maksimalno hitrost (položaj 2).



- 4** Položite meso na pladenj. S pomočjo potiskala nežno potisnite meso v ohišje rezila.

▶ Na minuto lahko zmeljete 1.3 kg mesa. Če želite zmleti svinjsko meso, naj bo borovo, brez maščob in kit.

- ▶ Za tatarski zrezek zmeljete meso z diskom za srednje grobo mletje.

Izdelovanje klobas

- 1** Zmeljete meso.
- 2** Potem, ko ste z mletjem končali, izključite aparat iz električnega omrežja in odstranite vijačni obroč.

- 3** Odstranite disk za mletje.

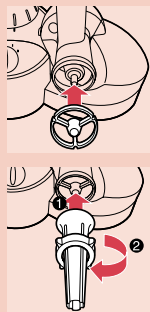
- 4** Odstranite rezilno enoto.

- ▶ Ko nameravate izdelovati klobase, pustite spiralasto os v ohišju rezila.

- 5** V ohišje rezila namestite ločilec.

- 6** Namestite lijak za klobase na ohišje rezila in privijte obroč na ohišje.

Aparat je sedaj pripravljen za uporabo.



Nasveti

- Ovoj klobase namočite za 10 minut v mlačni vodi. Nato vlažen ovoj potegnite preko lijaka za klobase. Potisnite (začinjeno) zmleto meso v ohišje rezila.
- Če se ovoj zatakne v lijaku, ga navlažite z malo vode.
- Za izdelovanje klobas namestite regulator hitrosti na položaj I.

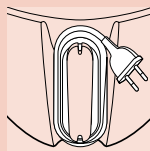
Čiščenje

Pred čiščenjem izklopite aparat in ga izključite iz električnega omrežja.

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

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

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



- 1** Odvečno dolžino kabla navijte okoli vretena na zadnji strani aparata.

- 2** Motorno enoto očistite z vlažno krpo. Ne potaplajte motorne enote v vodo in je tudi ne spirajte pod pipo.

- 3** Vse dele, ki so prišli v stik s hrano morate takoj po uporabi oprati z vročo vodo in s sredstvom za čiščenje posode.

- 4** Skledo, njen pokrov, potiskalo in nastavke (razen vrča mešalnika) lahko prav tako operete v pomivalnem stroju.

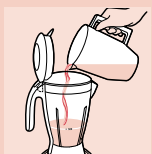
Ti deli so bili preizkušeni za odpornost proti čiščenju v pomivalnem stroju po testu DIN EN 12875.

Vrča mešalnika ne smete prati v pomivalnem stroju!

- 5** Pokrov odstranite tako, da ga odprete in izvlečete.

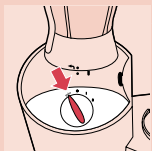
Pokrov odstranite le, ko ga čistite.

Hitro čiščenje mešalnika



- 1** V vrč mešalnika nalijte mlačno vodo (največ pol litra) in malo detergenta za posodo.

- 2** Zaprite pokrov.



- 3** Pustite aparat delovati za nekaj trenutkov z zasukom regulatorja hitrosti na pulzno nastavitev (aparat se zaustavi, ko spustite regulator hitrosti).

- 4** Snemite vrč mešalnika in ga sperite s čisto vodo.

Mesoreznica

Meso, ki ostane v notranjosti ohišja rezila lahko odstranite tako, da skozi ohišje potisnete rezino kruha.

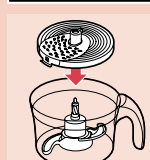
- 1** Pazite, da bo aparat izključen iz električnega omrežja.
- 2** Pritisnite na sprostilno stikalo in zasučite celotno ohišje rezila v smeri puščice.
- 3** Odstranite potiskalo in pladenj.
- 4** Odvijte vijačni obroč in odstranite vse dele ohišja rezila.

Posameznih delov ne perite v pomivalnem stroju!

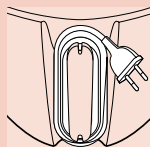
- 5** Vse dele, ki so prišli v stik z mesom, operite v vroči vodi z detergentom **TAKOJ PO UPORABI**.
 - 6** Sperite jih s čisto, vročo vodo in jih **TAKOJ** posušite.
- Svetujemo vam, da namažete rezilno enoto in diske za mletje z nekaj rastlinskega olja.

Shranjevanje

Mikro shranjevanje



- ▶ Vstavite nastavke (rezilo, nosilec vložkov) na nosilno os in jih shranite v skledi. Vedno naj bo na koncu nosilec vložkov.



- ▶ Navijte kabel okoli vretena na zadnji strani aparata.

Garancija in servis

Če potrebujete informacijo, ali če imate z aparatom težave, vas prosimo, da obiščete Philipsovo spletno stran na www.philips.com ali pa pokličite Philipsov storitveni center v vaši državi (telefonske številke najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi tak center ne obstaja, se obrnite na domačega Philipsovega trgovca ali pa se obrnite na servisno organizacijo za Philipsove male gospodinske aparate in aparate za osebno nego (www.ntt.si). Izdajatelj navodil za uporabo: Philips Slovenija, d.o.o., Tržaška 132, Ljubljana. Telefon: +386 1 477 88 23

Premagovanje težav

Težava

Rešitev

Aparat se ne vklopi, ko obmem regulator hitrosti na pulzno nastavitev ali na položaj 1 ali 2.

Zasučite skledo in pokrov v smeri urinega kazalca, da zaslišite klik. Pazite, da bo pika na skledi točno nasproti piki na motorni enoti in črtica na pokrovu točno nasproti črtici na skledi. Pazite tudi, da vrč mešalnika ni montiran, in da je navojni pokrov pravilno pritrjen. Pika na pokrovu mora biti točno nasproti piki na motorni enoti.

Aparat je nenadoma prenehal delovati.

Najverjetneje je termični varnostni izklop prekinil dovod električne energije do aparata, ker se je le-ta pregrel. 1) Izklopite aparat (položaj 0). Izključite aparat iz električnega omrežja. 3) Počakajte 60 minut, da se aparat ohladi. 4) Vstavite vtičač omrežnega kabla v omrežno vtičnico. 5) Ponovno vklopite aparat.

Nastavek za gnetenje ali miksanje se ne obrne.

Preverite, če ste skledo in njen pokrov dejansko pravilno pritrdili, da sta se zaskočila s klikom.

Oba, vrč mešalnika in skleda za pripravo hrane, sta montirana na motorno enoto, vendar deluje le mešalnik.

Če sta pravilno priključena tako mešalnik kot posoda za obdelovanje, bo deloval le mešalnik. Če želite uporabiti skledo za obdelovanje, morate odstraniti mešalnik in na to mesto pritrditi zaščitni pokrov (z navojem).

Nastavki in njihova uporaba

Nastavek	Uporaba	Časi uporabe
	Sekljanje, pasiranje, mešanje	10 - 60 sek.
	Gnetenje	60 - 180 sek.
	Rezanje, ribanje, gratiniranje	10 - 60 sek.
	Mešanje, pasiranje	10 - 60 sek.
	Mletje	odvisno od količine
	Stepanje, tolčenje, emulgiranje	10 - 60 sek.

Količine in časi priprav

Sestavine in rezultati	Maksimalna količina	Nastavek / hitrost	Postopek	Uporaba
Jabolka, korenje, zelena - nastrganje	500 g	/ 2	Narežite zelenjavo, tako da gredo koščki skozi kanal. Napolnite kanal s koščki in jih naribajte, medtem ko jih nežno pritiskate s potiskalom.	Solate, presna zelenjava
Jabolka, korenje, zelena - rezanje	500 g	/ 2	Razrežite zelenjavo na koščke, ki gredo v oskrbovalni kanal. Napolnite kanal s koščki in jih razrežite, medtem ko jih s potiskalom narahlo pritiskate navzdol.	Solate, presna zelenjava
Zmes (za palačinke) - tolčenje	750ml	/ 2	Najprej nalijte v vrč mešalnika mleko in nato dodajte suhe sestavine. Sestavine mešajte pribl. 1 minuto. Po potrebi ponovite ta postopek dvakrat. Nato za nekaj minut počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.	Palačinke, vafli
Krušne drobtine - sekljanje	100 g	/ 2	Uporabite suh, hrustljav kruh.	Jedi iz drobtin, gratinirane jedi
Maslena smetana (smetana au beurre) - stepanje	300 g	/ 2	Uporabite mehko maslo za lažji učinek.	Deserti, prelivi

Sestavine in rezultati	Maksimalna količina	Nastavitev / hitrost	Postopek	Uporaba
Sir (Parmezan) -sekljanje	200 g	2 / 2	Uporabite kos Parmezana brez skorje in ga narežite na pribl. 3 x 3 cm velike koščke.	Dekoriranje, juhe, omake, gratinirane jedi
Sir (Gauda) -strganje	200 g	2 / 2	Razrežite sir na koščke, ki se prilegajo v kanal. Pazljivo pritisnite s potiskalom.	Omake, pizze, gratinirane jedi, fondue
Čokolada -sekljanje	200 g	2 / 2	Uporabite trdo, jedilno čokolado. Nalomite jo na 2 cm velike koščke.	Okraševanje, omake, peciva, pudingi, zmrznjena smetana
Kuhan grah, fižol - pasiranje	250 g	2 / 2	Uporabite kuhan grah ali fižol. Po potrebi dodajte zmesi malo tekočine, da ji izboljšate gostoto.	Pire, juhe
Kuhinjska zelenjava in meso - pasiranje	500 g	2 / 2	Za grob pire dodajte le malo tekočine. Za gladek pire dodajajte tekočino, dokler zmes ni gladka.	Hrana za dojenčke in otroke
Kumare - rezanje	2 kumari	2 / 1	Vstavite kumare v kanal in jih pazljivo potisnite navzdol.	Solate, dekoracije
Testo (za kruh) - gnetenje	500 g moke	2 / 2	Zmešajte toplo vodo s kvasom in sladkorjem. Dodajte moko, olje in sol ter gnetite testo pribl. 90 sekund. Pustite ga, da vzhaja 30 minut.	Kruh

Sestavine in rezultati	Maksimalna količina	Nastavitev / hitrost	Postopek	Uporaba
Testo (za pizze) - gnetenje	750 g moke	2 / 2	Sledite istemu postopku kot za pripravo testa za kruh. Gnetite testo 1 minuto.	Pizza
Testo (krhko testo) - gnetenje	300 g moke	2 / 2	Uporabite hladno margarino. Narežite jo na 2 cm velike kocke. Vstavite moko v skledo in ji dodajte margarino. Gnetite, dokler testo ne postane krušljivo. Nato med gnetenjem dodajajte hladno vodo. Končajte takoj, ko se začne testo spreminjati v kroglo. Pred nadaljno obdelavo počakajte, da se testo ohladi.	Jabolčne pite, sladki biskviti, sadni kolači
Testo (kvašeno) - gnetenje	500 g moke	2 / 2	Najprej zmisajte kvas, toplo vodo in nekaj sladkorja v ločeni posodi. Vstavite vse sestavine v skledo in gnetite testo, dokler ne postane gladko in se ne sprjemlje več s skledo (traja pribl. 1 minuto). Pustite ga vzhajati 30 minut.	Praznični kruh
Jajčni beljak - stepanje	4 jajčni beljaki	2 / 1	Uporabite jajčni beljak, ki naj ima sobno temperaturo. Pozor: uporabite vsaj 2 jajčna beljaka.	Pudingi, sufleji, beljakova pena
Sadje (npr. jabolka, banane) - mešanje	500 g	2 / 2	Nasvet: dodajte malo limoninega soka, da preprečite razbarvanje sadja. Dodajte nekaj tekočine, da dobite gladek pire.	

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Nastavitev / hitrost	Postopek	Uporaba
Sadje (npr. jabolka, banane) - seklanje	500 g	2 / 2	Nasvet: dodajte malo limoninega soka, da preprečite razbarvanje sadja.	Omake, džemi, pudingi, otroška hrana
Česen - seklanje	300 g	2 / 2	Česen olupite. Regulator hitrosti nekajkrat obrnite na pulzni položaj, da se česen ne seseklja predrobno. Uporabite najmanj 150g.	Okraševanje, omake
Kuhinjske začimbe (npr. peteršilj) - seklanje	Vsaj 50 g	2 / 2	Začimbe pred seklanjem operite in posušite.	Omake, juhe, okraševanje, zeliščno maslo
Majoneza - emulgiranje	3 jajca	☼ / 1	Vse sestavine naj imajo sobno temperaturo. Opomba: uporabite vsaj eno veliko jajce, dve mali jajci ali dva jajčna rumenjaka. Vstavite jajce (jajci) ali jajčni rumenjak in malo kisa v skledo ter po kapljicah dodajajte olje.	Solate, okraševanje in omake za raženj
Meso (pusto meso) - mletje	1000g	☼ / 2	Najprej odstranite vse kite in kosti. Narežite meso na kocke, velike 3 cm. Regulator hitrosti nastavite na pulzni položaj, da bo meso zmleto bolj na grobo.	Tatarski zrezki, hamburgerji, mesne kroglice
Meso, ribe, perutnina (žilnata) - mletje	400 g	2 / 2	Najprej odstranite vse kite in kosti. Narežite meso na 3 cm velike kocke. Uporabite pulzno nastavitve za bolj grob rezultat seklanja.	Tatarski zrezki, hamburgerji, mesne kroglice

Sestavine in rezultati	Maksi malna količina	Nastavitev / hitrost	Postopek	Uporaba
Zmes (pecivo) - mešanje	4 jajca	2 / 2	Sestavine naj imajo sobno temperaturo. Mešajte z mehčano maslo in sladkor toliko časa, da postane zmes gladka in kremasta. Nato dodajte mleko, jajca in moko.	Različna peciva
Lešniki - seklanje	250 g	2 / 2	Uporabite pulzno nastavitve, če želite grob rezultat.	Solate, pudingi, orehov kruh, mandljeva zmes
Čebula - seklanje	500 g	2 / 2	O olupite čebulo in jo narežite na štiri kose. Obrnite regulator hitrosti dvakrat na pulzno nastavitve in nato preverite učinek.	Solata, kuhana hrana, dodatek jedem, okraševanje
Čebula - rezanje	300 g	☼ / 1	O olupite čebulo in jo narežite na take koščke, ki se bodo prilegali v kanal. Pozor: najmanj 100g.	Solata, kuhana hrana, dodatek jedem, okraševanje
Stepena smetana - stepanje	500 ml	☼ / 1	Uporabite smetano, ki ste jo ohladili v hladilniku. Pozor: uporabite najmanj 125ml smetane. Smetana je pripravljena po pribl. 2 minut.	Okraševanje, kreme, sladoleadne mešanice
Mlečni napitki - mletje	500 ml mleka	☼ / 2	Spasirajte sadje (npr. banane, jagode) s sladkorjem, mlekom in nekaj sladoleda in dobro premešajte.	Milkshake
Juhe - mletje	500 ml	☼ / 2	Uporabite kuhano zelenjavo	Juhe, omake

Recepti

Namaz za sendvič iz bučk

Sestavine:

- 2 bučki
- 3 kuhana jajca
- 1 mala čebula
- 1 žlička rastlinskega olja
- peteršilj
- 2-3 žličke kisle smetane
- limonin sok, Tabasco omaka, sol, poper, curry v prahu, paprika

- ▶ *Operite in posušite bučke ter jih naribajte s ploščo za ribanje v skledi za pripravo hrane. Naribane bučke prenesite na krožnik, jih posolite in pustite približno 15 minut, da sol izloči tekočino iz naribanih bučk. Narežite čebulo na 4 kose in jih skupaj s strokom česna na fino sesekljajte. Potrgajte liste peteršilja iz stebela in jih nasekljajte.*
- ▶ *Nato bučke položite na čisto servieto in iz njih ožemite tekočino. V ponev nalijte nekaj olja in narahlo opržite nasekljano čebulo in česen, dodajte naribane bučke. Vse tekočine naj izparijo iz sestavin. Pustite oprženim sestavinam, da se malo ohladijo. Oluščite jajca in jih nasekljajte v skledi za pripravo hrane za nekaj sekund. Dodajte v skledo ostale sestavine, jih začinite in zmiksajte z rezilom. Servirajte na popečenem belem kruhu.*

Sadna torta

Sestavine:

- 150g dateljev
- 225g suhih sliv
- 100g lešnikov (50g mandeljev/50g orehov)

- 50g rozin
- 50g svetlo rumenih rozin
- 200g nepresejane ržene moke
- 100g pšenične moke
- 100g rjavega sladkorja
- ščepec soli
- 1 vrečka pecilnega praška
- 300ml sirotke

- ▶ *Vstavite kovinsko rezilo v skledo. Vstavite vse sestavine v skledo, pritisnite gumb za postopek sekkanja in miksajte sestavine 30 sekund na maksimalni hitrosti. Pecite torto v 30 cm dolgi ponvi pribl. 40 minut na temperaturi 170°C.*

Porov quiche

Sestavine za testo:

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

Sestavine za nadev:

- 500g pora
- rastlinsko olje
- 4 jajca
- 500g kisle smetane
- sol, poper, 1-2 žlici moke, če je potrebno

- ▶ *Vstavite vse sestavine v skledo in jih gnetite do čvrstega testa. Pustite, da testo vzhaja približno 30 minut.*

- ▶ Narežite por na režnje s ploščo za rezanje. V ponev nalijte nekaj olja in pražite narezani por nekaj minut. Ostanek sestavin vstavite v vrč mešalnika in ga zaženite, dokler zmes ne postane kremasta. Dodajte 1-2 žlici moke, da zmes zgostite.
- ▶ Namastite ponev v premeru 24 cm in dno enakomerno prekrijte s testom. Potrosite porovo zmes po testu in preko tega prelijte ostanek sestavin. Dajte peč v prej segreti pečico za približno 40 minut na 180°C. Servirate lahko toplo ali hladno.

Madžarski golaž

Sestavine:

- 1 žlica olja
 - 1 srednje velika čebula
 - 1 žlička paprike
 - 400 g govedine ali svinjine
 - 1 zelena paprika
 - 1 paradižnik
 - sol
 - 200g korenja
 - 300g krompirja
 - kumina cela
- ▶ Operite meso in ga narežite na 2 cm velike kocke. Olupite čebulo in ga sesekljajte v skledi za pripravo hrane s pomočjo kovinskega rezila. Odstranite semena iz zelene paprike in jo narežite na obročke s pomočjo plošče za rezanje. Olupite paradižnik, odstranite peške in ga narežite na tanke rezine. Opržite sesekljano čebulo v olju, da bo mehka. Odstranite z vročine in potrosite

papriko po čebuli, dodajte meso in pražite na visoki temperaturi za nekaj minut, medtem pa vse skupaj mešajte s kuhalnico. Dodajte zeleno papriko, paradižnik in sol po okusu, pokrijte ponev in dušite v lastnem soku na zmerni vročini, dokler ne postane meso skoraj mehko.

- ▶ Medtem olupite in narežite korenje s pomočjo plošče za rezanje in olupite krompir in ga narežite na kocke. Dodajte to mesu in dodajte dovolj hladne vode za količino juhe, ki jo želite pripraviti (približno 1. litra). Začinite s kumino in pustite, da narahlo vre, dokler vse skupaj ne postane mehko kot maslo, po potrebi pa še posolite.
- ▶ Servirajte vroče. Za dekoracijo lahko dodate obročke zelene paprike in servirate rdeče feferone na posebnem krožniku.

Lešnikova potica

Sestavine testa:

- 500g presejane moke
- 75g sladkorja
- 1 žlička soli
- 1 jajce
- 250ml mleka (na 35°C)
- 100g masla, zmehčanega
- 300g svežega kvasa (za suh kvas si oglejte navodila na zavitku)

Nadev:

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

- ▶ Zagrejte pečico na 200°C. Miksajte mleko, kvas in sladkor v skledi za 15 sekund s pomočjo nastavka za gnetenje. Dodajte moko, sol, maslo in jajce. Gnetite zmes za testo dve minuti. Postavite testo v posebno skledo in ga pokrijte z vlažno krpo in ga pustite vzhajati na toplem 20 minut.
- ▶ S kovinskim rezilom sesekljajte lešnike. Zmiksajte sestavine za nadev. Zvijte testo v pravokotno obliko. Premažite ga z lešnikovim nadevom in ga zavijte v kolobar. Vstavite kolobar v ponev, namazano z maslom. Pustite kolobar, da vzhaja 20 minut. Po vrhu ga premažite z nekaj stepenega jajčnega rumenjaka in postavite ponev na sredo pečice. Pečite 25 - 30 minut na temperaturi 200°C.

Čokoladna torta

Sestavine:

- 140g masla, zmehčanega
- 100g sladkorja v prahu
- 140g čokolade
- 6 beljakov
- 6 jajčnih rumenjakov
- 110g sladkorja v kristalu
- 140g pšenične moke

Nadev:

- 200g mareličnega džema

Sladkorni preliv:

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

- ▶ Segrejte peč na 160°C. Spenite maslo s sladkorjem v prahu s pomočjo kovinskega rezila. Stopite čokolado in jo zmiksajte v zmes. Dodajte zmesi jajčne rumenjake enega za drugim in zmiksajte, dokler ne postane zmes kremasta. S ploščo za emulgiranje stepite jajčne beljake s kristaliziranim sladkorjem, dokler ne postane gosto in penasto. Dodajte zmesi peno iz jajčnih beljakov in nežno premešajte. Nato s kuhalnico dodajte moko. Položite zmes za torto v namaščeno ponev. Pečite eno uro na temperaturi 160°C. Prvih 15 minut naj bodo vrata pečice narahlo priprta.
- ▶ Pustite, da se torta za nekaj časa ohladi v ponvi za peko (24 cm), nato jo obrnite na žičnato rešetko, da se hladi še naprej. Razrežite torto vodoravno na pol, polovico jo namažite z mareličnim džemom in nato postavite obe polovici znova skupaj. Segrejte ostali džem, da postane tekoč in ga namažite po vrhu torte. Pripravite sladkorni preliv. Zavrejte vodo, dodajte sladkor in čokolado in kuhajte na zmerni vročini. Mešajte neprekinjeno, dokler ne postane vsebina gladka. Namažite ga po torti in počakajte, da se ohladi. Torto servirajte z dodatkom stepene smetane.

Brokolijeva juha (za 4 osebe)

Sestavine:

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

- sol
- poper
- muškato orešek

- ▶ *Naribajte sir. Spasirajte brokoli s kuhanim krompirjem in nekaj vode, v kateri ste brokoli skuhali. Na brokolijev pire prilijte preostalo tekočino ter kocke v merilno posodo vse do 750 ml. Zmes prestavite v ponev in med mešanjem pustite, da zavre. Pomešajte zraven še sir in začinite s curryjem, soljo, poprom in muškatovim oreškom ter dodajte smetano.*

Sveži sadno-mlečni napitek

Sestavine:

- 100g banan ali jagod
- 200ml svežega mleka
- 50g vanilijevega sladolea
- kristalni sladkor po okusu
- ▶ *Olupite banane ali operite jagode. Sadje narežite na majhne koščke. Vstavite vse sestavine v vrč mešalnika. Mešajte do gladkosti.*
- ▶ *Za osvežujoči napitek po vašem okusu si izberite sadje, ki vam najbolj ugaja.*

Pizza

Sestavine za testo:

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

Za vrhnji preliv:

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

Sestavine, ki jih boste potrosili po omaki:

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

- ▶ *Namestite nastavek za gnetenje v skledo. Vstavite sestavine v skledo in nastavite regulator hitrosti na maksimalno hitrost (položaj 2). Gnetite testo približno 90 sekund, dokler ne nastane gladka krogla. Položite testo v drugo skledo, ga pokrijte z vlažno krpo in ga pustite vzhajati približno 30 minut.*
- ▶ *S kovinskim rezilom sesekljajte čebulo in česen v skledi za pripravo hrane in ju opražite v ponvi. Dodajte olupljeni paradižnik in začimbe in naj omaka počasi vre približno 10 minut. Po okusu začinite s soljo, poprom in sladkorjem. Pustite, da se omaka ohladi.*
- ▶ *Pečico zagrejte na 250°C.*
- ▶ *Testo povaljajte na pomokani delovni površini in oblikujte dve okrogli podlagi. Testo dajte na namaščen pladenj za peko. Polijte vrhnji preliv na pizzo, robove pa pustite prazne. Razpršite želene sestavine in naribani sir po pizzi in čez vse nakapljajte nekaj oljnega olja.*
- ▶ *Pizzo pecite od 12 do 15 minut.*

Ocvrta zelenjava in krompir

Sestavine:

- 1 jajce
 - 50ml mleka
 - 1 žlica moke
 - 1 žlička koriandra
 - sol in poper
 - 2 velika krompirja (okoli 300g)
 - 100g korenja
 - 150g zelene
 - 50g sončničnih semen ali 2 žlici koruze iz koruznega storža
 - olje za cvrtje
- ▶ S pomočjo kovinskega rezila zmešajte jajce, mleko, moko, koriander, sol in poper.
 - ▶ Naribajte olupljeni krompir, nastrgan korenček in očiščeno zeleno s pomočjo plošče za ribanje in dodajte jajčni zmesi. Premešajte zelenjavo, jajčno zmes in sončnična semena ali koruzo skupaj v skledi.
 - ▶ Segrejte olje v ponvi za cvrtje in cvrite 8 ploskih modelčkov po vsaki strani, dokler ne postanejo zlato rjavi. Pustite, da se odcedijo na serviet.
 - ▶ Čas kuhanja: 3-4 minute.

Kruh (beli)

Sestavine:

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

- ▶ V skledo namestite nastavek za gnetenje. Vstavite v skledo moko, sol in margarino ali maslo. Dodajte svež ali suh kvas in vodo. Položite pokrov na skledo in ga zasučite v smeri puščice, da se zaskoči s klikom. Nastavite regulator hitrosti na maksimalno hitrost (položaj 2) in miksajte testo (v tabeli "Količine in časi priprav", si poglejte maksimalni čas gnetenja).
- ▶ Odstranite testo iz sklede, ga vstavite v veliko posodo, pokrijte z vlažno brisačo in ga pustite, da vzhaja 20 minut. Po vzhajanju ponovno sploščite testo in ga oblikujte v kroglo.
- ▶ Postavite testo nazaj v skledo, ga pokrijte z vlažno krpo in ga pustite, da vzhaja še nadaljnih 20 minut. Ponovno ga sploščite in ga zvaljajte skupaj.
- ▶ Postavite testo v namaščeno ponev in ga pustite vzhajati nadaljnih 45 minut. Kruh pecite na spodnjem delu segrete pečice.
- ▶ Pecite kruh pribl. 35 minut na pribl. 225°C v spodnjem delu segrete pečice.



