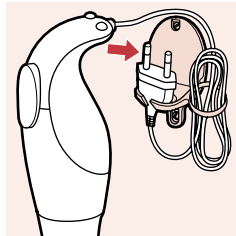
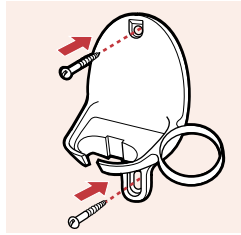
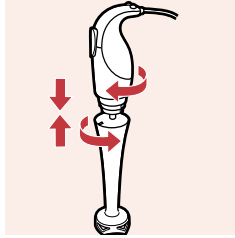


Cucina

HR1354, HR1351, HR1350

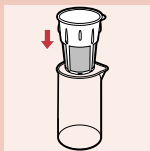
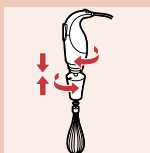
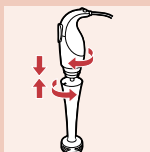
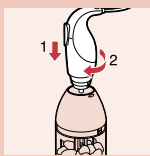


PHILIPS



ENGLISH	4
POLSKI	9
ROMÂNĂ	14
РУССКИЙ	19
ČESKY	24
MAGYAR	29
SLOVENSKY	34
УКРАЇНСЬКИЙ	39
HRVATSKI	44
EESTI	49
LATVISKI	54
LIETUVIŠKAI	59
SLOVENŠČINA	64
БЪЛГАРСКИ	69
SRPSKI	74

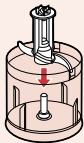
Important



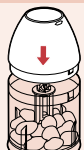
- D This appliance is intended for household use only.
 - D Assemble the appliance properly before plugging it into the wall socket.
 - D Unplug the appliance immediately after use, i.e. before unscrewing the bar.
 - D Avoid touching the SHARP blades, especially when the appliance is plugged in.
 - D Never immerse the motor unit in water.
 - D Keep the appliance out of the reach of children.
-
- D Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the table.
 - D If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - D If the blades get stuck, **UNPLUG THE APPLIANCE** before removing the ingredients that are blocking the blades.
 - D Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the beaker (max. temperature 80°C/175°F).
 - D Noise level: Lc= 87 dB [A].

Using the appliance

Chopper (type HRI351, HRI354)

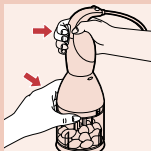


- ▶ The chopper attachment can be used for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, dried fruits, chocolate, garlic, herbs, dry bread etc.



- 1 If the ingredients stick to the chopper beaker wall, loosen them by adding liquid or using a spatula.

- ▶ Make sure the coupling unit has been properly fitted onto the chopper beaker.



- 2 Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm/1 inch before processing.

Bar blender

The bar blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. eggs, flour and butter, for making e.g. batter and mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.



- 1 Immerse the blade guard completely in the ingredients.



2 Switch the appliance on and blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles.

3 You can use the filter accessory to obtain extra finely blended sauces or juices.

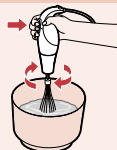
Whisk (type HRI354 only)



1 You can use the whisk attachment to whip cream, egg whites, desserts etc.



1 To obtain a good whipping result, please use a wider bowl.



2 To avoid splashing, insert the whisk into the bowl, switch the appliance on and whip the ingredients by slowly moving the appliance in circles.

Cleaning

- 1** Clean the beaker, the lid, the filter, the chopping beaker, the blade unit and the whisk in the dishwasher or in warm soapy water.

It is recommended to remove the rubber ring from the chopper before cleaning.

- 2** The blade unit and the whisk of the bar blender can also be cleaned by immersing the blade guard or the whisk in warm soapy water and letting the appliance run for a while.
- 3** Wipe the motor unit, the coupling unit of the chopper (HR1351 & 1354) and the coupling unit of the whisk (HR1354) with a damp cloth. Do not immerse these parts in water!

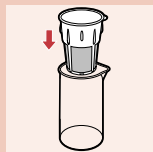
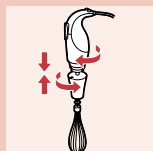
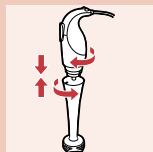
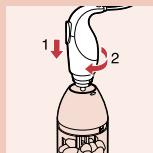
Quantities and preparation times

Ingredients	Bar Blender Quantity (g)	Time (sec.)	Chopper Quantity (g)	Time (sec.)
Onions & eggs			50-100	10
Meat & fish			50-150	30
Herbs			10-20	20
Fruits & vegetables	100-200	60	50-200	60
Baby food, soups & sauces	100-400	60	50-150	60
Cheese & nuts			50-100	60
Batters	100-500	60		
Shakes & mixed drinks	100-1000	60		

Ingredients	Whisk Quantity (g)	Time (sec.)	Filter Quantity (g)	Time (sec.)
Cream	250	90		
Egg whites	4 eggs	120		
Fruits			200	90
Juices (e.g. tomato juice)			200	90

If you need service or information or if you have a problem, please consult the worldwide guarantee leaflet.

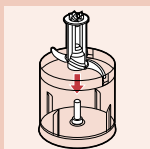
Ważne



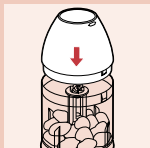
- ▶ Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- ▶ Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka ściennego należy je poprawnie zmontować.
- ▶ Bezpośrednio po użyciu, tzn. przed odkręceniem nasadki, wyłącz urządzenie z gniazdka.
- ▶ Uważaj, by nie dotykać OSTRYCH noży, zwłaszcza gdy urządzenie jest podłączone do sieci.
- ▶ Nigdy nie zanurzaj części silnikowej w wodzie.
- ▶ Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- ▶ Nie przekraczaj ilości składników ani czasu obróbki wskazanych w tabeli.
- ▶ Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym firmy Philips, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- ▶ Jeżeli noże zablokują się, **WYŁĄCZ URZĄDZENIE Z PRĄDU** i wyjmij składniki, które zablokowały noże.
- ▶ Ostudź składniki przed rozdrabnianiem lub przed waniem ich do pojemnika (maks. temp. 80°C/175°F).
- ▶ Poziom hałas: Lc= 87 dB(A).

Użycie urządzenia

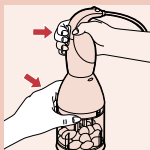
Rozdrabniacz (tylko modele HRI351, HRI354)



- ▶ Nasadkę rozdrabniającą można stosować do siekania takich składników, jak: orzechy, mięso, cebula, twarde ser, suszone owoce, czekolada, czosnek, zioła, suchy chleb, itp.



- 1 Jeśli składniki przykleją się do ścianek pojemnika, rozcieńcz je, dodając nieco płynu lub usuń je łypatką.



- ▶ Upewnij się, że element mocujący został prawidłowo założony na pojemnik rozdrabniacza.

- 2 Przed rozdrabnianiem potnij większe kawałki na kostki o wielkości ok. 2 cm.

Blender

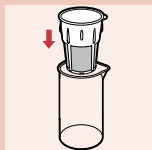
Blender przeznaczony jest do:

- Miksowania płynów, np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, napojów mieszanych lub koktajli.
- Miksowania miękkich produktów, jak np. jajka, mąka i masło oraz do przygotowania rzadkiego ciasta i majonezu.
- Ucierania gotowanych składników, np. do przygotowywania potraw dla niemowląt.



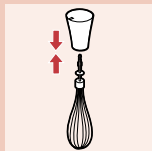
1 Zanurz całkowicie osłonkę z nożami w składnikach.

2 Włącz urządzenie i miksuj składniki, przesuając powoli blender w górę i w dół oraz wykonując ruchy okrężne.

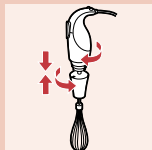


3 Używając filtra możesz otrzymać dokładnie zmiksowane sosy i soki.

Ubijak (tylko dla modelu HR1354)



► Możesz używać ubijaka do ubijania śmietany, piany z białek, kremów, itp.



1 By osiągnąć lepsze rezultaty ubijania używaj szerszej miski.



2 Chcąc uniknąć rozchlapywania, włóż ubijak do miski, włącz urządzenie i ubijaj składniki, powoli przesuując ubijak ruchem okrężnym.

Mycie

- 1** Umyj pojemnik, pokrywę, filtr, pojemnik rozdrabniacza, część tnącą i ubijak w zmywarce lub w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Przed myciem zaleca się zdjęcie gumowej uszczelki z rozdrabniacza.

- 2** Część tnącą i ubijak blendera można myć także poprzez zanurzenie ich w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i uruchomienie na chwilę urządzenia.

- 3** Część silnikową oraz element mocujący rozdrabniacza (modele HR1351 i 1354) i ubijaka (model HR1354) przetrzyj wilgotną ściereczką. Nie zanurzaj tych części w wodzie.

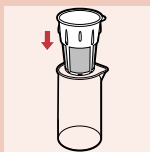
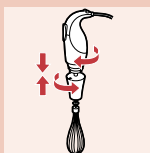
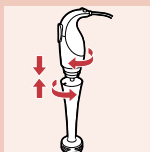
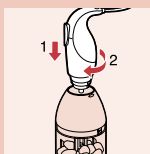
Ilości składników i czas obróbki

Składniki	Ilość w blenderze (g)	Czas (sek.)	Ilość w rozdrabniaczu (g)	Czas (sek.)
Cebula i jajka			50-100	10
Mięso i ryby			50-150	30
Zioła			10-20	20
Owoce i warzywa	100-200	60	50-200	60
Jedzenie dla niemowląt, zupy i sosy	100-400	60	50-150	60
Ser i orzechy			50-100	60
Rzadkie ciasto	100-500	60		
Koktajle i napoje mieszane	100-1000	60		

Składniki	Ilość w ubijaku (g)	Czas (sek.)	Ilość w filtrze (g)	Czas (sek.)
Śmietana	250	90		
Piana z białek	4 jajka	120		
Owoce			200	90
Soki (np. sok pomidorowy)			200	90

Jeśli potrzebujesz pomocy lub informacji, zajrzyj do ulotki gwarancyjnej.

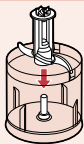
Important



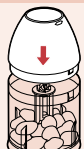
- ▶ Acest aparat poate fi folosit doar pentru uz menajer.
- ▶ Asamblați aparatul corect înainte de a-l conecta la priză.
- ▶ Scoateți aparatul din priză imediat după utilizare, de ex. înainte de a deșuruba piciorul aparatului.
- ▶ Evitați atingerea lamelor ASCUȚITE ale cuțitului, mai ales când aparatul este în priză.
- ▶ Nu introduceți niciodată unitatea motorului în apă.
- ▶ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- ▶ Nu depășiți cantitățile și duratele de preparare indicate în tabel.
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit doar de Philips, la un centru service autorizat Philips sau de persoane calificate pentru a evita orice accident.
- ▶ Dacă lamele cuțitului se blochează, **SCOATEȚI APARATUL DIN PRIZĂ** înainte de a îndepărta ingredientele ce blochează lamele.
- ▶ Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le toca sau turna în vas (temperatură max. 80°C/175°F).
- ▶ Nivel de zgomot: Lc= 87 dB [A].

Utilizarea aparatului

Tocător (tipurile HR1351, HR1354)

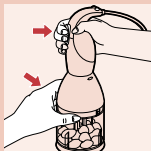


- ▶ Tocătorul poate fi utilizat pentru a toca ingrediente precum nuci, carne, ceapă, brânză uscată, fructe uscate, ciocolată, usturoi, verdeață, pâine uscată, etc.



- 1 Dacă ingredientele se lipesc de peretele vasului de tocat, îndepărtați-le cu puțin lichid sau folosind o spatulă.

- ▶ Asigurați-vă că unitatea de cuplare a fost corect fixată pe vasul de tocat.



- 2 Înainte de mixare, tăiați ingredientele în bucăți de aproximativ 2 cm.

Blender

Blender-ul poate fi folosit la:

- Mixarea lichidelor, de ex. lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, cocktail-uri, shake-uri.
- Mixarea ingredientelor moi, cum ar fi ouăle, făina și untul pentru prepararea aluatului de clătite sau a maionezei.
- Pasarea ingredientelor gătite, de ex. pentru prepararea mâncării pentru bebeluși.



- 1 Introduceți dispozitivul de siguranță al cuțitului în ingrediente.



2 Porniți aparatul și mixați ingredientele făcând mișcări circulare lente, și în sus și în jos.

3 Puteți folosi filtrul pentru a obține sosuri sau sucuri cu o consistență foarte slabă.

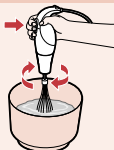
Tel (doar tipul HR 1354)



► Puteți utiliza telul pentru a prepara frișcă bătută, a bate albușuri, deserturi, etc.



1 Pentru a obține rezultate bune, vă rugăm să folosiți un vas mai larg.



2 Pentru a evita stropirea, introduceți telul în vas, porniți aparatul și mixați ingredientele făcând ușoare mișcări circulare.

Curățare

- 1** Spălați vasul, capacul, filtrul, vasul de tocat, unitatea cuțitului și telul în mașina de spălat vase sau cu apă caldă și detergent. Este de preferat să scoateți garnitura de cauciuc de pe tocător înainte de curățare.
- 2** Unitatea cuțitului și telul blender-ului pot fi, de asemenea, curățate introducând dispozitivul de siguranță al cuțitului sau telul în apă caldă și detergent și lăsând aparatul să funcționeze puțin.
- 3** Ștergeți blocul motor, unitatea cuțitul (HR1351 și HR1354) și unitatea telului (HR1354) cu o cârpă umedă. Nu introduceți aceste componente în apă!

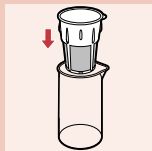
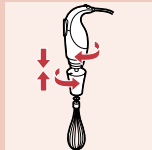
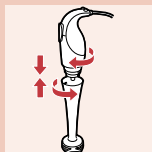
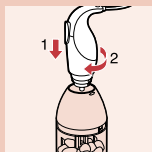
Cantități și perioade de preparare

Ingrediente	Cantitate pentru blender (g)	Timp(sec)	Cantitate pentru tocător (g)	Timp(sec)
Ceapă & ouă			50-100	10
Carne & pește			50-150	30
Verdeață			10-20	20
Fructe & legume	100-200	60	50-200	60
Mâncare pentru bebeluși, supe & sosuri	100-400	60	50-150	60
Brânză & nuci			50-100	60
Aluaturi	100-500	60		
Shake-uri & cocktail-uri	100-1000	60		

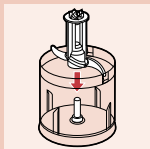
Ingrediente	Cantități pentru tel (g)	Timp(sec)	Cantitate Filtru (g)	Timp(sec)
Smântână	250	90		
Albușuri	4 ouă	120		
Fructe			200	90
Sucuri (de ex. suc de roșii)			200	90

Dacă aveți nevoie de reparații sau informații sau dacă aveți o problemă, vă rugăm să consultați fișa de garanție internațională.

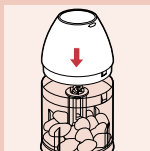
Внимание



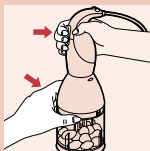
- ▶ Прибор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.
- ▶ Прежде чем подключить прибор к розетке электросети убедитесь в том, что прибор собран правильно.
- ▶ Отключите прибор от электросети сразу же после его использования, и только после этого отверните вертикальную насадку.
- ▶ Не прикасайтесь к острому лезвию ножа, особенно если прибор подключен к электросети.
- ▶ Запрещается погружать блок электропривода в воду.
- ▶ Храните прибор в недоступном для детей месте.
- ▶ Не следует превышать указанные в таблице норму загрузки блендера ингредиентами, а также время приготовления.
- ▶ В случае повреждения шнурка необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
- ▶ Если лезвия ножа застряли, сначала отключите прибор от электросети, а затем удалите ингредиенты, создавшие препятствие для ножей.
- ▶ Горячие ингредиенты следует охладить, прежде чем измельчать их или наливать в мерный стакан (максимальная температура 80°C/175°F).
- ▶ Уровень шума $L_c = 87$ дБ [A].

Как пользоваться электроприбором**Измельчитель (модели HR1351, HR1354)**

- ▶ Измельчитель можно использовать для размола таких продуктов, как орехи, мясо, лук, твердый сыр, сухофрукты, шоколад, чеснок, травы, хлебные сухари и т.д.



- 1 Если ингредиенты прилипают к стенкам мерного стакана, можно добавить жидкости или воспользоваться лопаточкой.



- ▶ Убедитесь в том, что соединительная муфта правильно установлена на стакане измельчителя.

- 2 Крупные куски продуктов нарежьте кубиками размером приблизительно 2 см, а затем приступайте к их обработке.

Блендер с вертикальной насадкой

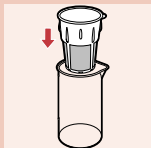
Блендер с вертикальной насадкой предназначен для:

- Перемешивания жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли.
- Смешивание мягких ингредиентов, таких как яйца, мука и масло для приготовления, например, жидкого теста и майонеза.
- Приготовления пюре из отварных продуктов, например, для детского питания.



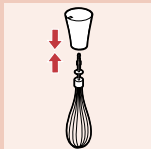
1 Полностью погрузите насадку с ножом в ингредиенты.

2 Включите электроприбор и смешивайте ингредиенты, медленно перемещая насадку движением вверх-вниз и по кругу.

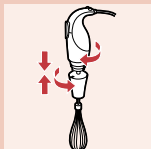


3 Для получения особенно тонко перемешанных соусов или соков вы можете воспользоваться фильтрующей насадкой.

Взбивалка (только для модели HR1354)



Взбивалку можно использовать для взбивания сливок, яичных белков, десертов и т.д.



1 Для получения хороших результатов при взбивании используйте большие емкости.



2 Во избежание разбрызгивания поместите сбивалку в емкость, включите прибор и взбивайте продукт, медленно перемещая прибор круговыми движениями.

Очистка

1 Мойте мерный стакан, крышку, фильтр, стакан измельчителя, режущий блок и взбивалку в посудомоечной машине или в теплой мыльной воде.

Перед очисткой рекомендуется снимать резиновое кольцо с измельчителя.

2 Ножевой блок и взбивалку блендера с вертикальной насадкой можно вымыть, погрузив ножевой блок или взбивалку в теплую мыльную воду и дав прибору немного поработать.

3 Протирайте блок электропривода, соединительную муфту измельчителя (модели HR1351 и 1354) и соединительную муфту взбивалки (HR1354) влажной тканью. Запрещается погружать эти детали в воду!

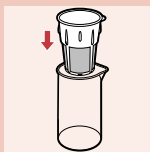
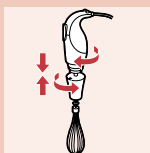
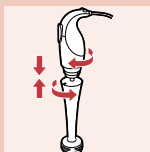
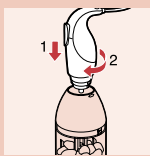
Норма загрузки блендера ингредиентами и время приготовления

Ингредиенты	Норма загрузки блендера (г)	Время (с)	Норма загрузки измельчителя (г)	Время (с)
Лук и яйца			50-100	10
Мясо и рыба			50-150	30
Травы			10-20	20
Овощи и фрукты	100-200	60	50-200	60
Детское питание, супы и соусы	100-400	60	50-150	60
Сыр и орехи			50-100	60
Жидкое тесто	100-500	60		
Коктейли и напитки	100-1000	60		

Ингредиенты	Норма загрузки взбивалки (г)	Время (с)	Норма загрузки блендера с фильтрующей насадкой (г)	Время (с)
Сливки	250	90		
Яичные белки	4 яйца	120	200	
Фрукты			200	90
Соки (например, томатный сок)				90

Если у вас возникли проблемы и вам требуется помощь или информация, обращайтесь в сервисные центры, телефоны которых вы найдете в гарантийном талоне.

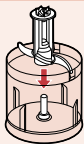
Důležité



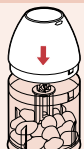
- ▶ Příklad je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- ▶ Dříve než zasunete zástrčku do síťové zásuvky, přístroj pečlivě sestavte.
- ▶ Po použití přístroj ihned odpojte dříve než odšroubujete tyč mixéru.
- ▶ Nikdy se nedotýkejte OSTRÝCH nožů, obzvláště je-li přístroj zapojen do sítě.
- ▶ Motorovou část nesmíte nikdy ponořit do vody.
- ▶ Příklad uchovávejte vždy mimo dosah dětí.
- ▶ Nemixujte nadměrná množství potravin a nepřekračujte dobu mixování, která je uvedena v tabulce.
- ▶ Pokud by byl poškozen síťový přívod, musí být jeho výměna svěřena organizaci, autorizované firmou Philips nebo shodně kvalifikovaným pracovníkům, abyste předešli možnému nebezpečí.
- ▶ Pokud by se nože zablokovaly, ODPOJTE PŘÍSTROJ dříve, než zablokování odstraníte.
- ▶ Mixované přísady nechte vždy předem vychladnout než je vložíte do nádoby (nesmějí mít větší teplotu než 80°C/175°F).
- ▶ Hladina hluku: Lc= 87 dB (A).

Použití přístroje

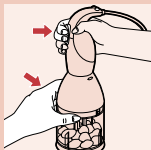
Chopper (typy HRI351, HRI354)



- D Toto příslušenství může být použito pro rozmělnění takových ingrediencí jako jsou ořechy, maso, cibule, tvrdý sýr, sušené ovoce, čokoláda, česnek, bylinky nebo suchý chléb.



- I Pokud by se části obsahu nalepily na stěny nádoby, uvolněte je přidáním tekutiny nebo pomocí stěrky.



- D Přesvědčte se, že spojovací jednotka je řádně zafixována na nádobku.

- 2 Větší kusy potravin předem rozřežte na kostičky o hraně nejvýše 2 cm.

Mixér

Mixér je určen pro:

- Mixování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv nebo nápojů.
- Mixování měkkých přísad, např. vajec, mouky a másla, výroba těst nebo majonézy.
- Rozšlehání vařených ingrediencí, například výroba dětské výživy.



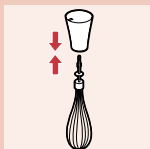
- I Nože musí být vždy ponořeny v mixovaném obsahu.



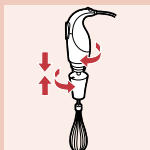
2 Zapněte přístroj a mixujte vložený obsah při současném volném pohybování přístrojem nahoru a dolů a v kruzích.

3 Můžete použít filtrové příslušenství, abyste získali mimořádně jemné omáčky nebo šťávy.

Metla (pouze u typu HRI354)



Metlu, která je v příslušenství, lze použít k šlehání krémů, vaječného bílku apod.



1 Pro zajištění dobrého výsledku je vhodné použít širokou nádobku.



2 Abyste předešli rozstříkávání, ponořte nejprve metlu do nádobky, zapněte přístroj a šlehejte obsah za mírného pohybování přístrojem v kruzích.

Čištění přístroje

- 1** Nádobku, víčko, filtr, nádobku k sekání, nožovou jednotku a metlu můžete mýt v myčce nádobí nebo v horké mýdlové vodě. Před čištěním doporučujeme sejmout z nádobky k sekání pryžový kroužek.
- 2** Nožovou jednotku a metlu můžete též mýt tak, že je ponoříte do horké mýdlové vody a přístroj na malou chvíli zapnete.
- 3** Motorovou jednotku, spojku nožů (HR1351 a 1354) a spojku metly (HR1354) otírejte vlhkým hadříkem. Tyto díly nesmíte ponořit do vody.

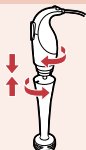
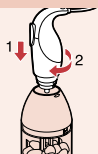
Množství a čas zpracován

Ingredience	Mixované množství (g)	Čas zpracování (s)	Rozsekávané množství (g)	Čas zpracování (s)
Cibule a vejce			50 až 100	10
Maso a ryby			50 až 150	30
Bylinky			10 až 20	20
Ovoce a zelenina	100 až 200	60	50 až 200	60
Dětská výživa, polévky a omáčky	100 až 400	60	50 až 150	60
Sýr a ořechy			50 až 100	60
Těsto	100 až 500	60		
Protřepávané a mixované nápoje	100 až 1000	60		

Ingredience	Šlehané množství (g)	Čas zpracování (s)	Filtrované množství (g)	Čas zpracování (s)
Krém	250	90		
Vaječný bílek	4 vejce	120		
Ovoce			200	90
Šťávy (např. rajčatová)			200	90

Pokud byste potřebovalí další informace nebo měli jakýkoli problém, přečtěte si letáček s celosvětovou zárukou.

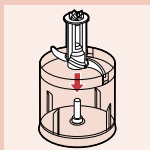
Fontos



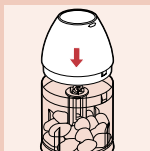
- ▶ A készüléket csak háztartási használatra tervezték.
- ▶ A készüléket megfelelően szerelje össze, mielőtt a fali konnektorhoz csatlakoztatja.
- ▶ Használat után, vagy a rúdmixer lecsavarása előtt rögtön húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- ▶ Ne érintse meg az ÉLES vágókéseket, különösen, ha a készülék a hálózathoz csatlakozik.
- ▶ Soha ne merítse a motoregységet vízbe.
- ▶ Tartsa távol a készüléket gyermekektől.
- ▶ Ne lépje túl a táblázatban megadott mennyiséget és elkészítési időt.
- ▶ Ha a csatlakozó vezeték meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében a javítást csak Philips szakszerviz vagy Philips felhatalmazással rendelkező szakember végezheti el.
- ▶ Ha a vágókések megakadtak, **HÚZZA KI A HÁLÓZATI CSATLAKOZÓ DUGÓT A KONNEKTORBÓL**, mielőtt a vágókések mozgását akadályozó hozzávalókat kivenné a készülékből.
- ▶ Darabolás vagy pürésítés előtt a forró hozzávalókat hagyja lehűlni a munkaedényben (maximális hőmérséklet 80°C/175°F).
- ▶ Zajszint: Lc= 87 dB [A].

A készülék használata

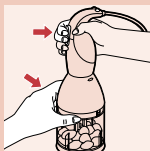
Daraboló (HRI351, HRI354 típus)



- D A daraboló tartozékot dió, hús, hagyma, keménysajtok, szárított gyümölcsök, csokoládé, fokhagyma, fűszerek, száraz kenyér darabolására használhatja.



- I Ha a hozzávalók a daraboló munkaedénybe ragadnak, öntsön hozzá némi folyadékot vagy kenőlapáttal távolítsa el őket.



- D Győződjön meg róla, hogy a csatlakozó részt megfelelően rögzítette-e a daraboló munkaedényre.

- 2 A nagy hozzávalókat feldolgozás előtt vágja fel kb. 2 cm-es kockákra.

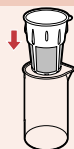
Rúdmixer

A rúdmixert a következőkre használhatja:

- Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, mixelt italok, italkeverékek keverésére.
- Keverje össze a puha hozzávalókat, pl.: tojásokat, lisztet és vaját a tésztához vagy a majonézhez.
- Ftt hozzávalók, pl. bébiételek pürésítésére.



- I A késegséget teljesen merítse a hozzávalókba.



2 Kapcsolja be a készüléket és turmixolja össze a hozzávalókat a készülék lassú fel, le és körkörös moztásával.

3 A különösen finom szószok vagy gyümölcslevek elkészítéséhez használhatja a szűrő tartozékot.

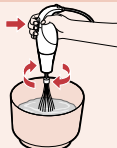
Habverő (csak a HR I 354 típusnál)



► A habverő tartozékot tejszín, tojásfehérje, desszertek stb. feleréséhez használhatja.



1 A megfelelő eredmény érdekében nagyobb munkatálat használjon.



2 A kifröccsenés megakadályozása érdekében tegye a habverőt a munkaedénybe, kapcsolja be a készüléket és a készülék lassú körkörös moztásával verje fel a hozzávalókat.

Tisztítás

- 1** A munkaedényt, a fedőt, a szűrőt, a daraboló munkaedényt, a vágóegységet és a habverőt mosogatógépben vagy meleg mosogatószeres vízben mosogassa el.

Tisztítás előtt vegye ki a gumigyűrűt a daraboló tartozékból.

- 2** A vágóegység és a rúdmixer habverőjének tisztításához merítse a vágóegységet és a habverőt meleg mosogatószeres vízbe, és kapcsolja be a készüléket.

- 3** Nedves törlőruhával törölje le a motoregységet, a vágóegység (HRI 351 & I 354) és a habverő egység csatlakozóját (HRI 354). Ezeket a részeket ne merítse vízbe.

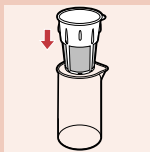
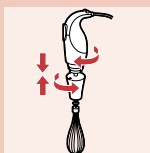
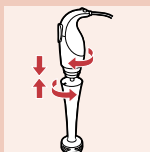
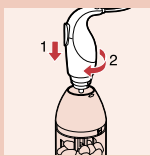
Mennyiség és elkészítési idő

Hozzávalók	Mennyiség a rúdmixerhez (g)	Idő (másodperc)	Mennyiség a daraboláshoz (g)	Idő (másodperc)
Hagyma és tojás			50-100	10
Hús és hal			50-150	30
F szerek			10-20	20
Gyümölcsök és zöldségek	100-200	60	50-200	60
Bébiétel, levesek és mártások	100-400	60	50-150	60
Sajt és dió			50-100	60
Tészták	100-500	60		
Mixelt italok és italkeverékek	100-1000	60		

Hozzávalók	Mennyiség a habveréshez (g)	Idő (másodperc)	Szűrő mennyiség (g)	Idő (másodperc)
Tejszín	250	90		
Tojásfehérje	4 tojás	120		
Gyümölcsök			200	90
Gyümölcslevek (pl.: paradicsomlé)			200	90

Javítás, felvilágosítás vagy probléma esetén nézze meg a világméret garancialevelet.

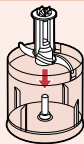
Dôležité upozornenie



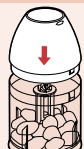
- D Tento prístroj je určený len na domáce použitie.
 - D Prístroj pred zapojením do el. siete riadne zložte.
 - D Prístroj ihneď po použití odpojte z el. siete, tzn. pred odmontovaním ponornej tyče.
 - D Vyvarujte sa dotyku **OSTRÝCH** nožov, najmä keď je prístroj pripojený do el. siete.
 - D Motorovú jednotku nikdy neponorte do vody.
 - D Prístroj majte mimo dosahu detí.
-
- D Neprekročte stanovené množstvá a dobu prípravy uvedenú v tabuľke.
 - D Ak je poškodený kábel, musí ho vymeniť kvalifikovaný personál spoločnosti Philips, alebo servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
 - D Ak sa Vám nože zablokujú, najprv **ODPOJTE PRÍSTROJ ZO SIETE** a až potom dávajte dole suroviny, ktoré blokujú nože.
 - D Horúce suroviny nechajte pred ich sekaním, alebo vyliatím do odmerky vychladiť (max. teplota 80°C/175°F).
 - D Úroveň hluku: Lc= 87 dB [A].

Použitie prístroja

Nôž na sekacie (typ HRI351, HRI354)

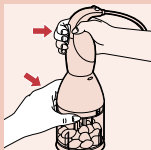


- ▶ Nôž na sekacie môžete použiť na sekacie surovín akými sú orechy, mäso, cibuľa, tvrdý syr, sušené ovocie, čokoláda, cesnak, bylinky, suchý chlieb atď.



- 1 Ak sa Vám prilepia suroviny na nádobu steny noža na sekacie, uvoľníte ich pridaním tekutiny alebo pomocou stierky.

- ▶ Dbajte, aby bola spájacia jednotka riadne nasadená na nádobu noža na sekacie.



- 2 Veľké kusy surovín nakrájajte pred ich spracovaním na pribl. 2 cm kúsky.

Ponorný mixér

ponorný mixér je určený na:

- Miešanie tekutín, napr. mliečnych výrobkov, omáčiek, ovocných štiav, polievok, miešaných nápojov, koktailov.
- Miešanie mäkkých surovín, napr. vajcia, múka a maslo na prípravu napr. cesta, majonézy.
- Paširovanie varených surovín, napr. na prípravu detskej výživy.



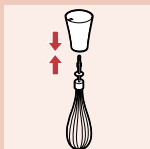
- 1 Nože ponorte celé do pripravených surovín.



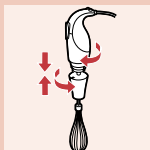
2 Zapnite prístroj a suroviny miešajte kruživým pohybom prístroja smerom hore a dole.

3 Na dosiahnutie najemno prepasírovanej omáčky alebo džúsu môžete použiť priložený filter.

Šľahač (len typ HRI354)



► Šľahač môžete použiť na šľahanie šľahačky, bielkov, dezertov, atď.



1 Aby ste docielili čo najkvalitnejšie našľahanie, používajte širšiu misu.



2 Vyšplechovaniu sa vyhnete tak, že šľahač ponoríte do misy, zapnete prístroj a suroviny budete šľahať miernym krúživým pohybom prístroja.

Cistenie

- 1** Umyte odmerku, veko, filter, nádobu na sekanie, nožovú jednotku a šľahaciu metličku v umývačke riadu alebo v teplej saponátovej vode.

Doporučujeme Vám, pred čistením dať dole gumenný kruh z noža na sekanie.

- 2** Nožovú jednotku a šľahaciu metličku ponorného mixéra môžete umyť aj ponorením nožov, či šľahacej metličky do teplej saponátovej vody a ponechaním prístroja na chvíľu v chode.

- 3** Utrite motorovú jednotku, spájaciu jednotku krájača (HR1351 a 1354) a spájaciu jednotku šľahača (HR1354) s navlhčenou utierkou. Tieto časti neponárajte do vody!

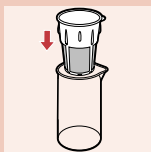
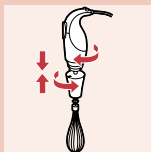
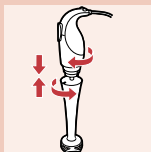
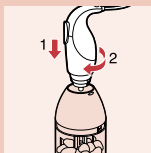
Množstvá a čas prípravyhria

Suroviny	Množstvo pre ponorný mixér (g)	Čas (sek.)	Množstvo pre sekací nôž (g)	Čas (sek.)
Cibuľa a vajcia			50-100	10
Mäso a ryby			50-150	30
Bylinky			10-20	20
Ovocie a zelenina	100-200	60	50-200	60
Detská výživa, polievky a omáčky	100-400	60	50-150	60
Syry a orechy			50-100	60
Cestá	100-500	60		
Koktaily a miešané nápoje	100-1000	60		

Suroviny	Množstvá pre šľahač (g)	Čas (sek.)	Množstvá pre filter (g)	Čas (sek.)
Šľahačka	250	90		
Bielka	4 vajcia	120		
Ovocie			200	90
Šťava (napr. paradajková šťava)			200	90

Ak potrebujete opravu, alebo informácie, či máte nejaký problém, prosíme Vás, aby ste sa riadili celosvetovým záručným listom.

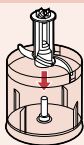
Увага



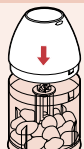
- ▶ Цей прилад призначений виключно для побутового використання.
- ▶ Перед тим, як ввімкнути прилад у розетку, зберіть його належним чином.
- ▶ Відразу ж після використання, тобто перед тим, як відгвинтити лопатки, вимкніть прилад з розетки.
- ▶ Не торкайтеся ГОСТРИХ лез, особливо якщо прилад ввімкнутий у розетку.
- ▶ Ні у якому разі не занурюйте у воду відсік з двигуном.
- ▶ Тримайте прилад поза межами досяжності дітей.
- ▶ Не перевищуйте кількості інгредієнтів та час приготування, які наведено в таблиці.
- ▶ Якщо шнур для з'єднання з електричною мережею пошкоджений, його можна замінити в сервісному центрі Philips або кваліфікованою людиною для запобігання виникнення пожежі.
- ▶ Якщо леза зупинилися, то перед тим, як вилучити інгредієнти, що блокували леза, **ВИМКНІТЬ ПРИЛАД**.
- ▶ Перед тим, як подрібнити інгредієнти або залити інгредієнти у прилад, якщо вони гарячі, дайте їм охолонути (максимальна температура 80°C/175°F).
- ▶ Рівень шуму: Lc= 87 dB [A].

Експлуатація приладу

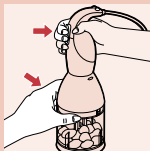
Подрібнювач (тільки у моделях HR1351 і HR1354).



- ▶ Насадка подрібнювача може використовуватися для подрібнення таких інгредієнтів, як горіхи, м'ясо, цибуля, твердий сир, сухофрукти, шоколад, часник, трави, сухарі і т.і.



- ▶ **1** Якщо інгредієнти прилипають до стінок чашки подрібнювача, зніміть їх шляхом додавання рідини, або скористайтесь шпателем.



- ▶ Переверте, щоб до чашки подрібнювача був належним чином приєднаний з'єднувальний пристрій.

- ▶ **2** Перед переробкою продуктів великих розмірів поріжте їх на шматочки з розміром приблизно 2 см / 1 дюйм.

Міксер з лопатками

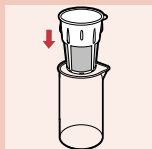
Міксер з лопатками призначений для:

- Змішування рідин, наприклад молокопродуктів, соусів, фруктових соків, супів, змішаних напоїв, молочних коктейлів.
- Змішування м'яких інгредієнтів, наприклад, яєць, борошна та масла, для приготування збитого тіста або майонезу.

- Доведення приготовлених інгредієнтів до однорідного стану, наприклад, для приготування дитячого харчування.



1 Занурте захисний пристрій для лез цілком в інгредієнти.



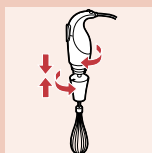
2 Ввімкніть прилад і перемішайте інгредієнти, м'яко рухаючи прилад вгору - вниз та круговими рухами.

3 Для того, щоб краще змішувати соуси або соки, використовуйте фільтр.

Збивалка (тільки у моделі HR1354)



► Збивалкою ви можете скористатися для збивання вершків, білків з яєць, десертів і т.і.



1 Для одержання гарних результатів збивання просимо використовувати більшу чашу.



2 Щоб уникнути розливання інгредієнтів, вставте збивалку у чашу, ввімкніть прилад, збивайте інгредієнти і робіть приладом плавні кругові рухи.

Чистка приладу

- 1** Помийте у посудомийній машині або у теплій мильній воді резервуар, кришку, фільтр, чашку подрібнювача, пристрій з лезами і збивалку.

Перед миттям приладу рекомендується зняти з нього резинове кільце.

- 2** Пристрій з лезами і збивалку міксера з лопатками можна крім того помити шляхом занурення запобіжного пристрою на лезах або збивалки у теплу, мильну воду, після чого прилад слід ввімкнути і дати деякий час попрацювати.

- 3** Витирайте вузол двигуну, з'єднуючий вузол м'ясорубки (HR1351 & 1354) та з'єднуючий вузол збивачки (HR1354) вологою ганчіркою. Не занурюйте ці частини у воду!

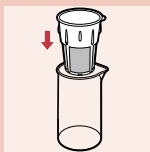
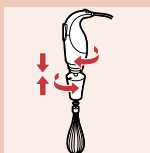
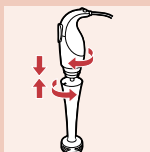
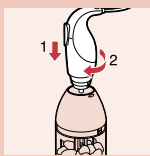
Кількості і час приготування

Інгредієнти	Кількість матеріалу для завантаження у змішувач (грамів)	Час (секунда)	Кількість матеріалу для завантаження у подрібнювач (грамів)	Час (секунда)
Цибуля і яйця			50-100	10
М'ясо і риба			50-150	30
Трави			10-20	20
Фрукти і овочі	100-200	60	50-200	60
Дитяче харчування, супи і соуси	100-400	60	50-150	60
Сир і горіхи			50-100	60
Рідке тісто	100-500	60		
Молочні коктейлі і змішані напої	100-1000	60		

Інгредієнти	Кількість матеріалу для завантаження у збивалку (грамів)	Час (секунда)	Кількість пропускання фільтру (г)	Час (секунда)
Вершки	250	90		
Білки з яєць	4 яйця	120		
Фрукти			200	90
Соки (наприклад, томатний сік)			200	90

Якщо у вас виникне потреба в обслуговуванні, додатковій інформації, або якщо у вас з'являться будь-які проблеми, просимо звернутися за консультацією за телефоном, наведеним у гарантійному талоні.

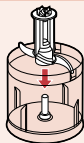
Važno



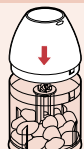
- ▶ Ovaj aparat je namijenjen isključivo uporabi u kućanstvu.
 - ▶ Prije priključenja u zidnu utičnicu sastavite aparat ispravno.
 - ▶ Isključite aparat iz napajanja odmah nakon uporabe ili prije rastavljanja.
 - ▶ Ne dodirujte OŠTRE noževe, posebno kad je aparat priključen na napajanje.
 - ▶ Nikada ne uranjajte motornu jedinicu u vodu.
 - ▶ Držite mješalicu dalje od dohvata djece.
-
- ▶ Ne prekoračujte količine i vrijeme pripreme navedene u tablici.
 - ▶ Ako se mrežni kabel ošteti, mora se zamijeniti u ovlaštenom Philips servisu kako bi izbjegli potencijalno opasne situacije.
 - ▶ Ako se noževi zaglave, **ISKLJUČITE MJEŠALICU IZ NAPAJANJA** prije uklanjanja sastojaka koji blokiraju noževe.
 - ▶ Prije sjeckanja ili ulijevanja vrućih sastojaka u posudu, pustite ih da se ohlade (maks. temperatura 80°C/175°F).
 - ▶ Razina buke: Lc= 87 dB [A].

Uporaba aparata

Sjeckalica (tip HRI351, HRI354)

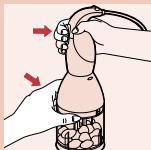


- ▶ Ovaj dodatak možete koristiti za sjeckanje sastojaka poput lješnjaka, mesa, luka, tvrdog sira, sušenog voća, čokolade, češnjaka, začina, sušenog kruha, itd.



- 1 Ako se sastojci zalijepe na stijenku posude sjeckalice, odvojite ih dodavanjem tekućine ili pomoću lopatice.

- ▶ Jedinica za sastavljanje mora biti ispravno stavljena na posudu sjeckalice.



- 2 Prije obrade, velike sastojke narežite na komade veličine približno 2 cm.

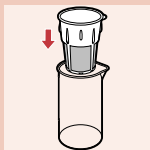
Štapićasta mješalica

Štapićasta mješalica je namijenjena:

- Miješanju tekućina, primjerice mliječnih proizvoda, umaka, voćnih sokova, juha, miješanih pića, frapea.
- Miješanju mekih sastojaka, primjerice jaja, brašna i maslaca za izradu tijesta za palačinke i majoneze.
- Miješanje kuhanih sastojaka, primjerice za dječju hranu.



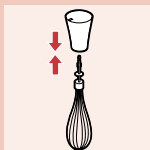
1 Uronite vodilicu noža u potpunosti u sastojke.



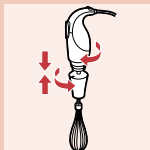
2 Uključite aparat i miješajte sastojke polagano pomičući mješalicu gore-dolje i kružno.

3 Možete koristiti filter za fino miješanje umaka ili sokova.

Mlatilica



► Ovaj nastavak služi tučenju vrhnja, bjelanjka, deserata, itd.



1 Za postizanje boljih rezultata, koristite širu posudu.



2 Kako bi izbjegli prskanje, uronite mlatilicu u posudu, uključite aparat i miješajte sastojke laganim kružnim pokretima.

Čišćenje

- 1** Perite posudu, pokrov, filter, sjeckalicu, reznu jedinicu i mlatilicu u perilici posuđa ili toploj vodi sa sredstvom za čišćenje. Savjetujemo da prije čišćenja skinete gumeni prsten sa sjeckalice.
- 2** Rezna jedinica i mlatilica mogu se oprati i tako da ih uronite u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje i ostavite aparat raditi neko vrijeme.
- 3** Motornu jedinicu, spojnu jedinicu sjeckalice (HR1351 i 1354) i spojnu jedinicu mlatilice (HR1354) brišite vlažnom krpom. Ne uranjajte ove dijelove u vodu!

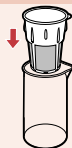
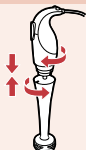
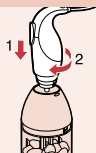
Količine i vrijeme pripreme

Sastojci	Količina za mješalicu (g)	Vrijeme (sek)	Količina za sjeckalicu (g)	Vrijeme (sek)
Luk i jaja			50-100	10
Meso i riba			50- 150	30
Začini			10- 20	20
Voće i povrće	100- 200	60	50- 200	60
Dječja hrana, juhe i umaci	100-400	60	50- 150	60
Sir i lješnjaci			50-100	60
Tijesta za palačinke	100-500	60		
Frapei i miješana pića	100- 1000	60		

Sastojci	Količina za mlatilicu (g)	Vrijeme (sek)	Količina za filter (g)	Vrijeme (sek)
Vrhnje	250	90		
Bjelanjci	4 jaja	120		
Voće			200	90
Sokovi (primjerice, sok od rajčice)			200	90

Zatreba li Vam servis ili informacija, te naiüete li na problem, molimo, pogledajte priloženi jamstveni list.

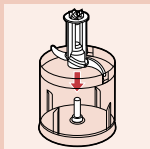
Pange tähele



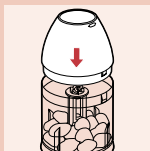
- ▶ Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodus majapidamises.
 - ▶ Enne pistiku pistikupesasse panemist monteeri seade kokku.
 - ▶ Pärast seadme kasutamist eemaldage pistik pistikupesast, enne sulguri eemaldamist.
 - ▶ Ärge katsuge teravaid löiketeri, eriti kui seade on sisse lülitatud.
 - ▶ Ärge kastke kunagi mootoriosa vette.
 - ▶ Ärge lubage lastel seadet kasutada.
-
- ▶ Ärge ületage tabelis antud maksimaalkoguseid ega aegu.
 - ▶ Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see uue vastu vahetada Philipsi, Philipsi volitatud hooldekeskuses või lihtsalt vastavalt kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohtlikke olukordi.
 - ▶ Kui toiduained jäävad tiiviknoa külge kinni, siis **LÜLITAGE SEADEVÄLJA**, enne kui hakkate eemaldama toiduaineid, mis takistavad tiiviknoa tööd.
 - ▶ Laske tulistel toiduainetel jahtuda enne peenestamist või nõusse panemist (maksimaalne temperatuur 80°C/175°F).
 - ▶ Müra tase: Lc = 87 dB [A].

Seadme kasutamine

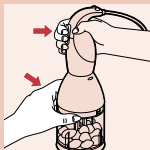
Hakkimisnuga (mudel HRI351, HRI354)



- D Hakkimisnuga kasutage pähklite, liha, sibula, kõva juustu, kuivatatud puuviljade, šokolaadi, küüslaugu, maitseainete, kuiva saia jms. purustamiseks.



- 1 Kui toiduained kleepuvad hakkimisnoa või nõu seinte külge, lisage vedelikku või puhastage kaabitsaga.



- D Kontrollige, et ühendajad oleksid kinnitatud nõu külge.

- 2 Tükeldage suured tükid umbes 2cm/1 toll suurusteks.

Kannmikser

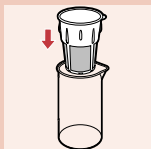
Kannmikser on mõeldud:

- Vedelike segamine, näiteks piimatoodete, kastmete, mahlade, puuviljade, supptide, segatud jookide, kokteilide segamine.
- Pehmeate koostisosade segamine, nagu näiteks munad, jahu ja või, majoneesi ja või valmistamine.
- Keedetud koostisosade püreestamine, näiteks imikutoidud.



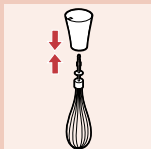
1 Pange tiiviknoa kaitse üleni koostisosadesse.

2 Lülitage seade sisse ja segage toiduaineid, liigutades seadet aeglaselt üles-alla ning ringselt.

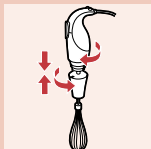


3 Kasutage filtri lisaosi põhjalikult peenestatud kastmete või mahlade valmistamiseks.

Vahustaja (ainult mudel HR1354)



► Vahustajat võib kasutada vahukoore, munavalge, magustoitude jne. vahustamiseks.



1 Paremate tulemuste saavutamiseks kasutage suuremat nõud.



2 Pritsmete vältimiseks pange vahustaja nõusse, lülitage seade sisse ja vahustage aineid, seadet aeglaselt ringikujuliselt liigutades.

Puhastamine

- 1** Peske nõud, kaant, filtrit, hakkimisnõud, tiiviknuga ja vahustajat nõudepesumasinas või pesuvahendilahuses.

Enne pesemist eemaldage kummist ring hakkimisnoalt.

- 2** Tiiviknoa osi ja kannmikseri vahustajat võib pesta ka nii:pange tiiviknoa kaitse ja vahustaja sooja pesuvahendilahusesse ja laske seadmel mõne aja töötada.

- 3** Puhastage mootoriosa, hakkimistera ühendajat (HR I 35 I & I 354) ja vahustaja ühendajat (HR I 354) niiske lapiga. Ärge kastke neid osi vette!

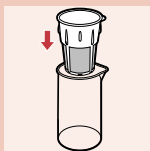
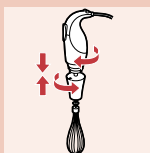
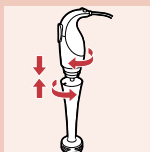
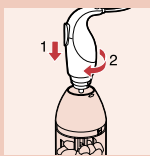
Koguste ja valmistamise tabel

Toiduained	Kogus kannmikseris(g)	Aeg(sek.)	Kogus hakkijas(g)	Aeg(sek.)
Sibulad&munad			50-100	10
Liha&kala			50-150	30
Maitseroheline			10-20	20
Puuviljad&kõõgiviljad	100-200	60	50-200	60
Imikutoit,supid &kastmed	100-400	60	50-150	60
Juust&pähklid			50-100	60
Tainad	100-500	60		
Kokteilid&segatud joogid	100-1000	60		

Toiduained	Kogus vahustajas(g)	Aeg(sek.)	Kogus filtris (g)	Aeg(sek.)
Vahukoor	250	90		
Munavalged	4 muna	120		
Puuvili			200	90
Mahlad (näit. tomatimahl)			200	90

Infot toote, selle hoolduse ja paranduse kohta saate, kui helistate garantiikaardil antud Philipsi volitatud parandustöökoja telefoninumbri.

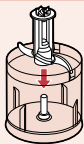
Svarīgi



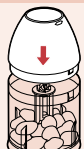
- ▶ Ierīce ir paredzēta lietošanai mājturībā.
- ▶ Pirms iespraust ierīces elektrības vada kontaktdakšu elektrības tīkla kontaktligzdā, pareizi salieciet ierīci.
- ▶ Pēc ierīces lietošanas, t. i. pirms tās izjaukšanas, izvelciet elektrības vada kontaktdakšu no elektrības tīkla kontaktligzdas.
- ▶ Nepieskarieties asmeņiem, rīkojieties īpaši uzmanīgi, kad ierīce ir ieslēgta.
- ▶ Nekad nemērciet ūdenī motora nodalījumu.
- ▶ Raugieties, lai ierīce nebūtu pieejama bērniem.
- ▶ Nepārsniedziet tabulā norādīto produkta apstrādes ilgumu un daudzumu.
- ▶ Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips autorizēta servisa darbnīcā, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- ▶ Ja produkti kavē asmeņu griešanos, **ATVIENOJIET IERĪCI NO ELEKTRĪBAS TĪKLA** pirms asmeņu tīrīšanas.
- ▶ Pirms produktu ievietošanas traukā vai apstrādes ļaujiet tiem atdzist (maksimālā pieļaujamā produktu temperatūra ir 80°C/175°F).
- ▶ Triukšmo līgvis: Lc= 87 dB [A].

Ierīces lietošana

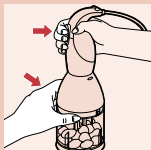
Kapātājs (modeļiem HRI351 un HRI354)



- ▶ Kapātājs ir paredzēts riekstu, gaļas, sīpolu, siera, žāvētu augļu, šokolādes, ķiploku, garšaugu, sausiņus u. c. produktu sasmalcināšanai.



- 1 Ja produkti ir pielipuši trauka sienām, pielejiet šķidrumu vai lietojiet lāpstiņu.
- ▶ Pārlicinieties, ka savienojums ir pilnīgi ievietots kapātāja produktu apstrādes traukā.



- 2 Pirms apstrādes sadaliet produktus apmēram 2 cm lielos gabaliņos.

Mikseris

Mikseris ir paredzēts:

- Šķidrumu maisīšanai, piemēram, piena produktu, mērču, augu sulu, zupu, kokteiļu un jaukšanai un kulšanai.
- Mīkstu produktu, piemēram, olu, miltu un sviesta jaukšanai, lai pagatavotu, piemēram, mīklu un majonēzi.
- Termiski apstrādātu produktu smalcināšanai, piemēram, bērnu pārtikas pagatavošanai.



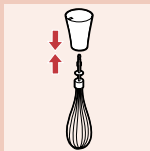
1 Ierīces asmeņu vairogu ievietojiet apstrādājamajos produktos pilnībā.



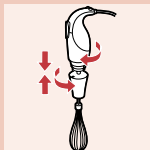
2 Ieslēdziet ierīci un jauciet produktus, ierīci lēni pārvietojot traukā uz augšu un uz leju, kā arī pa apli.

3 Lietojiet filtru, lai iegūtu pamatīgi sajauktas mērces vai sulas.

Putotājs (tikai modelim HR I 354)



Putotājs ir paredzēts krēma, olu baltuma, saldo ēdienu utt. putošanai.



1 Lai produktus labi saputotu, lietojiet lielu, platu trauku.



2 Lai produkti putojot nešlakstītos, ievietojiet putotāju traukā, ieslēdziet ierīci un lēni virziet to pa apli.

Tīrīšana

- 1** Trauku, vāku, filtru, kapātāja trauku, asmens daļu un putotāju var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā vai siltā ziepjūdenī.

Pirms mazgāšanas ir ieteicams no emt kapātāja gumijas gredzenu.

- 2** Asmeņu daļu un putotāju ir iespējams notīrīt arī iemērcot tos ziepjūdenī un kādu laiku darbinot.

- 3** Motora nodaļījumu, savienojumu un kapātāju (modeļiem HR1351 & 1354) un putotāja savienojumu (HR1354) slaukiet ar mitru drānu. Nemērciet šīs daļas ūdenī!

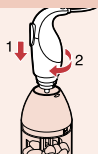
Produktu apstrādes ilgums un daudzums

Produkti	Mikseris Daudzums (g)	Apstrādes ilgums (sek)	Kapātājs Daudzums (g)	Apstrādes ilgums (sek)
Sīpoli un olas			50-100	10
Ga a un zivis			50-150	30
Garšaugi			10-20	20
Aug i un dārze i	100-200	60	50-200	60
Zīdai u ēdiens, zupas un mērces	100-400	60	50-150	60
Siers un rieksti			50-100	60
Mīklas	100-500	60		
Koktei i	100-1000	60		

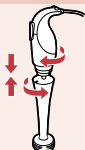
Produkti	Putotājs Daudzums (g)	Apstrādes ilgums (sek)	Filtrs Daudzums (g)	Apstrādes ilgums (sek)
Krēms	250	90		
Olas baltums	4 olas	120		
Aug i			200	90
Sulas (piemēram, tomātu sula)			200	90

Ja ir radušās problēmas vai nepieciešama palīdzība, izmantojiet garantijas kartē sniegto informāciju.

Svarbu žinoti



- ▶ Šis aparatas skirtas tik buitiniam naudojimui.
- ▶ Tiksliai sumontuokite aparatą, prieš įjungdami jį į elektros lizdą.
- ▶ Aparatą išjunkite iš elektros lizdo tuoj pat po panaudojimo, t.y. prieš nuimdami strypelį.



- ▶ Venkite liesti aštrius peiliukus, ypač kai aparatas įjungtas į elektros lizdą.
- ▶ Niekada neįmerkite variklio į vandenį.
- ▶ Neleiskite aparato imti vaikams.

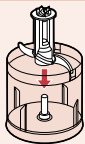


- ▶ Neviršykite produktų kiekio ir apdorojimo laiko, nurodyto lentelėje.
- ▶ Jei yra pažeistas laidas, vengiant rizikuoti, jis turi būti pakeistas Philips, autorizuotame Philips aptarnavimo centre arba kvalifikuotų asmenų.
- ▶ Jei peiliukai apsivelia, prieš nuimdami nuo jų produktus išjunkite aparatą iš elektros lizdo.
- ▶ Prieš kapodami ar sudėdami karštus produktus į menzurėlę, atvėsinkite juos (didžiausia temperatūra 80°C).
- ▶ Triukšmo lygis: Lc= 87 dB [A].



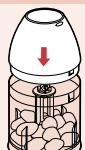
Naudojantis aparatu

Kapotuvas (HRI 351, HRI 354 modeliai)

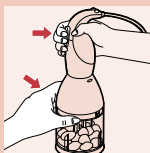


- ▶ Kapotuvus skirtas riešutų, mėsos, svogūnų, kieto sūrio, džiovintų vaisių, šokolado, česnakų, prieskonių, džiovintos duonos kapojimui.

- 1 Jei produktai prikimba prie kapotuvo menzūrėlės sienelių, nuimkite juos, užpildami skysčio arba nubraukite mentele.



- ▶ Patikrinkite, ar mova tiksliai uždėta ant kapotuvo menzūrėlės.

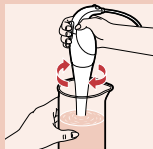


- 2 Prieš apdorojimą didelius gabalus susmulkinkite į 2cm dydžio gabalėlius.

Maišytuvas

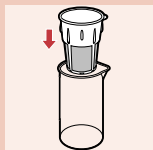
Maišytuvas skirtas :

- Skysčių maišymui, t.y. pieno produktams, padažams, vaisių sultims, sriuboms, kokteiliams.
- Minkštų produktų, pvz. kiaušinių, miltų, sviesto, maišymui; plaktos tešlos ir majonezo gamybai.
- Virtų produktų (kūdikių maistelio) trynimui.



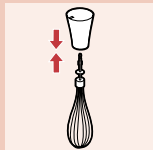
1 Išorinį peiliuką pilnai įleiskite į produktus.

2 Įjunkite aparatą ir maišykite produktus, lėtai judindami aparatą į viršų ir į apačią bei apskritimais.

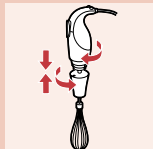


3 Naudodami filtrą, padažus ar sultis išmaišysite geriau.

Plaktuvas (tik HR1354 modelyje)



► Plaktuvą galite naudoti grietinėlės, kiaušinių baltymų, desertų išplakimui.



1 Norėdami geriau išplakti, naudokite platesnį indą.



2 Įstatykite plaktuvą į indą, įjunkite aparatą ir plakite produktus, lėtai sukdami apskritimais. Taip jie neišsitaškys.

Valymas

- 1** Menzūrėlę, dangtį, kapotuvo menzūrėlę, peiliukus ir plaktuvą išplaukite indų plovikliu arba šiltu muiluotu vandeniu. Prieš valymą rekomenduojame nuo kapotuvo nuimti guminį žiedą.
- 2** Peiliukus ir plaktuvą taip pat galima išvalyti, įmerkdami peiliukus ar plaktuvą į šiltą muiluotą vandenį ir kuriam laikui įjungdami aparatą.
- 3** Variklį, sukabinantį kapotuvo įtaisą (HR1351 ir 1354) ir sukabinantį plaktuvo įtaisą (HR1354) nuvalykite drėgna skepetėle. Neįmerkite šių dalių į vandenį!

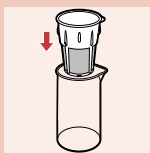
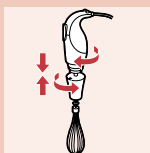
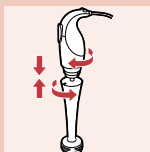
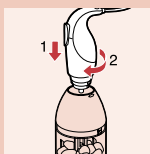
Produktų kiekis ir paruošimo laikas

Produktai	Kiekis maišytuve (g)	Laikas (sek.)	Kiekis kapotuve (g)	Laikas (sek.)
Svogūnai ir kiaušiniai			50 - 100	10
M sa ir žuvis			50 - 150	30
Žalumynai			10 - 20	20
Vaisiai ir daržovės	100 - 200	60	50 - 200	60
Kūdikių maistelis, sriubos ir padažai	100 - 400	60	50 - 150	60
Sūris ir riešutai			50 - 100	60
Pyragaičių tešla	100 - 500	60		
Kokteiliai	10 - 1000	60		

Produktai	Kiekis plaktuve (g)	Laikas (sek.)	Kiekis filtre (g)	Laikas (sek.)
Grietin I	250	90		
Kiaušinių baltymai	4 kiaušiniai	120		
Vaisiai			200	90
Sultys (pvz. pomidorų sultys)			200	90

Jei jums reikalingas aptarnavimas ar informacija, jei turite problemų, prašome perskaityti visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuką.

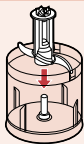
Pomembno



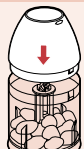
- ▶ Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- ▶ Preden aparat priključite na električno omrežje, ga morate pravilno sestaviti.
- ▶ Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja, torej še preden odvijete palični del.
- ▶ Ne dotikajte se ostrih rezil, zlasti takrat, ko je aparat priključen na omrežje.
- ▶ Nikoli ne potaplajte pogonske enote z motorjem v vodo.
- ▶ Aparat hranite izven dosega otrok.
- ▶ Ne prekoračite v tabeli navedenih količin in obdelovalnega časa.
- ▶ Če je omrežni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le Philips, s strani Philipsa pooblaščen servisni center ali primerno kvalificirana oseba, da se izognete nevarnosti.
- ▶ Če se rezila zataknejo, **APARAT IZKLJUČITE** iz električnega omrežja. Šele nato odstranite oviro, ki je zablokirala rezila.
- ▶ Vroča živila oz. sestavine naj se ohladijo (maksimalna temperatura naj bo 80°C). Šele nato jih sesekljajte ali izlijte v posodo.
- ▶ Stopnja hrupa: Lc= 87 dB [A].

Uporaba aparata

Sekljalnik (modela HRI351 in HRI354)

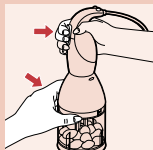


- ▮ Sekljalni nastavek se lahko uporabi za seklanje sestavin kot so npr., orehi, meso, čebula, trdi sir, posušeno sadje, čokolada, česen, zelenjava, suh kruh in podobno.



- 1** Če se sestavine prilepijo na stene sekljalne posode, dodajte nekaj vode ali pa jih postrgajte z lopatico.

- ▮ Pazite, da boste sklopno enoto pravilno nataknili na sekljalno posodo.



- 2** Večje kose pred obdelavo razrežite na manjše kose, veličine približno 2 cm.

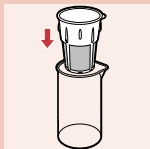
Palični mešalnik

Palični mešalnik je namenjen za:

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



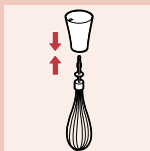
- 1** Ogrodje rezil pogreznite do konca v sestavine.



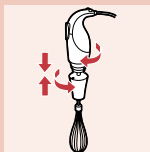
2 Vklonite aparat in s počasnimi gibi aparata navzgor in navzdol ter v krogih premešajte sestavine.

3 Z uporabo filtra lahko naredite izredno fino mlete omake ali sokove.

Stepalna metlica (samo pri modelu HRI354)



► Ta nastavek lahko uporabite za stepanje smetane, beljaka, desertov in podobnega.



1 Za boljši učinek uporabite širšo posodo.



2 Da se izognete škropljenju sestavin, pogreznite metlico v sestavine, vklonite aparat in jih stepajte s počasnimi krožnimi gibi aparata.

Čiščenje

- 1** Posodo, pokrov, filter, sekljalno posodo, rezilno enoto in stepalno metlico operite v pomivalnem stroju ali v topli, milnati vodi. Priporočamo vam, da pred čiščenjem odstranite gumijasti obroček iz sekljalnika.
- 2** Rezilno enoto in stepalno metlico lahko prav tako operete v topli, milnati vodi, tako da ogrodje rezilne enote ali metlico potopite v vodo in vklopite aparat. Pustite, da aparat nekaj časa deluje.
- 3** Z vlažno krpo obrišite motorno enoto, sklopko sekljalnika (HR I 351 & I 354) in sklopko stepalnika (HR I 354). Teh delov ne potaplajte v vodo!

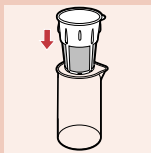
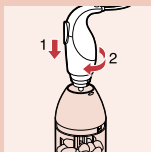
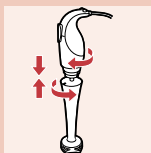
Količine in čas priprave

Sestavine	Količine za palični mešalnik (g)	Čas (sek.)	Količine za sekljalnik (g)	Čas (sek.)
Čebula in jajce			50-100	10
Meso in ribe			50-150	30
Zelišča			10-20	20
Sadje in zelenjava	100 - 200	60	50-200	60
Otroška hrana, juhe in omake	100-400	60	50-150	60
Sir in oreščki			50-100	60
Testo	100-500	60		
Osvežilni napitki	100-1000	60		

Sestavine	Količine za metlico (g)	Čas (sek.)	Količine za filter (g)	Čas (sek.)
Smetana	250	90		
Jajčni beljak	4 jajca	120		
Sadje			200	90
Sokovi (npr. paradižnikov sok)			200	90

Za nasvet ali v primeru težav z delovanjem aparata, se obrnite na naslove navedene na garancijskem listu.

Важно



- ▶ Този уред е предназначен само за битова употреба.
- ▶ Сглобете внимателно уреда, преди да включвате щепсела в мрежов контакт.
- ▶ Изваждайте щепсела на уреда от контакта веднага след употреба, т.е. преди да отвинтите тръбата.
- ▶ Внимавайте да не допирате **ОСТРИТЕ** ножове, особено когато уредът е включен в контакта.
- ▶ Никога не потапяйте задвижващия блок във вода.
- ▶ Пазете уреда от достъпа на деца.
- ▶ Не превишавайте количествата и времената за приготвяне, посочени в таблицата.
- ▶ Ако захранващият кабел на този уред е повреден, трябва да бъде сменен от Philips или упълномощен сервизен център на Philips, тъй като са необходими специални инструменти и/или части.
- ▶ Ако ножовете заседнат, **ИЗКЛЮЧЕТЕ УРЕДА ОТ КОНТАКТА**, преди да отстранявате продуктите, които са блокирали ножовете.
- ▶ Оставете горещите продукти да изстинат, преди да ги кълцате или да ги изсипвате в мерната кана (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Ниво на шум: Lc= 87 dB [A].

Използване на уреда

Пасираща приставка

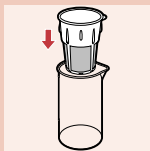
Пасиращата приставка е предназначена за:

- Разбъркване на течности, напр. млечни продукти, сосове, плодови сокове, супи, коктейли, шейкове.
- Разбиване на меки продукти, напр. смес за палачинки или майонеза.
- Направа на пюре от варени продукти, напр. за приготвяне на бебешки храни.



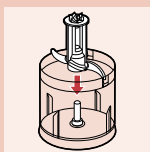
1 Потопете изцяло в продуктите предпазителя на ножа.

2 Включете уреда и бъркайте продуктите, като движите бавно уреда нагоре и надолу и на кръгове.

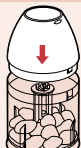


3 Вие може да използвате допълнителния аксесоар - филтър, за да направите по-фино пасиране на сосове или за бистри сокове без смески и пулпа.

Мини уред за рязане и пасиране (тип HR1351, HR1354)

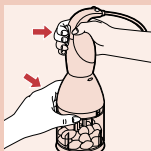


Кълцашката приставка може да се използва за смилане, накълцване или настъргване на продукти като ядки, месо, лук, твърдо сирене, сушени плодове, шоколад, чесън, растителни подправки, сухари и т.н.



- 1** Ако продуктите залепнат към стените на чашата за кълцане, отместете ги с добавяне на течност или с лопатка.

- ▶ Внимавайте съединителят да е закрепен добре към чашата за кълцане.



- 2** Нарязвайте едрите продукти на парчета от около 2 см (1 инч) преди обработване.

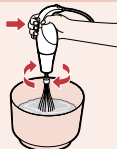
Бъркалка (тип HR1354само)



- ▶ Можете да използвате телената бъркалка за разбиване на сметана, белтъци, десерти и т.н.



- 1** За да постигнете добро разбиване, използвайте по-широка купа.



- 2** За да избегнете разплискване, потопете телената бъркалка в купата, включете уреда и разбивайте продуктите с бавно движение на уреда в кръгове.

Почистване

1 Измивайте мерната кана, капака, филтъра, чашата за кълцане, режещия блок и телената бъркалка в миялна машина или с топла сапунена вода.

Препоръчва се да махнете гумения пръстен от приставката за кълцане преди измиване.

2 Режещият блок и телената бъркалка на пасатора могат също така да се измиват, като се потопят предпазителя на ножа или бъркалката в топла сапунена вода и уредът се включи да поработи малко.

3 С влажна кърпа се почистват: Основното тяло (моторът) на уреда и неподвижната горна част на крайниците за рязане и пасиране (HR1351 & 1354), и този за бъркане (HR1354). Не мийте тези части с течаща вода!

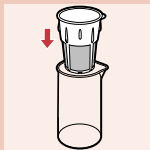
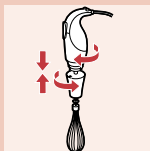
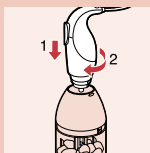
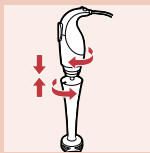
Количества и времена за приготвяне

Продукти	Вместимост на каната на шейкър (гр)	Време (сек)	Количество за кълцашката приставка (г)	Време (сек)
Лук и яйца			50-100	10
Месо и риба			50-150	30
Растителни подправки			10-20	20
Плодове и зеленчуци	100-200	60	50-200	60
Бebешки храни, супи и сосове	100-400	60	50-150	60
Сирене и ядки			50-100	60
Рядко тесто	100-500	60		
Шейкове и коктейли	100-1000	60		

Продукти	Количество за разбиване (г)	Време (сек)	Количество за филтъра (г)	Време (сек)
Сметана	250	90		
Белтъци	4 яйца	120		
Плодове			200	90
Сокове (вкл. И доматиен сок)			200	90

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблеми, вижте в международната гаранционна карта към кого да се обърнете.

Važno



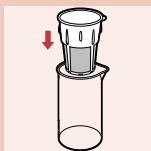
- ▶ Uređaj je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.
 - ▶ Pravilno montirajte uređaj pre nego što ga priključite na električnu mrežu.
 - ▶ Neposredno posle upotrebe, isključite uređaj iz električne mreže, npr. pre demontaže bara.
 - ▶ Izbegavajte dodir s OŠTRIM sečivima, posebno kada je uređaj priključen na električnu mrežu.
 - ▶ Nikad ne potapajte jedinicu motora u vodu.
 - ▶ Čuvajte uređaj izvan domašaja dece.
-
- ▶ Nemojte prekoračiti količine i vremena pripremanja koja su navedena u tablici.
 - ▶ Ukoliko je kabl za napajanje ovog uređaja oštećen, zamenu mora izvršiti Philips ili Philips-ov ovlašćeni servisni centar, jer zamena zahteva korišćenje specijalnih alata i/ili delova.
 - ▶ Ako se sečiva zaglave, ISKLJUČITE UREĐAJ IZ STRUJE pre nego što uklonite sastojke koji blokiraju sečiva.
 - ▶ Pustite vruće sastojke da se ohlade pre nego što ih iseckate ili sipate u čašu (maksimalna temperatura 80°C/175°F).
 - ▶ Nivo šuma: Lc= 87 dB [A].

Upotreba

Bar blender

Bar blender je namenjen:

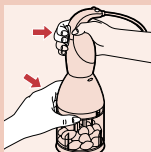
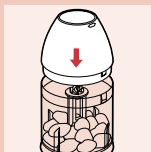
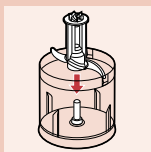
- Pravljenju tečnih namirnica kao što su mlečni proizvodi, voćni sokovi, supe, kokteli, šejkovi.



- Mućenju mekih sastojaka, npr. smesa za palačinke ili majonez
- Pravljenju pirea od kuvanih sastojaka, npr. za pravljenje hrane za bebe.

- 1** Štitnik sečiva gurnite potpuno u sastojke.
- 2** Uključite uređaj i mešajte sastojke pomerajući uređaj polako gore-dole i u krug.
- 3** Možete upotrebiti filter dodatak da biste dobili vrlo fino izblendirane sosove ili sokove.

Seckalica (tip HR I 35 I, HR I 354)



- ▶ Dodatak za seckanje se može upotrebljavati za seckanje sastojaka kao što su orasi, meso, crni luk, tvrdi sir, sušeno voće, čokolada, beli luk, zelen, suvi hleb itd.

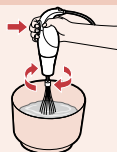
- 1** Ako se sastojci lepe za zid posude seckalice, skinite ih tako što ćete dodati malo tečnosti ili upotrebiti lopaticu.
- ▶ Vodite računa da je spojna jedinica propisno montirana na posudu seckalice.
- 2** Pre prerade, isecite velike sastojke u komade od približno 2 cm/1 inča.

Mutilica (samo tip HRI354)

- ▶ Možete koristiti dodatak za mućenje da biste umutili šlag, belanca, poslastice itd.



- 1** Da bi se postigli dobri rezultati mućenja, molimo vas da koristite širu posudu.



- 2** Da biste izbegli prskanje, stavite dodatak za mućenje u posudu, uključite uređaj i mutite sastojke tako što ćete uređaj polako pomerati u krug.

Čišćenje

- 1** Perite čašu, poklopac, filter, posudu seckalice, jedinicu sečiva i dodatak za mućenje u mašini za pranje sudova ili u toploj sapunastoj vodi.

Preporučujemo da se, pre čišćenja, sa seckalice skine gumeni prsten.

- 2** Jedinica sečiva i dodatak za mućenje bar blendera mogu da se čisti i tako što se štitnik sečiva ili dodatak za mućenje potopi u toplu sapunastu vodu i uređaj ostavi da radi neko vreme.

- 3** Obrišite motornu jedinicu, deo seckalice (HR1351 & HR1354) i deo mutilice (HR1354) koji se spajaju s motorom, vlažnom krpom. Ne potapajte ove delove u vodu!

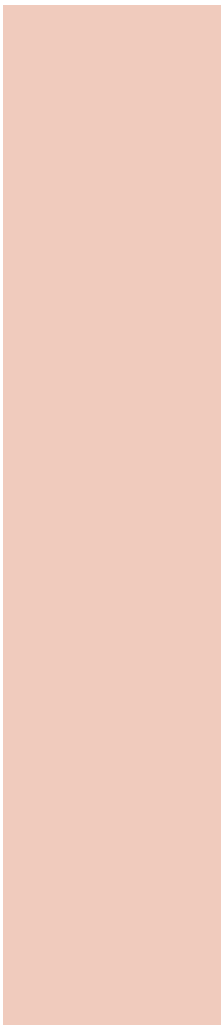
Količine i vremena pripremanja

Količine i vremena pripremanja

Sastojci	Količina za Bar Blender (g)	Vreme (sec.)	Količina za seckalicu (g)	Vreme (sec.)
Crni luk i jaja			50-100	10
Meso i riba			50-150	30
Zelen			10-20	20
Voće i povrće	100-200	60	50-200	60
Hrana za bebe, supe i prelive	100-400	60	50-150	60
Sir i orasi			50-100	60
Smese (za palačinke)	100-500	60		
Šejkovi i kokteli	100-1000	60		

Sastojci	Količina za dodatak za mućenje (g)	Vreme (sec.)	Količina za dodatak za filtriranje (g)	Vreme (sec.)
Šlag	250	90		
Belanca	4 jaja	120		
Voće			200	90
Sokovi (t.j. sok od paradajza)			200	90

Ako vam je potreban servis ili informacija ili ako imate problem, molimo vas da pogledate me unarodni garantni list.





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 92975