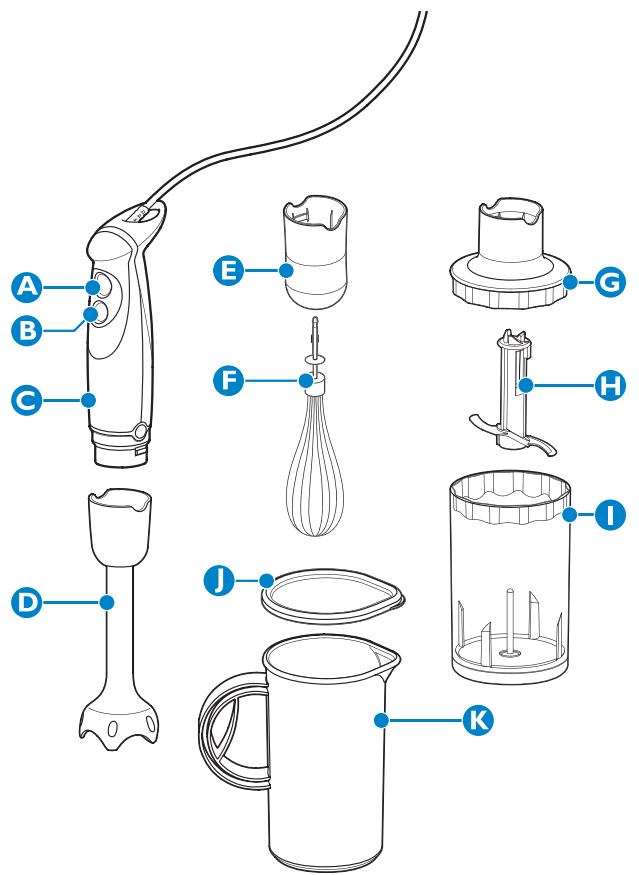
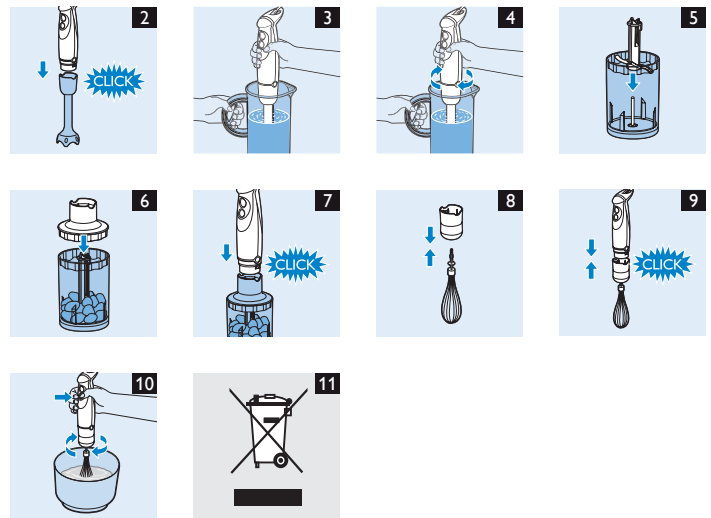


HR1366



PHILIPS



Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Tlačítko normální rychlosti
- B** Tlačítko rychlosti turbo
- C** Motorová jednotka
- D** Nástavec mixéru
- E** Spojovací jednotka na šlehač
- F** Šlehač
- G** Spojovací jednotka sekáčku
- H** Nožová jednotka sekáčku
- I** Miska sekáčku
- J** Nádoba mixéru

Důležité

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

Nebezpečí

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

Výstraha

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Pokud byste zjistili jakékoli poškození síťového přívodu nebo jeho zástrčky, ihned vyřaďte přístroj z provozu.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Nikdy nenechte přístroj pracovat bez dozoru.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Nedotýkejte se nožů, obzvláště pokud je přístroj připojen do sítě. Nože jsou velmi ostré.
- Pokud by se nože zablokovaly, nejprve odpojte přístroj ze sítě a pak vyjměte obsah, který zablokování nožů způsobil.

Upozornění

- Před výměnou příslušenství, nebo než se přiblížíte k dílům, které se během provozu pohybují, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Nikdy nepřekračujte množství a dobu zpracování potravin uvedené v tabulce.
- Při zpracování velkých dávek nepoužívejte tyčový mixér nepřetržitě déle než 60 sekund. Než budete po těchto 60 sekundách pokračovat, nechte přístroj dostatečně vychladnout. Žádný z receptů v uživatelské příručce nepočítá s velkými dávkami.
- Hladina hluku: Lc = 82 dB [A]

Elektromagnetická pole (EMP)

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

Před prvním použitím

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

Příprava k použití

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

Použití přístroje

Tyčový mixér

Tyčový mixér je vhodný pro:

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

- 1** Připojte nástavec mixéru k motorové jednotce (ozve se klapnutí) (Obr. 2).
- 2** Kryt nožů musí být vždy ponořen v mixovaném obsahu (Obr. 3).
- 3** Přístroj zapněte stisknutím tlačítka normální rychlosti nebo rychlosti turbo.
- 4** Přísady rozmixujte pomalými pohyby přístroje dolů, nahoru a dokola (Obr. 4).

Sekáček

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

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

- 1** Nožovou jednotku sekáčku vložte do misky sekáčku (Obr. 5).
- 2** Do misky přidejte suroviny.
- 3** Na misku sekáčku připevňte spojovací jednotku (Obr. 6).
- 4** K misce sekáčku připojte motorovou jednotku (ozve se klapnutí) (Obr. 7).
- 5** Přístroj zapněte stisknutím tlačítka normální rychlosti nebo rychlosti turbo.
 - Pokud se suroviny zachytí na stěně misky, uvolněte je stěrkou nebo přidáním tekutiny.
 - Po každém použití k sekání masa nechte přístroj vychladnout.

Šlehač

Metla je určena ke šlehání smetany, pěny, dezertů apod.

- 1** Šlehač připevňte ke spojovací jednotce (Obr. 8).
 - 2** Spojovací jednotku připojte k motorové jednotce (ozve se „klapnutí“) (Obr. 9).
 - 3** Vložte potraviny do mísy.
- Tip: Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud použijete velkou misku.*
- 4** Během mixování šlehač zcela ponořte. Začněte mixovat při normální rychlosti, abyste zabránili stříkání (Obr. 10).
 - 5** Přibližně po 1 minutě použijte rychlost turbo.

Čištění

Motorovou jednotku ani spojovací jednotku na šlehač neponořujte do vody.

- 1** Odpojte přístroj ze sítě a vyjměte příslušenství.
- 2** Motorovou jednotku a spojovací jednotku na šlehač otřete vlhkým hadříkem.
- 3** Nádobu mixéru, misku, nožovou jednotku sekáčku, spojovací jednotku sekáčku a šlehač bez spojovací jednotky umyjte v myčce na nádobí nebo v horké vodě s přísadkou mycího prostředku.

Před mytím doporučujeme sejmout gumové těsnění z misky sekáčku.

Poznámka: Nožovou jednotku nástavce mixéru a šlehač lze čistit, i pokud jsou připojeny k motorové jednotce. Ponořte nástavec mixéru či šlehač do teplé vody s přísadkou mycího prostředku a uveďte přístroj na chvíli do provozu.

Příslušenství

K modelu HR1366 si můžete u svého prodejce výrobků společnosti Philips objednat minisekáček jako další část příslušenství.

Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 11).

Záruka a servis

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

Množství surovin a doba zpracování pro mixování

| Přísady | Množství surovin pro mixování | Čas |
|--------------------------------|-------------------------------|-----------|
| Ovoce a zelenina | 100-200 g | 60 sekund |
| Dětská strava, polévky, omáčky | 100-400 ml | 60 sekund |

| Přísady | Množství surovin pro mixování | Čas |
|---------------------------|-------------------------------|-----------|
| Těsta | 100-500 ml | 60 sekund |
| Koktejly a míchané nápoje | 100-1000 ml | 60 sekund |

Množství surovin a doba zpracování pro sekání

| Přísady | Množství surovin pro sekání | Čas |
|----------------|-----------------------------|---------|
| Vařená vejce | 2 kusy | 4 x 1 s |
| Tvrký chléb | 80 g | 30 s |
| Tmavá čokoláda | 100 g | 20 s |
| Česnek | 50 g | 5 x 1 s |
| Cibule | 200 g | 5 x 1 s |
| Maso a ryby | 200 g | 10 s |
| Bylinky | 30 g | 10 s |
| Sýr | 200 g | 20 s |
| Ořechy | 200 g | 30 s |

Množství surovin a doba zpracování pro šlehání

| Přísady | Množství surovin pro šlehání | Čas |
|---------------|------------------------------|-------------|
| Smetana | 250 ml | 70 s – 90 s |
| Vaječný bílek | 4 vejce | 120 s |

Sissejuhatus

Õnitleme teid ostu puhul ning tere tulemast kasutama Philipsi tooteid! Philipsi klientidele tõhusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Üldkirjeldus (Jn 1)

- A** Tavakiiruse nupp
- B** Turbokiiruse nupp
- C** Mootor
- D** Saumikseri vars
- E** Vispli liitmik
- F** Vispel
- G** Hakkija ühendusmoodul
- H** Hakkija lõiketerade moodul
- I** Hakkimiskauss
- J** Nõu

Tähelepanu

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

Oht

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

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või mõni teine osa on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsiliste ja vaimsete puuetega isikud (lisaks lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku juuresolekul või kui neile on seadme kasutamise kohta antud vastavad juhised.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Ärge katsuge lõiketerasid, eriti kui seade on ühendatud elektrivõrku. Lõiketerad on väga teravad!
- Eemaldage seade elektrivõrgust, kui lõiketerad kiiluvad kinni ning enne lõiketerade külge kleepunud ainete ära võtmist.

Ettevaatust

- Enne tarvikute vahetamist või kasutamise ajal liikuvatele osadele lähenemisel lülitage seade välja ja eemaldage toitejuhe seinakontaktist.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.
- Ärge ületage tabelis toodud toiduainete koguseid ega töötlemise kestust.
- Ärge suurel koormusel peenestamisel või hakkimisel kasutage saumikserit pikemalt kui 60 s korraga. Pärast 60 s laske seadmel jahtuda enne kui jätkate. Selles kasutusjuhendis toodud üheski retseptis pole ette nähtud suure koormusega tööd.
- Müratase: Lc = 82 dB [A]

Elektromagnetväljad (EMV)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitletakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäeval käibelolevate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

Enne esmakasutamist

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

Ettevalmistused kasutamiseks

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

Seadme kasutamine**Saumikser**

Saumikser on ette nähtud:

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

- 1** Kinnitage saumikser mootori külge (kostub klõpsatus) (Jn 2).
- 2** Uputage terade kaitse täielikult koostisainete sisse (Jn 3).
- 3** Seadme sisselülitamiseks vajutage tavakiiruse või turbokiiruse nupule.
- 4** Liigutage seadet koostisainete segamiseks aeglaselt üles-alla ja tehke ringikujulisi liigutusi (Jn 4).

Hakkija

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

Terad on väga teravad. Olge ettevaatlikud terade käsitlemisel. Olge eriti tähelepanelik terade hakkimiskaustist välja võtmise, hakkimiskausi tühjendamise ja puhastamise ajal.

- 1** Pange hakkimisterade moodul hakkimiskaussi (Jn 5).
- 2** Pange koostisained hakkimiskaussi.
- 3** Pange liitmik hakkimiskausi külge (Jn 6).
- 4** Kinnitage mootor hakkimiskausi peale (kostub klõpsatus) (Jn 7).
- 5** Seadme sisselülitamiseks vajutage tavakiiruse või turbokiiruse nupule.
 - Kui koostisained kleepuvad hakkimiskausi seinte külge, kasutage spaatlit või lisage vedelikku selle lahtihtumiseks.
 - Kui olete seadet kasutanud hakkliha tegemiseks, laske sellel pärast alati maha jahtuda.

Vispel

Vispel on ette nähtud vahukoore, munavalgete, magustoitude jne vahustamiseks.

- 1** Ühendage vispel klõpsatusega liitmiku külge (Jn 8).
- 2** Ühendage liitmik klõpsatusega mootorisektsioonile (Jn 9).
- 3** Mõõtke koostisained nõusse.

Näpunäide: Parimate tulemuste saamiseks kasutage suurt nõu.

- 4** Sisestage vispel täielikult koostisainete sisse. Pritsmete ärahoidmiseks alustage töötlemist tavakiirusel (Jn 10).
- 5** Jätkake turbokiirusel umbes 1 min jooksul.

Puhastamine

Ärge kastke mootorit ega vispli liitmikku vette.

- 1** Võtke pistik seinakontaktist ja otsikud küljest ära.
- 2** Pühkige mootor niiske lapiga puhtaks.
- 3** Peske nõu, hakkimiskauss, hakkimisterad, hakkija liitmik ja ilma liitmikuta vispel nõudepesumasinas või vähese nõudepesuvahendiga kuumas vees puhtaks. Soovitame kummist rõngastihendi enne pesemist hakkimisnõult ära võtta.

Märkus: Saumikseri varre küljes oleva tera ja vispli võite puhastada ka nii, et need on mootori külge ühendatud. Nende puhastamiseks kastke saumikseri vars või vispel vähese nõudepesuvahendiga kuumas vette ja pange seade korraks tööle.

Tarvikud

Mudeli HR1366 jaoks võite minihakkija lisaotsikuna tellida Philipsi edasimüüja käest.

Keskkond

- Tööea lõppedes ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. See on vajalik keskkonna säästmiseks (Jn 11).

Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, esitada infopäringuid või on probleeme, külastage palun Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiate garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

Peenestatavad kogused ja valmistuskestus

| Koostisained: | Segatavate ainete kogused | Aeg |
|-----------------------------|---------------------------|------|
| Puu- ja köögivilid | 100–200 g | 60 s |
| Lapsetoit, supid ja kastmed | 100–400 ml | 60 s |
| Tainas | 100–500 ml | 60 s |
| Kokteileid ja segajoogid | 100–1000 ml | 60 s |

Peenestatavad kogused ja valmistuskestus

| Koostisained: | Peenestamiskogused | Aeg |
|----------------|--------------------|---------|
| Keedetud munad | 2 tk | 4 x 1 s |
| Kuivikud | 80 g | 30 s |
| Tume šokolaad | 100 g | 20 s |
| Küüslauk | 50 g | 5 x 1 s |
| Sibulad | 200 g | 5 x 1 s |
| Liha ja kala | 200 g | 10 s |
| Maitseroheline | 30 g | 10 s |
| Juust | 200 g | 20 s |
| Pähklid | 200 g | 30 s |

Peenestatavad kogused ja valmistuskestus

| Koostisained: | Vahustatavad kogused | Aeg |
|---------------|----------------------|---------|
| Vahukoor | 250 ml | 70–90 s |
| Munavalged | 4 muna | 120 sek |

Uvod

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

Opći opis (Sl. 1)

- A** Gumb za normalnu brzinu
- B** Gumb za turbo brzinu
- C** Jedinica motora
- D** Štap za miješanje
- E** Jedinica za spajanje metlice za miješanje
- F** Metlica za miješanje
- G** Jedinica za spajanje sjeckalice
- H** Sjeckalica
- I** Posuda sjeckalice
- J** Vrč

Važno

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

Opasnost

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

Upozorenje

- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Ne koristite aparat ako su mrežni kabel, utikač ili drugi dijelovi oštećeni.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Nemojte dodirivati rezače, posebno kada je aparat uključen u napajanje. Rezači su vrlo oštri.
- Ako se rezači zaglave, iskopčajte aparat prije uklanjanja sastojaka koji blokiraju rezače.

Oprez

- Prije zamjene dodataka ili približavanja dijelovima koji se miču tijekom korištenja isključite aparat i iskopčajte ga iz napajanja.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu.
- Nemojte premašiti količine i vrijeme pripreve naznačene u tablici.
- Ako miješate ili sjeckate velike količine, ručna miješalica ne smije raditi dulje od 60 sekundi bez prekida. Nakon tih 60 sekundi, prije no što nastavite, pustite da se aparat dovoljno ohladi. Nijedan od recepata iz ovog korisničkog priručnika ne sadrži velike količine.
- Razina buke: Lc = 82 dB [A]

Elektromagnetska polja (EMF)

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

Prije prvog korištenja

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

Priprema za korištenje

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

Korištenje aparata

Ručna miješalica

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

- 1** Pričvrstite dio za miješanje na jedinicu motora ("klik") (Sl. 2).

- 2** Štitnik rezača uronite u sastojke u potpunosti (Sl. 3).

- 3** Za uključivanje aparata pritisnite gumb za normalnu ili turbo brzinu.

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

Sjeckalica

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

Rezač je vrlo oštar, stoga budite veoma pažljivi prilikom rukovanja jedinicom s rezačima. Naročito pažljivi budite prilikom uklanjanja jedinice s rezačima iz posude sjeckalice, prilikom praznjenja posude sjeckalice i za vrijeme čišćenja.

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

- 2** Stavite sastojke u zdjelu sjeckalice.

- 3** Stavite jedinicu za spajanje na zdjelu sjeckalice (Sl. 6).

- 4** Pričvrstite jedinicu motora na zdjelu sjeckalice ("klik") (Sl. 7).

- 5** Za uključivanje aparata pritisnite gumb za normalnu ili turbo brzinu.

- Ako se sastojci lijepe za stjenke posude sjeckalice, odvojite ih lopaticom ili dodavanjem tekućine.
- Uvijek ostavite aparat da se ohladi nakon što ste ga koristili za sjeckanje mesa.

Metlica za miješanje

Metlica za miješanje namijenjena je miješanju slatkog vrhnja, bjelanjaka, deserta itd.

- 1** Metlicu za miješanje pričvrstite na jedinicu za spajanje (Sl. 8).

- 2** Pričvrstite jedinicu za spajanje na jedinicu motora ("klik") (Sl. 9).

- 3** Stavite sastojke u zdjelu.

Savjet: Za najbolje rezultate koristite veliku zdjelu.

- 4** Nastavak za miješanje uronite u sastojke u potpunosti. Kako biste izbjegli prskanje, počnite obradu normalnom brzinom (Sl. 10).

- 5** Nakon približno 1 minute nastavite pri turbo brzini.

Čišćenje

Nemojte uranjati jedinicu motora i jedinicu za spajanje nastavka za miješanje u vodu.

- 1** Isključite aparat iz struje i odvojite dodatni pribor.

- 2** Vlažnom krpom obrišite jedinicu motora i jedinicu za spajanje nastavka za miješanje.

- 3** Posudu, posudu sjeckalice, sjeckalicu, jedinicu za spajanje sjeckalice i nastavak za miješanje bez jedinice za spajanje operite u stroju za pranje posuđa ili u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa.

Savjetujemo vam da prije čišćenja izvadite gumeni prsten iz posude sjeckalice.

Napomena: Možete očistiti rezač dijela za miješanje i nastavak za miješanje dok su još uvijek pričvršćeni na jedinicu motora. Za to uronite dio za miješanje ili nastavak za miješanje u vruću vodu s malo sredstva za pranje i ostavite aparat da radi neko vrijeme.

Dodatni pribor

Malu sjeckalicu za HR1366 možete naručiti od distributera Philips proizvoda kao dodatni pribor.

Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 11).

Jamstvo i servis

U slučaju da vam je potreban servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, www.philips.com, ili se obratite centru za korisnike tvrtke Philips u svojoj državi (broj telefona nalazi se u priloženom jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za korisnike, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Količine za miješanje i vrijeme pripreme

| Sastojci | Količina | Vrijeme |
|----------------------------|---------------|------------|
| Voće i povrće | 100 - 200 g | 60 sekundi |
| Dječja hrana, juhe i umaci | 100 - 400 ml | 60 sekundi |
| Tijesta za palačinke | 100 - 500 ml | 60 sekundi |
| Frapi i miješana pića | 100 - 1000 ml | 60 sekundi |

Količine za sjeckanje i vrijeme pripreme

| Sastojci | Količina za sjeckanje | Vrijeme |
|----------------|-----------------------|---------|
| Kuhana jaja | 2 komada | 4 x 1 s |
| Suhi kruh | 80 g | 30 s |
| Tamna čokolada | 100 g | 20 s |
| Češnjak | 50 g | 5 x 1 s |
| Luk | 200 g | 5 x 1 s |
| Meso i riba | 200 g | 10 s |
| Bilje | 30 g | 10 s |
| Sir | 200 g | 20 s |
| Orasi | 200 g | 30 s |

Količine za miješanje i vrijeme pripreme

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

Bevezetés

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

Általános leírás (ábra 1)

- A** Normál sebesség gomb
- B** Turbó sebesség gomb
- C** Motoregység
- D** Aprítórúd
- E** Habverő-csatlakozó egység
- F** Habverő
- G** Aprító csatlakoztatóegység
- H** Aprítókések
- I** Aprítóedény
- J** Pohár

Fontos!

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

Vigyázat!

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

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatával.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel, a csatlakozó dugó vagy egyéb alkatrész meghibásodott.
- Amennyiben a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben ki kell cserélni.
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkezők, tapasztalatlan, nem kellő ismeretekkel rendelkező személyek (beleértve gyermekeket is) számára, csak a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett.
- Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ne nyúljon a késekhez, különösen ha a készülék csatlakoztatva van a hálózatra, mert a kések rendkívül élesek!
- Ha a vágókések elakadnak, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, és vegye ki a hozzávalókat, amelyek akadályozzák a vágókések működését.

Figyelem

- Alkatrészek cseréje előtt, illetve mielőtt a használatkor mozgó részekhez érne, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati kábelt a fali aljzatból.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Ne lépje túl a táblázatban feltüntetett mennyiségeket és használati időt.
- Nehéz alapanyag aprítása vagy keverése esetén ne használja a kézi mixert több mint egy percig egyhuzamban. Egy perc eltelte után hagyja a készüléket megfelelően lehűlni, mielőtt folytatná a feldolgozást. Az utasítások egyik receptjéhez sem kell nehéz alapanyag.
- Zajszint: Lc = 82 dB [A]

Elektromágneses mezők (EMF)

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

Teendők az első használat előtt

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

Előkészítés

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

A készülék használata

Rúdmixer

A rúdmixer felhasználási területei:

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

- 1** Illessze a aprítórudat a motoregységre (kattanást hall) (ábra 2).

- 2** A késégységet teljesen merítse a hozzávalóba (ábra 3).

- 3** A készüléket a normál sebesség gombbal vagy a turbó sebesség gombbal kapcsolhatja be.

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

Aprító

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

Az aprítókést rendkívül óvatosan használja, mert a kések igen élesek. Legyen különösen elővigyázatos, amikor eltávolítja az aprítókést a vágóedényből, amikor kiüríti a vágóedényt, illetve tisztítás közben.

- 1** Helyezze a aprítókést az aprítóedénybe (ábra 5).
- 2** Tegye a hozzávalókat az aprítóedénybe.
- 3** Helyezze a csatlakozóegységet az aprítóedényre (ábra 6).
- 4** Erősítse a motoregységet az aprítóedényre (kattanást hall) (ábra 7).
- 5** A készüléket a normál sebesség gombbal vagy a turbó sebesség gombbal kapcsolhatja be.

- Ha az alapanyagok az aprítóedény falára tapadtak, távolítsa el őket spatula segítségével vagy folyadék hozzáadásával.
- Húsaprítás után mindig hagyja lehűlni a készüléket.

Habverő

A habverővel tejszínt és tojásfehérjét verhet fel, krémeket készíthet stb.

- 1** Helyezze a habverőt a csatlakozóegységre (ábra 8).
- 2** Csatlakoztassa a csatlakozóegységet a motoregységhez (kattanást hall) (ábra 9).
- 3** Tegye a hozzávalókat egy tálba.

Tipp: Használjon nagyméretű edényt.

- 4** Merítse a habverőt teljesen az alapanyagokba. A kifröccsenés elkerülése érdekében normál sebességen kezdje meg a feldolgozást (ábra 10).

- 5** Kb. 1 perc múlva folytassa turbó sebességen.

Tisztítás

Ne merítse vízbe a motoregységet és a habverő-csatlakozóegységet.

- 1** Húzza ki a készülék vezetékét a fali aljzatból, és tisztítsa meg a tartozékokat.
- 2** Nedves ruhával tisztítsa meg a motoregységet és a habverő-csatlakozóegységet.
- 3** Tisztítsa meg az edényt, az aprítóedényt, az aprítókést, az aprító-csatlakoztatóegységet és a habverőt a csatlakoztatóegység nélkül a mosogatógépben vagy mosogatószeres meleg vízben.

Az aprítóedény tisztítása előtt ajánlatos eltávolítani a gumigyűrűt.

Megjegyzés: A mixerrúd késeit és a habverőt olyankor is tisztíthatja, amikor csatlakoztatva vannak a motoregységhez. Merítse a mixerrudat vagy a habverőt mosogatószeres meleg vízbe, majd kapcsolja be kis időre a készüléket.

Tartozékok

A mini aprítót Philips márkakereskedőtől rendelheti meg, a HR1366 készülék tartozékaként.

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készüléket szelektív hulladékként kell kezelni. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 11).

Jótállás és szerviz

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

Turmixmennyiség és feldolgozási idő

| Hozzávalók | Turmixmennyiség | Idő |
|--------------------------------|-----------------|-------|
| Gyümölcsök és zöldségek | 10–20 dkg | 60 mp |
| Bébiétel, levesek és mártások | 1–4 dl | 60 mp |
| Tészták | 1–5 dl | 60 mp |
| Mixelt italok és italkeverékek | 1–10 dl | 60 mp |

Turmixmennyiség és feldolgozási idő

| Hozzávalók | Aprítási mennyiség | Idő |
|---------------|--------------------|----------|
| Főtt tojás | 2 db | 4 x 1 mp |
| Száraz kenyér | 8 dkg | 30 mp |
| Étcsokoládé | 10 dkg | 20 mp |
| Fokhagyma | 5 dkg | 5 x 1 mp |
| Hagyma | 20 dkg | 5 x 1 mp |
| Hús és hal | 20 dkg | 10 mp |
| Fűszerek | 3 dkg | 10 mp |
| Sajt | 20 dkg | 20 mp |
| Csonthéjasok | 20 dkg | 30 mp |

Habverési mennyiség és feldolgozási idő

| Hozzávalók | Habverési mennyiség | Idő |
|--------------|---------------------|----------|
| Tejszín | 2,5 dl | 70-90 mp |
| Tojásfehérje | 4 tojás | 2 perc |

LIETUVIŠKAI

Vadas

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

Bendras aprašymas (Pav. 1)

- A Normalaus greičio mygtukas
- B Didžiausio greičio mygtukas
- C Variklio įtaisas
- D Maišymo antgalis
- E Plaktuvo mova
- F Plaktuvas
- G Kapotuvo mova
- H Kapotuvo pjaustymo įtaisas
- I Kapotuvo dubuo
- J Menzūrėlė

Svarbu

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite šį vadovą ir laikykite jį, kad galėtumėte pasinaudoti šia informacija vėliau.

Pavojus!

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

Perspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas laidas, kištukas arba kitos jo dalys.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Nelieskite menčių, ypač kai prietaisas įjungtas. Mentės labai aštrios.
- Jei asmenys užstringa, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir išimkite asmenis blokuojančius produktus.

Įspėjimas

- Prieš pakeisdami priedus ar prieš liedsdami naudojimo metu judančias dalis, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš tinklo.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.
- Neviršykite kiekių ir apdorojimo laiko, nurodytų lentelėje.
- Jei maišant ar smulkinant rankinis maišytuvas yra smarkiai apkraunamas, neleiskite jam veikti ilgiau nei 60 sekundžių vienu metu. Po šių 60 sekundžių, prieš tęsdami darbą, leiskite prietaisui pakankamai atvėsti. Nei viename receptų, kurie pateikti šiame vartotojo vadove, prietaisas smarkiai neapkraunamas.
- Triukšmo lygis: Lc = 82 dB [A]

Elektromagnetiniai laukai (EML)

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

Prieš naudodami pirmą kartą

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

Paruošimas naudoti

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

Prietaiso naudojimas

Rankinis maišytuvas

Rankinis maišytuvas skirtas:

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

- 1 Prie variklio įtaiso prijunkite maišymo antgalį (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 2).
- 2 Išorinį asmenį visiškai įmerkite į produktus (Pav. 3).

- 3 Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite normalaus arba didžiausio greičio mygtuką.

- 4 Prietaisą lėtai judinkite aukštyn ir žemyn ratais, kad produktai tinkamai išsimaistyti (Pav. 4).

Kapotuvas

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

Ašmenys labai aštrūs, todėl dirbdami su pjaustymo įtaisu būkite labai atsargūs. Būkite ypač atsargūs nuimdami pjaustymo įtaisą nuo kapotuvo dubens, ištuštinami kapotuvo dubenį ir valydami.

- 1 Kapotuvo įtaisą įstatykite į kapotuvo dubenį (Pav. 5).
- 2 Sudėkite produktus į kapotuvo dubenį.
- 3 Movą įstatykite į kapotuvo dubenį (Pav. 6).
- 4 Variklio įtaisą pritvirtinkite prie kapotuvo dubens (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 7).
- 5 Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite normalaus arba didžiausio greičio mygtuką.
 - Jei produktai prilimpa prie kapotuvo dubens sienelių, nuvalykite juos naudodami mentelę arba įpildami daugiau skysčio.
 - Po mėsos smulkinimo visada leiskite prietaisui atvėsti.

Plaktuvas

Plaktuvas skirtas grietinėlei, kiaušinių baltymams, desertams ir kt. plakti.

- 1 Plaktuvą prijunkite prie movos (Pav. 8).
- 2 Movą prijunkite prie variklio įtaiso (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 9).
- 3 Sudėkite produktus į dubenį.

Patarimas: Geriausia naudoti didelį dubenį.

- 4 Plaktuvą visiškai įmerkite į produktus. Norėdami, kad nesitaškytų, produktus pradėkite apdoroti normaliu greičiu (Pav. 10).
- 5 Maždaug po 1 minutės tęskite didžiausiu greičiu.

Valymas

Nemerkite variklio įtaiso ir plaktuvo movos į vandenį.

- 1 Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir nuimkite priedus.
- 2 Nuvalykite variklio įtaisą ir plaktuvo movą drėgna šluoste.
- 3 Išplaukite menzūrėlę, kapotuvo dubenį, kapotuvo pjaustymo įtaisą, kapotuvo movą ir plaktuvą be movos indaplovėje arba karštu vandeniu, įpylę šiek tiek indų ploviklio.

Prieš plaunant kapotuvo dubenį, patariame iš jo išimti guminių žiedą.

Pastaba: Maišymo antgalio asmenis bei plaktuvą galite plauti ir neatjungę jų nuo variklio įtaiso. Tam panardinkite maišymo antgalį arba plaktuvą į karštą vandenį, įpylę šiek tiek indų ploviklio, ir kuriam laikui įjunkite prietaisą.

Priedai

Iš „Phillips“ parduotuvės kaip papildomą priedą galite užsisakyti HR1366 skirtą kapotuvėlių.

Aplinka

- Susidėvėjusio prietaiso neišmeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 11).

Garantija ir techninis aptarnavimas

Jei jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija arba jei kilo problemų, apsilankykite „Philips“ tinklalapyje www.philips.com arba susisieki su savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centru (jo telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei „Philips“ klientų aptarnavimo centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

Maišymo kiekiai ir paruošimo laikas

| Produktai | Maišymo kiekis | Laikas |
|-------------------------------------|----------------|--------------|
| Vaisiai ir daržovės | 100–200 g | 60 sekundžių |
| Kūdikių maistas, sriubos ir padažai | 100–400 ml | 60 sekundžių |
| Plakta tešla | 100–500 ml | 60 sekundžių |
| Kokteiliai ir gėrimų mišiniai | 100–1000 ml | 60 sekundžių |

Smulkinami kiekiai ir paruošimo laikas

| Produktai | Smulkinamas kiekis | Laikas |
|--------------------|--------------------|---------|
| Virti kiaušiniai | 2 vnt. | 4 x 1 s |
| Džiovinata duona | 80 g | 30 s |
| Juodasis šokoladas | 100 g | 20 s |
| Česnakai | 50 g | 5 x 1 s |
| Svogūnai | 200 g | 5 x 1 s |
| Mėsa ir žuvis | 200 g | 10 s |
| Žalumynai | 30 g | 10 s |
| Sūris | 200 g | 20 s |
| Riešutai | 200 g | 30 s |

Plakami kiekiai ir paruošimo laikas

| Produktai | Plakami kiekiai | Laikas |
|--------------------|-----------------|---------|
| Grietinė | 250 ml | 70–90 s |
| Kiaušinių baltymai | 4 kiaušiniai | 120 s |

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā gūtu labumu no Philips piedāvātā atbalsta, reģistrējiet savu izstrādājumu www.philips.com/welcome.

Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

- A** Normāla ātruma poga
- B** Turbo ātruma poga
- C** Motora nodalījums
- D** Blendera kāts
- E** Putotāja savienotājs
- F** Putotājs
- G** Smalcinātāja savienošanas daļa
- H** Dzirnaviņu asmeņu bloks
- I** Smalcinātāja trauks
- J** Krūka

Svarīgi

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

Briesmas

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

Brīdinājums

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāts elektrības vads, kontaktspraudnis vai citas daļas.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota servisa centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Nekad neatstājiet ierīci darbībā bez uzraudzības.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi izmantot šo ierīci.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Nepieskarieties asmeņiem, īpaši ja ierīce ir pievienota elektrotīklam. Asmeņi ir ļoti asi.
- Ja asmeņiem ir pielipis pārāk daudz produktu, atvienojiet ierīci no elektrības, pirms izņemt sastāvdaļas, kas nosprostoja asmeņus.

Ievērošanai

- Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no barošanas pirms mainīt piederumus vai pieskarities ierīces kustīgajām daļām.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.
- Nepārsniedziet tabulā norādītos daudzumus un pārstrādes laikus.
- Nedarbiniet rokas blenderi ilgāk par 60 sekundēm uzreiz, ja jaucat vai smalcināt lielu produktu daudzumu. Pēc šim 60 sekundēm ļaujiet ierīcei pietiekami atdzist pirms darba turpināšanas. Neviena no receptēm šajā lietotāja rokasgrāmatā neparedz lielu produktu daudzumu.
- Trokšņa līmenis: Lc = 82 dB [A]

Elektromagnētiskie Lauki (EMF)

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

Pirms pirmās lietošanas

Pirms lietot ierīci pirmo reizi, rūpīgi notīriet detaļas, kas saskarsies ar ēdienu (skatiet nodaļu "Tīrīšana").

Sagatavošana lietošanai

- 1** Pirms smalcināt vai sajaucat sastāvdaļas glāzē, ļaujiet tām atdzist (maksimālā temperatūra 80°C).
- 2** Sagrieziet lielas sastāvdaļas mazos, apm. 2cm lielos gabaliņos, pirms to pārstrādāšanas.
- 3** Pirms iespraust ierīces elektrības vada kontaktdakšu elektrotīkla sienas kontaktligzdā, atbilstoši samontējiet ierīci.

Ierīces lietošana**Rokas blenderis**

Blenderis ir paredzēts:

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

- 1** Pievienojiet blendera kātu pie motora daļas (atskan klikšķis) (Zīm. 2).
- 2** Asmens vairogam ir jābūt pilnībā iegremdētam produktam masā (Zīm. 3).
- 3** Nospiediet normāla vai turbo ātruma pogu, lai ieslēgtu ierīci.
- 4** Lēnām kustīniet ierīci augšup, lejup un pa apli, lai sajaucētu sastāvdaļas (Zīm. 4).

Smalcinātājs

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

Asmeņi ir ļoti asi, tāpēc strādājot ar asmeņu bloku, esiet piesardzīgi. Esiet īpaši rūpīgi, izņemot asmeņu bloku no smalcinātāja bļodas, iztukšojot smalcinātāja bļodu un tīrīšanas laikā.

- 1** Ielieciet smalcināšanas asmeņi smalcināšanas traukā (Zīm. 5).
- 2** Ielieciet dzirnaviņu bļodā produktus.
- 3** Ievietojiet savienotāju smalcināšanas bļodā (Zīm. 6).
- 4** Nostipriniet motora daļu uz smalcināšanas trauka (atskan klikšķis) (Zīm. 7).
- 5** Nospiediet normāla vai turbo ātruma pogu, lai ieslēgtu ierīci.
 - Ja sastāvdaļas pielīp pie smalcinātāja bļodas sienas, atbrīvojiet tās ar lāpstiņu vai pievienojiet šķidrumu.
 - Vienmēr atļaujiet ierīcei atdzist, ja esat ar to smalcinājuši gaļu.

Putotājs

Putotājs ir paredzēts putukrējuma, olu baltuma, desertu saputošanai utt.

- 1** Pievienojiet putotāju savienotājam (Zīm. 8).
 - 2** Pievienojiet savienotāju motora nodalījumam (atskan klikšķis) (Zīm. 9).
 - 3** Ievietojiet traukā produktus.
- Padoms. Izmantojiet lielo bļodu vislabāko rezultātu ieguvei.*
- 4** Iegremdējiet putotāju pilnībā produktu masā. Sāciet pārstrādāt produktus normālā ātrumā, lai izvairītos no šķakstīšanās (Zīm. 10).
 - 5** Pēc apm. 1 minūtes pārslēdziet turbo ātrumu.

Tīrīšana

Neiegremdējiet motora nodalījumu un putotāja savienotāju ūdenī.

- 1** Atvienojiet ierīci no elektrības, un noņemiet piederumus.
- 2** Noslaukiet motora nodalījumu un putotāja savienotāju ar mitru drāniņu.
- 3** Mazgājiet kausu, smalcinātāja bļodu, smalcinātāja asmeņu bloku, smalcinātāja savienotāju un putotāju bez savienotāja trauku mazgājamajā mašīnā vai karstā ūdenī ar nedaudz pievienotu mazgāšanas līdzekli.

Mēs jums iesakām noņemt gumijas gredzenu no smalcinātāja bļodas pirms tās tīrīšanas.

Piezīme: Tāpat arī varat mazgāt blendera stieņa asmeņu bloku un putotāju, tiem esot pievienotiem pie motora nodalījuma. To veicot, iegremdējiet blendera stieni vai putotāju karstā ūdenī ar nedaudz mazgāšanas līdzekļa, un ļaujiet ierīcei kādu laiciņu darboties.

Aksesuāri

Kā papildu piederumu HR1366 modelim, varat pasūtīt mini smalcinātāju pie sava Philips izplatītāja.

Vides aizsardzība

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 11).

Garantija un apkalpošana

Ja ir nepieciešams serviss vai palīdzība, vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips Patērētāju apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Patērētāju apkalpošanas centra, lūdziet palīdzību vietējam Philips preču tirgotājiem.

Jaukšanas daudzumi un pārstrādes laiki

| Sastāvdaļas: | Jaukšanas daudzums | Apstrādes ilgums |
|---------------------------------|--------------------|------------------|
| Augļi un dārzeņi | 100-200 g | 60 sekundes |
| Zīdaiņu ēdiens, zupas un mērces | 100-400 ml | 60 sekundes |
| Mīklas | 100-500 ml | 60 sekundes |
| Kokteiļi | 100-1000 ml | 60 sekundes |

Smalcināšanas daudzums un ilgums

| Sastāvdaļas: | Smalcināšanas daudzums | Apstrādes ilgums |
|----------------|------------------------|------------------|
| Vārītas olas | 2gab. | 4 x 1sek. |
| Sausa maize | 80g | 30sek. |
| Tumšā šokolāde | 100 g | 20sek. |
| Ķīplokš | 50g | 5 x 1sek. |
| Sīpoli | 200 g | 5 x 1sek. |
| Gaļa un zivis | 200 g | 10sek. |
| Garšaugi | 30g | 10sek. |
| Siers | 200 g | 20sek. |
| Rieksti | 200 g | 30sek. |

Putošanas daudzums un ilgums

| Sastāvdaļas: | Putošanas daudzums | Apstrādes ilgums |
|--------------|--------------------|------------------|
| Krēms | 250 ml | 70-90sek. |
| Olas baltums | 4 olas | 120sek. |

Wprowadzenie

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

Opis ogólny (rys. 1)

- A** Przycisk szybkości standardowej
- B** Przycisk Turbo
- C** Część silnikowa
- D** Końcówka blendera
- E** Element łączący do trzepaczki
- F** Trzepaczka
- G** Element łączący rozdrabniacza
- H** Część tnąca rozdrabniacza
- I** Pojemnik rozdrabniacza
- J** Dzbanek

Ważne

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

Niebezpieczeństwo

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

Ostrzeżenie

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

Uwaga

- Przed wymianą akcesoriów lub dotykaniem ruchomych części należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie przekraczaj ilości składników ani czasów przygotowania podanych w tabeli.
- Podczas miksowania lub siekania dużych ilości składników nie włączaj blendera ręcznego na dłużej niż 60 sekund, a po tym czasie odczekaj, aż urządzenie ostygnie. Żaden z przepisów zamieszczonych w tej instrukcji obsługi nie zawiera dużych ilości składników.
- Poziom hałas: Lc = 82 dB (A)

Pola elektromagnetyczne (EMF)

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

Przed pierwszym użyciem

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

Przygotowanie do użycia

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

Zasady używania

Blender ręczny

Blender jest przeznaczony do:

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

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

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

3 Naciśnij przycisk szybkości standardowej lub przycisk Turbo, aby włączyć urządzenie.

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

Rozdrabniacz

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

Zachowaj szczególną ostrożność przy dotykaniu części tnącej, zwłaszcza przy wyjmowaniu jej z pojemnika rozdrabniacza, przy opróżnianiu go oraz podczas mycia. Ostrza części tnącej są bardzo ostre.

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

2 Włóż składniki do pojemnika.

3 Załóż element łączący na pojemnik rozdrabniacza (rys. 6).

4 Zamocuj część silnikową do pojemnika rozdrabniacza (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 7).

5 Naciśnij przycisk szybkości standardowej lub przycisk Turbo, aby włączyć urządzenie.

- Jeśli składniki pozostaną na ścianie pojemnika, zbierz je za pomocą łopatki lub dodając płynu.

- Po zakończeniu rozdrabniania mięsa należy zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Trzepaczka

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

1 Przymocuj trzepaczkę do elementu łączącego (rys. 8).

2 Przymocuj element łączący do części silnikowej (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 9).

3 Włóż składniki do pojemnika.

Wskazówka: Najlepsze rezultaty zapewnią korzystanie z dużego pojemnika.

4 Zanurz całą trzepaczkę w dzbanku ze składnikami. Aby uniknąć rozchlapywania składników, rozpocznij miksowanie z szybkością standardową (rys. 10).

5 Przełącz na szybkość Turbo po upływie około 1 minuty.

Czyszczenie

Nie zanurzaj w wodzie części silnikowej ani elementu łączącego do trzepaczki.

1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka sieciowego i odłącz akcesoria.

2 Wytrzyj część silnikową i element łączący do trzepaczki wilgotną szmatką.

3 Umyj dzbanek, pojemnik rozdrabniacza, część tnącą rozdrabniacza, element łączący rozdrabniacza i trzepaczkę bez elementu łączącego w zmywarce lub pod gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Przed czyszczeniem zalecamy zdjęcie gumowej uszczelki z pojemnika rozdrabniacza.

Uwaga: Część tnącą końcówki blendera można czyścić także bez zdejmowania jej z części silnikowej. Aby to zrobić, zanurz końcówkę blendera w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń i na chwilę włącz urządzenie.

Akcesoria

Minirozdrabniacz można zamówić u sprzedawcy produktów firmy Philips jako dodatkowe urządzenie do modelu HR1366.

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 11).

Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju Państwa zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

Ilości i czasy przygotowania (miksowanie)

| Składniki | Ilość (miksowanie) | Time |
|------------------------------------|--------------------|-----------|
| Owoce i warzywa | 100–200 g | 60 sekund |
| Potrawy dla niemowląt, zupy i sosy | 100–400 ml | 60 sekund |
| Rzadkie ciasto | 100–500 ml | 60 sekund |
| Koktajle i napoje miksowane | 100–1000 ml | 60 sekund |

Ilości i czasy przygotowania (siekanie)

| Składniki | Ilość (siekanie) | Time |
|------------------|------------------|---------|
| Gotowane jaja | 2 szt. | 4 x 1 s |
| Suchy chleb | 80 g | 30 s |
| Twarda czekolada | 100 g | 20 s |
| Czosnek | 50 g | 5 x 1 s |
| Cebula | 200 g | 5 x 1 s |
| Mięso i ryby | 200 g | 10 s |
| Zioła | 30 g | 10 s |
| Ser | 200 g | 20 s |
| Orzechy | 200 g | 30 s |

Ilości i czasy przygotowania (ubijanie)

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

Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vítajte medzi zákazníkmi spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na adrese www.philips.com/welcome.

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A Tlačidlo normálnej rýchlosti
- B Tlačidlo turbo rýchlosti
- C Pohonná jednotka
- D Rameno mixéra
- E Spojovací nástavec na šľahanie
- F Metlička
- G Spojovací nástavec na sekanie
- H Nástavec s čepeľami na sekanie
- I Nádoba na sekanie
- J Nádoba

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho na použitie v budúcnosti.

Nebezpečenstvo

- Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny, ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou. Na jej čistenie používajte iba navlhčenú tkaninu.

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Ak je poškodený sieťový kábel, zástrčka alebo iné súčiastky, zariadenie nepoužívajte.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Nedotýkajte sa čepeľí, zvlášť vtedy, ak je zariadenie pripojené do siete. Čepele sú veľmi ostré.
- Ak sa čepele zaseknú, najskôr odpojte mixér zo siete, a potom uvoľnite suroviny, ktoré blokujú čepele.

Výstraha

- Pred výmenou a tiež keď sa chystáte priblížiť k častiam zariadenia, ktoré sa počas používania pohybujú, zariadenie najskôr vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Neprekračujte maximálne množstvá a časy spracovania uvedené v tabuľke.
- Ak mixujete alebo sekáte väčšie množstvo surovín, môžete ručný mixér používať bez prestávky maximálne 60 sekúnd. Po uplynutí týchto 60 sekúnd nechajte zariadenie pred ďalším použitím dostatočne vychladnúť. Žiaden z receptov v tomto návode nespôsobuje preťažovanie zariadenia.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku je 82 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento výrobok Philips vyhovuje všetkým týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite súčiastky, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami (pozrite si časť „Čistenie“).

Príprava na použitie

- 1 Skôr, ako horúce suroviny spracujete alebo ich nalejete do nádoby, nechajte ich vychladnúť (maximálna teplota 80° C).
- 2 Veľké kusy surovín pokrájajte na menšie kúsky veľkosti približne 2 cm.
- 3 Zariadenie pred pripojením do siete riadne poskladajte.

Použitie zariadenia

Ponorný mixér

Tento ručný mixér je určený na:

- miešanie kvapalín, napr. mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných džúsov, polievok, miešaných nápojov a koktailov.

- mixovanie jemných surovín, ako je palacinkové cesto alebo majonéza.
- prípravu pyré z varených prísad, napr. na prípravu detskej stravy.

- 1 Rameno mixéra pripojte k pohonnej jednotke (budete počuť kliknutie) (Obr. 2).
- 2 Kryt čepeľí ponorte celý do pripravených surovín (Obr. 3).
- 3 Stlačením tlačidla normálnej alebo turbo rýchlosti zapnete zariadenie.
- 4 Suroviny mixujte pomalými krúživými pohybmi mixéra nahor a nadol (Obr. 4).

Nástavec na sekanie

Tento nástavec je určený na sekanie surovín ako sú orechy, mäso, cibuľa, tvrdý syr, varené vajíčka, cesnak, bylinky, suchý chlieb a pod.

Pri manipulácii s nástavcom s čepeľami buďte veľmi opatrní, pretože čepele sú veľmi ostré. Zvlášť buďte opatrní pri vyberaní nástavca s čepeľami z nádoby na sekanie, pri jej vyprázdňovaní a čistení.

- 1 Nástavec s čepeľami na sekanie vložte do nádoby na sekanie (Obr. 5).
- 2 Do nádoby na sekanie vložte suroviny.
- 3 Spojku nástavca položte na nádobu na sekanie (Obr. 6).
- 4 Pohonnú jednotku namontujte na nádobu na sekanie (budete počuť „kliknutie“) (Obr. 7).

- 5 Stlačením tlačidla normálnej alebo turbo rýchlosti zapnete zariadenie.

- Ak sa suroviny zachytia na stenách nádoby na sekanie, uvoľnite ich pomocou varešky alebo pridaním kvapaliny.
- Po každom sekaní mäsa nechajte mixér vychladnúť.

Metlička

Metlička je určená na šľahanie smotany, vaječných bielkov, dezertov a pod.

- 1 Metličku nasadíte na spojovací nástavec (Obr. 8).
- 2 Spojovací nástavec nasadíte na pohonnú jednotku („kliknutie“) (Obr. 9).
- 3 Do misy vložte suroviny.

Tip Najlepšie výsledky dosiahnete, ak použijete veľkú misu.

- 4 Šľahaciu metličku ponorte úplne do surovín. Aby ste predišli výšplechovaniu, začnite spracovávať suroviny normálnou rýchlosťou (Obr. 10).
- 5 Po približne 1 minúte použite turbo rýchlosť.

Čistenie

Pohonnú jednotku a spojovací nástavec na šľahanie nesmiete ponárať do vody.

- 1 Zariadenie odpojte zo siete a odpojte z neho príslušenstvo.
- 2 Pohonnú jednotku a spojovací nástavec na šľahanie utrite navlhčenou tkaninou.
- 3 Nádobu, nádobu na sekanie, nástavec s čepeľami na sekanie, spojovací nástavec na sekanie a metličku (ale bez spojovacieho nástavca) očistite v umývačke riadu alebo v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu.

Odponúčame, aby ste pred čistením z nádoby na sekanie odstránili gumený krúžok.

Poznámka: Čepeľ ramena mixéra a šľahaciu metličku môžete vyčistiť aj tak, že zostanú neustále pripojené k pohonnej jednotke. Urobíte to tak, že ponoríte rameno mixéra alebo metličku do teplej vody s trochou prostriedku na umývanie riadu a zariadenie na chvíľu spustíte.

Príslušenstvo

Pre model HR1366 si môžete u svojho predajcu výrobkov Philips objednať malý nástavec na sekanie ako dodatočné príslušenstvo.

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 11).

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, www.philips.com, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu pri mixovaní

| Prísady | Množstvo surovín pri mixovaní | Čas |
|-------------------|-------------------------------|-----------|
| Ovocie a zelenina | 100 – 200 g | 60 sekúnd |

| Prísady | Množstvo surovín pri mixovaní | Čas |
|----------------------------------|-------------------------------|-----------|
| Detská strava, polievky a omáčky | 100 – 400 ml | 60 sekúnd |
| Cestá | 100 – 500 ml | 60 sekúnd |
| Koktaily a miešané nápoje | 100 – 1000 ml | 60 sekúnd |

Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu pri sekaní

| Prísady | Množstvo surovín pri sekaní | Čas |
|----------------|-----------------------------|---------|
| Varené vajíčka | 2 kusy | 4 x 1 s |
| Suchý chlieb | 80 g | 30 s |
| Horká čokoláda | 100 g | 20 s |
| Cesnak | 50 g | 5 x 1 s |
| Cibuľa | 200 g | 5 x 1 s |
| Mäso a ryby | 200 g | 10 s |
| Bylinky | 30 g | 10 s |
| Syr | 200 g | 20 s |
| Orechy | 200 g | 30 s |

Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu pri šľahaní

| Prísady | Množstvo surovín pri šľahaní | Čas |
|----------------|------------------------------|-----------|
| Šľahačka | 250 ml | 70 - 90 s |
| Vaječné bielka | 4 vajíčka | 120 s |

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com/welcome.

Splošni opis (Sl. 1)

- A** Gumb za običajno hitrost
- B** Gumb za turbo hitrost
- C** Motorna enota
- D** Palični mešalnik
- E** Sklopna enota metlice
- F** Metlica
- G** Sklopna enota sekljalnika
- H** Rezilna enota sekljalnika
- I** Posoda za sekljanje
- J** Vrč

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Motorne enote ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino, niti je ne spirajte z vodo. Za čiščenje motorne enote uporabljajte le vlažno krpo.

Opozorilo

- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtičač, kabel ali kateri drugi deli.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno oseboje.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani otrok in oseb z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi ali oseb s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
- Ne dotikajte se rezil, predvsem ko je aparat priključen na električno omrežje. Rezila so zelo ostra.
- Če se rezila zataknejo, aparat izključite iz električnega omrežja in šele nato odstranite hrano, ki jih ovira.

Pozor

- Pred zamenjavo nastavkov ali približevanjem delom, ki se med uporabo premikajo, aparat izklopite in izključite iz električnega omrežja.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- Ne prekoračite količine in časa obdelave, ki sta navedena v preglednici.
- Ročnega mešalnika za mešanje ali sekljanje večjih količin ne uporabljajte neprekinjeno dlje kot 60 sekund. Po teh 60 sekundah naj se aparat zadosti ohladi. Recepti v tem uporabniškem priročniku ne vsebujejo večjih količin.
- Raven hrupa: Lc = 82 dB [A]

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravnate pravilno in v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki pridejo v stik s hrano (oglejte si poglavje "Čiščenje").

Priprava za uporabo

- 1** Vroče sestavine naj se, preden jih boste sekljali ali nalili v vrč, ohladijo (najvišja temperatura 80 °C).
- 2** Večje sestavine pred obdelavo narežite na 2 cm velike koščke.
- 3** Pred vklopom v omrežno vtičnico aparat najprej pravilno sestavite.

Uporaba aparata

Ročni mešalnik

Ročni mešalnik je namenjen za:

- mešanje tekočin, npr. mlečnih izdelkov, omak, sadnih sokov, juh ter mešanih in osvežilnih napitkov.
- mešanje mehkih sestavin, npr. osnove za palačinke ali majoneze.
- pasiranje kuhanih sestavin, npr. za otroško hrano.

- 1** Palični mešalnik namestite na motorno enoto ("klik") (Sl. 2).
- 2** Zaščito rezila pogreznite do konca v sestavine (Sl. 3).

- 3** Za vklop aparata pritisnite gumb za običajno hitrost ali gumb za turbo hitrost.

- 4** Za mešanje sestavin aparat počasi premikajte gor in dol ter krožno (Sl. 4).

Sekljalnik

Sekljalnik je namenjen sekljanju sestavin, kot so orehi, meso, čebula, trdi sir; kuhana jajca, česen, zelišča, suh kruh, itd.

Rezila so zelo ostra, zato bodite pri rokovanju z rezilno enoto skrajno previdni. Predvsem bodite previdni pri odstranjevanju rezilne enote iz posode za sekljanje, pri praznjenju posode za sekljanje in pri čiščenju.

- 1** Rezilno enoto sekljalnika namestite v posodo za sekljanje (Sl. 5).
- 2** V posodo za sekljanje dajte sestavine.
- 3** Na posodo za sekljanje namestite nastavek (Sl. 6).
- 4** Na posodo za sekljanje pritrдите motorno enoto ("klik") (Sl. 7).
- 5** Za vklop aparata pritisnite gumb za običajno hitrost ali gumb za turbo hitrost.
 - Če se na posodo za sekljanje primejo sestavine, jih odstranite z lopatico ali dodajte tekočino.
 - Po sekljanju mesa vedno počakajte, da se aparat ohladi.

Metlica

Metlica je namenjena stepanju smetane, beljakov, sladice, itd.

- 1** Metlico pritrдите na nastavek (Sl. 8).
- 2** Nastavek pritrдите na motorno enoto ("klik") (Sl. 9).
- 3** Sestavine dajte v skledo.

Nasvet: Uporabite veliko posodo.

- 4** Metlico popolnoma potopite v sestavine. Da preprečite škropljenje, aparat uporabljajte pri normalni hitrosti (Sl. 10).
- 5** Po približno 1 minuti nadaljujte s turbo hitrostjo.

Čiščenje

Motorne enote in nastavka metlice ne potaplajte v vodo.

- 1** Izklopite aparat in odstranite nastavke.
- 2** Motorno enoto in nastavek metlice obrišite z vlažno krpo.
- 3** Vrč, posodo sekljalnika, rezilno enoto sekljalnika, nastavek sekljalnika in metlico brez nastavka operite v pomivalnem stroju ali v vroči vodi z nekaj tekočega čistila.

Svetujemo vam, da s posode za sekljanje pred čiščenjem odstranite gumijasto tesnilo.

Opomba: Rezilno enoto paličnega mešalnika in metlico lahko očistite tudi, ko sta priključeni na motorno enoto. To storite tako, da palični mešalnik ali metlico potopite v vročo vodo z nekaj tekočega čistila in aparat nekaj časa pustite delovati.

Dodatki

Mini sekljalnik za HR1366 lahko kot dodatno opremo naročite pri Philipsovem prodajalcu.

Okolje

- Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjstvi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorate k ohranitvi okolja (Sl. 11).

Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu www.philips.com ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v vaši državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Količina sestavin in čas obdelave za mešanje

| Sestavine | Količina sestavin za mešanje | Čas |
|------------------------------|------------------------------|-----------|
| Sadje in zelenjava | 100–200 g | 60 sekund |
| Otroška hrana, juhe in omake | 100–400 ml | 60 sekund |
| Osnova za palačinke | 100–500 ml | 60 sekund |
| Mlečni in osvežilni napitki | 100–1000 ml | 60 sekund |

Količina sestavin in čas obdelave za sekljanje

| Sestavine | Količina sestavin za sekljanje | Čas |
|----------------|--------------------------------|---------------|
| Kuhana jajca | 2 kosa | 4 x 1 sekundo |
| Suh kruh | 80 g | 30 sekund |
| Temna čokolada | 100 g | 20 sekund |
| Česen | 50 g | 5 x 1 sekundo |
| Čebula | 200 g | 5 x 1 sekundo |
| Meso in ribe | 200 g | 10 sekund |
| Zelišča | 30 g | 10 sekund |
| Sir | 200 g | 20 sekund |
| Orehi | 200 g | 30 sekund |

Količina sestavin in čas obdelave za stepanje

| Sestavine | Količina za stepanje | Čas |
|-----------|----------------------|--------------|
| Smetana | 250 ml | 70–90 sekund |
| Beljak | 4 jajca | 120 sekund |