

ENGLISH

General description (Fig. 1)

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

Normal speed button

Turbo speed button

Motor unit

Blender bar

Whisk coupling unit

Whisk

Chopper coupling unit

Chopper blade unit

Chopper bowl

Beaker

Important

- Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
 - Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
 - If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - Always unplug the appliance before you assemble, disassemble or make adjustments to any of the accessories.
 - Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.
 - Never let the appliance run unattended.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - Do not allow children to use the appliance without supervision.
 - This appliance is intended for household use only.
 - Do not exceed the quantities and processing times indicated in the table.
 - Avoid touching the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
 - If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
 - Do not operate the hand blender for more than 60 seconds at a time when you blend or chop heavy loads. After these 60 seconds, let the appliance cool down sufficiently before you continue. None of the recipes in this user manual constitute heavy loads.
 - Noise level: Lc = 82 dB [A]

Electromagnetic fields (EMF)

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

Before first use

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

- Preparing for use
- 1

2

3
- Let hot ingredients cool down before you chop them or pour them into the beaker (max. temperature 80°C).

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

Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall socket.

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:

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

1

2

3

4

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

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

Press the normal or turbo speed button to switch on the appliance.

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

Chopper

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

The blades are very sharp, so be very careful when you handle the blade unit. Be especially careful when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

1

2

3

4

5

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

Put the ingredients in the chopper bowl.

Put the coupling unit onto the chopper bowl (Fig. 6).

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

Press the normal or turbo speed button to switch on the appliance.

If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, use a spatula or add liquid to loosen them.

Always let the appliance cool down after you have used it to chop meat.

Whisk

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

1

2

3

Connect the whisk to the coupling unit (Fig. 8).

Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 9).

Put the ingredients in a bowl.

Tip: Use a large bowl for the best result.

4

5

Immerse the whisk completely in the ingredients. To avoid splashing, start processing at normal speed (Fig. 10).

Continue with turbo speed after approx. 1 minute.

Cleaning

Do not immerse the motor unit and the whisk coupling unit in water.

1

2

3

Unplug the appliance and detach the accessories.

Wipe the motor unit and the whisk coupling unit with a moist cloth.

Clean the beaker, the chopper bowl, the chopper blade unit, the chopper coupling unit and the whisk without coupling unit in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.

We advise you to remove the rubber ring from the chopper bowl before you clean it.

Note: You can also clean the blade unit of the blender bar and the whisk while they are still attached to the motor unit. To do so, immerse the blender bar or the whisk in hot water with some washing-up liquid and let the appliance run for a while.

Accessories

You can order a mini chopper for HR1366 from your Philips dealer as an extra accessory.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 11).

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Blending quantities and preparation times

Ingredients	Blending quantity	Time
Fruits & vegetables	100-200g	60 seconds
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60 seconds
Batters	100-500ml	60 seconds
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60 seconds

Chopping quantities and preparation times

Ingredients	Chopping quantity	Time
Boiled eggs	2pcs	4 x 1sec
Dry bread	80g	30sec
Dark chocolate	100g	20sec
Garlic	50g	5 x 1sec
Onions	200g	5 x 1sec
Meat & fish	200g	10sec
Herbs	30g	10sec
Cheese	200g	20sec
Nuts	200g	30sec

Whisking quantities and preparation times

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

БЪЛГАРСКИ

Общо описание (фиг. 1)

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

Бутон за нормална скорост

Бутон за турбо скорост

Задвижващ блок

Ос на пасатора

Блок за присъединяване на телената бъркалка

Телена бъркалка

Блок за присъединяване на кълащата приставка

Режещ блок на мелачката

Купа на кълащата приставка

Разграфена кана

Важно

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

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Винаги изключвайте уреда от контакта, преди да пристъпите към сглобяване, разглобяване или наместване на някоя от приставките.
- Не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го изплаквайте под крана на чешмата. Почиствайте задвижващия блок само с влажна кърпа.
- Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с намалени физически усещания или умствени недъзи или без опит и познания, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Уредът не трябва да се използва от деца без надзор.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не превишавайте количествата и времената за обработка, посочени в таблицата.
- Пазете се от допиране до ножовете, особено когато уредът е включен в контакта. Ножовете са много остри!
- Ако ножовете заседнат, изключете уреда от контакта, преди да отстранявате продуктите, блокирали ножовете.
- Не оставяйте ръчния пасатор да работи повече от 60 секунди без прекъсване, когато пасирате или къчате с голямо натоварване. След тези 60 секунди оставете уреда да изстине, преди да продължите работата с него. Някоя от рецептите в това ръководство за потребители не представлява голямо натоварване.
- Ниво на шума: Lc= 82 dB [A]

Електромагнитни излъчвания (EMF)

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

Преди първата употреба

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

Подготовка за употреба

1

2

3

Извакйте горещите продукти да изстинат, преди да ги къчате или изсипвате в разграфената кана (макс. температура 80°C).

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

Преди да включите щепсела в контакта, сглобете правилно уреда.

Използване на уреда

Ръчен пасатор

Ръчният пасатор е предназначен за:

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

1

2

3

4

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

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

Натиснете бутона за нормална или за турбо скорост, за да включите уреда.

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

Уред за нарязване

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

Ножовете са много остри, затова бъдете внимателни при боравенето с режещия блок. Бъдете особено внимателни, когато сваляте режещия блок от купата на кълащата приставка, когато изсипвате купата на приставката, както и при почистяване.

1

2

3

4

5

Поставете режещия блок на кълащата приставка в купата на приставката (фиг. 5).

Сложете продуктите в купата на кълащата приставка.

Поставете блока за присъединяване върху купата на кълащата приставка (фиг. 6).

Затегнете задвижващия блок върху купата на кълащата приставка (с щракване) (фиг. 7).

Натиснете бутона за нормална или за турбо скорост, за да включите уреда.

Ако по стената на купата на кълащата приставка зазепнат продукти, използвайте лопатка или добавете течност, за да ги отлепите.

Винаги оставайте уреда да изстине, ако сте го използвали за кълчане на месо.

Телена бъркалка

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

1

2

3

4

5

Поставете телената бъркалка в блока за присъединяване (фиг. 8).

Поставете блока за присъединяване на задвижващия блок (с щракване) (фиг. 9).

Поставете съставките в купа.

Светът: За най-добри резултати използвайте голяма купа.

Потопете телената бъркалка изцяло в продуктите. За да избегнете разпличкване, започнете обработката на нормална скорост (фиг. 10).

След около 1 мин. продължете на максимална скорост.

Чистене

Не потапяйте във вода задвижващия блок и блока за присъединяване на телената бъркалка.

1

2

3

Изключете уреда от контакта и демонтирайте използваните приставки.

Избършете задвижващия блок и блока за присъединяване на телената бъркалка с влажна кърпа.

Почиствайте разграфената кана, кълащата приставка, режещия блок на кълащата приставка, блока за присъединяване на кълащата приставка и телената бъркалка без блока за присъединяване в съдомиялна машина или в гореща вода с малко течен препарат за миене.

Препоръчваме ви да свалите гумения пръстен от купата на кълащата приставка, преди да пристъпите към почистяването ѝ.

Забележка: Можете също да почиствате режещия блок на оста на пасатора и телената бъркалка, без те да са свалени от задвижващия блок. За да направите това, потопете оста на пасатора или телената бъркалка в гореща вода с малко течен препарат за миене и оставете уреда да работи за известно време.

Акcesoари

Можете да поръчате малка кълаща приставка като допълнителен акcесoар за HR1366 от вашия търговец на уреди Philips.

Опазване на околната среда

- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 11).

Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или се свържете с Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

Количества за пасиране и времена за обработка

Съставки	Количество за пасиране	Време
Плодове и зеленчуци	100-200 г	60 секунди
Бебешки храни, супи и сосове	100-400 мл	60 секунди
Тесто	100-500 мл	60 секунди
Шейкове и коктейли	100-1000 мл	60 секунди

Количества за кълчане и времена за обработка

Съставки	Количество за кълчане	Време
Варени яйца	2 бр.	4 x 1 сек.
Сухар	80 г	30 сек.
Натурален шоколад	100 г	20 сек.
Чесън	50 г	5 x 1 сек.
Лук	200 г	5 x 1 сек.
Месо и риба	200 г	10 сек.
Растителни подправки	30 г	10 сек.
Сирене	200 г	20 сек.
Орехи	200 г	30 сек.

Количества за разбиване и времена за обработка

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

HR1366



PHILIPS

100% recycled paper

100% papier recyclé

4222.002.6756.1

www.philips.com

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

ČEŠTINA
 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
➊ Nádoba mixéru
 Důležité

- Před použitím přístroje si důkladně přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.
- 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 vyřadte 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.
 - Před nasazováním veškerého příslušenství nebo jeho odnímáním či úpravami vždy přístroj odpojte od sítě.
 - Nikdy nesmíte motorovou jednotku ponořit do vody nebo do jiné kapaliny, ani ji mýt pod tekoucí vodou. K čištění motorové jednotky použijte pouze navlhčený hadřík.
 - Nikdy nenechte přístroj pracovat bez dozoru.
 - Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými a duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebylo o používání přístroje předem instruuováno nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
 - Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
 - Nedovolte dětem používat přístroj bez dozoru.
 - Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
 - Nikdy nepřekračujte množství a dobu zpracování potravin uvedené v tabulce.
 - Neodtýkejte se nožů, obzvláště pokud je přístroj připojen do sítě. Nože jsou velmi ostré.
 - Pokud by se nožeablokovaly, nejprve odpojte přístroj ze sítě a pak vyjměte obsah, kterýablokovánínožůzpůsobil.
 - 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
Ruční mixér

- Tyčový mixér je vhodný pro:
- Mixování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv, polévek, míchaných nápojů a koktejlů.
 - Mixování měkkých přísad, například lívančového těsta a majonéz.
 - Šlehání vařených přísad, například k výrobě dětské stravy.

- Připojte nástavec mixéru k motorové jednotce (ozve se klapnutí) (Obr. 2).
- Kryt nožů musí být vždy ponořen v mixovaném obsahu (Obr. 3).
- Přístroj zapněte stisknutím tlačítka normální rychlosti nebo rychlosti turbo.
- Prísady 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.

- Nožovou jednotku sekáčku vložte do misky sekáčku (Obr. 5).
- Do misky přidejte suroviny.
- Na misku sekáčku připevněte spojovací jednotku (Obr. 6).
- K misce sekáčku připojte motorovou jednotku (ozve se klapnutí) (Obr. 7).
- 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.

- Šlehač připevněte ke spojovací jednotce (Obr. 8).
- Spojovací jednotku připojte k motorové jednotce (ozve se„klapnutí“) (Obr. 9).
- Vložte potraviny do mísy.
- Upozornění Nejlepšíh výsledků dosáhnete, pokud použijete velkou misku.
- Během mixování šlehač zcela ponořte. Začněte mixovat při normální rychlosti, abyste zabránili štkání (Obr. 10).
- Přibližně po 1 minutě použijte rychlost turbo.

 Čištění
Motorovou jednotku ani spojovací jednotku na šlehač neponořujte do vody.

- Odpojte přístroj ze sítě a vyjměte příslušenství.
- Motorovou jednotku a spojovací jednotku na šlehač ořtžete vlhkým hadříkem.

- Nádobu mixéru, misku, nožovou jednotku sekáčku, spojovací jednotku sekáčku a šlehač bez spojovací jednotky umyjte v myčce na nádobí nebo v horké vodě s přidavkem mycího prostředku.

Před mýtím 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 přidavkem 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.
 Ochrana životního 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 byste měli jakýkoliv problém nebo byste potřebovali nějakou informaci, navštivte webovou stránku společnosti Philips www.philips.com , nebo kontaktujte Středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi Středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips nebo oddělení Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

 Množství surovin a doba zpracování pro mixování		
Prísady	Množství surovin pro mixování	Doba zpracování
Ovoce a zelenina	100 g – 200 g	60 sekund
Dětská strava, polévky, omáčky	100 ml – 400 ml	60 sekund
Těsta	100 ml – 500 ml	60 sekund
Koktejly a míchané nápoje	100 ml – 1 000 ml	60 sekund

 Množství surovin a doba zpracování pro sekání		
Prísady	Množství surovin pro sekání	Doba zpracování
Vařená vejce	2 kusy	4 × 1 s
Tvrdý chléb	80 g	30 s
Tmavá čokoláda	100 g	20 s
Česnek	50 g	5 × 1 s
Cibule	200 g	5 × 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		
Prísady	Množství surovin pro šlehání	Doba zpracování
Smetana	250 ml	70 s – 90 s
Vaječný bílek	4 vejce	120 s

EESTI
 Üldine kirjeldus (Jn 1)
A Tavakiiruse nupp
B Turbokiiiruse nupp
C Mootor
D Saumikseri vars
E Vispli liitmik
F Vispel
G Hakkija ühendusmoodul
H Hakkija lõiketerade moodul
I Hakkimiskauss
➊ Nõu
 Tähelepanu

- Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja hoidke see edaspidiseks alles.
- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku vooluvõrgu 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 samaväärsel kvalifikatsioonil omav isik.
 - Enne osade paigaldamist, lahtivõtmist või mõne otsiku reguleerimist, aga ka puhastamise ajaks võtke seade alati elektrivõrgust välja.
 - Ärge kunagi kastke mootorit vette ega mingisse muusse vedelikku, ärge loputage kraani all. Mootorisektsiooni puhastamiseks kasutage vaid niisket lappi.
 - Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
 - Seda seadet ei tohiks füüsiliste puuetega ja vaimuhäiretega isikud (kaasa arvatud lapsed) nii kogemust kui ka teadmiste puudumise tõttu seni kasutada, kuni nende ohutuse eest vastutav isik neid ei valva või pole seadme kasutamise kohta juhiseid andnud.
 - Jälgi,ge, et lapsed ei saaks seadmega mängida.
 - Ärge lubage lastel kasutada seadet ilma järelevalveta.
 - Seade on mõeldud kasutamiseks ainult koduses majapidamises.
 - Ärge ületage tabelis toodud toiduainete koguseid ega töötlemise kestust.
 - Ärge katsuge lõiketerasid, eriti kui seade on ühendatud elektrivõrku. Terad on väga teravad!
 - Eemaldage seade elektrivõrgust, kui lõiketerad külluvad kinni ning enne lõiketerade külge kleepunud ainet e ära võtmist.
 - 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]

Elektromagnetilised väljad (EMF)

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

 Enne esmakasutust
Enne seadme esmakasutust puhastage põhjalikult kõik toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad (vt pt „Puhastamine“).
 Ettevalmistus kasutamiseks
1 Laske kuumadel toiduainetel enne peenestamist või nõusse kallamist jahtuda (maks temperatuur 80 °C).
2 Enne töötlemist lõigake suuremad tükid umbes kahe sentimeetri suurusteks tükkideks.
3 Enne pistiku sisestamist seinakontakti pange seade õigesti kokku.
 Seadme kasutamine
Saumikser

- Saumikser on ette nähtud:
- vedelike, nt piimatoodete, kastmete, puuviljahladde, suppide, jookide ning kokteilide segamiseks;
 - pehmete koostisainete, nt pannkoogitaigna või majoneesi segamiseks;
 - keedetud koostisainete püreestamiseks, nt beebitoidu valmistamiseks.

- Kinnitage saumikser mootori külge (kostub klõpsatus) (Jn 2).
- Uputage tiiviknoa kaitse täielikult koostisainete sisse (Jn 3).
- Seadme sisselülitamiseks vajutage tavakiiruse või turbokiiiruse nupule.
- Liigutage seadet koostisosade segamiseks aeglaselt üles-alla ja ringikujuliselt (Jn 4).

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

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

- Pange hakkimisterade moodul hakkimiskaussi (Jn 5).
- Pange koostisained nõusse.
- Pange liitmik hakkimiskausi külge (Jn 6).
- Kinnitage mootor hakkimiskausi peale (kostub klõpsatus) (Jn 7).
- Seadme sisselülitamiseks vajutage tavakiiruse või turbokiiiruse nupule.
- Kui koostisained kleepuvad hakkimiskausi seinte külge, kasutage spaatlit või lisage vedelikku selle lahtiuhtumiseks.
- 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 Mõõtkte koostisained nõusse.
<i>Näpunäide: Parimate tulemuste saamiseks kasutage suurt nõu.</i>
4 Sisestage vispel täielikult koostisainete sisse. Pritsmete äraahoidmiseks alustage töötlemist tavakiirusel (Jn 10).
5 Jätkake turbokiiрусel 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 kuuma vette ja pange seade korroks tööle.

 Tarvikud
Modeli HR1366 jaoks võite minihakkija lisatsükuna tellida Philipsi edasimüüja kaud.
 Keskkonnakaitse
- 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 infot või on teil mõni probleem, külastage Philipsi veebisaiti aadressil **www.philips.com** või võtke ühendust oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusega (telefoninumbri leiate garantilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge kohaliku Philipsi toodete edasimüüja poole või võtke ühendust Philips Domestic Appliances and Personal Care BV teenindusosakonnaga.

 Peenestatavad kogused ja valmistuskestus		
Koostisained:	Segatavate ainete kogused	Aeg
Puu- ja köögivili	100–200 g	60 s
Imikutoit, supid ja kastmed	100–400 ml	60 s
Tainas	100–500 ml	60 s
Kokteilid ja segajooigid	100–1000 ml	60 s

 Peenestatavad kogused ja valmistuskestus		
Koostisained:	Peenestamiskogused	Aeg
Keedetud munad	2 tk	4 × 1 s
Kuivküla	80 g	30 s
Tume šokolaad	100 g	20 s
Küüslauk	50 g	5 × 1 s
Sibulad	200 g	5 × 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

HRVATSKI
 Opći opis (Sl. 1)
A Gumb za normalnu brzinu
B Gumb za turbo brzinu
C Jedinica motora
D Dio za miješanje
E Jedinica za spajanje nastavka za miješanje
F Nastavak za miješanje
G Jedinica za spajanje sjekalice
H Sjekalica
I Posuda sjekalice
➊ Vrč
 Važno

- Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.
- Prije priključivanja 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, ovlaštení Philips servisi centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
 - Uvijek isključite aparat prije dodavanja, odvajanja ili podešavanja nekog od nastavaka.
 - Nikada ne uranjajte jedinicu motora u vodu ili neku drugu tekućinu i ne ispirite je pod mlazom vode. Čistite je samo vlažnom tkaninom.
 - 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 je potrebno nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
 - Nemojte dopustiti djeci da koriste aparat bez nadzora.
 - Ovaj aparat je namijenjen isključivo uporabi u kućanstvu.
 - Nemojte premašiti količine i vrijeme priprave navedene u tablici.
 - Izbjegavajte kontakt s oštricama rezača, posebno kada je aparat uključen. Rezač je vrlo oštar.
 - Ako se rezači zaglave, isključite aparat iz napajanja prije uklanjanja sastojaka koji blokiraju rezače.
 - Ako miješate ili sjekate 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 uputama iz ovog priručnika, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za uporabu.

 Prije prve uporabe
Prije prve uporabe aparata temeljito očistite dijelove koji dolaze u kontakt s hranom (pogledajte poglavlje “Čišćenje”).
 Priprema za uporabu
1 Vruće sastojke ostavite da se ohlade prije sjekanja 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).
Sjekalica

Sjekalica je namijenjena sjekanju 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 sjekalice, prilikom praznjenja posude sjekalice i za vrijeme čišćenja.

- Jedinicu s rezačima sjekalice stavite u posudu sjekalice (Sl. 5).
- Stavite sastojke u posudu sjekalice.
- Stavite jedinicu za spajanje na posudu sjekalice (Sl. 6).
- Pričvrstite jedinicu motora na posudu sjekalice (“klik”) (Sl. 7).
- Za uključivanje aparata pritisnite gumb za normalnu ili turbo brzinu.
- Ako se sastojci lijepe za stjenke posude sjekalice, odvojite ih lopaticom ili dodavanjem tekućine.
- Uvijek ostavite aparat da se ohladi nakon što ste ga koristili za sjekanje mesa.

Nastavak za miješanje
Nastavak za miješanje namijenjen je miješanju slatkog vrhnja, bjelanjaka, deserta itd.

- Pričvrstite nastavak za miješanje na jedinicu za spajanje (Sl. 8).
- Pričvrstite jedinicu za spajanje na jedinicu motora (“klik”) (Sl. 9).
- Stavite sastojke u posudu.

Savjet: Za najbolje rezultate koristite veliku posudu.

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

- 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 sjekalice, sjekalicu, jedinicu za spajanje sjekalice i nastavak za miješanje bez jedinice za spajanje operite u stroju za pranje posuda ili u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuda.
Savjetujemo vam da prije čišćenja izvadite gumeni prsten iz posude sjekalice.
<i>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.</i>
 Dodatni pribor
Malu sjekalicu 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

Ako vam je potrebna informacija ili imate problem, posjetite web-stranicu **www.philips.com** ili se obratite Philips centru za korisnike u svojoj državi (broj se nalazi u međunarodnom jamstvenom listu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za korisnike, obratite se lokalnom prodavaču Philips proizvoda ili servisnom odjelu Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

 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
Frapei i miješana pića	100 - 1000 ml	60 sekundi

Količine za sjekanje i vrijeme pripreme		
Sastojci	Količina za sjekanje	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