

Essence

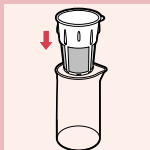
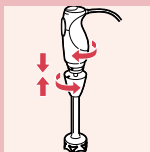
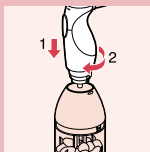
HRI 357, HRI 356, HRI 355



PHILIPS



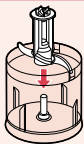
ENGLISH 4**POLSKI 9****ROMÂNĂ 14****РУССКИЙ 19****ČESKY 25****MAGYAR 30****SLOVENSKY 35****УКРАЇНСЬКИЙ 40****HRVATSKI 45****EESTI 50****LATVISKI 55****LIETUVIŠKAI 60****SLOVENŠČINA 65****БЪЛГАРСКИ 70****SRPSKI 75**

Important

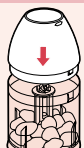
- ▶ This appliance is intended for household use only.
- ▶ Assemble the appliance properly before plugging it into the wall socket.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use, i.e. before unscrewing the bar.
- ▶ Avoid touching the SHARP blades, especially when the appliance is plugged in.
- ▶ Never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

Using the appliance

Chopper (types HR1356, HR1357 only)

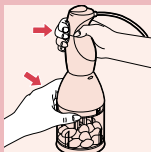


- D** The chopper attachment can be used for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, dried fruits, chocolate, garlic, herbs, dry bread etc.



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

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

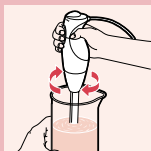


- 2** Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm/1 inch before processing.

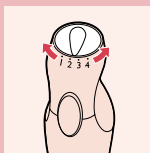
Bar blender

The bar blender is intended for:

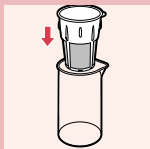
- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.



- I** Immerse the blade guard completely in the ingredients.



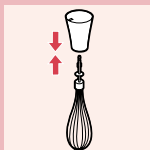
- 2** Switch the appliance on and blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles.



- 3** The speed settings allow you to adjust the speed of the appliance to obtain optimal results. See the table for the recommended speed settings (HR1357 only).

- 4** You can use the filter accessory to obtain extra finely blended sauces or juices (HR1357 only).

Whisk (type HR1357 only)



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



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



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

Cleaning

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

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

- 2** The blade unit and the whisk of the bar blender can also be cleaned by immersing the blade guard or the whisk in warm soapy water and letting the appliance run for a while.
- 3** Wipe the motor unit, the coupling unit of the chopper (HR1356 & 1357) and the coupling unit of the whisk (HR1357) with a damp cloth. Do not immerse these parts in water!

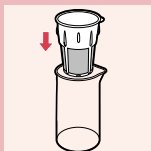
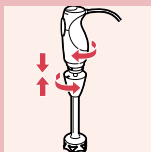
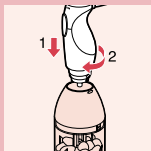
Quantities and preparation times

Ingredients	Barblender Quantity (g)	Time (sec.) Speed		Chopper Quantity (g)	Time (sec.) Speed	
Onions & eggs				50-100	10	1
Meat & fish	100-200	60	3	50-200	30	3
Herbs				10-200	10	2
Fruits & vegetables	100-200	60	4	50-200	60	4
Baby food, soups & sauces	100-400	60	4	50-150	60	4
Cheese & nuts	50-100	60	4	50-100	60	4
Batters	100-500	60	3			
Shakes & mixed drinks	100-1000	60	3			

Ingredients	Whisk Quantity (g)	Time	Speed	Filter Quantity (g)	Time	Speed
Cream	500	90	4			
Egg whites	5 eggs	120	4			
Juices (e.g. tomatoes, fruits)				200	90	4

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

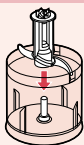
Ważne



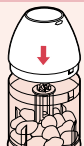
- ▶ Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- ▶ Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka ściennego należy je poprawnie zmontować.
- ▶ Bezpośrednio po użyciu - to znaczy przed odkręceniem nasadki - wyłącz urządzenie z gniazdka.
- ▶ Uważaj, by nie dotykać OSTRYCH noży, zwłaszcza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

Użycie urządzenia

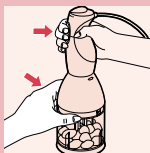
Rozdrabniacz (tylko modele HR1356, HR1357)



- Nasadkę rozdrabniającą można stosować do siekania takich składników, jak: orzechy, mięso, cebula, twarde ser, suszone owoce, czekolada, czosnek, zioła, suchy chleb, itp.
- Upewnij się, że element mocujący został prawidłowo założony na pojemnik rozdrabniacza.



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

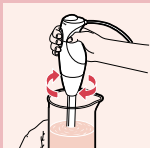


- 2** Przed rozdrabnianiem potnij większe kawałki na kostki o wielkości około 2 cm.

Blender

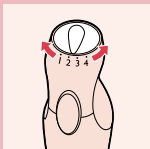
Blender przeznaczony jest do:

- Miksowania płynów, np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, napojów mieszanych, koktajli.
- Mieszania miękkich składników, np. ciasta na naleśniki i majonezu.
- Ucierania gotowanych składników, np. do przygotowywania potraw dla niemowląt.



1 Zanurz całkowicie osłonkę z nożami w składnikach.

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

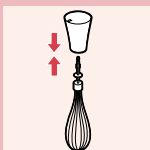


3 Regulator prędkości obrotów umożliwia odpowiednie ustawienie prędkości urządzenia w celu uzyskania optymalnych rezultatów. Patrz tabela zalecanych prędkości (tylko model HR1357).



4 Jeśli chcesz uzyskać bardzo gładko zmiksowany sos lub sok, możesz użyć nasadki z filtrem (tylko typ HR1357).

Ubijak (tylko model HR1357)



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



1 By osiągnąć lepsze rezultaty ubijania, używaj szerszej miski.



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

Mycie

- 1** Umyj pojemnik, pokrywę, filtr, pojemnik rozdrabniacza, część tnącą i ubijak w zmywarce lub w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
Przed myciem zaleca się zdjęcie gumowej uszczelki z rozdrabniacza.
- 2** Część tnącą i ubijak blendera można myć także poprzez zanurzenie ich w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i uruchomienie na chwilę urządzenia.
- 3** Wytrzyj wilgotną ściereczką część silnikową blendera oraz element mocujący rozdrabniacza (modele HR1356 i 1357) i ubijaka (model HR1357). Nie zanurzaj tych części w wodzie!

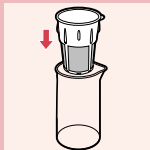
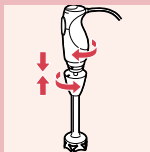
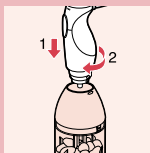
Ilości składników i czas obróbki

Składniki	Ilość w blenderze (g)	Czas (sek.) Prędkość		Ilość w rozdrabniaczu (g)	Czas (sek.) Prędkość	
Cebula i jajka				50-100	10	1
Mięso i ryby	100 -200	60	3	50-200	30	3
Zioła				10-200	10	2
Owoce i warzywa	100-200	60	4	50-200	60	4
Jedzenie dla niemowląt, zupy i sosy	100-400	60	4	5-150	60	4
Ser i orzechy	50-100	60	4	50-100	60	4
Rzadkie ciasto	100-500	60	3			
Koktajle i napoje mieszane	100-1000	60	3			

Składniki	Ilość w ubijaku (g)	Czas Prędkość		Ilość w filtrze (g)	Czas Prędkość	
Śmietana	500	90	4			
Piana z białek	5 jajek	120	4			
Soki (np. pomidorowy, owocowy)				200	90	4

Jeśli potrzebujesz pomocy lub informacji, zajrzyj do ulotki gwarancyjnej.

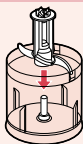
Important



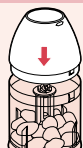
- ▶ Acest aparat poate fi folosit doar în casă.
- ▶ Asamblați aparatul corect înainte de a-l conecta la priză.
- ▶ Scoateți aparatul din priză imediat după utilizare, de ex. înainte de a deșuruba piciorul aparatului.
- ▶ Evitați atingerea lamelor ASCUȚITE ale cuțitului, mai ales când aparatul este în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

Utilizarea aparatului

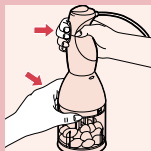
Tocător (doar tipurile HRI356, HRI357)



- Tocătorul poate fi utilizat pentru a toca ingrediente precum nuci, carne, ceapă, brânză uscată, fructe uscate, ciocolată, usturoi, verdeață, pâine uscată, etc.
- Asigurați-vă că unitatea de cuplare a fost corect fixată pe vasul de tocat.



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



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

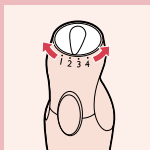
Blender

Blender-ul poate fi folosit la:

- Mixarea lichidelor, de ex. lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, cocktail-uri, shake-uri.
- Mixarea ingredientelor moi, de ex. aluat de clătite sau maioneză.
- Pasarea ingredientelor găsite, de ex. pentru prepararea mâncării pentru bebeluși.

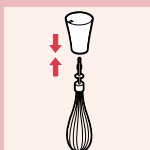


- 1** Introduceți dispozitivul de siguranță al cuțitului în ingrediente.



- 2** Porniți aparatul și mixați ingredientele făcând mișcări circulare lente, și în sus și în jos.
- 3** Reglajele pentru viteză vă permit reglarea vitezei aparatului pentru a obține rezultate optime. Consultați tabelul pentru a găsi vitezele corespunzătoare (doar tipul HR1357).
- 4** Puteți utiliza filtrul pentru a obține sosuri sau sucuri mai subțiri (doar HR1357).

Tel (doar tipul HR1357)



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



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



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

Curățare

- 1** Spălați vasul, capacul, filtrul, vasul de tocat, unitatea cuțitului și telul în mașina de spălat vase sau cu apă caldă și detergent.

Este de preferat să scoateți garnitura de cauciuc de pe tocător înainte de curățare.

- 2** Unitatea cuțitului și telul blender-ului pot fi, de asemenea, curățate introducând dispozitivul de siguranță al cuțitului sau telul în apă caldă și detergent și lăsând aparatul să funcționeze puțin.

- 3** Ștergeți unitatea motorului blender-ului și unitatea de cuplare a tocătorului și telul cu o cârpă umedă. Nu le introduceți niciodată în apă!

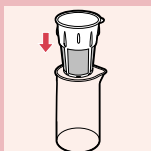
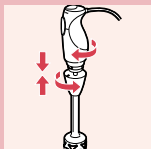
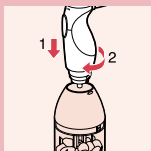
Cantități și perioade de preparare

Ingrediente	Cantitate pentru blender (g)	Timp (sec.) Viteză		Cantitate pentru tocător (g)	Timp (sec.) Viteză	
Ceapă & ouă				50-100	10	
Carne & pește	100-200	60	3	50-200	30	3
Verdeță				10-200	10	2
Fructe & legume	100-200	60	4	50-200	60	4
Mâncare pentru bebeluși, supe & sosuri	100-400	60	4	50-150	60	4
Brânză & nuci	50-100	60	4	50-100	60	4
Aluaturi	100-500	60	3			
Shake-uri & cocktail-uri	100-1000	60	3			

Ingrediente	Cantitate pentru blender (g)	Timp Viteză		Cantitate pentru tocător (g)	Timp Viteză	
Frișcă	500	90	4			
Albușiri	5 ouă	120	4			
Sucuri (de ex. de roșii, fructe)				200	90	4

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

Внимание



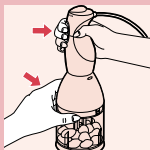
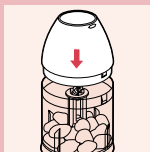
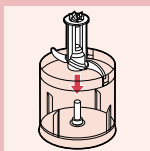
- ▶ Прибор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.
- ▶ Прежде чем включать прибор в розетку электросети, убедитесь в том, что прибор собран правильно.
- ▶ Отключите прибор от электросети сразу же после его использования, и только после этого отверните вертикальную насадку.
- ▶ Не прикасайтесь к **ОСТРОМУ** лезвию ножа, особенно если прибор включен в электросеть.
- ▶ Запрещается погружать блок электропривода в воду.
- ▶ Храните прибор в недоступном для детей месте.
- ▶ Не следует превышать указанные в таблице норму загрузки блендера ингредиентами, а также время приготовления.
- ▶ В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
- ▶ Если лезвия ножа застряли, сначала **ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР** от электросети, а затем удалите ингредиенты, создавшие препятствие для ножей.
- ▶ Горячие ингредиенты следует предварительно остудить, прежде чем

измельчать их или наливать в мерный стакан (максимальная температура 80°C/175°F).

- ▮ Уровень шума $L_c = 87$ дБ [A]

Как пользоваться электроприбором

Измельчитель (модели HR1356, HR1357)



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

- ▮ Убедитесь в том, что соединительная муфта надежно закреплена на мерном стакане измельчителя.

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

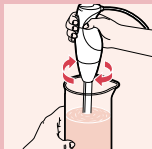
- 2** Крупные куски продуктов нарежьте кубиками размером приблизительно 2 см, а затем приступайте к их обработке.

Блендер с вертикальной насадкой

Блендер с вертикальной насадкой предназначен для:

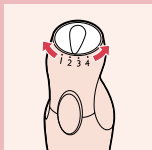
- Перемешивания жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли.

- Перемешивания мягких ингредиентов, таких как жидкое тесто для оладьев или майонез.
- Приготовления пюре из отварных продуктов, например для детского питания.

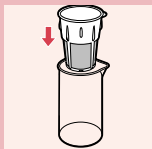


1 Полностью погрузите насадку с ножом в ингредиенты.

2 Включите электроприбор и смешайте ингредиенты, медленно перемещая прибор вперед-назад и небольшими кругами.

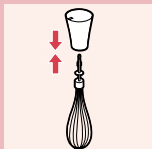


3 Установки скорости дают возможность отрегулировать скорость электроприбора так, чтобы получить оптимальный результат. Смотри таблицу рекомендуемых скоростей (только для модели HR1357).



4 Для получения наивысшей степени однородности смешиваемых соусов или соков можно воспользоваться вспомогательными фильтрами. (Только для модели HR1354).

Взбивалка (только для модели HR1357)



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



- 1** Для получения хороших результатов взбивания используйте большие емкости.



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

Очистка

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

Перед очисткой рекомендуется снимать резиновое кольцо с измельчителя.

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

- 3** Протрите влажной тканью блок электродвигателя, измельчитель (HR1356 & 1357) и взбивалку (HR1357). Запрещается погружать их в воду!

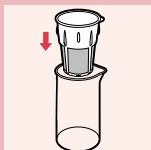
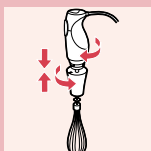
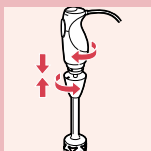
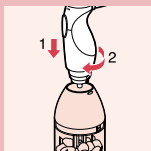
Норма загрузки блендера и время приготовления

Ингредиенты	Норма загрузки блендера с вертикальной насадкой (г)	Время (с) Скорость	Норма загрузки измельчителя (г)	Время (с) Скорость
Лук и яйца			50-100	10 1
Мясо и рыба	100-200	60 3	50-200	30 3
Травы			10-200	10 2
Овощи и фрукты	100-200	60 4	50-200	60 4
Детское питание, супы и соусы	100-400	60 4	50-150	60 4
Сыр и орехи	50-100	60 4	50-100	60 4
Жидкое тесто	100-500	60 3		
Коктейли и напитки	100-1000	60 3		

Ингредиенты	Норма загрузки взбивалки (г)	Время приготовления Скорость	Норма загрузки фильтра (г)	Время приготовления Скорость
Сливки	500	90 4		
Яичные белки	5 яиц	120 4		
Соки (например, томатный, фруктовый)			200	90 4

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

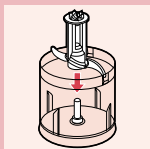
Důležité



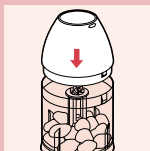
- ▶ Příklad je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- ▶ Dříve než zasunete zástrčku do síťové zásuvky, přístroj pečlivě sestavte.
- ▶ Po použití přístroj ihned odpojte dříve než odšoubujete tyč mixéru.
- ▶ Nikdy se nedotýkejte OSTRÝCH nožů, obzvláště je-li přístroj zapojen do sítě.
- ▶ Motorovou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

Použití přístroje

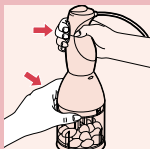
Chopper (typy HRI 356, HRI 357)



- Toto příslušenství může být použito pro rozmělnění takových ingrediencí jako jsou ořechy, maso, cibule, tvrdý sýr, sušené ovoce, čokoláda, česnek, bylinky nebo suchý chléb.
- Přesvědčte se, že spojovací jednotka je řádně zafixována na nádobku.



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



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

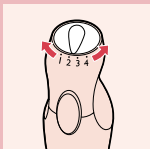
Mixér

Mixér je určen pro:

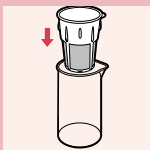
- Mixování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv nebo nápojů.
- Mixování měkkých ingrediencí, například lívancového těsta nebo majonéz.
- Rozšlehání vařených ingrediencí, například výroba dětské výživy.



- 1 Nože musí být vždy ponořeny v mixovaném obsahu.



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

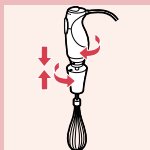


- 3** Přístroj poskytuje možnost nastavit rychlost tak, aby byla pro daný účel optimální. Viz tabulku doporučených rychlostí (pouze typ HR1357).
- 4** Můžete též použít filtr (v příslušenství) abyste získali mimořádně jemně mixované omáčky nebo šťávy (pouze u HR1357).

Metla (pouze u typu HR1357)



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



- 1** Pro zajištění dobrého výsledku je vhodné použít širokou nádobku.



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

Čištění přístroje

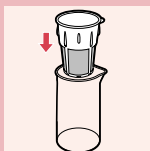
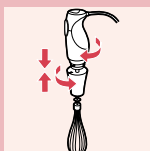
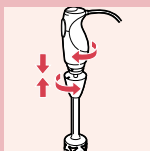
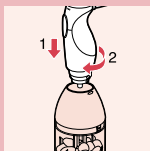
- 1** Nádobku, víčko, filtr, nádobku k sekání, nožovou jednotku a metlu můžete mýt v myčce nádobí nebo v horké mýdlové vodě. Před čištěním doporučujeme sejmout z nádobky k sekání pryžový kroužek.
- 2** Nožovou jednotku a metlu můžete též mýt tak, že je ponoříte do horké mýdlové vody a přístroj na malou chvíli zapnete.
- 3** Motorovou jednotku a spojky očistěte jen vlhkým hadříkem. Neponořujte je do vody!

Množství a čas zpracování

Příklady	Mixované množství (g)	Čas zpracování (s)	Rychlost	Rozsekávané množství (g)	Čas zpracování (s)	Rychlost
Cibule a vejce				50 až 100	10	1
Maso a ryby	100 až 200	60	3	50 až 200	30	3
Bylinky				10 až 200	10	2
Ovoce a zelenina	100 až 200	60	4	50 až 200	60	4
Dětská výživa, polévky, omáčky	100 až 400	60	4	50 až 150	60	4
Sýr a ořechy	50 až 100	60	4	50 až 100	60	4
Těsto	100 až 500	60	3			
Protřepávané a mixované nápoje	100 až 1000	60	3			

Ingredience	Šlehané množství (g)	Čas (s)	Rychlost	Filtrované množství (g)	Čas (s)	Rychlost
Krém	500	90	4			
Vaječný bílek	5 vajec	120	4			
Šťávy (např. rajčata, ovoce)				200	90	4

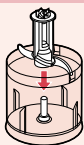
Pokud byste potřebovali další informace nebo měli jakýkoli problém, přečtěte si letáček s celosvětovou zárukou.

Fontos

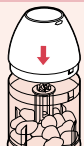
- A készüléket csak háztartási használatra tervezték.
- A készüléket megfelelően szerelje össze, mielőtt a fali konnektorhoz csatlakoztatja.
- Használat után, vagy a rúdmixer lecsavarása előtt rögtön húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- Ne érintse meg az ÉLES vágókészeket, különösen,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

A készülék használata

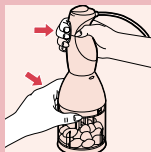
Daraboló (csak a HR I 356, HR I 357 típusnál)



- ▶ A daraboló tartozékot dió, hús, hagyma, keménysajtok, szárított gyümölcsök, csokoládé, fokhagyma, fűszerek, száraz kenyér darabolására használhatja.
- ▶ Győződjön meg róla, hogy a csatlakozó részt megfelelően rögzítette-e a daraboló munkaedényre.



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



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

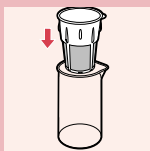
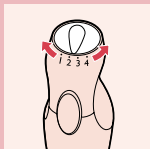
Rúdmixer

A rúdmixert a következőkre használhatja:

- Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, mixelt italok, italkeverékek keverésére.
- Puha hozzávalók, pl. palacsinta tészta vagy majonéz keverésére.
- Főtt hozzávalók, pl. bébiételek pürésítésére.



- 1** A késegséget teljesen merítse a hozzávalókba.

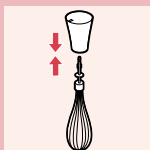


- 2** Kapcsolja be a készüléket és turmixolja össze a hozzávalókat a készülék lassú fel, le és körkörös mozgásával.

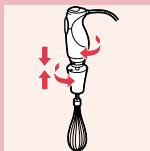
- 3** Az optimális eredmény érdekében a sebességfokozatoknak köszönhetően szabályozhatja a készülék sebességét. Lásd az ajánlott sebességfokozat táblázatot (csak a HR1357 típusnál).

- 4** Használhat szűrőtartozékot is a különös finomságú mártások vagy levek készítéséhez (csak a HR1357 típusnál).

Habverő (csak a HR1357 típusnál)



- 1** A habverő tartozékot tejszín, tojásfehérje, desszertek stb. felveréséhez használhatja.



- 1** A megfelelő eredmény érdekében nagyobb munkátalat használjon.



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

Tisztítás

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

Tisztítás előtt vegye ki a gumigyűrűt a daraboló tartozékból.

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

- 3** A rúdmixer motoregységét és a daraboló tartozék csatlakozó részét nedves ruhával törölje le. Ne merítse vízbe őket!

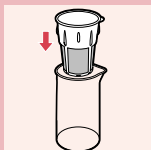
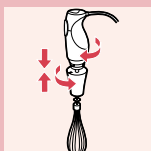
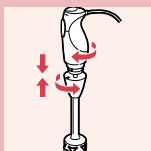
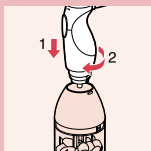
Mennyiség és elkészítési idő

Hozzávalók	Mennyiség a rúdmixerhez (g)	Idő (másodperc) Sebesség- fokozat	Mennyiség a daraboláshoz (g)	Idő (másodperc) Sebesség- fokozat
Hagyma és tojás			50-100	10 1
Hús és hal	100-200	60 3	50-200	30 3
Fűszerek			10-200	10 2
Gyümölcsök és zöldségek	100-200	60 4	50-200	60 4
Bébiétel, levesek és mártások	100-400	60 4	50-150	60 4
Sajt és dió	50-100	60 4	50-100	60 4
Tészták	100-500	60 3		
Mixelt italok és italkeverékek	100-1000	60 3		

Hozzávalók	Mennyiség habveréshez (g)	Idő Sebesség- fokozat	Szűrő kapacitás (g)	Idő Sebesség- fokozat
Tejszín	500	120 4		
Tojásfehérje	5 tojás			
Gyümölcslevek (pl. paradicsom, gyümölcs)			200	90 4

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

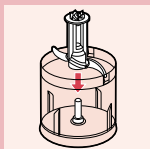
Dôležité upozornenie



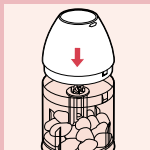
- D Tento prístroj je určený len na domáce použitie.
- D Prístroj pred zapojením do el. siete riadne zložte.
- D Prístroj ihneď po použití odpojte z el. siete, tzn. pred odmontovaním ponornej tyče.
- D Vyvarujte sa dotyku OSTRÝCH nožov, najmä keď je prístroj zapojený do el. siete.
- D Motorovú jednotku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

Použitie prístroja

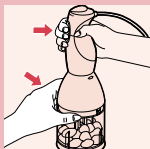
Sekací nôž (len typ HR1356, HR1357)



- ▮ Sekací nástavec môžete použiť na sekanie surovín akými sú orechy, mäso, cibuľa, tvrdý syr, sušené ovocie, čokoláda, cesnak, bylinky, suchý chlieb, atď.
- ▮ Dbajte, aby spájacia jednotka bola riadne upevnená na nádobu sekacieho noža.



- 1** Ak sa Vám suroviny nalepia na steny nádoby sekacieho noža, uvoľnite ich pridaním tekutiny alebo použitím stierky.



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

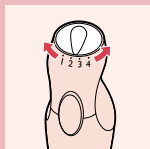
Ponorný mixér

Ponorný mixér je určený na:

- Miešanie tekutín, napr. mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných štiav, polievok, miešaných nápojov, koktailov.
- Mixovanie jemných surovín, napr. palacinkového cesta alebo majonézy.
- Pasírovanie varených surovín, napr. na prípravu detskej výživy.



- 1** Nože ponorte celé do pripravených surovín.



2 Zapnite prístroj a miešajte suroviny pomalým krúžením prístroja smerom hore a dole.

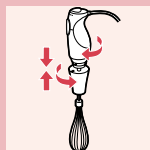
3 Nastavenia rýchlosti Vám umožnia prispôbiť rýchlosť prístroja tak, aby ste dosiahli optimálne výsledky. Viď tabuľka s odporúčanými nastaveniami rýchlosti (len HR I 357).

4 Filtrový nástavec môžete použiť na dosiahnutie obzvlášť jemno pomiešaných omáčok alebo štiav (len HR I 357).

Šľahač (len typ HR I 357)



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



1 Aby ste dosiahli riadne našľahanie, použite širšiu misu.



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

Čistenie

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

Doporučujeme Vám, pred umývaním vytiahnuť gumenný kruh zo sekacieho noža.

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

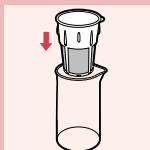
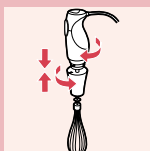
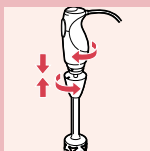
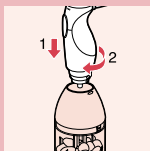
- 3** Navlhčenou utierkou utrite motorovú jednotku, spájaciu jednotku sekacieho noža (HR I 356 & I 357) a spájaciu jednotku šľahača. Tieto časti neponárajte do vody!

Množstvá a časy prípravy

Suroviny	Množstvo pre ponorný mixér (g)	Čas (sek.) Rýchlosť	Množstvo pre sekací nôž (g)	Čas (sek.) Rýchlosť
Cibuľa a vajcia			50-100	10 1
Mäso a ryby	100-200	60 3	50-200	30 3
Bylinky			10-200	10 2
Ovocie a zelenina	100-200	60 4	50-200	60 4
Detská výživa, polievky a omáčky	100-400	60 4	50-150	60 4
Syry a orechy	50-100	60 4	50-100	60 4
Cestá	100-500	60 3		
Koktaily a miešané nápoje	100-1000	60 3		

Suroviny	Množstvo pre šľahač (g)	Čas Rýchlosť	Množstvo pre filter (g)	Čas Rýchlosť
Šľahačka	500	90 4		
Bielka	5 vajec	120 4		
Šťavy (napr. paradajková, ovocná)			200	90 4

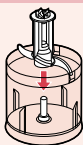
Ak potrebujete opravu alebo informáciu, či máte nejaký problém, prosíme Vás, aby ste sa riadili celosvetovým záručným listom.

Увага

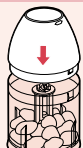
- ▶ Цей прилад призначений виключно для побутового використання.
- ▶ Перед тим, як вмикати прилад у настінну розетку, належним чином зберіть його.
- ▶ Відразу ж після використання, тобто перед тим, як відгвинтити лопатки, вимкніть прилад з розетки.
- ▶ Не торкайтеся **ГОСТРИХ** лез, особливо якщо прилад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

Експлуатація приладу

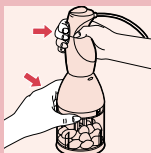
Подрібнювач (тільки у моделях HR1356 і HR1357)



- Насадка подрібнювача може використовуватися для подрібнення таких інгредієнтів, як горіхи, м'ясо, цибуля, твердий сир, сухофрукти, шоколад, часник, трави, сухарі і т.і.
- Перевірте, щоб до чашки подрібнювача був належним чином приєднаний з'єднувальний пристрій.



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



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

Міксер з лопатками

Міксер з лопатками призначений для:

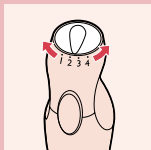
- Змішування рідин, наприклад молокопродуктів, соусів, фруктових соків, супів, змішаних напоїв, молочних коктейлів.

- Змішування м'яких інгредієнтів, наприклад, рідке тісто для пирогів або майонез.
- Доведення приготовлених інгредієнтів до однорідного стану, наприклад, для приготування дитячого харчування.



1 Занурте захисний пристрій для лез цілком в інгредієнти.

2 Ввімкніть прилад і перемішуйте інгредієнти, м'яко рухаючи прилад вгору - вниз і кругами.

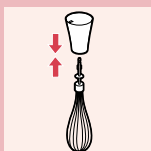


3 Для одержання оптимальних результатів, відрегулюйте швидкість роботи приладу. Рекомендовані швидкості наведені у таблиці (є тільки для приладу HR1357).



4 Щоб одержати дуже тонко змішані соуси або соки, можете скористатися фільтром (передбачений тільки для моделі HR1357).

Збивалка (тільки у моделі HR1357)



Насадкою з збивалкою ви можете скористатися для збивання вершків, білків з яєць, десертів і т.і.



- 1** Для одержання гарних результатів збивання просимо використовувати ширший резервуар.



- 2** Щоб уникнути розливання інгредієнтів, вставте збивалку у резервуар, ввімкніть прилад, рухаючи приладом по колу.

Чистка приладу

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

Перед миттям приладу рекомендується зняти з нього резинове кільце.

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

- 3** Вологою тканиною протріть корпус двигуна змішувача, перехідний пристрій подрібнювача і збивалку. Не занурюйте їх у воду!

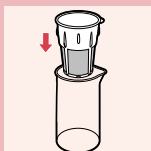
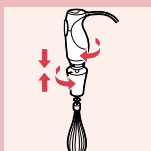
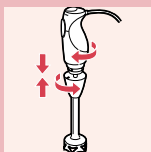
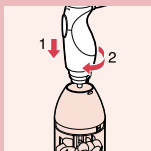
Кількості і час приготування

Інгредієнти	Об'єм інгредієнтів для завантаження змішувача (грамів)	Час (секунд) Швидкість		Об'єм інгредієнтів для завантаження подрібнювача (грамів)	Час (секунд) Швидкість	
Цибуля і яйця				50-100	10	1
М'ясо і риба	100-200	60	3	50-200	30	3
Трави				10-200	10	2
Фрукти і овочі	100-200	60	4	50-200	60	4
Дитяче харчування, супи і соуси	100-400	60	4	50-150	60	4
Сир і горіхи	50-100	60	4	50-100	60	4
Рідке тісто	100-500	60	3			
Молочні коктейлі і змішані напої	100-1000	60	3			

Інгредієнти	Об'єм інгредієнтів для завантаження у збивалку (грамів)	Час Швидкість		Кількість, пропущена через фільтр (грамів)	Час Швидкість	
Вершки	500	90	4			
Білки з яєць	5 яєць	120	4			
Соки (наприклад, томатний, фруктові)				200	90	4

Якщо Вам потрібна послуга або інформація, або якщо у Вас виникла проблема, будь ласка проконсультуйтеся у міжнародному гарантійному листі.

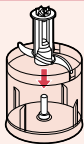
Važno



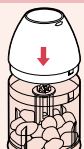
- ▶ Ovaj aparat je namijenjen isključivo uporabi u kućanstvu.
- ▶ Ispravno sastavite aparat prije priključenja u zidnu utičnicu.
- ▶ Isključite aparat iz napajanja odmah nakon uporabe ili prije rastavljanja.
- ▶ Ne dodirujte OŠTRE noževe, posebno kad je mješalica priključena u napajanje.
- ▶ Nikada ne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

Uporaba mješalice

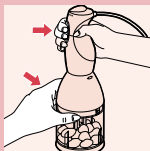
Sjeckalica (samo tipovi HR I 356, HR I 357)



- ▮ Ovaj dodatak može poslužiti za sjeckanje sastojaka poput lješnjaka, mesa, luka, tvrdog sira, sušenog voća, čokolade, češnjaka, začina, suhoga kruha, itd.
- ▮ Jedinica za sastavljanje mora biti ispravno stavljena na posudu sjeckalice.



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



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

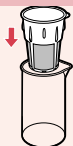
Štapičasta mješalica

Štapičasta mješalica je namijenjena:

- Miješanju tekućina, primjerice, mliječnih proizvoda, umaka, voćnih sokova, juha, miješanih pića, frappea.
- Miješanje mekih sastojaka, primjerice, tijesta za palačinke ili majoneze.
- Miješanje mekih sastojaka, primjerice, za dječju hranu.



- 1** Uronite vodilicu noža u potpunosti u sastojke.



2 Uključite aparat i miješajte sastojke polaganim pokretima gore-dolje i kružno.

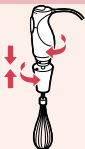
3 Za optimalne rezultate moguće je podesiti brzinu mješalice. Preporučene brzine pogledajte u tablici (samo HRI357).

4 Za posebno fino miješanje sokova ili umaka možete koristiti dodatni filter (samo HRI357).

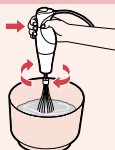
Mlatilica (samo HRI357)



► Ovaj dodatak možete koristiti za tučenje vrhnja, bjelanjaka, deserata, itd.



1 Za postizanje dobrih rezultata, molimo, koristite širu posudu.



2 Kako bi izbjegli prskanje, uronite mlatilicu u posudu, uključite mješalicu i tucite sastojke laganim kružnim pomicanjem mješalice.

Čišćenje

- 1** Posudu, pokrov, filter, posudu sjeckalice, reznu jedinicu i mlatilicu u perilici posuđa ili u toploj vodi sa sredstvom za pranje.

Savjetujemo da prije čišćenja skinete gumeni prsten sa sjeckalice.

- 2** Reznu jedinicu i mlatilicu također možete oprati tako da ih uronite u toplu vodu sa sredstvom za pranje i ostavite mješalicu raditi kraće vrijeme.

- 3** Obrišite motornu jedinicu, sastavnu jedinicu sjeckalice (HR I 356 i I 357) i sastavnu jedinicu mlatilice (HR I 357) vlažnom krpom. Ne uranjajte ove dijelove u vodu!

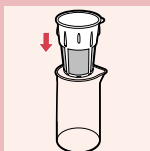
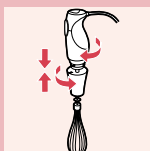
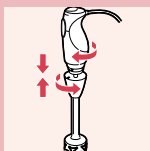
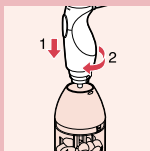
Količine i vrijeme pripreme

Sastojci	Količine za štapičastu mješalicu (g)	Vrijeme (sek) Brzina	Količina za sjeckalicu (g)	Vrijeme (sek) Brzina
Luk i jaja			50- 100	10 1
Meso i riba	100- 200	60 3	50-200	30 3
Začini			10- 200	10 2
Voće i povrće	100-200	60 4	50-200	60 4
Dječja hrana, juhe i umaci	100-400	60 4	50-150	60 4
Sir i lješnjaci	50-100	60 4	50-100	60 4
Tijesta za palačinke	100-500	60 3		
Frapei i miješana pića	100-1000	60 3		

Sastojci	Količina za mlatilicu (g)	Vrijeme Brzina	Količina za filter (g)	Vrijeme Brzina
Vrhnje	500	90 4		
Bjelanjci	5 jaja	120 4		
Sokovi (primjerice, od rajčice, voćni)			200	90 4

Ako Vam je potrebna informacija ili servis, te ako naiđete na problem, pogledajte priloženi jamstveni list.

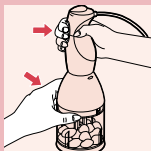
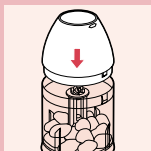
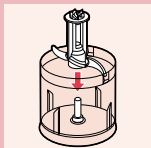
Pange tähele!



- ▮ Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodus majapidamises.
- ▮ Enne kui lülitate pistiku seinapistikusse, pange seade kokku.
- ▮ Pärast seadme kasutamist eemaldage pistik pistikupesast, enne sulguri eemaldamist.
- ▮ Ärge puudutage teravaid lõiketeri ja eriti siis, kui seade on sisse lülitatud.
- ▮ Ärge kastke mootorit kunagi vette.
- ▮ Ärge lubage lastel seadet kasutada.
- ▮ Ärge ületage tabelis äratoodud maksimaalseid koguseid ega aegu.
- ▮ Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see uue vastu vahetada Philipsi, Philipsi volitatud hooldekeskuses või lihtsalt vastavalt kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohtlikke olukordi.
- ▮ Kui terad on kinni jäänud, lülitage seade välja, enne kui hakkate neid puhastama.
- ▮ Laske tulistel koostisosadel jahtuda enne tükeldamist või vahustamist nõus (maks temperatuur 80°C/175°F).
- ▮ Müra tase: $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

Seadme kasutamine

Hakkmisnuga



- ▮ Hakkimisnuga on võimalik peenestada pähkleid, liha, sibulat, kõva juustu, kuivatatud puuvilju, šokolaadi, küüslauku, maitserohelist, kuiva saia jne.
- ▮ Kontrollige, et ühendaja oleks kinnitatud nõu külge.

1 Kui koostisosad kleepuvad nõu servade või seinte külge, lisage vedelikku või puhastage kaabitsaga.

2 Hakkige suured tükid väiksemateks, umbes 2 cm suurusteks.

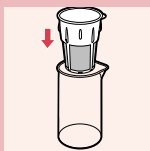
Kannmikser

Kannmikser on mõeldud:

- Vedeliku segamine, näiteks, piimatooted, kastmed, puuvilja mahlad, supid, segatud jookid, kokteilid.
- Pehme koostisosade segamine, näiteks, tainas või majonees.
- Keetud koostisosade püreemine, näiteks, lastetoid.



1 Kastke tiiviknoa kaitsed täielikult koostisosade sisse.

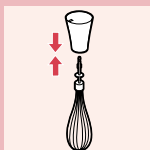


2 Lülitage seade sisse ja segage koostisosi, liigutades seadet aeglaselt üles-alla või ringselt.

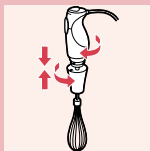
3 Kiirusregulaator võimaldab valida kiirust optimaalse tulemuse saavutamiseks. Vt. kiiruste tabelist (ainult HRI 357).

4 Kasutage filtrit kastmete ja mahlade valmistamisel (ainult HRI 357).

Vispel (ainult mudelil HRI 357)



Visplit kasutage vahukoore, munavalge, magustoitude jne. vahustamiseks.



1 Parima tulemuse saavutamiseks kasutage suuremat nõu.



2 Pritsmete vältimiseks pange visplid nõusse, lülitage seade sisse ja vahustades liigutage seadet aeglaselt ringselt.

Puhastamine

- 1** Peske nõud, kaant, filtrit ja hakkimisnõud, löiketeri ja visplit nõudepesumasinas või sooja pesuvahendilahuses.

Enne pesemist eemaldage kummist ring hakkimisnoalt.

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

- 3** Puhastage kannmikseri mootorit ja hakkimisnoa ning vispli ühendajat niiske lapiga. Ärge neid vette pange.

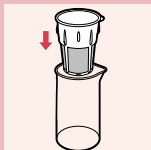
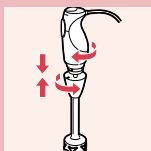
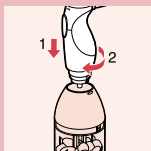
Kogus ja valmistamisaeg

Koostisosad	Kogus kannmikseris (g)	Aeg(sek) Kiirus		Kogus hakkijas	Aeg(sek) Kiirus	
Sibulad&munad				50-100	10	1
Liha&kala	100-200	60	3	50-200	30	3
Maitseroheline				10-200	10	2
Puuvili&köögivil	100-200	60	4	50-200	60	4
Imikutoit,supid &kastmed	100-400	60	4	50-150	60	4
Juust&pähklid	50-100	60	4	50-100	60	4
Tainad	100-500	60	3			
Kokteilid&segajoogid	100-1000	60	3			

Koostisosad	Kogus vahustamiseks (g)	Aeg Kiirus		Kogus filtris(g)	Aeg Kiirus	
Kreem	500	90	4			
Munavalged	5 muna	120	4			
Mahlad(näit.to mati-,puuvilja-)				200	90	4

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

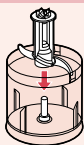
Svarīgi



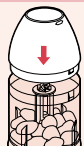
- ▶ Ierīce ir paredzēta lietošanai mājturībā.
- ▶ Pirms iespraust ierīces elektrības vada kontaktdakšu elektrības tīkla kontaktligzdā, rūpīgi salieciet ierīci.
- ▶ Pēc lietošanas nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrības tīkla, t. i., pirms piederumu noskrūvēšanas no motora daļas.
- ▶ Nepieskarieties asmeņiem, īpaši tad, kad ierīces elektrības vada kontaktdakša ir iesprausta elektrības tīkla kontaktligzdā.
- ▶ Nekad nemērciet ūdenī motora nodalījumu.
- ▶ Raugieties, lai ierīce nebūtu pieejama bērniem.
- ▶ Nepārsniedziet tabulā norādīto produktu daudzumu un apstrādes ilgumu.
- ▶ Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips autorizēta servisa darbnīcā, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- ▶ Ja nosprostojas ierīces asmeņi, pirms asmeņus tīrīšanas **ATVIENOJIET IERĪCI NO ELEKTRĪBAS TĪKLA.**
- ▶ Atdzesējiet karstus produktus pirms to apstrādes vai ievietošanas apstrādes traukā (maksimālā produktu temperatūra 80°C/175°F).
- ▶ Trokšņa līmenis: $L_c = 87\text{dB [A]}$

Ierīces lietošana

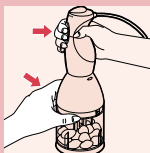
Kapātājs (tikai modeļiem HRI356 un HRI357)



- ▮ Kapātājs paredzēts riekstu, gaļas, sīpolu, siera, žāvētu augļu, šokolādes, ķiploku, garšaugu, sausiņu u. c. produktu sasmalcināšanai.
- ▮ Pārlicinieties, ka savienojums ir pilnībā ievietots kapātāja traukā.



- 1** Ja produkti pielipuši trauka sienām, pielejiet šķidrumu vai lietojiet lāpstiņu.

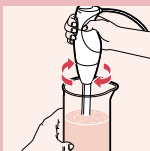


- 2** Pirms apstrādes sadaliet produktus apmēram 2 cm lielos gabaliņos.

Mikseris

Mikseris ir paredzēts:

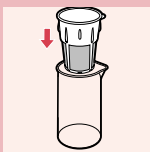
- Šķidrumu maisīšanai, piemēram, piena produktu, mērču, augļu sulu, zupu, kolteiļu jaukšanai un kulšanai.
- Viskožu produktu jaukšanai, piemēram, pankūku mīklas vai majonēzes pagatavošanai.
- Termiski apstrādātu produktu smalcināšanai, piemēram, zīdaiņu pārtikas pagatavošanai.



- 1** Asmens vairogam ir jābūt pilnībā iegremdētam produktu masā.



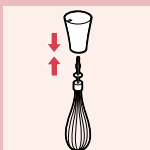
- 2** Ieslēdziet ierīci un jauciet produktus, ierīci lēni pārvietojot traukā uz augšu un uz leju, kā arī pa apli.



- 3** Ātruma regulators ļauj izvēlēties piemērotu ātrumu vislabākā galarezultāta sasniegšanai. Skat. tabulā ieteiktos ātrumus (tikai modelim HR1357).

- 4** Lai pagatavotu īpaši viendabīgi sajauktas mērces vai sulas, lietojiet filtru (tikai modelim HR1357).

Putotājs (tikai modelim HR1357)



- Putotāju var izmantot krēma, olu baltuma, saldo ēdienu u. c. kulšanai.



- 1** Lai produktus labi saputotu, izmantojiet platu un augstu trauku.



- 2** Lai produkti neizšļakstītos, ievietojiet putotāju traukā, ieslēdziet ierīci un putojiet produktus, lēni pārvietojot putotāju traukā pa apli.

Tīrīšana

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

Pirms mazgāšanas ir ieteicams noņemt kapātāja gumijas gredzenu.

- 2** Mikseri un putotāju var arī notīrīt iemērcot tos uz brīdi ziepjūdenī un padarbinot.
- 3** Noslaukiet motora nodalījumu, kapātāja un putotāja savienojuma daļu ar mitru drānu. Nemērciet šīs daļas ūdenī!

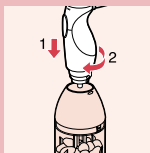
Produktu apstrādes ilgums un daudzums

Produkti	Mikseris Daudzums (g)	Apstrādes ilgums (sek)	Ātrums	Kapātājs Daudzums (g)	Apstrādes ilgums (sek)	Ātrums
Sīpoli un olas				50-100	10	1
Gaļa un zivis	100-200	60	3	50-200	30	3
Garšaugi				10-200	10	2
Augļi un dārzeņi	100-200	60	4	50-200	60	4
Zīdaiņu ēdiens, zupas un mērces	100-400	60	4	50-150	60	4
Siers un rieksti	50-100	60	4	50-100	60	4
Mīklas	100-500	60	3			
Kokteiļi	100-1000	60	3			

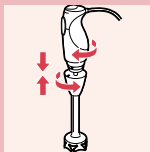
Produkti	Putotājs Daudzums (g)	Apstrādes ilgums (sek)	Ātrums	Filtrs Daudzums (g)	Apstrādes ilgums (sek)	Ātrums
Krēms	500	90	4			
Olas baltums	5 olas	120	4			
Sulas (piem., tomātu, augļu)				200	90	4

Ja jums nepieciešama palīdzība, lūdzu izmantojiet garantijas kartē sniegto informāciju.

Svarbu žinoti



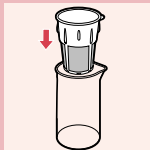
- ▶ Šis aparatas skirtas tik buitiniam naudojimui.
- ▶ Pirmiausiai aparatą tiksliai surinkite, tik tada įjunkite jį į elektros lizdą.
- ▶ Aparatą išjunkite iš elektros lizdo tuoj pat po panaudojimo, t.y., prieš išimdami strypelį.



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



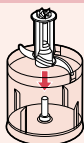
- ▶ Neviršykite produktų kiekio ir paruošimo laiko, nurodyto lentelėje.
- ▶ Jei yra pažeistas laidas, vengiant rizikuoti, jis turi būti pakeistas Philips, autorizuotame Philips aptarnavimo centre arba kvalifikuotų asmenų.
- ▶ Jei peiliukai apsivelia, prieš nuimdami apsivėlusius produktus **IŠJUNKITE APARATĄ IŠ ELEKTROS LIZDO**.



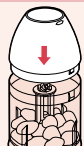
- ▶ Palikite karštus produktus atvėsti prieš kapodami juos arba pildami į menzurėlę (didžiausia temperatūra 80°C).
- ▶ Triukšmo lygis: $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

Aparato naudojimas

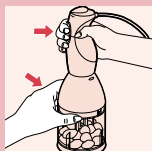
Kapotuvas (tik HRI 356, HRI 357 modeliams)



- ▶ Kapotuvą galite naudoti kapojamiems produktams (riešutams, mėsai, svogūnams, kietam sūriui, džiovintiems vaisiams, šokoladui, česnakams, žalumynams, džiovintai duonai ir t.t.).
- ▶ Patikrinkite, ar mova tiksliai uždėta ant kapotuvo menzūrėlės.



- 1** Jei produktai prikimba prie kapotuvo menzūrėlės sienelės, nustumkite juos, užpylę daugiau skysčio arba nubraukite mentele.



- 2** Didelius gabalus prieš apdorojimą susmulkinkite iki 2 cm.

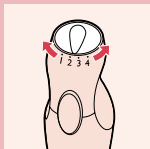
Maišytuvas

Maišytuvas skirtas :

- Skysčių, t.y. pieno produktų, padažų, vaisių sulčių, sriubų, kokteilių maišymui.
- Minkštų produktų, t.y. pyragaičių tešlos ar majonezo maišymui.
- Virtų produktų, t.y. kūdikių maistelio trynimui.

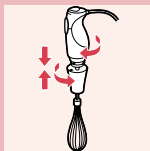
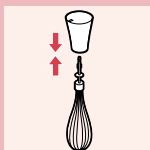


- 1** Išorinį peiliuką pilnai įmerkite į produktus.



- 2** Įjunkite aparatą ir produktus maišykite, lėtai judindami aparatą aukštyn ir žemyn bei apskritimais.
- 3** Greičio režimai leidžia nustatyti optimalų aparato greitį. Rekomenduojamus greičio režimus rasite lentelėje (tik HRI357 modeliui).
- 4** Jei norite labai gerai išmaišytų padažų ar sulčių, galite naudoti filtrą (tik HRI357 modeliui).

Plaktuvas (tik HRI357 modeliui)



- Plaktuvą galite naudoti grietinėlės, kiaušinių baltymų, desertų išplakimui.
- 1** Jei norite geriau išplakti, naudokite platesnį indą.
 - 2** Įstatykite plaktuvą į indą, įjunkite aparatą ir plakite produktus, lėtai judindami aparatą apskritimais. Taip produktai neišsitašks.

Valymas

- 1** Menzūrėlę, dangtelį, filtrą, kapotuvo menzūrėlę, pjovimo įtaisą ir plaktuvą išplaukite indų plovikliu arba šiltu muiluotu vandeniu.

Prieš valymą rekomenduojame nuo kapotuvo nuimti guminį žiedą.

- 2** Pjovimo įtaisą ir plaktuvą taip pat galite išplauti, įmerkę peiliuką ar plaktuvą į šiltą muiluotą vandenį ir trumpam įjungę aparatą.

- 3** Variklį, kapotuvo movą (HR1356 ir 1357) ir plaktuvo movą (HR1357) nuvalykite drėgna skepetėle. Neįmerkite šių dalių į vandenį!

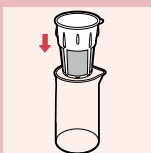
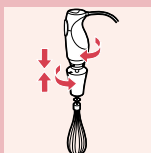
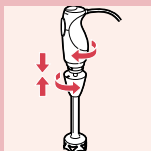
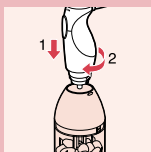
Kiekiai ir paruošimo laikas

Produktai	Kiekis maišytuve (g)	Laikas (sek.) Greitis	Kiekis kapotuve (g)	Laikas (sek.) Greitis
Svogūnai ir kiaušiniai			50-100	10 1
Mėsa ir žuvis	100 - 200	60 3	50 - 200	30 3
Žalumynai			10 - 200	10 2
Vaisiai ir daržovės	100 - 200	60 4	50 - 200	60 4
Kūdikių maistelis, sriubos ir padažai	100 - 400	60 4	50 - 150	60 4
Sūris ir riešutai	50 - 100	60 4	50 - 100	60 4
Plakta tešla	100 - 500	60 3		
Kokteiliai	100 - 1000	60 3		

Produktai	Kiekis plaktuve (g)	Laikas Greitis	Kiekis filtre (g)	Laikas Greitis
Grietinėlė	500	90 4		
Kiaušinių baltymai	5 kiaušiniai	120 4		
Sultys (pomidorų, vaisių)			200	90 4

Jei reikalingas aptarnavimas ar informacija, prašome perskaityti visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuką.

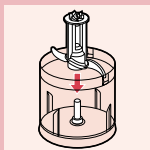
Pomembno



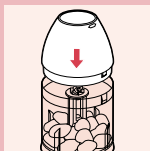
- ▶ Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- ▶ Preden aparat priključite na električno omrežje, ga morate pravilno sestaviti.
- ▶ Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja, torej še preden odvijete palični del.
- ▶ Ne dotikajte se ostrih rezil, zlasti takrat, ko je aparat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

Uporaba aparata

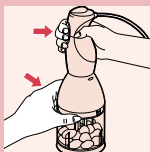
Sekljalnik (samo modela HR1356 in HR1357)



- ▮ Sekljalni nastavek se lahko uporabi za sekljanje sestavin kot so oreščki, meso, čebula, trdi sir, posušeno sadje, čokolada, česen, zelenjava, suh kruh in podobno.
- ▮ Pazite, da boste sklopno enoto pravilno nataknili na sekljalno posodo.



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



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

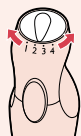
Palični mešalnik

Palični mešalnik je namenjen za:

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



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



2 Vklomite aparat in s počasnimi gibi aparata v krogih premešajte sestavine.



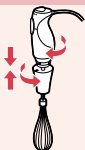
3 Nastavitve hitrosti omogočajo prilagoditev hitrosti delovanja aparata, tako da so rezultati optimalni. Za priporočljive hitrosti pogledajte v tabelo nastavitve hitrosti (samo pri modelu HR1357).

4 Za posebno fino zmešane omake ali sokove lahko uporabite dodatni filter (samo pri modelu HR1354).

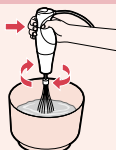
Stepalna metlica (samo pri modelu HR1357)



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



1 Za boljši učinek uporabite širšo posodo.



2 Da se izognete škropljenju sestavin, pogreznite metlico v sestavine, vklopite aparat in medtem ko jih stepajte, delate z aparatom počasne krožne gibe.

Čiščenje

- 1** Posodo, pokrov, filter, sekljalno posodo, rezilno enoto in stepalno metlico operite v pomivalnem stroju ali v topli, milnati vodi. Priporočamo vam, da pred čiščenjem odstranite gumijasti obroček iz sekljalnika.
- 2** Rezilno enoto in stepalno metlico lahko prav tako operete v topli, milnati vodi, tako da ogrodje rezilne enote ali metlico potopite v vodo in vklopite aparat. Pustite, da aparat nekaj časa deluje.
- 3** Obrišite motorno enoto, sklopno enoto sekljalnika (HR I 356 in I 357) in sklopno enoto metlic (HR I 357), z vlažno krpo. Teh delov ne potaplajte v vodo!

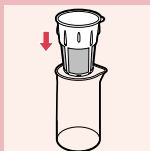
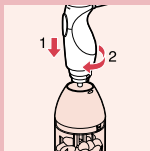
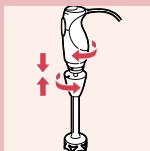
Količine in čas priprave

Sestavine	Količine za palični mešalnik (g)	Čas (sek.) Hitrost	Količine za sekljalnik (g)	Čas (sek.) Hitrost
Čebula in jajce			50-100	10 1
Meso in ribe	100-200	60 3	50-200	30 3
Zelišča			10-200	10 2
Sadje in zelenjava	100-200	60 4	50-200	60 4
Otroška hrana, juhe in omake	100-400	60 4	50-150	60 4
Sir in oreščki	50-100	60 4	50-100	60 4
Testo	100-500	60 3		
Osvežilni napitki	100-1000	60 3		

Sestavine	Količine za stepalno metlico (g)	Čas Hitrost	Količine za filter (g)	Čas Hitrost
Smetana	500	90 4		
Jajčni beljak	5 jajc	120 4		
Sokovi (npr: paradižnikov, sadni)			200	90 4

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

Важно



- ▶ Този уред е предвиден само за битови цели.
- ▶ Сглобете внимателно уреда, преди да включвате щепсела в мрежов контакт.
- ▶ Изваждайте щепсела на уреда от контакта веднага след употреба, т.е. преди да отвинтите тръбата.
- ▶ Внимавайте да не допирате **ОСТРИТЕ** ножове, особено когато уредът е включен в контакта.
- ▶ Никога не потапяйте задвижващия блок във вода.
- ▶ Пазете уреда от достъпа на деца.
- ▶ Не превишавайте количествата и времената за приготвяне, посочени в таблицата.
- ▶ За предотвратяване на опасност при повреда в захранващият кабел, той трябва да бъде сменен незабавно от Филипс, оторизиран от Филипс сервиз или квалифициран техник.
- ▶ Ако ножовете заседнат, **ИЗКЛЮЧЕТЕ УРЕДА ОТ КОНТАКТА**, преди да отстранявате продуктите, които са блокирали ножовете.
- ▶ Оставете горещите продукти да изстинат, преди да ги къцате или да ги изсипвате в мерната кана (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Ниво на шума: Lc= 87 дБ [A]

Използване на уреда

Пасираща приставка

Пасиращата приставка е предназначена за:

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

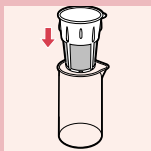


1 Потопете изцяло в продуктите предпазителя на ножа.

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

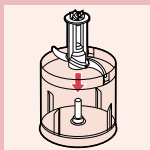


3 Настройките на скоростта Ви дават възможност да нагласите скоростта на уреда така, че да получите най-добри резултати. Вж. таблицата за препоръчаните настройки на скоростта (само HR1357).

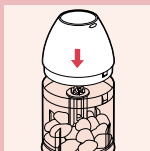


4 Можете да използвате филтърната приставка, за да получите много фино забъркани сосове или сокове (само HR1357).

Кълцаща приставка (само тип HR1356, HR1357)

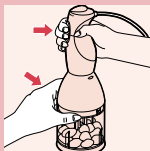


- D Кълцащата приставка може да се използва за смилане, накълцване или настъргване на продукти като ядки, месо, лук, твърдо сирене, сушени плодове, шоколад, чесън, растителни подправки, сухари и т.н.



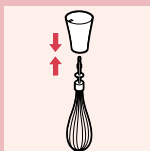
- 1 Ако продуктите залепнат към стените на чашата за кълцане, отместете ги с добавяне на течност или с лопатка.

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



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

Телена бъркалка (само тип HR1357)



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



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



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

Почистване

- 1** Измивайте мерната кана, капака, филтъра, чашата за кълцане, режещия блок и телената бъркалка в миялна машина или с топла сапунена вода.
Препоръчва се да махнете гумения пръстен от приставката за кълцане преди измиване.
- 2** Режещият блок и телената бъркалка на пасатора могат също така да се измиват, като се потопят предпазителя на ножа или бъркалката в топла сапунена вода и уредът се включи да поработи малко.
- 3** Избърсвайте с влажна кърпа задвижващия блок, съединителя на приставката за кълцане (HR1356 и 1357) и съединителя на телената бъркалка (HR1357). Не потапяйте тези части във вода!

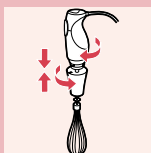
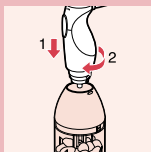
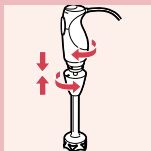
Количества и времена за приготвяне

Продукти	Количество за пасиращата приставка (г)	Време (с) Скорост	Количество за кълцащата приставка (г)	Време (с) Скорост
Лук и яйца			50-100	10 1
Месо и риба	100-200	60 3	50-200	30 3
Растителни подправки			10-200	10 2
Плодове и зеленчуци	100-200	60 4	50-200	60 4
Бебешки храни, супи и сосове	100-400	60 4	50-150	60 4
Сирене и ядки	50-100	60 4	50-100	60 4
Рядко тесто	100-500	60 3		
Шейкове и коктейли	100-1000	60 3		

Продукти	Количество за разбиване (г)	Време Скорост	Количество за филтъра (г)	Време Скорост
Сметана	500	90 4		
Белтъци	5 яйца	120 4		
Сокове (напр. домати, плодове)			200	90 4

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблеми, вижте в листовката с гаранция за цял свят към кого да се обърнете.

Važno



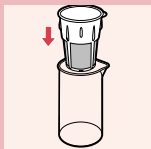
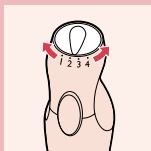
- ▶ Uređaj je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- ▶ Pravilno montirajte uređaj pre nego što ga priključite na električnu mrežu.
- ▶ Neposredno posle upotrebe, isključite uređaj iz električne mreže, npr. pre demontaže bara.
- ▶ Izbegavajte dodir s OŠTRIM sečivima, posebno kada je uređaj priključen na električnu mrežu.
- ▶ Nikad ne potapajte jedinicu motora u vodu.
- ▶ Čuvajte uređaj izvan domašaja dece.
- ▶ Nemojte prekoračiti količine i vremena pripremanja koja su navedena u tablici.
- ▶ Ako je oštećen glavni kabl, on mora biti zamenjen od strane Philipsa, tj. servisnog centra ovlašćenog od strane Philipsa ili na odgovarajući način kvalifikovanih osoba, da bi se izbegao rizik.
- ▶ Ako se sečiva zaglave, ISKLJUČITE UREĐAJ IZ STRUJE pre nego što uklonite sastojke koji blokiraju sečiva.
- ▶ Pustite vruće sastojke da se ohlade pre nego što ih iseckate ili sipate u čašu (maksimalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Nivo buke: Lc = 87 dB(A)

Upotreba uređaja

Bar blender

Bar blender je namenjen:

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



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

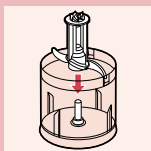
1 Štitnik sečiva gurnite potpuno u sastojke.

2 Uključite uređaj i mešajte sastojke pomerajući uređaj polako gore-dole i u krug.

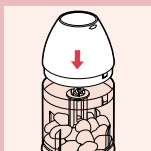
3 Podešavanje brzine vam omogućava da podesite brzinu uređaja kako bi se dobili optimalni rezultati. U tablici potražite preporučena podešavanja brzine (samo HRI357).

4 Možete koristiti dodatak za filtriranje ukoliko želite da dobijete fino prerađene prelive ili sokove (samo HRI357).

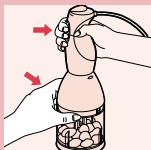
Seckalica (samo tipovi HRI356, HRI357)



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



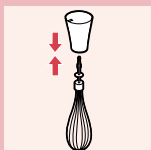
I Ako se sastojci lepe za zid posude seckalice, skinite ih tako što ćete dodati malo tečnosti ili upotrebiti lopaticu.



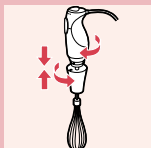
- ▶ Vodite računa da je spojna jedinica propisno montirana na posudu seckalice.

- 2** Pre prerade, isecite velike sastojke u komade od približno 2 cm/1 inča.

Dodatak za mućenje (samo HR 1357)



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



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



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

Održavanje

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

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

- 2** Jedinica sečiva i dodatak za mućenje bar blendera mogu da se čisti i tako što se štitnik sečiva ili dodatak za mućenje potopi u toplu sapunastu vodu i uređaj ostavi da radi neko vreme.
- 3** Obrišite jedinicu motora, spojnu jedinicu seckalice (HR 1356 & 1357) i spojnu jedinicu dodatka za mućenje (HR 1357) vlažnom krpom. Nemojte potapati ove delove u vodu!

Količine i vremena pripremanja

Sastojci	Količina za bar blender (g)	Vreme (sek.) Brzina	Količina za seckalicu (g)	Vreme (sek.) Brzina
Crni luk i jaja			50-100	10 1
Meso i riba	100-200	60 3	50-200	30 3
Zelen			10-200	10 2
Voće i povrće	100-200	60 4	50-200	60 4
Hrana za bebe, supe i prelivi	100-400	60 4	50-150	60 4
Sir i orasi	50-100	60 4	50-100	60 4
Smese (za palačinke)	100-500	60 3		
Šejkovi i kokteli	100-1000	60 3		

Sastojci	Količina za dodatak za mućenje (g)	Vreme Brzina	Količina za dodatak za filtriranje (g)	Vreme Brzina
Šlag	500	90 4		
Belanca	5 jaja	120 4		
Sokovi (od paradajza, voća)			200	90 4

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



www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 92983