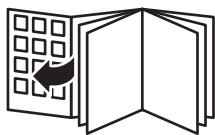


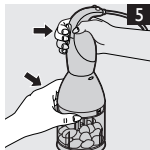
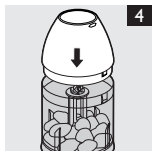
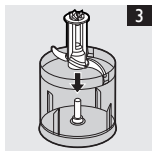
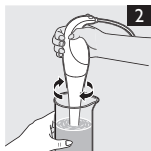
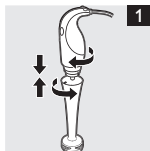
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HR1342, HR1341



**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	<b>6</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>11</b>
<b>ČEŠTINA</b>	<b>17</b>
<b>EESTI</b>	<b>22</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>27</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>32</b>
<b>ҚАЗАҚША</b>	<b>37</b>
<b>LIETUVIŠKAI</b>	<b>43</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>48</b>
<b>POLSKI</b>	<b>53</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>58</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>63</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>69</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>75</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>80</b>
<b>УКРАЇНСЬКА</b>	<b>85</b>

## Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

### Danger

- 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.

### Warning

- 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 plug, the mains cord 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.
- 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 touch 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.

### Caution

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you change accessories or approach parts that move during use.

- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the table.
- Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.
- Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the beaker (max. temp. 80°C/175°F).
- Noise level: Lc= 87 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.

## **Using the appliance**

- 1 Assemble the appliance properly before plugging it into the wall socket (Fig. 1).**

### **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 and mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

- 1 Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 1).**
- 2 Immerse the blade guard completely in the ingredients.**
- 3 Switch the appliance on and blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles (Fig. 2).**

### **Chopper (HR1342 only)**

---

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

## 8 ENGLISH

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

- 1 Put the chopper blade unit in the chopper bowl (Fig. 3).
  - 2 Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm/1 inch before processing. Put the ingredients in the chopper bowl.
  - 3 Put the coupling unit onto the chopper bowl. (Fig. 4)
  - 4 Fasten the motor unit onto the chopper bowl ('click'). Switch the appliance on by pressing the ON-button (Fig. 5).
- If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula.

### Quantities and preparation times

Ingredients	Bar blender		Chopper	
	Quantity (g)	Time (sec.)*	Quantity (g)	Time (sec.)*
Onions & eggs			50-100	10
Plums			50-150	10
Meat & fish			50-200	5
Herbs			10-20	20
Fruits & vegetables	100-200	30	50-200	30
Baby food, soups & sauces	100-400	30	50-150	30
Cheese & nuts			50-100	30
Batters	100-500	30		
Shakes & mixed drinks	100-500	30		



\*) Do not exceed the recommended processing times.

Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

## Cleaning

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

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

- 2** The bar of the bar blender can be cleaned in the dishwasher, under the tap or by immersing the blade guard in warm soapy water and running the appliance for a while.

- 3** Wipe the motor unit of the bar blender and the coupling unit of the chopper with a damp cloth. Do not immerse it in water!

## Accessories

You can order a chopper from your Philips dealer as an extra accessory for the HR1341.

Use the quantities and processing times of the chopper for this accessory.

## Environment

- Do not throw the appliance away 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 will help to preserve the environment (Fig. 6).**

### Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at [www.philips.com](http://www.philips.com) or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

### Recipe

#### Soy milk

This recipe can be prepared with the bar blender only.

Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Ingredients:

- 100g soy beans
- 200ml water

- 1** Soak the soy beans for 4 hours before processing them. Set aside to drain for a few seconds.
- 2** Put the soaked soy beans in beaker. Pour 200ml of water into the beaker and blend for 30 seconds.
- 3** Pour the soy milk through a sieve into a pan.
- 4** Bring the soy milk to the boil, then add sugar and leave to simmer until all the sugar has dissolved.
- 5** Serve hot or cold.

## Увод

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Важно

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

### Опасност

- Не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го изплаквайте под крана на чешмата. Почиствайте задвижващия блок само с влажна кърпа.

### Предупреждение

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел 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.
- 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 недостатъци 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.
- Не се допирайте 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.

## 12 БЪЛГАРСКИ

### **Внимание**

- Изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта, преди да сменяте приставки или ако сте близо до части, които се движат при употреба.
- Този уред е предназначен само за битови цели.
- Не превишавайте количествата и времената за обработка, посочени в таблицата.
- Не обработвайте повече от 1 порция без прекъсване. Оставете уреда да се охлади до стайна температура, преди да продължите работата.
- 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:  $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

### **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.

### **Използване на уреда**

- 1** Сглобете правилно уреда, преди да включите щепсела в контакта (фиг. 1).

### **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.
- Приготвяне на пюре от сварени продукти, напр. за приготвяне на бебешки храни.

- 1** Присъединете оста на пасатора към задвижващия блок (с щракване) (фиг. 1).

- 2** Потопете предпазителя на ножа изцяло в продуктите.
- 3** Включете уреда и бъркайте продуктите, като движите бавно уреда нагоре и надолу и на кръгове (фиг. 2).

### **Кълцаща приставка (само за HR1342)**

---

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

Внимавайте блокът за присъединяване да е закрепен добре към купата на кълцащата приставка.

- 1** Поставете режещия блок на кълцащата приставка в купата на приставката (фиг. 3).
  - 2** Нарязвайте едрите продукти на парчета с големина приблизително 2 см, преди да ги обработвате. Сложете продуктите в купата на кълцащата приставка.
  - 3** Поставете блока за присъединяване върху купата на кълцащата приставка. (фиг. 4)
  - 4** Затегнете задвижващия блок върху купата на кълцащата приставка (с щракване). Включете уреда с натискане на бутона “ON” (фиг. 5).
- ▶ Ако по стената на купата на кълцащата приставка залепнат продукти, отлепете ги с добавяне на течност или с лопатка.

**Количества и времена на приготвяне**

Съставки	Пасираща приставка		Уред за нарязване	
	Количество (г)	Време (сек.)*	Количество (г)	Време (сек.)*
Лук и яйца			50-100	10
Сливи			50-150	10
Месо и риба			50-200	5
Растителни подправки			10-20	20
Плодове и зеленчуци	100-200	30	50-200	30
Бebешки храни, супи и сосове	100-400	30	50-150	30
Сирене и ядки			50-100	30
Тесто	100-500	30		
Шейкове и коктейли	100-500	30		

\*) Не превишавайте препоръчаните времена за обработване.

Не обработвайте повече от 1 порция без прекъсване. Оставете уреда да се охлади до стайна температура, преди да продължите работата.

## Почистване

- 1 Измивайте мерната кана и капака, купата на кълцащата приставка и режещия блок в съдомиялна машина или с топла сапунена вода.

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

- 2 Тръбната пасираща приставка може да се измива в съдомиялна машина, с течаща вода или като се потопи предпазителят на ножа в топла сапунена вода и уредът се включи да поработи малко.

- 3 Избърсвайте с влажна кърпа задвижващия блок на пасатора и съединителя на приставката за кълцане. Не ги потапяйте във вода!

## Акcesoари

Можете да поръчате кълцаща приставка като допълнителен акcesoар за HR1341 от вашия търговец на уреди Philips.

За този акcesoар използвайте количествата и продължителността на обработка за кълцащата приставка.

## Опазване на околната среда

- Д 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. 6).

### Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес [www.philips.com](http://www.philips.com) или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна (телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

### Рецепта

#### Соево мляко

Тази рецепта може да се приготви само с пасиращата приставка.

Не обработвайте повече от 1 порция без прекъсване. Оставете уреда да се охлади до стайна температура, преди да продължите работата.

Съставки:

- 100 г соеви зърна
- 200 мл вода

- 1** Предварително накиснете соевите зърна в продължение на 4 часа. Оставете ги да се отцедят за няколко секунди.
- 2** Поставете накиснатите соеви зърна в мерната кана. Налейте 200 мл вода в каната и пасирайте в продължение на 30 секунди.
- 3** Налейте соевото мляко в тиган през цедка.
- 4** Варете соевото мляко до кипване, след което добавете захар и оставете да втаса до пълно разтваряне на захарта.
- 5** Сервирайте горещо или студено.



## Úvod

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

## Důležité

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

### Nebezpečí

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

### Výstraha

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

### Upozornění

- Před výměnou příslušenství, nebo než se přiblížíte k dílům, které se během provozu pohybují, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Nikdy nepřekračujte množství a dobu zpracování potravin uvedené v tabulce.
- Nezpracovávejte více než 1 dávku bez přerušování. Než budete pokračovat, nechte přístroj zchladnout na pokojovou teplotu.
- Přísady před vložením do nádoby přístroje vždy nechte vychladnout (max. teplota 80 °C).
- Hladina hluku:  $L_c = 87 \text{ dB [A]}$ .

### 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.

### Použití přístroje

- 1** Dříve než zasunete zástrčku do síťové zásuvky, přístroj pečlivě sestavte (Obr. 1).

### Tyčový mixér

---

Tyčový mixér je určen pro:

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

- 1** Připojte nástavec mixéru k motorové jednotce (ozve se klapnutí) (Obr. 1).
- 2** Kryt nožů musí být vždy ponořen v mixovaném obsahu.
- 3** Zapněte přístroj a rozmixujte přísady při současném volném pohybování přístrojem nahoru a dolů a v kruzích (Obr. 2).

## Sekáček (pouze u modelu HR1342)

Toto sekací příslušenství může být použito pro drcení takových ingrediencí jako jsou ořechy, maso, cibule, tvrdý sýr, sušené ovoce, čokoláda, česnek, bylinky, suchý chléb apod.

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

- 1** Nožovou jednotku sekáčku vložte do misky sekáčku (Obr. 3).
  - 2** Větší suroviny před zpracováním nakrájejte na přibližně 2cm kousky. Suroviny přidejte do misky.
  - 3** Na misku sekáčku připevněte spojovací jednotku. (Obr. 4)
  - 4** K misce sekáčku připojte motorovou jednotku (ozve se „klapnutí“). Přístroj zapněte stisknutím tlačítka ON (Obr. 5).
- Pokud se suroviny zachytí na stěně misky sekáčku, uvolněte je přidáním tekutiny nebo pomocí stěrky.

## Množství a čas zpracování

Příklady	Tyčový mixér		Sekáček	
	Množství (g)	Čas (sekundy)*	Množství (g)	Čas (sekundy)*
Cibule a vejce			50 až 100	10
Švestky			50 až 150	10
Maso a ryby			50 až 200	5
Bylinky			10 až 20	20
Ovoce a zelenina	100 až 200	30	50 až 200	30
Dětská strava, polévky, omáčky	100 až 400	30	50 až 150	30
Sýr a ořechy			50 až 100	30

Přísady	Tyčový mixér	Sekáček
Těsta	100 až 500	30
Koktejly a míchané nápoje	100 až 500	30

**\*) Nepřekračujte doporučenou dobu zpracování.**

Nezpracovávejte více než 1 dávku bez přerušení. Než budete pokračovat, nechte přístroj zchladnout na pokojovou teplotu.

## Čištění

- 1** Nádobu a víko, nádobu sekáčku a nožovou jednotku umyjte v myčce na nádobí nebo v horké vodě s mycím prostředkem. Před čištěním doporučujeme sejmout ze sekáčku pryžový kroužek.
- 2** Násadu tyčového mixéru lze mýt v myčce na nádobí, pod tekoucí vodou nebo ponořením krytu nožů do teplé vody s trochou saponátu a uvedením přístroje na chvíli do provozu.
- 3** Motorovou jednotku tyčového mixéru a spojovací jednotku sekáčku očistěte vlhkým hadříkem. Neponořujte ji do vody!

## Příslušenství

U svého prodejce výrobků společnosti Philips si můžete k modelu HR1341 jako další část příslušenství objednat sekáček.

Pro tento druh příslušenství použijte množství surovin a dobu zpracování platné pro sekáček.

## Životní prostředí

- D** Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Chráníte tím životní prostředí (Obr. 6).

## Záruka a servis

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

## Recepty

### Sojové mléko

Tento recept lze připravit pouze s tyčovým mixérem.

Nezpracovávejte více než 1 dávku bez přerušení. Než budete pokračovat, nechte přístroj zchladnout na pokojovou teplotu.

Přísady:

- 100 g sójových bobů
- 200 ml vody

- 1** Před zpracováním namočte sojové boby na 4 hodiny do vody. Dejte je stranou na několik sekund okapat.
- 2** Vložte namočené sójové boby do mixéru. Nalijte do nádoby 200 ml vody a mixujte po dobu 30 sekund.
- 3** Nalijte sójové mléko přes sítko na pánev.
- 4** Mléko uveďte do varu, pak přidejte cukr a nechte povařit, dokud se cukr nerozpustí.
- 5** Podávejte horké nebo studené.

## Sissejuhatus

Õnnitleme teid ostu puhul ning teretulemast kasutama Philipsi tooteid! Philipsi klienditoe tõhusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Tähelepanu

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

### Oht

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

### Hoiatus

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

### Ettevaatust

- Enne tarvikute vahetamist või kasutamise ajal liikuvatele osadele lähenemisel lülitage seade välja ja eemaldage toitejuhe seinakontaktist.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.

- Ärge ületage tabelis toodud toiduainete koguseid ega töötlemise kestust.
- Ärge töödelge tööd katkestamata rohkem kui ühte kogust. Laske seadmel enne töötlemise jätkamist jahtuda toatemperatuurini.
- Laske kuumadel koostisainetel enne hakkimist või nõusse valamist jahtuda (max temperatuur 80 °C).
- Müratase: Lc = 87 dB (A).

### **Elektromagnetväljad (EMV)**

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

## **Seadme kasutamine**

- 1 Enne pistiku seinakontakti lükkamist pange seade kokku (Jn 1).**

### **Saumikser**

Saumikser on ette nähtud:

- vedelike, nt piimatoodete, kastmete, puuviljamahlade, supptide, jookide ning kokteilide segamiseks;
- pehmete ainete segamiseks (nt pannkoogitainas ja majonees).
- keedetud koostisainete püreestamiseks, näiteks beebi toidu valmistamiseks.

- 1 Kinnitage saumikser mootori külge (kostub klõpsatus) (Jn 1).**

- 2 Uputage terade kaitse täielikult koostisainete sisse.**

- 3 Lülitage seade sisse ja segage koostisosi, liigutades seadet aeglaselt üles-alla või ringjooneliselt (Jn 2).**

### **Hakkija (ainult HR1342)**

Hakkijaga on võimalik peenestada selliseid aineid nagu pähklid, liha, sibulad, kõva juustu, kuivatatud puuvilju, šokolaadi, küüslauku, maitserohelist, kuiva leiba jne.

kontrollige, kas ühendusliitmik on õigesti hakkija nõu külge kinnitatud.

- 1** Pange hakkimisterade moodul hakkimiskaussi (Jn 3).
  - 2** Enne töötlemist lõigake suuremad tükid umbes 2 cm suurusteks tükkideks. Pange koostisained hakkimiskaussi.
  - 3** Pange liitmik hakkimiskaussi külge. (Jn 4)
  - 4** Kinnitage mootor hakkimiskaussi peale (kostub klõpsatus). Lülitage seade sisse, vajutades ON-nuppu (Jn 5).
- Kui koostisained kleepuvad hakkimiskaussi seinale, eemaldage need spaatliga või vedelikku lisades.

### Koguste ja töötlemisaegade tabel

Koostisained:	Saumikser		Hakkija	
	Kogus (g)	Aeg (sek)*	Kogus (g)	Aeg (sek)*
Sibulad ja munad			50-100	10
Ploomid			50-150	10
Liha ja kala			50-200	5
Maitseroheline			10-20	20
Puu- ja köögivilid	100-200	30	50-200	30
Lapsetoit, supid ja kastmed	100-400	30	50-150	30
Juust ja pähklid			50-100	30
Tainas	100-500	30		
Kokteilid ja segajoogid	100-500	30		

ärge ületage soovitatud töötlemise kestust\*.

Ärge töödelge tööd katkestamata rohkem kui ühte kogust. Laske seadmel enne töötlemise jätkamist jahtuda toatemperatuurini.



## Puhastamine

- 1 Peske kann ja kaas, hakkimisnõu ja lõiketerad nõudepesumasinas või soojas seebivees.

Soovitav on enne pesemist hakkimisnoalt rõngastihend eemaldada.

- 2 Saumikseri vart võite pesta nõudepesumasinas, kraani all või kastes lõiketerade katte sooja seebivette ja lülitades seadme korraks sisse.

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

## Tarvikud

Mudeli HR1366 jaoks võite hakkija lisaotsikuna tellida Philipsi edasimüüja käest.

Kasutage selle tarviku töötlemiskoguste ja -aegade määramiseks hakkija omi.

## Keskkond

- ▶ Kasutuskõlbamatut seadet ei tohi olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ringlusseandmiseks ametlikku kogumispunkti viia. See on vajalik keskkonna säästmiseks (Jn 6).

## Garantii ja hooldus

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

**Retsept****Sojapiim**

Selle retsepti koostisained saate ettevalmistada ainult saumikseriga.

Ärge töödelge tööd katkestamata rohkem kui ühte kogust. Laske seadmel enne töötlemise jätkamist jahtuda toatemperatuurini.

Koostisained:

- 100 g sojaube
- 200 ml vett

- 1** Laske sojaubadel enne töötlemise algust 4 tundi liguneda. Pange mõneks sekundiks kõrvale nõrguma.
- 2** Pange leotatud sojaoad mikserinõusse. Valage 200 ml vett mikserinõusse ja segage 30 sekundit.
- 3** Kallake sojapiim läbi sõela potti.
- 4** Laske sojapiimal keema minna, lisage suhkur ja laske tasapisi keeda, kuni suhkur on sulanud.
- 5** Serveerige kuumalt või külmalt.

## Uvod

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

## Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ove upute za korištenje i spremite ih za buduće potrebe.

### Opasnost

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

### Upozorenje

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

### Oprez

- Prije zamjene dodataka ili približavanja dijelovima koji se miču tijekom korištenja isključite aparat i iskopčajte ga iz napajanja.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu.
- Nemojte premašiti količine i vrijeme pripreve naznačene u tablici.

- Nemojte obrađivati više od 1 serije bez prekida. Ostavite aparat da se ohladi do sobne temperature prije no što nastavite.
- Vruće sastojke ostavite da se ohlade prije sjeckanja ili izlijevanja u vrč (maks. temperatura 80°C/175°F).
- Razina buke: Lc = 87 dB [A]

### **Elektromagnetska polja (EMF)**

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

### **Korištenje aparata**

- 1** Aparat ispravno sastavite prije priključivanja na napajanje (Sl. 1).

### **Ručna miješalica**

---

Ručna je miješalica namijenjena:

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

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

- 2** Štitnik rezača uronite u sastojke u potpunosti.

- 3** Uključite aparat i miješajte sastojke polaganim pokretima gore-dolje i kružno (Sl. 2).

### **Sjeckalica (samo HR1342)**

---

Nastavak sjeckalice može poslužiti za sjeckanje sastojaka poput lješnjaka, mesa, luka, tvrdog sira, sušenog voća, čokolade, češnjaka, začina, suhoga kruha itd.

Jedinica za spajanje mora biti ispravno postavljena na posudu sjeckalice.

- 1** Jedinicu s rezačima sjeckalice stavite u posudu sjeckalice (Sl. 3).

- 2** Velike sastojke prije obrade izrežite na dijelove veličine oko 2 cm/1 inča. Stavite sastojke u zdjelu sjeckalice.
  - 3** Stavite jedinicu za spajanje na zdjelu sjeckalice. (Sl. 4)
  - 4** Pričvrstite jedinicu motora na zdjelu sjeckalice ("klik"). Uključite aparat pritiskom gumba ON (Uključeno) (Sl. 5).
- ▶ Ako se sastojci lijepo za stjenke zdjele sjeckalice, odvojite ih dodavanjem tekućine ili pomoću lopatice.

### Količine i vrijeme pripreme

Sastojci	Ručna miješalica		Sjeckalica	
	Količina (g)	Vrijeme (s)*	Količina (g)	Vrijeme (s)*
Luk i jaja			50-100	10
Šljive			50-150	10
Meso i riba			50-200	5
Bilje			10-20	20
Voće i povrće	100-200	30	50-200	30
Dječja hrana, juhe i umaci	100-400	30	50-150	30
Sir i lješnjaci			50-100	30
Tijesta za palačinke	100-500	30		
Frapei i miješana pića	100-500	30		

\*) Nemojte premašiti preporučeno vrijeme obrade.

Nemojte obrađivati više od 1 serije bez prekida. Ostavite aparat da se ohladi do sobne temperature prije no što nastavite.

### Čišćenje

- 1 Vrč i poklopac, posudu za sjeckanje i jedinicu s rezačima operite u stroju za pranje posuđa ili u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuđa.

Savjetujemo da prije čišćenja skinete gumeni prsten sa sjeckalice.

- 2 Štap ručne miješalice može se oprati u stroju za pranje posuđa, pod mlazom vode iz slavine ili tako da se štitnik rezača uroni u toplu vodu sa sredstvom za pranje posuđa i kratko uključi aparat.
- 3 Jedinicu motora ručne miješalice i jedinicu za spajanje sjeckalice obrišite vlažnom krpom. Nemojte uranjati u vodu!

### Dodatni pribor

Sjeckalicu možete naručiti od distributera Philips proizvoda kao dodatni pribor za HR1341.

Za ovaj dodatak koristite količine i vrijeme obrade koji vrijede za sjeckalicu.

### 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. 6).

### Jamstvo i servis

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

## Recept

### Sojino mlijeko

Ovaj recept može se pripremiti samo s ručnom miješalicom.

Nemojte obrađivati više od 1 serije bez prekida. Ostavite aparat da se ohladi do sobne temperature prije no što nastavite.

Sastojci:

- 100 g soje u znu
- 200 ml vode

- 1** Namačite zrna soje 4 sata prije obrade. Ostavite ih sa strane da se cijede nekoliko sekundi.
- 2** Stavite namočena zrna soje u vrč. U vrč ulijte 200 ml vode i miješajte 30 sekundi.
- 3** Mlijeko od soje izlijte kroz sito u lonac.
- 4** Zakuhajte sojino mlijeko u loncu, dodajte šećer i pustite da lagano ključa dok se sav šećer ne rastopi.
- 5** Poslužite toplo ili hladno.

**Bevezetés**

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) oldalon.

**Fontos!**

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

**Veszély**

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

**Figyelmeztetés**

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

**Figyelem**

- Alkatrészek cseréje előtt, illetve mielőtt a használatkor mozgó részekhez érne, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati kábelt a fali aljzatból.



- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Ne lépje túl a táblázatban feltüntetett mennyiségeket és használati időt.
- Ne turmixoljon egy menetnél többet szüneteltesítés nélkül. Mielőtt a készüléket újra használná, hagyja lehűlni szobahőmérsékletűre.
- A forró hozzávalókat hagyja lehűlni, mielőtt aprítaná vagy pürésítené őket a turmixpohárban (maximális hőmérséklet 80 °C).
- Zajszint:  $L_c = 87$  dB [A].

### **Elektromágneses mezők (EMF)**

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

## **A készülék használata**

- 1** A készüléket megfelelően szerelje össze, mielőtt a fali aljzathoz csatlakoztatja (ábra 1).

### **Turmixgép**

A turmixgépet a következőkre használhatja:

- Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, italkeverékek, koktélok mixelésére.
- Lágy hozzávalók, pl. palacsintatészta vagy majonéz keverésére.
- Főtt alapanyagok, pl. bébiételek pépesítésére.

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

- 2** A késegséget teljesen merítse a hozzávalókba.

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

### **Aprító (a HR1342 típusnál)**

Az aprító tartozékot dió, hús, hagyma, keménysajtok, szárított gyümölcsök, csokoládé, fokhagyma, fűszerek, száraz kenyér darabolására használhatja.

Győződjön meg róla, hogy a csatlakozó részt megfelelően rögzítette az aprító munkaedényre.

- 1** Helyezze a aprítókést az aprítóedénybe (ábra 3).
  - 2** A nagyobb méretű alapanyagokat vágja kb. 2 cm-es darabokra feldolgozás előtt. Tegye a hozzávalókat az aprítóedénybe.
  - 3** Helyezze a csatlakozóegységet az aprítóedényre. (ábra 4)
  - 4** Erősítse a motoregységet a vágóedényre kattanásig. Kapcsolja be a készüléket az ON gombbal (ábra 5).
- ▶ Ha az alapanyagok az aprítóedény falára tapadnak, folyadék hozzáadásával vagy lapáttal távolítsa el őket.

### Mennyiség és elkészítési idő

Hozzávalók	Turmixgép		Aprító	
	Mennyiség (g)	Idő (mp.)*	Mennyiség (g)	Idő (mp.)*
Hagyma és tojás			50-100	10
Szilva			50-150	10
Hús és hal			50-200	5
Fűszerek			10-20	20
Gyümölcsök és zöldségek	100-200	30	50-200	30
Bébiétel, levesek és mártások	100-400	30	50-150	30
Sajt és dió			50-100	30
Tészták	100-500	30		
Mixelt italok és italkeverékek	100-500	30		

\*) Ne lépje túl az ajánlott feldolgozási időt.

Ne turmixoljon egy menetnél többet szüneteltetés nélkül. Mielőtt a készüléket újra használná, hagyja lehűlni szobahőmérsékletűre.

## Tisztítás

- 1 Tisztítsa meg a turmix poharat és a fedelét, az aprító tartozékot és az aprítókést mosogatógépben, vagy meleg szappanos vízben. Tisztítás előtt vegye ki a gumigyűrűt az aprítóedényből.
- 2 A turmixgép aprítórúdját megtisztíthatja mosogatógépben, vagy a csap alatt, vagy úgy, hogy a fröccsenésgátlót meleg szappanos vízbe helyezi és a készüléket működésbe helyezi.
- 3 A turmixkép motoregységét és a daraboló tartozék csatlakozó részét nedves ruhával törölje le. Ne merítse vízbe őket!

## Tartozékok

Az aprítót Philips márkakereskedőtől rendelheti meg, a HR1341 készülék tartozékeként.

Ehhez a tartozékhoz az aprítóhoz ajánlott mennyiségeket és darálási időket alkalmazza.

## Környezetvédelem

- A leselejtezett készülék szelektív lakossági hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 6).

## Jótállás és szerviz

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

**Recept****Szójatej**

Ez a recept csak turmixgép segítségével készíthető el.

Ne turmixoljon egy menetnél többet szüneteltetés nélkül. Mielőtt a készüléket újra használná, hagyja lehűlni szobahőmérsékletűre.

Hozzávalók:

- 100 g szójabab
- 200 ml víz

- 1** A szójababot előzőleg áztassa 4 órán át, majd pár percig hagyja száradni.
- 2** Tegye az áztatott szójababot az edénybe. Öntsön 200 ml vizet az edénybe és turmixolja 30 másodpercig.
- 3** Öntse egy lábosba a szójatejet egy szűrőn keresztül.
- 4** Forralja fel a szójatejet, adja hozzá cukrot, s főzze lassú tűzön, míg a cukor fel nem olvad.
- 5** Hidegen és melegen is kínálhatja.

## Кіріспе

Өнімді сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips компаниясы ұсынатын қолдауды толығымен пайдалану үшін өніміңізді [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) веб-бетіне тіркеңіз.

## Маңызды

Құралды қолданбастан бұрын осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

### Қауіпті

- Мотор бөлігін суға немесе басқа да сұйықтыққа ешқашан батырмаңыз, сондай-ақ, оны ағынды судың астында жууға болмайды. Мотор бөлігін ылғал шүберекпен тазалаңыз.

### Ескерту

- Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген кернеудің жергілікті ток көзінің кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Егер құралдың шанышқысы, сымы немесе құралдың өзге бөлшегі зақымдалса, құралды қолданбаңыз.
- Егер ток сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін оны тек Philips компаниясы ұсынған қызмет орталығында сол компанияның жабдықтарымен және соған сәйкес білімі бар маман алмастыру керек.
- Құралды қадағалаусыз қосып қоюға болмайды.
- Физикалық мүмкіндігі мен ойлау қабілеті шектеулі және білімі мен тәжірибесі аз адамдар (балаларды қоса) бұл құралды олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адамның қадағалауымен немесе құралды қалай пайдалану жөнінде нұсқау берілген жағдайда ғана қолдануына болады.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаңыз.
- Пышақтың өткір жүзіне тиіп кетпеңіз, әсіресе аспап электр жүйесіне қосулы тұрған кезде. Жүзі өте өткір!
- Пышақ тоқтап қалған жағдайда, пышаққа тұрып қалған ингредиенттерді алмас бұрын, аспапты жүйеден ажыратыңыз.

**Абайлаңыз**

- Міндетті түрде аспапты өшіріңіз және оны қосымша бөлшектерін ауыстырар алдында немесе қолдану кезінде аспаптың жылжығыш бөлшектеріне жақындар алдында қоректену көзінен ажыратыңыз.
- Бұл құрылғы тек үйде қолдануға арналған.
- Кестеде көрсетілген мөлшер мен дайындау уақытынан асырмаңыз.
- Бір шайқағанда бір мөлшерден артық шайқамаңыз. Шайқауды жалғастырар алдында, құралды бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.
- Ыстық тағамдарды ұсақтау немесе өлшем ыдысына құю алдында оларды суытып алыңыз (ең жоғарғы температура 80 °C).
- Шу деңгейі:  $L_c = 87$  дБ [A]

**Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)**

Philips компаниясы шығарған бұл құрал электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сай келеді. Дұрыс әрі осы пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданылса, қазіргі кездегі белгілі ғылыми дәлелдерге негізделе отырып құралды қолдану қауіпсіз деуге болады.

**Құрылғыны қолдану**

- 1** Аспапты электр жүйесінің розеткасына қосар алдында, аспаптың дұрыс жиналғандығына көз жеткізіңіз. (Сурет 1)

**Блендер**

Блендердің қызметі:

- Сүт өнімдері, соустар, жеміс-жидек шырындары, сорпа, сусындар, коктейльдер сияқты сұйықтықтарды шайқау.
- Құймаққа арналған сұйық қамырды немесе майонезді дайындау үшін жұмсақ қоспаны араластыру.
- мысалы, балалар тағамына арналған қайнатылған өнімдерден пюре дайындау.

- 1** Турағышты мотор бөлігіне жалғаңыз («сырт тегенше») (Сурет 1).

- 2 Саптаманы пышағымен бірге ингредиентке толық батырыңыз.
- 3 Құрылғыны қосып, жоғарыға, төменге және айналдыра қоспаны араластырыңыз (Сурет 2).

### **Ұсақтағыш (тек HR1342)**

---

Ұсақтағыш қосымша құралы жаңғақ, ет, пияз, қатты ірімшік, кептірілген жеміс-жидектер, шоколад, сарымсақ, көк өніс, кептірілген нан сияқты өнімдерді ұсақтау үшін пайдаланылады.

Байланыстыру қондырғысының ұсақтағыш табағына дұрыс орнатылғандығын тексеріңіз.

- 1 Ұсақтағыштың пышақтарын ұсақтағыш ыдысына орнатыңыз (Сурет 3).
  - 2 Өңдемес бұрын ірі өнімдерді шамамен 2/2,5 см етіп тураңыз. Оларды ұсақтағыш табағына салыңыз.
  - 3 Байланыстырып тұратын муфтаны ұсақтағыш тостағаншаға орналастырыңыз. (Сурет 4)
  - 4 Моторлы бөлікті ұсақтағыш табағына орнатыңыз. ҚОСУ түймесін басып құрылғыны қосыңыз (Сурет 5).
- Егер ингредиенттер ұсақтағыш тостағаншаның қабырғасына жабысатын болса, сұйық зат қосуға немесе күрекшені пайдалануға болады.

### Мөлшері мен дайындау уақыты

Ингредиенттер	Блендер		Ұсақтағыш	
	Көлемі (г)	Уақыты (сек.)*	Көлемі (г)	Уақыты (сек.)*
Пияз бен жұмыртқа			50-100	10
Қара өріктер			50-150	10
Ет пен балық			50-200	5
Шөп-шалам			10-20	20
Көкөністер мен жеміс-жидектер	100-200	30	50-200	30
Балалар тағамы, сорпа мен соустар	100-400	30	50-150	30
Ірімшік пен жаңғақ			50-100	30
Сұйық қамыр	100-500	30		
Коктейльдер мен сусындар	100-500	30		

\*) Ұсынылған жұмыс істеу уақытынан артық пайдаланбаңыз.

Бір шайқағанда бір мөлшерден артық шайқамаңыз. Шайқауды жалғастырар алдында, құралды бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.



## Тазалау

- 1 Ыдысты, қақпақты, ұсақтағыш табағы мен пышақты ыдыс жуғышпен немесе жылы көбікті сумен жуып, тазалаңыз.

Тазалар алдында ұсақтағыштың резеңке сақинасын алып тастауға кеңес беріледі.

- 2 Блендердің қақпағын ыдыс жуғышта, пышақты ағын су астында немесе көбікті суға батырып, құрылғыны аз уақытқа қосу арқылы жууыңызға болады.

- 3 Блендердің моторлы бөлігі мен байланыс құрылғысын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Оны суға батырмаңыз!

## Құрал-саймандар

HR1366 түрі үшін ұсақтағышты Philips дилерінен қосымша бөлшек ретінде тапсырыс жасап алуға болады.

Осы қосымша бөлшекке ұсақтағыш құралына арналған мөлшерлер мен өңдеу уақытын қолдауға болады.

## Қоршаған орта

- Құралды өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құралды арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Сонда сіз қоршаған айналаны сақтауға себіңізді тигізесіз (Сурет 6).

## Кепілдік және қызмет көрсету

Егер көмек немесе ақпарат керек болса, не болмаса сізде шешілмеген мәселе болса, Philips компаниясының [www.philips.com](http://www.philips.com) веб-сайтына кіріңіз немесе өз еліңіздегі Philips Тұтынушылар орталығына хабарласыңыз (ол нөмірді сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Еліңізде Тұтынушылар орталығы жоқ болған жағдайда жергілікті Philips дилерімен байланысыңыз.

## Рецепттер

### Соя сүті

Бұл тағамды тек қана блендердің көмегімен дайындауға болады.

Бір шайқағанда бір мөлшерден артық шайқамаңыз. Шайқауды жалғастырар алдында, құралды бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.

Ингредиенттер:

- 100 г соя бұршағы
- 200 мл су

- 1** Қолданар алдында, соя бұршақтарын 4 сағатқа суға салып қойыңыз. Бірнеше минутқа суын сарку үшін судан шығарып алыңыз.
- 2** Жуылған соя бұршақтарын стаканға салыңыз. Үстіне 200 мл су құйып, 30 сек шайқаңыз.
- 3** Соя сүтін сүзгі арқылы табаға құйыңыз.
- 4** Соя сүтін қайнатып, қант қосып, қант ерігенше жайлап қайнатып қойыңыз.
- 5** Ыстық немесе суық күйінде ұсыныңыз.

## Ivadas

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

## Svarbu

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

### Pavojus!

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

### Perspėjimas

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

### Įspėjimas

- Prieš pakeisdami priedus ar prieš liesdami naudojimo metu judančias dalis, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš tinklo.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.
- Neviršykite kiekių ir apdorojimo laiko, nurodytų lentelėje.

## 44 LIETUVIŠKAI

- Niekada nebandykite apdoroti daugiau nei vienos partijos be pertraukos. Prieš tęsdami apdorojimą, leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.
- Palikite karštus produktus atvėsti, tik tada kapokite juos arba pilkite į menzūrėlę (didžiausia temperatūra 80 °C / 175 °F).
- Triukšmo lygis:  $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

### **Elektromagnetiniai laukai (EML)**

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

### **Prietaiso naudojimas**

- 1** Teisingai surinkite prietaisą, prieš jungiant jį į rozetę (Pav. 1).

### **Stalinis maišytuvas**

Stalinis maišytuvas skirtas:

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

- 1** Prie variklio įtaiso prijunkite maišymo antgalį (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 1).

- 2** Išorinį ašmenį visiškai įmerkite į produktus.

- 3** Įjunkite prietaisą ir maišykite produktus lėtai judindami prietaisą aukštin ir žemyn bei sukdami ratais (Pav. 2).

### **Kapotuvas (tik HR1342)**

Kapotuvą priedą galite naudoti kapojamiems produktams, pvz., riešutams, mėšai, svogūnams, kietam sūriui, džiovintiems vaisiams, šokoladui, česnakams, žalumynams, džiovintai duonai ir kt.

Patikrinkite, ar mova tinkamai uždėta ant kapotuvo menzūrėlės.

- 1** Kapotuvo įtaisą įstatykite į kapotuvo dubenį (Pav. 3).
  - 2** Didelius gabalus prieš apdorojimą susmulkinkite mažesniais apytiksliai 2 cm / 1 col. gabaliukais. Sudėkite produktus į kapotuvo dubenį.
  - 3** Movą įstatykite į kapotuvo dubenį. (Pav. 4)
  - 4** Variklio įtaisą pritvirtinkite prie kapotuvo dubens (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo mygtuką (Pav. 5).
- Jei produktai prilimpa prie kapotuvo dubens sienelių, nuvalykite juos įpildami skysčio arba pasinaudodami mentele.

### Produktų kiekis ir paruošimo laikas

Produktai	Stalinis maišytuvas		Kapotuvas	
	Kiekis (g)	Laikas (sek.)*	Kiekis (g)	Laikas (sek.)*
Svogūnai ir kiaušiniai			50–100	10
Slyvos			50–150	10
Mėsa ir žuvis			50–200	5
Žalumynai			10–20	20
Vaisiai ir daržovės	100–200	30	50–200	30
Kūdikių maistas, sriubos ir padažai	100–400	30	50–150	30
Sūris ir riešutai			50–100	30
Plakta tešla	100–500	30		
Kokteiliai ir gėrimų mišiniai	100–500	30		

\*) Neviršykite rekomenduojamo apdorojimo laiko.

Niekada nebandykite apdoroti daugiau nei vienos partijos be pertraukos. Prieš tęsdami apdorojimą, leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

### Valymas

- 1** Menzūrėlę ir dangtį, kapotuvo menzūrėlę ir pjaustymo įtaisą plaukite indaplovėje arba šiltame muiliniame vandenyje. Prieš valymą rekomenduojame nuo kapotuvo nuimti guminį žiedą.
- 2** Stalinio maišytuvo antgalį galima plauti indaplovėje, po tekančiu vandeniu arba įmerkus peiliuko apsaugą į šiltą muilną vandenį ir trumpam įjungus prietaisą.
- 3** Variklį, kapotuvo movą ir plaktuvo movą nuvalykite drėgna skepetėle. Neįmerkite šių dalių į vandenį!

### Priedai

Iš „Phillips“ pardavėjo kaip papildomą priedą galite užsisakyti HR1341 skirtą kapotuvėlį.

Naudokite šiam priedui kapotuvėlio kiekį ir apdorojimo laiką.

### Aplinka

- Susidėvėjusio prietaiso nemeskite su įprastomis buitinėmis šiukšlėmis, o nuneškite į oficialų surinkimo punktą. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 6).

### Garantija ir techninis aptarnavimas

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

## Receptas

### Sojos pienas

Šis patiekalas gali būti pagamintas tik naudojant stalinį maišytuvą.

Niekada nebandykite apdoroti daugiau nei vienos partijos be pertraukos. Prieš tęsdami apdorojimą, leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

Sudėtis:

- 100 g sojos pupelių
- 200 ml vandens

- 1** Prieš gamindami sojos pupeles, 4 valandas jas mirkykite vandenyje. Palikite kelioms sekundėms apdžiūti.
- 2** Sudėkite išmirkytas pupeles į menzurėlę. Supilkite 200 ml vandens į menzurėlę ir maišykite 30 sekundžių.
- 3** Supilkite sojos pieną per sietelį į keptuvę.
- 4** Sojos pieną užvirinkite, tada įdėkite cukrų ir palikite lėtai virti iki cukrus ištirps.
- 5** Patiekite karštą arba šaltą.

## levads

Apšveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā gūtu labumu no Philips piedāvātā atbalsta, reģistrējiet savu izstrādājumu [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Svarīgi

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

### Briesmas

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

### Brīdinājums

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

### levērbai

- Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no barošanas pirms maināt piederumus vai pieskarieties ierīces kustīgajām daļām.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.



- Nepārsniedziet tabulā norādītos daudzumus un pārstrādes laikus.
- Neapstrādājiet vairāk par 1 porciju vienā reizē. Ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai pirms turpināt gatavošanu.
- Pirms produktu ievietošanas traukā vai apstrādes tiem jāatdziest (maksimālā produktu temperatūra 80 °C/175 °F).
- Trokšņa līmenis:  $L_c = 87$  dB (A).

### **Elektromagnētiskie Lauki (EMF)**

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

### **Ierīces lietošana**

- 1** Pirms iespraužat ierīces elektrības vada kontaktdakšu elektrotīkla kontaktozietē, pareizi salieciet ierīci (Zīm. 1).

### **Rokas maisītājs**

Rokas maisītājs paredzēts:

- Šķidrumu, piem., piena produktu, mērču, augļu sulu, zupu, kokteiļu, jauktu dzērienu jaukšanai.
- Viskožu produktu sajaukšanai, piemēram, pankūku mīklas un majonēzes pagatavošanai.
- Termiski apstrādātu produktu, piemēram, bērnu biezeņu pagatavošanai.

- 1** Pievienojiet blendera kātu pie motora daļas (atskan klikšķis) (Zīm. 1).

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

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

### **Smalcinātājs (tikai HR1342)**

Smalcinātājs paredzēts riekstu, gaļas, sīpolu, siera, žāvētu augļu, šokolādes, ķiploku, garšaugu, sausiņu u. c. produktu sasmalcināšanai.

Pārliecinieties, ka savienošanas daļa ir pilnībā ievietota smalcinātāja traukā.

- 1** Ielieciet smalcināšanas asmeni smalcināšanas traukā (Zīm. 3).
  - 2** Sagrieziet lielas sastāvdaļas aptuveni 2 cm/1 collu lielos gabalos. Ielieciet sastāvdaļas smalcinātāja traukā.
  - 3** Ievietojiet savienotāju smalcināšanas bļodā. (Zīm. 4)
  - 4** Nostipriniet motora bloku uz smalcinātāja trauka (atskan klikšķis). Ieslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas pogu (Zīm. 5).
- Ja sastāvdaļas pielīp pie smalcināšanas trauka malām, atbrīvojiet tās ar lāpstiņu vai pievienojot šķidrumu.

### Produktu apstrādes ilgums un daudzums

Sastāvdaļas:	Rokas maisītājs		Smalcinātājs	
	Daudzums (g)	Laiks (sek.)*	Daudzums (g)	Laiks (sek.)*
Sīpoli un olas			50–100	10
Plūmes			50–150	10
Gaļa un zivis			50–200	5
Garšaugi			10–20	20
Augļi un dārzeņi	100–200	30	50–200	30
Zīdaiņu ēdiens, zupas un mērces	100–400	30	50–150	30
Siers un rieksti			50–100	30
Mīklas	100–500	30		
Kokteiļi	100–500	30		

\*) Nepārsniedziet ieteicamo apstrādes laiku.

Neapstrādājiet vairāk par 1 porciju vienā reizē. Ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai pirms turpināt gatavošanu.

## Tīrīšana

**1** Mazgājiet trauku un vāku, smalcinātāja trauku un asmens bloku trauku mazgājamā mašīnā vai siltā ziepjūdenī.

Pirms mazgāšanas ieteicams noņemt smalcinātāja gumijas gredzenu.

**2** Rokas maisītāja kātu var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, tekošā krāna ūdenī vai iemērcot asmeni siltā ziepjūdenī un neilgu brīdi darbinot ierīci.

**3** Noslaukiet rokas maisītāja motora bloku un smalcinātāja savienojuma daļu ar mitru drāniņu. Neiemērciet šīs daļas ūdenī!

## Aksesuāri

Kā papildu piederumu HR134 modelim varat pasūtīt smalcinātāju pie Philips preču izplatītāja.

Šim piederumam lietojiet daudzumus un apstrādes laikus, kas paredzēti smalcinātājam.

## Vides aizsardzība

► Kad ierīce ir beigusī kalpot, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet pasargāt vidi (Zīm. 6).

## Garantija un apkalpošana

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

### Recepte

#### Sojas piens

Šo recepti var pagatavot tikai ar bāra blenderi.

Neapstrādājiet vairāk par 1 porciju vienā reizē. Ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai pirms turpināt gatavošanu.

Sastāvdaļas:

- 100g sojas pupiņu
- 200ml ūdens

- 1** Izmērcējiet sojas pupiņas 4 stundas pirms to pārstrādes. Nolieciet tās malā uz pāris sekundēm, lai nožūtu.
- 2** Ievietojiet izmērcētās sojas pupiņas blendera kausā. Ielejiet 200ml ūdens blendera kausā un jauciet 30 sekundes.
- 3** Izlejiet sojas pienu caur sietiņu pannā.
- 4** Kad sojas piens uzvārījies, pievienojiet cukuru un vāriet uz lēnas uguns, līdz cukurs ir izkusis.
- 5** Pasniedziet aukstu vai karstu.

## Wprowadzenie

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

## Ważne

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

### Niebezpieczeństwo

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

### Ostrzeżenie

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

**Uwaga**

- Przed wymianą akcesoriów lub dotykaniem ruchomych części należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie przekraczaj ilości składników ani czasów przygotowania podanych w tabeli.
- Nie miksuj bez przerwy więcej niż 1 porcję. Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ochłodzi się do temperatury pokojowej.
- Przed rozdrabnianiem lub waniem gorących składników do dzbanka odczekaj, aż ostygną (maksymalna temperatura to 80°C).
- Poziom hałas:  $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

**Pola elektromagnetyczne (EMF)**

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. W przypadku prawidłowej obsługi zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają badania naukowe dostępne na dzień dzisiejszy.

**Zasady używania**

- 1** Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego, prawidłowo złącz elementy urządzenia (rys. 1).

**Blender barowy**

Blender barowy przeznaczony jest do:

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

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

- 2** Zanurz całą osłonę ostrza na końcówce blendera w dzbanku ze składnikami.

- 3** Włącz urządzenie i miksuj składniki, przesuważąc powoli blender w górę i w dół oraz wykonując ruchy okrężne (rys. 2).

### **Rozdrabniacz (tylko model HR1342)**

Końcówkę 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 łączący został prawidłowo założony na naczynie rozdrabniacza.

- 1** Włóż część tnącą do pojemnika rozdrabniacza (rys. 3).
  - 2** Przed zмиксовaniem większe składniki pokrój na kawałki o wielkości ok. 2 cm. Włóż składniki do pojemnika rozdrabniacza.
  - 3** Załóż element łączący na pojemnik rozdrabniacza. (rys. 4)
  - 4** Zamocuj element łączący na pojemniku rozdrabniacza (usłyszysz „kliknięcie”). Naciśnij przycisk ON, aby włączyć urządzenie (rys. 5).
- Jeśli składniki pozostaną na ściance pojemnika, zbierz je dodając płynu lub za pomocą łopatki.

### **Ilości składników i czas obróbki.**

Składniki	Blender barowy		Rozdrabniacz	
	Ilość (g)	Czas (sec.)*	Ilość (g)	Czas (sec.)*
Cebula i jajka			50-100	10
Śliwki			50-150	10
Mięso i ryby			50-200	5
Zioła			10-20	20
Owoce i warzywa	100-200	30	50-200	30

Składniki	Blender barowy		Rozdrabniacz	
Potrawy dla niemowląt, zupy i sosy	100-400	30	50-150	30
Ser i orzechy			50-100	30
Rzadkie ciasto	100-500	30		
Koktajle i napoje miksowane	100-500	30		

**\*) Nie przekraczaj zalecanych czasów przetwarzania.**

**Nie miksuj bez przerwy więcej niż 1 porcję. Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ochłodzi się do temperatury pokojowej.**

## Czyszczenie

- 1** Dzbanek wraz z pokrywką, naczynie rozdrabniacza oraz część tnącą czyść w zmywarce lub w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Przed myciem zaleca się zdjęcie gumowej uszczelki z rozdrabniacza.

- 2** Końcówkę blendera można myć w zmywarce pod bieżącą wodą lub zanurzając osłonkę ostrza w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i włączając na chwilę urządzenie.
- 3** Wytrzyj wilgotną ściereczką część silnikową blendera oraz element łączący rozdrabniacza. Nie zanurzaj tych części w wodzie!

## Akcesoria

Rozdrabniacz można zamówić u sprzedawcy produktów firmy Philips jako dodatkową końcówkę do modelu HR1341.

W przypadku tej końcówki należy używać ilości i czasu przygotowania dla rozdrabniacza.



## Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 6).

## Gwarancja i serwis

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

## Przepis

### Mleko sojowe

Ten przepis można przygotować jedynie przy użyciu blendera barowego.

Nie miksuj bez przerwy więcej niż 1 porcję. Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ochłodzi się do temperatury pokojowej.

Składniki:

- 100 g ziarna soi
- 200 ml wody

- 1** Przed miksowaniem mocz soję przez 4 godziny. Odcedź ją.
- 2** Włóż namoczone ziarna soi do dzbanka. Wlej 200 ml wody do dzbanka i miksuj przez 30 sekund.
- 3** Wlej mleko sojowe przez sitko do rondła.
- 4** Doprowadź mleko sojowe do wrzenia, następnie dodaj cukier i pozostaw na wolnym ogniu, aż cukier roztopi się.
- 5** Podawaj na ciepło lub na zimno.

## Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

### Pericol

- Nu introduceți blocul motor în apă sau în alt lichid, și nici nu-l clătiți sub jet de apă. Utilizați o cârpă umedă pentru a-l curăța.

### Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu atingeți cuțitele, în special atunci când aparatul este conectat. Cuțitele sunt foarte ascuțite.
- Dacă lamele cuțitului se blochează, scoateți ștecherul din priză înainte de a îndepărta ingredientele care blochează cuțitul.

## Precauție

- Opriiți aparatul și deconectați-l de la priză înainte să schimbați accesoriile sau să vă apropiați de componentele mobile în timpul utilizării.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
- Nu depășiți cantitățile maxime și timpii de preparare indicați în tabel.
- Nu procesați fără întrerupere mai mult de o șarjă. Lăsați aparatul să se răcească până la temperatura camerei înainte de a continua procesarea.
- Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le tăia, de a le amesteca sau de a le turna în cană (temp. max. 80°C/175°F).
- Nivel de zgomot: Lc = 87 dB [A].

## Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, aparatul este sigur conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

## Utilizarea aparatului

- 1** Montați aparatul corect înainte de a-l conecta la priză (fig. 1).

### Blender

Blenderul este proiectat pentru:

- Amestecarea lichidelor, de exemplu lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, cocktailuri, shake-uri.
- Amestecarea ingredientelor moi, de exemplu aluat de prăjituri și maioneză.
- Pasarea ingredientelor pentru gătit, de exemplu prepararea mâncării pentru copii mici.

- 1** Atașați blenderul la unitatea cu motor ('clic') (fig. 1).

- 2** Introduceți complet pavăza lamei în ingrediente.

- 3** Porniți aparatul și amestecați ingredientele făcând mișcări sus/jos și circulare cu aparatul (fig. 2).

## Tocător (numai HR1342)

Accesorii de tocare poate fi utilizat pentru tocare ingredientelor cum ar fi nuci, carne, ceapă, brânză tare, fructe uscate, ciocolată, usturoi, zarzavaturi, pâine uscată etc.

**Asigurați-vă că unitatea de cuplare a fost fixată corespunzător în bolul pentru tocat.**

- 1** Introduceți blocul tăietor în castron (fig. 3).
  - 2** Tăiați ingredientele mari în bucăți de aproximativ 2 cm/1 inch înaintea procesării. Introduceți ingredientele în bolul pentru tocat.
  - 3** Puneți unitatea de cuplare pe castron. (fig. 4)
  - 4** Fixați unitatea motorului pe bolul pentru tocat ('clic'). Porniți aparatul apăsând pe butonul ON (fig. 5).
- Dacă ingredientele se lipesc de peretele castronului, desprindeți-le cu o spatulă sau adăugând lichid.

## Cantități și durate de preparare

Ingrediente	Blender		Tocător electric	
	Cantitate (g)	Durată (sec.)*	Cantitate (g)	Durată (sec.)*
Ceapă și ouă			50-100	10
Prune			50-150	10
Carne și pește			50-200	5
Vegetale			10-20	20
Fructe și legume	100-200	30	50-200	30
Mâncare pentru bebeluși, supe și sosuri	100-400	30	50-150	30

Ingrediente	Blender		Tocător electric	
Brânză & nuci			50-100	30
Creme	100-500	30		
Shake-uri și cocktail-uri	100-500	30		

\*) Nu depășiți duratele de procesare recomandate.

Nu procesați fără întrerupere mai mult de o șarjă. Lăsați aparatul să se răcească până la temperatura camerei înainte de a continua procesarea.

## Curățarea

- 1** Curățați bolul și capacul, bolul pentru tocat și blocul tăietor în mașina de spălat vase sau în apă caldă cu detergent.

Se recomandă să îndepărtați inelul din cauciuc de pe tocător înainte de curățare.

- 2** Accesoriul blenderului poate fi curățat în mașina de spălat vase, sub robinet sau prin introducerea apărătorii pentru lamă în apă caldă cu detergent și lăsarea aparatului să funcționeze puțin.

- 3** Ștergeți blocul motor al blenderului și unitatea de cuplare a tocătorului cu o cârpă umedă. Nu le introduceți în apă!

## Accesorii

Puteți comanda un tocător pentru HR1341 de la distribuitorul dvs. Philips ca accesoriu suplimentar.

Utilizați cantitățile și timpii de preparare aferenți tocătorului pentru acest accesoriu.

## Protecția mediului

- ▶ Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci duceți-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 6).

## Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips la [www.philips.com](http://www.philips.com) sau să contactați Departamentul Clienți din țara dvs. (găsiți numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de departament, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

## Rețetă

### Lapte de soia

Această rețetă poate fi preparată numai cu blenderul.

Nu procesați fără întrerupere mai mult de o șarjă. Lăsați aparatul să se răcească până la temperatura camerei înainte de a continua procesarea.

Ingrediente:

- 100 g boabe de soia
- 200 ml de apă

- 1 Înmuiați boabele de soia timp de 4 ore înainte de a le procesa. Lăsați-le să se usuce câteva secunde.
- 2 Puneți boabele de soia muiate în cană. Turnați 200 ml de apă în cană și amestecați timp de 30 secunde.
- 3 Turnați laptele de soia printr-o sită într-o tigaie.
- 4 Dați laptele de soia în clocot, apoi adăugați zahăr după gust și lăsați să fiarbă la foc mic până când se topește zahărul.
- 5 Serviți fierbinte sau rece.

## Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте изделие на сайте [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Важно

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

### Опасно

- Запрещается погружать мотор в воду или другие жидкости, а также мыть его под струёй воды. Для очистки мотора пользуйтесь влажной салфеткой.

### Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом высокой квалификации.
- Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Избегайте прикосновения к лезвиям, особенно, когда прибор подключен к сети электропитания. Лезвия очень острые!

- В случае заедания ножевого блока отключите прибор от сети, прежде чем извлечь продукты, препятствующие движению лезвий.

### **Внимание**

- Прежде чем приступить к смене насадок или прикасаться к частям, движущимся во время работы прибора, убедитесь, что прибор выключен и отключен от электросети.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Количество обрабатываемых продуктов и время работы прибора не должно превышать значения, указанные в таблице.
- Делайте перерыв между обработками каждой последующей порции продуктов. Дайте прибору остыть до комнатной температуры перед дальнейшим использованием.
- Горячие ингредиенты следует предварительно охладить, прежде чем измельчать их или наливать в стакан (максимальная температура 80 °C/175° F).
- Уровень шума: Lc= 87 дБ (A)

### **Электромагнитные поля (ЭМП)**

Данное устройство Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение устройства безопасно в соответствии с современными научными данными.

## **Эксплуатация прибора**

- 1** Прежде чем подключить прибор к розетке электросети убедитесь в том, что прибор собран правильно (Рис. 1).

### **Барный блендер**

---

Барный блендер предназначен для:

- Перемешивания жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли.
- Перемешивание мягких ингредиентов, таких как тесто для блинов и майонез.



- Приготовления пюре из отварных продуктов, например, приготовления детского питания.

- 1** Подсоедините насадку для смешивания к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 1).
- 2** Полностью погрузите насадку с ножом в ингредиенты.
- 3** Включите электроприбор и смешайте ингредиенты, медленно перемещая прибор вперед-назад и небольшими кругами (Рис. 2).

### **Измельчитель (только у HR1342)**

---

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** Поместите ножевой блок в чашу измельчителя (Рис. 3).
  - 2** Перед обработкой в блендере нарежьте крупные продукты небольшими кусочками (около 2 см). Поместите ингредиенты в чашу измельчителя.
  - 3** Установите соединительное устройство на чашу измельчителя. (Рис. 4)
  - 4** Прикрепите к чаше измельчителя блок электродвигателя (должен прозвучать щелчок). Включите прибор, нажав кнопку ON (Рис. 5).
- ▶ Если продукты прилипают к стенкам чаши измельчителя, снимите продукты лопаточкой или добавьте жидкости.

### Норма загрузки блендера ингредиентами и время приготовления

Ингредиенты	Барный блендер		Измельчитель	
	Количество (г)	Время (сек.)*	Количество (г)	Время (сек.)*
Репчатый лук и яйца			50-100	10
Сливы			50-150	10
Мясо и рыба			50-200	5
Зелень			10-20	20
Овощи и фрукты	100-200	30	50-200	30
Детское питание, супы и соусы	100-400	30	50-150	30
Сыр и орехи			50-100	30
Жидкое тесто	100-500	30		
Коктейли и напитки	100-500	30		

\*) Не превышайте рекомендованного времени обработки.

Делайте перерыв между обработками каждой последующей порции продуктов. Дайте прибору остыть до комнатной температуры перед дальнейшим использованием.

## Очистка

- 1 Очищайте стакан, крышку, стакан измельчителя и ножевой блок в посудомоечной машине или в теплой мыльной воде. Перед очисткой рекомендуется снимать резиновое кольцо с измельчителя.
- 2 Насадку барного блендера можно мыть в посудомоечной машине, под струей воды или поместив насадку с ножом в теплую мыльную воду и ненадолго включив прибор.
- 3 Блок электродвигателя барного блендера и соединительное устройство измельчителя протирайте влажной тканью. Запрещается погружать их в воду!

## Аксессуары

Измельчитель можно заказать в торговой организации Philips в качестве дополнительного аксессуара для HR1341.

Количество продуктов и время приготовления для этой насадки соответствует значениям для измельчителя.

## Защита окружающей среды

- ▶ После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 6).

## Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт [www.philips.com](http://www.philips.com) или обратитесь в Центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

**Рецепт****Соевое молоко**

Блюдо по этому рецепту можно приготовить только с помощью барного блендера.

Делайте перерыв между обработками каждой последующей порции продуктов. Дайте прибору остыть до комнатной температуры перед дальнейшим использованием.

Ингредиенты:

- 100 г соевых бобов
- 200 мл воды

- 1** Перед приготовлением положите соевые бобы замачиваться на 4 часа. Затем дайте воде стечь.
- 2** Положите предварительно замоченные соевые бобы в стакан блендера. Залейте их 200 мл воды и измельчайте в течение 30 секунд.
- 3** Вылейте соевое молоко через сито в кастрюлю.
- 4** Доведите соевое молоко до кипения, после этого добавьте сахар и поддерживайте медленное кипение смеси до полного растворения сахара.
- 5** Подавайте горячим или холодным.

## Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte v spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Dôležité

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

### Nebezpečenstvo

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

### Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či je špecifikácia napätia na zariadení a napätie v sieti rovnaké.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú zástrčka, sieťový kábel alebo iné súčiastky poškodené.
- Aby nedochádzalo k nebezpečným situáciám, poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips alebo iná kvalifikovaná osoba.
- Nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Nedotýkajte sa čepelí, zvlášť vtedy, ak je zariadenie pripojené do siete. Čepele sú veľmi ostré.
- Ak sa čepele zaseknú, najskôr odpojte mixér zo siete, a potom uvoľnite suroviny, ktoré blokujú čepele.

**Výstraha**

- Pred výmenou a tiež keď sa chystáte priblížiť k častiam zariadenia, ktoré sa počas používania pohybujú, zariadenie najskôr vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Neprekračujte maximálne množstvá a časy spracovania uvedené v tabuľke.
- Bez prerušenia môžete spracovať maximálne 1 dávku surovín. Pred spracovávaním ďalšej dávky surovín nechajte zariadenie vychladnúť na izbovú teplotu.
- Horúce suroviny nechajte pred ich spracovaním a tiež predtým, ako ich nalejete do nádoby, vychladnúť (max. teplota 80 °C/175 °F).
- Deklarovaná hodnota emisie hluku je 87 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

**Elektromagnetické polia (EMF)**

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

**Použitie zariadenia**

- 1** Pred pripojením do siete zariadenie správne zmontujte (Obr. 1).

**Ponorný mixér**

Tento ponorný mixér je určený na:

- Mixovanie tekutín, napr. mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných džúsov, polievok, miešaných nápojov a shakeov.
- Miešanie jemných surovín, napr. palacinkového cesta a majonézy.
- Prípravu pyrú z varených prísad, napr. na prípravu detskej stravy.

- 1** Rameno mixéra pripojte k pohonnej jednotke (budete počuť kliknutie) (Obr. 1).

- 2** Kryt čepelí ponorte celý do pripravených surovín.

- 3** Zapnite prístroj a mixujte suroviny pomalými krúživými pohybmi prístroja smerom nahor a nadol (Obr. 2).

### **Nástavec na sekanie (len model HR1342)**

---

Nástavec na sekanie môžete použiť na sekanie surovín ako sú orechy, mäso, cibuľa, tvrdý syr, sušené ovocie, čokoláda, cesnak, bylinky, suchý chlieb a pod.

Uistite sa, že spájacia jednotka bola riadne upevnená na nádobu na sekanie.

- 1** Nástavec s čepeľami na sekanie vložte do nádoby na sekanie (Obr. 3).
  - 2** Veľké kusy surovín pokrájajte pred spracovaním na menšie kúsky veľkosti pribl. 2 cm/1 palec. Vložte suroviny do nádoby na sekanie.
  - 3** Spojku nástavca položte na nádobu na sekanie. (Obr. 4)
  - 4** Pohonnú jednotku pripevnite na nádobu na sekanie (budete počuť „kliknutie“). Stlačením tlačidla vypínača zapnite zariadenie (Obr. 5).
- ▶ Ak sa suroviny zachytia na stenách nádoby na sekanie, uvoľnite ich vareškou alebo pridaním tekutiny.

## Množstvá a doby prípravy

Suroviny	Ponorný mixér		Nástavec na sekanie	
	Množstvo (g)	Čas (sek.)*	Množstvo (g)	Čas (sek.)*
Cibuľa a vajcia			50-100	10
Slivky			50-150	10
Mäso a ryby			50-200	5
Bylinky			10-20	20
Ovocie a zelenina	100-200	30	50-200	30
Detská strava, polievky a omáčky	100-400	30	50-150	30
Syr a orechy			50-100	30
Cestá	100-500	30		
Koktaily a miešané nápoje	100-500	30		

\*) Neprekračujte odporúčané časy spracovania.

Bez prerušenia môžete spracovať maximálne 1 dávku surovín. Pred spracovaním ďalšej dávky surovín nechajte zariadenie vychladnúť na izbovú teplotu.



## Čistenie

- 1** Očistite nádobu a veko, nádobu na sekanie a nástavec s čepel'ami v umývačke riadu alebo v teplej vode s trochou saponátu. Odporúčame Vám pred umývaním vytiahnuť gumený kruh z nádoby na sekanie.
- 2** Rameno ponorného mixéra je možné čistiť v umývačke na riad, pod tečúcou vodou alebo ponorením ochranného krytu čepelí do teplej vody s prídavkom saponátu a krátkym spustením zariadenia.
- 3** Navlhčenou utierkou utrite motorovú jednotku ponorného mixéra a spájaciu jednotku nástavca na sekanie. Tieto časti neponárajte do vody!

## Príslušenstvo

K modelu HR1341 si môžete od svojho predajcu výrobkov Philips objednať nadstavec na sekanie ako dodatočné príslušenstvo.

Pre toto príslušenstvo používajte množstvá a doby spracovania odporúčané pre nadstavec na sekanie.

## Životné prostredie

- ▶ Zariadenie na konci životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 6).

## Záruka a servis

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

**Recept****Sójové mlieko**

Tento recept možno pripraviť len pomocou ponorného mixéra.

Bez prerušenia môžete spracovať maximálne 1 dávku surovín. Pred spracovaním ďalšej dávky surovín nechajte zariadenie vychladnúť na izbovú teplotu.

Zloženie:

- 100 g sójových bôbov
- 200 ml vody

- 1** Sójové bôby pred spracovaním namočte na 4 hodiny do vody. Potom ich na niekoľko sekúnd nechajte odkvapkáť.
- 2** Vložte namočené sójové bôby do nádoby. Do nádoby nalejte 200 ml vody a zmes mixujte po dobu 30 sekúnd.
- 3** Sójové mlieko prelejte cez sitko do panvice.
- 4** Mlieko nechajte zovrieť, pridajte cukor a pri miernom varení ho nechajte rozpustiť.
- 5** Podávajte horúce alebo studené.

## Uvod

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

## Pomembno

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

### Nevarnost

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

### Opozorilo

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

### Pozor

- Pred zamenjavo nastavkov ali približevanjem delom, ki se med uporabo premikajo, aparat izklopite in izključite iz električnega omrežja.

- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- Ne prekoračite količine in časa obdelave, ki sta navedena v preglednici.
- Nепrekinjeno ne obdelujte več kot ene porcije. Pred nadaljevanjem obdelave počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.
- Počakajte, da se vroča živila pred sekljanjem ali nalivanjem v vrč ohladijo (najvišja dovoljena temperatura je 80 °C).
- Raven hrupa:  $L_c = 87$  dB [A].

### **Elektromagnetna polja (EMF)**

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

## **Uporaba aparata**

- 1** Preden aparat priključite v vtičnico, ga pravilno sestavite (Sl. 1).

### **Palični mešalnik**

---

Palični mešalnik je namenjen za:

- Mešanje tekočin, npr. mlečnih izdelkov, omak, sadnih sokov, mešanih in osvežilnih napitkov.
- Mešanje mehkih sestavin, npr. sestavin za palačinke in majoneze.
- Pasiranje kuhanih sestavin, npr. za otroško hrano.

- 1** Palični mešalnik namestite na motorno enoto ("klik") (Sl. 1).

- 2** Zaščito rezila pogreznite do konca v sestavine.

- 3** Vklonite aparat in s počasnimi gibi aparata navzgor in navzdol v krogih premešajte sestavine (Sl. 2).

### **Sekljalnik (samo HR1342)**

---

Nastavek za sekljanje je mogoče uporabiti za sekljanje sestavin, kot so oreščki, meso, čebula, trdi sir, posušeno sadje, čokolada, česen, zelišča, suh kruh in podobno.

Pazite, da boste spojno enoto pravilno nataknili na sekljalno posodo.

- 1** Rezilno enoto sekljalnika namestite v posodo za sekljanje (Sl. 3).
  - 2** Pred obdelavo večje sestavine narežite na pribl. 2 cm velike kose. Sestavine vstavite v sekljalno posodo.
  - 3** Na posodo za sekljanje namestite sklopno enoto. (Sl. 4)
  - 4** Motorno enoto namestite na sekljalno posodo ("klik"). Aparat vklopite s pritiskom gumba za vklop (Sl. 5).
- Če se na posodo sekljalnika primejo sestavine, jih odstranite z lopatico ali tako, da dodate tekočino.

### Količine in čas priprave

Sestavine	Palični mešalnik		Sekljalnik	
	Količina (g)	Čas (s)*	Količina (g)	Čas (s)*
Čebula in jajca			50–100	10
Slive			50–150	10
Meso in ribe			50–200	5
Zelišča			10–20	20
Sadje in zelenjava	100–200	30	50–200	30
Otroška hrana, juhe in omake	100–400	30	50–150	30
Sir in oreščki			50–100	30
Osnova za palačinke	100–500	30		
Mlečni in osvežilni napitki	100–500	30		

\*) Ne prekoračite priporočenih časov obdelave.

Neprekinjeno ne obdelujte več kot ene porcije. Pred nadaljevanjem obdelave počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.

### Čiščenje

- 1** Posodo, pokrov, posodo sekljalnika in rezila operite v pomivalnem stroju ali topli milnici.

Priporočamo vam, da pred čiščenjem iz sekljalnika odstranite gumijasti obroček.

- 2** Paličo paličnega mešalnika operite v pomivalnem stroju, pod tekočo vodo ali tako, da zaščito rezila potopite v toplo milnico in aparat na kratko vklopite.

- 3** Motorno enoto paličnega mešalnika in sklopno enoto sekljalnika obrišite z vlažno krpo. Teh delov ne potaplajte v vodo!

### Dodatki

Sekljalnik za HR1341 lahko kot dodatek naročite pri Philipsovem prodajalcu.

Pri tem nastavku uporabljajte količino in čas obdelave za sekljalnik.

### Okolje

- D** Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, odložite ga na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. S tem boste pripomogli k ohranitvi okolja (Sl. 6).

### Garancija in servis

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

## Recept

### Sojino mleko

Pri tem receptu uporabite palični mešalnik.

Neprekinjeno ne obdelujte več kot ene porcije. Pred nadaljevanjem obdelave počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.

Sestavine:

- 100 g sojinih zrn
- 200 ml vode

- 1** Pred pripravo sojina zrna namakajte 4 ure. Nato jih nekaj sekund odcejajte.
- 2** Namočena sojina zrna dajte v vrč. V vrč vlijte 200 ml vode in mešajte 30 sekund.
- 3** Sojino mleko skozi cedilo zlijte v kozico.
- 4** Sojino mleko zakuhajte, nato dodajte sladkor in pustite vreti, da se sladkor raztopi.
- 5** Postrezite toplo ali hladno.

## Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobrodošli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

### Opasnost

- Nikad ne potapajte jedinicu motora u vodu ili bilo kakvu drugu tečnost i nemojte je ispirati pod slavinom. Za čišćenje jedinice motora upotrebljavajte samo vlažnu krpu.

### Upozorenje

- Pre uključivanja aparata proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže.
- Aparat ne upotrebljavajte ako su utikač, kabl ili drugi delovi oštećeni.
- Ako je glavni kabl oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Aparat nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu instrukcija za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.
- Nemojte dodirivati sečiva, naročito kada je aparat priključen na napajanje. Sečiva su veoma oštra.
- Ako se sečiva zaglave, isključite aparat iz električne mreže pre uklanjanja sastojaka koji blokiraju sečiva.

### Oprez

- Pre zamene delova ili pre no što se približite delovima koji se pomeraju tokom korišćenja isključite aparat i napajanje.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.



- Nemojte prekoračiti količine i vremena pripremanja koji su navedeni u tabeli.
- Posle obrade 1 količine napravite pauzu. Pustite da se aparat ohladi na sobnu temperaturu pre nego što nastavite obrađivanje.
- Pustite vruće sastojke da se ohlade pre nego što ih iseckate ili sipate u posudu (maks. temp. 80°C/175°F).
- Nivo buke: Lc = 87 dB [A]

### **Elektromagnetna polja (EMF)**

Ovaj Philips aparat je usklađen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, aparat je bezbedan za upotrebu prema naučnim dokazima koji su danas dostupni.

## **Upotreba aparata**

- 1** Pravilno montirajte uređaj pre nego što ga priključite na električnu mrežu (Sl. 1).

### **Cilindrični blender**

Cilindrični blender je namenjen za:

- Pravljenje tečnih namirnica, kao što su mlečni proizvodi, voćni sokovi, supe, kokteli, šejkovi.
- Mućenje mekih sastojaka poput testa za palačinke i majoneza.
- Pravljenje pirea od kuvanih sastojaka, na primer priprema hrane za bebe.

- 1** Stavite cilindrični blender na jedinicu motora ('klik') (Sl. 1).

- 2** Štitnik za sečivo gurnite potpuno u sastojke.

- 3** Uključite aparat i mešajte sastojke pomerajući aparat polako gore-dole i u krugovima (Sl. 2).

### **Seckalica (samo HR1342)**

Dodatak za seckanje može da se koristi za seckanje sastojaka kao što su koštunjavi plodovi, meso, crni luk, tvrdi sir, sušeno voće, čokolada, beli luk, začini, suvi hleb itd.

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

- 1** Stavite jedinicu sa sečivom seckalice na posudu za seckanje (Sl. 3).
  - 2** Isecite velike sastojke na male delove veličine oko 2 cm/1 inč pre obrade. Stavite sastojke u posudu za seckanje.
  - 3** Stavite jedinicu za povezivanje na posudu za seckanje. (Sl. 4)
  - 4** Pričvrstite jedinicu motora na posudu za seckanje ('klik'). Uključite aparat pritiskom na dugme ON (uključeno) (Sl. 5).
- ▶ Ako se sastojci lepe na zid posude za seckanje, omekšajte ih dodavanjem malo tečnosti ili lopaticom.

### Količine i vreme pripreme

Sastojci	Cilindrični blender		Seckalica	
	Količina (g)	Vreme (s)*	Količina (g)	Vreme (s)*
Crni luk i jaja			50-100	10
Šljive			50-150	10
Meso i riba			50-200	5
Začini			10-20	20
Voće i povrće	100-200	30	50-200	30
Hrana za bebe, supe i prelivi	100-400	30	50-150	30
Sir i koštunjavi plodovi			50-100	30
Smese	100-500	30		
Šejkovi i kokteli	100-500	30		

**\*) Nemojte da prekoračite preporučena vremena obrađivanja.**

**Posle obrade 1 količine napravite pauzu. Pustite da se aparat ohladi na sobnu temperaturu pre nego što nastavite obrađivanje.**

## Čišćenje

- 1** Operite posudu i poklopac, posudu seckalice i jedinicu sečiva u mašini za posuđe ili toploj vodi sa sapunom.  
Preporučujemo da se pre čišćenja sa seckalice skine gumeni prsten.
- 2** Šipka cilindričnog blendera može da se pere u mašini za posuđe, pod slavinom ili tako što uronite štitnik sečiva u toplu vodu sa sapunom i pustite aparat da neko vreme radi.
- 3** Jedinicu motora cilindričnog blendera i jedinicu za povezivanje seckalice obrišite vlažnom tkaninom. Nemojte uranjati u vodu!

## Dodatna oprema

Od svog Philips distributera možete naručiti seckalicu za HR1341 kao dodatni pribor.

Za ovaj dodatak upotrebite količine i vremena obrade navedena za seckalicu.

## Zaštita okoline

- D** Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućanski otpad, već ga odložite na reciklažnom dvorištu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 6).

## Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate problem, pogledajte Web lokaciju kompanije Philips na adresi [www.philips.com](http://www.philips.com) ili se obratite u centar za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona pronađite u međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu.

## Recept

### Sojino mleko

Ovaj recept može da se pripremi samo sa cilindričnim blenderom.

Posle obrade 1 količine napravite pauzu. Pustite da se aparat ohladi na sobnu temperaturu pre nego što nastavite obrađivanje.

Sastojci:

- 100 g soje u znu
- 200 ml vode

- 1** Soju pre obrade natopiti 4 sata. Dobro je ocediti nekoliko sekundi.
- 2** Staviti natopljenu soju u posudu blendera. Sipati 200 ml vode u posudu i prerađivati 30 sekundi.
- 3** Sipajte sojino mleko kroz sito u posudu.
- 4** Pustite sojino mleko da proključa, a zatim dodajte šećer i ostavite da se krčka dok se šećer ne rastopi.
- 5** Služiti toplo ili hladno.

## Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб уповні скористатися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

### Небезпечно

- У жодному разі не занурюйте блок двигуна у воду чи іншу рідину та не мийте його під краном. Чистіть блок двигуна лише вологою ганчіркою.

### Попередження

- Перед тим, як приєднувати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана у таблиці характеристик, із напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або інші частини пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Не торкайтеся ножів, особливо якщо пристрій під'єднано до розетки. Ножі дуже гострі.
- Якщо до ножів прилипають продукти, перед тим як чистити ножі, витягніть штекер із розетки.

### Увага

- Перед тим, як замінити приладдя або наблизитися до частин, які рухаються під час використання, вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Не перевищуйте кількість продуктів та тривалість обробки, вказані в таблиці.
- Не обробляйте без перерви більше, ніж 1 порцію. Дайте пристрою охолонути до кімнатної температури перед тим, як знову його використовувати.
- Перед тим як нарізати гарячі продукти або викладати їх у чашу, дайте їм охолонути (макс. темп. 80°C).
- Рівень шуму:  $L_c = 87$  дБ [A]

### Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

### Застосування пристрою

- 1 Перед тим, як вставити штепсель у розетку, правильно зберіть пристрій (Мал. 1).

### Блендер

Блендер використовується для:

- Змішування рідин, наприклад молочних продуктів, соусів, фруктових соків, супів, змішаних напоїв, коктейлів.
- Змішування м'яких продуктів, наприклад, рідкого тіста для млинців і майонезу.
- Змішування продуктів до однорідного стану, наприклад, для приготування дитячого харчування.

- 1 Прикріпіть корпус блендера до блока двигуна до фіксації (Мал. 1).

- 2** Занурте огороження леза повністю в продукти.
- 3** Увімкніть пристрій і змішуйте продукти, ведучи ним повільно догори, вниз і по колу (Мал. 2).

### **Подрібнювач (лише HR1342)**

---

Насадку-подрібнювач можна використовувати для нарізання таких продуктів, як горіхи, м'ясо, цибуля, твердий сир, сухофрукти, шоколад, часник, трави, сухарі тощо.

Перевірте, чи блок з'єднання подрібнювача встановлено на чашу подрібнювача належним чином.

- 1** Вставте ріжучий блок подрібнювача у чашу подрібнювача (Мал. 3).
  - 2** Перед тим як обробляти великі за розміром продукти, поріжте їх на шматки розміром приблизно 2 см. Покладіть продукти до чаші подрібнювача.
  - 3** Поставте блок з'єднання у чашу подрібнювача. (Мал. 4)
  - 4** Зафіксуйте блок двигуна у чаші подрібнювача. Увімкніть пристрій, натиснувши кнопку "Увімк." (Мал. 5).
- Якщо продукти прилипають до стінок чаші подрібнювача, почистіть їх за допомогою лопатки або додавши рідини.

**Кількість продуктів і час приготування**

Продукти	Блендер		Подрібнювач	
	Кількість (г)	Час (сек.)*	Кількість (г)	Час (сек.)*
Цибуля і яйця			50-100	10
Сливи			50-150	10
М'ясо і риба			50-200	5
Трави			10-20	20
Фрукти і овочі	100-200	30	50-200	30
Дитяче харчування, супи і соуси	100-400	30	50-150	30
Сир і горіхи			50-100	30
Рідке тісто	100-500	30		
Коктейлі і змішані напої	100-500	30		

**\*) Не перевищуйте рекомендований час обробки продуктів.**

**Не обробляйте без перерви більше, ніж 1 порцію. Дайте пристрою охолонути до кімнатної температури перед тим, як знову його використовувати.**



## Чищення

- 1 Мийте чашу, кришку, чашу подрібнювача та ріжучий блок у посудомийній машині або у теплій воді з миючим засобом. Перед миттям рекомендується зняти з подрібнювача гумове кільце.
- 2 Корпус блендера можна мити у посудомийній машині, під краном або занурити огороження леза у теплу воду з миючим засобом і на деякий час увімкнути пристрій.
- 3 Корпус двигуна блендера і блок з'єднання подрібнювача протріть вологою ганчіркою. Не занурюйте їх у воду!

## Акcesуари

Подрібнювач для HR1341 можна замовити у дилера Philips як додаткове приладдя.

Дотримуйтеся вказаної кількості продуктів та тривалості роботи подрібнювача для цього приладдя.

## Навколишнє середовище

- ▶ Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (Мал. 6).

## Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) або зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

**Рецепт****Соєве молоко**

Цей рецепт можна приготувати лише за допомогою блендера.

Не обробляйте без перерви більше, ніж 1 порцію. Дайте пристрою охолонути до кімнатної температури перед тим, як знову його використовувати.

Інгредієнти:

- 100 г соєвих бобів
- 200 мл води

- 1** Перед приготуванням замочіть соєві боби на 4 години. Процідіть.
- 2** Покладіть вимочені соєві боби у чашу блендера. Налийте в чашу 200 мл води і змішуйте протягом 30 секунд.
- 3** Вилийте соєве молоко крізь сіточку в каструлю.
- 4** Доведіть соєве молоко до кипіння, потім додайте цукру і проваріть на мінімальному вогні, доки цукор не розчиниться.
- 5** Подавайте гарячим або холодним.





[www.philips.com](http://www.philips.com)



4222.002.7219.2