

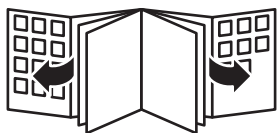
Register your product and get support at

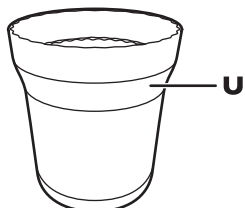
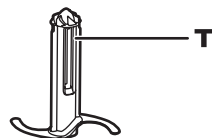
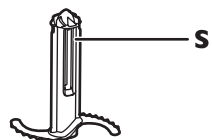
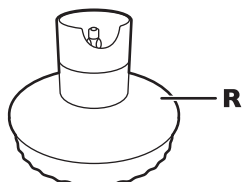
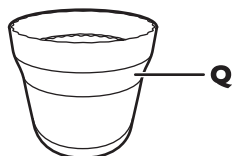
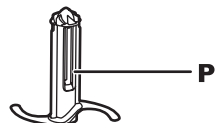
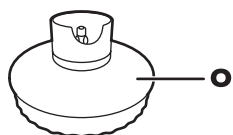
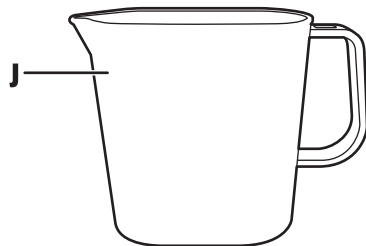
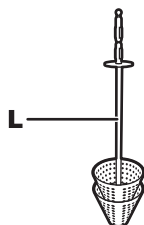
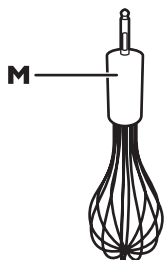
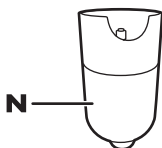
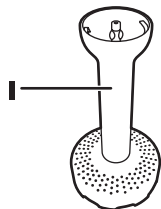
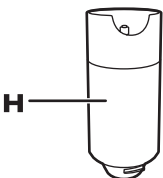
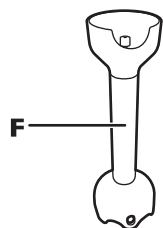
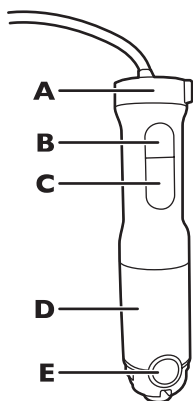
www.philips.com/welcome

HR1655, HR1653



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	14
ČEŠTINA	23
EESTI	31
HRVATSKI	39
MAGYAR	47
ҚАЗАҚША	55
LIETUVIŠKAI	64
LATVIEŠU	72
POLSKI	80
ROMÂNĂ	88
РУССКИЙ	96
SLOVENSKY	105
SLOVENŠČINA	113
SRPSKI	121
УКРАЇНСЬКА	129

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.

General description (Fig. 1)

- A** Speed ring
- B** On/off button
- C** Turbo button
- D** Motor unit
- E** Release button
- F** Blender bar
- G** Protection cap

Potato bar (HR1655 only):

- H** Potato bar coupling unit
- I** Potato bar

Oval beaker:

- J** Oval beaker
- K** Oval beaker lid

Whisk and milk foamer:

- L** Milk foamer
- M** Whisk
- N** Whisk and milk foamer coupling unit

Mini chopper (HR1653 only)

- O** Chopper lid
- P** Blade unit
- Q** Chopper bowl

Medium Chopper (HR1655 only)

- R** Chopper lid
- S** Ice-crushing blade unit
- T** Blade unit
- U** Chopper bowl

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.
- Avoid touching the blades, especially when the blender bar is attached to the motor unit. The blades are very sharp.
- Never use the chopper blade unit without the chopper bowl.
- If the appliance is damaged, always have it replaced with one of the original type, otherwise your guarantee is no longer valid.

- 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.
- Do not allow children to use the appliance without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance operate unattended.
- Be careful to avoid splashing when you process hot ingredients.
- None of the accessories are suitable for use in the microwave.
- 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 assemble, disassemble, store and clean it.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Keep the motor unit away from heat, fire, moisture and dirt.
- Never fill the beaker or the chopper bowl with ingredients that are hotter than 80°C/175°F.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.
- Never use the potato bar to mash ingredients in a pan over direct heat. Always remove the pan from the heat and allow the ingredients to cool slightly before you start mashing them.
- Do not tap the potato bar on the side of the pan during or after mashing. Use a spatula to remove excess food.
- Noise level: Lc = 79 dB [A]

Electromagnetic fields (EMF)

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

Before first use

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

Preparing for use

- 1** Let hot ingredients cool down before you chop them, blend them or pour them into the beaker (max. temperature 80°C/175°F).
- 2** Cut large ingredients into pieces of approx. 2cm before you process them.
- 3** Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall socket.

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:

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

1 Put the ingredients in the beaker.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Blending quantities and processing times

Ingredients	Blending quantity	Time	Speed
Fruits & vegetables	100-200g	30sec.	Turbo
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60sec.	15-20
Batters	100-500ml	60sec.	15-20
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60sec.	15-20

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

3 Put the plug in the wall socket.

4 Immerse the blade guard completely in the ingredients.

5 Press the on/off button or the turbo button to switch on the appliance (Fig. 3).

- When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed ring. The higher the speed, the shorter the processing time required.
- The speed ring has settings from 1 (low speed) to 20 (high speed).
- When you use the turbo button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed ring.

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

Mini chopper (HR1653 only) and medium chopper (HR1655 only)

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

The medium chopper is supplied with a blade unit with straight blades and an ice-crushing blade unit with serrated blades. For all ingredients mentioned in the table below you have to use the blade unit with straight blades. Use the ice-crushing blade unit with serrated blades for crushing ice cubes only.

Be very careful when you handle the blade units, the blades are very sharp. Be particularly careful when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

Caution: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

Note: Cut large ingredients into pieces of approximately 2cm before you process them.

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

2 Put the ingredients in the chopper bowl.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Mini chopper quantities and processing times (HR1653 only)

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Onions & eggs	100g	5 × 1sec.	1-5
Meat	120g (max)	5sec.	turbo
Herbs	20g	5 × 1sec.	10-15
Parmesan cheese	50-100g (max)	15sec.	turbo
Nuts and almonds	100g	20sec.	turbo
Garlic	50g	5 × 1sec.	15-20

Medium chopper quantities and processing times (HR1655 only)

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Onions and eggs	200g	5 × 1sec.	1-5
Meat	200g	10sec.	turbo
Herbs	30g	10 × 1sec.	10-15
Nuts and almonds	200g	30sec.	turbo
Dry bread	80g	30sec.	turbo
Parmesan cheese	200g	20sec.	turbo
Dark chocolate	100g	20sec.	turbo

3 Put the chopper lid on the chopper bowl (Fig. 6).

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

5 Put the plug in the wall socket.

6 Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.

Note: If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, unplug the appliance and loosen dry ingredients from the wall with a spatula or by adding some liquid (e.g. if you make pesto).

Whisk

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

Caution: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

1 Connect the whisk to the coupling unit ('click') (Fig. 8).

2 Put the ingredients in a bowl.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Whisking quantities and processing times

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

3 Connect the coupling unit to the motor unit ('click').

4 Put the plug in the wall socket and press the on/off button.

5 After approx. 1 minute, you can press the turbo button to continue at turbo speed.

Whisking tips

- If you want to process a small quantity, tilt the beaker slightly for a quicker result. (Fig. 9)
- When you beat egg whites, use a large bowl for the best result.
- To prevent splashing, start at a low speed setting and continue with a higher speed after approx. 1 minute.
- When you whip cream, use the beaker to avoid splashing.

Note: Do not use the whisk to prepare dough or cake mixture.

Detaching the whisk

1 To detach the whisk, press the release button.

2 To detach the coupling unit, pull it from the whisk.

Potato bar (HR1655 only)

The potato bar can be used to mash cooked ingredients such as potatoes, swede and peas.

Caution

- Never use the potato bar to mash ingredients in a pan over direct heat. Always remove the pan from the heat and allow the ingredients to cool slightly before you start mashing them.
- Do not mash hard or uncooked foods, as this may damage the potato bar.
- Do not tap the potato bar on the side of the pan during or after mashing. Use a spatula to remove excess food.
- Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

1 Cook and drain the potatoes.

2 Connect the potato bar to the coupling unit by turning it clockwise ("click") (Fig. 10).

3 Connect the coupling unit to the motor unit (Fig. 11).

- 4 Plug in the appliance.
- 5 Place the potato bar in a bowl with ingredients and set the speed ring to 10.
- 6 Press the on/off button.
- 7 Move the potato bar up and down for approximately 20 seconds. Continue until the desired result is achieved.

Tip: You can enhance the flavour by adding salt, butter or milk.

Tip: To get the best results, make sure the pot is not more than half filled.

Detaching the potato bar

- 1 To detach the potato bar, press the release button. (Fig. 12)
- 2 To remove the paddle from the potato bar turn it clockwise (Fig. 13).
- 3 To detach the coupling unit from the potato bar turn it counterclockwise (Fig. 14).

Note: Always clean the potato bar immediately after use (see chapter 'Cleaning' and the cleaning table).

Milk foamer

- 1 Connect the milk foamer to the coupling unit. (Fig. 15)
- 2 Connect the coupling unit to the motor unit (Fig. 16).
- 3 Plug in the appliance.
- 4 Heat up the milk to a temperature between 55°C - 65°C/131°F - 149°F.

Tip: You will achieve the best results if you use long-life milk with 3.5% fat content.

Note: Do not heat up the milk to a temperature beyond 65°C/149°F. Never let the milk boil.

Caution: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

- 5 Pour the milk into a tall heat-resistant beaker.
- 6 Set the speed ring to the highest setting, press the turbo button and froth the milk for approximately 60 seconds.

Note: Clean the milk foamer immediately after use (see chapter 'Cleaning' and the cleaning table).

Detaching the milk foamer

- 1 To detach the coupling unit, press the release button (Fig. 17).
- 2 To detach the milk foamer, pull it off the coupling unit (Fig. 18).
- 3 To detach the milk foamer cones, pull them off the milk foamer (Fig. 19).

Cleaning (Fig. 20)

Do not immerse the motor unit, the coupling units, and the mini chopper lid (HR1653 only) or the medium chopper lid (HR1655 only) in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use a moist cloth to clean the motor unit, the coupling units, and the mini chopper lid (HR1653 only) or the medium chopper lid (HR1655 only) (Fig. 21).

- 1** Unplug the appliance.
- 2** Press the release button on the motor unit to remove the accessory you have used.
- 3** Disassemble the accessory.

Note: To clean the potato bar, remove the paddle by turning it clockwise. (Fig. 13)

Tip: You can also remove the rubber rings from the chopper bowls for extra thorough cleaning.

- 4** See the cleaning table for further instructions.

Tip: For quick cleaning of the blender bar or the potato bar, pour warm water with some washing-up liquid into the beaker or jar you have used, insert the blender bar or potato bar and let the appliance operate for approx. 10 seconds.

Storage

- 1** You can store the motor unit, the blender bar and the whisk in the beaker (Fig. 22).

Ordering accessories

If you need to replace an accessory or want to purchase an additional accessory, go to your Philips dealer or visit www.philips.com/support. If you have problems obtaining accessories, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country.

Accessories available

Accessory	Service code no.
Whisk coupling unit	4203 035 95631
Whisk	4203 035 95641
Milk foamer	4203 035 95651
Medium chopper coupling unit	4203 035 95661
Medium chopper bowl	4203 035 95671
Medium chopper blade unit*	4203 035 95681
Medium chopper ice crushing blade*	4203 035 95691
Mini chopper coupling unit	4203 035 95701
Mini chopper bowl	4203 035 95711
Mini chopper blade unit*	4203 035 95721
Oval beaker with lid	4203 035 95741

*Including protection cap

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you help to preserve the environment (Fig. 23).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at 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.

Frequently asked questions

Question	Answer
The appliance makes a lot of noise, produces an unpleasant smell, feels hot to the touch or produces smoke. What should I do?	The appliance may produce an unpleasant smell or emit a little smoke if it has been used too long. In this case you should switch off the appliance and let it cool down for 60 minutes. If the problem persists, please contact the nearest Philips Customer Care Centre.
Can I process boiling hot ingredients?	Let the ingredients cool down to approximately 80°C/175°F before processing them.
Which size should the ingredients have before processing?	Cut the ingredients into approximately 2 x 2 cm pieces.
Is it possible to damage the appliance by processing very hard ingredients?	Yes, the appliance may get damaged if you process very hard ingredients such as bones and fruit with stones. You can process ingredients such as Parmesan or chocolate.
Why does the appliance suddenly stop working?	Some hard ingredients may block the blades. Release the on/off button, unplug the appliance, detach the motor unit and remove the ingredients that block the blades.

Recipe

Pancake filling

Ingredients:

- 120g honey
- 100g prunes

- 1 Put the honey in the fridge for several hours.
- 2 Put the prunes in the medium chopper bowl and pour honey over them.
- 3 Press the Turbo button and chop for 5 seconds.

Въведение

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

Общо описание (фиг. 1)

- A** Пръстен за избор на скорост
- B** Бутон за вкл./изкл.
- C** Бутон "турбо"
- D** Задвижващ блок
- E** Бутон за освобождаване
- F** Ос на пасатора
- G** Предпазна капачка

Приставка за картофи (само за HR1655):

- H** Блок за присъединяване на приставката за картофи
- I** Приставка за картофи

Овална мерителна кана:

- J** Овална мерителна кана
- K** Капак на овалната мерителна кана

Телена бъркалка и приставка за разпенване на мляко:

- L** Приставка за разпенване на мляко
- M** Телена бъркалка
- N** Блок за присъединяване на телената бъркалка и приставката за разпенване на мляко

Малка кълцаща приставка (само за HR1653)

- O** Капак на кълцащата приставка
- P** Режещ блок
- Q** Купа на кълцащата приставка

Средна кълцаща приставка (само за HR1655)

- R** Капак на кълцащата приставка
- S** Режещ блок за разтрошаване на лед
- T** Режещ блок
- U** Купа на кълцащата приставка

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 включите уреда в мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, храняваният кабел или други части са повредени.
- Ако храняваният кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Пазете се от допиране до ножовете, особено когато оста на пасатора е присъединена към задвижващия блок. Ножовете са много остри!

- Не използвайте режещия блок на кълцашата приставка без купата на кълцашата приставка.
- Ако уредът се повреди, винаги трябва да осигурявате замяната му с такъв от оригиналния тип – в противен случай гаранцията повече няма да е в сила.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора с физическа, сетивна или умствена недостатъчност, а също и от лица без опит и познания, вкл. деца, ако са оставени без надзор и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Уредът не трябва да се използва от деца без надзор.
- Следете деца да не играят с уреда.
- Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Внимавайте, за да избягвате пръските, когато обработвате горещи съставки.
- Никой от аксесоарите не е подходящ за ползване в микровълнови фурни.
- 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.

Внимание

- Изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта преди да пристъпите към сглобяване, разглобяване, съхранение или почистване.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Този уред е предназначен само за битови цели. Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в това ръководство за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips отказва отговорност за каквито и да е причинени щети.
- Пазете задвижващия блок от топлина, огън, влага и прах.
- Никога не сипвайте в мерителната кана или купата на кълцашата приставка продукти, които са по-горещи от 80°C/175°F.
- Не превишавайте количествата и времената за обработка, посочени в таблиците.
- Не обработвайте повече от 1 порция без прекъсване. Оставете уреда да се охлади за 5 минути, преди да продължите работата.
- Никога не използвайте приставката за картофи за пасиране на продукти в съд, поставен директно върху горещ котлон. Винаги сваляйте съда от котлона и оставяйте продуктите малко да изстинат, преди да преминете към пасирането им.
- Не удряйте приставката за картофи в ръба на съда по време на или след пасиране. Използвайте лопатка, за да отстраните излишните продукти.
- Ниво на шума: $L_c = 79 \text{ dB [A]}$

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.

Преди първата употреба

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

Подготовка за употреба

- 1** Изчакайте горещите продукти да изстинат, преди да ги къцате, пасирате или изсипвате в мерителната кана (макс. температура 80°C/175°F).
- 2** Нарязвайте едрите продукти на парчета с големина приблизително 2 см, преди да ги обработвате.
- 3** Преди да включите щепсела в контакта, сглобете правилно уреда.

Използване на уреда**Ръчен пасатор**

Ръчният пасатор е предназначен за:

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

- 1** Сложете продуктите в каната.

Вижте таблицата за препоръчителните количества и времена за обработка.

Количества и времена за обработка

Продукти	Количество за пасиране	Време	Скорост
Плодове и зеленчуци	100-200 г	30 сек.	Турбо
Бebешки храни, супи и сосове	100-400 мл	60 сек.	15-20
Тесто	100-500 мл	60 сек.	15-20
Шейкове и коктейли	100-1000 мл	60 сек.	15-20

- 2** Сглобете оста на пасатора към задвижващия блок (с шракване) (фиг. 2).

- 3** Включете щепсела в контакта.

- 4** Потопете предпазителя на ножа изцяло в продуктите.

- 5** Натиснете бутона за вкл./изкл. или бутона “турбо”, за да включите уреда (фиг. 3).

- Когато използвате бутона за вкл./изкл., можете да регулирате скоростта с пръстена за избор на скорост. Колкото по-висока е скоростта, толкова по-кратко е времето за обработка.
- Пръстенът за избор на скорост има настройки от 1 (ниска скорост) до 20 (висока скорост).
- Когато използвате бутона “турбо”, уредът работи на максимална скорост. В такъв случай не можете да регулирате скоростта с пръстена за избор на скорост.

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

Малка кълцаща приставка (само за HR1653) и средна кълцаща приставка (само за HR1655)

Кълцащите приставки са предназначени за къцане на продукти като орехи, месо, лук, твърдо сирене, варени яйца, чесън, подправки, сухар и др.

Средната кълцаща приставка е снабдена с режещ блок с прави ножове и режещ блок за разтрошаване на лед с назъбени ножове. За всички продукти, посочени в таблицата по-долу, трябва да се използва режещият блок с прави ножове. Режещият блок за разтрошаване на лед с назъбени ножове трябва да се използва само за трошене на кубчета лед.

Бъдете много внимателни при боравенето с режещите блокове, тъй като ножовете са много остри. Бъдете особено внимателни когато сваляте режещия блок от купата на кълцащата приставка, когато изсипвате купата на кълцащата приставка, както и при почистване.

Внимание: Не обработвайте повече от 1 порция без прекъсване. Оставете уреда да се охлади за 5 минути, преди да продължите работата.

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

1 Поставете режещия блок в купата на кълцащата приставката (фиг. 5).

2 Сложете продуктите в купата на кълцащата приставка.

Вижте таблицата за препоръчителните количества и времена за обработка.

Количества и времена за обработка с малката кълцаща приставка (само за HR1653)

Продукти	Количество за кълцане	Време	Скорост
Лук и яйца	100 г	5 x 1 сек.	1-5
Месо	120 г (макс.)	5 сек.	турбо
Растителни подправки	20 г	5 x 1 сек.	10-15
Сирене пармезан	50 -100 г (макс.)	15 сек.	турбо
Орехи и бадеми	100 г	20 сек.	турбо
Чесън	50 г	5 x 1 сек.	15-20

Количества и времена за обработка със средната кълцаща приставка (само за HR1655)

Продукти	Количество за кълцане	Време	Скорост
Лук и яйца	200 г	5 x 1 сек.	1-5
Месо	200 г	10 сек.	турбо
Растителни подправки	30 г	10 x 1 сек.	10-15
Орехи и бадеми	200 г	30 сек.	турбо
Сухар	80 г	30 сек.	турбо
Сирене пармезан	200 г	20 сек.	турбо
Натурален шоколад	100 г	20 сек.	турбо

- 3** Поставете капака на кълцашката приставка върху купата на кълцашката приставка (фиг. 6).
- 4** Затегнете задвижващия блок върху капака на кълцашката приставка (с щракване) (фиг. 7).
- 5** Включете щепсела в контакта.
- 6** Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.

Забележка: Ако по стената на купата на кълцашката приставка залепнат продукти, извадете щепсела от контакта и отлепете сухите продукти от стената с лопатка или като добавите течност (ако, например, правите сос песто).

Телена бъркалка

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

Внимание: Не обработвайте повече от 1 порция без прекъсване. Оставете уреда да се охлади за 5 минути, преди да продължите работата.

- 1** Поставете телената бъркалка в блока за присъединяване (с щракване) (фиг. 8).
- 2** Поставете съставките в купа.

Вижте таблицата за препоръчителните количества и времена за обработка.

Количества за размесване и времена за обработка

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

- 3** Поставете блока за присъединяване на задвижващия блок (с щракване).
- 4** Включете щепсела в контакта и натиснете бутона за вкл./изкл.
- 5** След около 1 минута можете да натиснете турбо бутона, за да продължите на максимална скорост.

Съвети за разбиване

- Ако искате да пригответе малко количество, наклонете леко каната, за да приключите по-бързо. (фиг. 9)
- За да постигнете най-добри резултати, когато разбивате белтъци, използвайте голяма купа.
- За да избегнете разпльскване, започнете на ниска скорост и след около 1 мин. продължете на по-висока скорост.
- Когато разбивате сметана, използвайте мерителната кана, за да избегнете разпльскване.

Забележка: Не използвайте телената бъркалка за приготвяне на тесто или смес за кейк.

Сваляне на телената бъркалка

- 1** За да свалите телената бъркалка, натиснете бутона за освобождаване.
- 2** За да свалите блока за присъединяване, издърпайте го от бъркалната.

Приставка за картофи (само за HR1655)

Приставката за картофи може да се използва за пасиране на сварени продукти като картофи, шведско цвекло и грах.

Внимание

- Никога не използвайте приставката за картофи за пасиране на продукти в съд, поставен директно върху горещ котлон. Винаги сваляйте съда от котлона и оставете продуктите малко да изстинат, преди да преминете към пасирането им.
- Не пасирайте твърди или сурови продукти, тъй като това може да повреди приставката за картофи.
- Не удряйте приставката за картофи в ръба на съда по време на или след пасиране. Използвайте лопатка, за да отстраните излишните продукти.
- Не обработвайте повече от 1 порция без прекъсване. Оставете уреда да се охлади за 5 минути, преди да продължите работата.

- 1** Сварете и отцедете картофите.
- 2** Сглобете приставката за картофи към блока за присъединяване (до щракване) (фиг. 10).
- 3** Сглобете блока за присъединяване към задвижващия блок (до щракване) (фиг. 11).
- 4** Включете щепсела на уреда в контакта.
- 5** Поставете приставката за картофи в купата с продукти и нагласете пръстена за избор на скорост на 10.
- 6** Натиснете бутона за вкл./изкл.
- 7** Движете приставката за картофи нагоре и надолу за около 20 секунди. Продължете, докато постигнете желания резултат.

Съвет: За по-добър вкус може да добавите сол, масло или мляко.

Съвет: За най-добри резултати пълнете купата най-много до половината.

Сваляне на приставката за картофи

- 1** За да свалите приставката за картофи, натиснете бутона за освобождаване. (фиг. 12)
- 2** За да свалите пасиращата лопатка от приставката за картофи, завъртете я в посока на часовниковата стрелка (фиг. 13).
- 3** За да свалите блока за присъединяване от приставката за картофи, завъртете я в посока на часовниковата стрелка (фиг. 14).

Забележка: Винаги почиствайте приставката за картофи веднага след употреба (вижте раздел "Почистване" и таблицата за почистване).

Приставка за разпенване на мляко

- 1** Сглобете приставката за разпенване на мляко към блока за присъединяване. (фиг. 15)
- 2** Сглобете блока за присъединяване към задвижващия блок (фиг. 16).
- 3** Включете щепсела на уреда в контакта.
- 4** Загрейте млякото до температура между 55°C - 65°C/131°F - 149°F.

Съвет: За най-добри резултати използвайте дълготрайно мляко със съдържание на мазнини 3,5%.

Забележка: Не загревайте млякото до температура над 65°C/149°F. Никога не оставяйте млякото да кипне.

Внимание: Не обработвайте повече от 1 порция без прекъсване. Оставете уреда да се охлади за 5 минути, преди да продължите работата.

- 5** Налейте млякото във висока топлоустойчива кана.
- 6** Нагласете пръстена за избор на скорост на най-високата настройка, натиснете бутона “турбо” и разпенвайте млякото за около 60 секунди.

Забележка: Винаги почиствайте приставката за разпенване на мляко веднага след употреба (вижте раздел “Почистване” и таблицата за почистване).

Сваляне на приставката за разпенване на мляко

- 1** За да свалите блока за присъединяване, натиснете бутона за освобождаване (фиг. 17).
- 2** За да свалите приставката за разпенване на мляко, издърпайте я от блока за присъединяване (фиг. 18).
- 3** За да свалите конусите на приставката за разпенване на мляко, издърпайте ги от приставката за разпенване (фиг. 19).

Почистване (фиг. 20)

Не потапяйте задвижващия блок, блоковете за присъединяване и капака на малката кълцаща приставка (само за HR1653) или капака на средната кълцаща приставка (само за HR1655) във вода или друга течност и не ги мийте с течаща вода. Почиствайте с влажна кърпа задвижващия блок, блоковете за присъединяване и капака на малката кълцаща приставка (само за HR1653) или капака на средната кълцаща приставка (само за HR1655) (фиг. 21).

- 1** Изключете уреда от контакта.
- 2** Натиснете бутона за освобождаване върху задвижващия блок, за да свалите използвания аксесоар.
- 3** Разглобете аксесоара.

Забележка: За да почистите приставката за картофи, свалете пасиращата лопатка, като я завъртите в посока на часовниковата стрелка. (фиг. 13)

Съвет: Също така можете да свалите гумените пръстени на купите на кълцащите приставки, за да извършите по-обстойно почистване.

- 4** За по-нататъшни указания вижте таблицата за почистване.

Съвет: За бързо почистване на оста на пасатора или приставката за картофи, налейте топла вода с малко течен миеш препарат в мерителната кана или буркана, който сте използвали, потопете в каната оста на пасатора или приставката за картофи и оставете уреда да работи около 10 секунди.

Съхранение

- 1** Можете да съхранявате задвижващия блок, оста на пасатора и телената бъркалка в мерителната кана (фиг. 22).

Поръчване на принадлежности

Ако трябва да замените аксесоар или искате да закупите допълнителен аксесоар, обърнете се към търговец на уреди на Philips или посетете www.philips.com/support. Ако имате проблеми с намирането на аксесоарите, обърнете се към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна.

Предлагани аксесоари

Аксесоар	Сервизен кодов номер
Блок за присъединяване на телената бъркалка	4203 035 95631
Телена бъркалка	4203 035 95641
Приставка за разпенване на мляко	4203 035 95651
Блок за присъединяване на средната кълцаща приставка	4203 035 95661
Купа на средната кълцаща приставка	4203 035 95671
Режещ блок на средната кълцаща приставка*	4203 035 95681
Нож за разтрошаване на средната кълцаща приставка*	4203 035 95691
Блок за присъединяване на мини кълцащата приставка	4203 035 95701
Мини кълцаща приставка	4203 035 95711
Режещ блок на мини кълцащата приставка*	4203 035 95721
Овална разграфена кана с капак	4203 035 95741

*Включително предпазна капачка

Опазване на околната среда

- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 23).

Гаранция и сервиз

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

Често задавани въпроси

Въпрос	Отговор
Уредът издава силен шум, отделя неприятна миризма, става горещ на пипане или пуши. Какво да направя?	Уредът може да отделя неприятна миризма или малко дим, ако е работил прекалено дълго. В такъв случай изключете уреда и го оставете да изстине за 60 минути. Ако проблемът продължи, обърнете се към най-близкия Център за обслужване на клиенти на Philips.
Мога ли да обработвам почти кипящи продукти?	Оставете продуктите да се охладят до около 80°C/175°F, преди да пристъпите към обработката им.
С какъв размер трябва да са продуктите преди обработка?	Нарежете продуктите на парчета около 2 x 2 см.
Мога ли да повредя уреда, ако обработвам много твърди продукти?	Да, уредът може да се повреди, ако обработвате много твърди продукти, като кости и плодове с костилка. Можете да обработвате продукти като пармезан или шоколад.
Защо уредът изведнъж преставя да работи?	Вероятно в ножовете са заседнали твърди продукти. Отпуснете бутона за вкл./изкл., извадете щепсела от контакта, свалете задвижващия блок и отстранете продуктите, блокирали ножовете.

Рецепта**Плънка за палачинката**

Продукти:

- 120 г мед
- 100 г сини сливи

- 1** Оставете меда в хладилника за няколко 1 часа.
- 2** Поставете сливите в купата на средната кълцаща приставка и излейте меда върху тях.
- 3** Натиснете бутона “турбо” и кълцайте в продължение на 5 секунди.

Úvod

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

Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Kroužek pro nastavení rychlosti
- B** Vypínač
- C** Tlačítko turbo
- D** Motorová jednotka
- E** Uvolňovací tlačítko
- F** Nástavec mixéru
- G** Ochranný kryt

Nástavec na brambory (pouze u modelu HR1655):

- H** Spojovací jednotka k nástavci na brambory
- I** Nástavec na brambory

Oválná nádoba mixéru:

- J** Oválná nádoba mixéru
- K** Víko na oválnou nádobu mixéru

Metla a pěnítko na mléko:

- L** Pěnítko na mléko
- M** Šlehač
- N** Spojovací jednotka k metle a pěnítku na mléko

Minisekáček (pouze u modelu HR1653)

- O** Víko sekáčku
- P** Nožová jednotka
- Q** Miska sekáčku

Střední sekáček (pouze u modelu HR1655)

- R** Víko sekáčku
- S** Nožová jednotka pro drcení ledu
- T** Nožová jednotka
- U** Miska sekáčku

Důležité

Před použitím přístroje si pečlivě přečtete 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.

Upozornění

- 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.
- Nedotýkejte se nožů, zejména pokud je k motorové jednotce připojen nástavec mixéru. Nože jsou velmi ostré.
- Nožovou jednotku sekáčku používejte výhradně s miskou sekáčku.

- Pokud se přístroj poškodí, nechte ho vždy vyměnit za originální typ. Jinak by došlo ke zneplatnění záruky.
- 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.
- Nedovolte dětem používat přístroj bez dozoru.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Přístroj v provozu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Pozor, aby nedošlo k přetečení, když zpracováváte horké přísady.
- Žádná část příslušenství není vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.
- 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

- Předtím, než budete přístroj sestavovat, rozebírat, ukládat a čistit, vypněte jej a odpojte ze sítě.
- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v tomto návodu, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Motorovou jednotku chraňte před teplem, ohněm, vlhkem a nečistotami.
- Nikdy neplňte nádobu mixéru nebo misku ingrediencemi, které jsou teplejší než 80 °C.
- Nikdy nepřekračujte množství a dobu zpracování potravin uvedené v tabulce.
- Nezpracovávejte více než 1 dávku bez přerušení. Než budete pokračovat, nechte přístroj 5 minut zchladnout na pokojovou teplotu.
- Nástavec na brambory nikdy nepoužívejte na rozmačkávání surovin, které se nacházejí v nádobě na zapnutém vaříč. Nádobu vždy odstraňte z vaříče a suroviny nechte před rozmačkáváním mírně vychladnout.
- Během rozmačkávání a po rozmačkávání neklepávejte nástavec na brambory o boční stranu nádoby. Na odstranění zbytků použijte stěrku.
- Hladina hluku: $L_c = 79 \text{ dB [A]}$

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.

Před prvním použitím

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

Příprava k použití

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

Použití přístroje

Tyčový mixér

Tyčový mixér je vhodný pro:

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

1 Vložte přísady do nádoby.

Doporučené množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

Množství surovin a doba zpracování pro mixování

Přísady	Množství surovin pro mixování	Doba zpracování	Rychlost
Ovoce a zelenina	100-200 g	30 s	Turbo
Dětská strava, polévky, omáčky	100-400 ml	60 s	15 - 20
Těsta	100-500 ml	60 s	15 - 20
Koktejly a míchané nápoje	100-1000 ml	60 s	15 - 20

2 Připojte nástavec mixéru k motorové jednotce (ozve se klapnutí) (Obr. 2).

3 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

4 Kryt nožů musí být vždy ponořen v mixovaném obsahu.

5 Přístroj zapněte stisknutím tlačítka pro zapnutí/vypnutí nebo tlačítka turbo (Obr. 3).

- Když použijete pro zapnutí/vypnutí, můžete rychlost nastavit pomocí kroužku pro nastavení rychlosti. Při vyšší rychlosti se zkracuje doba zpracování.
- Kroužek pro nastavení rychlosti lze nastavit od 1 (nízká rychlost) do 20 (vysoká rychlost).
- Používáte-li tlačítko turbo, přístroj pracuje při maximální rychlosti. V tomto případě nelze nastavit rychlost pomocí kroužku pro nastavení rychlosti.

6 Přísady rozmixujte pomalými pohyby přístroje dolů, nahoru a dokola (Obr. 4).

Minisekáček (pouze u modelu HR1653) a střední sekáček (pouze u modelu HR1655)

Sekáčky jsou určeny k sekání surovin jako jsou ořechy, maso, cibule, tvrdý sýr, vařená vejce, česnek, bylinky, tvrdý chléb apod.

Střední sekáček je dodáván s nožovou jednotkou s rovnými noži a nožovou jednotku pro drcení ledu s vroubkovanými noži. Pro všechny suroviny uvedené v tabulce níže je nutné použít nožovou jednotku s rovnými noži. Nožovou jednotku pro drcení ledu s vroubkovanými noži používejte pouze k drcení ledových kostek.

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

Upozornění: Nezpracovávejte více než 1 dávku bez přerušení. Než budete pokračovat, nechte přístroj 5 minut zchladnout na pokojovou teplotu.

Poznámka: Větší suroviny před zpracováním nakrájejte na přibližně 2cm kousky.

1 Nožovou jednotku vložte do misky sekáčku (Obr. 5).

2 Do misky přidejte suroviny.

Doporučené množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

Množství surovin a doba zpracování pro sekání minisekáčkem (pouze u modelu HR1653)

Prísady	Množství surovin pro sekání	Doba zpracování	Rychlost
Cibule a vejce	100 g	5 × 1 s	1–5
Maso	120 g (max)	5 s	turbo
Bylinky	20 g	5 × 1 s	10 - 15
Sýr Parmezán	50 - 100 g (max)	15 s	turbo
Ořechy a mandle	100 g	20 s	turbo
Česnek	50 g	5 × 1 s	15 - 20

Množství surovin a doba zpracování pro sekání středním sekáčkem (pouze u modelu HR1655)

Prísady	Množství surovin pro sekání	Doba zpracování	Rychlost
Cibule a vejce	200 g	5 × 1 s	1–5
Maso	200 g	10 s	turbo
Bylinky	30 g	10 × 1 s	10 - 15
Ořechy a mandle	200 g	30 s	turbo
Tvrdý chléb	80 g	30 s	turbo
Sýr Parmezán	200 g	20 s	turbo
Tmavá čokoláda	100 g	20 s	turbo

3 Nasad'te víko sekáčku na misku sekáčku (Obr. 6).

4 K víku sekáčku připojte motorovou jednotku (ozve se klapnutí) (Obr. 7).

5 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

6 Přístroj zapněte stisknutím vypínače nebo tlačítka rychlosti turbo.

Poznámka: Pokud se suroviny zachytí na stěně misky sekáčku, odpojte přístroj ze sítě a uvolněte suché suroviny ze stěny stěrkou nebo přidáním nějaké tekutiny (např. když vyrábíte pesto).

Šlehač

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

Upozornění: Nezpracovávejte více než 1 dávku bez přerušení. Než budete pokračovat, nechte přístroj 5 minut zchladnout na pokojovou teplotu.

1 Metly připevněte k nástavci (musí „zaklapnout“) (Obr. 8).

2 Vložte potraviny do mísy.

Doporučené množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

Množství surovin a doba zpracování pro šlehání

Přísady	Množství surovin pro šlehání	Doba zpracování
Smetana	250 ml	70 s – 90 s
Vaječný bílek	4 vejce	120 s

3 Spojovací jednotku připojte k motorové jednotce (ozve se „klapnutí“).

4 Zapojte kabel do zásuvky ve zdi a stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí.

5 Přibližně po 1 minutě můžete stisknout tlačítko rychlosti turbo a pokračovat při vysokých otáčkách.

Tipy pro šlehání

- Pokud chcete zpracovat malé množství, mixér mírně nakloňte, aby došlo k rychlejšímu zpracování. (Obr. 9)
- Při šlehání bílků dosáhnete nejlepších výsledků použitím velké mísky.
- Chcete-li zabránit stříkání, začněte s rychlostí nastavenou na nižší otáčky a přibližně po 1 minutě pokračujte vyšší rychlostí.
- Při šlehání šlehačky použijte nádobu, aby šlehačka nestříkala okolo.

Poznámka: Nepoužívejte metlu pro přípravu těsta.

Sejmutí metly

1 Pokud chcete metlu sejmut, stiskněte uvolňovací tlačítko.

2 Pokud chcete sejmut spojovací jednotku, vytáhněte ji z metly.

Nástavec na brambory (pouze u modelu HR1655)

Nástavec na brambory můžete použít pro rozmačkávání uvařených surovin, např. brambor; tuřínu nebo hrášku.

Upozornění

- Nástavec na brambory nikdy nepoužívejte na rozmačkávání surovin, které se nacházejí v nádobě na zapnutém vařiči. Nádobu vždy odstraňte z vařiče a nechte suroviny před rozmačkáváním mírně vychladnout.
- Nerozmačkávejte tvrdé nebo neuvažené potraviny, protože by mohlo dojít k poškození nástavce na brambory.
- Během rozmačkávání a po rozmačkávání neoklepávejte nástavec na brambory o boční stranu nádoby. Na odstranění zbytků použijte stěrku.
- Nezpracovávejte více než 1 dávku bez přerušení. Než budete pokračovat, nechte přístroj 5 minut zchladnout na pokojovou teplotu.

- 1** Brambory uvařte a osušte.
- 2** Připojte nástavec na brambory ke spojovací jednotce otočením ve směru hodinových ručiček (ozve se „klapnutí“) (Obr. 10).
- 3** Spojovací jednotku připojte k motorové jednotce (Obr. 11).
- 4** Přístroj připojte do sítě.
- 5** Umístěte nástavec na brambory do nádoby se surovinami a nastavte kroužek pro nastavení rychlosti na 10.
- 6** Stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí přístroje.
- 7** Pohybujte nástavcem na brambory nahoru a dolů přibližně 20 sekund. Pokračujte, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Tip: Chut' můžete zvýraznit přidáním soli, másla nebo mléka.

Tip: Nejlepšího výsledku dosáhnete, pokud hrnec naplníte nejvýše do poloviny jeho objemu.

Sejmutí nástavce na brambory

- 1** Pokud chcete nástavec na brambory sejmut, stiskněte uvolňovací tlačítko. (Obr. 12)
- 2** Pokud chcete z nástavce na brambory odstranit lopatku, otočte ji ve směru hodinových ručiček (Obr. 13).
- 3** Pokud chcete z nástavce na brambory sejmut spojovací jednotku, otočte ji proti směru hodinových ručiček (Obr. 14).

Poznámka: Nástavec na brambory okamžitě po použití vždy pečlivě umyjte (viz kapitola „Čištění“ a tabulka čištění).

Pěnitko na mléko

- 1** Připojte pěnitko na mléko ke spojovací jednotce. (Obr. 15)
- 2** Spojovací jednotku připojte k motorové jednotce (ozve se „klapnutí“) (Obr. 16).
- 3** Přístroj připojte do sítě.
- 4** Ohřejte mléko na teplotu mezi 55 °C a 65 °C.

Tip: Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud použijete trvanlivé mléko s obsahem tuku 3,5 %.

Poznámka: Nehořívajte mléko na teplotu vyšší než 65 °C. Nikdy nenechte mléko vařit.

Upozornění: Nezpracovávejte více než 1 dávku bez přerušení. Než budete pokračovat, nechte přístroj 5 minut zchladnout na pokojovou teplotu.

- 5** Nalijte mléko do vysoké žáruvzdorné nádoby mixéru.
- 6** Nastavte kroužek pro nastavení rychlosti na nejvyšší rychlost, stiskněte tlačítko turbo a šlehejte mléko přibližně 60 sekund.

Poznámka: Pěnitko na mléko vyčistěte ihned po použití (viz kapitola „Čištění“ a tabulka čištění).

Sejmutí pěnitka na mléko

- 1** Pokud chcete sejmut spojovací jednotku, stiskněte uvolňovací tlačítko (Obr. 17).
- 2** Pokud chcete sejmut pěnitko na mléko, vysuňte ho ze spojovací jednotky (Obr. 18).
- 3** Pokud chcete sejmut hroty pěnitka na mléko, vysuňte je z pěnitka na mléko (Obr. 19).

Čištění (Obr. 20)

Motorovou jednotku, spojovací jednotky a víko minisekáčku (pouze u modelu HR1653) nebo víko středního sekáčku (pouze u modelu HR1655) neponořujte do vody ani do jiné kapaliny, ani je neoplachujte pod tekoucí vodou. Motorovou jednotku, spojovací jednotky a víko minisekáčku (pouze u modelu HR1653) nebo víko středního sekáčku (pouze u modelu HR1655) čistěte navlhčeným hadříkem (Obr. 21).

- 1 Odpojte přístroj ze sítě.
- 2 Použité příslušenství uvolněte stisknutím uvolňovacího tlačítka na motorové jednotce.
- 3 Příslušenství odeberte.

Poznámka: Pokud chcete vyčistit nástavec na brambory, odstraňte lopatku otočením ve směru hodinových ručiček. (Obr. 13)

Tip: Při důkladném čištění můžete odejmout i gumové těsnění z misky na sekání.

- 4 Další pokyny naleznete v tabulce o čištění.

Tip: Pokud chcete rychle vyčistit nástavec mixéru nebo nástavec na brambory, nalijte horkou vodu s přidavkem mycího prostředku do nádoby mixéru, vložte do ní nástavec mixéru nebo nástavec na brambory a zapněte přístroj přibližně na 10 sekund.

Skladování

- 1 Motorovou jednotku, nástavec na brambory a metlu můžete uložit do nádoby mixéru (Obr. 22).

Dodatečné příslušenství

Pokud potřebujete vyměnit či zakoupit další příslušenství, požádejte zástupce společnosti Philips nebo navštivte stránky www.philips.com/support. Máte-li problémy sehnat některé příslušenství, obraťte se na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi.

Příslušenství k dispozici

Příslušenství	Katalogové číslo
Spojovací jednotka na šlehač	4203 035 95631
Šlehač	4203 035 95641
Pěnítko na mléko	4203 035 95651
Spojovací jednotka středního sekáčku	4203 035 95661
Miska středního sekáčku	4203 035 95671
Nožová jednotka středního sekáčku*	4203 035 95681
Drťicí jednotka středního sekáčku*	4203 035 95691
Spojovací jednotka minisekáčku	4203 035 95701
Miska minisekáčku	4203 035 95711
Nožová jednotka minisekáčku*	4203 035 95721
Oválná nádoba s víkem	4203 035 95741

*Včetně ochranného krytu

Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 23).

Záruka a servis

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

Nejčastější dotazy

Otázka	Odpověď
Přístroj vydává nadměrný hluk, produkuje nepříjemný zápach, je horký na dotyk nebo z něj vychází kouř atd. Co mám dělat?	Nepříjemný zápach a mírný kouř se může objevit, pokud je přístroj používán příliš dlouho. V takovém případě přístroj vypněte a nechte jej vychladnout po dobu 60 minut. Pokud problém přetrvává, obraťte se na nejbližší středisko péče o zákazníky společnosti Philips.
Mohu zpracovávat vařící suroviny?	Před zpracováním nechte suroviny vychladnout přibližně na teplotu 80 °C.
Jaká by měla být velikost surovin před zpracováním?	Nakrájejte suroviny na kousky (cca 2 x 2 cm).
Je možné zařízení poškodit zpracováváním příliš tvrdých surovin?	Ano, pokud zpracováváte příliš tvrdé suroviny, např. kosti nebo ovoce s peckami, může dojít k poškození zařízení. Suroviny, jako je parmezán nebo čokoláda, zpracovávat můžete.
Proč přístroj náhle přestal pracovat?	Je možné, že nože zablokovala nějaká tvrdá přísada. Uvolněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí, odpojte přístroj ze sítě, oddělte motorovou jednotku a vyjměte obsah, který zablokování nožů způsobil.

Recepty**Náplň palačinek**

Přísady:

- 120 g medu
- 100 g sušených švestek

- 1** Dejte med na několik hodin do lednice.
- 2** Sušené švestky dejte do střední misky sekáčku a zalijte je medem.
- 3** Stiskněte tlačítko turbo a sekejte po dobu 5 sekund.

Sissejuhatus

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

Üldine kirjeldus (Jn 1)

- A** Kiiruseelektor
- B** Sisse/välja nupp
- C** Turborežiimi nupp
- D** Mootor
- E** Vabastusnupp
- F** Saumikseri vars
- G** Kaitsekate

Kartulinui (ainult mudelil HR1655):

- H** Kartulinuia liitmik
- I** Kartulinui

Ovaalne nõu:

- J** Ovaalne nõu
- K** Ovaalse nõu kaas

Vispel ja piimavahustaja:

- L** Piimavahustaja
- M** Vispel
- N** Vispli ja piimavahustaja liitmik

Minihakkija (ainult mudelil HR1653)

- O** Hakkija kaas
- P** Lõiketera
- Q** Hakkimiskaus

Keskmise suurusega hakkija (ainult mudelil HR1655)

- R** Hakkija kaas
- S** Jää purustamise tera
- T** Lõiketera
- U** Hakkimiskaus

Tähtis

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

Oht

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

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku 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.
- Vältige terade puudutamist, eriti kui saumikseri vars on mootori külge paigaldatud. Terad on väga teravad.
- Ärge kunagi kasutage hakkija lõiketerade moodulit ilma hakkimiskausita.
- Kui seade on kahjustada saanud, asendage see alati originaalmudeliga, vastasel juhul kaotab garantii kehtivuse.

- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, meele- või vaimse häirega isikud ega ka ebapiisavate kogemuste või teadmistega isikud (kaasa arvatud lapsed), välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid seadme kasutamise juures valvab või on neid selleks juhendanud.
- Ärge lubage lastel kasutada seadet ilma järelevalveta.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Ärge kunagi jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Kuumade koostisainete töötlemisel olge hoolikas, et vältida pritsmeid.
- Ühtegi tarvikut ei või kasutada mikrolaineahjus.
- Ärge katsuge lõiketerasid, eriti kui seade on ühendatud elektrivõrku. Lõiketerad on väga teravad!
- Eemaldage seade elektrivõrgust, kui lõiketerad kiiluvad kinni ning enne lõiketerade külge kleepunud ainete ära võtmist.

Ettevaatust

- Enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist, hoiustamist ja puhastamist lülitage see välja ja eemaldage vooluvõrgust.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida firma Philips ei ole eriliselt soovinud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis muutub te seadme garantii kehtetuks.
- Seda seadet saab kasutada ainult koduses majapidamises. Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil, aga ka siis kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Vältige mootori kokkupuudet kuumuse, tule, niiskuse ja mustusega.
- Ärge kunagi täitke kannu või hakkimiskaussi koostisosadega, mille temperatuur ületab 80 °C / 175 °F.
- Ärge ületage tabelites toodud toiduainete koguseid ega töötlemiskestusi.
- Ärge töödelge tööd katkestamata rohkem kui ühte kogust. Laske seadmel enne töötlemise jätkamist viis minutit jahtuda.
- Ärge purustage kartuliniua pannil olevaid koostisaineid, kui pann on kuumusallikal. Eemaldage alati pann tulelt ja laske koostisainetel enne nende püreestamist natuke jahtuda.
- Ärge lööge kartuliniua püreestamise ajal või pärast püreestamist vastu panni. Kasutage üleliigse toidu eemaldamiseks spaatlit.
- Müratase: $L_c = 79 \text{ dB [A]}$

Elektromagnetväljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetvälju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitletakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäevaste teaduslike tõendite alusel ohutu kasutada.

Enne esimest kasutamist

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

Kasutamiseks valmistumine

- 1** Laske kuumadel koostisosadel enne hakkimist, segamist või kannu valamist jahtuda (maks temperatuur 80 °C/175 °F).
- 2** Enne töötlemist lõigake suuremad tükid umbes 2 cm suurusteks tükkideks.
- 3** Enne pistiku sisestamist seinakontakti pange seade õigesti kokku.

Seadme kasutamine

Saumikser

Saumikser on ette nähtud:

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

1 Pange koostisained peenestaja nõusse.

Õigete koguste ja töötlemiskestuste kohta vt tabelit.

Kogused ja töötlemiskestus

Koostisained:	Segatavate ainete kogused	Aeg	Kiirus
Puu- ja köögivili	100–200 g	30 s	Turbo
Lapsetoit, supid ja kastmed	100–400 ml	60 sek	15–20
Tainas	100–500 ml	60 sek	15–20
Kokteilid ja segajoogid	100–1000 ml	60 sek	15–20

2 Kinnitage saumikser mootori külge (kostub klõpsatus) (Jn 2).

3 Sisestage pistik pistikupessa.

4 Uputage terade kaitse täielikult koostisainete sisse.

5 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-välja nuppu või turbonuppu (Jn 3).

- Sisse-välja nuppu kasutades saate kiirust reguleerida kiiruseselektori abil. Mida suurem on kiirus, seda lühem on töötlemisaeg.
- Kiiruseselektoriga saab valida kiiruse vahemikus 1 (väike kiirus) kuni 20 (suur kiirus).
- Kui kasutate turbonuppu, siis töötab seade maksimaalkiirusel. Sel juhul te kiiruseselektoriga kiirust reguleerida ei saa.

6 Liigutage seadet koostisainete segamiseks aeglaselt üles-alla ja tehke ringikujulisi liigutusi (Jn 4).

Minihakkija (ainult mudelil HR1653) ja keskmise suurusega hakkija (ainult mudelil HR1655)

Hakkijad on ette nähtud koostisainete, nagu pähklid, liha, sibul, kõva juust, keedetud munad, küüslauk, maitsetaimed, kuiv leib jne, hakkimiseks.

Keskmise suurusega hakkijal on kaasas sirgete teradega lõiketerad ja sakilised jää purustamise lõiketerad. Kõikide allpool tabelis toodud koostisainete töötlemiseks peate kasutama sirgeid lõiketerasid. Kasutage sakilisi jää purustamise terasid ainult jääkuubikute purustamiseks.

Olge eriti tähelepanelik lõiketerade käsitlemisel, terad on väga teravad. Olge eriti hoolikas lõiketerade hakkimiskausist väljavõtmisel, hakkimiskausi tühjendamise ja puhastamise ajal.

Ettevaatust: Ärge töödelge tööd katkestamata rohkem kui ühte kogust. Laske seadmel enne töötlemise jätkamist viis minutit jahtuda.

Märkus. Enne töötlemist lõigake suuremad tükid umbes kahe sentimeetri suurusteks tükkideks.

1 Pange lõiketerade moodul peenestamiskaussi (Jn 5).

2 Pange koostisained peenestamiskaussi.

Õigete koguste ja töötlemiskestuste kohta vt tabelit.

Minihakkija kogused ja töötlemiskestused (ainult mudelil HR1653)

Koostisained:	Peenestamiskogused	Aeg	Kiirus
Sibulad ja munad	100 g	5 x 1 sek	1–5
Liha	120 g (max)	5 sek	turbo
Maitseroheline	20 g	5 x 1 sek	10-15
Parmesani juust	50–100 g (max)	15 sek	turbo
Pähklid ja mandlid	100 g	20 s	turbo
Küüslauk	50 g	5 x 1 sek	15–20

Keskmise suurusega hakkija kogused ja töötlemiskestused (ainult mudelil HR1655)

Koostisained:	Peenestamiskogused	Aeg	Kiirus
Sibulad ja munad	200 g	5 x 1 sek	1–5
Liha	200 g	10 s	turbo
Maitseroheline	30 g	10 x 1 sek	10-15
Pähklid ja mandlid	200 g	30 s	turbo
Kuivikud	80 g	30 s	turbo
Parmesani juust	200 g	20 s	turbo
Tume šokolaad	100 g	20 s	turbo

3 Pange hakkimiskausile kaas peale (Jn 6).

4 Kinnitage mootor peenestamiskausi kaane peale (kostub klõpsatus) (Jn 7).

5 Sisestage pistik pistikupessa.

6 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-välja nuppu või turbokiiruse nuppu.

Märkus. Kui koostisained jäävad hakkimiskausi seina külge, eemaldage seade vooluvõrgust ja eemaldage kuivad koostisained seina küljest spaatli abil või vedelikku lisades (nt pestot valmistades).

Vispel

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

Ettevaatust: Ärge töödelge tööd katkestamata rohkem kui ühte kogust. Laske seadmel enne töötlemise jätkamist viis minutit jahtuda.

1 Ühendage vispel klõpsatusega liitmiku külge (Jn 8).

2 Mõõtke koostisained kaussi.

Õigete koguste ja töötlemiskestuste kohta vt tabelit.

Vahustatavad kogused ja töötlemiskestus

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

- 3** Ühendage liitmik klõpsatusega mootorisektsioonile.
- 4** Lükake pistik seinakontakti ja vajutage sisse-välja nuppu.
- 5** Pärast umbes ühte min võite vajutada turbokiiruse nuppu turborežiimis jätkamiseks.

Nõuandeid vispeldamiseks

- Väikese koguse kiiremaks töötlemiseks kallutage nõud kergelt. (Jn 9)
- Munavalgete vahustamisel kasutage parima tulemuse saavutamiseks suurt kaussi.
- Pritsmete vältimiseks alustage vahustamist madalal kiirusel ning ühe minuti pärast siirduge suuremale kiirusele.
- Koore vahustamisel kasutage pritsmete vältimiseks nõud.

Märkus. Ärge kasutage visplit taina või koogisegu valmistamiseks.

Vispli lahtiühendamine

- 1** Vispli lahtiühendamiseks vajutage vabastusnuppu.
- 2** Liitmiku lahtiühendamiseks tõmmake seda visplist eemale.

Kartulinui (ainult mudelil HR1655)

Kartulinuiaga saab püreestada selliseid keedetud koostisaineid nagu kartulid, kaalikas ja herned.

Ettevaatust

- Ärge purustage kartulinuiaga pannil olevaid koostisaineid, kui pann on kuumusallikal. Eemaldage alati pann tulelt ja laske koostisainetel enne nende püreestamist natuke jahtuda.
- Ärge püreestage kõvasid või tooreid toiduaineid, kuna see võib kartulinuia kahjustada.
- Ärge lööge kartulinuia püreestamise ajal või pärast püreestamist vastu panni. Kasutage üleliigse toidu eemaldamiseks spaatlit.
- Ärge töödelge tööd katkestamata rohkem kui ühte kogust. Laske seadmel enne töötlemise jätkamist viis minutit jahtuda.

- 1** Keetke kartulid ja kurnake vesi.
- 2** Ühendage kartulinui liitmikuga seda päripäeva keerates („klõps”) (Jn 10).
- 3** Ühendage liitmik mootorisektsiooni külge (Jn 11).
- 4** Ühendage seade vooluvõrku.
- 5** Asetage kartulinui koostisainetega täidetud kaussi ja valige kiiruseselektoriga kiiruseks 10.
- 6** Vajutage sisse-välja lülitit.
- 7** Liigutage kartulinuia üles ja alla umbes 20 sekundi jooksul. Jätkake kuni soovitud tulemuse saavutamiseni.

Nõuanne. Te võite maitset täiustada, lisades soola, võid või piima.

Nõuanne. Parimate tulemuste saavutamiseks ärge täitke üle poole poti.

Kartulinuia lahtiühendamine

- 1** Kartulinuia lahtiühendamiseks vajutage vabastusnuppu. (Jn 12)

- 2 Laba eemaldamiseks kartulinuia küljest keerake seda päripäeva (Jn 13).
- 3 Liitmiku eemaldamiseks kartulinuia küljest keerake seda vastupäeva (Jn 14).

Märkus. Puhastage alati kartulinui kohe pärast kasutamist (vt pt „Puhastamine” ja puhastustabelit).

Piimavahustaja

- 1 Ühendage piimavahustaja liitmikuga. (Jn 15)
- 2 Ühendage liitmik mootorisektsiooni külge (Jn 16).
- 3 Ühendage seade vooluvõrku.
- 4 Kuumutage piim temperatuurini vahemikus 55 °C – 65 °C / 131 °F – 149 °F.

Nõuanne. Parimaid tulemusi saavutate, kui kasutate pika säilivusajaga 3,5% rasvasisaldusega piima.

Märkus. Ärge kuumutage piima temperatuurile üle 65 °C / 149 °F. Ärge kunagi laske piima keema.

Ettevaatust: Ärge töödelge tööd katkestamata rohkem kui ühte kogust. Laske seadmel enne töötlemise jätkamist viis minutit jahtuda.

- 5 Valage piim kõrgesse kuumakindlasse nõusse.
- 6 Seadistage kiiruseselektor suurimale kiirusele, vajutage turbonuppu ja vahustage piima umbes 60 sekundit.

Märkus. Puhastage piimavahustaja kohe pärast kasutamist (vt pt „Puhastamine” ja puhastustabelit).

Piimavahustaja lahtiühendamine

- 1 Liitmiku lahtiühendamiseks vajutage vabastusnuppu (Jn 17).
- 2 Piimavahustaja lahtiühendamiseks tõmmake see liitmiku küljest lahti (Jn 18).
- 3 Piimavahustaja võrude lahtiühendamiseks tõmmake need piimavahustaja küljest lahti (Jn 19).

Puhastamine (Jn 20)

Ärge kastke mootorisektsiooni, liitmikke ega minihakkija kaant (ainult mudelil HR1653) või keskmise suurusega hakkija kaant (ainult mudelil HR1655) vette või mis tahes teise vedelikku ega loputage neid kraani all. Kasutage mootorisektsiooni, liitmike, minihakkija kaane (ainult mudelil HR1653) või keskmise suurusega hakkija kaane (ainult mudelil HR1655) puhastamiseks niisket lappi (Jn 21).

- 1 Eemaldage seadme pistik seinakontaktist.
- 2 Kasutatud tarviku eemaldamiseks vajutage mootorisektsioonil asuvat vabastusnuppu.
- 3 Eemaldage tarvik.

Märkus. Kartulinuia puhastamiseks eemaldage laba seda päripäeva keerates. (Jn 13)

Nõuanne. Ka võite eriti hoolikaks pesemiseks eemaldada peenestamiskausi kummist tihendirõngad.

- 4 Täiendavaid juhiseid leiate puhastustabelist.

Nõuanne. Saumikseri varre või kartulinuia kiireks puhastamiseks valage kasutatud saumikseri kannu pesuvahendit sisaldavat vett, sisestage saumikseri vars või kartulinui ning laske seadmel töötada umbes 10 sekundit.

Hoiustamine

- 1 Mootorisektsiooni, saumikseri vart ja visplit võite nõus hoiustada (Jn 22).

Tarvikute tellimine

Kui teil on tarvis seadme mõnda tarvikut vahetada või soovite lisatarvikut tellida, pöörduge Philipsi toodete edasimüüja poole või külastage veebilehte www.philips.com/support. Kui teil on tarvikute muretsmisega raskusi, pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse.

Saadaval tarvikud

Tarvik	Tellimisnumber
Vispli liitmik	4203 035 95631
Vispel	4203 035 95641
Piimavahustaja	4203 035 95651
Keskmise suurusega hakkija liitmik	4203 035 95661
Keskmine hakkimiskauss	4203 035 95671
Keskmise suurusega hakkija lõiketerade moodul*	4203 035 95681
Keskmise suurusega hakkija jää purustamise lõiketera*	4203 035 95691
Minihakkija ühendusmoodul	4203 035 95701
Minihakkija kauss	4203 035 95711
Minihakkija lõiketerade moodul*	4203 035 95721
Ovaalne nõu kaanega	4203 035 95741

*Koos kaitsekatttega

Keskkond

- Seadme kasutusaja lõppedes ärge visake seda minema tavalise olmeprügi hulgas, vaid viige see ringlussevõtuks ametlikku kogumispunkti. Nii toimides aitate te hoida loodust (Jn 23).

Garantii ja hooldus

Probleemide korral ning kui vajate hooldust või teavet, külastage Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

Korduma kippuvad küsimused

Küsimus	Vastus
Seade teeb palju müra, levitab ebameeldivat lõhna, tundub katsudes kuum või suitseb. Mida tuleks teha?	Kui seadet on liiga kaua kasutatud, võib sellest tulla ebameeldivat lõhna või natuke suitsu. Sel juhul peaksite seadme välja lülitama ja laskma sellel tund aega jahtuda. Kui probleem püsib, võtke ühendust lähima Philipsi klienditeeninduskeskusega.
Kas ma võin töödelda kuumi keevaid koostisaineid?	Laske koostisainetel enne töötlemist maha jahtuda temperatuurile umbes 80 °C / 175 °F.
Kui suured peaksid koostisained enne töötlemist olema?	Lõigake koostisained umbes 2 x 2 cm suurusteks tükkideks.
Kas väga kõvade koostisainete töötlemisel on oht seadet kahjustada?	Jah, väga kõvade koostisainete, nagu luu või kiviga puuviljade, töötlemisel on oht seadet kahjustada. Te võite töödelda selliseid koostisaineid, nagu parmesan või šokolaad.
Miks seade ootamatult seiskub?	Võimalik, et mõni kõva koostisaine on terad tõkestanud. Vabastage sisse-välja nupp, eemaldage seade vooluvõrgust, võtke mootor küljest ja eemaldage terad tõkestanud koostisained.

Retsept

Pannkoogitäidis

Koostisained:

- 120 g mett
- 100 g kuivatatud ploome

- 1** Pange mesi mitmeks tunniks külmkappi.
- 2** Pange kuivatatud ploomid keskmisesse hakkimiskaussi ja kallake neile peale mesi.
- 3** Vajutage turborežiimi nupule ja hakkige viis sekundit.

Uvod

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

Opći opis (Sl. 1)

- A** Regulator brzine
- B** Gumb za uključivanje/isključivanje
- C** Gumb Turbo
- D** Jedinica motora
- E** Gumb za otpuštanje
- F** Štap za miješanje
- G** Zaštitni poklopac

Nastavak za krumpir (samo HR1655):

- H** Jedinica za spajanje nastavka za krumpir
- I** Nastavak za krumpir

Ovalni vrč:

- J** Ovalni vrč
- K** Poklopac ovalnog vrča

Metlica za miješanje i nastavak za izradu mliječne pjene:

- L** Nastavak za izradu mliječne pjene
- M** Metlica za miješanje
- N** Jedinica za spajanje metlice za miješanje i nastavka za izradu mliječne pjene

Mala sjeckalica (samo HR1653)

- O** Poklopac sjeckalice
- P** Jedinica s rezačima
- Q** Posuda sjeckalice

Sjeckalica srednje veličine (samo HR1655)

- R** Poklopac sjeckalice
- S** Jedinica s rezačima za drobljenje leda
- T** Jedinica s rezačima
- U** Posuda sjeckalice

Važno

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

Opasnost

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

Upozorenje

- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- 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.
- Nemojte dodirivati rezače, pogotovo dok je dio za miješanje pričvršćen na jedinicu motora. Rezači su vrlo oštri.
- Nikada ne koristite sjeckalicu bez posude sjeckalice.
- Ako je neki od uređaja oštećen, zamijenite ga samo originalnim uređajem jer u suprotnom prestaje valjanost jamstva.

- 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.
- Nemojte dopustiti djeci da koriste aparat bez nadzora.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.
- Pazite da izbjegnute prskanje prilikom obrade vrućih sastojaka.
- Nijedan od dodataka nije prikladan za korištenje u mikrovalnoj pećnici.
- Nemojte dodirivati rezače, posebno kada je aparat uključen u napajanje. Rezači su vrlo oštri.
- Ako se rezači zaglave, iskopčajte aparat prije uklanjanja sastojaka koji blokiraju rezače.

Oprez

- Prije sastavljanja, rastavljanja, pohrane ili čišćenja aparata, isključite ga i iskopčajte iz napajanja.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu. Ako se koristi nepravilno ili se koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe te na način koji nije u skladu s uputama za uporabu, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips se odriče bilo kakve odgovornosti za prouzročenu štetu.
- Jedinicu motora držite dalje od topline, vatre, vlage i prljavštine.
- U vrč i zdjelu sjeckalice nikada nemojte stavljati sastojke čija je temperatura viša od 80°C/175°F.
- Nemojte premašiti količine i vrijeme pripremanja naznačene u tablici.
- Nemojte obrađivati više od 1 serije bez prekida. Ostavite aparat da hladi 5 minuta prije no što nastavite.
- Nastavkom za krumpir nikad nemojte gnječiti sastojke u posudi izravno na izvoru topline. Uvijek sklonite posudu s izvora topline i pričekajte da se sastojci malo ohlade prije nego ih počnete gnječiti.
- Tijekom ili nakon gnječenja nemojte udarati nastavkom za krumpir po stjenci posude. Višak hrane uklonite lopaticom.
- Razina buke: $L_c = 79 \text{ dB [A]}$

Elektromagnetska polja (EMF)

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

Prije prvog korištenja

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

Priprema za korištenje

- 1** Vruće sastojke ostavite da se ohlade prije sjeckanja, miješanja ili izlivanja u vrč (maks. temperatura 80°C/175°F).
- 2** Prije obrade velike sastojke narežite na dijelove veličine otprilike 2 cm.
- 3** Ispravno sastavite aparat prije no što stavite utikač u zidnu utičnicu.

Korištenje aparata

Ručna miješalica

Ručna miješalica je namijenjena:

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

1 Stavite sastojke u posudu mlinca.

Preporučene količine i vrijeme obrade potražite u tablici.

Količine i vrijeme obrade

Sastojci	Količina	Vrijeme	Brzina
Voće i povrće	100 - 200 g	30 s	Turbo
Dječja hrana, juhe i umaci	100 - 400 ml	60 s	15-20
Tijesta za palačinke	100 - 500 ml	60 s	15-20
Frapei i miješana pića	100 - 1000 ml	60 s	15-20

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

3 Utikač ukopčajte u zidnu utičnicu.

4 Štitnik rezača uronite u sastojke u potpunosti.

5 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje ili gumb za turbo brzinu kako biste uključili aparat (Sl. 3).

- Kod korištenja gumba za uključivanje/isključivanje možete podesiti brzinu pomoću regulatora brzine. Što je brzina veća, vrijeme obrade je kraće.
- Regulator brzine ima postavke od 1 (mala brzina) do 20 (velika brzina).
- Prilikom korištenja gumba za turbo brzinu aparat radi pri najvećoj brzini. U tom slučaju, brzina se ne može podesiti pomoću regulatora brzine.

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

Mala sjeckalica (samo HR1653) i sjeckalica srednje veličine (samo HR1655)

Sjeckalice su namijenjene sjeckanju sastojaka kao što su orasi, meso, luk, tvrdi sir, kuhana jaja, češnjak, bilje, suhi kruh itd.

Sjeckalica srednje veličine isporučuje se s jedinicom s rezačima ravnih oštrica i jedinicom s rezačima za drobljenje leda zupčastih oštrica. Za sve sastojke spomenute u tablici u nastavku morate koristiti jedinicu s rezačima ravnih oštrica. Jedinicu s rezačima za drobljenje leda zupčastih oštrica koristite samo za drobljenje kockica leda.

Budite pažljivi prilikom rukovanja jedinicama s rezačima jer su rezači vrlo oštri. Budite posebno pažljivi prilikom vađenja jedinice s rezačima iz posude sjeckalice, prilikom pražnjenja posude sjeckalice i tijekom čišćenja.

Oprez: Nemojte obrađivati više od 1 serije bez prekida. Ostavite aparat da hladi 5 minuta prije no što nastavite.

Napomena: Prije obrade velike sastojke narežite na dijelove veličine otprilike 2 cm.

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

2 Stavite sastojke u zdjelu sjeckalice.

Preporučene količine i vrijeme obrade potražite u tablici.

Količine male sjeckalice i vrijeme obrade (samo HR1653)

Sastojci	Količina za sjeckanje	Vrijeme	Brzina
Luk i jaja	100 g	5 × 1 s	1-5
Meso	120 g (maks.)	5 s	turbo
Bilje	20 g	5 × 1 s	10-15
Parmezan	50-100 g (maks.)	15 s	turbo
Orasi i bademi	100 g	20 s	turbo
Češnjak	50 g	5 × 1 s	15-20

Količine sjeckalice srednje veličine i vrijeme obrade (samo HR1655)

Sastojci	Količina za sjeckanje	Vrijeme	Brzina
Luk i jaja	200 g	5 × 1 s	1-5
Meso	200 g	10 s	turbo
Bilje	30 g	10 × 1 s	10-15
Orasi i bademi	200 g	30 s	turbo
Suhi kruh	80 g	30 s	turbo
Parmezan	200 g	20 s	turbo
Tamna čokolada	100 g	20 s	turbo

3 Postavite poklopac sjeckalice na posudu sjeckalice (Sl. 6).

4 Pričvrstite jedinicu motora na poklopac sjeckalice ("klik") (Sl. 7).

5 Utikač ukopčajte u zidnu utičnicu.

6 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje ili gumb za turbo brzinu kako biste uključili aparat.

Napomena: Ako se sastojci lijepe za stjenke posude sjeckalice, isključite aparat i lopaticom ili dodavanjem tekućine odlijepite suhe sastojke sa stjenke (npr. ako pripremate pesto).

Metlica za miješanje

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

Oprez: Nemojte obrađivati više od 1 serije bez prekida. Ostavite aparat da hladi 5 minuta prije no što nastavite.

1 Pričvrstite nastavak za miješanje na jedinicu za spajanje ("klik") (Sl. 8).

2 Stavite sastojke u zdjelu.

Preporučene količine i vrijeme obrade potražite u tablici.

Količine za miješanje i vrijeme obrade

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

3 Pričvrstite jedinicu za spajanje na jedinicu motora ("klik").

4 Uključite utikač u zidnu utičnicu i pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje.

5 Nakon pribl. 1 minute možete pritisnuti gumb za turbo brzinu kako biste nastavili pri turbo brzini.

Savjeti za miješanje

- Ako želite obraditi manju količinu, za brži rezultat lagano nagnite vrč. (Sl. 9)
- Kada tučete bjelanjke, za postizanje najboljeg rezultata koristite veliku posudu.
- Kako bi se spriječio prskanje, počnite uz postavku male brzine te nakon pribl. 1 minute prijedite na postavku veće brzine.
- Kod tučenja šlaga koristite vrč kako biste izbjegli prskanje.

Napomena: Metlicu za miješanje nemojte koristiti za pripremu tijesta ili smjese za kolače.

Odvajanje metlice za miješanje

1 Za odvajanje metlice za miješanje pritisnite gumb za otpuštanje.

2 Za odvajanje jedinice za spajanje povucite je s metlice za miješanje.

Nastavak za krumpir (samo HR1655)

Nastavak za krumpir može se koristiti za gnječenje kuhanih sastojaka kao što su krumpiri, repa ili grašak.

Oprez

- Nastavkom za krumpir nikad nemojte gnječiti sastojke u posudi izravno na izvoru topline. Uvijek sklonite posudu s izvora topline i pričekajte da se sastojci malo ohlade prije nego ih počnete gnječiti.
- Nemojte gnječiti tvrdu ili ne kuhanu hranu jer to može oštetiti nastavak za krumpira.
- Tijekom ili nakon gnječenja nemojte udarati nastavkom za krumpir po stjenci posude. Višak hrane uklonite lopaticom.
- Nemojte obrađivati više od 1 serije bez prekida. Ostavite aparat da hladi 5 minuta prije no što nastavite.

1 Skuhajte i posušite krumpire.

2 Nastavak za krumpir povežite s jedinicom za spajanje tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu ("klik") (Sl. 10).

3 Pričvrstite jedinicu za spajanje na jedinicu motora (Sl. 11).

4 Ukopčajte aparat.

5 Nastavak za krumpir stavite u zdjelu sa sastojcima i postavite regulator brzine na 10.

6 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje.

- 7** Nastavak za krumpir pomičite gore i dolje približno 20 sekundi. Nastavite dok ne postignete željeni rezultat.

Savjet: Okus možete poboljšati dodavanjem soli, maslaca ili mlijeka.

Savjet: Za najbolji rezultat pazite da nije napunjeno više od pola posude.

Odvajanje nastavka za krumpir

- 1** Za odvajanje nastavka za krumpir pritisnite gumb za otpuštanje. (Sl. 12)
- 2** Za skidanje lopatice s nastavka za krumpir okrenite ju u smjeru kazaljke na satu (Sl. 13).
- 3** Za odvajanje jedinice za spajanje okrenite ju u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (Sl. 14).

Napomena: Nastavak za krumpir uvijek očistite neposredno nakon upotrebe (pogledajte poglavlje 'Čišćenje' i tablicu za čišćenje).

Nastavak za izradu mliječne pjene

- 1** Povežite nastavak za izradu mliječne pjene na jedinicu za spajanje. (Sl. 15)
- 2** Pričvrstite jedinicu za spajanje na jedinicu motora (Sl. 16).
- 3** Ukopčajte aparat.
- 4** Mlijeko zagrijte na temperaturu između 55°C - 65°C/131°F - 149°F.

Savjet: Najbolji rezultat postići ćete korištenjem dugotrajnog mlijeka s udjelom masti od 3,5%.

Napomena: Mlijeko nemojte zagrijavati na temperaturu višu od 65°C/149°F. Mlijeko ne smije zakuhati.

Oprez: Nemojte obrađivati više od 1 serije bez prekida. Ostavite aparat da hladi 5 minuta prije no što nastavite.

- 5** Mlijeko izlijte u visoki vrč otporan na toplinu.
- 6** Postavite regulator topline na najvišu postavku, pritisnite gumb za turbo brzinu i pjenite mlijeko približno 60 sekundi.

Napomena: Nastavak za izradu mliječne pjene očistite neposredno nakon upotrebe (pogledajte poglavlje 'Čišćenje' i tablicu za čišćenje).

Odvajanje nastavka za izradu mliječne pjene

- 1** Za odvajanje jedinice za spajanje pritisnite gumb za otpuštanje (Sl. 17).
- 2** Za odvajanje nastavka za izradu mliječne pjene povucite ju s jedinice za spajanje (Sl. 18).
- 3** Za odvajanje konusa nastavka za izradu mliječne pjene povucite ih s nastavka za izradu mliječne pjene (Sl. 19).

Čišćenje (Sl. 20)

Nemojte uranjati jedinicu motora, jedinice za spajanje i poklopac male sjeckalice (samo HR1653) ili poklopac sjeckalice srednje veličine (samo HR1655) u vodu ili neku drugu tekućinu niti ih ispirati pod mlazom vode. Jedinicu motora, jedinice za spajanje i poklopac male sjeckalice (samo HR1653) ili poklopac sjeckalice srednje veličine (samo HR1655) čistite vlažnom tkaninom (Sl. 21).

- 1 Iskopčajte aparat.
- 2 Pritisnite gumb za otpuštanje na jedinici motora kako biste skinuli nastavak koji ste koristili.
- 3 Skinite dodatak.

Napomena: Za čišćenje nastavka za krumpir uklonite lopaticu okrenuvši ju u smjeru kazaljke na satu. (Sl. 13)

Savjet: Za temeljitije čišćenje možete i ukloniti gumene prstenove iz posuda sjeckalice.

- 4 Dodatne upute potražite u tablici za čišćenje.

Savjet: Kako biste brzo očistili štap za miješanje ili nastavak za krumpir, ulijte toplu vodu s malom količinom tekućine za pranje u vrč koji ste koristili, umetnite štap za miješanje ili nastavak za krumpir i ostavite aparat da radi pribl. 10 sekundi.

Spremanje

- 1 Jedinicu motora, štap za miješanje i nastavak za miješanje možete spremiti u vrč (Sl. 22).

Naručivanje dodatnog pribora

Ako trebate zamijeniti dio ili želite kupiti dodatni dio, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips ili posjetite www.philips.com/support. Ako imate problema pri nabavi dijelova, kontaktirajte centar za korisničku podršku tvrtke Philips u svojoj državi.

Dostupni dodaci

Dodaci	Servisni broj
Jedinica za spajanje metlice za miješanje	4203 035 95631
Metlica za miješanje	4203 035 95641
Nastavak za izradu mliječne pjene	4203 035 95651
Jedinica za spajanje srednje sjeckalice	4203 035 95661
Zdjela srednje sjeckalice	4203 035 95671
Jedinica s rezačima srednje sjeckalice*	4203 035 95681
Rezači za drobljenje leda srednje sjeckalice*	4203 035 95691
Jedinica za spajanje male sjeckalice	4203 035 95701
Zdjela male sjeckalice	4203 035 95711
Jedinica s rezačima male sjeckalice*	4203 035 95721
Ovalni vrč s poklopcem	4203 035 95741

*U kompletu je zaštitni poklopac

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. 23).

Jamstvo i servis

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

Često postavljana pitanja

Pitanje	Odgovor
Aparat je vrlo bučan, osjeća se neugodan miris, vruć je na dodir ili se pojavljuje dim. Što trebam napraviti?	Aparat može proizvesti neugodan miris ili dim ako ste ga predugo koristili. U tom slučaju, isključite aparat i ostavite ga da se hladi 60 minuta. Ako se problem nastavi, obratite se najbližem centru za potrošače tvrtke Philips.
Mogu li obrađivati kipuće sastojke?	Prije obrade pustite da se sastojci ohlade na približno 80°C/175°F.
Koje veličine bi trebali biti sastojci prije obrade?	Sastojke izrežite na komadiće približne veličine 2 x 2 cm.
Može li se aparat oštetiti obradom vrlo tvrdih sastojaka?	Da, aparat možete oštetiti obradom vrlo tvrdih sastojaka kao što su kosti ili voće s košticama. Možete obrađivati sastojke kao što su parmezan ili čokolada.
Zašto je aparat iznenada prestao raditi?	Možda neki tvrdi sastojci blokiraju rezače. Otpustite gumb za uključivanje/isključivanje, iskopčajte aparat, odvojite jedinicu motora i izvadite sastojke koji blokiraju rezače.

Recept

Nadjev za palačinke

Sastojci:

- 120 g meda
- 100 g šljiva

- 1 Med ostavite u hladnjaku nekoliko sati.
- 2 Šljive stavite u zdjelu srednje sjeckalice i prelijte ih medom.
- 3 Pritisnite gumb Turbo i sjeckajte 5 sekundi.

Bevezetés

Gratulálunk a termék megvásárlásához és üdvözljük a Philips világában! Annak érdekében, hogy a Philips által kínált lehetőségeket a lehető legteljesebb mértékben igénybe vehesse, regisztrálja a terméket a www.philips.com/welcome oldalon.

Általános leírás (ábra 1)

- A** Sebességválasztó gyűrű
- B** Be-/kikapcsoló gomb
- C** Turbó gomb
- D** Motoregység
- E** Kioldógomb
- F** Aprítórúd
- G** Védősapka

Burgonyatörő rúd (csak HR1655):

- H** Burgonyatörő rúd csatlakozóegysége
- I** Burgonyatörő rúd

Ovális mérőpohár:

- J** Ovális mérőpohár
- K** Ovális mérőpohár fedele

Habverő és tejhabosító:

- L** Tejhabosító
- M** Habverő
- N** Habverő és tejhabosító csatlakozóegysége

Mini aprító (csak HR1653)

- O** Az aprító fedele
- P** Aprítókés
- Q** Aprítóedény

Közepes aprító (csak HR1655)

- R** Az aprító fedele
- S** Jégtörő kés egység
- T** Aprítókés
- U** Aprítóedény

Fontos!

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

Vigyázat!

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

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózattal.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel vagy egyéb alkatrészek megsérültek.
- Ha a hálózati kábel meghibásodik, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- Ne érintse a késeket. Különösen ügyeljen erre olyankor, amikor a mixerrúd csatlakoztatva van a motoregységhez. A kések nagyon élesek.

- Ne használja az aprítókéseket az aprítóedény nélkül.
- Ha a készülék károsodik, mindig eredeti típusúra cserélje, ellenkező esetben a garancia érvényét veszíti.
- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkező, tapasztalatlan vagy kellő ismerettel nem rendelkező személyeknek (beleértve a gyermekeket is), csak a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett.
- Gyermekek ne használják a készüléket felügyelet nélkül.
- Vigyázzon, hogy gyermekek ne játszanak a készülékkel.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Forró alapanyagok feldolgozásánál ügyeljen a kifröccsenés elkerülésére.
- Egyetlen tartozék sem használható mikrohullámú sütőben.
- Ne nyúljon a késekhez, különösen ha a készülék csatlakoztatva van a hálózatra, mert a kések rendkívül élesek!
- Ha a vágókések elakadnak, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, és vegye ki a hozzávalókat, amelyek akadályozzák a vágókések működését.

Figyelmeztetés!

- Tárolás, tisztítás, össze- vagy szétszerelés előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugót a hálózati aljzatból.
- Ne használjon más gyártótól származó tartozékot / alkatrészt, vagy olyat, melyet a Philips nem javasolt, mert a garancia érvényét veszti.
- A készülék kizárólag háztartási használatra készült. Amennyiben a készüléket nem megfelelően, rendeltetésszerűen használják, illetve nem tartják be a használati útmutatóban leírtakat, a garancia hatályát veszti és a Philips semminemű felelősséget nem vállal az okozott károkért.
- A motoregységet tartsa távol hőtől, tűztől, nedvességtől és szennyeződésektől.
- Ne töltsön a pohárba vagy az aprítóedénybe 80 °C-nál magasabb hőmérsékletű alapanyagokat.
- Ne lépje túl a táblázatokban feltüntetett mennyiségeket és használati időt.
- Ne turmixoljon egy adagnál többet megszakítás nélkül. Mielőtt a készüléket újra használná, hagyja 5 percig hűlni.
- A burgonyatoró rudat ne használja közvetlen hőforrás felett elhelyezett lábasban. Először húzza le a lábast a tűzről, és a pürésítés megkezdése előtt hagyja lehűlni az alapanyagot.
- Pürésítés közben és az után ne ütögesse a burgonyatoró rudat a lábas falához. A ráragadt étel eltávolításához használjon spatulát.
- Zajszint: $L_c = 79 \text{ dB [A]}$

Elektromágneses mezők (EMF)

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

Teendők az első használat előtt

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

Előkészítés a használatra

- 1** Hagyja lehűlni a forró alapanyagokat, mielőtt aprítani vagy keverni kezdené őket, illetve beleöntené a kehelybe (max. hőmérséklet 80 °C).
- 2** A nagyobb darabokat vágja kb. 2 cm nagyságúra feldolgozás előtt.
- 3** A készüléket a hálózati csatlakoztatás előtt szerelje össze.

A készülék használata

Rúdmixer

A rúdmixer felhasználási területei:

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

1 Tegyé az alapanyagokat a darálóedénybe.

Az ajánlott mennyiségeket és a feldolgozási időket megtalálhatja az alábbi táblázatban.

Turmixmennyiségek és feldolgozási idők

Hozzávalók	Turmixmennyiség	Idő	Fokozat
Gyümölcsök és zöldségek	10–20 dkg	30 mp	Turbó
Bébiétel, levesek és mártások	1–4 dl	1 perc	15-20
Tészták	1–5 dl	1 perc	15-20
Mixelt italok és italkeverékek	1–10 dl	1 perc	15-20

2 Illessze a aprítórudat a motoregységre (kattanást hall) (ábra 2).

3 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

4 A késégységet teljesen merítse a hozzávalókba.

5 A készüléket a be-/kikapcsoló gombbal vagy a turbó gombbal kapcsolhatja be (ábra 3).

- A be-/kikapcsoló gomb használata esetén a sebesség a sebességválasztó gyűrűvel beállítható. Minél nagyobb a sebesség, annál rövidebb ideig tart a feldolgozás.
- A sebességválasztó gyűrű lehetséges beállítási tartománya 1-től (alacsony fokozat) 20-ig (magas fokozat) terjed.
- A turbó sebesség gomb használatakor a készülék maximális sebességen üzemel. Ilyenkor nem állíthatja a sebességet a sebességválasztó gyűrűvel.

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

Mini aprító (csak HR1653) és közepes aprító (csak HR1655)

Az aprítókkal például csonthéjas gyümölcsöket, húst, hagymát, keménysajtot, főtt tojást, fokhagymát, fűszereket és száraz kenyeret apríthat.

A közepes aprítóhoz kétféle kés tartozik: egy egyenes és egy jégtörésre alkalmas, fogazott egység. Az alábbi táblázatban felsorolt alapanyagokhoz az egyenes kés használandó. A fogazott késeket kizárólag jégtöréshez használja.

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

Figyelmeztetés! Ne turmixoljon egy adagnál többet megszakítás nélkül. Mielőtt a készüléket újra használná, hagyja 5 percig hűlni.

Megjegyzés: A nagyobb darabokat vágja kb. 2 cm nagyságúra feldolgozás előtt.

1 Helyezze az aprítókést az aprítóedénybe (ábra 5).

2 Tegye a hozzávalókat az aprítóedénybe.

Az ajánlott mennyiségeket és a feldolgozási időket megtalálhatja az alábbi táblázatban.

Mennyiségek és feldolgozási idő a mini aprítónál (csak HR1653)

Hozzávalók	Aprítási mennyiség	Idő	Fokozat
Hagyma és tojás	10 dkg	5 x 1 mp	1-5
Hús	120 g (max.)	5 mp	Turbó
Fűszerek	2 dkg	5 x 1 mp	10-15
Parmezán sajt	5–10 dkg (max)	15 mp	Turbó
Dió és mandula	10 dkg	20 mp	Turbó
Fokhagyma	5 dkg	5 x 1 mp	15-20

Mennyiségek és feldolgozási idő a közepes aprítónál (csak HR1655)

Hozzávalók	Aprítási mennyiség	Idő	Fokozat
Hagyma és tojás	20 dkg	5 x 1 mp	1-5
Hús	20 dkg	10 mp	Turbó
Fűszerek	3 dkg	10 x 1 mp	10-15
Dió és mandula	20 dkg	30 mp	Turbó
Száraz kenyér	8 dkg	30 mp	Turbó
Parmezán sajt	20 dkg	20 mp	Turbó
Étcsokoládé	10 dkg	20 mp	Turbó

3 Helyezze fel az aprítóedény fedelét (ábra 6).

4 Erősítse a motoregységet az aprító fedeléhez (kattanást kell hallania) (ábra 7).

5 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

6 A készüléket a be-/kikapcsoló gombbal vagy a turbó sebesség gombbal kapcsolhatja be.

Megjegyzés: Amennyiben az alapanyagok az aprítóedény falára ragadnak, akkor azokat egy spatula segítségével, illetve folyadék hozzáadásával távolítsa el (pl. pesto készítésekor), miután áramtalanította a készüléket.

Habverő

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

Figyelmeztetés! Ne turmixoljon egy adagnál többet megszakítás nélkül. Mielőtt a készüléket újra használná, hagyja 5 percre hűlni.

1 Helyezze a habverőt a csatlakozóegységre (kattanást hall) (ábra 8).

2 Tegye a hozzávalókat egy tálba.

Az ajánlott mennyiségeket és a feldolgozási időket megtalálhatja az alábbi táblázatban.

Turmixmennyiségek és feldolgozási idők

Hozzávalók	Habverési mennyiség	Idő
Tejszín	250 ml	70-90 mp.
Tojásfehérje	4 tojás	2 perc

- 3** Csatlakoztassa a csatlakozóegységet a motoregységhez (kattanást hall).
- 4** Csatlakoztassa a hálózati kábelt a fali aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket.
- 5** Kb. 1 perc múlva folytathatja a habverést turbó fokozaton, ha megnyomja a turbó gombot.

Tippek habveréshez

- Kis mennyiség esetén gyorsabb eredményt hoz, ha kicsit megdönti a mérőpoharat. (ábra 9)
- Tojásfehérje felveréséhez használjon nagyméretű tálat a legjobb végeredmény érdekében.
- A kifröccsenés megakadályozása érdekében a feldolgozást kezdje alacsony sebességfokozaton, majd kb. 1 perc elteltével kapcsoljon magasabb sebességfokozatra.
- Hab készítésekor a kifröccsenés megakadályozására használja a mérőpoharat.

Megjegyzés: A habverőt ne használja tészta készítésére vagy sütemény alapanyagainak bekeverésére.

A habverő eltávolítása

- 1** A habverő eltávolításához nyomja meg a kioldógombot.
- 2** A csatlakozóegységet a habverőből kihúzva távolítsa el.

Burgonyatörő rúd (csak HR1655)

A burgonyatörő rúd főtt alapanyagok, például burgonya, karórépa vagy borsó pürésítésére szolgál.

Figyelmeztetés!

- A burgonyatörő rudat ne használja közvetlen hőforrás felett elhelyezett lábasban. Először húzza le a lábast a tűzről, és a pürésítés megkezdése előtt hagyja lehűlni az alapanyagokat.
- Ne próbáljon kemény vagy nyers ételt pürésíteni, mert ez a burgonyatörő rúd károsodását okozhatja.
- Pürésítés közben és az után ne ütögesse a burgonyatörő rudat a lábas falához. A ráragadt étel eltávolításához használjon spatulát.
- Ne turmixoljon egy adagnál többet megszakítás nélkül. Mielőtt a készüléket újra használná, hagyja 5 percig hűlni.

- 1** Főzze meg és szűrje le a burgonyát.
- 2** A burgonyatörő rudat az óramutató járásával megegyező irányba forgatva illessze a csatlakozóegységhez (kattanásig) (ábra 10).
- 3** Csatlakoztassa a csatlakozóegységet a motoregységhez (ábra 11).
- 4** Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját a fali aljzatba.
- 5** Helyezze egy tálba a burgonyatörő rudat az összetevőkkel együtt, és állítsa a sebességválasztó gyűrűt 10-es fokozatra.
- 6** Nyomja meg a bekapcsológombot.
- 7** Mozgassa fel és le a burgonyatörő rudat kb. 20 másodpercig. Folytassa a műveletet a kívánt eredmény eléréséig.

Tipp: Kellesebb ízhatást érhet el, ha sót, vajat vagy tejet ad a püréhez.

Tipp: A legjobb eredmény elérése érdekében ügyeljen arra, hogy a lábos legfeljebb félig legyen töltve.

A burgonyatörő rúd eltávolítása

- 1** A burgonyatörő rúd eltávolításához nyomja meg a kioldógombot. (ábra 12)
- 2** A lapátot az óramutató járásával megegyező irányba forgatva veheti le a burgonyatörő rúdról (ábra 13).
- 3** A csatlakozóegységet az óramutató járásával ellenkező irányba forgatva veheti le a burgonyatörő rúdról (ábra 14).

Megjegyzés: A burgonyatörő rudat mindig közvetlenül használat után tisztítsa meg (lásd a „Tisztítás” című fejezetet és a tisztítási táblázatot).

Tejhabosító

- 1** Illesse a tejhabosítót a csatlakozóegységhez. (ábra 15)
- 2** Csatlakoztassa a csatlakozóegységet a motoregységhez (ábra 16).
- 3** Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját a fali aljzatba.
- 4** Melegítse a tejet 55°C - 65°C közötti hőmérsékletre.

Tipp: A legjobb eredmény elérése érdekében használjon hosszan friss, 3,5%-os zsírtartalmú tejet.

Megjegyzés: Ne melegítse a tejet 65°C-nál magasabb hőmérsékletre.

Figyelmeztetés! Ne turmixoljon egy adagnál többet megszakítás nélkül. Mielőtt a készüléket újra használná, hagyja 5 percig hűlni.

- 5** Öntse a tejet egy magas falú, hőálló edénybe.
- 6** Állítsa a sebességválasztó gyűrűt a legmagasabb fokozatra, nyomja meg a turbó gombot és habosítsa a tejet körülbelül 60 másodpercig.

Megjegyzés: A tejhabosítót közvetlenül használat után tisztítsa meg (lásd a „Tisztítás” című fejezetet és a tisztítási táblázatot).

A tejhabosító eltávolítása

- 1** A csatlakozóegység eltávolításához nyomja meg a kioldógombot (ábra 17).
- 2** Eltávolításhoz húzza le a tejhabosítót a csatlakozóegységről (ábra 18).
- 3** Eltávolításhoz húzza le a tejhabosító kúpokat a tejhabosítóról (ábra 19).

Tisztítás (ábra 20)

Ne merítse a motoregységet, a csatlakozóegységeket, a mini (csak HR1653) vagy a közepes aprító (csak HR1655) fedelét vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le folyó víz alatt. A motoregység, a csatlakozóegységek, a mini (csak HR1653) vagy a közepes aprító (csak HR1655) fedelének tisztítását nedves ruhával végezze (ábra 21).

- 1** Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzattól.
- 2** A használt tartozék eltávolításához nyomja meg a motoregységen található kioldó gombot.
- 3** Szerelje szét a tartozékokat.

Megjegyzés: A burgonyatörő rúd tisztításához az óramutató járásával megegyező irányba forgatva távolítsa el a lapátot. (ábra 13)

Tipp: A még alaposabb tisztítás érdekében eltávolíthatja az aprítóedény gumigyűrűit is.

4 További utasításokat a tisztítási táblázatban talál.

Tipp: Az aprítórúd és a burgonyatörő rúd gyors tisztításához öntsön mosogatószeres meleg vizet a használt kehelybe vagy pohárba, illessze a helyére az aprítórúdat vagy a burgonyatörő rúdat, és működtesse a készüléket kb. 10 másodpercig.

Tárolás

1 A motoregység, az aprítórúd és a habverő a mérőpohárban tárolható (ábra 22).

Tartozékok rendelése

Ha ki szeretne cserélni egy alkatrészt vagy újat szeretne vásárolni, forduljon Philips márkakereskedőhöz vagy látogasson el a www.philips.com/support weboldalra. Ha az alkatrészek beszerzésével kapcsolatban probléma merül fel, forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához.

Vásárolható tartozékok

Tartozék	Cikkszám
Habverő-csatlakozó egység	4203 035 95631
Habverő	4203 035 95641
Tejhabosító	4203 035 95651
Közepes aprítócsatlakoztató egység	4203 035 95661
Közepes aprítóedény	4203 035 95671
Közepes aprítóegység*	4203 035 95681
Közepes aprító jégaprításhoz*	4203 035 95691
Mini aprítócsatlakoztató egység	4203 035 95701
Mini aprítóedény	4203 035 95711
Mini aprítóegység*	4203 035 95721
Ovális mérőpohár fedéllel	4203 035 95741

*Védősapkával

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 23).

Jótállás és szerviz

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

Gyakran ismétlődő kérdések

Kérdés	Válasz
A készülék nagyon hangos, kellemetlen szagot áraszt, felforrósodik, illetve füstöl. Mit tegyek?	Ha túl sokáig használják, akkor előfordulhat, hogy a készülék kellemetlen szagot áraszt vagy kicsit füstöl. Ebben az esetben kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni 60 percig. Amennyiben a probléma továbbra is fennáll, forduljon a legközelebbi Philips vevőszolgálathoz.
Az alapanyagok forrón is feldolgozhatók?	Feldolgozás előtt hagyja az alapanyagokat kb. 80°C-os hőmérsékletre hűlni.
Milyen méretűnek kell lenniük az alapanyagoknak a feldolgozáshoz?	Vágja az alapanyagokat kb. 2 x 2 cm-es darabokra.
A nagyon kemény alapanyagok feldolgozása károsíthatja a készüléket?	Igen, előfordulhat, hogy a nagyon kemény összetevők (például csont vagy gyümölcsmag) károsítják a készüléket. A parmezán, csokoládé és hasonló alapanyagok feldolgozása azonban nem jelent problémát.
Miért áll le a készülék váratlanul működés közben?	Lehet, hogy egy keményebb alapanyag akadályozza a kések forgását. Engedje fel a bekapcsoló gombot, áramtalanítsa a készüléket, majd válassza le a motoregységet és távolítsa el a késeket akadályozó alapanyagokat.

Recept**Palacsintatöltelék**

Hozzávalók:

- 12 dkg méz
- 10 dkg aszalt szilva

- 1** Tegye a mézet pár órára a hűtőbe.
- 2** Tegye a szilvát a közepes aprítóedénybe, és öntsön rá mézet.
- 3** Nyomja meg a Turbó gombot, és 5 másodpercig használja a készüléket.

Кіріспе

Өнімді сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips компаниясы ұсынатын қолдауды толығымен пайдалану үшін, өніміңізді www.philips.com/welcome веб-торабында тіркеңіз.

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- A** Жылдамдық сақинасы
- B** Қосу/өшіру түймесі
- C** Турбо түймесі
- D** Мотор
- E** Босату түймесі
- F** Турағыш
- G** Қорғау қақпағы

Картоп кескіші (тек HR1655 үлгісінде):

- H** Картоп кескішін байланыстырып тұратын бөлігі
- I** Картоп кескіші

Сопақ тостаған:

- J** Сопақ тостаған
- K** Сопақ тостаған қақпағы

Бұлғауыш және сүт көпіртікші:

- L** Сүт көпіртікші
- M** Бұлғауыш
- N** Бұлғауыш және сүт көпіртікшін байланыстырып тұратын бөлік

Кішкене кескіш (тек HR1653 үлгісінде)

- O** Ұсақтағыш қақпағы
- P** Пышақтар
- Q** Ұсақтағыш ыдысы

Орташа кескіш (тек HR1655 үлгісінде)

- R** Ұсақтағыш қақпағы
- S** Мұзды ұсату кескіші
- T** Пышақтар
- U** Ұсақтағыш ыдысы

Маңызды ақпарат

Құралды қолданбас бұрын, осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығып, болашақта анықтамалық құрал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті!

- Мотор бөлігін суға немесе басқа да сұйықтыққа батыруға, сондай-ақ, оны ағынды судың астында жууға болмайды. Мотор бөлігін тазалау үшін ылғал шүберек қолданыңыз.

Абайлаңыз!

- Құралды қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Егер штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзге бөлшектері зақымданған болса, құралды пайдаланбаңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips қызмет көрсету орталығында, Philips ұсынған қызмет көрсету орталығында немесе тиісті білімі бар мамандар алмастыру керек.

- Пышақтарды қолмен ұстамаңыз, әсіресе турағыш мотор бөлігіне қосулы тұрғанда, себебі олар өте өткір болады.
- Ұсақтағыш ыдысы болмаса, ешқашан ұсақтағыштың пышақтарын қолданбаңыз.
- Егер құрал зақымдалса, оны міндетті түрде түпнұсқа түрімен алмастырыңыз, әйтпесе кепілдік жарамсыз болады.
- Қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауынсыз немесе құрылғыны пайдалану нұсқауларынсыз, физикалық және ойлау қабілеті шектеулі, сезімталдығы төмен, сондай-ақ білімі мен тәжірибесі аз адамдар (соның ішінде балалар) бұл құрылғыны қолданбауы керек.
- Балалардың бұл құралды қадағалаусыз пайдалануына жол бермеңіз.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаған жөн.
- Құралды қадағалаусыз қосып қоюға болмайды.
- Ыстық азық-түліктермен жұмыс істегенде, шашырауынан сақ болыңыз.
- Ешқандай қосалқы құралдардың қысқа толқынды пеште қолдануға болмайды.
- Пышақтың өткір жүзіне тиіп кетпеңіз, әсіресе құрал қуат көзіне қосулы тұрған кезде. Жүзі өте өткір.
- Егер пышақтарға тамақ тұрып қалса, пышаққа тұрып қалған ингредиенттерді алып тастамас бұрын, құралды токтан ажыратыңыз.

Ескерту.

- Құралды жинау, бөлшектеу, сақтау және тазалау алдында оны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Philips арнайы ұсынбаса, Philips компаниясынан басқа өндірушілер шығарған қосалқы құралдарды немесе бөлшектерді қолдануға болмайды. Қолданған жағдайда, өнімнің кепілдігі өз күшін жояды.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға арналған. Құрал дұрыс пайдаланылмаған немесе кәсіби не жартылай кәсіби мақсатта қолданылған болса, сондай-ақ, нұсқаулықта көрсетілгендей қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы ешбір зақымға жауапты болмайды.
- Моторды ыстық көзінен, оттан, ылғалдан және шаңнан аулақ ұстаңыз.
- Тостағанға немесе ұсақтағыш ыдысына температура деңгейі 80°C/175°F-тан асатын ингредиенттер салмаңыз.
- Кестеде көрсетілген мөлшер мен дайындау уақытынан асырмаңыз.
- Бір шайқағанда бір порциядан артық шайқамаңыз. Шайқауды жалғастырмас бұрын құралды 5 минут суытып алыңыз.
- Картоп кескішін ингредиенттерді турау үшін отта тұрған табаның үстінде қолданбаңыз. Табаны әрдайым оттан алып, турауды бастамас бұрын ингредиенттерді суытып алыңыз.
- Картоп кескішін езу кезінде немесе болғаннан кейін табаның жанына сілкіп қақпаңыз. Артық тағамды алып тастау үшін қалақшаны пайдаланыңыз.
- Шу деңгейі: $L_c = 79 \text{ дБ [A]}$

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы Philips құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Осы пайдаланушы нұсқаулығы бойынша дұрыс қолданылса, бүгінгі таңдағы ғылыми дәлелдерге сәйкес, құрал пайдалану үшін қауіпсіз болып табылады.

Бірінші рет қолданар алдында

Құралды алғашқы рет қолданар алдында, тамаққа тиетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тарауын қараңыз).

Пайдалануға дайындау

- 1
- Ыстық ингредиенттерді турау, шайқау немесе тостағанға аудару алдында міндетті түрде суытып алыңыз (ең жоғары температура 80°C/175°F).
- 2
- Өнімдердің ірі түйірлерін шамамен үлкендігі 2 см етіп тураңыз, сонан соң оларды өңдеуге кірісіңіз.
- 3
- Құралды қабырға розеткасына қоспас бұрын, дұрыс жиналғандығына көз жеткізіңіз.

Құралды пайдалану

Қол блендері

- Қол блендерінің қызметі:
- Сүт өнімдері, соустар, жеміс-жидек шырындары, сорпа, сусындар, коктейльдер сияқты сұйықтықтарды шайқау.
 - Құймаққа арналған сұйық қамырды немесе майонезді дайындау үшін жұмсақ ингредиенттерді араластыру.
 - Балалар тағамы үшін қайнатылған өнімдерден пюре дайындау.
- 1
- Ингредиенттерді тостағанға салыңыз.
- Дұрыс мөлшер мен дайындау уақытын таңдау үшін төменде берілген кестені қараңыз.

Блендерді толтыру нормасы мен дайындау уақыты

Азық түрлері	Блендерді толтыру нормасы	Уақыт	Жылдамдығы
Жеміс-жидектер мен көкөністер	100-200 г	30 сек.	Турбо
Балалар тағамы, сорпа мен соустар	100-400 мл	60 сек.	15-20
Сұйық қамыр	100-500 мл	60 сек.	15-20
Коктейльдер мен сусындар	100-1000 мл	60 сек.	15-20

- 2
- Турағышты мотор бөлігіне жалғаңыз («сырт» еткенше) (Сурет 2).
- 3
- Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосыңыз.
- 4
- Саптаманы пышағымен бірге ингредиентке толық батырыңыз.
- 5
- Құралды қосу үшін, қосу/өшіру түймесін немесе турбо түймесін басыңыз (Сурет 3).
- Қосу/өшіру түймесін пайдаланып қосқанда, жылдамдықты жылдамдық сақинасымен реттеуге болады. Жылдамдық жоғары болса, өңдеуге азырақ уақыт кетеді.
 - Жылдамдық сақинасының 1-ден (төмен жылдамдық) 20-ға дейінгі (жоғары жылдамдық) аралықта жылдамдық параметрлері бар.
 - Турбо түймесін қолданғанда, құрал ең жоғарғы жылдамдықта жұмыс істейді. Бұл жағдайда, жылдамдық сақинасы арқылы жылдамдықты реттеу мүмкін болмайды.
- 6
- Ингредиенттерді езіп турау үшін, құралды жоғары, төмен және айналдырып қозғалтыңыз (Сурет 4).

Кішкене кескіш (тек HRI 653 үлгісінде) және орташа кескіш (тек HRI 655 үлгісінде)

Ұсақтағыштар жаңғақ, ет, пияз, қатты ірімшік, қайнатылған жұмыртқа, сарымсақ, шөп-шалам, кептірілген нан және т.б. ингредиенттерді майдалауға арналған.
Орташа кескіштің жүздері тігінен орналасқан пышақ бөлігі және жүзі кедір-бұдыр мұзды ұсату кескіші бар. Төмендегі кестеде көрсетілген барлық ингредиенттер үшін жүздері тік пышақ бөлігін пайдалану керек. Ал жүзі кедір-бұдыр мұзды ұсату кескішін тек мұзды бөлшектеу мақсатында қолдану керек.

Пышақтар бөліктерін ұстағанда абай болыңыз, себебі олар өте өткір болады. Ал пышақтарды ұсақтағыш ыдыстан алып жатқанда, ұсақтағыш ыдысын босатып жатқанда және тазалап жатқанда өте абай болыңыз.

Ескерту. Бір шайқағанда бір порциядан артық шайқамңыз. Шайқауды жалғастырмас бұрын құралды 5 минут суытып алыңыз.

Ескертпе. Дайындамас бұрын өнімдердің ірі түйірлерін шамамен үлкендігі 2 см етіп тұраңыз.

- 1 Пышақ бөлігін ұсақтағыш ыдысына орнатыңыз (Сурет 5).
- 2 Ұсақтағыш ыдысына ингредиенттерді салыңыз.
Дұрыс мөлшер мен дайындау уақытын таңдау үшін төменде берілген кестені қараңыз.

Кішкене кескіш мөлшерлері және дайындау уақыты (тек HRI 653 үлгісінде)

Азық түрлері	Ұсақтағышты толтыру нормасы	Уақыт	Жылдамдығы
Пияз бен жұмыртқа	100 г	5 x 1 сек.	1-5
Ет	120 гр (ең көп)	5 сек.	турбо
Шөп-шалам	20 г	5 x 1 сек.	10-15
Пармезан ірімшігі	50-100 гр (ең көп)	15 сек.	турбо
Жаңғақ және бадам	100 г	20 сек.	турбо
Сарымсақ	50 г	5 x 1 сек.	15-20

Орташа кескіш мөлшерлері және дайындау уақыты (тек HRI 655 үлгісінде)

Азық түрлері	Ұсақтағышты толтыру нормасы	Уақыт	Жылдамдығы
Пияз бен жұмыртқа	200 г	5 x 1 сек.	1-5
Ет	200 г	10 сек.	турбо
Шөп-шалам	30 г	10 x 1сек.	10-15
Жаңғақ және бадам	200 г	30 сек.	турбо
Кепкен нан	80 г	30 сек.	турбо
Пармезан ірімшігі	200 г	20 сек.	турбо

Азық түрлері	Ұсақтағышты толтыру нормасы	Уақыт	Жылдамдығы
Қара шоколад	100 г	20 сек.	турбо

- 3 Ұсақтағыш ыдысының қақпағын жабыңыз (Сурет 6).
- 4 Мотор бөлігін ұсақтағыш қақпағына бекітіңіз («сырт» ете түседі) (Сурет 7).
- 5 Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосыңыз.
- 6 Құралды қосу үшін, қосу/өшіру түймесін немесе турбо жылдамдық түймесін басыңыз.

Ескертпе. Егер ингредиенттер ұсақтағыш ыдысының шетіне жабысып қалса, құралды ток көзінен ажыратып, кепкен ингредиенттерді қабырғадан қалақша мен немесе біраз су құйып босатыңыз (мысалы, песто соуысын жасау кезінде).

Бұлғауыш

Бұлғауыш кілегейді, жұмыртқаның ағын, десертті және т.б. араластыруға арналған.

Ескерту. Бір шайқағанда бір порциядан артық шайқамаңыз. Шайқауды жалғастырмас бұрын құралды 5 минут суытып алыңыз.

- 1 Бұлғауышты байланыстырып тұратын бөлікке жалғаңыз («сырт» ете түседі) (Сурет 8).
 - 2 Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.
- Дұрыс мөлшер мен дайындау уақытын таңдау үшін төменде берілген кестені қараңыз.

Көпірткіш мөлшері мен дайындау уақыты

Азық түрлері	Бұлғауышты толтыру нормасы	Уақыт
Кілегей	250 мл	70-90 сек.
Жұмыртқаның ағы	4 жұмыртқа	120 сек.

- 3 Байланыстырып тұратын бөлікті моторға қосыңыз («сырт» ете түседі).
- 4 Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосып, қосу/өшіру түймесін басыңыз.
- 5 Шамамен 1 минуттан соң турбо жылдамдығымен жалғастыру үшін турбо түймесін басуға болады.

Көпірту бойынша кеңестер

- Аз ғана мөлшердегі затты көпірту керек болса, процесті жылдамдату үшін тостағаны сәл еңкейтіңіз. (Сурет 9)
- Жұмыртқаның ағын араластырған кезде, жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін, үлкен ыдысты пайдаланыңыз.
- Шашырауды болдырмау үшін, төмен жылдамдықпен бастап, шашамен 1 минуттан кейін жылдамдығын арттырыңыз.
- Кілегей көпіршіткен кезде, шашырауды болдырмау үшін тостағанды пайдаланыңыз.

Ескертпе. Қамыр немесе торт қоспасын дайындау үшін былғауышты пайдаланбаңыз.

Бұлғауышты ажырату

- 1** Бұлғауышты ажырату үшін, босату түймесін басыңыз.
- 2** Байланыстырып тұратын бөлікті ажырату үшін, оны былғауыштан тартып шығарыңыз.

Картоп кескіші (тек HR1655 үлгісінде)

Картоп кескішін картоп, тарна және бұршақ сияқты пісірілген ингредиенттерді езу үшін пайдалануға болады.

Ескерту.

- Картоп кескішін ингредиенттерді турау үшін отта тұрған табаның үстінде қолданбаңыз. Табаны әрдайым оттан алып, турауды бастамас бұрын ингредиенттерді суытып алыңыз.
- Қатты немесе пісірілмеген тағамдарды езбеңіз, бұл картоп кескішін зақымдауы мүмкін.
- Картоп кескішін езу кезінде немесе болғаннан кейін табаның жанына сілкіп қақпаңыз. Артық тағамды алып тастау үшін қалақшаны пайдаланыңыз.
- Бір шайқағанда бір порциядан артық шайқамаңыз. Шайқауды жалғастырмас бұрын құралды 5 минут суытып алыңыз.

- 1** Картопты пісіріп, кептіріп алыңыз.
- 2** Картоп кескішін байланыстырып тұратын бөлікке сағат тілі бойынша араластыру арқылы жалғаңыз («сырт» ете түседі) (Сурет 10).
- 3** Байланыстырып тұратын бөлікті моторға қосыңыз (Сурет 11).
- 4** Құралды қуат көзіне қосыңыз.
- 5** Картоп кескішін ингредиенттері салынған ыдысқа орнатып, жылдамдық сақинасын 10-параметрге қойыңыз.
- 6** Қосу/өшіру түймесін басыңыз.
- 7** Картоп кескішін шамамен 20 секунд жоғары және төмен қозғалтыңыз. Керекті нәтижеге қол жеткізгенше жалғастырыңыз.

Keңес. Тағамның дәмін тұз, май немесе сүт қосып жақсартуға болады.

Keңес. Жақсы нәтиже алу үшін, ыдыстың жартылай ғана толы болуын қамтамасыз етіңіз.

Картоп кескішін ажырату

- 1** Картоп кескішін ажырату үшін, босату түймесін басыңыз. (Сурет 12)
- 2** Картоп кескішінен сапты алып тастау үшін, оны сағат тілімен айналдырыңыз (Сурет 13).
- 3** Байланыстырып тұратын бөлікті алып тастау үшін, картоп кескішін сағат тіліне қарсы айналдырыңыз (Сурет 14).

Ескертпе. Картоп кескішін әрдайым пайдаланып болғаннан кейін бірден тазалаңыз («Тазалау» тарауын және тазалау кестесін көріңіз).

Сүт көпірткіші

- 1** Сүт көпірткішін байланыстырып тұратын бөлікке жалғаңыз. (Сурет 15)
- 2** Байланыстырып тұратын бөлікті моторға қосыңыз (Сурет 16).
- 3** Құралды қуат көзіне қосыңыз.
- 4** Сүтті 55°C - 65°C/131°F - 149°F аралығындағы температура деңгейіне дейін ысытыңыз.

Keңес. Майлылығы 3,5% құрайтын ұзақ уақыт бойы пайдалануға болатын сүтті қолданғанда жақсы нәтижеге қол жеткізесіз.

Ескертпе. Сүтті 65°C/149°F деңгейінен төмен температураға дейін ысытпаңыз және оны қайнатпаңыз.

Ескерту. Бір шайқағанда бір порциядан артық шайқамаңыз. Шайқауды жалғастырмас бұрын құралды 5 минут суытып алыңыз.

- 5** Сүтті ұзын, ыстыққа төзімді тостағанға құйыңыз.
- 6** Жылдамдық сақинасын ең жоғарғы параметрге қойып, турбо түймесін басып, сүтті шамамен 60 секундтай көпіртіңіз.

Ескертпе. Сүт көпірткішін әрдайым пайдаланып болғаннан кейін бірден тазалаңыз («Тазалау» тарауын және тазалау кестесін көріңіз).

Сүт көпірткішін ажырату

- 1** Байланыстырып тұратын бөлікті ажырату үшін, босату түймесін басыңыз (Сурет 17).
- 2** Сүт көпірткішін ажырату үшін, оны байланыстырып тұратын бөліктен тартып шығарыңыз (Сурет 18).
- 3** Сүт көпірткішінің конустарын ажырату үшін, оларды сүт көпірткіштерінен тартып шығарыңыз (Сурет 19).

Тазалау (Сурет 20)

Мотор бөлігін, байланыстырып тұратын бөліктерді және кішкене кескіш қақпағын (тек HR1653 үлгісінде) немесе орташа кескіш қақпағын (тек HR1655 үлгісінде) суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз және ағын су астында шаймаңыз. Мотор бөлігін, байланыстырып тұратын бөліктерді және кішкене кескіш қақпағын (тек HR1653 үлгісінде) немесе орташа кескіш қақпағын (тек HR1655 үлгісінде) тазалау үшін ылғал шүберекті пайдаланыңыз (Сурет 21).

- 1** Құралды розеткадан ажыратыңыз.
- 2** Пайдаланылған қосымша құралды шығару үшін, мотор бөлігіндегі босату түймесін басыңыз.
- 3** Қосымша құралды бөлшектеңіз.

Ескертпе. Картоп кескішін тазалау үшін, сапты сағат тілі бойынша айналдыру арқылы шығарыңыз. (Сурет 13)

Кеңес. Сондай-ақ, түпкілікті тазалау үшін, ұсақтағыш ыдыстарынан резеңке сақиналарды алып тастауға болады.

- 4** Қосымша нұсқауларды тазалау кестесінен қараңыз.

Кеңес. Блендер тұрағышын немесе картоп кескішті жылдам тазалау үшін, пайдаланылған тостағанға немесе құмыраға біраз жуғыш сұйықтықпен жылы су құйып, блендер тұрағышын немесе картоп кескішті салыңыз да, құрылғыны шамамен 10 секунд істетіңіз.

Сақтау

- I Мотор бөлігін, блендерді және былғауышты тостағанның ішінде сақтауға болады (Сурет 22).

Қосалқы құралдарға тапсырыс беру

Егер қосалқы құралды ауыстыру немесе қосымша қосалқы құрал алу қажет болса, Philips дилеріне хабарласыңыз немесе www.philips.com/support сайтына кіріңіз. Қосалқы құралдарды алуда қиындықтар туындаса, еліңіздегі Philips компаниясының тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Қолжетімді қосалқы құралдар

Қосымша бөлшектері	Қызмет кодының №
Көпірткіштің байланыстырып тұратын бөлігі	4203 035 9563 I
Былғауыш	4203 035 9564 I
Сүт көпірткіші	4203 035 9565 I
Орташа турағыштың байланыстырғышы	4203 035 9566 I
Орташа турағыш тостағаны	4203 035 9567 I
Орташа турағыштың жүзі*	4203 035 9568 I
Орташа турағыштың мұз бөлгіш жүзі*	4203 035 9569 I
Ұсақтап турағыштың байланыстырғышы	4203 035 9570 I
Ұсақтап турағыш тостағаны	4203 035 9571 I
Ұсақтап турағыштың жүзі*	4203 035 9572 I
Қақпағы бар сопақша тостаған	4203 035 9574 I

*Қорғау қақпағымен жинаққа кіреді

Қоршаған орта

- Қызмет мерзімі аяқталғанда, құрылғыны тұрмыстық қоқыспен бірге тастамаңыз. Қайта өңделуі үшін арнайы жинау орнына тапсырыңыз. Осылайша, қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз (Сурет 23).

Кепілдік және қызмет көрсету

Қызмет көрсету жұмыстары, ақпарат қажет болса немесе шешілмеген мәселе болса, Philips компаниясының www.philips.com веб-торабына кіріңіз немесе еліңіздегі Philips тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз (телефон нөмірін дүниежүзілік кепілдік кітапшасынан табуға болады). Еліңізде тұтынушыларды қолдау орталығы болмаған жағдайда, жергілікті Philips дилеріне хабарласыңыз.

Жиі қойылатын сұрақтар

Сұрақ	Жауап
Құрал қатты шу шығарады, жағымсыз иіс береді, қол тигізбейтіндей ысып кетеді немесе түтін шығарады. Не істеу керек?	Құрал тым ұзақ қолданылғанда жағымсыз иіс немесе түтін шығаруы мүмкін. Бұндай жағдайда, құралды сөндіріп, оны 60 минут суытып алыңыз. Мәселе шешілмесе, еліңіздегі Philips компаниясының тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
Енді қайнаған ыстық ингредиенттерді өңдеуге бола ма?	Өңдемес бұрын, ингредиенттерді шамамен 80°C/175°F температурасына дейін суытып алыңыз.
Өңделетін ингредиенттердің көлемі қандай болуы керек?	Ингредиенттерді шамамен 2 x 2 см бөлшектерге кесіңіз.
Өте қатты ингредиенттерді турау нәтижесінде құрал зақымдануы мүмкін бе?	Иә, сүйек немесе сүйегі бар жеміс-жидекті өңдеу нәтижесінде құрал зақымдануы мүмкін. Пармезан немесе шоколад сияқты ингредиенттерді өңдеуге болады.
Неліктен құрал аяқ асты жұмысын тоқтатты?	Мүмкін кейбір қатты ингредиенттер пышаққа тұрып қалған болар. Қосу/өшіру түймесін босатып, құралды токтан ажыратып, мотор бөлігін ажыратып алып, пышақтарға тұрып қалған ингредиенттерді алып тастаңыз.

Рецепттер

Құймақ толтырмасы

Қосылатын заттар:

- 120 г бал;
- 100 г қара өрік.

- 1 Балды бірнеше сағатқа тоңазытқышқа қойыңыз.
- 2 Қара өрікті орташа турағыш тостағанына салып, үстіне бал құйыңыз.
- 3 Турбо түймесін басып, 5 секунд тураңыз.

Įvadas

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

Bendrasis aprašymas (Pav. 1)

- A** Greičio reguliatorius
- B** Įjungimo / išjungimo mygtukas
- C** Turbo mygtukas
- D** Variklio įtaisas
- E** Atlaisvinimo mygtukas
- F** Maišymo antgalis
- G** Apsauginis dangtelis

Bulvių antgalis (tik HR1655):

- H** Bulvių antgalio mova
- I** Bulvių antgalis

Ovali menzūra:

- J** Ovali menzūra
- K** Ovalios menzūros dangtis

Plaktuvai ir pieno putokšlis:

- L** Pieno putokšlis
- M** Plaktuvai
- N** Plaktuvo ir pieno putokšlio mova

Kapotuvėlis (tik HR1653)

- O** Kapotuvo dangtis
- P** Pjaustymo įtaisas
- Q** Kapotuvo dubuo

Vidutinis kapotuvai (tik HR1655)

- R** Kapotuvo dangtis
- S** Ledo smulkinimo geležtė
- T** Pjaustymo įtaisas
- U** Kapotuvo dubuo

Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Pavojus

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

Įspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros 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.
- Nelieskite ašmenų, ypač jei prie variklio įtaiso prijungtas maišymo antgalis. Ašmenys yra labai aštrūs.
- Kapotuvo pjaustymo įtaiso niekada nenaudokite be kapotuvo dubens.
- Jei prietaisas sugadintas, pakeiskite jį originaliu prietaisu, nes garantija negalios.

- 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.
- Neleiskite vaikams naudotis prietaisu be priežiūros.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Būkite atsargūs, kad neapsitaškytumėte karštais produktais.
- Jokių priedų negalima dėti į mikrobangų krosnelę.
- Nelieskite menčių, ypač kai prietaisas įjungtas. Mentės labai aštrios.
- Jei asmenys užstringa, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir išimkite asmenis blokuojančius produktus.

Įspėjimas

- Prieš surinkdami, išardydami, padėdami į laikymo vietą ir valydami, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš tinklo.
- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba „Philips“ specialiai nerekomenduojamų priedų arba dalių. Jei naudositės tokiais priedais arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Jei prietaisas naudojamas netinkamai arba profesionaliems ar pusiau profesionaliems tikslams arba nėra naudojamas pagal vartotojo vadovo instrukciją, garantija nebegalios ir „Philips“ neprisiims atsakomybės už padarytą žalą.
- Variklio įtaisą saugokite nuo karščio, ugnies, drėgmės ir purvo.
- Niekada nedėkite į menzurą ar kapotuvo dubenį produktų, kurie karštesni nei 80 °C (175 °F).
- Neviršykite kiekių ir apdorojimo laiko, nurodytų lentelėse.
- Niekada nebandykite apdoroti daugiau nei vienos partijos be pertraukos. Prieš tęsdami apdorojimą, leiskite prietaisui atvėsti 5 minutes.
- Niekada nenaudokite bulvių antgalio kaitinamoje keptuvėje esantiems produktams trinti. Visada nukelkite keptuvę nuo kaitinimo šaltinio ir, prieš trindami, leiskite produktams kiek atvėsti.
- Trindami arba baigę niekada nestuksenkite bulvių antgaliu į keptuvės šoną. Maisto likučius nubraukite mentele.
- Triukšmo lygis: $L_c = 79 \text{ dB [A]}$

Elektromagnetiniai laukai (EML)

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

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Paruošimas naudojimui

- 1** Prieš kapodami, maišydami ar pildami į menzurą (didžiausia temperatūra 80 °C (175 °F), leiskite karšties produktams atvėsti.
- 2** Didelius gabalus prieš apdorojimą susmulkinkite maždaug 2 cm gabaliukais.
- 3** Tik visiškai surinkę prietaisą, įjunkite kištuką į sieninį el. lizdą.

Prietaiso naudojimas**Rankinis maišytuvas**

Rankinis maišytuvas skirtas:

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

1 Produktus sudėkite į menzurą.

Tinkami kiekiai ir apdorojimo laikas nurodyti lentelėje.

Maišymo kiekiai ir apdorojimo laikas

Produktai	Maišymo kiekis	Laikas	Greitis
Vaisiai ir daržovės	100–200 g	30 s	Didžiausias greitis
Kūdikių maistas, sriubos ir padažai	100–400 ml	60 s	15–20
Plakta tešla	100–500 ml	60 s	15–20
Kokteiliai ir gėrimų mišiniai	100–1000 ml	60 s	15–20

2 Prie variklio įtaiso prijunkite maišymo antgalį (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 2).**3** Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.**4** Išorinį asmenį visiškai įmerkite į produktus.**5** Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką arba turbo mygtuką (Pav. 3).

- Jei įjungėte įjungimo / išjungimo mygtuką, greitį galite reguliuoti greičio regulatoriumi. Kuo didesnis greitis, tuo reikalingas trumpesnis apdorojimo laikas.
- Greičio regulatoriumi galima pasirinkti nuo 1 (mažas greitis) iki 20 (didelis greitis).
- Jei paspaudėte turbo mygtuką, prietaisas veikia didžiausiu greičiu. Tokiu atveju greičio nebegalima nustatyti regulatoriumi.

6 Prietaisą lėtai judinkite aukštyn ir žemyn ratais, kad produktai tinkamai išsimašytų (Pav. 4).**Kapotuvėlis (tik HR1653) ir vidutinis kapotuvas (tik HR1655)**

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

Vidutinis kapotuvas turi geležtę su tiesiais asmenimis ir ledo smulkinimo geležtę su dantytais asmenimis. Visiems toliau pateiktoje lentelėje nurodytiems produktams turite naudoti geležtę su tiesiais asmenimis. Ledo smulkinimo geležtę su dantytais asmenimis naudokite tik ledui smulkinti.

Dirbdami su geležtėmis, būkite atsargūs, nes asmenys yra labai aštrūs. Nuimdami geležtes nuo kapotuvo dubens, ištuštindami kapotuvo dubenį ir valydami, būkite atsargūs.

Atsargiai: Niekada nebandykite apdoroti daugiau nei vienos partijos be pertraukos. Prieš tęsdami apdorojimą, leiskite prietaisui atvėsti 5 minutes.

Pastaba: Didelius gabalus prieš apdorojimą susmulkinkite į maždaug 2 cm gabaliukus.

1 Pjaustymo įtaisą įstatykite į kapotuvo dubenį (Pav. 5).

2 Sudėkite produktus į kapotuvo dubenį.

Tinkami kiekiai ir apdorojimo laikas nurodyti lentelėje.

Kiekiai ir apdorojimo laikas smulkinant kapotuvėliu (tik HR1653)

Produktai	Smulkinamas kiekis	Laikas	Greitis
Svogūnai ir kiaušiniai	100 g	5 × 1 s	1–5
Mėsa	120 g (maks.)	5 s	turbo
Žalumynai	20 g	5 × 1 s	10–15
Parmezano sūris	50–100 g (maks.)	15 s	turbo
Riešutai ir migdolai	100 g	20 s	turbo
Česnakai	50 g	5 × 1 s	15–20

Kiekiai ir apdorojimo laikas smulkinant vidutiniu kapotuvu (tik HR1655)

Produktai	Smulkinamas kiekis	Laikas	Greitis
Svogūnai ir kiaušiniai	200 g	5 × 1 s	1–5
Mėsa	200 g	10 s	turbo
Žalumynai	30 g	10 × 1 s	10–15
Riešutai ir migdolai	200 g	30 s	turbo
Džiovinta duona	80 g	30 s	turbo
Parmezano sūris	200 g	20 s	turbo
Juodasis šokoladas	100 g	20 s	turbo

3 Uždėkite kapotuvą ant kapotuvo dubens (Pav. 6).

4 Variklio įtaisą pritvirtinkite prie kapotuvo dangčio (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 7).

5 Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.

6 Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką arba didžiausio greičio mygtuką.

Pastaba: Jei produktai prilimpa prie kapotuvo dubens sienelių, išjunkite prietaisą ir nuvalykite sausus produktus nuo sienelių mentele arba įpilkite daugiau skysčio (pvz., jei gaminate pesto).

Plaktuvas

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

Atsargiai: Niekada nebandykite apdoroti daugiau nei vienos partijos be pertraukos. Prieš tęsdami apdorojimą, leiskite prietaisui atvėsti 5 minutes.

1 Plaktuvą prijunkite prie movos (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 8).

2 Sudėkite produktus į dubenį.

Tinkami kiekiai ir apdorojimo laikas nurodyti lentelėje.

Plakimo kiekiai ir apdorojimo laikas

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

- 3** Movą prijunkite prie variklio įtaiso (pasigirs spragtelėjimas).
- 4** Įkiškite kištuką į elektros tinklo lizdą ir paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką.
- 5** Maždaug po 1 minutės galite paspausti turbo mygtuką ir apdorojimą tęsti didžiausiu greičiu.

Plakimo patarimai

- Jei norite suplakti nedidelį kiekį, šiek tiek pakreipkite menzurą, kad susiplaktų greičiau. (Pav. 9)
- Plakdami kiaušinių baltymus naudokite didelį dubenį, kad pasiektumėte geriausią rezultatą.
- Kad nepritaškytumėte, pradėkite plakti mažesniu greičiu ir maždaug po 1 minutės įjunkite didesnį greitį.
- Plakdami grietinėlę, naudokite menzurą, kad nepritaškytumėte.

Pastaba: Nenaudokite plaktuvo tešlai ar pyrago mišiniui maišyti.

Plaktuvo atjungimas

- 1** Norėdami atjungti plaktuvą, paspauskite atlaisvinimo mygtuką.
- 2** Norėdami atjungti movą, numaukite ją nuo plaktuvo.

Bulvių antgalis (tik HR1655)

Bulvių antgalį galima naudoti virtiems produktams, pvz., bulvėms, griežčiams ir žirniams, trinti.

Ispėjimas

- Niekada nenaudokite bulvių antgalio kaitinamoje keptuvėje esantiems produktams trinti. Visada nukelkite keptuvę nuo kaitinimo šaltinio ir, prieš trindami, leiskite produktams kiek atvėsti.
- Netrinkite kietų ar nevirtų maisto produktų, nes galite sugadinti bulvių antgalį.
- Trindami arba baigę niekada nestuksenkite bulvių antgaliu į keptuvės šoną. Maisto likučius nubraukite mentele.
- Niekada nebandykite apdoroti daugiau nei vienos partijos be pertraukos. Prieš tęsdami apdorojimą, leiskite prietaisui atvėsti 5 minutes.

- 1** Išvirkite ir nusauskite bulves.
- 2** Prijunkite bulvių antgalį prie movos pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 10).
- 3** Movą prijunkite prie variklio įtaiso (Pav. 11).
- 4** Įjunkite prietaisą.
- 5** Įstatykite bulvių antgalį į dubenį su produktais ir nustatykite greičio reguliatorių ties 10.
- 6** paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
- 7** Bulvių antgalį judinkite aukštyn žemyn maždaug 20 s. Tęskite iki bus sutrinta iki reikiamo smulkumo.

Patarimas: Galite paskaninti pridėdami druskos, sviesto ar pieno.

Patarimas: Geriausia trinti tada, kai indas pripildytas ne daugiau kaip iki pusės.

Bulvių antgalio atjungimas

- 1 Norėdami atjungti bulvių antgalį, paspauskite atlaisvinimo mygtuką. (Pav. 12)
- 2 Norėdami nuimti menteles nuo bulvių antgalio, pasukite jas pagal laikrodžio rodyklę (Pav. 13).
- 3 Norėdami atjungti movą nuo bulvių antgalio, pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę (Pav. 14).

Pastaba: Bulvių antgalį visuomet nuvalykite iškart po panaudojimo (žr. skyrių „Valymas“ ir valymo lentelę).

Pieno putokšlis

- 1 Pieno putokšlį prijunkite prie movos. (Pav. 15)
- 2 Movą prijunkite prie variklio įtaiso (Pav. 16).
- 3 Įjunkite prietaisą.
- 4 Pašildykite pieną iki 55 °C–65 °C (131 °F–149 °F) temperatūros.

Patarimas: Geriausia naudoti pasterizuotą 3,5 % riebumo pieną.

Pastaba: Nekaitinkite pieno iki aukštesnės kaip 65 °C (149 °F) temperatūros. Niekada neleiskite pienui užvirti.

Atsargiai: Niekada nebandykite apdoroti daugiau nei vienos partijos be pertraukos. Prieš tęsdami apdorojimą, leiskite prietaisui atvėsti 5 minutes.

- 5 Supilkite pieną į aukštą karščiui atsparų indą.
- 6 Nustatykite greičio reguliatorių ties didžiausia padala, paspauskite turbo mygtuką ir plakite pieną maždaug 1 minutę.

Pastaba: Pieno putokšlį nuvalykite iškart po panaudojimo (žr. skyrių „Valymas“ ir valymo lentelę).

Pieno putokšlio atjungimas

- 1 Norėdami atjungti pieno putokšlį, paspauskite atlaisvinimo mygtuką (Pav. 17).
- 2 Norėdami atjungti pieno putokšlį, ištraukite jį iš movos (Pav. 18).
- 3 Norėdami atjungti pieno putokšlio kūgius, ištraukite juos iš pieno putokšlio (Pav. 19).

Valymas (Pav. 20)

Nemerkite variklio įtaiso, movų ir kapotuvėlio dangtelio (tik HR1615) ar vidutinio kapotuvo dangčio (tik HR1615) į vandenį ar kitą skystį ir neskalauskite jų po tekančiu vandeniu. Variklio įtaisą, movas ir kapotuvėlio dangtelį (tik HR1615) ar vidutinio kapotuvo dangtį (tik HR1615) valykite drėgna šluoste (Pav. 21).

- 1 Išjunkite prietaisą.
- 2 Norėdami nuimti panaudotą priedą, paspauskite atlaisvinimo mygtuką ant variklio įtaiso.
- 3 Išardykite prietaisą.

Pastaba: Norėdami nuvalyti bulvių antgalį, nuimkite menteles pasukdami jas pagal laikrodžio rodyklę. (Pav. 13)

Patarimas: Norėdami kruopščiau išvalyti, nuo kapotuvo dubens galite nuimti guminius žiedus.

- 4 Daugiau nurodymų žr. valymo lentelėje.

Patarimas: Norėdami greitai nuvalyti maišymo arba bulvių antgalį, įpilkite šilto vandens ir šiek tiek indų ploviklio į panaudotą menzūrą arba qsočį, įdėkite maišymo arba bulvių antgalį ir įjunkite prietaisą maždaug 10 sekundžių.

Laikymas

- 1** Galite laikyti variklio įtaisą, maišymo antgalį ir plaktuvą menzūroje (Pav. 22).

Priedų užsakymas

Jei reikia pakeisti priedą ar norite užsisakyti papildomą priedą, kreipkitės į savo „Philips“ tiekėją arba apsilankykite www.philips.com/support. Jei kiltų problemų įsigyjant priedų, kreipkitės į savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centrą.

Galimi priedai

Priedas	Kodo Nr.
Plaktuvo mova	4203 035 95631
Plaktuvas	4203 035 95641
Pieno putokšlis	4203 035 95651
Vidutinio kapotuvo mova	4203 035 95661
Vidutinio kapotuvo dubuo	4203 035 95671
Vidutinio kapotuvo pjaustymo įtaisas*	4203 035 95681
Vidutinio kapotuvo ledo smulkinimo geležtė*	4203 035 95691
Kapotuvėlio mova	4203 035 95701
Kapotuvėlio dubuo	4203 035 95711
Kapotuvėlio geležtė*	4203 035 95721
Ovali menzūra su dangteliu	4203 035 95741

*Su apsauginiu dangteliu

Aplinka

- Pasibaigus prietaiso naudojimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o pridukite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 23).

Garantija ir techninė priežiūra

Prireikus techninio aptarnavimo paslaugų, informacijos arba jei iškilo problema, apsilankykite „Philips“ tinklapyje adresu www.philips.com arba susisiekite su jūsų šalyje esančiu „Philips“ pagalbos vartotojams centru (jo telefono numerį rasite pasauliniame garantiniame lapelyje). Jei jūsų šalyje nėra pagalbos vartotojams centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

Dažnai užduodami klausimai

Klausimas	Atsakymas
Prietaisas dirba labai triukšmingai, skleidžia nemalonų kvapą, palietus karštas, iš jo rūksta dūmai. Ką turėčiau daryti?	Prietaisas nemalonų kvapą ar dūmus gali skleisti tada, kai jis naudojamas per ilgai. Tuo atveju turėtumėte išjungti prietaisą ir leisti jam 60 minučių atvėsti. Jei problema lieka, prašome kreiptis į artimiausią šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centrą.
Ar galiu apdoroti virimo temperatūros produktus?	Prieš apdorodami, leiskite produktams atvėsti iki maždaug 80 °C (175 °F).
Kokio dydžio produktus galima apdoroti?	Supjaustykite produktus maždaug 2 x 2 cm dydžio gabalais.
Ar įmanoma sugadinti prietaisą apdorojant labai kietus produktus?	Taip, prietaisas gali sugesti, jei apdorojate labai kietus produktus, pvz., kaulus ir vaisius su kauliukais. Tokius produktus kaip parmezano sūris ar šokoladas, apdoroti galima.
Kodėl prietaisas staiga nustoja veikti?	Kieti produktai gali blokuoti ašmenis. Atleiskite įjungimo / išjungimo mygtuką, išjunkite prietaisą iš tinklo, atjunkite variklio įtaisą ir pašalinkite produktus, kurie blokuoja ašmenis.

Receptas

Blynų įdaras

Sudėtis:

- 120 g medaus
- 100 g džiovintų slyvų

- 1** Medų įdėkite į šaldytuvą keletai valandų.
- 2** Sudėkite džiovintas slyvas į vidutinio dydžio kapotuvo dubenį ir užpilkite ant jų medų.
- 3** Nuspaudę Turbo mygtuką smulkinkite 5 s.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē www.philips.com/welcome.

Vispārīgs apraksts (Zīm. 1)

- A** Ātrumu izvēles ripa
- B** Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
- C** Turbo poga
- D** Motora bloks
- E** Atbrīvošanas poga
- F** Blendera kāts
- G** Aizsarguzgalis

Kartupeļu mīcītājs (tikai modelim HR1655):

- H** Kartupeļu mīcītāja savienotājs
- I** Kartupeļu mīcītājs

Ovāla krūka:

- J** Ovāla krūka:
- K** Ovālās krūkas vāks

Putotājs un piena putotājs:

- L** Piena putotājs
- M** Putotājs
- N** Putotāja un piena putotāja savienotājs

Mazs smalcinātājs (tikai modelim HR1653)

- O** Smalcinātāja vāks
- P** Asmens
- Q** Smalcinātāja trauks

Vidējs smalcinātājs (tikai modelim HR1655)

- R** Smalcinātāja vāks
- S** Ledus smalcināšanas asmens
- T** Asmens
- U** Smalcinātāja trauks

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 tehniskās apkopes centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Nepieskarieties asmeņiem, īpaši kad blendera kāts ir piestiprināts motora daļai. Asmeņi ir ļoti asi.
- Nekad neizmantojiet smalcinātāja asmeņu bloku bez smalcinātāja trauka.
- Ja ierīce ir bojāta, vienmēr nomainiet to ar oriģinālu, pretējā gadījumā garantija vairs nebūs derīga.

- Šo ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav viņus īpaši apmācījusi šo ierīci izmantot.
- Neatļaujiet ierīci lietot bērniem bez uzraudzības.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Nekad neatstājiēt ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Uzmanieties, lai pārstrādājot karstus produktus, tie neizšļakstītos.
- Nevienš no piederumiem nav piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnī.
- 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.

Ievēribai

- Pirms ierīces salikšanas, izjaukšanas, uzglabāšanas un tīrīšanas izslēdziet to un atvienojiet no elektrotīkla.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kurus uzņēmums Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, ierīces garantija vairs nav spēkā.
- Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājās apstākļos. Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionāliem, vai daļēji profesionāliem mērķiem vai netiek izmantota saskaņā ar lietotāja rokasgrāmatā atrodamajām norādēm, garantija vairs nav spēkā, un Philips neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies.
- Sargiet motora bloku no karstuma, uguns, mitruma un netīrumiem.
- Nekad nepildiet glāzē vai smalcinātāja traukā produktus, kas ir karstāki par 80 °C/175 °F.
- Nepārsniedziet tabulās norādītos daudzumus un apstrādes laikus.
- Neapstrādājiet vairāk par vienu porciju vienā reizē. Pirms turpināt gatavošanu ļaujiet ierīcei piecas minūtes atdzist.
- Nekad nelietojiet kartupeļu mīcītāju, lai mīcītu sastāvdaļas katlā tieši virs karstuma avota. Pirms sākt mīcīšanu vienmēr noņemiet katlu no karstuma avota un ļaujiet sastāvdaļām nedaudz atdzist.
- Nesitiet kartupeļu mīcītāju pret katla malām mīcīšanas laikā vai pēc tās. Izmantojiet lāpstiņu, lai noņemtu lieko ēdienu.
- Trokšņa līmenis: Lc = 79 dB [A]

Elektromagnētiskie lauki (EML)

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

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Sagatavošana lietošanai

- 1 Ļaujiet karstām sastāvdaļām atdzist, pirms tās sasmalciniet, sajauciet vai ielejiet glāzē (maks. temperatūra 80 °C/175 °F).
- 2 Sagrieziet lielas sastāvdaļas mazos, apm. 2 cm lielos gabaliņos, pirms to pārstrādāšanas.
- 3 Pirms iespraust ierīces elektrības vada kontaktdakšu elektrotīkla sienas kontaktligzdā, atbilstoši samontējiet ierīci.

Ierīces lietošana**Rokas blenderis**

Blenderis ir paredzēts:

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

1 Ielieciet produktus smalcinātāja krūkā.

Ieteicamos produktu daudzumus un apstrādes laikus skatiet tabulā zemāk.

Jaukšanas daudzumi un apstrādes laiki

Sastāvdaļas:	Jaukšanas daudzums	Apstrādes ilgums	Ātrums
Augļi un dārzeņi	100–200 g	30 sek.	Turbo režīms
Zīdaiņu ēdiens, zupas un mērces	100–400 ml	60 sek.	15–20
Mīklas	100–500 ml	60 sek.	15–20
Kokteiļi	100–1000 ml	60 sek.	15–20

2 Pievienojiet blendera kātu pie motora daļas (atskan klikšķis) (Zīm. 2).**3 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.****4 Asmens vairogam ir jābūt pilnībā iegremdētam produktu masā.****5 Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu vai turbo pogu (Zīm. 3).**

- Nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, ātrumu varat regulēt ar ātruma izvēles ripu. Jo lielāks ātrums, jo īsāks ir nepieciešamais apstrādes laiks.
- Ātrumu izvēles ripas iestatījumi ir no 1 (mazs ātrums) līdz 20 (liels ātrums).
- Kad izmantojat turbo pogu, ierīce darbojas ar maksimālu ātrumu. Tādā gadījumā nevarat regulēt ātrumu ar ātrumu izvēles ripu.

6 Lēnām kustiniet ierīci augšup, lejup un pa apli, lai sajauktu sastāvdaļas (Zīm. 4).**Mazs smalcinātājs (tikai modelim HR1653) un vidējs smalcinātājs (tikai modelim HR1655)**

Smalcinātāji ir paredzēti tādu sastāvdaļu smalcināšanai kā, piemēram, rieksti, gaļa, sīpoli, cietais siers, vārītas olas, ķiploki, garšaugi, sausiņi utt.

Vidējais smalcinātājs ir aprīkots ar asmeņu bloku, kuram ir taisni asmeņi, un ledus smalcināšanas bloku, kuram ir roboti asmeņi. Visām sastāvdaļām, kas minētas zemāk tabulā, jāizmanto asmeņu bloks ar taisniem asmeņiem. Ledus smalcināšanas asmeņu bloku ar robotajiem asmeņiem lietojiet tikai ledus gabaliņu smalcināšanai.

Esiet ļoti uzmanīgs, pārvietojot asmeņu bloku, jo asmeņi ir ļoti asi. Esiet īpaši uzmanīgs, izņemot asmeni no smalcinātāja trauka, iztukšojot smalcinātāja trauku un tīrīšanas laikā.

Ievēribei! Neapstrādājiet vairāk par vienu porciju vienā reizē. Ļaujiet ierīcei piecas minūtes atdzist pirms turpināt gatavošanu.

Piezīme. Sagrieziet lielas sastāvdaļas mazos, apmēram 2 cm lielos gabaliņos, pirms to pārstrādāšanas.

1 Ielieciet smalcināšanas asmeni smalcināšanas traukā (Zīm. 5).

2 Ielieciet smalcinātāja traukā produktus.

Ieteicamos produktu daudzumus un apstrādes laikus skatiet tabulā zemāk.

Mazā smalcinātāja apstrādājamo produktu daudzumi un apstrādes laiki (tikai modelim HR1653)

Sastāvdaļas:	Smalcināšanas daudzums	Apstrādes ilgums	Ātrums
Sīpoli un olas	100 g	5 x 1 sek.	1–5
Gaļa	120 g (maks.)	5 sek.	turbo
Garšaugi	20 g	5 x 1 sek.	10–15
Parmezāna siers	50–100 g (maks.)	15 sek.	turbo
Zemesrieksti un mandeles	100 g	20 sek.	turbo
Ķiploks	50 g	5 x 1 sek.	15–20

Vidējā smalcinātāja apstrādājamo produktu daudzumi un apstrādes laiki (tikai modelim HR1655)

Sastāvdaļas:	Smalcināšanas daudzums	Apstrādes ilgums	Ātrums
Sīpoli un olas	200 g	5 x 1 sek.	1–5
Gaļa	200 g	10 sek.	turbo
Garšaugi	30 g	10 x 1 sek.	10–15
Zemesrieksti un mandeles	200 g	30 sek.	turbo
Sausa maize	80 g	30 sek.	turbo
Parmezāna siers	200 g	20 sek.	turbo
Tumšā šokolāde	100 g	20 sek.	turbo

3 Uzlieciet smalcinātāja traukam vāku (Zīm. 6).

4 Nostipriniet motora bloku uz smalcināšanas trauka (atskan klikšķis) (Zīm. 7).

5 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

6 Lūdzu, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu vai turbo ātruma pogu, lai ieslēgtu ierīci.

Piezīme. Ja sastāvdaļas pielīp pie smalcinātāja trauka sienas, atvienojiet ierīci no elektrības un noņemiet sausās sastāvdaļas no sienas ar lāpstiņu vai pievienojot nedaudz šķidruma (piem., gatavojot pesto).

Putotājs

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

ievērbai! Neapstrādājiet vairāk par vienu porciju vienā reizē. Ļaujiet ierīcei piecas minūtes atdzist pirms turpināt gatavošanu.

1 Pievienojiet putotāju savienotājam (atskan klikšķis) (Zīm. 8).

2 Ievietojiet traukā produktus.

Ieteicamos produktu daudzumus un apstrādes laikus skatiet tabulā zemāk.

Putojamo produktu daudzums un apstrādes laiki

Sastāvdaļas:	Putojamo produktu daudzums	Apstrādes ilgums
Krēms	250 ml	70–90 sek.
Olas baltums	4 olas	120 sek.

3 Pievienojiet savienotāju motora nodalījumam (atskan klikšķis).

4 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā un nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

5 Pēc apm. 1 minūtes varat nospiegt turbo pogu, lai turpinātu darbu ar turbo ātrumu.

Putošanas padomi

- Ja vēlaties apstrādāt nelielu daudzumu, nedaudz pašķiebiet krūku, lai iegūtu ātrākus rezultātus. (Zīm. 9)
- Kuļot olu baltumus, labākam rezultātam izmantojiet lielo trauku.
- Lai izvairītos no šļakstiņšāns, uzsāciet kuļšanu ar mazāku ātrumu un pēc apmēram vienas minūtes uzstādiet lielāku ātrumu.
- Putojot putukrējumu, izmantojiet krūku, lai izvairītos no šļakatām.

Piezīme. Neizmantojiet putotāju, lai sagatavotu mīklu vai kūksa maisījumu.

Putotāja noņemšana

1 Lai noņemtu putotāju, nospiediet atbrīvošanas pogu.

2 Lai noņemtu savienotāju, izraujiet to no putotāja.

Kartupeļu mīcītājs (tikai modelim HR1655)

Kartupeļu mīcītāju var izmantot tādu termiski apstrādātu sastāvdaļu mīcīšanai kā kartupeļi, kāļi un zirņi.

Ievērbai

- Nekad nelietojiet kartupeļu mīcītāju, lai mīcītu sastāvdaļas katlā tieši virs karstuma avota. Pirms sākt mīcīšanu vienmēr noņemiet katlu no karstuma avota un ļaujiet sastāvdaļām nedaudz atdzist.
- Nemīciet cietus vai termiski neapstrādātus pārtikas produktus, lai nesabojātu kartupeļu mīcītāju.
- Nesitiet kartupeļu mīcītāju pret katla malām mīcīšanas laikā vai pēc tās. Izmantojiet lāpstiņu, lai noņemtu lieko ēdienu.
- Neapstrādājiet vairāk par vienu porciju vienā reizē. Pirms turpināt gatavošanu ļaujiet ierīcei piecas minūtes atdzist.

1 Izvēriiet un nosusiniet kartupeļus.

- 2 Pievienojiet kartupeļu mīcītāju savienotājam, griežot to pulksteņa rādītāju kustības virzienā (atskan klikšķis) (Zīm. 10).
- 3 Pievienojiet savienotāju motora nodalījumam (Zīm. 11).
- 4 Iespraudiet ierīces kontaktdakšu kontaktligzdā.
- 5 Ielieciet kartupeļu mīcītāju traukā ar sastāvdaļām un iestatiet ātrumu izvēles ripu uz 10.
- 6 Piespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
- 7 Kustiniet kartupeļu mīcītāju augšup un lejup aptuveni 20 sekundes. Turpiniet, līdz ir sasniegts vēlams rezultāts.

Padoms. Garšu varat uzlabot, pievienojot sāli, sviestu vai pienu.

Padoms. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, pārliecinieties, ka trauks nav piepildīts vairāk par pusi.

Kartupeļu mīcītāja noņemšana

- 1 Lai noņemtu kartupeļu mīcītāju, nospiediet atbrīvošanas pogu. (Zīm. 12)
- 2 Lai noņemtu lāpstiņu no kartupeļu mīcītāja, pagriežiet to pulksteņa rādītāju kustības virzienā (Zīm. 13).
- 3 Lai atdalītu savienotāju no kartupeļu mīcītāja, pagriežiet to pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam (Zīm. 14).

Piezīme. Vienmēr notīriet kartupeļu mīcītāju uzreiz pēc lietošanas (skatiet nodaļu „Tīrīšana” un tīrīšanas tabulu).

Piena putotājs

- 1 Pievienojiet piena putotāju savienotājam. (Zīm. 15)
- 2 Pievienojiet savienotāju motora nodalījumam (Zīm. 16).
- 3 Iespraudiet ierīces kontaktdakšu kontaktligzdā.
- 4 Uzkaršējiet pienu līdz 55–65 °C/131–149 °F.

Padoms. Vislabākos rezultātus sasniegsiet, izmantojot pienu ar ilgu derīguma termiņu un 3,5% tauku saturu.

Piezīme. Nekarsējiet pienu līdz temperatūrai, kas pārsniedz 65 °C/149 °F. Nekad neļaujiet pienam uzvārīties.

Ievērbai! Neapstrādājiet vairāk par vienu porciju vienā reizē. Ļaujiet ierīcei piecas minūtes atdzist pirms turpināt gatavošanu.

- 5 Ielejiet pienu augstā karstumizturīgā glāzē..
- 6 Iestatiet ātrumu izvēles ripu uz augstāko iestatījumu, nospiediet turbo pogu un putojiet pienu aptuveni 60 sekundes.

Piezīme. Notīriet piena putotāju uzreiz pēc lietošanas (skatiet nodaļu „Tīrīšana” un tīrīšanas tabulu).

Piena putotāja noņemšana

- 1 Lai noņemtu savienotāju, nospiediet atbrīvošanas pogu (Zīm. 17).
- 2 Lai noņemtu piena putotāju, izraujiet to no savienotāja (Zīm. 18).
- 3 Lai noņemtu piena putotāja konusus, izraujiet tos no piena putotāja (Zīm. 19).

Tīrīšana (Zīm. 20)

Neiegremdējiet motora bloku, savienotājus un mazā smalcinātāja vāku (tikai modelim HR1653) vai vidējā smalcinātāja vāku (tikai modelim HR1655) ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā un neskalojiet tos tekošā krāna ūdenī. Noslaukiet motora bloku, savienotājus un mazā smalcinātāja vāku (tikai modelim HR1653) vai vidējā smalcinātāja vāku (tikai modelim HR1655) ar tīru drānu (Zīm. 21).

- 1** Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- 2** Lai noņemtu izmantoto piederumu, nospiediet atbrīvošanas pogu uz motora bloka.
- 3** Izjauciet piederumu.

Piezīme. Lai notīrītu kartupeļu mīcītāju, noņemiet lāpstīņu, pagriežot to pulksteņa rādītāju kustības virzienā. (Zīm. 13)

Padoms. Lai veiktu īpaši rūpīgu tīrīšanu, varat arī izņemt gumijas gredzenus no smalcinātāja traukiem.

- 4** Turpmākos norādījumus skatiet tīrīšanas tabulā.

Padoms. Lai ātri notīrītu blendera kātu vai kartupeļu mīcītāju, ielejiet izmantotajā krūkā vai traukā siltu ūdeni, kam pievienots neliels daudzums mazgāšanas līdzekļa, ielieciet blendera kātu vai kartupeļu mīcītāju un ļaujiet ierīcei darboties aptuveni 10 sekundes.

Uzglabāšana

- 1** Motora bloku, blendera kātu un putotāju varat uzglabāt krūkā (Zīm. 22).

Piederumu nomainīšana

Ja nepieciešams nomainīt kādu piederumu vai vēlaties iegādāties papildu piederumus, dodieties pie Philips izplatītāja vai apmeklējiet tīmekļa vietni www.philips.com/support. Ja ir problēmas ar piederumu iegādi, lūdzu, sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centra darbiniekiem savā valstī.

Pieejamie piederumi

Piederums	Servisa koda numurs
Putotāja savienotājs	4203 035 95631
Putotājs	4203 035 95641
Piena putotājs	4203 035 95651
Vidējā smalcinātāja savienotājs	4203 035 95661
Vidējā smalcinātāja trauks	4203 035 95671
Vidējā smalcinātāja asmeņu bloks*	4203 035 95681
Vidējā smalcinātāja ledus smalcināšanas asmens*	4203 035 95691
Mazā smalcinātāja savienotājs	4203 035 95701
Mazā smalcinātāja trauks	4203 035 95711
Mazā smalcinātāja asmeņu bloks*	4203 035 95721
Ovālā krūka ar vāku	4203 035 95741

* Ieskaitot aizsargvāku

Vide

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet pārstrādei oficiālā savākšanas punktā. Tādā veidā jūs palīdzēsīt saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 23).

Garantija un apkope

Ja nepieciešama apkope, informācija vai palīdzība, lūdzu, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips preču izplatītāja.

Visbiežāk uzdotie jautājumi

Jautājums	Atbilde
Ierīce rada lielu troksni, izdala nepatīkamu smaku, ir karsta vai rada dūmus. Ko darīt?	Ierīce var izdalīt nepatīkamu smaku vai nedaudz dūmu, ja tā ir lietota pārāk ilgi. Tādā gadījumā izslēdziet ierīci un ļaujiet tai 60 minūtes atdzist. Ja problēma joprojām pastāv, lūdzu, sazinieties ar tuvāko Philips klientu atbalsta centru.
Vai es drīkstu apstrādāt verdoši karstas sastāvdaļas?	Ļaujiet sastāvdaļām atdzist līdz aptuveni 80 °C/175 °F, pirms tās tiek apstrādātas.
Kādam vajadzētu būt sastāvdaļu izmēram pirms apstrādes?	Sagrieziet sastāvdaļas aptuveni 2 x 2 cm lielos gabaliņos.
Vai ir iespējams sabojāt ierīci, apstrādājot ļoti cietas sastāvdaļas?	Jā, ierīci var sabojāt, ja apstrādāsiet tādas ļoti cietas sastāvdaļas kā kauli un augļi ar kauliņiem. Varat apstrādāt tādas sastāvdaļas kā Parmas siers vai šokolāde.
Kāpēc ierīce pēkšņi pārstāj strādāt?	Atsevišķas cietas sastāvdaļas var nobloķēt asmeņus. Atlaidiet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, atdaliel motora bloku un izņemiet sastāvdaļas, kas bloķē asmeņus.

Recepte

Pankūku pildījums

Sastāvdaļas:

- 120 g medus
- 100 g žāvētu plūmjū

- 1 Ievietojiet medu uz vairākām stundām ledusskapī.
- 2 Ieberiet žāvētās plūmes vidējā smalcinātāja traukā un pārlejiet tās ar medu.
- 3 Nospiediet Turbo pogu un smalciniet apm. 5 sekundes.

Wprowadzenie

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

Opis ogólny (rys. 1)

- A** Pierścień szybkości
- B** Wyłącznik
- C** Przycisk turbo
- D** Część silnikowa
- E** Przycisk zwalniający
- F** Końcówka blendera
- G** Nasadka zabezpieczająca

Końcówka do ziemniaków (tylko model HR1655):

- H** Element łączący do końcówki do ziemniaków
- I** Końcówka do ziemniaków

Owalny dzbanek:

- J** Owalny dzbanek
- K** Pokrywa owalnego dzbanka

Trzepaczka i spieniacz do mleka:

- L** Spieniacz do mleka
- M** Trzepaczka
- N** Element łączący do trzepaczki i spieniacza do mleka

Minirozdrabniacz (tylko model HR1653)

- O** Pokrywa rozdrabniacza
- P** Część tnąca
- Q** Pojemnik rozdrabniacza

Średni rozdrabniacz (tylko model HR1655)

- R** Pokrywa rozdrabniacza
- S** Część tnąca do kruszenia lodu
- T** Część tnąca
- U** Pojemnik rozdrabniacza

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.
- Nie dotykaj ostrzy, zwłaszcza gdy końcówka blendera jest zamocowana do części silnikowej. Ostrza są bardzo ostre.
- Nigdy nie używaj części tnącej bez pojemnika rozdrabniacza.

- Uszkodzone urządzenie zawsze wymieniaj na oryginalne. W przeciwnym razie gwarancja traci ważność.
- 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 korzystać z urządzenia bez nadzoru.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Staraj się unikać rozpryskiwania zawartości podczas miksowania gorących składników.
- Żadne akcesoria nie są odpowiednie do użytku w kuchenie mikrofalowej.
- 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

- Wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci elektrycznej przed rozpoczęciem montażu, demontażu i czyszczenia oraz podczas przechowywania.
- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części gwarancja traci ważność.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Używanie go w profesjonalnych lub półprofesjonalnych punktach gastronomicznych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w takich przypadkach.
- Część silnikową trzymaj z dala od źródeł ciepła, ognia i wilgoci. Nie dopuszczaj do jej zabrudzenia.
- Nigdy nie wkładaj do naczynia blendera ani do pojemnika składników o temperaturze wyższej niż 80°C.
- Nie przekraczaj ilości składników ani czasów przygotowania podanych w tabelach.
- Nie miksuj bez przerwy więcej niż 1 porcję. Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj 5 minut, aż ochłodzi się.
- Nigdy nie używaj końcówki do ziemniaków do ucierania składników w garnku umieszczonym na źródle ciepła. Przed rozpoczęciem ucierania zawsze zdejmij garnek z kuchenki i poczekaj, aż składniki trochę ostygną.
- Podczas mieszania lub po zakończeniu nie stukaj końcówką do ziemniaków w ściankę garnka. Użyj łopatkę do usunięcia nadmiaru składników.
- Poziom hałasu: $L_c = 79 \text{ dB [A]}$

Pola elektromagnetyczne (EMF)

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

Przed pierwszym użyciem

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

Przygotowanie do użycia

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

Zasady używania

Blender ręczny

Blender jest przeznaczony do:

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

1 Włóż składniki do dzbanka.

Zalecane ilości produktów i czasy przygotowania podane są w tabeli poniżej.

Ilości i czasy przygotowania (miksowanie)

Składniki	Ilość (miksowanie)	Czas	Szybkość
Owoce i warzywa	100–200 g	30 s	Turbo
Potrawy dla niemowląt, zupy i sosy	100–400 ml	60 s	15–20
Rzadkie ciasto	100–500 ml	60 s	15–20
Koktajle i napoje miksowane	100–1000 ml	60 s	15–20

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

3 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

4 Zanurz całą osłonę ostrza na końcówce blendera w dzbanku ze składnikami.

5 Naciśnij wyłącznik lub przycisk turbo, aby włączyć urządzenie (rys. 3).

- Po użyciu wyłącznika można dostosować szybkość za pomocą regulatora szybkości. Im wyższa szybkość, tym krótszy czas przetwarzania.
- Pierścień szybkości ma ustawienia od 1 (mała szybkość) do 20 (duża szybkość).
- W przypadku używania przycisku turbo urządzenie działa z maksymalną szybkością. Nie można wtedy regulować szybkości za pomocą pierścienia szybkości.

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

Mini rozdrabniacz (tylko model HR1653) i średni rozdrabniacz (tylko model HR1655)

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

Średni rozdrabniacz jest dostarczany z częścią tnącą z prostymi ostrzami oraz z częścią tnącą do kruszenia lodu z ząbkowanymi ostrzami. W przypadku wszystkich składników wymienionych w poniższej tabeli należy używać części tnącej z prostymi ostrzami. Części tnącej do kruszenia lodu z ząbkowanymi ostrzami należy używać wyłącznie do kruszenia kostek lodu.

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

Uwaga: Nie miksuj bez przerwy więcej niż 1 porcję. Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj 5 minut, aż ochłodzi się.

Uwaga: Przed zмикowaniem większe składniki pokrój na ok. 2 cm kawałki.

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

2 Włóż składniki do pojemnika.

Zalecane ilości produktów i czasy przygotowania podane są w tabeli poniżej.

Ilości i czasy przygotowania dla minirozdrabniacza (tylko model HR1653)

Składniki	Ilość (siekanie)	Czas	Szybkość
Cebula i jajka	100 g	5 × 1 s	1-5
Mięso	120 g (maks.)	5 s	Turbo
Zioła	20 g	5 × 1 s	10–15
Ser parmezan	50–100 g (maks.)	15 s	Turbo
Orzechy i migdały	100 g	20 s	Turbo
Czosnek	50 g	5 × 1 s	15–20

Ilości i czasy przygotowania dla średniego rozdrabniacza (tylko model HR1655)

Składniki	Ilość (siekanie)	Czas	Szybkość
Cebula i jaja	200 g	5 × 1 s	1-5
Mięso	200 g	10 s	Turbo
Zioła	30 g	10 × 1 s	10–15
Orzechy i migdały	200 g	30 s	Turbo
Suchy chleb	80 g	30 s	Turbo
Ser parmezan	200 g	20 s	Turbo
Twarda czekolada	100 g	20 s	Turbo

3 Załóż pokrywkę na pojemnik rozdrabniacza (rys. 6).

4 Przymocuj część silnikową do pokrywki rozdrabniacza (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 7).

5 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

6 Naciśnij wyłącznik lub przycisk Turbo, aby włączyć urządzenie.

Uwaga: Jeśli składniki pozostaną na ścianie pojemnika, odłącz urządzenie i zbierz je za pomocą łopatki lub dodając płynu (na przykład jeśli przygotowywane jest pesto).

Trzepaczka

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

Uwaga: Nie miksuj bez przerwy więcej niż 1 porcję. Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj 5 minut, aż ochłodzi się.

1 Przymocuj trzepaczkę do elementu łączącego (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 8).

2 Włóż składniki do pojemnika.

Zalecane ilości produktów i czasy przygotowania podane są w tabeli poniżej.

Ilości i czasy przygotowania (ubijanie)

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

3 Przymocuj element łączący do części silnikowej (usłyszysz „kliknięcie”).

4 Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego i naciśnij wyłącznik.

5 Po ok. 1 minucie można nacisnąć przycisk Turbo i kontynuować ubijanie.

Wskazówki dotyczące ubijania

- W przypadku niewielkiej ilości składników można lekko przechylić dzbanek, aby przyspieszyć ubijanie. (rys. 9)
- Jeśli chcesz ubijać białka jajek, użyj dużej miski.
- Aby zapobiec rozchlapaniu składników, rozpocznij pracę na niskim ustawieniu, a następnie kontynuuj na wyższym ustawieniu przez ok. 1 minutę.
- Jeśli chcesz ubijać śmietanę, użyj dzbanka, aby uniknąć rozchlapania składników.

Uwaga: Nie używaj trzepaczki do przygotowywania ciasta.

Odłączanie trzepaczki

1 Aby odłączyć trzepaczkę, naciśnij przycisk zwalniający.

2 Aby odłączyć element łączący, wyciągnij go z trzepaczki.

Końcówka do ziemniaków (tylko model HR1655)

Końcówka do ziemniaków może być używana do ucierania ugotowanych składników, takich jak ziemniaki, brukiew i groszek.

Uwaga

- Nigdy nie używaj końcówki do ziemniaków do ucierania składników w garnku umieszczonym na źródle ciepła. Przed rozpoczęciem ucierania zawsze zdejmij garnek z kuchenki i poczekaj, aż składniki trochę ostygną.
- Nie ucieraj twardych lub nieugotowanych składników, ponieważ mogą one uszkodzić końcówkę do ziemniaków.
- Podczas mieszania lub po zakończeniu nie stukaj końcówką do ziemniaków w ściankę garnka. Użyj łypatki do usunięcia nadmiaru składników.
- Nie miksuj bez przerwy więcej niż 1 porcję. Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj 5 minut, aż ochłodzi się.

- 1 Ugotuj i odcedź ziemniaki.
- 2 Podłącz końcówkę do ziemniaków do elementu łączącego, przekręcając ją w prawo (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 10).
- 3 Przymocuj element łączący do części silnikowej (rys. 11).
- 4 Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka elektrycznego.
- 5 Umieść końcówkę do ziemniaków w misce ze składnikami i ustaw pierścień szybkości na 10.
- 6 Naciśnij wyłącznik.
- 7 Poruszaj końcówką do ziemniaków w górę i w dół przez około 20 sekund. Kontynuuj do momentu osiągnięcia pożądanego efektu.

Wskazówka: Możesz wzbogacić smak, dodając soli, masła lub mleka.

Wskazówka: Aby uzyskać najlepsze efekty, upewnij się, że miska jest wypełniona maksymalnie do połowy.

Odlaczanie końcówki do ziemniaków

- 1 Aby odłączyć końcówkę do ziemniaków, naciśnij przycisk zwalniający. (rys. 12)
- 2 Aby odłączyć łopatkę od końcówki do ziemniaków, przekręć ją w prawo (rys. 13).
- 3 Aby odłączyć element łączący od końcówki do ziemniaków, przekręć go w prawo (rys. 14).

Uwaga: Zawsze czyść końcówkę do ziemniaków natychmiast po użyciu (patrz rozdział „Czyszczenie” i tabela dotycząca mycia i czyszczenia urządzenia).

Spieniacz do mleka

- 1 Przymocuj spieniacz do mleka do elementu łączącego. (rys. 15)
- 2 Przymocuj element łączący do części silnikowej (rys. 16).
- 3 Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka elektrycznego.
- 4 Podgrzej mleko do temperatury 55°C – 65°C.

Wskazówka: Najlepsze wyniki można uzyskać, używając mleka UHT o zawartości tłuszczu 3,5%.

Uwaga: Nie podgrzewaj mleka do temperatury powyżej 65°C. Nigdy nie dopuść do wrzenia mleka.

Uwaga: Nie miksuj bez przerwy więcej niż 1 porcję. Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj 5 minut, aż ochłodzi się.

- 5 Wlej mleko do wysokiego naczynia odpornego na wysoką temperaturę.
- 6 Ustaw pierścień szybkości na najwyższe ustawienie, naciśnij przycisk turbo i spieniaj mleko przez około 60 sekund.

Uwaga: Zawsze czyść spieniacz do mleka natychmiast po użyciu (patrz rozdział „Czyszczenie” i tabela dotycząca mycia i czyszczenia urządzenia).

Odlaczanie spieniacza do mleka

- 1 Aby odłączyć element łączący, naciśnij przycisk zwalniający (rys. 17).
- 2 Aby odłączyć spieniacz do mleka, ściągnij go z elementu łączącego (rys. 18).
- 3 Aby odłączyć stożki spieniacza do mleka, ściągnij je ze spieniacza (rys. 19).

Czyszczenie (rys. 20)

Nie zanurzaj części silnikowej, elementów łączących, pokrywki minirozdrabniacza (tylko model HR1653) ani pokrywki średniego rozdrabniacza (tylko model HR1655) w wodzie ani innym płynie ani nie płucz ich pod bieżącą wodą. Podczas czyszczenia części silnikowej, elementów łączących, pokrywki minirozdrabniacza (tylko model HR1653) lub pokrywki średniego rozdrabniacza (tylko model HR1655) używaj jedynie wilgotnej szmatki (rys. 21).

- 1** Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- 2** Naciśnij przycisk zwalniający na części silnikowej, aby zdjąć używaną końcówkę.
- 3** Odłącz końcówkę.

Uwaga: Aby wyczyścić końcówkę do ziemniaków, zdejmij łopatkę, przekręcając ją w prawo. (rys. 13)

Wskazówka: Można również zdjąć gumowe uszczelki z pojemników rozdrabniaczy w celu dokładniejszego umycia.

- 4** Dalsze instrukcje znajdują się w tabeli dotyczącej mycia i czyszczenia urządzenia.

Wskazówka: Aby szybko wyczyścić końcówkę blendera lub końcówkę do ziemniaków, należy wlać ciepłą wodę z odrobiną płynu do mycia naczyń do używanego wcześniej naczynia lub dzbanka, włożyć końcówkę blendera lub końcówkę do ziemniaków i włączyć urządzenie na około 10 sekund.

Przechowywanie

- 1** Część silnikową, końcówkę blendera i trzepaczkę można przechowywać w dzbanku (rys. 22).

Zamawianie akcesoriów

Aby dokonać wymiany akcesorium lub nabyć dodatkowe akcesoria, należy skontaktować się ze sprzedawcą produktów firmy Philips lub odwiedzić stronę internetową www.philips.com/support. W przypadku trudności z zakupem akcesoriów należy skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips w swoim kraju.

Dostępne akcesoria

Akcesoria	Numer produktu
Element łączący do trzepaczki	4203 035 95631
Trzepaczka	4203 035 95641
Spieniacz do mleka	4203 035 95651
Element łączący średniego rozdrabniacza	4203 035 95661
Pojemnik średniego rozdrabniacza	4203 035 95671
Część tnąca średniego rozdrabniacza*	4203 035 95681
Ostrze do rozdrabniania lodu średniego rozdrabniacza*	4203 035 95691
Element łączący minirozdrabniacza	4203 035 95701
Pojemnik minirozdrabniacza	4203 035 95711
Część tnąca minirozdrabniacza*	4203 035 95721
Owalny dzbanek z pokrywką	4203 035 95741

*Nasadka zabezpieczająca w zestawie

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 23).

Gwarancja i serwis

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

Często zadawane pytania

Pytanie	Odpowiedź
Urządzenie pracuje bardzo głośno, wydziela nieprzyjemny zapach, bardzo się nagrzewa lub dymi. Co należy zrobić?	Urządzenie może wydzielać nieprzyjemny zapach lub dymić, jeśli było zbyt długo używane. Jeśli tak się stanie, wyłącz urządzenie i poczekaj 60 minut, aż się schłodzi. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta firmy Philips.
Czy można miksować składniki o temperaturze wrzenia?	Przed miksowaniem należy odczekać, aż składniki ostygną do temperatury około 80°C.
Jaką wielkość powinny mieć składniki do zmiksowania?	Potnij składniki na kawałki o wielkości około 2 x 2 cm.
Czy miksowanie bardzo twardych składników może spowodować uszkodzenie urządzenia?	Tak. Urządzenie może ulec uszkodzeniu w przypadku miksowania bardzo twardych składników, takich jak kości lub owoce z pestkami. Można miksować takie składniki, jak parmezan lub czekolada.
Dlaczego urządzenie nagle przestaje działać?	Twarde składniki mogły zablokować ostrza. Zwolnij wyłącznik, wyłącz urządzenie, odłącz część silnikową, a następnie usuń składniki blokujące ostrza.

Przepis

Nadzienie do naleśników

Składniki:

- 120 g miodu
- 100 g suszonych śliwek

- 1 Włóż miód do lodówki na kilka godzin.
- 2 Wsyp suszone śliwki do pojemnika średniego rozdrabniacza i polej je miodem.
- 3 Naciśnij przycisk Turbo i siekaj przez 5 sekund.

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.

Descriere generală (fig. 1)

- A** Inel viteză
- B** Butonul Pornit/Oprit
- C** Buton Turbo
- D** Bloc motor
- E** Buton de declanșare
- F** Accesoriu blender
- G** Capac de protecție

Accesoriu cartofi (numai pentru HR1655):

- H** Unitate de cuplare accesoriu cartofi
- I** Accesoriu cartofi

Cană ovală:

- J** Cană ovală
- K** Capac cană ovală

Tel și dispozitiv de spumare lapte:

- L** Dispozitiv de spumare lapte
- M** Tel
- N** Unitate de cuplare tel și dispozitiv de spumare lapte

Tocător fin (numai pentru HR1653)

- O** Capac bol
- P** Bloc tăietor
- Q** Castron toacător

Tocător mediu (numai pentru HR1655)

- R** Capac bol
- S** Bloc tăietor pentru spargerea gheții
- T** Bloc tăietor
- U** Castron toacător

Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a folosi aparatul 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.
- Evitați să atingeți lamele, în special atunci când accesoriul blender este atașat la unitatea cu motor: Lamele sunt foarte ascuțite.
- Nu utilizați niciodată blocul tăietor pentru tocat fără castronul toacătorului.

- Dacă aparatul este deteriorat, înlocuiți-l întotdeauna cu un model original, în caz contrar garanția dvs. nu mai este valabilă.
- 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.
- Nu permiteți copiilor să utilizeze aparatul nesupravegheat.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Aveți grijă să evitați stropirea atunci când procesați ingrediente fierbinți.
- Niciunul dintre accesorii nu poate fi utilizat în cuptorul cu microunde.
- 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

- Opriti aparatul și deconectați-l de la rețea înainte de a-l asambla, dezasambla, depozita și curăța.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizați astfel de accesorii sau componente, garanția dvs. devine nulă.
- Aparatul este conceput doar pentru utilizare casnică. Dacă este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semi-profesional, sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.
- Păstrați unitatea cu motor departe de surse de căldură, foc, umezeală și murdărie.
- Nu umpleți niciodată cana sau castronul tocătorului cu ingrediente a căror temperatură depășește 80°C/175°F.
- Nu depășiți cantitățile maxime și timpii de preparare indicați în tabele.
- Nu procesați fără întrerupere mai mult de o șarjă. Lăsați aparatul să se răcească timp de 5 minute înainte de a continua procesarea.
- Nu utilizați niciodată accesoriul cartofi pentru a pasa ingredientele într-o tigaie pe o sursă de căldură directă. Îndepărtați întotdeauna tigaia de pe sursa de căldură și lăsați ingredientele să se răcească ușor înainte de a începe să le pasați.
- Nu loviți accesoriul cartofi de marginea tigăii în timpul pasării sau după încheierea acesteia. Utilizați o spatulă pentru a îndepărta excesul de alimente.
- Nivel de zgomot: Lc = 79 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.

Înainte de prima utilizare

Curățați bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de prima utilizare a aparatului (consultați capitolul 'Curățare').

Pregătirea pentru utilizare

- 1** Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le toca, de a le mixa sau de a le turna în cană (temperatură max. 80°C/175°F).
- 2** Tăiați ingredientele mari în bucăți de aprox. 2 cm înainte de a le procesa.
- 3** Asamblați aparatul corect înainte de a introduce ștecherul în priză.

Utilizarea aparatului

Mixer de mână

Blenderul este proiectat pentru:

- amestecarea lichidelor; de exemplu lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, cocktail-uri, shake-uri.
- amestecarea ingredientelor moi, de exemplu aluat de prăjituri sau maioneză.
- pasarea ingredientelor pentru gătit, de exemplu prepararea mâncării pentru copii mici.

1 Puneți ingredientele în cupă.

Consultați tabelul de mai jos pentru informații despre cantitățile recomandate și timpii de procesare.

Cantități și timpi de procesare

Ingrediente	Cantitate	Timpi	Viteză
Fructe și legume	100 - 200 g	30 sec.	Turbo
Mâncare pentru bebeluși, supe și sosuri	100 - 400 ml	60 sec.	15-20
Creme	100 - 500 ml	60 sec.	15-20
Shake-uri și cocktail-uri	100 - 1000 ml	60 sec.	15-20

2 Atașați blenderul la unitatea cu motor ('clic') (fig. 2).

3 Introduceți ștecherul în priză.

4 Introduceți complet pavăza lamei în ingrediente.

5 Apăsați butonul pornit/oprit sau butonul turbo pentru a porni aparatul (fig. 3).

- Atunci când utilizați butonul pornit/oprit, puteți regla viteza cu inelul viteză. Cu cât viteza este mai mare, cu atât timpul de procesare necesar este mai scurt.
- Inelul viteză are setări de la 1 (viteză scăzută) la 20 (viteză ridicată).
- Atunci când utilizați butonul turbo, aparatul funcționează la viteza maximă. În acest caz, nu puteți ajusta viteza cu ajutorul inelului viteză.

6 Deplasați aparatul sus jos și circular pentru a amesteca ingredientele (fig. 4).

Tocător fin (numai pentru HR1653) și tocător mediu (numai pentru HR1655)

Tocătoarele sunt destinate tăierii mărunte a ingredientelor precum nuci, carne, ceapă, brânză tare, ouă fierte, usturoi, vegetale, pâine uscată etc.

Tocătorul mediu este furnizat cu un bloc tăietor cu lame drepte și cu un bloc tăietor pentru spargerea gheții cu lame zimțate. Pentru toate ingredientele menționate în tabelul de mai jos trebuie să utilizați blocul tăietor cu lame drepte. Utilizați blocul tăietor pentru spargerea gheții cu lame zimțate numai pentru spargerea cuburilor de gheață.

Aveți grijă la manevrarea blocurilor tăietoare. Lamele acestuia sunt foarte ascuțite. Aveți grijă în special atunci când extrageți blocul tăietor din vas, atunci când goliți vasul și la curățare.

Atenție: Nu procesați fără întrerupere mai mult de o șarjă. Lăsați aparatul să se răcească timp de 5 minute înainte de a continua procesarea.

Notă: Tăiați ingredientele mari în bucăți de aprox. 2 cm înainte de a le procesa.

1 Introduceți blocul tăietor în castron (fig. 5).

2 Puneți ingredientele în castron.

Consultați tabelul de mai jos pentru informații despre cantitățile recomandate și timpii de procesare.

Cantități și timpi de preparare pentru tocătorul fin (numai pentru HR1653)

Ingrediente	Cantitate de preparat	Timp	Viteză
Ceapă și ouă	100 g	5 × 1 sec.	1-5
Carne	120 g (max)	5 sec.	Turbo
Vegetale	20 g	5 × 1 sec.	10-15
Parmezan	50-100 g (max)	15 sec.	Turbo
Nuci și migdale	100 g	20 sec.	Turbo
Usturoi	50 g	5 × 1 sec.	15-20

Cantitățile și timpii de procesare pentru tocătorul mediu (numai pentru HR1655)

Ingrediente	Cantitate de preparat	Timp	Viteză
Ceapă și ouă	200 g	5 × 1 sec.	1-5
Carne	200 g	10 sec.	Turbo
Vegetale	30 g	10 × 1 sec.	10-15
Nuci și migdale	200 g	30 sec.	Turbo
Pâine uscată	80 g	30 sec.	Turbo
Parmezan	200 g	20 sec.	Turbo
Ciocolată neagră	100 g	20 sec.	Turbo

3 Puneți capacul bolului pe castronul tocător (fig. 6).

4 Cuplați unitatea motoare capacul bolului ("clic") (fig. 7).

5 Introduceți ștecherul în priză.

6 Apăsați butonul pornit/oprit sau butonul pentru viteză turbo pentru a porni aparatul.

Notă: Dacă ingredientele se lipesc de peretele castronului tocător, scoateți aparatul din priză și îndepărtați ingredientele uscate de pe perete cu o spatulă sau adăugând puțin lichid (de ex. dacă preparați pesto).

Tel

Telul se folosește pentru a prepara frișcă, pentru a bate albușuri de ou, creme, etc.

Atenție: Nu procesați fără întrerupere mai mult de o șarjă. Lăsați aparatul să se răcească timp de 5 minute înainte de a continua procesarea.

1 Conectați telul la unitatea de cuplare ('clic') (fig. 8).

2 Puneți ingredientele într-un castron.

Consultați tabelul de mai jos pentru informații despre cantitățile recomandate și timpii de procesare.

Cantități și timpi de procesare pentru bătut

Ingrediente	Cantitate de bătut	Timp
Frișcă	250 ml	70-90 sec.
Albușuri de ou	4 ouă	120 sec.

3 Conectați unitatea de cuplare la unitatea motoare ('clic').

4 Introduceți ștecherul în priză și apăsați butonul Pornit/Oprit.

5 După cca. 1 minut, puteți apăsa butonul Turbo pentru a continua la viteză turbo.

Sugestii de baterie

- Dacă doriți să procesați o cantitate mică, înclinați ușor cana pentru un rezultat mai rapid. (fig. 9)
- Atunci când bateți albușuri, utilizați un castron mare pentru a obține cele mai bune rezultate.
- Pentru a împiedica stropirea, începeți la o setare de viteză scăzută și continuați cu o viteză mai mare după aprox. 1 minut.
- Atunci când bateți frișcă, utilizați cana pentru a evita stropirea.

Notă: Nu utilizați telul pentru a prepara aluat sau compoziție de prăjituri.

Detășarea telului

1 Pentru a detașa telul, apăsați butonul de eliberare.

2 Pentru a detașa unitatea de cuplare, trageți-o din tel.

Accesoriu cartofi (numai pentru HR1655)

Accesoriu cartofi poate fi utilizat pentru a pasa ingrediente gătite precum cartofi, ridiche și mazăre.

Precauție

- Nu utilizați niciodată accesoriul cartofi pentru a pasa ingredientele într-o tigaie pe o sursă de căldură directă. Îndepărtați întotdeauna tigaia de pe sursa de căldură și lăsați ingredientele să se răcească ușor înainte de a începe să le pasați.
- Nu pasați alimente tari sau negătite, deoarece acestea ar putea deteriora accesoriul cartofi.
- Nu loviți accesoriul cartofi de marginea tigăii în timpul pasării sau după încheierea acesteia. Utilizați o spatulă pentru a îndepărta excesul de alimente.
- Nu procesați fără întrerupere mai mult de o șarjă. Lăsați aparatul să se răcească timp de 5 minute înainte de a continua procesarea.

1 Gătiți și scurgeți cartofii.

2 Conectați accesoriul cartofi la unitatea de cuplare rotindu-l în sens orar („clic”) (fig. 10).

3 Conectați unitatea de cuplare la unitatea motoare (fig. 11).

- 4 Conectați aparatul.
- 5 Poziționați accesoriul cartofi într-un castron cu ingrediente și setați inelul viteză la 10.
- 6 Apăsați butonul on/off.
- 7 Deplasați accesoriul cartofi în sus și în jos timp de aproximativ 20 de secunde. Continuați până la obținerea rezultatului dorit.

Sugestie: Puteți îmbunătăți aroma adăugând sare, unt sau lapte.

Sugestie: Pentru a obține cele mai bune rezultate, asigurați-vă că oala nu este umplută mai mult de jumătate.

Detașarea accesoriului cartofi

- 1 Pentru a detașa accesoriul cartofi, apăsați butonul de eliberare. (fig. 12)
- 2 Pentru a scoate paleta de pe accesoriul cartofi, rotiți-o în sens orar (fig. 13).
- 3 Pentru a scoate unitatea de cuplare de pe accesoriul cartofi, rotiți-o în sens antiorar (fig. 14).

Notă: Curățați întotdeauna bara cartofi imediat după utilizare (consultați capitolul „Curățarea” și tabelul cu instrucțiuni de curățare).

Dispozitiv de spumare lapte

- 1 Conectați dispozitivul de spumare lapte la unitatea de cuplare. (fig. 15)
- 2 Conectați unitatea de cuplare la unitatea motoare (fig. 16).
- 3 Conectați aparatul.
- 4 Încălziți laptele până la o temperatură între 55°C - 65°C/131°F - 149°F.

Sugestie: Veți obține cele mai bune rezultate dacă utilizați lapte pasteurizat cu conținut de 3,5 % grăsime.

Notă: Nu încălziți laptele la o temperatură de peste 65°C/149°F. Nu lăsați niciodată laptele să fiarbă.

Atenție: Nu procesați fără întrerupere mai mult de o șarjă. Lăsați aparatul să se răcească timp de 5 minute înainte de a continua procesarea.

- 5 Turnați laptele într-o cană înaltă, termorezistentă.
- 6 Setări inelul viteză la cea mai înaltă setare, apăsați butonul turbo și spumați laptele timp de aproximativ 60 de secunde.

Notă: Curățați dispozitivul de spumare lapte imediat după curățare (consultați capitolul „Curățarea” și tabelul cu instrucțiuni de curățare).

Detașarea dispozitivului de spumare lapte

- 1 Pentru a detașa unitatea de cuplare, apăsați butonul de eliberare (fig. 17).
- 2 Pentru a detașa dispozitivul de spumare lapte, trageți-l de pe unitatea de cuplare (fig. 18).
- 3 Pentru a detașa conurile dispozitivului de spumare lapte, trageți-le de pe dispozitivul de spumare lapte (fig. 19).

Curățarea (fig. 20)

Nu scufundați blocul motor, unitățile de cuplare și capacul tocătorului fin (numai pentru HR1653) sau capacul tocătorului mediu (numai pentru HR1655) în apă sau în orice alt lichid și nici nu îl clătiți la robinet. Utilizați o cârpă umedă pentru a curăța blocul motor, unitățile de cuplare și capacul tocătorului fin (numai pentru HR1653) sau capacul tocătorului mediu (numai pentru HR1655) (fig. 21).

- 1** Scoateți aparatul din priză.
- 2** Apăsăți butonul de eliberare de pe unitatea motoare pentru a îndepărta accesoriul pe care l-ați utilizat.
- 3** Dezasamblați accesoriul.

Notă: Pentru a curăța bara cartofi, scoateți paleta rotind-o în sens orar. (fig. 13)

Sugestie: Puteți îndepărta inelele de cauciuc de pe interiorul castroanelor, pentru o curățare mai eficientă.

- 4** Pentru informații suplimentare, consultați tabelul cu instrucțiuni de curățare.

Sugestie: Pentru curățarea rapidă a accesoriului blender sau a accesoriului cartofi, turnați apă caldă cu detergent lichid în cana sau în vasul pe care le-ați utilizat, introduceți accesoriul blender sau accesoriul cartofi și lăsați aparatul să funcționeze timp de aprox. 10 secunde.

Depozitarea

- 1** Puteți depozita blocul motor, accesoriul tip blender și telul în cană (fig. 22).

Comandarea accesoriilor

Dacă aveți nevoie să înlocuiți un accesoriu sau doriți să achiziționați un accesoriu suplimentar, apelați la dealerul dvs. Philips sau vizitați www.philips.com/support. Dacă întâmpinați probleme la obținerea accesoriilor, vă rugăm să contactați centrul de asistență pentru clienți Philips din țara dvs.

Accesorii disponibile

Accesoriu	Cod de service nr.
Unitate de cuplare pentru tel	4203 035 95631
Tel	4203 035 95641
Dispozitiv de spumare lapte	4203 035 95651
Unitate de cuplare tocător mediu	4203 035 95661
Castron tocător mediu	4203 035 95671
Bloc tăietor tocător mediu*	4203 035 95681
Bloc tăietor pentru spargerea gheții tocător mediu*	4203 035 95691
Unitate de cuplare tocător mediu	4203 035 95701
Mini castron tocător	4203 035 95711
Mini bloc tăietor pentru tocat*	4203 035 95721
Cana ovală cu capac	4203 035 95741

*Inclusiv capac de protecție

Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. Astfel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 23).

Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips la 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.

Întrebări frecvente

Întrebare	Răspuns
Aparatul face mult zgomot, emană un miros neplăcut, se înfierbântă sau produce fum. Ce trebuie să fac?	Aparatul poate produce un miros neplăcut sau poate emite fum dacă a fost utilizat prea mult timp. În acest caz, trebuie să opriți aparatul și să-l lăsați să se răcească timp de 60 de minute. Dacă problema persistă, vă rugăm să contactați cel mai apropiat Centru de asistență pentru clienți Philips.
Pot procesa ingrediente fierbinți?	Lăsați ingredientele să se răcească până la aproximativ 80°C/175°F înainte de a le procesa.
Ce dimensiune trebuie să aibă ingredientele înainte de procesare?	Tăiați ingredientele în bucăți de aproximativ 2 x 2 cm.
Este posibil să deteriorez aparatul prin procesarea ingredientelor foarte tari?	Da, aparatul se poate deteriora dacă procesați ingrediente foarte tari precum oase și fructe cu sâmburi. Puteți procesa ingrediente precum parmezan sau ciocolată.
De ce aparatul se oprește din funcționare subit?	Este posibil ca anumite ingrediente tari să fi blocat lamele. Eliberați butonul Pornit/Oprit, scoateți aparatul din priză, detașați unitatea motoare și îndepărtați ingredientele care blochează lamele.

Rețetă

Umplutură clătite

Ingrediente:

- 120 g de miere
- 100 g de prune uscate

- 1** Introduceți miera în frigider câteva ore.
- 2** Puneți prunele uscate în castronul tocător mediu și turnați miere peste acestea.
- 3** Apăsați butonul Turbo și tocați timp de 5 secunde.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Регулятор скорости
- B** Кнопка включения/выключения
- C** Кнопка включения турборежима
- D** Блок электродвигателя
- E** Кнопка отсоединения
- F** Насадка для смешивания
- G** Защитный колпачок

Насадка для картофеля (только у модели HR1655):

- H** Соединительное устройство насадки для картофеля
- I** Насадка для картофеля

Овальный стакан:

- J** Овальный стакан
- K** Крышка овального стакана

Венчик для взбивания и вспениватель молока:

- L** Вспениватель молока
- M** Венчик для взбивания
- N** Соединительное устройство венчика для взбивания и вспенивателя молока

Малый измельчитель (только у модели HR1653)

- O** Крышка измельчителя
- P** Ножевой блок
- Q** Чаша измельчителя

Средний измельчитель (только у модели HR1655)

- R** Крышка измельчителя
- S** Ножевой блок измельчителя льда
- T** Ножевой блок
- U** Чаша измельчителя

Важно!

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

Опасно!

- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также мыть его под струёй воды. Для очистки блока электродвигателя 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 аналогичной квалификации.

- Избегайте прикосновения к лезвиям ножа, особенно если насадка для смешивания подсоединена к блоку электродвигателя. Лезвия очень острые.
- Запрещается использовать ножевой блок измельчителя отдельно от чаши измельчителя.
- В случае повреждения данного прибора заменяйте его только оригинальным прибором. В противном случае это приведет к отмене гарантии.
- 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 лиц, ответственных за их безопасность.
- Не разрешайте детям пользоваться прибором без присмотра.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Во время обработки горячих ингредиентов будьте внимательны, остерегайтесь брызг.
- Дополнительные принадлежности не предназначены для использования в микроволновой печи.
- Избегайте прикосновения к лезвиям ножа, особенно, когда прибор подключен к сети электропитания. Лезвия очень острые!
- В случае заедания ножевого блока отключите прибор от сети, прежде чем удалить продукты, препятствующие движению лезвий.

Внимание!

- Перед сборкой, разборкой, очисткой и хранением прибор необходимо выключать и отсоединять от электросети.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональных условиях или при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не несет ответственности за любой причиненный ущерб.
- Не подвергайте блок электродвигателя воздействию высокой температуры, огня, жидкости и не допускайте загрязнения.
- Не используйте кувшин или чашу измельчителя для продуктов с температурой выше 80 °C.
- Количество обрабатываемых продуктов и время работы прибора не должно превышать значения, указанные в таблицах.
- Делайте перерыв между обработками каждой последующей порции продуктов. Дайте прибору остыть в течение 5 минут перед дальнейшим использованием.
- Не используйте насадку для картофеля для смешивания ингредиентов в емкостях, стоящих на огне. Перед смешиванием ингредиентов снимите емкость с огня и дождитесь, пока они немного остынут.
- Во время или после смешивания не следует стучать насадкой для картофеля по стенке емкости. Удалять излишки продуктов необходимо при помощи лопаточки.
- Уровень шума: $L_c = 79 \text{ дБ(А)}$

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. главу "Очистка").

Подготовка прибора к работе

- 1** Перед тем как измельчить, смешать или поместить горячие продукты в кувшин, дайте им остыть (максимальная температура 80 °С).
- 2** Перед обработкой в блендере нарежьте крупные продукты небольшими кусочками (около 2 см).
- 3** Прежде чем подключить прибор к сети электропитания проверьте правильность сборки.

Использование прибора**Ручной блендер**

Назначение блендера:

- перемешивание жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли;
- перемешивание мягких продуктов, таких как жидкое тесто или майонез;
- приготовление пюре из термически обработанных продуктов, например, приготовление детского питания.

- 1** Положите ингредиенты в стакан.

В таблице указано, какое время рекомендуется для приготовления соответствующего количества продуктов.

Количество продуктов и время приготовления

Ингредиенты	Количество продуктов	Время	Скорость
Овощи и фрукты	100-200 г	30 сек.	Турборежим
Детское питание, супы и соусы	100-400 мл	60 сек.	15-20
Жидкое тесто	100-500 мл	60 сек.	15-20
Коктейли и напитки	100-1000 мл	60 сек.	15-20

- 2** Подсоедините насадку для смешивания к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 2).
- 3** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- 4** Полностью погрузите насадку с ножом в ингредиенты.
- 5** Чтобы включить прибор, нажмите кнопку включения/выключения или кнопку включения турборежима (Рис. 3).
 - Если используется кнопка включения/выключения, с помощью регулятора скорости можно устанавливать скорость работы прибора. Чем выше скорость, тем меньше времени требуется для обработки.
 - На регуляторе скорости можно устанавливать настройки от 1 (низкая скорость) до 20 (высокая скорость).
 - Если нажата кнопка включения турборежима, прибор работает на максимальной скорости. В этом случае регулировка режимов скорости невозможна.

6 Для смешивания продуктов медленно перемещайте прибор вверх и вниз круговыми движениями (Рис. 4).

Малый измельчитель (только у модели HR1653) и средний измельчитель (только у модели HR1655)

Измельчители предназначены для измельчения таких продуктов как орехи, мясо, репчатый лук, твердые сыры, вареные яйца, чеснок, зелень, сухой хлеб и т.д. Для среднего измельчителя имеется ножевой блок с прямыми лезвиями, а также ножевой блок измельчителя льда с зазубренными лезвиями. Для измельчения всех ингредиентов, которые перечислены в приведенной ниже таблице, можно использовать ножевой блок с прямыми лезвиями. Ножевой блок измельчителя льда с зазубренными лезвиями предназначен только для измельчения кубиков льда.

Соблюдайте осторожность при обращении с ножевым блоком, особенно при извлечении ножевого блока из чаши измельчителя, опустошении чаши измельчителя и очистке. Лезвия очень острые.

Внимание! Делайте перерыв между обработками каждой последующей порции продуктов. Дайте прибору остыть в течение 5 минут перед дальнейшим использованием.

Примечание. Перед обработкой в блендере нарежьте крупные продукты небольшими кусочками (около 2 см).

1 Поместите ножевой блок в чашу измельчителя (Рис. 5).

2 Поместите продукты в чашу измельчителя.

В таблице указано, какое время рекомендуется для приготовления соответствующего количества продуктов.

Количество продуктов и время обработки для малого измельчителя (только у модели HR1653)

Ингредиенты	Количество продуктов	Время	Скорость
Репчатый лук и яйца	100 г	5х1 сек.	1-5
Мясо	120 г (макс.)	5 сек.	турборежим
Зелень	20 г	5х1 сек.	10–15
Пармезан	50-100 г (макс.)	15 сек.	турборежим
Орехи и миндаль	100 г	20 сек.	турборежим
Чеснок	50 г	5х1 сек.	15-20

Количество продуктов и время обработки для среднего измельчителя (только у модели HR1655)

Ингредиенты	Количество продуктов	Время	Скорость
Лук и яйца	200 г	5х1 сек.	1-5
Мясо	200 г	10 сек.	турборежим
Зелень	30 г	10х1 сек.	10-15
Орехи и миндаль	200 г	30 сек.	турборежим
Сухой хлеб	80 г	30 сек.	турборежим
Пармезан	200 г	20 сек.	турборежим
Тёмный шоколад	100 г	20 сек.	турборежим

- 3** Накройте чашу измельчителя крышкой (Рис. 6).
- 4** Прикрепите блок электродвигателя к крышке измельчителя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 7).
- 5** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- 6** Чтобы включить прибор, нажмите кнопку включения/выключения или кнопку турборежима.

Примечание. Если продукты прилипают к стенкам чаши измельчителя, отсоедините прибор от электросети и снимите ингредиенты со стенок при помощи лопаточки или добавьте немного жидкости (например, если вы готовите песто).

Венчик для взбивания

Венчик предназначен для взбивания сливок, взбивания яичных белков, приготовления десертов и т.п.

Внимание! Делайте перерыв между обработками каждой последующей порции продуктов. Дайте прибору остыть в течение 5 минут перед дальнейшим использованием.

- 1** Прикрепите венчик к соединительному устройству (должен прозвучать щелчок) (Рис. 8).
- 2** Поместите ингредиенты в чашу.
В таблице указано, какое время рекомендуется для приготовления соответствующего количества продуктов.

Количество продуктов и время приготовления при использовании венчика

Ингредиенты	Количество продуктов для сбивания	Время
Сливки	250 мл	70-90 сек.
Яичные белки	4 яйца	2 мин.

- 3** Прикрепите соединительное устройство к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок).
- 4** Вставьте вилку в розетку электросети и нажмите кнопку включения/выключения.
- 5** Примерно через минуту можно нажать кнопку установки турборежима и продолжать обработку в турборежиме.

Советы по использованию венчика

- Если необходимо взбить небольшое количество ингредиентов, слегка наклоните стакан, чтобы быстрее получить нужный результат. (Рис. 9)
- Для достижения лучшего результата при взбивании яичных белков используйте большую чашу.
- Чтобы предотвратить разбрызгивание, начинайте работу на низкой скорости, а затем увеличивайте скорость приблизительно через 1 минуту.
- Для взбивания сливок используйте стакан, чтобы избежать разбрызгивания.

Примечание. Венчик не следует использовать для приготовления теста или бисквитной смеси.

Отсоединение венчика для взбивания

- 1** Чтобы снять венчик для взбивания, нажмите кнопку отсоединения.
- 2** Чтобы снять соединительное устройство, потяните его с венчика.

Насадка для картофеля (только у модели HR1655)

Насадка для картофеля может применяться для смешивания ингредиентов (например, картофеля, брюквы и гороха) после температурной обработки.

Внимание!

- Не используйте насадку для картофеля для смешивания ингредиентов в емкостях, стоящих на огне. Перед смешиванием ингредиентов снимите емкость с огня и дождитесь, пока они немного остынут.
- Не применяйте ее для смешивания твердых продуктов и ингредиентов, не подвергнутых температурной обработке, поскольку это может привести к повреждению насадки для картофеля.
- Во время или после смешивания не следует стучать насадкой для картофеля по стенке емкости. Удалять излишки продуктов необходимо при помощи лопаточки.
- Делайте перерыв между обработками каждой последующей порции продуктов. Дайте прибору остыть в течение 5 минут перед дальнейшим использованием.

- 1** Приготовьте и высушите картофель.
- 2** Прикрепите насадку для картофеля к соединительному устройству и поверните ее по часовой стрелке до щелчка (Рис. 10).
- 3** Прикрепите соединительное устройство к блоку электродвигателя (Рис. 11).
- 4** Подключите прибор к электросети.
- 5** Вставьте насадку для картофеля в чашу с ингредиентами и установите регулятор скорости в положение "10".
- 6** Нажмите кнопку включения/выключения.
- 7** Перемещайте насадку для картофеля вверх и вниз на протяжении примерно 20 секунд. Продолжайте до достижения нужного результата.

Совет. Для улучшения вкуса можно добавить соль, масло или молоко.

Совет. Для получения наилучших результатов необходимо следить за тем, чтобы емкость была заполнена не более чем наполовину.

Отсоединение насадки для картофеля

- 1** Чтобы снять насадку для картофеля, нажмите кнопку отсоединения. (Рис. 12)
- 2** Чтобы снять лопатку с насадки для картофеля, поверните ее по часовой стрелке (Рис. 13).
- 3** Чтобы снять соединительное устройство с насадки для картофеля, поверните его против часовой стрелки (Рис. 14).

Примечание. Очищать насадку для картофеля необходимо сразу после использования (см. главу “Очистка” и таблицу по уходу за прибором).

Вспениватель молока

- 1** Прикрепите вспениватель молока к соединительному устройству. (Рис. 15)
- 2** Прикрепите соединительное устройство к блоку электродвигателя (Рис. 16).
- 3** Подключите прибор к электросети.
- 4** Нагрейте молоко до 55 °C – 65 °C.

Совет. Для получения наилучших результатов рекомендуется использовать консервированное молоко с 3,5% жирности.

Примечание. Не рекомендуется нагревать молоко до температуры выше 65 °C. Не гонускайте закипания молока.

Внимание! Делайте перерыв между обработками каждой последующей порции продуктов. Дайте прибору остыть в течение 5 минут перед дальнейшим использованием.

- 5** Налейте молоко в высокий термостойкий стакан.
- 6** Установите регулятор скорости на максимальное значение, нажмите кнопку включения турборежима и взбивайте молоко на протяжении примерно 60 секунд.

Примечание. Очищать вспениватель молока необходимо сразу после использования (см. главу “Очистка” и таблицу по уходу за прибором).

Отсоединение вспенивателя молока

- 1** Чтобы снять соединительное устройство, нажмите кнопку отсоединения (Рис. 17).
- 2** Чтобы снять вспениватель молока, потяните его из соединительного устройства (Рис. 18).
- 3** Чтобы снять конусные насадки вспенивателя молока, потяните их из вспенивателя (Рис. 19).

Очистка (Рис. 20)

Запрещается погружать блок электродвигателя, соединительные устройства и крышку малого измельчителя (только у модели HR1653) или крышку среднего измельчителя (только у модели HR1655) в воду или другие жидкости, а также промывать их под краном. Для очистки блока электродвигателя, соединительных устройств и крышки малого измельчителя (только у модели HR1653) или крышки среднего измельчителя (только у модели HR1655) пользуйтесь влажной салфеткой (Рис. 21).

- 1** Отключите прибор от электросети.
- 2** Чтобы снять насадку, нажмите кнопку отсоединения насадки на блоке электродвигателя.
- 3** Снимите насадку.

Примечание. Для очистки насадки для картофеля отсоедините лопатку, повернув ее по часовой стрелке. (Рис. 13)

Совет. Для более тщательной очистки можно снять резиновые кольца с чаш измельчителей.

- 4** Более подробную информацию см. в специальной таблице по очистке прибора.

Совет. Для быстрой очистки насадки для смешивания или насадки для картофеля налейте теплую воду с небольшим количеством моющего средства в стакан или кувшин, погрузите насадку для смешивания или насадку для картофеля в емкость с водой и включите прибор примерно на 10 секунд.

Хранение

- 1** Блок электродвигателя, насадку для смешивания и венчик можно хранить в стакане (Рис. 22).

Заказ принадлежностей

Если необходимо заменить старую или приобрести дополнительную деталь, посетите торговую организацию Philips или зайдите на веб-сайт www.philips.com/support. Если при заказе запчастей возникли проблемы, обратитесь в местный центр поддержки потребителей Philips.

Доступные аксессуары

Принадлежность	Номер по каталогу
Блок присоединения венчика	4203 035 95631
Венчик для взбивания	4203 035 95641
Вспениватель молока	4203 035 95651
Соединительное устройство измельчителя среднего размера	4203 035 95661
Чаша измельчителя среднего размера	4203 035 95671
Ножевой блок измельчителя среднего размера*	4203 035 95681
Ножевой блок для колки льда измельчителя среднего размера*	4203 035 95691
Соединительное устройство измельчителя малого размера	4203 035 95701
Чаша измельчителя малого размера	4203 035 95711
Ножевой блок измельчителя малого размера*	4203 035 95721
Овальный стакан с крышкой	4203 035 95741

*С защитным колпачком

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. 23).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или обслуживания, а также в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips 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 торговую организацию Philips.

Часто задаваемые вопросы

Вопрос	Ответ
Прибор издает сильный шум, неприятный запах, нагревается или дымит. Что делать в этой ситуации?	При чрезмерно продолжительном использовании прибор может издавать неприятный запах или выделять некоторое количество дыма. В этом случае необходимо отключить прибор и дать ему остыть в течение примерно 60 минут. Если проблема не устранена, обратитесь в ближайший центр поддержки потребителей Philips.
Можно ли обрабатывать в приборе горячие ингредиенты?	Перед обработкой ингредиентов их необходимо охладить до температуры примерно 80 °C.
Ингредиенты какого размера можно обрабатывать в приборе?	Ингредиенты необходимо нарезать кусочками размером примерно 2 x 2 см.
Могут ли твердые ингредиенты повредить прибор?	Да, при обработке чрезмерно твердых ингредиентов (например, костей или фруктов с косточками) прибор может быть поврежден. Прибор допускает обработку таких продуктов, как сыр пармезан или шоколад.
Почему прибор внезапно прекратил работать?	Возможно, какие-нибудь твердые ингредиенты застопорили лезвия. Отпустите кнопку питания, отключите прибор от электросети, отсоедините блок электродвигателя и извлеките ингредиенты, застопорившие лезвия.

Рецепт

Начинка для блинов

Ингредиенты

- 120 г меда
- 100 г чернослива

- 1** Охладите мед в холодильнике в течение нескольких часов.
- 2** Положите чернослив в чашу измельчителя среднего размера и полейте медом.
- 3** Нажмите кнопку турборежима и смешивайте ингредиенты в течение 5 секунд.

Úvod

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

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Prepínač rýchlostí
- B** Vypínač
- C** Tlačidlo Turbo
- D** Pohonná jednotka
- E** Uvoľňovacie tlačidlo
- F** Rameno mixéra
- G** Ochranný kryt

Nástavec na zemiaky (len model HR1655):

- H** Spojka ku nástavcu na zemiaky
- I** Nástavec na zemiaky

Oválna nádoba:

- J** Oválna nádoba
- K** Veko oválnej nádoby

Metlička a nástavec na spenie mlieka:

- L** Nástavec na spenie mlieka
- M** Metlička
- N** Spojka metličky a nástavca na spenie mlieka

Malý nástavec na sekanie (len model HR1653)

- O** Veko nádoby na sekanie
- P** Nástavec s čepeľami
- Q** Nádoba na sekanie

Stredný nástavec na sekanie (len model HR1655)

- R** Veko nádoby na sekanie
- S** Nástavec s čepeľami na drvenie ľadu
- T** Nástavec s čepeľami
- U** Nádoba na sekanie

Dôležité

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

Nebezpečenstvo

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

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú zástrčka, sieťový kábel alebo iné súčiastky poškodené.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Nedotýkajte sa čepeľí, najmä keď je mixér pripojený k pohonnej jednotke. Čepele sú veľmi ostré.
- Nástavce s čepeľami na sekanie nikdy nepoužívajte bez nádoby na sekanie.

- Poškodené súčiastky vždy nahradte originálnymi súčiastkami, inak záruku na používanie zariadenia stratí platnosť.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Nedovoľte deťom používať mixér bez dozoru.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Nikdy nenechávajte zariadenie zapnuté bez dozoru.
- Pri spracovávaní horúcich surovín dávajte pozor, aby nedošlo k ich rozliatiu.
- Žiadna časť príslušenstva nie je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre.
- Nedotýkajte sa čepeľí, zvlášť vtedy, ak je zariadenie pripojené do siete. Čepele sú veľmi ostré.
- Ak sa čepele zaseknú, najskôr odpojte mixér zo siete, a potom uvoľnite suroviny, ktoré blokujú čepele.

Výstraha

- Pred skladaním, rozoberaním, odkladaním a čistením zariadenie vypnite a odpojte zo siete.
- Nepoužívajte príslušenstvo od iného výrobcu ani diely, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo diely použijete, záruka stratí platnosť.
- Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti. V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.
- Pohonnú jednotku udržiavajte mimo zdrojov tepla, ohňa, vlhkosti a nečistôt.
- Do nádob vkladajte len suroviny, ktorých teplota nepresahuje 80 °C/175 °F.
- Neprekračujte množstvá a časy spracovania uvedené v tabuľkách.
- Bez prerušenia môžete spracovať maximálne 1 dávku surovín. Pred spracovávaním ďalšej dávky surovín nechajte zariadenie 5 minút vychladnúť.
- Nástavec na zemiaky nepoužívajte na rozmixovanie surovín v panvici, ak je panvica na zapnutom sporáku. Vždy najprv odstavte panvicu z ohňa a pred mixovaním nechajte prísady trochu vychladnúť.
- Po dokončení mixovania neklepte nástavcom na zemiaky o okraj panvice, aby ste z neho odstránili zvyšky jedla. Na tento účel použite varechu.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku je 79 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Elektromagnetické polia (EMF)

Toto zariadenie značky 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.

Pred prvým použitím

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

Príprava na použitie

- 1 Skôr, ako horúce suroviny začnete sekať, mixovať, prípadne ich nalejete do nádoby, nechajte ich vychladnúť (max. teplota 80 °C/175 °F).
- 2 Veľké kusy surovín pokrájajte na menšie kúsky veľkosti pribl. 2 cm.
- 3 Zariadenie pred pripojením do siete riadne poskladajte.

Použitie zariadenia

Ručný mixér

Tento ručný mixér je určený na:

- miešanie kvapalín, napr: mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných džúsov, polievok, miešaných nápojov a koktailov.
- mixovanie jemných surovín, ako je palacinkové cesto alebo majonéza.
- prípravu pyré z varených prísad, napr: na prípravu detskej stravy.

1 Suroviny vložte do nádoby.

Odporúčané množstvá a časy potrebné na prípravu sú uvedené v tabuľke.

Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu

Suroviny	Množstvo surovín pri mixovaní	Čas	Rýchlosť
Ovocie a zelenina	100 – 200 g	30 s	Turbo
Detská strava, polievky a omáčky	100 – 400 ml	60 s	15-20
Cestá	100 – 500 ml	60 s	15-20
Koktaily a miešané nápoje	100 – 1000 ml	60 s	15-20

2 Rameno mixéra pripojte k pohonnej jednotke (budete počuť kliknutie) (Obr. 2).

3 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

4 Kryt čepeľí ponorte celý do pripravených surovín.

5 Zariadenie zapnite stlačením vypínača alebo tlačidla Turbo (Obr. 3).

- Keď použijete vypínač, môžete pomocou prepínača rýchlostí nastaviť rýchlosť. Čím vyššiu rýchlosť použijete, tým menej času treba na spracovanie surovín.
- Prepínač rýchlostí sa dá nastaviť od stupňa 1 (pomalá rýchlosť) až po stupeň 20 (vysoká rýchlosť).
- Ak použijete tlačidlo Turbo, zariadenie začne pracovať maximálnou rýchlosťou. V tom prípade nie je možné rýchlosť meniť pomocou prepínača rýchlostí.

6 Suroviny mixujte pomalými krúživými pohybmi mixéra nahor a nadol (Obr. 4).

Malý nástavec na sekanie (iba model HR1653) a stredný nástavec na sekanie (iba model HR1655)

Tieto nástavce sú určené na sekanie surovín, ako sú orechy, mäso, cibuľa, tvrdý syr, uvarené vajčka, cesnak, bylinky, suchý chlieb atď.

Stredný nástavec na sekanie má rovné čepele a vrúbkované čepele na drvenie ľadu. Na všetky suroviny uvedené v nasledujúcej tabuľke používajte nástavec s rovnými čepeľami. Nástavec s vrúbkovanými čepeľami na drvenie ľadu používajte iba na drvenie kociek ľadu.

Pri manipulácii s čepeľami buďte veľmi opatrní, pretože sú veľmi ostré. Buďte opatrní predovšetkým pri vyberaní čepeľí z nádoby na sekanie, počas vyprázdňovania nádoby na sekanie a počas ich čistenia.

Výstraha: Bez prerušenia môžete spracovať maximálne 1 dávku surovín. Pred spracovaním ďalšej dávky surovín nechajte zariadenie 5 minút vychladnúť.

Poznámka: Veľké kusy surovín pokrájajte na menšie kúsky veľkosti približne 2 cm.

1 Nástavec s čepeľami vložte do nádoby na sekanie (Obr. 5).

2 Do nádoby na sekanie vložte suroviny.

Odporúčané množstvá a časy potrebné na prípravu sú uvedené v tabuľke.

Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu pomocou malého nástavca na sekanie (len model HR1653)

Suroviny	Množstvo surovín pri sekaní	Čas	Rýchlosť
Cibuľa a vajcia	100 g	5 × 1 s	1-5
Mäso	120 g (max)	5 s	turbo
Bylinky	20 g	5 × 1 s	10-15
Parmezán	50 až 100 g (max.)	15 s	turbo
Orechy a mandle	100 g	20 s	turbo
Cesnak	50 g	5 × 1 s	15-20

Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu pomocou stredného nástavca na sekanie (len model HR1653)

Suroviny	Množstvo surovín pri sekaní	Čas	Rýchlosť
Cibuľa a vajčička	200 g	5 × 1 s	1-5
Mäso	200 g	10 s	turbo
Bylinky	30 g	10 × 1 s	10-15
Orechy a mandle	200 g	30 s	turbo
Suchý chlieb	80 g	30 s	turbo
Parmezán	200 g	20 s	turbo
Horká čokoláda	100 g	20 s	turbo

3 Nádobu na sekanie zakryte vekom (Obr. 6).

4 Pohonnú jednotku upevnite na veko nádoby na sekanie (budete počuť „cvaknutie“) (Obr. 7).

5 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

6 Zariadenie zapnite pomocou vypínača alebo tlačidla turbo rýchlosti.

Poznámka: Ak sa suroviny nalepia na stenu nádoby na sekanie, odpojte zariadenie zo siete a uvoľnite prilepené kusy varechou alebo pridajte malé množstvo kvapaliny (napr. ak robíte pesto).

Metlička

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

Výstraha: Bez prerušenia môžete spracovať maximálne 1 dávku surovín. Pred spracovávaním ďalšej dávky surovín nechajte zariadenie 5 minút vychladnúť.

1 Šľahaciu metličku nasadíte na spojky (budete počuť „cvaknutie“) (Obr. 8).

2 Do misy vložte suroviny.

Odporúčané množstvá a časy potrebné na prípravu sú uvedené v tabuľke.

Množstvá surovín a časy potrebné na ich prípravu pri šľahaní

Suroviny	Množstvo surovín pri šľahaní	Čas
Šľahačka	250 ml	70 až 90 s
Vaječné bielka	4 vajčka	120 s

3 Spojoku nasadíte na pohonnú jednotku („kliknutie“).

4 Zariadenie pripojíte do siete a stlačíte vypínač.

5 Po približne 1 minúte môžete stlačiť tlačidlo turbo rýchlosti a pokračovať v šľahaní na najvyššom rýchlostnom stupni.

Tipy na šľahanie

- Ak chcete spracovať malé množstvo surovín, požadovaný výsledok dosiahnete rýchlejšie, ak nádobu trochu nakloníte. (Obr. 9)
- Pri šľahaní vaječných bielkov dosiahnete najlepšie výsledky, ak použijete veľkú misu.
- Vyšplechnutie smotany predídete, ak ju začnete šľahať pri nastavení nižšej rýchlosti a približne po 1 minúte budete pokračovať pri vyššej rýchlosti.
- Pri príprave šľahačky používajte nádobu. Predídete tak vyšplechnutiu smotany.

Poznámka: Metličku nepoužívajte na prípravu cesta alebo koláčovej zmesi.

Odpájanie metličky

1 Metličku odpojte stlačením uvoľňovacieho tlačidla.

2 Ak chcete spojku odpojiť, vytiahnite z nej metličku.

Nástavec na zemiaky (len model HR1655)

Nástavec na zemiaky môžete používať na rozmixovanie uvarených surovín, ako sú zemiaky, kvaka či hrášok.

Výstraha

- Nástavec na zemiaky nepoužívajte na rozmixovanie surovín v panvici, ktorá stojí na zapnutom sporáku. Vždy najprv odstavte panvicu z ohňa a pred mixovaním nechajte prísady trochu vychladnúť.
- Tento nástavec nepoužívajte na rozmixovanie tvrdých alebo surových potravín, mohol by sa poškodiť.
- Po dokončení mixovania neklepte nástavcom na zemiaky o okraj panvice, aby ste z neho odstránili zvyšky jedla. Na tento účel použite varechu.
- Bez prerušenia môžete spracovať maximálne 1 dávku surovín. Pred spracovávaním ďalšej dávky surovín nechajte zariadenie 5 minút vychladnúť.

- 1** Zemiaky uvaré a nechajte odtečť.
- 2** Nástavec na zemiaky pripojte k spojke otáčaním v smere pohybu hodinových ručičiek (budete počúť „cvaknutie“) (Obr. 10).
- 3** Spojku nasadíte na pohonnú jednotku (Obr. 11).
- 4** Zariadenie pripojte do siete.
- 5** Nástavec na zemiaky vložte do misky so surovinami a prepínač rýchlostí nastavte na stupeň 10.
- 6** Stlačte vypínač.
- 7** Nástavcom pohybujte v nádobe nahor a nadol po dobu približne 20 sekúnd. Pokračujte, kým nedosiahnete želaný výsledok.

Tip Jedlo môžete dochutiť pridaním soli, masla alebo mlieka.

Tip Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky, dbajte na to, aby bol hrniec naplnený maximálne do polovice.

Odpájanie nástavca na zemiaky

- 1** Nástavec na zemiaky odpojte stlačením uvoľňovacieho tlačidla. (Obr. 12)
- 2** Lopatku z nástavca na zemiaky demontujete tak, že ňou otočíte v smere pohybu hodinových ručičiek (Obr. 13).
- 3** Spojku odpojte od nástavca na zemiaky jeho otočením proti smeru pohybu hodinových ručičiek (Obr. 14).

Poznámka: Nástavec na zemiaky očistite ihneď po použití (pozrite si kapitolu „Čistenie“ a tabuľku spôsobov čistenia).

Nástavec na spenie mlieka

- 1** Nástavec na spenie mlieka nasadíte do spojky. (Obr. 15)
- 2** Spojku nasadíte na pohonnú jednotku (Obr. 16).
- 3** Zariadenie pripojte do siete.
- 4** Mlieko zohrejte na teplotu 55 °C – 65 °C/131 °F – 149 °F.

Tip Najlepšie výsledky dosiahnete, ak použijete trvanlivé mlieko s obsahom tuku 3,5 %.

Poznámka: Mlieko nezohrievajte na teplotu vyššiu ako 65 °C/149 °F. Mlieko nenechajte zovrieť.

Výstraha: Bez prerušenia môžete spracovať maximálne 1 dávku surovín. Pred spracovávaním ďalšej dávky surovín nechajte zariadenie 5 minút vychladnúť.

- 5** Mlieko nalejte do vysokej teplovzdornej nádoby.
- 6** Prepínač rýchlostí nastavte na najvyšší stupeň, stlačte tlačidlo Turbo a nechajte mlieko speniť po dobu približne 60 sekúnd.

Poznámka: Nástavec na spenie mlieka očistite ihneď po použití (pozrite si kapitolu „Čistenie“ a tabuľku spôsobov čistenia).

Odpájanie nástavca na spenie mlieka

- 1** Spojku odpojte stlačením uvoľňovacieho tlačidla (Obr. 17).
- 2** Nástavec na spenie mlieka odpojte tak, že ho vytiahnete zo spojky (Obr. 18).

- 3** Kužele nástavca na spenenie mlieka demontujete tak, že ich vytiahnete z nástavca (Obr. 19).

Čistenie (Obr. 20)

Pohonnú jednotku, spojovacie nástavce, veko malého nástavca na sekanie (iba model HR1653) a veko stredného nástavca na sekanie (iba model HR1655) neponárajte do vody ani inej kvapaliny, ani ich neoplachujte pod tečúcou vodou. Na vyčistenie týchto súčastí použite navlhčenú tkaninu (Obr. 21).

- 1** Zariadenie odpojte zo siete.
- 2** Stlačením uvoľňovacieho tlačidla na pohonnej jednotke odpojte použité príslušenstvo.
- 3** Rozložte príslušenstvo.

Poznámka: Pred čistením nástavca na zemiaky demontujte lopatku tak, že ňou otáčate v smeru pohybu hodinových ručičiek. (Obr. 13)

Tip Pri dôkladnom čistení môžete zložiť aj gumené tesniace krúžky z nádob na sekanie.

- 4** Ďalšie pokyny nájdete v tabuľke o čistení.

Tip Rameno mixéra a nástavec na zemiaky rýchlo vyčistíte, ak nalejete do nádoby teplú vodu s trochu prostriedku na umývanie riadu, vložíte do nej rameno mixéra alebo nástavec na zemiaky a zariadenie zapnete na približne 10 sekúnd.

Odkladanie

- 1** Pohonnú jednotku, rameno mixéra a metličku môžete odložiť do nádoby (Obr. 22).

Objednávanie príslušenstva

Ak potrebujete vymeniť príslušenstvo alebo si chcete zakúpiť dodatočné príslušenstvo, navštívte svojho predajcu výrobkov Philips alebo webovú stránku www.philips.com/support. Ak máte problémy s kúpou súčiastok, obráťte sa na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine.

Dostupné príslušenstvo

Príslušenstvo	Katalógové číslo
Spojovací nástavec na šľahanie	4203 035 95631
Metlička	4203 035 95641
Nástavec na spenenie mlieka	4203 035 95651
Spojka pre stredný nástavec na sekanie	4203 035 95661
Nádoba stredného nástavca na sekanie	4203 035 95671
Nástavec s čepeľami pre stredný nástavec na sekanie*	4203 035 95681
Čepeľ na drvenie ľadu pre stredný nástavec na sekanie*	4203 035 95691
Spojka pre malý nástavec na sekanie	4203 035 95701
Nádoba malého nástavca na sekanie	4203 035 95711
Nástavec s čepeľami pre malý nástavec na sekanie*	4203 035 95721

Príslušenstvo	Katalógové číslo
Oválna nádoba s vekom	4203 035 95741

*Vrátane ochranného krytu

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 23).

Záruka a servis

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

Často kladené otázky

Otázka	Odpoveď
Zariadenie je hlučné, šíri sa z neho nepríjemný zápach, je na dotyk horúce alebo z neho uniká dym. Čo mám robiť?	Zo zariadenia sa môže šíriť zápach alebo unikať malé množstvo dymu, ak bolo pridlho zapnuté. V takom prípade by ste mali zariadenie vypnúť a nechať vychladnúť po dobu približne 60 minút. Ak problém pretrváva, obráťte sa na najbližšie Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips.
Môžem spracovávať viaceré suroviny?	Pred spracovaním nechajte suroviny vychladnúť na teplotu približne 80 °C/175 °F.
Akú veľkosť by mali mať spracovávané suroviny?	Nakrájajte suroviny na kúsky o veľkosti približne 2 x 2 cm.
Môže sa zariadenie poškodiť spracovávaním veľmi tvrdých surovín?	Áno, zariadenie sa môže poškodiť, ak spracováвате veľmi tvrdé suroviny, ako napríklad kosti alebo ovocie s kôstkami. Suroviny ako parmezán či čokoláda spracovávať môžete.
Prečo sa mixér náhle zastaví?	Niektoré tvrdé suroviny mohli zablokovat čepele. Uvoľnite vypínač, odpojte zariadenie od napájania, odpojte pohonnú jednotku a odstráňte suroviny, ktoré blokujú čepele.

Recept

Plinka do palacieniek

Zloženie:

- 120 g medu
- 100 g sliviek

- 1 Med vložte na niekoľko hodín do chladničky.
- 2 Slivky vložte do strednej nádoby na sekanie a polejte ich medom.
- 3 Stlačte tlačidlo Turbo rýchlosti a sekajte asi 5 sekúnd.

Uvod

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

Splošni opis (Sl. 1)

- A** Izbirnik hitrosti
- B** Gumb za vklop/izklop
- C** Gumb za turbo hitrost
- D** Motorna enota
- E** Gumb za sprostitvev
- F** Palični mešalnik
- G** Zaščitni pokrovček

Tlačilnik za krompir (samo HR1655):

- H** Sklopna enota tlačilnika za krompir
- I** Tlačilnik za krompir

Ovalni vrč:

- J** Ovalni vrč
- K** Pokrov ovalnega vrča

Metlica in spenjevalnik mleka:

- L** Spenjevalnik mleka
- M** Metlica
- N** Sklopna enota metlice in spenjevalnika mleka

Mini sekljalnik (samo HR1653)

- O** Pokrov sekljalnika
- P** Rezilna enota
- Q** Posoda za sekljanje

Srednji sekljalnik (samo HR1655)

- R** Pokrov sekljalnika
- S** Enota sekljalnika za drobljenje ledu
- T** Rezilna enota
- U** Posoda za sekljanje

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta 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 priključite aparat na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtičač, kabel ali katera druga komponenta.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
- Ne dotikajte se rezil, predvsem ko je palični mešalnik priključen na motorno enoto. Rezila so zelo ostrá.
- Rezilne enote sekljalnika ne uporabljajte brez posode za sekljanje.
- Če se aparat poškoduje, ga vedno zamenjajte z originalnim, sicer garancija ne bo več veljavna.

- 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 ne uporabljajo aparata brez nadzora.
- Pazite, da se otroci ne igrajo z aparatom.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Pri obdelovanju vročih sestavin pazite, da preprečite škropljenje.
- Nastavki niso primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Ne dotikajte se rezil, predvsem ko je aparat priključen na električno omrežje. Rezila so zelo ostrá.
- Če se rezila zataknejo, aparat izklopite iz električnega omrežja in šele nato odstranite hrano, ki jih ovira.

Previdno

- Preden aparat sestavite, razstavite, shranite ali očistite, ga izklopite in izklopite iz električnega omrežja.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips posebej ne priporoča. V primeru uporabe tovrstnih nastavkov se garancija razveljavi.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu. Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Motorne enote ne izpostavljajte vročini, ognju, vlagi in umazaniji.
- V vrč in posodo sekljalnika ne dajajte sestavin, ki imajo temperaturo nad 80 °C/175 °F.
- Ne prekoračite količine in časa obdelave, ki sta navedena v tabelah.
- Neprekinjeno ne obdelujte več kot ene porcije. Pred nadaljevanjem obdelave počakajte 5 minut, da se aparat ohladi.
- Tlačilnika za krompir ne uporabljajte za tlačjenje sestavin v posodi nad kuhalnikom. Posodo odstranite s kuhalnika in počakajte, da se sestavine pred tlačanjem malo ohladijo.
- S tlačilnikom za krompir med ali po tlačanju ne udarjajte po stranskem delu posode. Odvečno hrano odstranite z lopatico.
- Raven hrupa: $L_c = 79 \text{ dB [A]}$

Elektromagnetna polja (EMF)

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

Pred prvo uporabo

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

Priprava za uporabo

- 1** Vroče sestavine naj se, preden jih boste sekljali, mešali ali nalili v vrč, ohladijo (najvišja temperatura 80 °C/175 °F).
- 2** Večje sestavine pred obdelavo narežite na 2 cm velike koščke.
- 3** Pred vklopom v omrežno vtičnico aparat najprej pravilno sestavite.

Uporaba aparata

Ročni mešalnik

Ročni mešalnik je namenjen za:

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

1 Sestavine položite v posodo mlinčka.

Priporočeno količino in čas obdelave si oglejte v spodnji tabeli.

Količina sestavin in čas obdelave za mešanje

Sestavine	Količina sestavin za mešanje	Čas	Hitrost
Sadje in zelenjava	100–200 g	30 sekund	Turbo
Otroška hrana, juhe in omake	100–400 ml	60 sekund	15-20
Osnova za palačinke	100–500 ml	60 sekund	15-20
Mlečni in osvežilni napitki	100–1000 ml	60 sekund	15-20

2 Palični mešalnik namestite na motorno enoto ("klik") (Sl. 2).

3 Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.

4 Zaščito rezila pogreznite do konca v sestavine.

5 Če aparat želite vklopiti, pritisnite gumb za vklop/izklop ali gumb za turbo hitrost (Sl. 3).

- Če uporabite gumb za vklop/izklop, lahko hitrost nastavite z izbirnikom hitrosti. Višja je hitrost, krajši je čas obdelave.
- Izbirnik hitrosti ima nastavitve od 1 (nizka hitrost) do 20 (visoka hitrost).
- Pri uporabi gumba za turbo hitrost deluje aparat pri najvišji hitrosti. V tem primeru hitrosti ne morete uravnavati z izbirnikom hitrosti.

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

Mini sekljalnik (samo HR1653) in srednji sekljalnik (samo HR1655)

Sekljalnika sta namenjena sekljanju sestavin, kot so orehi, meso, čebula, trdi sir, kuhana jajca, česen, zelišča, suh kruh, itd.

Srednjemu sekljalniku je priložena rezilna enota z ravnimi rezili in enoto za drobljenje ledu z nazobčanimi rezili. Za sestavine v spodnji tabeli morate uporabljati rezilno enoto z ravnimi rezili. Enoto za drobljenje ledu z nazobčanimi rezili uporabljajte samo za drobljenje ledenih kock.

Pri rokovanju z rezilnimi enotami bodite nadvse previdni, ker so rezila izredno ostra. Predvsem bodite previdni pri odstranjevanju rezilne enote iz posode za sekljanje, pri praznjenju posode za sekljanje in pri čiščenju.

Pozor: Neprekinjeno ne obdelujte več kot ene porcije. Pred nadaljevanjem obdelave počakajte 5 minut, da se aparat ohladi.

Opomba: Večje sestavine pred obdelavo narežite na 2 cm velike koščke.

1 Rezilno enoto namestite v posodo za sekljanje (Sl. 5).

2 V posodo za sekljanje dajte sestavine.

Priporočeno količino in čas obdelave si oglejte v spodnji tabeli.

Količina sestavin in čas obdelave za mini sekljalnik (samo HR1653)

Sestavine	Količina sestavin za sekljanje	Čas	Hitrost
Čebula in jajca	100 g	5 × 1sekundo	1-5
Meso	120 g (največ)	5 sekund	turbo
Zelišča	20 g	5 × 1sekundo	10-15
Parmezan	50–100 g (največ)	15 sekund	turbo
Orehi in mandlji	100 g	20 sekund	turbo
Česen	50 g	5 × 1sekundo	15-20

Količina sestavin in čas obdelave za srednji sekljalnik (samo HR1655)

Sestavine	Količina sestavin za sekljanje	Čas	Hitrost
Čebula in jajca	200 g	5 × 1sekundo	1-5
Meso	200 g	10 sekund	turbo
Zelišča	30 g	10 × 1sekundo	10-15
Orehi in mandlji	200 g	30 sekund	turbo
Suh kruh	80 g	30 sekund	turbo
Parmezan	200 g	20 sekund	turbo
Temna čokolada	100 g	20 sekund	turbo

3 Na posodo za sekljanje namestite pokrov sekljalnika (Sl. 6).

4 Na pokrov sekljalnika pritrdite motorno enoto ("klik") (Sl. 7).

5 Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.

6 Če aparat želite vklopiti, pritisnite gumb za vklop/izklop ali gumb za turbo hitrost.

Opomba: Če se sestavine primejo na steno posode sekljalnika, izključite aparat in sestavine z lopatico ali z nekaj tekočine odstranite s stene (na primer če pripravljate pesto).

Metlica

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

Pozor: Neprekinjeno ne obdelujte več kot ene porcije. Pred nadaljevanjem obdelave počakajte 5 minut, da se aparat ohladi.

1 Metlico pritrdite na nastavek ("klik") (Sl. 8).

2 Sestavine dajte v skledo.

Priporočeno količino in čas obdelave si oglejte v spodnji tabeli.

Količina sestavin in čas obdelave za stepanje

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

- 3** Sklopno enoto pritrdite na motorno enoto ("klik").
- 4** Vtikač vključite v omrežno vtičnico in pritisnite gumb za vklop/izklop.
- 5** Po približno 1 minuti lahko pritisnete gumb za turbo hitrost, da nadaljujete s turbo hitrostjo.

Nasveti za stepanje

- Če želite obdelati manjšo količino, vrč za boljši rezultat rahlo nagnite. (Sl. 9)
- Pri stepanju beljakov za boljše rezultate uporabite veliko skledo.
- Da bi preprečili škropljenje, začnite z nizko hitrostjo in po približno 1 minuti nadaljujte z višjo hitrostjo.
- Pri stepanju smetane uporabite vrč, da preprečite škropljenje.

Opomba: Metlice ne uporabljajte za pripravo testa ali zmesi ta torte.

Odstranitev metlice

- 1** Če metlico želite odstraniti, pritisnite gumb za sprostitve.
- 2** Sklopno enoto odstranite tako, da jo povlečete z metlice.

Tlačilnik za krompir (samo HR1655):

S tlačilnikom za krompir lahko tlačite kuhane sestavine, kot so krompir; švedska repa in grah.

Previdno

- Tlačilnika za krompir ne uporabljajte za tlačjenje sestavin v posodi nad kuhalnikom. Posodo odstranite s kuhalnika in počakajte, da se sestavine pred tlačenjem malo ohladijo.
- Ne tlačite trdih ali nekuhanih sestavin, ker lahko poškodujete tlačilnik za krompir.
- S tlačilnikom za krompir med ali po tlačenju ne udarjajte po stranskem delu posode. Odvečno hrano odstranite z lopatico.
- Neprekinjeno ne obdelujte več kot ene porcije. Pred nadaljevanjem obdelave počakajte 5 minut, da se aparat ohladi.

- 1** Skuhajte krompir in odlijte vodo.
- 2** Tlačilnik za krompir namestite na sklopno enoto tako, da ga obrnete v desno ("klik") (Sl. 10).
- 3** Nastavek pritrdite na motorno enoto (Sl. 11).
- 4** Priključite aparat.
- 5** Tlačilnik za krompir postavite v posodo s sestavinami in izbirnik hitrosti nastavite na 10.
- 6** Pritisnite gumb za vklop/izklop.
- 7** Tlačilnik za krompir približno 20 sekund premikajte navzgor in navzdol. To počnite, dokler ne dosežete zelenega rezultata.

Namig: Okus lahko izboljšate s soljo, maslom ali mlekom.

Namig: Za najboljše rezultate naj bo lonec napolnjen največ do polovice.

Odstranitev tlačilnika za krompir

- 1** Če tlačilnik za krompir želite odstraniti, pritisnite gumb za sprostitvev. (Sl. 12)
- 2** Če lopatico želite odstraniti s tlačilnika za krompir, ga obrnite v desno (Sl. 13).
- 3** Če želite sklopno enoto odstraniti s tlačilnika za krompir, jo obrnite v levo (Sl. 14).

Opomba: Tlačilnik za krompir očistite takoj po uporabi (oglejte si poglavje "Čiščenje" in tabelo za čiščenje).

Spenjevalnik mleka

- 1** Spenjevalnik mleka namestite na sklopno enoto. (Sl. 15)
- 2** Sklopno enoto pritrdite na motorno enoto (Sl. 16).
- 3** Priključite aparat.
- 4** Mleko segrejte na temperaturo med 55 °C – 65 °C/131 °F – 149 °F.

Namig: Najboljše rezultate dosežete s trajnim mlekom s 3,5 % vsebnostjo maščob.

Opomba: Mleka ne segrejte na temperaturo nad 65 °C/149 °F. Mleko ne sme zavreti.

Pozor: Neprekinjeno ne obdelujte več kot ene porcije. Pred nadaljevanjem obdelave počakajte 5 minut, da se aparat ohladi.

- 5** Mleko nalijte v visok toplotno odporen vrč.
- 6** Izbirnik hitrosti nastavite na najvišjo nastavitev, pritisnite gumb za turbo hitrost in mleko penite približno 60 sekund.

Opomba: Spenjevalnik za mleko očistite takoj po uporabi (oglejte si poglavje "Čiščenje" in tabelo za čiščenje).

Odstranitev spenjevalnika mleka

- 1** Če sklopno enoto želite odstraniti, pritisnite gumb za sprostitvev (Sl. 17).
- 2** Spenjevalnik mleka odstranite tako, da ga povlečete s sklopne enote (Sl. 18).
- 3** Stožce spenjevalnika mleka odstranite tako, da jih povlečete s spenjevalnika mleka (Sl. 19).

Čiščenje (Sl. 20)

Motorne enote, spojnih enot in pokrova mini sekljalnika (samo HR1653) ali pokrova srednjega sekljalnika (samo HR1655) ne potaplajte v vodo ali druge tekočine in ne spirajte pod tekočo vodo. Motorno enoto, spojne enote in pokrov mini sekljalnika (samo HR1653) ali pokrov srednjega sekljalnika (samo HR1655) očistite z vlažno krpo (Sl. 21).

- 1** Izklopite aparat iz električnega omrežja.
- 2** Nastavek odstranite tako, da pritisnete gumb za sprostitvev na motorni enoti.
- 3** Razstavite nastavek.

Opomba: Če tlačilnik za krompir želite očistiti, lopatico odstranite tako, da jo obrnete v desno. (Sl. 13)

Namig: Za boljše čiščenje lahko s posode sekljalnika odstranite tudi gumijasta tesnila.

- 4** Dodatna navodila si oglejte v tabeli za čiščenje.

Namig: Če želite palični mešalnik ali tlačilnik za krompir hitro očistiti, nalijte v vrč ali posodo toplo vodo z nekaj tekočega čistila, vstavite palični mešalnik ali tlačilnik za krompir in aparat pustite delovati približno 10 sekund.

Shranjevanje

- 1** Motorno enoto, palični mešalnik in metlico lahko shranite v vrč (Sl. 22).

Naročanje pribora

Če želite zamenjati nastavek ali kupiti dodatnega, se obrnite na Philipsovega prodajalca ali obiščite spletno stran www.philips.com/support. Če imate težave pri pridobivanju nastavkov, se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Razpoložljivi nastavki

Nastavek	Koda
Sklopna enota metlice	4203 035 95631
Metlica	4203 035 95641
Spenjevalnik mleka	4203 035 95651
Sklopna enota srednjega sekljalnika	4203 035 95661
Posoda srednjega sekljalnika	4203 035 95671
Rezilna enota srednjega sekljalnika*	4203 035 95681
Enota srednjega sekljalnika za drobljenje ledu*	4203 035 95691
Sklopna enota mini sekljalnika	4203 035 95701
Posoda mini sekljalnika	4203 035 95711
Rezilna enota mini sekljalnika*	4203 035 95721
Ovalni vrč s pokrovom	4203 035 95741

*Vključno z zaščitnim pokrovčkom

Okolje

- Aparata po poteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako boste pripomogli k ohranitvi okolja (Sl. 23).

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 svoji državi (telefonsko številko najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni takšnega centra, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Pogosta vprašanja

Vprašanje	Odgovor
Aparat je zelo glasen, oddaja neprijeten vonj, je vroč na dotik ali se iz njega kadi. Kaj naj storim?	Aparat lahko oddaja neprijeten vonj ali se iz njega malce kadi tudi, če je bil predolgo vklopljen. V tem primeru morate aparat izklopiti in počakati 60 minut, da se ohladi. Če težave ne morete odpraviti, se obrnite na najbližji Philipsov center za pomoč uporabnikom.
Lahko obdelam vrele sestavine?	Preden sestavine obdelate, počakajte, da se ohladijo na temperaturo približno 80 °C/175 °F.
Kakšne velikost morajo biti sestavine za obdelavo?	Sestavine narežite na koščke velikosti približno 2 x 2 cm.
Lahko aparat poškodujem, če obdelam zelo trde sestavine?	Da, aparat lahko poškodujete, če obdelate zelo trde sestavine, kot so kosti in sadje s peškami. Obdelate pa lahko sestavine, kot sta parmezan in čokolada.
Zakaj aparat naenkrat preneha delovati?	Nekatere trde sestavine blokirajo rezila. Sprostite gumb vklop/izklop, izključite aparat, snemite motorno enoto in odstranite sestavine, ki blokirajo rezila.

Recept

Nadev za palačinke

Sestavine:

- 120 g medu
- 100 g suhih sliv

- 1** Med za več ur postavite v hladilnik.
- 2** Suhe slive dodajte v srednje veliko posodo za sekljanje in prelijte z medom.
- 3** Pritisnite gumb za turbo hitrost in sekljajte 5 sekund.

Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobro došli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Opšti opis (Sl. 1)

- A** Regulator brzine
- B** Dugme za uključivanje/isključivanje
- C** Dugme turbo
- D** Jedinica motora
- E** Dugme za otpuštanje
- F** Cilindrični blender
- G** Zaštitni poklopac

Cilindar za krompir (samo HR1655):

- H** Jedinica za povezivanje cilindra za krompir
- I** Cilindar za krompir

Ovalna posuda:

- J** Ovalna posuda
- K** Poklopac ovalne posude

Mutilica i sistem za penu:

- L** Sistem za penu
- M** Mutilica
- N** Jedinica za povezivanje mutilice i sistema za penu

Mini seckalica (samo HR1653)

- O** Poklopac seckalice
- P** Jedinica sa sečivima
- Q** Posuda za seckanje

Srednja seckalica (samo HR1655)

- R** Poklopac seckalice
- S** Jedinica sa sečivima za drobljenje leda
- T** Jedinica sa sečivima
- U** Posuda za seckanje

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 kabl za napajanje oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Izbegavajte dodir sa sečivima, naročito kada je cilindrični blender stavljen na jedinicu motora. Sečiva su veoma oštra.
- Nikada nemojte koristiti jedinicu sa sečivima seckalice bez posude za seckanje.
- Ako je aparat oštećen, uvek ga zamenite originalnim jer će u suprotnom prestati da važi garancija.

- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (što podrazumeva i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu uputstava za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Nemojte dozvoliti deci da koriste aparat bez nadzora.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala aparatom.
- Nikada ne ostavljajte uključen aparat bez nadzora.
- Pazite da izbegnete prskanje prilikom obrade vrućih sastojaka.
- Nijedan dodatak nije pogodan za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.
- 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

- Isključite aparat i izvucite kabl iz struje pre sklapanja, rasklapanja, odlaganja i čišćenja.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili delove drugih proizvođača odnosno one dodatke i delove koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Ako se aparat upotrebljava nepropisno ili za poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost za bilo kakva nastala oštećenja.
- Držite jedinicu motora dalje od izvora toplote, vatre, vlage i prljavštine.
- Posudu za seckanje nemojte nikada da punit sastojcima koji su topliji od 80°C/175°F.
- Nemojte prekoračiti količine i vremena pripremanja koji su navedeni u tabeli.
- Posle obrade jedne količine napravite pauzu. Ostavite aparat da se ohladi 5 minuta pre nego što nastavite obrađivanje.
- Cilindar za krompir nikada nemojte koristiti za gnječenje sastojaka u posudi direktno iznad izvora toplote. Uvek sklonite posudu sa toplote i ostavite sastojke da se malo ohlade pre nego što počnete da ih gnječite.
- Nemojte udarati cilindar za krompir o stranu posude tokom ili nakon gnječenja. Pomoću lopatice uklonite višak hrane.
- Nivo buke: $L_c = 79 \text{ dB [A]}$

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.

Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji će doći u dodir sa hranom (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).

Pre upotrebe

- 1 Pustite da se sastojci ohlade pre nego što ih iseckate, izmiksate ili sipate u posudu (maks. temperatura 80°C/175°F).
- 2 Isecite velike sastojke na male delove veličine oko 2 cm pre obrade.
- 3 Propisno sastavite aparat pre nego što utikač uključite u zidnu utičnicu.

Upotreba aparata

Ručni mikser

Blender je namenjen za:

- pravljenje tečnih namirnica, kao što su mlečni proizvodi, voćni sokovi, supe, kokteli i šejkovi.
- mućenje mekih sastojaka, kao što su testo za palačinke ili majonez.
- pravljenje pirea od kuvanih sastojaka, na primer priprema hrane za bebe.

1 Stavite sastojke u posudu mlina.

Pogledajte tabelu za tačne količine i vremena obrade.

Količine i vremena obrade mućenja

Sastojci	Količina za mućenje	Vreme	Brzina
Voće i povrće	100-200 g	30 sek.	Turbo
Hrana za bebe, supe i prelivi	100-400 ml	60 sek.	15-20
Smese	100-500 ml	60 sek.	15-20
Šejkovi i kokteli	100-1000 ml	60 sek.	15-20

2 Stavite cilindrični blender na jedinicu motora („klik“) (Sl. 2).

3 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

4 Štitnik za sečivo gurnite potpuno u sastojke.

5 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje ili dugme za turbo brzinu da biste uključili aparat (Sl. 3).

- Ako koristite dugme za uključivanje/isključivanje, brzinu možete da podesite pomoću regulatora brzine. Što je brzina veća, potrebno je kraće vreme za obradu.
- Regulator brzine ima postavke od 1 (mala brzina) do 20 (velika brzina).
- Kada koristite dugme za turbo brzinu, aparat radi na maksimalnoj brzini. U ovom slučaju ne možete da podešavate brzinu pomoću regulatora brzine.

6 Pomerajte aparat polako gore dole i u krugovima da biste obradili sastojke (Sl. 4).

Mini seckalica (samo HR1653) i srednja seckalica (samo HR1655)

Seckalice su namenjene za seckanje sastojaka kao što su orasi, meso, crni luk, tvrdi sir, kuvana jaja, beli luk, začini, suv hleb itd.

Srednja seckalica se isporučuje sa jedinicom sa sečivom (ravna sečiva) i jedinicom sa sečivom za drobljenje leda sa nazubljenim sečivima. Za sve sastojke navedene u tabeli ispod morate da koristite jedinicu sa sečivom sa ravnim sečivima. Jedinicu sa nazubljenim sečivom za drobljenje leda koristite samo za drobljenje kockica leda.

Budite izuzetno pažljivi prilikom rukovanja jedinicom sa sečivima, sečiva su veoma oštra. Posebno budite pažljivi prilikom uklanjanja sečiva iz posude za seckanje, pražnjenja posude za seckanje i tokom čišćenja.

Oprez: Posle obrade jedne količine napravite pauzu. Ostavite aparat da se ohladi 5 minuta pre nego što nastavite obrađivanje.

Napomena: Isecite velike sastojke na male delove veličine oko 2 cm pre obrade.

1 Stavite jedinicu sa sečivom u posudu za seckanje (Sl. 5).

2 Stavite sastojke u posudu za seckanje.

Pogledajte tabelu za tačne količine i vremena obrade.

Količine i vremena obrade za mini seckalicu (samo HR1653)

Sastojci	Količine za seckanje	Vreme	Brzina
Crni luk i jaja	100 g	5 x 1 sek.	1-5
Meso	120 g (maks.)	5 sek.	turbo
Začini	20 g	5 x 1 sek.	10-15
Parmezan sir	50-100 g (maks.)	15 sek.	turbo
Orasi i bademi	100 g	20 sek.	turbo
Beli luk	50 g	5 x 1 sek.	15-20

Količine i vremena obrade za srednju seckalicu (samo HR1655)

Sastojci	Količine za seckanje	Vreme	Brzina
Luk i jaja	200 g	5 x 1 sek.	1-5
Meso	200 g	10 sek.	turbo
Začini	30 g	10 x 1 sek.	10-15
Orasi i bademi	200 g	30 sek.	turbo
Suv hleb	80 g	30 sek.	turbo
Parmezan sir	200 g	20 sek.	turbo
Crna čokolada	100 g	20 sek.	turbo

3 Stavite poklopac seckalice na posudu za seckanje (Sl. 6).

4 Pričvrstite jedinicu motora na poklopac seckalice („klik“) (Sl. 7).

5 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

6 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje ili dugme za turbo brzinu da biste uključili aparat.

Napomena: Ako se sastojci zalepe za zid posude za seckanje, isključite aparat iz struje i lopaticom odlepite osušene sastojke sa zida ili dodajte malo tečnosti (npr. ako pravite pesto).

Mutilica

Mutilica je namenjena za šlag, mućenje belanaca, deserte itd.

Opaz: Posle obrade jedne količine napravite pauzu. Ostavite aparat da se ohladi 5 minuta pre nego što nastavite obrađivanje.

1 Spojite mutilicu sa jedinicom za povezivanje („klik“) (Sl. 8).

2 Stavite sastojke u posudu.

Pogledajte tabelu za tačne količine i vremena obrade.

Količine za mućenje i vreme obrade

Sastojci	Količina za mućenje	Vreme
Šlag	250 ml	70-90 sek.
Belanca	4 jajeta	120 sek.

- 3** Spojite jedinicu za povezivanje sa jedinicom motora („klik“).
- 4** Utikač uključite u zidnu utičnicu i pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje.
- 5** Nakon oko 1 minuta možete da pritisnete dugme za turbo brzinu i nastavite sa turbo brzinom.

Saveti za mućenje

- Ukoliko želite da preradite malu količinu, lagano nagnite posudu da biste brže dobili rezultate. (Sl. 9)
- Za mućenje belanaca koristite veliku posudu da biste postigli najbolji rezultat.
- Da biste izbegli prskanje, počnite sa malom brzinom i povećajte je nakon približno 1 minut.
- Prilikom mućenja šlaga koristite posudu da biste izbegli prskanje.

Napomena: Mutilicu nemojte koristiti za pripremanje testa niti mešavine za tortu.

Skidanje mutilice

- 1** Da biste skinuli mutilicu, pritisnite dugme za otpuštanje.
- 2** Da biste skinuli jedinicu za povezivanje, povucite je sa mutilice.

Cilindar za krompir (samo HR1655)

Cilindar za krompir se može koristiti za gnječenje kuvanih sastojaka kao što su krompir, rotkva i grašak.

Oprez

- Cilindar za krompir nikada nemojte koristiti za gnječenje sastojaka u posudi direktno iznad izvora toplote. Uvek sklonite posudu sa toplote i ostavite sastojke da se malo ohlade pre nego što počnete da ih gnječite.
- Nemojte da gnječite tvrde ili neskuvane sastojke jer to može da ošteti cilindar za krompir.
- Nemojte udarati cilindar za krompir o stranu posude tokom ili nakon gnječenja. Pomoću lopatice uklonite višak hrane.
- Posle obrade jedne količine napravite pauzu. Ostavite aparat da se ohladi 5 minuta pre nego što nastavite obrađivanje.

- 1** Skuvajte i osušite krompire.
- 2** Pričvrstite cilindar za krompir na jedinicu za povezivanje tako što ćete je okretati u smeru kazaljke na satu („klik“) (Sl. 10).
- 3** Pričvrstite jedinicu za povezivanje na jedinicu motora (Sl. 11).
- 4** Priključite aparat.
- 5** Stavite cilindar za krompir u posudu sa sastojcima i podesite regulator brzine na 10.
- 6** Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje.
- 7** Pomerajte cilindar za krompir nagore i nadole približno 20 sekundi. Nastavite dok ne dobijete željeni rezultat.

Savet: Ukus možete da poboljšate tako što ćete dodati so, puter ili mleko.

Savet: Da biste postigli najbolje rezultate, posuda ne sme da bude više od polovine puna.

Skidanje cilindra za krompir

- 1** Da biste skinuli cilindar za krompir, pritisnite dugme za otpuštanje. (Sl. 12)
- 2** Da biste skinuli sečivo sa cilindra za krompir, okrenite ga u smeru kazaljke na satu (Sl. 13).
- 3** Da biste skinuli jedinicu za povezivanje sa cilindra za krompir, okrenite je u smeru suprotnom od kazaljke na satu (Sl. 14).

Napomena: Uvek očistite cilindar za krompir odmah nakon upotrebe (pogledajte poglavlje „Čišćenje“ i tabelu za čišćenje).

Sistem za penu

- 1** Pričvrstite sistem za penu na jedinicu za povezivanje. (Sl. 15)
- 2** Pričvrstite jedinicu za povezivanje na jedinicu motora (Sl. 16).
- 3** Priključite aparat.
- 4** Zagrejte mleko do temperature 55°C - 65°C/131°F - 149°F.

Savet: Najbolje rezultate ćete postići ako koristite dugotrajno mleko sa 3,5% mlečne masti.

Napomena: Nemojte zagrevati mleko do temperature preko 65°C/149°F. Nemojte dozvoliti da mleko provri.

Oprez: Posle obrade jedne količine napravite pauzu. Ostavite aparat da se ohladi 5 minuta pre nego što nastavite obrađivanje.

- 5** Sipajte mleko u visoku termootpornu posudu.
- 6** Podesite regulator brzine na najvišu postavku, a zatim pritisnite turbo dugme i pravite penu od mleka približno 60 sekundi.

Napomena: Uvek očistite sistem za penu odmah nakon upotrebe (pogledajte poglavlje „Čišćenje“ i tabelu za čišćenje).

Skidanje sistema za penu

- 1** Da biste skinuli jedinicu za povezivanje, pritisnite dugme za otpuštanje (Sl. 17).
- 2** Da biste skinuli sistem za penu, povucite ga sa jedinice za povezivanje (Sl. 18).
- 3** Da biste skinuli levke sistema za penu, povucite ih sa sistema za penu (Sl. 19).

Čišćenje (Sl. 20)

Jedinicu motora, jedinice za povezivanje, poklopac mini seckalice (samo HR1653) i poklopac srednje seckalice (samo HR1655) nemojte uranjati u vodu niti u bilo koju drugu tečnost, niti je ispirati ispod slavine. Za čišćenje jedinice motora, jedinica za povezivanje, poklopca mini seckalice (samo HR1653) i poklopca srednje seckalice (samo HR1655) koristite samo vlažnu krpu (Sl. 21).

- 1** Isključite aparat iz utičnice.
- 2** Pritisnite dugme za oslobađanje na jedinici motora da biste uklonili dodatak koji ste koristili.
- 3** Skinite dodatak.

Napomena: Da biste očistili cilindar za krompir, skinite sečivo tako što ćete ga okretati u smeru kazaljke na satu. (Sl. 13)

Savet: Takođe možete da uklonite gumene prstenove sa posude za seckanje za detaljno čišćenje.

4 Dodatna uputstva potražite u tabeli za čišćenje.

Savet: Ako želite da obavite brzo čišćenje cilindričnog blendera ili cilindra za krompir, sipajte toplu vodu sa malo tečnosti za pranje sudova u bokal ili posudu, stavite cilindrični blender ili cilindar za krompir i pustite aparat da radi približno 10 sekundi.

Odlaganje

1 Jedinicu motora, cilindrični blender i mutilicu možete da odložite u posudu (Sl. 22).

Naručivanje dodataka

Ukoliko je potrebno da zamenite deo ili ako želite da kupite dodatni deo, obratite se ovlašćenom prodavcu Philips proizvoda ili posetite Web lokaciju www.philips.com/support. Ako imate problema sa nabavljanjem delova, obratite se centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji.

Dostupan pribor

Pribor	Servisni broj
Jedinica za povezivanje mutilice	4203 035 95631
Mutilica	4203 035 95641
Sistem za penu	4203 035 95651
Jedinica za povezivanje srednje seckalice	4203 035 95661
Posuda srednje seckalice	4203 035 95671
Jedinica sa sečivima srednje seckalice*	4203 035 95681
Jedinica sa sečivom za drobljenje leda srednje seckalice*	4203 035 95691
Jedinica za povezivanje male seckalice	4203 035 95701
Posuda male seckalice	4203 035 95711
Jedinica sa sečivima male seckalice*	4203 035 95721
Ovalni bokal sa poklopcem	4203 035 95741

*U kompletu je zaštitni poklopac

Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 23).

Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili ako imate neki problem, posetite Web lokaciju kompanije Philips na adresi www.philips.com ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona ćete pronaći na međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnim distributeru Philips proizvoda.

Najčešća pitanja

Pitanje	Odgovor
Aparat pravi veliku buku, neprijatne mirise, vrelo je na dodir ili ispušta dim. Šta da radim?	Neprijatan miris ili dim mogu se pojaviti ako se aparat predugo koristi. U tom slučaju, trebalo bi da isključite aparat i ostavite ga da se hladi 60 minuta. Ako problem potraje, obratite se najbližem Philips servisnom centru.
Da li mogu da prerađujem proključale sastojke?	Ostavite sastojke da se ohlade do približno 80°C/175°F pre prerade.
Koje veličine treba da budu sastojci pre prerade?	Sastojke isecite na komade veličine približno 2 x 2 cm.
Da li je moguće oštetiti aparat preradom veoma tvrdih sastojaka?	Da, aparat je moguće oštetiti ako prerađujete veoma tvrde sastojke kao što su kosti i voće sa košticama. Možete da prerađujete sastojke kao što je parmezan ili čokolada.
Zašto je aparat iznenada prestao da radi?	Možda su neki tvrdi sastojci blokirali sečiva. Otpustite dugme za uključivanje/isključivanje, isključite kabl iz struje, skinite jedinicu motora i uklonite sastojke koji blokiraju sečiva.

Recept**Nadev za palačinke**

Sastojci:

- 120 g meda
- 100 g šljiva

- 1** Med ostavite u frižideru nekoliko sati.
- 2** Šljive stavite u posudu srednje seckalice i prelite ih medom.
- 3** Pritisnite dugme Turbo i seckajte 5 sekundi.

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Загальний опис (Мал. 1)

- A** Кільце налаштування швидкості
- B** Кнопка "увімк./вимк."
- C** Кнопка "Turbo"
- D** Блок двигуна
- E** Кнопка розблокування
- F** Корпус блендера
- G** Захисний ковпачок

Товкач для картоплі (лише HR1655):

- H** Блок з'єднання товкача для картоплі
- I** Товкач для картоплі

Овальна чаша:

- J** Овальна чаша
- K** Кришка овальної чаші

Вінчик та утворювач молочної піни:

- L** Утворювач молочної піни
- M** Вінчик
- N** Блок з'єднання вінчика та утворювача молочної піни

Міні-подрібнювач (лише HR1653)

- O** Кришка подрібнювача
- P** Ріжучий блок
- Q** Чаша подрібнювача

Середній подрібнювач (лише HR1655)

- R** Кришка подрібнювача
- S** Ріжучий блок для кришення льоду
- T** Ріжучий блок
- U** Чаша подрібнювача

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.

Увага!

- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або інші частини пошкоджені.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Не торкайтеся ножів, особливо коли корпус блендера під'єднано до блока двигуна - леза дуже гострі.

- Ніколи не використовуйте ріжучий блок подрібнювача без чаші подрібнювача.
- Якщо пристрій пошкоджено, для збереження гарантійного обслуговування завжди замінюйте його частини оригінальними.
- 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.
- Не дозволяйте дітям користуватися пристроєм без нагляду дорослих.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Під час обробки гарячих продуктів уникайте розбризкування.
- Приладдя не придатні для використання у мікрохвильовій печі.
- 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 збиранням, розбиранням, зберіганням і чищенням пристрою вимикайте та від'єднуйте його від мережі.
- Не використовуйте насадки чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання таких насадок чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання. Якщо пристрій використовується неналежно, для (напів-)професійних чи інших цілей всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Уникайте контакту блока двигуна із джерелами тепла, полум'ям, вологою і брудом.
- Ніколи не заповнюйте чашу продуктами, температура яких перевищує 80°C.
- Не перевищуйте кількість продуктів та тривалість обробки, вказані в таблиці.
- Не обробляйте без перерви більше, ніж 1 порцію. Дайте пристрою охолонути протягом 5 хвилин перед тим, як знову його використовувати.
- У жодному разі не використовуйте товчак для картоплі для розминання продуктів у каструлі на вогні. Знімайте каструлю з вогню і давайте продуктам трохи охолонути, після чого розминайте їх.
- Не струшуйте товчак для картоплі до краю каструлі під час або після розминання. Видаляйте залишки їжі лопаткою.
- Рівень шуму: $L_s = 79 \text{ дБ [A]}$

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.

Перед першим використанням

Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею (див. розділ "Чищення").

Підготовка до використання

- 1** Перед тим, як подрібнити, перемішати чи влити продукти у чашу, дайте їм охолонути (макс. температура 80°C).
- 2** Перед тим, як обробляти великі продукти, поріжте їх на шматки прибл. 2 см.
- 3** Перед тим, як вставити шнур у розетку, зберіть пристрій належним чином.

Застосування пристрою

Ручний блендер

Ручний блендер можна використовувати для:

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

1 Покладіть продукти у чашу.

Інформацію про рекомендовану кількість продуктів та час обробки дивіться у поданій таблиці.

Кількість продуктів для змішування і час обробки

Продукти	Кількість продуктів для змішування	Час	Швидкість
Фрукти і овочі	100-200 г	30 сек.	Турбо
Дитяче харчування, супи і соуси	100-400 мл	60 сек.	15-20
Рідке тісто	100-500 мл	60 сек.	15-20
Коктейлі і змішані напої	100-1000 мл	60 сек.	15-20

2 Прикріпіть корпус блендера до блока двигуна до фіксації (Мал. 2).

3 Вставте штепсель у розетку на стіні.

4 Занурте огороження леза повністю в продукти.

5 Натисніть кнопку “увімк./вимк.” або кнопку “турбо”, щоб увімкнути пристрій (Мал. 3).

- Натискаючи кнопку “увімк./вимк.”, можна налаштувати швидкість за допомогою кільця налаштування швидкості. Що вища швидкість, то менше часу потрібно для обробки продуктів.
- Кільце налаштування швидкості має налаштування від 1 (низька швидкість) до 20 (висока швидкість).
- Якщо натиснути кнопку “турбо”, пристрій працюватиме на максимальній швидкості. У такому разі налаштувати швидкість за допомогою кільця налаштування швидкості неможливо.

6 Для змішування продуктів ведіть пристроєм повільно догори, донизу і по колу (Мал. 4).

Міні-подрібнювач (лише HR1653) і середній подрібнювач (лише HR1655)

Подрібнювачі використовуються для подрібнення таких продуктів, як горіхи, м'ясо, цибуля, твердий сир, варені яйця, часник, трави, сушений хліб тощо.

Середній подрібнювач постачається з ріжучим блоком із прямими лезами та ріжучим блоком для кришення льоду із зубчастими лезами. Для продуктів, поданих у таблиці нижче, потрібно використовувати ріжучий блок із прямими лезами. Використовуйте ріжучий блок для кришення льоду із зубчастими лезами лише для кришення кубиків льоду.

Будьте дуже обережні під час роботи з ріжучими блоками, оскільки леза дуже гострі. Особливо будьте обережні, коли виймаєте ріжучий блок із чаші подрібнювача, спорожняєте чашу подрібнювача, а також під час чищення.

Увага: Не обробляйте без перерви більше, ніж 1 порцію. Дайте пристрою охолонути протягом 5 хвилин перед тим, як знову його використовувати.

Примітка: Перед тим, як обробляти великі продукти, поріжте їх на шматки прибл. 2 см.

1 Вставте ріжучий блок у чашу подрібнювача (Мал. 5).

2 Покладіть продукти до чаші подрібнювача.

Інформацію про рекомендовану кількість продуктів та час обробки дивіться у поданій таблиці.

Кількість продуктів і час обробки для міні-подрібнювача (лише HR1653)

Продукти	Кількість продуктів для збивання	Час	Швидкість
Цибуля і яйця	100 г	5 × 1 сек.	1-5
М'ясо	120 г (макс.)	5 сек.	турбо
Трави	20 г	5 × 1 сек.	10-15
Сир пармезан	50 - 100 г (макс.)	15 сек.	турбо
Горіхи та мигдаль	100 г	20 сек.	турбо
Часник	50 г	5 × 1 сек.	15-20

Кількість продуктів і час обробки для середнього подрібнювача (лише HR1655)

Продукти	Кількість продуктів для збивання	Час	Швидкість
Цибуля і яйця	200 г	5 × 1 сек.	1-5
М'ясо	200 г	10 сек.	турбо
Трави	30 г	10 × 1 сек.	10-15
Горіхи та мигдаль	200 г	30 сек.	турбо
Сушений хліб	80 г	30 сек.	турбо
Сир пармезан	200 г	20 сек.	турбо
Чорний шоколад	100 г	20 сек.	турбо

3 Встановіть кришку на чашу подрібнювача (Мал. 6).

4 Зафіксуйте блок двигуна на кришці подрібнювача до клацання (Мал. 7).

5 Вставте штепсель у розетку на стіні.

6 Натисніть кнопку “увімк./вимк.” або турбошвидкості, щоб увімкнути пристрій.

Примітка: Якщо шматки продуктів прилипають до стінок чаші подрібнювача, від'єднайте пристрій від мережі та почистіть їх за допомогою лопатки або додавши трохи рідини (наприклад, у разі приготування соусу песто).

Вінчик

Вінчик використовується для збивання вершків, збивання яєць, десертів тощо.

Увага: Не обробляйте без перерви більше, ніж 1 порцію. Дайте пристрою охолонути протягом 5 хвилин перед тим, як знову його використовувати.

1 Під'єднайте вінчик до блока з'єднання до клацання (Мал. 8).

2 Покладіть продукти у чашу.

Інформацію про рекомендовану кількість продуктів та час обробки дивіться у поданій таблиці.

Кількість продуктів для збивання і час приготування

Продукти	Кількість продуктів для збивання	Час
Вершки	250 мл	70-90 сек.
Яєчні білки	4 яйця	120 сек.

3 Прикріпіть з'єднувальний блок до блока двигуна до клацання.

4 Вставте штепсель у розетку і натисніть кнопку ввімкнення.

5 Прибл. через 1 хвилину можна натиснути кнопку турбошвидкості.

Поради щодо збивання

- Щоб обробити невелику кількість продуктів, трохи нахиліть чашу для швидшої обробки. (Мал. 9)
- Збиваючи яєчні білки, для кращих результатів використовуйте велику чашу.
- Для запобігання розбризкуванню, починайте збивати продукти за низької швидкості, а приблизно через 1 хвилину продовжуйте на високій.
- Для запобігання розбризкуванню під час збивання вершків використовуйте чашу.

Примітка: Не використовуйте вінчик для приготування тіста або сумішей для тортів.

Від'єднання вінчика

1 Щоб від'єднати вінчик, натисніть кнопку розблокування.

2 Щоб від'єднати блок з'єднання, зніміть його з вінчика.

Товкач для картоплі (лише HR1655)

Товкач для картоплі можна використовувати для розминання варених продуктів, наприклад, картоплі, брукви та гороху.

Увага

- У жодному разі не використовуйте товкач для картоплі для розминання продуктів у каструлі на вогні. Знімайте каструлю з вогню і давайте продуктам трохи охолонути, після чого розминайте їх.
- Не розминайте твердих або сирих продуктів, оскільки це може пошкодити товкач для картоплі.
- Не струшуйте товкач для картоплі до краю каструлі під час або після розминання. Видаляйте залишки їжі лопаткою.
- Не обробляйте без перерви більше, ніж 1 порцію. Дайте пристрою охолонути протягом 5 хвилин перед тим, як знову його використовувати.

1 Зваріть і відцідіть картоплю.

2 Під'єднайте товкач для картоплі до блока з'єднання, повертаючи його за годинниковою стрілкою до фіксації (Мал. 10).

3 Під'єднайте блок з'єднання до блока двигуна (Мал. 11).

4 Під'єднайте пристрій до мережі.

5 Встановіть товкач для картоплі в чашу з продуктами та за допомогою кільця налаштування швидкості виберіть швидкість 10.

6 Натисніть кнопку “увімк./вимк.”

7 Переміщайте товкач для картоплі вгору та вниз приблизно 20 секунд або більше, поки не буде досягнуто потрібного результату.

Порада: Для кращого смаку можна додати сіль, масло або молоко.

Порада: Для отримання найкращого результату не наповнюйте посудину більше, ніж до половини.

Від'єднання товкача для картоплі

1 Щоб від'єднати товкач для картоплі, натисніть кнопку розблокування. (Мал. 12)

2 Щоб зняти з товкача лопатку, поверніть її за годинниковою стрілкою (Мал. 13).

3 Щоб від'єднати блок з'єднання від товкача для картоплі, поверніть його проти годинникової стрілки (Мал. 14).

Примітка: Чистіть товкач для картоплі відразу після використання (див. розділ “Чищення” і таблицю з чищення).

Утворювач молочної піни

1 Під'єднайте утворювач молочної піни до блока з'єднання. (Мал. 15)

2 Під'єднайте блок з'єднання до блока двигуна (Мал. 16).

3 Під'єднайте пристрій до мережі.

4 Підігрійте молоко до температури 55-65 °C.

Порада: Для досягнення найкращих результатів використовуйте молоко з довгим терміном зберігання і 3,5% вмістом жиру.

Примітка: Не нагрівайте молоко до температури вище 65 °C. Слідкуйте, щоб воно не скип'ятилося.

Увага: Не обробляйте без перерви більше, ніж 1 порцію. Дайте пристрою охолонути протягом 5 хвилин перед тим, як знову його використовувати.

5 Вилийте молоко в глибоку жаростійку чашу.

6 За допомогою кільця налаштування швидкості виберіть найбільшу швидкість, натисніть кнопку “турбо” та збивайте молоко приблизно 60 секунд до утворення піни.

Примітка: Чистіть утворювач молочної піни відразу після використання (див. розділ “Чищення” і таблицю з чищення).

Від'єднання утворювача молочної піни

1 Щоб від'єднати утворювач молочної піни, натисніть кнопку розблокування (Мал. 17).

2 Щоб від'єднати утворювач молочної піни, зніміть його з блока з'єднання (Мал. 18).

3 Щоб від'єднати конуси утворювача молочної піни, зніміть їх з утворювача молочної піни (Мал. 19).

Чищення (Мал. 20)

Не занурюйте блок двигуна, блоки з'єднання і кришку міні-подрібнювача (лише HR1653) або середнього подрібнювача (лише HR1655) у воду чи іншу рідину та не мийте їх під краном. Чистіть блок двигуна, блоки з'єднання і кришку міні-подрібнювача (лише HR1653) або середнього подрібнювача (лише HR1655) вологою ганчіркою (Мал. 21).

- 1** Від'єднайте пристрій від мережі.
- 2** Натисніть кнопку розблокування на блоці двигуна, щоб зняти приладдя, яке використовувалося.
- 3** Зніміть приладдя.

Примітка: Щоб почистити товкач для картоплі, зніміть лопатку, повертаючи її за годинниковою стрілкою. (Мал. 13)

Порада: Для годатково ретельного чищення можна також зняти гумові кільця з чаш подрібнювача.

- 4** Подальші вказівки див. у таблиці з чищення.

Порада: Для швидкого чищення корпусу блендера або товкача для картоплі, налейте в чашу чи глек, який Ви використовували, теплу воду з миючим засобом, після чого вставте корпус блендера або товкач для картоплі та дайте пристрою попрацювати прибл. 10 секунд.

Зберігання

- 1** Блок двигуна, корпус блендера та вінчик можна зберігати в чаші (Мал. 22).

Замовлення приладь

Якщо потрібно замінити або придбати аксесуари, зверніться до дилера Philips чи відвідайте веб-сайт www.philips.com/support. Якщо виникають проблеми із придбанням аксесуарів, зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у своїй країні.

Доступні аксесуари

Аксесуари	Сервісний код
Блок з'єднання вінчика	4203 035 95631
Вінчик	4203 035 95641
Утворювач молочної піни	4203 035 95651
Блок з'єднання середнього подрібнювача	4203 035 95661
Чаша середнього подрібнювача	4203 035 95671
Ріжучий блок середнього подрібнювача*	4203 035 95681
Ріжучий блок для кришення льоду середнього подрібнювача*	4203 035 95691
Блок з'єднання міні-подрібнювача	4203 035 95701
Чаша міні-подрібнювача	4203 035 95711
Ріжучий блок міні-подрібнювача*	4203 035 95721
Овальна чаша з кришкою	4203 035 95741

*Із захисним ковпачком

Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом зі звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (Мал. 23).

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у своїй країні (номер телефону можна знайти у гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

Запитання, що часто задаються

Запитання	Відповідь
Пристрій шумить, виділяє неприємний запах, гарячий на дотик або з нього йде дим. Що робити?	Неприємний запах або невелика кількість диму можуть з'являтися після тривалого використання пристрою. У такому разі вимкніть пристрій і дайте йому охолонути протягом 60 хвилин. Якщо проблема виникає й далі, зверніться до найближчого Центру обслуговування клієнтів Philips.
Чи можна обробляти гарячі кип'ячені продукти?	Перед обробкою дайте продуктам охолонути до температури приблизно 80°C.
Яким має бути розмір продуктів для обробки?	Поріжте продукти на шматки розміром приблизно 2 x 2 см.
Чи можливо пошкодити пристрій, обробляючи дуже тверді продукти?	Так, обробка дуже твердих продуктів (наприклад, кісток і фруктів із кісточками) може пошкодити пристрій. Можна обробляти такі продукти, як пармезан або шоколад.
Чому пристрій раптом перестав працювати?	Можливо, до ножів прилипили тверді продукти. Відпустіть кнопку "увімк./вимк.", від'єднайте пристрій від мережі, від'єднайте блок двигуна та почистіть ножі.

Рецепт**Начинка для млинців**

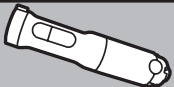
Інгредієнти:

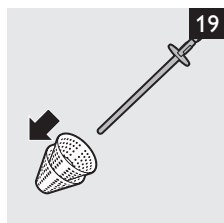
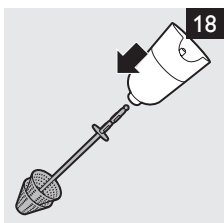
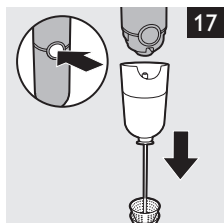
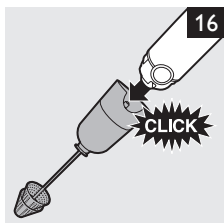
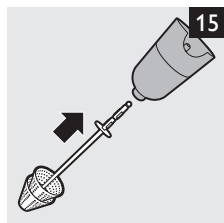
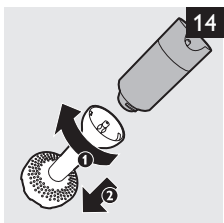
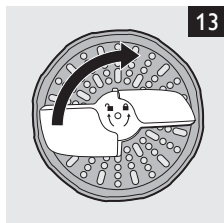
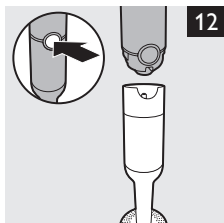
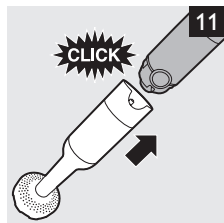
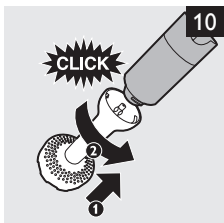
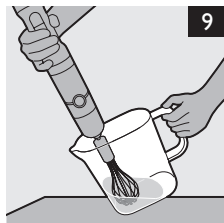
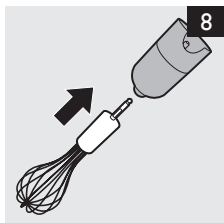
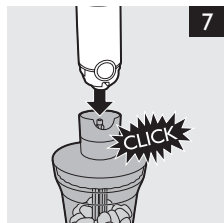
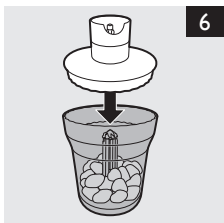
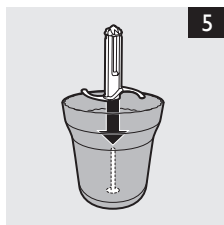
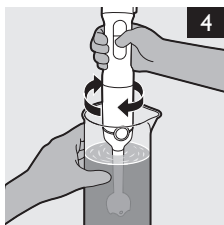
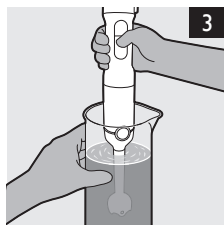
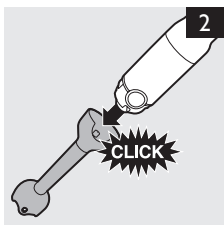
- 120 г меду
- 100 г чорносливу

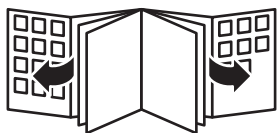
- 1** Покладіть мед у холодильник на кілька годин.
- 2** Викладіть у середню чашу подрібнювача чорнослив і полийте його медом.
- 3** Натисніть кнопку "турбо" та подрібнюйте 5 секунд.

Служба підтримки споживачів

тел.: 0-800-500-697 (дзвінки зі стаціонарних телефонів на території України безкоштовні)
 для більш детальної інформації завітайте на www.philips.ua
 Компанія встановлює наступний строк служби на даний виріб – 3 років

			
			✓
	✓	✓	
			✓
	✓	✓	
	✓	✓	
HR1655 only 			✓
HR1655 only 	✓	✓	
HR1653 only 			✓
HR1653 only 			✓
HR1655 only 	✓	✓	
HR1655 only 	✓	✓	
	✓	✓	







www.philips.com



4203.064.5796.2