

Cucina

HR1757, HR1754



PHILIPS



ENGLISH 4

POLSKI 14

ROMÂNĂ 24

РУССКИЙ 34

ČEŠTINA 45

MAGYAR 55

SLOVAK 65

УКРАЇНСЬКА 75

HRVATSKI 85

EESTI 95

LATVIEŠU 105

LIETUVIŠKAI 115

SLOVENŠČINA 125

БЪЛГАРСКИ 135

SRPSKI 146

ҚАЗАҚША 156

Safety notice

Always unplug the appliance from the mains before assembling, disassembling or making adjustments to any of the accessories.

Keep the appliance out of the reach of children.

The motor only starts if the blender jar or the mill attachment (HR1757 only) has been correctly assembled onto the motor unit.

HR1757 only: Make sure the blade unit is securely fastened onto the mill beaker before you screw the mill attachment onto the motor unit.

Avoid touching the cutting edges of the blade units when cleaning them. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.

To avoid spillage, especially when you are processing hot ingredients, make sure that the lid is closed and the stopper is fastened properly.

Always switch the appliance on or off by pressing the off button (O-button). Never try to switch the appliance off by turning the blender jar or the beaker of the mill (HR1757 only).

Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Always unplug the appliance from the mains before assembling or disassembling accessories or cleaning the appliance
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in the table.
- ▶ Let hot ingredients cool down before pouring them into the blender jar (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ To prevent spillage, do not fill the jar beyond the maximum level indication (i.e. 1.5 litres). When you are blending a hot liquid, do not put more than 1.1 litres in the jar.

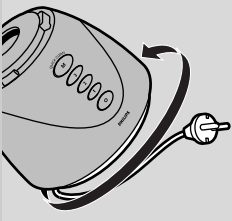
When you are blending a foaming liquid, do not fill the jar beyond the 1.2-litre indication.

- ▶ The motor only starts if the blender jar or the mill attachment (HR1757 only) has been correctly assembled onto the motor unit.
- ▶ HR1757 only: Make sure the blade unit is securely fastened onto the mill beaker before you screw the mill attachment onto the motor unit.
- ▶ Never reach into the jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- ▶ If the blades get stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.
- ▶ Never use the accessories to switch the appliance on and off!
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Noise level: Lc = 86 dB(A)

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



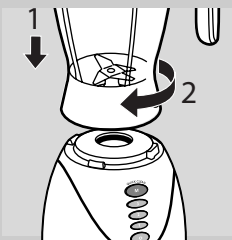
- ▶ Wind excess mains cord round the base of the appliance.

Using the appliance

Blender

The blender is intended for:

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



- 1** Mount the jar onto the motor unit. Fasten it by turning it in the direction of the arrow.

The jar is properly fixed when the notch in its lower rim is in line with the indications on the buttons on the motor unit.

Do not exert too much pressure on the handle of the jar.

2 Open the lid by pressing the projection on the handle with your thumb.

3 Put the ingredients in the jar.

Never fill the jar beyond the maximum level indication (1.5 litres), particularly not if you are blending hot liquids (maximum 1.1 litres). When you are blending foaming liquids, do not fill the jar beyond the 1.2-litre indication.

4 Close the lid.

5 Insert the stopper into the opening in the lid.

To avoid spillage, always insert the stopper into the opening in the lid before you start processing.

6 Put the mains plug in the wall socket.

7 Press the appropriate speed button to switch the appliance on.

The speed buttons allow you to choose the right speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speeds.

Ingredients	Speed
liquid ingredients (e.g. chocolate milk, milk with fruit, mayonnaise)	speed 1
heavier ingredients e.g. a combination of liquid and solid ingredients (e.g. tomato sauce or pate)	speed 2
heavy, mainly solid ingredients (e.g. ice cubes, soups, beans, etc.)	speed 3

8 Press the pulse button (M-button) a few times to let the appliance run for only a few seconds at a time. The appliance will stop when you release the button. Press the pulse button as often as is necessary.

Always switch the appliance off before you open the lid.

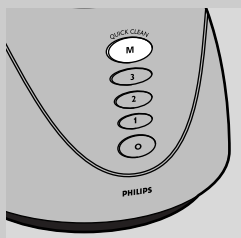
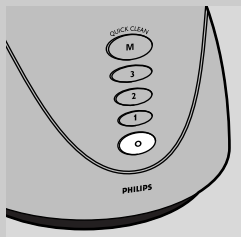
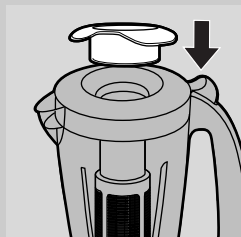
8 Switch the appliance off by pressing the O-button.

Never switch the appliance on or off by turning the jar.

Recipes can be found in the 'Recipes' chapter below.

Tips

To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication (1.5 litres), particularly not if you are blending hot liquids (maximum 1.1 litres).



- ▶ If you are blending foaming liquids, never fill the jar beyond the 1.2 l indication.
- ▶ Liquid ingredients (e.g. oil) can be poured into the blender jar through the opening in the lid while the appliance is running.

Do not let the blender run for more than 3 minutes at a time. If you have not finished blending after 3 minutes, switch the appliance off for one minute before you continue blending.

- ▶ Dry ingredients must not be processed for more than 1 minute.
- ▶ Cut solid ingredients into smaller pieces before putting them in the blender jar. Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time. Process these ingredients in a series of small batches instead.
- ▶ If you are not satisfied with the result when blending solid ingredients, switch the blender off and press the pulse button (M-button) a few times to let the blender run briefly. You can also stir the ingredients with a spatula (not while the blender is running!) or pour out some of the contents of the jar and process smaller amounts.
- ▶ To crush ice cubes, drop them through the opening in the lid onto the rotating blades.
- ▶ To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces through the opening in the lid onto the rotating blades.

Never reach into the jar with your fingers or an object (e.g. a spatula) while the blender is running.

- ▶ If you are processing solid and liquid ingredients at the same time, pour the liquid ingredients in the jar before switching the appliance on. Add the solid ingredients while the appliance is running.

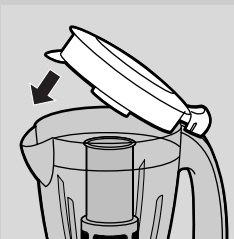
Filter

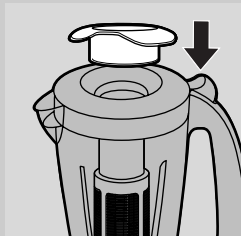
You can use the filter accessory to obtain extra finely blended sauces, fresh fruit juices or cocktails. All pips and skins will be caught in the filter.

- 1** Make sure the appliance is unplugged. remove the blender jar from the appliance and out the filter in the blender jar.

Make sure the filter is properly fitted onto the bottom of the jar. The grooves of the filter and the ribs inside the blender jar will help you put the filter in the right position.

- 2** Put the lid on the jar to fix the filter in its proper position.





3 Put the blender jar back on the motor unit and insert the plug into the wall socket.

4 Put the ingredients in the filter through the opening in the lid. Never fill the filter beyond its metal part. Do not use the filter to process hot ingredients.

5 Add water or another liquid.

6 Insert the stopper into the opening in the lid and press the button for the highest speed to switch the appliance on. Let the appliance run for max. 40 seconds.

7 Switch the appliance off. Pour out the drink through the pouring lip of the blender jar.

8 For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds.

9 Pour out the rest of the drink.

Tips

► Particularly when you are processing large quantities, we advise you not to put all the ingredients in the filter at the same time. Start processing a small quantity, let the appliance run for a moment, switch it off and then add another small quantity. Repeat this procedure until you have processed all the ingredients.

► For making soy milk:

Soak soy beans for 4 hours before processing them. You can process max. 50 g of dry soy beans with max. 500 ml water at a time.

► For making fruit juices and cocktails:

For the best results, add approx. 300 ml water (or another liquid if you are making e.g. cocktails, etc.) to 150 g fruit.

Mill (only type HR1757)

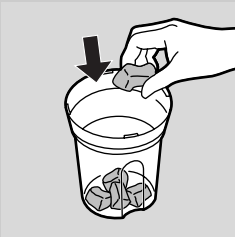
The mill attachment can be used for grinding and chopping ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

Always process cloves, star anise and aniseed together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.

The mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg and ice cubes.

1 Put the ingredients in the beaker.

Process only dry ingredients. Do not fill the beaker beyond the 'MAX' indication. See the table for the advised quantities.



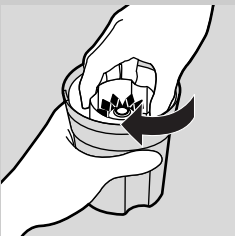
Ingredients	Quantities
peppercorns	5-25 g
sesame seed	10-50 g
rice, wheat	25-75 g
soy beans	25-75 g
dried peas	25-75 g
coconut flesh	25-75 g
coffee beans	25-50 g
cheese	25-75 g
breadcrumbs	20-40 g
sugar cubes	25-50 g
nuts (shelled)	25-75 g

2 Make sure the rubber ring on the blade unit is properly placed.



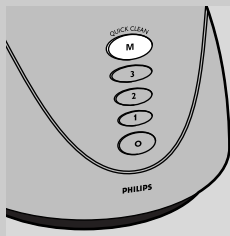
3 Screw the blade unit onto the beaker.

If this requires some effort, moisten the rubber ring with a drop of water:



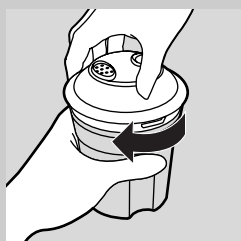


- 4** Turn the assembled mill upside down and screw it onto the motor unit in the direction of the arrow.



- 5** We advise you to operate the mill by means of the pulse button (M-button).

Never use the mill for more than 30 seconds without interruption.



- After processing, you can use the shaker lid to sprinkle the ingredients evenly onto a dish.

Cleaning

Cleaning of the appliance, its parts and the accessories is easiest immediately after use.

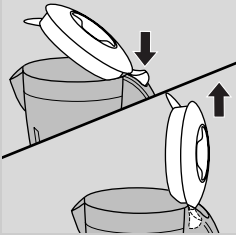
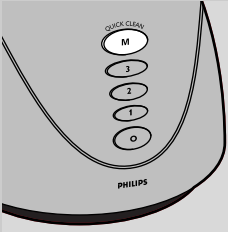
Never clean the accessories or parts of the appliance in the dishwasher.

Do not use abrasives, scourers, alcohol, etc.

- 1** Unplug the appliance, detach the accessories and parts you have used and clean them in warm soapy water.
- 2** Then rinse these parts under the tap.

Quick cleaning of the blender jar

- 1** Pour lukewarm water and some washing-up liquid into the blender jar, up to the Quick Clean level indication (500 ml) on the jar. Do not exceed this level when using the Quick Clean function.

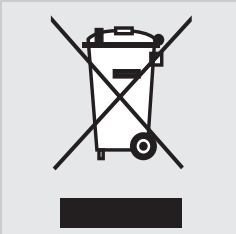


- 2** Close the lid and insert the stopper into the opening in the lid. Put the plug in the wall socket.
- 3** Press the Quick Clean button (M) and let the appliance run for a few moments. Release the button as soon as the jar is clean and unplug the appliance.
- 4** Detach the blender jar and rinse it with clean water.
- 5** Only remove the lid (by pulling it off the blender jar) for cleaning purposes!

Cleaning the filter

- 1** Take the filter out of the blender jar.
- 2** Hold the filter over a waste bin and gently shake out its contents.
- 3** Rinse the filter under the tap.

Environment



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

Guarantee & service

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

Recipes

The hole in the lid can be used to add drops of liquid to the ingredients in the jar in order to obtain the required level of consistency.

Mayonnaise (about 300 ml)

- 2 egg yolks or 1 whole egg
- 1 tsp mustard powder
- 1 tsp salt
- 1/2 tsp pepper
- 1 tsp sugar
- 30 ml vinegar or lemon juice
- 300 ml oil
- ▶ *All the ingredients have to be at room temperature.*
- ▶ *Put the egg or egg yolks in the blender jar, add salt, pepper and mustard powder and half of the vinegar or lemon juice and blend at average speed. Pour oil through the hole in the lid until the mayonnaise becomes thick. Then add the remaining vinegar or lemon juice and season according to taste.*
- ▶ *Store in the refrigerator.*

Carrot cake

- 4 eggs
- 200 g sliced carrot
- 200 ml milk
- 100 g condensed milk
- 300 g sugar
- 300 g wheat flour
- 150 g oil
- 1 tsp dried yeast
- ▶ *Put the eggs, the sliced carrots, the milk, the condensed milk and the sugar in the blender jar and process it for approx. 15 seconds at max. speed.*
- ▶ *Add the wheat flour spoon by spoon. When the mixture has become homogeneous, gradually add the oil through the hole in the lid. Finally add the dried yeast and let the appliance run for another 5 seconds.*
- ▶ *Put the mixture in a baking tin and bake it at 180° for approx. 40 minutes.*

Salad dressing

- 1 part vinegar or lemon
- 3 parts oil
- salt, pepper
- ▶ *Pour vinegar or lemon juice into the blender jar, add salt and pepper and switch the appliance on. Process until the salt and pepper have dissolved. Then add the oil through the hole in the lid until a homogeneous dressing has formed.*
- ▶ *You can also prepare a larger quantity of this basic dressing and store it in the refrigerator. Always shake before use to mix the ingredients.*

Cheese cake

- 4 eggs
 - 525 ml milk
 - 75 g margarine
 - 90 g Parmesan cheese cut into 1-cm cubes
 - 440 g sugar
 - 290 g cornflour
 - 250 g wheatflour
 - 1 tbsp baking powder
- Put the eggs, milk, margarine, Parmesan cheese and sugar in the jar. Let the appliance run at maximum speed for 10 seconds.
- Add the cornflour spoon by spoon and let the appliance run for 20 seconds at maximum speed. Then add the wheatflour spoon by spoon and let the appliance run for another 30 seconds at maximum speed. Add the baking powder and let the appliance run for 10 more seconds. Then turn the appliance off. Put the mixture in a baking tin that has been greased with oil or margarine and then floured. Bake the cheese cake in the oven at 200 - 210°C for approximately 35-40 minutes.

Troubleshooting

Problem	Solution
The appliance does not work.	The appliance is provided with a safety system. The appliance will not work if the accessories have not been assembled properly on the motor unit or have not been assembled at all. Check whether the accessories have been assembled properly (see various sections of these direction for use). Switch off the appliance first!
The blade unit or motor unit is blocked.	Switch off the appliance and process a smaller quantity.
The motor unit gives off an unpleasant smell the first few times the appliance is used.	This is normal. If the appliance continues to give off this smell after you have used it a few times, check whether the quantity you are processing, the processing time or the processing speed are correct.
The appliance makes a lot of noise, smells, feels hot to the touch, emits smoke, etc.	Switch off the appliance and unplug it. Contact the nearest Philips service centre or take the appliance to your dealer.
The mill vibrates strongly, produces a lot of noise or the blade unit is out of alignment.	Check whether the blade unit has been properly assembled onto the beaker.
Powder leaks from the mill	Check whether the rubber ring has been properly assembled. Make sure the rubber ring has been assembled properly. The ring should lie flat round the interface. Note: a small amount of leakage is normal.
Although the filter has been assembled, the fruit juice or soy milk contains pulp.	Make sure that the filter has been assembled properly in the blender jar.

* If problems persist or if other problems occur, please contact the Philips Customer Care Centre or the nearest Philips service centre.

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Przed składaniem i rozkładaniem urządzenia oraz zmianą akcesoriów zawsze wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Silnik uruchamia się tylko wtedy, gdy dzbanek blendera lub nasadka młynka (tylko z modelem HRI1757) zostały prawidłowo zamontowane na części silnikowej.

Tylko model HRI1757: Przed założeniem nasadki młynka na część silnikową upewnij się, że część tnąca jest dobrze przymocowana do naczynia młynka.

Nie dotykaj ostrzy części tnącej podczas czyszczenia. Są one bardzo ostre i można się nimi łatwo skaleczyć.

Aby uniknąć rozlania, zwłaszcza gorących składników, upewnij się, że pokrywka jest zamknięta a zatyczka jest dobrze zamocowana.

Zawsze włączaj i wyłączaj urządzenie przez naciśnięcie przycisku O. Nigdy nie próbuj wyłączać urządzenia przez przekręcenie dzbanka blendera lub naczynia młynka (tylko z modelem HRI1757).

Ważne

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

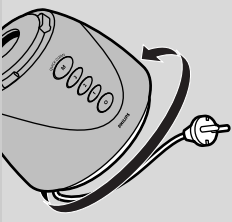
- ▶ **Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.**
- ▶ **Nie używaj urządzenia, jeśli przewód sieciowy, wtyczka lub inne części są uszkodzone.**
- ▶ **Ze względów bezpieczeństwa oddaj uszkodzony przewód sieciowy do wymiany do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.**
- ▶ **Przed montowaniem lub wyjmowaniem akcesoriów oraz myciem urządzenia zawsze wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.**
- ▶ **Nigdy nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani innym płynie ani nie sputkuj jej pod bieżącą wodą. Do czyszczenia części silnikowej używaj tylko wilgotnej szmatki.**
- ▶ **Zaraz po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.**
- ▶ **Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.**
- ▶ **Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.**
- ▶ **Nie przekraczaj maksymalnej ilości składników ani czasów przygotowania podanych w tabeli.**

- ▶ W przypadku gorących składników poczekaj, aż wystygną i przelej je do dzbanka blendera (maksymalna temperatura to 80°C).
- ▶ Aby uniknąć rozlania, nie napełniaj dzbanka blendera powyżej wskaźnika maksymalnego napełnienia (tj. powyżej 1,5 litra). W przypadku miksowania gorącego płynu nie wlewaj do dzbanka więcej niż 1,1 litra płynu. Natomiast w przypadku miksowania płynu wytwarzającego dużo piany nie wlewaj więcej niż 1,2 litra płynu.
- ▶ Silnik uruchamia się tylko wtedy, gdy dzbanek blendera lub nasadka młynka (tylko z modelem HR1757) zostały prawidłowo zamontowane na części silnikowej.
- ▶ Tylko model HR1757: Przed założeniem nasadki młynka na część silnikową upewnij się, że część tnąca jest dobrze przymocowana do naczynia młynka.
- ▶ Nigdy nie wkładaj palców ani innych przedmiotów do dzbanka, gdy urządzenie jest włączone.
- ▶ W przypadku zablokowania ostrzy wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego przed usunięciem składników, które blokują ostrza.
- ▶ Nigdy nie używaj akcesoriów do włączania lub wyłączenia urządzenia!
- ▶ 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.
- ▶ Poziom hałasu: Lc = 86 dB (A)

Przed pierwszym użyciem

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

Przygotowanie do użycia



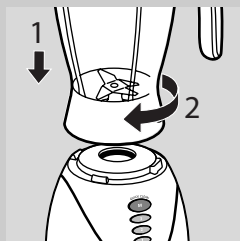
- ▶ Nawiń zbędny odcinek przewodu sieciowego wokół podstawy urządzenia.

Zasady używania

Blender

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 jedzenia dla niemowląt.

1 Umieść dzbanek blendera na części silnikowej. Zamocuj go, obracając nim w kierunku wskazanym strzałką.

Dzbanek jest prawidłowo zamocowany, gdy nacięcie na jego dolnej krawędzi znajduje się w jednej linii z oznaczeniami przycisków umieszczonych na części silnikowej.

Nie naciskaj zbyt mocno na uchwyt dzbanka.

2 Otwórz pokrywkę, naciskając kciukiem występ na uchwycie.

3 Włóż składniki do dzbanka.

Nigdy nie napełniaj dzbanka powyżej wskaźnika maksymalnego napełnienia (1,5 litra), zwłaszcza w przypadku miksowania gorących płynów (maksymalnie 1,1 litra).

Natomiast w przypadku miksowania płynu wytwarzającego dużo piany nie wlewaj do dzbanka więcej niż 1,2 litra płynu.

4 Zamknij pokrywkę.

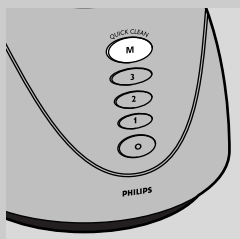
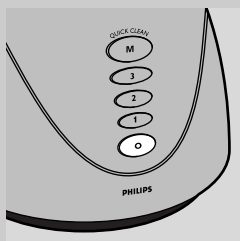
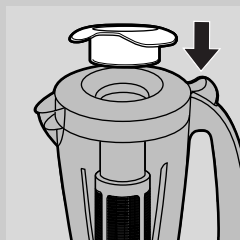
5 Umieść zatyczkę w otworze pokrywki.

Aby uniknąć rozlania, zawsze umieszczaj zatyczkę w otworze pokrywki przed uruchomieniem urządzenia.

6 Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego.

7 Aby włączyć urządzenie, naciśnij odpowiedni przycisk szybkości.

Przyciski szybkości służą do wybierania szybkości pozwalających uzyskać optymalne rezultaty. Zalecane szybkości miksowania podane są w tabeli.



Składniki	Szybkość
składniki płynne (np. mleko czekoladowe, mleko z owocami, majonez)	szybkość 1
składniki twardsze np. mieszanina płynu ze składnikami stałymi (np. sos pomidorowy lub pasty)	szybkość 2
składniki twarde, głównie stałe (np. lód w kostkach, zupy, ziarno itp.)	szybkość 3

- ▶ **Naciśnij kilka razy przycisk M (pulsacji), aby uruchomić urządzenie na kilka sekund. Urządzenie zatrzyma się po każdym zwolnieniu przycisku. Naciskaj przycisk pulsacji tyle razy, ile potrzeba.**

Zawsze wyłączaj urządzenie przed otwarciem pokrywki.

8 Zawsze wyłączaj urządzenie, naciskając przycisk O.

Nigdy nie włączaj ani nie wyłączaj urządzenia przez przekręcenie dzbanka.

Propozycje dań można znaleźć w rozdziale „Przepisy” poniżej.

Wskazówki

Aby uniknąć rozlania, nigdy nie napełniaj dzbanka powyżej wskaźnika maksymalnego napełnienia (1,5 litra), zwłaszcza w przypadku miksowania gorących płynów (maksymalnie 1,1 litra).

- ▶ Natomiast w przypadku miksowania płynu wytwarzającego dużo piany nie wlewaj do dzbanka więcej niż 1,2 litra płynu.
- ▶ Płynne składniki (np. olej) można wlewać do dzbanka blendera przez otwór w pokrywce podczas pracy urządzenia.

Blender nie powinien pracować dłużej niż 3 minuty bez przerwy. Jeśli w ciągu 3 minut nie skończysz miksowania, wyłącz urządzenie na minutę i kontynuuj po przerwie.

- ▶ Nie miksuj suchych składników dłużej niż minutę.
- ▶ Potnij składniki stałe na mniejsze kawałki przed włożeniem ich do dzbanka. Nie miksuj zbyt dużej ilości składników stałych naraz. Podziel je na mniejsze porcje.
- ▶ Jeśli składniki stałe nie zostały dostatecznie dobrze zmiksowane, wyłącz blender i kilkakrotnie naciśnij przycisk M (pulsacji), by na krótko włączyć urządzenie. Możesz też wymieszać składniki łypatką (nie podczas pracy urządzenia!) lub wylać część zawartości blendera i miksować mniejszą ilość składników.
- ▶ Aby pokruszyć kostki lodu, wrzuc je przez otwór w pokrywce na obracające się ostrza.
- ▶ Aby przyrządzić sok pomidorowy, pokrój pomidory na ćwiartki i wrzuc je przez otwór w pokrywce na obracające się ostrza.

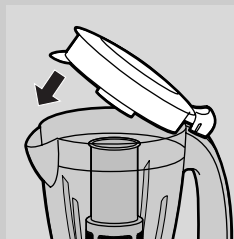
Nigdy nie wkładaj do dzbanka palców ani żadnych przedmiotów (np łypatki) podczas pracy blendera.

- ▶ Jeśli miksujesz składniki stałe i płynne razem, wlej płynne składniki do dzbanka przed włączeniem urządzenia. Następnie dodaj stałe składniki podczas pracy urządzenia.

Filtr

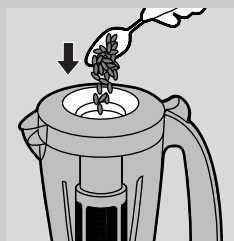
Filtr wychwytuje pestki i skórki, co pozwala przyrządzić dobrze zmiksowane sosy, koktajle i soki ze świeżych owoców.

- 1** Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone. Zdejmij dzbanek i włóż do niego filtr.



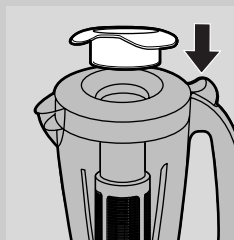
Sprawdź, czy filtr jest prawidłowo przymocowany do dna dzbanka. Rowki w filtrze i żeberka wewnątrz dzbanka ułatwiają ustawienie filtra we właściwej pozycji.

2 Załóż pokrywkę na dzbanek, aby zamocować filtr w odpowiednim miejscu.



3 Umieść dzbanek blendera na części silnikowej i włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

4 Włóż składniki do filtra przez otwór w pokrywie. Nie należy napełniać filtra powyżej metalowej części ani używać filtra do miksowania gorących składników.



5 Dodaj wody lub innego płynu.

6 Włóż zatyczkę do otworu w pokrywie i naciśnij przycisk odpowiadający największej szybkości. Włącz urządzenie na maksymalnie 40 sekund.



7 Wyłącz urządzenie. Nalej napój przez dzióbek dzbanka.

8 Aby uzyskać lepsze rezultaty, ponownie umieść dzbanek z resztą składników w urządzeniu i włącz je na kilka sekund.

9 Odlej resztę napoju.

Wskazówki

► Jeśli chcesz zmiksować duże ilości składników, nie wkładaj ich do filtra wszystkich naraz. Zaczynj od małej ilości, włącz na chwilę urządzenie i wyłącz je, a następnie dodaj kolejną niewielką porcję składników. Powtarzaj czynność, aż zmiksujesz wszystkie składniki.

► Przygotowywanie mleka sojowego:

Przez zmiksowaniem namocz ziarna soi na 4 godziny. Urządzenie może miksować maksymalnie 50 g suchej soi łącznie z nie więcej niż 500 ml wody.

► Przygotowywanie soków owocowych i koktajli:

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, na 150 g owoców dodaj około 300 ml wody (lub innego płynu, jeśli przyrządzasz koktajl).

Młynek (tylko z modelem HRI757)

Młynek służy do mielenia i rozdrabniania produktów, takich jak pieprz, ziarna sezamowe, ryż, pszenica, miąższ kokosa, orzechy (łuskane), ziarna kawy, ziarna soi, suszony groszek, ser; bułka tarta itp.

Należy zawsze zmielić ząbki czosnku, anyż gwiazdkowaty i nasiona anyżu wraz z innymi produktami. Jeśli są one mielone oddzielnie, mogą uszkodzić plastikowe ścianki urządzenia.

Młynek nie jest przystosowany do rozdrabniania bardzo twardych składników, takich jak gałka muskatołowa lub kostki lodu.

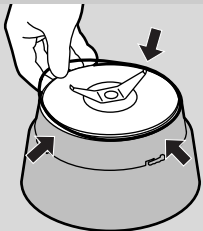
1 Włóż składniki do naczynia młynka.

Miel tylko suche składniki. Nie napełniaj naczynia młynka powyżej wskaźnika „MAX”. Zalecane ilości produktów podane są w tabeli poniżej.



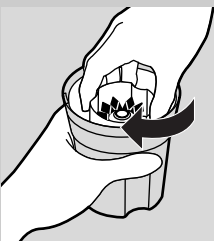
Składniki	Ilość
Pieprz ziarnisty	5–25 g
Nasiona sezamu	10–50 g
Ryż, ziarna pszenicy	25–75 g
Ziarna soi	25–75 g
Suszony groch	25–75 g
Miąższ orzecha kokosowego	25–75 g
Ziarna kawy	25–50 g
Ser	25–75 g
Bułka tarta	20–40 g
Cukier w kostkach	25–50 g
Orzechy (łuskane)	25–75 g

2 Upewnij się, że gumowa uszczelka znajdująca się na części tnącej jest prawidłowo założona.



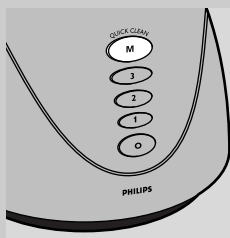
3 Przymocuj część tnącą do naczynia młynka.

Jeśli czynność ta wymaga użycia większej siły, zwilż uszczelkę kroplą wody.



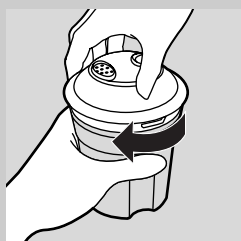


- 4** Obróć zmontowany młynek do góry dnem i przymocuj go do części silnikowej, obracając młynek w kierunku wskazanym przez strzałkę.



- 5** Zalecamy obsługę młynka przy użyciu przycisku M (pulsacji).

Nigdy nie używaj młynka dłużej niż 30 sekund bez przerwy.



- Po zakończeniu miksowania możesz użyć pokrywki shakera do równomiernego posypania potrawy.

Czyszczenie

Urządzenie, jego części oraz akcesoria najłatwiej jest umyć bezpośrednio po użyciu.

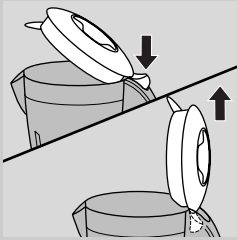
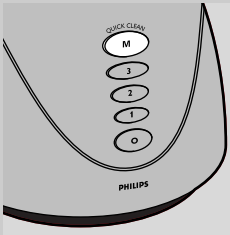
Części urządzenia i akcesoriów nie wolno myć w zmywarce.

Nie używaj żadnych środków szorujących, żrących, alkoholu itp.

- 1** Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego, odłącz akcesoria oraz używane części i umyj je w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- 2** Następnie wypłucz te części pod bieżącą wodą.

Szybkie mycie dzbanka blendera

- 1** Nalej letniej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń do dzbanka blendera do wskaźnika poziomu „Quick Clean” (500 ml). Nie przekraczaj tego poziomu, jeśli korzystasz z funkcji szybkiego czyszczenia.



- 2** Załóż pokrywkę i umieść w jej otworze zatyczkę. Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- 3** Naciśnij przycisk Quick Clean (M), aby uruchomić urządzenie na kilka sekund. Gdy dzbanek jest już czysty, zwolnij przycisk i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- 4** Zdejmij dzbanek blendera i wypłucz go czystą wodą.
- 5** W celu umycia zdejmij tylko pokrywkę (pociągając za nią)!

Czyszczenie filtra

- 1** Wyjmij filtr z dzbanka blendera.
- 2** Trzymaj filtr nad koszem na śmieci i delikatnie nim potrząśnij, aby go opróżnić.
- 3** Wypłucz filtr pod bieżącą wodą.

Ochrona środowiska



- 1** 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.

Gwarancja i serwis

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

Przepisy

Otwór w pokrywce można używać do dodawania płynów do miksowanych składników w celu uzyskania wymaganej konsystencji.

Majonez (ok. 300 ml)

- 2 żółtka lub 1 całe jajko
- 1 łyżeczka musztardy w proszku
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka cukru
- 30 ml octu lub soku z cytryny
- 300 ml oleju
- ▶ Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
- ▶ Wrzucić jajko lub żółtka do dzbanka blendera, dodać soli, pieprzu, musztardy w proszku oraz połowę przygotowanego octu lub soku z cytryny i zmiksować te składniki ze średnią szybkością. Dolewać oleju przez otwór w pokrywce, aż majonez zacznie gęstnieć. Wtedy dodać pozostałą część octu lub soku z cytryny i przyprawy do smaku.
- ▶ Przechowywać w lodówce.

Ciasto marchwiowe

- 4 jajka
- 200 g pokrojonej w plasterki marchwi
- 200 ml mleka
- 100 g skondensowanego mleka
- 300 g cukru
- 300 g mąki pszennej
- 150 g oleju
- 1 łyżeczka suszonych drożdży
- ▶ Wrzucić do dzbanka blendera jajka, pokrojoną marchewkę, cukier, mleko zwykłe oraz skondensowane i zmiksować składniki przez ok. 15 sekund przy maksymalnej szybkości.
- ▶ Dodawać mąkę pszennej po jednej łyżeczce. Gdy masa stanie się jednorodna, stopniowo dodawać olej przez otwór w pokrywce. Na koniec dodać suszone drożdże i zmiksować jeszcze przez 5 sekund.
- ▶ Przełożyć masę do formy i piec przez ok. 40 minut w temperaturze 180°.

Sos do sałatek

- 1 część octu lub soku z cytryny
- 3 części oleju
- sól, pieprz
- ▶ Wleć ocet lub sok z cytryny do dzbanka blendera, dodać sól oraz pieprz i włączyć urządzenie. Miksować składniki, aż do rozpuszczenia się soli i pieprzu. Dolewać oleju przez otwór w pokrywce do uzyskania jednorodnej masy.
- ▶ Można przygotować większą ilość takiej bazy sosu i przechowywać ją w lodówce. Przed użyciem zawsze ją wstrząsnąć, aby wymieszać składniki.

Ciasto serowe

- 4 jajka
 - 525 ml mleka
 - 75 g margaryny
 - 90 g sera Parmezan pokrojonego w kostki (1 cm)
 - 440 g cukru
 - 290 g mąki kukurydzianej
 - 250 g mąki pszennej
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ▶ Wrzuć jajka, mleko, margarynę, ser Parmezan i cukier do dzbanka. Miksuj składniki przy najwyższej szybkości przez 10 sekund.
- ▶ Dodawaj mąki kukurydzianej po jednej łyżeczce i miksuj przez 20 sekund przy maksymalnej szybkości. Następnie dodawaj mąki pszennej po jednej łyżeczce i miksuj przez 30 sekund przy maksymalnej szybkości. Dodaj proszku do pieczenia i miksuj przez kolejne 10 sekund. Wyłącz urządzenie. Przelóż masę do formy do pieczenia posmarowanej olejem lub margaryną i posypanej mąką. Piecz ciasto w piekarniku przez ok. 35–40 minut w temperaturze 200–210°C.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie jest wyposażone w system bezpieczeństwa. Jeśli akcesoria nie zostały prawidłowo podłączone do części silnikowej lub w ogóle nie zostały podłączone, urządzenie nie będzie działać. Sprawdź, czy akcesoria zostały właściwie zamocowane (patrz odpowiednie części tej instrukcji). Jednak najpierw wyłącz urządzenie!
Część tnąca / część silnikowa jest zablokowana.	Wyłącz urządzenie i miksuj mniejszą ilość składników.
Na początku używania część silnikowa wydziela nieprzyjemny zapach.	Jest to zjawisko normalne. Jeśli urządzenie nadal wydziela niemiły zapach nawet po kilkukrotnym użyciu, sprawdź, czy ilość i czas miksowania składników są prawidłowe.
Urządzenie pracuje bardzo głośno, wydziela nieprzyjemny zapach, nagrzewa się, dymi itp.	Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania. Skontaktuj się z najbliższym centrum serwisowym firmy Philips lub odnieś urządzenie do sprzedawcy.
Młynek silnie wibruje, bardzo głośno pracuje lub część tnąca nie jest równo ustawiona.	Sprawdź, czy część tnąca jest prawidłowo zamocowana w naczyniu młynka.
Młynek jest nieszczelny.	Sprawdź, czy gumowa uszczelka jest prawidłowo założona. Upewnij się, że gumowa uszczelka jest prawidłowo założona. Powinna leżeć płasko wzdłuż połączenia. Uwaga — drobna nieszczelność jest zjawiskiem normalnym.
Sok z owoców i mleko sojowe zawiera miąższ, pomimo założonego filtra.	Upewnij się, że filtr jest prawidłowo zamontowany w dzbanku blendera.

* Jeśli nie można rozwiązać problemów lub wystąpią inne, należy skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym lub Centrum Obsługi Klienta firmy Philips

Notă privitoare la siguranță

Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de a monta, demonta sau regla vreun accesoriu.

Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.

Motorul pornește numai dacă vasul blenderului sau accesoriul pentru măcinare (numai HRI757) a fost montat corect pe blocul motor.

Numai HRI757: Asigurați-vă că blocul motor este bine strâns pe bolul de măcinare înainte de a înșuruba accesoriul pentru măcinare pe blocul motor.

Evitați să atingeți lamele cuțitului când le curățați. Acestea sunt foarte ascuțite și vă puteți tăia cu ușurință la degete.

Pentru a evita stropirea, în special atunci când procesați ingrediente fierbinți, asigurați-vă că ați închis capacul și că opritorul este strâns corect.

Porniți sau opriți aparatul întotdeauna apăsând pe butonul de oprire (butonul ○). Nu încercați niciodată să opriți aparatul răsucind vasul blenderului sau bolul de măcinare (numai HRI757).

Important

Citiți aceste instrucțiuni de utilizare cu atenție înainte de a folosi aparatul și păstrați-le pentru consultare ulterioară.

- 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 de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice accident.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de a monta sau demonta vreun accesoriu sau curăța aparatul.
- Nu introduceți blocul motor în apă sau în alt lichid și nici nu-l clătiți sub jet de apă. Utilizați numai o cârpă umedă pentru a-l curăța.
- Scoateți aparatul din priză imediat după utilizare.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Nu depășiți cantitățile maxime și timpii de preparare indicați în tabel.
- Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le turna în vasul blenderului (temperatura maximă 80°C/175°F).
- Pentru a evita stropirea, nu umpleți vasul peste gradăția maximă

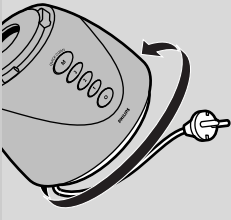
(adică 1,5 litri). Când amestecați un lichid fierbinte, nu puneți în vas mai mult de 1,1 litri. Când amestecați un lichid care face spumă, nu umpleți vasul peste gradația de 1,2 litri.

- ▶ Motorul pornește numai dacă vasul blenderului sau accesoriul pentru măcinare (numai HRI757) a fost montat corect pe blocul motor.
- ▶ Numai HRI757: Asigurați-vă că blocul motor este bine strâns pe bolul de măcinare înainte de a înșuruba accesoriul pentru măcinare pe blocul motor.
- ▶ Nu introduceți niciodată degetele sau un obiect în aparat în timpul funcționării acestuia.
- ▶ Dacă lamele cuțitului se blochează, scoateți ștecherul din priză înainte de a îndepărta ingredientele care blochează cuțitul.
- ▶ Nu utilizați niciodată accesoriile pentru a porni sau opri aparatul.
- ▶ Nu folosiți accesorii sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate de Philips. În caz contrar, garanția nu va mai fi valabilă.
- ▶ Nivel de zgomot: Lc = 86 dB (A)

Înainte de prima utilizare

Curățați bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de prima utilizare a aparatului (a se vedea capitolul Curățarea).

Pregătirea pentru utilizare



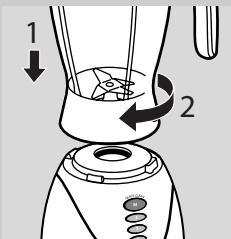
- ▶ Înfășurați cablul de alimentare în exces în jurul bazei aparatului.

Utilizarea aparatului

Blender

Blenderul este proiectat pentru:

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



- 1** Montați vasul pe blocul motor. Strângeți-l răsucindu-l în direcția indicată de săgeată.

Vasul este bine fixat atunci când creștătura de pe marginea inferioară este aliniată cu indicațiile de pe butoanele blocului motor.

Nu exercitați o presiune prea mare asupra mânerului vasului.

2 Deschideți capacul apăsând cu degetul mare pe protuberanța de pe mâner.

3 Puneți ingredientele în vas.

Nu umpleți niciodată vasul peste gradată maximă (1,5 litri), în special atunci când amestecați lichide fierbinți (maxim 1,1 litri).

Când amestecați lichide care fac spumă, nu umpleți vasul peste gradată de 1,2 litri.

4 Închideți capacul.

5 Introduceți opritorul în deschizătura capacului.

Pentru a evita stropirea, introduceți întotdeauna opritorul în deschizătura capacului înainte de a începe procesarea.

6 Introduceți ștecherul în priză.

7 Pentru a porni aparatul, apăsați butonul pentru viteză corespunzător.

Butoanele pentru viteză vă permit să selectați viteza potrivită pentru a obține rezultate optime. Pentru vitezele recomandate, consultați tabelul.

Ingrediente	Viteză
ingrediente lichide (de exemplu lapte cu ciocolată, lapte cu fructe, maioneză)	viteză 1
ingrediente mai grele, de exemplu o combinație de ingrediente lichide și solide (de exemplu sos de roșii sau pateu)	viteză 2
ingrediente grele, predominant solide (de exemplu cuburi de gheață, creme, boabe etc.)	viteză 3

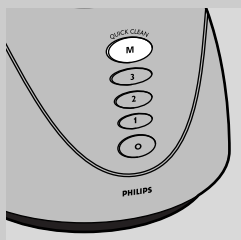
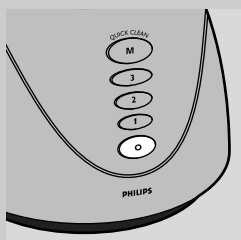
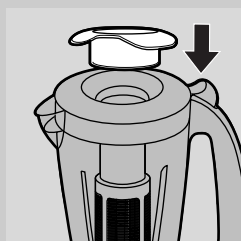
▶ Apăsați butonul pentru impuls (butonul M) de câteva ori pentru a permite aparatului să funcționeze numai câteva secunde o dată. Aparatul se va opri când eliberați butonul. Apăsați butonul pentru impuls de câte ori este necesar.

Oprii întotdeauna aparatul înainte de a deschide capacul.

8 Oprii aparatul apăsând butonul O.

Nu porniți sau oprii niciodată aparatul răsucind vasul.

Puteți găsi rețete în capitolul Rețete de mai jos.



Sugestii

Pentru a evita stropirea, nu umpleți niciodată vasul peste gradăția maximă (1,5 litri), în special atunci când amestecați lichide fierbinți (maxim 1,1 litri).

- ▶ Dacă amestecați lichide care fac spumă, nu umpleți niciodată vasul peste gradăția de 1,2 litri.
- ▶ Ingredientele lichide (de ex. uleiul) pot fi turnate în vasul blenderului prin orificiul din capac, în timpul funcționării aparatului.

Nu lăsați aparatul să funcționeze mai mult de 3 minute o dată. Dacă după 3 minute, nu ați terminat de preparat, opriți aparatul timp de un minut înainte de a-l porni din nou.

- ▶ Ingredientele uscate nu trebuie procesate mai mult de 1 minut.
- ▶ Tăiați ingredientele solide în bucăți mai mici înainte de a le pune în vasul blenderului. Nu preparați o cantitate mare de ingrediente solide în același timp. În schimb, procesați aceste ingrediente în tranșe mici.
- ▶ Dacă nu sunteți mulțumiți de rezultate atunci când amestecați ingrediente solide, opriți blenderul și apăsați butonul pentru impuls (butonul M) de câteva ori pentru a face blenderul să funcționeze scurt. De asemenea, puteți amesteca ingredientele cu o spatulă (nu în timpul funcționării blenderului!) sau puteți îndepărta o parte din conținutul vasului și prepara cantități mai mici.
- ▶ Pentru a sparge cuburi de gheață, lăsați-le să cadă prin deschizătura capacului peste lamele rotative.
- ▶ Pentru a face suc de roșii, tăiați roșiile în patru și introduceți bucățile prin orificiul din capac în timp ce cuțitul se rotește.

Nu introduceți niciodată în vas degetele sau un obiect (de exemplu o spatulă) în timpul funcționării blenderului.

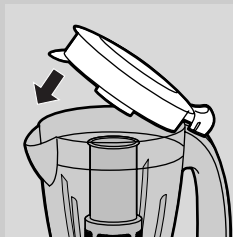
- ▶ Dacă procesați în același timp ingrediente solide și lichide, turnați ingredientele lichide în vas înainte de a porni aparatul. Adăugați ingredientele solide în timp ce aparatul funcționează.

Filtru

Puteți utiliza filtrul pentru a obține sosuri foarte fine, sucuri de fructe proaspete sau cocktailuri. Toți sămburii și pieluțele vor fi oprite în filtru.

- 1** Asigurați-vă că aparatul este scos din priză. Îndepărtați de pe aparat vasul blenderului și puneți filtrul în vas.

Asigurați-vă că filtrul este montat corect pe fundul vasului. creștăturile filtrului și nervurile din interiorul vasului blenderului vă vor ajuta să puneți filtrul în poziția corectă.



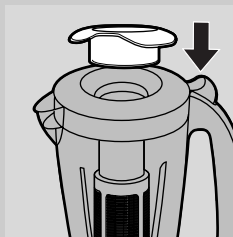
2 Puneți capacul pe vas pentru a fixa filtrul în poziția corectă.

3 Puneți vasul blenderului înapoi pe blocul motor și introduceți ștecherul în priză.



4 Puneți ingredientele în filtru prin deschizătura din capac. Nu umpleți niciodată filtrul mai sus de componenta metalică. Nu utilizați filtrul pentru a procesa ingrediente fierbinți.

5 Adăugați apă sau un alt lichid.



6 Introduceți opritorul în deschizătura din capac și apăsați butonul corespunzător celei mai ridicate viteze pentru a porni aparatul. Lăsați aparatul să funcționeze cel mult 40 de secunde.



7 Opriti aparatul. Turnați băutura prin buza de turnare a vasului blenderului.

8 Pentru rezultate optime, puneți vasul cu ingredientele rămase înapoi în aparat și lăsați-l să mai funcționeze încă câteva secunde.

9 Turnați restul de băutură.

Sugestii

- ▶ În special atunci când procesați cantități mari de alimente, vă sfătuim să nu puneți toate ingredientele în filtru în același timp. Începeți prin a procesa o cantitate mică, lăsați aparatul să funcționeze un moment, opriți-l și apoi adăugați o altă cantitate mică. Repetați această procedură până când procesați întreaga cantitate.

- ▶ Pentru a prepara lapte de soia:

Muiăți boabele de soia timp de 4 ore înainte de a le procesa. Puteți procesa simultan cel mult 50 g de boabe de soia uscate cu cel mult 500 ml de apă.

► Pentru prepararea sucurilor de fructe și a cocktail-urilor:

Pentru a obține cele mai bune rezultate, adăugați aproximativ 300 ml de apă (sau un alt lichid dacă preparați de exemplu cocktail-uri etc.) la 150 g de fructe.

Râșniță (numai tipul HR1757)

Râșnița poate fi utilizată pentru măcinarea și tocarea ingredientelor precum boabe de piper, semințe de susan, orez, grâu, coajă de nucă de cocos, nuci (în coajă), boabe de cafea, boabe de soia, mazăre dehidratată, brânză, pesmet etc.

Procesați întotdeauna cuișoarele, anasonul-stea și anasonul obișnuit împreună cu alte ingrediente. Dacă sunt procesate separat, aceste ingrediente pot ataca materialele plastice ale aparatului.

Râșnița nu este potrivită pentru măcinarea ingredientelor foarte tari precum nucșoara și cuburile de gheață.

1 Puneți ingredientele în cupă.

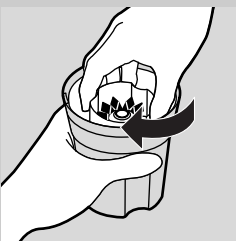
Procesați numai ingrediente uscate. Nu umpleți cupa peste gradatia 'MAX'. Pentru cantitățile recomandate consultați tabelul.

Ingrediente	Cantități
boabe de piper	5-25 g
semințe de susan	10-50 g
orez, grâu	25-75 g
boabe de soia	25-75 g
mazăre dehidratată	25-75 g
coajă de nucă de cocos	25-75 g
boabe de cafea	25-50 g
brânză	25-75 g
pesmet	20-40 g
zahăr cubic	25-50 g
nuci (în coajă)	25-75 g

2 Asigurați-vă că inelul de cauciuc de pe blocul tăietor este poziționat corect.

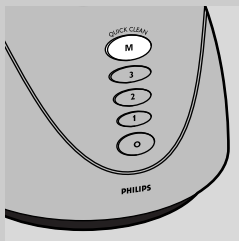
3 Însurubați blocul tăietor pe cupă.

Dacă acest lucru este prea dificil, umeziți inelul de cauciuc cu o picătură de apă.



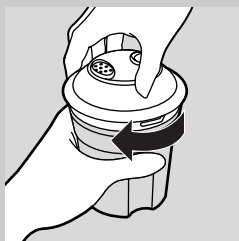


- 4** Întoarceți râșnița asamblată cu capul în jos și înșurubați-o pe blocul motor în direcția indicată de săgeată.



- 5** Vă sfătuim să acționați râșnița cu butonul de impuls (butonul M).

Nu utilizați râșnița niciodată mai mult de 30 de secunde neîntrerupt.



- După procesare, puteți utiliza capacul cu găurele pentru a distribui egal ingredientele pe o farfurie.

Curățarea

Curățarea aparatului, a componentelor și a accesoriilor sale este mai ușoară dacă se face imediat după utilizare.

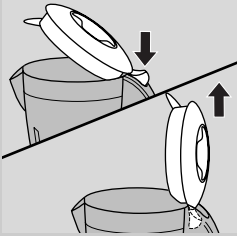
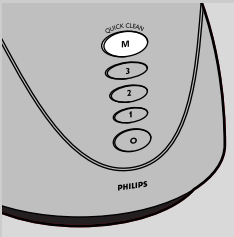
Nu curățați niciodată accesoriile sau componentele aparatului în mașina de spălat.

Nu utilizați agenți abrazivi, bureți de sârmă, alcool etc.

- 1** Scoateți aparatul din priză, detașați accesoriile și componentele utilizate și curățați-le în apă caldă cu săpun.
- 2** Apoi clătiți aceste componente la robinet.

Curățarea rapidă a vasului blenderului

- 1** Turnați apă caldă și detergent lichid în vasul blenderului, până la gradația Quick Clean (Curățare rapidă) (500 ml) de pe vas. Nu depășiți acest nivel când utilizați funcția de curățare rapidă.

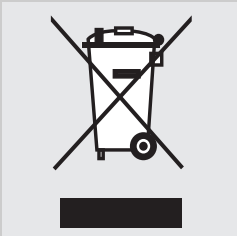


- 2** Închideți capacul și introduceți opritorul în deschizătura acestuia. Introduceți ștecherul în priză.
- 3** Apăsați butonul pentru curățare rapidă (M) și lăsați aparatul să funcționeze câteva momente. Eliberați butonul de îndată ce vasul este curat și scoateți aparatul din priză.
- 4** Detașați vasul blenderului și clătiți-l cu apă curată.
- 5** Scoateți capacul (trăgându-l afară din vasul blenderului) numai pentru a-l curăța!

Curățarea filtrului

- 1** Scoateți filtrul din vasul blenderului.
- 2** Țineți filtrul deasupra unui coș de gunoi și scuturați ușor conținutul filtrului.
- 3** Clătiți filtrul la robinet.

Protecția mediului



- 1** Nu aruncați aparatul împreună cu gunoii menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci duceți-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător.

Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul apariției altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Web Philips, www.philips.com, sau să contactați Centrul de asistență pentru clienți din țara dvs. (veți găsi numărul de telefon în broșura de garanție internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, contactați furnizorul dvs. Philips sau Departamentul de service al Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Rețete

Orificiul din capac poate fi utilizat pentru a adăuga lichid peste ingredientele din vas pentru a obține consistența necesară.

Maioneză (aproximativ 300 ml)

- 2 gălbenușuri de ou sau 1 ou întreg
- 1 lingură de praf de muștar
- 1 lingură de sare
- 1/2 de lingură de piper
- 1 lingură de zahăr
- 30 ml de oțet sau suc de lămâie
- 300 ml de ulei
- ▶ *Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.*
- ▶ *Puneți oul sau gălbenușurile de ou în vasul blenderului, adăugați sarea, piperul, praful de muștar și jumătate din oțet sau din sucul de lămâie și amestecați la viteză medie. Turnați uleiul prin orificiul din capac până când maioneza se îngroașă. Apoi adăugați restul de oțet sau suc de lămâie și condimentați după gust.*
- ▶ *Se păstrează în frigider.*

Prăjitură cu morcovi

- 4 ouă
- 200 g de morcov feliat
- 200 ml de lapte
- 100 g de lapte condensat
- 300 g de zahăr
- 300 g de făină de grâu
- 150 g de ulei
- 1 lingură de drojdie uscată
- ▶ *Puneți ouăle, morcovii feliați, laptele, laptele condensat și zahărul în vasul blenderului și procesați-le aproximativ 15 secunde la viteză maximă.*
- ▶ *Adăugați făina de grâu lingură cu lingură. Când amestecul devine omogen, adăugați gradual uleiul prin orificiul din capac. La sfârșit, adăugați drojdia uscată și lăsați aparatul să funcționeze alte 5 secunde.*
- ▶ *Puneți amestecul într-o formă de prăjitură și coaceți-l la 180° timp de aproximativ 40 de minute.*

Sos pentru salată

- 1 parte oțet sau lămâie
- 3 părți ulei
- sare, piper
- ▶ *Turnați oțetul sau sucul de lămâie în vasul blenderului, adăugați sarea și piperul și porniți aparatul. Procesați până se dizolvă sarea și piperul. Apoi adăugați uleiul prin orificiul din capac până se formează un amestec omogen.*
- ▶ *De asemenea, se pot prepara cantități mai mari din acest sos de bază, care pot fi păstrate în frigider. Agitați întotdeauna înainte de utilizare pentru a amesteca ingredientele.*

Prăjitură cu brânză

- 4 ouă
- 525 ml de lapte
- 75 g de margarină
- 90 g de brânză Parmesan tăiată în cubulețe de 1 cm
- 440 g de zahăr
- 290 g de făină de porumb
- 250 g de făină de grâu
- 1 lingură de praf de copt
- ▶ Puneți ouăle, laptele, margarina, brânza Parmesan și zahărul în vas. Lăsați aparatul să funcționeze la viteză maximă timp de 10 secunde.
- ▶ Adăugați făina de porumb lingură cu lingură și lăsați aparatul să funcționeze 20 de secunde la viteză maximă. Apoi adăugați făina de grâu lingură cu lingură și lăsați aparatul să funcționeze 30 de secunde la viteză maximă. Adăugați praful de copt și lăsați aparatul să funcționeze încă 10 secunde. Apoi opriți aparatul. Puneți amestecul într-o formă de prăjitură care a fost unsă cu ulei sau margarină și apoi a fost dată cu făină. Coaceți prăjitura cu brânză în cuptor la 200 - 210°C timp de aproximativ 35-40 de minute.

Depanare

Problemă

Soluție

Aparatul nu funcționează.

Aparatul este dotat cu un sistem de siguranță. Aparatul nu va funcționa dacă accesoriile nu au fost montate corect pe blocul motor sau dacă nu au fost montate deloc. Verificați dacă accesoriile au fost montate corect (consultați secțiunile din aceste instrucțiuni de utilizare). Mai întâi, opriți aparatul!

Blocul tăietor sau blocul motor este blocat.

Opriti aparatul și procesați o cantitate mai mică.

Unitatea motorului degajă un miros neplăcut în timpul primelor utilizări ale aparatului.

Acest lucru este normal. Dacă aparatul continuă să emane acest miros după ce l-ați utilizat de câteva ori, verificați dacă cantitatea pe care o preparați sau timpul de procesare este corect.

Aparatul face mult zgomot, miroase, se înfierbântă, scoate fum etc.

Opriti aparatul și scoateți-l din priză. Contactați cel mai apropiat centru service Philips sau duceți aparatul la furnizorul dvs. de produse Philips.

Râșnița vibrează puternic, produce mult zgomot sau blocul tăietor nu este centrat.

Verificați dacă blocul tăietor a fost montat corect pe cupă.

Praful din râșniță curge

Verificați dacă inelul de cauciuc a fost montat corect.

Asigurați-vă că inelul de cauciuc a fost montat corect. Inelul trebuie să fie lipit de suprafața de contact. Notă: o scurgere mică este normală.

Cu toate că filtrul a fost montat, suc de fructe sau laptele de soia conține pulpă

Asigurați-vă că filtrul a fost montat corect în vasul blenderului.

* Dacă problemele persistă sau apar alte probleme, vă rugăm să contactați Centrul de asistență pentru clienți Philips sau cel mai apropiat centru de service Philips.

Меры предосторожности

Перед сборкой, или разборкой прибора, а также при настройке приспособлений отключите прибор от сети.

Храните прибор в недоступном для детей месте.

Электродвигатель включается, только если ёмкость блендера или мельница (только у модели HR1757) были правильно подсоединены.

Только для модели HR1757: перед тем, как навинтить мельницу на блок электродвигателя, убедитесь, что ножи хорошо прикреплены к стакану мельницы.

При очистке ножей не прикасайтесь к режущим краям. Края очень острые. Вы легко можете поранить пальцы.

Чтобы жидкость не расплескивалась, особенно при обработке горячих продуктов, убедитесь, что крышка прибора закрыта и блокирующее устройство хорошо прикреплено.

Выключайте прибор с помощью кнопки включения/выключения (кнопка O). Не пытайтесь выключить прибор, поворачивая ёмкость блендера или стакан мельницы (только у модели HR1757).

Внимание

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

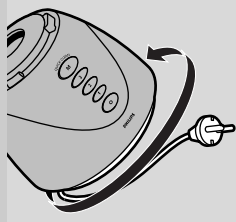
- ▶ Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нём номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- ▶ Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.
- ▶ В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- ▶ Перед сборкой, или разборкой прибора, а также при настройке приспособлений отключите прибор от сети.
- ▶ Запрещается погружать электродвигатель в воду или другие жидкости, а также мыть его под струёй воды. Для очистки электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.
- ▶ После завершения работы отключайте прибор от розетки электросети.
- ▶ Храните прибор в недоступном для детей месте.
- ▶ Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.

- ▶ Не заполняйте прибор выше максимальной отметки; время работы прибора не должно превышать указанное в таблице.
- ▶ Перед тем, как поместить продукты в блендер, дайте им остыть (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Чтобы жидкость не расплескивалась, не заполняйте блендер выше максимальной отметки (1,5 литра). При обработке горячих жидкостей не наливайте в ёмкость блендера более 1,1 литров жидкости. При обработке горячих жидкостей, дающих большое количество пены, не наливайте в ёмкость более 1,2 литра жидкости.
- ▶ Электродвигатель включается, только если ёмкость блендера или мельница (только у модели HR1757) были правильно подсоединены.
- ▶ Только для модели HR1757: перед тем, как навинтить мельницу на блок электродвигателя, убедитесь, что ножи хорошо прикреплены к стакану мельницы.
- ▶ Запрещается опускать пальцы или какие-либо предметы внутрь ёмкости во время работы прибора.
- ▶ В случае заедания ножей, отключите прибор от сети, а затем удалите продукты, препятствующие движению ножей.
- ▶ Запрещается использовать вспомогательные средства для включения и выключения электроприбора!
- ▶ Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- ▶ Уровень шума: Lc = 86 дБ(А)

Перед первым использованием

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

Подготовка прибора к работе



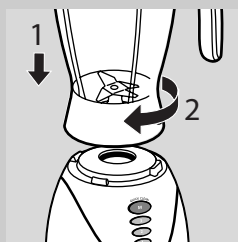
- ▶ Наматывайте излишек сетевого шнура вокруг основания прибора.

Использование прибора

Блендер

Блендер предназначен для:

- Перемешивания жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли.
- Перемешивания мягких продуктов, таких как жидкое тесто или майонез.
- Приготовления пюре из отварных продуктов, например, приготовления детского питания.



- 1** Установите ёмкость на блок электродвигателя. Закрепите её, поворачивая в направлении, указанном стрелкой.

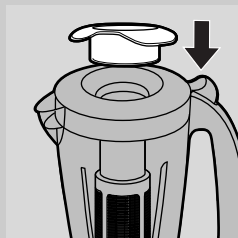
Ёмкость установлена правильно, если выступ на её опорном кольце находится на одной прямой с надписями на кнопках блока электродвигателя.

Не нажимайте на ручку ёмкости с большим усилием.

- 2** Откройте крышку, нажав паз на ручке большим пальцем.

- 3** Поместите ингредиенты в ёмкость.

Не заполняйте ёмкость выше максимальной отметки (1,5 литра), особенно при обработке горячих жидкостей (максимум 1,1 литра). При обработке жидкостей, дающих большое количество пены, не наливайте в ёмкость более 1,2 литра жидкости.



- 4** Закройте крышку.

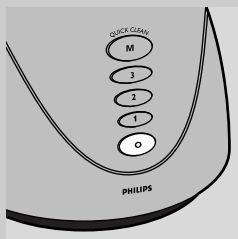
- 5** Вставьте блокирующее устройство в отверстие в крышке.

Чтобы жидкость не разбрызгивалась, перед обработкой вставляйте блокирующее устройство в отверстие в крышке.

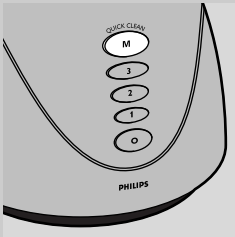
- 6** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

- 7** Чтобы включить прибор, нажмите соответствующую кнопку скорости.

Кнопки скорости позволяют выбрать необходимую скорость для достижения оптимальных результатов. См. таблицу рекомендуемых скоростей.



Ингредиенты	Скорость
жидкие ингредиенты (например, шоколадное молоко, молоко с фруктами, майонез)	скорость 1
более тяжелые ингредиенты, например, смесь жидких и твердых продуктов (томатный соус или паштет)	скорость 2
тяжелые, в основном твердые ингредиенты (например, лёд, супы, бобы и т.д.)	скорость 3



- ▶ Включите импульсный режим, нажав на кнопку М несколько раз, каждый раз не более, чем на несколько секунд. Работа прибора будет остановлена, когда вы отпустите кнопку. Нажимайте кнопку так часто, как это необходимо.

Перед тем, как открыть крышку, выключите прибор.

8 Выключите прибор, нажав кнопку 0.

Не пытайтесь включить или выключить прибор, поворачивая ёмкость блендера.

Рецепты приведены в главе "Рецепты" ниже.

Полезные советы

Чтобы жидкость не расплескивалась, не заполняйте ёмкость выше максимальной отметки (1,5 литра), особенно при обработке горячих жидкостей (максимум 1,1 литра).

- ▶ При обработке жидкостей, дающих большое количество пены, не наливайте в ёмкость более 1,2 литра жидкости.
- ▶ Жидкие ингредиенты (например, растительное масло) можно добавлять в ёмкость во время работы прибора через отверстие в крышке.

Запрещается включать прибор более, чем на три минуты. Если три минут недостаточно, то выключите прибор на минуту, затем снова включите его.

- ▶ Не включайте прибор, наполненный сухими продуктами, более, чем на 1 минуту.
- ▶ Прежде чем поместить твердые продукты в ёмкость, нарежьте их небольшими кусочками. Не пытайтесь измельчить или перемешать большое количество твердых продуктов за один приём. Измельчайте их небольшими порциями.
- ▶ Если вы не удовлетворены результатом смешивания твердых продуктов, выключите блендер, затем несколько раз нажмите кнопку импульсного режима (кнопка М) и ненадолго включите блендер. Вы также можете перемешать продукты лопаточкой (блендер должен быть выключен) или удалить часть содержимого и обрабатывать продукты небольшими порциями.
- ▶ Чтобы раскрошить лёд, бросьте его через отверстие в крышке на вращающиеся лезвия.
- ▶ Чтобы приготовить томатный сок, разрежьте помидоры на 4 части, и по очереди поместите их в ёмкость через отверстие в крышке (при включенном блендере).

Запрещается опускать пальцы или какой-либо предмет (например лопаточку) внутрь ёмкости во время работы блендера.

- ▶ При одновременной обработке твердых и жидких продуктов, перед тем, как включить прибор, налейте в него жидкость. Добавьте твердые продукты, когда прибор включен.

Фильтр

С помощью фильтра вы сможете приготовить хорошо смешанный соус, свежий фруктовый сок или коктейль. Все косточки и кожура останутся в фильтре.

- 1** Убедитесь, что прибор отключен от электросети. Отсоедините ёмкость от прибора и выньте из неё фильтр.

Убедитесь, что фильтр надежно прикреплен ко дну ёмкости. Бороздки на фильтре и выступы на ёмкости помогут правильно установить фильтр.

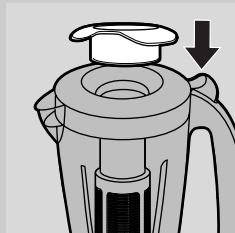
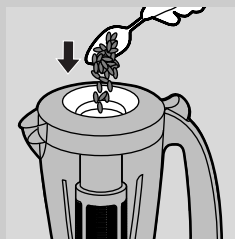
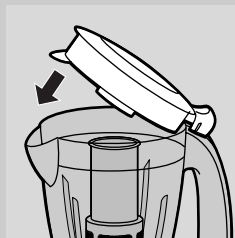
- 2** Чтобы правильно установить фильтр, закройте ёмкость крышкой.

- 3** Снова присоедините ёмкость блендера к блоку электродвигателя и вставьте вилку в розетку электросети.

- 4** Поместите продукты в фильтр через отверстие в крышке. Не заполняйте фильтр выше металлической части. Не используйте фильтр для приготовления горячих продуктов.

- 5** Добавьте воду или другую жидкость.

- 6** Вставьте блокирующее устройство в отверстие в крышке и включите прибор на максимальную скорость не более чем на 40 секунд.





- 7** Выключите электроприбор. Вылейте напиток через носик ёмкости.
- 8** Для достижения наилучших результатов, снова установите ёмкость с оставшимися в ней ингредиентами на электроприбор, и включите его еще на несколько секунд.
- 9** Слейте остатки напитка.

Полезные советы

- ▶ При обработке большого количества продуктов, мы рекомендуем вам не помещать в фильтр все ингредиенты сразу. Сначала поместите небольшую порцию, включите ненадолго электроприбор, выключите его и добавьте следующую небольшую порцию. Повторяйте процедуру до тех пор, пока не обработаете все продукты.

▶ Приготовление соевого молока:

Перед приготовлением положите соевые бобы замачиваться на 4 часа. За один приём можно обрабатывать максимум 50 г сухих соевых бобов с 500 мл воды.

▶ Приготовление фруктового сока или коктейля:

Для достижения наилучших результатов налейте 300 мл воды (или другой жидкости, если вы готовите коктейль или другой напиток) на 150 г фруктов.

Мельница (только у модели HR1757)

Мельница используется для измельчения таких продуктов, как перец-горошек, семена кунжута, рис, пшеница, мякоть кокоса, орехи (лущеные), зерна кофе, соевые бобы, сушеный горох, сыр, хлебные сухари и т.д.

Во избежание коррозии пластмассовых деталей прибора, измельчайте зубки чеснока, звездчатый анис и анисовое семя только вместе с другими ингредиентами.

Мельница не предназначена для перемалывания слишком твердых ингредиентов, таких как мускатный орех или кубики льда.

1 Положите ингредиенты в стакан мельницы.

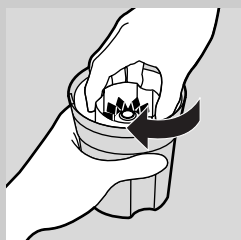
Обрабатывайте только сухие ингредиенты. Не заполняйте стакан мельницы выше отметки MAX. См. таблицу рекомендуемого количества продуктов.



Ингредиенты	Количество
перец горошком	5-25 г
семена кунжута	10-50 г
рис, пшено	25-75 г
соевые бобы	25-75 г
сушеный горох	25-75 г
мякоть кокоса	25-75 г
кофейные зерна	25-50 г
сыр	25-75 г
хлебные сухари	20-40 г
сахар-рафинад	25-50 г
орех (лущеные)	25-75 г



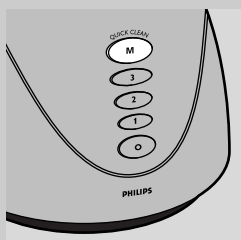
2 Убедитесь, что резиновое кольцо правильно установлено на ножевой блок.



3 Установите ножевой блок на стакан мельницы. Если это требует усилий, смочите резиновое кольцо водой.



4 Переверните собранную мельницу вверх дном и навинтите ее на блок электродвигателя в направлении, указанном стрелкой.



5 Рекомендуется включать мельницу в импульсном режиме (кнопка М).

Запрещается пользоваться мельницей в течение более 30 секунд без перерыва.



- ▶ После обработки можно использовать крышку ёмкости, чтобы равномерно распределить ингредиенты по блюду.

Очистка прибора

Очистить прибор легче всего сразу после использования.

Не мойте прибор или его части в посудомоечной машине.

Не используйте абразивные средства, металлические мочалки моющие средства, содержащие спирты и т.д.

- 1** Отключите прибор от электросети, отсоедините части, которые использовались, и очистите их в теплой мыльной воде.

- 2** Затем промойте их под краном.

Быстрая очистка ёмкости блендера

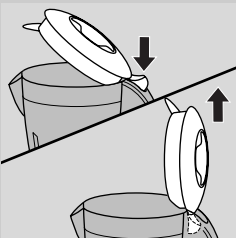
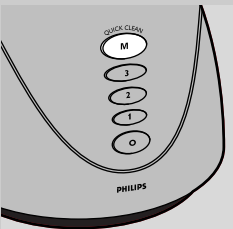
- 1** Налейте чуть теплую воду и немного жидкого моющего средства в ёмкость до отметки Quick Clean (быстрая очистка - 500 мл). При использовании функции быстрой очистки не наливайте жидкость выше этой отметки.

- 2** Закройте крышку и вставьте блокирующее устройство в отверстие в крышке. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

- 3** Нажмите кнопку быстрой очистки Quick Clean (M) и включите ненадолго электроприбор. Отпустите кнопку, когда ёмкость будет очищена и отключите прибор от электросети.

- 4** Снимите ёмкость блендера и промойте её чистой водой.

- 5** Снимайте крышку (вынимайте её из ёмкости) только для очистки!



Очистка фильтра

- 1** Извлеките фильтр из ёмкости блендера.
- 2** Аккуратно вытряхните содержимое фильтра в мусорное ведро.
- 3** Сполосните фильтр под струей воды.

Защита окружающей среды



- 1** 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.

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт **www.philips.com** или обратитесь в Центр поддержки покупателей в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips или в отдел поддержки покупателей компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Рецепты

Можно использовать отверстие в крышке для добавления жидкости к ингредиентам, чтобы получить необходимую консистенцию.

Майонез (около 300 мл)

- 2 яичных желтка или 1 целое яйцо
 - 1 чайная ложка молотой горчицы
 - 1 чайная ложка соли
 - 1/2 чайной ложки перца
 - 1 чайная ложка сахара
 - 30 мл уксуса или лимонного сока
 - 300 мл масла
- Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.
- Поместите яйцо или желтки в ёмкость блендера, добавьте соль, перец, молотую горчицу, половину уксуса или лимонного сока и смешайте на средней скорости. Добавляйте масло через отверстие в крышке, пока не получится нежная масса. Затем

добавьте оставшийся уксус или лимонный сок и приправьте по вкусу.

- ▶ Храните в холодильнике.

Морковный пирог

- 4 яйца
- 200 г нарезанной ломтиками моркови
- 200 мл молока
- 100 г сгущенного молока
- 300 г сахара
- 300 г пшеничной муки
- 150 г масла
- 1 чайная ложка сухих дрожжей
- ▶ Поместите яйца, нарезанную морковь, молоко, сгущенное молоко и сахар в ёмкость блендера и смешивайте в течение 15 секунд на максимальной скорости.
- ▶ Постепенно добавляйте ложкой муку. Когда масса станет однородной, понемногу налейте масло через отверстие в крышке. В завершение добавьте сухие дрожжи и включите прибор еще на 5 секунд.
- ▶ Выложите тесто в форму и выпекайте при температуре 180° около 40 минут.

Заправка для салата

- 1 часть уксуса или лимона
- 3 части масла
- соль, перец
- ▶ Налейте уксус или лимонный сок в ёмкость блендера, добавьте соль и перец и включите прибор. Смешивайте, пока соль и перец не растворятся. Затем добавляйте масло через отверстие в крышке до образования однородной заправки.
- ▶ Можно приготовить большее количество этой простой заправки и хранить её в холодильнике. Перед употреблением встряхните, чтобы ингредиенты перемешались.

Сырный пирог

- 4 яйца
- 525 мл молока
- 75 г маргарина
- 90 г сыра Пармезан, нарезанного кубиками по 1 см
- 440 г сахара
- 290 г кукурузной муки
- 250 г пшеничной муки
- 1 столовая ложка разрыхлителя
- ▶ Поместите яйца, молоко, маргарин, сыр Пармезан и сахар в ёмкость. Включите прибор на максимальную скорость на 10 секунд.

- *Постепенно добавьте ложкой кукурузную муку и включите прибор на максимальную скорость на 20 секунд. Затем понемногу добавьте ложкой пшеничную муку и включите прибор на максимальную скорость ещё на 30 секунд. Добавьте разрыхлитель и включите прибор на 10 секунд. Затем выключите прибор. Выложите тесто в смазанную маслом или маргарином и посыпанную мукой форму. Выпекайте пирог в духовке при температуре 200 - 210°C около 35-40 минут.*

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность

Способы решения

Прибор не работает.

Прибор оснащён системой безопасности. Прибор не будет работать, если он был неправильно подсоединён к мотору, или не был собран. Убедитесь, что все части соединены правильно (см. различные разделы данного руководства). Перед этим отключите прибор от сети!

Режущий блок или блок электродвигателя заблокированы.

Отключите прибор и уменьшите объём продуктов.

Работающий новый прибор при первых включениях издает неприятный запах.

Это нормально. Если после нескольких использований прибор продолжает издавать неприятный запах, убедитесь в том, что количество обрабатываемых продуктов, время работы или скорость выбраны правильно.

Прибор издает сильный шум, нагревается, дымит, распространяет запах и т.д.

Выключите прибор и отключите его от электросети. Обратитесь в ближайший сервисный центр компании Philips или по месту приобретения прибора.

Измельчитель сильно вибрирует, издает сильный шум, или перекошен режущий блок.

Проверьте, правильно ли ножевой блок подсоединен к стакану мельницы.

Из мельницы высыпаются порошковые продукты.

Проверьте, правильно ли установлено резиновое кольцо.

Убедитесь, что резиновое кольцо установлено правильно. Кольцо должно ровно лежать на стыке. Примечание: небольшое рассыпание порошка допустимо.

Несмотря на то, что фильтр был установлен, в соке или соевом молоке содержатся косточки.

Убедитесь, что фильтр правильно установлен в ёмкость блендера.

- * Если неполадка не устранена или возникают другие неполадки, обратитесь в центр поддержки покупателей Philips или в ближайший сервисный центр компании Philips.

Bezpečnostní upozornění

Před nasazováním veškerého příslušenství nebo jeho odnímáním či úpravami vždy přístroj odpojte od sítě.

Přístroj neponechávejte v dosahu dětí.

Motor se spustí až po řádném připojení nádoby mixéru nebo příslušenství mlýnku (pouze model HRI 757) k jednotce motoru.

Pouze model HRI 757: Zajistěte řádné připevnění nožové jednotky k nádobě mlýnku předtím, než přišroubujete příslušenství mlýnku k motorové jednotce.

Nikdy se při čištění nožové jednotky nedotýkejte ostří nožů. Nože jsou velmi ostré a mohli byste se snadno řznout do prstů.

Aby nedošlo k přetečení, zejména když zpracováváte horké přísady, zajistěte, aby bylo víčko zavřené a zátká řádně upevněná.

Přístroj vždy zapínejte nebo vypínejte stisknutím vypínače (tlačítko O). Nikdy se nepokoušejte přístroj vypnout otočením nádoby mixéru nebo mlýnku (pouze model HRI 757).

Důležité

Před použitím přístroje si přečtěte pečlivě tento návod a uschovejte ho pro případné pozdější nahlédnutí.

- ▶ **Dříve než přístroj připojíte do sítě zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.**
- ▶ **Pokud byste zjistili jakékoli poškození síťového přívodu nebo jeho zástrčky, ihned vyřadte přístroj z provozu.**
- ▶ **Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, servis autorizovaný společností Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, abyste předešli možnému nebezpečí.**
- ▶ **Před nasazováním veškerého příslušenství nebo jeho odnímáním či úpravami a před čištěním vždy přístroj odpojte od sítě.**
- ▶ **Nikdy nesmíte motorovou jednotku ponořit do vody nebo do jiné kapaliny, ani ji mýt pod tekoucí vodou. K čištění motorové jednotky používejte pouze navlhčený hadřík.**
- ▶ **Po použití přístroj ihned vypněte.**
- ▶ **Přístroj neponechávejte v dosahu dětí.**
- ▶ **Nikdy nenechte přístroj pracovat bez dozoru.**
- ▶ **Nikdy nepřekračujte maximální množství a dobu zpracování potravin uvedené v tabulce.**
- ▶ **Horké přísady nechejte před nalitím do nádoby mixéru vychladnout (max. teplota 80 °C/175 °F).**
- ▶ **Aby nedošlo k přetečení, neplňte nádobu nad značku maximálního**

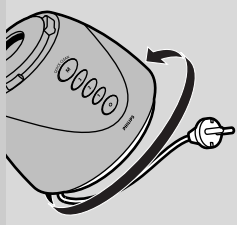
množství (tedy 1,5 litru). Pokud mixujete horkou tekutinu, nedávejte do nádoby více než 1,1 litru. Pokud mixujete tekutinu, která vytváří pěnu, nikdy neplňte nádobu nad vyznačenou hladinu 1,2 litru.

- ▶ Motor se spustí až po řádném připojení nádoby mixéru nebo příslušenství mlýnku (pouze model HR1757) k jednotce motoru.
- ▶ Pouze model HR1757: Zajistěte řádné připevnění nožové jednotky k nádobě mlýnku předtím, než přišroubujete příslušenství mlýnku k motorové jednotce.
- ▶ Nikdy nevkládejte do nádoby prsty ani jiné předměty, když je přístroj v chodu.
- ▶ Pokud se nože zablokují, nejprve odpojte přístroj od sítě a teprve pak vyjměte obsah, který nože blokoval.
- ▶ Příslušenství nikdy nepoužívejte k zapínání nebo vypínání přístroje.
- ▶ Nikdy nepoužívejte příslušenství jiných výrobců, které nebylo výslovně doporučeno firmou Philips. V takovém případě by byla záruka neplatná.
- ▶ Hladina hluku: Lc = 86 dB (A)

Před prvním použitím

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

Příprava k použití



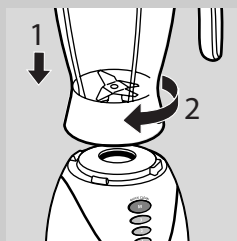
- ▶ Nadbytečný síťový kabel obtočte kolem spodní části přístroje.

Použití přístroje

Mixér

Mixér je vhodný pro:

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



- 1** Připevněte nádobu na motorovou jednotku. Upevněte ji otáčením ve směru šipky.

Nádobu je řádně upevněná, když je vroubek na jejím dolním rámu zarovnaný s označeními na tlačítkách motorové jednotky.

Na držák nádoby nevyvíjejte přílišný tlak.

2 Otevřete víko zatlačením výstupku na držáku palcem.

3 Do nádoby vložte přísady.

Nikdy neplňte nádobu nad značku maximálního množství (1,5 litru), zejména pokud mixujete horké tekutiny (maximálně 1,1 litru). Pokud mixujete tekutinu, která vytváří pěnu, nikdy neplňte nádobu nad vyznačenou hladinu 1,2 litru.

4 Uzavřete víko.

5 Vložte zátku do otvoru ve víčku.

Aby nedošlo k přetečení, zátku vždy vložte do otvoru ve víčku dřive, než začnete zpracovávat potraviny.

6 Připojte síťovou zástrčku do zásuvky.

7 Stisknutím příslušného rychlostního tlačítka zapněte přístroj.

Rychlostní tlačítka umožňují výběr vhodné rychlosti k dosažení optimálních výsledků. Doporučené rychlosti uvádí tabulka.

Přísady	Rychlost
tekuté přísady (např. čokoládové mléko, ovocné mléko, majonéza)	rychlost 1
těžší přísady, např. kombinace tekutých a pevných přísad (například rajčatový džus nebo pyré)	rychlost 2
těžké, zejména pevné přísady (například kostky ledu, polévky, boby atd.)	rychlost 3

▶ Několikrát stiskněte pulsni tlačítko (tlačítko M), aby se přístroj spustil vždy pouze na několik sekund. Při uvolnění tlačítka se přístroj zastaví. Pulsni tlačítko stiskněte tolikrát, kolikrát bude třeba.

Před otevřením víka přístroj vždy vypněte.

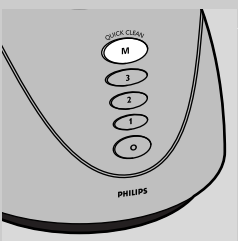
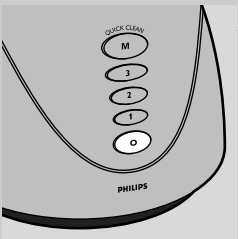
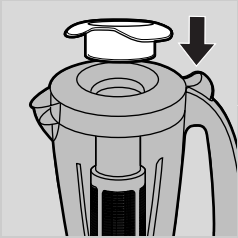
8 Přístroj vypněte stisknutím tlačítka O.

Přístroj nikdy nevypínejte ani nezapínejte otočením nádoby.

V části Recepty, kterou uvádíme dále, najdete některé recepty.

Praktické rady

Aby nedošlo k přetečení, nikdy neplňte nádobu nad značku maximálního množství (1,5 litru), zejména pokud mixujete horké tekutiny (maximálně 1,1 litru).



- ▶ Pokud mixujete tekutinu, která vytváří pěnu, nikdy neplňte nádobu nad vyznačenou hladinu 1,2 litru.
- ▶ Tekuté přísady (např. olej pro přípravu majonézy) můžete do sklenice nalévat i za běhu motoru otvorem ve víku.

Přístroj nenechávejte v provozu nepřetržitě déle než 3 minuty. Pokud byste za tuto dobu práci nedokončili, vypněte přístroj, vyčkejte asi 1 minutu a pak jej znovu spustěte.

- ▶ Suché přísady se nesmějí zpracovávat déle než 1 minutu.
- ▶ Pevné přísady nejprve rozřežte na malé kousky, než je vložíte do nádoby. Nemixujte větší množství pevných přísad najednou. Tyto přísady mixujte postupně v malých dávkách.
- ▶ Pokud při mixování pevných přísad nebudete spokojeni s výsledkem, vypněte mixér a několikrát stiskněte pulsni tlačítko (tlačítko M), aby mixér pracoval rychleji. Můžete také zamíchat obsah stěrkou (předtím však mixér vypněte) nebo část obsahu nádoby odebrat a zpracovávat menší množství.
- ▶ Chcete-li rozdrtit kostky ledu, vkládejte je otvorem ve víčku na otočné nože.
- ▶ Při přípravě rajčatového džusu rajská jablíčka nejprve rozkrájejte na čtyři díly a pak je vhodte otvorem ve víku na rotující nože.

Do nádoby nikdy nevkládejte prsty ani jiné předměty (například stěrku), pokud je mixér v chodu.

- ▶ Pokud současně zpracováváte pevné a tekuté přísady, nalijte tekuté přísady do nádoby před zapnutím přístroje. Pevné přísady přidávejte v době, kdy je přístroj v provozu.

Filtr

Pokud má být výsledek mixování velmi jemný, například při přípravě omáček, čerstvých ovocných džusů nebo koktejlů, použijte filtr: Všechny pecky a slupky se pak zachytí ve filtru.

- 1** Ujistěte se, že je přístroj odpojený, sundejte nádobu mixéru z přístroje a zasuňte filtr do nádoby mixéru.

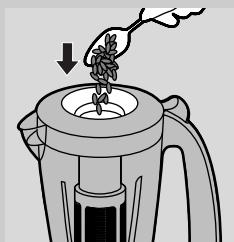
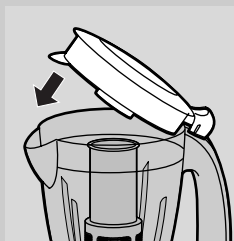
Ujistěte se, že je filtr řádně usazený do dolní části nádoby. Drážky filtru a výstupky v nádobě mixéru vám pomohou usadit filtr do správné pozice.

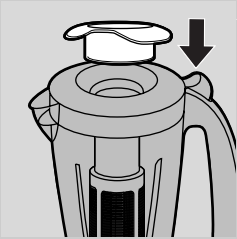
- 2** Nasazením víka na nádobu upevněte filtr v řádné pozici.

- 3** Nasadte nádobu mixéru zpět na motorovou jednotku a zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

- 4** Přísady vložte do filtru otvorem ve víku.

Filtr nikdy neplňte nad kovovou část. Nepoužívejte jej při zpracování horkých přísad.





5 Přidejte vodu nebo jinou tekutinu.



6 Vložte zátku do otvoru ve víku a stisknutím tlačítka nejvyšší rychlosti zapněte přístroj. Nechejte jej běžet maximálně 40 sekund.

7 Pak přístroj vypněte. Pomocí nálevky nápoj z nádoby mixéru vylijte.

8 Optimálního výsledku dosáhnete, když vložíte nádobu se zbylými přísadami zpět do přístroje a zapněte přístroj ještě na několik sekund.

9 Vylijte zbytek nápoje.

Praktické rady

- ▮ Pokud zpracováváte větší množství přísad, doporučujeme nekládat do filtru všechny přísady současně. Začněte s malým množstvím přísad, zapněte přístroj na malou chvilku, pak ho opět vypněte a přidejte další malé množství. Tento postup opakujte, dokud nezpracujete všechny přísady.

▮ Příprava sójového mléka:

Před zpracováním namočte sójové boby na 4 hodiny do vody. Současně můžete zpracovat maximálně 50 g sušených sójových bobů s max. 500 ml vody.

▮ Příprava ovocných džusů a koktejlů:

Nejlepších výsledků dosáhnete přidáním cca 300 ml vody (nebo jiné tekutiny, pokud připravujete například koktejly apod.) na 150 g ovoce.

Mlýnek (pouze typ HRI 1757)

Mlýnek slouží k mletí a drcení přísad, jako jsou zrnka pepře, sezamová semínka, rýže, pšenice, kokosová dužina, ořechy (loupané), kávová zrnka, sójové boby, sušený hrách, sýry, strouhanka apod.

Hřebíček, badyán a anýz melte vždy současně s dalšími přísadami. Pokud byste je mleli samostatně, mohly by poškodit plastové materiály přístroje.

Mlýnek není vhodný pro drcení nadměrně tvrdých přísad, jako jsou například muškátové ořechy nebo kostky ledu.



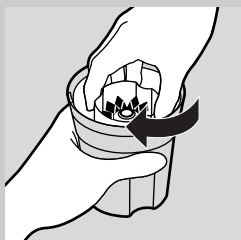
1 Vložte přísady do nádoby.

Zpracovávejte pouze sušené přísady. Mlýnek neplňte nad vyznačenou polohu „MAX“. Doporučená množství naleznete v tabulce.

Přísady	Množství
celý pepř	5 až 25 g
sezamová semínka	10-50 g
rýže, pšenice	25-75 g
sójové boby	25-75 g
sušený hrách	25-75 g
dužina kokosového ořechu	25-75 g
káвовá zrnka	25-50 g
sýr	25-75 g
strouhanka	20-40 g
kostky cukru	25-50 g
ořechy (loupané)	25-75 g



2 Ujistěte se, že je gumový těsnicí kroužek na nožové jednotce správně umístěn.

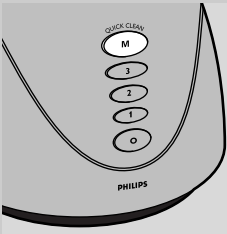


3 Zašroubujte nožovou jednotku do nádoby.

Pokud je třeba vyvinout sílu, navlhčete gumový kroužek trochou vody.

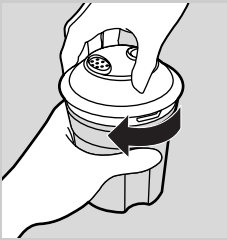


4 Otočte připevněný mlýnek horní stranou dolů a přišroubujte k motorové jednotce ve směru šipky.



- 5** Doporučujeme mlýnek ovládat pomocí pulsního tlačítka (tlačítko M).

Nikdy nenechávejte mlýnek v nepřetržitém provozu déle než 30 sekund.



- Po zpracování můžete pomocí víka šejkru rovnoměrně rozmístit přísady na talíři.

Čištění

Čištění přístroje, jeho částí a příslušenství je nejjednodušší bezprostředně po použití.

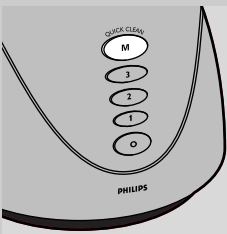
Příslušenství ani části přístroje nikdy nemyjte v myčce na nádobí.

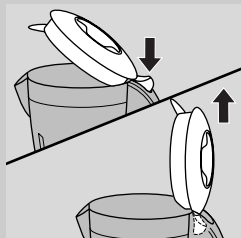
Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, štětky ani alkohol atd.

- 1** Odpojte přístroj, příslušenství a části, které jste použili, a umyjte je v horké vodě s mycím prostředkem.
- 2** Pak tyto části opláchněte pod tekoucí vodou.

Rychlé čištění nádoby mixéru

- 1** Nalijte vlažnou vodu a malé množství čisticího prostředku do nádoby mixéru po rysku hladiny rychlého čištění (500 ml) na mixéru. Při používání funkce rychlého čištění tuto hladinu nepřekračujte.
- 2** Zavřete víko a vložte do jeho otvoru zátku. Zapojte zástrčku do zásuvky ve zdi.
- 3** Stiskněte tlačítko rychlého čištění (M) a nechte přístroj chvíli v provozu. Tlačítko uvolněte ihned, jak je nádoba čistá, a odpojte přístroj.



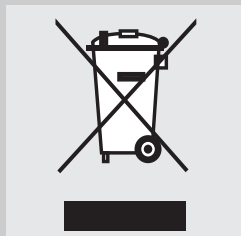


- 5** Při čištění pouze sejměte víko (vysunutím z nádoby mixéru)!

Čištění filtru

- 1** Vyměňte filtr z nádoby mixéru.
- 2** Držte filtr nad odpadkovým košem a jemně vysypte jeho obsah.
- 3** Filtr opláchněte pod vodou.

Ochrana životního prostředí



- 1** Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Chráníte tím životní prostředí.

Záruka a servis

Pokud máte problém nebo potřebujete informace, navštivte webovou stránku www.philips.com nebo se obraťte na Informační středisko firmy Philips ve vaší zemi (telefonní číslo najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi nenachází Informační středisko, obraťte se na místního dodavatele výrobků Philips nebo na servisní oddělení společnosti Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recepty

Otvor ve víku lze použít k přidávání malého množství tekutiny k přísadám v nádobě za účelem získání požadované hustoty.

Majonéza (cca 300 ml)

- 2 žloutky nebo 1 celé vejce
- 1 čajová lžička hořčičného prášku
- 1 čajová lžička soli
- 1/2 čajové lžičky pepře
- 1 čajová lžička cukru
- 30 ml octa nebo citrónové šťávy
- 300 ml oleje
- ▶ *Všechny přísady musí mít pokojovou teplotu.*
- ▶ *Dejte vejce nebo vaječné žloutky do nádoby mixéru, přidejte sůl, pepř a hořčičný prášek a polovinu octa nebo citrónové šťávy a míchejte průměrnou rychlostí. Otvorem ve víku nalévejte olej, dokud majonéza nezačne houstnout. Pak přidejte zbývající ocet nebo citrónovou šťávu a podle chuti dochutěte.*
- ▶ *Uchovávejte v chladničce.*

Mrkvový koláč

- 4 vejce
- 200 g nakrájené mrkve
- 200 ml mléka
- 100 g kondenzovaného mléka
- 300 g cukru
- 300 g pšeničné mouky
- 150 g oleje
- 1 čajová lžička sušeného droždí
- ▶ *Vložte vejce, nakrájenou mrkev, mléko, kondenzované mléko a cukr do nádoby mixéru a zpracovávejte přibližně 15 sekund při maximální rychlosti.*
- ▶ *Po lžících přidávejte mouku. Jakmile začne být směs kompaktní, postupně přidávejte olej otvorem ve víku. Nakonec přidejte sušené droždí a nechte přístroj běžet dalších 5 sekund.*
- ▶ *Vložte směs do pečicí nádoby a přibližně 40 minut pečte při 180 °.*

Dressing na salát

- 1 díl vinného octa nebo citrónu
- 3 díly oleje
- sůl, pepř
- ▶ *Nalijte ocet nebo citrónovou šťávu do nádoby mixéru, přidejte sůl a pepř a přístroj zapněte. Zpracovávejte, dokud se přísady nerozmění. Pak otvorem ve víku nalévejte olej, dokud nevznikne homogenní dressing.*
- ▶ *Můžete také připravit větší množství tohoto základního dressingu a uložit jej v chladničce. Před použitím jej vždy protřepejte, aby se přísady promíchaly.*

Sýrový koláč

- 4 vejce
 - 525 ml mléka
 - 75 g margarínu
 - 90 g sýra Parmezán nakrájeného na kostky velikosti 1 cm
 - 440 g cukru
 - 290 g kukuřičné mouky
 - 250 g pšeničné mouky
 - 1 polévková lžíce prášku do pečiva
- ▶ Vložte vejce, mléko, margarín, parmazán a cukr do nádoby. Zapněte přístroj na 10 sekund při maximální rychlosti.
- ▶ Po lžících přidávejte kukuřičnou mouku a nechte přístroj běžet 20 sekund při maximální rychlosti. Pak po lžících přidávejte pšeničnou mouku a nechte přístroj běžet dalších 30 sekund při maximální rychlosti. Přidejte prášek do pečiva a nechte přístroj běžet dalších 10 sekund. Pak přístroj vypněte. Vložte směs do pečicí nádoby vymazané olejem nebo margarínem a vysypané moukou. Pečte sýrový koláč v troubě při 200 - 210 °C přibližně 35-40 minut.

Řešení problémů

Problém	Řešení
Přístroj nefunguje.	Přístroj je vybaven bezpečnostním systémem. Přístroj nefunguje, pokud není příslušenství řádně upevněno na motorovou jednotku nebo není kompletní. Zkontrolujte, zda je tato podmínka splněna (viz různé části tohoto návodu). Předem však přístroj vypněte!
Nožová jednotka nebo motor jsou blokovány.	Vypněte přístroj a zpracovávejte menší množství potravin.
Motorová jednotka vydává při několika prvních použitích přístroje nepřijemný zápach.	To je normální. Pokud jednotka tento zápach vydává i po několika prvních použitích, zkontrolujte, zda jsou zpracovávány množství, doba zpracování nebo rychlost zpracování správné.
Přístroj vydává nadměrný hluk, zápach, je horký na dotyk, vychází z něj kouř, atd.	Vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Obrat'te se na nejbližší servisní středisko společnosti Philips nebo přístroj odnešte prodejci.
Mlýnek nadměrně vibruje a produkuje velký hluk nebo je nožová jednotka vychýlená.	Zkontrolujte, zda byla nožová jednotka řádně připevněna k mlýnku.
Z mlýnku uniká prášek	Zkontrolujte, zda byl řádně nasazen gumový kroužek. Ujistěte se, zda byl správně nasazen gumový kroužek. Kroužek by měl být položen rovně na stýčné ploše. Poznámka: únik malého množství prášku je normální.
I když byl připojen filtr, ovocný džus nebo sójové mléko obsahuje dřeň.	Ujistěte se, že byl filtr řádně připojen na nádobu mixéru.

* Pokud problémy trvají nebo nastanou jiné, obrat'te se na středisko péče o zákazníky společnosti Philips nebo nejbližší servisní středisko společnosti Philips.

Biztonsági figyelmeztetés

Összeszerelés, szétszerelés vagy bármely tartozék le- vagy felszerelése előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a fali konnektorból.

Tartsa a készüléket biztonságos távolságban gyermekektől.

A motor csak akkor indul el, ha a turmixkehely vagy a daráló (a HRI 757 típusnál) megfelelően lettek felhelyezve a motoregységre.

A HRI 757 típusnál: Mielőtt a darálót a motoregységre csavarná, ellenőrizze, hogy a késegség biztonságosan van-e a daráló edényéhez erősítve.

Tisztításkor ügyeljen a késekre, nagyon élesek, és könnyen megvághatja magát.

Hogy elkerülje a kifröccsenést, különösen, amikor forró alapanyagokkal dolgozik, ügyeljen, hogy a fedél zárva legyen és a dugó megfelelően legyen rögzítve.

A készüléket mindig a be-/ki kapcsoló (O-gomb) megnyomásával kapcsolja ki. Soha ne kapcsolja ki a készüléket a turmixkehely vagy a darálóedény (a HRI 757 típusnál) letekerésével.

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót. Őrizze meg az útmutatót későbbi használatra.

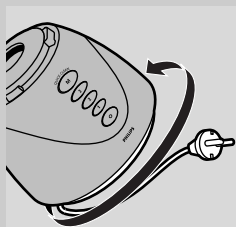
- ▶ A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- ▶ Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel, a csatlakozó dugó vagy egyéb alkatrész meghibásodott.
- ▶ Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- ▶ Összeszerelés, szétszerelés vagy bármely tartozék le- vagy felszerelése, illetve a készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a fali konnektorból.
- ▶ Ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le vízcsap alatt. A motoregység tisztítását csak nedves ruhával végezze.
- ▶ Használat után azonnal húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból.
- ▶ Tartsa a készüléket biztonságos távolságban gyermekektől.
- ▶ Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ Ne lépje túl a táblázatban feltüntetett maximális mennyiségeket és használati időt.
- ▶ Mielőtt a turmixkehelybe tenné, hagyja az alapanyagokat lehűlni (max. hőmérséklet 80 °C). °

- ▶ Hogy elkerülje a kifröccsenést, ne töltse a kelyhet a MAX jelzésen túl (1,5 liter). Forró folyadék turmixolásakor ne tegyen 1,1 liternél több alapanyagot az edénybe. Habzó folyadék turmixolásakor ne töltse az edényt az 1,2 liter jelzés fölé.
- ▶ A motor csak akkor indul el, ha a turmixkehely vagy a daráló (a HRI 757 típusnál) megfelelően lettek felhelyezve a motoregységre.
- ▶ A HRI 757 típusnál: Mielőtt a darálót a motoregységre csavarná, ellenőrizze, hogy a késégység biztonságosan van-e a darálóedényhez erősítve.
- ▶ A készülék működése közben soha ne nyúljon a kehelybe az ujjával vagy bármilyen tárggyal.
- ▶ Ha a kések elakadnak, először húzza ki a hálózati csatlakozódugót, majd távolítsa el az elakadást okozó élelmiszert.
- ▶ A készüléket soha ne a tartozékokkal kapcsolja be, illetve ki.
- ▶ Ne használjon semmilyen tartozékot vagy alkatrészt, ami más gyártótól származik, vagy amelyet a Philips nem hagyott jóvá. Ha ilyen tartozékokat vagy alkatrészeket használ, garanciája érvényét veszti.
- ▶ Zajszint: Lc = 86 dB(A)

Teendők az első használat előtt

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

Előkészítés



- ▶ Csévélje vissza a felesleges hálózati csatlakozó kábelt a készülék alja köré.

A készülék használata

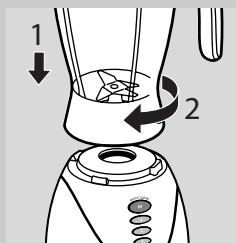
Turmixgép

A turmixgép a felhasználási területei:

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

- 1** Szerelje az edényt a motoregységre. Rögzítse a nyíl irányában történő elfordítással.

Az edény akkor van megfelelően rögzítve, ha az alsó peremen lévő egy vonalba esik a motoregység gombjain lévő jelekkel.



Ne fejtse ki túlságosan nagy nyomást az edény fogantyújára.

2 Nyomja meg a fogantyún lévő kiálló részt a hüvelykujjával a fedél kinyitásához.

3 Tegye az alapanyagokat a turmixkehelybe.

Ne töltsse az edényt a maximum jelzés (1,5 liter) fölé, különösen a forró folyadékok turmixolásakor (maximum 1,1 liter).

Habzó folyadékok turmixolásakor ne töltsse az edényt az 1,2 liter jelzés fölé.

4 Cszukja le a fedelet.

5 Tegye a dugót a fedélnyílásba.

Hogy elkerülje a kifröccsenést, a munka elkezdése előtt mindig tegye a dugót a fedélnyílásba.

6 Dugja a hálózati csatlakozódugót a fali konnektorba.

7 Nyomja meg a megfelelő fokozatgombot a készülék bekapcsolásához.

Az optimális eredmény érdekében a fokozatgombokkal állítsa be a megfelelő fordulatszámot. Az ajánlott fokozatokat az alábbi táblázatban tekintheti meg.

Hozzávalók	Fokozat
folyékony alapanyagok (pl. csokis tej, gyümölcsös tej, majonéz)	1. fokozat
tömörebb (pépes) alapanyagok (pl. paradicsomlé vagy -paszta)	2. fokozat
tömör; szilárd alapanyagok (pl. jégkocka, levesek, hüvelyesek stb.)	3. fokozat

8 Nyomja meg az impulzusgombot (M-gomb) néhányszor, így a készülék egyszerre csak néhány másodpercig üzemel. Amint felengedi a gombot, a készülék leáll. Az impulzusgombot annyiszor nyomja meg, amennyi elegendő a kívánt eredmény eléréséhez.

A fedél kinyitása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket!

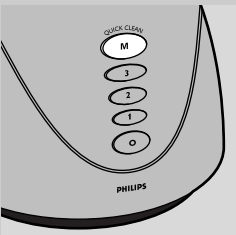
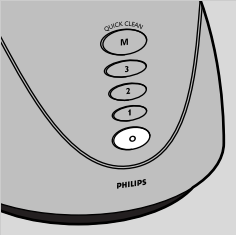
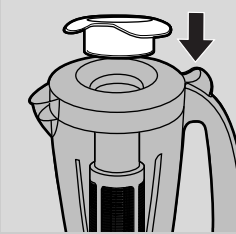
8 A készüléket az O-gomb megnyomásával kapcsolja ki.

Soha ne az edény letekerésével kapcsolja be vagy ki a készüléket.

Recepteket az alábbi „Receptek” fejezetben találhat.

Tippek:

Hogy elkerülje a kifröccsenést, ne töltsse az edényt a maximum jelzés (1,5 liter) fölé, különösen a forró folyadékok turmixolásakor (maximum 1,1 liter).



- ▶ **Habzó folyadék turmixolásakor ne töltse az edényt az 1,2 liter jelzés fölé.**
- ▶ **A folyékony hozzávalók (pl. a majonéz készítéséhez szükséges olaj) a készülék működése közben is hozzáadhatók a fedélen lévő nyíláson keresztül.**

Ne üzemeltesse készüléket folyamatosan 3 percnél tovább. Ha nem fejezte be a turmixolást 3 perc alatt, a folytatás előtt kapcsolja ki a készüléket egy percre.

- ▶ **Száraz alapanyagokat tilos egyhuzamban 1 percnél tovább turmixolni!**
- ▶ **A szilárd alapanyagokat vágja kisebb darabokra, mielőtt a turmixedénybe tenné. Egyszerre ne turmixoljon nagy mennyiségű szilárd alapanyagot, inkább több kisebb adagban dolgozza fel.**
- ▶ **Ha a szilárd alapanyagok turmixolásának eredményével nincs megelégedve, kapcsolja ki a készüléket és nyomja meg néhányszor az impulzus gombot (M-gomb), hogy a gép szakaszosan működjék. Meg is keverheti a alapanyagokat lapátkával (a készüléket ki kell kapcsolni!), vagy kiönthet belőle valamennyit, és kisebb mennyiségekben dolgozhatja fel**
- ▶ **Jégkocka aprításához öntse a jégkockákat a fedélnyíláson keresztül a forgó kések közé.**
- ▶ **Paradicsomlé készítéséhez vágja négyfelé a paradicsomokat, és a darabokat a fedél nyílásán át dobja a forgó kések közé.**

Soha ne nyúljon a turmixkehelybe kézzel vagy bármilyen tárggyal (pl. kenőlapát), ha a készülék működik.

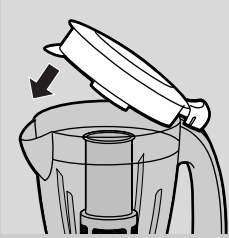
- ▶ **Vegyesen szilárd és folyékony alapanyagok feldolgozásakor öntse a folyékony alapanyagokat az edénybe, mielőtt bekapcsolná a készüléket. Indítsa el a készüléket, majd adja hozzá a szilárd alapanyagokat is.**

Szűrő

Különösen finomra kevert mártások, friss gyümölcslevek vagy koktélok készítéséhez használja a szűrőt. A szűrő minden rostot és gyümölcshéjat kiszűr.

- 1** **Húzza ki a csatlakozódugót a fali konnektorból, vegye le a turmixkelyhet a készülékről, vegye ki a szűrőt a turmixkehelyből.**

Győződjön meg róla, hogy a szűrő tökéletesen legyen az edény aljára rögzítve. A turmixkehely bordázata pontosan beleillik a szűrőn lévő hornyokba, így a szűrőt könnyen illesztheti a megfelelő pozícióba.



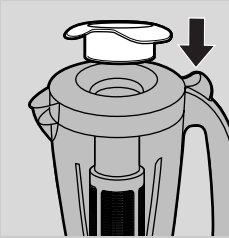
2 Tegye a fedelet az edényre, így a megfelelő helyzetben rögzítheti a szűrőt.

3 Tegye a turmixkelyhet vissza a motoregységre, majd dugja a csatlakozódugót a fali konnektorba.



4 Tegye a alapanyagokat a szűrőbe a fedélnyíláson át. Ne töltsé a szűrőt a fémrészén túl. Ne használja a szűrőt forró alapanyagok feldolgozásához.

5 Tegyen hozzá vizet vagy más folyadékot.



6 Tegye be a dugót a fedélnyílásba, és nyomja meg a legnagyobb fokozat gombját a készülék bekapcsolásához. A készüléket max. 40 másodpercig üzemeltesse.



7 Kapcsolja ki a készüléket. Töltse ki az italt a turmixkehely csőrén.

8 Az optimális eredmény érdekében tegye vissza az edényt a benne maradt alapanyagokkal a készülékre, és még néhány másodpercig kapcsolja be.

9 Öntse ki belőle az italmaradékot.

Tippek:

► Nagy mennyiségek turmixolásánál javasoljuk, hogy ne tegye az összes alapanyagot egyszerre a szűrőbe. Kezdje kisebb mennyiséggel, hagyja a készüléket kis ideig működni, kapcsolja ki, és adjon hozzá újabb kis mennyiséget.

► Szójatej készítése:

Turmixolás előtt áztassa a szójababot 4 órán át. Egyszerre max. 50 g száraz szójababot dolgozhat fel max. 500 ml vízzel.

► Gyümölcslevek és koktélok készítése:

A legjobb eredmény érdekében 150 g gyümölcshez adjon kb. 300 ml vizet (vagy más folyadékot pl. koktélok esetében).

Daráló (a HR1757 típusnál)

A daráló tartozék borsszem, szezámmag, rizs, búza, kókuszdió húsa, dió (héj nélkül), kávébab, szójabab, szárított borsó, sajt, kenyérmorzsa stb. őrlésére és darabolására használatos.

A szegfűszeget, ánizst és csillagánizst mindig más alapanyagokkal együtt dolgozza fel. Önmagukban őrölve ezek kárt tehetnek a készülék műanyag részeiben.

A daráló nem alkalmas nagyon kemény alapanyagok darabolására (pl. szerezcsendió és jégkocka).

1 Tegye az alapanyagokat a darálóedénybe.

Csak száraz alapanyagokat daráljon. Ne töltse a darálót a „MAX” jelzés fölé. Az ajánlott mennyiségeket ld. a táblázatban.



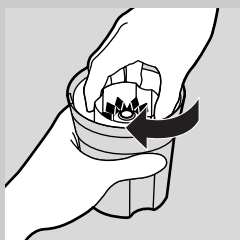
Hozzávalók	Mennyiség
bors	5–25 gramm
szezámmag	1-5 dkg
rizs, búza	2,5-7,5 dkg
szójabab	2,5-7,5 dkg
szárított borsó	2,5-7,5 dkg
kókuszdió húsa	2,5-7,5 dkg
kávébab	2,5-5 dkg
sajt	2,5-7,5 dkg
kenyérmorzsa	2-4 dkg
kockacukor	2,5-5 dkg
dió (tisztított)	2,5-7,5 dkg

2 Ügyeljen, hogy a késégység gumigyűrűje tökéletesen legyen a helyén.



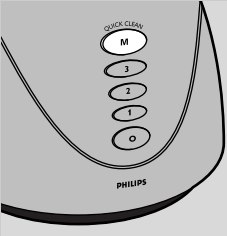
3 Csavarja a késégységet a darálóedénybe.

Amennyiben a késégység kicsit szorulna, cseppentsen egy csepp vizet a gumigyűrűre.



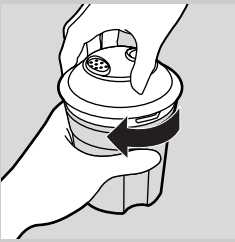


- 4** Csavarja az összeszerelt darálót fejjel lefelé a motoregységre a nyíl irányában.



- 5** A darálót ajánlatos az impulzusgombbal (M-gomb) üzemeltetni.

Ne használja a darálót megszakítás nélkül 30 másodpercnél hosszabb ideig.



- A feldolgozás után a séker segítségével öntheti ki a darálmányt egyenletesen egy táltra.

Tisztítás

A készülék, az alkatrészek és tartozékok tisztítása legkönnyebb közvetlenül a használat után.

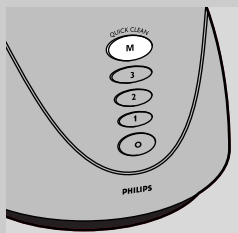
Ne tisztítsa a készülék alkatrészeit és tartozékait mosogatógépbén.

Ne használjon dörzsölő, súroló, alkoholtartalmú stb. tisztítószereket.

- 1** Húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali konnektorból, vegye le a tartozékokat és alkatrészeket, és tisztítsa meg azokat meleg szappanos vízzel,
- 2** majd öblítse le csapvízzel.

A turmixkehely gyorstisztítása

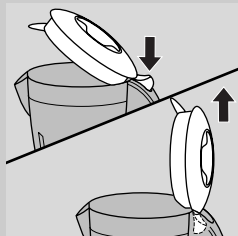
- 1** Öntsön mosószeres langyos vizet a turmixkehelybe, pontosan a Quick Clean szintjelzésig (500 ml).
- 2** Csatolja le a fedelet, és tegye a dugót a fedélnyílásba. Dugja a csatlakozódugót a fali konnektorba.



3 Nyomja meg a Quick Clean (M) gombot, és üzemeltesse a készüléket pár másodpercig. Amint úgy gondolja, hogy az edény tiszta, engedje fel a gombot és húzza ki a csatlakozódugót a fali konnektorból.

4 Vegye le a turmixkelyhet és öblítse ki tiszta vízzel.

5 A fedelet kizárólag a tisztításkor vegye le a turmixkehelyről!



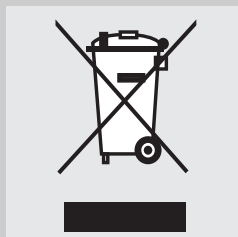
A szűrő tisztítása

1 Vegye ki a szűrőt a turmixkehelyből.

2 Tartsa a szűrőt a szemeteskosár fölé, és óvatosan rázza ki,

3 majd öblítse le a szűrőt a csap alatt.

Környezetvédelem



1 A leselejtezett készülék szelektív lakossági hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez.

Jótállás és szerviz

További információért, vagy probléma esetén látogasson el a Philips honlapjára www.philips.com, vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszám a világ minden részére vonatkozó garancialevélen megtalálható). Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez vagy a Philips háztartási kisgépek és szépségápolási termékek üzletágának vevőszolgálatához.

Receptek

A kívánt állag eléréséhez a fedélnyíláson keresztül lehet folyadékot adni az alapanyagokhoz.

Majonéz (kb. 3 dl)

- 2 tojássárgája vagy 1 egész tojás
- 1 kávéskanál mustárpor
- 1 kávéskanál só
- 1/2 kávéskanál bors
- 1 kávéskanál cukor
- 2 evőkanál ecet vagy citromlé
- 3 dl olaj
- ▶ A hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek.
- ▶ Tegye a tojást (vagy tojássárgáját) a turmixpohárba, adjon hozzá sót, borsot és mustárport, valamint az ecet (vagy citromlé) felét, majd turmixolja átlagos fokozaton. Öntse hozzá az olajat a fedélnyíláson keresztül, amíg a majonéz besűrűsödik. Ekkor adja hozzá a maradék ecetet (vagy citromlevet) és ízesítse ízlés szerint.
- ▶ Tárolja hűtőben.

Sárgarépatorta

- 4 tojás
- 20 dkg szeletelt sárgarépa
- 2 dl tej
- 10 dkg sűrített tej
- 30 dkg cukor
- 30 dkg búzaliszt
- 15 dkg olaj
- 1 kávéskanál szárított élesztő
- ▶ Tegye a tojásokat, a szeletelt sárgarépát, a tejet, a sűrített tej és a cukrot a turmixpohárba és kb. 15 másodpercig turmixolja maximum fokozaton.
- ▶ Adja hozzá a búzalisztet kanalanként adagolva. Amikor a turmix homogén lesz, fokozatosan adja hozzá az olajat a fedélnyíláson keresztül. Végezetül adja hozzá a szárított élesztőt és üzemeltesse tovább a készüléket 5 másodpercig.
- ▶ Tegye a turmixot sütőformába, és süsse 180 °-on kb. 40 percig.

Salátaöntet

- 1 rész ecet vagy citromlé
- 3 rész olaj
- só, bors
- ▶ Öntse a ecetet (vagy a citromlét) a turmixpohárba, adja hozzá a sőt és a borsot, majd kapcsolja be a készüléket. Turmixolja amíg a só és a bors eloszlik, majd adja hozzá az olajat a fedélnyíláson keresztül, amíg homogén öntetet nem kap.
- ▶ Nagyobb mennyiségű öntetet is készíthet. Tárolja hűtőben. Tálalás előtt mindig rázza fel, hogy az összetevők elkeveredjenek.

Sajttorta

- 4 tojás
 - 5,25 dl tej
 - 7,5 dkg margarin
 - 9 dkg parmezánsajt, 1 cm-es kockákra vágva
 - 44 dkg cukor
 - 29 dkg kukoricaliszt
 - 25 dkg búzaliszt
 - 1 evőkanál sütőpor
- *Tegeye a tojásokat, a tejet, a margarint, a parmezánsajtot és a cukrot egy edénybe. Üzemeltesse a készüléket maximum fokozaton 10 másodpercig.*
- *Adja hozzá a kukoricalisztet kanalanként, és üzemeltesse a készüléket 20 másodpercig maximum fokozaton. Adja hozzá a búzalisztet kanalanként, és üzemeltesse a készüléket további 30 másodpercig maximum fokozaton. Adja hozzá a sütőport, és üzemeltesse a készüléket további 10 másodpercig. kapcsolja ki a készüléket. Öntse a turmixot olajjal vagy margarinnal kikent és liszttel megszórta sütőtálba, majd süsse a sajttortát 200 - 210 °C-os sütőben kb. 35-40 percig.*

Hibaelhárítás**Probléma****Megoldás**

A készülék nem működik.

A készülék biztonsági rendszerrel rendelkezik. A készülék nem működik, ha a tartozékokat nem megfelelően, vagy egyáltalán nem szerelte a motoregységre. Ellenőrizze, hogy a tartozékokat megfelelően szerelte-e fel (lásd a használati útmutató megfelelő részeit). Először kapcsolja ki a készüléket!

A vágóegység vagy a motoregység elakadt.

Kapcsolja ki a készüléket, és kisebb mennyiséget dolgozzon fel.

A motoregység első használatkor kellemetlen szagot bocsát ki.

Ez normális jelenség. Ha a készülék a későbbiekben is kellemetlen szagot áraszt, ellenőrizze, hogy az alapanyagok mennyisége és a használati idő vagy a fokozat megfelelő-e.

A készülék túl zajos, kellemetlen szagot áraszt, forró, füstöl, stb.

Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugót. Forduljon a legközelebbi Philips szakszervizhez, vagy vigye vissza a készüléket a márkakereskedőhöz.

A daráló erősen rázkódik, túl zajosan működik, vagy a késégység nincs a helyén.

Ellenőrizze, hogy a késégység megfelelően lett-e beszerelve a darálóba.

Por szivárog a daralóból

Ellenőrizze a gumigyűrűt, hogy megfelelően lett-e beszerelve.

Győződjön meg róla, hogy a gumigyűrű megfelelően lett-e beszerelve. A gyűrűnek egyenletesen kell felfeküdnie a helyén. Megjegyzés: kevés mennyiségű szivárgás normális jelenség.

A szűrő be lett szerelve, gyümölcslemben vagy a szójatejben mégis gyümölcshús található.

Győződjön meg róla, hogy a szűrő megfelelően lett-e beszerelve a turmixpohárba.

* Amennyiben a probléma továbbra is fennáll, vagy egyéb probléma merül fel, forduljon a Philips vevőszolgálatához vagy a legközelebbi Philips szakszervizhez.

Bezpečnostné upozornenia

Pred montážou, demontážou alebo pred zmenou nastavenia na príslušenstve, zariadenie vždy odpojte zo siete.

Zariadenie odkladajte mimo dosahu detí.

Motor začne pracovať len v prípade, ak je nádoba mixéra, alebo nádoba mlynčeka (len model HR1757) správne upevnená na pohonnú jednotku.

Iba model HR1757: pred nasadením mlynčeka na pohonnú jednotku sa uistite, že čepeľ je bezpečne upevnená v nádobe mlynčeka.

Počas čistenia sa nedotýkajte rezných hrán čepeľí. Sú veľmi ostré a ľahko by ste si na nich mohli porezať prsty.

Aby ste predišli rozliatiu, najmä ak spracováвате horúce prísady, uistite sa, že je veko zatvorené a že je správne nasadená zátka.

Zariadenie vždy zapnite a vypnite stlačením vypínača (tlačidlo O). Nikdy sa nepokúšajte vypnúť zariadenie otočením nádoby mixéra alebo mlynčeka (iba model HR1757).

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny na použitie a uschovajte ich pre referenciu do budúcnosti.

- ▶ Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení je v súlade s napätím v miestnej sieti.
- ▶ Ak je poškodený sieťový kábel, zástrčka alebo iné súčiastky, zariadenie nepoužívajte.
- ▶ Ak je poškodený sieťový kábel, smie ho vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- ▶ Pred montážou, demontážou, alebo pred čistením súčiastok, zariadenie vždy odpojte zo siete.
- ▶ Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny a tiež ju neoplachujte pod tečúcou vodou. Na čistenie pohonnej jednotky používajte iba vlhkú handričku.
- ▶ Hneď po použití zariadenie odpojte.
- ▶ Zariadenie odkladajte mimo dosahu detí.
- ▶ Nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- ▶ Neprekračujte maximálne množstvá a doby spracovania, ktoré sú uvedené v tabuľke.
- ▶ Horúce kvapaliny nechajte vychladnúť, a až potom ich nalejete do nádoby mixéra (max. teplota 80°C/175°F).
- ▶ Aby ste predišli rozliatiu, do nádoby nenalejte viac surovín, než je

označené maximálne množstvo (t.j. 1,5 litrov). Pri spracovaní horúcej kvapaliny, nenalejte do nádoby viac ako 1,1 litra. Pri príprave krémov, naplňte nádobu maximálne po značku 1,2 litra.

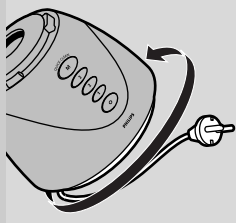
- ▶ Motor začne pracovať len v prípade, ak je nádoba mixéra, alebo nádoba mlynčeka (len model HR1757) správne upevnená na pohonnú jednotku.
- ▶ Iba model HR1757: pred nasadením mlynčeka na pohonnú jednotku sa uistite, že čepeľ je bezpečne upevnená v nádobe mlynčeka.
- ▶ Kým pohonná jednotka pracuje, do nádoby nikdy nesiahajte prstami ani inými predmetmi.
- ▶ Ak sa čepele zaseknú, odpojte zariadenie zo siete a až potom uvoľnite potraviny, ktoré blokujú čepele.
- ▶ Nikdy nepoužívajte príslušenstvo na zapínanie a vypínanie zariadenia!
- ▶ Nikdy nepoužívajte žiadne príslušenstvo a súčiastky iných výrobcov, ani súčiastky, ktoré spoločnosť Philips špecificky neodporučila. Ak takéto súčiastky použijete, záruka na Váš mixér stratí platnosť.
- ▶ Deklarovaná hodnota emisie hluku je 86 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Pred prvým použitím

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

Príprava na použitie

- ▶ Prebytočný kus kábla navlečte okolo základne zariadenia.

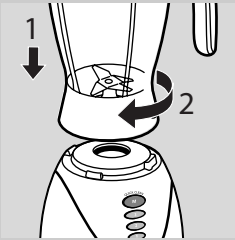


Použitie zariadenia

Mixér

Mixér je určený na:

- Miešanie kvapalín, napr. mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných džúsov, polievok, miešaných nápojov a shakeov.
- Mixovanie jemných surovín, napr. palacinkové cesto alebo majonéza.
- Prípravu pyré z varených prísad, napr. na prípravu detskej stravy.



- 1** Nádoby mixéra upevníte na pohonnú jednotku. Upevníte ju otočením v smere šípky.

Nádoba je správne nasadená vtedy, keď je zárez na jej spodnom okraji v zákryte so značkami na tlačidlách pohonnej jednotky.

Na rukoväť nádoby nevyvíjajte priveľký tlak.

- 2** Veko otvoríte stlačením výstupku na rukoväti pomocou palca.

- 3** Do nádoby vložte prísady.

Nádoby nikdy nesmiete naplniť nad značku maxima (1,5 litrov), zvlášť nie, ak spracovávate horúce kvapaliny (maximálne 1,1 litra). Keď pripravujete krémové kvapaliny, nádobu naplňte maximálne po značku 1,2 litra.

- 4** Zatvorte veko.

- 5** Do otvoru vo veku zasuňte zátku.

Pred začiatkom spracovania vždy zasuňte zátku do otvoru vo veku, aby ste predišli rozliatiu.

- 6** Sieťovú zástrčku pripojte do elektrickej zásuvky.

- 7** Zariadenie zapnete stlačením vhodného tlačidla rýchlosti spracovania surovín.

Tlačidlá Vám umožnia zvoliť správnu rýchlosť na dosiahnutie optimálnych výsledkov. V tabuľke nájdete odporúčané rýchlosti.

Suroviny	Rýchlosť
tekuté suroviny (napr. čokoládové mlieko, mlieko s ovocím, majonéza)	rýchlosť 1
tvrďšie prísady, napr. kombinácia kvapalných a tuhých surovín (napr. kečup alebo paradajkový pretlak)	rýchlosť 2
tvrdé, väčšinou tuhé suroviny (napr. kocky ľadu, polievky, fazuľa atď.)	rýchlosť 3

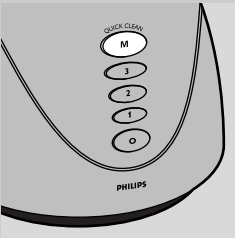
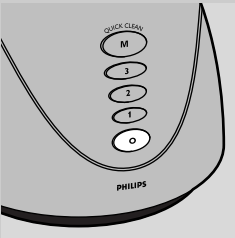
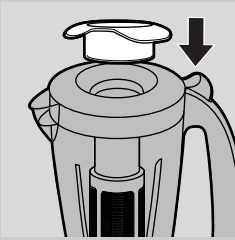
- Niekoľkokrát stlačte tlačidlo impulzu (tlačidlo M), pri každom stlačení bude zariadenie pracovať len niekoľko sekúnd. Motor sa zastaví, keď tlačidlo uvoľníte. Tlačidlo impulzu môžete stláčať tak často, ako potrebujete.

Pred otvorením veka nádoby, zariadenie vždy vypnite.

- 8** Zariadenie vypnete stlačením tlačidla O.

Zariadenie nikdy nezapínajte ani nevypínajte otáčaním nádoby.

Recepty nájdete v kapitole „Recepty“.



Tipy

Aby ste predišli rozliatiu, nádobu nikdy nesmiete naplniť nad značku maxima (1,5 litrov), zvlášť nie, ak spracovávate horúce kvapaliny (maximálne 1,1 litra).

- ▶ **Keď pripravujete krémové kvapaliny, nádobu naplňte maximálne po značku 1,2 litra.**
- ▶ **Tekuté prísady (napr. olej) môžete naliať do nádoby mixéra cez otvor vo veku, aj keď zariadenie pracuje.**

Mixér nenechávajte pracovať bez prestávky dlhšie ako 3 minúty. Ak ste po 3 minútach spracovanie potravín nedokončili, zariadenie nechajte jednu minútu vypnuté a až potom pokračujte v činnosti.

- ▶ **Suché prísady nesmiete spracovávať dlhšie ako 1 minútu.**
- ▶ **Pevné prísady pred vložením do nádoby mixéra nakrájajte na menšie kúsky. Nespracovávajte súčasne veľké množstvo pevných surovín. Miesto toho spracujte niekoľko menších dávok týchto surovín.**
- ▶ **Ak nie ste spokojní s výsledkom spracovania pevných surovín, mixér vypnite a niekoľkokrát stlačte tlačidlo impulzu (tlačidlo M), aby ste na chvíľu zapli zariadenie. Suroviny tiež môžete premiešať vareškou (nie však, kým je mixér zapnutý!) alebo vysypať časť obsahu nádoby a spracovať menšiu dávku surovín.**
- ▶ **Kocky ľadu podrvíte tak, že ich na čepele vhodíte cez otvor vo veku nádoby.**
- ▶ **Paradajkový džús pripravíte tak, že paradajky nakrájate na štvrtky a po kúskoch ich vhodíte cez otvor vo veku na rotujúce čepele.**

Kým pohonná jednotka pracuje, do nádoby nikdy nesiahajte prstami ani inými predmetmi (napr. vareškou).

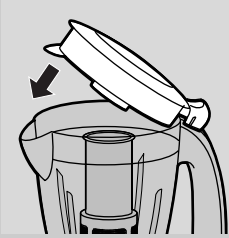
- ▶ **Ak spracovávate súčasne pevné a tekuté suroviny, pred zapnutím zariadenia do nádoby nalejte tekuté prísady. Potom zariadenie zapnite a pridávajte aj pevné prísady.**

Filter

Filter môžete použiť na prípravu veľmi jemných miešaných omáčok, čerstvých ovocných džúsov alebo koktailov. Všetky jadierka a šupky sa zachytia na filtri.

- 1 Uistite sa, že je zariadenie odpojené zo siete. Nádobu mixéra odpojte od zariadenia a vložte do nej filter.**

Uistite sa, že filter je správne upevnený ku spodnej časti nádoby. Drážky filtra a rebrovanie v nádobe mixéra Vám pomôžu umiestniť filter do správnej polohy.



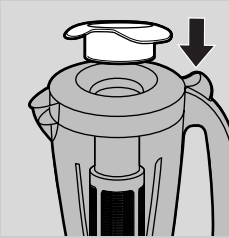
- 2** Na nádobu nasadíte veko, aby ste filter upevnili v správnej polohe.



- 3** Nádobu mixéra nasadíte späť na pohonnú jednotku a zástrčku pripojíte do sieťovej zásuvky.

- 4** Cez otvor vo veku vložte do filtra suroviny.
Filter naplňte maximálne po jeho kovový okraj. Filter nepoužívajte na spracovanie horúcich surovín.

- 5** Pridajte vodu alebo inú kvapalinu.



- 6** Zátku zasuňte do otvoru vo veku a zapnite mixér tlačným tlačidlom pre najvyššiu rýchlosť. Bez prestávky nechajte zariadenie pracovať max. 40 sekúnd.



- 7** Zariadenie vypnite. Nápoj vylejte cez výstupok na okraji nádoby mixéra.

- 8** Optimálny výsledok spracovania surovín dosiahnete, ak nádobu so zostávajúcimi surovinami vrátite späť na zariadenie, a necháte ho pracovať ešte niekoľko sekúnd.

- 9** Vylejte zvyšnú časť nápoja.

Tipy

- ▶ Najmä pri spracovávaní väčšieho množstva Vám odporúčame, aby ste do filtra nedávali naraz všetky suroviny. Začnite s menším množstvom a zapnite zariadenie. Potom zariadenie vypnite a pridajte ďalšie malé množstvo surovín. Postup zopakujte, až kým nespracujete celú dávku surovín.

- ▶ Pri výrobe sójového mlieka:

Sójové bôby namočte 4 hodiny pred spracovaním. Súčasne môžete spracovať max. 50 g suchých sójových bôbov s max. 500 ml vody.

- ▶ Pri výrobe ovocných džúsov a koktailov:

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak ku 150 g ovocia pridáte približne 300 ml vody (alebo inej kvapaliny, ak napr. pripravujete koktail, atď.).

Mlynček (iba model HRI1757)

Mlynček môžete použiť na mletie a sekacie surovín, ako napríklad zrníka korenia, sezamových semienok, ryže, pšenice, kokosovej dužiny, orechov (lúpaných), kávových zŕn, sójových bôbov, sušeného hrášku, syra, strúhanky, atď.

Klinčeky, badyán a aníz spracovávajú vždy spolu s inými prísadami. Keby ste ich spracovávali samostatne, tieto prísady môžu poškodiť plastové súčiastky zariadenia.

Mlynček nie je vhodný na sekacie veľmi tvrdých surovín, ako napríklad muškátového orechu a kociek ľadu.

1 Suroviny vložte do nádoby.

Spracovávajú iba suché suroviny. Nádoby smiete naplniť len po značku „MAX.“ Odporúčané dávky surovín sú uvedené v tabuľke.



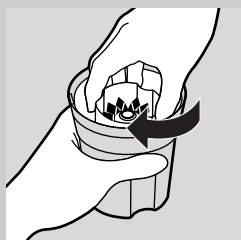
Suroviny	Množstvá
zrnká korenia	5-25 g
sezamové semienka	10-50 g
ryža, pšenica	25-75 g
sójové bôby	25-75 g
sušený hrach	25-75 g
kokosová dužina	25-75 g
kávové zrná	25-50 g
syr	25-75 g
strúhanka	20-40 g
kocky cukru	25-50 g
orechy (lúpané)	25-75 g

2 Uistite sa, že na nástavci s čepeľami je správne nasadený gumený krúžok.



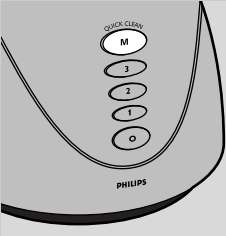
3 Nástavec s čepeľami naskrutkujte do nádoby.

Ak je to namáhavé, navlhčite gumený krúžok kvapkou vody.



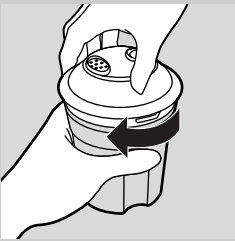


- 4** Zmontovaný mlynček otočte hore dnom a naskrutkujte ho na pohonnú jednotku v smere šípky.



- 5** Odporúčame Vám, aby ste mlynček ovládali pomocou tlačidla impulzu (tlačidlo M).

Mlynček smiete nechať pracovať bez prestávky maximálne 30 sekúnd.



- Po spracovaní môžete použiť veko, aby ste suroviny rovnomerne rozsykali na jedlo.

Cistenie

Čistenie zariadenia, jeho súčiastok a príslušenstva je najjednoduchšie hneď po jeho použití.

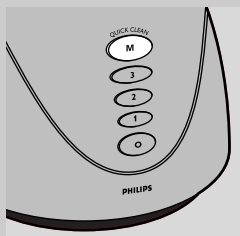
Príslušenstvo ani súčiastky zariadenia nikdy nečistite v umývačke na riad.

Nepoužívajte drsné predmety, drôtenku, alkohol atď.

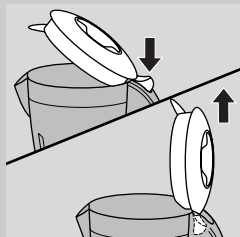
- 1** Zariadenie odpojte zo siete, odpojte príslušenstvo a súčiastky, ktoré ste použili, očistite ich v teplej mydlovej vode.
- 2** Potom tieto súčiastky opláchnite pod vodovodným kohútikom.

Rýchle čistenie nádoby mixéra

- 1** Do nádoby mixéra nalejte vlažnú vodu s malým množstvom saponátu po značku pre rýchle čistenie (500 ml). Ak použijete funkciu rýchleho čistenia, objem vody v nádobe nemá prekročiť túto úroveň.
- 2** Zatvorte veko a vložte zátku do otvoru vo veku. Zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky.



- 3** Stlačte tlačidlo rýchleho čistenia (M) a zariadenie nechajte chvíľku pracovať. Po vyčistení nádoby tlačidlo uvoľnite a zariadenie odpojte zo siete.



- 4** Nádoby mixéra odpojte a opláchnite ju čistou vodou.
- 5** Pred čistením demontujte iba veko (vyberte ho z nádoby mixéra)!

Čistenie filtra

- 1** Z nádoby mixéra vyberte filter.
- 2** Filter podržte nad smetným košom a jemne z neho vytraste jeho obsah.
- 3** Filter opláchnite pod tečúcou vodou.

Životné prostredie



- 1** Zariadenie na konci životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie.

Záruka a servis

Ak potrebujete informácie alebo máte akýkoľvek problém, prosím, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, www.philips.com, alebo kontaktujte Centrum starostlivosti o zákazníka spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo nájdete v celosvetovo platnom záručnom liste). Ak vo Vašej krajine Centrum starostlivosti o zákazníka nie je, obráťte sa na Vášho predajcu výrobkov Philips alebo kontaktujte Servisné oddelenie spoločnosti Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recepty

Otvor vo veku môžete použiť na pridávanie kvapiek kvapalín do nádoby, aby ste získali požadovanú konzistenciu.

Majonéza (približne 300 ml)

- 2 vaječné žltka alebo 1 celé vajce
- 1 čajová lyžička horčicového prášku
- 1 čajová lyžička soli
- 1/2 čajovej lyžičky korenia
- 1 čajová lyžička cukru
- 30 ml octu alebo citrónovej šťavy
- 300 ml oleja
- ▶ *Všetky prísady musia mať izbovú teplotu.*
- ▶ *Vajíčko alebo vaječné žltka vložte do nádoby mixéra, pridajte soľ, korenie, horčicový prášok, polovicu objemu octu a citrónovej šťavy. Miešajte pri strednej rýchlosti. Cez otvor vo veku nalejte olej, až kým majonéza nezhrustne. Potom pridajte zostávajúci ocot alebo citrónovú šťavu a okoreňte podľa vlastnej chuti.*
- ▶ *Skladujte v chladničke.*

Mrkvový koláč

- 4 vajíčka
- 200 g nakrájanej mrkvy
- 200 ml mlieka
- 100 g kondenzovaného mlieka
- 300 g cukru
- 300 g pšeničnej múky
- 150 g oleja
- 1 čajová lyžička sušeného droždia
- ▶ *Do nádoby mixéra dajte vajíčka, nakrájané mrkvy, mlieko, kondenzované mlieko a cukor. Nechajte miešať približne 15 sekúnd pri maximálnej rýchlosti.*
- ▶ *Po lyžičkách pridávajte pšeničnú múku. Keď už je zmes homogénna, postupne pridávajte olej cez otvor vo veku. Nakoniec pridajte sušené mlieko a zariadenie nechajte ďalších 5 sekúnd pracovať.*
- ▶ *Zmes nalejte na plech na pečenie a približne 40 minút pečte pri 180°C.*

Šalátový dresing

- 1 diel octu alebo citrónu
- 3 diely oleja
- soľ, korenie
- ▶ *Ocot alebo citrónovú šťavu nalejte do nádoby mixéra, pridajte soľ a korenie a zapnite zariadenie. Miešajte, kým sa nerozpustí soľ a korenie. Potom cez otvor vo veku pridajte olej, až kým sa nevytvorí homogénny dresing.*
- ▶ *Môžete pripraviť aj väčšie množstvo základu pre dresing a odložte ho do chladničky. Pred použitím dresingom zatrasť, aby ste premiešali prísady.*

Syrový koláč

- 4 vajička
 - 525 ml mlieka
 - 75 g margarínu
 - 90 g parmezánu nalejte na kocky veľkosti 1 cm
 - 440 g cukru
 - 290 g kukuričnej múky
 - 250 g pšeničnej múky
 - 1 čajová lyžička prášku do pečiva
- Do nádoby dajte vajička, mlieko, margarín, parmezán a cukor. Zariadenie nechajte 10 sekúnd pracovať pri maximálnej rýchlosti.
- Po lyžičkách pridávajte kukuričnú múku a zariadenie nechajte 20 sekúnd pracovať pri maximálnej rýchlosti. Potom pridajte po lyžičkách pšeničnú múku a zariadenie nechajte 30 sekúnd pracovať pri maximálnej rýchlosti. Pridajte prášok do pečiva a zariadenie nechajte ďalších 10 sekúnd pracovať. Potom zariadenie vypnite. Zmes nalejte na plech na pečenie, ktorý ste potreli olejom alebo margarínom a posypali múkou. Syrový koláč pečte v rúre približne 35-40 minút pri 200 - 210°C.

Riešenie problémov

Problém	Riešenie
Zariadenie nepracuje.	Zariadenie je vybavené bezpečnostným systémom. Zariadenie nebude fungovať, ak ste na pohonnú jednotku nesprávne nasadili príslušenstvo, alebo ste ho nenasadili vôbec. Skontrolujte, či je príslušenstvo správne zmontované (pozrite si rôzne časti týchto pokynov pre použitie). Najskôr vypnite zariadenie!
Čepeľ alebo pohonná jednotka je zablokovaná.	Zariadenie vypnite a spracujte menšie množstvo.
Počas niekoľkých prvých použití vydáva pohonná jednotka nepríjemný zápach.	Je to bežný jav. Ak zariadenie bude aj naďalej vydávať tento zápach, skontrolujte, či spracováate správne množstvo, či ste použili správny čas a rýchlosť spracovania surovín.
Zariadenie je veľmi hlučné, zapácha, je horúce na dotyk, dymí sa z neho atď.	Zariadenie vypnite a odpojte ho zo siete. Kontaktujte najbližšie Servisné centrum spoločnosti Philips, alebo zariadenie zaneste predajcovi výrobkov Philips.
Mlynček silno vibruje, je veľmi hlučný, alebo je vyosená čepeľ.	Skontrolujte, či je čepeľ správne nasadená na nádobu.
Z mlynčeka uniká prach spracovávaných surovín.	Skontrolujte, či je správne nasadený gumený tesniaci krúžok.
	Uistite sa, že je správne nasadený gumený tesniaci krúžok. Krúžok musí ležať hladko po celej ploche. Poznámka: únik malého množstva prachu je však bežným javom.
Napriek tomu, že je nasadený filter, ovocný džús alebo sójové mlieko obsahuje dužinu.	Uistite sa, že je filter správne nasadený na nádobu mixéra.

* Ak problémy pretrvávajú, alebo ak sa vyskytnú iné problémy, kontaktujte Centrum starostlivosti o zákazníka spoločnosti Philips alebo najbližšie Servisné stredisko spoločnosti Philips.

Заходи безпеки

Завжди виймайте шнур пристрою з розетки перед тим, як встановлювати, знімати чи змінювати будь-яке приладдя.

Зберігайте пристрій подалі від дітей.

Двигун починає працювати лише тоді, коли глек блендера чи млинок (лише модель HR1757) належним чином встановлено на блок двигуна.

Лише модель HR1757: Перед тим, як прикріпити млинок до блока двигуна, перевірте, чи ріжучий блок надійно зафіксовано до чаші млинка.

Під час чищення не торкайтеся ножів ріжучого блока. Вони дуже гострі й можуть легко порізати пальці.

Для запобігання витіканню, особливо під час переробки гарячих продуктів, завжди перевіряйте, чи добре закрито кришку і чи встановлено пробку.

Завжди вмикайте чи вимикайте пристрій, натискаючи кнопку вимкнення (кнопка **O**). Ніколи не намагайтеся вимкнути пристрій, повертаючи глек блендера чи чашу млинка (лише модель HR1757).

Важлива інформація

Уважно прочитайте ці інструкції перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте їх для подальшого використання.

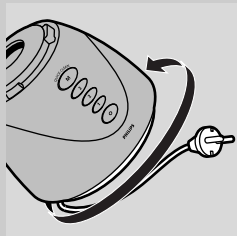
- ▶ Перед тим, як приєднати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана у таблиці характеристик, із напругою у мережі.
- ▶ Не використовуйте пристрій, якщо шнур живлення, штекер або інші компоненти пошкоджено.
- ▶ Якщо шнур пошкоджений, його можна замінити у сервісному центрі Philips або кваліфікованими особами для запобігання небезпеки.
- ▶ Завжди від'єднуйте пристрій від мережі перед тим, як встановлювати чи знімати приладдя або чистити пристрій.
- ▶ У жодному разі не занурюйте блок двигуна у воду чи іншу рідину та не мийте його під краном. Чистіть блок двигуна лише вологою ганчіркою.
- ▶ Одразу ж після використання від'єднайте пристрій від мережі.
- ▶ Зберігайте пристрій подалі від дітей.
- ▶ Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- ▶ Не перевищуйте максимальну кількість продуктів та тривалість переробки, вказані в таблиці.
- ▶ Перед тим, як наповнити глек блендера гарячими продуктами, дайте їм охолонути (макс. температура 80°C/175°F).

- ▶ Для запобігання витіканню не наповнюйте глек вище максимальної позначки (тобто 1,5Δл). Змішуючи гарячу рідину, не наливайте в глек більше, ніж 1,1Δл. Збиваючи рідину, що піниться, ніколи не наливайте в глек вище позначки 1,2Δл.
- ▶ Двигун починає працювати лише тоді, коли глек блендера чи млинок (лише модель HR1757) належним чином встановлено на блок двигуна.
- ▶ Лише модель HR1757: Перед тим, як прикріпити млинок до блока двигуна, перевірте, чи ріжучий блок надійно зафіксований до чаші млинка
- ▶ Ніколи не вставляйте у глек пальці та інші предмети, коли пристрій працює.
- ▶ Якщо до ножів прилипають продукти, перед тим як чистити ножі, витягніть штепсель із розетки.
- ▶ Ніколи не намагайтеся увімкнути або вимкнути пристрій, знімаючи або встановлюючи приладдя!
- ▶ Ніколи не використовуйте аксесуарів або компонентів інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Інакше, гарантію на пристрій буде скасовано.
- ▶ Рівень шуму: Lc = 86ΔdB (A)

Перед першим використанням

Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть з їжею (див. розділ "Чищення").

Підготовка до використання



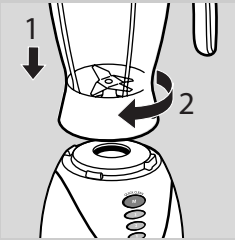
- ▶ Намотайте надлишок шнура довкола основи пристрою.

Застосування пристрою

Блендер

Блендер використовується для:

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



- 1** Встановіть глек на блок двигуна. Зафіксуйте його, повертаючи в напрямку стрілки.

Глек зафіксовано правильно, якщо паз на його нижній частині знаходиться на одній лінії з індикацією на кнопках блоку двигуна.

Не тисніть занадто сильно на ручку глека.

- 2** Відкрийте кришку, натиснувши великим пальцем на виступ на ручці.

- 3** Покладіть продукти у глек.

Ніколи не наповнюйте глек вище максимальної позначки (1,5 л), особливо змішуючи гарячі рідини (максимум 1,1 л). Змішуючи рідини, що піняться, не наповнюйте глек вище позначки 1,2 л.

- 4** Закрийте кришку.

- 5** Вставте пробку в отвір на кришці.

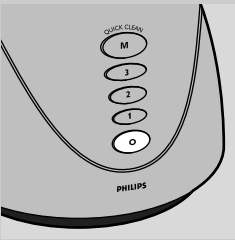
Для запобігання витіканню перед тим, як почати змішувати продукти, завжди вставляйте пробку в отвір на кришці.

- 6** Вставте штепсель у розетку.

- 7** Натисніть відповідну кнопку швидкості, щоб увімкнути пристрій.

За допомогою кнопок швидкості можна встановити оптимальну швидкість. Рекомендовану швидкість можна вибрати в таблиці.

Інгредієнти:	Швидкість
рідкі продукти (наприклад, шоколадне молоко, молоко з фруктами, майонез)	швидкість 1
важчі продукти, наприклад, поєднання рідких і твердих продуктів (наприклад, томатна паста чи паштет)	швидкість 2
важкі, здебільшого тверді продукти (наприклад, кубики льоду, супів, боби тощо)	швидкість 3



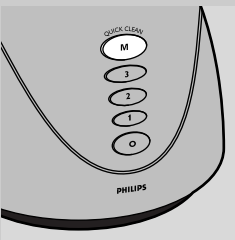
- ▶ Натисніть кнопку імпульсного режиму (кнопка М) кілька разів, щоб пристрій працював лише кілька секунд за один раз. Пристрій

зупиниться тоді, коли Ви відпустите кнопку. Натискайте кнопку імпульсного режиму так часто, як потрібно.

Завжди вимикайте пристрій перед тим, як відкрити кришку.

- 8** Вимкніть пристрій, натиснувши кнопку 0.

Ніколи не вмикайте і не вимикайте пристрій, повертаючи глек.



Рецепти можна знайти в розділі "Рецепти", поданому нижче.

Поради

Для запобігання витіканню ніколи не наповнюйте глек вище максимальної позначки (1,5 л), особливо змішуючи гарячі рідини (максимум 1,1 л).

- ▶ Змішуючи рідини, що піняться, не наповнюйте глек вище позначки 1,2 л.
- ▶ Рідкі продукти (наприклад, олію) можна заливати у глек блендера через отвір у кришці робочого пристрою.

Не залишайте блендер увімкненим довше, ніж на 3 хвилини. Якщо продукти недостатньо перемішалися за 3 хвилини, вимкніть пристрій на хвилину і потім знову продовжіть роботу.

- ▶ Не переробляйте сухі продукти довше, ніж 1 хвилину.
- ▶ Перед тим, як покласти тверді продукти в глек блендера, поріжте їх на невеликі частинки. Не переробляйте занадто багато продуктів за один раз. Кладіть їх у блендер невеликими порціями.
- ▶ Якщо Ви не задоволені результатом змішування, вимкніть блендер і кілька разів натисніть кнопку імпульсного режиму (кнопку M), щоб пристрій працював короткий час. Продукти можна також помішати лопаткою (але не тоді, коли блендер працює) або відібрати з глека частину продуктів і переробляти їх меншими порціями.
- ▶ Щоб покришити кубики льоду, киньте їх через отвір в кришці на ножі, що обертаються.
- ▶ Для приготування томатного соку розріжте томати на четвертинки і через отвір у кришці кидайте їх на ножі, що обертаються.

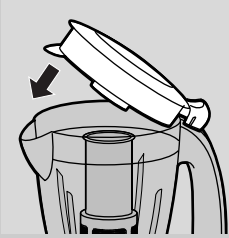
Ніколи не вставляйте у глек пальці та інші предмети, наприклад лопатку, коли блендер працює.

- ▶ Якщо Ви переробляєте тверді та рідкі продукти одночасно, перед тим, як увімкнути пристрій, налейте в чашу рідкі продукти. Додавайте сухі продукти, коли пристрій працює.

Фільтр

Фільтр можна використовувати для приготування ретельно вимішаних соусів, свіжих фруктових соків або коктейлів. Фільтр затримує усе насіння та шкірки.

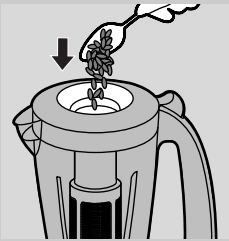
- 1** Перевірте, чи пристрій від'єднаний від мережі, зніміть глек блендера з пристрою і вийміть звідти фільтр.



Перевірте, чи фільтр правильно встановлено на дно глека. Пази фільтра та виступи у внутрішній частині глека блендера допоможуть правильно встановити фільтр.

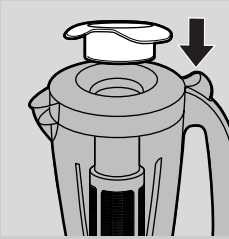
2 Встановіть на глек кришку, щоб зафіксувати фільтр у правильному положенні.

3 Встановіть глек блендера назад на блок двигуна і вставте штепсель у розетку.



4 Через отвір у кришці покладіть у фільтр продукти. Ніколи не заповнюйте фільтр вище металеві частини. Не використовуйте фільтр під час переробки гарячих продуктів.

5 Додайте воду чи іншу рідину.



6 Вставте пробку в отвір на кришці, щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку для найвищої швидкості перемішування. Дайте пристрою попрацювати максимум 40 секунд.



7 Вимкніть пристрій. Вилийте рідину через носик глека блендера.

8 Для отримання найкращих результатів поставте глек із залишками продуктів знову на пристрій і увімкніть пристрій ще на кілька секунд.

9 Вилийте залишки напою.

Поради

► Якщо необхідно переробити велику кількість продуктів, рекомендуємо не класти їх до блендера одночасно. Почніть з невеликої порції, дайте пристрою попрацювати, потім вимкніть його і додайте наступну порцію. Повторюйте цю процедуру, доки не переробити усі продукти.

► Приготування соєвого молока:

Перед приготуванням вимочуйте соєві боби протягом 4 годин. За один раз можна обробляти максимум 50г сухих соєвих бобів з максимум 500мл води.

► Приготування фруктових соків та коктейлів:

Для отримання найкращих результатів додавайте приблизно 300 мл води (або іншої рідини, якщо Ви готуєте, наприклад, коктейлі) до 150 г фруктів.

Млинок (лише модель HR1757)

Млинок можна використовувати для подрібнення таких продуктів, як перець, насіння сезаму, рис, пшениця, свіжий кокос, горіхи (без шкаралупи), кавові зерна, соєві боби, сушений горох, сир, сухарі тощо.

Завжди подрібнюйте часник, зірчастий аніс або анісове насіння разом з іншими продуктами. Якщо робити це окремо, ці продукти можуть негативно вплинути на пластикові деталі пристрою.

Млинок не придатний для роботи із занадто твердими продуктами наприклад, мускатними горіхами та кубиками льоду.



1 Покладіть продукти у чашу.

Переробляйте лише сухі продукти. Не наповнюйте чашу вище позначки MAX. Див. таблицю для визначення рекомендовано кількості продуктів.

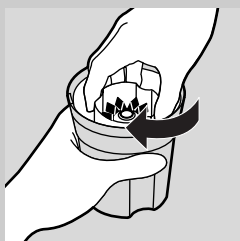
Інгредієнти:	Кількість
перець	5-25 г
насіння сезаму	10-50 г
рис, пшениця	25-75 г
соєві боби	25-75 г
сушений горох	25-75 г
м'якуш кокоса	25-75 г
кавові зерна	25-50 г
сир	25-75 г
сухарі	20-40 г
кубики цукру	25-50 г
горіхи (очищені)	25-75 г



2 Перевірте, чи гумове кільце на ріжучому блоці встановлене правильно.

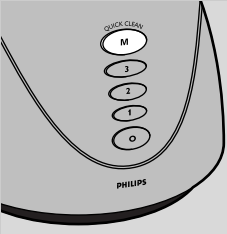
3 Прикріпіть ріжучий блок до чаші.

Якщо для цього треба докласти зусиль, змочіть гумове кільце краплею води.



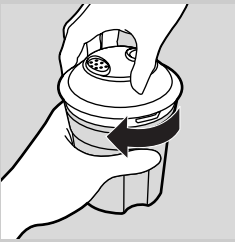


- 4** Переверніть зібраний млинок догори дном і прикріпіть його до блока двигуна, повертаючи в напрямку стрілки.



- 5** Рекомендується використовувати млинок, натискаючи кнопку імпульсного режиму (кнопка М).

Ніколи не дозволяйте млинку працювати без перерви довше 30 секунд.



- Після використання можна використовувати кришку шейкера для того, щоб рівномірно розкласти продукти на тарілці.

Чищення

Найпростіше чистити пристрій, його частини та приладдя одразу ж після використання.

Ніколи не мийте приладдя або частини пристрою у посудомийній машині.

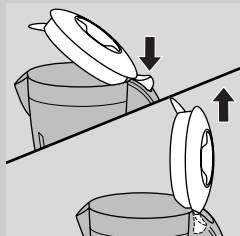
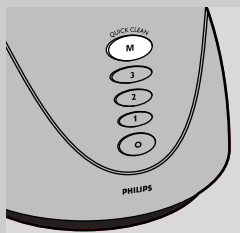
Не використовуйте для чищення абразивні засоби, металеві ганчірки, спирт тощо.

- 1** Від'єднайте пристрій від мережі, від'єднайте приладдя і частини, що були у застосуванні, і помийте їх у теплій воді з миючим засобом.

- 2** Потім сполосніть ці частини водою з-під крана.

Швидке чищення глека блендера

- 1** Налийте теплої води і трохи миючого засобу в глек блендера до рівня швидкого чищення (500 мл), вказаного на глеку. Використовуючи функцію швидкого чищення, не наливайте води вище цього рівня.



- 2** Закрийте кришку і вставте пробку в отвір на кришці. Вставте штепсель у розетку.
- 3** Натисніть кнопку швидкого чищення (M) і дайте пристрою недовго попрацювати. Відпустіть кнопку, коли глек буде чистий, і від'єднайте пристрій від мережі.
- 4** Від'єднайте глек блендера і сполосніть чистою водою.
- 5** Знімайте кришку (виймаючи її з глека блендера) лише з метою почистити!

Чищення фільтра

- 1** Зніміть фільтр з глека блендера.
- 2** Тримавши фільтр над смітником, обережно витрусіть з нього вміст.
- 3** Промийте фільтр під краном.

Навколишнє середовище



- 1** Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля.

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com, або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або у відділ технічного обслуговування компанії Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Рецепти

Отвір у кришці можна використовувати для того, щоб додавати до продуктів у глек рідину для досягнення бажаного рівня консистенції.

Майонез (приблизно 300 мл)

- 2 яєчні жовтки або 1 ціле яйце
- 1 чайна ложка гірчичного порошку
- 1 чайна ложка солі
- 1/2 чайної ложки перцю
- 1 чайна ложка цукру
- 30 мл оцту або лимонного соку
- 300 мл олії
- Усі продукти мають бути кімнатної температури.
- Покладіть яйце або яєчні жовтки у глек блендера, додайте сіль, перець та гірчичний порошок і половину оцту чи лимонного соку і перемішуйте на середній швидкості. Наливайте через отвір у кришці олію, доки майонез не стане густішим. Потім додайте решту оцту чи лимонного соку та зелені до смаку.
- Зберігайте в холодильнику

Морквяний пиріг

- 4 яйця
- 200 г порізаної на скибки моркви
- 200 мл молока
- 100 г згущеного молока
- 300 г цукру
- 300 г пшеничного борошна
- 150 г олії
- 1 чайна ложка сухих дріжджів
- Покладіть яйця, скибки моркви, молоко, згущене молоко та цукор у глек блендера і перемішуйте приблизно 15 секунд на найвищій швидкості.
- Додавайте по ложці пшеничного борошна. Коли маса стане однорідною, через отвір у кришці поступово додавайте олію. На кінець додайте сухих дріжджів і дайте пристрою попрацювати ще 5 секунд.
- Викаладіть тісто на бляху і випікайте за температури 180° протягом приблизно 40 хвилин.

Приправа до салату

- 1 частина оцту чи лимона
- 3 частини олії
- сіль, перець
- Вилийте оцет чи лимонний сік у глек блендера, додайте сіль та перець і увімкніть пристрій. Перемішуйте, доки сіль та перець не розчиняться. Потім через отвір у кришці додайте олію і перемішуйте до утворення однорідної приправи.
- Можна також приготувати більшу кількість цієї основної приправи і зберігати у холодильнику. Перед використанням завжди струшуйте, щоб змішати інгредієнти.

Сирний пиріг

- 4 яйця
 - 525 мл молока
 - 75 г маргарину
 - 90 г сиру пармезан, порізаного на кубики 1Дсм
 - 440 г цукру
 - 290 г кукурудзяного борошна
 - 250 г пшеничного борошна
 - 1 чайна ложка порошку для печива
- *Покладіть яйця, молоко, маргарин, сир пармезан та цукор у глек. Дайте пристрою попрацювати на максимальній швидкості 10 секунд.*
- *Додавайте по ложці кукурудзяного борошна і дайте пристрою попрацювати на максимальній швидкості 20 секунд. Потім додавайте по ложці пшеничного борошна і перемішуйте на максимальній швидкості ще 30 секунд. Додайте порошок для печива і перемішуйте ще 10 секунд. Потім вимкніть пристрій. Викладіть тісто на бляху, змащену олією чи маргарином і посипану мукою. Випікайте сирний пиріг в духовці за температури 200 - 210°C протягом приблизно 35-40 хвилин.*

Усунення несправностей

Проблема	Вирішення
Пристрій не працює.	Пристрій обладнано системою безпеки. Він не працюватиме, якщо приладдя не встановлено правильним чином на блок двигуна або якщо воно взагалі відсутнє. Перевірте, чи правильно встановлено приладдя (дивіться відповідні розділи посібника). Спершу вимкніть пристрій!
Ріжучий блок або блок двигуна заблоковано.	Вимкніть пристрій та переробляйте продукти меншими порціями.
Під час першого використання з двигуна виходить неприємний запах.	Це нормально. Якщо з пристрою продовжує виходити неприємний запах після кількох разів використання, перевірте, чи Ви переробляєте відповідну кількість продуктів, чи правильні час і швидкість обробки.
Пристрій шумить, виділяє запах, гарячий на дотик, з нього йде дим тощо.	Вимкніть пристрій і від'єднайте від мережі. Зверніться до найближчого сервісного центру Philips або занесіть пристрій до дилера.
Млинок сильно вібрує, дуже шумить, або ріжучий блок не вирівняно.	Перевірте, чи ріжучий блок правильно встановлено на чашу.
З млинка висипається порошок	Перевірте, чи правильно закріплено гумове кільце.
	Перевірте, чи правильно закріплено гумове кільце. Гумове кільце повинне рівно лежати на поверхні. Примітка: невелике протікання - це нормально.
Хоча фільтр і закріплено, у фруктовому соці чи соєвому молоці є м'якоть.	Перевірте, чи фільтр правильно встановлено на глек блендера.

* Якщо проблеми продовжують виникати або з'являються нові, зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips або найближчого сервісного центру Philips.

Sigurnosne napomene

Prije pričvršćivanja, odvajanja i podešavanja dodataka uvijek isključite aparat iz napajanja.

Aparat držite izvan dohvata djece.

Motor se pokreće samo ako je staklena posuda miješalice ili mlinac (samo HRI757) ispravno pričvršćen na jedinicu motora.

Samo HRI757: provjerite je li rezač sigurno pričvršćen na posudu mlinca prije nego što pričvrstite mlinac na jedinicu motora.

Izbjegavajte dodirivanje oštih rubova rezača prilikom čišćenja. Vrlo su oštri i možete se lako porezati.

Kako biste izbjegli prelijevanje, pogotovo prilikom obrade vrućih sastojaka, provjerite je li poklopac zatvoren i čep ispravno pričvršćen.

Uvijek uključujte ili isključujte aparat pritiskom na gumb za isključivanje (gumb O). Aparat nikada ne isključujte okretanjem staklene posude ili posude mlinca (samo HRI757).

Važno

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

- ▶ Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- ▶ Ne koristite aparat ako su mrežni kabel, utikač ili drugi dijelovi oštećeni.
- ▶ Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlaštenu Philips servisnu centar ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- ▶ Prije pričvršćivanja ili odvajanja dodataka te prilikom čišćenja aparata uvijek isključite aparat iz mrežnog napajanja
- ▶ Nikada ne uranjajte jedinicu motora u vodu ili neku drugu tekućinu i ne ispirite je pod mlazom vode. Čistite je isključivo vlažnom tkaninom.
- ▶ Isključite aparat iz napajanja nakon uporabe.
- ▶ Aparat držite izvan dohvata djece.
- ▶ Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.
- ▶ Nemojte premašiti maksimalne količine i vrijeme pripreve naznačene u tablici.
- ▶ Prije ulijevanja vrućih sastojaka u posudu miješalice pustite ih da se ohlade (najviša temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Kako biste spriječili prelijevanje, nemojte puniti posudu iznad oznake za maksimalnu količinu (odnosno 1,5 l). Prilikom miješanja vrućih tekućina, nemojte ulijevati više od 1, l u posudu. Prilikom

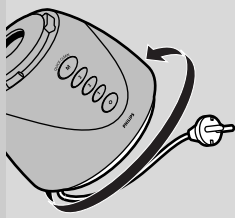
miješanja tekućina koje se pjene, nemojte puniti posudu iznad oznake za 1,2 l.

- ▶ Motor se pokreće samo ako je staklena posuda miješalice ili mlinac (samo HR1757) ispravno pričvršćen na jedinicu motora.
- ▶ Samo HR1757: provjerite je li rezač sigurno pričvršćen na posudu mlinca prije nego što pričvrstite mlinac na jedinicu motora.
- ▶ U posudu nikada ne gurajte prste ili predmete dok aparat radi.
- ▶ Ako se rezači blokiraju, isključite aparat iz napajanja i uklonite sastojke koji su ih blokirali.
- ▶ Nikada ne koristite dodatke za uključivanje ili isključivanje aparata!
- ▶ Nikada ne koristite pribor ili dijelove drugih proizvođača ili dijelove koje tvrtka Philips nije preporučila. Ako se takav pribor ili dijelovi koriste, jamstvo će prestati vrijediti.
- ▶ Razina buke: Lc = 86 dB (A)

Prije prve uporabe

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

Priprema za uporabu



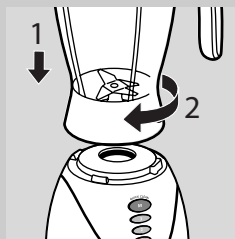
- ▶ Višak kabela za napajanje omotajte oko podnožja aparata.

Korištenje aparata

Miješalice

Miješalice 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 posudu na jedinicu motora. Pričvrstite je okretanjem u smjeru strelice.

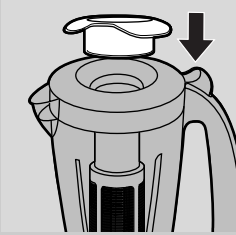
Posuda je ispravno pričvršćena kad je zarez na njezinom donjem rubu poravnat s oznakama na gumbima jedinice motora.

Nemojte previše pritiskati dršku posude.

- 2** Otvorite poklopac pritiskanjem izbočenog dijela drške palcem.

3 Stavite sastojke u posudu.

Nikada ne puniti posudu iznad oznake za maksimalnu količinu (1,5 l), pogotovo ako miješate vruće tekućine (najviše 1,1 l). Prilikom miješanja tekućina koje se pjene, nemojte puniti posudu iznad oznake za 1,2 l.



4 Zatvorite poklopac.

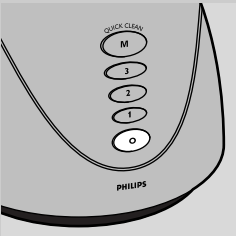
5 Umetnite čep u otvor na poklopcu.

Kako biste izbjegli prelijevanje, uvijek umećite čep u otvor na poklopcu prije početka obrade.

6 Priključite utikač u zidnu utičnicu.

7 Kako biste uključili aparat, pritisnite odgovarajući gumb za brzinu.

Gumbi za brzinu omogućuju odabir odgovarajuće brzine za optimalne rezultate. Preporučene brzine potražite u tablici u nastavku.



Sastojci	Brzina
tekući sastojci (npr: čokoladno mlijeko, mlijeko s voćem, majoneza)	brzina 1
teži sastojci, npr: kombinacija tekućih i krutih sastojaka (npr: umak od rajčice ili pašteta)	brzina 2
teški, uglavnom kruti sastojci (npr: kockice leda, juhe, zrna itd.)	brzina 3

▶ Nekoliko puta pritisnite gumb za pulsiranje (gumb M) kako bi aparat radio samo nekoliko sekundi odjednom. Aparat će se zaustaviti kad otpustite gumb. Pritišćite gumb za pulsiranje koliko god je potrebno.

Prije otvaranja poklopca uvijek isključite aparat.

8 Isključite aparat pritiskom na gumb O.

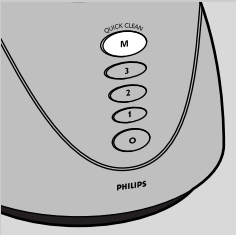
Nikada ne uključujte ili isključujte aparat okretanjem posude.

Recepte možete pronaći u poglavlju "Recepti" u nastavku.

Savjeti

Kako biste izbjegli prelijevanje, nemojte nikada puniti posudu iznad oznake za maksimalnu količinu (1,5 l), pogotovo ako miješate vruće tekućine (najviše 1,1 l).

- ▶ Ako miješate tekućine koje se pjene, nemojte nikada puniti posudu iznad oznake za 1,2 l.
- ▶ Tekući sastojci (npr. ulje) mogu se ulijevati u posudu kroz otvor na poklopcu i dok aparat radi.



Miješalica ne smije raditi dulje od 3 minute odjednom. Ako niste završili nakon 3 minute, isključite aparat na jednu minutu prije nastavka rada.

- ▶ Suhi sastojci se ne smiju obrađivati dulje od 1 minute.
- ▶ Krute sastojke narežite na manje komadiće prije stavljanja u posudu. Nemojte istodobno obrađivati veliku količinu krutih sastojaka. Umjesto toga ih obrađujte u manjim serijama.
- ▶ Ako niste zadovoljni rezultatima miješanja krutih sastojaka, isključite aparat i nekoliko puta pritisnite gumb za pulsiranje (gumb M) za kratki rad aparata. Sastojke možete promiješati i lopaticom (ne dok aparat radi!) ili izliti neke sastojke i nastaviti rad s manjim količinama.
- ▶ Za drobljenje kockica leda, ubacite ih kroz otvor na poklopcu na rotirajuće rezače.
- ▶ Za pripremu soka od rajčice, izrežite rajčice na četvrtine i stavite ih kroz otvor na poklopcu na rotirajuće rezače.

U posudu nikada ne stavljajte prste ili predmete (npr. lopaticu) dok aparat radi.

- ▶ Ako istovremeno obrađujete krute i tekuće sastojke, ulijte tekuće sastojke u posudu prije uključivanja aparata. Krute sastojke dodajte dok aparat radi.

Filter

Za izuzetno fino miješanje umaka, svježih voćnih sokova ili koktela možete koristiti filter. Sve koštice i kožice ostaju u filteru.

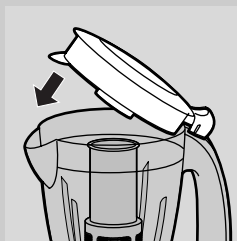
- 1** Provjerite je li aparat isključen iz napajanja, odvojite posudu miješalice od aparata i stavite filter u posudu.

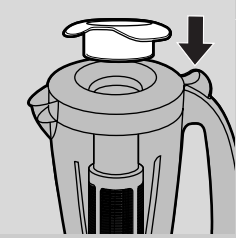
Provjerite je li filter ispravno pričvršćen na dno posude. Žljebovi filtera i rebra unutar posude miješalice pomoći će vam da ispravno postavite filter.

- 2** Stavite poklopac na posudu kako biste pričvrstili filter u odgovarajućem položaju.
- 3** Vratite posudu na jedinicu motora i umetnite utikač u zidnu utičnicu.

- 4** Stavite sastojke u filter kroz otvor na poklopcu. Nemojte nikada puniti filter iznad metalnog dijela. Nemojte koristiti filter za obradu vrućih sastojaka.

- 5** Dodajte vodu ili drugu tekućinu.





- 6** Umetnite čep u otvor na poklopcu i pritisnite gumb za najveću brzinu kako biste uključili aparat. Pustite aparat da radi najviše 40 sekundi.



- 7** Isključite aparat. Izlijte napitak kroz žlijeb za izlijevanje na posudi miješalice.
- 8** Za optimalne rezultate posudu s preostalim sastojcima vratite na aparat i pustite ga da radi još nekoliko sekundi.
- 9** Izlijte ostatak napitka.

Savjeti

- ▮ Posebno kod obrađivanja velikih količina, savjetujemo vam da ne stavljate sve sastojke u filter istodobno. Počnite obrađivati manju količinu, pustite aparat da kratko radi, isključite ga i zatim ponovno dodajte manju količinu. Ponavljajte ovaj postupak dok ne obradite sve sastojke.

▮ Za pripremu sojinog mlijeka:

Zrna soje namačite 4 sata prije obrade. Odjednom možete obrađivati najviše 50 g suhih zrna soje uz najviše 500 ml vode.

▮ Za pripremu voćnih sokova i koktela:

Za najbolje rezultate dodajte oko 300 ml vode (ili neke druge tekućine ako pripremate npr. koktele i sl.) na 150 g voća.

Mlinac (samo HR1757)

Mlinac se može koristiti za mljevenje i sjeckanje sastojaka poput papra u zrnu, sjemenki sezama, riže, pšenice, kokosa, orašastih plodova (očišćenih), kave u zrnu, soje, suhog graška, sira, krušnih mrvica itd.

Klinčiće, anis i sjemenke anisa uvijek obrađujte zajedno s drugim sastojcima. Ako se obrađuju odvojeno, ovi sastojci mogu oštetiti plastične dijelove aparata.

Mlinac nije pogodan za sjeckanje vrlo tvrdih sastojaka poput muškatih oraščića ili kocki leda.

1 Stavite sastojke u posudu mlinca.

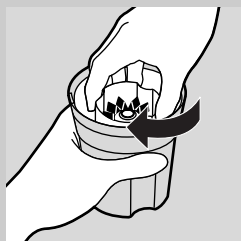
Obrađujte samo suhe sastojke. Nemojte puniti posudu mlinca iznad oznake "MAX". U tablici potražite preporučene količine.



Sastojci	Količine
papar u zrnju	5-25 g
sjemenke sezama	10-50 g
riža, pšenica	25-75 g
soja	25-75 g
suhi grašak	25-75 g
kokos	25-75 g
kava u zrnju	25-50 g
sir	25-75 g
krušne mrvice	20-40 g
kockice šećera	25-50 g
orasi (u ljusci)	25-75 g



2 Provjerite je li gumena brtva na rezaču ispravno postavljena.

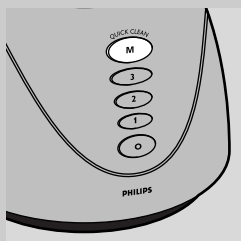


3 Rezač pričvrstite na posudu mlinca.



Ako je za to potreban napor, navlažite gumenu brtvu kapljicom vode.

4 Okrenite pričvršćeni mlinac naopako i pričvrstite ga na jedinicu motora u smjeru strelice.



5 Preporučujemo da upravljate mlincem gumbom za pulsiranje (gumb M).

Mlinac nemojte nikada koristiti dulje od 30 sekundi bez prekida.



- ▶ Nakon obrade možete upotrijebiti i poklopac posude za miješanje kako biste rasporedili sastojke.

Čišćenje

Čišćenje aparata, njegovih dijelova i dodataka je najjednostavnije neposredno nakon uporabe.

Dodatke ili dijelove aparata nikada ne perite u stroju za pranje posuđa.

Ne koristite abrazivna sredstva, žičane spužve, alkohol itd.

- 1** Isključite aparat iz napajanja, odvojite dodatke i dijelove koje ste koristili te ih operite u toploj vodi s dodatkom nekog sredstva za pranje.

- 2** Zatim isperite dijelove pod mlazom vode.

Brzo čišćenje posude miješalice

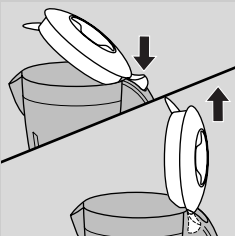
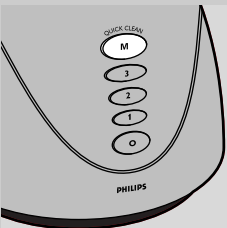
- 1** Ulijte toplu vodu i malo sredstva za pranje u posudu miješalice do oznake Quick Clean (500 ml) na posudi. Nemojte premašiti tu razinu kad koristite funkciju Quick Clean.

- 2** Zatvorite poklopac i umetnite čep u otvor na poklopcu. Stavite utikač u zidnu utičnicu.

- 3** Pritisnite gumb Quick Clean (M) i pustite aparat da radi nekoliko trenutaka. Otpustite gumb kad se posuda očisti i isključite aparat iz napajanja.

- 4** Odvojite posudu miješalice i isperite je čistom vodom.

- 5** Skinite poklopac (povlačenjem s miješalice) isključivo u svrhu čišćenja!



Čišćenje filtera

- 1** Izvadite filter iz posude miješalice.
- 2** Držite filter iznad kante za otpatke i nježno istresite sadržaj.
- 3** Isperite filter pod mlazom vode.

Zaštita okoliša



- 1** 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.

Jamstvo i servis

Ako trebate informaciju ili imate problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips na www.philips.com ili se obratite centru za korisnike tvrtke Philips u svojoj državi (telefonski broj ćete naći u međunarodnom jamstvenom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisnike, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips ili servisnom odjelu Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recepti

Rupu na poklopcu možete koristiti za dodavanje kapi tekućine sastojcima u posudi kako biste postigli željenu gustoću.

Majoneza (oko 300 ml)

- 2 žumanjka ili 1 cijelo jaje
 - 1 čajna žličica gorušice u prahu
 - 1 čajna žličica soli
 - 1/2 čajne žličice papra
 - 1 čajna žličica šećera
 - 30 ml octa ili limunovog soka
 - 300 ml ulja
- ▶ Svi sastojci moraju biti sobne temperature.
- ▶ Stavite jaje ili žumanjke u posudu miješalice, dodajte sol, papar i gorušicu u prahu te pola pripremljene količine octa ili limunovog soka, a zatim miješajte umjerenom brzinom. Ulijevajte ulje kroz rupu na poklopcu dok majoneza ne postane gusta. Zatim dodajte ostatak octa ili limunovog soka i začinite prema ukusu.
- ▶ Spremite u hladnjak.

Kolač od mrkve

- 4 jaja
- 200 g narezanih mrkvi
- 200 ml mlijeka
- 100 g kondenziranog mlijeka
- 300 g šećera
- 300 g pšeničnog brašna
- 150 g ulja
- 1 čajna žličica suhog kvasca
- ▶ Stavite jaja, narezane mrkve, mlijeko, kondenzirano mlijeko i šećer u posudu miješalice i obrađujte sastojke oko 15 sekundi pri najvećoj brzini.
- ▶ Dodajte pšenično brašno žlicu po žlicu. Kad smjesa postane gušća, postepeno ulijevajte ulje kroz rupu na poklopcu. Na kraju dodajte suhi kvasac i pustite aparat da radi još 5 sekundi.
- ▶ Stavite smjesu u posudu za pečenje i pecite pri 180° približno 40 minuta.

Preljev za salatu

- 1 četvrtina octa ili limunovog soka
- 3 četvrtine ulja
- sol, papar
- ▶ Ulijte ocat ili limunov sok u posudu miješalice, dodajte sol i papar, a zatim uključite aparat. Obradujte dok se sol i papar ne istope. Zatim ulijevajte ulje kroz rupu na poklopcu dok preljev ne postane gust.
- ▶ Možete pripremiti veću količinu osnovnog preljeva i spremiti ga u hladnjak. Prije uporabe uvijek dobro protresite kako bi se sastojci izmiješali.

Kolač od sira

- 4 jaja
- 525 ml mlijeka
- 75 g margarina
- 90 g sira parmezana narezanog na kockice od 1 cm
- 440 g šećera
- 290 g kukuruznog brašna
- 250 g pšeničnog brašna
- 1 jušna žlica praška za pecivo
- ▶ Stavite jaja, mlijeko, margarin, parmezan i šećer u posudu. Pustite aparat da radi 10 sekundi pri najvećoj brzini.
- ▶ Dodajte žlicu po žlicu kukuruznog brašna i pustite aparat da radi 20 sekundi pri najvećoj brzini. Zatim dodajte žlicu po žlicu pšeničnog brašna i pustite aparat da radi još 30 sekundi pri najvećoj brzini. Dodajte prašak za pecivo i pustite aparat da radi još 10 sekundi. Isključite aparat. Stavite smjesu u posudu za pečenje koju ste prethodno premazali uljem ili margarinom, a potom posuli brašnom. Kolač od sira pecite u pećnici pri 200 - 210°C približno 35-40 minuta.

Rješavanje problema

Problem	Rješenje
Aparat ne radi.	Aparat je opremljen sigurnosnim sustavom. Aparat ne radi ako dodaci nisu ispravno sastavljeni s jedinicom motora ili uopće nisu stavljeni. Provjerite jesu li dodaci ispravno sastavljeni (pogledajte razna poglavlja u uputama za uporabu). Prvo isključite aparat!
Rezač ili jedinica motora je blokirana.	Isključite aparat i smanjite količinu sastojaka.
Iz jedinice motora osjeća se neugodan miris prilikom prvih nekoliko uporaba.	To je normalno. Ako se taj neugodan miris osjeti i nakon nekoliko uporaba, provjerite koristite li točne količine, vrijeme i brzinu pripremanja.
Aparat je vrlo bučan, osjeća se neugodan miris, vruć je, pojavljuje se dim itd.	Isključite aparat i izvucite utikač iz napajanja. Obratite se najbližem Philips servisnom centru ili odnesite aparat prodavaču.
Mlinac snažno vibrira, vrlo je bučan ili rezač nije u ravini.	Provjerite je li rezač ispravno postavljen na posudu mlinca.
Iz mlinca ispada prah	Provjerite je li gumena brtva ispravno postavljena. Provjerite je li gumena brtva ispravno postavljena. Brtva treba ravno ležati oko spoja. Napomena: normalno je da izlazi mala količina praha.
Iako je filter pričvršćen, voćni sok ili sojino mlijeko sadrže pulpu.	Provjerite je li filter ispravno pričvršćen na posudu miješalice.

* Ako se problem nastavi ili se pojave drugi problemi, obratite se centru za korisničku podršku tvrtke Philips ili najbližem Philips servisnom centru.

Ohutusnõuded

Alati võtke seade elektrivõrgust välja enne mõne tarviku paigaldamist, lahtivõtmist või reguleerimise ajaks.

Hoidke seade laste käeulatuses eemal.

Mootor käivitub ainult siis, kui kannmikseri kann või peenestaja (ainult mudelil HRI757) on korralikult mootorisektsiooni külge ühendatud.

Ainult mudelil RI757 – enne peenestaja keeramist mootorisektsiooni külge veenduge, et tiiviknuga oleks korralikult peenestaja nõu külge kinnitatud.

Ärge katsuge pesemise ajal tiiviknoa lõiketeri. Need on väga teravad ning võite nendega kergesti sõrme lõigata.

Pritsmetest hoidumiseks, eriti kuumade koostisainete töötlemisel, veenduge, et kaas ja kork oleks korralikult kinnitatud.

Alati lülitage seade sisse-välja vajutades väljalülitamise nupule (O-nupp). Kunagi ärge lülitage kannmikserit välja pöörates kannmikseri kannu või peenesti (ainult mudel HRI757) nõud.

Tähelepanu!

Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke alles edaspidiseks.

- ▶ Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku vooluvõrgu pingele.
- ▶ Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või mõni teine osa on kahjustatud.
- ▶ Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see uue vastu vahetada Philipsi, Philipsi volitatud hooldekeskuses või lihtsalt vastavalt kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohtlikke olukordi.
- ▶ Alati võtke seade elektrivõrgust välja enne mõne tarviku paigaldamist või lahtivõtmist, aga ka seadme puhastamise ajaks.
- ▶ Ärge kunagi kastke mootorit vette või mingisse teise vedelikku ega loputage seda kraani all. Mootorisektsiooni pesemiseks kasutage vaid niisket lappi.
- ▶ Lülitage seade otsekohe peale kasutamist välja.
- ▶ Hoidke seade laste käeulatuses eemal.
- ▶ Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- ▶ Ärge ületage tabelis toodud toiduainete koguseid ega töötlemise kestust.
- ▶ Laske kuumadel koostisainetel enne kannmikseri kannu panemist jahtuda [maks temperatuur 80 °C (või 175 °F)].
- ▶ Pritsmete ärahoidmiseks ärge täitke kannu üle maksimaalse taseme märgendi (st 1,5 l). Kuuma vedeliku segamisel ei tohi

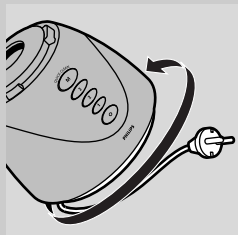
kannus olla rohkem kui 1,1 l vedelikku. Vahtumineva vedeliku segamisel ei tohi kannu 1,2 l märgendit ületada.

- ▶ Mootor käivitub ainult siis, kui kannmikseri kann või peenestaja (ainult mudelil HR1757) on korralikult mootorisektsiooni külge ühendatud.
- ▶ Ainult mudelil R1757 - enne peenestaja keeramist mootorisektsiooni külge veenduge, et tiiviknuga oleks korralikult peenestaja nõu külge kinnitatud.
- ▶ Ärge kunagi pange seadme töötamise ajal sõrmi ega muid objekte seadme kannu.
- ▶ Kui tiiviknuga on kinni jäänud, siis võtke seade elektrivõrgust välja, enne kui asute eemaldama tiiviknuga tõkestanud toiduaineid.
- ▶ Ärge kunagi kasutage tarvikuid seadme sisse või välja lülitamiseks.
- ▶ Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, aga eriti neid, mida Philips ei ole soovitanud. Garantii muutub kehtetuks, kui olete selliseid tarvikuid või osi kasutanud.
- ▶ Müra tase: Lc = 86 dB (A)

Enne esmakasutust

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

Ettevalmistus kasutamiseks



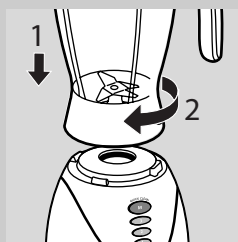
- ▶ Kerige liigne toitejuhe ümber seadme aluse.

Seadme kasutamine

Kannmikser

Kannmikser on ette nähtud:

- Vedelike, nt piimatoodete, kastmete, puuviljamahlade, suppide, jookide ning kokteilide segamiseks.
- Pehmeite koostisainete segamine, näiteks pannkoogi tainas või majonees.
- Keedetud koostisainete püreestamine, näiteks lastetoidu valmistamisel.



- 1** Paigaldage kann mootorisektsioonile. Kinnitamiseks keerake kannu noole suunas.

Kann on korralikult kinnitatud, kui selle alumisel äärikul olev täke on ühel joonel mootorisektsiooni nappudel oleva märgendiga.

Ärge kannu käepidemele liiga tugevasti vajutage.

2 Kaane avamiseks vajutage pöidlaga käepidemel olevale lohukesele.

3 Pange koostisained kannu.

Kunagi ärge täitke kannu üle maksimaalse taseme (1,5 l) märgendi, eriti kuumade vedelike segamisel (maks 1,1 l).

Kui segate vahustuvaid vedelikke, siis ärge täitke kannu üle 1,2 l märgendi.

4 Sulgege kaas.

5 Pange kork kaanes olevale avale peale.

Pritsimise vältimiseks sulgege alati kaanes olev ava korgiga enne, kui hakkate aineid töötlemale.

6 Sisestage pistik seinakontakti.

7 Seadme sisselülitamiseks vajutage sobiva kiiruse nupule.

Kiiruse nupud võimaldavad optimaalse tulemuse saamiseks õige kiiruse valida. Valige tabelist soovitatavaid kiirused.

Koostisained:	Kiirus
vedelad koostisained (nt šokolaadipiim, piim puuviljadega, majonees)	kiirus „1”
rasketisegunevad koostisained, nt vedeliku ja tahkete ainete segu (nt tomatisoust või pasteed)	kiirus „2”
tihedad, põhiliselt tahked koostisained (nt jääkuubikud, supid, oad jne)	kiirus „3”

▶ Vajutage mõned korrad impulsrežiimi nupule (M-nupp), et lülitada seade ainult mõneks sekundiks tööle. Seade peatub, kui vabastate nupu. Vajutage impulsrežiimi nupule nii sageli kui vaja.

Enne kaane avamist lülitage alati seade välja.

8 Lülitage seade välja, vajutades O-nupule.

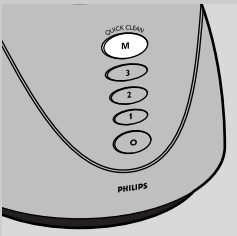
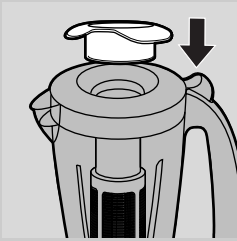
Kunagi ärge lülitage seadet sisse-välja, keerates kannu.

Retsepte leiate allpool olevast pt „Retseptid”.

Näpunäiteid

Kunagi ärge täitke kannu üle maksimaalse taseme (1,5 l) märgendi, eriti kuumade vedelike segamisel (maks 1,1 l).

- ▶ Kui segate vahustuvaid vedelikke, siis ärge täitke kannu üle 1,2 l märgendi.
- ▶ Vedelad koostisained (nt õli) võite valada kannmikserisse läbi kannu kaanes oleva ava seadme töötamise ajal.



Ärge laske kannmikseril ühe kasutuskorra ajal üle 3 min töötada. Kui te ei suutnud töötlemist 3 min jooksul lõpetada, lülitage seade enne segamise jätkamist üheks min välja.

- ▮ Kuivi koostisaineid ei tohi üle 1 min töödelda.
- ▮ Enne mikserisse panemist lõigake kõvad koostisained väiksemateks tükkideks. Ärge töödelge korraga suurt kogust kõvasid koostisaineid. Selle asemel töödelge koostisaineid väikeste koguste kaupa.
- ▮ Juhul, kui teid ei rahulda kõvade koostisainete segamistulemus, lülitage mikser välja ja vajutage mõned korrad impulssrežiimi nupule (M-nupp). Koostisaineid võite segada ka kaabitsaga (kuid mitte siis, kui mikser on sisse lülitatud!), või valada osa kannu sisust välja ja töödelda väiksemate koguste kaupa.
- ▮ Jääkuubikute purustamiseks kukutage need kaanes oleva ava kaudu pöörlevale tiiviknoale.
- ▮ Tomatimahla valmistamiseks lõigake tomatid neljaks osaks ja laske tükid läbi kaanes oleva ava pöörlevale tiiviknoale.

Ärge kunagi pange sõrmi ega esemeid (nt kaabitsat) sisselülitatud kannmikseri kannu.

- ▮ Kõvade ja vedelate koostisainete samaaegsel töötlemisel valage vedelad koostisosad kannu enne kannmikseri sisselülitamist. Kõvad koostisained lisage siis, kui kannmikser töötab.

Filter

Kasutage filtrit eriti peenelt segatud kastmete, värskete puuviljamahla või kokteilide valmistamiseks. Filter eraldab kõik seemned ja kooretükid.

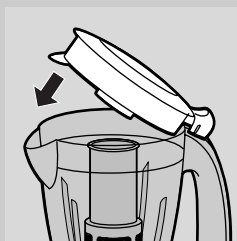
- 1** Veenduge, et seadme pistik oleks seinakontaktist väljas, eemaldage kannmikseri kann seadme küljest ja võtke filter mikseri kannust välja.

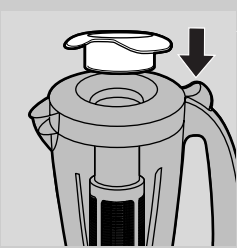
Veenduge, et filter oleks korralikult kinnitatud kannu põhja külge. Filtri sooned ja mikseri kannu ribad aitavad filtrit mikseri kannu õigesse asendisse paigaldada.

- 2** Filtri õigesse asendisse kinnitamiseks pange kaas kannu peale.
- 3** Pange kannmikseri kann mootoriseksioonile tagasi ja sisestage pistik seinakontakti.

- 4** Pange koostisained filtrisse kaanes oleva ava kaudu. Kunagi ärge täitke filtrit üle metallosade taseme. Ärge kasutage filtrit kuumade koostisainete töötlemiseks.

- 5** Lisage vett või muud vedelikku.





- 6** Pange kaanes olevale avale kork peale ja seadme sisselülitamiseks vajutage kõige suurema kiiruse nupule. Laske seadmel maks 40 s töötada.



- 7** Lülitage seade välja. Valage jook läbi kannmikseri tila välja.
- 8** Optimaalse tulemuse saamiseks pange kann ülejäänud koostisainetega seadmele tagasi ja kaant avamata laske sel veel mõned sekundid töötada.
- 9** Kallake joogi jäägid välja.

Näpunäiteid

- Me ei soovita panna kõiki koostisaineid korraga filtrisse, eriti siis, kui töötlete suuri koguseid. Alustage väiksema koguse töötlemisega, laske seadmel pisut töötada, lülitage seade välja ja seejärel lisage järgmine väike kogus. Korrake seda toimingut, kuni olete kõik koostisained töödelnud.

Sojapiima valmistamine:

Leotage sojaube enne töötlemist neli tundi. Korraga võite maks 50 g sojaube maks 500 ml veega töödelda.

Puuvilja mahla ja kokteilide valmistamine:

Parima tulemuse saamiseks lisage umbes 300 mg vett (või mõnda muud vedelikku, kui valmistate näiteks kokteile jne) 150 g puuvilja hulka.

Peenestaja (ainult mudelil HRI757)

Peenestajat võib kasutada selliste koostisainete, nagu näiteks piprakaunade, seesamiseemnete, riisi, nisu, kookospähklite viljalih, pähklite (kooreta), kohviubade, sojaubade, kuivatatud herneste, juustu, riivsaia jahvatamiseks ja hakkimiseks.

Alati töödelge nelki, tähtaniisi ja aniiseemneid koos teiste koostisainetega. Kui nimetatud aineid eraldi töödelda, võivad need seadme plastosi rikkuda.

Peenestaja ei sobi väga kõvade koostisainete, näiteks muskaatpähklite ja jää purustamiseks.



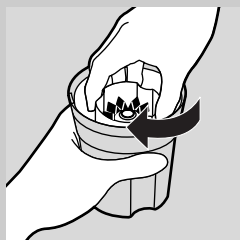
1 Pange koostisained peenestaja nõusse.

Töödelge ainult kuivi koostisaineid. Ärge täitke nõud üle „MAX” märgendi. Vaadake tabelist soovitatavaid koguseid.

Koostisained:	Kogused
pipraterad	5–25 g
seesamiseemned	10–50 g
riis, nisu	25–75 g
sojaoad	25–75 g
kuivatatud herned	25–75 g
kookspähkli viljaliha	25–75 g
kohvioad	25–50 g
juust	25–75 g
saiapuru	20–40 g
tükisuhkur	25–50 g
pähklid (kooreta)	25–75 g



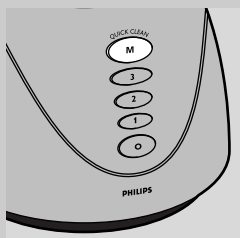
2 Veenduge, et kummist rõngasihend oleks tiiviknoa moodulile korralikult kinnitatud.



3 Keerake tiiviknoa moodul nõu külge. Kui seda on raske teha, siis niisutage kummist rõngasihendit tilga veega.



4 Pöörake kokkupandud peenestaja tagurpidi ja keerake noole suunas mootorisektsiooni külge.



5 Soovitame peenestajat impulssrežiimis (vajutada M-nupule!) mitte kasutada.

Kunagi ärge kasutage peenestajat tööd katkestamata üle 30 sekundi.



- ▶ Pärast töötlemist võite koostisained enne jooginõusse kallamist šeiker-kaane abil ühtlaseks raputada.

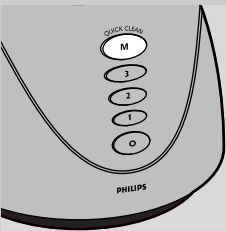
Puhastamine

Kõige kergem on seadet, selle osi ja tarvikuid puhastada kohe pärast kasutamist.

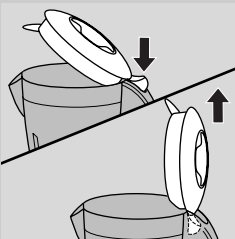
Kunagi ärge peske tarvikuid või seadme osi nõudepesumasinas.

Ärge kasutage abrasiivseid ja söövitavaid puhastusvahendeid, alkoholi jms.

- 1** Võtke seadme pistik seinakontaktist välja, tarvikud ja kasutatud osad küljest ära ning puhastage neid soojas seebivees.
- 2** Seejärel loputage neid osi kraani all.
Kannmikseri kannu kiirpuhastus



- 1** Kallake toasooja vett ja natuke pesemisvedelikku kannmikseri kannu kuni „Quick Clean (kiirpuhastuse)” taseme (500 ml) märgendini. Ärge kiirpuhastuse režiimis seda taset ületage.
- 2** Sulgege kaas ja pange kork kaanesolevale avale peale. Sisestage pistik seinakontakti.
- 3** Vajutage kiirpuhastuse nupule (nupp „M”) ja pange seade mõneks ajaks tööle. Vabastage nupp niipea kui kann on puhas ja tõmmake seadme pistik kontaktist välja.
- 4** Võtke mikseri kann küljest ära ja loputage puhta veega.
- 5** Puhastamise ajal eemaldage kannult kaas (tõmmake kannu küljest ära).



Filtri puhastamine

- 1** Võtke filter mikseri kannust välja.
- 2** Hoidke filtrit prügikasti kohal ja raputage selle sisu õrnalt välja.
- 3** Loputage filter kraani all puhtaks.

Keskonnakaitse



- I** Kasutuskõlbmatut seadet ei tohi olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ametlikku kogumispunkti viia. See on vajalik keskkonna säätmiseks.

Garantii ja hooldus

Infopäringuid ja küsimusi probleemide kohta võite esitada Philipsi veebisaidi www.philips.com kaudu või pöördudes kohalikku Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiате garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, siis pöörduge Philipsi toodete kohaliku müüja poole või võtke ühendust Philips BV kodumasinatate teeninduse ja klienditeeninduse osakonnaga.

Retseptid

Kaanes olevat ava võite kasutada vedelate koostisainete tilgutamiseks kannu, kuni segu on vajaliku konsistentsiga.

Majonees (umbes 300 ml)

- 2 munakollast või 1 terve muna
 - 1 tl sinepipulbrit
 - 1 tl soola
 - 1/2 tl pipart
 - 1 tl suhkrut
 - 30 ml äädikat või sidrunimahla
 - 300 ml õli
- ▶ *Kõik koostisained peavad olema toatemperatuuriga.*
- ▶ *Pange muna või munakollased kannmikseri kannu, lisage sool, pipar ja sinepipulber ning pool äädika või sidrunimahla kogusest. Segage keskmisel kiirusel. Valage õli läbi kaanes oleva ava, kuni majonees muutub paksuks. Seejärel lisage ülejäänud äädikas või sidrunimahl ning maitsestage vastavalt soovile.*
- ▶ *Hoidke külmkapis.*

Porgandipirukas

- 4 muna
- 200 g porgandilõike
- 200 ml piima
- 100 g kondenseeritud piima
- 300 g suhkrut
- 300 g nisujahu
- 150 g õli
- 1 tl kuiva pärm

- ▶ *Pange munad, porgandilõigud, piim, kondenseeritud piim ja suhkur kannmikseri kannu ja töödelge neid umbes 15 s maks kiiruse juures.*
- ▶ *Lisage lusikatäie kaupa nisujahu. Kui segu on ühtlaseks muutunud, lisage kaanes oleva ava kaudu vähehaaval õli. Lõpuks lisage kuivpärm ja laske seadmel veel viis minutit töötada.*
- ▶ *Pange segu küpsetusvormi ja küpsetage seda umbes 40 minutit 180 °C juures.*

Salatikaste

- 1 osa äädikat või sidrunimahla
- 3 osa õli
- soola, pipart
- ▶ *Kallake äädikas või sidrunimahl mikseri kannu, lisage sool ja pipar ning lülitage seade sisse. Töödelge, kuni sool ja pipar on lahustunud. Seejärel lisage kaanesoleva ava kaudu õli kuni ühtlase salatikaste tekkimiseni.*
- ▶ *Seda põhilist salatikastet võite valmis teha suure koguse ja panna selle külmkappi hoiule. Enne kasutamist tuleb koostisaineid alati segada.*

Juustukook

- 4 muna
- 525 ml piima
- 75 g margariini
- 90 g ühe cm suurusteks kuupideks lõigatud Parmesani juustu
- 440 g suhkrut
- 290 g maisijahu
- 250 g nisujahu
- 1 spl küpsetusjahu
- ▶ *Pange munad, piim, Parmesani juust ja suhkur kannu. Laske seadmel 10 s maksimaalse kiirusega töötada.*
- ▶ *Lisage lusikatäite kaupa maisijahu ja töödelge seadmes 20 s maksimaalse kiirusega juures. Seejärel lisage lusikatäite kaupa nisujahu ja töödelge seadmes 30 s jooksul maksimaalse kiiruse juures. Lisage küpsetuspulber ja töödelge seadmes pikemalt kui 10 s jooksul. Seejärel lülitage seade välja. Pange segu küpsetusvormi, mis on eelnevalt õli või margariiniga määritud ning seejärel jahuga üle puistatud. Küpsetage juustukooki ahjus 35–40 min temperatuuril 200 – 210 °C.*

Veaotsing

Häire	Kõrvaldamine
Seade ei tööta.	Seade on varustatud ohutussüsteemiga. Seade ei tööta, kui tarvikud ei ole õigesti paigaldatud mootoriseksioonile või kui neid pole üldse külge ühendatud. Kontrollige, kas tarvikud on ühendatud õigesti (vt käesoleva kasutusjuhendi erinevaid peatükke). Kõigepealt lülitage seade välja!
Lõiketerade moodul või mootoriseksioon on tõkestatud.	Lülitage seade välja ja töödelge väikeste portsude kaupa.
Esimestel seadme kasutuskordadel tuleb mootorist ebameeldivat lõhna.	See on normaalne nähtus. Kui aga olete seadet juba mõned korrad kasutanud, kuid seadmest tuleb jätkuvalt seda lõhna, siis kontrollige, kas töödeldava toidu kogus, töötlemisaeg või töötlemiskiirus on õiged.
Seade teeb üleliigset müra, haiseb, on katsudes tuline, suitseb jne.	Lülitage seade ja võtke pistik seinakontaktist välja. Võtke ühendust lähima Philipsi hoolduskeskusega või tagastage seade edasimüüjale.
Peenestaja vibreerib tugevasti, teeb tugevat müra või lõiketerade moodul on nihkes.	Kontrollige, kas tiiviknuga on korralikult nõu külge kinnitatud.
Peenestajast tuleb pulbrit välja.	Kontrollige, kas kummist rõngastihend on korralikult kinnitatud. Veenduge, et kummist rõngastihend oleks korralikult paigaldatud. Tihend peab lamedalt ümber liitmiku lebama. Märkus: väike leke on lubatud.
Hoolimata sellest, et filter on paigaldatud, sisaldab puuvilja mahl või sojapiim viljaliha.	Veenduge selles, et filter oleks korralikult kannmikseri kannu paigaldatud.

* Kui probleemid jäävad lahendamata või tekivad uued probleemid, palun võtke ühendust Philipsi klienditeeninduskeskusega või lähima Philipsi hoolduskeskusega.

Drošības paziņojums

Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pirms piestiprināt, noņemat vai pielāgojat kādu piederumu.

Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.

Motors sāk darboties tikai tad, ja blendera krūzes vai dzirnaviņu piederumi (tikai HRI757 modelim) ir atbilstoši uzvietoti motora nodalījumam.

Tikai HRI757 modelim: Pirms dzirnaviņu piederumu pieskrūvēšanas motora nodalījumam, pārlicinieties, ka asmeņu bloks ir droši piestiprināts dzirnaviņu mērglāzei.

Tīrot asmeņus, nepieskarieties to asajām malām. Tās ir ļoti asas un ar tām var viegli savainot pirkstus.

Lai izvairītos no šļakstiem, īpaši pārstrādājot karstas sastāvdaļas, pārlicinieties, ka vāciņš ir aizvērts un aizbāznis ir atbilstoši nostiprināts.

Vienmēr izslēdziet vai ieslēdziet ierīci, nospiežot izslēgšanas pogu (O pogu). Nekad nemēģiniet izslēgt ierīci, pagriežot blendera krūzi vai dzirnaviņu mērglāzi (tikai HRI757 modelim).

Svarīgi

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

- ▶ Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- ▶ Nelietojiet ierīci, ja bojāts elektrības vads, kontaktspraudnis vai citas daļas.
- ▶ Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina autorizētā Philips servisa centrā, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- ▶ Pirms piederumu uzvietošanas vai noņemšanas, vai ierīces tīrīšanas, vienmēr atslēdziet ierīci no elektrotīkla
- ▶ Nekad neiegremdējiet motora nodalījumu ūdenī vai citā šķidrumā, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī. Motora nodalījuma tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drāniņu.
- ▶ Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrotīkla.
- ▶ Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Nekad neatstājiet darbojošos ierīci bez uzraudzības.
- ▶ Nepārsniedziet maksimālo produktu daudzumu un apstrādes ilgumu, kas norādīts tabulā.
- ▶ Pirms karstu produktu ievietošanas blendera krūkā, ļaujiet tiem atdzist (maks. temperatūra 80°C/175°F).
- ▶ Lai novērstu šļakstīšanos, nepiepildiet krūku virs maksimāli norādītā līmeņa (t.i., 1,5 litriem). Ja jūs maisāt karstu šķidrumu,

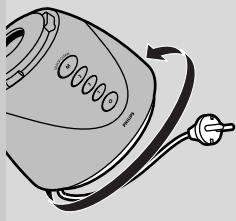
krūkā neļieiet vairāk par 1,1 litru. Ja maisāt putojošu šķidrumu, nepiepildiet krūku virs 1,2 litra atzīmes.

- ▶ Motors sāk darboties tikai tad, ja blendera krūzes vai dzirnaviņu piederumi (tikai HR1757 modelim) ir atbilstoši uzvietoti motora nodalījumam.
- ▶ Tikai HR1757 modelim: Pirms dzirnaviņu piederumu pieskrūvēšanas motora nodalījumam, pārliecinieties, ka asmeņu bloks ir droši piestiprināts dzirnaviņu mērglāzei.
- ▶ Ierīces darbības laikā nekādā ziņā nelieciet traukā pirkstus vai priekšmetus.
- ▶ Ja asmeņi iesprūst, pirms izņemt produktus, kas nosprostojuši asmeņus, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- ▶ Nekādā gadījumā neizmantojiet piederumus, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci!
- ▶ Nekad nelietojiet nekādus citu ražotāju piederumus vai daļas, kurus nav īpaši ieteicis Philips. Tādu piederumu vai daļu lietošanas gadījumā ierīces garantija vairs nebūs spēkā.
- ▶ Trokšņa līmenis: $L_c = 86 \text{ dB [A]}$

Pirms pirmās lietošanas

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

Sagatavošana lietošanai



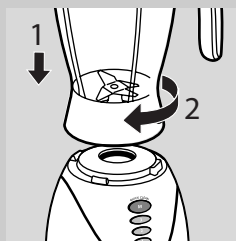
- ▶ Elektrības vada lieko daļu aptiniet ap ierīces pamatni.

Ierīces lietošana

Blenderis

Blenderis ir paredzēts:

- Šķidrumu maisīšanai, piemēram, piena produktu, mērču, augļu sulu, zupu, kokteiļu jaukšanai un kuļšanai.
- Viskožu produktu jaukšanai, piemēram, pankūku mīklas vai majonēzes pagatavošanai.
- Termiski apstrādātu produktu biezeņu, piemēram, bērnu pārtikas, pagatavošanai.



- 1** Uzvietojiet krūku uz motora nodalījuma. Nostipriniet to, pagriežot krūku bultiņas norādītajā virzienā.

Krūka ir atbilstoši nostiprināta, kad zemākās apmales ierobs ir vienā līmenī ar norādēm uz pogām un motora nodalījuma.

Neizdariet pārāk lielu spiedienu uz krūkas rokturi.

2 Atveriet vāciņu, piespiežot roktura izvirzījumu ar īkšķi.

3 Ielieciet krūzē produktus.

Nekad nepiepildiet krūku virs maksimāli norādītā līmeņa (1,5 litri), īpaši tad, ja maisāt karstus šķidrumus (maksimāli 1,1 litri).
Ja maisāt putojošu šķidrumu, nepiepildiet krūku virs 1,2 litra atzīmes.

4 Aizveriet vāku.

5 Ievietojiet aizbāzni vāciņa atvērumā.

Lai novērstu šļakstīšanos, vienmēr ievietojiet aizbāzni krūkas atvērumā pirms apstrādes sākšanas.

6 Iespraudiet elektrības vada kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.

7 Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet atbilstoša ātruma pogu.

Ar ātruma pogām jūs varat izvēlēties pareizo ātrumu optimālam rezultātam. Skatiet tabulā ieteiktos ātrumus.

Sastāvdaļas:

Ātrums

šķidrās sastāvdaļas (piem., šokolādes piens, piens ar augļiem, majonēze)

1. ātrums

smagākas sastāvdaļas, piem., šķidru un cietu sastāvdaļu maisījums (piem., tomātu mērce vai pastēte)

2. ātrums

smagas, galvenokārt cietas sastāvdaļas (piem., ledus gabaliņi, zupas, pupiņas u. tml.)

3. ātrums

► **Nospiediet pulsa pogu (M pogu) dažas reizes, lai ierīce reizē darbotos tikai dažas sekundes. Atlaižot pogu, ierīce apstāsies. Nospiediet pulsa pogu tik bieži, cik nepieciešams.**

Pirms vāciņa atvēršanas vienmēr izslēdziet ierīci.

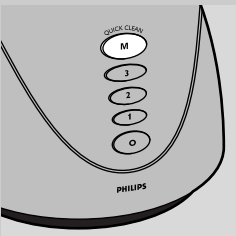
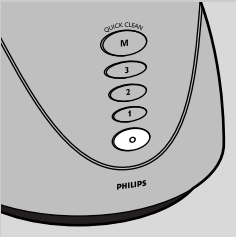
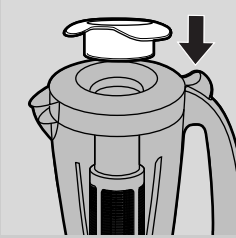
8 Izslēdziet ierīci, nospiežot O pogu.

Nekad neizslēdziet vai neieslēdziet ierīci, pagriežot krūku.

Zemāk redzamajā nodaļā 'Receptes' ir pievienotas dažas receptes.

Padomi

Lai izvairītos no šļakstiem, nekad nepiepildiet krūku virs maksimāli norādītā līmeņa (1,5 litri), īpaši tad, ja maisāt karstus šķidrumus (maksimāli 1,1 litri).



- ▮ Ja maisāt putojošus šķidrumus, nekad nepiepildiet krūku virs 1,2 l atzīmes.
- ▮ Šķidrus produktus (piemēram, eļļu) ierīces darbības laikā var ieliet miksera traukā pa atvērumu vākā.

Nelaujiet blenderim nepārtraukti darboties ilgāk par 3 minūtēm. Ja apstrāde nav pabeigta 3 minūšu laikā, izslēdziet ierīci uz vienu minūti pirms to atkal ieslēgt.

- ▮ Sausus produktus nedrīkst apstrādāt ilgāk par vienu minūti.
- ▮ Pirms likt blenderī cietus produktus, sagrieziet tos mazākos gabaliņos. Neapstrādājiet vienlaikus lielu daudzumu cietu produktu. Apstrādājiet tos nelielās porcijās.
- ▮ Ja, apstrādājot cietus produktus, nav iegūts vēlamais rezultāts, izslēdziet blenderi un dažas reizes izmantojiet pulsa režīmu (M poga), ļaujot blenderim darboties īsu brīdi. Varat samaisīt produktus ar lāpstiņu (tikai ne ierīces darbības laikā!) vai izņemt no krūkas nedaudz produktu un apstrādāt tos mazākās porcijās.
- ▮ Lai sasmalcinātu ledus gabaliņus, iemetiet tos caur atvērumu krūkā uz rotējošiem asmeņiem.
- ▮ Lai pagatavotu tomātu sulu, sagrieziet tomātus četrās daļās un caur atveri vākā iemetiet tās uz rotējošajiem asmeņiem.

Nekad nebāziet traukā pirkstus vai priekšmetus (piem., lāpstiņu), kamēr blenderis darbojas.

- ▮ Ja vienlaikus apstrādājat cietus un šķidrus produktus, salejiet šķidrus produktus krūkā pirms ierīces ieslēgšanas. Ierīcei darbojoties, pievienojiet cietus produktus.

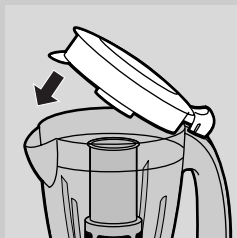
Filtrs

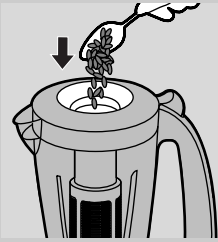
Izmantojot filtru, jūs varat iegūt ļoti labi sakultas mērces, svaigas augļu sulas vai kokteiļus. Visi kauliņi un mizas paliks filtrā.

- 1** Pārlicinieties, ka ierīce ir atslēgta no elektrības, izņemiet blendera krūku no ierīces, bet – filtru no blendera krūkas.

Pārlicinieties, ka filtrs atbilstoši piedien krūkas virsējai daļai. Filtra rievas un blendera krūkas iekšējie izciļņi palīdzēs ievietot filtru atbilstošā pozīcijā.

- 2** Novietojiet vāciņu uz krūkas, lai fiksētu filtru atbilstošā stāvoklī.
- 3** Novietojiet blendera krūku atpakaļ uz motora nodalījuma un ievietojiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.

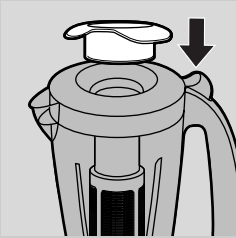




4 Caur vāka atveri ielieciet filtrā produktus.

Nekad nepiepildiet filtru ārpus tā metāla daļas. Neizmantojiet filtru, lai pārstrādātu karstus produktus.

5 Pievienojiet ūdeni vai kādu citu šķidrumu.



6 Ievietojiet aizbāzni vāciņa atvērumā un, lai ieslēgtu ierīci, nospiediet lielāka ātruma pogu. Izmantojiet ierīci apm. 40 sekundes.



7 Izslēdziet ierīci. Izlejiet dzērienu no blendera krūkas pa snīpti.

8 Lai iegūtu vislabākos rezultātus, vēlreiz uzlieciet krūku ar atlikušajiem produktiem uz ierīces un ļaujiet tai darboties dažas sekundes.

9 Izlejiet atlikušo dzērienu.

Padomi

► Ja apstrādājat lielu produktu daudzumu, iesakām nelikt filtrā visus produktus vienlaicīgi. Sāciet apstrādāt nelielu daudzumu, ļaujiet ierīcei darboties īsu brīdi, tad izslēdziet to un pievienojiet vēl nelielu daudzumu produktu.

► Sojas piena pagatavošanai

Izmērcējiet sojas pupiņas 4 stundas pirms to pārstrādes. Jūs vienā reizē varat pārstrādāt maks. 50 g sausu sojas pupiņu ar maks. 500 ml ūdens.

► Augļu sulu un kokteiļu pagatavošanai

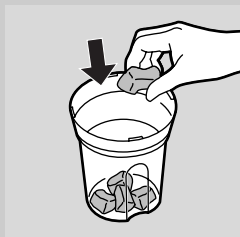
Vislabāko rezultātu ieguvei pievienojiet apm. 300 ml ūdens (vai cita šķidruma, ja gatavojat, piem., kokteiļus u. tml.) pie 150 g augļu.

Dzirnaviņas (tikai HRI757 modelim)

Dzirnaviņas var lietot, piemēram, piparu, sezama sēkliņu, rīsu, kviešu, kokosriekstu mīkstumam, riekstu (nolobītu), kafijas pupiņu, sojas pupiņu, žāvētu ziņu, siera, sausiņu u. tml. samalšanai un sasmalcināšanai.

Vienmēr apstrādājiet ķiploku daiviņas, anīsu un anīsa sēklas kopā ar citiem produktiem. Apstrādājot atsevišķi, tās var bojāt ierīces plastmasas detaļas.

Dzirnviņas nav piemērotas ļoti cietu produktu, piemēram muskatriekstu un ledus gabaliņu smalcināšanai.



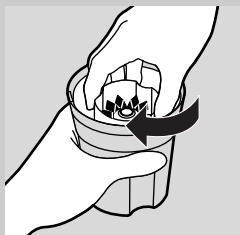
1 Ielieciet produktus dzirnviņu kausā.

Pārstrādājiet tikai sausus produktus. Nepiepildiet kausu virs 'MAKS.' iezīmes. Skatiet tabulā ieteiktos daudzumus.

Sastāvdaļas:	Daudzums
pipari	5-25 g
sezama sēklas	10-50 g
rīsi, kvieši	25-75 g
sojas pupiņas	25-75 g
kaltēti zirņi	25-75 g
kokosriekstu mīksts	25-75 g
kafijas pupiņas	25-50 g
siers	25-75 g
maizes sausiņi	20-40 g
cukura gabaliņi	25-50 g
rieksti (izlobīti)	25-75 g



2 Pārlicinieties, ka gumijas gredzens ir atbilstoši novietots uz asmeņu bloka.

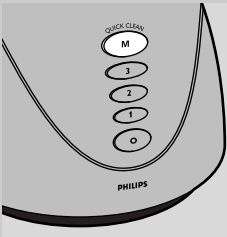


3 Uzskrūvējiet asmeņu bloku uz kausiņa.

Ja tam ir nepieciešama piepūle, samitriniet gumijas gredzenu ar ūdeni.

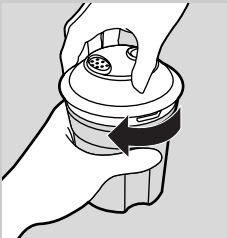


4 Apgrieziet saliktās dzirnviņas otrādi un uzskrūvējiet tās uz motora nodalījuma bultiņas virzienā.



- 5** Iesakām darbināt dzirnaviņas pulsa režīmā (M poga).

Nekad nelietojiet dzirnaviņas bez pārtraukuma ilgāk par 30 sekundēm.



- Pēc pārstrādes varat izmantot šeikera vāku, lai vienmērīgi izvietotu produktus uz šķīvja.

Tīrīšana

Ierīces, to daļu un piederumu tīrīšana ir vieglāka uzreiz pēc izmantošanas.

Nekad nemazgājiet ierīces piederumus vai daļas trauku mazgājamaj mašīnā.

Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, skrāpjus, spirtu u. tml.

- 1** Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, noņemiet izmantotos piederumus un daļas un mazgājiet tās siltā ziepjūdenī.

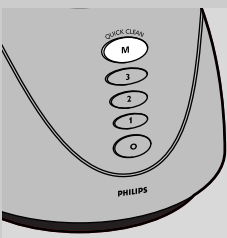
- 2** Tad noskalojiet šīs daļas zem tekoša krāsa ūdens.

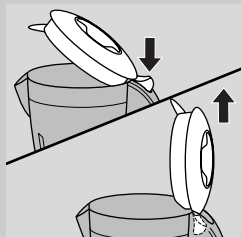
Blendera krūkas ātra tīrīšana

- 1** Ielejiet remdenu ūdeni un neredz mazgāšanas līdzekļa blendera krūkā līdz Ātrās tīrīšanas līmeņa krūkas atzīmei (500 ml). Izmantojot Ātrās tīrīšanas funkciju, nepārsniedziet šo līmeni.

- 2** Aizveriet vāciņu un ievietojiet aizbāzni vāciņa atvērumā. Ievietojiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.

- 3** Nospiediet Ātrās tīrīšanas pogu (M) un ļaujiet ierīcei darboties dažas sekundes. Atlaidiet pogu tiklīdz krūka ir tīra un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.





- 4** Noņemiet blendera krūku un izskalojiet to ar tīru ūdeni.
- 5** Vāciņu noņemiet tikai tīrīšanas mērķiem (novelkot no blendera krūkas).

Filtra tīrīšana

- 1** Izņemiet filtru no blendera krūkas.
- 2** Paturiet filtru virs atkritumu kastes un maigi izkratiet tā saturu.
- 3** Izskalojiet filtru zem tekoša krāna ūdens.

Vides aizsardzība



- 1** Kad ierīce ir beigusī kalpot, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet pasargāt vidi.

Garantija un apkalpošana

Ja nepieciešama palīdzība vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips Pakalpojumu centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Philips Pakalpojumu centra, lūdziet palīdzību Philips preču tirgotājiem vai Philips Mājtuŗības un personīgās higiēnas ierīču nodaļas pakalpojumu dienestam.

Receptes

Vāciņa atvērumu var izmantot, lai produktiem pielietu šķidrumu un iegūtu nepieciešamo konsistences līmeni.

Majonēze (apm. 300 ml)

- 2 olas dzeltenumi vai 1 vesela ola
- 1 tējkarote sinepju pulvera
- 1 tējkarote sāls
- ū tējkarote piparu
- 1 tējkarote cukura
- 30 ml etiķa vai citronu sulas
- 300 ml eļļas
- ▶ *Visām sastāvdaļām ir jābūt istabas temperatūrā.*
- ▶ *leviotojiet olu vai olas dzeltenumus blendera krūkā, pievienojiet sāli, piparus un sinepju pulveri, un pusi no etiķa vai citronu sulas daudzuma un sajauciet visu vidējā ātrumā. Ielejiet eļļu caur vāciņa atvērumu līdz majonēze sabiezē. Tad pievienojiet atlikušo etiķi vai citronu sulas daudzumu un garšvielas pēc garšas.*
- ▶ *Uzglabāt ledusskapī.*

Burkānu kūka

- 4 olas
- 200 g sagrieztu burkānu
- 200 ml piena
- 100 g kondensēta piena
- 300 g cukura
- 300 g kviešu miltu
- 150 g eļļas
- 1 tējkarote kaltēta rauga
- ▶ *leviotojiet olas, sagrieztus burkānus, pienu, kondensētu pienu un cukuru blendera krūkā un maisiet tos apm. 15 sekundes maksimālā ātrumā.*
- ▶ *Pievienojiet pakāpeniski kviešu miltus. Kad masa kļūst viendabīga, pa vāciņa atveri pakāpeniski pievienojiet eļļu. Visbeidzot pievienojiet kaltētu raugu un kuliet visu apmēram 5 sekundes.*
- ▶ *leviotojiet masu veidnē un cepiet to apm. 180° 40 minūtes.*

Salātu mērce

- 1 daļa etiķa vai citrona
- 3 daļas eļļas
- sāls, pipari
- ▶ *Ielejiet etiķi vai citronu sulu blendera krūkā, pievienojiet sāli un piparus, un ieslēdziet ierīci. Jauciet visu līdz sāls un pipari izšķīst. Tad pa vāciņa atveri pievienojiet eļļu līdz mērce kļūst viendabīga.*
- ▶ *Tāpat jūs varat pagatavot lielāku daudzumu mērces un uzglabāt to ledusskapī. Pirms lietošanas vienmēr to sakratiet, lai sajauktu sastāvdaļas.*

Siera kūka

- 4 olas
 - 525 ml piena
 - 75 g margarīna
 - 90 g Parmezāna siera, kas ir sagriezts 1 cm lielos kubciņos
 - 440 g cukurs
 - 290 g kukurūzas miltu
 - 250 g kviešu miltu
 - 1 tējkarote cepamā pulvera
- *levietojiet olas, pienu, margarīnu, Parmezāna sieru un cukuru krūkā. Darbiniet ierīci maksimālā ātrumā apmēram 10 sekundes.*
- *Pievienojiet pakāpeniski kukurūzas miltus un darbiniet ierīci apmēram 20 sekundes maksimālā ātrumā. Tad pakāpeniski pievienojiet kviešu miltus un darbiniet ierīci apmēram 30 sekundes maksimālā ātrumā. Pievienojiet cepamo pulveri un darbiniet ierīci apmēram 10 sekundes. Tad izslēdziet ierīci. Ievietojiet masu veidnē, kas ir iesmērēta ar eļļu vai margarīnu un tad pārkaisīta ar miltiem. Cepiet siera kūku cepeškrāsnī 200 - 210°C apmēram 35-40 minūtes.*

Kļūmju novēršana

Problēma	Atrisinājums
Ierīce nedarbojas.	Ierīcei ir iebūvēta drošības sistēma. Ierīce nedarbojas, ja piederumi nav atbilstoši nostiprināti uz motora nodalījuma vai ja tie nav piestiprināti nemaz. Pārbaudiet, vai piederumi ir atbilstoši piestiprināti (skatiet dažādas lietošanas pamācības nodaļas). Vispirms izslēdziet ierīci!
Asmeņu bloks vai motora nodalījums ir nobloķējies.	Izslēdziet ierīci un apstrādājiet mazāku produktu daudzumu.
Pirmajās ierīces lietošanas reizēs motora nodalījums izdala nepatīkamu smaku.	Tas ir normāli. Ja no ierīces arī turpmāk izdalās šī smaka, to jau izmantojot vairākas reizes, pārbaudiet, vai produktu apstrādājamais daudzums, apstrādes laiks vai apstrādes ātrums ir atbilstošs.
Ierīce rada skaļu troksni, smakas, dūmus, pieskaroties ir karsta, u. tml.	Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla. Sazinieties ar tuvāko Philips servisa centru vai aiznesiet ierīci pie sava izplatītāja.
Dzirnaviņas spēcīgi vibrē, rada skaļu troksni un asmeņu bloks neatrodas savā vietā.	Pārbaudiet, vai asmeņu bloks ir atbilstoši uzvietots uz kausiņa.
No dzirnaviņām izplūst pulveris.	Pārbaudiet, vai gumijas gredzens ir atbilstoši salikts. Pārliedziniet, ka gumijas gredzens ir atbilstoši salikts. Gredzens atrodas plakanā veidā ap saskarpunktu. Piezīme: neliels noplūdes daudzums var gadīties.
Lai gan filtrs ir uzvietots, augļu sula vai sojas piens ir ar mīkstumiem.	Pārliedziniet, ka filtrs ir atbilstoši ievietots blendera krūkā.

* Ja problēmas turpinās vai ja rodas citas problēmas, lūdzu, sazinieties ar Philips Klientu apkalpošanas centru vai tuvāko Philips servisa centru.

Saugos įspėjimas

Prieš uždėdami, nuimdami ar keisdami bet kokius priedus būtinai atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.

Neleiskite prietaisu naudotis vaikams.

Variklis įsijungia tik jei maišytuvo ąsotis arba smulkintuvo įtaisas (tik HRI 757 modelyje) tinkamai uždėtas ant variklio bloko.

Tik HRI 757 modelyje: prieš prisukdami smulkintuvo įtaisą ant variklio bloko įsitikinkite, kad smulkinimo įrenginys gerai pritvirtintas ant smulkintuvo puodelio.

Nelieskite pjaunančių menčių kraštų, kai jas valote. Jos labai aštrios, ir galite įsipjauti pirštus.

Kad išvengtumėte išsitaškymo, ypač apdorodami karštus produktus, įsitikinkite, kad dangtis uždarytas, o kaištis gerai pritvirtintas.

Prietaisą įjunkite ir išjunkite tik paspausdami išjungimo mygtuką (mygtuką „O“). Jokiu būdu neišjunkite prietaiso pasukdami maišytuvo ąsotį arba smulkintuvo puodelį (tik HRI 757 modelyje).

Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu, atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.

- ▶ **Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.**
- ▶ **Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas laidas, kištukas arba kitos jo dalys.**
- ▶ **Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis priežiūros centras arba kiti kvalifikuoti specialistai.**
- ▶ **Prieš uždėdami ar nuimdami priedus, ar valydami prietaisą būtinai atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.**
- ▶ **Variklį niekada nemerkite į vandenį ir neplaukite po tekančio vandens srove. Variklį valykite tik drėgnu audiniu.**
- ▶ **Vos baigę naudoti atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.**
- ▶ **Neleiskite prietaisu naudotis vaikams.**
- ▶ **Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.**
- ▶ **Neviršykite maksimalių kiekių ir gaminimo laiko, kurie nurodyti lentelėje.**
- ▶ **Karštus produktus būtinai atvėsinkite prieš pildami juos į maišytuvo ąsotį (maks. temperatūra 80 °C / 175 °F).**
- ▶ **Vengdami išsitaškymo, nepildykite ąsočio virš maksimalaus kiekio žymos (t. y., 1,5 litro). Jei maišote karštą skystį, nepilkite į ąsotį daugiau nei 1,1 litro. Jei maišote putojantį skystį, nepilkite jo į ąsotį virš 1,2 litro žymos.**

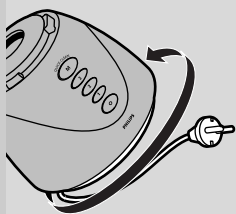
- ▶ Variklis įsijungia tik jei maišytuvo ašotis arba smulkintuvo įtaisas (tik HR1757 modelyje) tinkamai uždėtas ant variklio bloko.
- ▶ Tik HR1757 modelyje: prieš prisukdami smulkintuvo įtaisa ant variklio bloko įsitikinkite, kad smulkinimo įrenginys gerai pritvirtintas ant smulkintuvo puodelio.
- ▶ Prietaisui veikiant, jokių būdu neikiškite į ašotį pirštų ar daiktų.
- ▶ Jei mentės įstringa, prieš išimdami jas užblokavusius produktus atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- ▶ Nenaudokite priedų aparatui įjungti ar išjungti!
- ▶ Nenaudokite jokių priedų ar dalių, pagamintų kitų bendrovių arba nerekomenduotų „Philips“. Naudojant tokius priedus ar dalis, nustos galioti jūsų garantija.
- ▶ Triukšmingumo lygis: $L_c = 86 \text{ dB(A)}$

Prieš pirmąjį naudojimą

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

Paruošimas naudoti

- ▶ Jei maitinimo laidas per ilgas, užvyniokite jį ant prietaiso pagrindo.

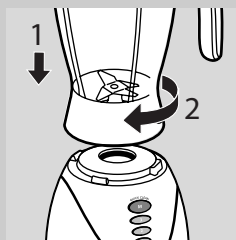


Prietaiso naudojimas

Maišytuvas

Maišytuvas skirtas:

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



- 1** Uždėkite ašotį ant variklio bloko. Įtvirtinkite jį pasukdami rodyklės kryptimi.

Ašotis įtvirtintas tinkamai, jei įpjova apatiniame jo krašte yra vienoje linijoje su žymėmis ant variklio bloko mygtukų.

Nespauskite ašočio rankenos per stipriai.

- 2** Atidarykite dangtį nykščiu paspausdami ant rankenos esančią iškyšą.

3 Produktus sudėkite į ąsotį.

Pildydami ąsotį neviršykite maksimalaus kiekio žymos (1,5 litro), ypač jei maišysite karštus skysčius (ne daugiau kaip 1,1 litro). Jei maišote putojančius skysčius, pildydami ąsotį neviršykite 1,2 litro žymos.

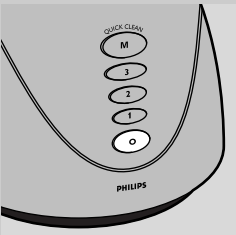
**4 Uždenkite dangtį.****5 Įstatykite kaištį į angą dangtyje.**

Kad išvengtumėte išsitaškymo, būtinai įstatykite kaištį į angą dangtyje prieš pradėdami apdoroti prietaisus.

6 Įkiškite laidą į sieninį el. lizdą.**7 Paspausdami reikiamo greičio mygtuką įjunkite prietaisą.**

Greičio mygtukais galima pasirinkti reikiamą greitį, leisiantį pasiekti tinkamų rezultatų. Rekomenduojamus greičius žr. lentelėje.

Sudėtis:	Greitis
Skysti produktai (pvz., šokoladinis pienas, pienas su vaisiais, majonezas)	1 greitis
sunkesni produktai, pvz., skystų ir kietų produktų derinys (pvz., pomidorų padažas ar paštetas)	2 greitis
sunkus, daugiausiai kieti produktai (pvz., ledo kubeliai, sriubos, pupelės ir pan.)	3 greitis



- Kelis kartus paspauskite pulsinio režimo mygtuką (mygtuką „M“), kad prietaisas be sustojimo veiktų tik po kelias sekundes. Prietaisas sustos atleidus mygtuką. Pulsinio režimo mygtuką spauskite tiek, kiek reikės.

Prieš atidarydami prietaisą būtinai išjunkite prietaisą.

8 Išjunkite prietaisą paspausdami mygtuką „O“.

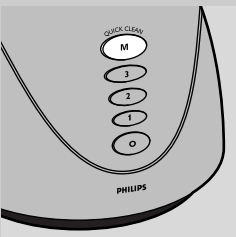
Jokiu būdu neįjunkite ir neišjunkite prietaiso pasukdami ąsotį.

Įvairių receptų rasite skyriuje „Receptai“ toliau.

Patarimai

Kad išvengtumėte išsitaškymo, pildydami ąsotį neviršykite maksimalaus lygio žymos (1,5 litro), ypač jei maišote karštus skysčius (ne daugiau kaip 1,1 litro).

- Jei maišote putojančius skysčius, pildydami ąsotį neviršykite 1,2 litro žymos.
- Skystus produktus (pvz., aliejų) į maišytuvo ąsotį galima įpilti pro angą dangtyje ir prietaisui veikiant. ai minutei ir



Prietaisui leiskite veikti be pertraukos ne ilgiau kaip 3 minutes. Jei per 3 minutes nespėjote apdoroti maisto, išjunkite prietaisą vienai minutei ir tik tada įjunkite vėl.

- ▶ Sausų produktų negalima apdoroti daugiau nei 1 minutę.
- ▶ Prieš dėdami į maišytuvo ąsotį kietus produktus, supjaustykite juos. Vienu metu neapdorokite didelio kietų produktų kiekio. Geriau apdorokite juos nedidelėmis porcijomis.
- ▶ Jei jūsų netenkina kietų produktų sumaišymas, išjunkite maišytuvą ir kelis kartus trumpam paspauskite pulsinio režimo mygtuką (mygtuką „M“). Produktus taip pat galite pamaišyti mentele (bet ne maišytuvui veikiant!) arba dalį produktų išpilti iš ąsočio ir apdoroti mažesnius kiekius.
- ▶ Norėdami susmulkinti ledo kubelius, meskite juos ant besisukančių menčių pro angą dangtyje.
- ▶ Gamindami pomidorų sultis, supjaustykite pomidorus į keturias dalis ir įmeskite pro angą dangtyje ant besisukančių menčių.

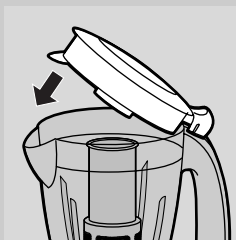
Maišytuvui veikiant nekiškite į ąsotį pirštų ar kitų daiktų (pvz., mentelės).

- ▶ Jei kietus ir skystus produktus maišote vienu metu, skystus produktus supilkite į ąsotį prieš įjungdami prietaisą. Kietus produktus dėkite prietaisui jau veikiant.

Filtras

Padažus, šviežias vaisių sultis ar kokteilius išmaišysite ypač gerai, jei naudosite filtro priedą. Jis sulaukys visas sėklytes ir žievelės.

- 1** Įsitinkinė, kad prietaisas išjungtas, nuimkite maišytuvo ąsotį nuo prietaiso ir įdėkite filtrą į ąsotį.

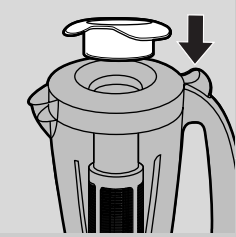


Įsitinkinkite, kad filtras tinkamai įstatytas ąsočio dugne. Filtro grioveliai ir briaunelės maišytuvo ąsočio viduje padės tinkamai nustatyti filtrą.

- 2** Uždėdami dangtį ant ąsočio įtvirtinkite filtrą reikiamoje padėtyje.
- 3** Uždėkite maišytuvo ąsotį ant variklio bloko ir įkiškite kištuką į sieninį lizdą.



- 4** Produktus į filtrą sudėkite pro angą dangtyje. Nepildykite filtro už metalinės jo dalies. Nenaudokite filtro karšties produktams apdoroti.



5 Įpilkite vandens ar kito skysčio.



6 Įstatykite kaištį į angą dangtyje ir paspausdami didžiausio greičio mygtuko įjunkite prietaisą. Leiskite prietaisui veikti ne daugiau kaip 40 sekundžių.

7 Išjunkite prietaisą. Gėrimą išpilkite pro maišytuvo ąsočio snapelį.

8 Optimalių rezultatų pasieksite ąsotį su likusiais produktais uždėję atgal ant prietaiso ir įjungę jį dar kelioms sekundėms.

9 Išpilkite likusį gėrimą.

Patarimai

► Jei apdorojate didelius kiekius, rekomenduojame į filtrą dėti ne visus produktus iš karto. Pradėkite nuo mažo kiekio, trumpam įjunkite prietaisą, tada išjunkite ir įdėkite dar šiek tiek produktų. Kartokite šią procedūrą, kol apdorosite visus produktus.

► Darydami sojos pieną:

Prieš apdorojimą mirkykite sojos pupeles 4 valandas. Vienu kartu galite apdoroti ne daugiau kaip 50 g sausų sojos pupelių su ne daugiau kaip 500 ml vandens.

► Darydami vaisių sultis ir kokteilus:

Norėdami geriausių rezultatų, 150 g vaisių įpilkite apie 300 ml vandens (ar kito skysčio, jei darote kokteilus ir pan.).

Smulkintuvus (tik HR1757 modelyje)

Smulkintuvo įtaisą galima naudoti įvairiems produktams, pvz., pipirų grūdeliams, sezamo sėkloms, ryžiams, kviečiams, kokoso drožlėms, riešutams (išlukštentiems), kavos pupelėms, sojos pupelėms, džiovintoms pupoms, sūriui, duonos trupiniams ir pan., malti ir smulkinti.

Gvazdikėlius, anyžius ir anyžių sėklas apdorokite tik kartu su kitais produktais. Apdorojami atskirai šie produktai gali pažeisti plastmasines prietaiso dalis.

Smulkintuvus nėra skirtas labai kietiems produktams, pvz., muskato riešutams ir ledo kubeliams, apdoroti.

1 Produktus sudėkite į smulkintuvo puodelį.

Apdorokite tik sausus produktus. Pildydami puodelį neviršykite žymos „MAX“. Rekomenduojamus kiekius žr. lentelėje.



Sudėtis:	Kiekiai
----------	---------

pipirų grūdėliai	5–25 g
------------------	--------

sezamo sėklos	10–50 g
---------------	---------

ryžiai, kviečiai	25–75 g
------------------	---------

sojų pupelės	25–75 g
--------------	---------

džiovintos pupos	25–75 g
------------------	---------

kokoso drožlės	25–75 g
----------------	---------

kavos pupelės	25–50 g
---------------	---------

sūris	25–75 g
-------	---------

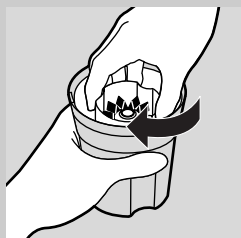
duonos trupiniai	20–40 g
------------------	---------

cukraus kubeliai	25–50 g
------------------	---------

riešutai (išlukštenti)	25–75 g
------------------------	---------



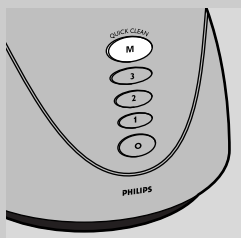
2 Įsitinkinkite, kad gerai įstatytas guminis smulkinimo įrenginio žiedas.



3 Prisukite smulkinimo įrenginį ant puodelio. Jei tam reikia daug pastangų, sudrėkinkite guminį žiedą lašu vandens.

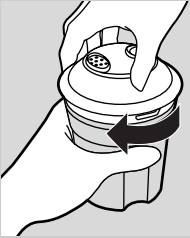


4 Sumontuotą smulkintuvą apverskite ir sukdami rodyklės kryptimi prisukite ant variklio bloko.



5 Smulkintuvą rekomenduojame naudoti pulsiniu režimu (paspaudžiant mygtuką „M“).

Jokiu būdu nenaudokite smulkintuvo be pertraukos ilgiau nei 30 sekundžių.



- ▶ Baigę apdorojimą, bertuvėlės dangteliu galite tolygiai berti produktus ant patiekalo.

Valymas

Išplauti prietaisą, jo dalis ir priedus lengviausia vos baigus naudoti.

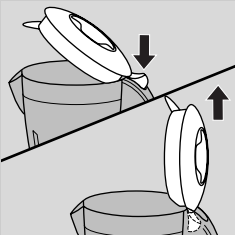
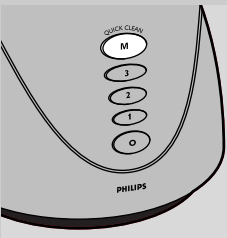
Jokių būdu neplaukite prietaiso dalių ar priedų indaplovėje.

Nenaudokite šlifuojančių ir šveičiančių valiklių, alkoholio ir pan.

- 1** Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, nuimkite naudotus priedus ir dalis ir išplaukite juos šiltu muiliniu vandeniu.
- 2** Tada išskalaukite šias dalis po tekančiu vandeniu.

Greitas maišytuvo ąsočio valymas

- 1** Į ąsotį, iki greitojo valymo žymos (500 ml), įpilkite drungno vandens ir truputį plovimo skysčio. Naudodami greitojo valymo funkciją neviršykite šio lygio.
- 2** Uždarykite dangtį ir įdėkite į jo angą kaištį. Įkiškite kištuką į sieninį lizdą.
- 3** Paspauskite greitojo valymo mygtuką („M“) ir kelias akimirkas palaukite. Atleiskite mygtuką, kai tik ąsotis bus švarus, ir atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- 4** Nuimkite maišytuvo ąsotį ir išskalaukite švariu vandeniu.
- 5** Dangtį nuimkite (atitraukdami nuo maišytuvo ąsočio) tik norėdami išvalyti!



Filtro valymas

- 1** Išimkite filtrą iš maišytuvo ąsočio.
- 2** Laikydami filtrą virš šiukšlių dėžės atsargiai iškratykite jo turinį.
- 3** Paskalaukite filtrą po tekančiu vandeniu.

Aplinka



- 1** Susidėvėjusio prietaiso nemeskite su įprastomis buitinėmis šiukšlėmis, o nuneškite į oficialų surinkimo punktą. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos.

Garantija ir aptarnavimas

Jeigu jums reikia informacijos arba kilo problemų, apsilankykite „Philips“ tinklalapyje www.philips.com arba kreipkitės į jūsų šalyje esantį „Philips“ klientų aptarnavimo centrą (telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančiame garantijos lankstinuke). Jeigu jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ pardavėją arba į „Philips“ buitinės technikos priežiūros skyrių.

Receptai

Dangčio angą galima naudoti norint įpilti į ąsotyje esančius produktus šiek tiek skysčio, kad jie pasiektų reikiamą tirštumą.

Majonezas (apie 300 ml)

- 2 kiaušinių tryniai arba 1 visas kiaušinis
 - 1 arbatiniai šaukšteliai garstyčių miltelių
 - 1 arbatinis šaukštelis druskos
 - 1/2 arbatinio šaukštelio pipirų
 - 1 arbatinis šaukštelis cukraus
 - 30 ml acto arba citrinų sulčių
 - 300 ml aliejaus
- ▶ Visi produktai turi būti kambario temperatūros.
- ▶ Sudėkite kiaušinį arba kiaušinių trynius į maišytuvo ąsotį, įberkite druskos, pipirų ir garstyčių miltelių bei pusę acto arba citrinų sulčių, viską sumaišykite nedideliu greičiu. Pro dangčio angą įpilkite aliejaus, kol majonezas nesutirštės. Tada supilkite likusį actą ar citrinų sultis ir pagardinkite pagal skonį.
- ▶ Laikykite šaldytuve.

Morkų pyragas

- 4 kiaušiniai
- 200 g pjaustytų morkų
- 200 ml pieno
- 100 g kondensuoto pieno
- 300 g cukraus
- 300 g kvietinių miltų
- 150 g aliejaus
- 1 arbatinį šaukštelį sausų mielių
- ▶ Sudėkite į maišytuvo qсотį kiaušinius, pjaustytas morkas, pieną, kondensuotą pieną ir cukrų ir apdorokite apie 15 sekundžių maksimaliu greičiu.
- ▶ Po šaukštą įberkite kvietinius miltus. Kai mišinys taps vienodas, pro angą dangtyje pamažu pilkite aliejaus. Galiausiai suberkite sausas mieles ir įjunkite prietaisą dar 5 sekundėms.
- ▶ Supilkite tešlą į kepimo skardą ir apie 40 minučių kepkite t 180 °C temperatūroje.

Salotos

- 1 dalis acto ar citrinos
- 3 dalys aliejaus
- druskos, pipirų
- ▶ Supilkite į maišytuvo qсотį actą ar citrinų sultis, įberkite druskos ir pipirų bei įjunkite prietaisą. Apdorokite, kol druska ir pipirai ištirps. Tada pro angą dangtyje įpilkite aliejaus, kol gausite vienarūšį įdarą.
- ▶ Tokių paprastų salotų galite pagaminti didelį kiekį ir laikyti šaldytuve. Prieš pateikdami pakratykite, kad sudedamosios dalys išsimaišytų.

Sūrio pyragas

- 4 kiaušiniai
- 525 ml pieno
- 75 g margarino
- 90 g Parmezano sūrio, supjaustyto 1 cm dydžio kubeliais
- 440 g cukraus
- 290 g kukurūzų miltų
- 250 g kvietinių miltų
- 1 šaukštas kepimo miltelių
- ▶ Sudėkite į qсотį kiaušinius, pieną, margariną, Parmezano sūrį ir cukrų. Įjunkite prietaisą maksimaliu greičiu maždaug 10 sekundžių.
- ▶ Po šaukštą pilkite kukurūzų miltus ir įjunkite prietaisą 20 sekundžių maksimaliu greičiu. Tada po šaukštą pilkite kvietinius miltus ir įjunkite prietaisą dar 30 sekundžių maksimaliu greičiu. Įberkite kepimo miltelių ir įjunkite prietaisą dar 10 sekundžių. Išjunkite prietaisą. Supilkite tešlą į kepimo skardą, prieš tai patepę ją aliejumi ar margarinu ir pabarstę miltais. Kepkite sūrio pyragą orkaitėje 35–40 minučių 200–210 °C temperatūroje.

Trikčių nustatymas ir šalinimas

Trikštis	Sprendimas
Prietaisas neveikia.	Prietaise įrengta apsauginė sistema. Prietaisas neveiks, jei priedus netinkamai sumontuosite ant variklio bloko arba visai jų neuždėsite. Patikrinkite, ar priedai gerai sumontuoti (žr. įvairius šios instrukcijos skyrius). Pirmiausiai išjunkite prietaisą!
Stringa smulkinimo įrenginys ar variklis.	Išjunkite prietaisą ir apdorokite mažesnę kiekį.
Pirmuosius prietaiso naudojimo kartus variklio blokas skleidžia nemalonų kvapą.	Tai normalu. Jei prietaisas ir vėliau, po kelių naudojamų, skleidžia šį kvapą, patikrinkite, ar teisingas apdorojamas kiekis, apdorojimo laikas arba apdorojimo greitis.
Prietaisas dirba labai triukšmingai, skleidžia nemalonų kvapą, palietus karštas, iš jo rūksta dūmai ir pan.	Išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo tinklo. Kreipkitės į artimiausią „Philips“ priežiūros centrą arba nuneškite prietaisą platintojui.
Smulkintuvas smarkiai vibruoja, veikia labai triukšmingai arba netinkama smulkinimo įrenginio padėtis.	Patikrinkite, ar smulkinimo įrenginys gerai uždėtas ant puodelio.
Iš smulkintuvo byra milteliai.	Patikrinkite, ar gerai uždėtas guminis žiedas. Įsitinkite, kad gerai uždėtas guminis žiedas. Jis turi būti gerai priglundęs prie sandūros. Pastaba: jei vyra vos vos, tai normalu.
Filtrai buvo įdėti, bet vaisių sultyse arba sojų piene yra minkštimo.	Įsitinkite, kad filtrai gerai įdėti į maišytuvo ąsotį.

* Jei problema neišnyksta arba atsiranda kitokių problemų, kreipkitės į „Philips“ klientų aptarnavimo centrą arba artimiausią „Philips“ priežiūros centrą.

Varnostno obvestilo

Pred sestavljanjem, razstavljanjem in prilagajanjem nastavkov aparat izključite iz električnega omrežja.

Aparat hranite izven dosega otrok.

Motorček se zažene le v primeru, ko sta posoda mešalnika ali nastavek z mlinčkom (samo HRI757) pravilno nameščena na motorno enoto.

Samo HRI757: preden nastavek z mlinčkom privijete na motorno enoto se prepričajte, da je rezilna enota varno nameščena na posodo mlinčka.

Med čiščenjem se ne dotikajte robov rezilne enote. Robovi so zelo ostri in se lahko hitro porežete.

Zaprte pokrov in ustrezno pritrdite zamašek, da ne bi prišlo do razlivanja, še posebej pri ravnanju z vročimi sestavinami.

Aparat vedno vklopite ali izklopite s pritiskom gumba za izklop (gumb "O"). Aparata ne izklaplajte z obračanjem posode mešalnika ali posode mlinčka (samo HRI757).

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite za poznejšo uporabo.

- ▶ **Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.**
- ▶ **Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, kabel ali kateri drugi deli.**
- ▶ **Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebje.**
- ▶ **Pred sestavljanjem ali razstavljanjem dodatkov ali čiščenjem aparat izklopite iz električnega omrežja.**
- ▶ **Motorne enote ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino in je ne spirajte z vodo. Za čiščenje motorne enote uporabljajte le vlažno krpo.**
- ▶ **Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.**
- ▶ **Aparat hranite izven dosega otrok.**
- ▶ **Aparata nikoli ne pustite delovati brez nadzora.**
- ▶ **Ne prekoračite maksimalnih količin in časov obdelav, navedenih v tabeli.**
- ▶ **Vroče sestavine naj se ohladijo, preden jih vlijete v posodo mešalnika (najvišja temperatura 80 °C (175 °F)).**
- ▶ **Da ne bi prišlo do razlivanja, posode ne napolnite preko oznake za najvišjo raven (1,5 litra). V primeru mešanja vroče tekočine ne**

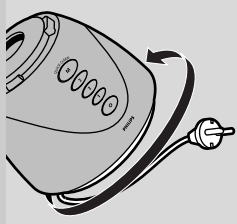
vlijte v posodo več kot 1,1 litra. V primeru mešanja spenjene tekočine posode ne napolnite preko oznake za 1,2 litra.

- ▶ Motorček se zažene le v primeru, ko sta posoda mešalnika ali nastavek z mlinčkom (samo HR1757) pravilno nameščena na motorno enoto.
- ▶ Samo HR1757: preden nastavek z mlinčkom privijete na motorno enoto se prepričajte, da je rezilna enota varno nameščena na posodo mlinčka.
- ▶ Med delovanjem aparata ne segajte v posodo s prsti ali s kakšnim predmetom.
- ▶ Če se rezila zataknejo, najprej izklopite aparat iz električnega omrežja in šele nato odstranite snovi, ki so blokirale rezila.
- ▶ Nastavkov ne uporabljajte za vklop ali izklop aparata!
- ▶ Nikoli ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih ni posebej odobrilo podjetje Philips. V nasprotnem primeru boste razveljavili garancijo.
- ▶ Raven hrupa: Lc = 86 dB(A)

Pred prvo uporabo

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

Priprava pred uporabo



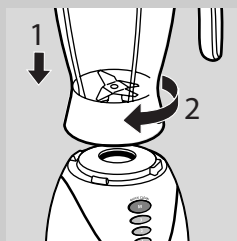
- ▶ Odvečno dolžino napajalnega kabla ovijte okoli podstavka aparata.

Uporaba aparata

Mešalnik

Mešalnik je namenjen za:

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



- 1** Posodo namestite na motorno enoto. Pritrdite jo s sukanjem v smeri puščice.

Posoda je ustrezno pritrjena, ko je zarez na spodnjem robu poravnana z oznakami na gumbih motorne enote.

Ne pritiskejte premočno na ročaj posode.

2 S palcem pritisnite na izboklino ročaja in odprite pokrov.

3 Sestavine dajte v posodo.

Posode ne napolnite preko oznake za najvišjo raven (1,5 litra), še posebej to velja v primeru, ko mešate vroče tekočine (največ 1,1 litra). V primeru mešanja spenjenih tekočih posode ne napolnite preko oznake za 1,2 litra.

4 Zaprite pokrov.

5 V odprtino pokrova vstavite zamašek.

Da ne prišlo do razlivanja, pred obdelavo z zamaškom zamašite odprtino v pokrovu.

6 Vstavite omrežni vtičak v omrežno vtičnico.

7 Za vklop aparata pritisnite ustrezni gumb za nastavitev hitrosti.

Gumb za nastavitev hitrosti omogoča izbiranje ustrezne hitrosti za optimalne rezultate. Za priporočene hitrosti si oglejte preglednico.

Sestavine	Hitrost
tekoče sestavine (npr. čokoladno mleko, sadno mleko, majoneza)	hitrost 1
težje sestavine, npr. kombinacija tekočin in trdnih sestavin (npr. paradižnikova mezga ali pašteta)	hitrost 2
težke, večinoma trde sestavine (npr. ledene kocke, juhe, fižol, itd.)	hitrost 3

▶ Nekajkrat pritisnite pulzni gumb (gumb "M"), da se aparat za nekaj sekund zažene. Aparat se zaustavi, ko gumb sprostite. Pulzni gumb pritisnite tolikokrat, kot je to potrebno.

Pred odpiranjem pokrova aparat izklopite.

8 Aparat izklopite s pritiskom gumba "O".

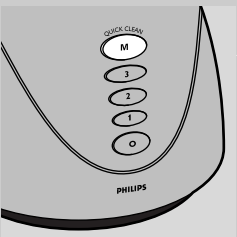
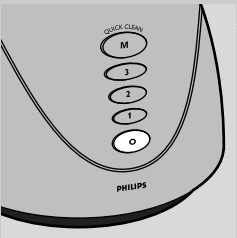
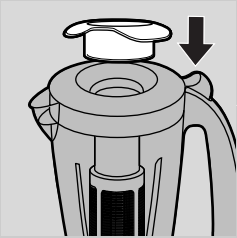
Aparata nikoli ne vklaplajte ali izklaplajte s sukanjem posode.

Recepte najdete spodaj v poglavju "Recepti".

Nasveti

Da ne bi prišlo do razlivanja, posode ne napolnite preko oznake za najvišjo raven (1,5 litra), še posebej, ko mešate vroče tekočine (največ 1,1 litra).

- ▶ V primeru mešanja spenjenih tekočih posode ne napolnite preko oznake za 1,2 litra.
- ▶ Tekoče sestavine (npr. olje) lahko vlijete med delovanjem aparata v posodo mešalnika skozi odprtino na pokrovu.



Mešalnika ne pustite delovati neprekinjeno več kot tri minute. Če po treh minutah še niste končali z mešanjem sestavin, aparat za eno minuto izklopite in nato nadaljujte z mešanjem.

- Suhih sestavin ne mešajte več kot eno minuto.
- Trde sestavine pred obdelavo v mešalniku narežite na manjše koščke. Večjih količin trdih sestavin ne obdelujte naenkrat, ampak v manjših količinah.
- Če niste zadovoljni z učinkom mešanja trdih sestavin, mešalnik izklopite in nekajkrat pritisnite pulzni gumb (gumb M), da mešalnik na kratko zaženete. Sestavine lahko premešate tudi z lopatico (ko mešalnik ne deluje!) ali pa iz posode odlijete nekaj vsebine in nadaljujete z mešanjem v manjših količinah.
- Če želite zdrobiti ledene kocke, jih spustite skozi odprtino v posodi na vrteča se rezila.
- Za pripravo paradižnikovega soka narežite paradižnik na štiri kose in jih spustite skozi odprtino v poklopcu na vrteča se rezila.

V posodo ne segajte s prsti ali s kakršnikoli predmetom (npr. lopatico), medtem ko mešalnik deluje.

- Če hkrati obdelujete trde in tekoče sestavine, vlijte tekočine v posodo še pred vklopom aparata. Trde sestavine dodajte med delovanjem aparata.

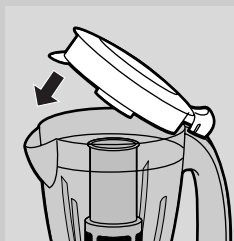
Filter

Z uporabo filtra lahko naredite izjemno tekoče omake, sveže sadne sokove ali koktejle. Vse koščice in lupine se bodo zaustavile v filtru.

- 1** Prepričajte se, da je aparat izklopljen, iz njega odstranite posodo mešalnika in iz posode odstranite filter.

Prepričajte se, da je filter pravilno nameščen na dno posode. Žlebiči filtra in reže znotraj posode mešalnika vam bodo pomagale pri nameščanju filtra na pravilen položaj.

- 2** Položite pokrov na posodo in tako pritrdite filter na svoj položaj.
- 3** Položite posodo mešalnika nazaj na motorno enoto in vstavite vtičnik v omrežno vtičnico.

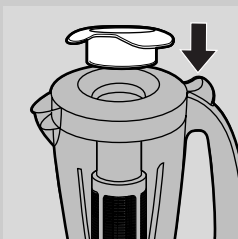




4 Sestavine dajte v filter skozi odprtino na poklopcu.

Filtra ne napolnite čez njegov kovinski del. Pri obdelovanju vročih sestavin ne uporabljajte filtra.

5 Dodajte vodo ali drugo tekočino.



6 Zamašek vstavite v odprtino pokrova in aparat vklopite s pritiskom na gumb za najvišjo hitrost. Aparat naj deluje največ 40 sekund.



7 Izklopite aparat. Napitek izlijte skozi zoženi del posode mešalnika.

8 Za najboljše rezultate namestite posodo s preostalimi sestavinami nazaj na aparat in ga pustite delovati še nekaj sekund.

9 Izlijte še preostanek napitka.

Nasveti

► Pri pripravi večjih količin vam svetujemo, da v filter ne dajete vseh sestavin hkrati. Začnite s pripravo manjše količine, pustite aparat za trenutek delovati, ga izklopite in nato dodajte naslednjo manjšo količino. Postopek ponavljajte, dokler niste pripravili vseh sestavin.

► Priprava sojinega mleka:

Sojina zrna pred pripravo za 4 ure namočite. Hkrati lahko pripravite največ 50 g suhih sojinih zrn z največ 500 ml vode.

► Priprava sadnih sokov in koktejlov:

Za najboljše rezultate dodajte približno 300 ml vode (ali druge tekočine, če pripravljate koktejle) k 150 g sadja.

Mlinček (samo tip HR1757)

Mlinček lahko uporabite za drobljenje in seklanje sestavin, kot so poprova zrna, sezamova semena, riž, pšenica, kokosovo meso, orehi (oluščeni), kavna zrna, sojina zrna, grah, sir, kruhove drobtine, itd.

Klinčke in janež obdelujte skupaj z ostalimi sestavinami. Če jih obdelujete posebej, lahko te sestavine poškodujejo plastične dele aparata.



Mlinček ni primeren za seklanje zelo trdih sestavin, kot so muškatov orešek in ledene kocke.

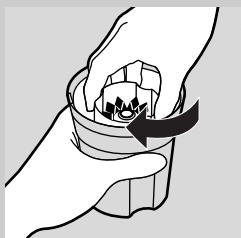
1 Sestavine položite v posodo mlinčka.

Pripravite le suhe sestavine. Posode mlinčka ne napolnite čez oznako "MAX". Za priporočene količine si oglejte preglednico.

Sestavine	Količine
poprova zrna	5-25 g
sezamovo seme	10-50 g
riž, pšenica	25-75 g
sojina zrna	25-75 g
grah	25-75 g
kokosovo meso	25-75 g
kavna zrna	25-50 g
sir	25-75 g
kruhove drobtine	20-40 g
sladkorne kocke	25-50 g
orehi (oluščeni)	25-75 g



2 Prepričajte se, da je gumijasto tesnilo pravilno nameščeno na rezilno enoto.

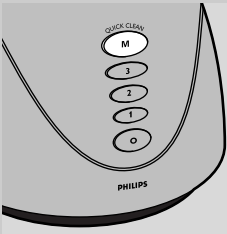


3 Rezilno enoto privijte na posodo mlinčka.

Če imate pri tem težave, navlažite gumijasto tesnilo s kapljico vode.



4 Obrnite sestavljeni mlinček na glavo in ga privijte na motorno enoto v smeri puščice.



- 5** Svetujemo vam, da za upravljanje mlinčka uporabljate pulzni gumb (gumb "M").

Mlinčka ne uporabljajte neprekinjeno več kot 30 sekund.



- Po obdelavi lahko z nastavkom za potresanje sestavine stresete na jed.

Ciščenje

Aparat, njegove dele in nastavke je najlažje očistiti takoj po uporabi.

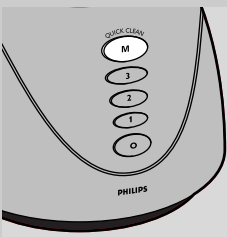
Nastavkov ali delov aparata ne perite v pomivalnem stroju.

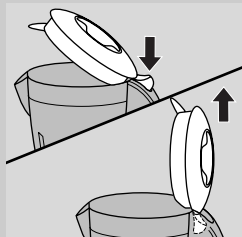
Ne uporabljajte agresivnih in jedkih čistilnih sredstev, alkohola in podobnega.

- 1** Aparat odklopite, snemite uporabljene nastavke in dele ter jih očistite v topli milnici.
- 2** Dele nato sperite s tekočo vodo.

Hitro čiščenje posode mešalnika

- 1** V posodo mešalnika nalijte mlačno vodo in nekaj tekočega čistila, največ do oznake "Quick Clean" (500 ml) na posodi. Pri čiščenju s funkcijo hitrega čiščenja "Quick Clean" te ravni ne presežite.
- 2** Zaprite pokrov in vstavite zamašek v odprtino pokrova. Vtičač vključite v omrežno vtičnico.
- 3** Pritisnite gumb za hitro čiščenje "Quick Clean" ("M") in pustite aparat delovati nekaj trenutkov. Gumb sprostite takoj, ko je posoda čista in aparat izključite.





- 5** Pokrov odstranite (snemite ga s posode mešalnika) le v primeru čiščenja!

Čiščenje filtra

- 1** Filter izvlecite iz posode mešalnika.
- 2** Pridržite filter nad košem za smeti in iztresetite njegovo vsebino.
- 3** Filter sperite pod tekočo vodo.

Okolje



- 1** Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjstvi odpadki, odložite ga na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. S tem boste pripomogli k ohranitvi okolja.

Garancija in servis

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

Recepti

Odprtino v pokrovu je mogoče uporabiti za dodajanje kapljic tekočine med sestavine v posodi, da bi zmes obdržala ustrezno gostoto.

Majoneza (približno 300 ml)

- 2 jajčna rumenjaka ali 1 celo jajce
- 1 žličko gorčice v prahu
- 1 žličko soli
- 1/2 žličke popra
- 1 žličko sladkorja
- 30 ml kisa ali limoninega soka
- 300 ml olja
- ▶ Vse sestavine morajo biti na sobni temperaturi.
- ▶ Jajce ali jajčne rumenjake položite v posodo mešalnika, dodajte sol, poper in gorčico v prahu ter polovico kisa ali limoninega soka ter mešajte pri povprečni hitrosti. Skozi odprtino v pokrovu dolivajte olje, dokler se majoneza ne strdi. Nato dodajte preostali kis ali limonin sok in začinite po okusu.
- ▶ Shranite v hladilniku.

Korenčkova torta

- 4 jajca
- 200 g narezanega korenčka
- 200 ml mleka
- 100 g kondenziranega mleka
- 300 g sladkorja
- 300 g pšenične moke
- 150 g olja
- 1 žlička suhega kvasa
- ▶ Jajca, narezani korenček, mleko, kondenzirano mleko in sladkor položite v posodo mešalnika in obdelujte približno 15 sekund pri najvišji hitrosti.
- ▶ Moko dodajajte po žlicah. Ko je zmes gosta, skozi odprtino v pokrovu postopoma dodajajte olje. Nazadnje dodajte suh kvas in mešajte 5 sekund.
- ▶ Mešanico vlijte v pekač in jo pecite pri 180° približno 40 minut.

Soladni preliv

- 1 del kisa ali limone
- 3 deli olja
- sol, poper
- ▶ V posodo mešalnika nalijte kis ali limonin sok, dodajte sol in poper ter vklopite aparat. Obdelujte, da se sol in poper raztopita. Nato skozi odprtino v pokrovu dodajajte olje, da dobite gost preliv.
- ▶ Pripravite lahko tudi večjo količino tega osnovnega preliva in ga shranite v hladilniku. Pred uporabo preliv vedno pretresite.

Sirova torta

- 4 jajca
- 525 ml mleka
- 75 g margarine
- 90 g parmezana, narezanega na 1 cm velike kocke
- 440 g sladkorja
- 290 g koruzne moke
- 250 g pšenične moke
- 1 žlička pecilnega praška

- ▶ V posodo položite jajca, mleko, margarino, parmezan in sladkor. Aparat naj deluje 10 sekund pri maksimalni hitrosti.
- ▶ Koruzno moko dodajajte po žlicah in vklopite aparat za 20 sekund pri najvišji hitrosti. Nato dodajajte po žlicah še pšenično moko in vklopite aparat ter ga pustite delovati 30 sekund pri najvišji hitrosti. Dodajte pecilni prašek in vklopite aparat še za 10 sekund. Aparat izklopite. Zmes vlijte v pekač, ki ste ga namazali z oljem ali margarino in nato potrosili z moko. Skutino torto pecite približno 35-40 minut v pečici pri 200 - 210 °C.

Odpravljanje težav

Težava	Rešitev
Aparat ne deluje.	Aparat je opremljen z varnostnim sistemom, ki preprečuje delovanje aparata, če so nastavki napačno nameščeni, ali če sploh niso nameščeni na motorno enoto. Preverite, ali je oprema nameščena pravilno (oglejte si različne razdelke v teh navodilih za uporabo). Najprej aparat izklopite!
Rezilna enota motorne enota je blokirana.	Aparat izklopite in obdelujte manjše količine.
Motorna enota pri prvih nekaj uporabah oddaja neprijeten vonj.	To je povsem običajno. Če aparat po nekaj uporabah še vedno oddaja neprijeten vonj, preverite količino, ki jo obdelujete ter čas in hitrost obdelave.
Aparat je zelo glasen, oddaja neprijeten vonj, je vroč na dotik, se iz njega kadi in podobno.	Aparat izklopite in ga izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na najbližji Philipsov servisni center oziroma odnesite aparat k prodajalcu.
Mlinček se tresse, je zelo glasen ali rezilna enota ni poravnana.	Prepričajte se, da je bila rezilna enota pravilno nameščena na posodo mlinčka.
Iz mlinčka uhaja prah	Prepričajte se, da je bilo gumijasto tesnilo pravilno nameščeno. Poskrbite, da bo gumijasto tesnilo pravilno nameščeno. Namestite ga ravno na poskev. Opomba: manjše uhajanje je povsem običajno.
Kljub nameščenemu filtru sadni sok ali sojino mleko vsebuje tropine.	Prepričajte se, da je filter pravilno nameščen v posodo mešalnika.

* Če težav ne uspete odpraviti ali če se pojavijo druge težave, se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom oziroma na najbližji Philipsov servisni center

Предупреждение относно безопасността

Винаги изключвайте уреда от контакта, преди да сглобявате, разглобявате или регулирате някое приспособление.

Дръжте уреда извън обсега на деца.

Моторът ще заработи само ако каната на пасатора или мелачката (само за HRI757) са правилно монтирани на задвижващия блок.

Само за HRI757: Убедете се, че режещият блок е здраво затегнат към каната на пасатора, преди да завиете мелачката към задвижващия блок.

Избягвайте да допирате режещите ръбове на ножовете при почистване. Те са много остри и лесно можете да порежете пръстите си.

За да избегнете изплискване, особено когато обработвате горещи продукти, трябва да сте сигурни, че капакът е затворен и запущалката е добре притегната.

Винаги включвайте и изключвайте уреда с натискане на бутона за изключване (O-бутон). Не се опитвайте да изключите уреда със завъртане на каната или разграфената чаша на мелачката (само за HRI757).

Важно

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

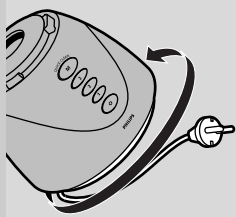
- ▶ Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- ▶ Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
- ▶ За предотвратяване на опасност при повреда в захранващия кабел, той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- ▶ Винаги изключвайте уреда от контакта, преди да сглобявате или разглобявате някое приспособление, както и при почистване на уреда.
- ▶ Не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го изплаквайте под крана на чешмата. Почиствайте задвижващия блок само с влажна кърпа.
- ▶ Веднага след употреба изваждайте щепсела от контакта.
- ▶ Дръжте уреда извън обсега на деца.
- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
- ▶ Не превишавайте максималните количества и времена за обработване, посочени в таблицата.

- ▶ Горещите съставки трябва да се охладят, преди да се налят в каната на пасатора (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ За да избегнете изливане, не наливайте течност в каната на пасатора над обозначеното максимално ниво (1,5 литра). Не сипвайте повече от 1,1 литра в каната на пасатора, когато обработвате горещи течности. При обработване на продукти, склонни към разпенване, не пълнете каната над обозначението за 1,2 литра.
- ▶ Моторът ще заработи само ако каната на пасатора или мелачката (само за HR1757) са правилно монтирани на задвижващия блок.
- ▶ Само за HR1757: Убедете се, че режещият блок е здраво затегнат към каната на пасатора, преди да завиете мелачката към задвижващия блок.
- ▶ Никога не бъркайте в каната с пръсти или какъвто и да е предмет, докато уредът работи.
- ▶ Ако ножовете заседнат, изключете уреда от контакта, преди да отстраните продуктите, които са блокирали ножовете.
- ▶ Никога не използвайте приставките за включване и изключване на уреда!
- ▶ Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- ▶ Ниво на шум: Lc= 86 dB(A)

Преди първата употреба

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

Подготовка за употреба



- ▶ Навийте излишната дължина на кабела около основата на уреда.

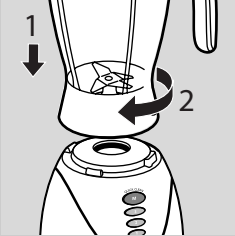
Използване на уреда

Пасатор

Пасаторът е предназначен за:

- Разбъркване на течности, напр. млечни продукти, сосове, плодови сокове, супи, коктейли, шейкове.

- Разбъркване на меки продукти, напр. тесто за палачинки или майонеза.
- Приготвяне на пюре от сварени продукти, напр. за приготвяне на бебешки храни.



1 Монтирайте каната на задвижващия блок. Затегнете я със завъртане по посока на стрелката.

Каната е правилно закрепена, когато вдлъбнатината в долния ѝ жлеб е подравнена с обозначенията на бутоните на задвижващия блок.

Не упражнявайте прекомерен натиск върху дръжката на каната.

2 Отворете капака с натискане с палец на издатината на дръжката.

3 Сипете продуктите в каната.

Не наливайте течност в каната на пасатора над обозначеното максимално ниво (1,5 литра), особено когато обработвате горещи течности (1,1 литра).

При обработване на продукти, склонни към разпенване, не пълнете каната над обозначението за 1,2 литра.



4 Затворете капака.

5 Поставете запушалката в отвора на капака.

С оглед избягване на разливане, винаги поставяйте запушалката в отвора на капака, преди да започнете обработването.

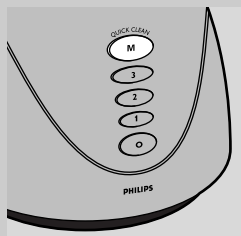
6 Включете щепсела на захранващия кабел в контакта.

7 Натиснете съответния бутон за скорост, за да включите уреда.

Бутоните за скорост ви дават възможност да изберете подходяща скорост и да постигнете най-добър резултат. Вж. таблицата за препоръчаните скорости.



Съставки	Скорост
течни продукти (напр. мляко с шоколад, плодово мляко, майонеза)	скорост 1
по-тежки продукти, напр. смес от течни и твърди продукти (доматен сок или паста)	скорост 2
тежки, предимно твърди продукти (напр. кубчета лед, супи, бобови култури и др.)	скорост 3



- ▶ Натиснете няколкократно бутона за импулсия режим (М-бутон), за да работите с уреда за кратки периоди. Уредът спира, когато отпуснете бутона. Натискайте бутона за импулсия режим колкото пъти е нужно.

Изключвайте уреда, преди да отворите капака.

8 Изключвайте уреда с натискане на О-бутона.

Не включвайте и изключвайте уреда чрез завъртане на каната.

Можете да намерите рецепти в раздела "Рецепти" по-долу.

Полезни съвети

С оглед избягване на разливане не наливайте течност в каната на пасатора над обозначеното максимално ниво (1,5 литра), особено когато обработвате горещи течности (най-много 1,1 литра).

- ▶ При обработване на продукти, склонни към разпенване, не пълнете каната над обозначението за 1,2 л.
- ▶ Течните съставки (напр. олио) могат да се сипват в пасатора през отвора в капака, докато уредът работи.

Не допускайте уредът да работи в продължение на повече от 3 минути непрекъснато. Ако след 3 минути работа не сте приключили обработката, изключете уреда за една минута, преди да продължите работата с него.

- ▶ Сухите продукти не трябва да се обработват в продължение на повече от 1 минута.
- ▶ Счуквайте твърдите продукти по-ситно, преди да ги изсипете в каната на пасатора. Не обработвайте големи количества твърди продукти наведнъж. Обработвайте такива продукти на малки порции.
- ▶ Ако резултатът при обработване на твърди продукти не ви задоволява, изключете пасатора и натискайте няколкократно бутона за импулсия режим (М-бутон) за кратки периоди. Също така можете да разбъркате продуктите с лопатка (не по време на работа на уреда!) или да изсипете част от съдържанието на каната и да обработвате по-малки количества.
- ▶ За натрошаване на кубчета лед пускайте кубчетата през отвора в капака върху въртящите се ножове.
- ▶ За да направите доматиен сок, нарежете доматиите на четири и пускайте парчетата през отвора в капака върху въртящите се ножове.

Не бъркайте в каната с пръсти или с каквито и да е предмети (напр. лопатка) по време на работа на пасатора.

- ▶ Ако обработвате едновременно твърди и течни съставки, изсипете течностите в каната, преди да включите уреда. Добавете твърдите продукти по време на работа на уреда.

Филтър

Можете да използвате филтъра за приготвяне на фино разбити сосове, пресни плодови сокове или коктейли. Филтърът ще улови всички семки и кори.

- 1** Проверете дали уредът е изключен от контакта, махнете каната на пасатора от уреда и филтъра на каната.

Проверете дали филтърът е добре прикрепен към дъното на каната. Жлебовете на филтъра и ребрата от вътрешната страна на каната на пасатора ще ви помогнат да наместите филтъра в нужното положение.

- 2** Поставете капака върху каната, за да притиснете филтъра в правилното му положение.

- 3** Поставете каната на пасатора отново върху задвижващия блок и включете щепсела в контакта.

- 4** Сипете продуктите във филтъра през отвора в капака. Не пълнете филтъра извън металната му част. Не го използвайте при обработване на горещи продукти.

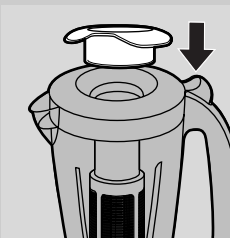
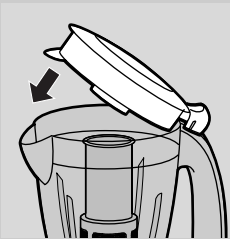
- 5** Добавете вода или друга течност.

- 6** Поставете запушалката в отвора на капака и натиснете бутона за най-висока скорост, за да включите уреда. Работете с уреда не повече от 40 секунди.

- 7** Изключете уреда. Излейте напитката през улея на каната на пасатора.

- 8** За най-добър резултат сложете каната с останалите продукти обратно в уреда и го оставете да работи още малко.

- 9** Излейте остатъка от напитката.



Полезни съвети

► Препоръчваме ви да не слагате наведнъж всички продукти във филтъра, особено когато обработвате голямо количество. Започнете да обработвате малко количество, оставете уреда да се завърти за момент, изключете го и след това добавете друга малка порция. Повтаряйте процедурата, докато обработите всички продукти.

► **За приготвяне на соево мляко:**

Накиснете соевите зърна за 4 часа, преди да ги обработвате. Можете да обработвате наведнъж най-много 50 г сухи соеви зърна с не повече от 500 мл вода.

► **За приготвяне на плодови сокове и коктейли:**

За най-добър резултат добавяйте около 300 мл вода (или друга течност, ако приготвяте например коктейли) на 150 г плод.

Мелачка (само за модел HR1757)

Мелачката може да се използва за смилане и къцане на продукти като черен пипер, сусамово семе, ориз, жито, кокосови ядки, ядки (обелени), кафе на зърна, соеви зърна, сушен грах, сирене, галета и т. н.

Винаги обработвайте скилидките чесън, звездовидния анасон и анасоновото семе заедно с другите съставки. Ако се обработват отделно, тези продукти могат да разяждат пластмасовите материали на уреда.

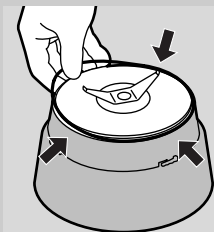
Мелачката не е подходяща за къцане на много твърди продукти като например индийско орехче и кубчета лед.

1 Сложете продуктите в разграфената кана на мелачката.

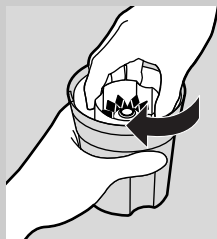
Обработвайте само сухи продукти. Не пълнете разграфенат над означението "MAX". Вж. таблицата за препоръваните количества.



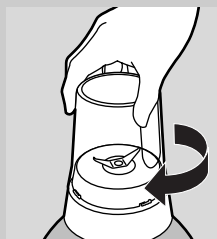
Съставки	Количества
черен пипер на зърна	5-25 г
сусамено семе	10-50 г
ориз, пшеница	25-75 г
соеви зърна	25-75 г
изсушен грах	25-75 г
кокосови ядки	25-75 г
кафе на зърна	25-50 г
сирене	25-75 г
галета	20-40 г
кубчета захар	25-50 г
ядки (обелени)	25-75 г



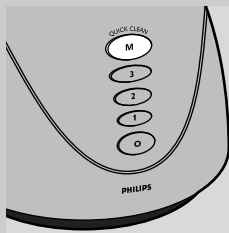
- 2** Проверете дали е правилно поставен гуменият пръстен на режещия блок.



- 3** Завинтете режещия блок към разграфената чаша. Ако за това действие се наложи прилагане на усилие, намокрете гумения пръстен с капка вода.



- 4** Обърнете така сглобената мелачка наопаки и я завинтете върху задвижващия блок по посока на стрелката.



- 5** Препоръчваме ви да работите с мелачката с помощта на бутона за импулсен режим (М-бутона).

Никога не използвайте мелачката за повече от 30 секунди без прекъсване.



- След обработката можете да ползвате капака на шейкъра, за да посипете равномерно продуктите в чиния.

Почистване

Почистването на уреда и неговите детайли и приставки е най-лесно веднага след употреба.

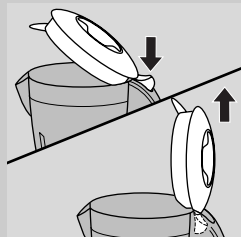
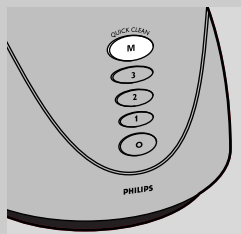
Не почиствайте приставките и детайлите на уреда в съдомиялна машина.

Не използвайте абразивни почистващи препарати, стъргалки, спирт и др.

- 1** Изключете уреда от контакта, разглобете използваните приставки и детайли и ги измийте с топла сапунена вода.
- 2** След това изплакнете тези части под течаща вода.

Бързо почистване на каната на пасатора

- 1** Сипете хладка вода с малко течен миеш препарат в каната на пасатора, до означеното на каната равнище за функцията Quick Clean (500 мл). Не превишавайте това ниво при използване на функцията Quick Clean.
- 2** Затворете капака и поставете запушалката в отвора на капака. Включете щепсела в контакта.
- 3** Натиснете бутона за Quick Clean (M) и оставете уреда да поработи. Когато каната е измита, отпуснете бутона и изключете щепсела от контакта.
- 4** Свалете каната на пасатора и я изплакнете с чиста вода.
- 5** Изваждайте капака (с издърпването му от каната на пасатора) само за почистване!



Почистване на филтъра

- 1** Извадете филтъра от каната на пасатора.
- 2** Дръжте филтъра над кофа за боклук и внимателно изтръскайте съдържанието му.
- 3** Изплакнете филтъра под течаща вода.

Опазване на околната среда



- 1** 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.

Гаранция и сервизно обслужване

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

Рецепти

Отворът в капака може да бъде използван за добавяне на капки течност към продуктите в каната с цел получаване на необходимата степен на консистенция.

Майонеза (около 300 мл)

- 2 яйчни жълтъка или 1 цяло яйце
 - 1 ч. лъжичка синап на прах
 - 1 ч. лъжичка сол
 - 1/2 ч. лъжичка пипер
 - 1 ч. лъжичка захар
 - 30 мл оцет или лимонов сок
 - 300 мл олио
- Всички съставки трябва да са със стайна температура.
- Изсипете яйцата или яйчните жълтъци в каната на пасатора, добавете солта, пипера и синапа, както и половината от оцета или лимоновия сок, и ги размесете на средна скорост. Наливайте олиото през отвора в капака, докато майонезата набъбне. След това прибавете останалото количество оцет или лимонов сок и подправки по вкус.
- Съхранявайте в хладилник.

Кекс от моркови

- 4 яйца
- 200 г моркови на резенчета
- 200 мл мляко
- 100 г кондензирано мляко

- 300 г захар
- 300 г пшенично брашно
- 150 г олио
- 1 ч. лъжичка суха мая
- Изсипете в каната на пасатора яйцата, нарязаните моркови, млякото, кондензираното мляко и захарта и ги обработете за около 15 секунди на максимална скорост.
- Добавете брашното лъжица по лъжица. При получена хомогенна смес постепенно прибавете олиото през отвора в капака. Накрая добавете маята и оставете уреда да работи още 5 секунди.
- Изсипете сместа във форма за печене и я печете при 180° в продължение на около 40 минути.

Овкусяване на салата

- 1 част оцет или лимонов сок
- 3 части олио
- сол, пипер
- Налейте оцета или лимоновия сок в каната на пасатора, прибавете солта и пипера и включете уреда. Обработете до разтваряне на солта и пипера. След това добавете олиото през отвора в капака до постигане на хомогенна смес.
- Можете да пригответе и по-голямо количество за овкусяване на салата и да го съхранявате в хладилник. Преди употреба разтръсквайте добре, за да се размесят съставките.

Кекс със сирене

- 4 яйца
- 525 мл мляко
- 75 г маргарин
- 90 г сирене пармезан, нарязано на кубчета от 1 см
- 440 г захар
- 290 г царевично брашно
- 250 г пшенично брашно
- 1 ч. лъжичка бакпулвер
- Сложете в каната яйцата, млякото, маргарина, сиренето пармезан и захарта. Оставете уреда да работи 10 секунди на максимална скорост.
- Добавете царевичното брашно лъжица по лъжица и оставете уреда да работи още 20 секунди на максимална скорост. След това добавете пшеничното брашно лъжица по лъжица и оставете уреда да работи още 30 секунди на максимална скорост. Добавете бакпулвера и работете с уреда още 10 секунди. След това изключете уреда. Изсипете сместа във форма за печене, предварително намазана с олио или маргарин и посилана с брашно. Печете кекса със сирене във фурна при 200 - 210°C в продължение на около 35-40 минути.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Решение
Уредът не работи.	Уредът е съоръжен със защитна система. Той няма да работи, ако приставките не са сглобени правилно към задвижващия блок или избобочено са сглобени. Проверете дали приставките са сглобени правилно (вж. различните раздели на това ръководство за експлоатация). Първо изключете уреда!
Режещият или задвижващият блок е блокиран.	Изключете уреда и работете с по-малко количество.
Задвижващият блок издава неприятна миризма по време на първите няколко употреби.	Това е нормално. Ако уредът продължи да издава такава миризма и след първите няколко ползвания, проверете дали обработвате правилни количества с правилни времена и на нужната скорост.
Уредът много шуми, мирише, горещ е на допир, отделя дим и т.н.	Изключете уреда и извадете щепсела от контакта. Свържете се с най-близкия сервиз на Philips или занесете уреда на вашия търговец.
Мелачката вибрира силно, много шуми или режещият блок не е балансиран.	Проверете дали режещият блок е правилно сглобен към разграфената чаша.
Мелачката изпуска прах	Проверете дали гуменият пръстен е поставен правилно. Погрижете се гуменият пръстен да е поставен правилно. Пръстенът трябва да е равномерно прилегал на мястото си. Забележка: изпускането на прах в малки количества е нормално явление.
Въпреки че филтърът е поставен, плодовият сок или соевото мляко съдържа каша.	Проверете дали филтърът е правилно поставен в каната на пасатора.

* Ако не можете да отстраните неизправностите или се появят други проблеми, отнесете се към Центъра за обслужване на клиенти на Philips или към най-близкия сервиз на Philips.

Obaveštenje o bezbednosti

Aparat uvek isključite iz električne mreže pre montaže, rastavljanja ili podešavanja bilo kog dodatka.

Aparat čuvajte van domašaja dece.

Motor se pokreće samo ako su posuda blendera ili mlin (samo HRI 757) pravilno postavljeni na jedinicu motora.

Samo HRI 757: Proverite da li je sečivo bezbedno pričvršćeno na mlin pre nego što mlin postavite na jedinicu motora.

Pri čišćenju izbegavajte dodir sa oštrim ivicama sečiva. One su veoma oštre i lako biste mogli da se posećete po prstima.

Da ne bi došlo do prosipanja, pogotovo kada obrađujete vruće sastojke, proverite da li je poklopac zatvoren i odbojnik odgovarajuće pričvršćen.

Uvek uključujte ili isključujte aparat pritiskom na dugme za isključivanje (dugme O). Nikada nemojte da isključujete aparat skidanjem posude blendera ili posude mlina (samo HRI 757).

Važno

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

- ▶ Pre uključivanja uređaja proverite da li napon naznačen na uređaju odgovara naponu lokalne mreže.
- ▶ Aparat ne upotrebljavajte ako su kabl, utikač ili drugi delovi oštećeni.
- ▶ Da bi se izbegao rizik, glavni kabl u slučaju oštećenja treba da zameni kompanija Philips, tj. servisni centar ovlašćen od strane kompanije Philips ili osoba sa odgovarajućim kvalifikacijama.
- ▶ Uvek isključite aparat iz struje pre stavljanja ili skidanja dodatka ili čišćenja aparata.
- ▶ Motor ne uranjajte u vodu ili bilo kakvu drugu tečnost i nemojte ga ispirati pod slavinom. Za čišćenje motora upotrebljavajte samo vlažnu krpu.
- ▶ Nakon svake upotrebe, odmah isključite aparat.
- ▶ Aparat čuvajte van domašaja dece.
- ▶ Aparat nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- ▶ Nemojte prekoračiti maksimalne količine i vremena pripremanja koji su navedeni u tabeli.
- ▶ Vrele sastojke ostavite da se ohlade pre nego ih sipate u posudu blendera (maksimalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Da biste izbegli prosipanje, nemojte da puniti posudu više od oznake maksimalnog nivoa (tj. 1,5 litara). Kada pravite tople

namirnice, nemojte da sipate više od 1,1 litara u posudu. Kada pravite penušave namirnice, nemojte da punite posudu iznad oznake za 1,2 litra.

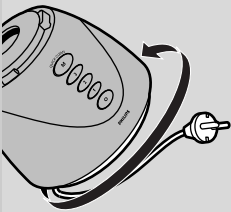
- ▶ Motor se pokreće samo ako su posuda blendera ili mlin (samo HRI1757) pravilno postavljeni na jedinicu motora.
- ▶ Samo HRI1757: Proverite da li je sečivo bezbedno pričvršćeno na mlin pre nego što mlin postavite na jedinicu motora.
- ▶ Dok aparat radi, u posudu nikako nemojte da gurate prste ni bilo kakve druge predmete.
- ▶ Ako se sečiva zaglave, isključite aparat iz električne mreže pre uklanjanja sastojaka koji blokiraju sečiva.
- ▶ Nemojte koristiti dodatke da biste uključivali i isključivali aparat!
- ▶ Nikada ne upotrebljavajte dodatke ili delove drugih proizvođača koji nisu preporučeni od strane kompanije Philips. U slučaju upotrebe takvih delova, garancija prestaje da vredi.
- ▶ Jačina buke: Lc = 86 dB(A)

Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji će doći u dodir sa hranom (pogledajte poglavlje "Čišćenje").

Pre upotrebe

- ▶ Namotajte višak kabla za napajanje oko postolja aparata.

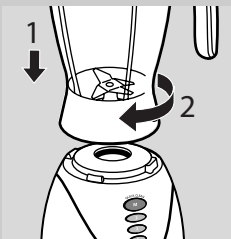


Upotreba uređaja

Mikser

Mikser je namenjen za:

- Pravljenje tečnih namirnica, kao što su mlečni proizvodi, voćni sokovi, supe, kokteli, 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 posudu na jedinicu motora. Pričvrstite je okretanjem u smeru strelice.

Posuda je pravilno pričvršćena kada se žleb na donjoj ivici posude poklopi sa oznakama na dugmadima na jedinici motora.

Nemojte da primenjujete suviše veliki pritisak na ručicu posude.

2 Otvorite poklopac pritiskajući palcem istureni deo na ručici.

3 Stavite sastojke u posudu.

Nikada nemojte da punitre posudu iznad oznake maksimalnog nivoa (1,5 litara), posebno ako pravite tople namernice (maksimalno 1,1 litara).

Kada pravite penušave namernice, nemojte da punitre posudu iznad oznake za 1,2 litra.

4 Zatvorite poklopac.

5 Umetnite odbojnik u otvor na poklopcu.

Da biste izbegli prosipanje, uvek umetnite odbojnik u otvor na poklopcu pre obrade.

6 Uključite kabl za napajanje u utičnicu.

7 Pritisnite odgovarajuće dugme za brzinu da biste uključili aparat.

Dugmad za brzinu vam omogućavaju da izaberete pravu brzinu da biste dobili optimalne rezultate. Pogledajte tabelu preporučenih brzina.

Sastojci	Brzina
tečni sastojci (npr: čokoladno mleko, mleko sa voćem, majonez)	brzina 1
teži sastojci tj. kombinacija tečnih i čvrstih sastojaka (npr: sos od paradajza ili pašteta)	brzina 2
teški, većinom čvrsti sastojci (npr: kockice leda, supe, pasulj itd.)	brzina 3

▶ Pritisnite dugme pulsiranja (dugme M) nekoliko puta i pustite aparat da radi samo nekoliko sekundi svaki put. Aparat će se zaustaviti kada pustite dugme. Pritiskajte dugme pulsiranja onoliko često koliko je neophodno.

Uvek isključite aparat pre otvaranja poklopca.

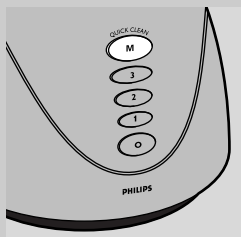
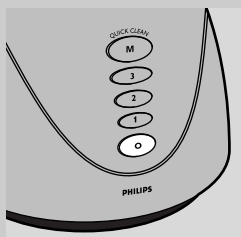
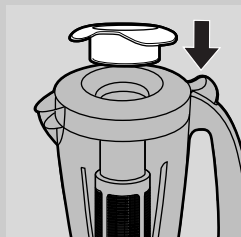
8 Isključite aparat pritiskom na dugme O.

Nikada nemojte da uključujete ili isključujete aparat okretanjem posude.

Recepte možete pronaći u poglavlju "Recepti".

Saveti

Da biste izbegli prosipanje, nikada nemojte da punitre posudu iznad oznake maksimalnog nivoa (1,5 litara), posebno ako pravite tople namernice (maksimalno 1,1 litara).



- ▶ Ako pravite penušave namernice, nemojte da punitе posudu iznad oznake za 1,2 litra.
- ▶ Tečne sastojke (npr. ulje) možete da sipate u posudu miksera kroz otvor na poklopcu dok aparat radi.

Aparat sme da bude uključen najviše 3 minuta. Ako obrada hrane nije gotova nakon 3 minuta, isključite aparat na jedan minut, a zatim ga ponovo uključite.

- ▶ Suvi sastojci se ne smeju obrađivati duže od 1 minuta.
- ▶ Čvrste sastojke isecite na manje komade pre nego što ih stavite u posudu miksera. Odjednom ne obrađujte velike količine čvrstih sastojaka. Takve sastojke preradite u nekoliko manjih serija.
- ▶ Ako niste zadovoljni rezultatima prerade čvrstih sastojaka, isključite mikser i nekoliko puta uključite opciju pulsiranja (dugme M) i pustite blender da radi kratko. Sastojke možete da promešate lopaticom (ali ne dok mikser radi!) ili izvadite deo sastojaka i preradite manju količinu.
- ▶ Da biste usitnili led, pustite kockice da padnu kroz otvor na poklopcu na rotirajuća sečiva.
- ▶ Za pripremu soka od paradajza, isecite paradajz na četvrtine i kroz otvor na poklopcu ubacite komade na rotirajuća sečiva.

Dok mikser radi ne gurajte prste u posudu i ne umećite nikakve predmete (npr. lopaticu).

- ▶ Ako istovremeno obrađujete čvrste i tečne sastojke, sipajte tečne sastojke u posudu pre uključivanja aparata. Dodajte čvrste sastojke dok aparat radi.

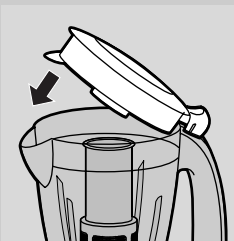
Filter

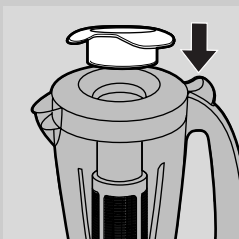
Možete da koristite filter radi dobijanja izuzetno fino mućenih sosova, svežih voćnih sokova ili koktela. Sve koštice i kožice uhvatiće se na filteru.

- 1** Proverite da li je aparat isključen iz struje. Skinite posudu blendera sa aparata i stavite filter u posudu.

Proverite da li je filter pravilno postavljen na dnu posude. Prorezi na filteru i rebra unutar posude će vam pomoći da stavite filter u pravi položaj.

- 2** Stavite poklopac na posudu da biste fiksirali filter u pravom položaju.
- 3** Stavite posudu blendera na jedinicu motora i uključite aparat u struju.





4 Sastojke stavite u filter kroz otvor na poklopcu.

Nemojte da punite filter iznad njegovih metalnih delova. Nemojte da koristite filter pri obradi vrućih sastojaka.

5 Dodajte vodu ili neku drugu tečnost.

6 Umetnite odbojnik u otvor na poklopcu i pritisnite dugme za najvišu brzinu da biste uključili aparat. Pustite aparat da radi maksimalno 40 sekundi.

7 Isključite aparat. Sipajte piće kroz grlić na posudi miksera.

8 Za optimalne rezultate posudu sa preostalim sastojcima vratite na aparat i uključite ga na još nekoliko sekundi.

9 Istočite ostatak pića.

Saveti

- ▶ Posebno kada prerađujete velike količine, savetujemo vam da u filter ne stavite sve sastojke odjednom. Prvo preradite manju količinu, pustite aparat da radi neko vreme, isključite ga i zatim ponovo dodajte manju količinu sastojaka. Ponavljajte ovu proceduru dok ne obradite sve sastojke.

▶ Pravljenje sojinog mleka:

Potopite soju 4 sata pre obrade. Možete da obradite maksimalno 50 g suve soje sa 500 ml vode u jednom trenutku.

▶ Pravljenje voćnih sokova i koktela:

Da biste dobili najbolje rezultate, dodajte približno 300 ml vode (ili druge tečnosti ako pravite koktele i sl.) na 150 g voća.

Mlin (samo tip HRI757)

Mlin može da se koristi za mlevenje i seckanje sastojaka kao što su biber u zrnju, susam, pirinač, pšenica, meso kokosa, orasi (očišćeni), kafa u zrnju, soja, sušeni grašak, sir, prezle itd.

Karanfilić, anis i seme anisa uvek meljite zajedno sa ostalim sastojcima. Ako ih prerađujete odvojeno, ovi sastojci nagrizzaju plastične delove aparata.

Mlin nije pogodan za seckanje veoma tvrdih sastojaka poput muškarnog oraščića i kockica leda.



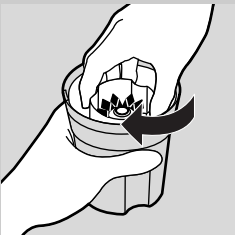
1 Stavite sastojke u posudu mlina.

Obrađujte samo suve sastojke. Nemojte da punite posudu iznad oznake "MAX". Pogledajte tabelu za preporučene količine.

Sastojci	Količine
biber u zrnju	5-25 g
seme susama	10 - 50 g
pirinač, pšenica	25 - 75 g
soja	25 - 75 g
suvi grašak	25 - 75 g
meso kokosa	25 - 75 g
kafa u zrnju	25 - 50 g
sir	25 - 75 g
prezle	20 - 40 g
šećer u kocki	25 - 50 g
orasi (očišćeni)	25 - 75 g

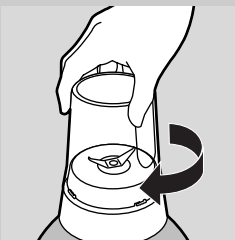


2 Proverite da li je gumeni prsten na sečivu pravilno postavljen.

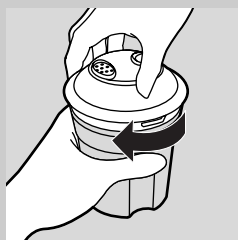
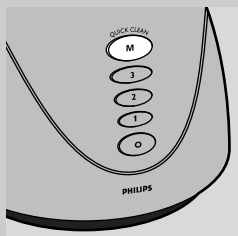


3 Zavrnite jedinicu sa sečivom na posudu.

Ako je za ovo potreban napor, navlažite gumeni prsten sa malo vode.



4 Okrenite sklopljeni mlin i zavrnite ga na jedinicu motora u smeru strelice.



- 5** Savetujemo vam da pokrećete mlin pomoću dugmeta za pulsiranje (dugme M).

Mlin možete neprekidno da koristite maksimalno 30 sekundi.

- Nakon obrade možete da koristite poklopac mućkalice da biste sastojke ravnomerno rasporedili na jelo.

Čišćenje

Čišćenje aparata, njegovih delova ili dodataka je najlakše odmah nakon upotrebe.

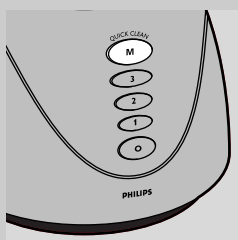
Nikada nemojte da perete dodatke ili delove aparata u mašini za pranje sudova.

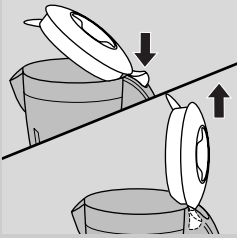
Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, sredstva za ribanje, alkohol itd.

- 1** Isključite aparat iz struje, skinite dodatke i delove koje ste koristili i operite ih toplom vodom sa sapunicom.
- 2** Zatim isperite ove delove pod mlazom vode.

Brzo čišćenje posude za blender

- 1** Sipajte mlake vode i malo tečnosti za pranje u posudu blendera do oznake za nivo Quick Clean (brzo čišćenje) (500 ml) na posudi. Nemojte da prekoračite ovaj nivo kada koristite funkciju Quick Clean.
- 2** Zatvorite poklopac i stavite odbojnik u otvor na poklopcu. Uključite utikač u zidnu utičnicu.
- 3** Pritisnite dugme Quick Clean (M) i pustite aparat da radi nekoliko trenutaka. Pustite dugme čim posuda bude čista i isključite aparat iz struje.



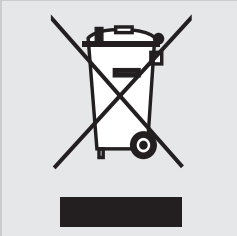


- 4** Skinite posudu blendera i isperite je čistom vodom.
- 5** Poklopac skidajte (povlačenjem sa posude blendera) samo radi pranja!

Čišćenje filtera

- 1** Izvadite filter iz posude blendera.
- 2** Držite filter iznad posude za otpatke i nežno istresite sadržaj.
- 3** Isperite filter pod mlazom vode.

Zaštita okoline



- 1** Uređaj koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućanski otpad, već ga odložite na reciklažnom dvorištu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline.

Garancija i servis

Ako su vam potrebne informacije ili imate neki problem, posetite Philips web-stranicu na adresi www.philips.com ili se obratite korisničkoj podršci kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona pronaći ćete na međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu ili servisnom odeljenju Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recepti

Otvor na poklopcu može da se koristi za dodavanje kapi tečnosti sastojcima da bi se dobio potreban nivo kompaktnosti.

Majonez (oko 300 ml)

- 2 žumanca ili 1 celo jaje
- 1 kašičica senfa
- 1 kašičica soli
- 1/2 kašičice bibera
- 1 kašičica šećera
- 30 ml sirćeta ili soka od limuna
- 300 ml ulja
- ▶ Svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi.
- ▶ Stavite jaje ili žumanca u posudu blendera, dodajte so, biber i senf i polovinu sirćeta ili soka od limuna i obradite prosečnom brzinom. Sipajte ulje kroz otvor na poklopcu dok se majonez ne zgusne. Zatim dodajte ostatak sirćeta ili soka od limuna i začinite prema ukusu.
- ▶ Odložite u frižider.

Kolač od šargarepe

- 4 jajeta
- 200 g iseckane šargarepe
- 200 ml mleka
- 100 g kondenzovanog mleka
- 300 g šećera
- 300 g pšeničnog brašna
- 150 g ulja
- 1 kašičica suvog kvasca
- ▶ Stavite jaja, iseckanu šargarepu, mleko, kondenzovano mleko i šećer u posudu blendera i obradite to približno 15 sekundi na maksimalnoj brzini.
- ▶ Dodajte pšenično brašno kašiku po kašiku. Kada mešavina postane homogena, postepeno dodajte ulje kroz otvor na poklopcu. Konačno dodajte suvi kvasac i pustite aparat da radi još 5 sekundi.
- ▶ Stavite mešavinu u tepsiju i pecite na 180° približno 40 minuta.

Preliv za salatu

- 1 deo sirćeta ili limuna
- 3 dela ulja
- so, biber
- ▶ Sipajte sirće ili sok od limuna u posudu blendera, dodajte so i biber i uključite aparat. Obradite dok se so i biber ne rastvore. Zatim dodajte ulje kroz otvor na poklopcu dok se ne formira homogen preliv.
- ▶ Možete da napravite veću količinu ovog osnovnog preliva i čuvate je u frižideru. Uvek promućkajte pre upotrebe da biste izmešali sastojke.

Kolač od sira

- 4 jajeta
 - 525 ml mleka
 - 75 g margarina
 - 90 g parmezan sira isečenog u kocke od 1 cm
 - 440 g šećera
 - 290 g kukuruznog brašna
 - 250 g pšeničnog brašna
 - 1 kašika praška za pecivo
- ▶ Stavite jaja, mleko, margarin, parmezan sir i šećer u posudu. Pustite aparat da radi na maksimalnoj brzini 10 sekundi.
- ▶ Dodajte kukuruzno brašno kašiku po kašiku i pustite aparat da radi 20 sekundi na maksimalnoj brzini. Zatim dodajte pšenično brašno kašiku po kašiku i pustite aparat da radi još 30 sekundi na maksimalnoj brzini. Dodajte prašak za pecivo i pustite aparat da radi još 10 sekundi. Zatim isključite aparat. Stavite mešavinu u tepsiju koja je prvo pomazana uljem ili margarinom i posuta brašnom. Pecite kolač od sira u rerni na 200 - 210°C približno 35-40 minuta.

Rešavanje problema

Problem	Rešenje
Aparat ne radi.	Aparat je opremljen bezbednosnim sistemom. Aparat se ne uključuje ako dodaci nisu ispravno montirani na jedinicu motora ili ako uopšte nisu montirani. Proverite da li su dodaci ispravno montirani (pogledajte odgovarajuće odeljke u ovim uputstvima za upotrebu). Prvo isključite aparat!
Blokirana je jedinica sa sečivima ili motor.	Isključite aparat i preradite manju količinu.
Oseća se neprijatan miris iz jedinice motora kada se aparat koristi prvih nekoliko puta.	Ovo je normalno. Ako iz aparata nastavi da se oseća miris nakon što se ga koristili nekoliko puta, proverite da li su ispravne količine koje ste obradili, vreme obrade ili brzina obrade.
Aparat pravi veliku buku, neprijatno miriše, vreo je na dodir; ispušta dim itd.	Isključite aparat i izvucite utikač iz struje. Kontaktirajte najbliži Philips servis ili odnesite aparat svom prodavcu.
Mlin jako vibrira, pravi veliku buku ili jedinica sa sečivima više nije ravna.	Proverite da li je sečivo pravilno postavljeno na posudu.
Prašak ističe iz mlina	Proverite da li je gumeni prsten pravilno postavljen.
	Proverite da li je gumeni prsten pravilno postavljen. Prsten treba da leži potpuno ravno oko ležišta. Napomena: mala količina curenja je normalna.
Iako je filter postavljen, voćni sok ili sojino mleko sadrži pulpu.	Proverite da li je filter pravilno postavljen u posudu blendera.

* Ako problem nije otklonjen ili se pojave drugi problemi, obratite se Philips korisničkoj podršci ili najbližem Philips servisnom centru.

Қауіпсіздік шаралары

Таңдаған саптаманыңды орнатқан немесе ретке келтірген кезде, құралды электр жүйесінен ажыратыңыз.

Құралды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз

Тек HR 1757 түрінде ғана: Электрқозғалтқыш, егер блендер құмырасы немесе ұсақтағыш электрқозғалтқыш блогында дұрыс орнатылған жағдайда ғана жұмыс істейді.

Тек HR 1757 түрінде ғана: Электрқозғалтқыш блогына ұсақтағышты бұрап кигізерден бұрын, пышақ блогы ұсақтағыш стаканында берік бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

Құралды тазалап жатқанда, пышақтың кесетін жиектеріне қолыңызды тигізбеңіз. Олар өте өткір, сондықтан сіз саусақтарыңызды оңай кесіп алуыңыз мүмкін.

Ингредиенттер шашырамас үшін, әсіресе ыстық ингредиенттермен жұмыс істегенде, қақпақ тиісті түрде тығынмен жабық екеніне көз жеткізіңіз.

«Өшіру» түймесін басып құралды әрқашан өшіріп отырыңыз (О-түйме). Ұсақтағыш стаканын немесе блендер құмырасын бұрып, құралды ешқашан өшірмеңіз (тек HR1757 түрінде ғана).

Маңызды

Құралды қолданар алдында, осы нұсқауды ықыласпен оқып шығыңыз, әрі болашақта қолдануға сақтап қойыңыз.

- ▶ Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген вольтаж, жергілікті қамтамасыз етілетін вольтажбен сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- ▶ Егер құралдың шанышқысы, сымы немесе құралдың өзі зақымдалған болса, құралды қолданбаңыз.
- ▶ Егер тоқ сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips немесе Philips әкімшілігі берген қызмет орталығында немесе соған тәрізді деңгейі бар маман ғана оларды ауыстыруы тиіс.
- ▶ Құралды тазалардың алдында, орнатар немесе шешіп алатынның алдында, оны әрқашан тоқтан ажыратыңыз.
- ▶ Электрқозғалтқыштың блогын суға немесе басқа да сұйықтыққа батыруға, сондай-ақ бұл блоқты ағынды судың астында жууға болмайды. Электрқозғалтқыштың блогын тазалау үшін, ылғал шүберекті пайдаланыңыз.
- ▶ Құралды қолданып болғаннан соң, оны әрдайым тоқтан суырыңыз.
- ▶ Құралды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз
- ▶ Құралды қадағалаусыз жұмыс жасатуға болмайды.
- ▶ Блендерді ингредиенттермен толтырған кезде, кестеде көрсетілген мөлшерден аспау керек, сондай-ақ дайындау уақытын да сақтау қажет.
- ▶ Ингредиенттерді блендер банкісіне салар алдында, олардың барлығын суытып алыңыз (ең жоғарғы температура 80°C/175°F).
- ▶ Сұйықтықты төгіп алмау үшін, құмыраны максималдық белгіден асырып (1,5 л) толтырмаңыз, әсіресе ыстық сұйықтарды араластырған кезде (1,1 литрден көп емес).

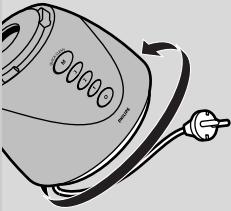
Егер сіз ыстық немесе көбіктенетін сұйықтықтарды шайқап жатсаңыз, блендер банкісіне 1,2 литірден артық сұйықтық құймаңыз.

- ▶ Тек HR 1757 түрінде ғана: Электрқозғалтқыш, егер блендер құмырасы немесе ұсақтағыш электрқозғалтқыш блогында дұрыс орнатылған жағдайда ғана жұмыс істейді.
- ▶ Тек HR 1757 түрінде ғана: Электрқозғалтқыш блогына ұсақтағышты бұрап кигізерден бұрын, пышақ блогы ұсақтағыш стаканында берік бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- ▶ Электр құралы жұмыс істеп жатқан кезде, құмыраның ішіне қандай-да бір заттарды немесе саусақты салуға болмайды.
- ▶ Пышақ тоқтап қалған жағдайда, пышаққа тұрып қалған ингредиенттерді алмас бұрын, құралды жүйеден ажыратыңыз.
- ▶ Қосымша бөлшектерді қолданып құралды қосуға немесе сөндіруге болмайды.
- ▶ Басқа өндірушілердің бөлшектерін немесе қосымша бөлшектерін, Филипс ұсынған болмаса, қолдануға болмайды. Егер осындай бөлшектер немесе қосымша бөлшектер қолданған болса, онда сіздің кепілдігіңіз күшін жоғалтады.
- ▶ Шу деңгейі: $L_c = 86 \text{ dB(A)}$

Алғашқы рет қолданар алдында

Құралды алғашқы рет қолданар алдында, тамақпен байланысқа түсетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тармаған қараңыз).

Қолдануға дайындық



- ▶ Қоректендіру симының артығын электр құралының табанына орап қойыңыз.

Құралды қолдану

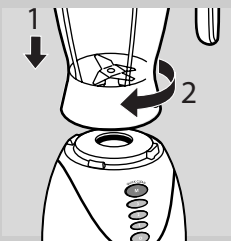
Блендер

Блендердің қызметі:

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

- 1** Электр қозғалтқышының блогына құмыраны орнатыңыз. Құмыраны тіл бағатына бұрып бекітіңіз.

Электрқозғалтқыш корпусында түйменің жоғары жағында орналасқан, жүйеге қарама-қарсы тұрған төменгі жиегінде науаша болса, құмыра дұрыс орнатылған.



Құмыраның тұтқасына шамадан тыс күш жұмсамаңыз.

2 Тұтқа жағынан шығыңқы жерге басып қақпақты ашыңыз.

3 Ингредиенттерді блендер банкісіне салыңыз.

Ингредиенттерді төгіп алмау үшін, құмыраны маскамаддық белгіден асырып (1,5 л) толтырмаңыз, әсіресе ыстық сұйықтарды араластырған кезде (1,1 литрден көп емес).
Көпіргіш сұйықтарды араластырғанда құмыраны 1,2 л белгісінен асырып толтырмаңыз.

4 Қақпақты жабыңыз.

5 Қақпақтағы саңылауды тығынмен жабыңыз және тығынды барынша бұраңыз.

Сұйықты төгіп алмау үшін, жұмыс жасар алдында, әрқашан қақпақтағы саңылауды тығынмен жабыңыз.

6 Шанышқыны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

7 Құралды өшіру үшін, түймені басыңыз.

Әртүрлі жылдамдықтағы тиісті түймелер қолайлы нәтижелер алу үшін дұрыс жылдамдықты таңдап алуыңызға мүмкіндік береді. Ұсынылған дайындау жылдамдықтары кестеде көрсетілген.

Ингредиенттер

Жылдамдығы

Сұйық ингредиенттер (мысалы, шоколад сүті, жеміс қосылған сүт, майонез) жылдамдық 1

ауырлау ингредиенттер, мысалы, сұйық және қатты ингредиенттердің үйлесімі (мысалы, томат соусы немесе паштет) жылдамдық 2

ауыр, негізінен, қатты ингредиенттер (мысалы, мұз түйіршіктері, сорпалар, үрме бұршақ және т.б.) жылдамдық 3

8 Құрал бірнеше секунд сайын қосылу үшін, пульстік бағдарламасын (М түймесі) түймесін бірнеше рет басыңыз. Сіз түймені жіберген сайын, аспап құрал тұрады. Пульстік бағдарлама түймесін қажеттігінше жиі басыңыз.

Қақпақты ашар алдында, электр құралын әрқашан өшіріп тұрыңыз.

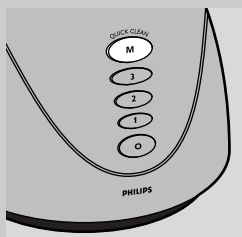
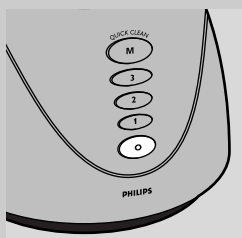
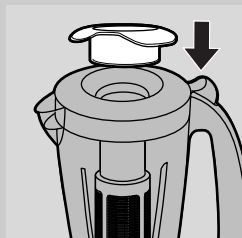
8 О-түймесіне басып, электр құралын өшіріңіз.

Электр құралын құмыраны бұрып қосуға және өшіруге болмайды.

Кейбір тағамдарды дайындау рецептері төменде «Рецепттер» тарауында келтірілген.

Кеңестер

Сұйықтықты төгіп алмау үшін, құмыраны максималдық белгіден асырып (1,5 л) толтырмаңыз, әсіресе ыстық сұйықтарды араластырған кезде (1,1 литрден көп емес).



- ▶ Көпіргіш сұйықтарды араластырған кезде құмыраны 1,2 л белгісінен асырып толтырмаңыз.
- ▶ Сіз бекіткіш қапсырмасы бар тығындағы саңылау арқылы электр құралын өшірмей блендер құмырасына сұйық ингредиенттерді (мысалы, өсімдік майы) қосуыңызға болады.

Блендерді 3 минуттан артық уақыт бойы тоқтаусыз жұмыс жасатуға болмайды. Егер сіз үш минут ішінде жұмысыңызды бітірмесеңіз, құралды қайтадан жұмыс жасатар алдында, оны сөндіріп, бір минут суытыңыз.

- ▶ Құрғақ ингредиенттерді өңдеу уақыты 1 минуттан аспау керек.
- ▶ Қатты ингредиенттерді блендер банкісіне салар алдында оларды кішкене бөліктерге бөліңіз. Қатты ингредиенттерді шайқап жатқанда бірден көп мөлшерін шайқамаңыз. Оның орнына, ол ингредиенттерді бірнеше кішкене топтама ретінде шайқаңыз.
- ▶ Қатты ингредиенттерді шайқаған нәтижесімен қанағаттанбасаңыз, блендерді сөндіріп, оны жақсылап жүру үшін, бірнеше рет пульс бағдарламасын (М-түйме) қолданыңыз. Сонымен қатар, күрекшені қолданып, ингредиенттерді арластырсаңыз болады (тек блендер жұмыс жасап тұрғанда емес!) немесе банкідегі құрамының біразын алып тастап, кішірек мөлшерін шайқасаңыз болады.
- ▶ Мұз түйіршіктерін ұнтақтау үшін, оларды пышақ блогы айналып тұрған қақпақ саңылауы арқылы өткізіңіз.
- ▶ Қызанақ шырынын жасау үшін, қызанақты төртке бөліп, айналып жатқан пышақтың үстіне қақпақтың аузынан салыңыз.

Блендер жұмыс жасап тұрғанда банкінің ішіне саусақтарыңызды немесе басқа заттарды (мысалы күрекшені) салуға болмайды.

- ▶ Егер сіз, қатты және сұйық ингредиенттерді бірге араластыратын болсаңыз, онда электр құралын қосардан бұрын, бірінші сұйық ингредиенттерді құмыраға құйыңыз. Қатты ингредиенттерді жұмыс істеп тұрған құралға қосыңыз.

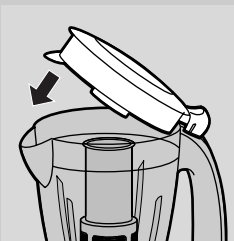
Фильтр

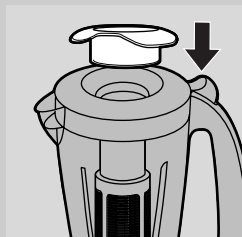
Сіз фильтрдің көмегімен қосымша тамаша шайқалған соус, қунақы жеміс жидек шырынын немесе коктейльдер жасай аласыз. Барлық дәнектер мен қабықтары фильтрде ұсталаып қалады.

- 1** Құралдың электр желісінен ажыратылғандығына көз жеткізіңіз. Блендер құмырасын құралдан шешіп алып, оған фильтрді орнатыңыз.

Фильтрді құмыраның түбіне дұрыс жатқандығын тексеріңіз. Фильтрді наушалары және құмыраның ішкі бетіндегі шығыңқы жерлері сүзгіні дұрыс орналастыруыңызға көмектеседі.

- 2** Фильтрді дұрыс қою үшін, құмыраны қақпақпен жабыңыз.





3 Электрқозғалтқыш блогына блендер құмырасын орнатыңыз және құралдың вилокасын электр желісінің розеткасына қойыңыз.

4 Ингредиенттерді фильтрге қақпақтың аузы арқылы салыңыз. Фильтрді оның темір бөлігінен асырып толтыруға тыйым салынады. Ыстық ингредиенттерді дайындауға фильтрді пайдаланбаңыз.

5 Су немесе басқа сұйықтық қосыңыз.

6 Қақпақ саңылауына тығынды қойыңыз және құралды қосу үшін максималдық жылдамдық түймесін басыңыз. Құрал 40 секундтан көп жұмыс жасамау керек.

7 Құралды сөндіріңіз. Блендер банкісінің мойнынан ішімдігіңізді құйып алыңыз.

8 Тиімді нәтиже алу үшін, қалған ингредиенттері бар банкіні құралға қайтадан қойып, қақпағын ашпастан, оны тағы бірнеше секунд жұмыс жасатыңыз.

9 Қалған ішімдігіңізді құйып алыңыз.

Keңестер

► Әсіресе көп мөлшерде шайқап жатқанда, барлық ингредиенттерді бірден фильтрге салмаңыз деп кеңес береміз. Кішкене мөлшерден бастап шайқаңыз, құралды біраз жұмыс жасатып, оны тоқтатып, содан соң келесі кішкене мөлшерді салыңыз. Осы процедураны барлық ингредиенттерді шайқап болғанша қолданыңыз.

► Соя сүтін дайындау үшін:

Дайындау алдында, соя бұршақтарын 4 сағатқа суға салып қойыңыз. Бір дайындағанда сіз, 500 мл суға салынған 50 гр көп емес құрғақ соя бұршақтарын дайындай аласыз.

► Жеміс шырындар мен коктейльдерді дайындау үшін:

Қолайлы нәтижелер алу үшін 150 гр жеміске 300 мл су (немесе коктейльдер, және т.б. дайындау үшін талап етілетін басқа сұйықтар) қосыңыз.

Ұсақтағыш (тек HR 1757 түрінде ғана)

Ұсатқышты бұрыш дәнегі, құнжыт дәнектері, күріш, бидай, кокос жұмсағын, жаңғақ (тазартылған), кофе бұршақтары, соя бұршақтары, кептірілген бұршақ, ірімшік, нан жұмсағы және т.б тәріздес ингредиенттерді тек мыжу және кесу мақсатымен ғана қолдану керек.

Қалампыр, жұлдызды анис және анис дәнектерін әрдайым басқа ингредиенттермен бірге шайқаңыз. Егер оларды бөлек шайқасаңыз, олар құралдың пластик затын зақымдауы мүмкін.

Ұсатқыш өте қатты ингредиенттер үшін жармайды, мысалы мускатты жаңғақ немесе мұз кесектері.

1 Ингредиенттерді ұсатқыш ыдысына салыңыз.

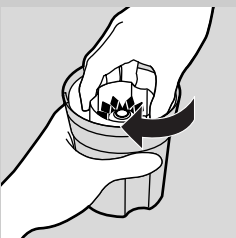
Тек құрғақ ингредиенттерді өңденіз. Стаканды "MAX" максималдық деңгейі белгісінен асырып толтырмаңыз. Ұснылыған мөлшерді кестеден қараңыз.

Ингредиенттер	Мөлшер
бұрыш дәнектері	5-25 гр
күнжіт тұқымы	10-50 гр
күріш, бидай	25-75 гр
соя бұршақтары	25-75 гр
құрғақ бұршақ	25-75 гр
кокос жаңғағының жұмсағы	25-75 гр
кофе бұршақтары	25-50 гр
ірімшік	25-75 гр
нан қоқымдары	20-40 гр
қант кесектері	25-50 гр
жаңғақ (тазаланған)	25-75 гр

2 Резіңке сақина пышақ блогында дұрыс қондырылғанына көз жеткізіңіз.

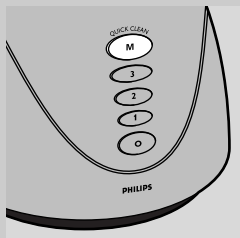
3 Пышақ блогын стаканға бұрап кигізіңіз.

Құрастырылған ұсақтағышты төңкеріңіз және тілдің бағытына қарай бұрып, оны электрқозғалтқышқа орнатыңыз.



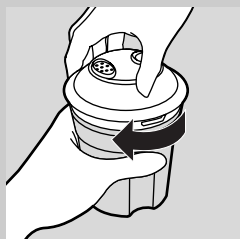


- 4** Егер ол әрең бұралып жатса, онда нығыздағыш резіңке сақинаны су тамшысымен сулаңыз.



- 5** Біз сіздерге пульстік бағдарламасында ұсақтағышты пайдалануды ұсынамыз (M түймесі).

Ұсақтағышты үздіксіз 30 секундтан артық пайдалануға болмайды.



- Өнім ұнтақталғаннан кейін, сіз қақпақтағы сепкіш арқылы ұсақталған өнімді тамаққа біркелкі себуіңізге болады.

Тазалау

Электр құралын, оның бөлшектерін және керек-жарақтарын жұмыстан кейін бірден тазалаған оңайлау болады.

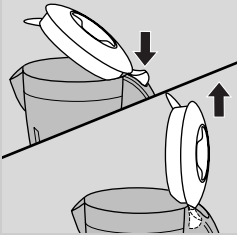
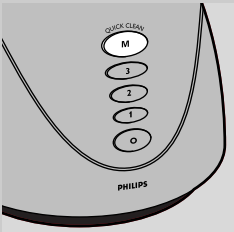
Электр құралының керек-жарақтары мен бөлшектерін ыдыс жуатын машинада жууға болмайды.

Қыратын заттарды, алкогольді және т.б. қолдануға болмайды.

- 1** Электр құралының жүйелік сымының вилоксын жүйеден суырып алыңыз, пайдаланылған керек-жарақ пен бөлшектерді шешіп алыңыз және оларды сабынды жылы сумен жуыңыз.
- 2** Сонан кейін сабынның қалдығын жуып тастау үшін, оларды су құбыры суының астында шайыңыз.

Блендер құмырасын тез тазалау

- 1** Quick Clean (500 мл) белгісінің деңгейіне дейін блендер құмырасына жылы су құйып, ыдыс жууға арналған сұйықтан азғана қосыңыз. Quick Clean қызметін пайдаланған кезде, су деңгейі осы белгіден аспау керек.

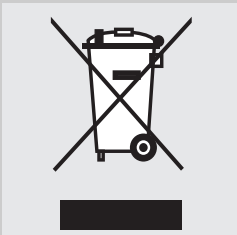


- 2** Қақпағын жауып, қақпақтағы саңылауға тығынды орнатыңыз. Қоректену сымының айырын электр желісі розеткасына жалғаңыз.
- 3** Quick Clean түймесін (M) басыңыз және электр құралын бірнеше секундқа қосыңыз. Құралды құмыра таза болғаннан кейін ажыратыңыз.
- 4** Блендер құмырасын шешіп алып, оны таза сумен шайыңыз.
- 5** Тек тазалар алдында қақпағын алыңыз (блендер құмырасынан сырғытып)!

Фильтрді тазалау

- 1** Блендер тостағаншасынан фильтрді суырып алыңыз.
- 2** Фильтрді тұрып қалған қалдықтарды абайлап қоқыс салатын шелекке салыңыз.
- 3** Кран астындағы сумен фильтрді шәйіп жіберіңіз.

Қоршаған айнала



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

Кепілдік және қызмет

Егер сізге ақпарат керек болса, немесе сізде мәселе болса, Филипстің интернет бетіндегі www.philips.com веб-сайтына хабарласыңыз, немесе өзіңіздің еліңіздегі Филипс Тұтынушылар Орталығына телефон шалсаңыз болады (оның нөмерін сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Сіздің еліңізде Тұтынушылар Қамқорлық Орталығы жоқ болған жағдайда өзіңіздің жергілікті Филипс дилеріне арызданыңыз немесе Филипстің Үйге арналған құралдар қызмет департаменті және Жеке Қамқор BV бөліміне арызданыңыз.

Рецепттер

Өнімді талап етілетін консистенцияда алу үшін, сіз блендер құмырасындағы ингредиенттерге сұйықтық тамшыларын бекіткіш қапсырмасы бар тығынның саңылауы арқылы қоса аласыз.

Майонез (шамамен 300 мл!)

- 2 жұмыртқаның сарысы немесе 1 жұмыртқа
- 1 шай қасық қыша ұнтағы
- 1 шай қасық тұз
- ½ шай қасық ұнтақталған бұрыш
- 1 шай қасық құмшекер
- 30 мл сірке суы немесе лимон шырыны
- 300 мл өсімдік майы
- ▶ Барлық ингредиенттер бөлме температурасында болуы тиіс.
- ▶ Блендер құмырасына жұмыртқа немесе оның сарысын, тұз, ұнтақталған бұрыш, қыша ұнтағын, сірке суы немесе лимон шырынының жарты мөлшерін салып, орташа жылдамдыққа қосып араластырыңыз. Бекіткіш қапсырмасы бар тығынның шағын саңылауы арқылы майонез қоюланғанша өсімдік майын құйыңыз. Содан кейін сірке суының немесе лимон шырынының қалған бөлігін қосып, талғамыңыз бойынша тұздықтаңыз.
- ▶ Тоңазытқышта сақтаңыз.

Сәбіз бәліші

- 4 жұмыртқа
- 200 гр тілімдеп туралған сәбіз
- 200 мл сүт
- 100 гр қоюландырылған сүт
- 300 гр қант
- 300 гр бидай ұны
- 150 гр өсімдік майы
- 1 шай қасық кептірілген ашытқы
- ▶ Блендер құмырасына жұмыртқаны, туралған сәбіз тілімдерін, сүтті, қоюландырылған сүтті және қантты салып, ең жоғары жылдамдыққа қойып шамамен 15 секунд бойы араластырыңыз.
- ▶ Қасықтап бидай ұнын салыңыз. Қоспа гомогенді күйге келгенде, біртіндеп бекіткіш қапсырмасы бар тығынның шағын саңылауы арқылы өсімдік майын құйыңыз. Ең соңынан кептірілген ашытқыны салып, құралды тағы да 5 секундқа қосыңыз.
- ▶ Қоспаны пісіруге арналған қалыпқа салып 180° температурда шамамен 40 минут бойы пісіріңіз.

Салаттарға арналған тұздық

- Сірке суының немесе лимон шырынының 1 бөлігі
- Өсімдік майының 3 бөлігі
- тұз, бұрыш
- ▶ Блендер құмырасына сірке суын немесе лимон шырынын құйыңыз, тұз және бұрыш қосыңыз. Қоспаны тұз бен бұрыш ерігенше араластырыңыз. Содан кейін тұздық гомогенді күйге енгенше бекіткіш қапсырмасы бар тығынның шағын саңылауы арқылы өсімдік майын құйыңыз.
- ▶ Сондай-ақ осы тұздықты көп көлемде дайындауыңызға болады және оны тоңазытқышта сақтау керек. Пайдаланар алдында, ингредиенттерді араластыру үшін шайқау керек.

Ірімшік бөліші

- 4 жұмыртқа
 - 525 мл сүт
 - 75 гр маргарин
 - 1 см көлемінде текшелеп туралған 90 гр Пармезан ірімшігі
 - 440 гр қант
 - 290 гр жүгері ұны
 - 250 гр бидай ұны
 - 1 шай қасық қамыр көпісіткіші
- Құмыраға жұмыртқа, сүт, маргарин, Пармезан ірімшігін және қантты салыңыз. Құралды 10 секундтан аспайтындай уақытқа қосыңыз.
- Қасықтап жүгері ұнын салыңыз, және құралды 20 секундқа ең жоғары жылдамдыққа қосыңыз. Содан кейін бидай ұнын қасықтап қосып, құралды ең жоғарғы жылдамдықпен тағы 30 секунд жұмыс жасатыңыз. Тағам содасын қосып, құралды қосымша 10 секунд жұмыс жасатыңыз. Одан кейін құралды өшіріңіз. Қоспаны маймен немесе маргаринмен майланған, ұн себілген қалыпқа салыңыз. Ірімшік бөлішін температурасы 200 - 210°C табада шамамен 35-40 минут пісіру керек.

Ақаулықтарды табу

Келелі мәселе

Шешім

Құрал жұмыс жасамайды.

Бұл құралдың ішіне қауіпсіздік жүйесі орнатылған. Құралдың қосымша бөлшектері дұрыс жиналмағанда немесе мүлдем жиналмағанда құрал қызмет етпейді. Қосымша бөлшектері дұрыс жиналғандығын тексеріңіз (осы қолдану нұсқауының әр түрлі тармақтарын қараңыз). Құралды алдымен тоқтан суырыңыз!

Пышақ блогы немесе электрқозғалтқыш блогы блокталған.

Электр құралын өшіріңіз және өнімнің аз көлемін дайындаңыз.

Мотордан алғашқы бірнеше рет қолданған кезінде жаман иіс шығады.

Бұл әдеттегідей. Егер бұл иіс, сіз құралды бірнеше рет пайдаланғаннан кейін де шығатын болса, салатын ингредиенттер көлемін, өңдеу уақыты мен жылдамдығын дұрыс таңдағандығыңызға көз жеткізіңіз.

Электр құралынан қатты шу шығады, қызады, түтін, иіс және т.б. шығады.

Құралды өшіріп, тоқтан суырыңыз. Өзіңізге жақын орналасқан Philips қызмет орталығына немесе дилеріне арызданыңыз.

Ұсақтағыш қатты теңселеді, шу шығады, немесе пышақ блогы қисайып кеткен.

Пышақ блогы стаканда дұрыс орнатылғандығын тексеріңіз.

Ұнтақ ұсақтағыштан сыртқа шығады

Резіңке сақина дұрыс орнатылғандығын тексеріңіз.

Орнатылған филтрге қарамастан, шырында жеміс жұмсағының бөлшектері немесе соя сүтінде соя бұршақтарының бөлшектері жүреді.

Сүзгінің блендер құмырасында дұрыс орнатылғандығына көз жеткізіңіз.

* Егер осы келелі мәселелер сақталса немесе басқалары туындаса, Philips Тұтынушылар Қамқорлық Орталығымен немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығымен хабарласыңыз.



www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 25475