



**PHILIPS**

100% recycled paper  
100% paper recyclé  
4222.002.6337.4

## EESTI

### Sisestujatus

Önnitleted teid otsu puhul nüng tere tulmust kasutama Philipsi tooteid! Philipsi klendite töhusamaks kasutamiseks registreerige toode veeblehe [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### Üldkirjeldus (In 1)

- A Tavakiruse rupp
- B Turbokiruse rupp
- C Mõõtmelehe
- D Saumikseri vars
- E Võistlike ühendamise liitmik (ainult HR1364/HR1362)
- F Vsploid (ainult HR1364/HR1362)
- G Hakkimika ühendamise liitmik (ainult HR1364/HR1363)
- H Hakkimika lõikerad (ainult HR1364/HR1363)
- I Hakkimiskauss (ainult HR1364/HR1363)
- J Nõu

### Tähelepanu

Erinevad kasutamist lugude kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke edasipideks alles.

#### Oh

- Ärge kunagi kastke mootorit vette või mingisse muusse vedeliku ega loputage seda kraanil all. Mootori puhamisteks kasutage ainult niisket lappi.
- Hoiatus**
  - Erinev seadme elektrivõru ühendamist kontrollige, kas seadmele määritud toitepinge vastab kohalikul elektrivõrgu pingile.
  - Ärge kasutage seadet kusti pistik, töötugev või mõni muu osa on kahjustatud.
  - Kui töötate ja kahjustate, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philipsi, Philipsi volitatud hoolduskeskuseks või samavastut kvalifikatsiooni omav isik.
  - Ärge jätkate töötavat seadet järelevalvet.
  - Seda seadet ei tohi kasutada füüsialt ja vaimsete püuetega isikud (lisa lapsed) nii kogemustega kui ka teadmiste puudumise tõttu, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku juuresoleku või neli nele seadme kasutamise kohta antud vastavat juhiseid.
  - Lapi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
  - Ärge katoge lõikeradat, eriti siin on ühendatud elektrivõru. Lõikerad on väga terav!
  - Eemaldata seade elektrivõrust, kui lõikerad kihuvat kinni ning enne lõikeradale kihutamist annete ära võtmist.

#### Etevaatust

- Erinev tarvikute vahetamist või kasutamise ajal liikuvate osadele lähenemisel lülitage seade välja ja eemaldata töötajate seinakontaktist.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.
- Ärge ületage tuleks toodud toiduaineid kogusega ega töötlemise kestust.
- Ärge töödelege korraga rohkem kui ühe kogust ilma tööd katkemata. Laske seadmel jähtuda toatemperatuurini, enne kui töötlemist jätkate.

#### Elektromagnetväljad (EMV)

See Philipsi seade vastab kohalikele elektromagnetilise väljale (EMF) kriteeriatele standarditele. Kui seadet käsitatakse õigesti ja käesolevalt lugude kasutusjuhendile vastavalt, on seade tänapäeval kõlblikele teaduslikele teooriate järgi ohutu kasutada.

#### Ülekunnemenevamiseks

Seade on varustatud termokaameraga. Ülekunnemenevam lätlitakut seade kasutamisel saab vähenda lähenemist.

#### Enne esmakasutamist

Enne esmakasutamist puhastage põhjalikult kõik toiduainete kopukuputavad seadme osad (vt vt „Puhamist“).

#### Etevaatmisted kasutamiseks

- 1** Lase kuumadel koostisodel enne hakkimist või nõusse valamist jahutada (maks temperatuur 80 °C).
- 2** Enne töötlemist lõigake suuremad tükid umbes 2 cm suurusteks tükkiideks.
- 3** Enne pistiku seinakontakti lükkamist pange seade kokku.

#### Seadme kasutamine

##### Saumikser

Saumikser on ette nähtud:

- vedelike, nõi, pannkoogitaina või majoneesi segamiseks;
- pehmite toiduaineide püreestamiseks, nt beeblitüduli valmistamiseks.
- 1** Kinnitage saumikser mootori külge (kostub klõpsatusega) (In 2).
- 2** Utpurage terade kaitseks kõlakut koostainete sisse (In 3).
- 3** Lülitage seade sisse, vajutades tava- või turbokiruse nupule.
- 4** Seage koostisained liigutades seadet agaletsi üles-alla ja tehes ringe (In 4).

##### Hakkimika (ainult HR1364/1363)

Hakkimika on mõeldud selliste toiduaineide nagu pähklid, liha, sibulad, kõva juust, keedetud munad, kütüskaal, maiströheline, kuivkülikud, mis peenestamiseks.

**Terad** on väga terav. Oige aärimeetit ettevaatlikul terade käsitsemisel. Eriti ettevaatlik olegi terade eemaldamisel hakkimikusast, hakkimikusast tühjendamisel ja puhamistisel.

##### 1 Pange hakkimistäder moodul hakkimikusast (In 5).

##### 2 Pange koostisained hakkimikusast.

##### 3 Pange liitmus hakkimikusast külge (In 6).

##### 4 Kinnitage mootor hakkimikusast peale (kostub klõpsatusega) (In 7).

##### 5 Lülitage seade sisse, vajutades tava- või turbokiruse nupule.

► Kui koostisained kleepuvad hakkimikusast seinale, eemaldata need spatlaga või hõbedilisi lisade.

##### Pärast liha hakkimist laske seadmel alati jahutada.

##### Doddatik (ainult HR1364/1362)

Vispil on ette nähtud väikese vahukoore, munavälgete, magustoitude jne vahustamiseks.

##### 1 Ühendage vispid klõpsatusega liitmus külge (In 8).

##### 2 Ühendage liitmus klõpsatusega mootoriseks (In 9).

##### 3 Mõõtke koostisained nõuse.

Nõupidame: Parimate tulenume saamiseks kasutage suurt nõu.

##### 4 Kastke vispid täielikult koostisained sisse ja pritsime ära hõõdumiseks alustage töidavat tava-riisurust, vajutades tava-riisuruse nupule.

##### 5 Pärast umbes 1 minutit jätkake turbokiiruse, vajutades turbokiiruse nupule.

##### Puhamistamine

##### 1 Enne puhamistamist võtke pistik seinakontaktist ja otsikud küljel ära.

##### 2 Peke nõu, hakkimikusast (ainult HR1364/HR1363), hakkimika ühendamise liitmik (ainult HR1364/HR1363), hõõdumise liitmik (ainult HR1364/HR1362) nõudepesumasins või nõude vedela nõuddepesumasins hõõdumise vees.

Enne pesemist on soovitatud eemaldada kummist tihed hakkimikusast küljel.

##### 3 Saumikseri tera või vispid võtuna galata sisse ja kuumikusast seadmel, mis peenestamiseks vähendab.

4 Pühkige motor, vispile ühendamise liitmik (ainult HR1364/HR1362) ja hakkimika ühendamise liitmik (ainult HR1364/HR1363) vette.

##### Keskond

- Ärge visake seadet tööleks tavaliste oljejäätmete hulka, vaid viige see ringlusse andmeks ametliku kogumispunkti. Seda tehes aitab keskonda säasta (In 11).

##### Tarvikuid

Otsesajamiga minihakkija saatte tellida (tellimiskoodi nr on 4203 035 83450) Philipsi müügiregistratüübi või lisatarkvara seadmetele HR1364, HR1363 ja HR1361. Philipsi hõõdusekeskus.

Kasutage seale tarvikku töötlemiskogustega ja -aegade määramiseks minihakkija omi.

##### Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, teavet või teil on probleem, külastage Philipsi veebisaiti [www.philips.com](http://www.philips.com) või pöörduge oma Philipsi klientideenusekeskusesse (telefoninumbri leiate ülemasilmest garantille). Kui teie riigi ei ole klientideenusekeskus, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

##### Peenestatavad kogused ja valmistuskestus

##### Koostisained:

##### Peenestatavad kogused Aeg

Puu- ja kõögivilgi	100–200 g	5 x 1 sek
Lapsekot, supid ja kastmed	100–400 ml	60 sek
Tainas	100–500 ml	60 sek
Kokteilid ja segajoogid	100–1000 ml	60 sek

##### Peenestatavad kogused ja valmistuskestus

##### Koostisained:

##### Peenestatavad kogused Aeg

Vahukoore	250 ml	70–90 sek
Munavälged	4 munad	120 sek

##### Peenestatavad kogused ja valmistuskestus

##### Koostisained:

##### Vahustatavad kogused Aeg

Vahukoore	250 ml	70–90 sek
Munavälged	4 munad	120 sek

##### Lihtne kasutamine

##### Koostisained:

##### Lihtne kasutamine Aeg

Vahukoore	250 ml	70–90 sek
Munavälged	4 munad	120 sek

##### Lihtne kasutamine

##### Koostisained:

##### Lihtne kasutamine Aeg

Vahukoore	250 ml	70–90 sek
Munavälged	4 munad	120 sek

##### Lihtne kasutamine

##### Koostisained:

##### Lihtne kasutamine Aeg

Vahukoore	250 ml	70–90 sek
Munavälged	4 munad	120 sek

##### Lihtne kasutamine

##### Koostisained:

##### Lihtne kasutamine Aeg

Vahukoore	250 ml	70–90 sek
Munavälged	4 munad	120 sek

##### Lihtne kasutamine

##### Koostisained:

##### Lihtne kasutamine Aeg

Vahukoore	250 ml	70–90 sek

<tbl\_r

