ENGLISH

General description (Fig. 1)

- A Normal speed button
- B Turbo speed button
- C Motor unit
- D Blender bar
- E Whisk coupling unit
- F Whisk
- G Chopper coupling unit
- H Chopper blade unit
- I Chopper bowl
- J Beaker

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it 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, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always unplug the appliance before you assemble, disassemble or make adjustments to any of the accessories.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not allow children to use the appliance without supervision.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the table.
- Avoid touching the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Do not operate the hand blender for more than 60 seconds at a time when you blend or chop heavy loads. After these 60 seconds, let the appliance cool down sufficiently before you continue. None of the recipes in this user manual constitute heavy loads.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Before first use

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

Preparing for use

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

Using the appliance

Hand blender

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

1. Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 2).
2. Immerse the blade guard completely in the ingredients (Fig. 3).
3. Press the normal or turbo speed button to switch on the appliance.
4. Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients (Fig. 4).

Chopper

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

The blades are very sharp, so be very careful when you handle the blade unit. Be especially careful when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

1. Put the chopper blade unit in the chopper bowl (Fig. 5).
2. Put the ingredients in the chopper bowl.
3. Put the coupling unit onto the chopper bowl (Fig. 6).
4. Fasten the motor unit onto the chopper bowl ('click') (Fig. 7).
5. Press the normal or turbo speed button to switch on the appliance.
- If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, use a spatula or add liquid to loosen them.
- Always let the appliance cool down after you have used it to chop meat.

Whisk

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

1. Connect the whisk to the coupling unit (Fig. 8).
2. Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 9).
3. Put the ingredients in a bowl.

Tip: Use a large bowl for the best result.

4. Immerse the whisk completely in the ingredients. To avoid splashing, start processing at normal speed (Fig. 10).
5. Continue with turbo speed after approx. 1 minute.

Cleaning

Do not immerse the motor unit and the whisk coupling unit in water.

1. Unplug the appliance and detach the accessories.
2. Wipe the motor unit and the whisk coupling unit with a moist cloth.
3. Clean the beaker, the chopper bowl, the chopper blade unit, the chopper coupling unit and the whisk without coupling unit in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.

We advise you to remove the rubber ring from the chopper bowl before you clean it.

Note: You can also clean the blade unit of the blender bar and the whisk while they are still attached to the motor unit. To do so, immerse the blender bar or the whisk in hot water with some washing-up liquid and let the appliance run for a while.

Accessories

You can order a mini chopper for HR1366 from your Philips dealer as an extra accessory.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 11).

Guarantee & service

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

Blending quantities and preparation times

Ingredients	Blending quantity	Time
Fruits & vegetables	100-200g	60 seconds
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60 seconds
Batters	100-500ml	60 seconds
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60 seconds

Chopping quantities and preparation times

Ingredients	Chopping quantity	Time
Boiled eggs	2pcs	4 x 1sec
Dry bread	80g	30sec
Dark chocolate	100g	20sec
Garlic	50g	5 x 1sec
Onions	200g	5 x 1sec
Meat & fish	200g	10sec
Herbs	30g	10sec
Cheese	200g	20sec
Nuts	200g	30sec

Whisking quantities and preparation times

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

FRANÇAIS

Description générale (fig. 1)

- A Bouton de vitesse normale
- B Bouton de vitesse Turbo
- C Bloc moteur
- D Mixeur
- E Unité d'assemblage du fouet
- F Fouet
- G Unité d'assemblage du hachoir
- H Ensemble lames du hachoir
- I Bol du hachoir
- J Bol

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'installer, de retirer ou de positionner des accessoires.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas. Nettoyez-le avec un chiffon humide.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
- Évitez de toucher les lames, surtout lorsque l'appareil est branché, car elles sont très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Ne faites pas fonctionner le mixeur pendant plus de 60 secondes sans interruption lorsque vous mixez ou hachez de grandes quantités d'ingrédients. Après ces 60 secondes, laissez l'appareil refroidir suffisamment longtemps avant de continuer. Aucune des recettes présentées dans ce mode d'emploi n'inclut de grandes quantités d'ingrédients.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage »).

Avant utilisation

1. Laissez refroidir les aliments chauds avant de les hacher ou de les verser dans le bol (température maximale: 80 °C).
2. Coupez les grands ingrédients en morceaux d'environ 2 cm avant de les hacher.
3. Assemblez l'appareil correctement avant de le brancher.

Utilisation de l'appareil

Mixeur

Le mixeur est destiné à:
- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, cocktails et milk-shakes;
- mixer des préparations à consistance molle, telles que de la pâte à crêpes ou de la mayonnaise;
- réduire en purée des aliments cuits, pour préparer des repas pour bébés par exemple.

1. Fixez le mixeur au bloc moteur (clic) (fig. 2).
2. Plongez entièrement la protection anti-éclaboussure dans les ingrédients (fig. 3).
3. Appuyez sur le bouton de vitesse normale ou Turbo pour mettre l'appareil en marche.
4. Pour mixer les ingrédients, déplacez l'appareil lentement vers le haut, vers le bas et en formant des cercles (fig. 4).

Hachoir

Le hachoir sert à hacher des ingrédients tels que noix, viande, oignons, fromage à pâte dure, œufs durs, ail, herbes, pain sec, etc.

Les lames sont très coupantes, soyez donc très prudent lorsque vous manipulez l'ensemble lames. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez l'ensemble lames du bol du hachoir, lorsque vous videz ce dernier et lors du nettoyage.

1. Placez l'ensemble lames du hachoir dans le bol correspondant (fig. 5).
2. Placez les ingrédients dans le bol du hachoir.
3. Placez l'unité d'assemblage sur le bol du hachoir (fig. 6).
4. Fixez le bloc moteur au bol du hachoir (clic) (fig. 7).
5. Appuyez sur le bouton de vitesse normale ou Turbo pour mettre l'appareil en marche.
- Si les ingrédients s'accumulent sur les parois du bol du hachoir, détachez-les à l'aide d'une spatule ou en ajoutant du liquide.
- Laissez toujours refroidir l'appareil après l'avoir utilisé pour hacher de la viande.

Fouet

Le fouet sert à fouetter de la crème à monter des blancs en neige, à préparer des desserts, etc.

1. Fixez le fouet à l'unité d'assemblage (fig. 8).
2. Fixez l'unité d'assemblage au bloc moteur (clic) (fig. 9).
3. Placez les ingrédients dans un bol.

Conseil: pour un résultat optimal, utilisez un grand bol.

4. Plongez entièrement le fouet dans les ingrédients. Pour éviter les éclaboussures, commencez à hacher/mixer à une vitesse normale (fig. 10).
5. Passez en vitesse Turbo au bout d'environ 1 minute.

Nettoyage

Évitez de plonger le bloc moteur et l'unité d'assemblage du fouet dans l'eau.

1. Débranchez l'appareil et retirez les accessoires.
2. Essuyez le bloc moteur et l'unité d'assemblage du fouet avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le bol, le bol du hachoir, l'ensemble lames du hachoir, l'unité d'assemblage du hachoir et le fouet (sans son unité d'assemblage) au lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude contenant un peu de liquide vaisselle.

Nous vous conseillons de retirer le joint du bol du hachoir avant de nettoyer ce dernier.

Remarque: Vous pouvez également nettoyer l'ensemble lames du mixeur et le fouet lorsqu'ils sont encore fixés au bloc moteur. Pour ce faire, plongez le mixeur ou le fouet dans de l'eau chaude contenant un peu de liquide vaisselle et faites fonctionner l'appareil pendant quelques instants.

Accessoires

Vous pouvez vous procurer un mini-hachoir en tant qu'accessoire supplémentaire du HR1366 auprès de votre revendeur Philips.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 11).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, visitez le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local ou contactez le « Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV ».

Quantités et temps de préparation pour le mixeur

Ingrédients	Quantité à mixer	Temps
Fruits et légumes	100-200 g	60 secondes
Aliments pour bébé, soupes et sauces	100-400 ml	60 secondes
Pâte à frire	100-500 ml	60 secondes
Milk-shakes et cocktails	100-1 000 ml	60 secondes

Quantités et temps de préparation pour le hachoir

Ingrédients	Quantité à hacher	Temps
Œufs durs	2 morceaux	4 x 1 s
Pain sec	80 g	30 s
Chocolat fondant	100 g	20 s

HR1366

PHILIPS

www.philips.com

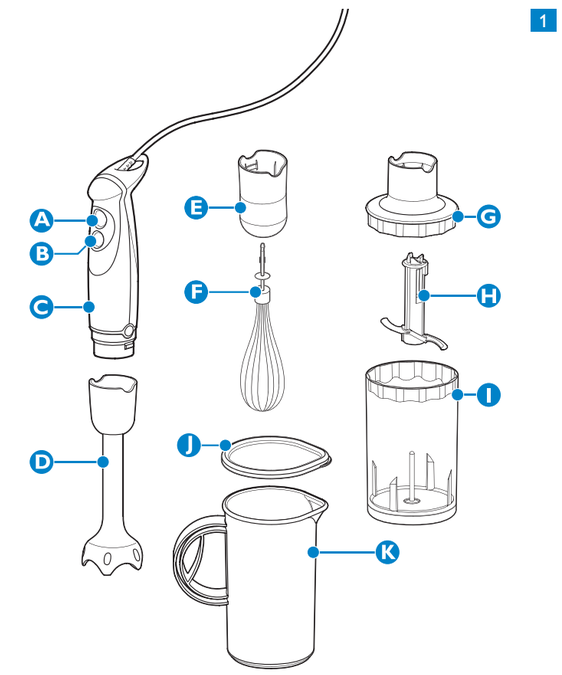
100% recycled paper
100% papier recyclé

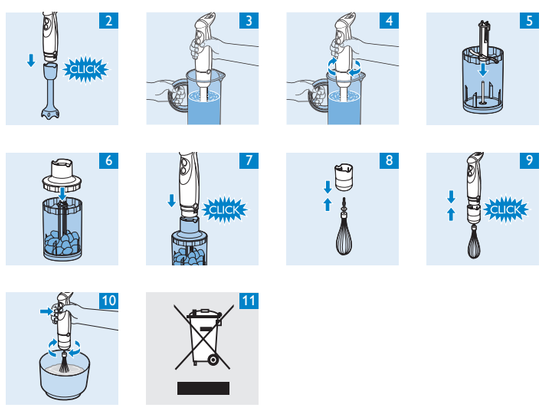
4222.002.6758.1

Ingrédients	Quantité à hacher	Temps
Ail	50 g	5 x 1 s
Oignons	200 g	5 x 1 s
Viande et poisson	200 g	10 s
Herbes	30 g	10 s
Fromage	200 g	20 s
Noix	200 g	30 s

Quantités et temps de préparation pour le fouet

Ingrédients	Quantité à fouetter	Temps
Crème	250 ml	70-90 s
Blancs en neige	4 œufs	120 s





العربية

الوصف العام (شكل ١)

- A زر السرعة العادية
- B زر السرعة التوربينية
- C وحدة الموتور
- D قضيب الخلاط
- E وحدة إقران الخفاقة
- F الخفاقة
- G وحدة إقران المفرمة
- H وحدة شفرة المفرمة
- I وعاء المفرمة
- J وعاء الخلاط

هام

اقرئي دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز واحتفظي به للرجوع إليه في المستقبل.

- تأكدي من موائمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا تستخدمي الجهاز في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس أو أي أجزاء أخرى.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله عن طريق Philips أو أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل، وذلك لتفادي الخطر.
- افصلي الجهاز عن الكهرباء دائمًا قبل القيام بتركيب أو فك أو تنظيف أو ضبط أي من الملحقات.
- لا تغمري وحدة الموتور أبدًا داخل الماء أو أي سائل آخر ولا تشطفيها تحت ماء الصنبور الجاري. فقط استخدمي قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة الموتور.
- لا تدعي الجهاز يعمل بدون مراقبة أبدا.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوفر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص الذي يكون مسئولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تسمحي للأطفال باستعمال الجهاز بدون مراقبة.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.
- لا تتعدى المقادير وأوقات التحضير الموضحة بالجدول.
- تجنبي لمس الشفرات، خاصّة عندما يكون الجهاز موصلا بالكهرباء. فالشفرات حادة للغاية.
- إذا علقت الشفرات، افصلي الجهاز قبل إزالة المحتويات التي تعيق الشفرات.
- لا تشغلي الخلاط اليدوي لأكثر من ٦٠ ثانية في المرة الواحدة عند القيام بخلط أو فرم الأحمال الزائدة. وبعد مرور ٦٠ ثانية، اتركي الجهاز ليبرد بدرجة كافية قبل مواصلة تشغيله. لا تشمل الوصفات الواردة في دليل المستخدم هذا أي أحمال زائدة.

الحقول الإليكترومغناطيسية (EMF)

تتوافق أداة Philips هذه مع كافة المعايير التي تتعلق بالحقول الإليكترو مغناطيسية (EMF)، يُعد استخدام هذه الأداة آمنًا إذا استخدمت بشكل صحيح حسب الإرشادات الواردة في دليل الإرشادات هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

قبل الاستخدام لأول مرة

نظفي الأجزاء التي تلامس الطعام تمامًا قبل استخدامك الجهاز لأول مرة (انظري فصل "التنظيف").

التجهيز للاستخدام

1. اتركي المكونات الساخنة لتبرد قبل فرمها أو سكبها في الخلاط (أقصى درجة حرارة مسموح بها ٨٠ درجة مئوية).
2. قطعي المكونات الكبيرة إلى قطع صغيرة حجمها حوالي ٢ سم قبل تحضيرها.
3. ركبي الجهاز بشكل صحيح قبل وضع القابس في مقبس الحائط.

استخدام الجهاز

الخلاط اليدوي

صمم الخلاط اليدوي لما يلي:

- خلط السوائل، مثلا منتجات الألبان والصلصات وعصائر الفواكه والحساء والمشروبات الممزوجة والمخفوقة.
- مزج مكونات ناعمة، مثلا مخفوق زبدة قطائر البانكيك أو المايونيز.
- هرس مكونات مطبوخة، مثلا لتحضير طعام الأطفال.

1. ثبتي قضيب الخلاط بوحدة الموتور ("صوت نقرة") (شكل ٢).
2. اغمري واقي الشفرات بالكامل في المكونات (شكل ٣).
3. اضغط على زر السرعة العادية أو التوربينية لتشغيل الجهاز.
4. حركي الجهاز ببطء لأعلى ولأسفل وفي حلقات لخلط المكونات (شكل ٤).

المفرمة

صممت المفرمة لفرم مكونات مثل المكسرات واللحوم والبصل والجبن الجاف والبيض المسلوق والثوم والأعشاب والخبز الناشف وما إلى ذلك.

الشفرات حادة للغاية، لذلك كوني حذرة عند التعامل مع وحدة الشفرات. كوني حذرة خاصّة عند فك وحدة الشفرات من وعاء المفرمة وتفريغه وأثناء التنظيف.

1. ضعي وحدة شفرة المفرمة في وعاء المفرمة (شكل ٥).
2. ضعي المكونات في وعاء المفرمة.
3. ضعي وحدة الإقران على وعاء المفرمة (شكل ٦).
4. ثبتي وحدة الموتور بوعاء المفرمة ("تسمعي صوت نقرة") (شكل ٧).
5. اضغطي على زر السرعة العادية أو التوربينية لتشغيل الجهاز.
   - إذا علقت المكونات بجدار وعاء المفرمة، أخرجيها باستخدام ملعقة أو بإضافة سائل.
   - دائمًا اتركي الجهاز ليبرد بعد استخدامه لفرم اللحوم.

الخفاقة

صممت الخفاقة لخفق الكريمة وبياض البيض والحلويات وما إلى ذلك.

1. وصلي الخفاقة بوحدة الإقران (شكل ٨).
2. وصلي وحدة الإقران بوحدة الموتور ("تسمعي صوت نقرة") (شكل ٩).
3. ضعي المكونات في وعاء.

ملحوظة: استعملي وعاء كبير للحصول على أفضل النتائج.

4. اغمري الخفاقة بالكامل في المكونات. لتجنب تطاير المكونات، ابدئي التحضير على السرعة العادية (شكل ١٠).
5. واصلي التحضير على السرعة التوربينية بعد حوالي دقيقة.

التنظيف

لا تغمري وحدة الموتور ووحدة إقران الخفاقة في الماء.

1. افصلي الجهاز وفكي الملحقات.
2. امسحي وحدة الموتور ووحدة إقران الخفاقة باستخدام قطعة قماش مبللة.
3. نظفي وعاء الخلاط ووعاء المفرمة ووحدة شفرة المفرمة ووحدة إقران المفرمة والخفاقة بدون وحدة الإقران في غسالة الأطباق أو في ماء ساخن مضافًا إليه سائل تنظيف.

ننصحك بفك الحلقة المطاطية من وعاء المفرمة قبل تنظيفه.

ملاحظة: يمكنك أيضًا تنظيف وحدة شفرات قضيب الخلاط والخفاقة أثناء تثبيتهما بوحدة الموتور. للقيام بذلك، اغمري قضيب الخلاط أو الخفاقة في ماء ساخن مضافًا إليه سائل تنظيف واتركي الجهاز يعمل لفترة قصيرة.

الملحقات

يمكنك طلب مفرمة صغيرة للطراز HR1366 من موزع Philips في منطقتك كملحق إضافي.

البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، وإنما سلميه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تصنيعه. تساعدين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١١).

الضمان والصيانة

إذا كنت بحاجة إلى معلومات أو إذا واجهتك مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو الاتصال بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجد رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). وفي حالة عدم وجود مركز رعاية عملاء في بلدك، راجع موزع Philips في منطقتك أو اتصل بقسم صيانة أجهزة Philips المنزلية والرعاية الشخصية BV.

مقادير الخلط وأوقات التحضير

المكونات	مقدار الخلط	الوقت
الفواكه والخضروات	١٠٠– ٢٠٠ جم	٦٠ ثانية
طعام الأطفال والحساء والصلصات	١٠٠– ٤٠٠ مل	٦٠ ثانية
مخفوق الزبدة	١٠٠– ٥٠٠ مل	٦٠ ثانية
المشروبات المخفوقة والممزوجة	١٠٠– ١٠٠٠ مل	٦٠ ثانية

مقادير الفرم وأوقات التحضير

المكونات	مقدار الفرم	الوقت
البيض المسلوق	قطعتان	٤ × ١ ثوان
الخبز الناشف	٨٠ جم	٣٠ ثانية
شيكولاته الكاكاو	١٠٠ جم	٢٠ ثانية
الثوم	٥٠ جم	٥ × ١ ثوان
البصل	٢٠٠ جم	٥ × ١ ثوان
اللحم والسمك	٢٠٠ جم	١٠ ثوان
الأعشاب	٣٠ جم	١٠ ثوان

المكونات	مقدار الفرم	الوقت
الجبن	٢٠٠ جم	٢٠ ثانية
المكسرات	٢٠٠ جم	٣٠ ثانية

مقادير الخفق وأوقات التحضير

المكونات	مقدار الخفق	الوقت
الكريمه	٢٥٠ مل	٧٠–٩٠ ثانية
بياض البيض	٤ بيضات	١٢٠ ثانية

فارسی

شرح کلی (شکل ۱)

- A دکمه سرعت عادی
- B دکمه سرعت توربو
- C واحد موتور
- D میله هم زن
- E واحد کوپلینگ هم زن پره دار
- F هم زن پره دار
- G واحد کوپلینگ خردکن
- H واحد تیغه خرد کن
- I کاسه خردکن
- J پیاله

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده اند از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را مرکز سرویس تایید شده توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- همیشه دوشاخه دستگاه را قبل از سوار کردن، جدا سازی، تمیز کردن یا تنظیم کردن هر کدام از لوازم از پریز کنید.
- هرگز محفظه دستگاه را در آب یا هر گونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید. فقط از یك تکه پارچه نمدار برای تمیز کردن واحد موتور استفاده کنید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درك صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید در رابطه با این دستگاه تحت مراقبت باشند و مطمئن شوید که با آن بازی نکنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.
- از مقادیر و زمانهای آماده سازی تعیین شده در جدول فراتر نروید.
- از دست زدن به تیغه ها، خصوصا هنگامی که دستگاه به برق وصل می باشد، خودداری کنید. تیغه ها بسیار تیز می باشند.
- اگر تیغه ها گیر کرده اند، دو شاخه دستگاه را قبل از خارج کردن مواد، از برق قطع کنید.
- هنگامی که مقادیر زیادی را در دستگاه قرار می دهید، با هم زن بیشتر از ۶۰ ثانیه کار نکنید. بعد ا ز ۶۰ ثانیه، قبل از ادامه اجازه دهید تا دستگاه به مقدار کافی خنك شود. هیچکدام از دستورهای موجود در دستورالعملهای نحوه استفاده از دستگاه، آب میوه گیری سنگین بشمار نمی آیند.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه فیلیپس از استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. درصورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود نونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

قبل از اولین استفاده

قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می گیرند را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

1. قبل از خرد کردن یا ریختن آنان بدرون کاسه اجازه دهید تا مواد داغ خنك شوند (حداکثر حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد).
2. قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ۲ سانتی متر خرد کنید.
3. دستگاه را قبل از قرار دادن دوشاخه در پریز بطور صحیح سوار کنید.

استفاده از دستگاه

هم زن دستی

این هم زن برای موارد زیر در نظر گرفته شده است:

- هم زدن مایعات، مانند محصولات لبنی، انواع سوس، آب میوه، سوپ، نوشیدنیهای مخلوط و انواع شیك.
- مخلوط کردن انواع مواد غذایی نرم مانند خمیر پن کیك یا مایونز.
- مواد پخته شده پوره مانند آماده کردن غذای کودك.

1. میله همزن را به واحد موتور وصل کنید ("کلیك") (شکل ۲).
2. حفاظ تیغه را بطور کامل در مواد فرو برید (شکل ۳).
3. دکمه سرعت عادی یا دکمه سرعت توربو را برای روشن شدن دستگاه فشار دهید.
4. دستگاه را آرام به طرف بالا و پایین برده و دستگاه را بصورت دایره ایی حرکت داده تا مواد را مخلوط کنید (شکل ۴).

خرد کن

خرد کن برای خرد کردن موادی مانند آجیل، گوشت، پیاز، پنیر سفت، تخم مرغ آب پز، سیر، سبزیجات و نان خشك و غیره طراحی شده است.

تیغه ها بسیار تیز می باشند، بنابراین هنگامی که با تیغه ها کار می کنید بسیار دقت کنید. هنگامی که تیغه ها را از کاسه خرد کن باز می کنید، هنگامی که کاسه خرد کن را خالی می کنید و هنگام تمیز کردن بسیار دقت کنید.

1. واحد تیغه خرد کن را در کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ۵).
2. مواد را در کاسه خرد کن بریزید.
3. قطعه کوپلینگ را روی کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ۶).
4. واحد موتور را روی کاسه خرد کردن محکم کنید (زکلیکس) (شکل ۷).
5. دکمه سرعت عادی یا دکمه سرعت توربو را برای روشن شدن دستگاه فشار دهید.
   - اگر مواد به جدار کاسه خرد کن چسبیدند، آنان را با افزودن مایع یا با استفاده از یك کاردك جدا نمایید.
   - همیشه بعد از خرد کردن گوشت اجازه دهید تا دستگاه خنك شود.

هم زن پره دار

هم زن پره دار فقط برای زدن خامه، سفیده تخم مرغ، انواع دسر و غیره طراحی شده است.

1. هم زن پرده دار را به واحد کوپلینگ وصل کنید (شکل ۸).
2. قطعه کوپلینگ را به واحد موتور وصل کنید ("کلیك") (شکل ۹)
3. مواد را درون کاسه قرار دهید.

نکته: از یك کاسه بزرگ برای کسب بهترین نتیجه استفاده کنید.

4. هم زن پره دار را کاملا در مواد فرو ببرید. برای جلوگیری از پاشیده شدن، آماده سازی مواد غذایی را با سرعت عادی آغاز کنید (شکل ۱۰).
5. با سرعت توربو بعد از حدودا ۱ دقیقه کار را ادامه دهید.

تمیز کردن

واحد موتور، واحد کوپیلینگ هم زن پره و کوپلینگ هم زن پره دار را در آب فرو نبرید.

1. پریز دستگاه را از برق بیرون بکشید و لوازم را جدا کنید.
2. واحد موتور و واحد کوپلینگ هم زن پره دار را با یك تکه پارچه نمدار تمیز کنید.
3. پیاله، کاسه خرد کن، واحد تیغه خردکن، واحد کوپلینگ خرد کن و هم زن پرده دار بدون واحد کوپلینگ مربوطه را در ماشین ظرف شویی یا با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی تمیز کنید.

قبل از تمیز کردن، توصیه می کنیم که حلقه لاستیکی را از کاسه خرد کن جدا کنید.

توجه: شما همچنین می توانید واحد تیغه در میله هم زن و هم زن پره دار را در حالیکه هنوز به واحد موتور وصل می باشند، تمیز نمایید. برای انجام این کار، میله هم زن، یا هم زن پره دار را در آب داغ که حاوی مقداری مایع ظرف شویی باشد فرو برده و اجازه دهید تا دستگاه برای مدتی کوتاهی کار کند.

تجهیزات

می توانید خرد کن کوچك برای مدل HR1366 را از فروشگاه Philips بصورت یك قطعه اضافه خریداری کنید.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمك می کنید (شکل ۱۱).

ضمانت و سرویس

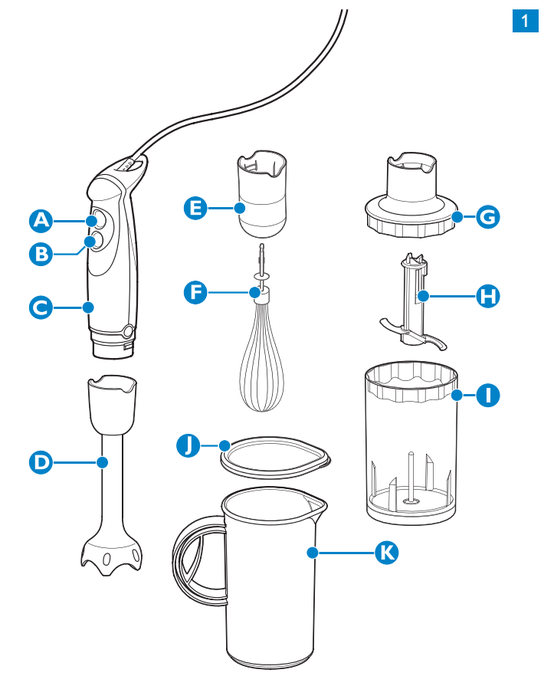
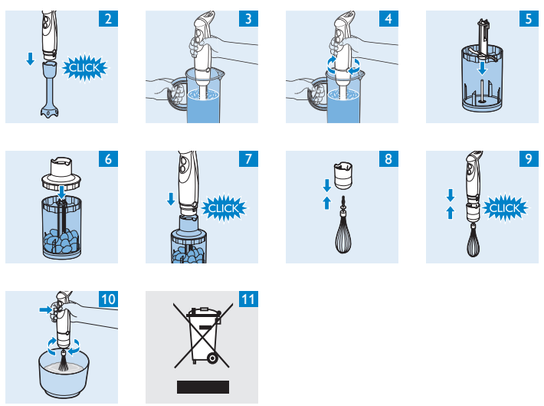
در صورتی که به اطلاعات نیاز داشتید یا با مشکلی مواجه شدید، لطفا از سایت اینترنتی ما به نشانی www.philips.com بازدید کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (شما می توانید این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا کنید). چنانچه در کشور شما مرکز خدمات مشتریان وجود ندارد، به فروشنده لوازم Philips مراجعه نموده یا با بخش لوازم خانگی Philips یا حمایت شخصی وی بی تماس بگیرید.

مقادیر هم زدن و زمانهای آماده سازی

مواد	مقادیر هم زدن	زمان
میوه و سبزیجات	۲۰۰–۱۰۰ گرم	۶۰ ثانیه
غذای کودك، انواع سوپ و سوس	۴۰۰–۱۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه
انواع خمیر	۵۰۰–۱۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه
انواع میلك شیك و نوشیدنیهای مخلوط	۱۰۰۰–۱۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه

مقادیر هم زدن و زمانهای آماده سازی

مواد	مقادیر خرد کردن	زمان
تخم مرغ آب پز	۲ عدد	۴ × ۱ ثانیه
نان خشك	۸۰ گرم	۳۰ ثانیه
شکلات تیره	۱۰۰ گرم	۲۰ ثانیه
سیر	۵۰ گرم	۵ ×۱ ثانیه
پیاز	۲۰۰ گرم	۵ ×۱ ثانیه
گوشت و ماهی	۲۰۰ گرم	۱۰ ثانیه
گیاهان و سبزیجات	۳۰ گرم	۱۰ ثانیه
پنیر	۲۰۰ گرم	۲۰ ثانیه
آجیل	۲۰۰ گرم	۳۰ ثانیه

مقادیر هم زدن و زمانهای آماده سازی

مواد	مقادیر هم زدن	زمان
خامه	۲۵۰ میلی لیتر	۹۰–۷۰ ثانیه
سفیده تخم مرغ	۴ عدد تخم مرغ	۱۲۰ ثانیه