

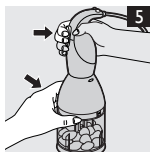
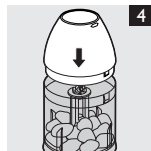
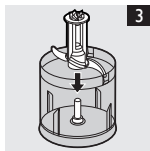
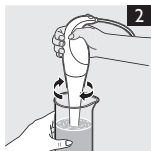
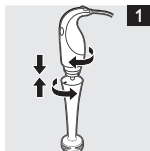
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1342, HR1341



PHILIPS





ENGLISH	6
DANSK	11
DEUTSCH	16
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	22
ESPAÑOL	28
SUOMI	34
FRANÇAIS	39
ITALIANO	44
NEDERLANDS	50
NORSK	56
PORTUGUÊS	61
SVENSKA	66
TÜRKÇE	71

Introduction

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

Important

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

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

Caution

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

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

Electromagnetic fields (EMF)

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

Using the appliance

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

Bar blender

The bar blender is intended for:

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

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

Chopper (HR1342 only)

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

8 ENGLISH

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

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

Quantities and preparation times

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

*) Do not exceed the recommended processing times.

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

Cleaning

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

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

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

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

Accessories

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

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

Environment

- Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment (Fig. 6).**

Guarantee & service

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

Recipe

Soy milk

This recipe can be prepared with the bar blender only.

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

Ingredients:

- 100g soy beans
- 200ml water

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

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

Fare

- Motorenheden må ikke kommes ned i vand eller anden væske eller skylles under vandhanen. Motorenheden må kun rengøres med en fugtig klud.

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, netledning eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Undgå at berøre knivene, specielt når stikket sidder i stikkontakten. Knivene er meget skarpe.
- Hvis knivene sætter sig fast, skal stikket først tages ud af stikkontakten, inden de fastsiddende ingredienser fjernes.

Forsigtig

- Sluk for apparatet, og tag det ud af stikket, før du skifter tilbehør eller kommer tæt på dele, der bevæger sig, når de bruges.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- De angivne mængder og tider i tabellen bør nøje overholdes.
- Tilbered kun 1 portion ad gangen. Lad apparatet køle ned til stuetemperatur, inden du fortsætter.
- Varme ingredienser skal køle af, inden de hakkes eller kommes op i bægeret (maks. temp. 80 °C).

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugsvejledning, er apparatet sikkert at anvende, ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Sådan bruges apparatet

- 1 Sørg for, at apparatet er samlet korrekt, inden stikket sættes i stikkontakten (fig. 1).

Stavblender

Stavblenderen er beregnet til:

- Blendning af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes.
- Blanding af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej og mayonnaise.
- Purering af kogte ingredienser, f.eks. ved tilberedning af babymad.

- 1 Sæt blenderstaven på motorenheden ("klik") (fig. 1).

- 2 Put knivkappen helt ned i ingredienserne.

- 3 Tænd for apparatet, og blend ingredienserne ved at bevæge apparatet langsomt op og ned samt i små cirkelbevægelser (fig. 2).

Hakker (kun HR1342)

Hakketilbehøret er velegnet til at hakke nødder, kød, løg, hård ost, tørret frugt, chokolade, hvidløg, krydderurter, tørt brød osv.

Sørg for, at koblingsenheden er sat rigtigt på hakkebægeret.

- 1** Sæt hakkeknivenheden i hakkeskålen (fig. 3).
 - 2** Skær store ingredienser i stykker på ca. 2 cm før hakning. Kom ingredienserne i hakkeskålen.
 - 3** Sæt koblingsenheden på hakkeskålen. (fig. 4)
 - 4** Sæt motorenheden på hakkeskålen ("klik"). Tænd maskinen ved at trykke på ON-kontakten (fig. 5).
- Hvis ingredienserne sætter sig på indersiden af hakkeskålen, frigøres de ved at tilsætte lidt væde eller ved hjælp af en spatel.

Mængder og tilberedningstider

Ingredienser	Stavblender		Hakker	
	Mængde (g)	Tid (sek.)*	Mængde (g)	Tid (sek.)*
Løg og æg			50-100	10
Blommer			50-150	10
Kød og fisk			50-200	5
Urter			10-20	20
Frugt & grøntsager	100-200	30	50-200	30
Babymad, supper og saucer	100-400	30	50-150	30
Ost og nødder			50-100	30
Flydende dej	100-500	30		
Shakes og mixede drinks	100-500	30		

*) De anbefalede tilberedningstider bør ikke overskrides.

Tilbered kun 1 portion ad gangen. Lad apparatet køle ned til stuetemperatur, inden du fortsætter.

Rengøring

- 1 Bæger, låg, hakkebæger og knivenhed rengøres i opvaskemaskine eller i varmt sæbevand.

Det anbefales at tage gummiringen af hakkeren inden rengøring.

- 2 Staven på stavblenderen kan enten kommes i opvaskemaskine, skylles under vandhanen, eller du kan sænke knivkappen ned i varmt sæbevand og lade apparatet køre et øjeblik.

- 3 Tør motorenheden på stavblenderen og koblingsenheden til hakkeren af med en fugtig klud. Den må ikke kommes i vand!

Tilbehør

Du kan bestille en hakker til HR1341 fra din Philips-forhandler som ekstra tilbehør:

Brug de angivne mængder og tilberedningstider for hakkeren til dette tilbehør:

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på den kommunale genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 6).

Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips hjemmeside på adressen www.philips.com eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "Worldwide Guarantee"-folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips-forhandler.

Opskrift

Sojamælk

Denne opskrift kan tilberedes udelukkende med stavblenderen.

Tilbered kun 1 portion ad gangen. Lad apparatet køle ned til stuetemperatur, inden du fortsætter.

Ingredienser:

- 100 g sojabønner
- 200 ml vand

- 1** Læg sojabønnerne i blød i 4 timer inden tilberedningen. Lad dem stå og dryppe af et øjeblik.
- 2** Læg de opblødte bønner i bægeret. Hæld 200 ml vand i bægeret, og blend i 30 sekunder.
- 3** Hæld sojamælken gennem en si og ned i en gryde.
- 4** Bring sojamælken i kog, tilsæt sukker og lad det simre indtil sukkeret er opløst.
- 5** Serveres varm eller kold.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um den Support von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie die Motoreinheit auch nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem feuchten Tuch.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder andere Teile des Geräts defekt oder beschädigt sind.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Berühren Sie die Messer nicht. Das gilt insbesondere, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf.
- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.

Achtung

- Schalten Sie das Gerät ab, und trennen Sie es vom Netz, bevor Sie Zubehör austauschen oder Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Verarbeiten Sie nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät danach auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.
- Lassen Sie die Zutaten abkühlen, bevor Sie sie in den Becher geben. Die maximale Temperatur beträgt 80 °C.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Das Gerät benutzen

- 1** Setzen Sie das Gerät gebrauchsfertig zusammen, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken (Abb. 1).

Stabmixer

Der Pürierstab ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukte, Soßen, Obstsaften, Suppen, Mixgetränke, Milchshakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
- Pürieren gegarter Zutaten, z.B. für Baby-Nahrung.

- 1** Befestigen Sie den Pürierstab an der Motoreinheit, bis er hörbar einrastet (Abb. 1).

- 2** Tauchen Sie den unteren Teil des Pürierstabs vollständig in die Zutaten ein.

- 3** Schalten Sie das Gerät ein, und mixen Sie die Zutaten, indem Sie das Gerät vorsichtig nach oben und unten und im Kreis bewegen (Abb. 2).

Zerkleinerer (nur HR1342)

Der Zerkleinerer-Aufsatz kann zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Trockenfrüchten, Nüssen, Schokolade, Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch, trockenem Brot usw. verwendet werden.

Achten Sie darauf, dass das Verbindungsstück mit dem Zerkleinerungsbecher ordnungsgemäß verbunden ist.

- 1** Setzen Sie die Zerkleinerer-Messereinheit in den Zerkleinerer-Behälter (Abb. 3).
 - 2** Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in ca. 2 cm große Würfel. Geben Sie die Zutaten in den Zerkleinerer-Behälter.
 - 3** Setzen Sie die Verbindungseinheit auf den Zerkleinerer-Behälter. (Abb. 4)
 - 4** Befestigen Sie die Motoreinheit auf dem Behälter, bis sie hörbar einrastet. Drücken Sie den Einschalter, um das Gerät einzuschalten (Abb. 5).
- Wenn die Zutaten innen am Behälter haften bleiben, lösen Sie diese mit etwas Flüssigkeit oder einem Teigschaber.

Höchstmengen und Verarbeitungszeiten

Zutaten	Stabmixer		Zerkleinerer	
	Menge (g)	Zeit (Sek.)*	Menge (g)	Zeit (Sek.)*
Zwiebeln & Eier			50 bis 100	10
Pflaumen			50 bis 150	10
Fleisch & Fisch			50 bis 200	5
Kräuter			10 bis 20	20
Obst & Gemüse	100 bis 200	30	50 bis 200	30
Baby-Nahrung, Suppen & Soßen	100 bis 400	30	50 bis 150	30
Käse & Nüsse			50 bis 100	30
Teig	100 bis 500	30		
Milchshakes & Mixgetränke	100 bis 500	30		

*) Überschreiten Sie nicht die empfohlenen Verarbeitungszeiten.

Verarbeiten Sie nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät danach auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.

Reinigung

- 1 Reinigen Sie den Becher mit Deckel und den Zerkleinerungsbecher mit der Messereinheit im Geschirrspüler oder in heißem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben.

Es empfiehlt sich, den Gummiring des Zerkleinerers vor der Reinigung abzunehmen.

- 2** Sie können den Stab des Pürierstabs im Geschirrspüler oder unter fließendem Wasser reinigen oder die Messereinheit in warmes Spülwasser tauchen und das Gerät eine Weile laufen lassen.
- 3** Reinigen Sie die Motoreinheit des Pürierstabs und das Verbindungsstück des Zerkleinerers mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie die Motoreinheit niemals ins Wasser!

Zubehör

Sie können einen Zerkleinerer als Zubehör für das Modell HR1341 bei Ihrem Philips Händler bestellen.

Halten Sie sich für dieses Zubehör an die Mengen und Verarbeitungszeiten des Zerkleinerers.

Umweltschutz

- ☛ Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 6).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website www.philips.com, oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Rezept

Sojamilch

Dieses Rezept kann lediglich mit dem Pürierstab zubereitet werden.

Verarbeiten Sie nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät danach auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.

Zutaten:

- 100 g Sojabohnen
- 200 ml Wasser

- 1** Weichen Sie die Sojabohnen vor der Weiterverarbeitung 4 Stunden lang ein. Lassen Sie die Bohnen kurz abtropfen.
- 2** Geben Sie die eingeweichten Sojabohnen in den Becher. Gießen Sie 200 ml Wasser in den Becher, und mixen Sie alles 30 Sekunden lang.
- 3** Gießen Sie die Sojamilch durch ein Sieb in einen Topf.
- 4** Bringen Sie sie zum Kochen, geben Sie Zucker hinzu und lassen Sie die Milch köcheln, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- 5** Heiß oder kalt servieren.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Σημαντικό

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να το ξεπλένετε με νερό βρύσης. Χρησιμοποιείτε μόνο ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το μοτέρ.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φισ, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίξουν με τη συσκευή.
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες, κυρίως όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.
- Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.

Προσοχή

- Να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την πρίζα πριν αλλάξετε εξαρτήματα ή πλησιάσετε κινούμενα κατά την χρήση μέρη.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στον πίνακα.
- Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.
- Αφήστε τα ζεστά υλικά να κρυώσουν πριν τα κόψετε ή τα λιώσετε στο δοχείο του μπλέντερ (μεγ. θερμ. 80°C/175°F).

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Χρήση της συσκευής

- 1** Συναρμολογήστε τη συσκευή σωστά πριν συνδέσετε το φισ στην πρίζα (Εικ. 1).

Ραβδομπλέντερ

Το ραβδομπλέντερ προορίζεται για:

- Να αναμιγνύετε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέιλς, μιλκσείκς.
- Να αναμειγνύετε μαλακά υλικά, π.χ βούτυρο και μαγιονέζα.
- Να λιώνετε μαγειρεμένα υλικά, π.χ για να φτιάχνετε βρεφική τροφή.

- 1** Συνδέστε το στέλεχος ανάμειξης με το μοτέρ ('κλικ') (Εικ. 1).

- 2** Βυθίστε τις λεπίδες βαθιά μέσα στα υλικά.

- 3** Ενεργοποιήστε τη συσκευή και αναμείξτε τα συστατικά κινώντας τη συσκευή πάνω-κάτω με αργές κυκλικές κινήσεις (Εικ. 2).

Κόπτης (μόνο στον τύπο HR1342)

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα κόπτη για να τεμαχίζετε υλικά όπως ξηρούς καρπούς, κρέας, κρεμμύδια, σκληρό τυρί, αποξηραμένα φρούτα, σοκολάτα, σκόρδο, χορταρικά, ξερό ψωμί, κτλ.

Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα σύνδεσης έχει τοποθετηθεί σωστά πάνω στην κανάτα κόπτη.

- 1** Τοποθετήστε τις λεπίδες του κόπτη στο μπολ του κόπτη (Εικ. 3).
- 2** Κόψτε τα υλικά μεγάλου μεγέθους σε κομμάτια 2 εκ./1 ίντσας περίπου πριν την επεξεργασία. Τοποθετήστε τα υλικά στο μπολ του κόπτη.
- 3** Τοποθετήστε τη μονάδα σύνδεσης πάνω στο μπολ του κόπτη. (Εικ. 4)
- 4** Ασφαλίστε το μοτέρ πάνω στο μπολ του κόπτη ('κλικ'). Ενεργοποιήστε τη συσκευή πιέζοντας το κουμπί ON (Εικ. 5).
- Εάν τα υλικά κολλήσουν στα τοιχώματα του μπολ του κόπτη, ξεκολλήστε τα προσθέτοντας κάποιο υγρό ή χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα.

Ποσότητες και χρόνοι προετοιμασίας

Υλικά	Ραβδομπλέντερ		Κόπτης	
	Ποσότητα (γρ.)	Χρόνος (δευτ.)*	Ποσότητα (γρ.)	Χρόνος (δευτ.)*
Κρεμμύδια & αυγά			50-100	10
Δαμάσκηνα			50-150	10
Κρέας & ψάρι			50-200	5
Βότανα			10-20	20
Φρούτα & λαχανικά	100-200	30	50-200	30
Βρεφική τροφή, σούπες & σάλτσες	100-400	30	50-150	30
Τυρί & ξηροί καρποί			50-100	30
Κουρκούτια	100-500	30		
Μιλκσέικ & κοκτέιλ	100-500	30		

***) Μην υπερβείτε τους συνιστώμενους χρόνους επεξεργασίας.**

Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.

Καθαρισμός

- 1 Καθαρίστε το δοχείο ανάμειξης και το καπάκι, την κανάτα του κόπτη και τις λεπίδες στο πλυντήριο πιάτων ή σε ζεστό νερό με υγρό καθαρισμού.

Σας συνιστούμε να αφαιρέσετε τον ελαστικό δακτύλιο από τον κόπτη πριν τον καθαρισμό.

- 2 Το στέλεχος του ραβδομπλέντερ μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων, με νερό βρύσης ή βυθίζοντας τις λεπίδες σε χλιαρό νερό με υγρό καθαρισμού και θέτοντας τη συσκευή σε λειτουργία για λίγο.

- 3 Σκουπίστε το μοτέρ του ραβδομπλέντερ και τη μονάδα σύνδεσης του κόπτη με ένα υγρό πανί. Μην βυθίζετε αυτά τα μέρη στο νερό!

Εξαρτήματα

Μπορείτε να παραγγείλετε έναν κόπτη ως επιπλέον εξάρτημα για τον τύπο HR1341 από τον αντιπρόσωπό σας της Philips.

Χρησιμοποιήστε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του κόπτη για αυτό το εξάρτημα.

Περιβάλλον

- ▷ Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 6).

Εγγύηση & σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπό σας της Philips.

Συνταγή

Γάλα σόγιας

Αυτή η συνταγή μπορεί να εκτελεστεί μόνο με χρήση του ραβδομπλέντερ.

Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.

Υλικά:

- 100 γρ. καρποί σόγιας
- 200ml νερό

- 1** Μουλιάστε τους καρπούς σόγιας για 4 ώρες προτού τους επεξεργαστείτε. Αφήστε τους να στραγγίσουν για λίγα δευτερόλεπτα.
- 2** Τοποθετήστε τους μουλιασμένους καρπούς σόγιας στο δοχείο ανάμιξης. Ρίξτε 200ml νερό στο δοχείο και αναμίξτε για 30 δευτερόλεπτα.
- 3** Ρίξτε το γάλα σόγιας σε μια κατσαρόλα περνώντας το από ένα σουρωτήρι.
- 4** Βράστε το γάλα σόγιας, προσθέστε ζάχαρη και αφήστε το να σιγοβράσει μέχρι να λιώσει όλη η ζάχαρη.
- 5** Σερβίρεται ζεστό ή κρύο.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo. Limpie la unidad motora sólo con un paño húmedo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No toque las cuchillas, sobre todo si el aparato está enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.

Precaución

- Apague el aparato y desenchúfelo de la red antes de cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que están en movimiento durante su funcionamiento.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No supere las cantidades y los tiempos indicados en la tabla.
- No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de picarlos o de echarlos en el vaso (temperatura máxima 80 °C).

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Uso del aparato

- 1** Monte adecuadamente el aparato antes de enchufarlo a la toma de corriente (fig. 1).

Batidora de varilla

La batidora de varilla está diseñada para:

- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, zumos de fruta, sopas, mezclar bebidas, batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, masa para tortitas y mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo: comida para bebés.

- 1** Monte el brazo de la batidora en la unidad motora (“clic”) (fig. 1).

- 2** Sumerja el protector de cuchillas completamente en los ingredientes.

- 3** Encienda el aparato y bata los ingredientes moviendo el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos (fig. 2).

Picadora (sólo modelo HR1342)

La picadora se puede usar para picar ingredientes como frutos secos, carne, cebolla, queso duro, frutos tostados, chocolate, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Asegúrese de que la unidad de acoplamiento esté bien colocada en el vaso de la picadora.

- 1** Coloque la unidad de cuchillas de la picadora en el recipiente de la picadora (fig. 3).
 - 2** Corte los ingredientes grandes en trozos de unos 2 cm antes de procesarlos. Ponga los ingredientes en el recipiente de la picadora.
 - 3** Coloque la unidad de acoplamiento en el recipiente de la picadora. (fig. 4)
 - 4** Fije la unidad motora al recipiente de la picadora (“clic”). Encienda el aparato presionando el botón de encendido (ON) (fig. 5).
- Si los ingredientes se adhieren a la pared del recipiente de la picadora, sepárelos con una espátula o añadiendo líquido.

Cantidades y tiempos de preparación

Ingredientes	Batidora de varilla		Picadora	
	Cantidad (g)	Tiempo (seg)*	Cantidad (g)	Tiempo (seg)*
Cebollas y huevos			50-100	10
Ciruela			50-150	10
Carne y pescado			50-200	5
Hierbas			10-20	20
Frutas y verduras	100-200	30	50-200	30
Comida para bebés, purés y salsas	100-400	30	50-150	30
Queso y frutos secos			50-100	30
Masas blandas	100-500	30		
Batidos y mezcla de bebidas	100-500	30		

*) No supere los tiempos recomendados.

No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.

Limpieza

- 1** Lave el vaso, la tapa, el vaso de la picadora y la unidad de cuchillas en el lavavajillas o con agua caliente y un poco de jabón.

Le aconsejamos que quite la junta de goma de la picadora antes de limpiarla.

- 2** La varilla de la batidora se puede lavar en el lavavajillas, bajo el grifo o sumergiendo el protector de cuchillas en agua caliente con un poco de jabón y dejando funcionar el aparato durante algún tiempo.

- 3** Limpie con un paño húmedo la unidad motora de la batidora de varilla y la unidad de acoplamiento de la picadora. No las sumerja en agua.

Accesorios

Puede solicitar una picadora a su distribuidor Philips como un accesorio adicional para el modelo HR1341.

Al utilizar este accesorio, tenga en cuenta las cantidades y los tiempos recomendados para la picadora.

Medio ambiente

- ▶ Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 6).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en www.philips.com, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Receta

Leche de soja

Esta receta sólo se puede preparar con la batidora de varilla.

No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.

Ingredientes

- 100 g de granos de soja
- 200 ml de agua

- 1** Ponga en remojo los granos de soja durante 4 horas antes de procesarlos. Deje que escurran durante unos segundos.
- 2** Ponga los granos de soja remojados en el vaso. Vierta 200 ml de agua en el vaso y bata durante 30 segundos.
- 3** Vierta la leche de soja en una olla utilizando un tamiz.
- 4** Ponga la leche de soja a hervir hasta que alcance el punto de ebullición. Añada luego azúcar y deje que hierva a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar.
- 5** Servir caliente o fría.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se vastaisen varalle.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtele sitä vesihanalla. Puhdista runko pyyhkimällä se kostealla liinalla.

Tärkeää

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Älä koske teriin varsinkaan laitteen ollessa kytkettynä pistorasiaan. Terät ovat erittäin terävät!
- Jos terä juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet ainekset.

Varoitus

- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohto pistorasiasta ennen kuin vaihdat lisäosia tai aiot koskea osiin, jotka liikkuvat käytössä.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.

- Varo ylittämästä taulukossa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
- Käsittele enintään yksi annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi, ennen kuin jatkat käsittelyä.
- Anna kuumien aineiden jäähtyä ennen hienontamista tai ennen sekoitusastiaan kaatamista (enimmäislämpötila 80 °C).

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia, sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

Käyttö

- 1** Kokoa laite kunnolla, ennen kuin yhdistät pistokkeen pistorasiaan (Kuva 1).

Sauvasekoitin

Sauvasekoittimen käyttötarkoitus:

- Nesteiden, kuten maitotuotteiden, kastikkeiden, hedelmämeijun, keittojen, juomien ja pirtelöiden sekoittaminen.
- Pehmeiden ruoka-aineiden sekoittaminen, esim. ohukaistaikina ja majoneesi.
- Keitettyjen ruoka-aineiden, kuten vauvanruoan soseuttaminen.

- 1** Kiinnitä sauvaosa runkoon, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 1).

- 2** Upota teränsuojus kokonaan ruoka-aineiden sekaan.

- 3** Käynnistä laite ja sekoita aineet liikuttamalla laitetta hitaasti ylös ja alas sekä ympyränmuotoisessa liikkeessä (Kuva 2).

Teholeikkuri (vain HR1342)

Teholeikkurilla voidaan hienontaa esimerkiksi pähkinöitä, lihaa, sipulia, kovaa juustoa, kuivattuja hedelmiä, suklaata, valkosipulia, yrttejä, kuivattua leipää yms.

Varmista, että kytkentäosa on kunnolla paikallaan teholeikkurin hienonnuksastiassa.

- 1** Laita teholeikkurin teräyksikkö leikkuukulhoon (Kuva 3).
 - 2** Leikkaa ainekset noin 2 senttimetrin palasiksi ennen laitteen käyttöä. Kaada ainekset leikkuukulhoon.
 - 3** Aseta liitinkappale leikkuukulhoon. (Kuva 4)
 - 4** Kiinnitä runko leikkuukulhoon, jolloin kuuluu napsahdus. Käynnistä laite painamalla käynnistyskytkintä (Kuva 5).
- Jos ainesosia tarttuu leikkuukulhon laitaan, irrota ne lisäämällä nestettä tai lastalla.

Määrät ja valmistusajat

Aineet	Sauvasekoitin		Teholeikkuri	
	Määrä (g)	Aika (s)*	Määrä (g)	Aika (s)*
Sipulit ja munat			50 - 100	10
Luumu			50 - 150	10
Liha ja kala			50 - 200	5
Yrtit			10 - 20	20
Hedelmät ja vihannekset	100 - 200	30	50 - 200	30
Vauvanruoat, keitot ja kastikkeet	100 - 400	30	50 - 150	30
Juustot ja pähkinät			50 - 100	30
Taikat	100 - 500	30		
Pirtelöt ja juomat	100 - 500	30		

*) Älä ylitä suositeltuja käsittelyaikoja.

Käsittele enintään yksi annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Puhdistaminen

- 1** Puhdista sekoitusastia ja kansi sekä hienonnuksastia ja terä astianpesukoneessa tai lämpimällä pesuainevedellä.

Teholeikkurin kumitiiviste kannattaa poistaa ennen puhdistusta.

- 2** Sauvasekoittimen varsi voidaan pestä astianpesukoneessa, juoksevan veden alla tai upottamalla terränsuojus lämpimään pesuaineveteen ja käynnistämällä laite hetkeksi.

- 3** Pyyhi sauvasekoittimen runko ja teholeikkurin kytkentäosa puhtaaksi kostealla liinalla. Älä upota näitä osia veteen!

Lisätarvikkeet

Voit tilata leikkurin lisävarusteena laitteeseen HR1341 Philips-jälleenmyyjältä.

Seuraa tätä lisälaitetta käyttäessäsi leikkurille suositeltuja määriä ja käsittelyaikoja.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 6).

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin kuluttajapalvelukeskuksesta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole kuluttajapalvelukeskusta, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

Resepti**Soijamaito**

Tämän juoman voi valmistaa pelkällä sauvasekoittimella.

Käsittele enintään yksi annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Aineet:

- 100 g soijapapuja
- 2 dl vettä

- 1** Liota soijapapuja 4 tuntia ennen käsittelyä. Kaada vesi pois ja anna valua muutama sekunti.
- 2** Laita liotetut soijapavut kannuun. Kaada kannuun 2 dl vettä ja sekoita 30 sekunnin ajan.
- 3** Kaada soijamaito siivilän läpi kattilaan.
- 4** Kuumenna kiehuvaaksi ja lisää sitten sokeri ja anna poreilla, kunnes sokeri on kunnolla liuennut.
- 5** Tarjoile kuumana tai kylmänä.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- 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.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé Philips ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- 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 n'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 touchez pas 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.

Attention

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur avant de changer les accessoires ou d'approcher les éléments qui bougent pendant l'utilisation.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
- Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir.
- Laissez les aliments chauds refroidir avant de les hacher ou de les verser dans le bol (température maximale 80 °C).

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.

Utilisation de l'appareil

- 1** Assemblez l'appareil correctement avant de le brancher sur la prise secteur (fig. 1).

Mixeur plongeant

Le mixeur plongeant 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 plongeant au bloc moteur (clic) (fig. 1).

- 2** Plongez la protection dans les ingrédients.

- 3** Mettez l'appareil en marche, et faites-le tourner lentement, et de bas en haut, pour mélanger les ingrédients (fig. 2).

Hachoir (HR1342 uniquement)

Cet accessoire sert à hacher des ingrédients tels que noix, viande, oignons, fromage à pâte dure, fruits secs, chocolat, ail, herbes, pain sec, etc.

Assurez-vous que l'unité d'assemblage a été correctement fixée sur le bol du hachoir.

- 1** Placez l'ensemble lames du hachoir dans le bol du hachoir (fig. 3).
 - 2** Coupez les gros aliments en morceaux d'environ 2 cm avant de les hacher. Placez les ingrédients dans le bol du hachoir.
 - 3** Placez l'unité d'assemblage sur le bol du hachoir. (fig. 4)
 - 4** Fixez le bloc moteur au bol du hachoir (clic). Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton Marche (fig. 5).
- Si les ingrédients s'accumulent sur les parois du bol du hachoir, détachez-les en ajoutant du liquide ou à l'aide d'une spatule.

Quantités et temps de préparation

Ingrédients	Mixeur plongeant		Hachoir	
	Quantité (g)	Temps (s)*	Quantité (g)	Temps (s)*
Oignons et œufs			50-100	10
Prunes			50-150	10
Viande et poisson			50-200	5
Herbes			10-20	20
Fruits et légumes	100-200	30	50-200	30
Aliments pour bébé, soupes et sauces	100-400	30	50-150	30
Fromage et noix			50-100	30

Ingrédients	Mixeur plongeant	Hachoir
Pâte	100-500	30
Milk-shakes et cocktails	100-500	30

***) Ne dépassez pas les temps de préparation recommandés.**

Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir.

Nettoyage

- 1** Nettoyez le bol, le couvercle, le bol du hachoir et l'ensemble lames au lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse.

Il est conseillé de retirer le joint en caoutchouc du hachoir avant de le nettoyer.

- 2** Le pied du mixeur plongeant peut être nettoyé au lave-vaisselle, sous l'eau du robinet, ou bien en plongeant la protection dans l'eau chaude savonneuse et en laissant fonctionner l'appareil pendant quelques instants.
- 3** Essayez le bloc moteur du mixeur plongeant et l'unité d'assemblage du hachoir à l'aide d'un chiffon humide. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

Accessoires

Vous pouvez vous procurer un hachoir en tant qu'accessoire supplémentaire du HR1341 auprès de votre revendeur Philips. Suivez les quantités et les temps de préparation relatifs au hachoir lorsque vous utilisez cet accessoire.

Environnement

- D Lorsque l'appareil 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. 6).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur 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.

Recette

Lait de soja

La préparation de cette recette ne peut s'effectuer qu'au moyen du mixeur plongeant.

Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir.

Ingrédients :

- 100 g de graines de soja
- 200 ml d'eau

- 1** Faites tremper les graines de soja pendant au moins 4 heures, puis égouttez-les.
- 2** Placez les graines de soja dans le bol. Versez 200 ml d'eau dans le bol et mixez pendant 30 secondes.
- 3** Versez le lait de soja dans une casserole à l'aide d'un tamis.
- 4** Faites bouillir le lait de soja, ajoutez du sucre et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu.
- 5** Servez chaud ou froid.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete né risciacquate sotto l'acqua o altri liquidi il gruppo motore. Per pulire il gruppo motore, utilizzate esclusivamente un panno umido.

Avvertenza

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Non usate l'apparecchio nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti risultassero danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non toccate le lame, soprattutto quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Le lame sono estremamente affilate!
- Se le lame si bloccano, togliete la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame.

Attenzione

- Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dall'alimentazione principale prima di cambiare accessorio o di toccare parti che si muovono durante il normale funzionamento.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
- Non superate le dosi massime e i tempi di lavorazione indicati nella tabella.
- Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate che l'apparecchio si raffreddi e raggiunga la temperatura ambiente prima di continuare a frullare gli alimenti.
- Lasciate raffreddare gli ingredienti prima di tritarli o versarli nell'apposito recipiente (temperatura max. 80°C/175°F).

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale utente, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Modalità d'uso dell'apparecchio

- 1** Montate correttamente l'apparecchio prima di inserire la spina nella presa di corrente (fig. 1).

Frullatore a immersione

Il frullatore a immersione è particolarmente adatto per:

- Frullare sostanze fluide come latticini, creme, succhi di frutta, zuppe, frappé, frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi, es. pastella per torte e maionese.
- Ridurre in purea cibi cotti (ad esempio le pappe per bambini).

- 1** Collegate il frullatore al gruppo motore e bloccatelo in posizione (fig. 1).
- 2** Immergete completamente la protezione della lama negli ingredienti.

- 3 Accendete l'apparecchio e frullate gli ingredienti compiendo lenti movimenti circolari, verso l'alto e verso il basso (fig. 2).

Tritatutto (solo HR1342)

Il tritatutto può essere usato per tritare alimenti quali noci, carne, cipolle, formaggio stagionato, frutta secca, cioccolato, aglio, erbe aromatiche, pane secco ecc.

Controllate che l'elemento di collegamento sia stato posizionato correttamente sul bicchiere del tritatutto.

- 1 Mettete la lama del tritatutto nel recipiente del tritatutto (fig. 3).
 - 2 Tagliate i pezzi più grandi in pezzetti di circa 2 cm prima di lavorarli. Mettete gli ingredienti nel recipiente del tritatutto.
 - 3 Posizionate l'unità di aggancio sul recipiente del tritatutto. (fig. 4)
 - 4 Fissate il gruppo motore sul recipiente finché non si blocca in posizione. Accendete l'apparecchio premendo il pulsante ON (fig. 5).
- Se gli ingredienti si attaccano alle pareti del recipiente, discioglieteli aggiungendo del liquido o utilizzando una spatola.

Quantità e tempi di preparazione

Ingredienti	Frullatore a immersione		Tritatutto	
	Quantità (gr)	Tempo (sec.)*	Quantità (gr)	Tempo (sec.)*
Cipolle e uova			50-100	10
Prugne			50-150	10
Carne e pesce			50-200	5
Erbe			10-20	20
Frutta e verdura	100-200	30	50-200	30
Cibo per bambini, zuppe e salse	100-400	30	50-150	30
Formaggio e frutta secca			50-100	30
Pastelle	100-500	30		
Frappé e frullati	100-500	30		

*) Non superate i tempi di preparazione consigliati.

Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate che l'apparecchio si raffreddi e raggiunga la temperatura ambiente prima di continuare a frullare gli alimenti.

Pulizia

- 1 Lavate il bicchiere, il coperchio, il contenitore tritatutto e le lame in lavastoviglie oppure in acqua calda e sapone.

Prima di lavare l'apparecchio, si consiglia di togliere la guarnizione in gomma dal tritatutto.

- 2 La barra del frullatore a immersione può essere lavata in lavastoviglie, sotto l'acqua corrente oppure immergendola in acqua calda e sapone e mettendo in funzione l'apparecchio per qualche secondo.
- 3 Pulite la base motore del frullatore a immersione e il raccordo del tritatutto con un panno umido. Non immergete queste parti nell'acqua!

Accessori

Potete ordinare il tritatutto come accessorio aggiuntivo per il modello HR1341 dal vostro rivenditore Philips.

Utilizzate le dosi e i tempi di lavorazione del tritatutto anche per questo accessorio.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio tra i rifiuti domestici ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 6).

Garanzia e assistenza

Se avete bisogno di assistenza o informazioni o in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro Paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Ricetta

Latte di soia

Questa ricetta può essere preparata anche solo con il frullatore a immersione.

Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate che l'apparecchio si raffreddi e raggiunga la temperatura ambiente prima di continuare a frullare gli alimenti.

Ingredienti:

- 100 g di semi di soia
- 200 ml di acqua

- 1** Lasciate i semi di soia in ammollo per 4 ore prima di frullarli. Scolateli per alcuni secondi.
- 2** Versate i semi di soia in ammollo nel bicchiere. Aggiungete 200 ml di acqua nel bicchiere e frullate per 30 secondi.
- 3** Versate il latte di soia in una casseruola passandolo per un setaccio.
- 4** portatelo a ebollizione, quindi aggiungete lo zucchero e lasciate sobbollire fino al completo scioglimento dello zucchero.
- 5** Servite caldo o freddo.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de motorunit nooit in water of een andere vloeistof en spoel deze ook niet onder de kraan af. Gebruik alleen een vochtige doek om de motorunit schoon te maken.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp.

- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.

Let op

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u accessoires verwisselt of in de buurt komt van onderdelen die tijdens gebruik bewegen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Overschrijd de hoeveelheden en bewerkingstijden aangegeven in de tabel niet.
- Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat eerst afkoelen tot kamertemperatuur voordat u verdergaat.
- Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u ze gaat fijnhakken of in de beker giet (max. temp. 80°C).

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Het apparaat gebruiken

- 1** Controleer of alle onderdelen goed zijn bevestigd voordat u de stekker in het stopcontact steekt (fig. 1).

Staafmixer

De staafmixer is bedoeld voor:

- het mengen van vloeistoffen, bijv. zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, soepen, drankjes en milkshakes;
- het mixen van zachte ingrediënten, zoals pannenkoekbeslag en mayonaise.
- het pureren van gekookte ingrediënten, bijv. voor het bereiden van babyvoedsel.

- 1** Bevestig de mixstaaf aan de motorunit ('klik') (fig. 1).

- 2** Dompel de meskap volledig in de ingrediënten.

- 3 Schakel het apparaat in en meng de ingrediënten door het apparaat langzaam in het rond en op en neer te bewegen (fig. 2).

Hakmolen (alleen HR1342)

De hakmolen kan worden gebruikt voor het hakken van ingrediënten zoals noten, vlees, uien, harde kaas, gedroogd fruit, chocolade, knoflook, kruiden, droog brood, enz.

Zorg ervoor dat het koppelstuk goed op de hakmolenbeker bevestigd is.

- 1 Plaats de mesunit van de hakmolen in de hakmolenkom (fig. 3).
 - 2 Snijd grote ingrediënten in kleinere stukjes van ongeveer 2 cm voordat u ze gaat verwerken. Doe de ingrediënten in de hakmolenkom.
 - 3 Plaats de koppelunit op de hakmolenkom. (fig. 4)
 - 4 Bevestig de motorunit op de hakmolenkom ('klik'). Schakel het apparaat in door op de aan/uitknop te drukken (fig. 5).
- ▶ Als de ingrediënten tegen de zijkant van de hakmolenkom zitten, kunt u ze verwijderen met een spatel of door vocht toe te voegen.

Hoeveelheden en bewerkingstijden

Ingrediënten	Staafmixer		Hakmolen	
	Hoeveelheid (g)	Tijd (sec.)*	Hoeveelheid (g)	Tijd (sec.)*
Uien en eieren			50-100	10
Pruimen			50-150	10
Vlees en vis			50-200	5
Kruiden			10-20	20
Groente en fruit	100-200	30	50-200	30
Babyvoeding, soep en saus	100-400	30	50-150	30
Kaas en noten			50-100	30
Beslag	100-500	30		
Drankjes en milkshakes	100-500	30		

*) Overschrijd de aangegeven bewerkingstijden niet.

Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat eerst afkoelen tot kamertemperatuur voordat u verdergaat.

Schoonmaken

- 1 Maak de maatbeker, het bijbehorende deksel, de hakmolenbeker en de mesunit schoon in de vaatwasmachine of in warm water met wat afwasmiddel.

We raden u aan de rubberen ring van de hakmolen te verwijderen voordat u de hakmolen gaat schoonmaken.

- 2 De staaf van de staafmixer mag in de vaatwasmachine, maar kan ook onder de kraan worden schoongemaakt of door de meskap in warm water met wat afwasmiddel te dompelen en het apparaat even te laten lopen.

- 3 Maak het motorhuis van de staafmixer en het koppelstuk van de hakmolen schoon met een vochtige doek. Dompel deze delen niet in water!

Accessoires

U kunt bij uw Philips-dealer een hakmolen bestellen als extra accessoire voor de HR1341.

Gebruik de hoeveelheden en bewerkingstijden van de hakmolen voor dit accessoire.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 6).

Garantie & service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website www.philips.nl, of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide garantie'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Recept

Sojamelk

Dit recept kan alleen worden bereid met de staafmixer.

Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat eerst afkoelen tot kamertemperatuur voordat u verdergaat.

Ingrediënten:

- 100 g sojabonen
- 200 ml water

- 1** Laat de sojabonen 4 uur weken voordat u ze gaat verwerken. Laat ze na het weken enkele seconden uitlekken.
- 2** Doe de geweekte sojabonen in de beker. Giet 200 ml water in de beker en mix gedurende 30 seconden.
- 3** Giet de sojamelk door een zeef in de pan.
- 4** Wacht tot de sojamelk kookt en voeg dan suiker toe. Laat de melk zachtjes koken tot alle suiker is opgelost.
- 5** Serveer warm of koud.

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller annen væske eller skylles under springen. Bruk bare en fuktig klut til å rengjøre motorenheten.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på støpselet, ledningen eller andre deler.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- La aldri apparatet gå uten tilsyn.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Ikke berør knivene, spesielt når apparatet er tilkoblet. Knivbladene er svært skarpe.
- Hvis knivene setter seg fast, må du trekke stikkontakten ut av støpselet før du fjerner ingrediensene som blokkerer knivene.

Viktig

- Slå av apparatet og koble det fra strømuttaket før du bytter tilbehør eller tar på deler som rører på seg under bruk.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Ikke overskrid maksimumsmengdene og tilberedningstidene som er angitt i tabellen.
- Ikke kjør mer enn 1 omgang uten avbrudd. Vent til apparatet er kjølt ned til romtemperatur før du fortsetter.
- La varme ingredienser avkjøles før du deler dem opp eller heller dem i begeret (maks. temp. 80 °C/175 °F).

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerveiledningen, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Bruke apparatet

- 1** Apparatet må være riktig montert før det kobles til strømmen (fig. 1).

Minimikseren

Minimikseren er beregnet for å:

- mikse væsker, f.eks. meieriprodukter, sauser, fruktjuice, supper, drinker og shaker
- mikse myke ingredienser, f.eks. pannekakerøre og majones
- mose kokte ingredienser, f.eks. for å lage barnemat

- 1** Fest blandestaven til motorenheten med et klikk (fig. 1).

- 2** Senk knivbeskytteren helt ned i ingrediensene.

- 3** Slå på apparatet og miks ingrediensene ved å bevege apparatet sakte opp og ned og i sirkler (fig. 2).

Hakker (bare HR1342)

Hakkeren kan brukes til å hakke ingredienser som nøtter, kjøtt, løk, hard ost, tørket frukt, sjokolade, hvitløk, urter, tørt brød osv.

Kontroller at koblingsenheten sitter ordentlig på hakkerkannen.

- 1** Sett knivenheten for hakkeren i bollen (fig. 3).
 - 2** Del store ingredienser i biter på cirka 2 cm før du bearbeider dem. Ha ingrediensene i bollen.
 - 3** Sett koblingsenheten på bollen. (fig. 4)
 - 4** Fest motorenheten på bollen (til det sier klikk). Slå på apparatet ved å trykke på ON-knappen (fig. 5).
- Hvis ingrediensene fester seg til veggen på bollen, kan du løsne dem ved å ha i væske eller med en slikkepott.

Mengder og tilberedningstider

Ingredienser	Minimikseren		Hakker	
	Mengde (g)	Tid (s)	Mengde (g)	Tid (s)
Løk og egg			50–100	10
Plommer			50–150	10
Kjøtt og fisk			50–200	5
Urter			10–20	20
Frukt og grønnsaker	100–200	30	50–200	30
Barnemat, supper og sauser	100–400	30	50–150	30
Ost og nøtter			50–100	30
Rører	100–500	30		
Shaker og drinker	100–500	30		

*)Ikke overskrid de anbefalte bearbeidingstidene.

Ikke kjør mer enn 1 omgang uten avbrudd.Vent til apparatet er kjølt ned til romtemperatur før du fortsetter.

Rengjøring

- 1** Rengjør begeret og lokket, hakkebegeter og knivenheten i oppvaskmaskinen eller i varmt såpevann.

Vi anbefaler at du fjerner gummiringen fra hakkeren før rengjøring.

- 2** Staven på minimikseren kan rengjøres i oppvaskmaskinen, under springen eller ved å dyppe knivbeskyttelsen i varmt såpevann og la apparatet gå en stund.

- 3** Tørk av motorenheten til stavmikseren og koblingsenheten til hakkeren med en fuktig klut. Senk ikke disse delene ned i vann.

Tilbehør

Du kan bestille en hakker fra Philips-forhandleren som ekstra tilbehør til HR1341.

Bruk mengdene og bearbeidingstidene for hakkeren for dette tilbehøret.

Miljø

- D** Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon.Ved å gjøre dette hjelper du til med å ta vare på miljøet (fig. 6).

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettsidene til Philips på www.philips.com. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Oppskrift**Soyamelk**

Denne oppskriften kan tilberedes kun med minimikseren.

Ikke kjør mer enn 1 omgang uten avbrudd. Vent til apparatet er kjølt ned til romtemperatur før du fortsetter.

Ingredienser:

- 100 g soyabønner
- 2 dl vann

- 1** Legg soyabønnene i bløt i fire timer før du tilbereder dem. La dem renne av i noen sekunder.
- 2** Ha de bløtlagte soyabønnene i begeret. Hell 2 dl vann i begeret, og la mikseren gå i 30 sekunder.
- 3** Hell soyamelken gjennom en sil og opp i kasserollen.
- 4** Gi soyamelken et oppkok, tilsett sukker og la den småkoke til alt sukkeret har løst seg opp.
- 5** Serveres varm eller kald.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe a unidade do motor em água ou qualquer outro líquido, nem enxágue à torneira. Utilize apenas um pano húmido para limpar a unidade do motor.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outras peças estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Não toque nas lâminas, sobretudo quando o aparelho estiver ligado à corrente. As lâminas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.

Cuidado

- Desligue o aparelho e desligue-o da corrente eléctrica antes de mudar os acessórios ou aproximar-se de peças que se movimentem durante a utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de continuar com a preparação.
- Deixe os ingredientes quentes arrefecerem antes de os picar ou de os deitar para o copo misturador (temperatura máx. 80°C/175°F).

Campos electromagnéticos (EMF)

Este aparelho Philips cumpre com todas as normas correspondentes a campos electromagnéticos (EMF). Se manuseado correctamente e de acordo com as instruções fornecidas neste manual do utilizador, o aparelho pode ser utilizado em segurança com base em provas científicas disponíveis actualmente.

Utilizar o aparelho

- 1** Monte o aparelho correctamente antes de o ligar à corrente (fig. 1).

Varinha

A varinha serve para:

- Misturar fluidos, como lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas, batidos.
- Misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
- Reduzir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.

- 1** Encaixe a varinha na unidade do motor ('clique') (fig. 1).
- 2** Mergulhe completamente a protecção da lâmina nos ingredientes.
- 3** Ligue a máquina e bata os ingredientes fazendo movimentos lentos para cima e para baixo e em círculo (fig. 2).

Picadora (só HR1342)

Este acessório pode ser utilizado para ralar nozes, queijo, frutos secos, chocolate, pão e para picar carne, cebola, alho, etc.

Verifique sempre se a peça de ligação está bem encaixada sobre o copo misturador.

- 1** Coloque a lâmina da picadora na taça da picadora (fig. 3).
 - 2** Corta os ingredientes maiores em pedaços com cerca de 2 cm antes de processar. Coloque os ingredientes na taça da picadora.
 - 3** Coloque a unidade de encaixe na taça da picadora. (fig. 4)
 - 4** Encaixe a unidade do motor na taça da picadora (clique). Ligue o aparelho premindo o botão ON (fig. 5).
- Se os ingredientes ficarem agarrados aos bordos da taça da picadora, solte-os acrescentando algum líquido ou utilizando uma espátula.

Quantidades e tempos de preparação

Ingredientes	Varinha		Picadora	
	Quantidade (gr)	Tempo (seg.)*	Quantidade (gr)	Tempo (seg.)*
Cebolas e ovos			50-100	10
Ameixas			50-150	10
Carne e peixe			50-200	5
Ervas aromáticas			10-20	20
Fruta e vegetais	100-200	30	50-200	30
Comida de bebé, sopas e molhos	100-400	30	50-150	30
Queijo e nozes			50-100	30

Ingredientes	Varinha	Picadora
Massas	100-500	30
Batidos e bebidas	100-500	30

*) Não exceder os tempos de processamento recomendados.

Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de continuar com a preparação.

Limpeza

- 1** Lave o copo, a tampa, a picadora e a lâmina na máquina ou em água quente com detergente.

Antes de proceder à limpeza, é aconselhável retirar o anel de borracha da picadora.

- 2** O pé da varinha pode ser lavado na máquina, à torneira ou mergulhando a armação da lâmina em água quente com detergente com o motor em funcionamento.

- 3** Limpe a unidade do motor, o acoplador da picadora com um pano húmido. Não mergulhe estas peças dentro de água!

Acessórios

Pode encomendar uma picadora para o modelo HR1341 no seu representante Philips ou como um acessório extra.

Utilize as quantidades e tempo de processamento da picadora para este acessório.

Meio ambiente

- D** Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil, entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 6).

Garantia e assistência

Se necessitar de assistência ou informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em www.philips.com ou contacte o Centro de Apoio ao Consumidor da Philips no seu país (pode encontrar os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Apoio no seu país, visite o seu representante Philips local.

Receita

Leite de soja

Esta receita pode ser preparada apenas com a varinha.

Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de continuar com a preparação.

Ingredientes:

- 100 g de sementes de soja
- 200ml de água

- 1** Mergulhe as sementes de soja em água 4 horas antes de prepará-las. Deixe secar durante alguns segundos.
- 2** Coloque as sementes de soja no copo. Coloque os 200ml de água no copo e misture durante 30 segundos.
- 3** Verta o leite de soja pelo passador para uma panela.
- 4** Ferva o leite de soja, junte açúcar e deixe ferver até que todo o açúcar tenha sido dissolvido.
- 5** Sirva quente ou frio.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ned motorenheten i vatten eller någon annan vätska, och skölj den inte heller under kranen. Använd endast en fuktig trasa till att rengöra motorenheten.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Rör inte vid knivarna, särskilt inte när apparaten är inkopplad. Knivarna är mycket vassa.
- Om knivarna fastnar drar du ur nätsladden innan du avlägsnar ingredienserna som blockerar knivarna.

Varning!

- Stäng av apparaten och dra ur nätsladden innan du byter tillbehör eller rör vid delar som rör sig under användning.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Överskrid inte mängderna och tillredningstiderna som anges i tabellen.
- Tillred inte mer än en omgång utan avbrott. Låt apparaten svalna till rumstemperatur innan du fortsätter tillredningen.
- Låt varma ingredienser svalna innan du hackar dem eller häller dem i bågaren (maxtemperatur 80 °C).

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Använda apparaten

- 1** Montera apparaten på rätt sätt innan du sätter in stickkontakten i vägguttaget (Bild 1).

Mixerstav

Mixerstaven är avsedd för att:

- Blanda vätskor, t.ex. mejerivaror, såser, fruktjuicer, soppor, drinkar och shake-drycker.
- Blanda mjuka ingredienser, t.ex. pannkakssmet och majonnäs.
- Mosa ingredienser - t.ex. barnmat.

- 1** Anslut mixerstaven till motorenheten (ett klickljud hörs) (Bild 1).

- 2** Sänk ned knivskyddet helt i ingredienserna.

- 3** Starta apparaten och blanda ingredienserna genom att röra apparaten långsamt uppåt och nedåt och i cirklar (Bild 2).

Hackare (endast HR1342)

Hackningstillbehöret kan användas för att hacka nötter, kött, lök, hårdost, torkad frukt, choklad, vitlök, kryddor, torrt bröd etc.

Se till att kopplingsenheten sitter ordentligt fast på hackbägaren.

- 1** Lägg knivenheten för hackaren i skålen för hackaren (Bild 3).
 - 2** Skär stora ingredienser i bitar om ungefär 2 cm innan du tillreder dem. Lägg ingredienserna i skålen för hackaren.
 - 3** Sätt fast kopplingsenheten på skålen för hackaren. (Bild 4)
 - 4** Fäst motorenheten i skålen för hackaren (ett klickljud hörs). Slå på apparaten genom att trycka på knappen ON (Bild 5).
- Om ingredienserna fastnar på väggen av skålen för hackaren tar du bort dem genom att tillsätta vätska eller med hjälp av en slickepott.

Mängder och tillredningstider

Ingredienser	Mixerstav		Hackare	
	Mängd (g)	Tid (sek.)*	Mängd (g)	Tid (sek.)*
Lök och ägg			50–100	10
Plommon			50–150	10
Kött och fisk			50–200	5
Örter			10–20	20
Frukt och grönsaker	100–200	30	50–200	30
Barnmat, soppor och såser	100–400	30	50–150	30
Ost och nötter			50–100	30
Smetar	100–500	30		
Shake-drycker och drinkar	100–500	30		

*) Överskrid inte de rekommenderade tillredningstiderna.

Tillred inte mer än en omgång utan avbrott. Låt apparaten svalna till rumstemperatur innan du fortsätter tillredningen.

Rengöring

- 1 Rengör bågaren och locket, hackbågaren och knivenheten i diskmaskinen eller i varmt vatten med lite diskmedel.

Vi rekommenderar att du tar bort gummiringen från hackaren före rengöring.

- 2 Mixerstaven kan rengöras i diskmaskinen, under rinnande vatten eller genom att doppa den i varmt vatten med lite diskmedel och låta den gå en kort stund.

- 3 Torka av motorenheten till barmixern och kopplingsenheten till hackaren med en fuktad trasa. Doppa aldrig dessa delar i vatten!

Tillbehör

Du kan beställa en hackare för HR1341 från din Philips-återförsäljare som ett extra tillbehör.

Använd mängderna och tillredningstiderna för hackaren för det här tillbehöret.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 6).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Recept**Sojamjolk**

Det här receptet kan endast tillagas med mixerstaven.

Tillred inte mer än en omgång utan avbrott. Låt apparaten svalna till rumstemperatur innan du fortsätter tillredningen.

Ingredienser:

- 100 g sojaböner
- 2 dl vatten

- 1** Blötlägg sojabönorna i fyra timmar innan de tillreds. Låt dem rinna av i några sekunder.
- 2** Lägg de blötlagda sojabönorna i bägaren. Häll 2 dl vatten i bägaren och mixa i 30 sekunder.
- 3** Häll sojamjölken i en kastrull genom en sil.
- 4** Låt sojamjölken koka upp, tillsätt sedan socker och låt den sjuda tills allt socker har lösts upp.
- 5** Serveras varm eller kall.

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: www.philips.com/welcome.

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başyurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Motor ünitesini kesinlikle suya ve başka sıvı maddelere batırmayın, musluk altında yıkamayın. Temizlemek için nemli bir bezle silin.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik fişi, kablosu veya diğer parçaları hasarlıysa, cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Cihazı çalışır durumda bırakmayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Özellikle cihaz prize takılıken, bıçaklara dokunmaktan kaçının. Bıçaklar çok keskindir.
- Eğer bıçaklar sıkışır, bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce, cihazın fişini çekin.

Dikkat

- Aksesuarları değiştirmeden ya da kullanım sırasında hareket eden parçalara erişmeden önce cihazı kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Tabloda belirtilen miktarları ve işlem sürelerini aşmayın.

72 TÜRKÇE

- Kesintisiz olarak 1 seferden fazla işlem yapmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın oda sıcaklığında soğumasını bekleyin.
- Sıcak yiyecekleri hazneye doldurmadan önce veya parçalamadan önce soğumasını bekleyin. (maks. sıcaklık 80C°/175°F)

Elektromanyetik alanlar (EMA)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlara uygundur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

Cihazın kullanımı

- 1** Cihazın fişini prize takmadan önce, cihazı doğru şekilde kurun (Şek. 1).

Çubuklu blender

Çubuklu blender ile yapabileceğiniz;

- Süt ürünlerini, sosları, meyve sularını, çorbaları ve içecek karışımlarını ve shake'leri karıştırmak.
- Krep hamuru ve mayonez gibi yumuşak malzemeleri karıştırmak.
- Bebe maması gibi pişmiş yiyecekleri püre haline getirmek.

- 1** Blender çubuğunu motor ünitesine takın ('klik' sesini duyun) (Şek. 1).

- 2** Bıçak muhafazasını malzemeye tamamen daldırın.

- 3** Cihazı çalıştırın ve yavaşça aşağı yukarı dairesel hareketler yaptırarak malzemeyi karıştırın (Şek. 2).

Parçalayıcı (sadece HR1342)

Parçalama aparatını fındık, et, soğan, sert peynir, kurutulmuş meyve, çikolata, sarımsak, baharatlar, kuru ekmek vb. yiyecekleri parçalamak için kullanabilirsiniz.

Parçalama haznesine bağlayıcı ünitenin doğru olarak yerleştiğinden emin olun.

- 1** Kesici bıçak ünitesini kesici haznesine koyun (Şek. 3).

- 2 Büyük malzemeleri işlemden önce yaklaşık 2 cm'lik parçalara bölün. Malzemeleri parçalama haznesine koyun.
 - 3 Bağlantı ünitesini kesici haznesinin üstüne yerleştirin. (Şek. 4)
 - 4 Motor ünitesini parçalama haznesinin üzerine sabitleyin ('klik' sesi). Cihazı AÇMA düğmesine basarak çalıştırın (Şek. 5).
- Malzemeler kesici haznesinin yanlarına yapışırsa, sıvı ekleyerek veya bir spatulayla açın.

Miktarlar ve hazırlama süreleri

Malzemeler	Çubuklu blender		Parçalayıcı	
	Miktar (gr)	Süre (sn.)*	Miktar (gr)	Süre (sn.)*
Soğan ve yumurta			50-100	10
Erikler			50-150	10
Et ve balık			50-200	5
Otlar			10-20	20
Meyve ve Sebzeler	100-200	30	50-200	30
Bebek maması, çorbalar ve soslar	100-400	30	50-150	30
Peynir ve fındık			50-100	30
Hamurlar	100-500	30		
Shake'ler ve içecek karışımları	100-500	30		

*) Önerilen işlem sürelerini aşmayın.

Kesintisiz olarak 1 seferden fazla işlem yapmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın oda sıcaklığında soğumasını bekleyin.

Temizleme

- 1 leęi, kapaęı, parçalama haznesini ve bıçak ünitesini bulaşık makinesinde veya ılık sabunlu suda yıkayın.

Temizlikten önce paralayıcıdaki lastik contayı çıkarmanızı tavsiye ederiz.

- 2 Çubuklu blenderin çubuk kısmını bulaşık makinesinde, musluk suyunda veya bıçak yuvasını ılık sabunlu suya batırıp cihazı bir süre çalıřtırarak temizleyebilirsiniz.

- 3 Çubuklu blender motor ünitesini ve paralayıcının baęlama ünitesini nemli bir bezle silin. Bu parçaları kesinlikle suya batırmayın!

Aksesuarlar

HR1341 için ekstra aksesuar olarak Philips bayisinden bir kesici sipariř edebilirsiniz.

Bu aksesuarda, kesici için geçerli miktarları ve hazırlama sürelerini kullanın.

evre

-  Kullanım mr sonunda cihazı normal evsel atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüřüm için resmi yetkililere verin. Bu sayede evre korumasına yardımcı olursunuz (řek. 6).

Garanti ve Servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karřılařırsanız, www.philips.com.tr adresindeki Philips Internet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müřteri Merkezi ile iletiřim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müřteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayiine bařvurun.

Tarif

Soya sütü

Bu yemek tarifi sadece çubuklu blender kullanarak hazırlanabilir.

Kesintisiz olarak 1 seferden fazla işlem yapmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın oda sıcaklığında soğumasını bekleyin.

Malzemeler:

- 100 g soya fasulyesi
- 200 ml su

- 1** Soya fasulyelerini işleme sokmadan önce, 4 saat boyunca suda bırakın. Suyun süzülmesi için birkaç saniye bekleyin.
- 2** Suda bekletilmiş soya fasulyelerini ölçüğe koyun. Mikser haznesine 200 ml su koyarak 30 saniye karıştırın.
- 3** Soya sütünü süzgeçten geçirerek tavaya boşaltın.
- 4** Soya sütünü kaynatın ve şekeri ekleyerek şeker eriyinceye kadar dinlendirin.
- 5** Sıcak veya soğuk olarak servis yapın.



www.philips.com



4222.002.7218.2