

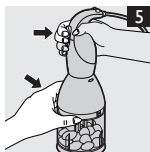
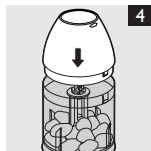
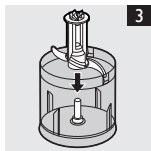
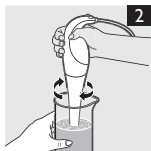
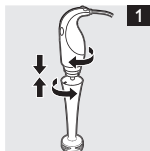
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1342, HR1341



PHILIPS





HR1342, HR1341

ENGLISH 6

한국어 11

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.

제품 소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.co.kr에서 제품을 등록하십시오.

중요사항

본 제품을 사용하기 전에 이 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

위험

- 절대로 본체를 물 또는 다른 액체에 넣거나 흐르는 수돗물로 세척하지 마십시오. 본체를 세척할 경우에는 젖은 수건만 사용하십시오.

경고

- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 플러그, 전원 코드 또는 기타 부품이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 사람이 없는 상태에서 블렌더를 작동시켜 놓지 마십시오.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 사용자(어린이 포함)는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임 질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 지도와 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 특히 제품이 전원에 연결되어 있을 때는 칼날을 만지지 마십시오. 칼날은 매우 날카롭습니다.
- 칼날에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 먼저 전원 코드를 뽑은 다음, 칼날의 움직임을 방해하는 음식물을 꺼내십시오.

주의

- 액세서리를 바꾸거나 사용 중 움직이는 부품을 만질 경우 반드시 제품의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑으십시오.
- 본 제품은 가정용입니다.
- 표에 표시된 용량 및 작동 시간을 초과하지 마십시오.

12 한국어

- 연속으로 두 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 실내 온도와 비슷해 질때까지 기다렸다가 다시 사용하십시오.
- 뜨거운 재료는 자르거나 비이커에 넣기 전에 충분히 식혀주십시오 (최고 온도 80°C).

전자기장(EMF)

이 필립스 제품은 전자기장(EMF)과 관련된 모든 기준을 준수합니다. 이 사용 설명서의 지침에 따라 적절하게 취급할 경우 이 제품은 안전하게 사용할 수 있으며 이는 현재까지의 과학적 증거에 근거하고 있습니다.

제품 사용

- 1 벽면 콘센트에 제품을 연결시키기 전에 제품을 올바르게 조립하십시오 (그림 1).

핸드블렌더

핸드블렌더의 용도:

- 유제품, 소스, 과일 주스, 수프, 혼합 음료 및 셰이크와 같은 액체의 블렌딩
- 팬케익 반죽과 마요네즈와 같은 부드러운 재료의 혼합
- 이유식과 같이 요리된 재료로 푸레 만들기

- 1 블렌더 바를 본체에 부착하십시오(‘찰칵’ 소리가 남) (그림 1).

- 2 칼날 보호대가 재료 속에 완전히 들어가도록 하십시오.

- 3 제품의 전원 스위치를 켜고 제품을 천천히 위아래로 흔들고 원을 그리며 돌려 재료를 섞으십시오 (그림 2).

다지기(HR1342만 해당)

다지기는 견과류, 고기, 양파, 단단한 치즈, 마른과일, 초콜릿, 마늘, 허브, 마른빵 등의 재료를 자를 때 사용합니다.

다지기 용기에 다지기 결합부가 제대로 고정되었는지 확인하십시오.

- 1 다지기 칼날부를 다지기 용기에 넣으십시오 (그림 3).

- 2 큰 재료는 다지기를 작동하기 전에 약 2cm 조각으로 자르십시오. 재료를 다지기 용기에 넣으십시오.
 - 3 다지기 용기에 결합부를 끼우십시오. (그림 4)
 - 4 본체를 다지기 용기 위에 고정시키십시오('찰칵' 소리가 남). 전원 버튼을 눌러 제품을 켜십시오 (그림 5).
- ▶ 재료가 다지기 용기의 벽면에 붙으면 액체를 첨가하거나 주걱을 사용하여 떼어내십시오.

용량 및 작동 시간

재료	핸드블렌더		다지기	
	용량(g)	시간(초)*	용량(g)	시간(초)*
양파 및 계란			50-100	10
자두			50-150	10
육류 및 생선			50-200	5
허브			10-20	20
과일 및 야채	100-200	30	50-200	30
이유식, 스프 및 소스	100-400	30	50-150	30
치즈 및 견과류			50-100	30
반죽	100-500	30		
셰이크 및 혼합 음료	100-500	30		

*) 권장 작동 시간을 초과하지 마십시오.

연속으로 두 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 실내 온도와 비슷해 질때까지 기다렸다가 다시 사용하십시오.

14 한국어

청소

- 1 비이커와 뚜껑, 다지기 용기와 칼날부를 식기세척기나 뜨거운 비눗물로 세척하십시오.

세척하기 전에 다지기에서 고무링을 분리하는 것이 좋습니다.

- 2 핸드블렌더의 바는 식기세척기에서 수돗물로 세척하거나, 뜨거운 비눗물에 칼날 보호대를 닫은 상태에서 일정 시간 동안 제품을 작동하는 방식으로 세척할 수 있습니다.

- 3 젖은 천을 사용하여 핸드블렌더의 본체와 다지기의 결합부를 닦으십시오. 본체 및 결합부를 물에 담그지 마십시오!

액세서리

다지기는 HR1341의 추가 액세서리로 필립스 대리점에서 구매하실 수 있습니다.

재료의 양 및 작동 시간은 해당 제품 액세서리의 기준을 따르십시오.

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 말고 지정된 재활용품 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 6).

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지 www.philips.co.kr 를 방문하시거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. *(주)필립스전자: (02)709-1200 *고객 상담실: (080)600-6600(수신자부담)

요리법

두유

이 요리는 핸드블렌더로만 조리할 수 있습니다.

연속으로 두 번 이상 사용하지 마십시오. 제품이 실내 온도와 비슷해 질때까지 기다렸다가 다시 사용하십시오.

재료:

- 두유 콩 100g
- 물 200ml

- 1** 가공하기 전에 대두를 4시간 동안 물에 불린 다음 몇 초 동안 물기를 빼십시오.
- 2** 불린 대두를 용기 안에 넣으십시오. 용기에 물 400ml를 붓고 30초 동안 갈아주십시오.
- 3** 냄비에 두유를 부으십시오.
- 4** 두유가 끓기 시작하면 설탕을 넣은 다음 설탕이 완전히 녹을 때까지 끓이십시오.
- 5** 뜨겁거나 차게 해서 드십시오.

제조번호 부여기준: 필립스 전자 제품의 제조번호는 모두 4자리로 되어 있습니다. 앞의 두 자리는 연도를 의미합니다. 나머지 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 주는 1년을 52주로 나누어 순차적으로 구분합니다.

(예: 0512 → 2005년 12번째 주에 생산
0504 → 2005년 4번째 주에 생산)



www.philips.com



4222.002.7220.3