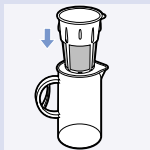
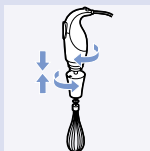
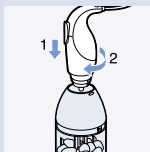
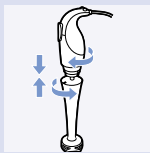


<b>ENGLISH</b>	4
<b>DEUTSCH</b>	9
<b>FRANCAIS</b>	14
<b>NEDERLANDS</b>	19
<b>ESPAÑOL</b>	24
<b>ITALIANO</b>	29
<b>PORTUGUÊS</b>	34
<b>NORSK</b>	39
<b>SVENSKA</b>	44
<b>SUOMI</b>	49
<b>DANSK</b>	54
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	59
<b>TÜRKÇE</b>	64

## Important



- ▶ This appliance is intended for household use only.
  - ▶ Assemble the appliance properly before plugging it into the wall socket.
  - ▶ Unplug the appliance immediately after use, i.e. before unscrewing the bar.
  - ▶ Avoid touching the SHARP blades, especially when the appliance is plugged in.
  - ▶ Never immerse the motor unit in water.
  - ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- 
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the table.
  - ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, as special tools and/or parts are required.
  - ▶ If the blades get stuck, **UNPLUG THE APPLIANCE** before removing the ingredients that are blocking the blades.
  - ▶ Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the beaker (max. temperature 80°C/175°F).

## Using the appliance

### Bar blender

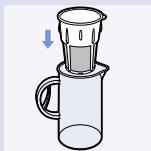
The bar blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.

- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.



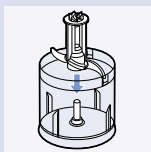
**1** Immerse the blade guard completely in the ingredients.



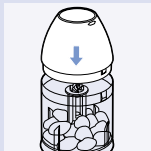
**2** Switch the appliance on and blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles.

**3** You can use the filter accessory to obtain extra finely blended sauces or juices.

### Chopper (type HR1351, HR1354)

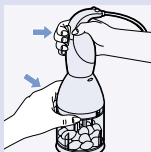


► The chopper attachment can be used for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, dried fruits, chocolate, garlic, herbs, dry bread etc.



**1** If the ingredients stick to the chopper beaker wall, loosen them by adding liquid or using a spatula.

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

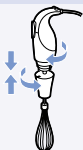


**2** Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm/1 inch before processing.

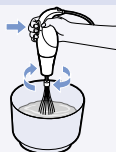
## Whisk (type HR1354 only)



- ▶ You can use the whisk attachment to whip cream, egg whites, desserts etc.



- 1** To obtain a good whipping result, please use a wider bowl.



- 2** To avoid splashing, insert the whisk into the bowl, switch the appliance on and whip the ingredients by slowly moving the appliance in circles.

## Cleaning

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

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

- 2** The blade unit and the whisk of the bar blender can also be cleaned by immersing the blade guard or the whisk in warm soapy water and letting the appliance run for a while.

- 3** Wipe the motor unit, the coupling unit of the chopper (HR1351 & 1354) and the coupling unit of the whisk (HR1354) with a damp cloth. Do not immerse these parts in water!

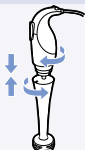
## Quantities and preparation times

Ingredients	Bar Blender Quantity (g)	Time (sec.)	Chopper Quantity (g)	Time (sec.)
Onions & eggs			50-100	10
Meat & fish			50-150	30
Herbs			10-20	20
Fruits & vegetables	100-200	60	50-200	60
Baby food, soups & sauces	100-400	60	50-150	60
Cheese & nuts			50-100	60
Batters	100-500	60		
Shakes & mixed drinks	100-1000	60		

Ingredients	Whisk Quantity (g)	Time (sec.)	Filter Quantity (g)	Time (sec.)
Cream	250	90		
Egg whites	4 eggs	120		
Fruits			200	90
Juices (e.g. tomato juice)			200	90

If you need service or information or if you have a problem, please consult the worldwide guarantee leaflet.

## Wichtig



- ▶ Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- ▶ Setzen Sie das Gerät gebrauchsfertig zusammen, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- ▶ Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinander nehmen.
- ▶ Die Messer sind sehr **SCHARF**. Vermeiden Sie jede Berührung, besonders solange sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- ▶ Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- ▶ Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle angegebenen Mengen und Zubereitungszeiten.
- ▶ Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muss es von einer durch Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden.
- ▶ Wenn die Messer während des Betriebs blockieren, **ZIEHEN SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE**, bevor Sie die Zutaten entfernen, welche die Messer blockieren.
- ▶ Lassen Sie heiße Zutaten auf maximal 80 °C abkühlen, bevor Sie sie verarbeiten bzw. in den Becher gießen.



## Der Gebrauch des Geräts

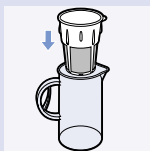
### Der Stabmixer-Aufsatz

Der Stabmixer ist zu folgenden Verwendungen geeignet:

- Mischen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukte, Soßen, Obstsaften, Suppen, Mixgetränke, Milch-Shakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Majonäse.
- Pürieren gegarter Zutaten, z.B. zur Zubereitung von Baby-Nahrung.



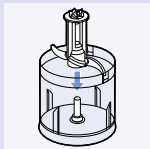
- 1** Tauchen Sie die Schneideeinheit - das untere Ende mit dem Messer - stets vollständig in die Zutaten.



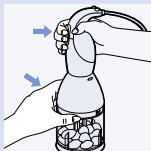
- 2** Schalten Sie das Gerät ein, und führen Sie es in kreisenden Bewegungen auf und ab durch die Zutaten.

- 3** (Nur Type HR1354:) Sie können den Filter-Aufsatz verwenden, um besonders feine Soßen oder Säfte zuzubereiten.

### (Typen HR1351 und HR1354:) Zerkleinerer



- Der Zerkleinerer-Aufsatz ist geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Trockenfrüchten, Kräutern, Nüssen, Schokolade, trockenem Brot usw.



- 1 Wenn die Zutaten an der Wand des Bechers haften bleiben, so schalten Sie das Gerät aus, und lockern Sie die Masse mit einem Spatel, oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu.

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Anschluss-Stück ordnungsgemäß mit dem Mixbecher verbunden ist.

- 2 Schneiden Sie größere Teile in Stücke von etwa 2 cm Kantenlänge.

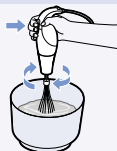
### (Nur Type HR1354:) Drahtquirl



- ▶ Sie können den Drahtquirl zum Schlagen von Schlagsahne, Eiweiß, Desserts usw. einsetzen.



- 1 Verwenden Sie eine breite Schüssel, um ein gutes Resultat zu erhalten.



- 2 Sie vermeiden, dass es spritzt, indem Sie den Drahtquirl voll in die Zutaten eintauchen und das Gerät erst dann einschalten. Ziehen Sie den Schneebesens langsam kreisend durch die Zutaten.

## Reinigung

- 1** Reinigen Sie den Mixbecher, den Deckel, den Becher für den Zerkleinerer, die Messereinheit und den Drahtquirl im Geschirrspüler oder in heißem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben. Zur gründlichen Reinigung nehmen Sie vor der Reinigung den Dichtungsring vom Zerkleinerer-Aufsatz.
- 2** Sie können die Messereinheit und den Drahtquirl des Handmixers auch reinigen, indem Sie diese Teile in heißes Wasser halten, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben, und das Gerät eine Weile einschalten.
- 3** Reinigen Sie die Motoreinheit, das Verbindungsstück, den Zerkleinerer (Typen HR1351 und 1354) und das Verbindungsstück des Schneebesens (Type HR1354) mit einem feuchten Tuch, auf das Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel auftragen können. Diese Teile sind für den Geschirrspüler nicht geeignet!

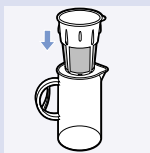
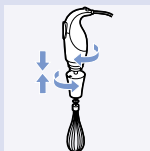
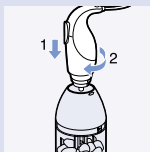
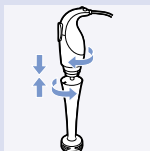
## Mengen und Zubereitungszeiten

Zutaten	Handmixer, Mengen (g)	Zeit in Sekunden	Zerkleinerer, Mengen (g)	Zeit (sec)
Zwiebeln und Eier			50 bis 100	10
Fleisch und Fisch			50 bis 150	30
Kräuter			10 bis 20	20
Obst und Gemüse	100 bis 200	60	50 bis 200	60
Babynahrung, Suppen und Soßen	100 bis 400	60	50 bis 150	60
Käse und Nüsse			50 bis 100	60
Leichter Teig	100 bis 500	60		
Mixgetränke	100 bis 1000	60		

Zutaten	Drahtquirl, Menge (g)	Zeit (sec)	Filter, Menge (g)	Zeit (sec)
Sahne	250	90		
Eiweiß	4 Eier	120		
Saft (z. B. Obst, Tomaten)			200	90

Wenden Sie sich mit Ihren Fragen und Wünschen an die in der beiliegenden Garantieschrift aufgeführten Stellen.

## Important



- ▶ Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
  - ▶ Montez l'appareil correctement avant de brancher la prise secteur.
  - ▶ Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation, avant de dévisser le pied.
  - ▶ Ne touchez jamais les lames COUPANTES, surtout lorsque l'appareil est sous tension.
  - ▶ Ne plongez jamais l'unité moteur dans l'eau.
  - ▶ Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- 
- ▶ Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
  - ▶ Si le cordon secteur est endommagé, il doit être remplacé par Philips ou un Centre Service Agréé, car il nécessite des outils ou pièces spécifiques.
  - ▶ Si les lames se bloquent, **DEBRANCHEZ L'APPAREIL** avant de retirer les ingrédients.
  - ▶ Laissez les aliments cuits refroidir avant de les hacher ou de les verser dans le bol (température maximale 80°C/ 175°F).

## Utilisation

### Mixeur

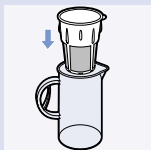
Le mixeur est destiné à :

- Mélanger des ingrédients liquides, tels que les produits laitiers, les sauces, les jus de fruits, les soupes, les cocktails, et milk-shakes.

- Mixer des ingrédients mous comme des oeufs, de la farine et du beurre, pour préparer des pâtes à crêpes ou de la mayonnaise.
- Réduire en purée des aliments cuits, pour les nourrissons par exemple.



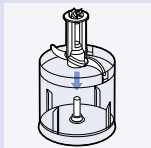
**1** Plongez entièrement le protège-couteau dans les ingrédients.



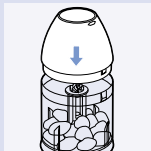
**2** Mettez l'appareil en marche, et faites-le tourner lentement, et de bas en haut, pour mélanger les ingrédients.

**3** Vous pouvez utiliser l'accessoire filtre pour obtenir des sauces et jus plus onctueux (HR1354 uniquement).

Hachoir (types HR1351, HR1354 uniquement)

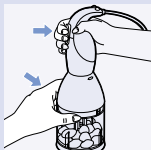


► Cet accessoire peut être utilisé pour hacher des ingrédients tels que de la viande, des oignons, du gruyère, des fruits secs, du chocolat, de l'ail, des herbes, du pain sec, etc.



**1** Ajoutez du liquide ou utilisez une spatule, pour délier les aliments qui collent à la paroi du bol du hachoir.

► Assurez-vous que l'ensemble couteaux a été correctement fixé sur le bol du hachoir.

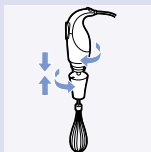


- 2** Découpez les ingrédients en dés d'environ 2 cm, avant de commencer.

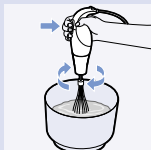
## Fouet (type HR1354 uniquement)



- Vous pouvez utiliser le fouet pour battre la crème, les blancs d'oeufs, desserts, etc.



- 1** Pour obtenir un meilleur résultat, utilisez un bol plus large.



- 2** Pour éviter de faire des éclaboussures, introduisez le fouet dans le bol, mettez l'appareil en marche et fouettez les ingrédients en faisant des mouvements circulaires avec l'appareil.

## Nettoyage

- 1** Nettoyez le bol, le couvercle, le filtre, le bol du hachoir, le couteau et le fouet 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 couteau et le fouet du pied du mixeur peuvent être nettoyés en plongeant le protège-couteau ou le fouet dans l'eau chaude savonneuse et en laissant fonctionner l'appareil pendant quelques instants.
- 3** Essuyez le bloc moteur, l'ensemble couteaux du hachoir (HR1351 & HR1354) et le fouet (HR1354) à l'aide d'un chiffon humide. Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau!



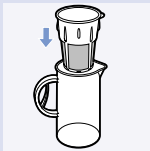
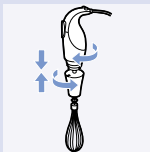
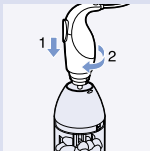
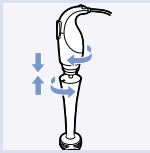
## Quantités et temps de préparation

Ingrédients	Quantité Mélangeur (g)	Temps (sec.)	Quantité Hachoir (g)	Temps (sec.)
Oignons et oeufs			50-100	10
Viande et poisson			50-150	30
Herbes			10-20	20
Fruits et légumes	100-200	60	50-200	60
Aliments pour bébé, soupes et sauces	100-400	60	50-150	60
Fromage et noisettes			50-100	60
Pâtes à crêpes	100-500	60		
Milk-shakes et cocktails	100-1000	60		

Ingrédients	Quantité fouet (g)	Temps (sec.)	Quantité filtre (g)	Temps (sec.)
Crème	250	90		
Blancs d'oeufs	4 oeufs	120		
Jus (par ex. tomates, fruits)			200	90

Pour toute réparation/information ou en cas de problème, veuillez consulter le dépliant sur la garantie internationale.

## Belangrijk



- ▶ Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- ▶ Zet het apparaat op de juiste manier in elkaar voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- ▶ Haal de stekker direct na gebruik uit het stopcontact, d.w.z. voordat u de staaf losschroeft van het motorhuis.
- ▶ Raak de scherpe messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit.
- ▶ Dompel het motorhuis nooit in water.
- ▶ Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.
- ▶ Overschrijd de hoeveelheden en bereidingstijden aangegeven in de tabel niet.
- ▶ Indien het snoer beschadigd is, dient het uitsluitend te worden vervangen door Philips of een door Philips aangewezen reparateur, omdat hiervoor speciale gereedschappen en/of onderdelen vereist zijn.
- ▶ Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten waarop de messen zijn vastgelopen verwijdert.
- ▶ Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u ze gaat fijnhakken of in de beker giet (max. temperatuur 80°C/175°F).

## Gebruik

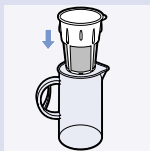
### Staafmixer

De staafmixer is bedoeld voor:

- Het mengen van vloeistoffen, zoals zuivelproducten, sauzen, soepen, vruchtensappen, gemengde dranken en milkshakes.
- Het mixen van zachte ingrediënten, zoals pannenkoekbeslag en mayonaise.
- Het pureren van gekookte ingrediënten, bijvoorbeeld voor het maken van babyvoeding.



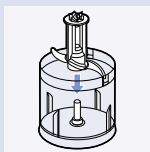
**1** Dompel de meskooi volledig in de ingrediënten.



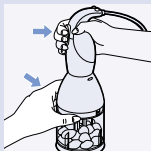
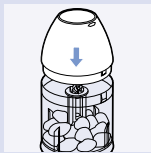
**2** Schakel het apparaat in en meng de ingrediënten door het apparaat langzaam in het rond en op en neer te bewegen.

**3** U kunt het filteraccessoire gebruiken om sauzen en sappen extra fijn te pureren (alleen HR1354).

### Hakmolen (type HR1351 en HR1354)



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

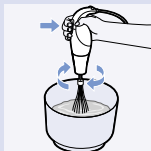
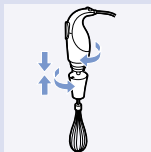


- 1 Als de ingrediënten tegen de wand van de hakmolen kleven, kunt u dit verhelpen door vloeistof toe te voegen of door ze met behulp van een spatel van de wand los te werken.

► Zorg ervoor dat het koppelstuk goed op de beker van de hakmolen bevestigd is.

- 2 Snij grote ingrediënten in stukken van ongeveer 2 cm voordat u ze gaat verwerken.

### Klopper (alleen type HR1354)



► U kunt de klopper gebruiken om slagroom, eiwitten, desserts enz. te kloppen.

- 1 Om een goed resultaat te verkrijgen met de klopper, raden wij u aan een grotere kom te gebruiken.

- 2 Om spatten te voorkomen, plaatst u eerst de klopper in de kom. Zet vervolgens de staafmixer aan en klop de ingrediënten door het apparaat langzaam in het rond te bewegen.

## Schoonmaken

- 1** Maak de maatbeker, het deksel, het filter, de beker van de hakmolen, de mesunit en de klopper schoon in de vaatwasmachine of in warm water met een beetje afwasmiddel.

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

- 2** De staaf van de staafmixer en de klopper kunt u ook schoonmaken door de meskooi of de klopper in warm water met een beetje afwasmiddel te dompelen en het apparaat even te laten lopen.

- 3** Maak het motorhuis van het apparaat, het koppelstuk van de hakmolen (HR1351 & HR1354) en het koppelstuk van de klopper (HR1354) schoon met een vochtige doek. Dompel deze delen niet in water!

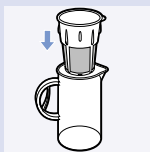
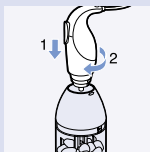
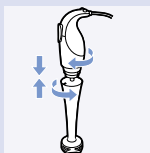
## Hoeveelheden en bereidingstijden

Ingrediënten	Hoeveelheid voor staafmixer (g)	Tijd (sec.)	Hoeveelheid voor hakmolen (g)	Tijd (sec.)
Uien & eieren			50-100	10
Vlees & vis			50-150	30
Kruiden			10-20	20
Fruit & groente	100-200	60	50-200	60
Babyvoeding, soep & sauzen	100-400	60	50-150	60
Kaas & noten			50-100	60
Beslag	100-500	60		
Milkshakes & gemengde dranken	100-1000	60		

Ingrediënten	Hoeveelheid voor klopper (g)	Tijd (sec.)	Hoeveelheid voor filter (g)	Tijd (sec.)
Slagroom	250	90		
Eiwitten	4 eieren	120		
Sappen (bijv. van tomaten of fruit)			200	90

Als u informatie nodig heeft of als u een probleem heeft, raadpleeg dan het 'worldwide guarantee' vouwblad.

## Importante



- ▶ Este aparato solo es adecuado para uso doméstico
- ▶ Antes de enchufarlo a la red, monten adecuadamente el aparato.
- ▶ Desenchufen el aparato inmediatamente después del uso, por ejemplo, antes de desenroscar la varilla.
- ▶ Eviten tocar las cuchillas **CORTANTES**, especialmente cuando el aparato esté enchufado.
- ▶ No sumerjan nunca la unidad motora en agua.
- ▶ Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ No excedan las cantidades y los tiempos de preparación indicados en la tabla
- ▶ Si el cable de red de este aparato se deteriora, siempre debe ser sustituido por Philips o por un Servicio de Asistencia Técnica de Philips ya que se precisan herramientas y/o piezas especiales.
- ▶ Si las cuchillas se agarrotan, **DESENCHUFEN EL APARATO** antes de quitar los ingredientes que estén bloqueando las cuchillas.
- ▶ Dejen que los ingredientes calientes se enfrien antes de picarlos o de verterlos en el recipiente (Temperatura máxima : 80°C/175°F).

## Cómo usar el aparato

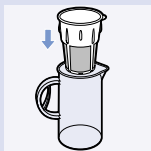
### Batidora de Varilla

La Batidora de Varilla es adecuada para :

- Batir fluidos, por ejemplo, productos lácteos, salsas, zumos de fruta, sopas, bebidas mezcladas, batidos.
- Mezclar ingredientes blandos como, por ejemplo, pasta para tartas o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo, comida para bebés.



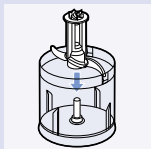
**1** Sumerjan completamente el protector de la cuchilla en los ingredientes.



**2** Pongan en marcha el aparato y batan los ingredientes moviendo el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos.

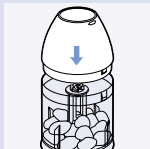
**3** Pueden usar el accesorio filtro para obtener salsas o zumos batidos de forma extra fina (Solo en el modelo HR1354).

### Batidora Picadora (Modelos HR1351 y HR1354)

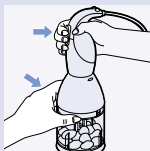


- El accesorio Picador puede usarse para picar ingredientes tales como frutos secos, carne, cebolla, queso duro, frutas secas, chocolate, ajos, hierbas, pan seco, etc.





- 1 Si los ingredientes se pegan a las paredes del vaso, quítenlos añadiendo líquido o usando una espátula.



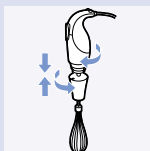
- Asegúrense de que la unidad de acoplamiento haya sido adecuadamente fijada en el recipiente picador

- 2 Corten los ingredientes grandes a trozos de unos 2 cm.

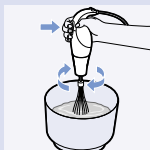
### Accesorio Batidor (Solo en el modelo HR1354)



- Pueden usar el accesorio batidor para batir nata, claras de huevo, postres, etc.



- 1 Para obtener un buen resultado en el agitado, usen un recipiente más ancho.



- 2 Para evitar salpicaduras, inserten el Agitador en el recipiente, pongan en marcha el aparato y batan los ingredientes moviendo el aparato lentamente en círculos.

## Limpieza

- 1** Limpie el recipiente, la tapa, el filtro, el recipiente picador, la unidad de cuchillas y el agitador en el lavavajillas o en agua caliente jabonosa.

Antes de limpiar la Picadora, les recomendamos quitar la arandela de goma.

- 2** La unidad de cuchillas y el agitador de la Batidora de Varilla también puede limpiarse sumergiendo el protector de la cuchilla y el agitador en agua caliente jabonosa y dejando que el aparato funcione durante algún tiempo.

- 3** Limpie la unidad motora, la unidad acopladora de la Picadora (Tipos HR1351 y HR1354) y la unidad acopladora del Agitador (Tipo HR1354) con un paño húmedo. ¡ No sumerjan esas piezas en agua !

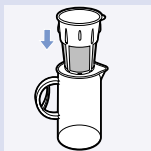
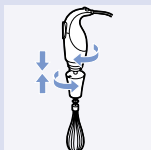
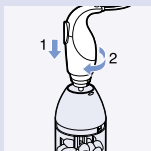
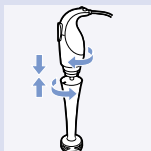
## Cantidades y tiempos de preparación

Ingredientes	Cantidad para la Batidora de Varilla (g)	Tiempo (seg.)	Cantidad para la Picadora (g)	Tiempo (seg.)
Cebollas y huevos			50 - 100	10
Carne y pescado			50 - 150	30
Hierbas			10 - 20	20
Frutas y verduras	100 - 200	60	50 - 200	60
Comida para bebés, sopas y salsas	100 - 400	60	50 - 150	60
Queso y frutos secos			50 - 100	60
Pastas culinarias	100 - 500	60		
Batidos y bebidas mezcladas	100 - 1000	60		

Ingredientes	Cantidad en el Agitador (g)	Tiempo (seg.)	Cantidad en el Filtro (g)	Tiempo (seg.)
Nata	250	90		
Claras de huevo	4 huevos	120		
Zumos (Por ejemplo, de tomate, de frutas)			200	90

Si necesitan servicio, información o tienen algún problema, consulten el folleto de la Garantía Mundial.

## Importante



- ▶ Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico.
- ▶ Montate correttamente l'apparecchio prima di inserire la spina nella presa di corrente.
- ▶ Togliete la spina immediatamente dopo l'uso, prima di svitare la barra.
- ▶ Evitate di toccare le lame **AFFILATE**, soprattutto quando la spina è inserita nella presa di corrente.
- ▶ Non immergete mai il gruppo motore nell'acqua.
- ▶ Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ Non superate le quantità e i tempi indicati nella tabella.
- ▶ Nel caso il cavo di alimentazione dell'apparecchio fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso un Centro Assistenza Philips o un Centro Autorizzato, in quanto potrebbero essere necessarie delle parti di ricambio.
- ▶ Nel caso le lame si bloccassero, **TOGLIETE LA SPINA DALL'APPARECCHIO** prima di togliere gli ingredienti che bloccano le lame.
- ▶ Lasciate raffreddare gli ingredienti prima di tritarli o di versarli nel bicchiere (temperatura massima ...)

## Come usare l'apparecchio

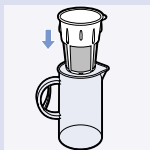
### Frullatore ad immersione

Il frullatore ad immersione può essere usato per:

- Frullare liquidi, come ad esempio latte, salse, succhi di frutta, zuppe, frullati e frappe'.
- Miscelare ingredienti morbidi, come la pastella o la maionese.
- Frullare alimenti cucinati ad esempio per preparare cibi per bambini.



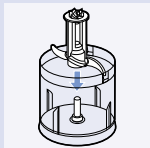
**1** Immergete completamente le lame negli ingredienti.



**2** Accendete l'apparecchio e miscelate gli ingredienti compiendo lenti movimenti circolari verso l'alto e il basso.

**3** Per ottenere salse o succhi perfettamente omogenei, potete usare lo speciale filtro (solo mod. HR1354).

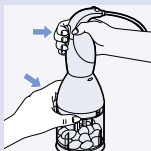
### Accessorio tritatutto (mod. HR1351, HR1354)



► L'accessorio tritatutto può essere usato per tritare ingredienti come noci, carne, cipolle, formaggio stagionato, frutta secca, cioccolato, aglio, erbe aromatiche, pane secco ecc.



- 1** Nel caso gli ingredienti rimangano attaccati alle pareti del bicchiere, aggiungete un po' d'acqua o staccateli con una spatola.



- Controllate di aver inserito correttamente l'elemento di collegamento nel bicchiere tritatutto.

- 2** Tagliate i cibi in cubetti di circa 2 cm prima di introdurli nel bicchiere.

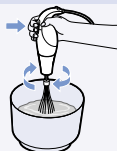
### Fruste (solo mod. HR1354)



- Potete usare le fruste per montare la panna e gli albumi, per preparare squisiti dessert ecc.



- 1** Per montare più facilmente la panna o gli albumi, usare una ciotola piuttosto larga.



- 2** Per evitare gli schizzi, inserite le fruste nella ciotola, accendete l'apparecchio e montate gli ingredienti compiendo ampi movimenti circolari.

## Pulizia

- 1** Pulite il bicchiere, il coperchio, il filtro, il bicchiere per tritare, il gruppo lame e le fruste nella lavastoviglie o in acqua calda e detersivo.

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

- 2** Il gruppo lame e le fruste del frullatore a immersione possono essere lavate anche inserendo la barra o le fruste in acqua calda e detersivo, azionando poi l'apparecchio per alcuni secondi.

- 3** Pulite la base motore, il raccordo del tritatutto (HR1351 & 1354) e il raccordo delle fruste (HR1354) con un panno umido. Non immergete queste parti nell'acqua!

## Quantità e tempi di preparazione

Ingredienti	Quantità frullatore a immersione (g)	Tempo (sec.)	Quantità tritatutto (g)	Tempo (sec.)
-------------	--------------------------------------	--------------	-------------------------	--------------

Cipolle e uova			50-100	10
Carne e pesce			50-150	30
Erbe aromatiche			10-20	20
Frutta e verdura	100-200	60	50-200	60
Pappe per bambini, zuppe e salse	100-400	60	50-150	60
Formaggio e frutta secca			50-100	60
Pastella	100-500	60		
Frullati e frappè	100-1000	60		

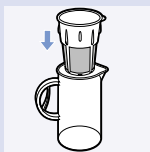
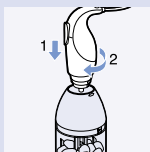
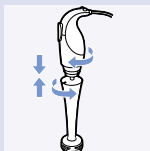
Ingredienti	Quantità fruste (g)	Tempo (sec.)	Quantità filtro (g)	Tempo (sec.)
-------------	---------------------	--------------	---------------------	--------------

Crema	250	90		
Albumi	4 uova	120		
Succhi (di pomodoro, frutta)			200	90

Se avete bisogno di ulteriori informazioni o di assistenza, consultate l'opuscolo della garanzia.



## Importante



- ▶ Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
  - ▶ Monte a máquina correctamente antes de ligar à corrente.
  - ▶ Depois de utilizar e antes de desapertar o pé, desligue da corrente.
  - ▶ Evite tocar nas lâminas AFIADAS, sobretudo quando a máquina estiver ligada à corrente.
  - ▶ Nunca mergulhe o motor em água!
  - ▶ Mantenha fora do alcance das crianças.
- 
- ▶ Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
  - ▶ Se o cabo de alimentação se estragar, só deverá ser substituído pela Philips ou por um concessionário autorizado pela Philips, uma vez que é necessário usar ferramentas e/ou peças especiais.
  - ▶ Se as lâminas ficarem presas, DESLIGUE A MÁQUINA DA CORRENTE antes de retirar os ingredientes que estiverem a bloquear as lâminas.
  - ▶ Os ingredientes quentes devem arrefecer antes de serem cortados ou antes de se colocarem no copo misturador (temperatura máx. 80°C/175°F).

## Utilização

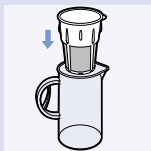
### Varinha

A varinha serve para:

- Bater líquidos como, por exemplo, produtos lácteos, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas e batidos.
- Misturar ingredientes macios, como polme para panquecas ou maionese.
- Reduzir ingredientes cozinhados a puré para, por exemplo, preparar comida para bebés.



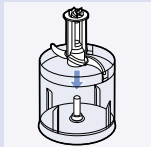
**1** Mergulhe a armação da lâmina por completo nos ingredientes.



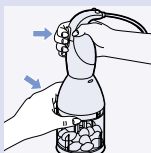
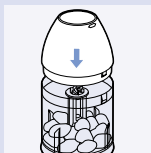
**2** Ligue a máquina e bata os ingredientes, executando movimentos suaves para cima e para baixo e em círculo.

**3** Pode servir-se do filtro para fazer molhos ou sumos ainda mais finos (apenas no mod. HR1354).

### Picadora (modelos HR1351, HR1354)



► A picadora pode ser usada para picar ingredientes como, por exemplo, nozes, carne, cebola, queijo duro, frutos secos, chocolate, alho, temperos, pão duro, etc.



**1** Se os ingredientes se agarrarem às paredes do copo misturador da picadora, junte um pouco de líquido ou desprenda-os com uma espátula.

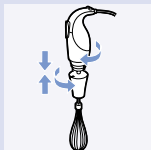
► Verifique se a peça de corte está bem encaixada no copo da picadora.

**2** Antes de os trabalhar, corte os ingredientes maiores em pedaços com cerca de 2 cm.

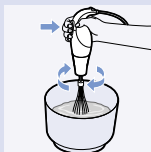
### Batedor (apenas no modelo HR1354)



► O batedor pode ser usado para bater natas, claras, sobremesas, etc.



**1** Para obter melhores resultados, use uma taça maior.



**2** Para evitar salpicos, introduza o batedor dentro da taça, ligue a máquina e bata os ingredientes efectuando movimentos lentos e em círculo.

## Limpeza

- 1** Lave o copo misturador, a tampa, o filtro, a picadora, a unidade de corte e o batedor na máquina da loiça ou em água quente com detergente.

Antes de lavar a picadora, é aconselhável retirar o anel de borracha.

- 2** A lâmina e o batedor da varinha também se podem lavar mergulhando a guarda da lâmina ou o batedor numa sabonária de água quente e ligando a máquina durante uns instantes.

- 3** Limpe a unidade do motor, o acoplador da picadora (HR1351 e 1354) e o acoplador da batedora (HR1354) com um pano húmido. Não mergulhe estas peças dentro de água!

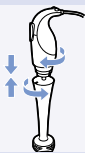
## Quantidades e tempos de preparação

Ingredientes	Quantidade para a Varinha (gr.)	Tempo (seg.)	Quantidade para a Picadora (gr.)	Tempo (seg.)
Cebolas e ovos			50-100	10
Carne e peixe			50-150	30
Ervas aromáticas			10-20	20
Fruta e legumes	100-200	60	50-200	60
Comida para bebé, sopas e molhos	100-400	60	50-150	60
Queijo e nozes			50-100	60
Polmes	100-500	60		
Batidos e bebidas	100-1000	60		

Ingredientes	Quantidade para o Batedor (gr.)	Tempo (seg.)	Quantidade para o Filtro (gr.)	Tempo (seg.)
Natas	250	90		
Claras	4 ovos	120		
Sumos (p.ex. de tomate, de fruta)			200	90

Se necessitar de assistência ou de informações ou se tiver qualquer problema, por favor consulte o folheto da garantia mundial.

## Viktig



- ▶ Dette apparatet er kun til bruk i husholdningen.
- ▶ Sett sammen apparatet ordentlig før De kobler det til stikkontakten.
- ▶ Koble fra apparatet med en gang etter bruk, f.eks før De skrur av staven.
- ▶ Unngå berøring av de SKARPE knivbladene, spesielt når apparatet er tilkoblet strømmettet.
- ▶ Dypp aldri motorenheten i vann.
- ▶ Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.
- ▶ Ikke overskrid mengdene eller tilberedningstidene som er indikert i tabellen.
- ▶ Hvis apparatets nettleiding er skadet, må den alltid skiftes av Philips eller et serviceverksted autorisert av Philips, da spesielle verktøy og/eller deler må brukes.
- ▶ Hvis knivbladene setter seg fast, **DRA UT NETTLEDNINGEN FRA STØPSELET** og fjern ingrediensene som blokkerer knivbladene.
- ▶ La varme ingredienser avkjøle seg før De kutter dem eller heller dem i begeret (max. temperatur 80°C/175°F).

## Bruk av apparatet

### Stavmikseren

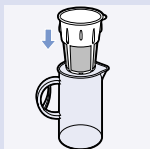
Stavmikseren er til bruk for:

- Å mikse væsker, f.eks meieriprodukter, sauser, fruktdrikker, supper, drinker og shaker.

- Miksing av myke ingredienser, f.eks pannekakerøre eller majones.
- Å lage puré av kokte ingredienser, f.eks for å lage barnemat.



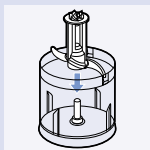
**1** Senk kutteenheten helt ned i ingrediensene.



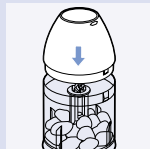
**2** Slå på apparatet og miks ingrediensene ved å bevege apparatet sakte, opp og ned i sirkler.

**3** De kan bruke filttilbehøret for å oppnå ekstra fint blandet saus eller juice (gjelder kun HR1354).

### Kutter (gjelder kun type HR1351, HR1354)

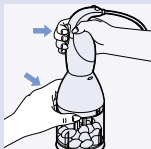


► Kuttertilbehøret kan brukes for kutting av ingredienser som nøtter, kjøtt, løk, hard ost, tørkede frukter, sjokolade, hvitløk, urter, tørt brød, etc.



**1** Hvis ingrediensene setter seg fast på innsiden av kuttebeholderen, løsne dem ved å tilsette væske eller ved å bruke en spatel.

► Sørg for at koblingsenheten er satt ordentlig fast til kuttebeholderen.

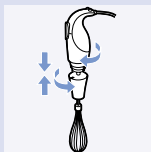


- 2** Kutt store ingredienser til biter av ca. 2 cm/1 tomme før bearbeiding.

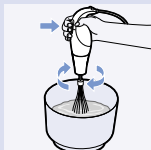
### Visp (gjelder kun HR1354)



- De kan bruke vispetilbehøret for å piske krem, eggehvite, desserter etc.



- 1** For å oppnå et godt piskeresultat, vennligst bruk en videre bolle.



- 2** For å unngå spruting, plasser vispen opp i bollen, slå på apparatet og pisk ingrediensene ved å bevege apparatet sakte i sirkler.



## Rengjøring

- 1** Rengjør begeret, lokket, filteret, kuttebeget, knivenheten og vispen i oppvaskmaskinen eller i varmt såpevann. Det anbefales å fjerne gummiringen fra kutteren før rengjøring.
- 2** Knivenheten og vispen kan også rengjøres ved å dyppe selve knivbladene eller vispen i varmt såpevann og la apparatet gå en liten stund.
- 3** Tørk av motorenheten, koblingsenheten til kutteren (HR1351 & 1354) og koblingsenheten til vispen (HR1354) med en fuktig klut. Senk ikke disse delene ned i vann!

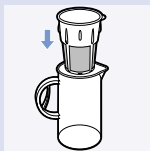
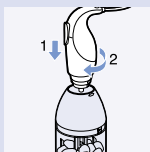
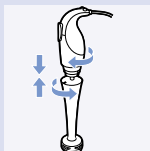
## Mengder og tilberedningstider

Ingredienser	Stavmikser mengde (gr)	Tid (sek.)	Kutter mengde (gr)	Tid (sek.)
Løk og egg			50-100	10
Kjøtt og fisk			50-150	30
Urter			10-20	20
Frukt og grønnsaker	100-200	60	50-200	60
Barnemat, supper og sauser	100-400	60	50-150	60
Ost og nøtter			50-100	60
Røre	100-500	60		
Drinker og shaker	100-1000	60		

Ingredienser	Visp mengde (gr)	Tid (sek.)	Filter mengde (gr)	Tid (sek.)
Krem	250	90		
Eggehvite	4 egg	120		
Juice (f.eks tomater, frukter)			200	90

Hvis De trenger service eller informasjon eller De opplever et problem med produktet, vennligst se verdensgarantiheftet.

## Viktigt



- ▶ Apparaten är endast avsedd för användning i enskilt hushåll.
- ▶ Sätt ihop apparaten ordentligt innan du sätter stickproppen i vägguttaget.
- ▶ Drag ut stickproppen ur vägguttaget omedelbart efter användningen, innan du skruvar loss mixerstaven.
- ▶ Tag inte i knivbladen (de är VASSA), i synnerhet inte när stickproppen sitter i vägguttaget.
- ▶ Doppa aldrig motornheten i vatten.
- ▶ Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- ▶ Överskrid inte de mängder och tillredningstider som angetts i översikten.
- ▶ Om nätsladden på apparaten skadas, ska den bytas ut av Philips serviceombud, eftersom speciella verktyg och/eller reservdelar krävs.
- ▶ Om knivbladen fastnat, DRAR DU UT STICKPROPPEN ur vägguttaget och avlägsnar först därefter ingredienserna som blockerar knivarna.
- ▶ Låt varma ingredienser svalna innan du hackar eller purerar dem i blandningsbägaren (max. temp. 80°C/175°F).

## Användning av apparaten

### Mixerstav

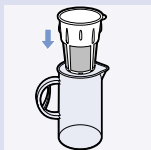
Mixerstaven är avsedd för:

- Blandning av vätskor som mjölkprodukter, såser, fruktjuice, soppa, drinkar och shake-drycker.

- Blandning av mjuka ingredienser som ägg, mjöl och smör för smet och majonnäs.
- Purering av ingredienser som till barnmat.



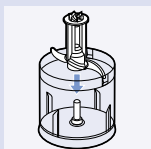
**1** Sänk ned knivenheten helt i ingredienserna.



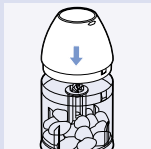
**2** Starta apparaten och blanda ingredienserna genom att röra mixerstaven långsamt upp och ned och i cirklar.

**3** Du kan använda filtertilbehöret för att få extra fint blandade såser eller juice (bara HR1354).

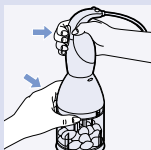
## Hackare (typ HR1351, HR1354)



► Hackar-tillbehöret kan användas för att hacka nötter, kött, lök, hård ost, torkad frukt, choklad, vitlök, kryddor, torkat bröd etc.



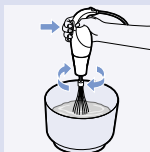
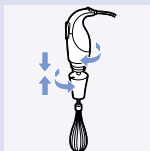
**1** Om ingredienserna fastnar på hackbägens innerkant kan du lösgöra dem genom att tillsätta lite vätska eller använda en slickepott.



► Se till att kopplingsenheten sitter ordentligt på hackbägen.

**2** Skär större ingredienser i bitar på 2 cm innan du hackar dem.

## Visp (bara typ HR1354)



- ▶ Du kan använda visp-tillbehöret för att vispa grädde, äggvita, dessert etc.

- 1** För att få det bästa vispresultat använd en vid skål.
- 2** För att undvika stänk sänk ned vispen i skålen, starta apparaten och vispa ingredienserna genom att långsamt föra apparaten i cirklar.

## Rengöring

- 1** Rengör bågare, lock, filter, hackbågare, hackkniv och visp i diskmaskinen eller i varmt vatten med diskmedel.

Vi rekommenderar att du tar av gummiringen från hackaren före rengöringen.

- 2** Knivenhet och visp kan rengöras genom att nedsänkas i varmt diskvatten och låta apparaten gå en stund.

- 3** Torka av motorenheten, kopplingsenheten till hackaren (HR1351 & 1354) och kopplingsenheten till vispen (HR1354) med en fuktad trasa. Doppa aldrig dessa delar i vatten!

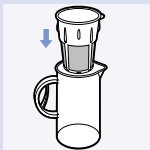
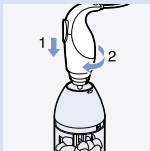
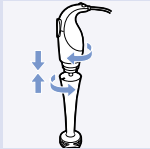
## Mängd och tillredningstid

Ingredienser	Mängd för mixerstav (g)	Tid (sek.)	Mängd för hackare (g)	Tid (sek.)
Lök & ägg			50-100	10
Kött & fisk			50-150	30
Kryddor			10-20	20
Frukt & grönsaker	100-200	60	50-200	60
Barnmat, soppa & såser	100-400	60	50-150	60
Ost & nötter			50-100	60
Smet	100-500	60		
Shake-drycker & drinkar	100-1000	60		

Ingredienser	Mängd för visp (g)	Tid (sek.)	Mängd för filter (g)	Tid (sek.)
Grädde	250	90		
Äggvita	4 ägg	120		
Juice (t.ex. tomat, frukt)			200	90

Om du behöver service eller information eller om du har något problem med apparaten, v.g. studera världsgarantibroschyr för rätt telefonnummer.

## Tärkeää



- ▶ Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
  - ▶ Kokoa laite kunnolla, ennen kuin yhdistät pistotulpan pistorasiaan.
  - ▶ Irrota pistotulppa pistorasiasta aina heti käytön jälkeen, siis ennen kuin kierrät varren irti ja ennen hoito- ja puhdistustoimia.
  - ▶ Varo koskemasta TERÄVIÄ teriä, varsinkin silloin kun pistotulppa on pistorasiassa.
  - ▶ Älä upota runkoa veteen.
  - ▶ Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- 
- ▶ Varo ylittämästä taulukossa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
  - ▶ Tarkasta laitteen liitosjohdon kunto säännöllisesti. Jos tämän laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, ota yhteys lähimpään Philips-myyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
  - ▶ Jos terät juuttuvat paikalleen, IRROTA PISTOTULPPA PISTORASIASTA ennen kuin irrotat kiinnitarttuneet ruoka-aineet.
  - ▶ Anna kuumien aineiden jäähtyä ennen hienontamista tai ennen sekoitusastiaan kaatamista (maks. lämpötila 80°C).



## Käyttö

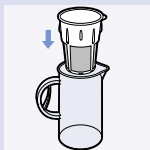
### Sauvasekoitin

Sauvasekoittimen käyttötarkoitus:

- Nesteiden sekoittaminen, esim. maitotuotteet, kastikkeet, hedelmämehut, keitot, juomat, pirtelöt.
- Pehmeiden ruoka-aineiden sekoittaminen, esim. ohukaistaikina tai majoneesi.
- Keitettyjen ruoka-aineiden soseuttaminen, esim. vauvanruoka.



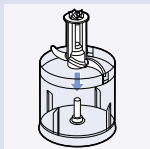
**1** Aseta teränsuojus kokonaan ruoka-aineiden sekaan.



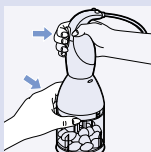
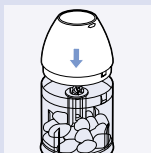
**2** Käynnistä laite ja sekoita aineet liikuttamalla laitetta hitaasti ylös ja alas ja pientä ympyrää.

**3** Käytä siivilää, kun haluat erityisen hienoa kastiketta tai mehua (vain HR1354).

### Teholeikkuri (mallit HR1351, HR1354)



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



**1** Jos aineet tarttuvat teholeikkurin hienonnusastian seinään, irrota ne lisäämällä hieman nestettä tai kaapimalla lastalla.

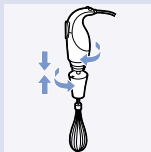
► Varmista että kytkentäosa on kunnolla paikallaan teholeikkurin hienonnusastiassa.

**2** Leikkaa ennen käsittelyä suuret aineet pieniksi noin 2 cm:n paloiksi.

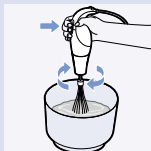
### Vispilä (vain malli HR1354)



► Vispilällä voi vatkata kermavaahtoa, munanvalkuaista, jälkiruokia yms.



**1** Vatkaustulos on parempi kun käytetään laakeaa kulhoa.



**2** Roiskumisen välttämiseksi laita vispilä kulhoon, käynnistä laite ja vatkaa aineet liikuttamalla laitetta pientä ympyrää.

## Puhdistus

- 1** Puhdista sekoitusastia, kansi, siivilä, hienonnuksastia, terä ja vispilä astianpesukoneessa tai lämpimällä pesuainevedellä.

Teholeikkurin kumitiiviste kannattaa poistaa ennen puhdistusta.

- 2** Sauvasekoittimen terä ja vispilä voidaan puhdistaa myös upottamalla teränsuojus tai vispilä lämpimään pesuaineveteen ja käynnistämällä laite hetkeksi.

- 3** Pyyhi sauvasekoittimen runko, teholeikkurin kytkentäosa (HR1351 & 1354) ja vispilän kytkentäosa (HR1354) puhtaaksi kostealla liinalla. Älä upota näitä osia veteen!

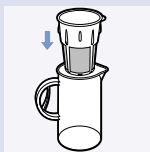
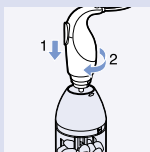
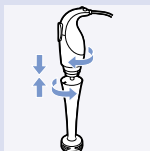
## Määrät ja valmistusajat

Ruoka-aineet	Sauvasekoittimen määrä (g)	Aika (s)	Teholeikkurin määrä (g)	Aika (s)
Sipulit & munat			50-100	10
Liha & Kala			50-150	30
Yrttimausteet			10-20	20
Hedelmät & kasvikset	100-200	60	50-200	60
Vauvanruoka, keitot & kastikkeet	100-400	60	50-150	60
Juustot & pähkinät			50-100	60
Ohukaistaikinit	100-500	60		
Pirtelöt & juomat	100-1000	60		

Ruoka-aine	Vaahdotettava määrä (g)	Aika (s)	Siivilöitävä määrä (g)	Aika (s)
Kerma	250	90		
Munanvalkuainen	4 munan valkuainen	120		
Mehut (esim. tomaatit, hedelmät)			200	90

Jos laitteen kanssa tulee ongelmia tai haluat lisää tietoja, ota yhteys asiakaspalveluumme. Katso takuulehtistä.

## Vigtigt



- ▶ Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.
  - ▶ Inden netstikket sættes i stikkontakten, skal apparatet være samlet og dermed klar til brug.
  - ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten umiddelbart efter brug, d.v.s. før blenderstaven skrues af.
  - ▶ Undgå at berøre de meget SKARPE knivblade, især hvis der er strøm til apparatet.
  - ▶ Nedsæk aldrig motorenheden i vand.
  - ▶ Sørg for, at børn ikke kan få fat i apparatet.
- 
- ▶ Overskrid ikke de i tabellen angivne kvantiteter og tilberedningstider.
  - ▶ Hvis apparatets netledning beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, da der kræves specielt værktøj og/eller specielle dele til udskiftningen.
  - ▶ Hvis knivene blokerer, **TAGES STIKKET ØJEBLIKKELT UD AF STIKKONTAKTEN.** Derefter fjernes de ingredienser, der forårsager blokeringen.
  - ▶ Lad altid varme ingredienser afkøle inden de hakkes eller kommes op i bægeret (max. temp. 80°C)

## Sådan bruges apparatet

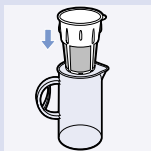
### Blenderstaven

Blenderstaven er velegnet til følgende formål:

- Blendning af flydende ingredienser - f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, supper, mixede drinks og shakes.
- Mixning af bløde ingredienser - f.eks. pandekagedej og mayonaise.
- Purering af kogte ingredienser, f.eks. ved tilberedning af baby mad.



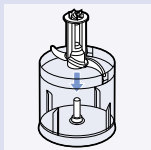
- 1** Blenderstavens nederste del (kniven) sænkes helt ned i ingredienserne.



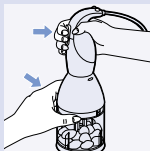
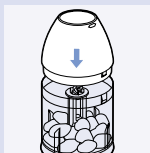
- 2** Tænd for apparatet og blend ingredienserne ved at bevæge knivenheden langsomt op og ned samt i små cirkelbevægelser.

- 3** Ved at bruge filtertilbehøret opnås en ekstra fin konsistens af sauce eller juice (kun type HR1354).

### Hakker (type HR1351 og HR1354)



- Hakke-tilbehøret er velegnet til hakning af f.eks. nødder, kød, løg, hård ost, tørret frugt, chokolade, hvidløg, krydderurter, tørt brød og lignende.

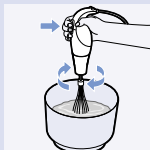
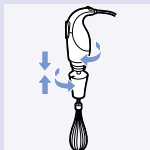


- 1** Sætter der sig ingredienser fast på indersiden af bægeret, løsnes de ved at tilsætte lidt ekstra væske eller ved hjælp af en spatel.

► Sørg for, at koblingsenheden er sat rigtigt på hakkebægeret.

- 2** Større ingredienser skæres i tern á ca, 2 cm inden tilberedning.

### Pisker (kun type HR1354)



► Piske-tilbehøret kan bruges til at piske flødeskum, æggehvider, desserter etc.

- 1** Resultatet bliver bedst, hvis man bruger en stor skål.

- 2** Sprøjt undgås nemmest ved at sætte piskeren ned i skålen, før apparatet tændes og bevæge apparatet i langsomme, cirkulende bevægelser under piskningen.

## Rengøring

- 1** Bæger, låg, filter, hakkebæger, knivenhed og pisker kommer enten i opvaskemaskinen eller rengøres i varmt sæbevand.

Det anbefales at tage gummiringen af hakkeren, inden denne rengøres.

- 2** Blenderstavens knivenhed og pisker kan også rengøres ved at nedsænke knivenhed eller pisker i varmt sæbevand og lade apparatet køre et øjeblik.

- 3** Motorenheden, koblingsenheden til hakkeren (HR1351 & 1354) og koblingsenheden til piskeren (HR1354) rengøres med en fugtig klud. Disse dele må ikke komme i vand!



## Kvantiteter og tilberedningstider

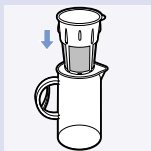
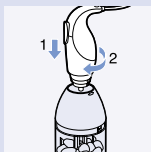
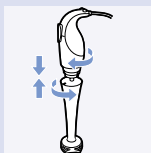
Ingredienser	Kvantitet ved blendning	Tid (sek.)	Kvantitet ved hakning	Tid (sek.)
Løg og æg			50-100	10
Kød og fisk			50-150	30
Krydderurter			10-20	20
Frugt og grøntsager	100-200	60	50-200	60
Babymad, supper og sauce	100-400	60	50-150	60
Ost og nødder			50-100	60
Flydende (tynd) dej	100-500	60		
Shakes og mixede drinks	100-1000	60		

Ingredienser	Kvantitet ved piskning (g)	Tid (sek.)	Kvantitet ved brug af filter	Tid (sek.)
Fløde	250	90		
Æggehvider	4 æg	120		
Juice (f.eks. af tomat eller frugt)			200	90

For alle yderligere oplysninger, venligst kontakt Philips Kundecenter. Telefonnumre findes i den verdensomspændende garantifolder.

Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

## Σημαντικό



- ▶ Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- ▶ Συναρμολογήστε τη συσκευή σωστά πριν τη συνδέσετε στο ρεύμα.
- ▶ Βγάλτε τη συσκευή από το ρεύμα αμέσως μετά τη χρήση, π.χ πριν ξεβιδώσετε τον κορμό του blender.
- ▶ Μην αγγίζετε τα ΚΟΦΤΕΡΑ μαχαίρια, κυρίως όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- ▶ Μην βυθίζετε ποτέ τη μονάδα του μοτέρ στο νερό
- ▶ Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- ▶ Μην υπερβείτε τις ποσότητες και τους χρόνους προετοιμασίας που αναγράφονται στον πίνακα.
- ▶ Εάν το καλώδιο ρεύματος της συσκευής έχει φθαρεί λόγω κάποιας βλάβης, πρέπει πάντα να αντικαθιστάται από την εταιρία Philips ή από εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της Philips, καθώς απαιτούνται ειδικά εργαλεία και ή εξαρτήματα.
- ▶ Εάν τα μαχαίρια κολλήσουν, ΒΓΑΛΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΠΟ ΤΟ ΡΕΥΜΑ πριν αφαιρέσετε τα υλικά που έχουν φράξει τα μαχαίρια.
- ▶ Αφήστε τα καυτά υλικά να κρυώσουν πριν τα κόψετε ή τα λιώσετε μέσα στο δοχείο ανάμιξης (μεγ. θερμοκρασία 80°C/175°F).

## Πως να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή

### Bar blender

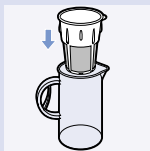
Το Bar blender προορίζεται για:

- Να αναμιγνύετε υγρά, π.χ γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σουπές, κοκτέιλ, σέικς.
- Να αναμιγνύετε μαλακά υλικά, π.χ βούτυρο ή μαγιονέζα.
- Να λιώνετε μαγειρεμένα υλικά, π.χ για να φτιάχνετε φαγητό μωρού.



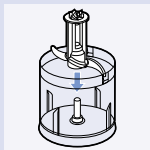
**1** Βυθίστε τα μαχαίρια εντελώς μέσα στα υλικά.

**2** Ανάψτε τη συσκευή και αναμίξτε τα υλικά κινώντας τη συσκευή αργά προς τα επάνω και κάτω και κυκλικά.



**3** Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα φίλτρου για να φτιάχνετε υπέροχες σάλτσες ή χυμούς (μόνο για το HR1354).

### Κόπτης

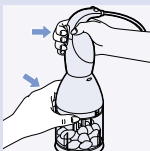


► Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα του κόπτη για να κόβετε υλικά όπως ξηρούς καρπούς, κρέας, κρεμμύδια, σκληρό τυρί, αποξηραμένα φρούτα, σοκολάτα, σκόρδο, χορταρικά, ξερό ψωμί κτλ.



- 1** Εάν τα υλικά κολλήσουν στο δοχείο ανάμιξης, αφαιρέστε τα χρησιμοποιώντας νερό ή μία σπάτουλα.

- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει τοποθετηθεί σωστά επάνω στο δοχείο ανάμιξης του κόπτη.



- 2** Κόψτε τα μεγάλα κομμάτια υλικών σε μικρά περίπου των 2 εκ. πριν τα επεξεργαστείτε.

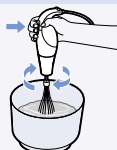
### Χτυπητήρι (μόνο για τον τύπο HR1354)



- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χτυπητήρι για να χτυπήσετε κρέμα, ασπράδια αυγών, γλυκά κτλ.



- 1** Για να έχετε άριστο αποτέλεσμα, παρακαλούμε χρησιμοποιήστε ένα φαρδύτερο μπολ.



- 2** Για να αποφύγετε πιτσιλίσματα, βάλτε το χτυπητήρι μέσα στο μπολ, λειτουργήστε τη συσκευή και χτυπήστε τα υλικά κάνοντας με τη συσκευή αργές κυκλικές κινήσεις.

## Καθαρισμός

**1** Καθαρίστε το δοχείο ανάμιξης, το καπάκι, το φίλτρο, το δοχείο του κόπτη, τα μαχαίρια και το χτυπητήρι στο πλυντήριο των πιάτων ή σε χλιαρό νερό με υγρό καθαρισμού.

Σας συνιστούμε να βγάλετε το λαστιχένιο δακτύλιο από τον κόπτη πριν τον καθαρισμό.

**2** Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε τα μαχαίρια και το χτυπητήρι του bar blender βυθίζοντάς τα σε χλιαρό νερό με υγρό καθαρισμού ή αφήνοντας τη συσκευή να λειτουργήσει για λίγο.

**3** Σκουπίστε το μοτέρ, τη μονάδα κοπής του κόπτη (HR1351 & 1354) και τη μονάδα κοπής από το χτυπητήρι (HR1354) με ένα βρεγμένο πανί. Μη βυθίζετε αυτά τα μέρη στο νερό!

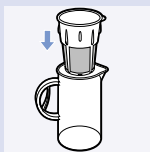
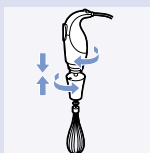
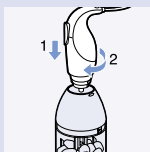
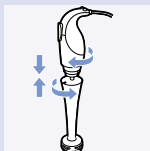
## Ποσότητες και χρόνοι προετοιμασίας

Υλικά	Ποσότητα για το bar blender (γρ.)	Χρόνος (δευτ.)	Ποσότητα για τον κόπτη (γρ.)	Χρόνος (δευτ.)
Κρεμμύδια & αυγά			50-100	10
Κρέας & ψάρι			50-150	30
Χορταρικά			10-20	20
Φρούτα & λαχανικά	100-200	60	50-200	60
Φαγητό μωρού, σούπες & σάλτσες	100-400	60	50-150	60
Τυρί & ξηροί καρποί			50-100	60
Όχι σφιχτή ζύμη	100-500	60		
Σέικς & κοκτέιλ	100-1000	60		

Υλικά	Ποσότητα για χτύπημα (γρ.)	Χρόνος (δευτ.)	Χωρητικότητα α φίλτρου (γρ.)	Χρόνος (δευτ.)
Κρέμα	250	90		
Ασπράδια αυγών	4 αυγά	120		
Χυμοί (π.χ τομάτας, φρούτων)			200	90

Εάν η συσκευή χρειάζεται επισκευή ή θέλετε πληροφορίες ή έχετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε συμβουλευτείτε το διεθνές φυλλάδιο εγγύησης.

## Önemli



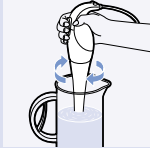
- ▶ Bu cihaz sadece ev kullanımı için yapılmıştır.
  - ▶ Cihazın fişini prize takmadan önce, cihazı kullanıma hazır duruma getiriniz.
  - ▶ Cihazı kullandıktan sonra fişini prizden derhal çekiniz.Örn. Çubuk bölümünü ayırmadan önce.
  - ▶ Özellikle cihazın fişi prizde iken (keskin )bıçaklarına dokunmaktan kaçınınız.
  - ▶ Motor ünitesini kesinlikle suya batırmayınız.
  - ▶ Cihazı çocuklardan uzak tutunuz.
- 
- ▶ Tabloda belirtilen hazırlama sürelerine ve miktarlarına uyunuz.
  - ▶ Eğer cihazın elektrik kordonu zarar görürse, değiştirme işlemi için yalnız Philips yetkili servislerinde orjinal kordonu ile değiştirilmelidir.Yetkisiz kişiler tarafından yapılan tamirler daha sonra kullanıcı açısından çok tehlikeli olabilir.
  - ▶ Eğer bıçaklar tutukluk yaparsa, cihazı kapatarak bıçakların çalışmasını önleyen yiyecekleri temizleyiniz.
  - ▶ Sıcak yiyecekleri hazneye doldurmadan önce veya parçalamadan önce soğumasını bekleyiniz.(Maksimum sıcaklık 80&@5.099C)

## Cihazın Kullanımı

### El Blenderi

El Blender'i ile yapabileceğiniz;

- Süt ürünlerini, sosları, meyva sularını, karışık içecekleri karıştırmak için.
- Mayonez, krep gibi yumuşak kıvamlı malzemeleri karıştırmak.
- Bebe maması gibi pişmiş yiyecekleri püre haline getirmek için.



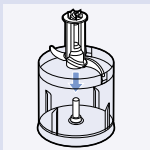
**1** Kesiciyi tamamen haznenin içerisinde bulunan malzemeye batırınız.



**2** Cihazı çalıştırınız. Cihazı yavaşça aşağı yukarı dairesel hareketler ile hareket ettirip malzemeyi karıştırınız.

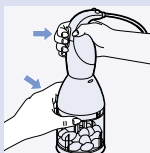
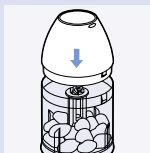
**3** Cihazın filtre aksesuarını kullanarak, ekstra blend edilmiş soslar ve meyva suları elde edebilirsiniz. (Sadece HR1354 içindir.)

### Parçalayıcı (Model HR1351, HR1354)



► Parçalayıcı aparatı, fındık, et, soğan, sert peynir cinsleri, kurutulmuş meyva, çukulata, sarmsak, baharat, kuru ekmek ve benzeri malzemeleri parçalamak için kullanabilirsiniz.





**1** Eğer malzemeler parçalayıcı haznenin duvarına yapışmışsa, spatula yardım veya bir miktar su ekleyerek malzemeyi temizleyebilirsiniz.

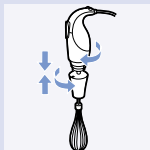
► Parçalama haznesine bağlayıcı ünitenin doğru olarak yerleştiğinden emin olunuz.

**2** Büyük parçalar halinde olan malzemeyi 2cm büyüklükte keserek parçalayınız.

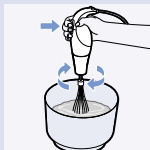
### Çırpıcı (Sadece model HR1354 içindir.)



► Çırpıcı aparatı, krem şanti, yumurta beyazı, tatlı ve benzeri malzemeleri çırparken kullanabilirsiniz.



**1** İyi bir sonuç almak için çırma işlemi için geniş bir kase kullanınız.



**2** Sıçramayı önlemek için, çırpıcıyı kasenin içerisine sokarak cihazı çalıştırınız. Ve malzemeyi yavaşça dairesel hareketler ile çırpınız.

## Temizlik

- 1** Hazneyi, kapağı, filtreyi, parçalama haznesini, bıçak ünitesini, bulaşık makinasında veya ılık sabunlu suda yıkayınız.

Temizlikten önce parçalayıcıda bulunan kauçuk contayı çıkarmanızı tavsiye ederiz.

- 2** Bıçak ünitesi ve çubuk blenderın çırpıcıları ılık sabunlu suya batırarak bir süre çalıştırıp temizleyebilirsiniz.

- 3** Motor ünitesini, parçalayıcının bağlama ünitesini (HR I 35 I & I 354) çırpıcının bağlama ünitesini (HR I 354) nemli bir bezle siliniz. Bu parçaları kesinlikle suya batırmayınız!

## Miktarlar ve hazırlama süreleri

İçindekiler	Çubuk Blendır Miktar (g)	Zaman(sn.)	Parçalayıcı Miktar (g)	Zaman(sn.)
Soğanlar&Yumurtalar			50-100	10
Et&Balık			50-100	30
Baharatlar			10-20	20
Meyvalar&Sebzeler	100-200	60	50-200	60
Bebek maması, çorbası&Soslar	100-400	60	50-100	60
Peynirler&Fındıklar			50-100	60
Yağ ve Un karışımı hamur	100-500	60		
Karışımlar&Kanşık içecekler	100-100	60		

Malzemeler	Çırpıcı Miktar (g)	Zaman(sn.)	Filtre Miktar (g.)	Zaman(sn.)
Krema	250	90		
Yumurta akları	4 yumurta	120		
Sebze, Meyva Suları (Örnek:Domates, Meyva)			200	90

Servise veya cihaz hakkında bilgiye ihtiyacınız varsa, bir sorun ile karşılaşırsanız garanti belgesine bakınız.



