

ENGLISH
Introduction <p>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.</p>
General description (Fig. 1) <p> <ul style="list-style-type: none">Normal speed button Turbo speed button Motor unit Blender bar Whisk coupling unit (HR1364/HR1362 only) Whisk (HR1364/HR1362 only) Chopper coupling unit (HR1364/HR1363 only) Chopper blade unit (HR1364/HR1363 only) Chopper bowl (HR1364/HR1363 only) Beaker</p>
Important <p>Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.</p>
Danger <ul style="list-style-type: none">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 <ul style="list-style-type: none">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 <ul style="list-style-type: none">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 three batches without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

This Philips appliance meets 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.

Overheat protection
This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 5 minutes. Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the overheat protection is activated too often.

Before first use
Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before using the appliance for the first time (see chapter ‘Cleaning’).

Preparing for use

- Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the beaker (max. temperature 80 °C).
- Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm before processing them.
- Assemble the appliance properly before plugging it into the wall socket.

Using the appliance
Hand blender
The hand blender is intended for: <ul style="list-style-type: none">blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.
<ol style="list-style-type: none">Attach the blender bar to the motor unit (‘click’) (Fig. 2). Immerse the blade guard completely in the ingredients (Fig. 3). Switch the appliance on by pressing the normal or turbo speed button. Blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles (Fig. 4).
Chopper (HR1364/1363 only)
The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc. <p>The blades are very sharp! Be very careful when handling the blade unit, especially when removing it from the chopper bowl, when emptying the chopper bowl and during cleaning.</p> <ol style="list-style-type: none">Put the chopper blade unit in the chopper bowl (Fig. 5). Put the ingredients in the chopper bowl. Put the coupling unit onto the chopper bowl (Fig. 6). Fasten the motor unit onto the chopper bowl (‘click’) (Fig. 7). Switch the appliance on by pressing the normal or turbo speed button. <ul style="list-style-type: none">If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula. Always let the appliance cool down after chopping meat. <p>Whisk (type HR1364/HR1362 only)</p>
The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc. <ol style="list-style-type: none">Connect the whisk to the coupling unit (Fig. 8). Connect the coupling unit to the motor unit (‘click’) (Fig. 9). Put the ingredients in a bowl. <p><i>Tip: Use a large bowl for the best result.</i></p> Immerse the whisk completely in the ingredients and to avoid splashing start processing at normal speed by pressing the normal speed button. (Fig. 10) Continue with turbo speed after approx. 1 minute by pressing the turbo speed button.

- | Cleaning |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">Unplug the appliance and detach the accessories before cleaning. Clean the beaker, the chopping bowl (HR1364/HR1363 only), the chopper blade unit (HR1364/HR1363 only) and the whisk without coupling unit (HR1364/HR1362 only) in the dishwasher or in warm water with some washing-up liquid. <p>It is recommended to remove the rubber ring from the chopper bowl before cleaning.</p> <ol style="list-style-type: none">The blade unit of the blender bar and the whisk can also be cleaned while still attached to the motor unit by immersing them in warm water with some washing-up liquid and letting the appliance run for a while. Wipe the motor unit, the whisk coupling unit (HR1364/HR1362 only) and the chopper coupling unit (HR1364/HR1363 only) with a moist cloth. <p>Do not immerse the motor unit, the whisk coupling unit (HR1364/HR1362 only) and the chopper coupling unit (HR1364/HR1363 only) in water.</p> |

- | Environment |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you help to preserve the environment. (Fig. 11). |

- | Accessories |
|---|
| <p>You can order a direct-driven mini chopper (under service code number 4203 035 83450) from your Philips dealer or a Philips service centre as an extra accessory for the HR1364, HR1363, HR1362 and HR1361.</p> <p>Use the quantities and processing times of the mini chopper for this accessory.</p> |

- | Guarantee & service |
|--|
| <p>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.</p> |

Blending quantities and preparation times		
Ingredients	Blending quantity	Time
Fruits & vegetables	100-200g	60sec.
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60sec.
Batters	100-500ml	60sec.
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60sec.

Chopping quantities and preparation times		
Ingredients	Chopping quantity	Time
Onions & eggs	100g	5 x 1sec.
Meat & fish	120g (MAX)	5sec.
Herbs	20g	5 x 1sec.
Cheese	50-100g (MAX)	3 x 5sec.
Nuts	100g	2 x 10sec.

Whisking quantities and preparation times		
Ingredients	Whisking quantity	Time
Cream	250ml	70 - 90sec.
Egg whites	4 eggs	120sec.

DANSK
Indroduktion <p>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.</p>

Generel beskrivelse (fig. 1)
<ul style="list-style-type: none">Knap til normal hastighed Knap til turbo Motorenhed Blenderstav Koblingsenhed til piskeris (kun HR1364/HR1362) Piskeris (kun HR1364/HR1362) Koblingsenhed til hakker (kun HR1364/HR1363) Knivenhed til hakker (kun HR1364/HR1363) Hakkeskål (kun HR1364/HR1363) Bæger

Vigtigt
Læs denne brugervejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuel senere brug.

Fare

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

Advarsel

- Kontroller, 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-servicestørcenter 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 følelses 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 er blokerede, skal stikket først tages ud af stikkontakten, inden de fastfrosne 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 ikke mere end 3 portioner ad gangen uden pause. Lad apparatet køle ned til stuetemperatur, inden du fortsætter.

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

Beskyttelse mod overophedning

Dette apparat er udstyret med en overophedningsikring. Hvis apparatet bliver for varmt, slukker det automatisk. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i 5 minutter. Sæt derefter stikket tilbage i stikkontakten, og tænd for apparatet. Kontakt din lokale Philips-forhandler eller dit lokale Philips Kundecenter hvis overophedningskningen aktiveres for ofte.

For apparatet tages i brug
Sørg for at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet for første gang (se afsnittet ‘Rengøring’).

Klærgøring

- Varme ingredienser skal køle af, før du hakker dem eller hælder dem i bægert (maks. temperatur 80 °C).
- Større ingredienser skal skæres ud i stykker på ca. 2 cm, før de tilberedes.
- Sådan for, at apparatet er samlet korrekt, inden stikket sættes i stikkontakten.

Snålen bruges apparatet
Stablander
Stablanderen er beregnet til: <ul style="list-style-type: none">blending af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes. miksning af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej eller mayonnaise. pureering af kogte ingredienser, f.eks. ved tilberedning af babymad.
<ol style="list-style-type: none">Sæt blendersavnen på motorenheden (“klik”) (fig. 2). Put knivpakken helt ned i ingredienserne (fig. 3). Tænd for apparatet ved at trykke på knappen for normal hastighed eller turbo. Bevæg apparatet langsomt op og ned og i cirkler for at blende ingredienserne (fig. 4).
Hakker (kun HR1364/1363)
Hakkeren er beregnet til at hakke ingredienser som nødder, kåd, løg, hård ost, kogte æg, hviledug, urter, tørt brød osv. <p>Knivene er <i>meget skarpe!</i> Vær ekstra forsigtig, når du fjerner knivenheden for at samle hakkeskålen og ved rengøring.</p> <ol style="list-style-type: none">Sæt hakkenivneheden i hakkeskålen (fig. 5). Kom ingredienserne i hakkeskålen. Sæt koblingsenheden på hakkeskålen (fig. 6). Sæt motorenheden på hakkeskålen (“klik”) (fig. 7). Tænd for apparatet ved at trykke på knappen for normal hastighed eller turbo. <ul style="list-style-type: none">Hvis ingredienserne sætter sig på indersiden af hakkeskålen, frigøres de ved at tilberede lidt væde eller ved hjælp af en spatel. Lad altid apparatet køle helt af, når du har hakket kåd. <p>Piskeris (kun HR1364/HR1362)</p>
Piskeriset er beregnet til piskning af flødeskum, æggehvider, desserter osv. <ol style="list-style-type: none">Sæt piskeriset på koblingsenheden (fig. 8). Sæt koblingsenheden på motorenheden (“klik”) (fig. 9). Kom ingredienserne i en skål. <p><i>Tip: Det bedste resultat opnås med en stor skål.</i></p> Senk piskeriset helt ned i ingredienserne og for at undgå, at det sprøjter, skal du starte ved normal hastighed. (fig. 10) Forsæt ved turbohastighed efter ca. 1 minut ved at trykke på turboknappen.

- | Rengøring |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">Sluk for apparatet, og afmonter tilbehøret for rengøring. Rengør bægere, hakkeskålen (kun HR1364/HR1363), hakkerens knivenhed (kun HR1364/HR1363) og piskeriset uden koblingsenheden (kun HR1364/HR1362) i opvaskemaskinen eller i varmt vand med lidt opvaskemiddel. <p>Det anbefales at gøre gymnastikken af hakkeskålen, inden denne rengøres.</p> <ol style="list-style-type: none">Blenderstavs knivenhed og piskeriset kan også rengøres, mens de stadig er monteret på motorenheden, ved at holde dem ned i varmt vand med lidt opvaskemiddel og lade apparatet køre lidt. Tor motorenheden, koblingsenheden til piskeriset (kun HR1364/HR1362) og koblingsenheden til hakkeren (kun HR1364/HR1363) med en fugtig klud. <p>Put ikke motorenheden, koblingsenheden til piskeriset (kun HR1364/HR1362) og koblingsenheden til hakkeren (kun HR1364/HR1363) i vand.</p> |

- | Milj hensyn |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 11). |

- | Tilbehør |
|---|
| <p>Du kan bestille en aksel-drevet minihakker (typen: 4203 035 83450) hos din Philips-forhandler eller Philips Kundecenter som ekstratilbehør til HR1364, HR1363, HR1362 og HR1361.</p> <p>Brug de angivne mængder og tilberedningstider for minihakkeren til dette tilbehør.</p> |

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 kontakte din lokale Philips-forhandler.

Maksimalt mængder og tilberedningstider ved blanding

Ingredienser	Mængde/blanding	Tid
Frugt & grøntsager	100-200 g	60 sek.
Babymad, supper og saucer	100-400 ml	60 sek.
Flydende dej	100-500 ml	60 sek.
Shakes og mixede drinks	100-1000 ml	60 sek.

Zubehör
Unter der Typennummer 4203 035 83450 können Sie bei Ihrem Philips Händler oder einem Philips Service-Center einen direktbetriebenen Mini-Zerkleinerer als extra Zubehör für die Modelle HR1364, HR1363, HR1362 und HR1361 bestellen. Halten Sie sich für dieses Zubehör an die Mengen und Verarbeitungszeiten des Mini-Zerkleinerers.

Garantie und Kundendienst
Für alle weiteren 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 internationale Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Mengen und Verarbeitungszeiten zum Mixen

Zutaten	Menge zum Mixen	Verarbeitungszeit
Obst & Gemüse	100 - 200 g	60 Sek.
Baby-Nahrung, Suppen & Soßen	100 - 400 ml	60 Sek.
Teig	100 - 500 ml	60 Sek.
Milchshakes & Mixgetränke	100 - 1000 ml	60 Sek.

Höchstmengen und Zubereitungszeiten zum Zerkleinern

Zutaten	Menge zum Zerkleinern	Verarbeitungszeit
Zwiebeln & Eier	100 g	5 x 1 Sek.
Fleisch & Fisch	120 g (MAX)	5 Sek.

DEUTSCH
Einführung <p>Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.</p>

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)
<ul style="list-style-type: none">Taste für normale Geschwindigkeit Turbo-Taste Motoreinheit Pürierstab Verbindungseinheit für Schneebesen (nur HR1364/HR1362) Schneebesen (nur HR1364/HR1362) Zerkleinerer-Verbindungseinheit (nur HR1364/HR1363) Zerkleinerer-Messereinheit (nur HR1364/HR1363) Zerkleinerer-Behälter (nur HR1364/HR1363) Becher

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

- Benutzen 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.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkter physischen, sensorischer 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.
- Benutzen Sie die Messer nicht. Das gilt insbesondere, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Klängen 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 nicht mehr als drei Portionen ohne Unterbrechung. Lassen Sie das Gerät vor der weiteren Verarbeitung auf Zimmertemperatur abkühlen.

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.

Überhitzungsschutz
Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der es bei Überhitzung automatisch ausschaltet. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät 5 Minuten lang abkühlen. Stecken Sie anschließend den Stecker wieder in die Steckdose, und schalten Sie das Gerät erneut ein. Wird der Überhitzungsschutz zu häufig aktiviert, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler oder ein Philips Service-Center.

Vor dem ersten Gebrauch
Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe “Reinigung”).

Für den Gebrauch vorbereiten

- Lassen Sie heiÙe Zutaten auf maximal 80 °C abkühlen, bevor Sie sie verarbeiten bzw. in den Becher füllen.
- Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in ca. 2 cm große Würfel.
- Setzen Sie das Gerät gebrauchsfertig zusammen, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

Das Gerät benutzen
Stabmixer
Der Stabmixer ist geeignet zum: <ul style="list-style-type: none">Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, SoÙen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke und Milchshakes. Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise. Pürieren gegarter Zutaten, z. B. für Baby-Nahrung.
<ol style="list-style-type: none">Befestigen Sie den Pürierstab an der Motoreinheit, bis er hörbar einrastet (Abb. 2). Tauchen Sie den unteren Teil des Pürierstabs vollständig in die Zutaten ein (Abb. 3). Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste für normale Geschwindigkeit oder die Turbo-Taste drücken.
Pürieren Sie die Zutaten, indem Sie das Gerät vorsichtig nach oben und unten sowie im Kreis bewegen (Abb. 4).

Der Stabmixer benutzen
<p>Der Stabmixer ist geeignet zum:</p> <ul style="list-style-type: none">Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, SoÙen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke und Milchshakes. Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise. Pürieren gegarter Zutaten, z. B. für Baby-Nahrung. <ol style="list-style-type: none">Befestigen Sie den Pürierstab an der Motoreinheit, bis er hörbar einrastet (Abb. 2). Tauchen Sie den unteren Teil des Pürierstabs vollständig in die Zutaten ein (Abb. 3). Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste für normale Geschwindigkeit oder die Turbo-Taste drücken.
Pürieren Sie die Zutaten, indem Sie das Gerät vorsichtig nach oben und unten sowie im Kreis bewegen (Abb. 4).

Der Zerkleinerer dient zum Zerkleinern von Zutaten wie Nüssen, Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, gekochten Eiern, Knoblauch, Kräutern, trockenen Brot usw.

Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie mit der Motoreinheit sehr vorsichtig um. Beim Entfernen der Messereinheit aus dem Zerkleinerer-Behälter, beim Entleeren des Behälters sowie beim Reinigen ist besondere Vorsicht geboten.

- Setzen Sie die Zerkleinerer-Messereinheit in den Zerkleinerer-Behälter (Abb. 5).
- Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
- Setzen Sie die Verbindungseinheit auf den Zerkleinerer-Behälter (Abb. 6).
- Befestigen Sie die Motoreinheit auf dem Behälter, bis sie hörbar einrastet (Abb. 7).
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste für normale Geschwindigkeit oder die Turbo-Taste drücken.
 - Wenn die Zutaten innen am Behälter haften bleiben, lösen Sie diese mit etwas Flüssigkeit oder einem Teigschaber.
 - Lassen Sie das Gerät nach dem Zerkleinern von Fleisch immer abkühlen.

Schneebesen (nur Typ HR1364/HR1362)
Der Schneebesen ist für Schlagsaße, Eischnee, Desserts usw. vorgesehen.

- Stecken Sie den Schneebesen in die Verbindungseinheit (Abb. 8).
- Setzen Sie die Verbindungseinheit auf die Motoreinheit, sodass sie hörbar einrastet (Abb. 9).
- Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel.

Tip: Verwenden Sie eine große Schüssel, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Tauchen Sie den Schneebesen vollständig in die Zutaten ein. Um Spritzer zu vermeiden, beginnen Sie mit der normalen Geschwindigkeitsestufe. (Abb. 10)

- Nach ca. 1 Minute können Sie mit maximaler Geschwindigkeit durch Drücken der Turboaste fortfahren.

Reinigung

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, und nehmen Sie vor der Reinigung die Zubehöreile ab.
- Zubehören und den Becher sowie den Zerkleinerer-Behälter (nur HR1364/HR1363), die Messereinheit (nur HR1364/HR1363) und den Schneebesen ohne Verbindungseinheit (nur HR1364/HR1362) im Geschirrspüler oder in warmen Wasser mit etwas Spülmittel.

Es empfiehlt sich, den Gummiring des Zerkleinerer-Behälters vor dem Reinigen abzunehmen.

- Sie können die Messereinheit des Pürierstabs und den Schneebesen zum Reinigen auch an der Motoreinheit lösen.Tauchen Sie dazu die Messereinheit bzw. den Schneebesen in warmes Wasser mit etwas Geschirrspülmittel und lassen Sie das Gerät eine Weile laufen.
- Reinigen Sie die Motoreinheit, die Schneebesen-Verbindungseinheit (nur HR1364/HR1362) und die Verbindungseinheit des Zerkleinerers (nur HR1364/HR1363) mit einem feuchten Tuch.

Tauchen Sie die Motoreinheit, die Schneebesen-Verbindungseinheit (nur HR1364/HR1362) und die Verbindungseinheit des Zerkleinerers (nur HR1364/HR1363) nicht in Wasser.

Umweltschutz

- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 11).

Zubehör
Unter der Typennummer 4203 035 83450 können Sie bei Ihrem Philips Händler oder einem Philips Service-Center einen direktbetriebenen Mini-Zerkleinerer als extra Zubehör für die Modelle HR1364, HR1363, HR1362 und HR1361 bestellen. Halten Sie sich für dieses Zubehör an die Mengen und Verarbeitungszeiten des Mini-Zerkleinerers.

Garantie und Kundendienst
Für alle weiteren 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 internationale Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Mengen und Verarbeitungszeiten zum Mixen

Zutaten	Menge zum Mixen	Verarbeitungszeit
Obst & Gemüse	100 - 200 g	60 Sek.
Baby-Nahrung, Suppen & Soßen	100 - 400 ml	60 Sek.
Teig	100 - 500 ml	60 Sek.
Milchshakes & Mixgetränke	100 - 1000 ml	60 Sek.

Höchstmengen und Zubereitungszeiten zum Zerkleinern

Zutaten	Menge zum Zerkleinern	Verarbeitungszeit
Zwiebeln & Eier	100 g	5 x 1 Sek.
Fleisch & Fisch	120 g (MAX)	5 Sek.

Zutaten	Menge zum Zerkleinern	Verarbeitungszeit
Kräuter	20 g	5 x 1 Sek.
Käse	50-100 g (MAX)	3 x 5 Sek.
Nüsse	100 g	2 x 10 Sek.

Höchstmengen und Zubereitungszeiten zum (Steif-) Schlagen		
Zutaten	Menge zum (Steif-)Schlagen	Verarbeitungszeit
Schlagsaße	250 ml	70-90 Sek.
Eischnee	4 Eier	120 Sek.

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

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)
<ul style="list-style-type: none">Κομπί κανονικής ταχύτητας Κομπί turbo ταχύτητας Μοτέρ Στέλεχος ανάμειξης Μονάδα σύνδεσης αυγοδάρτυ (μόνο στους τύπους HR1364/HR1362) Αυγοδάρτυ (μόνο στους τύπους HR1364/HR1362) Μονάδα σύνδεσης κόπτη (μόνο στους τύπους HR1364/HR1363) Λεπίδες κόπτη (μόνο στους τύπους HR1364/HR1363) Μπολ κόπτη (μόνο στους τύπους HR1364/HR1363)

NEDERLANDS

Inledning
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 .
Algemene beschrijving (fig. 1)
A Knop voor normale snelheid <ul style="list-style-type: none">B Knop voor turbosnelheid C Motorunit D Mixstaaf E Koppellunit voor garde (alleen HR1364/HR1362) F Garde (alleen HR1364/HR1362) G Koppellunit voor hakmolen (alleen HR1364/HR1363) H Mesunit van hakmolen (alleen HR1364/HR1363) I Hakmolenkom (alleen HR1364/HR1363) J Bekler
Belangrijk
Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bezwaar 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 dat wordt 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 nettoer beschadigd is, moet u het in de 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 jonge 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 verwijderd.
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 drie porties achter elkaar zonder onderbreking. Laat het apparaat afkoelen ten kamertemperatuur voordat u verder gaat met verwerken.
Elektronische 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.
Oververhittingsbeveiliging
Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Als het apparaat oververhit raakt, schakelt het zichzelf automatisch uit. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 5 minuten afkoelen. Steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact en schakel het apparaat weer in. Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum als de oververhittingsbeveiliging te vaak wordt geactiveerd.
Voor het eerste gebruik
Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt (zie hoofdstuk Schoonmaken).
Klaarmaken voor gebruik
1 Laat beide ingrediënten afkolen voordat u deze gaat hakken of in de beker doet (maximumtemperatuur 80 °C).
2 Snijd grote ingrediënten in kleinere stukjes van ongeveer 2 cm voordat u ze gaat verwerken.
3 Controleer of alle onderdelen goed zijn bevestigd voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
Het apparaat gebruiken
Handblender

De handblender is bedoeld voor:

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

- Bevestig de mixstaaf aan de motorunit ('klik' (fig. 2).
- Dompel de meskap volledig in de ingrediënten (fig. 3).
- Schakel het apparaat in door op de knop voor normale snelheid of op de knop voor turbosnelheid te drukken.
- Meng de ingrediënten door het apparaat langzaam in het rond en op een neer te bewegen (fig. 4).

Hakmolen (alleen HR1364/HR1363)

De hakmolen is bedoeld voor het hakken van ingrediënten zoals noten, vlees, uien, harde kaas, gekookte eieren, knoflook, kruiden, droog brood enz.

- Bevestig de mesunit van de hakmolen in de hakmolenkom (fig. 5).
- Doe de ingrediënten in de hakmolenkom.
- Bevestig de koppelunit op de hakmolenkom (fig. 6).
- Plaats de motorunit op de hakmolenkom ('klik' (fig. 7)).
- Schakel het apparaat in door op de knop voor normale snelheid of op de knop voor turbosnelheid te drukken.

- Als de ingrediënten tegen de zijkant van de hakmolenkom zitten, kunt u ze verwijderen met een spatel of door vocht toe te voegen.

- Laat het apparaat altijd afkolen nadat u het hebt gebruikt om vlees fijn te hakken.

Garde (alleen type HR1364/HR1362)

De klopper is bedoeld voor het kloppen van slagroom, eiwit, desserts enz.

- Bevestig de klopper aan de koppelunit (fig. 8).
- Bevestig de koppelunit aan de motorunit ('klik' (fig. 9)).
- Doe de ingrediënten in een kom.
- Tip: Gebruik een grote kom voor de beste resultaten.*
- Dompel de garde volledig in de ingrediënten. Begin op normale snelheid te kloppen door op de knop voor normale snelheid te drukken om spatzen te voorkomen. (fig. 10)

- Maak de beker, de hakmolenkom (alleen HR1364/HR1363), de mesunit van de hakmolen (alleen HR1364/HR1363) en de garde zonder de koppelunit (alleen HR1364/HR1362) schoon in de vaatwasmachine of in warm water met wat afwasmiddel.

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

- Bevestig de klopper aan de koppelunit (fig. 8).
- Bevestig de koppelunit aan de motorunit ('klik' (fig. 9)).
- Doe de ingrediënten in een kom.
- Tip: Gebruik een grote kom voor de beste resultaten.*
- Dompel de garde volledig in de ingrediënten. Begin op normale snelheid te kloppen door op de knop voor normale snelheid te drukken om spatzen te voorkomen. (fig. 10)
- Maak de beker, de hakmolenkom (alleen HR1364/HR1363), de mesunit van de hakmolen (alleen HR1364/HR1363) en de garde zonder de koppelunit (alleen HR1364/HR1362) schoon in de vaatwasmachine of in warm water met wat afwasmiddel.

- Laat het apparaat altijd afkolen nadat u het hebt gebruikt om vlees fijn te hakken.

Garde (alleen type HR1364/HR1362)

De klopper is bedoeld voor het kloppen van slagroom, eiwit, desserts enz.

- Bevestig de klopper aan de koppelunit (fig. 8).
- Bevestig de koppelunit aan de motorunit ('klik' (fig. 9)).
- Doe de ingrediënten in een kom.
- Tip: Gebruik een grote kom voor de beste resultaten.*
- Dompel de garde volledig in de ingrediënten. Begin op normale snelheid te kloppen door op de knop voor normale snelheid te drukken om spatzen te voorkomen. (fig. 10)
- Maak de beker, de hakmolenkom (alleen HR1364/HR1363), de mesunit van de hakmolen (alleen HR1364/HR1363) en de garde zonder de koppelunit (alleen HR1364/HR1362) schoon in de vaatwasmachine of in warm water met wat afwasmiddel.

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

- U kunt de mesunit van de mixstaaf en de garde ook schoonmaken als deze nog aan de motorunit zitten door ze in warm water met wat afwasmiddel te dompelen en het apparaat dan even te laten werken.
- Neem de motorunit, de koppelunit voor de garde (alleen HR1364/HR1362) en de koppelunit voor de hakmolen (alleen HR1364/HR1363) af met een vochtige doek.

Dompel de motorunit, de koppelunit voor de garde (alleen HR1364/HR1362) en de koppelunit voor de hakmolen (alleen HR1364/HR1363) niet in water.

- 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 recylen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 11).

Accessoires

U kunt een rechtstreeks aangedreven minihakmolen bestellen (onder codenummer 4203 035 83450) bij uw Philips-dealer of bij een Philips-servicecentrum als extra accessoire voor de HR1364, HR1363, HR1362 en de de HR1361.

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

- 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 guarantee'-voulblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Hoeveelheden en verwerkingstijden - mengen		
Ingrediënten	Hoeveelheid	Bewerkingstijd
Groente en fruit	100-200 g	60 sec.
Babyvoeding, soep en saus	100-400 ml	60 sec.
Beslag	100-500 ml	60 sec.
Drankjes en milkshakes	100-1000 ml	60 sec.

Hoeveelheden en bereidingstijden - hakken		
Ingrediënten	Hoeveelheden	Bewerkingstijd
Uien en eieren	100 g	5 x 1 sec.
Vlees en vis	120 g (MAX)	5 sec.
Kruiden	20 g	5 x 1 sec.
Kaas	50-100 g (MAX)	3 x 5 sec.
Noten	100 g	2 x 10 sec.

Hoeveelheden en bereidingstijden - kloppen		
Ingrediënten	Klophoeveelheid	Bewerkingstijd
Slagroom	250 ml	70 - 90 sec.
Eiwit	4 eieren	120 sec.

SUOMI

Johdanto
Onnittelut ostokestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteises osoitteessa www.philips.com/welcome .
Laitteen osat (Kuva 1)
A Vakionopeuspainike <ul style="list-style-type: none">B Turbonopeuspainike C Runko D Sauvasaua E Vispilän liitinkappale (vain HR1364/HR1362) F Vispilä (vain mallissa HR1364/HR1362) G Teholeikkurunk liitinkappale (vain HR1364/HR1363) H Teholeikkurun teräyskiskö (vain HR1364/HR1363) I Leikkukulho (vain HR1364/HR1363) J Sekoituskamu
Tärkeää
Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se tulevaa käyttöä varten.
Vaara
- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtele sitä vesihanalla. Puhdista runko pyyhkimällä se kostealla liinalla.
Tärkeää
- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttäjänne vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin lität laitteen pistotuloksiin.
- Älä jätetä 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 käynnin ilman valvontaa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai jolla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisudestaan vastaava henkilö valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Älä koske teräsin varsin k an laitteen ollessa kytkettynä pistorasian. Terät ovat erittäin terävät!
- Jos terät juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasista ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet ainekset.
Varoitus
- Katkaise laitteen virta ja irrota virtajohto pistorasista ennen kuin vaihdat liisöitä tai aset koskia osiin, jolla liikkeet käytössä.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksen käyttöön.
- Väärä yrittämättä taulukkoa annettuja määriä ja valmistusajia.
- Käsittele erittäin kolme annosta ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä huoneilämpöteiseksi, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä laitteella vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskivia standardeja. Jos sähköä käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

Yllämuemmissuoria

- Tässä laitteessa on yllämuemmissuoria. Jos laite kuunneee liikaa, virta katkaise automaattisesti. Irrota pistoke pistorasista ja anna laitteen jäähtyä 5 minuuttia. Aseta pistoke takaisin pistorasian ja käynnistä laite uudelleen. Jos yllämuemmissuoria katkaisee laitteen virta toistuvasti, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

- För första gangs bruk**
 - Delene som kommer i kontakt med maten, må rengjøres grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).
- För bruk**
 - Varme ingredienser må avkjøles før de hakkes eller helles i kannen (maks. temperatur 80 °C).
 - Del store ingredienser opp i biter på ca 2 cm for du handler dem.
 - Apparatet må være riktig montert før det kobles til stromtoden.
- Bruke apparatet**
- Stamvisker**

Stamvisken skal brukes til å:

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

- Fest blandestaven til motorenheten med et klikk (fig. 2).
- Senk knivbeskytteren helt i ingrediensene (fig. 3).
- Slå på apparatet ved å trykke på knappen for normal hastighet eller turbo-knappen.
- Du blander ingrediensene ved å bevege apparatet sakte opp og ned og i sirkler (fig. 4).

Hakkeren er ment for å brukes til å hakke ingredienser som nøtter, kjøtt, lek, hard ost, hardkotte egg, hvitløk, urter, tortt brød osv.

Knivbladene er svært skarpe. Vær forsiktig når du håndterer knivneheten, spesielt når du fjerner den fra bollen, når du tommen bollen og under rengjøring.

- Slå på knivneheten for hakkeren i påhånet.(5).
- Ha ingrediensene i bollen.
- Sett koblingsneheten på bollen (fig. 6).
- Fest motorenheten på bollen med et klikk (fig. 7).
- Slå på apparatet ved å trykke på knappen for normal hastighet eller turbo-knappen.
 - Hvis ingrediensene fester seg til veggen på bollen, kan du løse dem ved å h i væske eller med en slippekkot.
 - La alltid apparatet kjøle seg ned etter at du har hakket kjøtt.
- Visp (kun HR1364/HR1362)

Vippen skal brukes til å vispe krem, vispe eggwhiter, desserter osv.

- Koble vippen til koblingsneheten (fig. 8).
- Koble tilkoblingsneheten til motorenheten med et klikk (fig. 9).
- Ha ingrediensene i en bolle.
- Slå på *en stor bolle* før *beste resultat*.
- Senk vippen helt ned i ingrediensene, og begynn på normal hastighet ved å trykke på knrtaa for normal hastighet, for å unngå sprut. (fig. 10)
- Fortsett med turbo-hastighet etter ca. ett minutt ved å trykke på turbo-knappen.

Rengjøring

- Koble fra apparatet og ta av tilbehøret for rengjøring.
- Rengjør begeret, bollen (kun HR1364/HR1363), knivneheten for hakkeren (kun HR1364/HR1363) og vispen uten koblingsneheten (kun HR1364/HR1362) i oppvaskmaskinen eller i varmt vann med litt oppvaskmiddel.
- Gummingen bør fjernes fra bollen før rengjøring.
- Knivneheten på stamviskeren og vispen kan også rengjøres mens de fremdeles er festet til motorenheten ved å senke dem i varmt vann med litt oppvaskmiddel og å hakke opp i liten stand.
- Trakk av motorenheten, koblingsneheten for visp (kun HR1364/HR1362) og koblingsneheten for hakkeren (kun HR1364/HR1363) med en fuktig klut. Ikke legg motorenheten, koblingsneheten for visp (kun HR1364/HR1362) og koblingsneheten for hakkeren (kun HR1364/HR1363) i vann.

Miljø

- Ikke kast apparatet som restavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det inn til en gjenvinningsstasjon. Ved å gjøre dette bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 11).

Tilbehør

- La bestille en direktekrevet minihakker (med servicecodenummer 4203 035 83450) fra din Philips-forhandler eller et Philips-servicecenter som ekstra tilbehør til HR1364, HR1363, HR1362 og HR1361.

Bruk mengdene og bearbeidingstidene for minihakkeren for dette tilbehøret.

Garanti og service

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

Miksemengder og tilberedningstider		
Ingredienser	Miksemengde	Tid
Frukt og grønnsaker	100–200 g	60 sek.
Barnemat, supper og sauser	100–400 ml	60 sek.
Rorer	100–500 ml	60 sek.
Shaker og drinker	100–1000 ml	60 sek.

Hakkemengder og tilberedningstider		
Ingredienser	Mengde for hakker	Tid
Løk og egg	100 g	5 x 1 sek.
Kjøtt og fisk	120 g (maks)	5 sek.
Urter	20 g	5 x 1 sek.
Øst	50-100 g (maks)	3 x 5 sek.
Nøtter	100 g	2 x 10 sek.

Vispemengder og tilberedningstider		
Ingredienser	Vispemengde	Tid
Krem	250 ml	70–90 sek.
Eggwhiter	4 egg	120 sek.

Vatkaamnen: ennimmäimäärät ja -käsitellyajät		
Aineet	Vatkaattavien aineiden määrä	Aika
Kerma	250 ml	70 - 90 sekuntia
Munavalkuaiset	4 kananmunaa	120 sekuntia

NORSK

Innledning
Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av statten som Philips tilbyr; hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome .
Generell beskrivelse (fig. 1)
A Normal hastighetsknapp <ul style="list-style-type: none">B Turbo-knapp C Motorenhet D Stamvisker E Koblingsenhet for visp (kun HR1364/HR1362) F Visp (kun HR1364/HR1362) G Koblingsenhet for hakker (kun HR1364/HR1363) H Knivnehet for hakker (kun HR1364/HR1363) I Bolle (kun HR1364/HR1363) J Bege
Viktigt
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 skadet på støpslet, ledningene eller andre deler.
- Hvis ledningene er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicecenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanselneve 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 stikkkontakten ut av støpslet for du fjerner ingrediensene som blokkerer knivene.

Viktig

- Deler som kommer i kontakt med maten, må rengjøres grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).

- Før bruk**
- Varme ingredienser må avkjøles før de hakkes eller helles i kannen (maks. temperatur 80 °C).
- Del store ingredienser opp i biter på ca 2 cm for du handler dem.
- Apparatet må være riktig montert før det kobles til stromtoden.
- Bruke apparatet**
- Stamvisker**

Stamvisken skal brukes til å:

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

- Fest blandestaven til motorenheten med et klikk (fig. 2).
- Senk knivbeskytteren helt i ingrediensene (fig. 3).
- Slå på apparatet ved å trykke på knappen for normal hastighet eller turbo-knappen.
- Du blander ingrediensene ved å bevege apparatet sakte opp og ned og i sirkler (fig. 4).

Hakkeren er ment for å brukes til å hakke ingredienser som nøtter, kjøtt, lek, hard ost, hardkotte egg, hvitløk, urter, tortt brød osv.

Knivbladene er svært skarpe. Vær forsiktig når du håndterer knivneheten, spesielt når du fjerner den fra bollen, når du tommen bollen og under rengjøring.

- Slå på knivneheten for hakkeren i påhånet.(5).
- Ha ingrediensene i bollen.
- Sett koblingsneheten på bollen (fig. 6).
- Fest motorenheten på bollen med et klikk (fig. 7).
- Slå på apparatet ved å trykke på knappen for normal hastighet eller turbo-knappen.
 - Hvis ingrediensene fester seg til veggen på bollen, kan du løse dem ved å h i væske eller med en slippekkot.
 - La alltid apparatet kjøle seg ned etter at du har hakket kjøtt.
- Visp (kun HR1364/HR1362)

Vippen skal brukes til å vispe krem, vispe eggwhiter, desserter osv.

- Koble vippen til koblingsneheten (fig. 8).
- Koble tilkoblingsneheten til motorenheten med et klikk (fig. 9).
- Ha ingrediensene i en bolle.
- Slå på *en stor bolle* før *beste resultat*.
- Senk vippen helt ned i ingrediensene, og begynn på normal hastighet ved å trykke på knrtaa for normal hastighet, for å unngå sprut. (fig. 10)
- Fortsett med turbo-hastighet etter ca. ett minutt ved å trykke på turbo-knappen.

Rengjøring

- Koble fra apparatet og ta av tilbehøret for rengjøring.
- Rengjør begeret, bollen (kun HR1364/HR1363), knivneheten for hakkeren (kun HR1364/HR1363) og vispen uten koblingsneheten (kun HR1364/HR1362) i oppvaskmaskinen eller i varmt vann med lite oppvaskmiddel.
- Gummingen bør fjernes fra bollen før rengjøring.
- Knivneheten på stamviskeren og vispen kan også rengjøres mens de fremdeles er festet til motorenheten ved å senke dem i varmt vann med litt oppvaskmiddel og å hakke opp i liten stand.
- Trakk av motorenheten, koblingsneheten for visp (kun HR1364/HR1362) og koblingsneheten for hakkeren (kun HR1364/HR1363) med en fuktig klut. Ikke legg motorenheten, koblingsneheten for visp (kun HR1364/HR1362) og koblingsneheten for hakkeren (kun HR1364/HR1363) i vann.

Miljø

- Ikke kast apparatet som restavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det inn til en gjenvinningsstasjon. Ved å gjøre dette bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 11).

Tilbehør

- La bestille en direktekrevet minihakker (med servicecodenummer 4203 035 83450) fra din Philips-forhandler eller et Philips-servicecenter som ekstra tilbehør til HR1364, HR1363, HR1362 og HR1361.

Bruk mengdene og bearbeidingstidene for minihakkeren for dette tilbehøret.

Garanti og service

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

Miksemengder og tilberedningstider

Ingredienser	Miksemengde	Tid
Frukt og grønnsaker	100–200 g	60 sek.
Barnemat, supper og sauser	100–400 ml	60 sek.
Rorer	100–500 ml	60 sek.
Shaker og drinker	100–1000 ml	60 sek.