

Essence

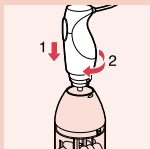
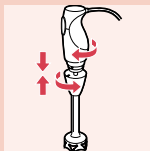
HR1356, HR1355



PHILIPS

ENGLISH	4
DEUTSCH	7
FRANÇAIS	11
NEDERLANDS	15
ESPAÑOL	19
ITALIANO	23
PORTUGUÊS	27
NORSK	31
SVENSKA	34
SUOMI	37
DANSK	41
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	45
TÜRKÇE	49

Important



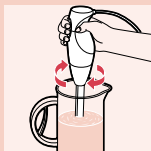
- ▶ This appliance is intended for household use only.
- ▶ Assemble the appliance properly before plugging it into the wall socket.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use, i.e. before unscrewing the bar.
- ▶ Avoid touching the (SHARP) blades, especially when the appliance is plugged in.
- ▶ Never immerse the motor unit in water.
- ▶ Keep the appliance out of reach of children.
- ▶ Infirm persons should only be allowed to use the appliance under supervision.
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.
- ▶ If the blades get stuck, **UNPLUG THE APPLIANCE** and remove the ingredients that block the blades.
- ▶ Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the beaker (max. temp. 80°C / 175°F).

Using the appliance

Bar blender

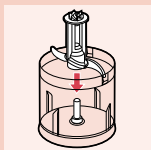
The bar blender is intended for:

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

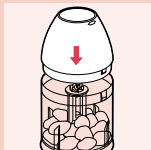


- 1** Immerse the blade guard completely in the ingredients.
- 2** Switch the appliance on and blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles.

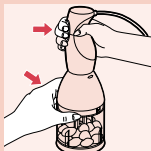
Chopper (type HR1356 only)



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



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



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

Cleaning

- 1** Clean the beaker and the lid, the chopping beaker and the blade unit in the dishwasher or in warm soapy water. It is recommended to remove the rubber ring from the chopper before cleaning.

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

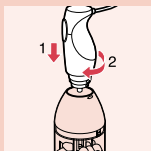
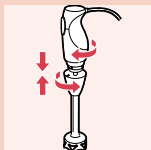
3 Wipe the motor unit with a damp cloth. Do not immerse it in water!

Quantity and time schedule

Ingredients	Bar Blender		Chopper	
	Quantity (g)	Time (sec.)	Quantity (g)	Time (sec.)
Onions & eggs			50-100	10
Meat & fish	100-200	60	50-200	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	50-100	60
Batters	100-500	60		
Shakes & mixed drinks	100-1000	60		

For telephone numbers of the Philips Helpdesk, see the worldwide guarantee leaflet.

Wichtig



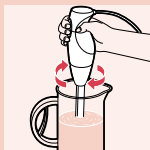
- ▶ Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- ▶ Setzen Sie das Gerät gebrauchsfertig zusammen, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- ▶ Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinandernehmen.
- ▶ Die rotierenden Messer sind sehr scharf. Vermeiden Sie jede Berührung mit ihnen, besonders wenn das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- ▶ Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- ▶ Minderjährige und gebrechliche Personen sollten das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- ▶ 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 beim Gebrauch stillstehen, **ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER** und entfernen Sie die Zutaten, welche die Messer blockieren.
- ▶ Lassen Sie die Zutaten abkühlen, bevor Sie sie in den Becher geben. Die maximale Temperatur beträgt 80°C/ 175°F.

Der Gebrauch des Geräts

Der Stabmixer-Aufsatz

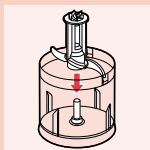
Der Stabmixer ist zu folgenden Verwendungen geeignet:

- Flüssigkeiten mischen, z.B. Milchprodukte, Soßen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke, Milch-Shakes.
- Weiche Zutaten mischen, z.B. Eier, Mehl und Butter für die Zubereitung von Teig oder Mayonnaise.
- Gegerate Zutaten pürieren, z.B. zur Zubereitung von Baby-Nahrung.

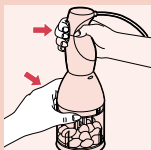
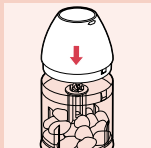


- 1** Tauchen Sie die Schneideeinheit - das untere Ende mit dem Messer - stets vollständig in die Zutaten.
- 2** Schalten Sie das Gerät ein, und führen Sie es in kreisenden Bewegungen auf und ab durch die Zutaten.

Der Zerkleinerer-Aufsatz (Nur Type HR1356)



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



- 1** Wenn die Zutaten an der Wand des Bechers haften bleiben, so lockern Sie sie mit einem Spatel, oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu.

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

Reinigung

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

Zur gründlichen Reinigung nehmen Sie vor der Reinigung den Dichtungsring vom Zerkleinerer-Aufsatz.

- 2** Der Stabmixer-Aufsatz kann im Geschirrspüler gereinigt werden, oder indem Sie die Schneideeinheit bei eingeschaltetem Gerät unter die Wasserleitung oder in heißes Wasser halten, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben.

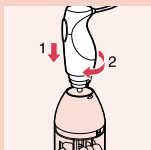
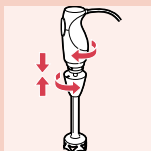
- 3** Das Motorgehäuse können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen. Tauchen Sie es niemals in Wasser!

Übersicht über Mengen und Bearbeitungszeit

Zutaten	Stabmixer		Der Zerkleinerer-Aufsatz	
	Menge in Gramm	Zeit in Sekunden	Menge in Gramm	Zeit in Sekunden
Zwiebeln und Eier			50-100	10
Fleisch und Fisch	100-200	60	50-200	30
Kräuter			10-20	20
Obst und Gemüse	100-200	60	50-200	60
Babynahrung, Suppen und Soßen	100-400	60	50-150	60
Käse und Nüsse	50-100	60	50-100	60
Leichter Teig	100-500	60		
Mixgetränke	100-1000	60		

Telefonnummern des Philips Helpdesk finden Sie in der weltweiten Garantiebroschüre.

Important



- ▶ Cet appareil est uniquement destiné à un usage ménager.
- ▶ Montez l'appareil correctement avant de brancher la prise secteur.
- ▶ Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation, avant de dévisser le pied.
- ▶ Evitez de toucher aux 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.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par des personnes handicapées.
- ▶ Si le cordon secteur de votre appareil est endommagé, il doit impérativement être remplacé par un réparateur indépendant agréé Philips car des équipements et des composants spécifiques sont exigés.
- ▶ Si les lames se bloquent, **DEBRANCHEZ L'APPAREIL**, et retirez les ingrédients.
- ▶ Laissez les aliments cuits refroidir avant de les hacher, ou de les verser dans le bol (température maximale 80°C/ 175°F).

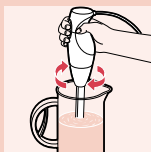
Utilisation

Mixeur

Le mixeur est destiné à :

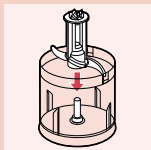
- Mélanger des ingrédients liquides, tels les produits laitiers, les sauces, les jus de fruits, les soupes, les cocktails et milk-shakes.

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

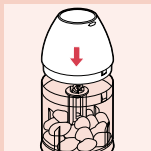


- 1** Plongez entièrement le protège-couteau dans les ingrédients.
- 2** Mettez l'appareil en marche, et faites-le tourner lentement, de bas en haut, pour mélanger les ingrédients.

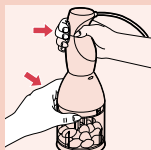
Hachoir (Type HR1356 uniquement)



- Cet accessoire peut être utilisé pour hacher des ingrédients tels des noix, 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.



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

Nettoyage

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

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

- 2** Le pied du mixeur peut être nettoyé au lave-vaisselle, sous l'eau du robinet, ou bien plongez le protège couteau dans l'eau chaude savonneuse, et laissez tourner l'appareil pendant quelques instants.

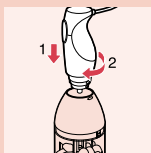
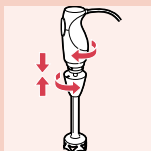
- 3** Le bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide. Ne le plongez jamais dans l'eau!

Quantité et temps de préparation

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

Pour les numéros de téléphone du service d'assistance de Philips, voir carte de garantie mondiale.

Belangrijk



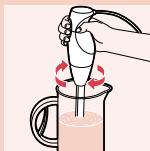
- D Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- D Zet het apparaat op de juiste manier in elkaar voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- D Haal de stekker direct na gebruik uit het stopcontact, d.w.z. voordat u de staaf losschroeft van het motorhuis.
- D Raak de scherpe messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit.
- D Dompel het motorhuis nooit in water.
- D Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.
- D Infirm persons should only be allowed to use the appliance under supervision.
- D Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, dient het uitsluitend te worden vervangen door een door Philips daartoe aangewezen reparateur, omdat voor de reparatie speciale gereedschappen en/of onderdelen vereist zijn.
- D Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten waarop de messen zijn vastgelopen verwijdt.
- D Laat warme ingrediënten afkoelen voordat u ze gaat fijnhakken of in de beker giet (max. temperatuur 80°C).

Gebruik

Staafmixer

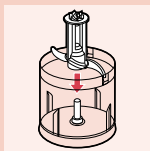
De staafmixer is bedoeld voor:

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

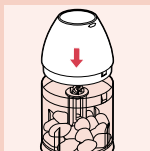


- 1** Dompel de meskooi volledig in de ingrediënten.
- 2** Schakel het apparaat in en meng de ingrediënten door het apparaat langzaam in het rond en op en neer te bewegen.

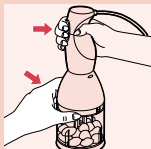
Hakmolen (alleen type HR1356)



- 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.



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

Schoonmaken

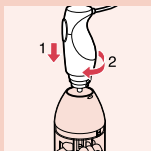
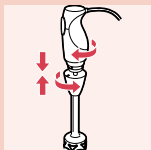
- 1 Maak de maatbeker, het bijbehorende deksel, de hakmolen en de mesunit van de hakmolen schoon in de vaatwasmachine of in warm water met wat afwasmiddel.
We raden u aan de rubber ring te verwijderen voordat u de hakmolen gaat schoonmaken.
- 2 De staaf van de staafmixer mag in de vaatwasmachine, maar kan ook onder de kraan worden schoongespoeld of gereinigd worden door de meskooi in warm water met wat afwasmiddel te dompelen en het apparaat even te laten lopen.
- 3 Maak het motorhuis schoon met een vochtige doek. Dompel dit deel van het apparaat niet in water!

Hoeveelheden en bereidingstijden

Ingrediënten	Staafmixer		Hakmolen	
	Hoeveelheid (g)	Tijd (sec.)	Hoeveelheid (g)	Tijd (sec.)
Uien & eieren			50-100	10
Vlees & vis	100-200	60	50-200	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	50-100	60
Beslag	100-500	60		
Milkshakes & gemengde dranken	100-1000	60		

Zie voor telefoonnummers van de Philips Helpdesk het 'worldwide guarantee' vouwblad.

Importante



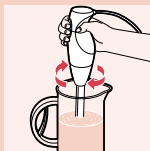
- ▶ Este aparato solo es adecuado para uso doméstico.
- ▶ Antes de enchufarlo, móntenlo adecuadamente.
- ▶ Desenchufen el aparato inmediatamente después del uso, por ejemplo, antes de desenroscar la varilla.
- ▶ Eviten tocar las cuchillas (AFILADAS), especialmente cuando el aparato esté enchufado.
- ▶ No sumerjan nunca la unidad motora en agua.
- ▶ Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ El uso del aparato por personas enfermas solo debe permitirse bajo vigilancia.
- ▶ Si el cable de red de este aparato es dañado, solo puede ser reemplazado por la Organización Philips o por un taller de servicio autorizado por ella, ya que se requieren herramientas y/o piezas especiales.
- ▶ Si las cuchillas se atascan, **DESENCHUFEN EL APARATO** y quiten los ingredientes que bloqueen las cuchillas.
- ▶ Dejen que los ingredientes se enfríen antes de picarlos o verterlos en el vaso (Temperatura máxima 80°C).

Cómo usar el aparato

Batidora de Varilla

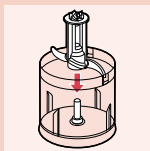
La Batidora de Varilla es adecuada para :

- Batir fluidos, por ejemplo, productos lácteos, salsas, zumos de fruta, sopas, bebidas mezcladas, batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, huevos, harina y mantequilla, para hacer, por ejemplo, pasta culinaria y mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo, comida para bebés.

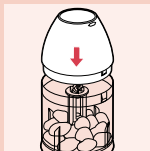


- 1** Sumergir completamente el protector de la cuchilla en los ingredientes.
- 2** Poner en marcha el aparato y batir los ingredientes moviendo el aparato lentamente hacia arriba y hacia abajo y en círculos.

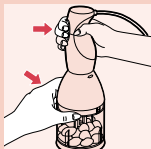
Picadora (Sólo en el modelo HR1356)



- El accesorio Picador puede usarse para picar ingredientes como frutos secos, carne, cebollas, queso duro, frutos tostados, chocolate, ajo, hierbas, pan seco, etc.



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



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

Limpieza

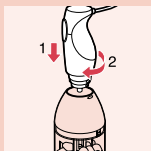
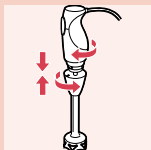
- 1** Limpíen el vaso, la tapa, el vaso picador y la unidad de cuchilla en el lavavajillas o en agua caliente jabonosa.
Antes de limpiar la Picadora, les recomendamos quitar la arandela de goma.
- 2** La varilla de la Batidora de Varilla puede limpiarse en el lavavajillas, bajo el grifo o sumergiendo el protector de la cuchilla en agua caliente jabonosa y haciendo funcionar el aparato durante algún tiempo.
- 3** Pueden limpiar la unidad motor con un paño húmedo. ¡ No lo sumerjan en agua !

Tabla de cantidades y tiempos

Ingredientes	Batidora de Varilla		Picadora	
	Cantidad (g)	Tiempo (seg.)	Cantidad (g)	Tiempo (seg.)
Cebollas y huevos			50 - 100	10
Carne y pescado	100 - 200	60	50 - 200	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	50 - 100	60
Pastas culinarias	100 - 500	60		
Batidos y bebidas mezcladas	100 - 1000	60		

Para obtener los números de teléfono del Centro Philips de Información al Consumidor, vea el folleto de garantía mundial.

Importante



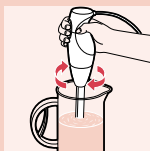
- ▶ Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico.
- ▶ Montate correttamente l'apparecchio prima di inserire la spina nella presa.
- ▶ Togliete la spina immediatamente dopo l'uso, anche prima di svitare la barra.
- ▶ Evitate di toccare le lame (AFFILATE), soprattutto mentre l'apparecchio è collegato alla presa di corrente.
- ▶ Non immergete mai il gruppo motore nell'acqua.
- ▶ Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Le persone invalide devono usare l'apparecchio esclusivamente sotto la supervisione di un adulto.
- ▶ Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio si dovesse rovinare, occorrerà farlo sostituire da un Centro Assistenza autorizzato Philips perchè occorrono speciali attrezzature e/o ricambi.
- ▶ Nel caso le lame rimangano incastrate, **TOGLIETE LA SPINA DALLA PRESA** e togliete i cibi che bloccano le lame.
- ▶ Lasciate raffreddare i cibi prima di tritarli o ridurli in purea nel bicchiere (temperatura max. 80°C / 175°F).

Come usare l'apparecchio

Frullatore ad immersione

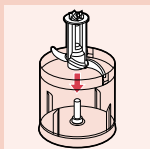
Il frullatore a immersione può essere usato per:

- Frullare fluidi, come ad esempio latte, salse, succhi di frutta, zuppe, frullati e frappe'.
- Mescolare ingredienti soffici, come ad esempio uova, farina, burro, per fare maionese e pastella.
- Trattare alimenti cucinati ad esempio per preparare cibi per bambini.

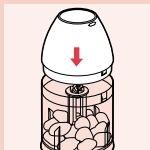


- 1** Immergete completamente le lame negli ingredienti.
- 2** Accendete l'apparecchio e miscelate gli ingredienti compiendo lenti movimenti circolari verso l'alto e il basso.

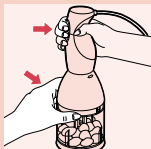
Tritatutto (solo per il mod. HR1356)



- Il 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.



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

Pulizia

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

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

- 2** La barra del frullatore ad immersione può essere lavata in lavastoviglie, sotto l'acqua corrente oppure immergendola in acqua calda saponata e mettendo in funzione l'apparecchio per qualche secondo.

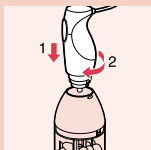
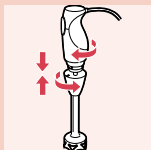
- 3** Il blocco motore può essere pulito con un panno umido. Non immergetelo mai nell'acqua!

Quantità e tempo di utilizzo

Ingredienti	Frullatore ad immersione		Tritatutto	
	Quantità (gr)	Tempo (sec.)	Quantità (gr)	Tempo (sec.)
Cipolle e uova			50-100	10
Carne e pesce	100-200	60	50-200	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	50-100	60
Pastella	100-500	60		
Frullati e frappè	100-1000	60		

Per conoscere i numeri di telefono del centro di assistenza Philips, consultare l'opuscolo riportante della garanzia valida in tutto il mondo.

Importante



- ▶ Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- ▶ Monte a varinha correctamente antes de ligar à corrente.
- ▶ Depois de utilizar e antes de desapertar o pé, desligue da corrente.
- ▶ Evite tocar nas lâminas (AFIADAS!), especialmente quando ligado à electricidade.
- ▶ Nunca mergulhe o motor em água!
- ▶ Mantenha fora do alcance das crianças.
- ▶ Este electrodoméstico não deve ser utilizado sem supervisão por pessoas com pouca firmeza nas mãos.
- ▶ Se o cabo eléctrico deste aparelho estiver danificado, apenas deverá ser substituído pela Philips ou pelos seus serviços de assistência, uma vez que serão necessárias ferramentas especiais e/ou peças.
- ▶ Se as lâminas ficarem presas, **DESLIGUE DA CORRENTE** e retire os ingredientes que as estiverem a bloquear.
- ▶ Deixe os ingredientes quentes arrefecerem antes de os picar ou de os deitar para o copo misturador (temperatura máx. 80°C / 175°F).

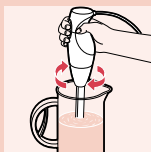
Como usar

Varinha

A varinha serve para:

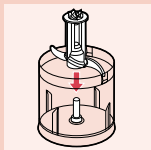
- Bater líquidos como, por exemplo, produtos lácteos, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas e batidos.

- Bater ingredientes macios como, por exemplo, ovos, farinha e manteiga para preparar polmes e maioneses.
- Reduzir ingredientes cozinhados a puré para, por exemplo, preparar comida para bebés.

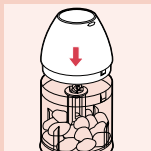


- 1** Mergulhe a armação da lâmina por completo nos ingredientes.
- 2** Ligue a máquina e bata os ingredientes, executando movimentos suaves para cima e para baixo e em círculo.

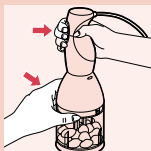
Picadora (apenas no modelo HR1356)



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



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

Limpeza

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

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

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

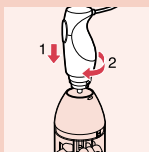
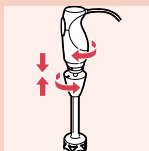
- 3** A unidade do motor pode ser limpa com um pano húmido. Nunca o mergulhe em água!

Quantidades e tempos de preparação

Ingredientes	Varinha		Picadora	
	Quantidade (gr)	Tempo (seg.)	Quantidade (gr)	Tempo (seg.)
Cebolas e ovos			50-100	10
Carne e peixe	100-200	60	50-200	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	50-100	60
Polmes	100-500	60		
Batidos e bebidas	100-1000	60		

Para obter os números de telefone da Assistência Philips queira, por favor, consultar o folheto mundial de garantia.

Viktig



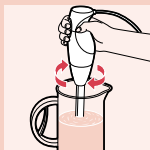
- ▶ Dette apparatet er kun til bruk i husholdningen.
- ▶ Sett sammen apparatet ordentlig før De kobler det til stikkontakten.
- ▶ Koble fra apparatet med en gang etter bruk, f.eks før De skrur av staven.
- ▶ Unngå berøring av de (SKARPE) kutteskivene, spesielt når apparatet er tilkoblet.
- ▶ Dypp aldri motorenheten i vann.
- ▶ Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.
- ▶ Barn bør kun få lov til å bruke apparatet under tilsyn fra voksne.
- ▶ Hvis nettleddningen til apparatet er ødelagt, må den bare erstattes av Philips eller autorisert service-representant, da spesielle deler og verktøy er nødvendig.
- ▶ Hvis kutteskivene henger seg opp, **KOBLE FRA APPARATET** og fjern ingrediensene som blokkerer kutteskivene.
- ▶ La varme ingredienser avkjøles før De kutter dem, eller hell dem i begeret (maks. temp. 80°C/175°F).

Bruk av apparatet

Stavmikseren

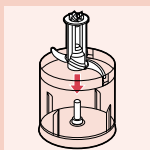
Stavmikseren er til bruk for:

- Å mikse væsker, f.eks meieriprodukter, sauser, fruktdrikker, supper, drinker og shaker.
- Å mikse myke ingredienser, f.eks egg, mel og smør, og for å lage f.eks røre og majones.
- Å lage puré av kokte ingredienser, f.eks for å lage barnemat.

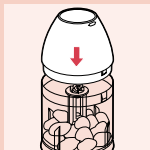


- 1** Senk kutteenheten helt ned i ingrediensene.
- 2** Slå på apparatet og miks ingrediensene ved å bevege apparatet sakte, opp og ned i sirkler.

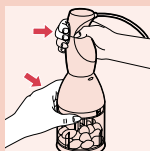
Kutteren (bare type HR1356)



- ▮ Kuttertilbehøret kan brukes til å kutte ingredienser som nøtter, kjøtt, løk, hard ost, tørket frukt, sjokolade, hvitløk, urter, tørt brød, etc.



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



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

Rengjøring

- 1** Rengjør kuttebegeret, lokket og kutteenheten i oppvaskmaskinen eller i varmt såpevann.

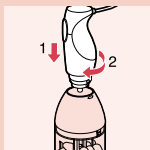
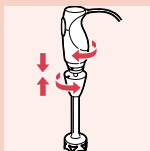
Det anbefales å fjerne gummiringen fra kutteren før rengjøring.

- 2** Staven på stavmikseren kan rengjøres i oppvaskmaskinen, under springen eller ved å dyppe kutteenheten i varmt såpevann og la apparatet gå en stund.
- 3** Motoren kan rengjøres med en fuktig klut. Ikke dypp motoren i vann!

Mengde- og tidstabell

Ingredienser	Stavmikser		Kutteren	
	Mengde (gr.)	Tid (sek.)	Mengde (gr.)	Tid (sek.)
Løk og egg			50-100	10
Kjøtt og fisk	100-200	60	50-200	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	50-100	60
Røre	100-500	60		
Drinker og shaker	100-1000	60		

Viktigt



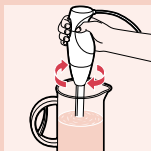
- ▶ Apparaten är endast avsedd för användning i enskilt hushåll.
- ▶ Sätt ihop apparaten ordentligt innan du sätter stickproppen i vägguttaget.
- ▶ Drag ut stickproppen ur vägguttaget omedelbart efter användningen, innan du skruvar loss mixerstaven.
- ▶ Tag inte i knivbladen (de är VASSA), speciellt inte.
- ▶ Doppa aldrig motorn i vatten.
- ▶ Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- ▶ Handikappade personer ska bara tillåtas använda apparaten under övervakning.
- ▶ Om sladden på denna apparat skadas måste den bytas av Philips eller av deras serviceombud, eftersom specialverktyg eller särskilda delar krävs.
- ▶ Om knivarna fastnar, **DRA UT STICKPROPPEN** ur vägguttaget och avlägsna först därefter ingredienserna som blockerar.
- ▶ Låt varma ingredienser svalna innan du hackar dem eller häller dem i blandningsbägaren (max. temp. 80°C / 175°F).

Användning av apparaten

Mixerstav

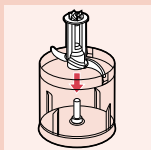
Mixerstaven är avsedd för:

- Blandning av vätskor som mjölkprodukter, såser, fruktjuice, soppa, drinkar och shake-drycker.
- Vispning av mjuka ingredienser som ägg, mjöl och smör för smet och majonnäs.
- Purering av ingredienser som till barnmat.

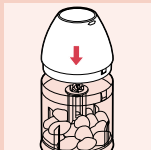


- 1** Sänk ned knivenheten.
- 2** Starta apparaten och blanda ingredienserna genom att röra mixerstaven långsamt upp och ned och i cirklar.

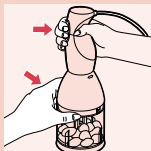
Hackare (endast i HR1356)



- 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 hackarbägares innerkant kan du tillsätta.



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

Rengöring

- 1** Rengör bägare och lock, hackarbägare och hackkniv i diskmaskinen eller i varmt vatten med diskmedel.

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

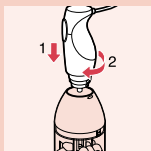
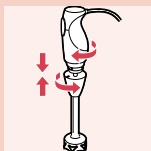
- 2** Mixerstaven kan rengöras i diskmaskin, under rinnande vatten eller genom att doppa den i varmt diskvatten och låta den gå en kort stund.
- 3** Motorenheten torkas av med en väl urvriden fuktig trasa. Motorenheten får aldrig diskas, doppas i vatten eller spolas! Doppa den inte i vatten!

Mängd och tillredningstid

Ingredienser	Mixerstav		Hackare	
	Mängd (g)	Tid (sek.)	Mängd (g)	Tid (sek.)
Lök & ägg			50-100	10
Kött & fisk	100-200	60	50-200	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	50-100	60
Smet	100-500	60		
Shake-drycker & drinkar	100-1000	60		

Om du behöver mer information hittar du telefonnummer till Philips kundtjänst i det lilla världsomfattande garantihäftet.

Tärkeää



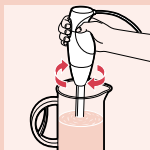
- ▶ Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- ▶ Kokoa laite käyttökuntoon, ennen kuin liität sen pistorasiaan.
- ▶ Irrota pistotulppa pistorasiasta aina heti käytön jälkeen, siis ennen kuin kierrät varren irti ja ennen hoito- ja puhdistustoimia.
- ▶ Varo koskemasta (TERÄVIÄ) teriä, varsinkin silloin kun pistotulppa on pistorasiassa.
- ▶ Älä upota runkoa veteen.
- ▶ Säilytä laite poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Heikkokuntoiset henkilöt eivät saisi käyttää laitetta ilman valvontaa.
- ▶ Tarkista liitosjohdon kunto säännöllisesti. Jos tämän laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, se on korvattava erikoisjohdolla. Ota yhteys lähimpään Philips-myyjään tai Philips-huoltoon.
- ▶ Jos terät juuttuvat paikalleen, **IRROTA PISTOTULPPA PISTORASIASTA** ja poista kiinnitarttuneet ruoka-aineet.
- ▶ Anna kuumien aineiden jäähtyä ennen hienontamista tai ennen sekoitusastiaan kaatamista (maks.lämpötila 80°C).

Käyttö

Sauvasekoitin

Sauvasekoittimen käyttötarkoitus:

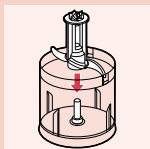
- Nesteiden sekoittaminen, esim. maitotuotteet, kastikkeet, hedelmämehut, keitot, juomat, pirtelöt.
- Pehmeiden ruoka-aineiden, esim. munat, jauhot, voi ja öljy, sekoittaminen (mm. majoneesi, ohukaistaikat).
- Keitettyjen ruoka-aineiden soseuttaminen, esim. vauvanruoka.



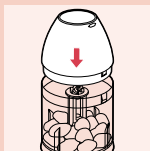
1 Aseta teränsuojus kokonaan ruoka-aineiden sekaan.

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

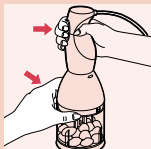
Teholeikkuri (vain malli HR1356)



▮ 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.



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

Puhdistus

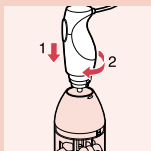
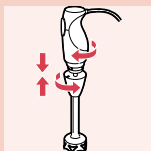
- 1** Puhdista sekoitusastia ja kansi, hienonnusastia ja terä astianpesukoneessa tai lämpimällä pesuainevedellä. Teholeikkurin kumitiiviste kannattaa poistaa ennen puhdistusta.
- 2** Sauvasekoittimen varsi voidaan pestä astianpesukoneessa, juoksevan veden alla tai upottamalla teränsuojus lämpimään pesuaineveteen ja käynnistämällä laite hetkeksi.
- 3** Runko puhdistetaan pyyhkimällä kostealla liinalla. Älä upota runkoa veteen!

Määrät ja ajat

Ruoka-aine	Sauvasekoitin		Teholeikkuri	
	Määrä (g)	Aika (s)	Määrä (g)	Aika (s)
Sipulit & munat			50-100	10
Liha & Kala	100-200	60	50-200	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	50-100	60
Ohukaistaikinat	100-500	60		
Pirtelöt & juomat	100-1000	60		

Philipsin asiakaspalvelun puhelinnumerot löytyvät takuulehtisestä.

Vigtigt



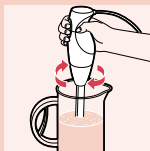
- D Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.
- D Inden netstikket sættes i stikkontakten, skal blenderen være samlet og klar til brug.
- D Tag altid stikket ud af stikkontakten umiddelbart efter brug, d.v.s. før blenderstaven skrues af.
- D Undgå at berøre de meget SKARPE (!) knivblade, især hvis der er strøm til apparatet.
- D Nedsæk aldrig motorenheden i vand.
- D Sørg for at børn ikke kan få fat i blenderstaven.
- D Svagelige personer bør kun bruge apparatet under opsyn.
- D Hvis netledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af Philips, da der skal anvendes specialværktøj og/eller specielle dele i forbindelse med udskiftningen.
- D Hvis apparatet blokerer, **TAGES STIKKET ØJEBLIKKELT UD AF STIKKONTAKTEN.** Derefter fjernes de ingredienser, der blokerer blenderstaven.
- D Varme ingredienser skal først afkøles, inden de hakkes eller kommes op i bægeret (max. temp. 80°C).
- D Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

Sådan bruges apparatet

Blenderstav

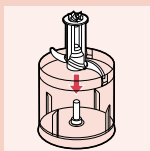
Blenderstaven er velegnet til:

- At blende flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, supper, mixede drinks og shakes.
- At mixe bløde ingredienser, f.eks. æg, mel og smør til flydende (tynd) dej og mayonnaise.
- At pure kugte ingredienser f.eks. ved tilberedning af baby mad.

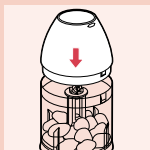


- 1** Blenderstavens nederste del (kniven) sænkes helt ned i ingredienserne.
- 2** Tænd apparatet og blend ingredienserne ved at bevæge knivenheden langsomt op og ned samt i små cirkelbevægelser.

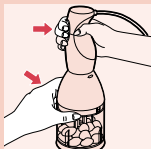
Hakkeren (gælder kun type HR1356)



- Hakke-tilbehøret er velegnet til at hakke f.eks. nødder, kød, løg, hård ost, tørret frugt, chokolade, hvidløg, krydderurter, tørt brød etc.



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



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

Rengøring

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

Før rengøring tilrådes det at tage gummiringen af hakkeren.

- 2 Blenderstaven kan enten kommes i opvaskemaskine, skylles under vandhanen eller man kan sænke den nederste del af den (knivenheden) ned i varmt sæbevand og lade apparatet køre et øjeblik.

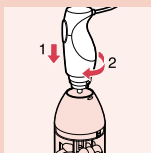
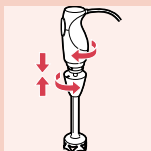
- 3 Motorenheden rengøres med en fugtig klud. Nedsenk aldrig motorenheden i vand!

Kvantitet og tilberedningstid

Ingredienser	Blenderstav		Hakkeren	
	Kvantitet (g)	Tid (sek.)	Kvantitet (g)	Tid (sek.)
Løg og æg			50-100	10
Kød og fisk	100-200	60	50-200	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	50-100	60
Flydende (tynd) dej	100-500	60		
Shakes og mixede drinks	100-1000	60		

Angående telefonnumre til Philips' kundecentre se i det verdensomspændende garantihæfte.

Σημαντικό

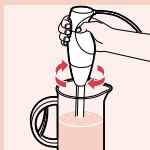


- ▶ Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- ▶ Συναρμολογήστε τη συσκευή σωστά πριν τη συνδέσετε στο ηλεκτρικό ρεύμα.
- ▶ Βγάλτε τη συσκευή από το ρεύμα αμέσως μετά τη χρήση, π.χ πριν ξεβιδώσετε τον κορμό του blender.
- ▶ Μην αγγίζετε τις (ΚΟΦΤΕΡΕΣ) λεπίδες, ειδικά όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- ▶ Μη βυθίζετε ποτέ τη μονάδα του μοτέρ στο νερό.
- ▶ Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Ατομα με ειδικές ανάγκες πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή υπό επιτήρηση.
- ▶ Άν το καλώδιο τάσεως της συσκευής αυτής υποστεί βλάβη, πρέπει να αποκατασταθεί αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένο επισκευαστή της Philips, διότι για την επισκευή απαιτούνται ειδικά εργαλεία και εξαρτήματα.
- ▶ Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, ΒΓΑΛΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΠΟ ΤΟ ΡΕΥΜΑ και αφαιρέστε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.
- ▶ Αφήστε τα ζεστά υλικά να κρυώσουν πριν τα κόψετε ή τα λιώσετε στο δοχείο ανάμιξης (μεγ. θερμ. 80°C/ 175°F).

Πως να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή**Bar blender**

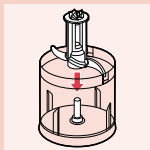
Το Bar blender προορίζεται για:

- Να αναμιγνύετε υγρά, π.χ γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέιλ, σείκς.
- Να ανακατεύετε μαλακά συστατικά, π.χ. αυγά, αλεύρι και βούτυρο, για να φτιάχνετε π.χ όχι σφιχτή ζύμη και μαγιονέζα.
- Να λιώνετε μαγειρεμένα υλικά, π.χ για να φτιάχνετε φαγητό μωρού.

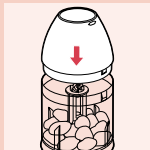


1 Βυθίστε τις λεπίδες εντελώς μέσα στα υλικά.

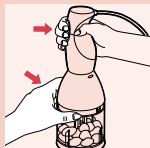
2 Ανάψτε τη συσκευή και αναμίξτε τα υλικά κινώντας τη συσκευή αργά προς τα επάνω και κάτω και κυκλικά.

Κόπτης (μόνο για τον τύπο HR1356)

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



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



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

Καθαρισμός

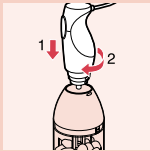
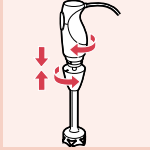
- 1** Καθαρίστε το δοχείο ανάμιξης και το καπάκι, το δοχείο του κόπτη και τις λεπίδες στο πλυντήριο των πιάτων ή σε ζεστό νερό με υγρό καθαρισμού. Σας συνιστούμε να βγάλετε το λαστιχένιο δακτύλιο από τον κόπτη πριν τον καθαρισμό.
- 2** Αφού βγάλετε τον κορμό από το bar blender, μπορείτε να το καθαρίσετε στο πλυντήριο των πιάτων, κάτω από τρεχούμενο νερό ή βυθίζοντας τις λεπίδες σε χλιαρό νερό με υγρό καθαρισμού και λειτουργώντας τη συσκευή για λίγο.
- 3** Μπορείτε να καθαρίσετε το μοτέρ με ένα υγρό πανί. Μην το βυθίζετε στο νερό!

Πίνακας ποσότητας και χρόνου

Υλικά	Bar Blender		Κόπτης	
	Ποσότητα (γρ.)	Χρόνος (δευτ.)	Ποσότητα (γρ.)	Χρόνος (δευτ.)
Κρεμμύδια & αυγά			50-100	10
Κρέας & ψάρι	100-200	60	50-200	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	50-100	60
Όχι σφιχτή ζύμη	100-500	60		
Σέικς & κοκτέιλ	100-1000	60		

Για τα τηλέφωνα του γραφείου Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips δείτε το φυλλάδιο εγγύησης.

Önemli



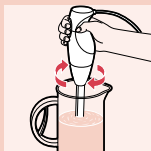
- Bu cihaz sadece ev kullanımı için yapılmıştır.
- Cihazın fişini prize takmadan önce, cihazı kullanıma hazır duruma getiriniz.
- Cihazı kullandıktan sonra fişini prizden derhal çekiniz. Örn. Çubuk bölümünü ayırmadan önce.
- Özellikle cihazın fişi prizde iken (keskin) bıçaklarına dokunmaktan kaçınınız.
- Motor ünitesini kesinlikle suya batırmayınız.
- Cihazı çocuklardan uzak tutunuz.
- Küçük yaştaki kişilerin, cihazı asla yalnız başlarına kullanmalarına izin verilmemelidir.
- Eğer bu cihazın kablosu zarar görmüşse, bu ancak Philips tarafından yetkili bir tamir servisi aracılığı ile değiştirilecektir. Çünkü tamir için özel araç-araç veya yedek parça gerekir.
- Eğer bıçaklar tutukluk yaparsa, Cihazı kapatarak bıçakların çalışmasını önleyen yiyecekleri temizleyiniz.
- Sıcak yiyecekleri hazneye doldurmadan önce veya parçalamadan önce soğumasını bekleyiniz. (Maksimum sıcaklık 80°C).

Cihazın Kullanımı

El Blenderi

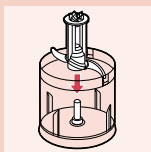
El Blender'i ile yapabilecekleriniz;

- Süt ürünlerini, sosları, meyva sularını, karışık içecekleri karıştırmak için.
- Yumurta, un ve yağ, gibi yumuşak malzemeleri karıştırmak için.
- Bebe maması gibi pişmiş yiyecekleri püre haline getirmek için.

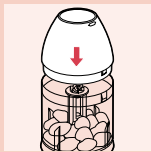


- 1** Kesiciyi tamamen haznenin içerisinde bulunan malzemeye batırınız.
- 2** Cihazı çalıştırınız. Cihazı yavaşça aşağı yukarı dairesel hareketler ile hareket ettirip malzemeyi karıştırınız.

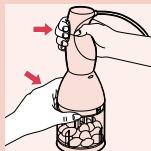
Parçalayıcı (sadece tip HR1356)



- Parçalama aparatını; fındık, et, soğan, sert peynir parçaları, kurutulmuş meyva, çikolata, sarmısak, baharatlar, kuru ekmek vs. yiyecekleri parçalamak için kullanabilirsiniz.



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



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

Temizlik

- 1** Kapağı, parçalayıcı hazneyi, bıçak ünitesini bulaşık makinasında veya ılık sabunlu suda yıkayınız.

Temizlikten önce parçalayıcıda bulunan kauçuk contayı çıkarmanızı tavsiye ederiz.

- 2** El blenderının çubuk kısmını bulaşık makinasında temizleyebilirsiniz. Veya bıçak bölümünü ılık sabunlu suya batırarak bir süre çalıştırıp temizleyebilirsiniz.
- 3** Motor ünitesini nemli bir bezle temizleyebilirsiniz. Kesinlikle suya batırmayınız.

Miktar ve zaman çizelgesi

İçindekiler	El Blenderi		Parçalayıcı	
	Miktar(gr)	Zaman(sn.)	Miktar(gr)	Zaman(sn.)
Soğanlar&Yumurtalar			50-100	10
Et&Balık	100-200	60	50-200	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	50-100	60
Yağlar	100-500	60		
Kanşımalar&Karıyık içecekler	100-100	60		

Philips Helpdesk'in telefon numaraları için 'worldwide guarantee' broşürüne bakınız.

