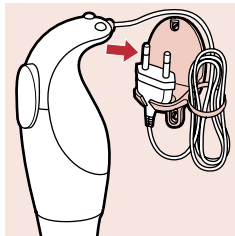
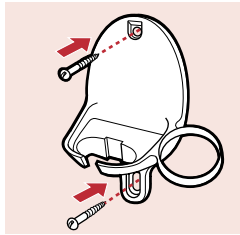
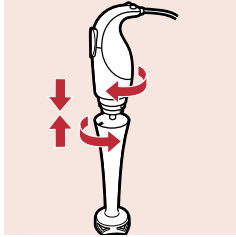


Cucina

HR1351, HR1350

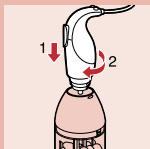
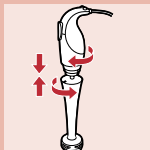


PHILIPS



| | |
|-------------------|-----------|
| ENGLISH | 4 |
| DEUTSCH | 8 |
| FRANÇAIS | 12 |
| NEDERLANDS | 16 |
| ESPAÑOL | 20 |
| ITALIANO | 24 |
| PORTUGUÊS | 28 |
| NORSK | 32 |
| SVENSKA | 35 |
| SUOMI | 39 |
| DANSK | 43 |
| ΕΛΛΗΝΙΚΑ | 47 |
| TÜRKÇE | 51 |

Important



- ▶ This appliance is intended for household use only.
- ▶ Assemble the appliance properly before plugging it into the wall socket.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use, i.e. before unscrewing the bar.
- ▶ Avoid touching the (SHARP) blades, especially when the appliance is plugged in.
- ▶ Never immerse the motor unit in water.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ If the blades get stuck, **UNPLUG THE APPLIANCE** before removing 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:

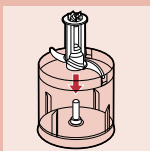
- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. eggs, flour and butter, for making e.g. batter and mayonnaise.

- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

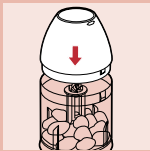


- 1** Immerse the blade guard completely in the ingredients.
- 2** Switch the appliance on and blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles.

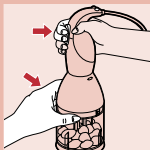
Chopper (type HRI351 only)



- ▶ The chopper attachment can be used for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, dried fruits, chocolate, garlic, herbs, dry bread, etc.
- ▶ Make sure the coupling unit has been properly fitted onto the chopper beaker.



- 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 of the bar blender and the coupling unit of the chopper (HRI351) with a damp cloth. Do not immerse them in water!

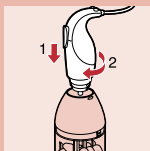
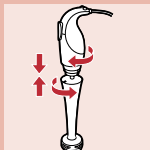
Quantity and time schedule

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

*) Do not exceed the recommended processing times.

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 von dem Gerät fern.
- ▶ Minderjährige und gebrechliche Personen sollten das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- ▶ Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt ausgetauscht werden, um ein Sicherheitsrisiko zu vermeiden.
- ▶ Wenn die Messer beim Gebrauch stillstehen, **ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER** und entfernen Sie die Zutaten, welche die Messer blockieren.
- ▶ Lassen Sie heiße 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:

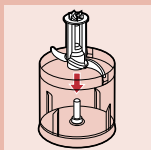
- Flüssigkeiten mischen, z.B. Milchprodukte, Soßen, Obstsaften, Suppen, Mixgetränke, Milch-Shakes.
- Weiche Zutaten mischen, z.B. Eier, Mehl und Butter für die Zubereitung von Teig oder Mayonnaise.
- Gegerate Zutaten pürieren, z.B. zur Zubereitung von Baby-Nahrung.



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

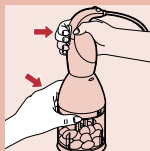
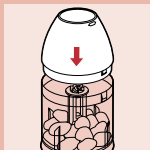
2 Schalten Sie das Gerät ein, und führen Sie es in kreisenden Bewegungen auf und ab durch die Zutaten.

Der Zerkleinerer-Aufsatz (nur Type HR1351)



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

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



- 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** Reinigen Sie die Motoreinheit, das Verbindungsstück, den Zerkleinerer (Type HRI 351) mit einem feuchten Tuch,

auf das Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel auftragen können. Diese Teile sind für den Geschirrspüler nicht geeignet!

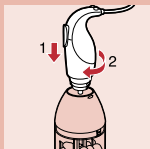
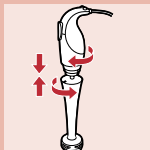
Übersicht über Mengen und Bearbeitungszeit

| 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 | | | 50-150 | 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 |
| Leichter Teig | 100-500 | 60 | | |
| Mixgetränke | 100-1000 | 60 | | |

*) Überschreiten Sie nicht die empfohlene Zubereitungszeit.

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 manipulé sans surveillance par des personnes handicapées.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par des personnes qualifiées pour éviter tout accident.
- ▶ 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).

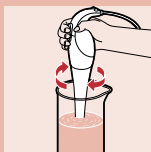
Utilisation

Mixeur

Le mixeur est destiné à :

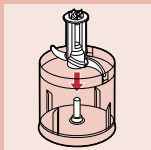
- Mélanger des ingrédients liquides, tels les produits laitiers, les sauces, les jus de fruits, les soupes, les cocktails, et milk-shakes.

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

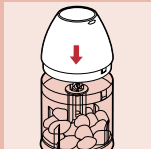


- 1** Plongez entièrement le protège-couteau dans les ingrédients.
- 2** Mettez l'appareil en marche, et faites-le tourner lentement, et de bas en haut, pour mélanger les ingrédients.

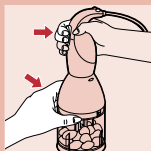
Hachoir (Type HRI351 uniquement)



- ▮ Cet accessoire peut être utilisée pour hacher des ingrédients tels des noisettes, de la viande, des oignons, du gruyère, des fruits secs, du chocolat, de l'ail, des herbes, du pain sec, etc.
- ▮ Assurez-vous que l'ensemble couteaux a été correctement fixé sur le bol du hachoir.



- 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** Essuyez le bloc moteur, l'ensemble couteaux du hachoir (HR 1351) à l'aide d'un chiffon humide. Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau!

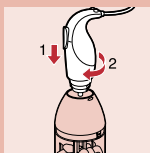
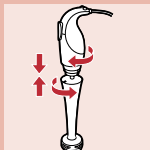
Quantité et temps de préparation

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

*) Ne dépassez pas les temps de cuisson recommandés.

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

Belangrijk



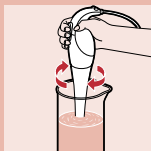
- D Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- D Zet het apparaat op de juiste manier in elkaar voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- D Haal de stekker direct na gebruik uit het stopcontact, d.w.z. voordat u de staaf losschroeft van het motorhuis.
- D Raak de scherpe 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 Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- D Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten waarop de messen zijn vastgelopen verwijdert.
- D Laat warme ingrediënten afkoelen voordat u ze gaat fijnhakken of in de beker giet (max. temperatuur 80°C).

Gebruik

Staafmixer

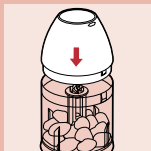
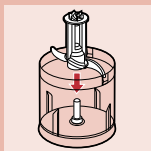
De staafmixer is bedoeld voor:

- 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.

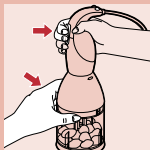


- 1** Dompel de meskooi volledig in de ingrediënten.
- 2** Schakel het apparaat in en meng de ingrediënten door het apparaat langzaam in het rond en op en neer te bewegen.

Hakmolen (alleen type HRI351)



- ▮ De hakmolen kan worden gebruikt voor het hakken van ingrediënten zoals noten, vlees, uien, harde kaas, gedroogd fruit, chocolade, knoflook, kruiden, droog brood, enz.
 - ▮ Zorg ervoor dat het koppelstuk goed op de beker van de hakmolen bevestigd is.
- 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 van het apparaat, het koppelstuk van de hakmolen (HR 1351) schoon met een vochtige doek. Dompel deze delen niet in water!

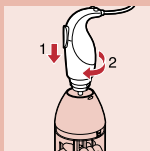
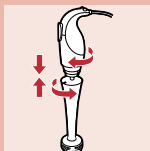
Hoeveelheden en bereidingstijden

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

*Overschrijd de aanbevolen hoeveelheden en bereidingstijden niet.

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

Importante



- D Este aparato solo está destinado a ser usado en el hogar.
- D Antes de enchufar el aparato, móntenlo adecuadamente.
- D Desenchufen el aparato inmediatamente después del uso, por ejemplo, antes de desenroscar la varilla.
- D Eviten el tocar las cuchillas (AFILADAS), especialmente cuando el aparato esté enchufado.
- D No sumerjan nunca la unidad motora en agua.
- D Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- D Las personas enfermas solo pueden usar el aparato bajo vigilancia.
- D Si el cable de red estuviera dañado, deberá ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips para evitar situaciones de peligro.
- D Si las cuchillas se atascan, **DESENCHUFEN EL APARATO** y quiten los ingredientes que bloqueen las cuchillas.
- D Dejen que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos o de verterlos en el vaso (Temperatura máxima 80°C).

Cómo usar el aparato

Varilla batidora

La varilla batidora es adecuada para :

- Batir flúidos, por ejemplo, productos de lechería, salsas, zumos de fruta, sopas, mezclas de bebidas, batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, huevos, harina y mantequilla, para hacer, por ejemplo, pasta culinaria y mayonesa.
- Para hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo, para hacer comida para bebés.

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

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

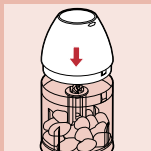
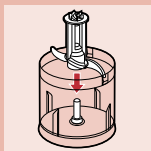


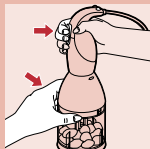
Picadora (Sólo en el modelo HRI351)

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

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

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





- 2** Antes de procesarlos, corten los ingredientes grandes a trozos de unos 2 cm.

Limpieza

- 1** Limpiesen el vaso y la tapa, el vaso picador y la unidad de cuchillas en el lavavajillas o en agua caliente jabonosa.

Antes de limpiarlo, les recomendamos quitar la arandela de goma de la picadora.

- 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 girar el aparato durante algún tiempo.
- 3** Limpiesen la unidad motora, la unidad acopladora de la Picadora (Tipo HR 1351) con un paño húmedo. ¡ No sumerjan esas piezas en agua !

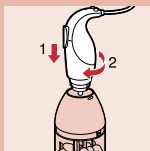
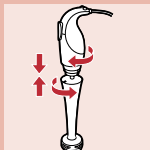
Tabla de cantidades y tiempos

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

*) No sobrepasen los recomendados tiempos de procesamiento.

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

Importante



- D Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico.
- D Montate correttamente l'apparecchio prima di inserire la spina nella presa.
- D Togliete la spina immediatamente dopo l'uso, anche prima di svitare la barra.
- D Evitate di toccare le lame (**AFFILATE**), soprattutto mentre l'apparecchio è collegato alla presa di corrente.
- D Non immergete mai il gruppo motore nell'acqua.
- D Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- D Le persone invalide devono usare l'apparecchio esclusivamente sotto supervisione.
- D Nel caso il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito da Philips, presso un Centro Autorizzato Philips o personale comunque qualificato, per evitare situazioni a rischio.
- D Nel caso le lame rimangano incastrate, **TOGLIETE LA SPINA DALLA PRESA** e togliete i cibi che bloccano le lame.
- D 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

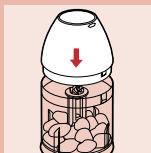
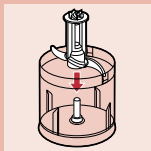
Il frullatore ad immersione può essere utilizzato per:

- 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.
- Passare gli alimenti cucinati, ad esempio per preparare cibi per bambini.

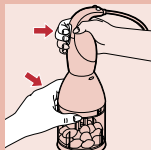


- 1** Immergete completamente le lame negli ingredienti.
- 2** Accendete l'apparecchio e miscelate gli ingredienti compiendo lenti movimenti circolari verso l'alto e il basso.

Tritatutto (solo per il mod. HR1351)



- ▶ Il tritatutto può essere usato per tritare alimenti quali noci, carne, cipolle, formaggio stagionato, frutta secca, cioccolato, aglio, erbe aromatiche, pane secco etc.
 - ▶ Controllate di aver inserito correttamente l'elemento di collegamento nel bicchiere tritatutto.
- 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.

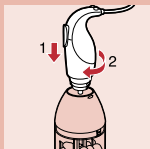
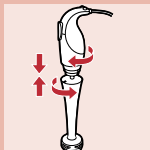
- 2** La barra del frullatore ad immersione può essere lavata in lavastoviglie, sotto l'acqua corrente oppure immergendola in acqua calda saponata e mettendo in funzione l'apparecchio per qualche secondo.
- 3** Pulite la base motore, il raccordo del tritatutto (HR1351) con un panno umido. Non immergete queste parti 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 | | | 50-150 | 30 |
| Erbe aromatiche | | | 10-20 | 20 |
| Frutta e verdura | 100-200 | 60 | 50-200 | 60 |
| Alimenti per bambini, zuppe e salse | 100-400 | 60 | 50-150 | 60 |
| Formaggio e frutta secca | | | 50-100 | 60 |
| Pastella | 100-500 | 60 | | |
| Frullati e frappè | 100-1000 | 60 | | |

*) Non aumentare i tempi di preparazione consigliati

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 fio se estragar, deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações gravosas para o utilizador.
- ▶ 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

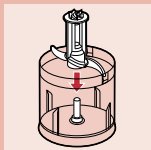
A varinha serve para:

- Bater líquidos como, por exemplo, produtos lácteos, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas, batidos.
- Bater ingredientes macios como, por exemplo, ovos, farinha e manteiga para preparar polmes e maionese.
- Reduzir ingredientes cozinhados a puré para preparar comida para bebés.

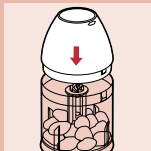


- 1** Mergulhe a armação da lâmina por completo nos ingredientes.
- 2** Ligue a máquina e bata os ingredientes, executando movimentos suaves para cima e para baixo e em círculo.

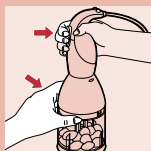
Picadora (apenas no modelo HR1351)



- ▶ Este acessório pode ser utilizado para ralar nozes, queijo, frutos secos, chocolate, pão e para picar carne, cebola, alho, etc.
- ▶ Verifique se a peça de corte está bem encaixada no copo da picadora.



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

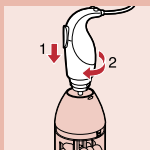
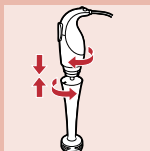
Quantidades e tempos de preparação

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

*) Não exceder os tempos de processamento recomendados.

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.
- ▶ Dersom nettledningen er ødelagt, må den skiftes ut av Philips, et servicesenter autorisert av Philips eller liknende kvalifisert personell slik at man unngår farlige situasjoner.
- ▶ 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).

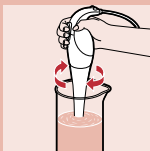
Bruk av apparatet

Stavmikseren

Stavmikseren er til bruk for:

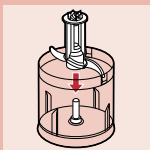
- Å mikse væsker, f.eks meieriprodukter, sauser, fruktdrikker, supper, drinker, shaker.

- 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.

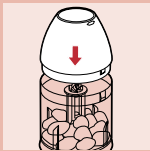


- 1** Senk kutteenheten helt ned i ingrediensene.
- 2** Slå på apparatet og miks ingrediensene ved å bevege apparatet sakte, opp og ned i sirkler.

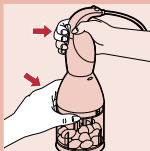
Kutteren (bare type HRI351)



- ▮ Kutteren kan brukes til å kutte ingredienser som nøtter, kjøtt, løk, hard ost, tørket frukt, sjokolade, hvitløk, urter, tørt brød, etc.
- ▮ Sørg for at koblingsenheten er satt ordentlig fast til kuttebegeret.



- 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/l 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** Tørk av motorenheten, koblingsenheten til kutteren (HR1351) med en fuktig klut. Senk ikke disse delene ned i vann!

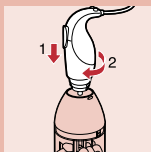
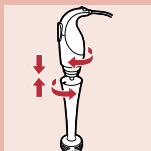
Mengde- og tidstabell

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

*) Overskrid ikke de anbefalte bearbeidingsstidene.

Telefon nummer til Philips Helpdesk, se vedpakket verdensgaranti hefte.

Viktigt



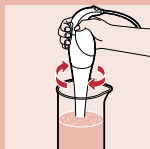
- ▶ Apparaten är endast avsedd för användning i enskilt hushåll.
- ▶ Sätt ihop apparaten ordentligt innan du sätter stickproppen i vägguttaget.
- ▶ Drag ut stickproppen ur vägguttaget omedelbart efter användningen, innan du skruvar loss mixerstaven.
- ▶ Tag inte i knivbladen (de är VASSA), speciellt inte.
- ▶ Doppa aldrig motorn i vatten.
- ▶ Håll apparaten utom räckhåll för barn.
- ▶ Handikappade personer ska bara tillåtas använda apparaten under övervakning.
- ▶ Om nätsladden är skadad, måste den bytas av Philips, ett av Philips auktoriserat serviceombud eller en likaledes kvalificerad person för att fara inte ska uppstå.
- ▶ 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

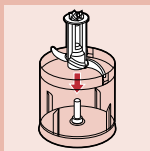
Mixerstaven är avsedd för:

- 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.

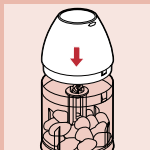


- 1** Sänk ned knivenheten.
- 2** Starta apparaten och blanda ingredienserna genom att röra mixerstaven långsamt upp och ned och i cirklar.

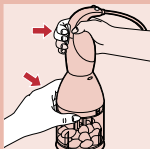
Hackare (endast i HRI351)



- ▶ Hackar-tillbehöret kan användas för att hacka nötter, kött, lök, hård ost, torkad frukt, choklad, vitlök, kryddor, torkat bröd etc.
- ▶ Se till att kopplingsenheten sitter ordentligt på hackbägaren.



- 1** Om ingredienserna fastnar på hackarbägarens 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** Torka av motorenheten, kopplingsenheten till hackaren (HR1351). Doppa aldrig dessa delar i vatten!

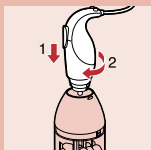
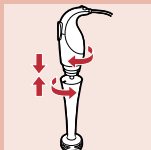
Mängd och tillredningstid

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

*) Överskrid inte de mängder och tillredningstider som angetts i översikten.

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.
- ▶ Ennen kuin yhdistät laitteen pistorasiaan, tarkasta että laitteen jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä.
- ▶ Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta johdosta vetämällä.
- ▶ Älä kannu laitetta johdosta.
- ▶ Pidä huoli, etteivät terävät kulmat, kuumuus tai kemikaalit pääse vahingoittamaan liitosjohtoa.
- ▶ Älä taivuta liitosjohtoa tiukalle mutkalle.
- ▶ Jos laitteen käyttökytkin on viallinen, älä käytä laitetta.
- ▶ Irrota pistotulppa pistorasiasta aina heti käytön jälkeen, siis ennen kuin kierrät varren irti ja ennen hoito- ja puhdistustoimia.
- ▶ Varo koskemasta (TERÄVIÄ) teriä, erityisesti silloin kun pistotulppa on pistorasiassa.
- ▶ Älä upota runkoa veteen.
- ▶ Säilytä laite poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Heikkokuntoiset henkilöt eivät saisi käyttää laitetta ilman valvontaa.
- ▶ Jos verkkoliitosjohto on vaurioitunut, se on vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdattava Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä.
- ▶ Jos terät juuttuvat paikalleen, **IRROTA PISTOTULPPA PISTORASIASTA** ja poista kiinnitarttuneet ruoka-aineet.

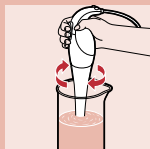
- ▮ Varo ylikuormittamasta laitetta.
- ▮ Anna kuumien aineiden jäähtyä ennen hienontamista tai ennen sekoitusastiaan kaatamista (maks.lämpötila 80°C).

Käyttö

Sauvasekoitin

Sauvasekoittimen käyttötarkoitus:

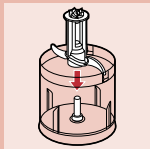
- Nesteiden sekoittaminen, esim. maitotuotteet, kastikkeet, hedelmämehut, keitot, juomat, pirtelöt.
- Pehmeiden ruoka-aineiden, esim. munat, jauhot, voi ja öljy, sekoittaminen (mm. majoneesi, ohukaistaikinat).
- Keitettyjen ruoka-aineiden soseuttaminen, esim. vauvanruoka.



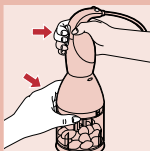
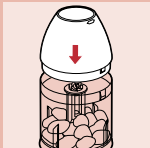
1 Aseta teränsuojus kokonaan ruoka-aineiden sekaan.

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

Teholeikkuri (vain malli HRI351)



- ▮ Teholeikkurilla voidaan hienontaa esimerkiksi pähkinöitä, lihaa, sipulia, kovaa juustoa, kuivattuja hedelmiä, suklaata, valkosipulia, yrttimausteita, kuivattua leipää yms.
- ▮ Varmista että kytkentäosa on kunnolla paikallaan teholeikkurin hienonnuksastiasa.



- 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 pesuaineveeteen ja käynnistämällä laite hetkeksi.
- 3 Pyyhi sauvasekoittimen runko, teholeikkurin kytkentäosa (HR 1351) puhtaaksi kostealla liinalla. Älä upota näitä osia veteen!

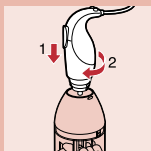
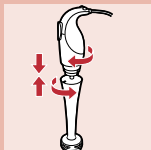
Määrät ja ajat

| Ruoka-aine | Sauvasekoitin | | Teholeikkuri | |
|----------------------------------|---------------|-----------|--------------|-----------|
| | Määrä (g) | Aika (s)* | Määrä (g) | Aika (s)* |
| Sipulit & munat | | | 50-100 | 10 |
| Liha & kala | | | 50-150 | 30 |
| Yrttimausteet | | | 10-20 | 20 |
| Hedelmät & kasvikset | 100-200 | 60 | 50-200 | 60 |
| Vauvanruoka, keitot & kastikkeet | 100-400 | 60 | 50-150 | 60 |
| Juustot & pähkinät | | | 50-100 | 60 |
| Ohukaistaikinat | 100-500 | 60 | | |
| Pirtelöt & juomat | 100-1000 | 60 | | |

*) Älä ylitä suositeltuja käsittelyaikoja.

Philipsin asiakaspalvelun puhelinnumerot löytyvät takuulehtisestä.

Vigtigt



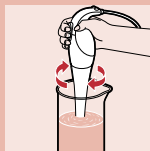
- ▶ Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.
- ▶ Inden netstikket sættes i stikkontakten, skal blenderstaven være samlet og klar til brug.
- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten umiddelbart efter brug, d.v.s. før blenderstaven skrues af.
- ▶ Undgå at berøre de meget SKARPE (!) knivblade,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

Sådan bruges apparatet

Blenderstav

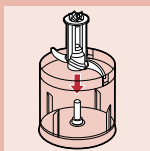
Blenderstaven er velegnet til:

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

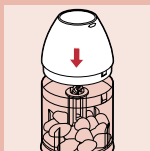


- 1** Blenderstavens nederste del (kniven) sænkes helt ned i ingredienserne.
- 2** Tænd apparatet og blend ingredienserne ved at bevæge knivenheden langsomt op og ned samt i små cirkelbevægelser.

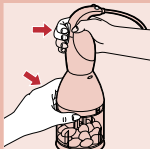
Hakkeren (gælder kun type HR1351)



- ▶ Hakke-tilbehøret er velegnet til at hakke nødder, kød, løg, hård ost, tørret frugt, chokolade, hvidløg, krydderurter, tørt brød etc.
- ▶ Sørg for, at koblingsenheden er sat rigtigt på hakkebægeret.



- 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 Selve blenderstaven kan enten kommes i opvaskemaskine, skylles under vandhanen eller man kan sænke den nederste del (knivenheden) ned i varmt sæbevand og lade apparatet køre et øjeblik.
- 3 Motorenheden, koblingsenheden til hakkeren (HR 1351) rengøres med en fugtig klud. Disse dele må ikke kommes i vand!

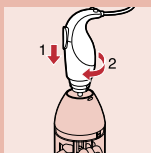
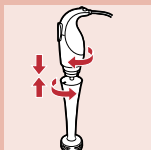
Kvantitet og tilberedningstid

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

*) De anbefalede tilberedningstider bør ikke overskrides.

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

Σημαντικό



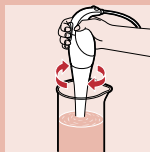
- ▶ Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση **μόνον**.
- ▶ Συναρμολογήστε τη συσκευή κατάλληλα πριν τη συνδέσετε στο ρεύμα.
- ▶ Βγάλτε τη συσκευή από το ρεύμα αμέσως μετά τη χρήση, π.χ. πριν ξεβιδώσετε τον κορμό του blender.
- ▶ Μην αγγίζετε τις (ΚΟΦΤΕΡΕΣ) λεπίδες, ειδικά όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- ▶ Μη βυθίζετε ποτέ τη μονάδα του μοτέρ στο νερό.
- ▶ Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- ▶ Τα άτομα με ειδικές ανάγκες πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή μόνο υπό επιτήρηση.
- ▶ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από την Philips, από ξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips ή από παρόμοιο ξιδικυμένο προσωπικό, προκειμένου να αποφυχθεί ηλεκτροπληξία.
- ▶ Εάν κολλήσουν οι λεπίδες, **ΒΓΑΛΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΠΟ ΤΟ ΡΕΥΜΑ** και βγάλτε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.
- ▶ Αφήστε τα ζεστά υλικά να κρυώσουν πριν τα κόψετε ή τα λιώσετε στο δοχείο ανάμιξης (μέγ. θερμ. 80°C/ 175°F).

Πως να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή

Bar blender

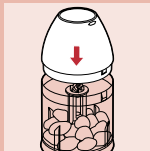
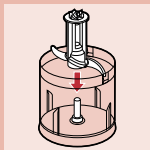
Το bar blender προορίζεται για:

- Να αναμιγνύετε υγρά, π.χ γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σουπές, 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.



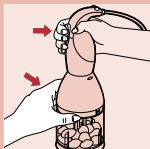
- 1** Βυθίστε τις λεπίδες εντελώς μέσα στα υλικά.
- 2** Ανάψτε τη συσκευή και αναμίξτε τα υλικά κινώντας τη συσκευή ελαφρά προς τα επάνω ή κάτω και κυκλικά.

Κόπτης (μόνο για τον τύπο HR1351)



- ▶ Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα του κόπτη για να τεμαχίζετε υλικά όπως ξηρούς καρπούς, κρέας, κρεμμύδια, σκληρό τυρί, φρούτα, σοκολάτα, σκόρδο, χορταρικά, ψωμί, κτλ.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει τοποθετηθεί σωστά επάνω στο δοχείο ανάμιξης του κόπτη.

- 1** Εάν τα υλικά κολλήσουν στο τοίχωμα του δοχείου ανάμιξης με τον κόπτη, αφαιρέστε τα προσθέτοντας νερό ή χρησιμοποιώντας μία σπάτουλα.



- 2** Κόψτε τα μεγάλα υλικά κομματιών περίπου 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 με 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 τον 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** Σκουπίστε το μοτέρ, τη μονάδα κοπής του κόπτη (HR1351) με ένα βρεγμένο πανί. Μη βυθίζετε αυτά τα μέρη στο νερό!

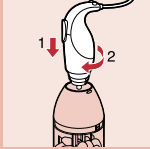
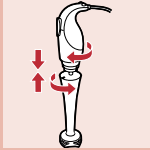
Πίνακας ποσότητας και χρόνου

| Υλικά | Bar Blender | | Κόπτης | |
|--------------------------------|----------------|-----------------|----------------|-----------------|
| | Ποσότητα (γρ.) | Χρόνος (δευτ.)* | Ποσότητα (γρ.) | Χρόνος (δευτ.)* |
| Κρεμμύδια & αυγά | | | 50-100 | 10 |
| Κρέας και ψάρι | | | 50-100 | 30 |
| Χορταρικά | | | 10-20 | 20 |
| Φρούτα & λαχανικά | 100-200 | 60 | 50-200 | 60 |
| Φαγητό μωρού, σούπες & σάλτσες | 100-400 | 60 | 50-100 | 60 |
| Τυρί & ξηρούς καρπούς | | | 50-100 | 60 |
| Όχι σφιχτή ζύμη | 100-500 | 60 | | |
| Σέικς & κοκτέιλ | 100-1000 | 60 | | |

*) Μην υπερβείτε τους συνιστώμενους χρόνους επεξεργασίας

Για το τηλέφωνο του Γραφείου Εξυπηρέτησης Καταναλωτών Philips, βλέπε 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.
- ▶ Cihazın elektrik kordonu herhangi bir şekilde zarar görmüşse, yalnız Philips orjinal cihazlar kullanılarak orjinal parçaları ile yetkili Philips servislerinde değiştirilmelidir.
- ▶ 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)

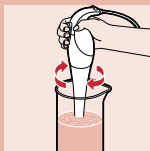
Cihazın Kullanımı

Çubuk Blender

Çubuk blender ile yapabileceğiniz;

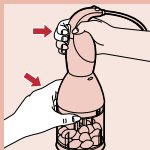
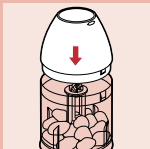
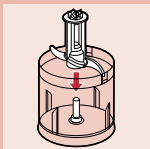
- Süt ürünlerini, sosları, meyva sularını, karışık içecekleri karıştırmak için.

- 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 HR1351)



- ▶ Parçalama aparatını; fındık, et, soğan, sert peynir parçaları, kurutulmuş meyva, çikolata, sarmısak, baharatlar, kuru ekmek vs. yiyecekleri parçalamak için kullanabilirsiniz.
- ▶ Parçalama haznesine bağlayıcı ünitenin doğru olarak yerleştiğinden emin olunuz.

- 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 bez ile siliniz. Kesinlikle suya batırmayınız.

Miktar ve zaman çizelgesi

| İçindekiler | Çubuk Blender | | Parçalayıcı | |
|--|---------------|------------|-------------|------------|
| | Miktar(gr) | Zaman(sn.) | Miktar(gr) | Zaman(sn.) |
| Soğanlar & Yumurtalar | | | 50-100 | 10 |
| Et & Balık | | | 50-100 | 30 |
| Baharatlar | | | 10-20 | 20 |
| Meyvalar & Sebzeler | 100-200 | 60 | 50-200 | 60 |
| Bebek maması, çorbası & Soslar | 100-400 | 60 | 50-100 | 60 |
| Peynirler & Fındıklar | | | 50-100 | 60 |
| Kaşım (Un, yumurta ve süttten oluşan) | 100-500 | 60 | | |
| Kaşımlar & Kaşık içecekler | 100-1000 | 60 | | |

*) Tabloda belirtilen hazırlama sürelerine ve miktarlarına uyunuz.

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





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 92554