

HR1320
HR1321



EN	User manual	UK	Посібник користувача
NL	Gebruiksaanwijzing	CS	Průručka pro uživatele
FR	Mode d'emploi	RU	Руководство пользователя
DE	Benutzerhandbuch	RO	Manual de utilizare
ES	Manual del usuario	SL	Uporabniški priročnik
IT	Manuale utente	SK	Priručka uživateľa
PL	Instrukcja obsługi	ET	Kasutusjuhend
SV	Användarhandbok	LV	Lietotāja rokasgrāmata
NO	Brukerhåndbok	LT	Vartotojo vadovas
DA	Brugervejledning	HR	Korisnički priručnik
FI	Käyttöopas	HU	Felhasználói kézikönyv
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	BG	Ръководство за потребителя
TR	Kullanım kılavuzu		دليل المستخدم AR
PL	Instrukcja obsługi		راهنمای کاربر FA
KK	Колданушының нұскасы		

PHILIPS



Specifications are subject to change without notice
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.



HR1320_HR1321_UM_V1.0

3140 035 32741

English

1 Important

Read this user manual carefully before you use the appliance, and save the user manual for future reference.

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- If the appliance is damaged, always have it replaced with one of the original type, otherwise your guarantee is no longer valid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to make sure that they do not play with the appliance.
- Do not allow children to use the blender without supervision.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- To avoid splashing, always immerse the bar into the ingredients before you switch on the appliance, especially when you process hot ingredients.

Caution

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains if you leave it unattended and before you change accessories or approach parts that move during use and cleaning.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in Fig. 2.
- Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Maximum noise level = 85 dB(A)

Recycling



Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.

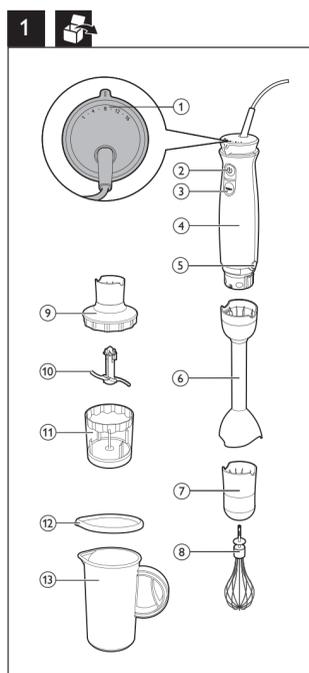
When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC:



Never dispose of your product with other household waste. Please inform yourself about the local rules on the separate collection of electrical and electronic products. The correct disposal of your old product helps prevent potentially negative consequences on the environment and human health.

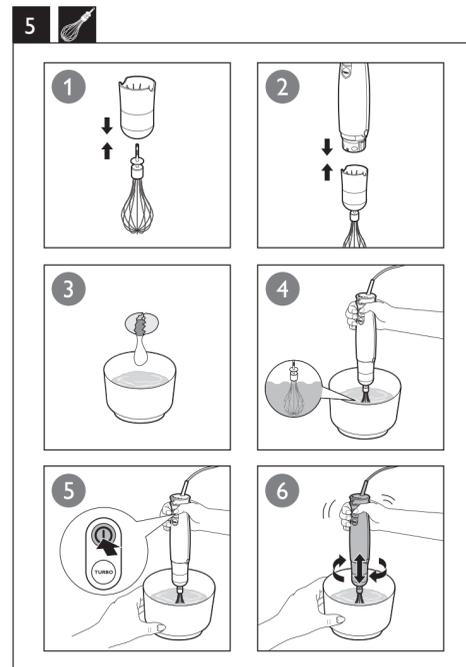
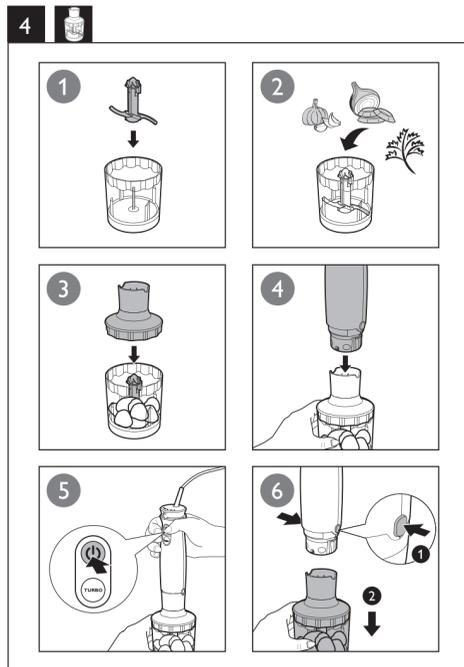
2 Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.



		kg (MAX)	Time	Speed
Chopper	Vegetables	100-200 g	30 sec.	TURBO
	Meat	100-400 ml	60 sec.	12-16
	Hard cheese	100-500 ml	60 sec.	12-16
Whisk	Whisking cream	100-1000 ml	60 sec.	12-16
	Whisking egg whites	100 g	5 x 1 sec.	1
	Whisking egg whites	120 g (max)	5 sec.	TURBO
Beaker	Whisking cream	20 g	5 x 1 sec.	12-16
	Whisking egg whites	50-100 g	15 sec.	TURBO
	Whisking egg whites	100 g	20 sec.	TURBO
	Whisking egg whites	50 g	5 x 1 sec.	TURBO
Whisk	Whisking cream	250 ml	70-90 sec	12-16
	Whisking egg whites	4 x 1	120 sec	12-16

2x2x2 cm



	Water tap	Washing machine	Dishwasher
Motor unit	X	X	✓
Chopper	✓	✓	✓
Beaker	X	X	✓
Whisk	✓	✓	✓
Mug	✓	✓	✓
Beaker lid	X	X	✓
Whisk	✓	✓	✓

Nederlands

1 Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de motorunit nooit in water of een andere vloeistof en spoel deze ook niet onder de kraan af. Gebruik alleen een vochtige doek om de motorunit schoon te maken.

Let op

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Als het apparaat beschadigd is, laat onderdelen dan altijd vervangen door originele onderdelen, anders is uw garantie niet langer geldig.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat kinderen de blender niet zonder toezicht gebruiken.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp.
- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.
- Dompel de staaf altijd onder in de ingrediënten voor u het apparaat inschakelt om spatten te voorkomen, vooral wanneer u hete ingrediënten verwerkt.

Let op

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat of voordat u accessoires verwisselt of in de buurt komt van onderdelen die tijdens gebruik en schoonmaken bewegen.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Overstrijd de hoeveelheden en bewerkingstijden in fig. 2 niet.
- Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het weer gaat gebruiken.

Maximaal geluidsniveau: 85 dB(A)

Recycling



Uw product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen die gerecycled en opnieuw gebruikt kunnen worden.

Wanneer een product is voorzien van een symbool van een afvalcontainer met een kruis erdoorheen, valt het product onder de Europese richtlijn 2002/96/EG:



Gooi het product nooit weg met ander huishoudelijk afval. Informeer u over de lokale regels inzake gescheiden afvalophaling van elektrische en elektronische toestellen. Een goede afvalverwerking van uw oude product draagt bij tot het voorkomen van mogelijke schade voor het milieu en de volksgezondheid.

2 Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

3 Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Registreer uw product op www.philips.com/welcome om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

Ga voor recepten die u met uw handblender kunt maken naar www.philips.com/kitchen.

4 Overzicht

①	Snelheidskeuzeknop	⑧	Garde (alleen HR1321)
②	Aan/uitknop	⑨	Koppelunit voor de hakmolen
③	Knop voor turbosnelheid	⑩	Hakmolenmes
④	Motorunit	⑪	Hakmolenkom
⑤	Omtgrendelknop	⑫	Deksel beker (alleen HR1320)
⑥	Staf	⑬	Beker
⑦	Aansluiting garde (alleen HR1321)		

5 Voor het eerste gebruik

Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Klaarmaken voor gebruik

- Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u ze hakt of in de beker giet (max. temperatuur 80°C).
- Snijd grote ingrediënten in kleinere stukjes van ongeveer 2 cm voordat u ze gaat verwerken.
- Controleer of alle onderdelen goed zijn bevestigd voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

6 Het apparaat gebruiken

☰	Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Wanneer u op de knop voor turbosnelheid drukt, werkt het apparaat op maximumsnelheid. In dat geval kunt u de snelheid niet instellen met de snelheidskeuzeknop. Als u op de aan/uitknop drukt, kunt u de snelheid aanpassen met de snelheidskeuzeknop. Hoe hoger de snelheid, hoe korter de vereiste bewerkingstijd.	

Handblender

De handblender is bedoeld voor:

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

Druk op de aan/uitknop om het apparaat in te schakelen.Voor de ingrediënten met voorgestelde snelheid Turbo in fig. 2 kunt u op knop voor turbosnelheid (ⓐ in fig. 1) drukken om de turbostand in te schakelen.

☰	Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Wanneer u mayonaise maakt, voegt u de olie geleidelijk toe voor het beste stabiele resultaat.	

Hakmolen

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

!	Let op
<ul style="list-style-type: none">De messen zijn zeer scherp! Wees zeer voorzichtig wanneer u de mesunit hanteert, met name wanneer u deze uit de hakmolenkom verwijderd, wanneer u de hakmolenkom leegt en tijdens het schoonmaken.	

☰	Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Als de ingrediënten tegen de zijkant van de hakmolenkom zitten, stopt u de hakmolen en verwijderd u de ingrediënten met een spatel of door wat vocht toe te voegen. Voor het beste resultaat bij het verwerken van rundvlees gebruikt u gekoelde rundvleesbioljes.	

Garde

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

✻	Tip
<ul style="list-style-type: none">Gebruik voor het kloppen van eiwitten een grote kom voor het beste resultaat. Om spatten te voorkomen, begint u met een lage snelheid en voert u de snelheid op na ongeveer 1 minuut.	

7 Reiniging

Dompel de motorunit en het deksel van de minihakmolen niet in water.

Maak de accessoires altijd los van de motorunit voor u deze reinigt.

!	Let op
<ul style="list-style-type: none">Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt of een accessoire uit het apparaat neemt. U kunt ook de rubberen ringen van de hakmolenkommen verwijderen voor extra grondige reiniging. U kunt het apparaat snel schoonmaken door warm water met een beetje afwasmiddel in de beker te doen, de mixstaf erin te steken en het apparaat ongeveer 10 seconden in te schakelen.	

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Druk op de ontgrendelknoppen op de motorunit om het gebruikte accessoire te verwijderen.
- Verwijder het accessoire.
- Raadgeleg de aparte schoonmaaktafel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing voor meer informatie.

8 Opbergen

- Wikkel het netsnoer rond de hiel van het apparaat.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats uit de buurt van direct zonlicht of warmtebronnen.

9 Accessoires

U kunt een rechtstreeks aangedreven minihakmolen bestellen (onder codenummer 4203 035 83450) bij uw Philips-dealer of bij een Philips-servicecentrum als extra accessoire voor de HR1320/HR1321. Gebruik de hoeveelheden en bewerkingstijden van de minihakmolen voor dit accessoire.

10 Garantie en service

Als u informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (www.philips.nl) of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

11 Recept

Ingrediënten	Hoeveelheid	Snelheid	Bewerkingstijd
Gekookte aardappelen	50 g	Aan	60 sec
Gegaarde kip	50 g		
Gekookte sperziebonen	50 g		
Melk	100 ml		

Opmerking: laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur na iedere portie die u hebt verwerkt.

Français

1 Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger
<ul style="list-style-type: none">Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas. Nettoyez le bloc moteur uniquement avec un chiffon humide.

Avertissement
<ul style="list-style-type: none">Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident. Si l'appareil est endommagé, remplacez-le toujours par un appareil de même type, sinon votre garantie n'est plus valable. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas des enfants utiliser le blender sans surveillance. Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché car elles sont très coupantes. Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage. Pour éviter les éclaboussures, immergez toujours la barre dans les ingrédients avant d'allumer l'appareil, surtout lorsque vous préparez des ingrédients chauds.

Attention
<ul style="list-style-type: none">Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur si vous ne vous en servez pas et avant de changer les accessoires ou d'approcher les éléments qui bougent pendant l'utilisation et le nettoyage. N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau de la figure 2. Ne réalisez pas plusieurs préparations sans interruption. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant de l'utiliser à nouveau.

Niveau sonore maximal = 85 dB(A)

Recyclage

Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de haute qualité pouvant être recyclés et réutilisés.

La présence du symbole de poubelle barrée indique que le produit est conforme à la directive européenne 2002/96/CE :

--

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères ordinaires. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut correcte de l'ancien produit permet de préserver l'environnement et la santé.

2 Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation.

3 Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Vous trouverez des recettes pour votre mixeur plongeant sur le site Web www.philips.com/kitchen.

4 Aperçu

①	Sélecteur de vitesse	⑧	Fouet (HR1321 uniquement)
②	Bouton marche/arrêt	⑨	Boîte de vitesses du hachoir
③	Bouton de vitesse Turbo	⑩	Lame du hachoir
④	Bloc moteur	⑪	Bol du hachoir
⑤	Bouton de déverrouillage	⑫	Couvercle du bol (HR1320 uniquement)
⑥	Corps du mixeur	⑬	Bol
⑦	Connecteur du fouet (HR1321 uniquement)		

5 Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage »).

Préparation de l'appareil pour l'utilisation

- Laissez refroidir les ingrédients chauds avant de les hacher ou de les verser dans le bol (température maximum 80 °C).
- Coupez les gros aliments en morceaux d'environ 2 cm avant de les hacher.
- Assemblez l'appareil correctement avant de le brancher sur la prise secteur.

6 Utilisation de l'appareil

☰	Remarque
<ul style="list-style-type: none">Lorsque vous utilisez le bouton de vitesse Turbo, l'appareil fonctionne à la vitesse maximale. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse. Si vous utilisez le bouton marche/arrêt, vous pouvez régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse. Plus la vitesse est élevée, plus le temps de préparation requis est court.	

Mixeur plongeant
Le mixeur plongeant est destiné à :
<ul style="list-style-type: none">mélanger des ingrédients liquides, tels que des sauces, jus de fruits, soupes, cocktails et milk-shakes ; mixer des préparations à consistance molle, telles que de la pâte à crêpes ou de la mayonnaise ; réduire en purée des aliments cuits, pour préparer des repas pour bébés par exemple.
Mettez l'appareil en marche en appuyant simplement sur le bouton marche/arrêt. Pour les ingrédients pour lesquels la vitesse Turbo est suggérée à la fig. 2, vous pouvez appuyer sur le bouton de vitesse Turbo (ⓐ à la fig. 1) pour mettre l'appareil en marche.

☰	Remarque
<ul style="list-style-type: none">Lorsque vous faites de la mayonnaise, ajoutez de l'huile progressivement pour un résultat optimal et stable.	

Hachoir

Le hachoir sert à hacher des ingrédients tels que des noix, de la viande, des oignons, du fromage à pâte dure, des œufs durs, de l'ail, des herbes, du pain sec, etc.

!	Attention
<ul style="list-style-type: none">Les lames sont très coupantes ! Soyez très prudent lorsque vous manipulez l'ensemble lames, notamment lorsque vous le retirez du bol du hachoir, lorsque vous videz ce dernier et lors du nettoyage.	

☰	Remarque
<ul style="list-style-type: none">Si les ingrédients collent aux parois du bol du hachoir, arrêtez le hachoir puis détachez les ingrédients en ajoutant du liquide ou en utilisant une spatule. Pour de meilleurs résultats lors de la préparation du bœuf, veuillez utiliser des cubes de bœuf réfrigéré.	

Fouet
Le fouet sert à fouetter de la crème, à monter des blancs en neige, à préparer des desserts, etc.

✻	Conseil
<ul style="list-style-type: none">Lorsque vous montez des blancs d'œuf en neige, utilisez un grand bol pour de meilleurs résultats. Pour éviter les éclaboussures, commencez avec une vitesse lente puis passez à une vitesse plus rapide après environ 1 minute.	

7 Nettoyage

Ne plongez pas le bloc moteur, ni le couvercle du mini-hachoir dans l'eau.

Détachez toujours les accessoires du bloc moteur avant de les nettoyer.

!	Attention
<ul style="list-style-type: none">Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou de retirer un accessoire. vous avez également la possibilité de retirer les joints du bol du hachoir pour un nettoyage plus en profondeur. Pour un nettoyage rapide, versez de l'eau chaude savonneuse dans le bol, insérez le mixeur plongeant et faites fonctionner l'appareil pendant environ 10 secondes.	

- Débranchez l'appareil.
- Appuyez sur les boutons de déverrouillage du bloc moteur pour retirer l'accessoire que vous avez utilisé.
- Retirez l'accessoire.
- Pour obtenir des instructions plus détaillées, consultez le tableau relatif au nettoyage séparé que vous trouverez à la fin de ce manuel.

8 Rangement

- Enroulez le cordon autour du socle de l'appareil.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec à l'abri de la lumière directe du soleil ou d'autres sources de chaleur.

9 Accessoires

Vous pouvez commander le mini-hachoir (code n° 4203 035 83450) en tant qu'accessoire supplémentaire de l'appareil HR1320/HR1321 auprès de votre revendeur Philips ou auprès d'un Centre Service Agréé Philips. Suivez les quantités et les temps de préparation relatifs au mini-hachoir lorsque vous utilisez cet accessoire.

10 Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, visitez le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant dans le dépliant de garantie internationale). S'il n'y a pas de Centre Service Consommateurs dans votre pays, adressez-vous à votre revendeur Philips.

11 Recette

Recette pour bébés			
Ingrédients	Quantité	Vitesse	Heure
Pommes de terre cuites	50 g	Marche	60 s
Poulet cuit	50 g		
Haricots verts cuits	50 g		
Lait	100 ml		

Remarque : laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé une portion.

Deutsch

1 Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr
<ul style="list-style-type: none">Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem feuchten Tuch.

Warnhinweis
<ul style="list-style-type: none">Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder andere Teile des Geräts defekt oder beschädigt sind. Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Ist das Gerät beschädigt, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Andernfalls erlischt Ihre Garantie. Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt den Mixer verwenden. Berühren Sie die Messer nicht, besonders wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Messer sind sehr scharf. Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen. Um Spritzer zu vermeiden, tauchen Sie den Pürierstab immer in die Zutaten, bevor Sie das Gerät einschalten. Dies gilt insbesondere bei der Verarbeitung heißer Zutaten.

Vorsicht
<ul style="list-style-type: none">Schalten Sie das Gerät ab, und trennen Sie es vom Netz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie Zubehör austauschen oder Teile anfassen, die sich bei Gebrauch und bei der Reinigung bewegen. Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Überschreiten Sie nicht die in Abb. 2 aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten. Verarbeiten Sie nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung fortfahren.

Maximaler Geräuschpegel = 85 dB (A)

Recycling

Ihr Gerät wurde unter Verwendung hochwertiger Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.

Befindet sich das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Gerät, bedeutet dies, dass für dieses Gerät die Europäische Richtlinie 2002/96/EG gilt.

--

Entsorgen Sie dieses Produkt nie mit dem restlichen Hausmüll. Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Durch die korrekte Entsorgung Ihrer Altgeräte werden Umwelt und Menschen vor möglichen negativen Folgen geschützt.

2 Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder. Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch gehandhabt wird.

3 Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips. Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.

Rezepte für Ihren Stabmixer finden Sie unter www.philips.com/kitchen.

4 Überblick

①	Geschwindigkeitsregler	⑧	Schneebesen (nur HR1321)
②	Ein-/Ausschalter	⑨	Antriebsinheit des Zerkleinerers
③	Turbo-Taste	⑩	Messereinheit für Zerkleinerer
④	Motoreinheit	⑪	Zerkleinerer-Behälter
⑤	Entriegelungstaste	⑫	Deckel für Becher (nur HR1320)
⑥	Körper des Pürierstabs	⑬	Becher
⑦	Schneebesen-Verbindung (nur HR1321)		

5 Vor dem ersten Gebrauch

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

Für den Gebrauch vorbereiten
<ol style="list-style-type: none">Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen, bevor Sie sie in den Becher geben (max. Temperatur 80 °C). Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in ca. 2 cm große Würfel. Setzen Sie das Gerät gebrauchsfertig zusammen, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

6 Verwenden des Geräts

☰	Hinweis
<ul style="list-style-type: none">Wenn Sie die Turbo-Taste betätigen, arbeitet das Gerät bei maximaler Geschwindigkeit. In diesem Fall können Sie die Geschwindigkeit nicht mit dem Geschwindigkeitsregler einstellen. Wenn Sie den Ein-/Ausschalter verwenden, können Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler einstellen. Je höher die Geschwindigkeit, desto kürzer ist die erforderliche Verarbeitungszeit.	

Stabmixer
Der Stabmixer ist geeignet zum: <ul style="list-style-type: none">Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Saften, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke und Milchshakes. Mixen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise. Pürieren gegarter Zutaten, z. B. für Baby-Nahrung.
Drücken Sie einfach den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten. Für die Zutaten mit empfohlener Turbo-Geschwindigkeit in Abb. 2, drücken Sie zum Einschalten die Turbotaste (ⓐ in Abb. 1).

☰	Hinweis
<ul style="list-style-type: none">Wenn Sie Mayonnaise zubereiten, geben Sie für das beste Ergebnis und für die Konsistenz nach und nach etwas Öl hinzu.	

Zerkleinerer	
Der Zerkleinerer dient zum Zerkleinern von Zutaten wie Nüssen, Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, gekochten Eiern, Knoblauch, Kräutern, trockenem Brot usw.	
!	Achtung
<ul style="list-style-type: none">Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie mit der Messereinheit sehr vorsichtig um. Beim Entfernen der Messereinheit aus dem Zerkleinerer-Behälter, beim Entleeren des Behälters sowie beim Reinigen ist besondere Vorsicht geboten.	

☰	Hinweis
<ul style="list-style-type: none">Wenn die Zutaten am Zerkleinerer-Behälter haften bleiben, stoppen Sie den Zerkleinerer, und lösen Sie die Zutaten mit einem Teigschaber, oder geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Für die besten Ergebnisse bei der Verarbeitung von Rindfleisch verwenden Sie bitte gekühlte Rindfleischwürfel.	

Schneebesen	
Der Schneebesen ist für Schlagahne, Eischnee, Desserts usw. vorgesehen.	
✻	Tip
<ul style="list-style-type: none">Wenn Sie Eiweiß schlagen, sollten Sie für optimale Ergebnisse eine große Schüssel verwenden. Um Spritzer zu vermeiden, beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit, und erhöhen Sie diese nach etwa 1 Minute.	

7 Pflege

Tauchen Sie die

