

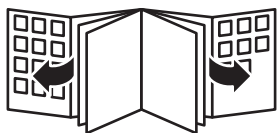
Register your product and get support at

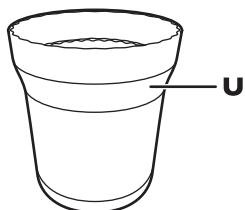
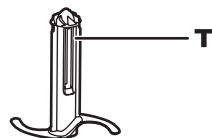
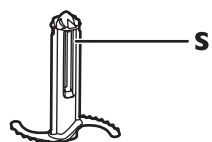
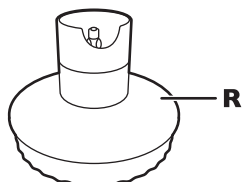
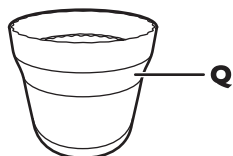
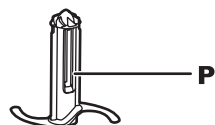
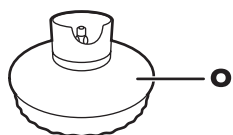
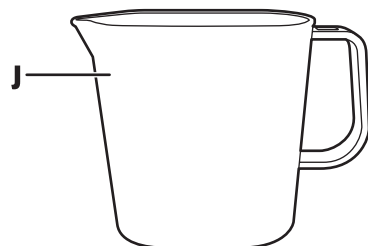
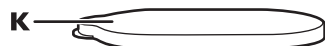
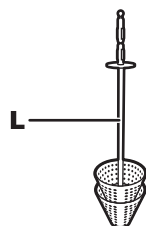
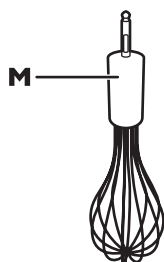
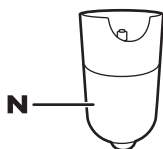
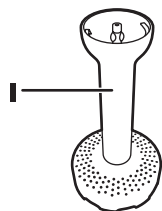
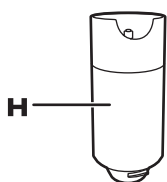
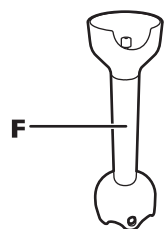
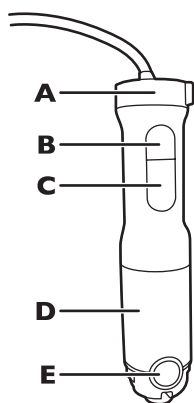
www.philips.com/welcome

HR1655, HR1653



PHILIPS





ENGLISH	6
ESPAÑOL	14
PORTUGUÊS	22

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

- A** Speed ring
- B** On/off button
- C** Turbo button
- D** Motor unit
- E** Release button
- F** Blender bar
- G** Protection cap

Potato bar (HR1655 only):

- H** Potato bar coupling unit
- I** Potato bar

Oval beaker:

- J** Oval beaker
- K** Oval beaker lid

Whisk and milk foamer:

- L** Milk foamer
- M** Whisk
- N** Whisk and milk foamer coupling unit

Mini chopper (HR1653 only)

- O** Chopper lid
- P** Blade unit
- Q** Chopper bowl

Medium Chopper (HR1655 only)

- R** Chopper lid
- S** Ice-crushing blade unit
- T** Blade unit
- U** Chopper bowl

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it 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 centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Avoid touching the blades, especially when the blender bar is attached to the motor unit. The blades are very sharp.
- Never use the chopper blade unit without the chopper bowl.
- 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.
- Do not allow children to use the appliance without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance operate unattended.
- Be careful to avoid splashing when you process hot ingredients.
- None of the accessories are suitable for use in the microwave.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

Caution

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you assemble, disassemble, store and clean it.
- 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. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Keep the motor unit away from heat, fire, moisture and dirt.
- Never fill the beaker or the chopper bowl with ingredients that are hotter than 80°C/175°F.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.
- Never use the potato bar to mash ingredients in a pan over direct heat. Always remove the pan from the heat and allow the ingredients to cool slightly before you start mashing them.
- Do not tap the potato bar on the side of the pan during or after mashing. Use a spatula to remove excess food.

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.

Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Preparing for use

- 1** Let hot ingredients cool down before you chop them, blend them or pour them into the beaker (max. temperature 80°C/175°F).
- 2** Cut large ingredients into pieces of approx. 2cm before you process them.
- 3** Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall socket.

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:

- blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1 Put the ingredients in the beaker.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Blending quantities and processing times

Ingredients	Blending quantity	Time	Speed
Fruits & vegetables	100-200g	30sec.	Turbo
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60sec.	15-20
Batters	100-500ml	60sec.	15-20
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60sec.	15-20

2 Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 2).

3 Put the plug in the wall socket.

4 Immerse the blade guard completely in the ingredients.

5 Press the on/off button or the turbo button to switch on the appliance (Fig. 3).

- When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed ring. The higher the speed, the shorter the processing time required.
- The speed ring has settings from 1 (low speed) to 20 (high speed).
- When you use the turbo button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed ring.

6 Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients (Fig. 4).

Mini chopper (HR1653 only) and medium chopper (HR1655 only)

The choppers are intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

The medium chopper is supplied with a blade unit with straight blades and an ice-crushing blade unit with serrated blades. For all ingredients mentioned in the table below you have to use the blade unit with straight blades. Use the ice-crushing blade unit with serrated blades for crushing ice cubes only.

Be very careful when you handle the blade units, the blades are very sharp. Be particularly careful when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

Caution: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

Note: Cut large ingredients into pieces of approximately 2cm before you process them.

1 Put the blade unit in the chopper bowl (Fig. 5).

2 Put the ingredients in the chopper bowl.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Mini chopper quantities and processing times (HR1653 only)

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Onions & eggs	100g	5 × 1 sec.	1-5
Meat	120g (max)	5sec.	turbo
Herbs	20g	5 × 1 sec.	10-15
Parmesan cheese	50-100g (max)	15sec.	turbo
Nuts and almonds	100g	20sec.	turbo
Garlic	50g	5 × 1 sec.	15-20

Medium chopper quantities and processing times (HR1655 only)

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Onions and eggs	200g	5 × 1 sec.	1-5
Meat	200g	10sec.	turbo
Herbs	30g	10 × 1 sec.	10-15
Nuts and almonds	200g	30sec.	turbo
Dry bread	80g	30sec.	turbo
Parmesan cheese	200g	20sec.	turbo
Dark chocolate	100g	20sec.	turbo

3 Put the chopper lid on the chopper bowl (Fig. 6).

4 Fasten the motor unit onto the chopper lid ('click') (Fig. 7).

5 Put the plug in the wall socket.

6 Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.

Note: If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, unplug the appliance and loosen dry ingredients from the wall with a spatula or by adding some liquid (e.g. if you make pesto).

Whisk

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

Caution: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

1 Connect the whisk to the coupling unit ('click') (Fig. 8).

2 Put the ingredients in a bowl.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Whisking quantities and processing times

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

- 3** Connect the coupling unit to the motor unit ('click').
- 4** Put the plug in the wall socket and press the on/off button.
- 5** After approx. 1 minute, you can press the turbo button to continue at turbo speed.

Whisking tips

- If you want to process a small quantity, tilt the beaker slightly for a quicker result. (Fig. 9)
- When you beat egg whites, use a large bowl for the best result.
- To prevent splashing, start at a low speed setting and continue with a higher speed after approx. 1 minute.
- When you whip cream, use the beaker to avoid splashing.

Note: Do not use the whisk to prepare dough or cake mixture.

Detaching the whisk

- 1** To detach the whisk, press the release button.
- 2** To detach the coupling unit, pull it from the whisk.

Potato bar (HR1655 only)

The potato bar can be used to mash cooked ingredients such as potatoes, swede and peas.

Caution

- Never use the potato bar to mash ingredients in a pan over direct heat. Always remove the pan from the heat and allow the ingredients to cool slightly before you start mashing them.
- Do not mash hard or uncooked foods, as this may damage the potato bar.
- Do not tap the potato bar on the side of the pan during or after mashing. Use a spatula to remove excess food.
- Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

- 1** Cook and drain the potatoes.
- 2** Connect the potato bar to the coupling unit by turning it clockwise ("click") (Fig. 10).
- 3** Connect the coupling unit to the motor unit (Fig. 11).
- 4** Plug in the appliance.
- 5** Place the potato bar in a bowl with ingredients and set the speed ring to 10.
- 6** Press the on/off button.
- 7** Move the potato bar up and down for approximately 20 seconds. Continue until the desired result is achieved.

Tip: You can enhance the flavour by adding salt, butter or milk.

Tip: To get the best results, make sure the pot is not more than half filled.

Detaching the potato bar

- 1 To detach the potato bar, press the release button. (Fig. 12)
- 2 To remove the paddle from the potato bar turn it clockwise (Fig. 13).
- 3 To detach the coupling unit from the potato bar turn it counterclockwise (Fig. 14).

Note: Always clean the potato bar immediately after use (see chapter 'Cleaning' and the cleaning table).

Milk foamer

- 1 Connect the milk foamer to the coupling unit. (Fig. 15)
- 2 Connect the coupling unit to the motor unit (Fig. 16).
- 3 Plug in the appliance.
- 4 Heat up the milk to a temperature between 55°C - 65°C/131°F - 149°F.

Tip: You will achieve the best results if you use long-life milk with 3.5% fat content.

Note: Do not heat up the milk to a temperature beyond 65°C/149°F. Never let the milk boil.

Caution: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

- 5 Pour the milk into a tall heat-resistant beaker.
- 6 Set the speed ring to the highest setting, press the turbo button and froth the milk for approximately 60 seconds.

Note: Clean the milk foamer immediately after use (see chapter 'Cleaning' and the cleaning table).

Detaching the milk foamer

- 1 To detach the coupling unit, press the release button (Fig. 17).
- 2 To detach the milk foamer, pull it off the coupling unit (Fig. 18).
- 3 To detach the milk foamer cones, pull them off the milk foamer (Fig. 19).

Cleaning (Fig. 20)

Do not immerse the motor unit, the coupling units, and the mini chopper lid (HR1653 only) or the medium chopper lid (HR1655 only) in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use a moist cloth to clean the motor unit, the coupling units, and the mini chopper lid (HR1653 only) or the medium chopper lid (HR1655 only) (Fig. 21).

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Press the release button on the motor unit to remove the accessory you have used.
- 3 Disassemble the accessory.

Note: To clean the potato bar, remove the paddle by turning it clockwise. (Fig. 13)

Tip: You can also remove the rubber rings from the chopper bowls for extra thorough cleaning.

- 4 See the cleaning table for further instructions.

Tip: For quick cleaning of the blender bar or the potato bar, pour warm water with some washing-up liquid into the beaker or jar you have used, insert the blender bar or potato bar and let the appliance operate for approx. 10 seconds.

Storage

- 1** You can store the motor unit, the blender bar and the whisk in the beaker (Fig. 22).

Ordering accessories

If you need to replace an accessory or want to purchase an additional accessory, go to your Philips dealer or visit www.philips.com/support. If you have problems obtaining accessories, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country.

Accessories available

Accessory	Service code no.
Whisk coupling unit	4203 035 95631
Whisk	4203 035 95641
Milk foamer	4203 035 95651
Medium chopper coupling unit	4203 035 95661
Medium chopper bowl	4203 035 95671
Medium chopper blade unit*	4203 035 95681
Medium chopper ice crushing blade*	4203 035 95691
Mini chopper coupling unit	4203 035 95701
Mini chopper bowl	4203 035 95711
Mini chopper blade unit*	4203 035 95721
Oval beaker with lid	4203 035 95741

*Including protection cap

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you help to preserve the environment (Fig. 23).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Frequently asked questions

Question	Answer
The appliance makes a lot of noise, produces an unpleasant smell, feels hot to the touch or produces smoke. What should I do?	The appliance may produce an unpleasant smell or emit a little smoke if it has been used too long. In this case you should switch off the appliance and let it cool down for 60 minutes. If the problem persists, please contact the nearest Philips Customer Care Centre.
Can I process boiling hot ingredients?	Let the ingredients cool down to approximately 80°C/175°F before processing them.
Which size should the ingredients have before processing?	Cut the ingredients into approximately 2 x 2 cm pieces.
Is it possible to damage the appliance by processing very hard ingredients?	Yes, the appliance may get damaged if you process very hard ingredients such as bones and fruit with stones. You can process ingredients such as Parmesan or chocolate.
Why does the appliance suddenly stop working?	Some hard ingredients may block the blades. Release the on/off button, unplug the appliance, detach the motor unit and remove the ingredients that block the blades.

Recipe

Pancake filling

Ingredients:

- 120g honey
- 100g prunes

- 1** Put the honey in the fridge for several hours.
- 2** Put the prunes in the medium chopper bowl and pour honey over them.
- 3** Press the Turbo button and chop for 5 seconds.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

- A** Anillo de velocidad
- B** Botón de encendido/apagado
- C** Botón turbo
- D** Unidad motora
- E** Botón de liberación
- F** Brazo de la batidora
- G** Tapa protectora

Accesorio para puré (sólo modelo HR1655):

- H** Unidad de acoplamiento del accesorio para puré
- I** Accesorio para puré

Vaso ovalado:

- J** Vaso ovalado
- K** Tapa del vaso ovalado

Levantaclaras y espumador de leche:

- L** Espumador de leche
- M** Levantaclaras
- N** Unidad de acoplamiento del levantaclaras y el espumador de leche

Minipicadora (sólo modelo HR1653)

- O** Tapa de la picadora
- P** Unidad de cuchillas
- Q** Recipiente de la picadora

Picadora mediana (sólo modelo HR1655)

- R** Tapa de la picadora
- S** Unidad de cuchillas para picar hielo
- T** Unidad de cuchillas
- U** Recipiente de la picadora

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo. Limpie la unidad motora sólo con un paño húmedo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Evite tocar las cuchillas, sobre todo si el brazo de la batidora está acoplado a la unidad motora. Las cuchillas están muy afiladas.
- No utilice nunca la unidad de cuchillas de la picadora sin el recipiente de la misma.

- Si el aparato resulta dañado, sustitúyalo siempre con uno del tipo original, de lo contrario su garantía ya no será válida.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Tenga cuidado y evite las salpicaduras cuando procese ingredientes calientes.
- Ninguno de los accesorios es adecuado para su uso en el microondas.
- No toque las cuchillas, sobre todo si el aparato está enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.

Precaución

- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de montarlo, desmontarlo, almacenarlo y limpiarlo.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Mantenga la unidad motora alejada del calor, el fuego, la humedad y la suciedad.
- No llene nunca el vaso o el recipiente de la picadora con ingredientes a más de 80 °C/175 °F de temperatura.
- No supere las cantidades y los tiempos indicados en las tablas.
- No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe durante 5 minutos antes de continuar procesando.
- No utilice el accesorio para puré para triturar en una sartén con calor directo. Retire siempre la sartén del fuego y deje que los ingredientes se enfríen un poco antes de triturarlos.
- No apoye el accesorio para puré en el lateral de la sartén durante o después de triturar los ingredientes. Utilice una espátula para retirar el exceso de alimentos.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Antes de utilizarlo por primera vez

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que van a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo 'Limpieza').

Preparación para su uso

- 1** Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de picarlos, batirlos o introducirlos en el vaso (temperatura máx. 80 °C/175 °F).
- 2** Corte los ingredientes grandes en trozos de unos 2 cm antes de procesarlos.
- 3** Antes de enchufar el aparato a la toma de corriente, móntelo correctamente.

Uso del aparato

Batidora de varilla

Esta batidora de varilla está diseñada para:

- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, zumos de fruta, purés, batidos, mezclas de bebidas.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, masa para tortitas o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo: comida para bebés.

1 Ponga los ingredientes en el vaso.

Consulte la tabla para ver las cantidades y los tiempos recomendados.

Cantidades y tiempos de procesado con la batidora

Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
Frutas y verduras	100 - 200 g	30 seg.	Turbo
Comida para bebés, purés y salsas	100 - 400 ml	60 seg.	15 - 20
Masas blandas	100 - 500 ml	60 seg.	15 - 20
Batidos y mezcla de bebidas	100 - 1000 ml	60 seg.	15 - 20

2 Monte el brazo de la batidora en la unidad motora ("clic") (fig. 2).

3 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

4 Sumerja el protector de cuchillas completamente en los ingredientes.

5 Pulse el botón de encendido/apagado o turbo para encender el aparato (fig. 3).

- Cuando utilice el botón de encendido/apagado, puede ajustar la velocidad con el anillo de velocidad. Cuanta más alta es la velocidad, más corto es el tiempo de procesado que se requiriere.
- El anillo de velocidad dispone de ajustes del 1 (velocidad baja) al 20 (velocidad alta).
- Si utiliza el botón turbo, el aparato funcionará a velocidad máxima. En este caso no podrá ajustar la velocidad con el anillo de velocidad.

6 Mueva el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos para batir los ingredientes (fig. 4).

Minipicadora (sólo modelo HR1653) y picadora mediana (sólo modelo HR1655)

Las picadoras están diseñadas para picar ingredientes como frutos secos, carne, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

La picadora mediana se suministra con una unidad de cuchillas rectas y una unidad de cuchillas con filo de sierra para picar hielo. Para todos los ingredientes que se mencionan en la tabla que aparecen a continuación, debe utilizar la unidad de cuchillas rectas. Utilice la unidad de cuchillas con filo de sierra para picar hielo únicamente con cubitos de hielo.

Tenga mucho cuidado al manipular las unidades de cuchillas, ya que éstas están muy afiladas. Tenga especial cuidado al quitar la unidad de cuchillas del recipiente de la picadora, cuando vacíe el recipiente y durante su limpieza.

Precaución: No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe durante 5 minutos antes de continuar procesando.

Nota: Corte los ingredientes grandes en trozos de unos 2 cm antes de procesarlos.

1 Coloque la unidad de cuchillas en el recipiente de la picadora (fig. 5).

2 Ponga los ingredientes en el recipiente de la picadora.

Consulte la tabla para ver las cantidades y los tiempos recomendados.

Cantidades y tiempos de procesado con la minipicadora (sólo modelo HR1653)

Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
Cebollas y huevos	100 g	5 x 1 seg.	1-5
Carne	120 g (máx.)	5 seg.	turbo
Hierbas	20 g	5 x 1 seg.	10 - 15
Queso parmesano	50-100 g (máx.)	15 seg.	turbo
Frutos secos y almendras	100 g	20 seg.	turbo
Ajo	50 g	5 x 1 seg.	15 - 20

Cantidades y tiempos de procesado con la picadora mediana (sólo modelo HR1655)

Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
Cebollas y huevos	200 g	5 x 1 seg.	1-5
Carne	200 g	10 seg.	turbo
Hierbas	30 g	10 x 1 seg.	10 - 15
Frutos secos y almendras	200 g	30 seg.	turbo
Pan seco	80 g	30 seg.	turbo
Queso parmesano	200 g	20 seg.	turbo
Chocolate negro	100 g	20 seg.	turbo

3 Coloque la tapa de la picadora sobre el recipiente de la picadora (fig. 6).

4 Fije la unidad motora a la tapa de la picadora (“clic”) (fig. 7).

5 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

6 Pulse el botón de encendido/apagado o de velocidad turbo para encender el aparato.

Nota: Si los ingredientes se adhieren a la pared del recipiente de la picadora, desenchufe el aparato y desprenda los ingredientes secos de la pared con una espátula o algo de líquido (por ejemplo, si está haciendo pesto).

Levantaclaras

El levantaclaras ha sido diseñado para montar nata y claras de huevo, para batir masas blandas, etc.

Precaución: No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe durante 5 minutos antes de continuar procesando.

1 Conecte el levantaclaras a la unidad de acoplamiento (“clic”) (fig. 8).

2 Ponga los ingredientes en el recipiente.

Consulte la tabla para ver las cantidades y los tiempos recomendados.

Cantidades y tiempos de procesado con el levantaclaras

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Nata	250 ml	70-90 seg.
Claros de huevo	4 huevos	120 seg.

3 Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora (“clic”).

4 Enchufe el aparato a la toma de corriente y pulse el botón de encendido/apagado.

5 Después de 1 minuto aproximadamente, pulse el botón turbo para continuar a velocidad turbo.

Consejos para batir

- Si desea procesar una pequeña cantidad, incline el vaso ligeramente para un resultado más rápido. (fig. 9)
- Cuando bata las claras de huevo, utilice un recipiente grande para obtener un mejor resultado.
- Para evitar las salpicaduras, comience en una posición de velocidad baja y continúe con una velocidad más alta después de aproximadamente 1 minuto.
- Cuando monte nata, utilice el vaso para evitar salpicaduras.

Nota: No utilice el levantaclaras para preparar masa o mezcla para tartas o bizcochos.

Cómo quitar el levantaclaras

1 Para quitar el levantaclaras, pulse el botón de liberación.

2 Para quitar la unidad de acoplamiento, tire de ella para retirarla del levantaclaras.

Accesorio para puré (sólo modelo HR1655)

El accesorio para puré se puede utilizar para triturar ingredientes cocinados como patatas, nabo sueco y guisantes.

Precaución

- No utilice el accesorio para puré para triturar en una sartén con calor directo. Retire siempre la sartén del fuego y deje que los ingredientes se enfríen un poco antes de triturarlos.
- No triture alimentos duros ni crudos ya que esto podría dañar el accesorio para puré.
- No apoye el accesorio para puré en el lateral de la sartén durante o después de triturar los ingredientes. Utilice una espátula para retirar el exceso de alimentos.
- No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe durante 5 minutos antes de continuar procesando.

1 Cocine y escurra las patatas.

2 Conecte el accesorio para puré a la unidad de acoplamiento girándolo hacia la derecha (“clic”) (fig. 10).

3 Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora (fig. 11).

4 Enchufe el aparato.

5 Coloque el accesorio para puré en un recipiente con ingredientes y ajuste el anillo de velocidad en el 10.

- 6 Pulse el botón de encendido/apagado.
- 7 Mueva el accesorio para puré hacia arriba y hacia abajo durante 20 segundos aproximadamente. Continúe hasta obtener el resultado deseado.

Consejo: Puede mejorar el sabor agregando sal, mantequilla o leche.

Consejo: Para conseguir los mejores resultados, asegúrese de que el recipiente no se ha llenado por encima de la mitad de su capacidad.

Cómo quitar el accesorio para puré

- 1 Para quitar el accesorio para puré, pulse el botón de liberación. (fig. 12)
- 2 Para retirar la pala del accesorio para puré, gírela hacia la derecha (fig. 13).
- 3 Para retirar la unidad de acoplamiento del accesorio para puré, gírela hacia la izquierda (fig. 14).

Nota: Lave siempre el accesorio para puré inmediatamente después de usarlo (consulte el capítulo "Limpieza" y la tabla de limpieza).

Espumador de leche

- 1 Conecte el espumador de leche a la unidad de acoplamiento. (fig. 15)
- 2 Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora (fig. 16).
- 3 Enchufe el aparato.
- 4 Caliente la leche a una temperatura de entre 55 - 65 °C/131 - 149 °F.

Consejo: Logrará los mejores resultados si utiliza leche de larga duración con un 3,5% de contenido en materia grasa.

Nota: No caliente la leche a una temperatura superior a 65 °C/149 °F. No deje que la leche hierva.

Precaución: No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe durante 5 minutos antes de continuar procesando.

- 5 Vierta la leche en un vaso alto y resistente al calor.
- 6 Coloque el anillo de velocidad en el ajuste más alto, pulse el botón turbo y cree espuma de leche durante 60 segundos aproximadamente.

Nota: Lave siempre el espumador de leche inmediatamente después de usarlo (consulte el capítulo "Limpieza" y la tabla de limpieza).

Cómo quitar el espumador de leche

- 1 Para quitar la unidad de acoplamiento, pulse el botón de liberación (fig. 17).
- 2 Para quitar el espumador de leche, tire de él para retirarlo de la unidad de acoplamiento (fig. 18).
- 3 Para quitar los conos del espumador de leche, tire de ellos para retirarlos del espumador de leche (fig. 19).

Limpieza (fig. 20)

No sumerja la unidad motora, las unidades de acoplamiento ni la tapa de la minipicadora (sólo modelo HR1653) o la tapa de la picadora mediana (sólo modelo HR1655) en agua o cualquier otro líquido, ni las enjuague bajo el grifo. Utilice un paño húmedo para limpiar la unidad motora, las unidades de acoplamiento y la tapa de minipicadora (sólo modelo HR1653) o la tapa de la picadora mediana (sólo modelo HR1655) (fig. 21).

- 1** Desenchufe el aparato.
- 2** Pulse el botón de liberación de la unidad motora para extraer el accesorio que ha utilizado.
- 3** Desmonte el accesorio.

Nota: Para limpiar el accesorio para puré, retire la pala girándola hacia la derecha. (fig. 13)

Consejo: También puede quitar las juntas de goma de los recipientes de la picadora para una limpieza más a fondo.

- 4** Consulte la tabla de limpieza para obtener instrucciones adicionales.

Consejo: Para una limpieza rápida del brazo de la batidora o el accesorio para puré, vierta agua templada con un poco de detergente líquido en el vaso o la jarra, introduzca el brazo de la batidora o el accesorio para puré y deje que el aparato funcione durante aproximadamente 10 segundos.

Almacenamiento

- 1** Puede almacenar la unidad motora, el brazo de la batidora y el levantaclaras en el vaso (fig. 22).

Solicitud de accesorios

Si necesita reemplazar un accesorio o desea adquirir un accesorio adicional, diríjase a su distribuidor Philips o visite www.philips.com/support. Si tiene problemas para obtener los accesorios, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips de su país.

Accesorios disponibles

Accesorio	Código
Unidad de acoplamiento del levantaclaras	4203 035 95631
Levantaclaras	4203 035 95641
Espumador de leche	4203 035 95651
Unidad de acoplamiento de la picadora mediana	4203 035 95661
Recipiente de la picadora mediana	4203 035 95671
Unidad de cuchillas de la picadora mediana*	4203 035 95681
Cuchillas para picar hielo de la picadora mediana*	4203 035 95691
Unidad de acoplamiento de la minipicadora	4203 035 95701
Recipiente de la minipicadora	4203 035 95711
Unidad de cuchillas de la minipicadora*	4203 035 95721
Vaso ovalado con tapa	4203 035 95741

*Incluye tapa protectora

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera, ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 23).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en www.philips.com, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Preguntas más frecuentes

Pregunta	Respuesta
El aparato produce mucho ruido, despidе un olor desagradable, está caliente al tacto o desprende humo. ¿Qué debo hacer?	El aparato puede despedir un olor desagradable o desprender un poco de humo si se ha utilizado durante mucho tiempo. En ese caso, apague el aparato y deje que se enfríe durante 60 minutos. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips más cercano.
¿Se pueden procesar ingredientes que estén hirviendo?	Deje que los ingredientes se enfríen hasta unos 80 °C/175 °F antes de procesarlos.
¿Qué tamaño deben tener los ingredientes para poder procesarlos?	Corte los ingredientes en trozos de unos 2 x 2 cm.
¿Es posible dañar el aparato al procesar ingredientes muy duros?	Sí, el aparato puede sufrir daños si intenta procesar ingredientes muy duros, como huesos o frutas con hueso. Puede procesar ingredientes como queso parmesano o chocolate.
¿Por qué ha dejado de funcionar la batidora de repente?	Puede que algunos ingredientes sólidos hayan bloqueado las cuchillas. Suelte el botón de encendido/apagado, desenchufe el aparato, quite la unidad motora y retire los ingredientes que bloquean las cuchillas.

Receta

Relleno para tortitas

Ingredientes:

- 120 g de miel
- 100 g de ciruelas pasas

- 1 Guarde la miel en el frigorífico durante varias horas.
- 2 Coloque las ciruelas pasas en el recipiente de la picadora mediana y vierta miel sobre ellas.
- 3 Pulse el botón turbo y pique durante 5 segundos.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

- A** Anel de velocidade
- B** Botão de ligar/desligar
- C** Botão turbo
- D** Motor
- E** Botão de desengate
- F** Varinha
- G** Tampa de protecção

Pé para puré (apenas HR1655):

- H** Unidade de encaixe do pé para puré
- I** Pé para puré

Copo oval:

- J** Copo oval
- K** Tampa do copo oval

Batedor e acessório para espuma de leite:

- L** Acessório para espuma de leite
- M** Batedor
- N** Unidade de encaixe do batedor e do acessório para espuma de leite

Mini-picadora (apenas HR1653)

- O** Tampa da picadora
- P** Lâmina
- Q** Taça para picar

Picadora média (apenas HR1655)

- R** Tampa da picadora
- S** Unidade de lâminas para picar gelo
- T** Lâmina
- U** Taça para picar

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

- Nunca mergulhe a unidade do motor em água ou qualquer outro líquido, nem enxagúe à torneira. Utilize apenas um pano húmido para limpar a unidade do motor.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outras peças estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Evite tocar nas lâminas, sobretudo quando a varinha está acoplada à unidade do motor. As lâminas são muito afiadas.
- Nunca utilize as lâminas da picadora sem a taça da picadora.

- Se o aparelho estiver danificado, substitua-o sempre por outro original, caso contrário a sua garantia perde a validade.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- Não deixe que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Tenha cuidado para evitar salpicos durante o processamento de ingredientes quentes.
- Nenhum dos acessórios é adequado para utilização no microondas.
- Não toque nas lâminas, sobretudo quando o aparelho estiver ligado à corrente. As lâminas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.

Cuidado

- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de o montar; desmontar; guardar e limpar.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. Se for utilizado incorrectamente ou para fins profissionais ou semi-profissionais, ou se for utilizado de uma forma que não esteja nas instruções de utilização no manual do utilizador; a garantia é considerada inválida e a Philips recusa qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Mantenha a unidade do motor afastada de calor; fogo, humidade e sujidade.
- Nunca encha o copo ou a taça da picadora com ingredientes cuja temperatura seja superior a 80°C.
- Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer durante 5 minutos antes de continuar com a preparação.
- Nunca utilize o pé para puré para triturar ingredientes que se encontram numa panela sobre calor directo. Retire sempre a panela do calor e deixe os ingredientes arrefecerem um pouco antes de os começar a triturar.
- Não toque com o pé para puré nos lados da panela durante ou depois de triturar; Utilize uma espátula para retirar excessos de comida.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que entrem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza").

Preparar para a utilização

- 1** Deixe que os ingredientes quentes arrefeçam antes de os cortar, misturar ou deitar para o copo (temperatura máx. 80°C).
- 2** Corte os ingredientes de grandes dimensões em pedaços com cerca de 2 cm antes de os preparar.

- 3** Monte correctamente o aparelho antes de o ligar à tomada eléctrica.

Utilizar o aparelho

Varinha

A varinha destina-se a ser utilizada para:

- misturar fluidos, como produtos lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas e batidos.
- misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
- reduzir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.

- 1** Coloque os ingredientes no copo.

Consulte a tabela a seguir para as quantidades e tempos de processamento recomendados.

Quantidades e tempos de processamento de mistura

Ingredientes	Quantidade de mistura	Tempo	Velocidade
Fruta e vegetais	100-200 g	30 seg.	Turbo
Comida de bebé, sopas e molhos	100 - 400 ml	60 seg.	15-20
Massas	100 - 500 ml	60 seg.	15-20
Batidos e bebidas	100 - 1000 ml	60 seg.	15-20

- 2** Encaixe a varinha na unidade do motor ('clique') (fig. 2).

- 3** Ligue a ficha à tomada eléctrica.

- 4** Mergulhe completamente a protecção da lâmina nos ingredientes.

- 5** Prima o botão para ligar/desligar ou o botão turbo para ligar o aparelho (fig. 3).

- Quando utiliza o botão para ligar/desligar, pode ajustar a velocidade com o anel de velocidade. Quanto mais alta for a velocidade, menor é o tempo de processamento necessário.
- O anel de velocidade tem definições de 1 (velocidade baixa) a 20 (velocidade alta).
- Ao utilizar o botão turbo, o aparelho funciona à velocidade máxima. Neste caso, não pode ajustar a velocidade com o anel de velocidade.

- 6** Movimente lentamente o aparelho para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes (fig. 4).

Mini-picadora (apenas HR1653) e picadora média (apenas HR1655)

As picadoras destinam-se a ser utilizadas para picar ingredientes como nozes, carne, cebolas, queijo, ovos cozidos, alho, ervas aromáticas, pão seco etc.

A picadora média é fornecida com uma unidade de lâminas rectas e uma unidade de picar gelo com lâminas serrilhadas. Para todos os ingredientes indicados na tabela abaixo, deve utilizar a unidade de lâminas rectas. Utilize a unidade de lâminas para picar gelo com lâminas serrilhadas para triturar cubos de gelo.

Tenha muito cuidado ao manusear as unidades de lâminas, estas são muito afiadas. Tenha particular cuidado ao remover a unidade de lâminas da taça da picadora, ao esvaziar a taça da picadora e durante a limpeza.

Atenção: Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer durante 5 minutos antes de continuar com a preparação.

Nota: Corte os ingredientes de grandes dimensões em pedaços com cerca de 2 cm antes de qualquer preparação.

1 Coloque a lâmina na taça da picadora (fig. 5).

2 Coloque os ingredientes na taça da picadora.

Consulte a tabela a seguir para as quantidades e tempos de processamento recomendados.

Quantidades e tempos de processamento da mini-picadora (apenas HR1653)

Ingredientes	Quantidade para picar	Tempo	Velocidade
Cebolas e ovos	100 g	5 x 1 segundos	1-5
Carne	120 g (máx.)	5 seg.	Turbo
Ervas aromáticas	20 g	5 x 1 segundos	10-15
Queijo parmesão	50 - 100 g (Máx.)	15 segundos	Turbo
Nozes e amêndoas	100 g	20 seg.	Turbo
Alho	50 g	5 x 1 segundos	15-20

Quantidades e tempos de processamento da picadora média (apenas HR1655)

Ingredientes	Quantidade para picar	Tempo	Velocidade
Cebolas e ovos	200 g	5 x 1 segundos	1-5
Carne	200 g	10 seg.	Turbo
Ervas aromáticas	30 g	10 x 1 segundos	10-15
Nozes e amêndoas	200 g	30 seg.	Turbo
Pão	80 g	30 seg.	Turbo
Queijo parmesão	200 g	20 seg.	Turbo
Chocolate preto	100 g	20 seg.	Turbo

3 Coloque a tampa da picadora na respectiva taça (fig. 6).

4 Encaixe a unidade do motor na taça da picadora (ouve-se um estalido) (fig. 7).

5 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

6 Prima o botão para ligar/desligar ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho.

Nota: Se os ingredientes aderirem à taça da picadora, desligue o aparelho e solte os ingredientes secos da taça com uma espátula ou adicionando algum líquido (por exemplo, se preparar molho pesto).

Batedor

O batedor destina-se a ser utilizado para bater natas, claras, sobremesas, etc.

Atenção: Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer durante 5 minutos antes de continuar com a preparação.

1 Coloque o batedor na unidade de encaixe ('clique') (fig. 8).

2 Coloque os ingredientes numa taça.

Consulte a tabela a seguir para as quantidades e tempos de processamento recomendados.

Quantidades para bater e tempos de processamento

Ingredientes	Quantidade para bater	Tempo
Natas	250 ml	70-90 seg.
Claras	4 ovos	120 seg.

3 Coloque a unidade de encaixe na unidade do motor ('clique').

4 Coloque a ficha na tomada eléctrica e prima o botão ligar/desligar.

5 Após aproximadamente 1 minuto, pode premir o botão turbo para continuar a trabalhar à velocidade turbo.

Sugestões para batedor

- Se quiser processar uma quantidade pequena, incline o copo levemente para um resultado mais rápido. (fig. 9)
- Quando bate claras de ovo, utilize uma taça grande para obter o melhor resultado.
- Para evitar salpicos, comece com uma regulação de baixa velocidade e continue com uma velocidade mais alta depois de aprox. 1 minuto.
- Quando bate natas, utilize o copo para evitar salpicos.

Nota: Não utilize o batedor para preparar massa ou mistura para bolos.

Desencaixar o batedor

1 Para desencaixar o batedor, prima o botão de libertação.

2 Para desencaixar a unidade de encaixe, puxe-a para fora do batedor.

Pé para puré (apenas HR1655)

O pé para puré pode ser utilizado para triturar ingredientes cozinhados, como batatas, nabos e ervilhas.

Cuidado

- Nunca utilize o pé para puré para triturar ingredientes que se encontram numa panela sobre calor directo. Retire sempre a panela do calor e deixe os ingredientes arrefecerem um pouco antes de os começar a triturar.
- Não triture alimentos duros ou crus, pois isto pode danificar o pé para puré.
- Não toque com o pé para puré nos lados da panela durante ou depois de triturar. Utilize uma espátula para retirar excessos de comida.
- Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer durante 5 minutos antes de continuar com a preparação.

1 Coza e escorra as batatas.

2 Encaixe o pé para puré na unidade de encaixe rodando-o para a direita (ouve-se um estalido) (fig. 10).

3 Coloque a unidade de encaixe na unidade do motor (fig. 11).

4 Ligue o aparelho à corrente.

5 Coloque o pé para puré numa taça com ingredientes e coloque o anel de velocidade na posição 10.

- 6 Prima o botão ligar/desligar.
- 7 Desloque o pé para puré para cima e para baixo durante aprox. 20 segundos. Continue até obter o resultado desejado.

Sugestão: Pode intensificar o sabor adicionando sal, manteiga ou leite.

Sugestão: Para obter o melhor resultado, assegure-se de que a panela está cheia, no máximo, até meio.

Desencaixar o pé para puré

- 1 Para desencaixar o pé para puré, prima o botão de libertação. (fig. 12)
- 2 Para retirar a patilha do pé para puré, rode-a para a direita (fig. 13).
- 3 Para desencaixar a unidade de encaixe do pé para puré, rode-a para a esquerda (fig. 14).

Nota: Limpe sempre o pé para puré imediatamente após a utilização (consulte o capítulo “Limpeza” e a tabela de limpeza).

Acessório para espuma de leite

- 1 Coloque o acessório para espuma de leite na unidade de encaixe. (fig. 15)
- 2 Coloque a unidade de encaixe na unidade do motor (fig. 16).
- 3 Ligue o aparelho à corrente.
- 4 Aqueça o leite a uma temperatura entre 55 °C - 65 °C.

Sugestão: Alcançará os melhores resultados se utilizar leite ultra-pasteurizado com 3,5% de matéria gorda.

Nota: Não aqueça o leite a uma temperatura superior a 65 °C. Nunca deixe o leite ferver.

Atenção: Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer durante 5 minutos antes de continuar com a preparação.

- 5 Verta o leite para um copo alto resistente ao calor.
- 6 Coloque o anel de velocidade na definição mais elevada, prima o botão turbo e bata o leite durante aprox. 60 segundos.

Nota: Limpe sempre o acessório para espuma de leite imediatamente após a utilização (consulte o capítulo “Limpeza” e a tabela de limpeza).

Desencaixar o acessório para espuma de leite

- 1 Para desencaixar a unidade de encaixe, prima o botão de libertação (fig. 17).
- 2 Para desencaixar o acessório para espuma de leite, puxe-o para fora da unidade de encaixe (fig. 18).
- 3 Para retirar os cones do acessório para espuma de leite, puxe-os para fora deste (fig. 19).

Limpeza (fig. 20)

Não mergulhe a unidade do motor, as unidades de encaixe e a tampa da mini-picadora (apenas HR1653) ou da picadora média (apenas HR1655) em água nem qualquer outro líquido, nem as enxágue em água corrente. Utilize um pano húmido para limpar a unidade do motor, as unidades de encaixe e a tampa da mini-picadora (apenas HR1653) ou da picadora média (apenas HR1655) (fig. 21).

- 1** Desligue o aparelho da corrente.
- 2** Prima o botão de libertação na unidade do motor para retirar o acessório que utilizou.
- 3** Desmonte o acessório.

Nota: Para limpar o pé para puré, retire a patilha rodando-a para a direita. (fig. 13)

Sugestão: Pode também remover os vedantes de borracha das taças da misturadora para uma limpeza mais profunda.

- 4** Consulte a tabela de limpeza para mais instruções.

Sugestão: Para uma limpeza rápida da varinha ou do pé para puré, coloque água quente com algum detergente da loiça no copo ou jarro que utilizou, insira a varinha ou o pé para puré e deixe o aparelho funcionar durante aprox. 10 segundos.

Arrumação

- 1** Pode guardar a unidade do motor, a varinha e o batedor no copo (fig. 22).

Encomendar acessórios

Se precisar de substituir um acessório ou se quiser comprar um acessório adicional, dirija-se ao seu revendedor Philips ou visite www.philips.com/support. Se tiver problemas na aquisição dos acessórios, entre em contacto o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país.

Acessórios disponíveis

Acessório	Código de serviço
Unidade de encaixe do batedor	4203 035 95631
Batedor	4203 035 95641
Acessório para espuma de leite	4203 035 95651
Unidade de encaixe da picadora média	4203 035 95661
Taça da picadora média	4203 035 95671
Unidade de lâmina da picadora média*	4203 035 95681
Lâmina para picar gelo da picadora média*	4203 035 95691
Unidade de encaixe da mini-picadora	4203 035 95701
Taça da mini-picadora	4203 035 95711
Unidade de lâminas da mini-picadora*	4203 035 95721
Copo oval com tampa	4203 035 95741

*Incluindo tampa de protecção

Meio ambiente

- Não elimine o aparelho no final da sua vida útil juntamente com os resíduos domésticos normais; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente (fig. 23).

Garantia e assistência

Se necessitar de assistência ou informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em www.philips.com ou contacte o Centro de Apoio ao Consumidor da Philips no seu país (pode encontrar os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Apoio no seu país, visite o seu representante Philips local.

Perguntas mais frequentes

Pergunta	Resposta
O aparelho emite muito ruído, liberta um odor desagradável, está quente ou produz fumo. O que eu devo fazer?	O aparelho pode produzir um odor desagradável ou emitir um pouco de fumo se tiver sido utilizado durante demasiado tempo. Neste caso, deve desligar o aparelho e deixá-lo arrefecer durante 60 minutos. Se o problema persistir, contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips mais próximo.
Posso processar ingredientes quentes enquanto fervem?	Deixe os ingredientes arrefecer até aprox. 80 °C antes de os processar.
Que tamanho devem ter os ingredientes antes do processamento?	Corte os ingredientes em pedaços com aprox. 2 x 2 cm.
É possível danificar o aparelho através do processamento de ingredientes muito duros?	Sim, o aparelho pode ser danificado se processar ingredientes muito duros, como ossos e fruta com caroços. Pode processar ingredientes, como parmesão ou chocolate.
Por que razão o aparelho deixou subitamente de funcionar?	Alguns ingredientes duros poderão ter bloqueado as lâminas. Solte o botão para ligar/desligar, desligue a ficha do aparelho, desencaixe a unidade do motor e retire os ingredientes que estão a bloquear as lâminas.

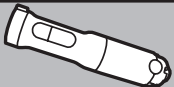
Receita

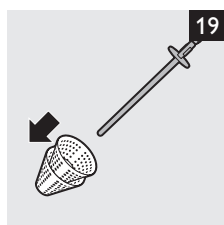
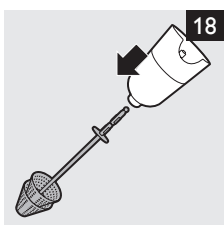
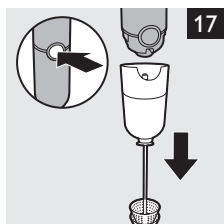
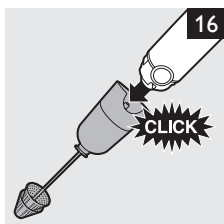
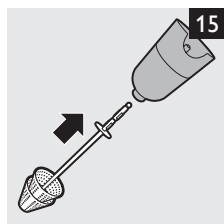
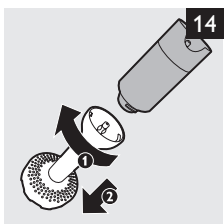
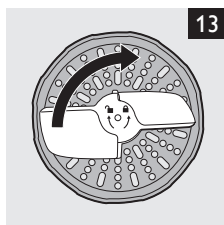
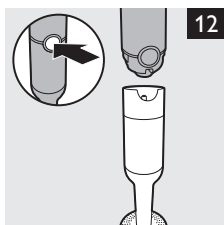
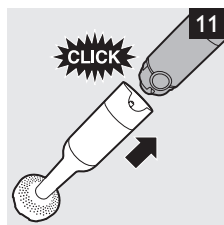
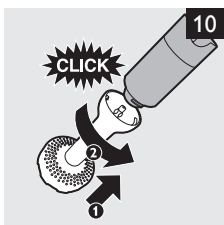
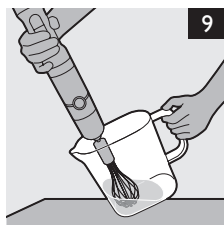
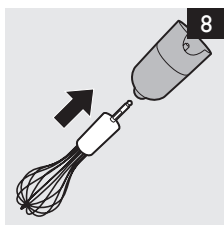
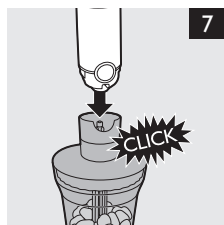
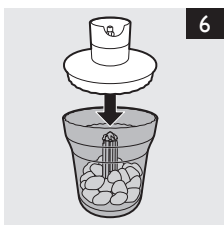
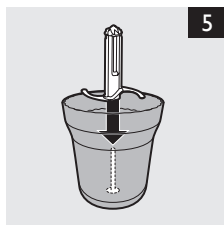
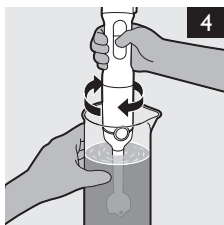
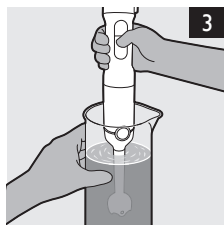
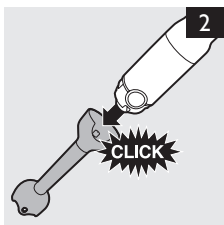
Molho para panquecas

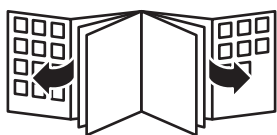
Ingredientes:

- 120 g de mel
- 100 g de ameixas secas

- 1 Coloque o mel no frigorífico durante várias horas.
- 2 Coloque as ameixas secas na taça da picadora média e verta o mel sobre elas.
- 3 Prima o botão Turbo e pique durante 5 segundos.

			
			✓
	✓	✓	
			✓
	✓	✓	
	✓	✓	
HR1655 only 			✓
HR1655 only 	✓	✓	
HR1653 only 			✓
HR1653 only 			✓
HR1655 only 	✓	✓	
HR1655 only 	✓	✓	
	✓	✓	







www.philips.com



4203.064.5800.2