

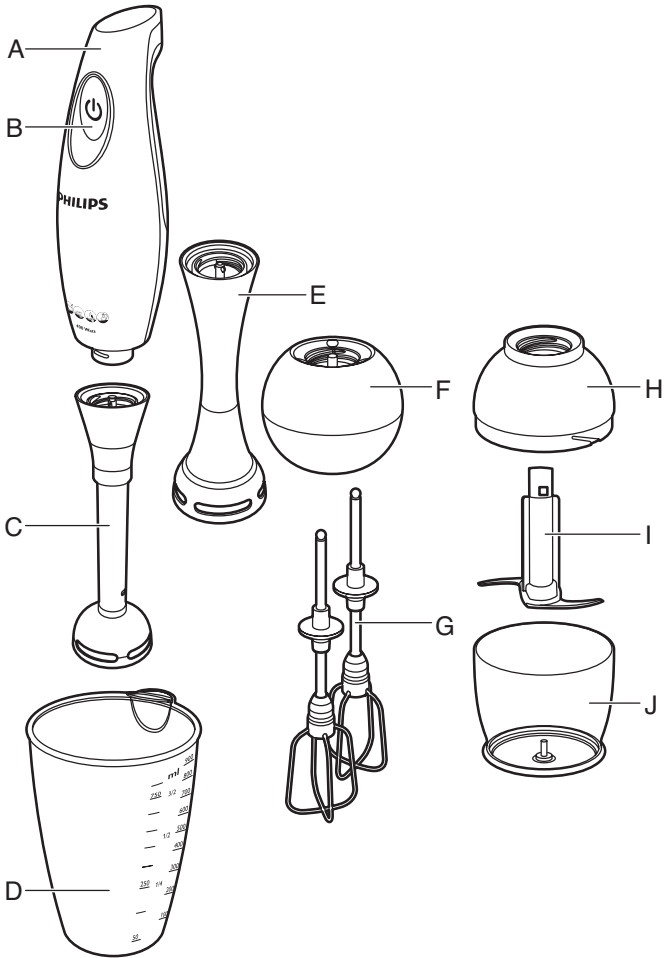
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HR1316, HR1315, HR1313, HR1311



**PHILIPS**







**HR1316, HR1315, HR1313, HR1311**

**ENGLISH 6**  
**ΕΛΛΗΝΙΚΑ 14**  
**ESPAÑOL 23**  
**TÜRKÇE 31**

## 6 ENGLISH

### 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](http://www.philips.com/welcome).

### General description (Fig. 1)

- A Motor unit
- B On/off button
- C Metal blender bar (HR1316/HR1315 only)
- D Beaker
- E Plastic blender bar (HR1313/HR1311 only)
- F Mixing accessory coupling unit (HR1316 only)
- G Mixing accessory (HR1316 only)
- H Chopper coupling unit (HR1316/HR1313 only)
- I Chopper blade unit (HR1316/HR1313 only)
- J Chopper bowl (HR1316/HR1313 only)

### 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.
- Never let the appliance operate unattended.
- Do not immerse the chopper coupling unit and the mixing accessory coupling unit in water

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not allow children to use the appliance 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.
- Never use the chopper blade unit without the chopper bowl.
- Only use the appliance for its intended purpose to avoid potential injury.

### **Caution**

- Always unplug the appliance to disconnect it from the mains before you leave the appliance unattended and before you assemble or disassemble parts or start cleaning the appliance.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated for the accessories in the tables.
- If the ingredients stick to the wall of the beaker or the chopper bowl, switch off and unplug the appliance and loosen the ingredients with a spatula or add some liquid.
- Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.
- Never let the appliance run unattended.
- 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.

### **Electromagnetic fields (EMF)**

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the

## 8 ENGLISH

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 or pour them into the beaker (max. temperature 80°C).
- 2 Cut large ingredients into pieces of approximately 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 Connect the motor unit to the blender bar and turn the motor unit anticlockwise to lock it into position (Fig. 2).
- 2 Put the ingredients in the beaker.

#### Blending quantities and preparation times

Ingredients	Blending quantity	Time
Fruit & vegetables	100-200g	60sec.
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60sec.



Ingredients	Blending quantity	Time
Batters	100-500ml	60sec.
Shakes & mixed drinks	100-600ml	60sec.

- 3 Immerse the blade guard completely in the ingredients (Fig. 3).
- 4 Press the on/off button to switch on the appliance (Fig. 4).
- 5 Blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles (Fig. 5).

### Chopper (HR1316/HR1313 only)

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

The blades are very sharp, so be very careful when you handle the blade unit. Be especially careful when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

- 1 Put the chopper blade unit in the chopper bowl (Fig. 6).
- 2 Put the ingredients in the chopper bowl (Fig. 7).

### Chopping quantities and preparation times

Ingredients	Chopping quantity	Time
Dry apricots	200g	5sec.
Pork	100g	10sec.
Almond	150g	10sec.
Hard-boiled eggs	2 eggs	3 - 5sec.
Onion	100g	3 - 6sec.
Parsley	1 bunch	3 - 5sec.

## 10 ENGLISH

Ingredients	Chopping quantity	Time
Carrots	150g	5 - 10sec.
Dry bread	1 slice	10sec.

- Put the chopper coupling unit onto the chopper bowl (1) and turn the coupling unit anticlockwise to lock it into position (2) (Fig. 8).
- Connect the motor unit to the chopper coupling unit (1) and turn the motor unit anticlockwise to lock it into position (2). (Fig. 9)
- Press the on/off button to switch on the appliance (Fig. 4).
  - If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula.
  - Always let the appliance cool down after chopping meat.

### Mixing accessory (HR1316 only)

You can use the mixing accessory to whip cream and to whisk eggs, egg whites and other soft ingredients.

- Insert the whisks into the mixing accessory coupling unit. (Fig. 10)
- Connect the motor unit to the mixing accessory coupling unit and turn the motor unit anticlockwise to lock it into position (Fig. 11).
- Put the ingredients in the beaker.

*Note: Make sure the beaker and the whisks are dry and free from grease when you whisk egg whites. Make sure the egg whites are at room temperature to achieve the best result.*

### Mixing quantities and preparation times

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

- 4 Lower the whisks into the ingredients and switch on the appliance.

*Note: Immerse the whisks completely in the ingredients to avoid splashing.*

### Cleaning

- 1 Unplug the appliance and detach the accessories.
- 2 Wipe the motor unit, the chopper coupling unit and the mixing accessory coupling unit with a moist cloth.

Do not immerse the motor unit, the chopper coupling unit and the mixing accessory coupling unit in water.

- 3 Clean the beaker, the chopper bowl, the chopper blade unit and the whisks without coupling unit in the dishwasher or in warm water with some washing-up liquid.

*Tip: The blade unit of the blender bar and the whisks can also be cleaned while still attached to the motor unit by immersing them in warm water with some washing-up liquid and letting the appliance run for a while.*

### Accessories

You can order accessories not provided with the appliance from your Philips dealer or a Philips service centre.

### 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. 12).

### Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at [www.philips.com](http://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.

## 12 ENGLISH

### Frequently asked questions

This chapter lists the questions most frequently asked about the appliance. If you cannot find the answer to your question, contact the Customer Care Centre in your country.

Question	Answer
The appliance produces a lot of noise, gives off an unpleasant smell, feels hot to the touch and emits smoke. What should I do?	The appliance may give off an unpleasant smell or emit some smoke if it has operated too long. Switch off the appliance and let it cool down for 60 minutes before you switch it on again. If the problem continues to occur, please contact the Philips Consumer Care Centre.
Can I process boiling hot ingredients with this appliance?	No, you have to let the ingredients cool down to approximately 80°C before you can process them with this appliance.
What size should the ingredients to be processed have?	Cut ingredients into pieces not larger than approx. 2cm.
Can the appliance get damaged when I process very hard ingredients?	Yes, the appliance may get damaged if you try to process ingredients such as bones or fruit with stones. However, it is possible to process ingredients such as Parmesan cheese and chocolate.
Why does the appliance suddenly stop working?	Ingredients may block the blades. Release the on/off button, detach the motor unit and remove the ingredients that block the blades.

**Recipes****Honey butter**

---

Ingredients:

- 100g butter
- 300g honey

- 1** Put the butter in the freezer for at least 24 hours.
- 2** Take the butter from the freezer and leave it at room temperature for approx. 15 minutes.
- 3** Cut the butter into cubes of approximately 1cm .
- 4** Put the butter in the chopper bowl.
- 5** Pour the honey on top of the butter cubes.
- 6** Chop the ingredients for 5 seconds.

Spread the mixture on a fresh slice of bread and enjoy.

**Εισαγωγή**

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**Γενική περιγραφή (Εικ. 1)**

- A Μοτέρ
- B Κουμπί on/off
- C Μεταλλική ράβδος ανάμειξης (μόνο για τα HR1316/HR1315)
- D Κανάτα
- E Πλαστική ράβδος ανάμειξης (μόνο για τα HR1313/HR1311)
- F Μονάδα σύνδεσης εξαρτήματος ανάμειξης (μόνο για το HR1316)
- G Εξάρτημα ανάμειξης (μόνο για το HR1316)
- H Μονάδα σύνδεσης κόπτη (μόνο για τα HR1316/HR1313)
- I Λεπίδες κόπτη (μόνο για τα HR1316/HR1313)
- J Μπολ κόπτη (μόνο για τα HR1316/HR1313)

**Σημαντικό**

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

**Κίνδυνος**

- Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να το ξεπλένετε με νερό βρύσης. Χρησιμοποιείτε μόνο ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το μοτέρ.

**Προειδοποίηση**

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φιλς, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.

- Μην βυθίζετε τη μονάδα σύνδεσης του κόπτη και τη μονάδα σύνδεσης του εξαρτήματος ανάμειξης στο νερό
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες, κυρίως όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.
- Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, πρώτα αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και μετά απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τις λεπίδες κόπτη χωρίς το μπολ κόπτη.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για το σκοπό που προορίζεται προς αποφυγή ενδεχόμενου τραυματισμού.

### **Προσοχή**

- Βγάzte πάντα τη συσκευή από την πρίζα, για να την αποσυνδέσετε από την παροχή ρεύματος, πριν την αφήσετε χωρίς επίβλεψη και πριν συναρμολογήσετε ή αποσυναρμολογήσετε εξαρτήματα ή αρχίσετε να καθαρίζετε τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στους πίνακες για τα εξαρτήματα.
- Εάν τα υλικά κολλήσουν στα τοιχώματα της κανάτας ή του μπολ κόπτη, απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και ξεκολλήστε τα με μια σπάτουλα ή προσθέστε λίγο υγρό.
- Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.

## 16 ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.

### **Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)**

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

### **Πριν την πρώτη χρήση**

Καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός').

### **Προετοιμασία για χρήση**

- 1** Αφήστε τα ζεστά υλικά να κρυσώσουν πριν τα ψιλοκόψετε ή τα ρίξετε στην κανάτα (μέγιστη θερμοκρασία 80°C).
- 2** Κόψτε τα υλικά μεγάλου μεγέθους σε κομμάτια 2εκ. περίπου πριν τα επεξεργαστείτε.
- 3** Συναρμολογήστε τη συσκευή σωστά προτού συνδέσετε το φις στην πρίζα.

### **Χρήση της συσκευής**

#### **Ραβδομπλέντερ**

Το ραβδομπλέντερ προορίζεται για να:

- αναμειγνύετε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σουπές, κοκτέιλ, μιλκσεϊκ.
- ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. κουρκούτι για τηγανίτες ή μαγιονέζα.



- πολτοποιείτε μαγειρεμένα υλικά, π.χ για να φτιάξετε βρεφική τροφή.

**1** Συνδέστε τη μονάδα του μοτέρ στη ράβδο ανάμειξης και στρέψτε τη μονάδα του μοτέρ προς τα αριστερά, για να ασφαλίσει (Εικ. 2).

**2** Βάλτε τα υλικά στην κανάτα.

### Ποσότητες και χρόνοι προετοιμασίας για ανάμειξη

Υλικά	Ποσότητα ανάμειξης	Χρόνος
Φρούτα και λαχανικά	100-200γρ.	60 δευτ.
Βρεφική τροφή, σούπες & σάλτσες	100-400ml	60 δευτ.
Κουρκούτια	100-500ml	60 δευτ.
Μιλκσεϊκ & κοκτέιλ	100-600 ml	60 δευτ.

**3** Βυθίστε τις λεπίδες βαθιά μέσα στα υλικά (Εικ. 3).

**4** Πιέστε το κουμπί on/off για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή (Εικ. 4).

**5** Αναμειξτε τα υλικά μετακινώντας τη συσκευή αργά πάνω, κάτω και κυκλικά (Εικ. 5).

### Κόπτης (μόνο για τα HR1316/HR1313)

Ο κόπτης προορίζεται για να ψιλοκόβει υλικά όπως καρύδια, κρέας, κρεμμύδια, σκληρό τυρί, βραστά αυγά, σκόρδο, βότανα, ξερό ψωμί κλπ.

Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές. Προσέχετε πολύ όταν τις χειρίζεστε. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεχτικοί όταν αφαιρείτε τις λεπίδες από το μπολ του κόπτη, όταν αδειάζετε το μπολ του κόπτη και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

## 18 ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- 1 Τοποθετήστε τις λεπίδες του κόπτη στο μπολ του κόπτη (Εικ. 6).
- 2 Βάλτε τα υλικά στο μπολ του κόπτη (Εικ. 7).

### Ποσότητες και χρόνοι προετοιμασίας για κοπή

Υλικά	Ποσότητα για κοπή	Χρόνος
Αποξηραμένα βερίκοκα	200 γρ.	5 δευτ.
Χοιρινό	100γρ.	10 δευτ.
Αμύγδαλο	150 γρ.	10 δευτ.
Βραστά αβγά	2 αυγά	3 - 5 δευτ.
Κρεμμύδι	100γρ.	3 - 6 δευτ.
Μαϊντανός	1 ματσάκι	3 - 5 δευτ.
Καρότα	150 γρ.	5 - 10 δευτ.
Ξερό ψωμί	1 φέτα	10 δευτ.

- 3 Τοποθετήστε τη μονάδα σύνδεσης κόπτη στο μπολ κόπτη (1) και στρέψτε τη μονάδα σύνδεσης προς τα αριστερά, για να ασφαλίσει (2) (Εικ. 8).
- 4 Συνδέστε τη μονάδα του μοτέρ στη μονάδα σύνδεσης κόπτη (1) και στρέψτε τη μονάδα του μοτέρ προς τα αριστερά, για να ασφαλίσει (2). (Εικ. 9)
- 5 Πιέστε το κουμπί on/off για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή (Εικ. 4).
  - Εάν τα υλικά κολλήσουν στα τοιχώματα του μπολ του κόπτη, ξεκολλήστε τα προσθέτοντας κάποιο υγρό ή χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα.
  - Αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει εάν έχετε ψιλοκόψει κρέας.

## Εξάρτημα ανάμειξης (μόνο για το HR1316)

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ανάμειξης, για να χτυπήσετε κρέμα, αβγά, ασπράδια αβγών και άλλα μαλακά υλικά.

- 1 Τοποθετήστε τους αβγοδάρτες στη μονάδα σύνδεσης του εξαρτήματος ανάμειξης. (Εικ. 10)
- 2 Συνδέστε τη μονάδα του μοτέρ στη μονάδα σύνδεσης του εξαρτήματος ανάμειξης και στρέψτε τη μονάδα του μοτέρ προς τα αριστερά, για να ασφαλίσει (Εικ. 11).
- 3 Βάλτε τα υλικά στην κανάτα.

*Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι η κανάτα και οι αβγοδάρτες είναι στεγνά και καθαρά όταν χτυπάτε ασπράδια αβγών. Βεβαιωθείτε ότι τα ασπράδια των αβγών είναι σε θερμοκρασία δωματίου, για να επιτύχετε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.*

### Ποσότητες και χρόνοι προετοιμασίας για ανάμειξη

Υλικά	Αναμειγνύομενη ποσότητα	Χρόνος
Κρέμα	250ml	70-90 δευτ.
Ασπράδια αυγών	4 αβγά	120 δευτ.

- 4 Χαμηλώστε τους αβγοδάρτες στα υλικά και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

*Σημείωση: Βυθίστε τους αβγοδάρτες βαθιά μέσα στα υλικά για να αποφύγετε το πιτσίλισμα.*

### Καθαρισμός

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφαιρέστε τα εξαρτήματα.

## 20 ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- 2** Σκουπίστε τη μονάδα του μοτέρ, τη μονάδα σύνδεσης του κόπτη και τη μονάδα σύνδεσης του εξαρτήματος ανάμειξης με ένα υγρό πανί.

Μην βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ, τη μονάδα σύνδεσης του κόπτη και τη μονάδα σύνδεσης του εξαρτήματος ανάμειξης, στο νερό.

- 3** Καθαρίστε την κανάτα, το μπολ κόπτη, τις λεπίδες του κόπτη και τους αβγοδάρτες χωρίς τη μονάδα σύνδεσης στο πλυντήριο πιάτων ή σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό.

*Συμβουλή: Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε τις λεπίδες του στελέχους ανάμειξης και τους αβγοδάρτες, ενώ είναι ακόμα προσαρτημένα στο μοτέρ, βυθίζοντάς τα σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό και αφήνοντας τη συσκευή να λειτουργήσει για λίγο.*

### Εξαρτήματα

Μπορείτε να παραγγείλετε εξαρτήματα που δεν παρέχονται μαζί με τη συσκευή από τον αντιπρόσωπο της Philips ή ένα κέντρο σέρβις της Philips.

### Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο, θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 12).

### Εγγύηση και σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση [www.philips.com](http://www.philips.com) ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπό σας της Philips.

## Συχνές ερωτήσεις

Στο κεφάλαιο αυτό αναγράφονται οι πιο συχνές ερωτήσεις σχετικά με τη συσκευή. Εάν δεν μπορείτε να βρείτε την απάντηση στην ερώτησή σας, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της χώρας σας.

### Ερώτηση

### Απάντηση

Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο, αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή, είναι ζεστή στην αφή, βγάζει καπνό. Τι πρέπει να κάνω;

Η συσκευή ενδέχεται να αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή ή να βγάζει λίγο καπνό, εάν λειτουργεί για πολύ μεγάλο διάστημα. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει για 60 λεπτά, πριν να την ενεργοποιήσετε εκ νέου. Εάν εξακολουθήσει να υφίσταται το πρόβλημα, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips.

Μπορώ να επεξεργαστώ καυτά υλικά με αυτήν τη συσκευή;

Όχι, πρέπει να αφήνετε τα υλικά να κρύνουν στους 80 °C περίπου, πριν τα επεξεργαστείτε με αυτήν τη συσκευή.

Τι μέγεθος πρέπει να έχουν τα υλικά προς επεξεργασία;

Κόψτε τα υλικά σε τεμάχια που δεν ξεπερνούν περίπου τα 2 εκ.

Μπορεί η συσκευή να υποστεί βλάβη, όταν επεξεργάζομαι πολύ σκληρά υλικά;

Ναι, η συσκευή ενδέχεται να υποστεί βλάβη, εάν δοκιμάσετε να επεξεργαστείτε υλικά, όπως κόκαλα ή φρούτα με κουκούτσι. Ωστόσο, μπορείτε να επεξεργαστείτε υλικά όπως τυρί παρμεζάνα και σοκολάτα.

Γιατί η συσκευή σταματά ξαφνικά να λειτουργεί;

Ενδέχεται κάποια υλικά να μπλοκάρουν τις λεπίδες. Αφήστε το κουμπί on/off, αποσυνδέστε το μοτέρ και απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.

## 22 ΕΛΛΗΝΙΚΑ

### Συνταγές

#### Βούτυρο με μέλι

Υλικά:

- 100 γρ. βούτυρο
- 300γρ. μέλι

- 1** Αφήστε το βούτυρο στο ψυγείο για τουλάχιστον 24 ώρες.
- 2** Βγάλτε το βούτυρο από το ψυγείο και αφήστε το σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 15 λεπτά.
- 3** Κόψτε το βούτυρο σε κύβους μεγέθους περίπου 1 εκ .
- 4** Βάλτε το βούτυρο στο μπολ του κόπτη.
- 5** Ρίξτε το μέλι πάνω από τους κύβους βουτύρου.
- 6** Αναμείξτε με τον κόφτη για 5 δευτερόλεπτα.

Αλείψτε το μείγμα σε μια φέτα φρέσκο ψωμί και απολαύστε την.

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## Descripción general (fig. 1)

- A Unidad motora
- B Botón de encendido/apagado
- C Brazo de batidora de metal (sólo modelos HR1316/HR1315)
- D Vaso
- E Brazo de batidora de plástico (sólo modelos HR1313/HR1311)
- F Unidad de acoplamiento del accesorio mezclador (sólo modelo HR1316)
- G Accesorio mezclador (sólo modelo HR1316)
- H Unidad de acoplamiento de la picadora (sólo modelos HR1316/HR1313)
- I Unidad de cuchillas de la picadora (sólo modelos HR1316/HR1313)
- J Recipiente de la picadora (sólo modelos HR1316/HR1313)

## 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.

## 24 ESPAÑOL

- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- No sumerja en agua la unidad de acoplamiento de la picadora ni la unidad de acoplamiento del accesorio mezclador
- 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.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
- 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.
- No utilice nunca la unidad de cuchillas de la picadora sin el recipiente de la misma.
- Para evitar posibles lesiones, nunca utilice el aparato para otros fines distintos a los previstos.

### **Precaución**

- Desenchufe siempre el aparato para desconectarlo de la red si va a dejarlo desatendido y antes de montar o desmontar piezas o iniciar la limpieza del aparato.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No supere las cantidades y los tiempos de procesado indicados en las tablas.
- Si los ingredientes se adhieren a la pared del vaso o al recipiente de la picadora, apague y desenchufe el aparato y despréndalos con una espátula o algo de líquido.
- No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- 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.



### 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 o introducirlos en el vaso (temperatura máx. 80 °C).
- 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** Conecte la unidad motora al brazo batidor y gire la unidad motora en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta fijar su posición (fig. 2).
- 2** Ponga los ingredientes en el vaso.

## 26 ESPAÑOL

### Cantidades y tiempos de preparación para batir

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Frutas y verduras	100 - 200 g	60 seg.
Comida para bebés, purés y salsas	100 - 400 ml	60 seg.
Masas blandas	100 - 500 ml	60 seg.
Batidos y mezcla de bebidas	100 - 600 ml	60 seg.

- 3 Sumerja el protector de cuchillas completamente en los ingredientes (fig. 3).
- 4 Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato (fig. 4).
- 5 Bata los ingredientes moviendo el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos (fig. 5).

### Picadora (sólo modelos HR1316/HR1313)

La picadora está diseñada para picar ingredientes como frutos secos, carne, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Las cuchillas están muy afiladas, por ello, tenga mucho cuidado al manipular la unidad de cuchillas. Preste especial atención al retirarla del recipiente de la picadora cuando vacíe éste y durante su limpieza.

- 1 Coloque la unidad de cuchillas de la picadora en el recipiente de la picadora (fig. 6).
- 2 Ponga los ingredientes en el recipiente de la picadora (fig. 7).

### Cantidades y tiempos de preparación para picar

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Albaricoques secos	200 g	5 seg.

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Cerdo	100 g	10 seg.
Almendras	150 g	10 seg.
Huevos duros	2 huevos	3 - 5 seg.
Cebolla	100 g	3 - 6 seg.
Perejil	1 manojo	3 - 5 seg.
Zanahoria	150 g	5 - 10 seg.
Pan seco	1 rebanada	10 seg.

**3** Coloque la unidad de acoplamiento en el recipiente de la picadora (1) y gire la unidad de acoplamiento en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta fijar su posición (2) (fig. 8).

**4** Conecte la unidad motora en la unidad de acoplamiento de la picadora (1) y gire la unidad motora en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta fijar su posición (2). (fig. 9)

**5** Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato (fig. 4).

- Si los ingredientes se adhieren a la pared del recipiente de la picadora, sepárelos con una espátula o añadiendo líquido.
- Deje que el aparato se enfríe después de picar carne.

### **Accesorio mezclador (sólo modelo HR1316)**

Puede utilizar el accesorio mezclador para montar nata, batir huevos y claras y otros ingredientes blandos.

**1** Inserte los levantaclaras en la unidad de acoplamiento. (fig. 10)

**2** Conecte la unidad motora en la unidad de acoplamiento del accesorio mezclador y gire la unidad motora en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta fijar su posición (fig. 11).

**3** Ponga los ingredientes en el vaso.

## 28 ESPAÑOL

*Nota: Asegúrese de que el vaso y los levantaclaras estén secos y sin grasa cuando vaya a montar claras. Asegúrese de que las claras están a temperatura ambiente para obtener los mejores resultados.*

### Cantidades y tiempos de preparación para mezclar

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

- 4 Introduzca los levantaclaras en los ingredientes y conecte el aparato.

*Nota: Sumerja los levantaclaras completamente en los ingredientes para evitar salpicaduras.*

### Limpieza

- 1 Desenchufe el aparato y desmonte los accesorios.
- 2 Limpie la unidad motora, la unidad de acoplamiento de la picadora y la unidad de acoplamiento del accesorio mezclador con un paño húmedo.

No sumerja en agua la unidad motora, la unidad de acoplamiento de la picadora ni la unidad de acoplamiento del accesorio mezclador.

- 3 Limpie el vaso, el recipiente de la picadora, la unidad de cuchillas de la picadora y los levantaclaras sin unidad de acoplamiento en el lavavajillas o con agua caliente y un poco de detergente líquido.

*Consejo: También puede lavar la unidad de cuchillas del brazo de la batidora y los levantaclaras sin quitarlos de la unidad motora. Sumérjalos en agua caliente con un poco de detergente líquido y ponga en funcionamiento el aparato durante unos instantes.*

### Accesorios

Puede solicitar accesorios no suministrados con el aparato a su distribuidor Philips o a un centro de servicio Philips.

### 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. 12).

### Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en [www.philips.com](http://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

En este capítulo se exponen las preguntas más frecuentes sobre el aparato. Si no encuentra la respuesta a su pregunta, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

Pregunta	Respuesta
El aparato produce mucho ruido, despidе un olor desagradable, está caliente al tacto y desprende humo. ¿Qué debo hacer?	El aparato puede despedir un olor desagradable o desprender humo si lo utiliza durante demasiado tiempo. Apague el aparato y deje que se enfríe durante 60 minutos antes de volver a encenderlo. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips.
¿Se pueden procesar ingredientes que estén hirviendo con este aparato?	No, debe dejar que los ingredientes se enfríen hasta 80 °C aproximadamente antes de procesarlos con el aparato.

Pregunta	Respuesta
¿Qué tamaño deben tener los ingredientes que se procesen?	Corte los ingredientes en trozos no más grandes de 2 cm aproximadamente.
¿Puede sufrir daños el aparato si proceso ingredientes muy duros?	Sí, el aparato puede sufrir daños si intenta procesar ingredientes como huesos o frutas con hueso. No obstante, puede procesar ingredientes como queso parmesano o chocolate.
¿Por qué ha dejado de funcionar la batidora de repente?	Puede que algunos ingredientes hayan bloqueado las cuchillas. Suelte el botón de encendido/apagado, quite la unidad motora y retire los ingredientes que bloquean las cuchillas.

## Recetas

### Mantequilla de miel

Ingredientes:

- 100 g de mantequilla
- 300 g de miel

- 1** Ponga la mantequilla en el frigorífico durante al menos 24 horas.
  - 2** Saque la mantequilla del frigorífico y déjela a temperatura ambiente durante 15 minutos aproximadamente.
  - 3** Corte la mantequilla en dados de aproximadamente 1 cm .
  - 4** Ponga la mantequilla en el recipiente de la picadora.
  - 5** Vierta la miel sobre los dados de mantequilla.
  - 6** Pique los ingredientes durante 5 segundos.
- Extienda la mezcla sobre una rebanada de pan tierno y disfrute.

**Giriş**

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**Genel açıklamalar (Şek. 1)**

- A Motor ünitesi
- B Açma/kapama düğmesi
- C Metal blender çubuğu (sadece HR1316/HR1315)
- D Ölçek
- E Plastik blender çubuğu (sadece HR1313/HR1311)
- F Karıştırma aksesuarı bağlantı ünitesi (sadece HR1316)
- G Karıştırma aksesuarı (sadece HR1316)
- H Doğrayıcı bağlantı ünitesi (sadece HR1316/HR1313)
- I Doğrayıcı bıçak ünitesi (sadece HR1316/HR1313)
- J Doğrayıcı haznesi (sadece HR1316/HR1313)

**Önemli**

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

**Tehlike**

- Motor ünitesini kesinlikle suya ve başka sıvı maddelere batırmayın, musluk altında yıkamayın. Temizlemek için nemli bir bezle silin.

**Uyarı**

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik fişi, kablosu veya diğer parçaları hasarlıysa, cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Cihazı kendi halinde çalışır durumdayken bırakmayın.
- Doğrayıcı bağlantı ünitesini ve karıştırma aksesuarını suya batırmayın

## 32 TÜRKÇE

- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Çocukların cihazı yetişkin nezareti olmadan kullanımına izin vermeyin.
- Özellikle cihaz prize takılıken, bıçaklara dokunmaktan kaçının. Bıçaklar çok keskindir.
- Eğer bıçaklar sıkışırsa, bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce, cihazın fişini çekin.
- Doğrayıcının bıçak ünitelerini, doğrayıcı haznesi olmadan kesinlikle kullanmayın.
- Potansiyel yaralanmaları engellemek için cihazı sadece tasarlandığı amaç için kullanın.

### **Dikkat**

- Cihazı kaldırmadan ve cihazı sökmeden veya takmadan ya da cihazı temizlemeye başlamadan önce mutlaka fişini prizden çekin.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Tablolarda aksesuarlar için belirtilen miktarları ve hazırlama sürelerini aşmayın.
- Malzemeler ölçeğin veya doğrayıcı haznesinin kenarlarına yapışır, cihazı kapatın, prizden çekin ve yapışan malzemeyi bir spatula ile çıkarın veya bir miktar sıvı ekleyin.
- Kesintisiz olarak 1 seferden fazla işlem yapmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın oda sıcaklığında soğumasını bekleyin.
- Cihazı çalışır durumda bırakmayın.
- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız takdirde garantinizin geçersiz sayılacaktır.

### **Elektromanyetik alanlar (EMF)**

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlara uygundur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.



### İlk kullanımdan önce

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, gıdayla temas edecek parçaları iyice temizleyin (bkz.'Temizlik' bölümü)

### Cihazın kullanıma hazırlanması

- 1 Sıcak malzemeleri kesmeden veya ölçüğe dökmeden önce soğumalarını bekleyin (maksimum sıcaklık 80°C)
- 2 Büyük malzemeleri işlemeyen önce yaklaşık 2 cm'lik parçalar halinde kesin.
- 3 Fişi prize takmadan önce cihazı doğru şekilde kurun.

### Cihazın kullanımı

#### El blenderi

El blenderinin kullanım amaçları:

- Süt ürünlerini, sosları, meyve sularını, çorbaları ve içecekleri karıştırmak.
- Krep hamuru veya mayonez gibi yumuşak karışımlar hazırlamak.
- Bebek maması gibi pişmiş yiyecekleri püre haline getirmek.

- 1 Motor ünitesini blender haznesine bağlayın ve saat yönünün tersine çevirerek yerine oturtun (Şek. 2).
- 2 Malzemeleri hazneye koyun.

#### Karıştırma miktarları ve hazırlama süreleri

Malzemeler	Karıştırma miktarı	Süre
Meyve ve sebzeler	100-200 gr	60 sn.
Bebek maması, çorbalar ve soslar	100-400 ml	60 sn.
Hamurlar	100-500 ml	60 sn.
Shake'ler ve içecek karışımları	100-600 ml	60 sn.

## 34 TÜRKÇE

- 3 Bıçak muhafazasını malzemeye tamamen daldırın (Şek. 3).
- 4 Cihazı çalıştırmak için açma/kapama düğmesine basın (Şek. 4).
- 5 Cihazı yukarı aşağı ve dairesel olarak hareket ettirerek malzemeleri karıştırın (Şek. 5).

### **Doğrayıcı (sadece HR1316/HR1313)**

Doğrayıcı; kabuklu yemiş, et, soğan, sert peynir, haşlanmış yumurta, sarımsak, otlar, kuru ekmek vb. malzemeleri doğramak için kullanılabilir.

**Bıçaklar son derece keskindir, bu nedenle bıçak ünitesini tutarken çok dikkatli olun. Bıçak ünitesini doğrayıcı haznesinden çıkarırken, doğrayıcı haznesini boşaltırken ve temizlerken özellikle dikkat edin.**

- 1 Doğrayıcı bıçak ünitesini doğrayıcı haznesine koyun (Şek. 6).
- 2 Malzemeleri doğrayıcı haznesine yerleştirin (Şek. 7).

### **Doğrama miktarları ve hazırlama süreleri**

Malzemeler	Doğrama miktarı	Süre
Kuru kayısı	200 gr	5 sn.
Domuz eti	100g	10 sn.
Badem	150 gr	10 sn.
Haşlanmış yumurta	2 adet yumurta	3 - 5 sn.
Soğan	100g	3 - 6 sn.
Maydanoz	1 demet	3 - 5 sn.
Havuç	150 gr	5 - 10 sn.
Kuru ekmek	1 dilim	10 sn.

- 3 Doğrayıcı bağlantı ünitesini doğrayıcı haznesinin üzerine koyun (1) ve yerine oturtmak için bağlantı ünitesini saat yönünün tersine çevirin (2) (Şek. 8).

- 4 Motor ünitesini doğrayıcı bağlantı ünitesine bağlayın (1) ve yerine oturtmak için motor ünitesini saat yönünü tersine çevirin (2). (Şek. 9)
- 5 Cihazı çalıştırmak için açma/kapama düğmesine basın (Şek. 4).
  - Malzemeler doğrayıcı haznesinin yanlarına yapışırsa, sıvı ekleyerek veya bir spatulayla açın.
  - Et parçalama işleminden sonra, mutlaka cihazın soğumasını bekleyin.

### Karıştırma aksesuarı (sadece HR1316)

Karıştırma aksesuarını krema, yumurta , yumurta akı ve diğer yumuşak malzemeleri çırpma için kullanabilirsiniz.

- 1 Çırpıcıları karıştırma aksesuarı bağlantı ünitesine takın. (Şek. 10)
- 2 Motor ünitesini karıştırma aksesuarı bağlantı ünitesine bağlayın ve yerine oturtmak için motor ünitesini saat yönünü tersine çevirin (Şek. 11).

- 3 Malzemeleri hazneye koyun.

*Dikkat: Yumurta aklarını çırparken ölçek ve çırpıcıların kuru ve yağsız olduğundan emin olun. En iyi sonuçlara ulaşmak için yumurta akları oda sıcaklığında olmalıdır*

### Karıştırma miktarları ve hazırlama süreleri

Malzemeler	Karıştırma miktarı	Süre
Krema	250 ml	70 - 90 sn
Yumurta Akı	4 adet yumurta	120 sn.

- 4 Çırpıcıları malzemelerin seviyesine indirin ve cihazı açın.

*Dikkat: Sıçramayı önlemek için çırpıcıları malzemelere tamamen daldırın.*

### Temizleme

- 1 Cihazı prizden çekin ve aksesuarları çıkarın.

## 36 TÜRKE

- 2** Motor ünitesini, dođrayıcı bađlantı ünitesini ve karıřtırma aksesuarı bađlantı ünitesini nemli bir bezle silin.

Motor ünitesini, dođrayıcı bađlantı ünitesini ve karıřtırma aksesuarını suya batırmayın.

- 3** Ölçeđi, dođrayıcı haznesini, dođrayıcı bıçak ünitesini ve bađlantı ünitesi olmadan Çırpıcıları bulařık makinesinde yıkayın veya bir miktar bulařık deterjanı kullanarak ılık suda temizleyin.

*İpucu: Blender çubuđunun bıçak ünitesi ve ırpıcılar, motor ünitesine takılıyken, bir miktar bulařık deterjanı eklenmiř ılık suya batırılıp bir süre çalıřtırılarak da temizlenebilir.*

### Aksesuarlar

Cihazla birlikte verilmeyen aksesuarları Philips bayinizden veya bir Philips servis merkezinden sipariř edebilirsiniz.

### evre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüřüm için resmi toplama noktalarına teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (řek. 12).

### Garanti ve servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karřılařırsanız, [www.philips.com.tr](http://www.philips.com.tr) adresindeki Philips İnternet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müřteri Merkeziyle iletiřim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müřteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayisine bařvurun.

### Sıkça sorulan sorular

Bu bölümde cihazla ilgili en sık sorulan sorular bulunmaktadır. Sorunuzun cevabını burada bulamıyorsanız, ülkenizdeki Müşteri Hizmetleri Merkezine başvurun.

Soru	Cevap
Cihaz çok fazla ses yapıyor; istenmeyen kokular yayıyor; dokununca çok sıcak, duman çıkıyor. Ne yapmalıyım?	Cihaz uzun bir süre kullanıldığında istenmeyen kokular yayabilir veya duman çıkarabilir. Cihazı kapatın ve tekrar çalıştırmadan önce 60 dakika soğumasını bekleyin. Sorun devam ederse, lütfen Philips Müşteri Hizmetleri Merkeziyle iletişim kurun.
Bu cihazla kaynayan malzemeleri hazırlayabilir miyim?	Hayır, malzemeleri bu cihazla hazırlayabilmek için yaklaşık 80°C'ye kadar soğumalarını beklemelisiniz.
Hazırlanacak malzemeler hangi büyüklükte olmalıdır?	Malzemeleri 2cm.'den büyük olmayan parçalara bölün.
Çok sert malzemeleri hazırladığımda cihaz zarar görebilir mi?	Evet, kemikler veya çekirdekli meyveler gibi malzemeleri hazırlamayı denediğinizde cihaz zarar görebilir. Bununla birlikte, Parmesan peyniri ve çikolata gibi malzemeleri hazırlayabilirsiniz.
Cihaz çalışırken neden aniden durdu?	Malzemeler bıçakları engelliyor olabilir. Açma/ kapama düğmesini serbest bırakın, motor ünitesini çıkarın ve bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarın.

## 38 TÜRKCÖ

### Tarifler

#### Ballı tereyađı

Malzemeler:

- 100 gr tereyađı
- 300 gr bal

- 1** Tereyađını en az 24 saat dondurucuda bekletin.
- 2** Tereyađını dondurucudan çıkarın ve oda sıcaklığında yaklaşık 15 dakika bekletin.
- 3** Tereyađını yaklaşık 1cm büyüklüğündeki küpler halinde kesin.
- 4** Tereyađını doğrayıcı haznesine yerleştirin.
- 5** Tereyađı küplerinin üzerine bal dökün.
- 6** Malzemeleri 5 saniye karıştırın.

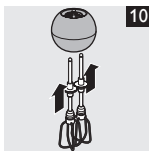
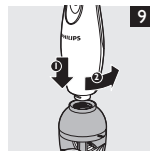
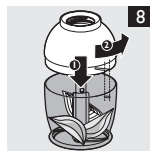
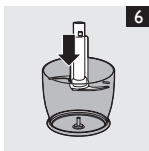
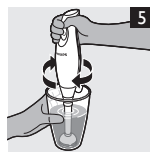
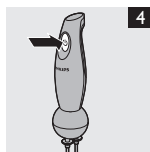
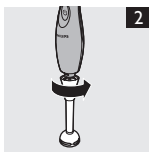
Karşımı bir dilim taze ekmeđin üzerine sürün ve keyfini çıkarın.







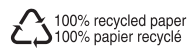








[www.philips.com](http://www.philips.com)



100% recycled paper  
100% papier recyclé

4203.064.5620.1

