



**PHILIPS**

HR1670/92  
HR1686/92

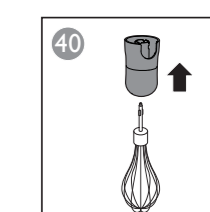
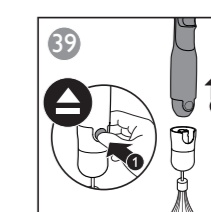
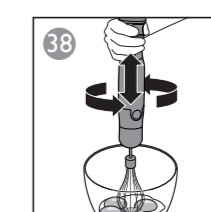
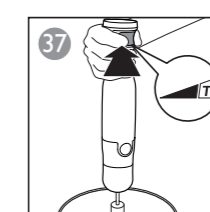
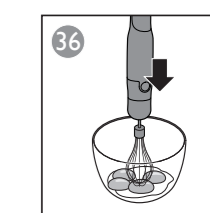
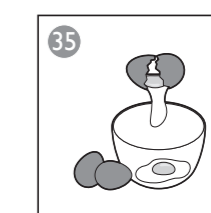
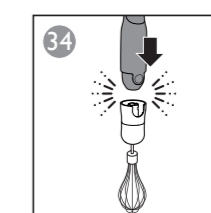
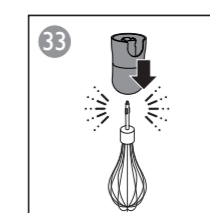
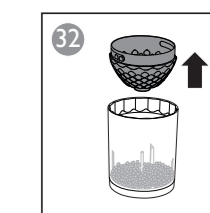
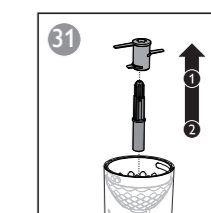
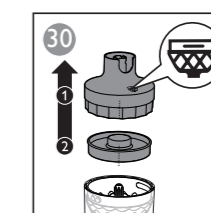
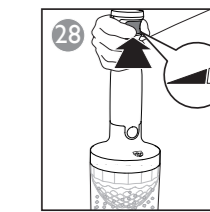
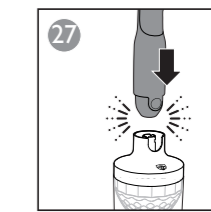
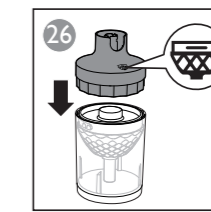
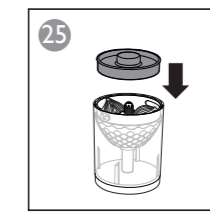
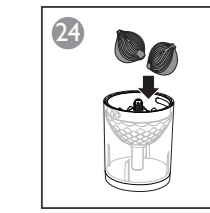
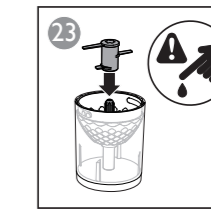
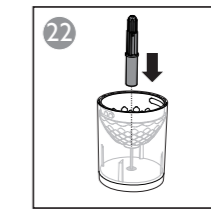
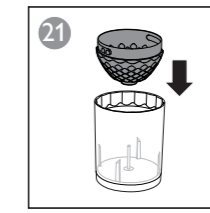
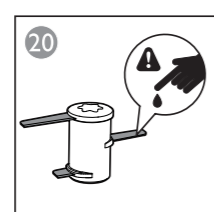
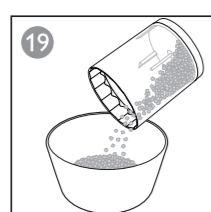
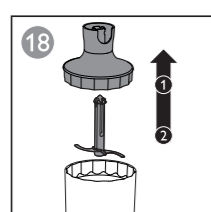
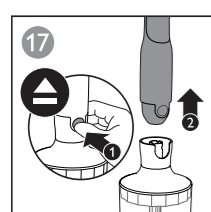
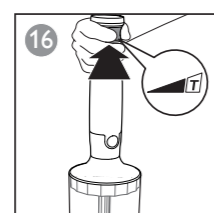
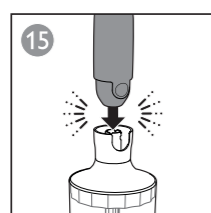
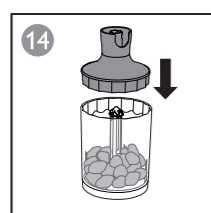
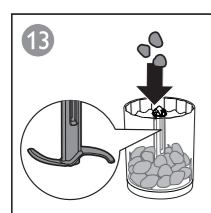
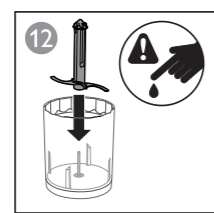
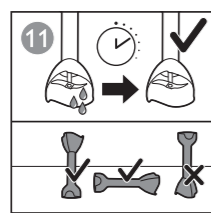
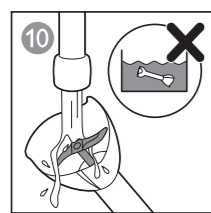
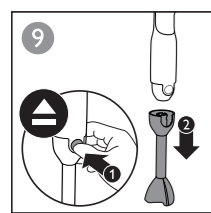
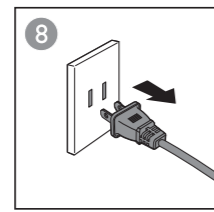
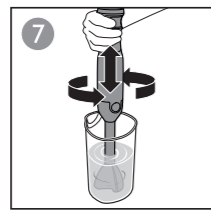
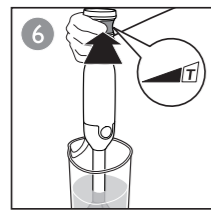
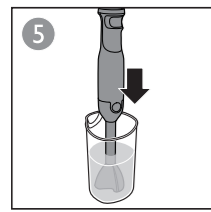
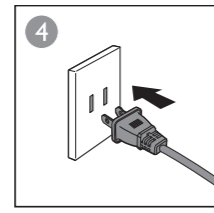
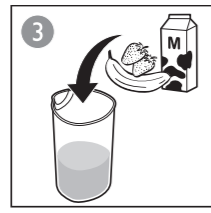
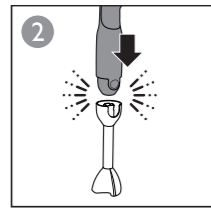
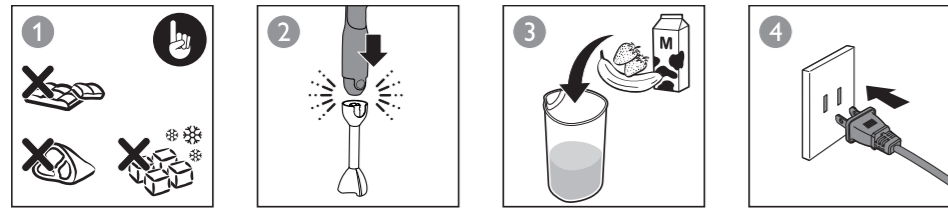
User manual  
Manual del usuario  
Guide d'utilisation

5  
19  
32



Always here to help you / Toujours près pour vous aidez  
Register your product and get support at / Enregistrez votre produit et profitez de  
l'assistance Philips  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

			✓
<b>⚠ Blades are sharp!</b> Las cuchillas están afiladas! Les lames sont tranchantes	✓		✓
HR1686			✓
HR1686	✓	✓	✓
HR1686  XL			✓
HR1686	✓	✓	✓
HR1686 <b>⚠ Blades are sharp!</b> Las cuchillas están afiladas! Les lames sont tranchantes	✓		✓
	✓	✓	✓



## Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	6
Introduction	8
General description	8
Before first use	10
Preparing for use	10
Using the appliance	10
Cleaning	15
Storage	15
Disposal	16
Accessories	16
Warranty	16
Frequently asked questions	17

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions before using the appliance and save them for future reference.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put or immerse the motor unit, power cord, or electrical plug in water or any other liquid. Do not rinse it under the tap and do not clean it in the dishwasher. Only the detachable blender bar and certain other parts of this appliance have been designed to be immersed in water or other liquids. If the blender motor unit falls into liquid, immediately unplug it. Carefully remove the blender bar, then clean and dry unit thoroughly before continuing.
3. Check if the voltage indicated on the base of the appliance corresponds to the local electrical voltage before you connect the appliance.
4. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. For assistance in the U.S. or Canada only call 1-866-309-8817.
5. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
6. This appliance is intended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use as described in this manual.
7. Close supervision is necessary when the appliance is used by, on, or near children or invalids.
8. This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
9. Children should be supervised by a responsible person to ensure they do not play with the appliance.
10. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
11. **The blades are very sharp. Do not touch the blades or blender bar, especially when the appliance is plugged in. Handle carefully when removing, inserting or cleaning. Exercise care when removing or inserting the cutter blade for the chopper attachment.**
12. Make certain the chopper attachment lid is securely locked in place before operating appliance. Do not attempt to remove cover or empty chopper bowl until blade has stopped rotating.
13. Turn motor off, unplug and ensure all moving parts have stopped before disassembling appliance to remove food.
14. If the blades or blending bar get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades. **BLADES ARE SHARP.**
15. To avoid splashing, always immerse the bar into the ingredients before you switch on the appliance.
16. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce risk of spillage, splattering or possible injury or burns from hot liquids.
17. Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter.
18. Do not let cord contact hot surface, including the stove.

19. Do not place the appliance or power cord near a hot surface, gas or electric burner, or in a heated oven.
20. Always unwind the power cord completely before you switch on the appliance.
21. Keep hands, fingers, hair, scarves, clothing as well as spatulas and other utensils away from the appliance while using to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the appliance.
22. Remove the detachable bar or accessories from the appliance before washing.
23. Keep hands, fingers and utensils out of the container while blending or away from the cutting blades while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but must be used only when the appliance is not running.
24. Always ensure the appliance is turned off after each use. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before touching parts that move and before cleaning or attempting to move the appliance.
25. Never leave the appliance unattended while in use.
26. Always place the appliance on a stable, level and horizontal surface.
27. Do not use the appliance outdoors or in moving vehicles or boats. Misuse may cause injury.
28. Avoid contact with moving parts.
29. Make sure all parts are assembled properly before you switch on the appliance. Do not disassemble while appliance is operating.
30. Do not exceed the suggested quantities and running time specified in the user manual or run the motor continuously.
31. Do not process more than one batch without interruption (maximum 3 minutes). Let the appliance cool down completely before continuing to process.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### IMPORTANT

---

- Vibration may occur while operating the appliance. This is normal. Make sure the appliance is always operated on a stable, flat surface.
- If a significant amount of juice or fluid spills onto, around or under the appliance while operating, turn the appliance off, and unplug from outlet. Then clean and dry the appliance before continuing to use.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- The maximum rated power can only be achieved with the chopper accessory. All other accessories may draw significantly less power.

## 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

- ① Beaker
- ② User manual


## Hand blender

---

- ③ Power cord
- ④ Trigger switch
- ⑤ Motor unit
- ⑥ Release button
- ⑦ Blender bar with integrated blade unit
- ⑧ Blade guard

## XL chopper with multi chopper accessory (HR1686/92 only)

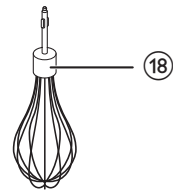
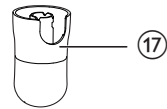
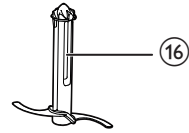
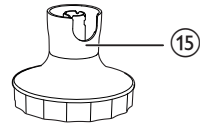
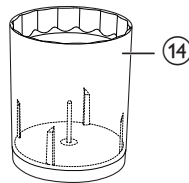
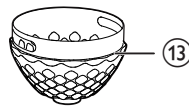
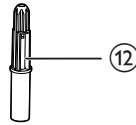
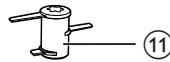
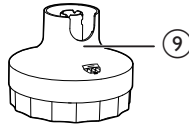
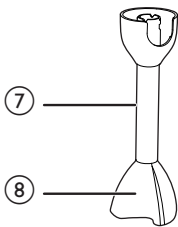
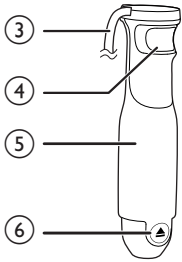
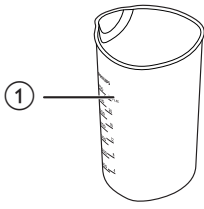
---

- ⑨ Gear unit for multi chopper accessory 
- ⑩ Multi chopper lid
- ⑪ Chop and drop blade
- ⑫ Tool holder for chop and drop blade
- ⑬ Basket
- ⑭ XL Chopper bowl
- ⑮ Gear unit for XL chopper
- ⑯ XL chopper blade

## Whisk (HR1686/92 only)

---

- ⑰ Whisk gear unit
- ⑱ Whisk



## Before first use

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



### Note

- Make sure all parts are completely dry before you start using the appliance.

## Preparing for use

- 1 Let hot ingredients cool down before you process them or put them in the beaker or bowl (maximum temperature 175°F / 80°C).
- 2 Cut large ingredients into pieces of approx. 2 x 2 x 2 cm (3/4 x 3/4 x 3/4 in) before you process them.
- 3 Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall outlet.



### Note

- Always unwind the power cord completely before you switch on the appliance.
- Remove all packing material or labels before using.

## Using the appliance

Use this appliance for its intended household use as described in this manual.



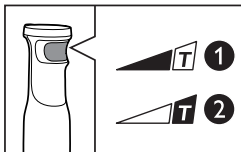
### Caution

- Avoid contact with moving parts. Keep hands and fingers away from blades and out of container during operation or while appliance is plugged in to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the appliance.

## Trigger switch

This appliance is equipped with a trigger switch.

- The deeper or harder you press, the higher the processing speed becomes: low to medium speed (1), high speed (2).





## 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.
- chopping nuts, fruits and vegetables



### Caution

- Do not process ingredients such as ice cubes, frozen ingredients or fruits with stones (fig. 1)

### Blending quantities and processing times

Ingredients	Blending quantity	Time	Speed
Fruits and vegetables	100 - 200g (2/3 - 1½ C)	30 sec.	
Baby food, soups, and sauces	100 - 400ml (3 - 14 oz)	60 sec.	
Batters	100 - 500ml (3 - 17 oz)	60 sec.	
Shakes and mixed drinks	100 - 600ml (3 - 20 oz)	60 sec.	

- 1 Attach the blender bar to the motor unit (“click”) (fig. 2).
- 2 Put the ingredients into the beaker (fig. 3).
- 3 Put the plug in the wall outlet (fig. 4).
- 4 Immerse the blade guard completely in the ingredients in order to avoid splashing (fig. 5).
- 5 Switch on the appliance by squeezing the trigger switch. You can increase the speed by pressing the switch harder. If you press the switch up to maximum, the blender will work with Turbo speed (fig. 6).
- 6 Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients (fig. 7).
- 7 After you have finished blending, release the trigger switch to turn the appliance off and unplug the appliance (fig. 8).
- 8 Remove the blender bar by pressing the release button (fig. 9).



### Caution

- **Blades are sharp.** Handle carefully. Always unplug the appliance first. Never touch the blade itself when cleaning or clearing food caught in blades.

## 12 ENGLISH

- 9 For easy cleaning, rinse the bar immediately after use with hot water. Do not immerse the bar completely in water (fig. 10).
- 10 Place the bar in an upright position with the blade guard on top and let it dry for at least 10 minutes before storing (fig. 11).

### XL chopper (HR1686/92 only)

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






#### Caution

- Always unplug the appliance first. Be very careful when you handle the chopper blade unit, the cutting edges are very sharp. Always hold the unit by the center plastic rod. Never touch the blade itself. Be particularly careful when you insert or remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl, when clearing food caught in blades and during cleaning.
- Do not process ingredients such as ice cubes, frozen ingredients or fruits with stones (fig. 1)

- 1 Put the blade unit in the XL chopper bowl (fig. 12).
- 2 Put the ingredients in the XL chopper bowl (fig. 13).
- 3 Put the gear unit for XL chopper on the chopper bowl (fig. 14).
- 4 Attach the motor unit onto the gear unit for XL chopper ('click') (fig. 15).
- 5 Put the plug in the wall outlet (fig. 4).
- 6 Press the trigger switch and let it operate until all ingredients are cut (fig. 16).
- 7 After you have finished chopping, release the trigger switch to turn the appliance off and unplug the appliance (fig. 8).
- 8 Press the release button to remove the motor unit from the gear unit (fig. 17).
- 9 Carefully remove the gear unit and the blade unit (fig. 18).
- 10 Pour the chopped ingredients out (fig. 19).

#### Chopping quantities and processing times

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Onions	200 g (2/3 C)	5 x 1 sec.	
Eggs	3-4	5 x 1 sec.	
Meat	200g (7 oz)	10 sec.	
Herbs	30g (1 oz)	10 x 1 sec.	
Nuts and almonds	200g (7 oz)	30 sec.	

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Dry bread cubes	80g (1/3 C)	30 sec.	
Parmesan cheese	200g (7 oz)	20 sec.	
Dark chocolate	100g (3.5 oz)	20 sec.	

### Multi chopper accessory (HR1686/92 only)

The multi chopper accessory is intended to chop onions, vegetables, fruits, cheese, boiled eggs, garlic, cooked ham, etc. into small, evenly-sized pieces.



#### Caution

- Be very careful when you handle the chop and drop blades, the cutting edges are very sharp (fig. 20). Always hold the part by the center plastic rod. Never touch the blades themselves.
- Do not process ingredients such as ice cubes, frozen ingredients, dark chocolate or fruits with stones (fig. 1).
- Always unplug the appliance first. Be particularly careful when you insert or remove the blade unit from the chopper bowl and during cleaning. Never touch the blade itself when cleaning or clearing food caught in blades.









#### Tip

- Always use the appropriate gear unit with the icon for the multi chopper accessory.



### Chopping quantities and processing times

Ingredients	Quantity	Speed
Onions	100g (2/3 C)	
Boiled eggs	1-2	
Cheese	100g (3.5 oz)	
Cooked ham	100g (3.5 oz)	
Mixed pickles	100g (3.5 oz)	
Vegetables	100g (2/3 C)	



#### Note

- Always use the multi chopper with the basket in place.

- 1 Insert the basket into the XL chopper bowl (fig. 21).
- 2 Place the tool holder for the chop and drop blade through the opening in the basket and onto the metal pin at the bottom of the bowl (fig. 22).
- 3 Slide the chop and drop blade onto the tool holder (fig. 23).
- 4 Cut the ingredients into 2 x 2 x 2 cm (3/4 x 3/4 x 3/4 in) pieces, and then put the precut ingredients into the basket (fig. 24).

## 14 ENGLISH

- 5 Place the multi chopper lid on the chopper bowl (fig. 25).
- 6 Put the gear unit for the multi chopper accessory on the chopper bowl (fig. 26).
- 7 Attach the motor unit on the gear unit for the multi chopper (fig. 27) and put the plug in the wall outlet (fig. 4).
- 8 Press the trigger switch and let it operate until all ingredients are cut (fig. 28).
- 9 After you have finished chopping, release the trigger switch to turn the appliance off and unplug the appliance (fig. 8).
- 10 Press the release button to remove the motor unit from the gear unit (fig. 29).
- 11 Remove the gear unit and multi chopper lid (fig. 30).
- 12 Carefully remove the chop and drop blade unit and tool holder (fig. 31).
- 13 Remove the basket (fig. 32).
- 14 Pour the cut ingredients out (fig. 19).

### Whisk (HR1686/92 only)

---

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

- 1 Attach the whisk to the whisk gear unit ('click') (fig. 33).
- 2 Attach the whisk gear unit to the motor unit ('click') (fig. 34).
- 3 Put the ingredients in a bowl (fig. 35).
- 4 Put the plug in the wall outlet (fig. 4).
- 5 Immerse the whisk in the ingredients (fig. 36).
- 6 Press the trigger switch (fig. 37).
- 7 Move the appliance slowly up and down and in circles (fig. 38).
- 8 After you have finished the whisking, release the trigger switch to turn the appliance off and remove the plug from the wall outlet (fig. 8).
- 9 Press the release button to remove the motor unit from the gear unit (fig. 39).
- 10 To detach the whisk from the gear unit, pull the whisk straight down out of the gear unit (fig. 40).

#### Whisking quantities and processing time.

Ingredients	Whisking quantity	Time	Speed
Cream	200g	50-60 sec.	
Egg whites	200g	90 sec.	

 Tip

- If you want to process a small quantity, tilt the bowl slightly for a quicker result.
- When you beat egg whites, use a large bowl for the best result.
- To prevent splashing, start at a low speed 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.**

## Cleaning

 Caution

- Do not immerse the motor unit, the blender bar, the multi chopper gear unit (HR1686/92 only), the XL chopper gear unit (HR1686/92 only), and the whisk gear unit (HR1686/92 only) in water or any other liquids, nor rinse them under the tap. Use a moist cloth to clean these parts. Only the blender bar blade and guard can be rinsed under the tap.
- Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as alcohol, gasoline or acetone to clean the appliance.

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Press the release button on the motor unit to remove the accessory you have used.
- 3 Disassemble the accessory.
- 4 See the 'Cleaning' chart for further instructions.

This appliance has no other user-serviceable parts. For assistance in the U.S. or Canada only, call 1-866-309-8817.

## Storage

- 1 Wind the power cord loosely around the heel of the motor unit.
- 2 Store the appliance in a cool, dry place away from direct sunlight or other heat source.

## Disposal

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused. For recycling information, please contact your local waste management facilities or visit [www.recycle.philips.com](http://www.recycle.philips.com).

## Accessories

Philips accessories including the potato masher, double mixer, whisk and XL chopper with multi chopper accessory may be purchased at a store near you or on our website: [www.philips.com/store](http://www.philips.com/store).

## Warranty

If you need information, support, or if you have a problem, please visit [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) or (in the US or Canada only) call 1-866-309-8817 for assistance.

### One year limited warranty

Philips warrants that this product shall be free from defects in material, workmanship and assembly, under normal use, in accordance with the specifications and warnings, for a period of one year from the date of purchase. This warranty extends only to the original purchaser of the product, and is not transferable. To exercise your rights under this warranty, you must provide proof of purchase in the form of an original sales receipt that shows the product name and the date of purchase. For customer support or to obtain warranty service, please visit our website [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

THERE ARE NO OTHER EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES.

Philips' liability is limited to repair or, at its sole option, replacement of the product. Incidental, special and consequential damages are disclaimed where permitted by law. This warranty gives you specific legal rights.

You may also have other rights that vary from state to state, province to province or country to country.

### In U.S. only

Manufactured for:

Philips Consumer Lifestyle,

a division of Philips Electronics North America Corporation,

P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

### In Canada only

Manufactured for:

Philips Electronics Ltd., 281 Hillmount Road, Markham, ON L6C 2S3

For support, please visit [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)

PHILIPS and Philips Shield are Registered Trademarks of Koninklijke Philips N.V.

©2016 Philips Electronics North America Corporation. All Rights Reserved.



CONFORMS ANSI/UL STD 982

CERTIFIED TO CAN/CSA C22.2 NO. 195-M1987 (R2014)

## 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, in the U.S. or Canada only, call 1-866-309-8817 for assistance.
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, fruit with stones or frozen ingredients.
Why does the appliance suddenly stop working?	Some hard ingredients may block the blade unit. Release the trigger switch, unplug the appliance, detach the motor unit and carefully remove the ingredients that block the blade unit.





## Tabla de contenido

PRECAUCIONES IMPORTANTES	20
Introducción	22
Información general	22
Antes del primer uso	24
Preparación inicial	24
Uso del artefacto	24
Limpieza	29
Almacenamiento	29
Eliminación	30
Accesorios	30
Garantía	30
Preguntas frecuentes	31

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Si utiliza un aparato eléctrico siempre debe tomar medidas de seguridad básicas, tales como:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el artefacto y consérvelas por si necesitara consultarlas en el futuro.
2. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja la unidad del motor, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos. No enjuague el artefacto bajo el grifo ni lo lave en el lavavajillas. Solo el brazo de la batidora extraíble y algunas otras piezas de este artefacto han sido diseñados para ser sumergidos en agua u otros líquidos. Si la unidad motora de la batidora se cae a un líquido, desenchúfela inmediatamente. Retire con cuidado el brazo de la batidora y, a continuación, limpie y seque la unidad completamente antes de continuar.
3. Antes de conectar el aparato, compruebe su el voltaje indicado en la base del mismo corresponde con el voltaje de la red local.
4. Nunca use ningún artefacto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si funcionan mal o si se cayeron o sufrieron algún tipo de daño. Para asistencia solo en los EE. UU. o Canadá, llame al 1-866-309-8817.
5. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante o que este no venda podría provocar un incendio, descargas eléctricas o lesiones.
6. Este artefacto fue diseñado exclusivamente para uso doméstico. No utilice este artefacto para ningún otro uso que no esté descrito en este manual.
7. Si niños o personas con discapacidad utilizan el aparato o si el aparato se utiliza próximo a ellos, será necesario mantener un nivel de supervisión elevado.
8. Este artefacto no debe ser usado por niños. Se debe tener cuidado cuando se utiliza cerca de los niños.
9. Es necesario que un adulto supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
10. Mantenga el artefacto y el cable fuera del alcance de los niños.
11. **Las cuchillas están muy afiladas. No toque las cuchillas ni el brazo de la batidora, sobre todo si el artefacto está enchufado. Manéjelos con cuidado cuando los extraiga, introduzca o limpie. Tenga cuidado cuando extraiga o introduzca la cuchilla de corte de la picadora.**
12. Asegúrese de que la tapa de la picadora esté firmemente cerrada antes de utilizar el artefacto. No intente retirar la cubierta ni vaciar el recipiente de la picadora hasta que la cuchilla haya dejado de girar.
13. Apague el motor, desenchufe el artefacto y asegúrese de que todas las piezas móviles se hayan detenido antes de desarmar el artefacto para retirar los alimentos.
14. Si las cuchillas o el brazo de la batidora se bloquean, desenchufe el artefacto antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolos. **LAS CUCHILLAS ESTÁN AFILADAS.**
15. Para evitar salpicaduras, siempre sumerja el brazo en los ingredientes antes de encender el artefacto.
16. Cuando se mezclan líquidos, especialmente líquidos calientes, utilice un recipiente alto o utilice pequeñas cantidades a la vez para reducir el riesgo de derrames, salpicaduras o posibles lesiones o quemaduras.
17. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie.

18. No deje que el cable haga contacto con superficies calientes, incluida la estufa.
19. No coloque el aparato ni el cable de alimentación cerca de una superficie caliente, una cocina eléctrica o de gas o un horno caliente.
20. Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación antes de encender el artefacto.
21. Mantenga sus manos, dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos del artefacto durante la operación para reducir el riesgo de lesiones y evitar daños al artefacto.
22. Quite el brazo extraíble o los accesorios del artefacto antes de lavarlos.
23. Mantenga sus manos, dedos y utensilios fuera del contenedor mientras bate o lejos de las cuchillas de corte mientras pica alimentos para reducir el riesgo de lesiones graves o daños al artefacto. Se puede utilizar una espátula, pero solo cuando el artefacto no está en funcionamiento.
24. Asegúrese siempre de que el artefacto esté apagado después de cada uso. Desenchufe siempre el artefacto de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar las piezas, antes de tocar las piezas que se mueven y antes de limpiar o intentar mover el artefacto.
25. Nunca deje el aparato desatendido durante el uso.
26. Coloque siempre el aparato sobre una superficie estable, plana y horizontal.
27. No utilice el aparato en exteriores ni en vehículos o embarcaciones en movimiento. El uso indebido puede provocar lesiones.
28. No toque las piezas en movimiento.
29. Antes de encender el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén bien montadas. No desarme el artefacto mientras esté en funcionamiento.
30. No exceda las cantidades sugeridas ni el tiempo de funcionamiento especificado en el manual de usuario, ni ejecute el motor continuamente.
31. No procese más de un lote sin interrupción (máximo de 3 minutos) . Deje que el artefacto se enfríe completamente antes de continuar con el proceso.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### IMPORTANTE

---

- Es posible que se produzcan vibraciones durante el funcionamiento del artefacto. Esto es normal. Asegúrese de operar siempre el artefacto sobre una superficie plana y estable.
- Si una cantidad significativa de jugo o líquido se derrama fuera, alrededor o debajo del artefacto mientras está en funcionamiento, apague el artefacto y desenchúfelo de la toma de corriente. Luego, limpie y seque el artefacto antes de seguir utilizándolo.
- Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Este enchufe se fabricó para ajustarse a un tomacorriente polarizado de una sola manera para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe.
- La potencia nominal máxima solo se puede alcanzar con el accesorio picador. Todos los otros accesorios pueden consumir considerablemente menos potencia.

## Introducción

Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips. Para acceder a los servicios de asistencia técnica de Philips, registre su producto en [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Información general

- ① Vaso medidor
- ② Manual del usuario


### Licuada manual

---

- ③ Cable de alimentación
- ④ Botón de activación
- ⑤ Unidad motora
- ⑥ Botón de liberación
- ⑦ Brazo de la batidora con unidad de cuchillas integrada
- ⑧ Protector de la cuchilla

### Picadora extragrande con accesorio multiplicador (HR1686/92 únicamente)

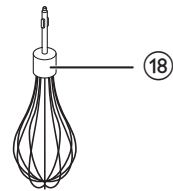
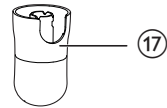
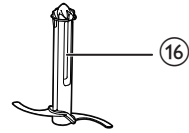
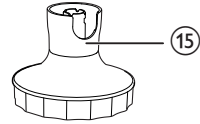
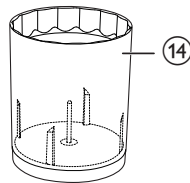
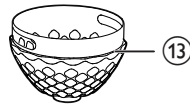
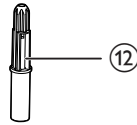
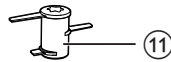
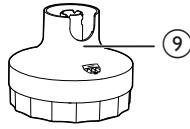
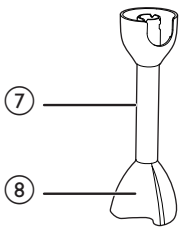
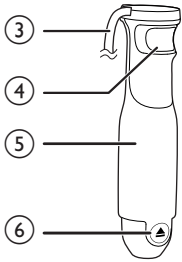
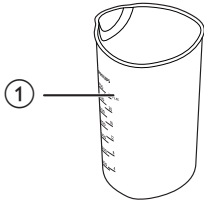
---

- ⑨ Unidad de engranaje para accesorio multiplicador 
- ⑩ Tapa del multiplicador
- ⑪ Cuchilla para picar fácilmente
- ⑫ Soporte para la cuchilla para picar fácilmente
- ⑬ Cesta
- ⑭ Recipiente de la picadora extragrande
- ⑮ Unidad de engranaje para la picadora extragrande
- ⑯ Cuchilla de la picadora extragrande

### Batidor (HR1686/92 únicamente)

---

- ⑰ Unidad de engranaje del batidor
- ⑱ Batidor



## Antes del primer uso

- 1 Antes de usar el artefacto por primera vez, lave bien todas las piezas que estarán en contacto con alimentos (consulte el capítulo "Limpieza").



### Nota

- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de comenzar a usar el artefacto.

## Preparación inicial

- 1 Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos o introducirlos en el vaso medidor o el recipiente (temperatura máxima: 80 °C/175 °F).
- 2 Corte los ingredientes grandes en trozos de aproximadamente 2 x 2 x 2 cm (3/4 x 3/4 x 3/4 in) antes de procesarlos.
- 3 Antes de enchufar el artefacto a la toma de corriente, móntelo correctamente.



### Nota

- Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación antes de encender el artefacto.
- Retire todo el material de embalaje o etiquetas antes de utilizarlo.

## Uso del artefacto

Utilice este electrodoméstico solo para uso doméstico como se describe en este manual.



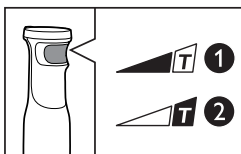
### Precaución

- No toque las piezas en movimiento. Mantenga las manos y los dedos lejos de las cuchillas y fuera del recipiente durante el funcionamiento o mientras el artefacto esté enchufado para evitar que se produzcan lesiones graves a personas o daños al artefacto.

## Botón de activación

Este aparato está equipado con un botón de activación.

- Cuanto más profundo o fuerte pulse, mayor será la velocidad de procesamiento: velocidad baja a media (1), velocidad alta (2).



## Licuada manual

El mixer fue diseñado para:

- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, jugos de fruta, sopas, licuados y mezclas de bebidas.
- Mezclar ingredientes blandos, como masa para hot cakes o mayonesa.
- Hacer puré con ingredientes cocidos, como por ejemplo comida para bebés.
- Picar nueces, frutas y verduras



### Precaución

- No procese ingredientes como cubitos de hielo, ingredientes congelados o frutas con hueso (fig. 1)

### Cantidades y tiempos de procesado con la batidora

Ingredientes	Cantidad	Hora	Velocidad
Frutas y verduras	100-200 g (2/3-1½ taza)	30 segundos	
Comida para bebés, sopas y salsas	100-400 ml (3-14 oz)	60 segundos	
Masas blandas	100-500 ml (3-17 oz)	60 segundos	
Batidos y mezclas de bebidas	100-600 ml (3-20 oz)	60 segundos	

- 1 Conecte el brazo de la batidora a la unidad motora ("clíc") (fig. 2)
- 2 Coloque los ingredientes en el vaso medidor (fig. 3).
- 3 Conecte el enchufe a la toma de corriente (fig. 4).
- 4 Sumerja completamente la cubierta de la cuchilla en los ingredientes para evitar salpicaduras (fig. 5).
- 5 Encienda el artefacto presionando el interruptor de activación. Puede aumentar la velocidad pulsando más fuerte el interruptor. Si pulsa el interruptor hasta el máximo, el artefacto funcionará a velocidad turbo (fig. 6).
- 6 Mueva el artefacto lentamente hacia arriba y hacia abajo y en círculos para mezclar los ingredientes (fig. 7).
- 7 Una vez que haya terminado de mezclar, suelte el interruptor de activación para apagar el artefacto y desenchúfelo (fig. 8).
- 8 Para quitar el brazo de la batidora, pulse el botón de liberación (fig. 9).



### Precaución

- **Las cuchillas están afiladas.** Manéjelas con cuidado. Siempre primero desenchufe el artefacto. Nunca toque la cuchilla cuando limpie o retire alimento atrapado en esta.

- 9 Para facilitar la limpieza, enjuague el brazo de inmediato con agua caliente después de cada uso. No sumerja el brazo completamente en el agua (fig. 10).
- 10 Sitúe el brazo en posición vertical con la cubierta de la cuchilla en la parte superior y deje que se seque durante al menos 10 minutos antes del guardarlo (fig. 11).

## Picadora extragrande (HR1686/92 únicamente)









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

### Precaución

- Siempre primero desenchufe el artefacto. Tenga mucho cuidado al manipular la unidad de cuchillas de la picadora; los bordes son muy afilados. Mantenga siempre la unidad en la varilla de plástico del centro. Nunca toque la cuchilla. Tenga especial cuidado al insertar o sacar la unidad de cuchillas del recipiente de la picadora, al vaciar el recipiente de la picadora, al retirar alimento atascado en las cuchillas y durante la limpieza.
- No procese ingredientes como cubitos de hielo, ingredientes congelados o frutas con hueso (fig. 1)

- 1 Coloque la unidad de cuchillas en el recipiente de la picadora extragrande (fig. 12).
- 2 Coloque los ingredientes en el recipiente de la picadora extragrande (fig. 13).
- 3 Coloque la unidad de engranaje para la picadora extragrande en el recipiente de la picadora (fig. 14).
- 4 Coloque la unidad motora en la unidad de engranaje de la picadora extragrande ("clic") (fig. 15).
- 5 Conecte el enchufe al toma de corriente (fig. 4).
- 6 Pulse el interruptor de activación y déjelo funcionar hasta que todos los ingredientes estén cortados (fig. 16).
- 7 Una vez que termine de picar, suelte el interruptor de activación para apagar el artefacto, y desenchúfelo (fig. 8).
- 8 Pulse el botón de liberación para quitar la unidad motora de la unidad de engranaje (fig. 17).
- 9 Retire con cuidado la unidad de engranaje y la unidad de cuchillas (fig. 18).
- 10 Retire los ingredientes picados (fig. 19).

### Cantidades y tiempos de procesamiento con la picadora

Ingredientes	Cantidad	Hora	Velocidad
Cebollas	200 g (2/3 taza)	5 x 1 segundo	
Huevos	3-4	5 x 1 segundo	
Carne	200g (7 oz)	10 segundos	
Hierbas	30g (1 oz)	10 x 1 sec.	
Frutos secos y almendras	200g (7 oz)	30 segundos	
Cubos de pan seco	80g (1/3 taza)	30 segundos	
Queso parmesano	200g (7 oz)	20 seg.	
Chocolate negro	100g (3,5 oz)	20 seg.	



## Accesorio multiplicador (HR1686/92 únicamente)

El accesorio multiplicador está diseñado para picar cebollas, verduras, frutas, queso, huevos cocidos, ajo, jamón cocido, etc. en pequeños trozos de tamaño uniforme.



### Precaución

- Tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas para cortar fácilmente; los bordes de corte son muy filosos (fig. 20). Siempre sostenga la pieza por la varilla de plástico central. Nunca toque las cuchillas.
- No procese ingredientes como cubos de hielo, ingredientes congelados, chocolate negro o frutas con carozo (fig. 1).
- Siempre primero desenchufe el artefacto. Tenga especial cuidado cuando introduzca o quite la unidad de cuchillas del recipiente de la picadora y durante la limpieza. Nunca toque la cuchilla cuando limpie o retire alimento atrapado en esta.



### Sugerencia

- Utilice siempre la unidad de engranaje adecuada con el icono del accesorio multiplicador.



### Cantidades y tiempos de procesado con la picadora

Ingredientes	Cantidad	Velocidad
Cebollas	100 g (2/3 taza)	
Huevos duros	1 - 2	
Queso	100g (3,5 oz)	
Jamón cocido	100g (3,5 oz)	
Encurtidos surtidos	100g (3,5 oz)	
Verduras	100 g (2/3 taza)	



### Nota

- Siempre use el multiplicador con la cesta en el lugar correspondiente.

- 1 Introduzca la cesta en el recipiente de la picadora extragrande (fig. 21).
- 2 Coloque el soporte de accesorios para la cuchilla para picar fácilmente a través de la abertura de la cesta y en el pasador de metal de la parte inferior del recipiente (fig. 22).
- 3 Deslice la cuchilla para picar fácilmente en el soporte de accesorios (fig. 23).
- 4 Corte los ingredientes en trozos de 2 x 2 x 2 cm (3/4 x 3/4 x 3/4 pulg.) y, a continuación, coloque los ingredientes previamente cortados en la cesta (fig. 24).
- 5 Coloque la tapa del multiplicador en el recipiente de la picadora (fig. 25).

## 28 ESPAÑOL



- 6 Coloque la unidad de engranaje del accesorio multiplicador en el recipiente de la picadora (fig. 26).
- 7 Coloque la unidad motora en la unidad de engranaje para el multiplicador (fig. 27) y conecte el enchufe a la toma de corriente (fig. 4).
- 8 Pulse el interruptor de activación y déjelo funcionar hasta que todos los ingredientes estén cortados (fig. 28).
- 9 Una vez que termine de picar, suelte el interruptor de activación para apagar el artefacto, y desenchúfelo (fig. 8).
- 10 Pulse el botón de liberación para quitar la unidad motora de la unidad de engranaje (fig. 29).
- 11 Retire la unidad de engranaje y la tapa del multiplicador (fig. 30).
- 12 Retire con cuidado la unidad de cuchillas para cortar fácilmente y el soporte de accesorios (fig. 31).
- 13 Retire la cesta (fig. 32).
- 14 Retire los ingredientes cortados (fig. 19).

### Batidor (HR1686/92 únicamente)

El batidor metálico ha sido diseñado para batir crema, claras de huevo, postres, etc.

- 1 Conecte el batidor a la unidad de engranaje del batidor ("clic") (fig. 33).
- 2 Conecte la unidad de engranaje del batidor a la unidad motora ("clic") (fig. 34).
- 3 Coloque los ingredientes en un recipiente (fig. 35).
- 4 Conecte el enchufe a la toma de corriente (fig. 4).
- 5 Sumerja el batidor en los ingredientes (fig. 36).
- 6 Pulse el interruptor de activación (fig. 37).
- 7 Mueva el artefacto lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos (fig. 38).
- 8 Una vez que haya terminado de batir, suelte el interruptor de activación para apagar el artefacto y desenchúfelo de la toma de corriente (fig. 8).
- 9 Pulse el botón de liberación para quitar la unidad motora de la unidad de engranaje (fig. 39).
- 10 Para separar el batidor de la unidad de engranaje, tire el batidor hacia abajo y hacia fuera de la unidad de engranaje (fig. 40).

#### Cantidades de batido y tiempo de procesamiento.

Ingredientes	Cantidad	Hora	Velocidad
Crema	200 g	50-60 segundos	
Claros de huevo	200 g	90 segundos	

 Sugerencia

- Si desea procesar una pequeña cantidad, incline ligeramente el recipiente para lograr un resultado más rápido.
- Cuando bata las claras de huevo, utilice un recipiente grande para obtener un mejor resultado.
- Para evitar salpicaduras, comience con una 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 mezcle para pasteles o panecillos.**

## Limpieza

 Precaución

- No sumerja la unidad motora, el brazo de la batidora, la unidad de engranaje del multiplicador (HR1686/92 únicamente), la unidad de engranaje de la picadora extragrande (HR1686/92 únicamente) y la unidad de engranaje del batidor (HR1686/92 únicamente) en agua u otros líquidos, ni los enjuague bajo el grifo. Utilice un paño húmedo para limpiar estas piezas. Solo se pueden enjuagar bajo el grifo el brazo de la batidora, la cuchilla y la cubierta.
- No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como alcohol, gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

- 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.
- 4 Consulte la tabla "Limpieza" para ver instrucciones adicionales.

Este artefacto no cuenta con piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para asistencia solo en los EE. UU. o Canadá, llame al 1-866-309-8817.

## Almacenamiento

- 1 Enrolle el cable de alimentación alrededor de la base de la unidad motora sin apretarlo.
- 2 Guarde el artefacto en un lugar frío y seco, lejos de la luz directa del sol u otras fuentes de calor.

## Eliminación

Este producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse. Para obtener más información acerca del reciclaje, visite [www.recycle.philips.com](http://www.recycle.philips.com).

## Accesorios

Los accesorios Philips, incluidos el moedor de papas, la batidora doble, el batidor y picadora extragrande con accesorio multiplicador, se pueden comprar en una tienda cercana o en nuestro sitio web: [www.philips.com/store](http://www.philips.com/store).

## Garantía

Si necesita más información, asistencia o si tiene un problema, visite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) o llame al 1-866-309-8817 (solo disponible en Estados Unidos y Canadá) para solicitar asistencia.

### Garantía limitada de un año

Philips garantiza que este producto está libre de defectos en el material, fabricación y ensamblado, en condiciones normales de uso, de acuerdo con las especificaciones y las advertencias, por un periodo de un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplica únicamente al comprador original del producto y es intransferible. Para beneficiarse de los derechos que le otorga esta garantía, debe poseer el comprobante de compra en la forma de un recibo original donde se indique el nombre del producto y la fecha de compra. Para recibir servicio de atención al cliente u obtener un servicio de garantía, visite nuestro sitio web [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS NI IMPLÍCITAS.

La responsabilidad de Philips se limita a reparar o, a su entero criterio, reemplazar el producto. Philips no se responsabiliza por daños accidentales, especiales ni resultantes dentro de los límites de la ley. Esta garantía le otorga derechos legales específicos.

También tiene otros derechos que varían dependiendo del estado, provincia o país.

### En EE. UU. solamente

Fabricado para:

Philips Consumer Lifestyle,  
una división de Philips Electronics North America Corporation,  
P.O. Box 10313 Stamford, CT 06904

### En Canadá solamente

Fabricado para:

Philips Electronics Ltd., 281 Hillmount Road, Markham, ON L6C 2S3  
Para obtener asistencia, visite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)

PHILIPS y Philips Shield son marcas registradas de Koninklijke Philips N.V.  
 ©2016 Philips Electronics North America Corporation. Todos los derechos reservados.

Para solicitar asistencia, visite el sitio web de Philips en **www.support.philips.com/support** o llame al:

- Colombia: 01-800-700-7445
- Costa Rica: 0800-507-7445
- República Dominicana: 1-800-751-2673
- Ecuador: 1-800-10-1045
- El Salvador: 800-6024
- Guatemala: 1-800-299-0007
- Honduras: 8002-791-9273
- México: 01800504 6200
- Nicaragua: 1-800-507-0018
- Panamá: 800-8300



CUMPLE ANSI / UL STD 982  
 CERTIFICADO DE CAN / CSA C22.2 NO. 195-M1987 (R2014)

## Preguntas frecuentes

Pregunta	Respuesta
El artefacto hace mucho ruido, emite un olor desagradable, se calienta mucho, desprende humo. ¿Qué hago?	El artefacto podría emitir un olor desagradable o echar un poco de humo si se ha utilizado durante demasiado tiempo. En ese caso, debe apagar el artefacto y dejar que se enfríe durante 60 minutos. Si el problema persiste, en los EE. UU. o Canadá solamente, llame al 1-866-309-8817 para obtener asistencia.
¿Es posible dañar el aparato al procesar ingredientes muy duros?	Si, el artefacto puede sufrir daños si procesa ingredientes muy duros como huesos, frutas con cáscara o ingredientes congelados.
¿Por qué el artefacto deja de funcionar inesperadamente?	Es posible que algunos ingredientes duros bloqueen la unidad de cuchillas. Suelte el interruptor de activación, desenchufe el artefacto, quite la unidad motora y retire cuidadosamente los ingredientes que bloquean la unidad de cuchillas.

## Table des matières

MISES EN GARDE IMPORTANTES	33
Introduction	35
Description générale	35
Avant la première utilisation	37
Avant l'utilisation	37
Utilisation de la lampe	37
Nettoyage	42
Entreposage	43
Mise au rebut	43
Accessoires	43
Garantie	43
Questions/Réponses	44

## MISES EN GARDE IMPORTANTES

Quand vous utilisez un produit électrique, suivez toujours les mesures de sécurité fondamentales, notamment ce qui suit :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour un usage ultérieur.
2. Pour prévenir les risques d'électrocution, veillez à ne pas mettre ni plonger le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Ne rincez pas l'appareil sous le robinet et ne le passez pas au lave-vaisselle. Seuls le pied amovible du mixeur et certaines autres pièces de cet appareil sont conçus pour être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides. Si le bloc moteur tombe dans un liquide, vous devez le débrancher immédiatement. Retirez soigneusement le pied du mixeur puis nettoyez et séchez complètement le bloc moteur avant de continuer.
3. Avant de brancher la centrifugeuse, vérifiez que la tension indiquée sous l'appareil correspond à celle du secteur local.
4. N'utilisez pas un appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés; s'il est défectueux; ou s'il est tombé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Pour obtenir de l'aide aux États-Unis ou au Canada, composez le 1 866 309-8817.
5. L'utilisation d'un accessoire non recommandé ou vendu par un autre fabricant peut entraîner un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
6. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu comme décrit dans ce mode d'emploi.
7. Exercez toujours une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants ou des personnes handicapées.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé à proximité des enfants.
9. Les enfants doivent être surveillés par une personne responsable pour s'assurer qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
10. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
11. **Les lames sont très tranchantes. Ne touchez pas les lames ni le pied du mixeur, surtout lorsque l'appareil est branché. Manipulez ces éléments avec précaution lorsque vous les retirez, les insérez ou les nettoyez. Faites preuve de prudence lorsque vous retirez ou insérez la lame tranchante de l'accessoire hachoir.**
12. Assurez-vous que le couvercle de l'accessoire hachoir est verrouillé en place correctement avant de faire fonctionner l'appareil. Ne tentez pas de retirer le couvercle ou de vider le bol du hachoir avant que la lame ne soit complètement immobilisée.
13. Éteignez le moteur, débranchez l'appareil et assurez-vous que toutes les pièces mobiles sont immobilisées avant de démonter l'appareil pour en extraire les aliments.
14. Si les lames ou le pied du mixeur se bloquent, débranchez l'appareil avant d'enlever les aliments coincés. **LES LAMES SONT TRANCHANTES.**
15. Pour éviter les éclaboussures, veuillez toujours plonger le pied dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche.
16. Lorsque vous mélangez des liquides, surtout des liquides chauds, utilisez un contenant en hauteur ou ne mélangez que de petites quantités à la fois pour

## 34 FRANÇAIS

réduire les risques de déversements, d'éclaboussures ou de toute blessure ou brûlure causées par des liquides chauds.

17. Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir.
18. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec une surface chaude, incluant la cuisinière.
19. Ne placez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation à proximité d'une surface chaude, d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
20. Déroulez toujours le cordon d'alimentation complètement avant de mettre l'appareil en marche.
21. Gardez les mains, les doigts, les cheveux, les foulards, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles loin de l'appareil en fonctionnement pour réduire le risque de blessures ou de dommages à l'appareil.
22. Retirez le pied amovible et les accessoires de l'appareil avant de les laver.
23. Gardez les mains, les doigts et les ustensiles à l'extérieur du contenant lorsque le mixeur est en marche; ou loin des lames tranchantes lorsque vous hachez les aliments pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil. Un grattoir peut être utilisé, mais seulement lorsque l'appareil a cessé de fonctionner.
24. Éteignez toujours l'appareil après chaque utilisation. Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique lorsque vous ne l'utilisez pas; avant d'insérer ou de retirer des pièces; avant de toucher des pièces mobiles; et avant de nettoyer ou de tenter de déplacer l'appareil.
25. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
26. Posez toujours l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
27. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ni dans un véhicule ou dans un bateau en mouvement. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
28. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
29. Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement assemblées avant de mettre l'appareil en marche. Veuillez ne pas démonter l'appareil pendant qu'il fonctionne.
30. Ne dépassez pas les quantités ni les temps d'utilisation suggérés figurant dans le manuel d'utilisation et ne faites pas fonctionner le moteur en continu.
31. Veuillez ne pas mélanger plus d'une quantité d'aliments à la fois sans interruption (maximum de 3 minutes). Laissez l'appareil refroidir complètement avant de continuer de mélanger.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## IMPORTANT

---

- Des vibrations pourraient se produire lors du fonctionnement de l'appareil. Ce phénomène est normal. Assurez-vous de toujours placer l'appareil sur une surface plate et stable lors de son utilisation.
- Si une quantité considérable de jus ou de liquide se déverse sur, autour ou sous l'appareil lors du fonctionnement, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise électrique. Nettoyez et séchez l'appareil avant de continuer à l'utiliser.
- Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'adapte pas parfaitement à la prise, essayez dans l'autre sens. Si la fiche n'est toujours pas compatible, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez en aucun cas de la modifier par vous-même.



- La puissance maximale annoncée peut seulement être atteinte à l'aide du hachoir. Le reste des accessoires peut fonctionner à une puissance largement moindre.

## Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips! Pour profiter pleinement des avantages de l'assistance Philips, enregistrez votre produit à l'adresse [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Description générale

- 1 Bol
- 2 Mode d'emploi


### Mixeur plongeant

---

- 3 Cordon d'alimentation
- 4 Interrupteur à gâchette
- 5 Bloc moteur
- 6 Bouton de déverrouillage
- 7 Pied de mixeur avec unité de lames intégrée
- 8 Protège-lame

### Hachoir grand format avec accessoire hachoir multifonction (HR1686/92 seulement)

---

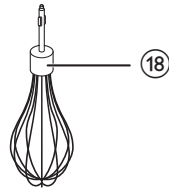
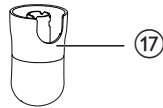
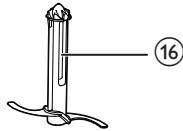
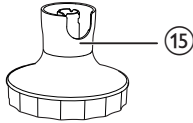
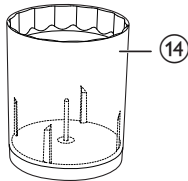
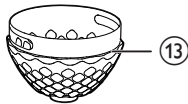
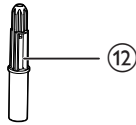
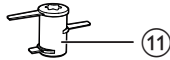
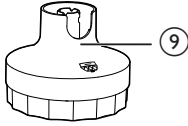
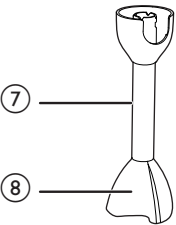
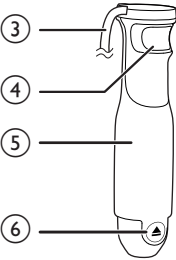
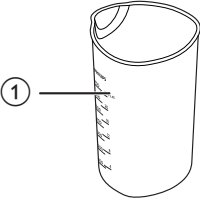
- 9 Unité d'entraînement de l'accessoire hachoir multifonction 
- 10 Couvercle du hachoir multifonction
- 11 Lame à hacher et à verser
- 12 Porte-ustensile pour lame à hacher et à verser
- 13 Panier
- 14 Bol pour hachoir grand format
- 15 Unité d'entraînement pour hachoir grand format
- 16 Lame pour hachoir grand format

### Fouet (HR1686/92 seulement)

---

- 17 Unité d'entraînement de fouet
- 18 Fouet

36 FRANÇAIS



## Avant la première utilisation

- 1 Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement toutes les pièces entrant en contact avec les aliments (voir le chapitre «Nettoyage»).

### Note

- Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant d'utiliser l'appareil.

## Avant l'utilisation

- 1 Laissez refroidir les aliments chauds avant de les mélanger ou de les placer dans le récipient à bec ou le bol (température maximale de 175°F/80°C).
- 2 Coupez les aliments de grande taille en morceaux d'environ 2 x 2 x 2 cm (3/4 x 3/4 x 3/4") avant de les mélanger.
- 3 Assemblez correctement l'appareil avant de le brancher dans la prise murale.

### Note

- Déroulez toujours le cordon d'alimentation complètement avant de mettre l'appareil en marche.
- Retirez tous les emballages ou étiquettes avant l'utilisation.

## Utilisation de la lampe

Utilisez la lampe uniquement pour l'usage domestique auquel elle est destinée, tel que décrit dans le présent mode d'emploi.

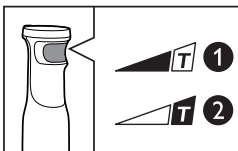
### ! Avertissement

- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains et les doigts loin des lames tranchantes et à l'extérieur du contenant lorsque l'appareil est branché ou en fonctionnement pour prévenir tout risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil.

## Interrupteur à gâchette

Cet appareil est muni d'un interrupteur à gâchette.

- Plus vous appuyez à fond sur la gâchette, plus la vitesse de l'appareil augmente :  
vitesse basse à moyenne (1), haute vitesse (2).



## Mixeur plongeant

Le mixeur plongeant est conçu pour :

- mélanger des liquides, par exemple, produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, boissons mélangées et frappées;
- mélanger des ingrédients mous, par exemple, pâte à crêpe ou mayonnaise;
- réduire en purée des aliments cuits, par exemple, pour faire de nourriture pour bébé;
- hacher des noix, des fruits et des légumes.



### Avertissement

- Ne pas mélanger des glaçons, des aliments congelés ou des fruits à noyau (fig. 1)

### Quantités à mélanger et temps

Ingrédients	Quantité à mélanger	Temps	Vitesse
Fruits et légumes	100 - 200 g (2/3 - 1½ de tasse)	30 s	
Nourriture pour bébé, soupes et sauces	100 - 400 ml (3 - 14 oz)	60 s	
Pâtes	100 - 500 ml (3 - 17 oz)	60 s	
Boissons mélangées et frappées	100 - 600 ml (3 - 20 oz)	60 s	

- 1 Fixez le pied du mixeur au bloc moteur («décllic») (fig. 2).
- 2 Mettez les aliments dans le bol (fig. 3).
- 3 Branchez la fiche dans la prise murale (fig. 4).
- 4 Plongez complètement le protège-lame dans les aliments afin de prévenir les éclaboussures (fig. 5).
- 5 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur à gâchette. Vous pouvez augmenter la vitesse en appuyant plus fort sur la gâchette. Lorsque vous appuyez jusqu'à la vitesse maximale, le mixeur fonctionne en mode turbo (fig. 6).
- 6 Mélangez les aliments en déplaçant doucement l'appareil de haut en bas et en faisant des cercles (fig. 7).
- 7 Une fois que vous avez fini de mélanger, relâchez l'interrupteur à gâchette pour éteindre l'appareil et débranchez-le (fig. 8).
- 8 Retirez le pied du mixeur en appuyant sur le bouton de déverrouillage (fig. 9).



### Avertissement

- **Les lames sont tranchantes.** Manipulez-les avec prudence. Débranchez toujours l'appareil en premier. Ne touchez jamais les côtés tranchants des lames lors du nettoyage ou lorsque vous enlevez les aliments coincés dans les lames.

- 9 Pour faciliter le nettoyage, rincez le pied à l'eau chaude immédiatement après l'utilisation. Ne plongez pas complètement le pied du mixeur dans l'eau (fig. 10).

- 10** Placez le pied à la verticale avec le protège-lame vers le haut et laissez sécher pendant au moins 10 minutes avant de le ranger (fig. 11).

## Hachoir grand format (HR1686/92 seulement)

Le hachoir grand format est conçu pour le hachage d'aliments comme les noix, les viandes crues, les oignons, les fromages durs, les œufs durs, l'ail, les fines herbes, le pain sec, etc.






### Avertissement

- Débranchez toujours l'appareil en premier. Soyez très prudent lorsque vous manipulez l'unité de lames du hachoir, car les bords coupants sont très tranchants. Tenez toujours l'ensemble par la tige centrale en plastique. Ne touchez jamais la lame elle-même. Soyez particulièrement prudent lorsque vous insérez l'unité de lames dans le bol du hachoir ou lorsque vous l'en retirez; lorsque vous videz le bol du hachoir; lorsque vous enlevez des aliments coincés dans les lames et lors du nettoyage.
- Ne pas mélanger des glaçons, des aliments congelés ou des fruits à noyau (fig. 1)

- 1** Placez l'unité de lames dans le bol du hachoir grand format (fig. 12).
- 2** Placez les aliments dans le bol du hachoir grand format (fig. 13).
- 3** Placez l'unité d'entraînement du hachoir grand format sur le bol du hachoir (fig. 14).
- 4** Fixez le bloc moteur sur l'unité d'entraînement du hachoir grand format («décllic») (fig. 15).
- 5** Branchez la fiche dans la prise murale (fig. 4).
- 6** Appuyez sur l'interrupteur à gâchette et faites fonctionner jusqu'à ce que tous les aliments soient coupés (fig. 16).
- 7** Une fois que vous avez fini de hacher, relâchez l'interrupteur à gâchette pour éteindre l'appareil et débranchez-le (fig. 8).
- 8** Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour retirer le bloc moteur de l'unité d'entraînement (fig. 17).
- 9** Avec prudence, retirez l'unité d'entraînement et l'unité de lames (fig. 18).
- 10** Versez les aliments hachés (fig. 19).

### Quantités à hacher et temps

Ingrédients	Quantité à hacher	Temps	Vitesse
Oignons	200 g (2/3 de tasse)	5 x 1 s	
Oeufs	3 - 4	5 x 1 s	
Viande	200 g (7 oz)	10 s	
Herbes fines	30 g (1 oz)	10 x 1 s	
Noix et amandes	200 g (7 oz)	30 s	

Ingrédients	Quantité à hacher	Temps	Vitesse
Cubes de pain sec	80 g (1/3 de tasse)	30 s	
Fromage parmesan	200 g (7 oz)	20 s	
Chocolat noir	100 g (3,5 oz)	20 s	

### Accessoire hachoir multifonctions (HR1686/92 seulement)

L'accessoire hachoir multifonctions est conçu pour hacher des oignons, des légumes, des fruits, du fromage, des œufs à la coque, de l'ail, du jambon cuit en petits morceaux uniformes.



#### Avertissement

- Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames à hacher et à verser, car les bords coupants sont très tranchants (fig. 20). Tenez toujours cette pièce par la tige centrale en plastique. Ne touchez jamais les lames elles-mêmes.
- Ne pas hacher des glaçons, des aliments congelés, du chocolat noir ou des fruits à noyau (fig. 1).
- Débranchez toujours l'appareil en premier. Soyez particulièrement prudent lorsque vous insérez l'unité de lames dans le bol du hachoir ou lorsque vous l'en retirez, et lors du nettoyage. Ne touchez jamais les côtés tranchants des lames lors du nettoyage ou lorsque vous enlevez les aliments coincés dans les lames.









#### Conseil

- Utilisez toujours l'unité d'entraînement approprié portant l'icône de l'accessoire hachoir multifonctions.



#### Quantités à hacher et temps

Ingrédients	Quantité	Vitesse
Oignons	100 g (2/3 de tasse)	
Œufs à la coque	1 à 2	
Fromage	100 g (3,5 oz)	
Jambon cuit	100 g (3,5 oz)	
Marinades mélangées	100 g (3,5 oz)	
Légumes	100 g (2/3 de tasse)	



#### Note

- Utilisez toujours le hachoir multifonctions avec le panier en place.

- 1 Placez le panier dans le bol du hachoir grand format (fig. 21).
- 2 Insérez le porte-ustensile pour la lame à hacher et à verser dans l'ouverture du panier et glissez-le sur la tige en métal au fond du bol (fig. 22).
- 3 Glissez la lame à hacher et à verser sur le porte-ustensile (fig. 23).
- 4 Coupez les aliments en morceaux de 2 x 2 x 2 cm (3/4 x 3/4 x 3/4"), et placez ensuite les morceaux coupés à l'avance dans le panier (fig. 24).
- 5 Placez le couvercle du hachoir multifonctions sur le bol du hachoir (fig. 25).
- 6 Placez l'unité d'entraînement de l'accessoire hachoir multifonctions sur le bol du hachoir (fig. 26).
- 7 Fixez le bloc moteur sur l'unité d'entraînement du hachoir multifonctions (fig. 27) et branchez la fiche dans la prise murale (fig. 4).
- 8 Appuyez sur l'interrupteur à gâchette et faites fonctionner jusqu'à ce que tous les aliments soient coupés (fig. 28).
- 9 Une fois que vous avez fini de hacher, relâchez l'interrupteur à gâchette pour éteindre l'appareil et débranchez-le (fig. 8).
- 10 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour retirer le bloc moteur de l'unité d'entraînement (fig. 29).
- 11 Retirez l'unité d'entraînement et le couvercle du hachoir multifonctions (fig. 30).
- 12 Avec prudence, retirez l'unité de lames à hacher et à verser et le porte-ustensile (fig. 31).
- 13 Retirez le panier (fig. 32).
- 14 Versez les aliments hachés (fig. 19).

### **Fouet (HR1686/92 seulement)**

---

Le fouet est conçu pour fouetter la crème, battre les blancs d'œufs, les desserts, etc.

- 1 Fixez le fouet à l'unité d'entraînement du fouet («décllic») (fig. 33).
- 2 Fixez l'unité d'entraînement au bloc moteur («décllic») (fig. 34).
- 3 Placez les aliments dans un bol (fig. 35).
- 4 Branchez la fiche dans la prise murale (fig. 4).
- 5 Plongez le fouet dans les aliments (fig. 36).
- 6 Appuyez sur l'interrupteur à gâchette (fig. 37).
- 7 Déplacez doucement l'appareil de haut en bas et en faisant des cercles (fig. 38).
- 8 Une fois que vous avez fini de fouetter, relâchez l'interrupteur à gâchette pour éteindre l'appareil et retirez la fiche de la prise murale (fig. 8).
- 9 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour retirer le bloc moteur de l'unité d'entraînement (fig. 39).
- 10 Pour détacher le fouet de l'unité d'entraînement, tirez le fouet vers le bas pour le sortir de l'unité d'entraînement (fig. 40).

## 42 FRANÇAIS

### Quantités à fouetter et temps.

Ingrédients	Quantité à fouetter	Temps	Vitesse
Crème	200 g	50 - 60 s	
Blanc d'œufs	200 g	90 s	

### Conseil

- Si vous voulez fouetter une petite quantité, penchez le bol légèrement pour obtenir un résultat plus rapide.
- Lorsque vous battez des blancs d'œufs, utilisez un grand bol pour obtenir le meilleur résultat.
- Pour prévenir les éclaboussures, commencez à basse vitesse puis continuer à une plus grande vitesse après environ 1 minute.
- Lorsque vous fouettez de la crème, utilisez le récipient à bec pour éviter les éclaboussures.

### Note

- **N'utilisez pas le fouet pour préparer des mélanges de pâte ou de gâteau.**

## Nettoyage

### Avertissement

- Ne plongez pas le bloc moteur, le pied du mixeur, l'unité d'entraînement du hachoir multifonction (HR1686/92 seulement), l'unité d'entraînement du hachoir grand format (HR1686/92 seulement), et l'unité d'entraînement du fouet (HR1686/92 seulement) dans l'eau ni dans aucun autre liquide; et ne les rincez pas sous le robinet. Utilisez un linge humide pour nettoyer ces pièces. Seuls la lame et le protège-lame du pied du mixeur peuvent être rincés sous le robinet.
- N'utilisez jamais de tampons à récurer, des nettoyants abrasifs ou des produits puissants comme l'alcool, l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage sur le bloc moteur pour retirer l'accessoire que vous avez utilisé.
- 3 Démontez l'accessoire.
- 4 Voir la fiche «Nettoyage» pour de plus amples instructions.

Cette lampe ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Pour obtenir de l'aide aux États-Unis ou au Canada, composez le 1 866 309-8817.



## Entreposage

- 1 Enroulez lâchement le cordon d'alimentation autour de la base du bloc moteur.
- 2 Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, loin de la lumière directe du soleil ou de toute autre source de chaleur.

## Mise au rebut

Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de grande qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés. Pour en savoir plus sur le recyclage, veuillez communiquer avec les centres de gestion des déchets locaux ou visiter le site [www.recycle.philips.com](http://www.recycle.philips.com).

## Accessoires

Les accessoires Philips, incluant le pilon à pommes de terre, le batteur double, le fouet et le hachoir grand format avec accessoire hachoir multifonction, sont en vente dans un magasin près de chez vous ou sur notre site Web : [www.philips.com/store](http://www.philips.com/store).

## Garantie

Si vous avez besoin de renseignements supplémentaires, d'assistance ou si vous avez un problème particulier, visitez notre site Web [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ou composez le 1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide (aux États-Unis ou au Canada seulement).

### Garantie limitée d'un an

Philips garantit que ce produit sera exempt de défauts de matériaux, de main-d'œuvre et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation, conformément aux spécifications et aux avertissements, pendant un an à compter de la date d'achat. La présente garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine du produit et n'est pas cessible. Pour exercer vos droits en vertu de la présente garantie, vous devez fournir une preuve d'achat sous la forme d'un reçu de caisse original sur lequel figurent le nom du produit et la date d'achat. Pour communiquer avec le service à la clientèle ou faire appel au service de garantie, visitez notre site [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE.

La responsabilité de Philips se limite à la réparation, ou à son entière discrétion, au remplacement du produit. Philips décline toute responsabilité quant aux dommages accidentels, spéciaux ou induits, lorsque la loi l'autorise. La présente garantie vous donne des droits précis reconnus par la loi, auxquels peuvent s'ajouter des droits qui varient selon les États ou les provinces.

**États-Unis seulement**

## 44 FRANÇAIS

Fabriqué pour :

Philips Consumer Lifestyle,  
une division de Philips Electronics North America Corporation,  
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

### **Au Canada uniquement**

Fabriqué pour :

Philips Électronique Ltd./Ltée, 281 Hillmount Road, Markham (Ontario), L6C 2S3.

Pour obtenir du soutien, visitez le site [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)

PHILIPS et le blason Philips sont des marques déposées de Koninklijke Philips N.V.

©2016 Philips Electronics North America Corporation. Tous droits réservés.



CONFORME ANSI / UL STD 982

Certifiée conforme à la norme CAN / CSA C22.2 NO. 195-M1987  
(R2014)

## Questions/Réponses

Question	Réponse
L'appareil est très bruyant, produit une odeur désagréable, est chaud au toucher ou dégage de la fumée. Que dois-je faire?	L'appareil peut produire une odeur désagréable ou dégager de la fumée s'il a été utilisé pendant trop longtemps. Dans ce cas, vous devez éteindre l'appareil et le laisser refroidir pendant 60 minutes. Si le problème perdure, aux États-Unis et au Canada seulement, composez le 1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide.
Est-ce que mélanger des aliments très durs peut endommager l'appareil? Pourquoi l'appareil cesse-t-il de fonctionner soudainement?	Oui, l'appareil peut être endommagé si vous mélangez des aliments très durs comme des os, des fruits à noyau ou des aliments congelés. Des aliments durs peuvent être coincés dans l'unité de lames. Relâchez l'interrupteur à gâchette, débranchez l'appareil, détachez le bloc moteur et retirez prudemment les aliments coincés dans l'unité de lames.