

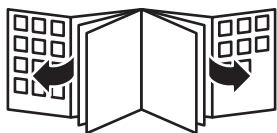
Register your product and get support at

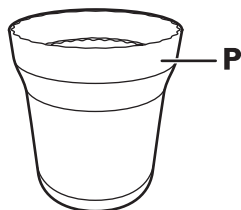
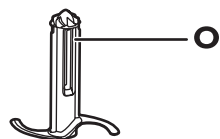
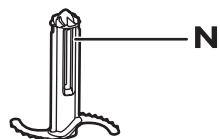
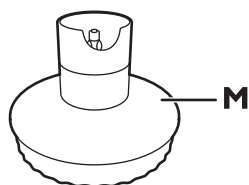
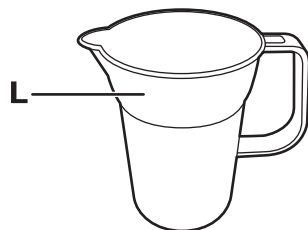
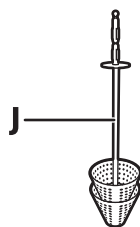
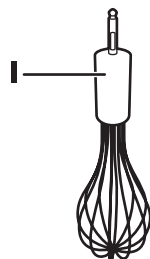
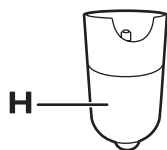
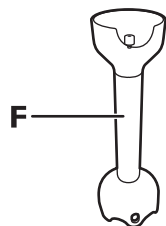
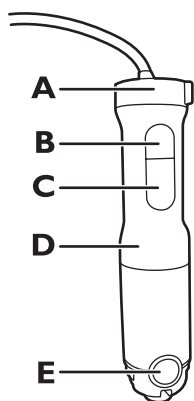
www.philips.com/welcome

HR1652, HR1651, HR1650



PHILIPS





ENGLISH	6
DANSK	13
DEUTSCH	20
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	27
ESPAÑOL	34
SUOMI	41
FRANÇAIS	48
ITALIANO	55
NEDERLANDS	62
NORSK	69
PORTUGUÊS	75
SVENSKA	82
TÜRKÇE	88
简体中文	95
فارسی	106
العربية	112

Introduction

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

General description (Fig. 1)

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

Whisk and milk foamer (HR1651 only)

- H** Whisk and milk foamer coupling unit
- I** Whisk
- J** Milk foamer

Round beaker

- K** Round beaker lid
- L** Round beaker

Medium chopper (HR1652 only)

- M** Chopper lid
- N** Ice-crushing blade unit
- O** Blade unit
- P** Chopper bowl

Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Avoid touching the blades, especially when the blender bar is attached to the motor unit. The blades are very sharp.
- Never use the chopper blade unit without the chopper bowl.
- If the appliance is damaged, always have it replaced with one of the original type, otherwise your guarantee is no longer valid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not allow children to use the appliance without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance operate unattended.
- Be careful to avoid splashing when you process hot ingredients.
- None of the accessories are suitable for use in the microwave.

- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

Caution

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you assemble, disassemble, store and clean it.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Keep the motor unit away from heat, fire, moisture and dirt.
- Never fill the beaker or the chopper bowl with ingredients that are hotter than 80°C/175°F.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Before first use

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

Preparing for use

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

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:

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

- 1** Put the ingredients in the beaker.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Blending quantities and processing times

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

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

3 Put the plug in the wall socket.

4 Immerse the blade guard completely in the ingredients.

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

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

6 Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients.

Medium chopper (HR1652 only)

The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc. The medium chopper is supplied with a blade unit with straight blades and an ice-crushing blade unit with serrated blades. For all ingredients mentioned in the table below you have to use the blade unit with straight blades. Use the ice-crushing blade unit with serrated blades for crushing ice cubes only.

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

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

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

1 Put the blade unit in the chopper bowl (Fig. 4).

2 Put the ingredients in the chopper bowl.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Medium chopper quantities and processing times (HR1652 only)

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

3 Put the chopper lid on the chopper bowl (Fig. 5).

4 Fasten the motor unit onto the chopper lid ('click') (Fig. 6).

5 Put the plug in the wall socket.

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

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

Whisk (HR1651 only)

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

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

1 Connect the whisk to the coupling unit ('click') (Fig. 7).

2 Put the ingredients in a bowl.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Whisking quantities and processing times

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

Tip: If you want to process a small quantity, tilt the beaker slightly for a quicker result (Fig. 8).

Tip: When you whip cream, use the beaker to avoid splashing.

Tip: When you beat egg whites, use a large bowl for the best result.

Tip: To prevent splashing, start at a low speed setting and continue with a higher speed after approx. 1 minute.

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

- 3** Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 9).
- 4** Put the plug in the wall socket and press the on/off button.
- 5** After approx. 1 minute, you can press the turbo button to continue at turbo speed.

Detaching the whisk

- 1** To detach the whisk, press the release button (Fig. 10).
- 2** To detach the coupling unit, pull it from the whisk (Fig. 11).

Milk foamer (HP1651 only)

- 1** Connect the milk foamer to the coupling unit ("click"). (Fig. 12)
- 2** Connect the coupling unit to the motor unit (Fig. 13).
- 3** Plug in the appliance.

- 4** Heat up the milk to a temperature between 55°C - 65°C/131°F - 149°F.

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

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

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

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

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

Detaching the milk foamer

- 1** To detach the coupling unit, press the release button (Fig. 14).
- 2** To detach the milk foamer, pull it off the coupling unit (Fig. 15).
- 3** To detach the milk foamer cones, pull them off the milk foamer (Fig. 16).

Cleaning (Fig. 17)

Do not immerse the motor unit, the coupling units or the medium chopper lid (HR1652 only) in water, nor rinse it under the tap. Use a moist cloth to clean them (Fig. 18).

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

Tip: You can also remove the rubber ring from the chopper bowl for extra thorough cleaning.

- 4** See the cleaning table for further instructions.

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

Ordering accessories

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

Accessories available

Accessory	Service code no.
Whisk coupling unit	4203 035 95631
Whisk	4203 035 95641
Milk foamer	4203 035 95651
Medium chopper coupling unit	4203 035 95661
Medium chopper bowl	4203 035 95671
Medium chopper blade unit*	4203 035 95681
Medium chopper ice crushing blade*	4203 035 95691
Beaker with lid	4203 035 95731

*Including protection cap

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you help to preserve the environment (Fig. 19).

Guarantee and service

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

Frequently asked questions

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

Recipe**Pancake filling**

Ingredients:

- 120g honey
- 100g prunes

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

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Hastighedsring
- B** On/off-knap
- C** Turbo-knap
- D** Motorenhed
- E** Udløserknap
- F** Blenderstav
- G** Beskyttelseskappe

Piskeris og mælkeskummer (kun HR1651)

- H** Koblingsenhed til piskeris og mælkeskummer
- I** Piskeris
- J** Mælkeskummer

Rundt bæger

- K** Låg til rundt bæger
- L** Rundt bæger

Mediumhakker (kun HR1652)

- M** Låg til hakker
- N** Knivenhed til isk nusning
- O** Knivenhed
- P** Hakkeskål

Vigtigt

Læs denne brugervejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuel senere brug.

Fare

- Motorenheden må ikke kommes ned i vand eller anden væske eller skylles under vandhanen. Motorenheden må kun rengøres med en fugtig klud.

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, netledning eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Undgå at berøre knivene, specielt når blenderstaven er sat på motorenheden. Knivene er meget skarpe!
- Brug aldrig hakkerens knivenhed uden hakkeskålen.
- Hvis apparatet er beskadiget, skal du altid sikre dig, at du får byttet det til et magen til, ellers vil din garanti være ugyldig.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Tillad aldrig børn at bruge apparatet uden opsyn.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.

- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Vær opmærksom på at undgå stænk, når du tilbereder varme ingredienser.
- Intet af tilbehøret er egnet til brug i mikrobølgeovnen.
- Undgå at berøre knivene, specielt når stikket sidder i stikkontakten. Knivene er meget skarpe.
- Hvis knivene er blokerede, skal stikket først tages ud af stikkontakten, inden de fastsiddende ingredienser fjernes.

Forsigtig

- Sluk for apparatet, og afbryd forbindelsen til stikkontakten, før du samler det, skiller det ad eller rengør det.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikater; eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da reklamationsretten i så fald bortfalder.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis det anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Hold motorenheden væk fra varme, ild, fugt og snavs.
- Fyld aldrig ingredienser, der er varmere end 80°C, i bægeret eller hakkeskålen.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- De angivne mængder og tider i tabellen bør overholdes nøje.
- Tilbered kun én portion ad gangen. Lad apparatet køle ned i 5 minutter, inden du fortsætter.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning er apparatet sikkert at anvende ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Før apparatet tages i brug

Sørg for at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang (se afsnittet "Rengøring").

Klargøring

- 1 Varme ingredienser skal køle af, før du hakker, blender eller hælder dem i bægeret (maks. temperatur 80°C).
- 2 Større ingredienser skal skæres op i stykker af ca. 2 cm, før de tilberedes.
- 3 Apparatet skal samles korrekt, før du sætter stikket i stikkontakten.

Sådan bruges apparatet

Stavblender

Stavblenderen er beregnet til:

- blending af flydende ingredienser; f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes.
- miksning af bløde ingredienser; f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- purering af kogte ingredienser; f.eks. ved tilberedning af babymad.

- 1 Kom ingredienserne op i bægeret.

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

Max. mængder og tilberedningstider ved blendning

Ingredienser	Mængde/blendning	Tid	Hastighed
Frugt & grøntsager	100-200 g	30 sek.	Turbo
Babymad, supper og saucer	100-400 ml	60 sek.	15-20
Flydende dej	100-500 ml	60 sek.	15-20
Shakes og mixede drinks	100-1000 ml	60 sek.	15-20

2 Sæt blenderstaven på motorenheden ("klik") (fig. 2).

3 Sæt stikket i stikkontakten.

4 Put knivkappen helt ned i ingredienserne.

5 Tryk på on/off-knappen eller turbo-knappen for at tænde for apparatet (fig. 3).

- Når du bruger on/off-knappen, kan du justere hastigheden med hastighedsringen. Jo højere hastighed, jo kortere tilberedningstid.
- Hastighedsringen har indstillinger fra 1 (lav hastighed) til 20 (høj hastighed).
- Når du bruger turbo-knappen, arbejder apparatet med maksimal hastighed, og hastigheden kan ikke justeres med hastighedsringen.

6 Bevæg apparatet langsomt op og ned og i cirkler for at blende ingredienserne.

Mediumhakker (kun HR1652)

Hakkeren er beregnet til at hakke ingredienser som nødder, kød, løg, hård ost, kogte æg, hvidløg, urter, tørt brød osv. Mediumhakkeren leveres med en knivenhed med lige knivsblade og en isknusende knivenhed med savtakkede knivsblade. Du skal bruge knivenheden med lige knivsblade til de ingredienser, der er anført i tabellen herunder. Den isknusende knivenhed må kun bruges til knusning af isterninger.

Vær meget forsigtig, når du rører ved knivenhederne, da knivene er meget skarpe. Vær ekstra forsigtig, når du fjerner knivenheden fra hakkeskålen, når du tømmer hakkeskålen og ved rengøring.

Forsigtig: Tilbered kun én portion ad gangen. Lad apparatet køle ned i 5 minutter, inden du fortsætter.

Bemærk: Større ingredienser skal skæres op i stykker af ca. 2 cm, før de tilberedes.

1 Sæt knivenheden i hakkeskålen (fig. 4).

2 Kom ingredienserne i hakkeskålen.

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor:

Mængder og tilberedningstider for mediumhakkeren (kun HR1652)

Ingredienser	Mængde/hakning	Tid	Hastighed
Løg og æg	200 g	5 x 1 sek.	1-5
Kød	200 g	10 sek.	turbo
Urter	30 g	10 x 1 sek.	10-15
Nødder og mandler	200 g	30 sek.	turbo
Tørt brød (til rasp)	80 g	30 sek.	turbo
Parmesanost	200 g	20 sek.	turbo
Mørk chokolade	100 g	20 sek.	turbo

3 Sæt hakkerens låg på hakkeskålen (fig. 5).

4 Sæt motorenheden på hakkerens låg ("klik") (fig. 6).

5 Sæt stikket i stikkontakten.

6 Tryk på on/off-knappen eller turbo-knappen for at tænde for apparatet.

Bemærk: Hvis ingredienserne sidder fast på indersiden af hakkeskålen, skal du tage stikket ud af stikkontakten og løsne tørre ingredienser fra indersiden med en spatel eller tilføre væske (f.eks. hvis du er ved at lave pesto).

Piskeris (kun HR1651)

Piskeriset er beregnet til piskning af flødeskum, æggehvider, desserter osv.

Forsigtig: Tilbered kun én portion ad gangen. Lad apparatet køle ned i 5 minutter, inden du fortsætter.

1 Sæt piskeriset på koblingsenheden ("klik") (fig. 7).

2 Kom ingredienserne i en skål.

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor:

Maks. mængder og tilberedningstider ved piskning

Ingredienser	Mængde/piskning	Tid
Fløde	250 ml	70 - 90 sek.
Æggehvider	4 æg	120 sek.

Tip: Hvis du vil piske en lille mængde, opnår du hurtigere resultater ved at vippe bægeret (fig. 8).

Tip: Når du pisker fløde, skal du bruge bægeret for at undgå stænk.

Tip: Når du skal piske æggehvider, skal du bruge en stor skål for at få det bedste resultat.

Tip: Start ved lav hastighed, og fortsæt ved højere hastighed efter ca. 1 minut for at undgå stænk.

Bemærk: Brug ikke pisketilbehøret til dej eller kageblandinger.

- 3 Sæt koblingsenheden på motorenheden ("klik") (fig. 9).
- 4 Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på on/off-knappen.
- 5 Efter ca. 1 minut kan man trykke på turbo-knappen og fortsætte med turbo-hastighed.

Aftagning af pisketilbehøret

- 1 Tag pisketilbehøret af ved at trykke på udløserknappen (fig. 10).
- 2 Træk koblingsenheden af pisketilbehøret for at tage det af (fig. 11).

Mælkeskummer (kun HP1651)

- 1 Sæt mælkeskumneren på koblingsenheden ("klik"). (fig. 12)
- 2 Sæt koblingsenheden på motorenheden (fig. 13).
- 3 Sæt stikket i stikkontakten.
- 4 Varm mælken op til en temperatur mellem 55°C og 65°C.

Tip: Du opnår det bedste resultat, hvis du bruger langtidsholdbar mælk med et fedtindhold på 3,5 %.

Bemærk: Varm ikke mælken op til en temperatur over 65°C. Mælken må aldrig koge.

Tilbered kun én portion ad gangen. Lad apparatet køle ned i 5 minutter, inden du fortsætter.

- 5 Hæld mælken i et højt, varmebestandigt bæger.
- 6 Indstil hastighedsringen til den højeste indstilling, tryk på ON/OFF-knappen, og lav skum i ca. 60 sekunder.

Bemærk: Rengør mælkeskumneren straks efter brug (se kapitlet "Rengøring" og rengøringskemaet).

Aftagning af mælkeskumneren

- 1 Tag koblingsenheden af ved at trykke på udløserknappen (fig. 14).
- 2 Tag mælkeskumneren af ved at trække den af koblingsenheden (fig. 15).
- 3 Træk mælkeskumnerens tapper af ved at trække i dem (fig. 16).

Rengøring (fig. 17)

Undlad at komme motorenheden, koblingsenhederne eller mediumhakkerlåget (kun HR1652) i vand eller rense dem under rindende vand. Brug en fugtig klud til at rengøre dem (fig. 18).

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2 Tryk på udløserknappen på motorenheden for at fjerne det anvendte tilbehør.
- 3 Skil tilbehøret ad.

Tip: Man kan også fjerne gummiringen fra hakkeskålen, så den kan rengøres ekstra grundigt.

- 4 Rengøringskemaet indeholder yderligere oplysninger.

Tip: Du kan udføre hurtig rengøring af blenderstaven ved at fylde bægeret med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, isætte blenderstaven og lade apparatet køre i ca. 10 sekunder.

Bestilling af tilbehør

Hvis du har brug for at udskifte tilbehør eller hvis du vil købe yderligere tilbehør, skal du kontakte din Philips-forhandler eller gå ind på www.philips.com/support. Hvis du har problemer med at få fat i tilbehør, kan du kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

Tilbehørssortiment

Tilbehør	Typenummer
Koblingsenhed til piskeris	4203 035 95631
Piskeris	4203 035 95641
Mælkeskummer	4203 035 95651
Koblingsenhed til mediumhakker	4203 035 95661
Skål til mediumhakker	4203 035 95671
Knivenhed til mediumhakker*	4203 035 95681
Kniv til knusning af is til mediumhakker*	4203 035 95691
Bæger med låg	4203 035 95731

*Inklusive beskyttelseskappe

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 19).

Reklamationsret og service

Hvis du har behov for service eller oplysninger, eller hvis du har et problem, kan du besøge Philips' websted på adressen www.philips.com eller kontakte det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i folderen "World-Wide Guarantee"). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Ofte stillede spørgsmål

Spørgsmål	Svar
Apparatet larmer meget, afgiver en ubehagelig lugt, er varmt at røre ved eller ryger. Hvad skal jeg gøre?	Apparatet kan afgive en ubehagelig lugt eller lidt røg, hvis det er blevet anvendt for længe. Er dette tilfældet, skal apparatet afbrydes og køle af i 60 minutter. Hvis der stadig er problemer, bedes du kontakte nærmeste Philips Kundecenter.
Kan jeg tilberede kogende ingredienser?	Lad ingredienserne køle ned til ca. 80°C, inden du tilbereder dem.
Hvilken størrelse skal ingredienserne have, inden de tilberedes?	Skær ingredienserne i stykker på ca. 2 x 2 cm.
Kan man beskadige apparatet ved at tilberede meget hårde ingredienser?	Ja, hvis du tilbereder meget hårde ingredienser som f.eks. ben/knogler eller frugter med kerner/sten. Du kan tilberede ingredienser som parmesanost eller chokolade osv.
Hvorfor holder apparatet pludselig op med at fungere?	Det kan være, at der er nogle hårde ingredienser, der blokerer knivene. Slip on/off-knappen, tag stikket ud, tag motorenheden af, og fjern ingredienserne, der blokerer bladene.

Opskrift

Pandekagefyld

Ingredienser:

- 120 g honning
- 100 g svesker

- 1** Stil honningen i køleskabet i flere timer.
- 2** Læg sveskerne i hakkeskålen og hæld honning over dem.
- 3** Tryk på Turbo-knap, og hak i 5 sekunder.

Einführung

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

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Geschwindigkeitsring
- B** Ein-/Ausschalter
- C** Turbotaste
- D** Motoreinheit
- E** Entriegelungstaste
- F** Pürierstab
- G** Schutzkappe

Schneebeesen und Milchschaumer (nur HR1651)

- H** Verbindungseinheit für Schneebeesen und Milchschaumer
- I** Schneebeesen
- J** Milchschaumer

Runder Becher

- K** Deckel des runden Bechers
- L** Runder Becher

Mittlerer Zerkleinerer (nur HR1652)

- M** Deckel des Zerkleinerers
- N** Eiszerkleinerer-Messereinheit
- O** Messereinheit
- P** Zerkleinerer-Behälter

Wichtig

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

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie die Motoreinheit auch nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem feuchten Tuch.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder andere Teile des Geräts defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.
- Berühren Sie die Messer nicht! Das gilt insbesondere, wenn der Pürierstab an der Motoreinheit befestigt ist. Die Klingen sind sehr scharf.
- Verwenden Sie die Messereinheit des Zerkleinerers niemals ohne den Zerkleinerer-Behälter.
- Ist das Gerät beschädigt, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Andernfalls erlischt Ihre Garantie.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.

- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät hantieren.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Achten Sie beim Verarbeiten heißer Zutaten darauf, Spritzer zu vermeiden.
- Keines der Zubehörteile ist für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Berühren Sie die Messer nicht. Das gilt insbesondere, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf.
- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.

Achtung

- Schalten Sie das Gerät aus, und trennen Sie es vom Netz, bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen, reinigen oder aufbewahren.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Achten Sie darauf, dass die Motoreinheit nicht mit Hitze, Feuer, Feuchtigkeit oder Schmutz in Kontakt kommt.
- Füllen Sie den Becher oder den Zerkleinerer-Behälter niemals mit Zutaten, die heißer als 80 °C sind.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Überschreiten Sie nicht die in den Tabellen aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Verarbeiten Sie nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät danach 5 Minuten lang abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.

Elektromagnetische Felder

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Für den Gebrauch vorbereiten

- 1** Lassen Sie heiße Zutaten auf unter 80°C abkühlen, bevor Sie diese zerkleinern, mixen oder in den Becher gießen.
- 2** Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in 2 cm große Würfel.
- 3** Setzen Sie das Gerät ordnungsgemäß zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Das Gerät benutzen

Stabmixer

Der Stabmixer ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke und Milchshakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
- Pürieren gegarter Zutaten, z. B. für Baby-Nahrung.

1 Geben Sie die Zutaten in den Becher.

Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten zum Mixen

Zutaten	Menge zum Mixen	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeit
Obst & Gemüse	100 - 200 g	30 Sek.	Turbo
Baby-Nahrung, Suppen & Soßen	100 - 400 ml	60 Sek.	15 - 20
Teig	100 - 500 ml	60 Sek.	15 - 20
Milchshakes & Mixgetränke	100 - 1000 ml	60 Sek.	15 - 20

2 Befestigen Sie den Pürierstab an der Motoreinheit, bis er hörbar einrastet (Abb. 2).

3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

4 Tauchen Sie den unteren Teil des Pürierstabs vollständig in die Zutaten ein.

5 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter oder die Turbo-Taste, um das Gerät einzuschalten (Abb. 3).

- Wenn Sie den Ein-/Ausschalter verwenden, können Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsring einstellen. Je höher die Geschwindigkeit, desto kürzer die Verarbeitungszeit.
- Der Geschwindigkeitsring verfügt über Einstellungen von 1 (niedrige Geschwindigkeit) bis 20 (hohe Geschwindigkeit).
- Bei Verwendung der Turbo-Taste arbeitet das Gerät bei Höchstgeschwindigkeit. In diesem Fall können Sie die Geschwindigkeit nicht mit dem Ring verstellen.

6 Bewegen Sie das Gerät vorsichtig nach oben und unten und im Kreis, um die Zutaten zu mixen.

Mittlerer Zerkleinerer (nur HR1652)

Der Zerkleinerer dient zum Zerkleinern von Zutaten wie Nüssen, Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, gekochten Eiern, Knoblauch, Kräutern, trockenem Brot usw. Der mittlere Zerkleinerer ist mit einer Messereinheit mit geraden Klingen und einer Eiszerkleinerer-Messereinheit mit gezackten Messern ausgestattet. Für alle Zutaten, die in der nachstehenden Tabelle aufgelistet sind, muss die Messereinheit mit geraden Klingen verwendet werden. Verwenden Sie die Eiszerkleinerer-Messereinheit mit gezackten Messern nur zum Zerkleinern von Eiswürfeln.

Gehen Sie mit den Messereinheiten sehr vorsichtig um; die Klingen sind sehr scharf. Beim Entfernen der Messereinheit aus dem Zerkleinerer-Behälter, beim Entleeren des Behälters sowie beim Reinigen ist besondere Vorsicht geboten.

Achtung: Verarbeiten Sie nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät danach 5 Minuten lang abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.

Hinweis: Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in 2 cm große Würfel.

1 Setzen Sie die Messereinheit in den Zerkleinerer-Behälter (Abb. 4).

2 Geben Sie die Zutaten in den Behälter.

Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten für den mittleren Zerkleinerer (nur HR1652)

Zutaten	Menge zum Zerkleinern	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln und Eier	200 g	5 x 1 Sek.	1-5
Fleisch	200 g	10 Sek.	Turbo
Kräuter	30 g	10 x 1 Sek.	10 - 15
Nüsse und Mandeln	200 g	30 Sek.	Turbo
Trockenes Brot	80 g	30 Sek.	Turbo
Parmesankäse	200 g	20 Sek.	Turbo
Bitterschokolade	100 g	20 Sek.	Turbo

3 Setzen Sie den Deckel des Zerkleinerers auf den Behälter (Abb. 5).

4 Befestigen Sie die Motoreinheit auf dem Deckel des Zerkleinerers, bis sie hörbar einrastet (Abb. 6).

5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

6 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter oder die Turbo-Taste, um das Gerät einzuschalten.

Hinweis: Wenn die Zutaten am Zerkleinerer-Behälter haften bleiben, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, und lösen Sie trockene Zutaten mit einem Teigschaber, oder geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu (z. B. wenn Sie Pesto zubereiten).

Schneebesen (nur HR1651)

Der Schneebesen ist für Schlagsahne, Eischnee, Desserts usw. vorgesehen.

Achtung: Verarbeiten Sie nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät danach 5 Minuten lang abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.

1 Stecken Sie den Schneebesen in die Verbindungseinheit, bis er hörbar einrastet (Abb. 7).

2 Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel.

Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten zum (Steif-)Schlagen

Zutaten	Menge zum (Steif-)Schlagen	Verarbeitungszeit
Schlagsahne	250 ml	70 bis 90 Sek.
Eischnee	4 Eier	120 Sek.

Tipp: Wenn Sie eine kleine Menge verarbeiten wollen, kippen Sie den Becher ein wenig, um ein schnelleres Ergebnis zu erhalten (Abb. 8).

Tipp: Verwenden Sie zum Schlagen von Sahne den Becher, um Spritzer zu vermeiden.

Tipp: Wenn Sie Eiweiß schlagen, sollten Sie für optimale Ergebnisse eine große Schüssel verwenden.

Tipp: Um Spritzer zu vermeiden, beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit, und erhöhen Sie diese nach etwa 1 Minute.

Hinweis: Verwenden Sie den Schneebesen nicht zur Zubereitung von Teig oder Kuchenmischungen.

3 Setzen Sie die Verbindungseinheit auf die Motoreinheit, sodass sie hörbar einrastet (Abb. 9).

4 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie den Ein-/Ausschalter.

5 Nach ca. 1 Minute können Sie die Turbo-Taste drücken, um mit maximaler Geschwindigkeit fortzufahren.

Den Schneebesen abnehmen

1 Um den Schneebesen abzunehmen, drücken Sie die Entriegelungstaste (Abb. 10).

2 Um die Verbindungseinheit abzunehmen, ziehen Sie sie vom Schneebesen (Abb. 11).

Milchschaumer (nur HP1651)

1 Stecken Sie den Milchschaumer in die Verbindungseinheit, bis er hörbar einrastet. (Abb. 12)

2 Setzen Sie die Verbindungseinheit auf die Motoreinheit (Abb. 13).

3 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

4 Erhitzen Sie die Milch auf eine Temperatur zwischen 55 °C und 65 °C.

Tipp: Beste Ergebnisse erreichen Sie mit H-Milch mit einem Fettanteil von 3,5 %.

Hinweis: Erhitzen Sie die Milch nicht über 65 °C. Bringen Sie die Milch niemals zum kochen.

Verarbeiten Sie nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät danach 5 Minuten lang abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.

5 Gießen Sie die Milch in einen hohen hitzebeständigen Becher.

6 Stellen Sie den Geschwindigkeitsring auf die höchste Einstellung, drücken Sie den Ein-/Ausschalter, und schäumen Sie die Milch ca. 60 Sekunden lang auf.

Hinweis: Reinigen Sie den Milchschaumer sofort nach jedem Gebrauch (siehe Kapitel "Reinigung" und die Reinigungstabelle).

Den Milchschaumer abnehmen

1 Um die Verbindungseinheit abzunehmen, drücken Sie die Entriegelungstaste (Abb. 14).

2 Um den Milchschaumer abzunehmen, ziehen Sie ihn von der Verbindungseinheit ab (Abb. 15).

3 Um die Milchschaumerkegel abzunehmen, ziehen Sie sie vom Milchschaumer ab (Abb. 16).

Reinigung (Abb. 17)

Tauchen Sie die Motoreinheit, die Verbindungseinheiten oder den mittleren Zerkleinererdeckel (nur HR1652) nicht in Wasser; spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um sie zu reinigen (Abb. 18).

1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2 Drücken Sie die Entriegelungstaste auf der Motoreinheit zum Entfernen des verwendeten Zubehörs.

3 Nehmen Sie das Zubehörteil ab.

Tipp: Sie können auch den Gummiring vom Zerkleinerer-Behälter entfernen, um diesen besonders gründlich zu reinigen.

4 Weitere Informationen finden Sie in der Reinigungstabelle.

Tipp: Für eine schnelle Reinigung des Pürierstabs gießen Sie warmes Spülwasser in den Becher, halten Sie den Pürierstab ins Wasser, und lassen Sie ihn ca. 10 Sekunden lang laufen.

Zubehör bestellen

Wenn Sie ein Zubehörteil ersetzen müssen oder ein zusätzliches Zubehörteil kaufen möchten, wenden Sie sich an Ihren Philips Händler, oder besuchen Sie www.philips.com/support. Wenn Sie Probleme haben, die Zubehörteile zu beschaffen, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Verfügbares Zubehör

Zubehör	Typennummer
Schneebesen-Verbindungseinheit	4203 035 95631
Schneebesen	4203 035 95641
Milchschaumer	4203 035 95651
Verbindungseinheit für mittleren Zerkleinerer	4203 035 95661
Mittlerer Zerkleinerer-Behälter	4203 035 95671
Messereinheit für mittleren Zerkleinerer*	4203 035 95681
Messereinheit zum Zerkleinern von Eis* (mittlerer Zerkleinerer)	4203 035 95691
Messbecher mit Deckel	4203 035 95731

*Mit Schutzkappe

Umwelt

- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 19).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website (www.philips.com), oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe internationale Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Häufig gestellte Fragen

Frage	Antwort
Das Gerät ist sehr laut, gibt einen unangenehmen Geruch ab, fühlt sich heiß an und erzeugt Rauch. Was kann ich tun?	Das Gerät kann auch dann einen unangenehmen Geruch abgeben oder Rauch erzeugen, wenn es zu lange betrieben wird. In diesem Fall sollten Sie das Gerät ausschalten und es 60 Minuten abkühlen lassen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie ein Philips Service-Center in Ihrer Nähe.
Kann ich kochend heiße Zutaten verarbeiten?	Lassen Sie die Zutaten auf ca. 80 °C abkühlen, bevor Sie sie verarbeiten.
Welche Größe sollten die Zutaten vor dem Verarbeiten haben?	Schneiden Sie die Zutaten in ca. 2 cm große Würfel.
Kann das Gerät durch das Verarbeiten sehr harter Zutaten beschädigt werden?	Ja, wenn Sie sehr harte Zutaten wie z. B. Knochen und Früchte mit Steinen verarbeiten. Sie können Zutaten wie z. B. Parmesan oder Schokolade verarbeiten.
Warum steht das Gerät plötzlich still?	Möglicherweise blockieren harte Zutaten die Messer. Schalten Sie das Gerät über den Ein-/Ausschalter aus, trennen Sie es von der Stromversorgung, nehmen Sie die Motoreinheit ab, und entfernen Sie die blockierenden Zutaten.

Rezept

Pfannkuchenfüllung

Zutaten:

- 120 g Honig
- 100 Backpflaumen

- 1** Stellen Sie den Honig einige Stunden lang in den Kühlschrank.
- 2** Geben Sie die Backpflaumen in den Zerkleinerer-Behälter, und gießen Sie den Honig darüber.
- 3** Drücken Sie die Turbotaste, und verarbeiten Sie die Zutaten ungefähr 5 Sekunden lang.

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.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A** Περιστροφικός διακόπτης ρύθμισης ταχύτητας
- B** Κουμπί on/off
- C** Κουμπί turbo
- D** Μοτέρ
- E** Κουμπί απασφάλισης
- F** Στέλεχος ανάμειξης
- G** Προστατευτικό κάλυμμα

Χτυπητήρι και συσκευή για αφρόγαλα (μόνο στο HR1651)

- H** Μονάδα σύνδεσης για χτυπητήρι και συσκευή για αφρόγαλα
- I** Χτυπητήρι
- J** Συσκευή για αφρόγαλα

Στρογγυλό δοχείο

- K** Καπάκι στρογγυλού δοχείου
- L** Στρογγυλό δοχείο

Μεσαίος κόπτης (μόνο στο HR1652)

- M** Καπάκι κόπτη
- N** Λεπίδες θρυμματισμού πάγου
- O** Λεπίδες
- P** Μπολ κόπτη

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 φισ, 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 αγγίζετε τις λεπίδες, ιδιαίτερα όταν το στέλεχος ανάμειξης είναι προσαρμοσμένο στο μοτέρ. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τις λεπίδες κόπτη χωρίς το μπολ κόπτη.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί βλάβη, αντικαταστήστε το ελαττωματικό εξάρτημα μόνο με γνήσιο, διαφορετικά η εγγύηση θα πάψει να ισχύει.
- 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.

- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Αποφύγετε το πιτσίσισμα όταν επεξεργάζεστε καυτά τρόφιμα.
- Κανένα εξάρτημα δεν είναι κατάλληλο για χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων.
- 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.

Προσοχή

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα πριν την συναρμολογήσετε, αποσυναρμολογήσετε, αποθηκεύσετε και καθαρίσετε.
- 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.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Κρατήστε το μοτέρ μακριά από θερμότητα, φωτιά, υγρασία και ακαθαρσίες.
- Μην γεμίζετε ποτέ το δοχείο ή το μπολ του κόπτη με υλικά που έχουν θερμοκρασία μεγαλύτερη των 80°C/175°F.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στους πίνακες.
- Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 5 λεπτά πριν να συνεχίσετε την επεξεργασία.

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 κρυώσουν πριν τα ψιλοκόψετε, αναμίξετε ή ρίξετε στο δοχείο (μέγιστη θερμοκρασία 80°C/175°F).
- 2 Κόψτε τα υλικά μεγάλου μεγέθους σε κομμάτια 2 εκ. 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, σούπες, κοκτέϊλ, μιλκσείκ.
- ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. κουρκούτι για πηγανίτες ή μαγιονέζα.
- πολτοποιείτε μαγειρεμένα υλικά, π.χ για να φτιάξετε βρεφική τροφή.

1 Βάλτε τα υλικά στο δοχείο.

Ανατρέξτε στον πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας.

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας για ανάμιξη

Υλικά	Ποσότητα ανάμιξης	Χρόνος	Ταχύτητα
Φρούτα & λαχανικά	100-200γρ.	30 δευτ.	Turbo
Βρεφική τροφή, σούπες & σάλτσες	100-400ml	60 δευτ.	15-20
Κουρκούτια	100-500ml	60 δευτ.	15-20
Μιλκσείκ & κοκτέϊλ	100-1000ml	60 δευτ.	15-20

2 Συνδέστε το στέλεχος ανάμιξης με το μοτέρ ('κλικ') (Εικ. 2).

3 Συνδέστε το φιν στην πρίζα.

4 Βυθίστε τις λεπίδες βαθιά μέσα στα υλικά.

5 Πιέστε το κουμπί on/off ή το κουμπί turbo ταχύτητας για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή (Εικ. 3).

- Όταν χρησιμοποιείτε το κουμπί on/off, μπορείτε να ρυθμίζετε την ταχύτητα με τον περιστροφικό διακόπτη. Όσο πιο υψηλή είναι η ταχύτητα, τόσο πιο σύντομος είναι ο απαιτούμενος χρόνος επεξεργασίας.
- Οι ρυθμίσεις του περιστροφικού διακόπτη κυμαίνονται από 1 (χαμηλή ταχύτητα) μέχρι 20 (υψηλή ταχύτητα).
- Όταν χρησιμοποιείτε το κουμπί turbo ταχύτητας, η συσκευή λειτουργεί στη μέγιστη ταχύτητα. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν μπορείτε να ρυθμίσετε την ταχύτητα με τον περιστροφικό διακόπτη.

6 Μετακινήστε τη συσκευή αργά πάνω, κάτω και κυκλικά για να αναμίξετε τα υλικά.

Μεσαίος κόπτης (μόνο στο HR1652)

Ο κόπτης προορίζεται για να ψιλοκόβει υλικά όπως καρύδια, κρέας, κρεμμύδια, σκληρό τυρί, βραστά αβγά, σκόρδο, μυρωδικά, ξερό ψωμί, κ.λπ. Ο μεσαίος κόπτης συνοδεύεται από ένα σετ λεπίδων χωρίς δοντάκια και ένα σετ οδοντωτών λεπίδων για θρυμματισμό πάγου. Για όλα τα υλικά που αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα, πρέπει να χρησιμοποιείτε το σετ των λεπίδων χωρίς δοντάκια. Χρησιμοποιείτε το σετ των οδοντωτών λεπίδων μόνο για να θρυμματίζετε παγάκια.

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

Προσοχή: Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 5 λεπτά πριν να συνεχίσετε την επεξεργασία.

Σημείωση: Κόψτε τα υλικά μεγάλου μεγέθους σε κομμάτια 2 εκ. πριν τα επεξεργαστείτε.

1 Τοποθετήστε τις λεπίδες στο μπολ του κόπτη (Εικ. 4).

2 Βάλτε τα υλικά στο μπολ του κόπτη.

Ανατρέξτε στον πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας.

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας του μεσαίου κόπτη (μόνο στο HR1652)

Υλικά	Ποσότητα για κοπή	Χρόνος	Ταχύτητα
Κρεμμύδια και αβγά	200 γρ.	5 x 1 δευτ.	1-5
Κρέας	200 γρ.	10 δευτ.	turbo
Βότανα	30 γρ.	10 x 1 δευτ.	10-15
Καρύδια και αμύγδαλα	200 γρ.	30 δευτ.	turbo
Ξερό ψωμί	80 γρ.	30 δευτ.	turbo
Τυρί παρμεζάνα	200 γρ.	20 δευτ.	turbo
Μαύρη σοκολάτα	100γρ.	20 δευτ.	turbo

3 Τοποθετήστε το καπάκι του κόπτη στο μπολ του κόπτη (Εικ. 5).

4 Στερεώστε το μοτέρ πάνω στο καπάκι του κόπτη ('κλικ') (Εικ. 6).

5 Συνδέστε το φισ στην πρίζα.

6 Πιέστε το κουμπί on/off ή το κουμπί turbo ταχύτητας για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Σημείωση: Εάν τα υλικά κολλήσουν στα τοιχώματα του μπολ του κόπτη, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και ξεκολλήστε τα ξεραμένα υλικά από τα τοιχώματα με μια σπάτουλα ή προσθέτοντας κάποιο υγρό (π.χ. αν φτιάχνετε σάλτσα πέστο).

Χτυπητήρι (μόνο στο HR1651)

Ο αβγοδάρτης προορίζεται για να χτυπάτε κρέμα, ασπράδια αβγών, επιδόρπια κλπ.

Προσοχή: Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 5 λεπτά πριν να συνεχίσετε την επεξεργασία.

1 Συνδέστε τον αβγοδάρτη στη μονάδα σύνδεσης ('κλικ') (Εικ. 7).

2 Βάλτε τα υλικά σε ένα μπολ.

Ανατρέξτε στον πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας.

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας για χτύπημα

Υλικά	Ποσότητα για ανάδευση	Χρόνος
Κρέμα	250ml	70-90 δευτ.
Ασπράδια αβγών	4 αβγά	120 δευτ.

Συμβουλή: Εάν θέλετε να επεξεργαστείτε μικρή ποσότητα υλικών, γείρετε ελαφρά το δοχείο για πιο γρήγορο αποτέλεσμα (Εικ. 8).

Συμβουλή: Όταν χτυπάτε κρέμα, χρησιμοποιείτε το δοχείο για να αποφύγετε το πιτσίσισμα.

Συμβουλή: Όταν χτυπάτε ασπράδια αβγών, χρησιμοποιείτε ένα μεγάλο μπολ για καλύτερο αποτέλεσμα.

Συμβουλή: Για να αποφεύγετε το πιτσίσλισμα, ξεκινάτε με μια χαμηλή ρύθμιση ταχύτητας και συνεχίζετε με υψηλότερη ταχύτητα μετά από 1 περίπου λεπτό.

Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για να παρασκευάσετε κάποια ζύμη ή μίγμα για κέικ.

- 3** Συνδέστε τη μονάδα σύνδεσης στο μοτέρ ('κλικ') (Εικ. 9).
- 4** Συνδέστε το φις στην πρίζα και πιάστε το κουμπί on/off.
- 5** Μετά από 1 περίπου λεπτό, μπορείτε να πιάσετε το κουμπί turbo για να συνεχίσετε με ταχύτητα turbo.

Αφαιρώντας το χτυπητήρι

- 1** Για να αφαιρέσετε το χτυπητήρι, πατήστε το κουμπί απασφάλισης (Εικ. 10).
- 2** Για να αφαιρέσετε τη μονάδα σύνδεσης, τραβήξτε την από το χτυπητήρι (Εικ. 11).

Συσκευή για αφρόγαλα (μόνο στο HP1651)

- 1** Ασφαλίστε τη συσκευή για αφρόγαλα στη μονάδα σύνδεσης ('κλικ'). (Εικ. 12)
- 2** Στερεώστε τη μονάδα σύνδεσης στο μοτέρ (Εικ. 13).
- 3** Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
- 4** Ζεσταίνετε το γάλα σε θερμοκρασία μεταξύ 55°C και 65°C (131°F - 149°F).

Συμβουλή: Για καλύτερο αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε γάλα μακράς διάρκειας με 3,5% λιπαρά.

Σημείωση: Μην ζεσταίνετε το γάλα σε θερμοκρασία άνω των 65°C/149°F. Μην αφήνετε ποτέ το γάλα να βράσει.

Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 5 λεπτά πριν να συνεχίσετε την επεξεργασία.

- 5** Αδειάστε το γάλα σε ένα ψηλό αντιθερμικό δοχείο.
- 6** Ρυθμίστε τον περιστροφικό δακτύλιο στην υψηλότερη ταχύτητα, πατήστε το κουμπί ON/OFF και χτυπήστε το γάλα για περίπου 60 δευτερόλεπτα.

Σημείωση: Καθαρίστε τη συσκευή για αφρόγαλα αμέσως μετά τη χρήση (δείτε το κεφάλαιο "Καθαρισμός" και τον πίνακα καθαρισμού).

Αφαίρεση της συσκευής για αφρόγαλα

- 1** Για να αφαιρέσετε τη μονάδα σύνδεσης, πατήστε το κουμπί απασφάλισης (Εικ. 14).
- 2** Για να αφαιρέσετε τη συσκευή για αφρόγαλα, τραβήξτε την ώστε να βγει από τη μονάδα σύνδεσης (Εικ. 15).
- 3** Για να αφαιρέσετε τους κώνους της συσκευής για αφρόγαλα, τραβήξτε τους ώπου να βγουν από τη συσκευή για αφρόγαλα (Εικ. 16).

Καθαρισμός (Εικ. 17)

Μην βυθίζετε το μοτέρ, τις μονάδες σύνδεσης ή το καπάκι του μεσαίου κόπτη (μόνο στο HR1652) στο νερό και μην τα ξεπλένετε με τρεχούμενο νερό. Για να τα καθαρίσετε, χρησιμοποιείτε ένα υγρό πανί (Εικ. 18).

- 1** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

2 Πατήστε το κουμπί απασφάλισης του μοτέρ, για να αφαιρέσετε το εξάρτημα που χρησιμοποιήσατε.

3 Αποσυνδέστε το εξάρτημα.

Συμβουλή: Μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε τον ελαστικό δακτύλιο από το μοπλ του κόπτη για σχολαστικό καθαρισμό.

4 Ανατρέξτε στον πίνακα καθαρισμού για περαιτέρω οδηγίες.

Συμβουλή: Για να καθαρίσετε γρήγορα το στέλεχος ανάμειξης, ρίξτε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό στο δοχείο, τοποθετήστε μέσα το στέλεχος ανάμειξης και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για περίπου 10 δευτερόλεπτα.

Παραγγελία εξαρτημάτων

Εάν θέλετε να αντικαταστήσετε ένα εξάρτημα ή θέλετε να αγοράσετε ένα επιπλέον αξεσουάρ, απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπο της Philips ή επισκεφθείτε το www.philips.com/support. Εάν έχετε προβλήματα να αποκτήσετε τα εξαρτήματα, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών Philips στη χώρα σας.

Διαθέσιμα εξαρτήματα

Εξάρτημα	Κωδ. σέρβις
Μονάδα σύνδεσης για το χτυπητήρι	4203 035 95631
Χτυπητήρι	4203 035 95641
Συσκευή για αφρόγαλα	4203 035 95651
Μονάδα σύνδεσης μεσαίου κόπτη	4203 035 95661
Μοπλ μεσαίου κόπτη	4203 035 95671
Λεπίδες μεσαίου κόπτη*	4203 035 95681
Λεπίδες θρυμματισμού μεσαίου κόπτη*	4203 035 95691
Δοχείο με καπάκι	4203 035 95731

*Περιλαμβάνει προστατευτικό κάλυμμα

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 συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 19).

Εγγύηση και σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση 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 σας αντιπρόσωπο της Philips.

Συχνές ερωτήσεις

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 έχει χρησιμοποιηθεί για πολλή ώρα. Σε αυτή τη περίπτωση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει για 60 λεπτά. Εάν το πρόβλημα συνεχιστεί, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της Philips.
Μπορώ να επεξεργαστώ καυτά υλικά με αυτήν τη συσκευή;	Αφήντε τα υλικά να κρυώνουν στους 80 °C (175°F) περίπου, πριν να τα επεξεργαστείτε με αυτήν τη συσκευή.
Τι μέγεθος πρέπει να έχουν τα υλικά προς επεξεργασία;	Κόψτε τα υλικά σε κομμάτια μεγέθους περίπου 2 x 2 εκ.
Μπορεί η συσκευή να υποστεί βλάβη λόγω της επεξεργασίας πολύ σκληρών υλικών;	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, σοκολάτα κ.λπ.
Γιατί η συσκευή σταματά ξαφνικά να λειτουργεί;	Ενδέχεται κάποια σκληρά υλικά να μπλοκάρουν τις λεπίδες. Αφήστε το κουμπί on/off, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφαιρέστε το μοτέρ, και απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.

Συνταγή

Γέμιση για τηγανίτες

Υλικά:

- 120 γρ. μέλι
- 100 γρ. ξερά δαμάσκηνα

- 1** Φυλάξτε το μέλι στο ψυγείο για αρκετές ώρες.
- 2** Τοποθετήστε τα δαμάσκηνα στο μπολ κόπτη και ρίξτε το μέλι από πάνω.
- 3** Πιέστε το κουμπί Turbo και τεμαχίστε για 5 δευτερόλεπτα.

Introducción

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

Descripción general (fig. 1)

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

Levantaclaras y espumador de leche (sólo modelo HR1651)

- H** Unidad de acoplamiento del levantaclaras y el espumador de leche
- I** Levantaclaras
- J** Espumador de leche

Vaso redondo

- K** Tapa del vaso redondo
- L** Vaso redondo

Picadora mediana (sólo modelo HR1652)

- M** Tapa de la picadora
- N** Unidad de cuchillas para picar hielo
- O** Unidad de cuchillas
- P** Recipiente de la picadora

Importante

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

Peligro

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

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Evite tocar las cuchillas, sobre todo si el brazo de la batidora está acoplado a la unidad motora. Las cuchillas están muy afiladas.
- No utilice nunca la unidad de cuchillas de la picadora sin el recipiente de la misma.
- Si el aparato resulta dañado, sustitúyalo siempre con uno del tipo original, de lo contrario su garantía ya no será válida.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

- Tenga cuidado y evite las salpicaduras cuando procese ingredientes calientes.
- Ninguno de los accesorios es adecuado para su uso en el microondas.
- No toque las cuchillas, sobre todo si el aparato está enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.

Precaución

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

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Antes de utilizarlo por primera vez

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

Preparación para su uso

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

Uso del aparato

Batidora de varilla

Esta batidora de varilla está diseñada para:

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

- 1** Ponga los ingredientes en el vaso.

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

Cantidades y tiempos de procesado con la batidora

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

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

3 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

4 Sumerja el protector de cuchillas completamente en los ingredientes.

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

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

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

Picadora mediana (sólo modelo HR1652)

La picadora está diseñada para picar ingredientes como frutos secos, carne, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc. La picadora mediana se suministra con una unidad de cuchillas rectas y una unidad de cuchillas con filo de sierra para picar hielo. Para todos los ingredientes que se mencionan en la tabla que aparecen a continuación, debe utilizar la unidad de cuchillas rectas. Utilice la unidad de cuchillas con filo de sierra para picar hielo únicamente con cubitos de hielo.

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

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

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

1 Coloque la unidad de cuchillas en el recipiente de la picadora (fig. 4).

2 Ponga los ingredientes en el recipiente de la picadora.

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

Cantidades y tiempos de procesado con la picadora mediana (sólo modelo HR1652)

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

- 3 Coloque la tapa de la picadora sobre el recipiente de la picadora (fig. 5).
- 4 Fije la unidad motora a la tapa de la picadora (“clic”) (fig. 6).
- 5 Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- 6 Pulse el botón de encendido/apagado o de velocidad turbo para encender el aparato.

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

Levantaclaras (sólo modelo HR1651)

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

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

- 1 Conecte el levantaclaras a la unidad de acoplamiento (“clic”) (fig. 7).
 - 2 Ponga los ingredientes en el recipiente.
- Consulte la tabla para ver las cantidades y los tiempos recomendados.

Cantidades y tiempos de procesado con el levantaclaras

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

Consejo: Si desea procesar una pequeña cantidad, incline el vaso ligeramente para un resultado más rápido (fig. 8).

Consejo: Cuando monte nata, utilice el vaso para evitar salpicaduras.

Consejo: Cuando bata las claras de huevo, utilice un recipiente grande para obtener un mejor resultado.

Consejo: Para evitar las salpicaduras, comience en una posición de velocidad baja y continúe con una velocidad más alta después de aproximadamente 1 minuto.

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

- 3** Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora ("clic") (fig. 9).
- 4** Enchufe el aparato a la toma de corriente y pulse el botón de encendido/apagado.
- 5** Después de 1 minuto aproximadamente, pulse el botón turbo para continuar a velocidad turbo.

Cómo quitar el levantaclaras

- 1** Para quitar el levantaclaras, pulse el botón de liberación (fig. 10).
- 2** Para quitar la unidad de acoplamiento, tire de ella para retirarla del levantaclaras (fig. 11).

Espumador de leche (sólo modelo HP1651)

- 1** Conecte el espumador de leche a la unidad de acoplamiento ("clic"). (fig. 12)
- 2** Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora (fig. 13).
- 3** Enchufe el aparato.
- 4** Caliente la leche a una temperatura de entre 55 - 65 °C/131 - 149 °F.

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

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

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

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

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

Cómo quitar el espumador de leche

- 1** Para quitar la unidad de acoplamiento, pulse el botón de liberación (fig. 14).
- 2** Para quitar el espumador de leche, tire de él para retirarlo de la unidad de acoplamiento (fig. 15).
- 3** Para quitar los conos del espumador de leche, tire de ellos para retirarlos del espumador de leche (fig. 16).

Limpieza (fig. 17)

No sumerja la unidad motora, las unidades de acoplamiento ni la tapa de la picadora mediana (sólo modelo HR1652) en agua, ni las enjuague bajo el grifo. Utilice un paño húmedo para limpiarlas (fig. 18).

- 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.

Consejo: También puede quitar la junta de goma del recipiente de la picadora para una limpieza más completa.

4 Consulte la tabla de limpieza para obtener instrucciones adicionales.

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

Solicitud de accesorios

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

Accesorios disponibles

Accesorio	Código
Unidad de acoplamiento del levantaclaras	4203 035 95631
Levantaclaras	4203 035 95641
Espumador de leche	4203 035 95651
Unidad de acoplamiento de la picadora mediana	4203 035 95661
Recipiente de la picadora mediana	4203 035 95671
Unidad de cuchillas de la picadora mediana*	4203 035 95681
Cuchillas para picar hielo de la picadora mediana*	4203 035 95691
Vaso con tapa	4203 035 95731

*Incluye tapa protectora

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera, ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 19).

Garantía y servicio

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

Preguntas más frecuentes

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

Receta**Relleno para tortitas**

Ingredientes:

- 120 g de miel
- 100 g de ciruelas pasas

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

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Yleiskuvaus (Kuva 1)

- A** Säädin
- B** Käynnistyspainike
- C** Turbopainike
- D** Runko
- E** Vapautuspainike
- F** Sauvaosa
- G** Teräsuojus

Vispilä ja maidonvaahdotin (vain mallissa HR1651)

- H** Vispilän ja maidonvaahdotin liitinkappale
- I** Vispilä
- J** Maidonvaahdotin

Pyöreä sekoituskannu

- K** Pyöreän sekoituskannun kansi
- L** Pyöreä sekoituskannu

Keskikokoinen teholeikkuri (vain mallissa HR1652)

- M** Teholeikkurin kansi
- N** Teräyksikkö jään murskaamiseen
- O** Teräyksikkö
- P** Leikkuukulho

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se tulevaa käyttöä varten.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtelee sitä vesihanalla. Puhdista runko pyyhkimällä se kostealla liinalla.

Varoitus

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Varo koskemasta teriä etenkin silloin, kun sauvaosa on kiinnitettynä runkoon. Terät ovat erittäin teräviä.
- Älä koskaan käytä laitteen hienonnuhosaa ilman leikkuukulhoa.
- Jos laite on vaurioitunut, vaihda tilalle aina alkuperäinen osa. Muutoin takuu ei ole enää voimassa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Vältä kuumien aineiden roiskumista.
- Lisätarvikkeet eivät sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa.

- Älä koske teriin varsinkaan laitteen ollessa kytkettynä pistorasiaan. Terät ovat erittäin teräviä!
- Jos terä juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet ainekset.

Varoitus

- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohto pistorasiasta ennen sen kokoamista, purkamista, varastointia tai puhdistamista.
- Älä koskaan käytä osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu raukeaa.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Suojaa runko kuumuudelta, tulelta, kosteudelta ja lialta.
- Älä koskaan laita sekoituskannuun tai leikkuukulhoon aineksia, joiden lämpötila on yli 80 °C.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Älä ylitä taulukoissa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
- Käsittele enintään 1 annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä 5 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

Käyttöönotto

Puhdista hyvin kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (katso kohta Puhdistaminen).

Käyttöönoton valmistelu

- 1** Anna kuumien ainesten jäähtyä ennen pilkkomista, sekoittamista tai sekoituskannuun kaatamista (enimmäislämpötila 80 °C).
- 2** Pilko isot ainesosat noin 2 cm:n paloiksi ennen käsittelyä.
- 3** Kokoa laite asianmukaisesti, ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan.

Käyttö

Sauvasekoitin

Tehosekoittimen käyttötarkoitukset:

- nesteiden, kuten maitotuotteiden, kastikkeiden, hedelmämehujen, keittojen, juomien ja pirtelöiden, sekoittaminen
- löysien seosten, kuten ohukaistaikinan tai majoneesin sekoittaminen
- keitettyjen ruoka-aineiden soseuttaminen, esimerkiksi vauvanruoaksi

- 1** **Laita aineet sekoituskannuun.**

Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

Enimmäismäärät ja -käsittelyajat

Aineet	Enimmäismäärät	Aika	Nopeus
Hedelmät ja vihannekset	100–200 g	30 sekuntia	Turbo
Vauvanruoat, keitot ja kastikkeet	100 - 400 ml	60 sekuntia	15-20
Taikinat	100 - 500 ml	60 sekuntia	15-20
Pirtelöt ja juomat	100 - 1000 ml	60 sekuntia	15-20

2 Kiinnitä sauvaosa runkoon, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 2).

3 Työnnä pistoke pistorasiaan.

4 Upota teränsuojus kokonaan ruoka-aineiden sekaan.

5 Käynnistä laite painamalla virta- tai turbopainiketta (Kuva 3).

- Voit säätää nopeutta säätimen avulla, kun käytät virtapainiketta. Mitä suurempi nopeus, sitä lyhyempi on tarvittava käsittelyaika.
- Säätimen asteikko on 1 (hidas) - 20 (erittäin nopea).
- Kun käytät turbonopeuspainiketta, laite toimii enimmäisnopeudella, etkä voi säätää nopeutta säätimen avulla.

6 Sekoita ainekset liikuttamalla laitetta hitaasti ylös ja alas. Tee myös pyörivää liikettä.

Keskikokoinen teholeikkuri (vain mallissa HR1652)

Teholeikkureilla voi pilkkoa esimerkiksi pähkinöitä, lihaa, sipulia, kovaa juustoa, keitettyjä munia, valkosipulia, yrttejä ja kuivaa leipää. Keskikokoisessa teholeikkurissa on suorateräinen teräyksikkö ja sahalaitainen terä jään murskaamiseen. Käytä kaikkien jäljempänä olevassa taulukossa lueteltujen aineiden pilkkomiseen suorateräistä teräyksikköä. Käytä sahalaitaista terää vain jääkuutioiden murskaamiseen.

Käsittele teräyksiköitä varoen, sillä terät ovat hyvin teräviä. Ole erityisen varovainen, kun poistat teräyksikön leikkuukulhosta, tyhjennät leikkuukulhon ja puhdistat teriä.

Varoitus Käsittele enintään 1 annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä 5 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Huomautus: Pilko isot ainesosat noin 2 cm:n paloiksi ennen käsittelyä.

1 Laita teräyksikkö leikkuukulhoon (Kuva 4).

2 Mittaa ainekset kulhoon.

Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

Keskikokoisen teholeikkurin enimmäismäärät ja -käsittelyajat (vain HR1652)

Aineet	Pilkottavien aineiden määrä	Aika	Nopeus
Sipulit ja kananmunat	200 g	5 x 1 sekunti	1–5
Liha	200 g	10 sekuntia	Turbo
Yrtit	30 g	10 x 1 sekunti	10-15
Pähkinät ja mantelit	200 g	30 sekuntia	Turbo
Kuiva leipä	80 g	30 sekuntia	Turbo
Parmesaanijuusto	200 g	20 sekuntia	Turbo
Tumma suklaa	100 g	20 sekuntia	Turbo

- 3 Laita kansi teholeikkurin kulhon päälle (Kuva 5).
- 4 Kiinnitä runko teholeikkurin kanteen, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 6).
- 5 Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 6 Käynnistä laite painamalla virta- tai turbonopeuspainiketta.

Huomautus: Jos ainekset tarttuvat leikkuukulhon reunoihin, irrota laite pistorasiasta ja irrota kuivat aineet kulhon reunoista lastalla tai lisäämällä vähän nestettä (esimerkiksi tehdessäsi pestoa).

Vispilä (vain HR1651)

Vispilällä voi vatkata kermaa, munanvalkuaisia, jälkiruokia ym.

Varoitus Käsittele enintään 1 annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä 5 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

- 1 Liitä vispilä liitinkappaleeseen, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 7).
 - 2 Mittaa aineet kulhoon.
- Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

Vatkaaminen: enimmäismäärät ja -käsittelyajat

Aineet	Vatkattavien aineiden määrä	Aika
Kerma	250 ml	70–90 sekuntia
Munanvalkuaiset	4 kananmunaa	120 sekuntia

Vinkki: Jos sekoituskannussa on vain vähän aineksia, kallista sitä hieman, jotta vatkaaminen sujuu nopeammin (Kuva 8).

Vinkki: Kun vatkaat kermaa, vältä sen roiskuminen käyttämällä sekoituskannua.

Vinkki: Kun vatkaat valkuaisia, saat parhaan tuloksen käyttämällä suurta kulhoa.

Vinkki: Estä roiskumista aloittamalla pienellä nopeudella ja lisäämällä nopeutta noin 1 minuutin kuluttua.

Huomautus: Älä käytä vispilää taikinan valmistamiseen.

- 3 Liitä liitinkappale runkoon, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 9).
- 4 Työnnä pistoke pistorasiaan ja kytke virta laitteeseen.
- 5 Noin 1 minuutin kuluttua voi painaa turbopainiketta ja jatkaa turbonopeudella.

Vispilän irrottaminen

- 1 Irrota vispilä painamalla vapautuspainiketta (Kuva 10).
- 2 Irrota liitinkappale vetämällä se vispilästä (Kuva 11).

Maidonvaahdotin (vain HP1651)

- 1 Liitä maidonvaahdotin liitinkappaleeseen (se napsahtaa paikalleen). (Kuva 12)
- 2 Liitä liitinkappale runkoon (Kuva 13).
- 3 Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 4 Kuumenna maito 55–65 °C lämpötilaan.

Vinkki: Parhaan tuloksen saat käyttämällä iskukuumennettua maitoa, jonka rasvaprosentti on 3,5.

Huomautus: Älä kuumenna maitoa yli 65 °C lämpötilaan. Älä anna maidon kiehua.

Käsittele enintään 1 annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä 5 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

- 5 Kaada maito korkeaan lämmönkestävään sekoituskannuun.
- 6 Valitse säätimellä suurin asetus, paina virtapainiketta ja vaahdota maitoa noin 60 sekunnin ajan.

Huomautus: Puhdista maidonvaahdotin välittömästi käytön jälkeen (lisätietoja on kohdassa Puhdistaminen puhdistustaulukossa).

Maidonvaahdotin irrottaminen

- 1 Irrota maidonvaahdotin painamalla vapautuspainiketta (Kuva 14).
- 2 Irrota maidonvaahdotin vetämällä se liitinkappaleesta (Kuva 15).
- 3 Irrota maidonvaahdotin kartioiden vetämällä ne maidonvaahdotimesta (Kuva 16).

Puhdistaminen (Kuva 17)

Älä upota runkoa, liitinkappaleita tai keskikokoisen teholeikkurin kantta (vain HR1652) veteen, äläkä huuhtelee niitä vesihanan alla. Puhdista ne vain kostealla liinalla (Kuva 18).

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2 Irrota käyttämäsi lisätarvike rungosta painamalla vapautuspainiketta.
- 3 Pura lisätarvike.

Vinkki: Perusteellista puhdistusta varten voit irrottaa leikkuukulhon kumiset tiivisterenkaat.

- 4 Katso lisäohjeita puhdistustaulukosta.

Vinkki: Kaada sauvaosan nopeaa puhdistamista varten sekoituskannuun lämmintä vettä, jossa on hiukan astianpesuainetta, aseta sauvaosa paikalleen ja anna laitteen käydä noin 10 sekuntia.

Tarvikkeiden tilaaminen

Jos sinun on vaihdettava tai hankittava jokin lisätarvike, käy Philips-jälleenmyyjän luona tai osoitteessa www.philips.com/support. Jos osien hankkimisessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä Philipsin kuluttajapalvelukeskukseen.

Saatavilla olevat lisätarvikkeet

Lisätarvike	Tuotenumero
Vispilän liitinkappale	4203 035 95631
Vispilä	4203 035 95641
Maidonvaahdotin	4203 035 95651
Keskikokoisen teholeikkurin liitinkappale	4203 035 95661
Keskikokoisen teholeikkurin kulho	4203 035 95671
Keskikokoisen teholeikkurin teräosa*	4203 035 95681
Keskikokoisen teholeikkurin terä jään murskaamiseen*	4203 035 95691
Kannellinen kannu	4203 035 95731

*Mukaan lukien teräsuojus

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 19).

Takuu ja huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole asiakaspalvelua, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

Tavallisimmat kysymykset

Kysymys	Vastaus
Laitteesta lähtee kova ääni tai epämiellyttävä haju, sen pinta on niin kuuma, ettei sitä voi koskea, tai laitteesta tulee savua. Mitä teen?	Laitteesta voi tulla epämiellyttävä haju tai vähän savua, jos sitä on käytetty liian pitkään. Katkaise tällöin laitteesta virta ja anna sen jäähtyä tunnin ajan. Jos ongelma ei poistu, ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun.
Voiko laitteella käsitellä kiehuvan kuumia aineksia?	Anna ainesten jäähtyä noin 80 °C:een ennen niiden käsittelemistä.
Pitääkö aineksia paloittaa ennen niiden käsittelemistä?	Paloittele ainekset noin 2 x 2 sentin paloiksi.
Voiko laite vioittua, jos sillä käsitellään erittäin kovia aineksia?	Kyllä, esimerkiksi luut ja kivelliset hedelmät voivat vahingoittaa laitetta. Voit kuitenkin käsitellä huoletta esimerkiksi parmesaanijuustoa tai suklaata.
Miksi laite lakkasi yhtäkkiä toimimasta?	Kovat ruoka-aineet saattavat jumiuttaa terät. Vapauta käynnistyspainike, irrota laite pistorasiasta, irrota moottoriyksikkö ja irrota kiinni juuttuneet ainekset.

Resepti

Ohukaisen täyte

Aineet:

- 120 g hunajaa
- 100 g luumuja

- 1** Laita hunaja jääkaappiin useiksi tunneiksi.
- 2** Laita luumut leikkuukulhoon ja kaada hunaja niiden päälle.
- 3** Paina turbopainiketta ja pilko 5 sekuntia.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

- A** Anneau de sélection de la vitesse
- B** Bouton marche/arrêt
- C** Bouton Turbo
- D** Bloc moteur
- E** Bouton de déverrouillage
- F** Mixeur plongeant
- G** Coque de protection

Fouet et mouseur à lait (HR1651 uniquement)

- H** Unité d'assemblage du fouet et du mouseur à lait
- I** Fouet
- J** Mousseur à lait

Bol rond

- K** Couvercle du bol rond
- L** Bol rond

Hachoir de taille moyenne (HR1652 uniquement)

- M** Couvercle du hachoir
- N** Ensemble lames pour glace pilée
- O** Ensemble lames
- P** Bol du hachoir

Important

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

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas. Nettoyez-le avec un chiffon humide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Évitez de toucher les lames, surtout lorsque le mixeur est fixé au bloc moteur. Elles sont en effet très coupantes.
- N'utilisez jamais l'ensemble lames du hachoir hors du bol du hachoir.
- Si l'appareil est endommagé, remplacez-le toujours par un appareil de même type, sinon votre garantie n'est plus valable.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Ne laissez pas des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Veillez à ne pas faire d'éclaboussures lorsque vous préparez des ingrédients chauds.
- Aucun des accessoires n'est adapté pour une utilisation au micro-ondes.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché, car elles sont très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.

Attention

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur avant de l'assembler, le désassembler, le ranger ou le nettoyer.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Tenez le bloc moteur à l'écart de la chaleur, du feu, de l'humidité et de la saleté.
- Ne remplissez jamais le bol du hachoir avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C/175 °F.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
- Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir 5 minutes.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Avant la première utilisation

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

Avant l'utilisation

- 1 Laissez refroidir les aliments chauds avant de les hacher, de les mélanger ou de les verser dans le bol (température maximale : 80 °C/175 °F).
- 2 Coupez les grands ingrédients en morceaux d'environ 2 cm avant de les hacher.
- 3 Assemblez l'appareil correctement avant de le brancher.

Utilisation de l'appareil

Mixeur plongeant

Le mixeur est destiné à :

- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, cocktails et milk-shakes ;
- mixer des préparations à consistance molle, telles que de la pâte à crêpes ou de la mayonnaise ;
- réduire en purée des aliments cuits, pour préparer des repas pour bébés par exemple.

1 Placez les ingrédients dans le bol.

Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

Quantités et temps de préparation pour le mixeur

Ingrédients	Quantité à mixer	Temps	Vitesse
Fruits et légumes	100-200 g	30 s	Turbo
Aliments pour bébé, soupes et sauces	100-400 ml	60 s	15-20
Pâte	100-500 ml	60 s	15-20
Milk-shakes et cocktails	100-1 000 ml	60 s	15-20

2 Fixez le mixeur plongeant au bloc moteur (clic) (fig. 2).**3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.****4 Plongez la protection dans les ingrédients.****5 Appuyez sur le bouton marche/arrêt ou le bouton Turbo pour mettre l'appareil en marche (fig. 3).**

- Si vous utilisez le bouton marche/arrêt, vous pouvez régler la vitesse à l'aide de l'anneau de sélection de la vitesse. Plus la vitesse est élevée, plus le temps de préparation requis est court.
- L'anneau de sélection de la vitesse propose plusieurs réglages compris entre 1 (vitesse lente) et 20 (vitesse rapide).
- Si vous utilisez le bouton de vitesse Turbo, l'appareil fonctionne à la vitesse maximale. Dans ce cas, il est impossible de régler la vitesse à l'aide de l'anneau de sélection de la vitesse.

6 Pour mixer les ingrédients, déplacez l'appareil lentement vers le haut, vers le bas et en formant des cercles.**Hachoir de taille moyenne (HR1652 uniquement)**

Le hachoir sert à hacher des ingrédients tels que noix, viande, oignons, fromage à pâte dure, œufs durs, ail, herbes, pain sec, etc. Le hachoir de taille moyenne est fourni avec un ensemble lames à lames droites et un ensemble lames pour glace pilée à lames dentelées. Vous devez utiliser l'ensemble lames à lames droites pour tous les ingrédients mentionnés dans le tableau ci-dessous. Utilisez uniquement l'ensemble lames pour glace pilée à lames dentelées pour piler des glaçons.

Soyez très prudent lorsque vous manipulez les ensembles lames, car les lames sont très coupantes. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez l'ensemble lames du bol du hachoir, lorsque vous videz ce dernier et lors du nettoyage.

Attention : Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir 5 minutes.

Remarque : Coupez les grands ingrédients en morceaux d'environ 2 cm avant de les hacher.

1 Placez l'ensemble lames dans le bol du hachoir (fig. 4).**2 Placez les ingrédients dans le bol du hachoir.**

Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

Quantités et temps de préparation pour le hachoir de taille moyenne (HR1652 uniquement)

Ingrédients	Quantité à hacher	Temps	Vitesse
Oignons et œufs	200 g	5 x 1 s	1 à 5
Viande	200 g	10 s	Turbo
Herbes	30 g	10 x 1 s	10-15
Noix et amandes	200 g	30 s	Turbo
Pain sec	80 g	30 s	Turbo
Parmesan	200 g	20 s	Turbo
Chocolat fondant	100 g	20 s	Turbo

- 3** Placez le couvercle du hachoir sur le bol du hachoir (fig. 5).
- 4** Fixez le bloc moteur au couvercle du hachoir (clic) (fig. 6).
- 5** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
- 6** Appuyez sur le bouton marche/arrêt ou le bouton de vitesse Turbo pour mettre l'appareil en marche.

Remarque : Si les ingrédients s'accumulent sur les parois du bol du hachoir, débranchez l'appareil et détachez les ingrédients secs des parois à l'aide d'une spatule ou en ajoutant un peu de liquide (si vous réalisez du pesto par exemple).

Fouet (HR1651 uniquement)

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

Attention : Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir 5 minutes.

- 1** Fixez le fouet à l'unité d'assemblage (clic) (fig. 7).

- 2** Placez les ingrédients dans un saladier.

Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

Quantités à fouetter et temps de préparation

Ingrédients	Quantité à fouetter	Temps
Crème	250 ml	70-90 s
Blancs en neige	4 œufs	120 s

Conseil : Si vous souhaitez préparer une petite quantité, inclinez légèrement le bol pour un résultat plus rapide (fig. 8).

Conseil : Lorsque vous fouettez de la crème, utilisez le bol pour éviter les éclaboussures.

Conseil : Lorsque vous montez des blancs d'œuf en neige, utilisez un grand bol pour de meilleurs résultats.

Conseil : Pour éviter les éclaboussures, commencez avec une vitesse lente puis passez à une vitesse plus rapide après 1 minute.

Remarque : N'utilisez pas le fouet pour préparer de la pâte (à gâteau ou autre).

- 3** Fixez l'unité d'assemblage au bloc moteur (clic) (fig. 9).
- 4** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur et appuyez sur le bouton marche/arrêt.
- 5** Au bout d'une minute environ, vous pouvez appuyer sur le bouton Turbo pour continuer l'opération à la vitesse maximale.

Retrait du fouet

- 1** Pour retirer le fouet, appuyez sur le bouton de déverrouillage (fig. 10).
- 2** Pour retirer l'unité d'assemblage, détachez-la du fouet (fig. 11).

Mousseur à lait (HP1651 uniquement)

- 1** Fixez le mousseur à lait à l'unité d'assemblage (clic). (fig. 12)
- 2** Fixez l'unité d'assemblage au bloc moteur (fig. 13).
- 3** Branchez l'appareil.
- 4** Chauffez le lait jusqu'à ce qu'il atteigne une température comprise entre 55 °C et 65 °C.

Conseil : Pour un résultat optimal, utilisez du lait longue conservation contenant 3,5 % de matière grasse.

Remarque : Ne chauffez pas le lait au-delà de 65 °C. Ne faites jamais bouillir le lait.

Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir 5 minutes.

- 5** Versez le lait dans un grand bol résistant à la chaleur.
- 6** Réglez l'anneau de sélection de la vitesse sur le réglage maximum, appuyez sur le bouton marche/arrêt et faites mousser le lait pendant environ 60 secondes.

Remarque : Nettoyez le mousseur à lait immédiatement après utilisation (reportez-vous au chapitre « Nettoyage » et au tableau relatif au nettoyage).

Retrait du mousseur à lait

- 1** Pour retirer l'unité d'assemblage, appuyez sur le bouton de déverrouillage (fig. 14).
- 2** Pour retirer le mousseur à lait, détachez-le de l'unité d'assemblage (fig. 15).
- 3** Pour retirer les cônes du mousseur à lait, détachez-les du mousseur à lait (fig. 16).

Nettoyage (fig. 17)

Ne plongez pas le bloc moteur, les unités d'assemblage ou le couvercle du hachoir de taille moyenne (HR1652 uniquement) dans l'eau et ne les rincez pas sous le robinet. Nettoyez-les avec un chiffon humide (fig. 18).

- 1** Débranchez l'appareil.
- 2** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du bloc moteur pour retirer l'accessoire que vous avez utilisé.
- 3** Retirez l'accessoire.

Conseil : Vous avez également la possibilité de retirer le joint du bol du hachoir pour un nettoyage plus en profondeur.

4 Reportez-vous au tableau relatif au nettoyage pour obtenir des instructions supplémentaires.

Conseil : Pour un nettoyage rapide du mixeur plongeant, versez de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle dans le bol, insérez le mixeur plongeant et faites fonctionner l'appareil pendant environ 10 secondes.

Commande d'accessoires

Si vous devez remplacer un accessoire ou tout simplement en acheter un supplémentaire, contactez votre revendeur Philips ou rendez-vous sur www.philips.com/support. Si vous avez des difficultés pour vous procurer ces accessoires, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Accessoires disponibles

Accessoire	Code n°
Unité d'assemblage du fouet	4203 035 95631
Fouet	4203 035 95641
Mousseur à lait	4203 035 95651
Unité d'assemblage du hachoir de taille moyenne	4203 035 95661
Bol du hachoir de taille moyenne	4203 035 95671
Ensemble lames du hachoir de taille moyenne*	4203 035 95681
Ensemble lames pour glace pilée du hachoir de taille moyenne*	4203 035 95691
Bol avec couvercle	4203 035 95731

*Capot de protection inclus

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 19).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Foire aux questions

Question	Réponse
L'appareil est très bruyant, dégage une odeur désagréable, chauffe, dégage de la fumée, etc. Que dois-je faire ?	L'appareil peut dégager de la fumée ou une odeur désagréable lors d'une utilisation prolongée. Dans ce cas, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 60 minutes. Si le problème persiste, contactez le Service Consommateurs Philips le plus proche.
Puis-je utiliser des ingrédients très chauds ?	Laissez les ingrédients refroidir jusqu'à 80 °C environ avant de les préparer.
Quelle taille les ingrédients doivent-ils faire ?	Coupez les ingrédients en morceaux d'environ 2 x 2 cm.
Est-il possible d'endommager l'appareil en utilisant des ingrédients très durs ?	Oui. C'est possible si vous utilisez des ingrédients très durs, tels que des os ou des fruits avec des noyaux. Vous pouvez cependant préparer des ingrédients comme le parmesan, le chocolat, etc.
Pourquoi l'appareil s'arrête-t-il de fonctionner soudainement ?	Certains ingrédients durs peuvent bloquer les lames. Relâchez le bouton marche/arrêt, débranchez l'appareil, retirez le bloc moteur et enlevez les ingrédients à l'origine du blocage.

Recette**Garniture pour crêpe**

Ingrédients :

- 120 g de miel
- 100 g de prunes

- 1** Placez le miel dans le réfrigérateur pendant plusieurs heures.
- 2** Mettez les prunes dans le bol du hachoir et versez le miel dessus.
- 3** Appuyez sur le bouton Turbo et hachez pendant 5 secondes.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Selettore della velocità
- B** Pulsante on/off
- C** Pulsante Turbo
- D** Motore
- E** Pulsante di sgancio
- F** Gambo frullatore
- G** Cappuccio di protezione

Frusta e sistema di montaggio della schiuma di latte (solo HR1651)

- H** Unità di aggancio della frusta e del sistema di montaggio della schiuma di latte
- I** Frullino
- J** Sistema di montaggio della schiuma di latte

Bicchiere rotondo

- K** Coperchio del bicchiere rotondo
- L** Bicchiere rotondo

Tritatutto medio (solo HR1652)

- M** Coperchio del tritatutto
- N** Gruppo lame del tritagliaccio
- O** Gruppo lame
- P** Recipiente del tritatutto

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale utente e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete né risciacquate sotto l'acqua o altri liquidi il gruppo motore. Per pulire il gruppo motore, utilizzate esclusivamente un panno umido.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Non usate l'apparecchio nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti risultassero danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Evitate di toccare le lame, soprattutto quando il frullatore è collegato al gruppo motore. Le lame sono estremamente affilate!
- Non usate le lame del tritatutto senza l'apposito recipiente.
- Se l'apparecchio è danneggiato, sostituitelo esclusivamente con ricambi originali, altrimenti la garanzia non è più valida.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- L'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini deve avvenire sempre in presenza di un adulto.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- Fate attenzione ad evitare schizzi quando maneggiate ingredienti caldi.
- Nessuno degli accessori è adatto per l'utilizzo nel microonde.
- Non toccate le lame, soprattutto quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Le lame sono estremamente affilate!
- Se la lame si bloccano, togliete la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame.

Attenzione

- Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dall'alimentazione prima di montarlo, smontarlo, riporlo e pulirlo.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- L'apparecchio è destinato a uso domestico. Se viene utilizzato impropriamente, per scopi professionali o semiprofessionali o in maniera non conforme alle istruzioni per l'uso, la garanzia viene annullata e Philips declina qualsiasi responsabilità per qualsivoglia danni causati.
- Tenete il gruppo motore lontano da calore, fuoco, umidità e sporcizia.
- Non riempite mai il bicchiere o il recipiente del tritatutto con ingredienti la cui temperatura è superiore a 80°C.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
- Non superate le dosi massime e i tempi di lavorazione indicati nelle tabelle.
- Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate che l'apparecchio si raffreddi per 5 minuti prima di continuare a frullare gli alimenti.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Primo utilizzo

Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con il cibo (vedere il capitolo "Pulizia").

Predisposizione dell'apparecchio

- 1** Lasciate raffreddare gli ingredienti caldi prima di tritarli, frullarli o versarli nel bicchiere (temperatura massima 80°C).
- 2** Tagliate gli ingredienti più grandi in pezzetti di circa 2 cm prima di lavorarli.
- 3** Prima di collegare la spina alla presa di corrente, assicuratevi che l'apparecchio sia montato in modo idoneo.

Modalità d'uso dell'apparecchio

Frullatore a immersione

Il frullatore a immersione è particolarmente adatto per:

- frullare sostanze fluide come latticini, creme, succhi di frutta, zuppe, frappé, frullati;
- miscelare ingredienti morbidi come la pastella per i pancake o la maionese;
- preparare purea con cibi cotti (ad esempio nella preparazione di cibi per bambini).

1 Mettete gli ingredienti nel bicchiere.

Consultate la tabella per conoscere le dosi e i tempi di lavorazione consigliati.

Dosi e tempi di lavorazione massimi

Ingredienti	Dosi	Tempo	Velocità
Frutta e verdura	100-200 g	30 sec.	Turbo
Cibo per bambini, zuppe e salse	100-400 ml	60 sec.	15-20
Pastelle	100-500 ml	60 sec.	15-20
Frappé e frullati	100-1000 ml	60 sec.	15-20

2 Collegate il frullatore al gruppo motore e bloccatelo in posizione (fig. 2).**3 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.****4 Immergete completamente la protezione della lama negli ingredienti.****5 Premete il pulsante on/off o il pulsante turbo per accendere l'apparecchio (fig. 3).**

- Quando usate il pulsante on/off, potete regolare la velocità con l'apposito selettore. Maggiore è la velocità, minore è il tempo di lavorazione richiesto.
- Il selettore della velocità dispone di impostazioni da 1 (velocità bassa) a 20 (velocità elevata).
- Quando usate il pulsante della velocità turbo, l'apparecchio funziona alla velocità massima. In questo caso, non è possibile regolare la velocità con il selettore di velocità.

6 Per frullare gli ingredienti, spostate lentamente l'apparecchio compiendo dei movimenti in verticale e circolare.**Tritatutto medio (solo HR1652)**

Il tritatutto deve essere utilizzato per tritare ingredienti come noccioline, carne, cipolle, formaggi stagionati, uova bollite, aglio, erbe e pane raffermo. Il tritatutto medio viene fornito con un gruppo lame con lame dritte e una tritagliaccio con lame seghettate. Per tutti gli ingredienti menzionati nella tabella riportata sotto è necessario utilizzare il gruppo lame con lame dritte. La lama seghettata tritagliaccio deve essere utilizzata per tritare solo i cubetti di ghiaccio.

Prestate estrema attenzione all'uso dei gruppi lame in quanto sono estremamente affilati, in particolare quando rimuovete il gruppo lame dal recipiente del tritatutto per svuotarlo e pulirlo.

Attenzione Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate che l'apparecchio si raffreddi per 5 minuti prima di continuare a frullare gli alimenti.

Nota Tagliate gli ingredienti più grandi in pezzetti di circa 2 cm prima di lavorarli.

1 Mettete il gruppo lame nel recipiente del tritatutto (fig. 4).**2 Mettete gli ingredienti nel recipiente.**

Consultate la tabella per conoscere le dosi e i tempi di lavorazione consigliati.

Dosi e tempi di lavorazione per il tritatutto medio (solo HR1652)

Ingredienti	Dosi per il tritatutto	Tempo	Velocità
Cipolle e uova	200 g	5 x 1 sec.	1-5
Carne	200 g	10 sec.	turbo
Erbe	30 g	10 x 1 sec.	10-15
Noci e mandorle	200 g	30 sec.	turbo
Pane raffermo	80 g	30 sec.	turbo
Parmigiano	200 g	20 sec.	turbo
Cioccolato fondente	100 g	20 sec.	turbo

3 Mettete il coperchio sul recipiente del tritatutto (fig. 5).

4 Serrate il gruppo motore sul coperchio fino a bloccarlo in posizione (fig. 6).

5 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

6 Premete il pulsante on/off o il pulsante di velocità turbo per accendere l'apparecchio.

Nota Se gli ingredienti si incastrano sulle pareti del recipiente del tritatutto, scollegate l'apparecchio e rimuovete gli ingredienti secchi dalle pareti con una spatola o aggiungendo del liquido (ad esempio nel caso in cui prepariate il pesto).

Frusta (solo HR1651)

La frusta viene utilizzata per montare la panna, il bianco d'uovo, i dessert.

Attenzione Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate che l'apparecchio si raffreddi per 5 minuti prima di continuare a frullare gli alimenti.

1 Collegate la frusta all'unità di aggancio e bloccatelo in posizione (fig. 7).

2 Mettete gli ingredienti in un contenitore.

Consultate la tabella per conoscere le dosi e i tempi di lavorazione consigliati.

Dosi e tempi di lavorazione massimi

Ingredienti	Dosi	Tempo
Panna	250 ml	70-90 sec.
Bianco d'uovo	4 uova	120 sec.

Consiglio Per lavorare piccole quantità di ingredienti, inclinate leggermente il bicchiere per ottenere il giusto risultato più velocemente (fig. 8).

Consiglio Per evitare schizzi quando montate gli albumi, usate il bicchiere.

Consiglio Quando sbattete gli albumi, usate un recipiente grande per un risultato migliore.

Consiglio Per evitare schizzi, iniziate impostando una velocità bassa e continuate con una più alta dopo circa 1 minuto.

Nota Non usate la frusta per preparare impasti o composti per dolci.

- 3 Collegare l'unità di aggancio al gruppo motore e bloccatelo in posizione (fig. 9).
- 4 Inserite la spina in una presa di corrente e premete il pulsante on/off.
- 5 Dopo circa 1 minuto, è possibile premere il pulsante turbo per impostare tale modalità.

Rimozione della frusta

- 1 Per rimuovere la frusta, premete il pulsante di sgancio (fig. 10).
- 2 Per rimuovere l'unità di aggancio, tiratela dalla frusta (fig. 11).

Sistema di montaggio della schiuma di latte (solo HP1651)

- 1 Collegare il sistema di montaggio della schiuma di latte all'unità di aggancio fino a che non scatta in posizione. (fig. 12)
- 2 Collegare l'unità di aggancio al gruppo motore (fig. 13).
- 3 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- 4 Riscaldare il latte a una temperatura compresa tra 55°C e 65°C (131°F-149°F).

Consiglio Otterrete i migliori risultati se usate latte a lunga conservazione con il 3,5% di contenuto di grasso.

Nota Non riscaldate il latte a una temperatura superiore ai 65°C (149°F). Non fate mai bollire il latte.

Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate che l'apparecchio si raffreddi per 5 minuti prima di continuare a frullare gli alimenti.

- 5 Versate il latte in un bicchiere alto termoresistente.
- 6 Posizionate il selettore della velocità sull'impostazione più alta, premete il pulsante ON/OFF e montate il latte per circa 60 secondi.

Nota Pulite sempre il sistema di montaggio della schiuma di latte subito dopo l'uso (vedere il capitolo relativo alla "Pulizia" e la tabella annessa).

Rimozione del sistema di montaggio della schiuma di latte

- 1 Per rimuovere l'unità di aggancio, premete il pulsante di sgancio (fig. 14).
- 2 Per rimuovere il sistema di montaggio della schiuma di latte, estraetelo dall'unità di aggancio (fig. 15).
- 3 Per rimuovere i coni del sistema di montaggio della schiuma di latte, estraeteli dal sistema stesso (fig. 16).

Pulizia (fig. 17)

Non immergete il gruppo motore, le unità di aggancio o il coperchio del tritatutto medio (solo HR1652) in acqua, né risciacquateli sotto il rubinetto. Per la loro pulizia, usate un panno umido (fig. 18).

- 1 Staccate la spina dalla presa di corrente.
- 2 Premete il pulsante di rilascio sul gruppo motore per rimuovere l'accessorio utilizzato.
- 3 Smontate l'accessorio.

Consiglio per una pulizia più profonda, potete rimuovere l'anello in gomma dal tritatutto.

- 4 Per ulteriori informazioni, consultate la tabella relativa alla pulizia.

Consiglio Per una pulizia rapida della barra del frullatore, versate dell'acqua calda con un po' di detersivo liquido nel bicchiere, inserite la barra del frullatore e lasciate l'apparecchio in funzione per circa 10 secondi.

Ordinazione degli accessori

Se dovete sostituire un accessorio o volete comprare un accessorio aggiuntivo, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o visitate il sito www.philips.com/support. Se avete problemi a ottenere gli accessori, contattate il Centro Assistenza Clienti Philips nel vostro paese.

Accessori disponibili

Accessorio	N. codice di servizio
Unità di aggancio del frullino	4203 035 95631
Frullino	4203 035 95641
Sistema di montaggio della schiuma di latte	4203 035 95651
Unità di aggancio del tritatutto medio	4203 035 95661
Recipiente del tritatutto medio	4203 035 95671
Gruppo lame del tritatutto medio*	4203 035 95681
Lama tritagliaccio del tritatutto medio*	4203 035 95691
Bicchiere con coperchio	4203 035 95731

*Cappuccio di protezione incluso

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio con normali i rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta autorizzato (fig. 19).

Garanzia e assistenza

Se avete bisogno di assistenza o informazioni o in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro Paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Domande frequenti

Domanda	Risposta
L'apparecchio fa molto rumore, produce un odore sgradevole, risulta caldo al tatto o produce fumo. Cosa si deve fare?	L'apparecchio potrebbe produrre un odore sgradevole o emettere un po' di fumo se è stato usato troppo a lungo. In questo caso dovrete spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per 60 minuti. Se il problema persiste, contattare il centro assistenza clienti Philips più vicino.
È possibile lavorare ingredienti caldi?	Lasciate che gli ingredienti caldi si raffreddino a circa 80°C (175°F) prima di lavorarli.
Quale dovrebbe essere la misura degli ingredienti prima della lavorazione?	Tagliate gli ingredienti in pezzi di 2 cm x 2 cm circa.
È possibile danneggiare l'apparecchio lavorando ingredienti molto duri?	Sì, l'apparecchio venire rimanere danneggiato se si lavorano ingredienti molto duri come ossa e frutta con noccioli. Potete lavorare ingredienti come parmigiano, cioccolata, ecc...
Perché l'apparecchio ha improvvisamente smesso di funzionare?	Alcuni ingredienti duri potrebbero aver bloccato le lame. Rilasciate il pulsante on/off, scollegate l'apparecchio, estraete il gruppo motore e rimuovete gli ingredienti che bloccano le lame.

Ricetta

Farcitura per pancake

Ingredienti:

- 120 g di miele
- 100 g di prugne secche

- 1** Mettere il miele nel frigorifero per diverse ore.
- 2** Mettete le prugne nel recipiente del tritatutto e versate sopra il miele sopra.
- 3** Premete il pulsante Turbo e tritate per 5 secondi.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Snelheidsring
- B** Aan/uitknop
- C** Turboknop
- D** Motorunit
- E** Ontgrendelknop
- F** Mixstaaf
- G** Beschermkap

Garde en melkopschuimer (alleen HR1651)

- H** Koppelunit voor garde en melkopschuimer
- I** Garde
- J** Melkopschuimer

Ronde beker

- K** Deksel voor ronde beker
- L** Ronde beker

Middelgrote hakmolen (alleen HR1652)

- M** Hakmolendeksel
- N** Mesunit voor het vermalen van ijs
- O** Mesunit
- P** Hakmolenkom

Belangrijk

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

Gevaar

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

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Raak de messen niet aan, vooral niet als de mixstaaf aan de motorunit is bevestigd. De messen zijn zeer scherp.
- Gebruik de mesunit van de hakmolen nooit zonder de hakmolenkom.
- Als het apparaat beschadigd is, laat onderdelen dan altijd vervangen door originele onderdelen, anders is uw garantie niet langer geldig.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Laat kinderen dit apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Zorg dat u spatten voorkomt wanneer u hete ingrediënten verwerkt.
- Geen van de accessoires is geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp.
- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdt.

Let op

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt, opbergt en schoonmaakt.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.
- Houd de motorunit uit de buurt van hitte, vuur, vocht en vuil.
- Vul de beker of de hakmolenkom nooit met ingrediënten die heter zijn dan 80°C.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Overschrijd de hoeveelheden en bewerkingstijden in de tabellen niet.
- Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat 5 minuten afkoelen voordat u verdergaat.

Elektromagnetische velden (EMV)

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

Voor het eerste gebruik

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

Klaarmaken voor gebruik

- 1 Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u deze gaat hakken, mengen of in de beker doet (maximumtemperatuur 80°C).
- 2 Snijd grote ingrediënten in kleinere stukjes van ongeveer 2 cm voordat u deze in de handblender doet.
- 3 Controleer of alle onderdelen goed zijn bevestigd voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

Het apparaat gebruiken

Handblender

De handblender is bedoeld voor:

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

- 1 Doe de ingrediënten in de beker.

Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en verwerkingstijden.

Hoeveelheden en verwerkingstijden - mengen

Ingrediënten	Hoeveelheid	Tijd	Snelheid
Groente en fruit	100-200 g	30 sec.	Turbo
Babyvoeding, soep en saus	100-400 ml	60 sec.	15-20
Beslag	100-500 ml	60 sec.	15-20
Drankjes en milkshakes	100-1000 ml	60 sec.	15-20

2 Bevestig de mixstaaf aan de motorunit ('klik') (fig. 2).

3 Steek de stekker in het stopcontact.

4 Dompel de meskap volledig in de ingrediënten.

5 Druk op de aan/uitknop of op de turboknop om het apparaat in te schakelen (fig. 3).

- Wanneer u de aan/uitknop gebruikt, kunt u de snelheid regelen met de snelheidsring. Hoe hoger de snelheid, hoe korter de benodigde verwerkingstijd.
- De snelheidsring kunt u instellen van 1 (lage snelheid) tot 20 (hoge snelheid).
- Wanneer u op de knop voor turbosnelheid drukt, werkt het apparaat op maximumsnelheid. In dit geval kunt u de snelheid niet aanpassen met de snelheidsring.

6 Beweeg het apparaat voorzichtig omhoog en omlaag, en maak ronddraaiende bewegingen om de ingrediënten te mengen.

Middelgrote hakmolen (alleen HR1652)

De hakmolen is bedoeld voor het hakken van ingrediënten zoals noten, vlees, uien, harde kaas, gekookte eieren, knoflook, kruiden, droog brood enz. De middelgrote hakmolen is voorzien van een mesunit met rechte messen en een mesunit met getande messen voor het vermalen van ijs. Voor alle ingrediënten die in onderstaande tabel worden genoemd, moet u de mesunit met rechte messen gebruiken. Gebruik de mesunit met getande messen alleen voor het vermalen van ijsblokjes.

Wees voorzichtig wanneer u de mesunits hanteert; de messen zijn zeer scherp. Wees vooral voorzichtig wanneer u de mesunit uit de hakmolenkom verwijdt, wanneer u de hakmolenkom leegt en tijdens het schoonmaken.

Let op: Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat 5 minuten afkoelen voordat u verdergaat.

Opmerking: Snijd grote ingrediënten in kleinere stukjes van ongeveer 2 cm voordat u deze in de handblender doet.

1 Plaats de mesunit in de hakmolenkom (fig. 4).

2 Doe de ingrediënten in de hakmolenkom.

Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en verwerkingstijden.

Hoeveelheden en verwerkingstijden - middelgrote hakmolen (alleen HR1652)

Ingrediënten	Hoeveelheden	Tijd	Snelheid
Uien en eieren	200 g	5 x 1 sec.	1-5
Vlees	200 g	10 sec.	turbo
Kruiden	30 g	10 x 1 sec.	10-15
Noten en amandelen	200 g	30 sec.	turbo
Droog brood	80 g	30 sec.	turbo
Parmezaanse kaas	200 g	20 sec.	turbo
Pure chocolade	100 g	20 sec.	turbo

3 Plaats het hakmolendeksel op de hakmolenkom (fig. 5).

4 Bevestig de motorunit op het hakmolendeksel ('klik') (fig. 6).

5 Steek de stekker in het stopcontact.

6 Druk op de aan/uitknop of op de knop voor turbosnelheid om het apparaat in te schakelen.

Opmerking: Als de ingrediënten tegen de zijkant van de hakmolenkom blijven kleven, haal dan de stekker uit het stopcontact en verwijder de droge ingrediënten met een spatel van de wand of voeg vocht toe (bijvoorbeeld als u pesto maakt).

Garde (alleen HR1651)

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

Let op: Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat 5 minuten afkoelen voordat u verdergaat.

1 Bevestig de garde aan de koppelunit ('klik') (fig. 7).

2 Doe de ingrediënten in een kom.

Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en verwerkingstijden.

Hoeveelheden en bewerkingstijden - kloppen

Ingrediënten	Klophoeveelheid	Tijd
Slagroom	250 ml	70-90 sec.
Eiwit	4 eieren	120 sec.

Tip: Als u een kleine hoeveelheid wilt kloppen, kunt u de beker een beetje kantelen voor een sneller resultaat (fig. 8).

Tip: Gebruik voor het kloppen van slagroom de beker om spatten te voorkomen.

Tip: Gebruik voor het kloppen van eiwitten een grote kom voor het beste resultaat.

Tip: Om spatten te voorkomen, begint u met een lage snelheid en voert u de snelheid na ongeveer 1 minuut op.

Opmerking: Gebruik de garde niet om deeg of cakebeslag mee te bereiden.

- 3** Bevestig de koppelunit aan de motorunit ('klik') (fig. 9).
- 4** Steek de stekker in een stopcontact en druk op de aan/uitknop.
- 5** Na ongeveer 1 minuut kunt u op de knop voor turbosnelheid drukken om verder te gaan op turbosnelheid.

De garde verwijderen

- 1** Als u de garde wilt verwijderen, druk dan op de ontgrendelknop (fig. 10).
- 2** Als u de koppelunit wilt verwijderen, trek deze dan los van de garde (fig. 11).

Melkopschuimer (alleen HP1651)

- 1** Bevestig de melkopschuimer aan de koppelunit ('klik'). (fig. 12)
- 2** Bevestig de koppelunit aan de motorunit (fig. 13).
- 3** Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- 4** Warm de melk op tot een temperatuur tussen de 55°C - 65°C.

Tip: U bereikt het beste resultaat als u houdbare melk met een vetgehalte van 3,5% gebruikt.

Opmerking: Warm de melk niet op tot een temperatuur boven de 65°C. De melk mag nooit koken.

Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat 5 minuten afkoelen voordat u verdergaat.

- 5** Giet de melk in een grote hittebestendige beker.
- 6** Stel de snelheidsring in op de hoogste stand, druk op de aan/uitknop en schuim de melk gedurende ongeveer 60 seconden op.

Opmerking: Maak de melkopschuimer direct na gebruik schoon (zie hoofdstuk 'Schoonmaken' en de schoonmaaktabel).

De melkopschuimer verwijderen

- 1** Als u de koppelunit wilt verwijderen, druk dan op de ontgrendelknop (fig. 14).
- 2** Als u de melkopschuimer wilt verwijderen, trek deze dan van de koppelunit (fig. 15).
- 3** Als u de melkopschuimkegeltjes wilt verwijderen, trek deze dan van de melkopschuimer (fig. 16).

Schoonmaken (fig. 17)

Dompel de motorunit, de koppelunits of het deksel van de middelgrote hakmolen (alleen HR1652) niet in water en spoel deze nooit af onder de kraan. Gebruik een vochtige doek om ze te reinigen (fig. 18).

- 1** Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2** Druk op de ontgrendelknop op de motorunit om het gebruikte accessoire te verwijderen.
- 3** Verwijder het accessoire.

Tip: U kunt ook de rubberen ring van de hakmolenkom verwijderen voor extra grondige reiniging.

- 4** Zie de schoonmaaktabel voor verdere instructies.

Tip: U kunt de mixstaaf snel schoonmaken door warm water met een beetje afwasmiddel in de beker te doen, de mixstaaf erin te steken en het apparaat ongeveer 10 seconden te laten werken.

Accessoires bestellen

Neem contact op met uw Philips-dealer of ga naar www.philips.com/support als een accessoire moet worden vervangen of u een aanvullend accessoire wilt kopen. Als u problemen hebt met het verkrijgen van accessoires, neem dan contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land.

Verkrijgbare accessoires

Accessoire	Servicecodenr.
Koppelunit voor garde	4203 035 95631
Garde	4203 035 95641
Melkopschuimer	4203 035 95651
Koppelunit van middelgrote hakmolen	4203 035 95661
Kom van middelgrote hakmolen	4203 035 95671
Mesunit van middelgrote hakmolen*	4203 035 95681
Ijshakmes van middelgrote hakmolen*	4203 035 95691
Beker met deksel	4203 035 95731

*Inclusief beschermkap

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 19).

Garantie en service

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

Veelgestelde vragen

Vraag	Antwoord
Het apparaat maakt veel lawaai, produceert een onaangename geur, voelt heet aan of er komt rook uit. Wat moet ik doen?	Het apparaat kan een onaangename geur produceren of een beetje rook verspreiden als het te lang is gebruikt. Schakel in dit geval het apparaat uit en laat het 60 minuten afkoelen. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde Philips Customer Care Centre.
Kan ik kokendhete ingrediënten verwerken?	Laat de ingrediënten afkoelen tot ongeveer 80°C voordat u ze gaat verwerken.
Hoe groot mogen de ingrediënten zijn voordat ze kunnen worden verwerkt?	Snijd de ingrediënten in stukjes van ongeveer 2 x 2 cm.
Als er zeer harde ingrediënten worden verwerkt, kunnen deze dan het apparaat beschadigen?	Ja, als u zeer harde ingrediënten zoals botten en fruit met pit verwerkt. U kunt wel ingrediënten zoals Parmezaanse kaas en chocolade verwerken.
Waarom werkt het apparaat plotseling niet meer?	Mogelijk worden de messen geblokkeerd door harde ingrediënten. Laat de aan/uitknop los, haal de stekker uit het stopcontact, maak de motorunit los en verwijder de ingrediënten die de messen blokkeren.

Recept**Pannenkoekvulling**

Ingrediënten:

- 120 g honing
- 100 g gedroogde pruimen

- 1** Zet de honing enkele uren in de koelkast.
- 2** Doe de pruimen in de hakmolenkom en giet er honing overheen.
- 3** Druk op de Turbo-knop en hak gedurende 5 seconden.

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Hastighetsring
- B** Av/på-knapp
- C** Turboknapp
- D** Motorenhet
- E** Utløserknapp
- F** Stavmikser
- G** Beskyttelsesdeksel

Visp/melkeskummer (bare HR1651)

- H** Koblingsenhet for visp og melkeskummer
- I** Visp
- J** Melkeskummer

Rundt beger

- K** Lokk til rundt beger
- L** Rundt beger

Medium hakker (bare HR1652)

- M** Lokk til hakker
- N** Knivenhet for knusing av is
- O** Knivenhet
- P** Bolle

Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller annen væske eller skylles under springen. Bruk bare en fuktig klut til å rengjøre motorenheten.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på støpselet, ledningen eller andre deler.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Unngå å røre knivene, særlig når stavmikseren er festet til motorenheten. Knivene er svært skarpe.
- Ikke bruk hakkerknivenheten uten bollen.
- Hvis apparatet skades, må du alltid bytte det ut med et av samme type som originalen, ellers vil ikke garantien lenger gjelde.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Ikke la barn bruke apparatet uten tilsyn.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Ikke la apparatet stå på uten tilsyn.
- Vær forsiktig for å unngå sprut når du behandler varme ingredienser.

- Tilbehøret er ikke egnet for mikrobølgeovn.
- Ikke berør knivene, spesielt når apparatet er tilkoblet. Knivbladene er svært skarpe.
- Hvis knivene setter seg fast, må du trekke stikkontakten ut av støpselet før du fjerner ingrediensene som blokkerer knivene.

Viktig

- Slå av apparatet og koble fra strømmen før du setter det sammen, tar det fra hverandre, oppbevarer eller rengjør det.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.
- Dette apparatet skal bare brukes i husholdningen. Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, vil ikke garantien være gyldig lenger, og Philips vil da ikke påta seg noe ansvar for eventuelle skader.
- Hold motorenheten unna varme, ild, fuktighet og smuss.
- Fyll aldri begeret eller bollen med ingredienser som er varmere enn 80 °C.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Ikke overskrid maksimumsmengdene og tilberedningstidene som er angitt i tabellene.
- Ikke kjør mer enn 1 omgang uten avbrudd. La apparatet avkjøles i 5 minutter før du fortsetter.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerhåndboken, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Før første gangs bruk

Rengjør delene som kommer i kontakt med mat, grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).

Før bruk

- 1** La varme ingredienser avkjøles før du hakker dem, blander dem eller heller dem i begeret (maks. temperatur 80 °C).
- 2** Del store ingredienser opp i biter på ca. 2 cm før du behandler dem.
- 3** Sett apparatet ordentlig sammen før du setter støpselet inn i stikkontakten.

Bruke apparatet

Stavmikser

Stavmikseren skal brukes til å:

- blande væsker; f.eks. meieriprodukter; sauser; fruktjuice, supper; drinker og shaker
- mikse myke ingredienser; f.eks. pannekakerøre eller majones
- mose kokte ingredienser; f.eks. for å lage barnemat

1 Ha ingrediensene i kannen.

Du finner informasjon om anbefalte mengder og tilberedningstider i tabellen.

Miksemengder og tilberedningstider

Ingredienser	Miksemengde	Tid	Hastighet
Frukt og grønnsaker	100–200 g	30 sek	Turbo
Barnemat, supper og sauser	100–400 ml	60 sek	15–20

Ingredienser	Miksemengde	Tid	Hastighet
Rører	100–500 ml	60 sek	15–20
Shaker og drinker	100–1000 ml	60 sek	15–20

2 Fest blandestaven til motorenheten med et klikk (fig. 2).

3 Sett støpselet inn i stikkontakten.

4 Senk knivbeskytteren helt ned i ingrediensene.

5 Trykk på av/på-knappen eller turboknappen for å slå på apparatet (fig. 3).

- Når du bruker av/på-knappen, kan du justere hastigheten med hastighetsvelgeren. Jo høyere hastighet, desto kortere bearbeidingstid er nødvendig.
- Hastighetsringen har innstillinger fra 1 (lav hastighet) til 20 (høy hastighet).
- Når du bruker turbo-knappen, kjøres apparatet på maksimal hastighet. I dette tilfellet kan du ikke justere hastigheten med hastighetsvelgeren.

6 Beveg apparatet sakte opp og ned og i sirkler for å blande ingrediensene.

Medium hakker (bare HR1652)

Hakkeren er beregnet til å hakke ingredienser som nøtter, kjøtt, løk, harde oster, kokte egg, hvitløk, urter, tørt brød osv. Medium hakker leveres med en knivenhet med rette knivblader og en knivenhet for isknusing med taggete knivblader. Du må bruke knivenheten med rette knivblader for alle ingrediensene i tabellen nedenfor. Bruk knivenheten for isknusing med taggete knivblader bare til knusing av isbiter.

Vær forsiktig når du håndterer knivenhetene. Knivene er svært skarpe. Vær ekstra forsiktig når du fjerner knivenheten fra bollen, når du tømmer bollen og ved rengjøring.

Viktig: Ikke kjøp mer enn 1 omgang uten avbrudd. La apparatet avkjøles i 5 minutter før du fortsetter.

Merk: Del store ingredienser opp i biter på ca. 2 cm før du behandler dem.

1 Sett knivenheten i bollen (fig. 4).

2 Ha ingrediensene i bollen.

Du finner informasjon om anbefalte mengder og tilberedningstider i tabellen.

Mengder og tilberedningstider for medium hakker (bare HR1652)

Ingredienser	Mengde for hakker	Tid	Hastighet
Løk og egg	200 g	5 x 1 sek	1–5
Kjøtt	200 g	10 sek	turbo
Urter	30 g	10 x 1 sek	10–15
Nøtter og mandler	200 g	30 sek	turbo
Tørt brød	80 g	30 sek	turbo
Parmesan-ost	200 g	20 sek	turbo
Mørk sjokolade	100 g	20 sek	turbo

- 3** Sett lokket på bollen (fig. 5).
- 4** Fest motorenheten på lokket til hakkeren med et klikk (fig. 6).
- 5** Sett støpselet inn i stikkontakten.
- 6** Trykk på av/på-knappen eller turbo-knappen for å slå på apparatet.

Merk: Hvis ingrediensene fester seg til veggen i hakkebollen, kobler du fra apparatet og løsner tørre ingredienser med en slikkepott eller ved å ha i litt væske (f.eks. hvis du lager pesto).

Visp (bare HR1651)

Vispen skal brukes til å vispe krem, vispe eggehviter, desserter osv.

Viktig: Ikke kjør mer enn 1 omgang uten avbrudd. La apparatet avkjøles i 5 minutter før du fortsetter.

- 1** Koble vispen til koblingsenheten med et klikk (fig. 7).
 - 2** Ha ingrediensene i en bolle.
- Du finner informasjon om anbefalte mengder og tilberedningstider i tabellen.

Vispemengder og tilberedningstider

Ingredienser	Vispemengde	Tid
Krem	250 ml	70–90 sek
Eggehviter	4 egg	120 sek

Tips: Hvis du vil tilberede en liten mengde, kan du vippe begeret litt for å få et raskere resultat (fig. 8).

Tips: Når du pisker krem, bør du bruke begeret for å unngå spruting.

Tips: Når du visper eggehvite, bør du bruke en stor bolle for best resultat.

Tips: For å unngå spruting bør du begynne på en lav hastighet og fortsette med høyere hastighet etter ca. 1 minutt.

Merk: Ikke bruk vispen til å tilberede deig eller kakemiks.

- 3** Koble tilkoblingsenheten til motorenheten med et klikk (fig. 9).
- 4** Sett støpselet i stikkontakten og trykk på av/på-knappen.
- 5** Etter cirka ett minutt kan du trykke på turbo-knappen for å fortsette med turbohastighet.

Ta av vispen

- 1** Du tar av vispen ved å trykke på utløserknappen (fig. 10).
- 2** For å ta av koblingsenheten trekker du den vekk fra vispen (fig. 11).

Melkeskummer (bare HP1651)

- 1** Koble melkeskummeren til koblingsenheten med et klikk. (fig. 12)
- 2** Koble tilkoblingsenheten til motorenheten (fig. 13).
- 3** Koble til apparatet.
- 4** Varm opp melken til en temperatur mellom 55 °C–65 °C.

Tips: Du oppnår best resultat hvis du bruker UHT-melk (langtidsholdbar melk) med et fettinnhold på 3,5 %.

Merk: Ikke varm opp melken til en temperatur på over 65 °C. Ikke la melken koke.

Ikke kjør mer enn 1 omgang uten avbrudd. La apparatet avkjøles i 5 minutter før du fortsetter.

5 Hell melken i et høyt, varmebestandig beger.

6 Sett hastighetsvelgeren på høyeste innstilling, trykk på av/på-knappen, og visp melken i cirka 60 sekunder.

Merk: Rengjør melkeskummen umiddelbart etter bruk (se avsnittet Rengjøring og rengjøringstabellen).

Ta av melkeskummen

1 Du tar av koblingsenheten ved å trykke på utløserknappen (fig. 14).

2 Du tar av melkeskummen ved å trekke den av koblingsenheten (fig. 15).

3 For å ta av melkeskummerfiltrene trekker du dem av melkeskummen (fig. 16).

Rengjøring (fig. 17)

Ikke legg motorenheten, koblingsenhetene eller lokket til medium hakker (bare HR1652) i vann eller til skylling under springen. Bruk en fuktig klut til å rengjøre dem (fig. 18).

1 Koble fra apparatet.

2 Trykk på utløserknappen på motorenheten for å fjerne tilbehøret du har brukt.

3 Ta fra hverandre tilbehøret.

Tips: Du kan også fjerne gummiringen fra bollen for ekstra grundig rengjøring.

4 Se rengjøringstabellen for flere instruksjoner.

Tips: Du kan foreta en rask rengjøring av stavmikseren ved å helle varmt vann med litt oppvaskmiddel i begeret, sette inn stavmikseren og la apparatet gå i ca. 10 sekunder.

Bestille tilbehør

Hvis du må bytte tilbehør eller ønsker å kjøpe mer tilbehør, kan du oppsøke Philips-forhandleren eller gå til www.philips.com/support. Hvis du har problemer med å få tak i tilbehør, kan du kontakte Philips' forbrukerstøtte i landet der du bor.

Tilgjengelig tilbehør

Tilbehør	Servicekodenr.
Koblingsenhet for visp	4203 035 95631
Visp	4203 035 95641
Melkeskummer	4203 035 95651
Koblingsenhet for middels stor hakker	4203 035 95661
Bolle for middels stor hakker	4203 035 95671
Knivenhet for middels stor hakker*	4203 035 95681
Kniv for knusing av is for middels stor hakker*	4203 035 95691
Kanne med lokk	4203 035 95731

*Inkludert beskyttelsesdeksel

Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 19).

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettsidene til Philips på www.philips.com. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Vanlige spørsmål

Spørsmål	Svar
Apparatet bråker mye, avgir en ubehagelig lukt, føles varm ved berøring eller avgir røyk. Hva skal jeg gjøre?	Apparatet kan avgir en ubehagelig lukt eller avgir litt røyk hvis det har blitt brukt for lenge. I et slikt tilfelle slår du av apparatet og lar det avkjøles i 60 minutter. Hvis problemet vedvarer, kan du ta kontakt med nærmeste Philips' kundestøtte.
Kan jeg tilberede rykende varme ingredienser?	La ingrediensene avkjøles til ca. 80 °C før du tilbereder dem.
Hvor store skal ingrediensene være før jeg begynner å tilberede dem?	Skjær ingrediensene i biter på ca. 2 x 2 cm.
Kan jeg skade apparatet ved å tilberede svært harde ingredienser?	Ja, hvis du bearbeider veldig harde ingredienser, som bein eller frukt med steiner. Du kan bearbeide ingredienser som parmesan eller sjokolade osv.
Hvorfor slutter apparatet plutselig å virke?	Det er mulig at noen harde ingredienser blokkerer knivene. Slipp av/på-knappen, koble fra apparatet, løsne motorenheten, og fjern ingrediensene som blokkerer knivene.

Oppskrift

Pannekakefyll

Ingredienser:

- 120 g honning
- 100 g svisker

- 1** La honningen stå i kjøleskapet i flere timer.
- 2** Legg sviskene i bollen, og hell honning over dem.
- 3** Trykk på turboknappen, og hakk i 5 sekunder.

Introdução

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

Descrição geral (fig. 1)

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

Batedor e acessório para espuma de leite (apenas HR1651)

- H** Unidade de encaixe do batedor e do acessório para espuma de leite
- I** Batedor
- J** Acessório para espuma de leite

Copo redondo

- K** Tampa do copo redondo
- L** Copo redondo

Picadora média (apenas HR1652)

- M** Tampa da picadora
- N** Unidade de lâminas para picar gelo
- O** Lâmina
- P** Taça para picar

Importante

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

Perigo

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

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outras peças estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Evite tocar nas lâminas, sobretudo quando a varinha está acoplada à unidade do motor. As lâminas são muito afiadas.
- Nunca utilize as lâminas da picadora sem a taça da picadora.
- Se o aparelho estiver danificado, substitua-o sempre por outro original, caso contrário a sua garantia perde a validade.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- Não deixe que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Tenha cuidado para evitar salpicos durante o processamento de ingredientes quentes.
- Nenhum dos acessórios é adequado para utilização no microondas.
- Não toque nas lâminas, sobretudo quando o aparelho estiver ligado à corrente. As lâminas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.

Cuidado

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

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Antes da primeira utilização

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

Preparar para a utilização

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

Utilizar o aparelho

Varinha

A varinha destina-se a ser utilizada para:

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

- 1** Coloque os ingredientes no copo.

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

Quantidades e tempos de processamento de mistura

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

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

3 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

4 Mergulhe completamente a protecção da lâmina nos ingredientes.

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

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

6 Movimente lentamente o aparelho para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes.

Picadora média (apenas HR1652)

A picadora destina-se a ser utilizada para picar ingredientes como nozes, carne, cebolas, queijo, ovos cozidos, alho, ervas aromáticas, pão seco, etc. A picadora média é fornecida com uma unidade de lâminas rectas e uma unidade de picar gelo com lâminas serrilhadas. Para todos os ingredientes indicados na tabela abaixo, deve utilizar a unidade de lâminas rectas. Utilize a unidade de lâminas para picar gelo com lâminas serrilhadas para triturar cubos de gelo.

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

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

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

1 Coloque a lâmina na taça da picadora (fig. 4).

2 Coloque os ingredientes na taça da picadora.

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

Quantidades e tempos de processamento da picadora média (apenas HR1652)

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

3 Coloque a tampa da picadora na respectiva taça (fig. 5).

4 Encaixe a unidade do motor na taça da picadora (ouve-se um estalido) (fig. 6).

5 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

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

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

Batedor (apenas HR1651)

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

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

1 Coloque o batedor na unidade de encaixe ('clique') (fig. 7).

2 Coloque os ingredientes numa taça.

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

Quantidades para bater e tempos de processamento

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

Sugestão: Se quiser processar uma quantidade pequena, incline o copo levemente para um resultado mais rápido (fig. 8).

Sugestão: Quando bate natas, utilize o copo para evitar salpicos.

Sugestão: Quando bate claras de ovo, utilize uma taça grande para obter o melhor resultado.

Sugestão: Para evitar salpicos, comece com uma regulação de baixa velocidade e continue com uma velocidade mais alta depois de aprox. 1 minuto.

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

- 3 Coloque a unidade de encaixe na unidade do motor ('clique') (fig. 9).
- 4 Coloque a ficha na tomada eléctrica e prima o botão ligar/desligar.
- 5 Após aproximadamente 1 minuto, pode premir o botão turbo para continuar a trabalhar à velocidade turbo.

Desencaixar o batedor

- 1 Para desencaixar o batedor, prima o botão de libertação (fig. 10).
- 2 Para desencaixar a unidade de encaixe, puxe-a para fora do batedor (fig. 11).

Acessório para espuma de leite (apenas HP1651)

- 1 Coloque o acessório para espuma de leite na unidade de encaixe (ouve-se um estalido). (fig. 12)
- 2 Coloque a unidade de encaixe na unidade do motor (fig. 13).
- 3 Ligue o aparelho à corrente.
- 4 Aqueça o leite a uma temperatura entre 55 °C - 65 ° C.

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

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

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

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

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

Desencaixar o acessório para espuma de leite

- 1 Para desencaixar a unidade de encaixe, prima o botão de libertação (fig. 14).
- 2 Para desencaixar o acessório para espuma de leite, puxe-o para fora da unidade de encaixe (fig. 15).
- 3 Para retirar os cones do acessório para espuma de leite, puxe-os para fora deste (fig. 16).

Limpeza (fig. 17)

Não mergulhe a unidade do motor, as unidades de encaixe nem a tampa da picadora média (apenas HR1652) em água, nem as enxagüe em água corrente. Utilize um pano húmido para as limpar (fig. 18).

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

Sugestão: Também pode remover os vedantes de borracha das taça da picadora para uma limpeza mais profunda.

4 Consulte a tabela de limpeza para mais instruções.

Sugestão: Para uma limpeza rápida da varinha, coloque água quente com algum líquido da loiça no copo, introduza a varinha e deixe o aparelho operar durante aprox. 10 segundos.

Encomendar acessórios

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

Acessórios disponíveis

Acessório	Código de serviço
Unidade de encaixe do batedor	4203 035 95631
Batedor	4203 035 95641
Acessório para espuma de leite	4203 035 95651
Unidade de encaixe da picadora média	4203 035 95661
Taça da picadora média	4203 035 95671
Unidade de lâmina da picadora média*	4203 035 95681
Lâmina para picar gelo da picadora média*	4203 035 95691
Copo com tampa	4203 035 95731

*Incluindo tampa de protecção

Meio ambiente

- Não elimine o aparelho no final da sua vida útil juntamente com os resíduos domésticos normais; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente (fig. 19).

Garantia e assistência

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

Perguntas mais frequentes

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

Receita

Molho para panquecas

Ingredientes:

- 120 g de mel
- 100 g de ameixas secas

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

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Hastighetsring
- B** På/av-knapp
- C** Turboknapp
- D** Motorenhet
- E** Frigöringsknapp
- F** Mixerstav
- G** Skyddskåpa

Visp och mjölkskummare (endast HR1651)

- H** Kopplingsenhet för visp och mjölkskummare
- I** Visp
- J** Mjölkskummare

Rund bägare

- K** Runt lock till bägare
- L** Rund bägare

Medelstor hackare (endast HR1652)

- M** Lock för hackare
- N** Knivenhet för iskrossning
- O** Knivenhet
- P** Skål för hackare

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ned motorenheten i vatten eller någon annan vätska, och skölj den inte heller under kranen. Använd endast en fuktig trasa till att rengöra motorenheten.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Undvik att röra vid knivarna, särskilt när mixerstaven är fäst vid motorenheten. Knivarna är mycket vassa.
- Använd aldrig knivenheten för hackaren utan skålen för hackaren.
- Om apparaten är skadad ska du alltid byta ut den skadade delen med en originaldel, annars gäller inte längre garantin.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Låt inte barn använda apparaten utan övervakning.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Lämna inte apparaten obevakad när den används.
- Var försiktig för att undvika att det stänker när du tillreder varma ingredienser.

- Inget av tillbehören passar för användning i mikrovågsugn.
- Rör inte vid knivarna, särskilt när apparaten är inkopplad. Knivarna är mycket vassa.
- Om knivarna fastnar drar du ur nätsladden innan du avlägsnar ingredienserna som blockerar knivarna.

Varning!

- Stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet innan du monterar, tar isär, förvarar och rengör den.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Håll motorenheten borta från värme, eld, fukt och smuts.
- Fyll aldrig bägaren eller skålen för hackaren med ingredienser som är varmare än 80 °C.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Överskrid inte mängderna och tillredningstiderna som anges i tabellerna.
- Tillred inte mer än en omgång utan avbrott. Låt apparaten svalna i 5 minuter innan du fortsätter tillredningen.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Före första användningen

Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången (se avsnittet Rengöring).

Förberedelser inför användning

- 1 Låt varma ingredienser svalna innan du hackar dem, mixar dem eller håller dem i bägaren (maxtemperatur 80 °C).
- 2 Skär stora ingredienser i delar om ungefär 2 cm innan du tillreder dem.
- 3 Montera apparaten på rätt sätt innan du sätter in stickkontakten i vägguttaget.

Använda apparaten

Mixerstav

Mixerstaven används till att:

- Blanda vätskor, t.ex. mejerivaror, såser, fruktjuicer, soppor, drinkar och shake-drycker.
- Blanda mjuka ingredienser - t.ex. pannkakssmet och majonnäs.
- Mosa ingredienser - t.ex. barnmat.

- 1 Häll ingredienserna i bägaren.

I tabellen visas rekommenderade mängder och tillredningstider:

Mixningsmängder och tillredningstider

Ingredienser	Mixningsmängder	Tid	Hastighet
Frukt och grönsaker	100–200 g	30 sek.	Turbo
Barnmat, soppor och såser	100–400 ml	60 sek	15–20

Ingredienser	Mixningsmängder	Tid	Hastighet
Smetar	100-500 ml	60 sek	15–20
Shake-drycker och drinkar	100-1000 ml	60 sek	15–20

2 Anslut mixerstaven till motorenheten (ett klickljud hörs) (Bild 2).

3 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

4 Sänk ned knivskyddet helt i ingredienserna.

5 Tryck på på/av-knappen eller turboknappen när du vill slå på apparaten (Bild 3).

- När du använder på/av-knappen kan du anpassa hastigheten med hastighetsringen. Ju högre hastighet, desto kortare tillredningstid krävs.
- Hastighetsringen har inställningar från 1 (låg hastighet) till 20 (hög hastighet).
- När du använder knappen för turbobastighet körs apparaten i maximal hastighet. Du kan inte justera hastigheten med hastighetsringen.

6 Mixa ingredienserna genom att långsamt flytta apparaten upp och ned och i cirklar.

Medelstor hackare (endast HR1652)

Hackaren är avsedd för att hacka ingredienser till exempel nötter, kött, lök, hård ost, kokta ägg, vitlök, örter, torrt bröd osv. Den medelstora hackaren levereras med en knivenhet med raka blad och en knivenhet för iskrossning med sågtandade knivar. För alla ingredienser som nämns i tabellen nedan ska du använda knivenheten med raka blad. Använd knivenheten för iskrossning med sågtandade knivar endast för att krossa isbitar.

Var försiktig när du använder knivenheten, då knivarna är väldigt vassa. Var särskilt försiktig när du tar bort knivenheten från skålen för hackaren, när du tömmer skålen för hackaren och vid rengöring.

Var försiktig: Tillred inte mer än en omgång utan avbrott. Låt apparaten svalna i 5 minuter innan du fortsätter tillredningen.

Obs! Skär stora ingredienser i delar om ungefär 2 cm innan du tillreder dem.

1 Lägg knivenheten i skålen för hackaren (Bild 4).

2 Lägg ingredienserna i skålen för hackaren.

I tabellen visas rekommenderade mängder och tillredningstider:

Mängder och tillredningstider för den medelstora hackaren (endast HR1652)

Ingredienser	Hackmängd	Tid	Hastighet
Lök och ägg	200 g	5 x 1 sek.	1-5
Kött	200 g	10 sek.	turbo
Örter	30 g	10 x 1 sek.	10–15
Nötter och mandlar	200 g	30 sek.	turbo
Torrt bröd	80 g	30 sek.	turbo
Parmesanost	200 g	20 sek.	turbo
Mörk choklad	100 g	20 sek.	turbo

- 3 Sätt på locket för hackare på skålen för hackare (Bild 5).
- 4 Fäst motorenheten på locket för hackaren (ett klickljud hörs) (Bild 6).
- 5 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.
- 6 Tryck på på/av-knappen eller knappen för turbohastighet när du vill slå på apparaten.

Obs! Om ingredienserna fastnar på väggen i skålen för hackare drar du ur nätsladden och tar bort torra ingredienser från väggen med en spatel eller genom att tillsätta lite vätska (t.ex. om du gör pesto).

Visp (endast HR1651)

Vispen är avsedd för att vispa bl.a. grädde, äggvitor och efterrätter.

Var försiktig: Tillred inte mer än en omgång utan avbrott. Låt apparaten svalna i 5 minuter innan du fortsätter tillredningen.

- 1 Anslut vispen till kopplingsenheten (ett klickljud hörs) (Bild 7).

- 2 Häll ingredienserna i en skål.

I tabellen visas rekommenderade mängder och tillredningstider:

Vispningmängder och tillredningstider

Ingredienser	Vispningmängd	Tid
Grädde	250 ml	70–90 sek.
Äggvitor	4 ägg	120 sek.

Tips: Om du vill tillreda en liten mängd, lutar du bägaren något för ett snabbare resultat (Bild 8).

Tips: När du vispar grädde kan du använda bägaren för att undvika stänk.

Tips: När du vispar äggvitor får du bäst resultat om du använder en stor skål.

Tips: Förhindra stänk genom att starta på en låg hastighetsinställning och fortsatt med en högre hastighet efter cirka 1 minut.

Obs! Använd inte vispen för att göra en deg eller kakmix.

- 3 Anslut kopplingsenheten till motorenheten (ett klickljud hörs) (Bild 9).
- 4 Sätt in kontakten i vägguttaget och tryck på på/av-knappen.
- 5 Efter ungefär en minut kan du trycka på knappen för turbohastighet.

Ta loss vispen

- 1 Tryck på frigöringsknappen för att lossa på vispen (Bild 10).
- 2 Dra kopplingsenheten från vispen för att lossa den (Bild 11).

Mjölkskummare (endast HP1651)

- 1 Anslut mjölkskummaren till kopplingsenheten (ett klickljud hörs). (Bild 12)
- 2 Anslut kopplingsenheten till motorenheten (Bild 13).
- 3 Sätt i sladden till apparaten.
- 4 Värm upp mjölken till en temperatur mellan 55 °C och 65 °C.

Tips: Du får bäst resultat om du använder mjölk med lång hållbarhet som har en fetthalt på 3,5 %.

Obs! Värm inte upp mjölken till en temperatur över 65 °C. Låt aldrig mjölken koka.

Tillred inte mer än en omgång utan avbrott. Låt apparaten svalna i 5 minuter innan du fortsätter tillredningen.

5 Håll mjölken i en hög värmetålig bägare.

6 Ställ in hastighetsringen på den högsta inställningen, tryck på på/av-knappen och skumma mjölken i cirka 60 sekunder.

Obs! Rengör alltid mjölkskummaren omedelbart efter användning (se kapitlet Rengöring och rengöringstabellen).

Ta loss mjölkskummaren

1 Tryck på frigöringsknappen för att lossa på kopplingsenheten (Bild 14).

2 Lossa mjölkskummaren genom att dra av den från kopplingsenheten (Bild 15).

3 Lossa på mjölkskummarkonerna genom att dra av dem från mjölkskummaren (Bild 16).

Rengöring (Bild 17)

Sänk inte ned motorenheten, kopplingsenheterna eller locket till den medelstora hackaren (endast HR1652) i vatten och skölj den inte heller under kranen. Använd en fuktig trasa för att rengöra dem (Bild 18).

1 Dra ur nätsladden.

2 Tryck på frigöringsknappen på motorenheten för att ta bort tillbehöret som du har använt.

3 Ta isär tillbehöret.

Tips: Du kan även ta bort gummiringen från skålen för hackaren för extra noggrann rengöring.

4 Mer information finns i rengöringstabellen.

Tips: För snabbrengöring av mixerstaven håller du varmt vatten med lite diskmedel i bägaren, sätter i mixerstaven och låter apparaten arbeta i cirka 10 sekunder.

Beställa tillbehör

Om du behöver byta ut ett tillbehör eller vill köpa ett extra tillbehör går du till en Philips-återförsäljare eller besöker www.philips.com/support. Om du inte hittar tillbehören kan du kontakta Philips kundtjänst i ditt land.

Tillgängliga tillbehör

Tillbehör	Servicekodnummer
Viskopplingsenhet	4203 035 95631
Visp	4203 035 95641
Mjölkskummare	4203 035 95651
Medelstor kopplingsenhet för hackare	4203 035 95661
Medelstor skål för hackare	4203 035 95671

Tillbehör	Servicekodnummer
Medelstor knivenhet för hackare*	4203 035 95681
Medelstor iskrossningskniv för hackare*	4203 035 95691
Bägare med lock	4203 035 95731

*Inklusive skyddskåpa

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 19).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Vanliga frågor

Fråga	Svar
Apparaten för mycket oväsen, avger en obehaglig lukt, blir varm eller ryker. Vad ska jag göra?	Apparaten kan avge en obehaglig lukt eller ryka lite om den har använts för länge. I så fall ska du stänga av apparaten och låta den svalna i 60 minuter. Om problemet kvarstår kontaktar du närmaste Philips kundtjänst.
Kan jag tillreda kokheta ingredienser?	Låt ingredienserna svalna till cirka 80 °C innan du tillreder dem.
Vilken storlek ska ingredienserna ha innan jag tillreder dem?	Skär ingredienserna i cirka 2 x 2 cm bitar.
Är det möjligt att skada apparaten genom att tillreda mycket hårda ingredienser?	Ja, om du tillreder mycket hårda ingredienser; till exempel ben och frukt med kärnor. Du kan tillreda ingredienser som parmesan eller choklad osv.
Varför slutar apparaten plötsligt att fungera?	Några hårda ingredienser kanske hindrar knivarna. Släpp upp på/av-knappen, dra ut nätsladden, lossa motorenheten och ta bort ingredienserna som hindrar knivarna.

Recept

Pannkaksfyllning

Ingredienser:

- 120 g honung
- 100 g katrinplommon

- 1 Lägg honungen i kylskåpet i några timmar.
- 2 Lägg katrinplommonen i skålen för hackare och häll honung över dem.
- 3 Tryck på turboknappen och hacka i 5 sekunder.

Giriř

rnmz satın aldığınız için teřekkr ederiz; Philips'e hoř geldiniz! Philips'in sunduđu destekten faydalanabilmek için ltfen rnnz řu adresten kaydedin: www.philips.com/welcome.

Genel aıklamalar (řek. 1)

- A** Hız halkası
- B** Ama/kapama dğmesi
- C** Turbo dğmesi
- D** Motor nitesi
- E** Ayırma dğmesi
- F** Blender buđu
- G** Koruma kapađı

ırpma nitesi ve st kprtc (sadece HR1651)

- H** ırpma nitesi ve süt köpürtücü bađlantı nitesi
- I** ırpma nitesi
- J** Süt köpürtücü

Yuvarlak lek

- K** Yuvarlak lek kapađı
- L** Yuvarlak lek

Orta boy dođrayıcı (sadece HR1652)

- M** Dođrayıcı kapađı
- N** Buz parçalama bıçak nitesi
- O** Bıçak nitesi
- P** Dođrayıcı haznesi

nemli

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

Tehlike

- Motor nitesini kesinlikle suya ve bařka sıvı maddelere batırmayın, musluk altında yıkamayın. Temizlemek için nemli bir bezle silin.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki řebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik fiři, kablosu veya diđer parçaları hasarlıysa, cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluřturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiđi bir servis merkezi veya benzer řekilde yetkilendirilmiř kiřiiler tarafından deđiřtirilmesini sađlayın.
- Özellikle blender buđu motor ünitesine takılıyken bıçaklara dokunmayın. Bıçaklar son derece keskindir.
- Dođrayıcının bıçak ünitelerini, dođrayıcı haznesi olmadan kesinlikle kullanmayın.
- Eđer cihaz hasar görmüřse, mutlaka orijinal yedek parçayla deđiřtirilmesini sađlayın, aksi takdirde garantiniz geçerli olmaz.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kiřiilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri geliřmemiř veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kiřiiler tarafından (ocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Çocukların cihazı yetiřkin nezareti olmadan kullanmasına izin vermeyin
- Küçük ocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Cihazı kendi halinde çalıřır durumdayken bırakmayın.
- Sıcak malzemelerle çalıřırken sıçramaya karřı dikkatli olun.

- Aksesuarların hiçbirisi mikrodalga fırında kullanılmaya uygun değildir.
- Özellikle cihaz prize takılıken, bıçaklara dokunmaktan kaçının. Bıçaklar çok keskindir.
- Eğer bıçaklar sıkışırsa, bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce, cihazın fişini çekin.

Dikkat

- Cihazı kurmadan, sökmeden, depolamadan ve temizlemeden önce ana şebeke ile bağlantısını kesin.
- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız takdirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanıma yöneliktir. Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararlar ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Motor ünitesini sıcaklık, ateş, nem ve kirden uzak tutun.
- Ölçeği veya doğrayıcı haznesini 80 C°/175 F°den daha sıcak malzemelerle kesinlikle doldurmayın.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Tablolarda belirtilen miktarları ve işlem sürelerini aşmayın.
- Kesintisiz olarak 1 seferden fazla işlem yapmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın 5 dakika boyunca soğumasını bekleyin.

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, gıdalla temas edecek parçaları iyice temizleyin (bkz.'Temizlik' bölümü)

Cihazın kullanıma hazırlanması

- 1 Sıcak malzemeleri kesmeden, karıştırmadan veya ölçeğe dökmeden önce soğumalarını bekleyin (maksimum sıcaklık 80 C°/175 F°)
- 2 Büyük malzemeleri işlemeden önce yaklaşık 2 cm'lik parçalar halinde kesin.
- 3 Fiş prize takmadan önce cihazı doğru şekilde kurun.

Cihazın kullanımı

El blenderi

El blenderinin kullanım amaçları:

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

1 Malzemeleri ölçeğe koyun.

Önerilen miktarlar ve hazırlama süreleri için tabloya başvurun.

Karıştırma miktarları ve hazırlama süreleri

Malzemeler	Karıştırma miktarı	Süre	Hız
Meyve ve Sebzeler	100-200 gr	30 sn.	Turbo
Bebek maması, çorbalar ve soslar	100-400 ml	60 sn.	15-20
Hamurlar	100-500 ml	60 sn.	15-20
Shake'ler ve içecek karşımları	100-1000ml	60 sn.	15-20

2 Blender çubuęunu motor ünitesine takın ('klik' sesini duyun) (Şek. 2).

3 Fişı prize takın.

4 Bıçak muhafazasını malzemeye tamamen daldırın.

5 Cihazı açmak için açma/kapama düğmesine veya turbo düğmesine basın (Şek. 3).

- Açma/kapama düğmesini kullandığınızda, hız halkasıyla hızı ayarlayabilirsiniz. Hız ne kadar yüksek olursa, hazırlama süresi o kadar azalır;
- Hız halkasında 1'den (düřük hız) 20'ye (yüksek hız) kadar hız ayarı bulunur;
- Turbo hız düğmesini kullandığınızda, cihaz maksimum hızda çalıřır. Bu durumda hızı, hız halkasıyla ayarlayamazsınız.

6 Malzemeleri karıştırmak için cihazı yavařça yukarı ařaęı ve dairesel olarak hareket ettirin.

Orta boy doęrayıcı (sadece HR1652)

Doęrayıcı; kabuklu yemiř, et, soęan, sert peynir, hařlanmış yumurta, sanımsak, otlar, kuru ekmek vb. malzemeleri doęramak için kullanılabilir. Orta boy doęrayıcı ile birlikte düz bıçaklı bir bıçak nitesi ve tırtıklı bıçakları olan bir buz parçalama bıçak nitesi verilir. Ařaęıdaki tabloda sözü edilen bütün malzemeler ile düz bıçaklı üniteyi kullanmanız gerekir. Tırtıklı bıçaklı buz parçalama ünitesini sadece buz parçalamakta kullanın.

Bıçak ünitelerini tutarken çok dikkatli olun, bıçaklar çok keskindir. Bıçak nitesini doęrayıcı haznesinden çıkarırken, doęrayıcı haznesini bořaltırken ve temizleme sırasında özellikle dikkatli olun

Dikkat: Kesintisiz olarak 1 seferden fazla iřlem yapmayın. İřleme devam etmeden önce cihazın 5 dakika boyunca soęumasını bekleyin.

Dikkat: Büyük malzemeleri iřlemeden önce yaklaşık 2 cm'lik parçalar halinde kesin.

1 Bıçak nitesini doęrayıcı haznesine koyun (Şek. 4).

2 Malzemeleri doęrayıcı haznesine yerleřtirin.

Önerilen miktarlar ve hazırlama süreleri için tabloya bařvurun.

Orta boy doğrayıcı için miktarlar ve hazırlama süreleri (sadece HR1652)

Malzemeler	Doğrama miktarı	Süre	Hız
Soğan ve yumurta	200 gr	5 x 1sn.	1-5
Et	200 gr	10 sn.	turbo
Otlar	30 g	10 x 1sn.	10-15
Kabuklu yemişler ve badem	200 gr	30 sn.	turbo
Kuru ekmek	80 g	30 sn.	turbo
Parmesan peyniri	200 gr	20 sn.	turbo
Bitter çikolata	100g	20 sn.	turbo

3 Doğrayıcının kapağını doğrayıcı haznesinin üzerine yerleştirerek kapatın (Şek. 5).

4 Motor ünitesini doğrayıcı kapağının üstüne sabitleyin ('klik' sesini duyun) (Şek. 6).

5 Fişi prize takın.

6 Cihazı açmak için açma/kapama düğmesine veya turbo hız düğmesine basın.

Dikkat: Malzemeler doğrayıcı haznesinin kenarlarına yapışırsa, cihazı fişten çekin ve bir spatula kullanarak veya bir miktar sıvı ekleyerek kurumuş malzemeyi çıkarın (örneğin, pesto yaparsanız).

Çırpma ünitesi (sadece HR1651)

Çırpma ünitesi, krema ve yumurta akı vb. çırpma için kullanılır.

Dikkat: Kesintisiz olarak 1 seferden fazla işlem yapmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın 5 dakika boyunca soğumasını bekleyin.

1 Çırpma ünitesini bağlantı ünitesine bağlayın ('klik' sesini duyun) (Şek. 7).

2 Malzemeleri bir kabin içine yerleştirin.

Önerilen miktarlar ve hazırlama süreleri için tabloya başvurun.

Çırpma miktarları ve hazırlama süreleri

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

İpucu: Az miktarda yiyecek hazırlayacaksanız, daha hızlı bir sonuç için ölçüğü hafifçe yatırın (Şek. 8).

İpucu: Krema çırparken, sıçramayı önlemek için ölçüğü kullanın.

İpucu: Yumurtaların beyazlarını çırparken, en iyi sonuç için geniş bir kap kullanın.

İpucu: Sıçramayı önlemek için, düşük bir hız ayarında başlayın ve yaklaşık olarak 1 dakika geçtikten sonra daha yüksek bir hızla devam edin.

Dikkat: Çırpma ünitesini hamur veya kek karışımı hazırlamak için kullanmayın.

- 3 Baęlantı nitesini motor ünitesine baęlayın. ('klik' sesi duyulur) (řek. 9).
- 4 Elektrik fiřini prize takın ve açma/kapama düğmesine basın.
- 5 Yaklařık 1 dakika sonra, turbo düğmesine basarak turbo hızda devam edebilirsiniz.

rıpma ünitesinin çıkarılması

- 1 rıpma ünitesini çıkarmak için çıkarma düğmesine basın (řek. 10).
- 2 Baęlantı nitesini çıkarmak için, rıpma ünitesinden çekin (řek. 11).

Süt köpürtücü (sadece HP1651)

- 1 Süt kprtcy baęlantı ünitesine baęlayın ("klik" sesi duyulur). (řek. 12)
- 2 Baęlantı nitesini motor ünitesine baęlayın. ('klik' sesi duyulur) (řek. 13).
- 3 Cihazı prize takın.
- 4 Sütü 55°C - 65°C arası bir sıcaklıęa kadar ısıtın.

İpucu: En iyi sonucu elde etmek için %3,5 yaę içeren uzun ömürlü süt kullanın.

Dikkat: Sütü 65°C'nin üzerinde bir sıcaklıęa ısıtmayın. Sütün kaynamasına izin vermeyin.

Kesintisiz olarak 1 seferden fazla iřlem yapmayın. İřleme devam etmeden önce cihazın 5 dakika boyunca soęumasını bekleyin.

- 5 Sütü, ısıya dayanıklı uzun lęe bořaltın.
- 6 Hız halkasını en yüksek hıza ayarlayın, AÇMA/KAPATMA düğmesine basın ve yaklařık 60 saniye boyunca sütü köpürtün.

Dikkat: Kullanımdan hemen sonra süt kprtcy temizleyin ('Temizleme' bölümüne ve temizleme tablosuna bakın).

Süt kprtcnn çıkarılması

- 1 Baęlantı nitesini çıkarmak için çıkarma düğmesine basın (řek. 14).
- 2 Süt kprtcy çıkarmak için, baęlantı ünitesinden çekin (řek. 15).
- 3 Süt kprtcnn hunisini çıkarmak için, süt kprtcden çekin (řek. 16).

Temizleme (řek. 17)

Motor nitesini, baęlantı ünitelerini veya orta boy doęrayıcı kapaęını (sadece HR1652) suya sokmayın veya musluęun altında durulamayın. Temizlemek için nemli bir bezle silin (řek. 18).

- 1 Cihazı prizden kartın.
- 2 Kullandığınız aksesuarı çıkarmak için, motor ünitesinin üzerindeki açma düğmesine basın.
- 3 Aksesuarı skn.

İpucu: Derinlemesine temizlik için doęrayıcı haznelerinin lastik halkasını da çıkabilirsiniz.

- 4 Dięer talimatlar için temizlik tablosuna bakın.

İpucu: Blender buęunu daha hızlı temizlemek için, lęin içine biraz bulařık deterjaniyle birlikte sıcak su dkn, blender buęunu takın ve cihazın yaklařık olarak 10 saniye çalıřmasına izin verin.

Aksesuarların sipariş edilmesi

Bir aksesuar değiştirmek veya yeni bir aksesuar satın almak için Philips bayinize gidin veya www.philips.com/support web sitesini ziyaret edin. Aksesuarları bulmakta sorun yaşıyorsanız, lütfen ülkenizdeki Philips Müşteri Hizmet Merkezi ile iletişim kurun.

Kullanılabilir aksesuarlar

Aksesuar	Servis kodu
Çırpma bağlantı ünitesi	4203 035 95631
Çırpma ünitesi	4203 035 95641
Süt köpürtücü	4203 035 95651
Orta boy doğrayıcı bağlantı ünitesi	4203 035 95661
Orta boy doğrayıcı haznesi	4203 035 95671
Orta boy doğrayıcı bıçak ünitesi*	4203 035 95681
Orta boy doğrayıcı buz parçalama bıçağı*	4203 035 95691
Kapaklı ölçek	4203 035 95731

*Koruyucu kapak dahil

Çevre

- Kullanım ömrünün sonunda cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 19).

Garanti ve servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, www.philips.com.tr adresindeki Philips Internet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Merkezi ile iletişim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayiine başvurun.

Sıkça sorulan sorular

Soru	Cevap
Cihaz çok fazla ses yapıyor; istenmeyen kokular yayıyor; dokununca çok sıcak veya duman çıkıyor. Ne yapmalıyım?	Cihaz uzun bir süre kullanıldıđında istenmeyen kokular yayabilir veya biraz duman çıkarabilir. Bu durumda, cihazı kapatmalı ve 60 saniye boyunca sođumaya bırakmalısınız. Sorun devam ederse, lütfen en yakın Philips Müřteri Merkezi ile iletiřim kurun.
Kaynar derecedeki sıcak malzemeleri hazırlayabilir miyim?	Malzemelerin, hazırlamaya bařlamadan önce yaklaşık 80°C sıcaklıđa kadar sođumalarını bekleyin.
Hazırlanmadan önce malzemelerin boyutları ne büyüklükte olmalıdır?	Malzemeleri yaklaşık 2 x 2 cm boyunda parçalara bln.
Sert malzemeleri hazırlarken cihaza zarar vermek mümkün müdür?	Evet, kemik veya çekirdekli meyveler gibi çok sert malzemeleri hazırlamaya kalkıřsanız, cihaza zarar verebilirsiniz. Ancak Parmesan veya okolata vb. malzemeleri hazırlayabilirsiniz.
Cihaz çalıřırken neden aniden durdu?	Bazı sert maddeler bıçakları engelliyor olabilir. Açma/kapama düđmesini bırakın, cihazı fiřten çekin, motor ünitesini çıkartın ve bıçakları engelleyen malzemeleri çıkartın.

Tarif

Krep harcı

Malzemeler:

- 120 g bal
- 100 g kuru erik

- 1 Balı buzdolabında birkaç saat bekletin.
- 2 Kuru erikleri dođrayıcı kabına koyun ve balı üzerlerine dkn.
- 3 Turbo düđmesine basın ve 5 saniye dođrama yapın.

简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

一般说明 (图 1)

- A 速度环
- B 开/关按钮
- C 高速按钮
- D 马达组件
- E 释放钮
- F 搅拌棒
- G 保护盖

打蛋器和奶泡器 (仅限于 HR1651)

- H 打蛋器和奶泡器耦合装置
- I 打蛋器
- J 奶泡器

圆口杯

- K 圆口杯盖
- L 圆口杯

中号切碎器 (仅限于 HR1652)

- M 切碎器盖
- N 碎冰刀片组件
- O 刀片组件
- P 切碎器加工杯

注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本用户手册，并妥善保管以供日后参考。

危险

- 切勿将马达浸入水或其它液体中，也不要自来水下冲洗。只能用湿布擦洗马达组件。

警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果插头、电源线或其它部件受损，则不要使用产品。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 避免接触刀片，尤其是当搅拌棒连接到马达组件时。刀片非常锋利。
- 切勿在没有切碎器加工杯的情况下使用切碎器刀片组件。
- 如果产品损坏，请务必用原装型号之一进行更换，否则您的保修将不再有效。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 不允许儿童在无人监督的情况下使用本产品。
- 应照看好儿童，避免他们将产品当作玩具。
- 切勿让儿童在无人看管的情况下使用本产品。
- 在加工热物料时，请务必小心，以免物料溅出。
- 没有适合在微波炉中使用的附件。
- 请勿触摸刀片，特别是产品插在电源上时。刀片非常锋利。
- 如果刀片被卡住，请先拔下电源插头，然后清除堵塞刀片的物料。

注意

- 组装、拆卸、存放和清洁之前，请先关闭产品并断开电源。
- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 本产品仅限于家用。如果本产品使用不当、用于专业或半专业用途或未按用户手册中的说明进行操作，则本产品的保修将会失效，并且对于因此而造成的损失，飞利浦拒绝承担任何责任。
- 使马达组件远离热源、明火、潮湿和肮脏的地方。
- 切勿在搅拌杯或切碎器加工杯中装入温度高于 80° C/175° F 的原料。
- 本产品仅限于家用。
- 不要超出表中所示的份量和加工时间。
- 请勿连续加工 1 批以上的物料。须待产品冷却 5 分钟，才能继续进行加工。

电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

首次使用之前

在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（参见“清洗”一章）。

使用准备

- 1 须待高温原料冷却后，方可切割、搅拌或将其倒入搅拌杯加工（最高温度 80° C/175° F）。
- 2 加工前，将大块原料切成 2 厘米见方。
- 3 在将电源插头插入插座前，请先正确组装产品。

使用本产品

手持式搅拌机

手提式搅拌器适用于：

- 混合液体，如奶制品、调料、果汁、汤、混合饮料、鸡尾酒等。
- 混合软质材料，如薄饼面糊或蛋黄酱。
- 搅拌煮熟的浓汤，如制作婴儿食品。

- 1 将物料放入杯中。

有关建议的份量和加工时间，请参见表格。

搅拌量与加工时间

原料	搅拌量	时间	速度
水果和蔬菜	100-200 克	30 秒	最大火
婴儿食品、汤和酱	100-400 毫升	60 秒	15-20
面糊	100-500 毫升	60 秒	15-20
鸡尾酒和混合饮料	100-1000 毫升	60 秒	15-20

- 2 将搅拌棒安装到马达组件上（可听到“咔哒”一声）。(图 2)
- 3 将电源插头接入插座。
- 4 将刀片罩完全浸入原料中。

5 按下开关按钮或高速按钮启动产品。(图 3)

- 使用开关按钮时，可以通过速度环调节速度。速度越高，需要的加工时间越短。
- 速度环的速度设置介于 1（低速）至 20（高速）之间。
- 在使用高速按钮时，产品将以最高速度运转。在这种情况下，您将无法使用速度环调整速度。

6 缓慢地上下来回晃动本产品，混合所有原料。

中号切碎器（仅限于 HR1652）

切碎器适用于粉碎坚果、肉、洋葱、干酪、熟鸡蛋、蒜、香草、面包干等原料。中号切碎器随附带直刀片的刀片组件以及带锯齿形刀片的碎冰刀片组件。对于下表中提及的所有原料，您必须使用带直刀片的刀片组件。带锯齿形刀片的碎冰刀片组件只能用来切碎冰块。

拿取刀片组件时一定要非常小心，刀片非常锋利。从切碎器加工杯中取出刀片组件、清空切碎器加工杯以及清洁产品时要特别小心。

注意：请勿连续加工 1 批以上的物料。须待产品冷却 5 分钟，才能继续进行加工。

注意：加工前，将大块原料切成 2 厘米见方。

1 把刀片组件放入切碎器加工杯。(图 4)

2 将原料倒入切碎器加工杯。

有关建议的份量和加工时间，请参见表格。

中号切碎器的切碎份量和加工时间（仅限于 HR1652）

原料	粉碎份量	时间	速度
洋葱和鸡蛋	200 克	5 x 1 秒	1-5
肉	200 克	10 秒	强力
香草	30 克	10 x 1 秒	10-15
坚果和杏仁	200 克	30 秒	强力
干面包	80 克	30 秒	强力
帕尔马干酪	200 克	20 秒	强力
黑巧克力	100 克	20 秒	强力

3 将切碎器盖放在切碎器加工杯上。(图 5)

4 将马达组件固定在切碎器盖上（可听到“咔哒”一声）。(图 6)

5 将电源插头接入插座。

6 按下开关按钮或高速按钮启动产品。

注意：如果原料粘在切碎器加工杯的杯壁上，应拔掉产品插头并用刮铲将原料从杯壁上铲下或加些液体使其松动（例如在制作香蒜酱时）。

打蛋器（仅限于 HR1651）

打蛋器适用于搅打奶油、鸡蛋清、饭后甜点等。

注意：请勿连续加工 1 批以上的物料。须待产品冷却 5 分钟，才能继续进行加工。

1 将打蛋器连接到耦合装置（可听到“咔哒”一声）。(图 7)

2 将混合料装到碗里。
有关建议的份量和加工时间，请参见表格。

搅打量与加工时间

原料	搅打份量	时间
奶油	250 毫升	70-90 秒
鸡蛋清	4 个鸡蛋	120 秒

提示： 如果要加工小份量原料，请将大口杯稍微倾斜，以获得更快的效果。(图 8)

提示： 打蛋黄时，使用大口环以免溅出。

提示： 打蛋清时，使用大碗效果更佳。

提示： 为了避免溅出，开始时请使用低速设置，在大约 1 分钟后再慢慢提高速度。

注意： 请勿使用打蛋器来准备面包或蛋糕糊。

3 将耦合装置连接到马达上（可听到“咔哒”一声）。(图 9)

4 将电源插头插入插座并按开/关按钮。

5 大约 1 分钟后，您可以按强力按钮继续高速操作。

拆卸打蛋器

1 要拆卸打蛋器，请按释放按钮。(图 10)

2 要拆卸耦合装置，请将其从打蛋器上拔下。(图 11)

奶泡器（仅限于 HP1651）

1 将奶泡器连接至耦合装置（可听到“咔哒”一声）。(图 12)

2 将耦合装置连接到马达组件。(图 13)

3 插入产品电源插头。

4 将奶加热到 55° C - 65° C/131° F - 149° F 之间的温度。

提示： 使用脂肪含量为 3.5% 的优化奶效果最佳。

注意： 不要将奶加热到超过 65° C/149° F 的温度。不要让奶煮沸。

请勿连续加工 1 批以上的物料。须待产品冷却 5 分钟，才能继续进行加工。

5 将奶倒到高脚隔热大口杯中。

6 将速度环设置为最高设置，按开/关按钮并对奶打泡约 60 秒。

注意： 使用后应立即清洁奶泡器（请参阅“清洁”一章和清洁表）。

拆卸奶泡器

1 要拆卸耦合装置，请按释放按钮。(图 14)

2 要拆卸奶泡器，请将其从耦合装置上拔下。(图 15)

3 要拆卸奶泡器锥体，请将其从奶泡器上拔下。(图 16)

清洁 (图 17)

不要将马达组件、耦合部件或中号切碎器盖（仅限于 HR1652）浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。使用湿布进行清洁。(图 18)

- 1 拔掉产品插头。
- 2 按马达组件上的释放钮可卸下您使用的附件。
- 3 拆卸附件。

提示：要想彻底清洁，您还可以从切碎器加工杯上取下橡胶环。

- 4 请参见清洗表格，获得详细说明。

提示：要想快速清洁搅拌棒，请将放有少许清洁液的温水倒到大口中，插入搅拌杯并让产品运转大约 10 秒钟。

订购附件

如果要更换附件或购买其他附件，请与您的飞利浦经销商联系或访问 www.philips.com/support。如果有任何有关获取附件的问题，请与您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心联系。

可用的附件

附件	服务代号
打蛋器耦合装置	4203 035 95631
打蛋器	4203 035 95641
奶泡器	4203 035 95651
中号切碎器耦合装置	4203 035 95661
中号切碎器加工杯	4203 035 95671
中号切碎器刀片组件*	4203 035 95681
中号切碎器碎冰刀片*	4203 035 95691
带盖加工杯	4203 035 95731

*随附保护盖

环保

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。(图 19)

保修与服务

如果您需要服务或更多信息，或者有任何疑问，请访问飞利浦网站：www.philips.com。您也可与您所在地的飞利浦客户服务中心联系（可从全球保修卡中找到其电话号码）。如果您的所在地没有飞利浦客户服务中心，可与当地的飞利浦经销商联系。

常见问题

问题	回答
产品噪音太大、发出难闻气味、发烫、冒烟等。应如何处理？	产品在使用较长时间后可能产生难闻的气味或散发出少量烟雾。如发生这种情况，您应关闭本产品，让其冷却 60 分钟。如果问题仍未解决，请联系离您最近的飞利浦客户服务中心。
能否加工沸腾的热原料？	在加工之前，应让原料冷却至大约 80° C/175° F。
什么大小的原料适合用来加工？	将原料切割成大约 2 x 2 厘米的小块。
如果加工非常硬的原料，是否可能损坏此产品？	是的，如果加工骨头、带籽的水果等非常硬的原料，则可能损坏设备。可以加工干酪或巧克力等物料。
产品为什么会忽然停止工作？	可能是刀片被坚硬的原料堵塞。请松开来/关按钮，拔掉产品插头，拆下马达组件并清除堵塞刀片的原料。

食谱

煎饼馅

原料:

- 120 克蜂蜜
- 100 克李子

- 1 将蜂蜜放入冰箱中冷冻数小时。
- 2 将李子放到切碎器加工杯中并将蜂蜜倒在上面。
- 3 按高速按钮切 5 秒钟。

سؤالات معمول

سؤال	جواب
دستگاه سرو صدای زیادی را تولید می کند، بوی ناخوشایندی ساطع می کند، بیش از حد داغ می شود و دود می کند و غیره چکار باید انجام دهیم؟	اگر دستگاه برای مدت طولانی مورد استفاده قرار گیرد، دستگاه ممکن است از خود بوی نامطبوع یا دود متصاعد کند. اگر دستگاه برای مدت طولانی مورد استفاده قرار گیرد، دستگاه ممکن است از خود بوی نامطبوع یا دود متصاعد کند. در این حالت، دستگاه را خاموش کنید و اجازه دهید برای ۶۰ دقیقه خنک شود. اگر مشکل باز هم ادامه داشت، لطفاً با مرکز مراقبت از مشتری Philips تماس بگیرید.
آیا می توانم مواد داغ در حال جوشیدن را با دستگاه آماده کنم؟	قبل از آماده کرده این مواد، بگذارید این مواد حدوداً تا درجه حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد/۱۷۵ درجه فارنهایت خنک شوند.
مواد قبل از قرار داده شدن در دستگاه چه اندازه ای باید داشته باشند؟	مواد را به اندازه های حدود ۲ × ۲ سانتی متر برش دهید.
آیا ممکن است با آماده کردن مواد بسیار سخت به دستگاه آسیب برسد؟	بلی، اگر مواد سخت مانند استخوان و میوه های دارای هسته را آماده کنید. می توانید مواد را مانند پنیر پارمیژان یا شکلات و موارد مشابه آماده کنید.
چرا دستگاه ناگهان در حین کار متوقف می شود؟	ممکن است بعضی از مواد غذایی سخت مانع حرکت تیغه ها شده باشند. دکمه روشن/خاموشی را آزاد کنید، دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید، واحد موتور را جدا کنید و موادی که مانع حرکت تیغه ها شده باشند را بیرون آورید.

دستور العمل پخت

مواد پر کردن پن کیک

مواد:

- ۱۲۰ گرم عسل
- ۱۰۰ گرم آلو

۱ عسل را برای چند ساعت در یخچال بگذارید.

۲ آلوها را در کاسه خرد کن قرار داده و روی آنها عسل بریزید.

۳ دکمه تورپو را فشار داده و به مدت ۵ ثانیه خرد کنید.

جدا کننده کف ساز شیر

- ۱ برای جدا کردن واحد کوپلینگ ، دکمه آزاد کردن را فشار دهید (شکل ۱۴).
- ۲ برای جدا کردن کف ساز شیر آن را واحد کوپلینگ بیرون بکشید (شکل ۱۵).
- ۳ برای جدا کردن مخروطهای کف ساز شیر آن را بکشید (شکل ۱۶).

تمیز کردن (شکل ۱۷)

واحد موتور، واحدهای کوپلینگ یا در خرد کن متوسط (فقط مدل HR1652) را در آب فرو نبرید یا زیر شیر آب نگیرید. از یک پارچه مرطوب برای تمیز کردن آنان استفاده کنید (شکل ۱۸).

- ۱ برق دستگاه را قطع کنید.
 - ۲ دکمه آزاد سازی در واحد موتور را برای جدا کردن وسیله ای که استفاده کرده اید، فشار دهید.
 - ۳ لوازم جانبی را باز کنید.
- نکته: شما می توانید حلقه لاستیکی را هم از کاسه های خرد کن، جهت تمیز کردن کامل جدا کنید.
- ۴ به جدول تمیز کردن برای دستورالعملهای بیشتر مراجعه کنید.
- نکته: برای تمیز کردن سریع پارچ همزن، آب گرم به همراه مقداری مایع ظرفشویی را در پیاله بریزید، میله همزن را جا بزنید و بگذارید تا دستگاه به مدت ۱۰ ثانیه کار کند.

سفارش دادن لوازم

اگر بخواهید قطعه ای را تعویض کنید یا قطعه اضافه خریداری کنید به فروشنده Philips مراجعه کرده یا از سایت www.philips.com/support بازدید کنید. اگر در خرید قطعات با مشکل روبرو شدید با مرکز مراقبت از مصرف کننده Philips در کشور خود تماس بگیرید.

قطعات موجود

شماره کد سرویس	قطعه
4203 035 95631	واحد کوپلینگ همزن پره ای
4203 035 95641	هم زن پره دار
4203 035 95651	کف ساز شیر
4203 035 95661	واحد کوپلینگ خرد کن متوسط
4203 035 95671	کاسه خرد کن متوسط
4203 035 95681	واحد تیغه خرد کن متوسط*
4203 035 95691	تیغه یخ خرد کردن واحد خرد کن متوسط*
4203 035 95731	کاسه یا در

* همراه با سرویس حفاظتی

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۱۹).

ضمانت و سرویس

اگر به سرویس یا اطلاعات نیاز داشتید یا اگر با مشکلی روبرو شدید، به سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com مراجعه کرده یا با مرکز حمایت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد). اگر در کشور شما مرکز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.

همزن پره ای (فقط مدل HR1651)

هم زن پره دار فقط برای زن خامه، سفیده تخم مرغ، انواع دسرو غیره طراحی شده است.
احتیاط: بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا به مدت ۵ دقیقه خنک شود.

۱ هم زن پره دار را به واحد کوپلینگ وصل کنید ("کلیک") (شکل ۷).

۲ مواد را درون کاسه قرار دهید.
جهت مقادیر و زمانهای آماده سازی توصیه شده به جدول مراجعه کنید.

مقادیر مخلوط کردن و زمانهای آماده کردن

مواد	مقادیر هم زن	زمان
خامه	۲۵۰ میلی متر	۷۰-۹۰ ثانیه
سفیده تخم مرغ	۴ عدد تخم مرغ	۱۲۰ ثانیه

نکته: اگر بخواهید مقادیر اندک را آماده کنید، کاسه را برای انجام سریع کار، اندکی خم کنید (شکل ۸).

نکته: هنگام زن خامه ۱ پیاله برای جلوگیری از پاشیده شده استفاده کنید.

نکته: هنگام هم زن سفیده تخم مرغ برای کسب بهترین نتیجه از یک کاسه بزرگ استفاده کنید.

نکته: برای جلوگیری از پاشیده شدن، با سرعت پایین شروع کنید و حدودا بعد از یک دقیقه با سرعت بالا کار را دنبال کنید.

توجه: از همزن پره ای برای آماده کردن خمیر یا مخلوط کیک استفاده نکنید.

۳ قطعه کوپلینگ را به واحد موتور وصل کنید ("کلیک") (شکل ۹).

۴ دو شاخه را در پریز قرار دهید و دکمه خاموش روشن را فشار دهید.

۵ بعد از حدود ۱ دقیقه، می توانید دکمه سرعت توربو را برای کار در سرعت توربو فشار دهید.

جدا کردن همزن پره ای

۱ برای جدا کردن همزن پره ای، دکمه آزاد کردن را فشار دهید (شکل ۱۰).

۲ برای جدا کردن واحد کوپلینگ، آن را همزن پره ای بکشید (شکل ۱۱).

کف ساز شیر (فقط مدل HR1651)

۱ کف ساز شیر را به واحد کوپلینگ وصل کنید ("کلیک") (شکل ۱۲).

۲ قطعه کوپلینگ را به واحد موتور وصل کنید (شکل ۱۳).

۳ دوشاخه دستگاه را به پریز بزنید.

۴ شیر را تا درجه حرارت ۵۵ تا ۶۵ درجه سانتی گراد/۱۳۱ درجه فارنهایت - ۱۴۹ درجه فارنهایت گرم کنید.

نکته: در صورتی که از شیر با طول عمر زیاد که ۲/۵٪ چربی داشته باشد استفاده کنید، بهترین نتیجه را کسب خواهید کرد.

توجه: شیر را بیشتر از ۶۵ درجه سانتی گراد/۱۴۹ درجه فارنهایت گرم نکنید. هرگز شیر را نجوشانید.

بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا به مدت ۵ دقیقه خنک شود.

۵ شیر را در یک پیاله مقاوم در برابر حرارت بریزید.

۶ حلقه سرعت را در بالاترین سرعت قرار داده، دکمه ON/OFF را فشار داده و شیر را به مدت ۶۰ ثانیه هم بزنید تا کف کند.

توجه: کف ساز شیر را فوراً پس از استفاده تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" و جدول تمیز کردن مراجعه کنید).

۲ میله همزن را به واحد موتور وصل کنید ("کلیک") (شکل ۲).

۳ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

۴ حفاظ تیغه را کاملاً در مواد فرو ببرید.

۵ دکمه روشن/خاموش یا دکمه توربو را برای روشن شدن دستگاه فشار دهید (شکل ۳).

- هنگامی که از دکمه روشن/خاموش استفاده می کنید، می توانید سرعت را با حلقه سرعت تنظیم کنید. هر چه سرعت بالاتر باشد، زمان آماده سازی مورد نیاز کوتاهتر خواهد بود.
- حلقه سرعت دارای تنظیماتی از ۱ (سرعت پایین) تا ۲۰ (سرعت بالا) می باشد.
- هنگامی که از سرعت توربو استفاده می کنید، دستگاه با حداکثر سرعت کار خواهد کرد. در این حالت، نمی توانید سرعت را با حلقه سرعت تنظیم کنید.

۶ دستگاه را آرام به طرف بالا و پایین برده و دستگاه را بصورت دایره ای حرکت داده تا مواد را مخلوط کنید.

خرد کن متوسط (فقط مدل HR1652)

خرد کن برای خرد کردن موادی مانند آجیل، گوشت، پیاز، پنیر سفت، تخم مرغ آب پز، سیر، سبزیجات معطر، نان خشک و غیره در نظر گرفته شده است. خرد کن متوسط با واحد تیغه صاف و تیغه یخ خرد کن با که دارای لبه های دندانه دار است ارائه می شود. برای کلیه مواد ذکر شده در جدول زیر باید از واحد تیغه با تیغه های صاف استفاده کنید. از واحد تیغه یخ خرد کن با تیغه دندانه دار فقط برای خرد کردن یخ استفاده کنید.

هنگامی که با تیغه ها کار می کنید بسیار دقت کنید، تیغه ها بسیار تیز می باشند. هنگامی که تیغه ها را از کاسه خرد کن باز می کنید، هنگامی که کاسه خرد کن را خالی می کنید و هنگام تمیز کردن بسیار دقت کنید.

احتیاط: بدون وقفه هرگز بیش از ۱۰ دقیقه را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا به مدت ۵ دقیقه خنک شود.

توجه: قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ۲ سانتی متر خرد کنید.

۱ واحد تیغه خرد کن را در کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ۴).

۲ مواد را در کاسه خرد کن بریزید.

جهت مقادیر و زمانهای آماده سازی توصیه شده به جدول مراجعه کنید.

مقادیر و زمانهای آماده سازی خردکن کوچک (فقط مدل HR1652)

مواد	مقادیر خرد کردن	زمان	سرعت
پیاز و تخم مرغ	۲۰۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	۵-۱
گوشت قرمز	۲۰۰ گرم	۱۰ ثانیه	توربو
گیاهان و سبزیجات	۳۰ گرم	۱ × ۱۰ ثانیه	۱۵-۱۰
آجیل و بادام	۲۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	توربو
نان خشک	۸۰ گرم	۳۰ ثانیه	توربو
پنیر پارمیژان	۲۰۰ گرم	۲۰ ثانیه	توربو
شکلات تیره	۱۰۰ گرم	۲۰ ثانیه	توربو

۳ در خرد کن را روی کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ۵).

۴ واحد موتور را روی در خرد کردن محکم کنید ("کلیک") (شکل ۶).

۵ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

۶ دکمه روشن/خاموش یا دکمه سرعت توربو را برای روشن شدن دستگاه فشار دهید.

توجه: اگر مواد به دیواره کاسه خرد کن چسبیدند، دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کرده و مواد را با استفاده از کاردک یا با افزودن قدری مایع (مثلاً آگروستو درست می کنید) از دیواره کاسه جدا کنید.

- از دست زدن به تیغه ها خودداری کنید، خصوصاً هنگامی که دستگاه به برق وصل شده است. تیغه ها بسیار تیز می باشند!
- اگر تیغه ها گیر کرده اند، دو شاخه دستگاه را قبل از خارج کردن مواد، از پریز بیرون بکشید.

احتیاط

- قبل از سوار کردن، باز کردن، نخیره کرده و تمیز کردن، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه آن را از پریز بیرون بکشید.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ایی یا نیمه حرفه ایی از آن بخوی برخلاف آنچه که در دستورات عملهای ارایه شده در این راهنمای کاربر قید شده است استفاده گردد، ضمانت دستگاه باطل خواهد شد و شرکت Philips هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات وارده را بر عهده نمی گیرد.
- واحد موتور را از حرارت، آتش، رطوبت و گرد و غبار دور نگاه دارید.
- هرگز پارچ هم زن یا کاسه خرد کن را از موادی که داغتر از ۸۰ درجه سانتی گراد یا ۱۷۵ درجه فارنهایت باشد پر نکنید.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.
- از مقادیر و زمانهای آماده سازی تعیین شده در جدول فراتر نروید.
- بدون وقفه هرگز بیش از ۱۰ دقیقه را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا به مدت ۵ دقیقه خنک شود.

الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

قبل از اولین استفاده

قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می گیرند را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید)

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

۱ قبل از خرد کردن یا ریختن آنان بدون پیاله اجازه دهید تا مواد داغ خنک شوند (حداکثر حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد یا ۱۷۵ درجه فارنهایت).

۲ قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ۲ سانتی متر خرد کنید.

۳ دستگاه را قبل از قرار دادن دوشاخه در پریز بطور صحیح سوار کنید.

استفاده از دستگاه

هم زن دستی

این هم زن برای موارد زیر در نظر گرفته شده است:

- هم زدن مایعات، مانند محصولات لبنی، انواع سوسس، آب میوه، سوپ، نوشیدنیهای مخلوط و انواع شیک.
- مخلوط کردن انواع مواد غذایی نرم مانند خمیر پین کیک یا مایونز.
- مواد پخته شده پوره مانند آماده کردن غذای کودک.

۱ مواد را در پیاله بریزید.

جهت مقادیر و زمانهای آماده سازی توصیه شده به جدول مراجعه کنید.

مقادیر مخلوط کردن و زمان آماده کردن

مواد	مقادیر هم زن	زمان	سرعت
میوه و سبزیجات	۲۰-۱۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	توربو
غذای کودک، انواع سوپ و سوس	۱۰۰-۳۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۲۰-۱۵
انواع خمیر	۱۰۰-۵۰۰ میلی لیت	۶۰ ثانیه	۲۰-۱۵
انواع مایک شیک و نوشیدنیهای مخلوط	۱۰۰-۱۰۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۲۰-۱۵

مقدمه

بخاطر خريد اين دستگاه به شما تبريك مي گوييم و به Philips خوش آمديد! براي استفاده كامل از پيشنياني ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت كنيد.

شرح كلي (شكل ۱)

- A حلقه سرعت
- B دكمه روشن/خاموش
- C دكمه توربو
- D واحد موتور
- E دكمه آزاد كردن
- F ميله هم زن
- G سرپوش حفاظتي

پره و توليد كننده كف شير (فقط مدل HR1651)

- H قطعه كولپينگ پره و توليد كننده كف شير
- I همزن پره اي
- J توليد كننده كف شير

كاسه گرد

- K در كاسه گرد
- L كاسه گرد

خرد كن متوسط (فقط مدل HR1652)

- M در خرد كن
- N واحد تيغه يخ خرد كن
- O واحد تيغه
- P كاسه خرد كن

مهم

اين راهنماي كاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانيد و آنها را در محلي براي مراجعات آينده نگهداري كنيد.

خطر

- هرگز محفظه دستگاه را در آب يا هرگونه مايع ديگر فرو نبريد، يا آن را زير شير آب نشويد. فقط از يك تكه پارچه نمداي براي تميز كردن واحد موتور استفاده كنيد.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت كنيد كه ولتاژ مشخص شده روي دستگاه با برق محل هماهنگي داشته باشد.
- چنانچه سيم برق، دو شاخه يا ساير قطعات دستگاه صدمه ديده باشند از دستگاه استفاده نكنيد.
- اگر سيم برق صدمه ديده است، بايد توسط شركت Philips يا مركز خدمات مورد تايد شركت Philips يا افراي تايد شده ديگري براي اجتناب از ايجاد خطر، تعويض شود.
- از دست زدن به تيغه ها خصوصاً هنگامی كه مخلوط كن به واحد موتور وصل شده است، خود داري كنيد. تيغه ها بسيار تيزمي باشند.
- هرگز از واحد تيغه خرد كن بدون كاسه خرد كن استفاده نكنيد.
- اگر دستگاه صدمه ديده است هميشه آن را با نوع اصلي تعويض كنيد، در غير اين صورت ضمانت شما ديگر معتبر نخواهد بود.
- اين دستگاه براي استفاده اشخاص كه داراي وضعيت ضعيف جسماني (شامل کودکان)، حساسيت و يا عقب ماندگي ذهني و يا عدم داشتن تجربه و درك صحيح از آن هستند نمي باشد، مگر اينكه اينگونه اشخاص تحت آموزش و يا سرپرستي توسط افراي كه مسؤليت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با اين دستگاه قرار داشته باشند.
- اجازه ندهيد کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده كنند.
- کودکان بايد تحت مراقبت باشند تا مطمئن شويد كه با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهيد کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده كنند.
- هرگز اجازه ندهيد كه دستگاه بدون مراقب كار كند.
- دقت كنيد كه هنگام آماده كردن مواد داغ، اين مواد پاشيده نشوند.
- هيچكدام از لوازم جاني براي استفاده در مايكروويو مناسب نمي باشند.

الأسئلة المتكررة دائمًا

السؤال	الإجابة
يُصدر الجهاز الكثير من الضجيج، وتنبعث منه رائحة كريهة، وأشعر بالسخونة عند لمسه، وينبعث منه الدخان... إلخ ماذا ينبغي علي أن أفعل؟	قد تنبعث من الجهاز رائحة كريهة أو ينبعث منه بعض الدخان عند استخدامه لفترة طويلة. في هذه الحالة، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وتركه لمدة ٦٠ دقيقة حتى يبرد. وإذا استمرت المشكلة، يرجى الاتصال بأقرب مركز لخدمة عملاء Philips.
هل يمكنني تحضير المكونات الساخنة المغلية؟	اتركي المكونات لتبرد حتى تصل درجة حرارتها إلى ٨٠ درجة مئوية/١٧٥ درجة فهرنهايت تقريبًا قبل تحضيرها.
ما هو الحجم المثالي الذي يجب أن تكون عليه المكونات قبل تحضيرها؟	قطعي المكونات إلى قطع بمقاس ٢×٢ سم تقريبًا.
هل يمكن أن يثلف الجهاز في حال تحضير مكونات صلبة جدًا؟	نعم، إذا كنت تستخدمين الجهاز في تحضير المكونات الصلبة جدًا مثل العظام والفواكه ذات النوى. يمكنك تحضير مكونات مثل جبن اليرميزان أو الشيكولاتة وما إلى ذلك.
لماذا يتوقف الجهاز فجأة عن العمل؟	قد تكون هناك بعض المكونات الصلبة التي تعيق حركة الشفرات. حرري زر التشغيل/إيقاف التشغيل، وافصلي الجهاز عن التيار الكهربائي، وقومي بفك وحدة الموتور وإزالة المكونات التي تعيق حركة وحدة الشفرات.

الوصفة

حشو فطائر البانكيك

المكونات:

- ١٢٠ جرام عسل

- ١٠٠ جرام برقوق

١ ضعي العسل في التلاجة لعدة ساعات.

٢ ضعي البرقوق في إناء المفرمة وصبي العسل عليه.

٣ اضغطي على زر التبريد وقومي بالفرم لمدة ٥ ثواني.

التنظيف (شكل ١٧)

لا تغمر وحدة الموتور أو وحدات الاقتران أو غطاء المفزمة المتوسطة (الطراز HR1652 فقط) في الماء، ولا تشطفها تحت الصنبور. استخدم قطعة قماش مبللة في تنظيفهما (شكل ١٨).

١ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي.

٢ اضغطي على زر التحرير في وحدة الموتور لك الملحق المستخدم.

٣ فكي الملحق.

نصيحة: يمكنك أيضًا فك الحلقة المطاطية من وعاء القاطعة لتنظيف إضافي وشامل.

٤ انظري جدول التنظيف للمزيد من التعليمات.

نصيحة: للتنظيف السريع لقضيب الخلاط، صبي الماء الدافئ مع بعض من سائل التنظيف في الإناء، وادخلي قضيب الخلاط واتركي الجهاز يعمل لمدة ١٠ ثواني تقريبًا.

طلب الملحقات

إذا كنت تحتاجين إلى استبدال أحد الملحقات أو شراء ملحق إضافي، توجهي إلى موزع Philips أو قومي بزيارة www.philips.com/support. إذا واجهت أي مشكلة في الحصول على الملحقات، يرجى الاتصال بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك.

الملحقات المتاحة

الملحق	رقم كود الخدمة
وحدة اقتران الخفاقة	4203 035 95631
الخفاقة	4203 035 95641
خفاقة الحليب	4203 035 95651
وحدة اقتران المفزمة المتوسطة	4203 035 95661
إناء المفزمة المتوسطة	4203 035 95671
وحدة شفرات المفزمة المتوسطة*	4203 035 95681
شفرة تكسير الثلج في المفزمة المتوسطة*	4203 035 95691
إناء بغطاء	4203 035 95731

*تشمل غطاء الحماية

البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعد من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٩).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهت أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصلي بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

١ وصلي الخفاقة بوحدة الاقتران ("نقرة") (شكل ٧).

٢ ضعي المكونات في وعاء.
يرجى الاطلاع على الجدول للتعرف على الكميات وأوقات التحضير التي يوصى بها.

مقادير الخفق وأوقات التحضير

المكونات	مقدار الخفق	الوقت
الكريمة	٢٥٠ مللي	٧٠-٩٠ ثانية
بياض البيض	٤ بيضات	١٢٠ ثانية

نصيحة: إذا كنت ترغبين في تحضير كمية صغيرة، فومي بإمالة الإناء قليلاً للحصول على نتيجة أسرع (شكل ٨).

نصيحة: عند خفق الكريمة، استخدمي الإناء لتجنب التطاير.

نصيحة: عند خفق بياض البيض، استخدمي وعاء كبير للحصول على أفضل نتيجة.

نصيحة: ولمنع التطاير، يرجى البدء على إعداد سرعة منخفضة والاستمرار على سرعة أعلى بعد دقيقة واحدة تقريباً.

ملاحظة: لا تستخدمي الخفاقة في تحضير العجينة أو خليط الكعك.

٣ وصلي وحدة الاقتران بوحدة الموتور ("نقرة") (شكل ٩).

٤ ضعي القابيس في مقبس الحائط واضغطي على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

٥ بعد حوالي دقيقة واحدة، يمكنك الضغط على زر السرعة التربو للمواصلة على هذه السرعة.

فك الخفاقة

١ لفك الخفاقة، اضغطي على زر التحرير (شكل ١٠).

٢ لفك وحدة الاقتران، انزعها من الخفاقة (شكل ١١).

خفاقة الحليب (الطراز HR1651 فقط)

١ اربطي خفاقة الحليب بوحدة الاقتران ("نقرة") (شكل ١٢).

٢ اربطي وحدة الاقتران بوحدة الموتور (شكل ١٣).

٣ وصلي الجهاز بالكهرباء.

٤ سخني الحليب حتى درجة حرارة بين ٥٥ و ٦٥ درجة مئوية/١٣١ و ١٤٩ درجة فهرنهايت.

نصيحة: سوف تحصلين على أفضل النتائج مع استخدام حليب مدة صلاحيته طويلة وبمحتوى دهون ٣,٥٪.

ملاحظة: لا تسخني الحليب على درجة حرارة تزيد عن ٦٥ درجة مئوية/١٤٩ درجة فهرنهايت. ولا تتركي الحليب يغلي.

لا تقومي بتحضير أكثر من دفعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

٥ صبي الحليب في إناء طويل مقاوم للحرارة.

٦ اضبطي حلقة السرعة على الإعداد الأعلى، واضغطي على زر ON/OFF (التشغيل/إيقاف التشغيل) واخفقي الحليب لمدة ٦٠ ثانية تقريباً.

ملاحظة: نظفي خفاقة الحليب بعد الاستخدام مباشرة (انظري فصل "التنظيف" وجدول التنظيف).

فك خفاقة الحليب

١ لفك وحدة الاقتران، اضغطي على زر التحرير (شكل ١٤).

٢ لفك خفاقة الحليب، انزعها من وحدة الاقتران (شكل ١٥).

٣ لفك مخروطات خفاقة الحليب، انزعها من خفاقة الحليب (شكل ١٦).

- ٥ اضغطي على زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر التريو لتشغيل الجهاز (شكل ٣).
- عند استخدام زر التشغيل/إيقاف التشغيل، يمكنك ضبط السرعة باستخدام حلقة السرعة. كلما زادت السرعة، كلما تم التحضير في وقت أقصر.
 - حلقة السرعة تحتوي على إعدادات من ١ (السرعة المنخفضة) إلى ٢٠ (السرعة العالية).
 - وعند اختيارك لزر السرعة التوربينية، فإن الجهاز يعمل بأقصى سرعة. وفي هذه الحالة لا يمكنك ضبط السرعة بواسطة حلقة السرعة.

٦ حركي الجهاز ببطء لأعلى ولأسفل وبشكل دائري لخلط المكونات.

المفرمة المتوسطة (الطراز HR1652 فقط)

المفرمة مخصصة لفرم مكونات مثل المكسرات واللحم والبصل والجبن الجاف والبيض المسلوق والتوم والأعشاب والخبز الجاف... إلخ. والمفرمة المتوسطة متوفرة مع وحدة شفرات تحتوي على شفرات مستقيمة ووحدة شفرات لتكسير الثلج تحتوي على شفرات مسننة. بالنسبة لجميع المكونات المذكورة في الجدول التالي فيجب استخدام وحدة الشفرات التي تحتوي على شفرات مستقيمة. استخدم وحدة شفرات تكسير الثلج التي تحتوي على شفرات مسننة في تكسير مكعبات الثلج فقط.

كوني حذرة للغاية عند التعامل مع وحدات الشفرات، فالشفرات حادة للغاية. توخي الحذر خاصة عند فك وحدة الشفرات من وعاء الفرم وتفريغه وأثناء التنظيف.

تنبيه: لا تقومي بتحضير أكثر من دفعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

ملاحظة: قطعي المكونات الكبيرة إلى قطع صغيرة حجمها حوالي ٢ سم قبل تحضيرها.

١ ضعي وحدة الشفرات في وعاء المفرمة (شكل ٤).

٢ ضعي المكونات في وعاء المفرمة.

يرجى الاطلاع على الجدول للتعرف على الكميات وأوقات التحضير التي يوصى بها.

المقادير وأوقات التحضير الخاصة بالمفرمة المتوسطة (الطراز HR1652 فقط)

المكونات	مقدار الفرم	الوقت	السرعة
البصل والبيض	٢٠٠ جرام	٥ × ١ ثانية	٥-١
اللحوم	٢٠٠ جرام	١٠ ثواني	التريو
الأعشاب	٢٠ جرام	١٠ × ١ ثانية	١٥-١٠
المكسرات واللوز	٢٠٠ جرام	٣٠ ثواني	التريو
الخبز الجاف	٨٠ جرام	٣٠ ثواني	التريو
جبن برمزان	٢٠٠ جرام	٢٠ ثواني	التريو
شيكولاته الكاكاو	١٠٠ جرام	٢٠ ثواني	التريو

٣ ركبي غطاء المفرمة في مكانه على وعاء المفرمة (شكل ٥).

٤ ثبتي وحدة الموتور بغطاء المفرمة ("نقرة") (شكل ٦).

٥ ضعي قابيس التيار الكهربائي في مقبض الحائط.

٦ اضغطي على زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر السرعة التريو لتشغيل الجهاز.

ملاحظة: في حال التصاق المكونات بجوانب وعاء المفرمة، افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي وقومي بإزالة المكونات من على جوانب الوعاء باستخدام ملعقة أو عن طريق إضافة بعض من السائل (إذا كنت تحضرين صلصة الببيستو على سبيل المثال).

الخفافة (الطراز HR1651 فقط)

صممت الخفافة للاستخدام في خفق الكريمة وبيض البيض والحلويات وما إلى ذلك.

تنبيه: لا تقومي بتحضير أكثر من دفعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

تنبيه

- اوقفي تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي قبل تجميع وفك وتخزين وتنظيف الجهاز.
- لا تقمدي أبداً على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغياً.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط. في حال استخدام الجهاز بشكل غير مألوف أو استخدامه في أغراض مهنية أو شبه مهنية أو في حال عدم استخدامه وفقاً للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، عندئذ يصبح الضمان لاغياً ولن تقبل شركة Philips بأي مسؤولية عن أي أضرار.
- يجب إبعاد وحدة الموتور عن الحرارة والنار والرطوبة والأوساخ.
- لا تملئي الإناء أو وعاء المفرمة بمكونات تزيد درجة حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية/ ١٧٥ درجة فهرنهايت.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.
- لا يجب تحطى المقادير وأوقات التحضير الموضحة بالجدول.
- لا تقومي بتحضير أكثر من دفعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمناً إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

قبل الاستخدام لأول مرة

نظفي الأجزاء التي تلامس الطعام تماماً قبل استخدامك الجهاز لأول مرة (انظري فصل "التنظيف").

التجهيز للاستخدام

- ١ دعي المكونات تبرد قبل فرمها، ثم قومي بخلطها أو صبها في الإناء (الحد الأقصى لدرجة الحرارة ٨٠ درجة مئوية/ ١٧٥ درجة فهرنهايت).
- ٢ تُقطع المكونات الكبيرة إلى قطع صغيرة حجمها حوالي ٢ سم قبل تحضيرها.
- ٣ يجب تجميع أجزاء الجهاز بالشكل الصحيح قبل وضع القابض في مقبض الحائط.

استخدام الجهاز**الخطأ اليدوي**

- الخلط اليدوي مصمم للاستخدام كالتالي:
- خلط السوائل، مثل منتجات الألبان والصلصات وعصائر الفواكه والحساء والمشروبات الممزوجة والمخفوقة.
- مزج المكونات الناعمة، مثل مخفوق زبدة فطائر البانتيك أو المايونيز.
- هرس المكونات المطبوخة، مثل تحضير طعام الأطفال.

١ ضعي المكونات في الإناء.

يرجى الاطلاع على الجدول للتعرف على الكميات وأوقات التحضير التي يوصى بها.

مقادير الخلط وأوقات التحضير

المكونات	مقدار الخلط	الوقت	السرعة
الفواكه والخضروات	١٠٠ - ٢٠٠ جرام	٣٠ ثانية	التربو
طعام الأطفال والحساء والصلصات	١٠٠ - ٤٠٠ ملي	٦٠ ثانية	٢٠-١٥
مخفوق الزبدة	١٠٠ - ٥٠٠ ملي	٦٠ ثانية	٢٠-١٥
المشروبات المخفوقة والممزوجة	١٠٠ - ١٠٠٠ ملي	٦٠ ثانية	٢٠-١٥

٢ ثبتي قاعدة الخلط بوحدة الموتور ("نقرة") (شكل ٢).

٣ ضعي قابض التيار الكهربائي في مقبض الحائط.

٤ اغمري واقي الشفرات بالكامل في المكونات.

مبروك على شرائك الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على www.philips.com/welcome.

الوصف العام (شكل ١)

- A حلقة السرعة
- B زر التشغيل/إيقاف التشغيل
- C زر الترتيب
- D وحدة الموتور
- E زر التحرير
- F قضيب الخلاط
- G غطاء الحماية
- H وحدة اقتران الخفاقة وخفاقة الحليب
- I الخفاقة
- J خفاقة الحليب
- إناء مستدير**
- K غطاء الإناء المستدير
- L إناء مستدير
- المفرمة المتوسطة (الطراز HR1652 فقط)**
- M غطاء المفرمة
- N وحدة شفرات تكسير التلج
- O وحدة الشفرات
- P وعاء المفرمة

هام

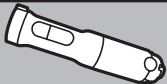
يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

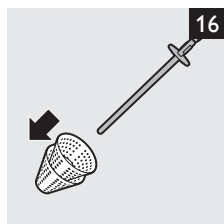
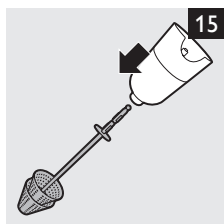
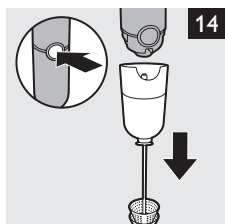
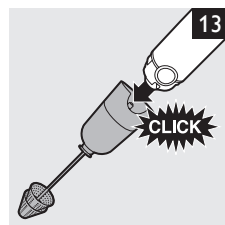
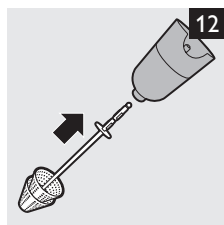
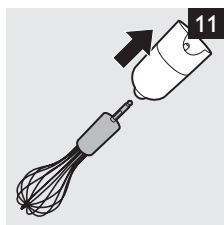
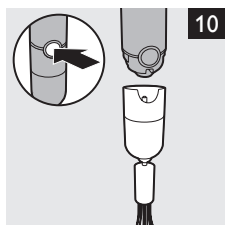
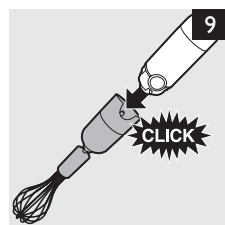
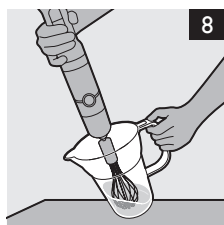
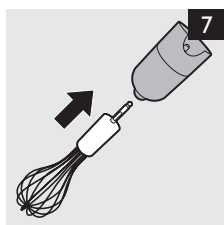
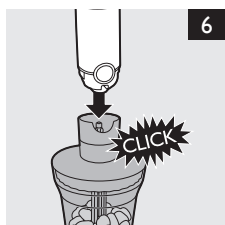
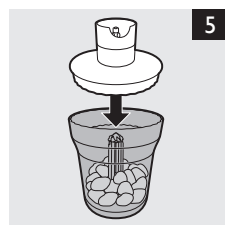
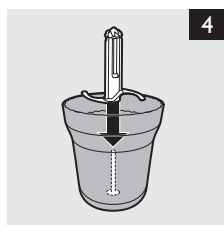
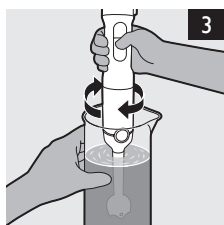
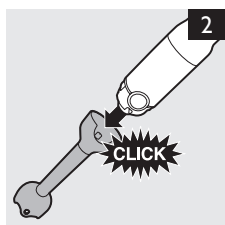
خطر

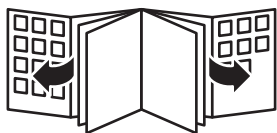
- لا يجب غمر وحدة الموتور أبدًا في الماء أو أي سائل آخر ولا تُشطف تحت ماء الصنبور الجاري. فقط يجب استخدام قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة الموتور.

تحذير

- تأكد من موائمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا يُستخدم الجهاز في حال تلف السلك الكهربائي أو القابض أو أي أجزاء أخرى.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دومًا عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- تجنب ملامسة الشفرات، خاصة عندما يكون قضيب الخلاط مربوطًا بوحدة الموتور. فهي حادة للغاية.
- لا تستخدم وحدة شفرات المفرمة بدون وعاء المفرمة.
- وفي حال تلف الجهاز، يجب الحرص دائمًا على استبداله بأخر من النوع الأصلي، وإلا فسوف تنتهي صلاحية الضمان الخاص بجهازك.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من نقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولًا عن سلامتهم.
- لا تسمح للأطفال باستخدام الجهاز دون مراقبة.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تدع الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- انتبه لتجنب التطاير عند تحضير المكونات الساخنة.
- جميع الملصقات غير مناسبة للاستخدام في فرن الميكروويف.
- لا تلمس شفرات الخلاط، خاصة عندما يكون الجهاز موصولًا بالكهرباء، فهي حادة للغاية!
- إذا علقت الشفرات، افصلي الجهاز قبل إزالة المحتويات التي تعيق الشفرات.

			
			✓
	✓	✓	
HR1651 only 			✓
HR1651 only 	✓	✓	
HR1651 only 	✓	✓	
HR1652 only 			✓
HR1652 only 	✓	✓	
	✓	✓	







www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé
100% 循环再造纸

4203.064.5761.2