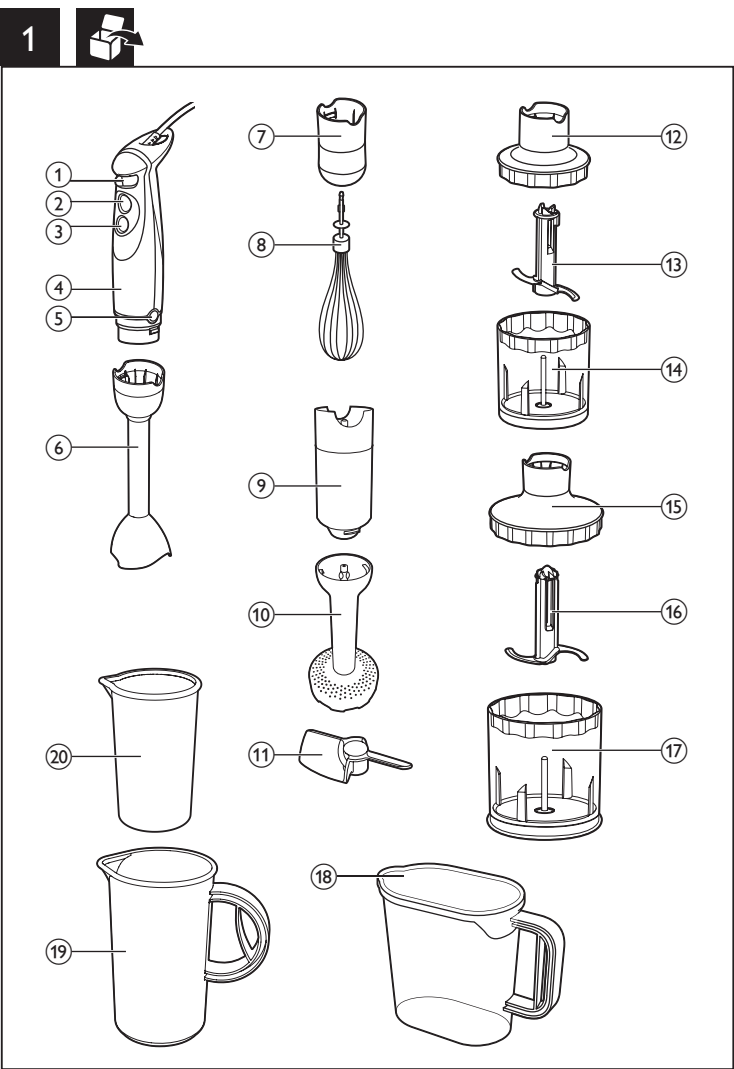


PHILIPS



- ① Selector de velocidad
- ② Botón de encendido/apagado
- ③ Botón de velocidad turbo
- ④ Unidad motora
- ⑤ Botón de liberación
- ⑥ Brazo de la batidora
- ⑦ Levantacargas (solo modelos HR1633/1634/1636/1637/1638):
- ⑧ Unidad de acoplamiento del levantacargas
- ⑨ Levantacargas
- ⑩ Accesorio para machacar patatas (solo modelos HR1634/1638):
- ⑪ Unidad de acoplamiento del accesorio para machacar patatas
- ⑫ Brazo del accesorio para machacar patatas
- ⑬ Pala del accesorio para machacar patatas
- ⑭ Minipicadora (solo modelos HR1633/1634/1635/1638):
- ⑮ Tapa de la picadora
- ⑯ Unidad de cuchillas
- ⑰ Recipiente de la picadora
- ⑱ Picadora extragrande (solo modelos HR1636/1637):
- ⑲ Tapa de la picadora
- ⑳ Unidad de cuchillas
- ㉑ Recipiente de la picadora
- ㉒ Vaso ovalado de 1,7 l con tapa (solo modelos HR1636/1637)
- ㉓ Vaso redondo de 1 l (solo modelo HR1634/1635/1636)
- ㉔ Vaso redondo de 0,5 l (solo modelo HR1633)

- 1 Selettore di velocità
- 2 Pulsante on/off
- 3 Pulsante di velocità turbo
- 4 Gruppo motore
- 5 Pulsante di sgancio
- 6 Gambo frullatore
- 7 Frusta (solo HR1633/1634/1636/1637/1638):
- 8 Unità di aggancio della frusta
- 9 Frusta
- 10 Schiacciapapatte (solo HR1634/1638):
- 11 Unità di aggancio dello schiacciapapatte
- 12 Barra dello schiacciapapatte
- 13 Pala mescolatrice dello schiacciapapatte
- 14 Mini triturato (solo HR1633/1634/1635/1638):
- 15 Copерchio del triturato
- 16 Gruppo lame
- 17 Recipiente del triturato
- 18 Triturato extra-large (solo HR1636/1637):
- 19 Copерchio del triturato
- 20 Gruppo lame
- 21 Recipiente del triturato
- 22 Bicchiere ovale da 1,7 l con copерchio (solo HR1637/1638)
- 23 Bicchiere rotondo da 1 l (solo HR1634/1635/1636)
- 24 Bicchiere rotondo da 0,5 l (solo HR1633)

- 1 Selector de velocidade
- 2 Botão ligar/desligar
- 3 Botão de velocidade turbo
- 4 Motor
- 5 Botão de desengaxe
- 6 Varinha
- 7 Batedor (apenas HR1633/1634/1636/1637/1638):
- 8 Encaixe do batedor
- 9 Batedor
- 10 Pé para purê (apenas HR1634/1638):
- 11 Encaixe do pé para purê
- 12 Barra do pé para purê
- 13 Pia do pé para purê
- 14 Mini-picadora (apenas HR1633/1634/1635/1638):
- 15 Tampa da picadora
- 16 Lâminas
- 17 Taça para picar
- 18 Picadora de grandes dimensões (apenas HR1636/1637):
- 19 Tampa da picadora
- 20 Lâminas
- 21 Taça para picar
- 22 Copo oval de 1,7 l com tampa (apenas HR1637/1638)
- 23 Copo redondo de 1 l (apenas HR1634/1635/1636)
- 24 Copo redondo de 0,5 l (apenas HR1633)

①	محدد البصرة
②	زr التشفيل/الباف التشفيل
③	زr البصرة القصو
④	وحد الحرق
⑤	زr التحرير
⑥	الحظا العسوي
⑦	الحظا: HR1633/1634/1636/1637/1638
⑧	فقط:
⑨	الوحد المرفقة بالحظا
⑩	الحظا:
⑪	أرأه ابرس البطا (HR1634/1638) فقط:
⑫	الوحد المرفقة بأرأه ابرس البطا
⑬	الأرأه العسوية لوبرس البطا
⑭	محدد الأرأه البصرة
⑮	الفرامه المرفقة (HR1633/1634/1635/1638) فقط:
⑯	غطاء الفرامه
⑰	وحد البصرة
⑱	وحد الفرامه
⑲	الفرامه الكبرية جء (HR1636/1637) فقط:
⑳	غطاء الفرامه
㉑	وحد البصرة
㉒	وحد الفرامه
㉓	وحد وخطوي مع خطاء 1.7 لبر
㉔	وحد (HR1637/1638) فقط
㉕	وحد مستندبر عرأه ابرس واحد
㉖	وحد HR1634/1635/1636) فقط
㉗	وحد مستندبر عرأه ابرس (HR1633) فقط

	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓



①	Speed selector	①	Geschwindigkeitsregler
②	On/Off button	②	Ein-/Ausschalter
③	Turbo speed button	③	Turbo-Taste
④	Motor unit	④	Motoreinheit
⑤	Release button	⑤	Entriegelungstaste
⑥	Blender bar	⑥	Pürierstab
	Whisk (HR1633/1634/1636/1637/1638 only):		Schneebeesen (nur HR1633/1634/1636/1637/1638):
⑦	Whisk coupling unit	⑦	Schneebeesen-Verbindungseinheit
⑧	Whisk	⑧	Schneebeesen
	Potato masher (HR1634/1638 only):		Kartoffelstampfer (nur HR1634/1638)
⑨	Potato masher coupling unit	⑨	Kartoffelstampfer-Verbindungseinheit
⑩	Potato masher bar	⑩	Kartoffelstampfer-Aufsatz
⑪	Masher paddle	⑪	Zerstämper
	Mini Chopper (HR1633/1634/1635/1638 only):		Mini-Zerkleinerer (nur HR1633/1634/1635/1638):
⑫	Chopper lid	⑫	Deckel des Zerkleinerers
⑬	Blade unit	⑬	Messereinheit
⑭	Chopper bowl	⑭	Zerkleinerer-Behälter
	Extra-large chopper (HR1636/1637 only):		Extra großer Zerkleinerer (nur HR1636/1637):
⑮	Chopper lid	⑮	Deckel des Zerkleinerers
⑯	Blade unit	⑯	Messereinheit
⑰	Chopper bowl	⑰	Zerkleinerer-Behälter
⑱	1.7 L oval beaker with lid (HR1637/1638 only)	⑱	Ovaler 1,7 l-Becher mit Deckel (nur HR1637/1638)
⑲	1 L round beaker (HR1634/1635/1636 only)	⑲	Runder 1 l-Becher (nur HR1634/1635/1636)
⑳	0.5 L round beaker (HR1633 only)	⑳	Runder 0,5 l-Becher (nur HR1633)

①	Speed selector	⑤	Geschwindigkeitsregler
②	On/Off button	⑥	Ein-/Ausschalter
③	Turbo speed button	⑦	Turbo-Taste
④	Motor unit	⑧	Motoreinheit
⑤	Release button	⑨	Entriegelungstaste
⑥	Blender bar	⑩	Pürierstab
	Whisk (HR1633/1634/1636/1637/1638 only):	⑪	Schneebeesen (nur HR1633/1634/1636/1637/1638):
⑦	Whisk coupling unit	⑫	Schneebeesen-Verbindungseinheit
⑧	Whisk	⑬	Schneebeesen
	Potato masher (HR1634/1638 only):	⑭	Kartoffelstampfer (nur HR1634/1638):
⑨	Potato masher coupling unit	⑮	Kartoffelstampfer-Verbindungseinheit
⑩	Potato masher bar	⑯	Kartoffelstampfer-Aufsatz
⑪	Masher paddle	⑰	Zerstämper
	Mini Chopper (HR1633/1634/1635/1638 only):	⑱	Mini-Zerkleinerer (nur HR1633/1634/1635/1638):
⑫	Chopper lid	⑲	Deckel des Zerkleinerers
⑬	Blade unit	⑳	Messereinheit
⑭	Chopper bowl	㉑	Zerkleinerer-Behälter
	Extra-large chopper (HR1636/1637 only):	㉒	Extra großer Zerkleinerer (nur HR1636/1637):
⑮	Chopper lid	㉓	Deckel des Zerkleinerers
⑯	Blade unit	㉔	Messereinheit
⑰	Chopper bowl	㉕	Zerkleinerer-Behälter
⑱	1.7 L oval beaker with lid (HR1633/1638 only)	㉖	Ovaler 1,7 l-Becher mit Deckel (nur HR1633/1638)
⑲	1 L round beaker (HR1634/1635/1636 or 1638 only)	㉗	Runder 1 l-Becher (nur HR1634/1635/1636)
㉑	0.5 L round beaker (HR1633 only)	㉘	Runder 0,5 l-Becher (nur HR1633)

- 1 Nopeuden säädin
- 2 Virtapainike
- 3 Turbonopeuspainike
- 4 Runko
- 5 Vapautuspainike
- 6 Sauvasosa
- 7 Vispilä (vain
HR1633/1634/1636/1637/1638):
- 8 Vispilä
- 9 Perunansoseutin (vain HR1634/1638):
- 10 Perunansoseuttimen liitinkappale
- 11 Perunansoseuttimen varsi
- 12 Soseutusosa
- 13 Minileikkuri (vain
HR1633/1634/1635/1638):
- 14 Teholeikkurin kansi
- 15 Teräyksikkö
- 16 Leikkuukulho
- 17 Erikoissuuri teholeikkuri (vain
HR1636/1637):
- 18 Teholeikkurin kansi
- 19 Teräyksikkö
- 20 Leikkuukulho
- 17 litran soikea sekoituskannu, jossa
on kansi (vain HR1637/1638)
- 1 litran pyöreä sekoituskannu (vain
HR1634/1635/1636)
- 0,5 litran pyöreä sekoituskannu (vain
HR1633)

- ① Snelheidskeuzeknop
- ② Aan/uitknop
- ③ Knop voor turbosnelheid
- ④ Motorunit
- ⑤ Ontgrendelknop
- ⑥ Mixstaaf
- Garde (alleen
HR1633/1634/1636/1637/1638):
- ⑦ Koppelunit voor garde
- ⑧ Garde
- Aardappelpureerder (alleen
HR1634/1638):
- ⑨ Koppelunit voor aardappelpureerstaaf
- ⑩ Aardappelpureerstaaf
- ⑪ Pureerblad
- Minihakmolen (alleen
HR1633/1634/1635/1638):
- ⑫ Hakmolendeksel
- ⑬ Mesunit
- ⑭ Hakmolenkom
- XL-hakmolen (alleen HR1636/1637):
- ⑮ Hakmolendeksel
- ⑯ Mesunit
- ⑰ Hakmolenkom
- ⑱ Ovale beker met deksel 1,7 L (alleen
HR1637/1638)
- ⑲ Ronde beker 1 L (alleen
HR1634/1635/1636)
- ⑳ Ronde beker 0,5 L (alleen HR1633)

- 1 Hastighetsväjlare
- 2 På-/av-knapp
- 3 Knapp för turbohastighet
- 4 Motorenhet
- 5 Frigöringsknapp
- 6 Mixerstav
- 7 Visp (endast HR1633/1634/1636/1637/1638):
- 8 Vispkopplingsenhet
- 9 Visp
- 10 Potatisomare (endast HR1634/1638):
- 11 Kopplingsenhet för potatisomare
- 12 Potatistav
- 13 Potatispaddel
- 14 Minihackare (endast HR1633/1634/1635/1638):
- 15 Lock för hackare
- 16 Knivenhet
- 17 Skål för hackare
- 18 Extra stor hackare (endast HR1636/1637):
- 19 Lock för hackare
- 20 Knivenhet
- 21 Skål för hackare
- 22 1,7 l oval bägre med lock (endast HR1634/1635/1638)
- 23 1 l rund bägre (endast HR1634/1635/1636)
- 24 0,5 l rund bägre (endast HR1633)

1	انتخابگزار سرپرست
2	دکمه روشن/خاموش
3	دکمه سرپرست توریو
4	محفظه موتور
5	دکمه باز کردن
6	میله فلزی
7	همزن (فقط HR1634/1634/1636/1637/1638)
8	جست فانت همزن
9	همزن
10	پوره ساز (فقط HR1634/1638)
11	واحد اتصال پوره ساز
12	میله پوره ساز
13	پره پوره ساز
14	خرد کن کوچک (فقط HR1633/1634/1635/1638)
15	درب خردکن
16	ظرف خردکن
17	خرد کن بسیار بزرگ (فقط HR1636/1637)
18	درب خردکن
19	ظرف خردکن
20	ظرف پختی 1.7 لیتری با درپوش (فقط HR1634/1635/1636)
21	ظرف گرد 1 لیتری (فقط HR1634/1635/1636)
22	ظرف ظرف 0.5 لیتری (فقط HR1633)

		 (MAX)		
		100-200 g	30 sec	
		100-400 ml	60 sec	12-16
		100-500 ml	60 sec	12-16
		100-1000 ml	60 sec	12-16
HR1633, HR1634, HR1635, HR1638		100 g	5 x 1 sec	12-16
		120 g	5 sec	
		20 g	5 x 1 sec	12-16
		50-100 g	3 x 5 sec	
		100 g	2 x 10 sec	
		200 g	5 x 1 sec	12-16
		200 g	10 sec	
		40 g	5 x 1 sec	12-16
		200 g	3 x 5 sec	
		200 g	2 x 10 sec	
		250 ml	70-90 sec	12-16
		4 x	120 sec	12-16
		750 g	20 sec	
→ 2x2x2 cm 				

1	Hashtingsvælger	5	Επιλογέας ταχύτητας
2	On/off-knap	6	Κουμπί ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης
3	Knap til turbo	7	Κουμπί ταχύτητας turbo
4	Motorenhed	8	Μοτέρ
5	Udløserknap	9	Κουμπί απασφάλισης
6	Blenderstav	10	Στελέχος ανάμειξης
7	Piskeris (kun HR1633/1634/1636/1637/1638):	11	Χτυπητήρι (μόνο HR1633/1634/1636/1637/1638):
8	Koblingsenhed til piskeris	12	Μονάδα σύνδεσης για το χτυπητήρι
9	Piskeris	13	Χτυπητήρι
10	Kartoffelmøser (kun HR1634/1638):	14	Πολτοποίησης πατάτας (μόνο HR1634/1638):
11	Koblingsenhed til kartoffelmøser	15	Μονάδα σύνδεσης πολτοποίησης πατάτας
12	Kartoffelmøserstav	16	Στελέχος πολτοποίησης πατάτας
13	Omvrørrer til mosning	17	Αναδευτήρας πολτοποίησης
14	Minihakker (kun HR1633/1634/1635/1638):	18	Μίνι κόφτης (μόνο HR1633/1634/1635/1638):
15	Hakkerens låg	19	Καπάκι κόφτη
16	Knivenhed	20	Λεπίδες
17	Hakkeskål		
18	Ekstra stor hakker (kun HR1636/1637):		
19	Hakkerens låg		
20	Knivenhed		
	Hakkeskål		
	1,7 L ovalt bæger med låg (kun HR1637/1638)		
	1 L rundt bæger (kun HR1634/1635/1636)		
	0,5 L rundt bæger (kun HR1633)		

1	Hashtighedsvælger	1	Επιλογέας ταχύτητας
2	On/off-knap	2	Κουμπί ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης
3	Knap til turbo	3	Κουμπί ταχύτητας turbo
4	Motorenhed	4	Μοτέρ
5	Udloserknapp	5	Κουμπί απασφάλισης
6	Blenderstav	6	Στέλεχος ανάμειξης
7	Piskeri (kun HR1633/1634/1636/1637/1638):	7	Χτυπητήρι (μόνο HR1633/1634/1636/1637/1638):
8	Koblingsenhed til piskeri	8	Χτυπητήρι
9	Piskeri	9	Πολτοποίησης πατάτας (μόνο HR1634/1638):
10	Kartoffelmøser (kun HR1634/1638):	10	Μονάδα σύνδεσης για το χτυπητήρι
11	Koblingsenhed til kartoffelmøser	11	Χτυπητήρι
12	Kartoffelmøserstav	12	Πολτοποίησης πατάτας (μόνο HR1634/1638):
13	Omvrørrer til mosning	13	Μονάδα σύνδεσης πολτοποιητή πατάτας
14	Minihakker (kun HR1633/1634/1635/1638):	14	Στέλεχος πολτοποίησης πατάτας
15	Hakkerens låg	15	Αναθετήρας πολτοποίησης
16	Knivenhed	16	Μίνι κόφτης (μόνο HR1633/1634/1635/1638):
17	Hakkeskål	17	Καπάκι κόφτη
18	Ekstra stor hakker (kun HR1636/1637):	18	Λεπίδες
19	Hakkerens låg	19	Μπολ κόφτη
20	Knivenhed	20	Πολύ μεγάλος κόφτης (μόνο HR1636/1637):
21	Hakkeskål	21	Καπάκι κόφτη
22	1,7 L ovalt bæger med låg (kun HR1637/1638)	22	Λεπίδες
23	1 L rundt bæger (kun HR1634/1635/1636)	23	Μπολ κόφτη
24	0,5 L rundt bæger (kun HR1633)	24	Οβάλ δοχείο 1,7L με καπάκι (μόνο HR1637/1638)
		25	Στρογγύλο δοχείο 1L (μόνο HR1634/1635/1636)
		26	Στρογγύλο δοχείο 0,5L (μόνο HR1633)

- ① Sélecteur de vitesse
- ② Bouton marche/arrêt
- ③ Bouton de vitesse Turbo
- ④ Bloc moteur
- ⑤ Bouton de déverrouillage
- ⑥ Mixeur plongeant
- ⑦ Fouet (HR1633/1634/1636/1637/1638 uniquement) :
- ⑧ Unité d'assemblage du fouet
- ⑨ Fouet
- ⑩ Presse-purée (HR1634/1638 uniquement) :
- ⑪ Unité d'assemblage du presse-purée
- ⑫ Barre du presse-purée
- ⑬ Palette du presse-purée
- ⑭ Mini-hachoir (HR1633/1634/1635/1638 uniquement) :
- ⑮ Couvercle du hachoir
- ⑯ Ensemble lames
- ⑰ Bol du hachoir
- ⑱ Hachoir grande capacité (HR1636/1637 uniquement) :
- ⑲ Couvercle du hachoir
- ⑳ Ensemble lames
- ㉑ Bol du hachoir
- ㉒ Bol ovale 1,7 l avec couvercle (HR1637/1638 uniquement) :
- ㉓ Bol rond 1 l (HR1634/1635/1636 uniquement)
- ㉔ Bol rond 0,5 l (HR1633 uniquement)

- 1 Hastighetsvelger
- 2 Av/på-knapp
- 3 Turbo-knapp
- 4 Motorenhet
- 5 Utløserknapp
- 6 Stavmikser
- 7 Visp (kun HR1633/1634/1636/1637/1638):
- 8 Koblingsenhet for visp
- 9 Visp
- 10 Potetmoser (kun HR1634/1638):
- 11 Koblingsenhet for potetemoser
- 12 Moserstav for poteter
- 13 Blandepinne
- 14 Minihakker (kun HR1633/1634/1635/1638):
- 15 Lokk til hakker
- 16 Knivenhet
- 17 Bolle
- 18 Ekstra stor hakker (kun HR1636/1637):
- 19 Lokk til hakker
- 20 Knivenhet
- 21 Bolle
- 22 1,7 l ovalt beger med lokk (kun HR1634/1635/1636)
- 23 1 l rundt beger (kun HR1634/1635/1636)
- 24 0,5 l rundt beger (kun HR1633)

- 1 Hız seçme düğmesi
- 2 Açma/Kapama düğmesi
- 3 Turbo hız düğmesi
- 4 Motor ünitesi
- 5 Ayırma düğmesi
- 6 Blender çubuğu
- 7 Çırpma ünitesi (sadece HR1633/1634/1636/1637/1638):
- 8 Çırpma bağlantı ünitesi
- 9 Patates ezici (sadece HR1634/1638):
- 10 Patates ezici bağlantı ünitesi
- 11 Püre çubuğu
- 12 Ezme paleti
- 13 Mini Doğrayıcı (sadece HR1633/1634/1635/1638):
- 14 Doğrayıcı kapağı
- 15 Bıçak ünitesi
- 16 Doğrayıcı haznesi
- 17 Ekstra geniş doğrayıcı (sadece HR1636/1637):
- 18 Doğrayıcı kapağı
- 19 Bıçak ünitesi
- 20 Doğrayıcı haznesi
- 21 1.7 L kapaklı oval ölçek (sadece HR1633/1638)
- 22 1 L yuvarlak ölçek (sadece HR1634/1635/1636)
- 23 0.5 L yuvarlak ölçek (sadece HR1633)

The illustrations show the following steps:

1. Insert the immersion blender into the cup.
2. Add ingredients (milk, banana, berries) to the cup.
3. Blend the ingredients.
4. Blend the ingredients.
5. Blend the ingredients.
6. Blend the ingredients.

The diagram consists of six numbered steps illustrating the use of the hand mixer:

- 1**: Attaching the whisk to the mixer head. Arrows indicate the direction of assembly.
- 2**: Inserting the whisk into a bowl.
- 3**: Turning on the mixer. An inset shows the power switch being flipped to the 'on' position.
- 4**: Mixing the contents of the bowl. An inset shows the whisk being lifted out of the mixture.
- 5**: Attaching the beaters to the mixer head. An inset shows the beaters being snapped onto the side of the mixer.
- 6**: Mixing the contents of the bowl with the beaters. An inset shows the beaters being lifted out of the mixture.

English

1 Important

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

Danger

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

- Warning**
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
 - Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
 - If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - If the appliance is damaged, always have it replaced with one of the original type, otherwise your guarantee is no longer valid.
 - Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
 - This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 - Children should be supervised to make sure that they do not play with the appliance.
 - Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
 - If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
 - To avoid splashing, always immerse the bar into the ingredients before you switch on the appliance, especially when you process hot ingredients.

- Caution**
- Switch off the appliance and disconnect it from the mains if you leave it unattended and before you change accessories or approach parts that move during use and cleaning.
 - Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
 - This appliance is intended for household use only.
 - Do not exceed the quantities and processing times indicated in Fig.2.
 - Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.
 - Maximum noise level = 85 dB(A)

Recycling



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

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



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

2 Electromagnetic fields (EMF)

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

3 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.

4 Before the first use

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

Preparing for use

- Cool down hot ingredients before chopping or pouring into the beaker (max. temperature 80 °C).
- Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm before processing them.
- Assemble the appliance properly before plugging it into the wall socket.

5 Use the appliance

Note

- When you use the turbo speed button the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed by Speed selector.
- When you use the on/off button, you can adjust the speed by the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required.
- When you make mayonnaise, add oil gradually for the best and stable result.

Handblender

The hand blender is intended for:

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

Just press On/Off button to switch on the appliance. For the ingredients with suggested speed Turbo in Fig.2, you may press Turbo speed button ( in Fig.1) to switch on.

Chopper

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

Caution

- The blades are very sharp! Be very careful when handling the blade unit, especially when removing it from the chopper bowl, when emptying the chopper bowl, and during cleaning.

Note

- If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, stop the chopper, and then loosen the ingredients by adding liquid or using a spatula.
- For the best results when processing beef, please use refrigerated beef cubes.

Whisk (HR1633/1634/1636/1637/1638 only)

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

Tipp

- When you beat egg whites, use a large bowl for the best result.
- When you whip cream, use the beaker to avoid splashing.
- To prevent splashing, start at a low speed setting and continue with a higher speed after approx. 1 minute.

Potato masher (HR1634/1638 only)

The potato masher is especially equipped to make potato purée and to mash cooked peas.

Note

- To avoid damage, never use sharp or hard objects to remove the purree from the potato masher.
- Always clean the potato masher immediately after use (see chapter 'Cleaning' and the cleaning table).

Tipp

- Never use the potato mashing bar to mash ingredients in a pan over direct heat.
- Always remove the pan from the heat and let the ingredients cool down slightly before you mash them.
- Do not mash hard or uncooked foods, as this may damage the potato mashing bar.
- Do not tap the potato mashing bar on the side of the pan during or after mashing. Use a spatula to remove excess food.
- To get the best results, make sure the bowl is not more than half filled.
- Cook for approx. 20 minutes, drain the potatoes and put them in a bowl.
- You can enhance the flavor by adding salt or butter.
- Add milk little by little and continue until you have achieved the desired result.

6 Cleaning (Fig.7)

Do not immerse the motor unit, the whisk coupling (HR1633/1634/1636/1637/1638), the mini chopper lid (HR1633/1634/1635/1638), XL chopper lid (HR1636/1637), and potato masher coupling unit (HR1634/1638 only) in water.

Always detach the accessories from the motor unit before you clean them.

Caution

- Unplug the appliance before you clean it or release any accessory.
- You can also remove the rubber rings from the chopper bowls for extra thorough cleaning.
- For quick cleaning, pour warm water with some washing-up liquid in the beaker, insert the blender bar and let the appliance operate for approximate 10 seconds.

- Unplug the appliance.
- Press the release buttons on the motor unit to remove the accessory you have used.
- Disassemble the accessory.
- See the separate cleaning table at the end of this user manual for further instructions.

7 Storage

- Wind the power cord round the heel of the appliance.
- Put the blender bar, whisk and blade unit in the beaker.
 - For the 0.5L and 1.0L beaker, it is not possible to put all mentioned accessories in the beaker.
- Store the appliance in a dry place away from direct sunlight or other sources of heat.

8 Accessories

You can order a direct-driven mini chopper (under service code number 4203 035 83450) from your Philips dealer or a Philips service centre as an extra accessory for the HR1633/1634/1635/1636/1637/1638. Use the quantities and processing times of the mini chopper for this accessory.

9 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.

10 Recipe

Baby food recipe			
Ingredients	Quantity	Speed	Time
Cooked potatoes	50 g	On	60 sec
Cooked chicken	50 g		
Cooked French beans	50 g		
Milk	100 ml		

Note: Always let the appliance cool down to room temperature after each batch of your process.

Dansk

1 Vigtigt

Læs denne brugervejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug. Gem brugervejledningen til eventuel senere brug.

Fare

- Motorenheden må aldrig komme ned i vand eller andre væsker eller skylles under vandhanen. Motorenheden må kun rengøres med en fugtig klud.

Advarsel

- Kontroller, 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 udskrifts af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Hvis apparatet er beskadiget, skal du altid sikre dig, at du får byttet det til et magen til, ellers vil din garanti være ugyldig.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.
- Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Undgå at røre ved knivene, når apparatet er sluttet til strømmen. Knivene er meget skarpe.
- Hvis knivene sætter sig fast, skal stikket tages ud af stikkontakten, inden de fastsiddende ingredienser fjernes.
- Du kan undgå sprøjt ved altid at holde blenderstaven nede i ingredienserne, før du tænder for apparatet. Det er især vigtigt, når du tilbereder varme ingredienser.

NB!

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når du går fra det, samt før du skifter tilbehør eller kommer tæt på dele, der bevæger sig under brug og rengøring.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikater eller tilbehør/dele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips. Hvis du anvender en sådan type tilbehør eller dele, annulleres garantien.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- De angivne mængder og tider i Fig. 2 bør overholdes nøje.
- Undlad at tilberede mere end 1 portion uden afbrydelse. Lad apparatet køle ned til stuetemperatur, inden du fortsætter.
- Maks. støjniveau = 85 dB (A)

Genanvendelse



Dit produkt er udviklet og fremstillet i materialer og komponenter af høj kvalitet, som kan genbruges.

Når et produkt bærer et affaldspandsymbol med et kryds på, betyder det, at produktet er underlagt det europæiske direktiv 2002/96/EC:



Bortskaf aldrig produktet sammen med andet husholdningsaffald. Sørg for at kende de lokale regler om separat indsamling af elektriske og elektroniske produkter. Korrekt bortskaffelse af udtjente produkter er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.

2 Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder i forhold til elektromagnetiske felter (EMF). Hvis apparatet håndteres korrekt i henhold til instruktionerne i denne brugervejledning, er det sikkert at bruge baseret på de forskningsresultater, der er adgang til på nuværende tidspunkt.

3 Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips! Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, kan du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

4 Før første brug

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

Klargøring

- Afkøl varme ingredienser, før du hakker eller hældner i bageret (maks. temperatur 80°C).
- Større ingredienser skal skæres ud i stykker på ca. 2 cm, før de tilberedes.
- Sørg for, at apparatet er samlet korrekt, inden stikket sættes i stikkontakten.

5 Brug af apparatet

Bemærk

- Når du bruger turbo-knappen, arbejder apparatet med maksimal hastighed. I dette tilfælde kan du ikke justere hastigheden med hastighedsvalgeren.
- Når du bruger on/off-knappen, kan du justere hastigheden med hastighedsvalgeren. Jo højere hastighed, desto kortere tilberedningstid.
- Når du laver mayonnaise, skal du tilsætte olie lidt efter lidt for at opnå det bedste resultat.

Stavblender

Stavblenderen er beregnet til:

- blending af flydende ingredienser, f.eks. sauce, suppe, mixede drinks og shakes.
- blanding af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej og mayonnaise.
- pureing af kogte ingredienser, f.eks. ved tilberedning af babymaid.

Tænd apparatet ved tryk på on/off-knappen. For ingredienser, hvor den foreslåede hastighed er Turbo i Fig. 2, kan du trykke på turbo-knappen ( i Fig.1) for at tænde den.

Hakker

Hakkeren er beregnet til at hakke ingredienser som nødder, kød, løg, hård ost, kogte æg, hvidløg, urter, tørt brød osv.

Advarsel

- Knivene er meget skarpe! Vær ekstra forsigtig, når du fjerner knivenheden for at tømme hakkeskålen og ved rengøring.

Bemærk

- Hvis ingredienserne sætter sig på indersiden af hakkeskålen, skal du stoppe hakkeren og derefter løse ingredienserne ved at tilsætte lidt væde eller ved hjælp af en spatel.
- For at opnå de bedste resultater når du tilbereder oksekød, skal du bruge oksekød i tern, der er afkølet i køleskabet.

Piskeris (kun HR1633/1634/1636/1637/1638)

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

Tipp

- Når du skal piske æggehvider, skal du bruge en stor skål for at få det bedste resultat.
- Når du pisker fløde, skal du bruge bageret for at undgå stank.
- For at undgå stank skal du starte ved lav hastighed og fortsætte ved højere hastighed efter ca. 1 minut.

Kartoffelmoser (kun HR1634/1638)

Kartoffelmoseren er specielt beregnet til at lave kartoffelmos og mose kogte ærter.

Bemærk

- Brug aldrig skarpe eller hårde genstande til at fjerne mosen fra kartoffelmoseren, da dette kan beskadige den.
- Rengør altid kartoffelmoseren med det samme efter brug (Se kapitlet "Rengøring" og rengøringskemaet).

Tipp

- Brug aldrig kartoffelmostaven til at mose ingredienser i en gryde over direkte varme.
- Fjern altid gryden fra varmen, og lad ingredienserne køle en smule af, inden du begynder at mose dem.
- Mos ikke hårde ingredienser eller ingredienser, der ikke er kogt, da dette kan beskadige kartoffelmostaven.
- Slå ikke kartoffelmostaven mod siden af gryden under eller efter mosningen. Brug en spatel til at fjerne overskydende mad.
- Du opnår de bedste resultater, hvis skålen ikke er mere end halvt fuld.
- Kog i ca. 20 minutter, hæld vandet fra kartoffellene, og hæld dem i en skål.
- Du kan fremhæve smagen ved at tilsætte salt eller smør.
- Tilsæt mælk lidt efter lidt, og fortsæt, indtil du har opnået det ønskede resultat.

6 Rengøring (Fig. 7)

Nedsænk ikke motorenheden, koblingsenheden til piskeriset (HR1633/1634/1636/1637/1638), låget til minihakkeren (HR1633/1634/1635/1638), låget til den ekstra stor hakker (HR1636/1637) og koblingsenheden til kartoffelmoseren (kun HR1634/1638) i vand.

Tag altid tilbehørsdelene af motorenheden, før du rengør dem.

Advarsel

- Tag stikket ud af kontakten, før du rengør apparatet eller løser tilbehørsdele.
- Man kan også fjerne gummiringene fra hakkeskålene, så de kan rengøres ekstra grundigt.
- Du kan udføre hurtig rengøring ved at fylde bageret med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, isætte blenderstaven og lade apparatet køre i ca. 10 sekunder.

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Tryk på udløserknapperne på motorenheden for at fjerne det anvendte tilbehør.
- Skil tilbehøret ad.
- Det separate rengøringskema bagest i denne brugervejledning indeholder yderligere oplysninger.

7 Opbevaring

- Rul ledningen rundt om apparatets fod.
- Sæt blenderstaven, piskeriset og knivenheden i bageret.
 - Ved brug af 0,5 L og 1,0 L bageret er det ikke muligt at sætte alle de nævnte typer tilbehør i bageret.
- Opbevar apparatet på et tørt sted, hvor det ikke udsættes for direkte sollys eller andre varmekilder.

8 Tilbehør

Du kan bestille en akseldrevet minihakker (under servicekodenummer 4203 035 83450) hos din Philips-forhandler eller Philips Kundecenter som ekstratilbehør til HR1633/1634/1635/1636/1637/1638. Brug de angivne mængder og tilberedningstider for minihakkeren til dette tilbehør.

9 Garanti og service

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

10 Opskrift

Opskrift på babymad			
Ingredienser	Mængde	Hastighed	Tid
Kogte kartofler	50 g	Til	60 sekunder
Kogt kylling	50 g		
Kogte grønne bønner	50 g		
Mælk	100 ml		

Bemærk: Lad altid apparatet køle ned til stuetemperatur efter hver portion.

Deutsch

1 Wichtig

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

Gefahr

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

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder andere Teile des Geräts defekt oder beschädigt sind.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ist das Gerät beschädigt, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Andernfalls erlischt Ihre Garantie.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Berühren Sie die Messer nicht, besonders wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Messer sind sehr scharf.
- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.
- Um Spritzer zu vermeiden, tauchen Sie den Pürierstab immer in die Zutaten, bevor Sie das Gerät einschalten. Dies gilt insbesondere bei der Verarbeitung heißer Zutaten.

Vorsicht

- Schalten Sie das Gerät ab, und trennen Sie es vom Netz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie Zubehör austauschen oder Teile anfassen, die sich bei Gebrauch und bei der Reinigung bewegen.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Überschreiten Sie nicht die in Abb. 2 aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Verarbeiten Sie nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung fortfahren.
- Maximaler Geräuschpegel = 85 dB (A)

Recycling



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

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



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

2 Elektromagnetische Felder

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

3 Einführung

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

4 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

- Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen, bevor Sie sie in den Becher geben (max. Temperatur 80 °C).
- Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in ca. 2 cm große Würfel.
- Setzen Sie das Gerät gebrauchsfertig zusammen, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

5 Verwenden des Geräts

Hinweis

- Wenn Sie die Turbo-Taste betätigen, arbeitet das Gerät bei maximaler Geschwindigkeit. In diesem Fall können Sie die Geschwindigkeit nicht mit dem Geschwindigkeitsregler einstellen.
- Wenn Sie den Ein-/Ausschalter verwenden, können Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler einstellen. Je höher die Geschwindigkeit, desto kürzer ist die erforderliche Verarbeitungszeit.
- Wenn Sie Mayonnaise zubereiten, geben Sie für das beste Ergebnis und für die Konsistenz nach und nach etwas Öl hinzu.

Stabmixer

Der Stabmixer ist geeignet zum:

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

Drücken Sie einfach den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten. Für die Zutaten mit empfohlener Turbo-Geschwindigkeit in Abb. 2, drücken Sie zum Einschalten die Turbotaste ( in Abb.1).

Zerkleinerer

Ελληνικά

1 Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

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

Προειδοποίηση

- Πριν ασπαστείτε τη συσκευή, ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φως, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Αν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips.
- Από κάποιο κέντρο επισκευών εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προς αποφυγή κινδύνου.
- Αν η συσκευή έχει υποστεί βλάβη, αντικαταστήστε το ελαττωματικό εξάρτημα μόνο με γνήσιο, διαφορετικά η εγγύηση θα πάψει να ισχύει.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι η χρησιμοποίηση υπό επίτηρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και καταναούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες, ειδικά όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές.
- Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν αποσπάρνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.
- Για να αποφεύγετε το πτισίλιωμα, να βυθίζετε πάντοτε το στέλεχος μέσα στα υλικά πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή, ειδικά όταν επεξεργάζεστε καυτά υλικά.

- Προσοχή**
- Αναπνεργοποιείτε τη συσκευή και να την αποσυνδέτε από την πρίζα κάθε φορά που την αφήνετε χωρίς επιβλέπη πριν αλλάξετε εξάρτηματα ή πριν αγγίξετε τα εξάρτηματα που κινούνται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και του καθαρίματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξάρτηματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips δεν συνιστά ρητώς. Αν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξάρτηματα ή μέρη, η εγγύηση σας καθίσταται άκυρη.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην υπερβείτε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στην εκ. 2.
- Μην επεξεργάζεστε πάνω από 1 φουνιά χωρίς διακοπή. Πριν συνεχίσετε την επεξεργασία, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
- Μέγιστο επίπεδο θορύβου = 85 dB(A)

Ανακύκλωση



Το προϊόν είναι σχεδιασμένο και κατασκευασμένο από υψηλής ποιότητας υλικά και εξάρτηματα, τα οποία μπορούν να ανακυκλωθούν και να ξαναχρησιμοποιηθούν. Όταν δείτε το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου με ρόδες πάνω σε προϊόν, τότε αυτό το προϊόν καλύπτεται από την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ.



Μην απορρίπτετε ποτέ αυτό το προϊόν μαζί με άλλα απορρίμματα του σπιτιού σας. Παρακαλώ ενημερωθείτε για τους τοπικούς κανόνες σχετικά με την ξεχωριστή συλλογή ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη του παλιού σας προϊόντος θα βοηθήσει στην απορροπή τυχόν αρνητικών επιπτώσεων που ενδέχεται να υπάρχουν στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία.

2 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.

3 Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλωσορίζατε στη Philips! Για να επιωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.philips.com/welcome.

4 Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα (δείτε το κεφάλαιο "Καθαρισμός").

Προετοιμασία για χρήση

- Πριν κόψετε η συσκευή ζεστά υλικά στο δοχείο, αφήστε τα να κρυώσουν (μέγ. θερμοκρασία 80 °C).
- Κόψτε τα υλικά μεγάλου μεγέθους σε κομμάτια 2 εκ. περίπου πριν τα επεξεργαστείτε.
- Συναρμολογήστε τη συσκευή σωστά πριν συνδέσετε το φως στην πρίζα.

Χρήση της συσκευής

Σημείωση

- Όταν χρησιμοποιείτε το κουμπί ταχύτητας turbo, η συσκευή λειτουργεί στη μέγιστη ταχύτητα. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν μπορείτε να ρυθμίσετε την ταχύτητα με τον επιλογέα.
- Όταν χρησιμοποιείτε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης, μπορείτε να ρυθμίσετε την ταχύτητα με τον επιλογέα. Όσο μεγαλύτερη είναι η ταχύτητα, τόσο λιγότερος χρόνος απαιτείται για την επεξεργασία.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα αν προσθέτετε το λάδι σταδιακά.

Μπλέντερ χειρός

Το μπλέντερ χειρός προορίζεται για να:

- αναμεγνύνετε υγρά, π.χ. σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέιλ και μιλκσέικ.
- αναμεγνύνετε μαλακά υλικά, π.χ. μαγιονέζα και ζύμη για πηγανίτες.
- ποτοποιείτε μαγειρεμένα υλικά, π.χ. για να φτιάξετε βρεφική τροφή.

Πιάστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Για τα συστατικά με προτεινόμενη ταχύτητα turbo στην εκ. 2, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή πατώντας το κουμπί ταχύτητας turbo (Ⓢ στην εκ. 1).

Κόφτης

Ο κόφτης προορίζεται για να ψιλοκόβει υλικά όπως ζήνρους καρπούς, κρέας, κρεμμύδια, σκληρό τυρί, βραστά αυγά, σκόρδο, μυρωδικά, ξερά ψωμί κ.λπ.

Προσοχή

- Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές! Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τις λεπίδες, και ιδιαίτερα όταν τις αφαιρείτε από το μολ, του κόφτη, όταν αδειάζετε το μολ, του κόφτη και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

Σημείωση

- Αν τα υλικά κολλήσουν στις πλευρικές επιφάνειες του μολ, διακόψτε η λειτουργία του κόφτη και αποσπάρνετε τα υλικά προσθέτοντας υγρό ή χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα.
- Μην επεξεργάζεστε σκληρά ή ωμά τρόφιμα, γιατί μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στο στέλεχος πολτοποιήσης πατάτας.
- Για να αποφεύγετε το πτισίλιωμα, ξεκινήστε με μια χαμηλή ρύθμιση ταχύτητας και συνεχίστε με υψηλότερη ταχύτητα μετά από περίπου 1 λεπτό.

Χτυπητήρι (μόνο HR1633/1634/1636/1637/1638)

Το χτυπητήρι προορίζεται για να χτυπάτε κρέμα, ασπράδια αυγών, επιδόρπια κ.λπ.

Συμβουλή

- Όταν χτυπάτε ασπράδια αυγών, χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο μολ, για καλύτερο αποτέλεσμα.
- Όταν χτυπάτε κρέμα, χρησιμοποιείτε το δοχείο για να αποφεύγετε το πτισίλιωμα.
- Για να αποφεύγετε το πτισίλιωμα, ξεκινήστε με μια χαμηλή ρύθμιση ταχύτητας και συνεχίστε με υψηλότερη ταχύτητα μετά από περίπου 1 λεπτό.

Πολτοποιητής πατάτας (μόνο HR1634/1638)

Ο πολτοποιητής πατάτας είναι ειδικά εξοπλισμένος για την παρασκευή πουρέ πατάτας και για την πολτοποίηση βρασμένου αρακά.

Σημείωση

- Για να αποφεύγετε την πρόκληση ζημιάς, μην χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμρά ή σκληρά αντικείμενα για να αφαιρέσετε τον πουρέ από τον πολτοποιητή πατάτας.
- Να καθαρίζετε πάντοτε τον πολτοποιητή πατάτας αμέσως μετά τη χρήση (δείτε το κεφάλαιο "Καθαρισμός" και τον πίνακα καθαρισμού).

Συμβουλή

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον πολτοποιητή πατάτας για να ανακατέψετε υλικά σε σκεύος στη φωτιά.
- Να αποσπάρνετε πάντοτε το σκεύος από τη φωτιά και να αφήνετε τα συστατικά να κρυώσουν λίγο πριν να πολτοποιήσετε.
- Μην πολτοποιείτε σκληρά ή ωμά τρόφιμα, γιατί μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στο στέλεχος πολτοποιήσης πατάτας.
- Μην χτυπάτε τον πολτοποιητή πατάτας στα τοιχώματα του σκεύους κατά τη διάρκεια της πολτοποίησης ή μετά. Για να αφαιρέσετε τα κολλημένα συστατικά, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, μην γεμίζετε το μολ παραπάνω από το μισό.
- Μαγειρέψτε για περίπου 20 λεπτά τις πατάτες, στραγγίξτε τις και βάλτε τις σε ένα μολ.
- Μπορείτε να βελτιώσετε τη γεύση προσθέτοντας αλάτι ή βούτυρο.
- Προσθέστε γάλα αγά-αγά, μέχρι να πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

6 Καθαρισμός (εκ. 7)

Μην βυθίζετε στο νερό τη μονάδα μοτέρ, τη μονάδα σύνδεσης του χτυπητηριού (HR1633/1634/1636/1637/1638), το καπάκι του μίνι κόφτη (HR1633/1634/1635/1638), το καπάκι του πολυ μεγάλου κόφτη (HR1636/1637) και τη μονάδα σύνδεσης του πολτοποιητή πατάτας (HR1634/1638).

Να αφαιρείτε πάντα τα εξάρτηματα από τη μονάδα του μοτέρ πριν τα καθαρίσετε.

Προσοχή

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή ή αφαιρέσετε οποιοδήποτε εξάρτημα, αποσυνδέατε την από την πρίζα.
- Μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε τους ελαστικούς δακτυλίους από τα μολ, του κόφτη για πιο σχολαστικό καθαρισμό.
- Για γρήγορο καθαρίσμο, ριζέτε στο δοχείο ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό, τοποθετήστε το στέλεχος του μπλέντερ και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για περίπου 10 δευτερόλεπτα.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Πατήστε τα κουμπί ασαφάφησης του μοτέρ, για να αφαιρέσετε το εξάρτημα που χρησιμοποιήσατε.
- Αποσυνδέστε το εξάρτημα.
- Για περισσότερές οδηγίες, ανατρέξτε στον ξεχωριστό πίνακα καθαρισμού στο τέλος του εγχειριδίου χρήσης.

7 Συστήματα αποθήκευσης

- Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από τη βάση της συσκευής.
- Τοποθετήστε τη ράβδο του μπλέντερ, το χτυπητήρι και τις λεπίδες στο δοχείο.
 - Στα δοχεία 0,5L και 1,0L, δεν χωράνε όλα τα εξάρτηματα μαζί.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ξηρό μέρος, μακριά από την άμεση ηλιακή ακτινοβολία ή άλλες πηγές θερμότητας.

8 Αξεσουάρ

Μπορείτε να παραγγείλετε ένα μικρό κόφτη αυτόνομης λειτουργίας (με κωδικό 4203 035 83450) από τον αντιπρόσωπο της Philips ή από ένα κέντρο επισκευών εξουσιοδοτημένο από τη Philips, ως επιπλέον εξάρτημα για το HR1633/1634/1635/1636/1637/1638. Για αυτό το εξάρτημα, χρησιμοποιήστε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του μικρού κόφτη.

9 Εγγύηση και επισκευή

Εάν χρειάζεστε τεχνική υποστήριξη ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφτείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο διενδές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips.

10 Συναγής

Συναγής για βρεφική τροφή			
Υλικά	Ποσότητα	Ταχύτητα	Ώρα
Μαγειρεμένες πατάτες	50 γρ.	Ενεργή	60 δευτ.
Μαγειρεμένο κοτόπουλο	50 γρ.		
Μαγειρεμένα φασολάκια	50 γρ.		
Γάλα	100 ml		

Σημείωση: Μετά από την επεξεργασία κάθε φουνιάς, να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Español

1 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 la 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 u otro personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Si el aparato resulta dañado, sustitúalo siempre con uno del tipo original, de lo contrario su garantía ya no será válida.
- Los aparatos pueden ser usados por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No toque las cuchillas, sobre todo cuando el aparato esté enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.
- Para evitar salpicaduras, sumerja siempre el brazo en los ingredientes antes de encender el aparato, especialmente cuando procese ingredientes calientes.

Precaución

- Apague el aparato y desenchúfelo de la red si lo deja desatendido y antes de cambiar los accesorios o acercarse a piezas que se mueven durante el uso y la limpieza.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No supere las cantidades y los tiempos indicados en la Fig.2.
- No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe a la temperatura de la habitación antes de que siga procesando.
- Nivel de ruido máximo = 85 dB(A)

Reciclaje



El producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse.

Cuando vea el símbolo de cubo de basura tachado en un producto, significa que cumple la Directiva europea 2002/96/EC:



Nunca se deshaga del producto con el resto de la basura doméstica. Infórmese acerca de la normativa local sobre el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos. La eliminación correcta de un producto usado ayuda a evitar potencialmente consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

2 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.

3 Introducción

Enhorabuena por su compra y bienvenido a Philips. Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en www.philips.com/welcome.

4 Antes del primer uso

Antes de usar el aparato por primera vez, lea bien todas las piezas que vayan a estar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo "Limpieza").

Preparación para su uso

- Deje enfriar los ingredientes calientes antes de picarlos o de verterlos en el vaso (temperatura máxima 80 °C).
- Corte los ingredientes grandes en trozos de unos 2 cm antes de procesarlos.
- Monte adecuadamente el aparato antes de enchufarlo a la toma de corriente.

5 Uso del aparato

Nota

- Cuando utilice el botón de velocidad turbo, el aparato funciona a la velocidad máxima. En este caso, no puede ajustar la velocidad mediante el selector de velocidad.
- Si utiliza el botón de encendido/apagado, podrá ajustar la velocidad mediante el selector de velocidad. Cuanto mayor sea la velocidad, menor será el tiempo de procesamiento necesario.
- Cuando prepare mayonesa, añada el aceite poco a poco para obtener un resultado mejor y más sólido.

Batidora

Esta batidora de vanilla está diseñada para:

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

Solo tiene que pulsar el botón de encendido/apagado para encender el aparato. En el caso de los ingredientes para los que se sugiere la velocidad turbo en la figura 2, puede pulsar el botón de velocidad turbo (Ⓢ en la figura 1) para activarla.

Picadora

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

Precaución

- Las cuchillas están muy afiladas. Tenga cuidado cuando manipule la unidad de cuchillas, especialmente cuando la quite del recipiente de la picadora, cuando vacíe éste y durante la limpieza.

Nota

- Si los ingredientes se pegan a la pared del recipiente de la picadora, detenga la picadora, y a continuación, despegue los ingredientes agregando líquido o utilizando una espátula.
- Para obtener mejores resultados al procesar ternera, use cubos de ternera refrigerados.

Levantaclaras (solo modelos HR1633/1634/1636/1637/1638)

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

Consejo

- Cuando bata las claras de huevo, utilice un recipiente grande para obtener un mejor resultado.
- Cuando monte nata, utilice el vaso para evitar salpicaduras.
- Para evitar las salpicaduras, comience en una posición de velocidad baja y continúe con una velocidad más alta después de aproximadamente 1 minuto.

Accesorio para machacar patatas (solo modelos HR1634/1638)

El accesorio para machacar patatas está especialmente equipado para hacer puré de patatas y triturar guisantes cocinados.

Nota

- Para evitar daños, no utilice nunca objetos duros o punzantes para retirar el puré del accesorio para machacar patatas.
- Use siempre el accesorio para machacar patatas inmediatamente después de usarlo (consulte el capítulo "Limpieza" y la tabla de limpieza).

Consejo

- No utilice el accesorio para puré de patatas para triturar en una sartén con calor directo.
- Retire siempre la sartén del fuego y deje que los ingredientes se enfrien un poco antes de triturarlos.
- No triture alimentos duros ni crudos ya que esto podrá dañar el accesorio para puré de patatas.
- No apoye el accesorio para puré de patatas en el lateral de la sartén durante o después de triturar los ingredientes. Utilice una espátula para retirar el exceso de alimentos.
- Para conseguir los mejores resultados, asegúrese de que el recipiente no se ha llenado por encima de la mitad de su capacidad.
- Cocine durante aproximadamente 20 minutos, escurra las patatas y colóquelas en un recipiente.
- Puede mejorar el sabor agregando sal o mantequilla.
- Agregue leche poco a poco y continúe hasta conseguir el resultado deseado.

6 Limpieza (Fig. 7)

No sumerja la unidad motora, el acoplamiento del levantaclaras (HR1633/1634/1636/1637/1638), la tapa de la minipicadora (HR1633/1634/1635/1638), la tapa de la picadora extragrande (HR1636/1637), ni la unidad de acoplamiento del accesorio para machacar patatas (solo modelos HR1634/1638) en agua.

Retire siempre los accesorios de la unidad motora antes de limpiarlos.

Precaución

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo o desconecte cualquier accesorio.
- También puede quitar las juntas de goma de los recipientes de la picadora para una limpieza más a fondo.
- Para una limpieza rápida, 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.

- Desenchufe el aparato.
- Pulse los botones de liberación de la unidad motora para extraer el accesorio que ha utilizado.
- Desmonte el accesorio.
- Para obtener más instrucciones, consulte la tabla de limpieza que se encuentra al final de este manual de usuario.

7 Almacenamiento

- Enrolle el cable de alimentación alrededor de la base del aparato.
- Coloque el brazo de la batidora, el levantaclaras y la unidad de cuchillas en el vaso.
 - En el caso de los vasos de 0,5 l y 1 l, no es posible introducir todos los accesorios mencionados en el vaso.
- Guarde el aparato en un lugar seco, alejado de la luz directa del sol u otras fuentes de calor.

8 Accesorios

Puede solicitar una minipicadora (código 4203 035 83450) a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips como accesorio extra para los modelos HR1633/1634/1635/1636/1637/1638. Al utilizar este accesorio, tenga en cuenta las cantidades y los tiempos recomendados para la minipicadora.

9 Garantía y servicio

Si necesita ayuda, 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). Si no hay Servicio de Atención al Cliente en su país, diríjase al distribuidor Philips local.

10 Receta

Receta de comida para bebés			
Ingredientes	Cantidad	Velocidad	Tiempo
Patatas cocinadas	50 g	Encendido	60 segundos
Pollo cocido	50 g		
Judías verdes cocidas	50 g		
Leche	100 ml		

Nota: Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar cada lote.

Suomi

1 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 vesihanan alla. Puhdista runko vain 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, vaihdata se oman turvallisuutesi vuoksi Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Jos laite on vaurioitunut, vaihda tilalle aina alkuperäinen osa. Muutoin takuu ei ole enää voimassa.
- Laitetta voivat käyttää myös henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisuudesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja sen johto poissa lasten ulottuvilta.
- Parentien lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Älä koske terin etenkään laitteen ollessa kytketty verkkovirtaan. Terät ovat hyvin teräviä.
- Jos terä juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet ainekset.
- Vältä aineiden roskaaminen; upota sauveakotin aineisiin ennen kuin käynnistät laitteen, varsinkin kun käsittelet kuumia valmistusaineita.

Varoitus

Français

1 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 bloc moteur uniquement 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 endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est endommagé, remplacez-le toujours par un appareil de même type, sinon votre garantie n'est plus valable.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché. Les lames sont en effet très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Pour éviter les éclaboussures, immergez toujours la barre dans les ingrédients avant d'allumer l'appareil, surtout lorsque vous préparez des ingrédients chauds.

Attention

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur si vous ne vous en servez pas et avant de changer les accessoires ou d'approcher les éléments qui bougent pendant l'utilisation et le nettoyage.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau de la figure 2.
- Ne réalisez pas plusieurs préparations sans interruption. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant de l'utiliser à nouveau.
- Niveau sonore maximal = 85 dB(A)

Recyclage



Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de haute qualité pouvant être recyclés et réutilisés. La présence du symbole de poubelle barrée indique que le produit est conforme à la directive européenne 2002/96/CE :



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

2 Champs électromagnétiques (CEM)

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

3 Introduction

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

4 Avant la première utilisation

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

Préparation de l'appareil pour l'utilisation

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

5 Utilisation de l'appareil

 Remarque
- Lorsque vous utilisez le bouton de vitesse Turbo, l'appareil fonctionne à la vitesse maximale. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse. - Si vous utilisez le bouton marche/arrêt, vous pouvez régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse. Plus la vitesse est élevée, plus les temps de préparation requis est court. - Lorsque vous faites de la mayonnaise, ajoutez de l'huile progressivement pour un résultat optimal et stable.

Mixeur plongeant

Le mixeur plongeant est destiné à :

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

Mettez l'appareil en marche en appuyant simplement sur le bouton marche/arrêt. Pour les ingrédients pour lesquels la vitesse Turbo est suggérée à la fig.2, vous pouvez appuyer sur le bouton de vitesse Turbo (⓪ à la fig.1) pour mettre l'appareil en marche.

Hachoir

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

Attention

- Les lames sont très coupantes ! Soyez très prudent lorsque vous manipulez l'ensemble lames, notamment lorsque vous le retirez du bol du hachoir, lorsque vous videz ce dernier et lors du nettoyage.

Remarque

- Si les ingrédients collent aux parois du bol du hachoir, arrêtez le hachoir; puis détachez les ingrédients en ajoutant du liquide ou en utilisant une spatule.
- Pour de meilleurs résultats lors de la préparation du bœuf, veuillez utiliser des cubes de bœuf réfrigéré.

Fouet (HR1633/1634/1636/1637/1638 uniquement)

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

Conseil

- Lorsque vous montez des blancs d'œuf en neige, utilisez un grand bol pour de meilleurs résultats.
- Lorsque vous fouettez de la crème, utilisez le bol pour éviter les éclaboussures.
- Pour éviter les éclaboussures, commencez avec une vitesse lente puis passez à une vitesse plus rapide après environ 1 minute.

Presse-purée (HR1634/1638 uniquement)

Le presse-purée est spécialement conçu pour réduire en purée des pommes de terre et des pois cuits.

 Remarque
- Pour éviter tout dommage, n'utilisez jamais d'objets pointus ou durs pour enlever la purée du presse-purée. - Nettoyez toujours le presse-purée immédiatement après utilisation (reportez-vous au chapitre « Nettoyage » et au tableau relatif au nettoyage).

Conseil

- N'utilisez jamais la barre pour pomme de terre pour écraser des ingrédients dans une casserole placée sur une source de chaleur directe.
- Retirez toujours la casserole de la source de chaleur et laissez les ingrédients refroidir légèrement avant de les écraser.
- Ne réduisez pas d'ingrédients crus ou durs car cela risquerait d'endommager la barre pour pomme de terre.
- Ne tapez pas la barre pour pomme de terre sur le côté de la casserole pendant ou après son utilisation. Utilisez une spatule pour enlever l'excédent de nourriture.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, assurez-vous que le bol n'est rempli qu'à moitié.
- Faites cuire vos pommes de terre pendant 20 minutes environ, égouttez-les et mettez-les dans un bol.
- Vous pouvez rehausser le goût en ajoutant du sel ou du beurre.
- Ajoutez progressivement du lait et continuez jusqu'à ce que vous obteniez le résultat souhaité.

6 Nettoyage (fig. 7)

Ne plongez pas le bloc moteur, l'unité d'assemblage du fouet (HR1633/1634/1636/1637/1638), le couvercle du mini-hachoir (HR1633/1634/1635/1638), le couvercle du hachoir grande capacité (HR1636/1637) et l'unité d'assemblage du presse-purée (HR1634/1638 uniquement) dans l'eau.

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

Attention

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou de retirer un accessoire.
- vous avez également la possibilité de retirer les joints du bol du hachoir pour un nettoyage plus en profondeur.
- Pour un nettoyage rapide, versez de l'eau chaude savonneuse dans le bol, insérez le mixeur plongeant et faites fonctionner l'appareil pendant environ 10 secondes.

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

7 Rangement

- Enroulez le cordon autour du socle de l'appareil.
- Mettez le mixeur plongeant, le fouet et l'ensemble des lames dans le bol.
 - Pour les bols de 0,5 l et d'1,0 l, il n'est pas possible de mettre tous les accessoires mentionnés dans le bol.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec à l'abri de la lumière directe du soleil ou d'autres sources de chaleur.

8 Accessoires

Vous pouvez commander le mini-hachoir à entraînement direct (code n° 4203 035 83450) en tant qu'accessoire supplémentaire pour les appareils HR1633/1634/1635/1634/1637/1638 auprès de votre revendeur Philips ou auprès d'un Centre Service Agréé Philips. Suivez les quantités et les temps de préparation relatifs au mini-hachoir lorsque vous utilisez cet accessoire.

9 Garantie et service

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

10 Recette

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

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

Italiano

1 Importante

Leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergere mai il motore nell'acqua o in altri liquidi e non risciacquarlo sotto l'acqua del rubinetto. Pulire il gruppo motore solo con un panno umido.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non usare l'apparecchio nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti risultassero danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.
- Se l'apparecchio è danneggiato, sostituirlo esclusivamente con ricambi originali, altrimenti la garanzia non è più valida.
- Gli apparecchi possono essere usati da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini.Tenete l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Adottare le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non toccare le lame, specialmente quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Le lame sono molto affilate.
- Se le lame si bloccano, togliere la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame.
- Per evitare schizzi, immergete sempre la barra negli ingredienti prima di accendere l'apparecchio, soprattutto quando frullate ingredienti caldi.

Attenzione

- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione se lo si lascia incustodito e prima di sostituire gli accessori o maneggiare parti che si muovono durante l'uso e per la pulizia.
- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori oppure componenti non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Non superare le dosi massime e i tempi di lavorazione indicati in Fig.2.
- Non eseguire più cicli di utilizzo senza interruzione. Lasciare raffreddate l'apparecchio a temperatura ambiente prima di continuare la lavorazione degli ingredienti.
- Livello di rumorosità = 85 db (A)

Riciclaggio



Questo prodotto è stato progettato e realizzato con materiali e componenti di alta qualità, che possono essere riciclati e riutilizzati.

Se su un prodotto si trova il simbolo di un bidone con ruote, ricoperto da una X, vuol dire che il prodotto soddisfa i requisiti della Direttiva Comunitaria 2002/96/CE.



Non smaltire questo prodotto con i rifiuti domestici. Informarsi sui regolamenti locali per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento dei prodotti usati contribuisce a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute.

2 Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in maniera appropriata e secondo quanto riportato nel manuale di istruzioni, l'apparecchio risulta sicuro in conformità alle prove scientifiche disponibili ad oggi.

3 Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuto in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito: www.philips.com/welcome.

4 Primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con il cibo (vedere il capitolo "Pulizia").

Preparazione per l'uso

- Lasciar raffreddare gli ingredienti caldi prima di tritarli o di versarli nel bicchiere (temp. max 80 °C).
- Tagliare i pezzi più grandi in pezzetti di circa 2 cm prima di lavorarli.
- Montare correttamente l'apparecchio prima di inserire la spina nella presa di corrente.

5 Utilizzo dell'apparecchio



 Nota
- Quando utilizzate il pulsante della velocità turbo, l'apparecchio funziona alla massima velocità. In questo caso, non è possibile regolare la velocità tramite il relativo selettore. - Se si utilizza il pulsante on/off, è possibile regolare la velocità con il relativo selettore. Maggiore la velocità impostata, inferiore è il tempo di lavorazione richiesto. - Quando si prepara la maionese, aggiungere l'olio poco a poco per un risultato migliore e stabile.

Frullatore a immersione

Il frullatore a immersione è particolarmente adatto per:

- frullare sostanze fluide come salse, succhi di frutta, zuppe, frappe e frullati.
- miscelare ingredienti morbidi come pastella per torte e maionese;
- preparare purea con cibi cotti (ad esempio nella preparazione di cibi per bambini).

Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio. Per gli ingredienti con la velocità turbo suggerita in Fig.2, è possibile premere il pulsante della velocità turbo (⓪ in Fig.1) per accendere l'apparecchio.

Tritatutto

Il tritatutto è indicato per tritare ingredienti come noccioline, carne, cipolle, formaggi stagionati, uova bollite, aglio, erbe e pane raffermo.

Attenzione

- Le lame sono molto affilate. Prestare molta attenzione durante l'uso del gruppo lame, in particolare quando lo si rimuove dal recipiente del tritatutto per svuotarlo e pulirlo.

Nota

- Se gli ingredienti si attaccano alle pareti del tritatutto, arrestarlo e staccarli aggiungendo del liquido o usando una spatola.
- Per risultati ottimali nella lavorazione della carne, utilizzare cubetti di carne fredda.

Frusta (solo HR1633/1634/1636/1637/1638)

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

Suggerimento

- Quando sbattete gli albumi, usate un recipiente grande per un risultato migliore.
- Per evitare schizzi, quando montate la panna, usate il bicchiere.
- Per evitare schizzi, iniziare impostando una velocità bassa e continuare con una più alta dopo circa 1 minuto.

Schiacciapate (solo HR1634/1638)

Lo schiacciapate è indicato specialmente per la preparazione di purè di patate e di puree di piselli cotti.

Nota

- Per evitare danni, non utilizzate oggetti duri o appuntiti per rimuovere il purè dallo schiacciapate.
- Pulire sempre lo schiacciapate subito dopo l'uso (vedere il capitolo "Pulizia" e la tabella annessa).

Suggerimento

- Non utilizzare mai lo schiacciapate per schiacciare ingredienti in una padella a contatto diretto con il calore.
- Rimuovere sempre la padella dal calore e lasciare raffreddare gli ingredienti prima di schiacciarli.
- Non schiacciate alimenti duri o non cotti poiché questo potrebbe danneggiare lo schiacciapate.
- Non appoggiare lo schiacciapate sul lato della padella durante o dopo l'utilizzo. Usare una spatola per rimuovere il cibo in eccesso.
- Per risultati ottimali, assicuratevi che il recipiente non sia pieno oltre la metà.
- Cucinare per circa 20 minuti, scolare le patate e metterle in un recipiente.
- Per arricchire il sapore, aggiungere sale o burro.
- Aggiungere il latte poco a poco e continuare fino ad ottenere il risultato desiderato.

6 Pulizia (Fig. 7)

Non immergere il gruppo motore, l'unità di aggancio della frusta (HR1633/1634/1636/1637/1638), il coperchio del mini tritatutto (HR1633/1634/1635/1638), il coperchio del tritatutto XL (HR1636/1637) e l'unità di aggancio dello schiacciapate (solo HR1634/1638) in acqua.

Prima di pulire gli accessori, sganciarli sempre dal gruppo motore.

Attenzione

- Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo o di staccare un accessorio.
- Per una maggiore pulizia, è possibile rimuovere gli anelli in gomma dai recipienti del tritatutto.
- Per una pulizia rapida, versare dell'acqua calda con un po' di detersivo liquido nel bicchiere, inserire la barra del frullatore e lasciare l'apparecchio in funzione per circa 10 secondi.

- Staccate la spina dalla presa di corrente.
- Premete i pulsanti di rilascio sul gruppo motore per rimuovere l'accessorio utilizzato.
- Smontate l'accessorio.
- Per ulteriori istruzioni, consultate la tabella di pulizia a parte che si trova alla fine del presente manuale.

7 Conservazione

- Avvolgere il cavo attorno alla base dell'apparecchio.
- Inserire la barra del frullatore, la frusta e il gruppo lame nel bicchiere.
 - Tutti gli accessori sopramenzionati non possono essere inseriti nel bicchiere da 0,5 e 1 L.
- Riporre l'apparecchio in un posto asciutto al riparo dalla luce diretta del sole o da altre fonti di calore.

8 Accessori

È possibile ordinare direttamente il mini tritatutto (con il numero di codice 4203 035 83450) presso il proprio rivenditore Philips o un centro assistenza Philips come accessorio aggiuntivo per i modelli HR1633/1634/1635/1636/1637/1638. Utilizzate le dosi e i tempi di lavorazione del mini tritatutto anche per questo accessorio.

9 Garanzia e assistenza

Per ricevere ulteriori informazioni, richiedere assistenza o risolvere eventuali problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il centro assistenza clienti Philips di zona (il numero di telefono è riportato nell'opuscolo della garanzia). Se nel proprio paese non è presente alcun centro di assistenza clienti, rivolgersi al proprio rivenditore Philips.

10 Ricetta

Ricetta per la pappa dei bimbi			
Ingrédients	Quantità	Velocità	Time (Ora)
Patate cotte	50 g	On	60 sec
Pollo cotto	50 g		
Fagiolini cotti	50 g		
Latte	100 ml		

Nota: lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni utilizzo.

Nederlands

1 Belangrijk

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

Gevaar

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

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 het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Als het apparaat beschadigd is, laat onderdelen dan altijd vervangen door originele onderdelen, anders is uw garantie niet langer geldig.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Dit apparaat buiten bereik van kinderen houden.Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- 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.
- Dompel de staaf altijd onder in de ingrediënten voor u het apparaat inschakelt om spatten te voorkomen, vooral wanneer u hete ingrediënten verwerkt.

Let op

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat of voordat u accessoires verwisselt of in de buurt komt van onderdelen die tijdens gebruik en schoonmaken bewegen.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Oververschrijd de hoeveelheden en bewerkingstijden in fig.2 niet.
- Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het weer gaat gebruiken.
- Maximaal geluidsniveau = 85 dB(A)

Recycling



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

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



Gooi het product nooit weg met ander huishoudelijk afval. Informeer u over de lokale regels inzake gescheiden afvalophaling van elektrische en elektronische toestellen. Een goede

afvalverwerking van uw oude product draagt bij tot het voorkomen van mogelijke schade voor het milieu en de volksgezondheid.

2 Elektromagnetische velden (EMV)

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

3 Inleiding

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

4 Voor het eerste gebruik

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

Klaarmaken voor gebruik

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

Norsk

1 Viktig

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

- Fare**
- Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller annen væske, og den må heller ikke skylles under rennende vann. 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 støpslet, ledningen eller andre deler.
 - Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicecenter som er godkjent av Philips eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
 - Hvis apparatet skades, må du alltid bytte det ut med et av samme type som originalen, ellers vil ikke garantien lenger gjelde.
 - Apparatet kan brukes av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen.
 - Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
 - Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
 - Ikke berør knivene, spesielt hvis apparatet er koblet til strømnettet. Knivene er svært skarpe.
 - Hvis knivene setter seg fast, må du trekke støpslet ut av stikkkontakten før du fjerner ingrediensene som blokkerer knivene.
 - For å unngå sprut må du plassere staven i ingrediensene før du slår på apparatet, spesielt når du behandler varme ingredienser.

- Forsiktig**
- Slå av apparat og koble fra strømmen hvis du lar det stå uten tilsyn, og før du bytter tilbehør eller tar på deler som rører på seg under bruk og rengjøring.
 - Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter eller som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker slikt tilbehør eller slike deler, blir garantien ugyldig.
 - Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
 - Ikke overskrid mengdene og tilberedningstidene som er angitt i fig. 2.
 - Ikke tilbered mer enn én mengde uten avbrudd. La apparatet avkjøles til romtemperatur før du fortsetter.
 - Maksimalt støynivå = 85 dB (A)

Resirkulering



Produktet er utformet og produsert med materialer og deler av svært høy kvalitet som kan resirkuleres og gjenbrukes.

Når et produkt er merket med en søppeldunk med kryss over, betyr det at produktet dekkes av EU-direktiv 2002/96/EF.



Produktet skal ikke kastes sammen med annet husholdningsavfall. Gjør deg kjent med lokale bestemmelser om avfallsdeponering av elektriske og elektroniske produkter. Hvis du deponerer gamle produkter riktig, bidrar du til å forhindre negative konsekvenser for helse og miljø.

2 Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philipsapparatet overholder alle standarder som gjelder elektromagnetiske felt (EMF). Hvis apparatet 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.

3 Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips! Hvis du vil dra full nytte av støtten som Philips tilbyr, kan du registrere produktet ditt på www.philips.com/welcome.

4 Før første bruk

Delene som kommer i kontakt med maten, må rengjøres grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).

Før bruk

- Avkjøl varme ingredienser før de hakkes eller helles i begeret (maks. temperatur: 80 °C).
- Del store ingredienser opp i biter på ca. 2 cm før du behandler dem.
- Apparatet må være riktig montert før det kobles til strømmen.

5 Slik bruker du apparatet

- Merknad**
- Når du bruker turbo-knappen, kjøres apparatet på maksimal hastighet. I dette tilfellet kan du ikke justere hastigheten med hastighetsvelgeren.
 - Når du bruker av/på-knappen, kan du justere hastigheten med hastighetsvelgeren. Jo høyere hastighet, desto kortere tilberedingstid er nødvendig.
 - Når du lager majones, kan du tilsette olje gradvis for å få det beste, stabile resultatet.

Stavmikser

- Stavmikseren skal brukes til å:
- blande væsker; feks. sauser, fruktjuice, supper, drinker og shaker
 - mikse myke ingredienser; feks. pannekakerøse og majones
 - mose kokte ingredienser; feks. for å lage barnemat

Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet. Når du skal tilberede ingredienser med turbo som anbefalt hastighet i fig. 2, kan du trykke på turboknappen (i fig. 1) for å slå på.

Hakker

Hakkeren er beregnet på å hakke ingredienser som nøtter, kjøtt, løk, hard ost, hardkokte egg, hvitløk, urter, tørt brød osv.

- Forsiktig**
- Knivene er svært skarpe. Vær forsiktig når du håndterer knivenheten, spesielt når du fjerner den fra bollen, når du tømmer bollen og under rengjøring.

- Merknad**
- Hvis ingrediensene fester seg til veggen på bollen, må du stoppe hakkeren og deretter løse ingrediensene ved å ha i væske eller med en slikkepott.
 - For å oppnå best mulig resultat ved behandling av storfekjøtt bruker du terninger av storfekjøtt som har ligget i kjøleskapet.

Visp (kun HR1633/1634/1636/1637/1638)

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

- Tips**
- Når du visper egghvite, bør du bruke en stor bolle for best resultat.
 - Når du pisker krem, bør du bruke begeret for å unngå spruting.
 - For å unngå spruting bør du begynne på en lav hastighet og fortsette med høyere hastighet etter ca. 1 minut.

Potetmoser (kun HR1634/1638)

Potetmoseren er spesielt utstyrt for å mose poteter og erter.

- Merknad**
- For å unngå skader må du aldri bruke skarpe eller harde gjenstander for å fjerne mosen fra potetmoseren.
 - Rengjør alltid potetmoseren rett etter bruk (se avsnittet Rengjøring og rengjøringstabellen).

- Tips**
- Bruk aldri potetmosestaven til å mose ingredienser i en kasserolle over direkte varme.
 - Ta alltid kasserollen av varmen og la ingrediensene avkjøles litt før du moser dem.
 - Ikke mos harde eller rå matvarer; ettersom dette kan skade potetmosestaven.
 - Ikke slå potetmosestaven på siden av kasserollen under eller etter mosing. Bruk en slikkepott til å fjerne overflødig mat.
 - Du får best resultat hvis du passer på at bollen ikke er mer enn halvfull.
 - Kok i ca. 20 minutter; tørk potetene, og ha dem i en bolle.
 - Du kan forbedre smaken ved å tilsette salt eller smør.
 - Tilsett melk litt etter litt, og fortsett til du har oppnådd ønsket resultat.

6 Rengjøring (fig. 7)

Ikke senk motorenheten, koblingsenheten for vispen (HR1633/1634/1636/1637/1638), lokket til minihakkeren (HR1633/1634/1635/1638), lokket til ekstra stor hakker (HR1636/1637) og koblingsenheten for potetmoseren (kun HR1634/1638) ned i vann.

Ta alltid tilbehøret av motorenheten før du rengjør det.

- Forsiktig**
- Koble fra apparatet før du rengjør det eller løser ut noe av tilbehøret.
 - Du kan også fjerne gummingene fra bollene for ekstra grundig rengjøring.
 - Du kan foreta en rask rengjøring ved å helle varmt vann med litt oppvaskmiddel i begeret, sette inn stavmikseren og la apparatet gå i ca. 10 sekunder.

- Koble fra apparatet.
- Trykk på utløserknappen på motorenheten for å fjerne tilbehøret du har brukt.
- Ta fra hverandre tilbehøret.
- Se egen rengjøringstabell i slutten av denne brukerhåndboken for flere instruksjoner.

7 Oppbevaring

- Kveil ledningen rundt foten på apparatkabinettet.
- Sett stavmikseren, vispen og knivenheten i begeret.
 - For 0,5 l og 1,0 l beger: er det ikke mulig å ha alt det nevnte tilbehøret i begeret.
- Sett apparatet på en tørr plass uten direkte sollys og andre varmekilder.

8 Tilbehør

Du kan bestille en direkteladrevet minihakker (med servicekodenummer 4203 035 83450) fra din Philips-forhandler eller et Philips-servicecenter som ekstra tilbehør til HR1633/1634/1635/1636/1637/1638. Bruk mengdene og bearbeidingstidene for minihakkeren for dette tilbehøret.

9 Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har problemer, kan du besøke webområdet til Philips på www.philips.com eller ta kontakt med Philips' forbrukerstøtte der du bor (du finner telefonnummeret i garantitheftet). Hvis det ikke er noen forbrukerstøtte der du bor, kan du gå til den lokale Philips-forhandleren.

10 Oppskrift

Babymatoppskrift			
Ingridienser	Mengde	Hastighet	Tid
Kokte poteter	50 g	På	60 sek
Kolt kylling	50 g		
Kokte franske bønner	50 g		
Melk	100 ml		

Merk: La alltid apparatet avkjøles til romtemperatur mellom hver mengde som bearbeides.

Português

1 Importante

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

- Perigo**
- Nunca mergulhe o motor em água ou noutro líquido, nem o enxagúe à torneira. Utilize apenas um pano húmido para limpar o 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 cabo eléctrico estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal com qualificação equivalente para se evitarem situações de perigo.
 - Se o aparelho estiver danificado, substitua-o sempre por outro original, caso contrário a sua garantia perde a validade.
 - Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.
 - Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
 - As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
 - Não toque nas lâminas, especialmente quando a ficha do aparelho estiver ligada. As lâminas são muito afiadas.
 - Se as lâminas ficarem presas, desligue a ficha do aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a bloquear as lâminas.
 - Para evitar salpicos, imerja sempre o pé da varinha nos ingredientes antes de ligar o aparelho, especialmente quando processa ingredientes quentes.

- Atenção**
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada eléctrica se o deixar sem supervisão e antes de mudar os acessórios ou manusear peças que se movimentem durante a utilização e a limpeza.
 - 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 perderá a validade.
 - Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
 - Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na Fig. 2.
 - Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de continuar o processamento.
 - Nível máximo de ruído = 85 dB(A)

Reciclagem



O produto foi concebido e fabricado com materiais e componentes de alta qualidade, que podem ser reciclados e reutilizados.

Quando observar o símbolo de um caixote do lixo traçado afixado num produto, significa que o produto é abrangido pela Directiva Europeia 2002/96/CE:



Nunca elimine este produto juntamente com os resíduos domésticos. Informe-se sobre o sistema de recolha selectiva local relativamente a produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta do seu produto antigo ajuda a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

2 Campos electromagnéticos (CEM)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). Se manuseado correctamente e de acordo com as instruções fornecidas neste manual do utilizador, o aparelho pode ser utilizado em segurança com base em provas científicas disponíveis actualmente.

3 Introdução

Parabéns pela compra do seu produto e bem-vindo à Philips! Para beneficiar na totalidade do suporte que a Philips oferece, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.

4 Antes da primeira utilização

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

Preparar para a utilização

- Arrefeça os ingredientes quentes antes de os picar ou verter para o copo (temperatura máx. de 80 °C).
- Corte os ingredientes de grandes dimensões em pedaços com cerca de 2 cm antes de qualquer preparação.
- Monte o aparelho correctamente antes de o ligar à corrente.

5 Utilizar o aparelho

- Nota**
- Quando utiliza o botão de velocidade turbo, o aparelho funciona à velocidade máxima. Neste caso, não pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade.
 - Se utilizar o botão ligar/desligar do aparelho, pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade. Quando mais elevada for a velocidade, menor será o tempo de processamento.
 - Quando preparar maionese, adicione o óleo gradualmente para obter um resultado melhor e mais estável.

Varinha

A varinha destina-se a ser utilizada para:

- misturar fluidos, como 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.

Basta premir o botão ligar/desligar para ligar o aparelho. Para os ingredientes com a velocidade turbo sugerida na Figura 2, pode premir botão da velocidade turbo (na Figura 1) ligar.

Picadora

A picadora destina-se a ser utilizada para picar ingredientes como nozes, carne, cebolas, queijo duro, ovos cozidos, alho, ervas aromáticas, pão seco, etc.

- Atenção**
- As lâminas são muito afiadas! Tenha muito cuidado ao manusear as lâminas, especialmente quando as remover da taça da picadora, quando esvaziar a taça da picadora e durante a limpeza.

- Nota**
- Se os ingredientes aderirem às paredes da taça da picadora, pare a picadora e, em seguida, soote os ingredientes adicionando algum líquido ou utilizando uma espátula.
 - Para obter os melhores resultados ao processar carne de vaca, utilize cubos de carne refrigerada.

Batedor (apenas HR1633/1634/1636/1637/1638)

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

- Dica**
- Quando bate claras de ovo, utilize uma taça grande para obter o melhor resultado.
 - Quando bate natas, utilize o copo para evitar salpicos.
 - Para evitar salpicos, comece com uma regulação de baixa velocidade e continue com uma velocidade mais alta depois de aprox. 1 minuto.

Pé para puré (apenas HR1634/1638)

O pé para puré destina-se especialmente à preparação de puré de batata e à trituração de ervilhas cozidas.

- Nota**
- Para evitar danos, nunca utilize objectos afiados ou rígidos para retirar o puré que se encontra no pé.
 - Limpe sempre o pé para puré imediatamente após a utilização (consulte o capítulo "Limpeza" e a tabela de limpeza).

- Dica**
- Nunca utilize o pé para puré para esmagar ingredientes numa panela sobre o calor directo.
 - Retire sempre a panela do calor e deixe os ingredientes arrefecerem um pouco antes de os esmagar.
 - Não triture alimentos duros ou crus, pois isto pode danificar o pé para puré.
 - Não bata com o pé para puré nos lados da panela durante ou após a trituração. Utilize uma espátula para retirar os alimentos em excesso.
 - Para obter o melhor resultado, assegure-se de que a taça está cheia, no máximo, até meio.
 - Coza durante aprox. 20 minutos, escorra as batatas e coloque-as numa taça.
 - Pode intensificar o sabor adicionando sal ou manteiga.
 - Adicione o leite aos poucos e continue até obter o resultado pretendido.

6 Limpeza (Fig. 7)

Não imerja o motor, o encaixe do batedor (HR1633/1634/1636/1637/1638), a tampa da mini-picadora (HR1633/1634/1635/1638), a tampa da picadora XL (HR1636/1637) e o encaixe do pé para puré (apenas HR1634/1638) em água.

Retire sempre os acessórios do motor antes de os limpar.

- Atenção**
- Desligue o aparelho antes de o limpar ou de libertar qualquer acessório.
 - Pode também remover os vedantes de borracha das taças da misturadora para uma limpeza mais profunda.
 - Para uma limpeza rápida, coloque água quente com algum detergente da loiça no copo, introduza a varinha e deixe o aparelho funcionar durante aprox. 10 segundos.

- Desligue o aparelho da corrente.
- Prima os botões de libertação no motor para retirar o acessório que utilizou.
- Desmonte o acessório.
- Consulte a tabela de limpeza em separado no final deste manual do utilizador para mais instruções.

7 Armazenamento

- Enrole o cabo de alimentação à volta da base do aparelho.
- Coloque a varinha, o batedor e a lâmina no copo.
 - Nos copos de 0,5 l e de 1 l, não é possível colocar todos acessórios mencionados dentro do copo.
- Guarde o aparelho num local seco afastado da luz solar directa ou de outras fontes de calor.

8 Acessórios

Pode encomendar uma mini-picadora (com o número de serviço 4203 035 83450) junto do seu representante ou centro de assistência Philips como um acessório extra para os modelos HR1633/1634/1635/1636/1637/1638. Utilize as quantidades e tempo de processamento da mini-picadora para este acessório.

9 Garantia e assistência

Se precisar de assistência ou informações, ou se tiver algum problema, visite o Web site da Philips em www.philips.pt ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país (pode encontrar o número de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se a um representante Philips.

10 Receita

Receita de comida para bebé			
Ingredientes	Quantidade	Velocidade	Hora
Batatas cozidas	50 g	Ligado	60 seg.
Frango cozido	50 g		
Vagens cozidas	50 g		
Leite	100 ml		

Nota: deixe sempre o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente entre a preparação de cada porção.

Svenska

1 Viktigt

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

- Fara**
- Sänk aldrig ned motorenheten i vatten eller någon annan vätska och skölj den inte 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 stikkontakten, 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.
 - Om apparaten är skadad ska du alltid byta ut den skadade delen med en originaldel, annars gäller inte längre garantin.
 - Apparaten kan användas av personer med olika funktionshinder eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används om det sker under tillsyn eller om de har informerats om hur apparaten används på ett säkert sätt och om de eventuella medförda riskerna.
 - Den här apparaten får inte används av barn. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
 - Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
 - Vidrör inte knivarna i synnerhet inte när apparaten är ansluten till elnätet. Knivarna är mycket vassa.
 - Om knivarna fastnar drar du ur nätsladden innan du avlägsnar ingredienserna som blockerar knivarna.
 - För att undvika stänk bör du alltid sänka ned staven i behållaren med ingredienser innan du slår på apparaten, särskilt när du arbetar med heta ingredienser.

- Varning**
- Stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet om du ska lämna den obevakad, behöver byta tillbehör eller ska rengöra rörliga delar.
 - Använd alltid tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller delar som inte uttryckligen har rekommenderats av Philips. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
 - Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
 - Överskrid inte mängdena och tillredningstiderna som anges i bild 2.
 - Bearbeta inte mer än 1 sats utan avbrott. Låt apparaten svalna till rumtemperatur innan du fortsätter att bearbeta en ny sats.
 - Högsta ljudnivå = 85 dB [A]

Återvinning



Produkten är utvecklad och tillverkad av högväikativta material och komponenter som både kan återvinnas och återanvändas.

Symbolen med en överkryssad soptunna som finns på produkten innebär att produkten följer EU-direktivt 2002/96/EC:



Kassera aldrig produkten med annat hushållsavfall. Ta reda på de lokala reglerna om separat insamling av elektriska och elektroniska produkter. Genom att kassera dina gamla produkter på rätt sätt kan du bidra till att minska möjliga negativa effekter på miljő och hälsa.

2 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.

3 Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips! Genom att registrera din produkt på www.philips.com/welcome kan du dra nytta av Philips support.

4 Före den 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

- Låt heta ingredienser svalna innan du hackar eller håller i bägaren (max. temperatur 80 °C).
- Skär stora ingredienser i bitar om ungefär 2 cm innan du tillreder dem.
- Montera apparaten på rätt sätt innan du sätter in stickkontakten i vägguttaget.

5 Använda apparaten

- Kommentar**
- När du använder knappen för turbohastighet körs apparaten i maximal hastighet. I det här fallet kan du inte justera hastigheten med hastighetsväljaren.
 - När du använder på-/av-knappen kan du justera hastigheten med hastighetsväljaren. Ju högre hastighet, desto kortare tillredningstid.
 - När du gör majonäs får du bäst resultat om du lägger till lite olja i taget.

Mixerstav

- Mixerstaven används till att:
- blanda vätskor; t.ex. såser, fruktjuicer, soppor, drinkar och shake-drycker.
 - Blanda mjuka ingredienser; t.ex. pannkakssmet och majonnäs.
 - Mosa ingredienser - t.ex. barmat.

Slå på apparaten genom att trycka på på-/av-knappen. För ingredienserna med föreslagen turbohastighet på bild 2 kan du starta genom att trycka på turboknappen (i bild 1).

Hackare

Hackaren är avsedd för att hacka ingredienser som nötter, kött, lök, hårdost, kokta ägg, vitlök, örter, tørt bröd osv.

Var försiktig

- Knivarna är mycket vassa! Var mycket försiktig när du hanterar

