

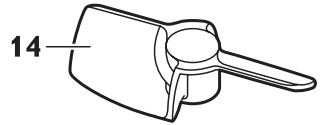
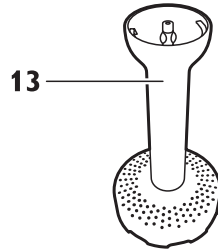
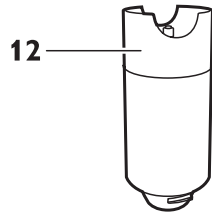
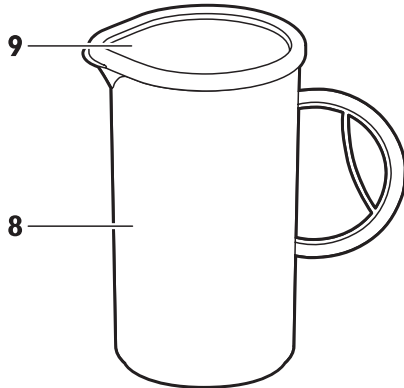
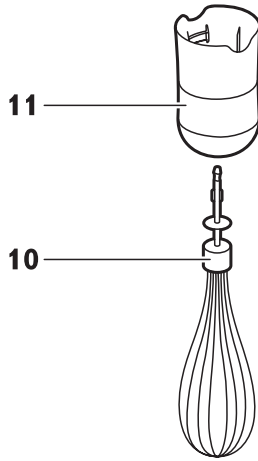
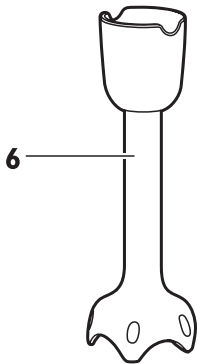
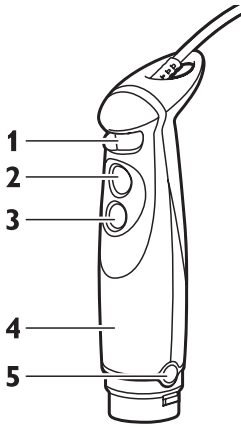
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1616



PHILIPS





ENGLISH	6
DANSK	11
DEUTSCH	16
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	21
ESPAÑOL	26
SUOMI	31
FRANÇAIS	36
ITALIANO	41
NEDERLANDS	46
NORSK	51
PORTUGUÊS	56
SVENSKA	61
TÜRKÇE	66
简体中文	71
فارسی	79
العربية	83

Introduction

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

General description (Fig. 1)

- 1 Speed selector
- 2 On/off button
- 3 Turbo speed button
- 4 Motor unit
- 5 Release button
- 6 Blender bar
- 7 Protection cap

Beaker (1 litre):

- 8 Round beaker
- 9 Round beaker lid

Whisk:

- 10 Whisk
- 11 Whisk coupling unit

Potato mashing bar:

- 12 Potato masher coupling unit
- 13 Potato masher
- 14 Mashing paddle

Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not allow children to use the appliance without supervision.
- Do not touch the integrated blade unit of the blender bar, especially when the appliance is plugged in. The blade unit is very sharp.
- If the integrated blade unit of the blender bar gets stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blade unit.
- 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 assemble, disassemble and clean it.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not process more than one batch without interruption. Let the appliance cool down for 10 minutes before you continue processing.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Overheat protection

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 10 minutes. Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the overheat protection is activated too often.

Before first use

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

Preparing for use

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

Using the appliance**Hand blender**

The hand blender is intended for:

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

- 1** Put the ingredients in the beaker.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Blending quantities and processing times

Ingredients	Blending quantity	Time	Speed
Fruits & vegetables	100-200g	30sec.	12-16
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60sec.	12-16
Batters	100-500ml	60sec.	12-16
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60sec.	12-16

- 2** Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 2).
- 3** Put the plug in the wall socket.
- 4** Immerse the blade guard completely in the ingredients (Fig. 3).
- 5** Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.
 - When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required.
 - When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.
- 6** Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients (Fig. 4).

Whisk

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

- 1** Connect the whisk to the coupling unit ('click') (Fig. 5).
- 2** Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 6).
- 3** Put the ingredients in a bowl or in the beaker.

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

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

See the table for the recommended quantities and processing times.

Whisking quantities and processing times

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

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

- 4** Put the plug in the wall socket and press the on/off button.
- 5** After approx. 1 minute, you can press the turbo button to continue at turbo speed.

Detaching the whisk

- 1** Press the release button to detach the whisk from the motor unit.
- 2** Pull the coupling unit off the whisk.

Potato masher

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

Caution: 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.

Caution: Do not mash hard or uncooked foods, as this may damage the potato mashing bar.

Caution: Do not tap the potato mashing bar on the side of the pan during or after mashing. Use a spatula to remove excess food.

Caution: To avoid damage, never use sharp or hard objects to remove the puree from the potato masher.

1 Cook for approx. 20 minutes, drain the potatoes and put them in a bowl.

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

2 Connect the potato masher to the coupling unit (1) and turn it anticlockwise (2) ('click') (Fig. 7).

3 Attach the mashing paddle to the potato masher. (Fig. 8)

4 Connect the coupling unit to the motor unit. (Fig. 9)

5 Put the plug in the wall socket.

6 Place the potato masher in the bowl filled with potatoes.

7 Press the turbo speed button.

8 Move the potato masher up and down for approx. 20 seconds. Add milk little by little and continue until you have achieved the desired result.

9 Use a spatula (not included) to remove the puree from the potato masher.

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

Detaching the potato mashing bar

1 Unplug the appliance.

2 Press both release buttons simultaneously to detach the potato masher from the motor unit (Fig. 10).

3 Detach the mashing paddle from the potato masher by turning the mashing paddle clockwise. (Fig. 11)

4 Turn the potato masher clockwise (1) and pull it off the coupling unit (2). (Fig. 12)

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

Cleaning (Fig. 13)

Do not immerse the motor unit, the whisk coupling unit, or the coupling unit of the potato masher in water.

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

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

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

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you help to preserve the environment (Fig. 14).

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 HR1616.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com/support 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.

Introduktion

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

Generel beskrivelse (fig. 1)

- 1 Hastighedsvælger
- 2 On/off-knap
- 3 Knap til turbo
- 4 Motorenhed
- 5 Udløserknap
- 6 Blenderstav
- 7 Beskyttelseskappe

Bæger (1 liter):

- 8 Rundt bæger
- 9 Låg til rundt bæger

Piskeris:

- 10 Piskeris
- 11 Koblingsenhed til piskeris

Kartoffelmosstav:

- 12 Koblingsenhed til kartoffelmoser
- 13 Kartoffelmoser
- 14 Omrører til mosning

Vigtigt

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

Fare

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

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, netledning eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Tillad aldrig børn at bruge apparatet uden opsyn.
- Rør ikke ved blenderstavens integrerede knivenhed, specielt når stikket sidder i stikkontakten. Knivene er meget skarpe.
- Hvis blenderstavens integrerede knivenhed sidder fast, skal du tage stikket ud af stikkontakten, før du fjerner de ingredienser, der blokerer knivenheden.
- 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.

12 DANSK

Forsigtig

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når du går fra det, samt før du samler det, skiller det ad eller rengør det.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikater; eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da reklameretten i så fald bortfalder.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- De angivne mængder og tider i tabellen bør overholdes nøje.
- Tilbered kun én portion ad gangen. Lad apparatet køle ned i 10 minutter; inden du fortsætter.

Elektromagnetiske felter (EMF)

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

Beskyttelse mod overophedning

Dette apparat er udstyret med en overophedningssikring. Hvis apparatet bliver for varmt, slukker det automatisk. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i 10 minutter. Sæt derefter stikket tilbage i stikkontakten, og tænd for apparatet. Kontakt din lokale Philips-forhandler eller dit lokale Philips kundecenter; hvis overophedningssikringen aktiveres for ofte.

Før apparatet tages i brug

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

Klærgøring

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

Sådan bruges apparatet

Stavblender

Stavblenderen er beregnet til:

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

- 1 Kom ingredienserne op i bægeret.

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

Max. mængder og tilberedningstider ved blanding

Ingredienser	Mængde/blending	Tid	Hastighed
Frugt & grøntsager	100-200 g	30 sek.	12-16
Baby mad, supper og saucer	100-400 ml	60 sek.	12-16
Flydende dej	100-500 ml	60 sek.	12-16
Shakes og mixede drinks	100-1000 ml	60 sek.	12-16

- 2 Sæt blenderstaven på motorenheden ("klik") (fig. 2).
- 3 Sæt stikket i stikkontakten.
- 4 Sæt knivkappen helt ned i ingredienserne (fig. 3).
- 5 Tryk på on/off-knappen eller turbo-knappen for at tænde for apparatet.
 - Når du bruger on/off-knappen, kan du justere hastigheden med hastighedsvælgeren. Jo højere hastighed, jo kortere tilberedningstid.
 - Når du bruger turbo-knappen, arbejder apparatet med maksimal hastighed, og hastighedsvælgeren kan ikke anvendes.
- 6 Bevæg apparatet langsomt op og ned og i cirkler for at blende ingredienserne (fig. 4).

Piskeris

Piskeriset er kun beregnet til piskning af flødeskum, æggehvider og desserter.

- 1 Sæt piskeriset på koblingsenheden ("klik") (fig. 5).
- 2 Sæt koblingsenheden på motorenheden ("klik") (fig. 6).
- 3 Kom ingredienserne i en skål eller i bægeret.

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

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

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

Maks. mængder og tilberedningstider ved piskning

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

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

- 4 Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på on/off-knappen.
- 5 Efter ca. 1 minut kan man trykke på turbo-knappen og fortsætte med turbo-hastighed.

Aftagning af pisketilbehøret

- 1 Tryk på udløserknappen for at tage pisketilbehøret af motorenheden.
- 2 Træk koblingsenheden af pisketilbehøret.

Kartoffelmoser

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

Forsigtig: Brug aldrig kartoffelmosstaven 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.

Forsigtig: Mos ikke hårde ingredienser eller ingredienser, der ikke er kogt, da dette kan beskadige kartoffelmosstaven.

Forsigtig: Slå ikke kartoffelmosstaven mod siden af gryden under eller efter mosningen. Brug en spatel til at fjerne overskydende mad.

Forsigtig: Brug aldrig skarpe eller hårde genstande til at fjerne mosen fra kartoffelmoseren, da dette kan beskadige den.

1 Kog i ca. 20 minutter, hæld vandet fra kartoflerne, og hæld dem i en skål.

Tip: Du opnår de bedste resultater, hvis skålen ikke er mere end halvt fuld.

2 Tilslut kartoffelmoseren til koblingsenheden (1), og drej den mod uret (2) ("klik") (fig. 7).

3 Sæt omrøreren til mosning på kartoffelmoseren. (fig. 8)

4 Sæt koblingsenheden på motorenheden. (fig. 9)

5 Sæt stikket i stikkontakten.

6 Placer kartoffelmoseren i skålen med kartofler.

7 Tryk på turbo-knappen.

8 Bevæg kartoffelmoseren op og ned i ca. 20 sekunder. Tilsæt mælk lidt efter lidt, og fortsæt, indtil du har opnået det ønskede resultat.

9 Brug en spatel (medfølger ikke) til at fjerne mosen fra kartoffelmoseren.

Tip: Du kan fremhæve smagen ved at tilsætte salt eller smør.

Aftagning af kartoffelmosstaven

1 Tag stikket ud af stikkontakten.

2 Tryk på begge udløserknapper samtidigt for at tage kartoffelmoseren af motorenheden (fig. 10).

3 Tag omrøreren til mosning af kartoffelmoseren ved at dreje omrøreren med uret. (fig. 11)

4 Drej kartoffelmoseren med uret (1), og træk den af koblingsenheden (2). (fig. 12)

Bemærk: Rengør altid kartoffelmoseren med det samme efter brug (Se kapitlet "Rengøring" og rengøringskemaet).

Rengøring (fig. 13)

Kom ikke motorenheden, koblingsenheden til piskeris eller koblingsenheden til kartoffelmoseren ned i vand.

Tag altid tilbehørsdelene af motorenheden, før du rengør dem.

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2 Tryk på udløserknappen på motorenheden for at fjerne det anvendte tilbehør.
- 3 Skil tilbehøret ad.
- 4 Det separate rengøringsskema bagest i denne brugervejledning indeholder yderligere oplysninger.

Tip: Du kan udføre hurtig rengøring af blenderstaven eller kartoffelmoseren ved at fylde det bæger eller den skål, du har brugt, med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, sætte blenderstaven eller kartoffelmoseren ned i vandet og lade apparatet køre i ca. 10 sekunder.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 14).

Tilbehør

Du kan bestille en aksel-drevet minihakker (typenr: 4203 035 83450) hos din Philips-forhandler eller Philips Kundecenter som ekstratilbehør til HR1616.

Reklamationsret og service

Hvis du har brug for hjælp eller oplysninger, eller hvis der opstår et problem, skal du besøge Philips' websted på www.philips.com/support eller kontakte dit lokale Philips Kundecenter. Telefonnumre findes i vedlagte "worldwide guarantee"-folder. Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Einführung

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

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- 1 Geschwindigkeitsregler
- 2 Ein-/Ausschalter
- 3 Turbo-Taste
- 4 Motoreinheit
- 5 Entriegelungstaste
- 6 Pürierstab
- 7 Schutzkappe

Messbecher (1 Liter) :

- 8 Runder Becher
- 9 Deckel des runden Bechers

Schneebesen:

- 10 Schneebesen
- 11 Schneebesen-Verbindungseinheit

Kartoffelstampferaufsatz:

- 12 Kartoffelstampfer-Verbindungseinheit
- 13 Kartoffelstampfer
- 14 Zerstampfer

Wichtig

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

Gefahr

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

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder andere Teile des Geräts defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät hantieren.
- Berühren Sie die integrierte Messereinheit des Pürierstabs nicht. Das gilt insbesondere, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Messereinheit ist sehr scharf.
- Wenn die integrierte Messereinheit des Pürierstabs blockiert, trennen Sie das Gerät vom Strom, 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.

Achtung

- Schalten Sie das Gerät aus, und trennen Sie es vom Stromnetz, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Überschreiten Sie nicht die in den Tabellen aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Verarbeiten Sie jeweils nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.

Elektromagnetische Felder

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

Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der es bei Überhitzung automatisch ausschaltet. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang abkühlen. Stecken Sie anschließend den Stecker wieder in die Steckdose, und schalten Sie das Gerät erneut ein. Wird der Überhitzungsschutz zu häufig aktiviert, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler oder ein Philips Service-Center.

Vor dem ersten Gebrauch

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

Für den Gebrauch vorbereiten

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

Das Gerät benutzen

Stabmixer

Der Stabmixer ist geeignet zum:

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

- 1** Geben Sie die Zutaten in den Becher.

Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten zum Mixen

Zutaten	Menge zum Mixen	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeit
Obst & Gemüse	100 - 200 g	30 Sek.	12-16
Baby-Nahrung, Suppen & Soßen	100 - 400 ml	60 Sek.	12-16
Teig	100 - 500 ml	60 Sek.	12-16
Milchshakes & Mixgetränke	100 - 1000 ml	60 Sek.	12-16

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

3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

4 Tauchen Sie den unteren Teil des Pürierstabs vollständig in die Zutaten ein (Abb. 3).

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

- Wenn Sie den Ein-/Ausschalter verwenden, können Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler einstellen. Je höher die Geschwindigkeit, desto kürzer die Verarbeitungszeit.
- Wenn Sie die Turbo-Taste betätigen, arbeitet das Gerät bei Höchstgeschwindigkeit. In diesem Fall lässt sich die Geschwindigkeit nicht mit dem Regler verstellen.

6 Bewegen Sie das Gerät vorsichtig nach oben und unten und im Kreis, um die Zutaten zu mixen (Abb. 4).

Schneebeesen

Der Schneebeesen ist nur für Schlagsahne, Eischnee und Desserts vorgesehen.

1 Stecken Sie den Schneebeesen in die Verbindungseinheit, bis er hörbar einrastet (Abb. 5).

2 Setzen Sie die Verbindungseinheit auf die Motoreinheit, sodass sie hörbar einrastet (Abb. 6).

3 Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel oder in den Becher.

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

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

Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten zum (Steif-)Schlagen

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

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

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

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

Den Schneebesen abnehmen

- 1** Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Schneebesen von der Motoreinheit abzunehmen.
- 2** Ziehen Sie die Verbindungseinheit vom Schneebesen.

Kartoffelstampfer

Der Kartoffelstampfer wurde speziell für die Zubereitung von Kartoffelpüree und Erbsenpüree (aus gekochten Erbsen) entwickelt.

Achtung: Verwenden Sie den Kartoffelstampferaufsatz nicht zum Stampfen von Zutaten in einem Topf über direkter Hitze. Nehmen Sie den Topf immer vom Herd, und lassen Sie die Zutaten leicht abkühlen, bevor Sie sie zerstampfen.

Achtung: Zerstampfen Sie keine harten oder rohen Zutaten, da dies den Kartoffelstampferaufsatz beschädigen könnte.

Achtung: Klopfen Sie den Kartoffelstampferaufsatz beim Zerstampfen oder danach nicht am Topfrand ab. Verwenden Sie einen Teigschaber, um überschüssige Zutaten zu entfernen.

Achtung: Verwenden Sie zum Entfernen von Püree vom Kartoffelstampfer keine scharfen oder harten Gegenstände, um Schäden zu vermeiden.

- 1** Kochen Sie die Kartoffeln ca. 20 Minuten, gießen Sie sie ab, und geben Sie sie in eine Schüssel.

Tipp: Für optimale Ergebnisse sollte die Schüssel nicht mehr als zur Hälfte gefüllt ist.

- 2** Verbinden Sie den Kartoffelstampfer mit der Verbindungseinheit (1), und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn (2), bis er hörbar einrastet (Abb. 7).
- 3** Befestigen Sie den Zerstampfer am Kartoffelstampfer. (Abb. 8)
- 4** Setzen Sie die Verbindungseinheit auf die Motoreinheit. (Abb. 9)
- 5** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 6** Setzen Sie den Kartoffelstampfer in die Schüssel mit den Kartoffeln.
- 7** Drücken Sie die Turbotaste.
- 8** Bewegen Sie die Kartoffelstampfer ca. 20 Sekunden auf und ab. Geben Sie nach und nach Milch hinzu, und fahren Sie fort, bis Sie das gewünschte Ergebnis erreicht haben.
- 9** Verwenden Sie einen Teigschaber (nicht im Lieferumfang enthalten), um das Püree vom Kartoffelstampfer zu entfernen.

Tipp: Sie können den Geschmack verbessern, indem Sie Salz oder Butter hinzugeben.

Den Kartoffelstampferaufsatz abnehmen

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2 Drücken Sie beide Entriegelungstasten gleichzeitig, um den Kartoffelstampfer von der Motoreinheit abzunehmen (Abb. 10).
- 3 Nehmen Sie den Zerstampfer vom Kartoffelstampfer ab, indem Sie den Zerstampfer im Uhrzeigersinn drehen. (Abb. 11)
- 4 Drehen Sie den Kartoffelstampfer im Uhrzeigersinn (1), und ziehen Sie ihn aus der Verbindungseinheit (2). (Abb. 12)

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

Reinigung (Abb. 13)

Tauchen Sie die Motoreinheit, die Schneebesen-Verbindungseinheit und die Verbindungseinheit des Kartoffelstampfers nicht in Wasser.

Nehmen Sie die Zubehörteile immer von der Motoreinheit ab, bevor Sie sie reinigen.

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2 Drücken Sie die Entriegelungstaste auf der Motoreinheit zum Entfernen des verwendeten Zubehörs.
- 3 Nehmen Sie das Zubehörteil ab.
- 4 Weitere Informationen finden Sie in der Reinigungstabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Tipp: Für eine schnelle Reinigung des Pürierstabs oder Kartoffelstampfers gießen Sie warmes Wasser mit etwas Spülmittel in den Becher oder die Schüssel, die Sie verwendet haben, halten Sie den Pürierstab bzw. Kartoffelstampfer ins Wasser, und lassen Sie ihn ca. 10 Sekunden lang laufen.

Umwelt

- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 14).

Zubehör

Sie können (unter der Typennummer 4203 035 83450) bei Ihrem Philips Händler oder einem Philips Service-Center einen direkt betriebenen Mini-Zerkleinerer als extra Zubehör für den Stabmixer HR1616 bestellen.

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website www.philips.com/support, oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung. Die Telefonnummer finden Sie in der internationalen Garantieschrift. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Εισαγωγή

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

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- 1 Επιλογέας ταχύτητας
- 2 Κουμπί on/off
- 3 Κουμπί turbo ταχύτητας
- 4 Μοτέρ
- 5 Κουμπί απασφάλισης
- 6 Στέλεχος ανάμειξης
- 7 Προστατευτικό κάλυμμα

Δοχείο (1 λίτρου):

- 8 Στρογγυλό δοχείο
- 9 Καπάκι στρογγυλού δοχείου

Χτυπητήρι:

- 10 Χτυπητήρι
- 11 Μονάδα σύνδεσης για το χτυπητήρι

Στέλεχος πολτοποίησης πατάτας:

- 12 Μονάδα σύνδεσης πολτοποιητή πατάτας
- 13 Πολτοποιητής πατάτας
- 14 Αναδευτήρας πολτοποίησης

Σημαντικό

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

Κίνδυνος

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

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φις, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Μην αγγίζετε την ενσωματωμένη λεπίδα του στελέχους ανάμειξης, ειδικά όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή.
- Αν η ενσωματωμένη λεπίδα του στελέχους ανάμειξης κολλήσει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν αφαιρέσετε τα υλικά που μπλοκάρουν τη λεπίδα.

- Για να αποφεύγετε το πιτσίσισμα, βυθίζετε πάντοτε το στέλεχος μέσα στα υλικά πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή, ειδικά όταν επεξεργάζεστε καυτά υλικά.

Προσοχή

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα, εάν την αφήσετε να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη και πριν να την συναρμολογήσετε, να την αποσυναρμολογήσετε και να την καθαρίσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στους πίνακες.
- Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από μία φουρνιά χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 10 λεπτά πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

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

Προστασία από υπερθέρμανση

Η συσκευή αυτή διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση. Εάν υπερθερμανθεί, απενεργοποιείται αυτόματα. Αποσυνδέστε την από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 10 λεπτά. Στη συνέχεια συνδέστε πάλι το φιν στην πρίζα και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Εάν η προστασία από υπερθέρμανση ενεργοποιείται πολύ συχνά, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της Philips ή με κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips.

Πριν την πρώτη χρήση

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

Προετοιμασία για χρήση

- 1 Αφήστε τα καυτά υλικά να κρυώσουν πριν τα επεξεργαστείτε ή τα ρίξετε στο δοχείο (μέγιστη θερμοκρασία 80°C).
- 2 Κόψτε τα υλικά μεγάλου μεγέθους σε κομμάτια 2 εκ. πριν τα επεξεργαστείτε.
- 3 Συναρμολογήστε τη συσκευή σωστά προτού συνδέσετε το φιν στην πρίζα.

Χρήση της συσκευής

Ραβδομπλέντερ

Το ραβδομπλέντερ προορίζεται για να:

- αναμειγνύετε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέιλ, μιλκσέϊκ.
- ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. κουρκούτι για τηγανίτες ή μαγιονέζα.
- πολτοποιείτε μαγειρεμένα υλικά, π.χ για να φτιάζετε βρεφική τροφή.

- 1 Βάλτε τα υλικά στο δοχείο.

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

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας για ανάμιξη

Υλικά	Ποσότητα ανάμιξης	Χρόνος	Ταχύτητα
Φρούτα & λαχανικά	100-200γρ.	30 δευτ.	12-16
Βρεφική τροφή, σούπες & σάλτσες	100-400ml	60 δευτ.	12-16
Κουρκούτια	100-500ml	60 δευτ.	12-16
Μιλκσέϊκ & κοκτέιλ	100-1000ml	60 δευτ.	12-16

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

3 Συνδέστε το φιν στην πρίζα.

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

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

- Όταν χρησιμοποιείτε το κουμπί on/off, μπορείτε να ρυθμίσετε την ταχύτητα με τον επιλογέα ταχύτητας. Όσο πιο υψηλή είναι η ταχύτητα, τόσο πιο σύντομος είναι ο χρόνος επεξεργασίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε το κουμπί ταχύτητας turbo, η συσκευή λειτουργεί στη μέγιστη ταχύτητα. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν μπορείτε να προσαρμόσετε την ταχύτητα με τον επιλογέα ταχύτητας.

6 Μετακινήστε τη συσκευή αργά πάνω, κάτω και κυκλικά για να αναμίξετε τα υλικά (Εικ. 4).

Χτυπητήρι

Το χτυπητήρι προορίζεται μόνο για χτύπημα κρέμας, επιδορπίων και ασπραδιού αβγών.

1 Συνδέστε τον αβγοδάρτη στη μονάδα σύνδεσης ('κλικ') (Εικ. 5).

2 Συνδέστε τη μονάδα σύνδεσης στο μοτέρ ('κλικ') (Εικ. 6).

3 Τοποθετήστε τα υλικά σε ένα μπολ ή στο δοχείο.

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

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

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

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας για χτύπημα

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

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

4 Συνδέστε το φιν στην πρίζα και πιέστε το κουμπί on/off.

5 Μετά από 1 περίπου λεπτό, μπορείτε να πιέσετε το κουμπί turbo για να συνεχίσετε με ταχύτητα turbo.

Αφαιρώντας το χτυπητήρι

- 1 Πατήστε το κουμπί απασφάλισης για αφαιρέσετε το χτυπητήρι από τη μονάδα του μοτέρ.
- 2 Τραβήξτε τη μονάδα σύνδεσης για να βγει από το χτυπητήρι.

Πολτοποιητής πατάτας

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

Προσοχή: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το στέλεχος πολτοποίησης πατάτας για να πολτοποιήσετε υλικά μέσα σε μαγειρικό σκεύος που βρίσκεται στη φωτιά. Απομακρύνετε πάντα το σκεύος από τη φωτιά και αφήνετε τα υλικά να κρυώσουν ελαφρώς πριν τα πολτοποιήσετε.

Προσοχή: Μην πολτοποιείτε σκληρά ή ωμά τρόφιμα, γιατί μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στο στέλεχος πολτοποίησης πατάτας.

Προσοχή: Μην χτυπάτε το στέλεχος πολτοποίησης πατάτας στο πλευρικό τοίχωμα του σκεύους κατά τη διάρκεια ή μετά την πολτοποίηση. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να απομακρύνετε το υπόλοιπο φαγητό.

Προσοχή: Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς, μην χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρά ή σκληρά αντικείμενα για να αφαιρέσετε τον πουρέ από τον πολτοποιητή πατάτας.

- 1 Βράστε τις πατάτες για περίπου 20 λεπτά, στραγγίξτε τις και βάλτε τις σε ένα μπολ.

Συμβουλή: Για βέλτιστα αποτελέσματα, μην γεμίζετε το μπολ παραπάνω από το μισό.

- 2 Συνδέστε τον πολτοποιητή πατάτας στη μονάδα σύνδεσης (1) και γυρίστε τον αριστερόστροφα (2) (“κλικ”) (Εικ. 7).
- 3 Τοποθετήστε τον αναδευτήρα πολτοποίησης στον πολτοποιητή πατάτας. (Εικ. 8)
- 4 Ασφαλίστε τη μονάδα σύνδεσης στο μοτέρ. (Εικ. 9)
- 5 Συνδέστε το φινι στην πρίζα.
- 6 Τοποθετήστε τον πολτοποιητή πατάτας μέσα στο μπολ που έχετε γεμίσει με πατάτες.
- 7 Πατήστε το κουμπί ταχύτητας turbo.
- 8 Μετακινήστε τον πολτοποιητή πατάτας πάνω και κάτω για περίπου 20 δευτερόλεπτα. Προσθέτετε σταδιακά γάλα και συνεχίστε μέχρι να επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.
- 9 Χρησιμοποιήστε σπάτουλα (δεν περιλαμβάνεται) για να αφαιρέσετε τον πουρέ από τον πολτοποιητή πατάτας.

Συμβουλή: Μπορείτε να βελτιώσετε τη γεύση προσθέτοντας αλάτι ή βούτυρο.

Αφαίρεση του στελέχους πολτοποίησης πατάτας

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 2 Πατήστε ταυτόχρονα και τα δύο κουμπιά απασφάλισης για να αφαιρέσετε τον πολτοποιητή πατάτας από τη μονάδα του μοτέρ (Εικ. 10).
- 3 Αφαιρέστε τον αναδευτήρα πολτοποίησης από τον πολτοποιητή πατάτας γυρίζοντας τον αναδευτήρα δεξιόστροφα. (Εικ. 11)
- 4 Γυρίστε τον πολτοποιητή πατάτας δεξιόστροφα (1) και τραβήξτε τον για να βγει από τη μονάδα σύνδεσης (2). (Εικ. 12)

Σημείωση: Καθαρίζετε πάντοτε τον πολτοποιητή πατάτας αμέσως μετά τη χρήση (δείτε το κεφάλαιο “Καθαρισμός” και τον πίνακα καθαρισμού).

Καθαρισμός (Εικ. 13)

Μην βυθίζετε σε νερό τη μονάδα του μοτέρ, τη μονάδα σύνδεσης του χτυπητηριού ή τη μονάδα σύνδεσης του πολτοποιητή πατάτας.

Αφαιρείτε πάντα τα εξαρτήματα από τη μονάδα του μοτέρ πριν τα καθαρίσετε.

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 2 Πατήστε το κουμπί απασφάλισης του μοτέρ, για να αφαιρέσετε το εξάρτημα που χρησιμοποιήσατε.
- 3 Αποσυνδέστε το εξάρτημα.
- 4 Ανατρέξτε στον ξεχωριστό πίνακα καθαρισμού στο τέλος αυτού του εγχειριδίου χρήσης για περαιτέρω οδηγίες.

Συμβουλή: Για γρήγορο καθάρισμα του στελέχους ανάμειξης ή του πολτοποιητή πατάτας, ρίξτε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό μέσα στο δοχείο ή στο μπολ που χρησιμοποιήσατε, τοποθετήστε το στέλεχος ανάμειξης ή τον πολτοποιητή πατάτας και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για περίπου 10 δευτερόλεπτα.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 14).

Εξαρτήματα

Μπορείτε να παραγγείλετε ένα μικρό κόπτη αυτόνομης λειτουργίας (με κωδικό 4203 035 83450) από τον αντιπρόσωπο της Philips ή από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips, ως επιπλέον εξάρτημα για το HR1616.

Εγγύηση και σέρβις

Εάν χρειαστείτε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com/support ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας. Θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης. Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips.

Introducción

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

Descripción general (fig. 1)

- 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 Tapa protectora

Vaso (1 litro):

- 8 Vaso redondo
- 9 Tapa del vaso redondo

Levantaclaras:

- 10 Levantaclaras
- 11 Unidad de acoplamiento del levantaclaras

Accesorio para puré de patatas:

- 12 Unidad de acoplamiento del accesorio para machacar patatas
- 13 Accesorio para machacar patatas
- 14 Pala para hacer puré

Importante

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

Peligro

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

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
- No toque la unidad de cuchillas del brazo de la batidora, sobre todo si el aparato está enchufado. La unidad de cuchillas está muy afilada.
- Si la unidad de cuchillas del brazo de la batidora se bloquea, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueando la unidad.
- 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 desconéctelo de la red eléctrica, si va a dejarlo desatendido, antes de montar o desmontar piezas o iniciar la limpieza del aparato.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No supere las cantidades y los tiempos indicados en las tablas.
- No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe durante 10 minutos antes de continuar procesando.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con protección contra el sobrecalentamiento. Si el aparato se calienta en exceso, se apagará automáticamente. Desenchúfelo y deje que se enfríe durante 10 minutos. Luego enchúfelo de nuevo a la toma de corriente y vuelva a encenderlo. Si la protección contra el sobrecalentamiento se activa con demasiada frecuencia, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un centro de servicio autorizado por Philips.

Antes de utilizarlo por primera vez

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

Preparación para su uso

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

Uso del aparato

Batidora de varilla

Esta batidora de varilla está diseñada para:

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

- 1** Ponga los ingredientes en el vaso.

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

Cantidades y tiempos de procesado con la batidora

Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
Frutas y verduras	100 - 200 g	30 seg.	12 - 16
Comida para bebés, purés y salsas	100 - 400 ml	60 seg.	12 - 16
Masas blandas	100 - 500 ml	60 seg.	12 - 16
Batidos y mezcla de bebidas	100 - 1000 ml	60 seg.	12 - 16

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

3 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

4 Sumerja el protector de cuchillas completamente en los ingredientes (fig. 3).

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

- Cuando utilice el botón de encendido/apagado, puede ajustar la velocidad con el selector de velocidad. Cuanta más alta es la velocidad, más corto es el tiempo de procesado que se requiere.
- Si utiliza el botón de velocidad turbo, el aparato funcionará a velocidad máxima. En este caso, no podrá ajustar la velocidad con el selector de velocidad.

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

Levantaclaras

El levantaclaras ha sido diseñado sólo para montar nata y claras de huevo y para postres.

1 Conecte el levantaclaras a la unidad de acoplamiento (“clic”) (fig. 5).

2 Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora (“clic”) (fig. 6).

3 Coloque los ingredientes en un recipiente o en el vaso.

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

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

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

Cantidades y tiempos de procesado con el levantaclaras

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

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

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

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

Cómo quitar el levantaclaras

- 1 Pulse el botón de liberación para quitar el levantaclaras de la unidad motora.
- 2 Quite la unidad de acoplamiento del levantaclaras.

Accesorio para machacar patatas

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

Precaución: 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 enfríen un poco antes de triturarlos.

Precaución: No triture alimentos duros ni crudos ya que esto podría dañar el accesorio para puré de patatas.

Precaución: 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.

Precaución: Para evitar daños, no utilice nunca objetos duros o punzantes para retirar el puré del accesorio para machacar patatas.

- 1 Cocine durante aproximadamente 20 minutos, escurra las patatas y colóquelas en un recipiente.

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

- 2 Conecte el accesorio para machacar patatas a la unidad de acoplamiento (1) y gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj (2) (“clic”) (fig. 7).
- 3 Conecte la pala para hacer puré en el accesorio para machacar patatas. (fig. 8)
- 4 Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora. (fig. 9)
- 5 Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- 6 Coloque el accesorio para machacar patatas en el recipiente con las patatas.
- 7 Pulse el botón de velocidad turbo.
- 8 Mueva el accesorio para machacar patatas hacia arriba y hacia abajo durante 20 segundos aproximadamente. Agregue leche poco a poco y continúe hasta conseguir el resultado deseado.
- 9 Utilice una espátula (no incluida) para retirar el puré del accesorio para machacar patatas.

Consejo: Puede mejorar el sabor agregando sal o mantequilla.

Cómo quitar el accesorio para puré de patatas

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Pulse ambos botones de liberación para retirar simultáneamente el accesorio para machacar patatas de la unidad motora (fig. 10).
- 3 Separe la pala para hacer puré del accesorio para machacar patatas girando la pala en el sentido de las agujas del reloj. (fig. 11)
- 4 Gire el accesorio para machacar patatas en el sentido de las agujas del reloj (1) y tire de él para retirarlo de la unidad de acoplamiento (2). (fig. 12)

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

Limpieza (fig. 13)

No sumerja en el agua la unidad motora, la unidad de acoplamiento del levantaclaras ni la unidad de acoplamiento del accesorio para machacar patatas.

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

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

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

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera, ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 14).

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 el modelo HR1616.

Garantía y servicio

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

Johdanto

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

Yleiskuvaus (Kuva 1)

- 1 Nopeuden säädin
- 2 Käynnistuspainike
- 3 Turbonopeuspainike
- 4 Runko
- 5 Vapautuspainike
- 6 Sauvaosa
- 7 Teräsuojus

Sekoituskannu (1 l):

- 8 Pyöreä sekoituskannu
- 9 Pyöreän sekoituskannun kansi

Vispilä:

- 10 Vispilä
- 11 Vispilän liitinkappale

Perunansoseutussauva

- 12 Perunansoseuttimen liitinkappale
- 13 Perunansoseutin
- 14 Soseutusosa

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 huuhtele sitä vesihanalla. Puhdista runko pyyhkimällä se kostealla liinalla.

Varoitus

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä koske integroituun teräyksikköön varsinkaan laitteen ollessa liitettynä pistorasiaan. Teräyksikkö on hyvin terävä.
- Jos sauvaosan integroitu teräyksikkö juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet ainekset.
- Vältä aineiden roiskuminen; upota sauvasekoitin aineksiin ennen kuin käynnistät laitteen, varsinkin kun käsittelet kuumia valmistusaineita.

Varoitus

- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohto pistorasiasta, jos aiot jättää sen ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- Älä koskaan käytä osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu raukeaa.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Älä ylitä taulukoissa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
- Käsittele enintään 1 annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä 10 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

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

Ylikuumenemissuoja

Tässä laitteessa on ylikuumenemissuoja. Jos laite kuumenee liikaa, virta katkeaa automaattisesti. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 10 minuuttia. Liitä pistoke takaisin pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen. Jos ylikuumenemissuoja katkaisee laitteesta virran toistuvasti, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Käyttöönotto

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

Käyttöönoton valmistelu

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

Käyttö

Sauvasekoitin

Tehosekoittimen käyttötarkoitukset:

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

- 1** Laita aineet sekoituskannuun.

Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

Enimmäismäärät ja -käsittelyajat

Aineet	Enimmäismäärät	Aika	Nopeus
Hedelmät ja vihannekset	100–200 g	30 sekuntia	12–16
Vauvanruoat, keitot ja kastikkeet	100–400 ml	60 sekuntia	12–16
Taikinat	100–500 ml	60 sekuntia	12–16
Pirtelöt ja juomat	100–1000 ml	60 sekuntia	12–16

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

3 Työnnä pistoke pistorasiaan.

4 Upota teränsuojus kokonaan ruoka-aineiden sekaan (Kuva 3).

5 Käynnistä laite painamalla virta- tai turbonopeuspainiketta.

- Voit säätää nopeutta säätimen avulla, kun käytät virtapainiketta. Mitä suurempi nopeus, sitä lyhyempi on tarvittava käsittelyaika.
- Kun käytät turbonopeuspainiketta, laite toimii enimmäisnopeudella, etkä voi säätää nopeutta nopeudensäätimen avulla.

6 Sekoita ainekset liikuttamalla laitetta hitaasti ylös ja alas. Tee myös pyörivää liikettä (Kuva 4).

Vispilä

Vispilä on tarkoitettu vain kerman, munanvalkuaisien ja jälkiruoka-aineksien vatkaamiseen.

1 Liitä vispilä liitinkappaleeseen, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 5).

2 Liitä liitinkappale runkoon, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 6).

3 Laita valmistusaineet kulhoon tai sekoituskannuun.

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

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

Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

Vatkaaminen: enimmäismäärät ja -käsittelyajat

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

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

4 Työnnä pistoke pistorasiaan ja kytke virta laitteeseen.

5 Noin 1 minuutin kuluttua voi painaa turbopainiketta ja jatkaa turbonopeudella.

Vispilän irrottaminen

1 Irrota vispilä rungosta painamalla vapautuspainiketta.

2 Vedä liitinkappale irti vispilästä.

Perunansoseutin

Perunansoseutin on erityisesti tarkoitettu perunansoseen valmistukseen ja keitettyjen herneiden muhentamiseen.

Varoitus Älä käytä perunansoseutinta kuumalla liedellä olevassa kattilassa. Poista aina kattila liedeltä ja anna ainesten jäähtyä hieman ennen niiden soseuttamista.

Varoitus Älä soseuta kovia tai kypsentämättömiä aineksia, sillä se saattaa vahingoittaa perunansoseutinta.

Varoitus Älä naputa perunansoseuttimella kattilan reunoja soseuttamisen aikana tai sen jälkeen. Irrota soseuttimeen tarttunut ruoka lastalla.

Varoitus Älä koskaan irrota sosetta perunansoseuttimesta terävällä tai kovalla esineellä, jotta et vaurioita laitetta.

1 Keitä perunoita noin 20 minuuttia, valuta ne ja laita ne kulhoon.

Vinkki: Saat parhaan tuloksen, kun kulho on enintään puolillaan.

2 Liitä perunansoseutin liitinkappaleeseen (1) kiertämällä sitä vastapäivään, (2) kunnes se napsahtaa paikalleen (Kuva 7).

3 Liitä soseutusosa perunansoseuttimeen. (Kuva 8)

4 Liitä liitinkappale runkoon. (Kuva 9)

5 Työnnä pistoke pistorasiaan.

6 Pane perunansoseutin perunoilla täytettyyn kulhoon.

7 Paina turbopainiketta.

8 Liikuta perunansoseutinta ylös ja alas noin 20 sekunnin ajan. Lisää maitoa vähitellen, kunnes olet saavuttanut halutun tuloksen.

9 Käytä lastaa (ei toimiteta laitteen mukana) soseen irrottamiseen perunansoseuttimesta.

Vinkki: Voit halutessasi lisätä soseeseen suolaa tai voita.

Perunansoseutinsauvan irrottaminen

1 Irrota pistoke pistorasiasta.

2 Irrota perunansoseutin rungosta painamalla molempia vapautuspainikkeitä samanaikaisesti (Kuva 10).

3 Irrota soseutusosa perunansoseuttimesta kiertämällä soseutusosaa myötäpäivään. (Kuva 11)

4 Kierrä perunansoseutinta myötäpäivään (1) ja vedä se irti liitinkappaleesta (2). (Kuva 12)

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

Puhdistaminen (Kuva 13)

Älä upota laitteen runkoa, vispilän liitinkappaletta tai perunansoseuttimen liitinkappaletta veteen.

Irrota aina lisäosat rungosta ennen kuin puhdistat ne.

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2 Irrota käyttämäsi lisätarvike rungosta painamalla vapautuspainiketta.
- 3 Pura lisätarvike.
- 4 Lisää puhdistusohjeita on erillisessä puhdistustaulukossa tämän käyttöoppaan lopussa.

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

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 14).

Lisätarvikkeet

Voit tilata pienen suoravetoisen minileikkurin (numero 4203 035 83450) Philips-jälleenmyyjältä tai Philipsin huoltoliikkeestä lisälaitteeksi malliin HR1616.

Takuu ja huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa ilmenee ongelmia, tutustu Philipsin sivustoon osoitteessa www.philips.com/support tai kysy neuvoa Philipsin asiakaspalvelusta. Puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä. Jos maassasi ei ole asiakaspalvelua, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

- 1 Sélecteur de vitesse
- 2 Bouton marche/arrêt
- 3 Bouton de vitesse Turbo
- 4 Bloc moteur
- 5 Bouton de déverrouillage
- 6 Mixeur plongeant
- 7 Coque de protection

Bol (1 litre) :

- 8 Bol rond
- 9 Couverture du bol rond

Fouet :

- 10 Fouet
- 11 Unité d'assemblage du fouet

Barre pour pomme de terre :

- 12 Unité d'assemblage du presse-purée
- 13 Presse-purée
- 14 Palette

Important

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

Danger

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

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne touchez pas l'ensemble lames intégré du mixeur plongeant, surtout lorsque l'appareil est branché. L'ensemble lames est très tranchant.
- Si l'ensemble lames intégré du mixeur plongeant se bloque, débranchez l'appareil avant de retirer les ingrédients qui le bloquent.

- 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 l'assembler, de le désassembler et de le nettoyer.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
- Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir 10 minutes.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Protection contre la surchauffe

Cet appareil est équipé d'un système de protection contre les surchauffes. Si l'appareil est en surchauffe, il s'éteint automatiquement. Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 10 minutes. Ensuite, rebranchez l'appareil et remettez-le en marche. Si le problème de surchauffe persiste, contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips.

Avant la première utilisation

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

Avant l'utilisation

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

Utilisation de l'appareil

Mixeur plongeant

Le mixeur est destiné à :

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

- 1 Placez les ingrédients dans le bol.

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

Quantités et temps de préparation pour le mixeur

Ingrédients	Quantité à mixer	Temps	Vitesse
Fruits et légumes	100-200 g	30 s	12-16
Aliments pour bébé, soupes et sauces	100-400 ml	60 s	12-16
Pâte	100-500 ml	60 s	12-16
Milk-shakes et cocktails	100-1 000 ml	60 s	12-16

- 2** Fixez le mixeur plongeant au bloc moteur (clic) (fig. 2).
- 3** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
- 4** Plongez la protection dans les ingrédients (fig. 3).
- 5** Appuyez sur le bouton marche/arrêt ou le bouton de vitesse Turbo pour mettre l'appareil en marche.
 - 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 le temps de préparation requis est court.
 - Si vous utilisez le bouton de vitesse Turbo, l'appareil fonctionne à la vitesse maximale. Dans ce cas, il est impossible de régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse.
- 6** Pour mixer les ingrédients, déplacez l'appareil lentement vers le haut, vers le bas et en formant des cercles (fig. 4).

Fouet

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

- 1** Fixez le fouet à l'unité d'assemblage (clic) (fig. 5).
- 2** Fixez l'unité d'assemblage au bloc moteur (clic) (fig. 6).
- 3** Mettez les ingrédients dans un bol ou dans le bol de l'appareil.

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

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

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

Quantités à fouetter et temps de préparation

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

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

- 4** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur et appuyez sur le bouton marche/arrêt.
- 5** Au bout d'une minute environ, vous pouvez appuyer sur le bouton Turbo pour continuer l'opération à la vitesse maximale.

Retrait du fouet

- 1 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour détacher le fouet du bloc moteur.
- 2 Détachez l'unité d'assemblage du fouet.

Presse-purée

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

Attention : N'utilisez jamais la barre pour pomme de terre pour réduire des ingrédients en purée directement dans une casserole sur le feu. Retirez toujours la casserole du feu et laissez les ingrédients refroidir légèrement avant de les réduire en purée.

Attention : Ne réduisez pas d'ingrédients crus ou durs car cela risquerait d'endommager la barre pour pomme de terre.

Attention : Ne tapotez pas la barre pour pomme de terre sur le bord de la casserole pendant que vous réduisez des ingrédients en purée ou après. Utilisez une spatule pour retirer l'excédent de nourriture.

Attention : Pour éviter tout dommage, n'utilisez jamais d'objets pointus ou durs pour enlever la purée du presse-purée.

- 1 Laissez cuire pendant 20 minutes environ, égouttez les pommes de terre et mettez-les dans un bol.

Conseil : Pour obtenir les meilleurs résultats, assurez-vous que le bol n'est rempli qu'à moitié.

- 2 Connectez le presse-purée à l'unité d'assemblage (1) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (2) (clic) (fig. 7).
- 3 Attachez la palette au presse-purée. (fig. 8)
- 4 Fixez l'unité d'assemblage au bloc moteur. (fig. 9)
- 5 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
- 6 Placez le presse-purée dans le bol contenant les pommes de terre.
- 7 Appuyez sur le bouton de vitesse Turbo.
- 8 Déplacez le presse-purée de haut en bas pendant 20 secondes environ. Ajoutez le lait progressivement et continuez jusqu'à atteindre le résultat souhaité.
- 9 Utilisez une spatule (non incluse) pour enlever la purée du presse-purée.

Conseil : Vous pouvez rehausser le goût en ajoutant du sel ou du beurre.

Retrait de la barre pour pomme de terre

- 1** Débranchez l'appareil.
- 2** Appuyez sur les deux boutons de déverrouillage simultanément pour détacher le presse-purée du bloc moteur (fig. 10).
- 3** Détachez la palette du presse-purée en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. (fig. 11)
- 4** Tournez le presse-purée dans le sens des aiguilles d'une montre (1) et retirez-le de l'unité d'assemblage (2). (fig. 12)

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

Nettoyage (fig. 13)

N'immergez pas le bloc moteur, l'unité d'assemblage du fouet ou l'unité d'assemblage du presse-purée dans l'eau.

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

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

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

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 14).

Accessoires

Vous pouvez commander le mini-hachoir (code n° 4203 035 83450) en tant qu'accessoire supplémentaire de l'appareil HR1616 auprès de votre revendeur Philips ou auprès d'un Centre Service Agréé Philips.

Garantie et service

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

Introduzione

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

Descrizione generale (fig. 1)

- 1 Selettore di velocità
- 2 Pulsante on/off
- 3 Pulsante di velocità turbo
- 4 Motore
- 5 Pulsante di sgancio
- 6 Gambo frullatore
- 7 Cappuccio di protezione

Bicchiere (da 1 litro):

- 8 Bicchiere rotondo
- 9 Coperchio del bicchiere rotondo

Frustra:

- 10 Frullino
- 11 Unità di aggancio del frullino

Schiacciapatate:

- 12 Unità di aggancio dello schiacciapatate
- 13 Schiacciapatate
- 14 Pala mescolatrice

Importante

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

Pericolo

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

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Non usate l'apparecchio nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti risultassero danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Se l'apparecchio è danneggiato, sostituitelo esclusivamente con ricambi originali per non invalidare la garanzia.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- L'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini deve avvenire sempre in presenza di un adulto.
- Non toccate il gruppo lame integrato del frullatore a immersione, soprattutto quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Il gruppo lame è estremamente affilato.
- Nel caso in cui il gruppo lame integrato del frullatore a immersione si blocchi, scollegate l'apparecchio, quindi togliete gli ingredienti che bloccano le lame.

- Per evitare schizzi, immergete sempre la barra negli ingredienti prima di accendere l'apparecchio, soprattutto quando frullate ingredienti caldi.

Attenzione

- Spengete l'apparecchio e scollegatelo dall'alimentazione se lo lasciate incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
- Non superate le dosi massime e i tempi di lavorazione indicati nelle tabelle.
- Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate raffreddare l'apparecchio per 10 minuti prima di continuare a lavorare gli alimenti.

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Protezione contro il surriscaldamento

L'apparecchio è provvisto di uno speciale dispositivo di protezione termica che spegne automaticamente il prodotto in caso di surriscaldamento. In questo caso, rimuovete la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare l'apparecchio per 10 minuti. Quindi, reinserte la spina nella presa a muro e riaccendete l'apparecchio. Se il dispositivo di sicurezza della temperatura si attiva troppo spesso, vi preghiamo di rivolgervi al vostro rivenditore Philips o a un centro assistenza autorizzato.

Primo utilizzo

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

Predisposizione dell'apparecchio

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

Modalità d'uso dell'apparecchio

Frullatore a immersione

Il frullatore a immersione è particolarmente adatto per:

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

- 1** Mettete gli ingredienti nel bicchiere.

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

Dosi e tempi di lavorazione massimi

Ingredienti	Dosi	Tempo	Velocità
Frutta e verdura	100-200 g	30 sec.	12-16
Cibo per bambini, zuppe e salse	100-400 ml	60 sec.	12-16
Pastelle	100-500 ml	60 sec.	12-16
Frappé e frullati	100-1000 ml	60 sec.	12-16

2 Collegare il frullatore al gruppo motore e bloccatelo in posizione (fig. 2).

3 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

4 Immergete completamente la protezione della lama negli ingredienti (fig. 3).

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

- Quando si usa il pulsante on/off, potete regolare la velocità con l'apposito selettore. Maggiore è la velocità, minore è il tempo di elaborazione richiesto.
- Quando si utilizza il pulsante della velocità turbo, l'apparecchio funziona alla velocità massima. In questo caso, non è possibile regolare la velocità con il selettore di velocità.

6 Per frullare gli ingredienti, spostate lentamente l'apparecchio compiendo dei movimenti in verticale e circolare (fig. 4).

Frullino

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

1 Collegare la frusta all'unità di aggancio e bloccatelo in posizione (fig. 5).

2 Collegare l'unità di aggancio al gruppo motore e bloccatelo in posizione (fig. 6).

3 Mettete gli ingredienti in un recipiente o nel bicchiere.

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

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

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

Dosi e tempi di lavorazione massimi

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

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

4 Inserite la spina in una presa di corrente e premete il pulsante on/off.

5 Dopo circa 1 minuto, è possibile premere il pulsante turbo per impostare tale modalità.

Rimozione della frusta

- 1 Premete il pulsante di rilascio per sganciare la frusta dal gruppo motore.
- 2 Estraiete la frusta dall'unità di aggancio.

Schiacciapatate

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

Attenzione Non utilizzate mai lo schiacciapatate per ridurre in purea ingredienti in una padella posta direttamente sul fuoco. Rimuovete sempre la padella dalla fonte di calore e lasciate raffreddare leggermente gli ingredienti prima di iniziare a schiacciarli.

Attenzione Non schiacciate alimenti duri o non cotti poiché questo potrebbe danneggiare lo schiacciapatate.

Attenzione Non sbattete lo schiacciapatate sul lato della padella mentre schiacciate o dopo aver schiacciato gli ingredienti. Usate una spatola per rimuovere gli ingredienti in eccesso.

Attenzione Per evitare danni, non utilizzate oggetti duri o appuntiti per rimuovere il purè dallo schiacciapatate.

- 1 Lessate le patate per circa 20 minuti, asciugatele e mettetele in un recipiente.

Consiglio Per risultati ottimali, assicuratevi che il recipiente non sia pieno oltre la metà.

- 2 Collegate lo schiacciapatate all'unità di aggancio (1) e ruotatelo in senso antiorario (2) (finché non scatta in posizione) (fig. 7).
- 3 Collegate la pala mescolatrice allo schiacciapatate. (fig. 8)
- 4 Collegate l'unità di aggancio al gruppo motore. (fig. 9)
- 5 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.
- 6 Posizionate lo schiacciapatate nel recipiente con le patate.
- 7 Premete il pulsante di velocità turbo.
- 8 Muovete lo schiacciapatate verso l'alto e verso il basso per circa 20 secondi. Aggiungete gradualmente il latte e continuate fino ad ottenere il risultato desiderato.
- 9 Utilizzate una spatola (non inclusa) per rimuovere il purè dallo schiacciapatate.

Consiglio Potete migliorare il sapore finale aggiungendo sale o burro.

Rimozione della barra dallo schiacciapate

- 1 Staccate la spina dalla presa di corrente.
- 2 Premete contemporaneamente entrambi i pulsanti di rilascio per sganciare lo schiacciapate dal gruppo motore (fig. 10).
- 3 Sganciate la pala mescolatrice dallo schiacciapate ruotandola in senso orario. (fig. 11)
- 4 Ruotate in senso orario lo schiacciapate (1) e scollegatelo dall'unità di aggancio (2). (fig. 12)

Nota: Pulite sempre lo schiacciapate subito dopo l'uso (vedere il capitolo relativo alla pulizia e la tabella annessa).

Pulizia (fig. 13)

Non immergete in acqua il gruppo motore, l'unità di aggancio della frusta né l'unità di aggancio dello schiacciapate.

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

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

Consiglio Per una pulizia rapida del frullatore a immersione o dello schiacciapate versate nel bicchiere o nel recipiente utilizzato acqua calda con detersivo per piatti, inserite il frullatore o lo schiacciapate e lasciate funzionare l'apparecchio per circa 10 secondi.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio con normali i rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta autorizzato (fig. 14).

Accessori

Potete ordinare il mini tritatutto (con il numero di codice 4203 035 83450) come accessorio aggiuntivo per il modello HR1616 direttamente presso il vostro rivenditore Philips o in un Centro Assistenza Philips.

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web di Philips www.philips.com/support oppure contattate il centro assistenza clienti Philips del vostro paese. Per conoscere il numero di telefono, consultate l'opuscolo della garanzia internazionale. Se nel vostro paese non esiste un centro assistenza clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Inleiding

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

Algemene beschrijving (fig. 1)

- 1 Snelheidskeuzeknop
- 2 Aan/uitknop
- 3 Knop voor turbosnelheid
- 4 Motorunit
- 5 Ontgrendelknop
- 6 Mixstaaf
- 7 Beschermkap

Beker (1 liter):

- 8 Ronde beker
- 9 Deksel voor ronde beker

Garde:

- 10 Garde
- 11 Koppelunit voor garde

Aardappelpureerstaaf:

- 12 Koppelunit voor aardappelpureerstaaf
- 13 Aardappelpureerder
- 14 Pureerblad

Belangrijk

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

Gevaar

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

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat kinderen dit apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Raak de geïntegreerde mesunit van de mixstaaf niet aan, zeker niet wanneer het apparaat aangesloten is. De mesunit is heel scherp.
- Als de geïntegreerde mesunit van de mixstaaf wordt geblokkeerd, haal dan de stekker van het apparaat uit het stopcontact voor u de ingrediënten verwijdert waardoor de mesunit wordt geblokkeerd.
- 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 trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt en schoonmaakt.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Overschrijd de hoeveelheden en bewerkingstijden in de tabellen niet.
- Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat 10 minuten afkoelen voordat u verdergaat.

Elektromagnetische velden (EMV)

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

Oververhittingsbeveiliging

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Als het apparaat oververhit raakt, schakelt het automatisch uit. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 10 minuten afkoelen. Steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact en schakel het apparaat weer in. Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum als de oververhittingsbeveiliging te vaak wordt geactiveerd.

Voor het eerste gebruik

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

Klaarmaken voor gebruik

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

Het apparaat gebruiken**Handblender**

De handblender is bedoeld voor:

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

- 1** Doe de ingrediënten in de beker.

Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en verwerkingstijden.

Hoeveelheden en verwerkingstijden - mengen

Ingrediënten	Hoeveelheid	Tijd	Snelheid
Groente en fruit	100-200 g	30 sec.	12-16
Babyvoeding, soep en saus	100-400 ml	60 sec.	12-16
Beslag	100-500 ml	60 sec.	12-16
Drankjes en milkshakes	100-1000 ml	60 sec.	12-16

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

3 Steek de stekker in het stopcontact.

4 Dompel de meskap volledig in de ingrediënten (fig. 3).

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

- Wanneer u de aan/uitknop gebruikt, kunt u de snelheid regelen met de snelheidskeuzeknop. Hoe hoger de snelheid, hoe korter de benodigde verwerkingstijd.
- Wanneer u op de knop voor turbosnelheid drukt, werkt het apparaat op maximumsnelheid. In dit geval kunt u de snelheid niet aanpassen met de snelheidskeuzeknop.

6 Beweeg het apparaat voorzichtig omhoog en omlaag, en maak ronddraaiende bewegingen om de ingrediënten te mengen (fig. 4).

Garde

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

1 Bevestig de garde aan de koppelunit ('klik') (fig. 5).

2 Bevestig de koppelunit aan de motorunit ('klik') (fig. 6).

3 Doe de ingrediënten in een kom of in de beker.

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

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

Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en verwerkingstijden.

Hoeveelheden en bewerkingstijden - kloppen

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

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

4 Steek de stekker in een stopcontact en druk op de aan/uitknop.

5 Na ongeveer 1 minuut kunt u op de knop voor turbosnelheid drukken om verder te gaan op turbosnelheid.

De garde verwijderen

1 Druk op de ontgrendelknop om de garde los te koppelen van de motorunit.

2 Trek de koppelunit van de garde.

Aardappelpureerder

De aardappelpureerder is speciaal toegerust voor het maken van aardappelpuree en het pureren van gekookte erwten.

Let op: Gebruik de aardappelpureerstaaf nooit om ingrediënten mee te pureren in een pan die op het vuur staat. Neem de pan altijd van het vuur en laat de ingrediënten een beetje afkoelen voordat u ze pureert.

Let op: Pureer geen harde of ongekookte etenswaren, want dit kan de aardappelpureerstaaf beschadigen.

Let op: Tik niet met de aardappelpureerstaaf tegen de zijkant van de pan tijdens of na het pureren. Gebruik een spatel om overtollig voedsel te verwijderen.

Let op: Gebruik, om schade te voorkomen, nooit scherpe of harde voorwerpen om de puree van de aardappelpureerder te verwijderen.

1 Kook de aardappelen circa 20 minuten, giet ze af en doe ze in een kom.

Tip: Om het beste resultaat te krijgen moet u ervoor zorgen dat de kom voor niet meer dan de helft is gevuld.

2 Bevestig de aardappelpureerder aan de koppelunit (1) en draai deze linksom vast (2) ('klik') (fig. 7).

3 Bevestig het pureerblad aan de aardappelpureerder. (fig. 8)

4 Bevestig de koppelunit aan de motorunit. (fig. 9)

5 Steek de stekker in het stopcontact.

6 Plaats de aardappelpureerder in de kom met aardappelen.

7 Druk op de knop voor turbosnelheid.

8 Beweeg de aardappelpureerder circa 20 seconden op en neer. Voeg steeds een beetje melk toe tot u het gewenste resultaat hebt bereikt.

9 Gebruik een spatel (niet bijgeleverd) om de puree van de aardappelpureerder te verwijderen.

Tip: U kunt de smaak verbeteren door zout of boter toe te voegen.

De aardappelpureerstaaf verwijderen

1 Haal de stekker uit het stopcontact.

2 Druk gelijktijdig op beide ontgrendelknoppen om de aardappelpureerder van de motorunit te verwijderen (fig. 10).

3 Verwijder het pureerblad van de aardappelpureerder door het blad rechtsom te draaien. (fig. 11)

4 Draai de aardappelpureerder rechtsom (1) en trek het van de koppelunit (2). (fig. 12)

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

Schoonmaken (fig. 13)

Dompel de motorunit, de koppelunit voor de garde of de koppelunit van de aardappelpureerder niet onder in water.

Maak de accessoires altijd los van de motorunit voor u deze reinigt.

1 Haal de stekker uit het stopcontact.

2 Druk op de ontgrendelknop op de motorunit om het gebruikte accessoire te verwijderen.

3 Verwijder het accessoire.

4 Raadpleeg de aparte schoonmaaktabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing voor meer informatie.

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

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 14).

Accessoires

U kunt een rechtstreeks aangedreven minihakmolen bestellen (onder codenummer 4203 035 83450) bij uw Philips-dealer of bij een Philips-servicecentrum als extra accessoire voor de HR1616.

Garantie en service

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

Innledning

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

Generell beskrivelse (fig. 1)

- 1 Hastighetsvelger
- 2 Av/på-knapp
- 3 Turbo-knapp
- 4 Motorenhet
- 5 Utløserknapp
- 6 Stavmikser
- 7 Beskyttelsesdeksel

Beger (1 liter):

- 8 Rundt beger
- 9 Lokk til rundt beger

Visp:

- 10 Visp
- 11 Koblingsenhet for visp

Mosestav for poteter:

- 12 Koblingsenhet for potetmoser
- 13 Potetmoser
- 14 Mosestav

Viktig

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

Fare

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

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på støpselet, ledningen eller andre deler.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Ikke la barn bruke apparatet uten tilsyn.
- Ikke ta på den integrete bladenheten til stavmikseren, spesielt når apparatet er koblet til. Bladenheten er svært skarp.
- Hvis den integrerte bladenheten til stavmikseren setter seg fast, må du koble fra apparatet før du fjerner ingrediensene som blokkerer bladenheten.
- For å unngå sprut må du plassere staven i ingrediensene før du slår på apparatet, spesielt når du behandler varme ingredienser.

Viktig

- Slå av apparatet og koble det fra strømmen hvis du lar det stå uten tilsyn, og før du setter det sammen, tar det fra hverandre og rengjør det.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Ikke overskrid maksimumsmengdene og tilberedningstidene som er angitt i tabellene.
- Ikke kjør mer enn 1 omgang uten avbrudd. La apparatet avkjøles i 10 minutter før du fortsetter.

Elektromagnetiske felt (EMF)

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

Overopphetingsbeskyttelse

Dette apparatet er utstyrt med overopphetingsvern. Hvis apparatet overopphetes, slår det seg automatisk av. Koble fra apparatet, og la det avkjøles i 10 minutter. Sett deretter støpselet tilbake i veggkontakten, og slå på apparatet igjen. Ta kontakt med en Philips-forhandler eller et autorisert Philips-servicesenter hvis overopphetingsbeskyttelsen aktiveres for ofte.

Før første gangs bruk

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

Før bruk

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

Bruke apparatet**Stavmikser**

Stavmikseren skal brukes til å:

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

- 1** Ha ingrediensene i kannen.

Du finner informasjon om anbefalte mengder og tilberedningstider i tabellen.

Miksemengder og tilberedningstider

Ingredienser	Miksemengde	Tid	Hastighet
Frukt og grønnsaker	100–200 g	30 sek	12–16
Barnemat, supper og sauser	100–400 ml	60 sek	12–16
Rører	100–500 ml	60 sek	12–16
Shaker og drinker	100–1000 ml	60 sek	12–16

- 2** Fest blandestaven til motorenheten med et klikk (fig. 2).
- 3** Sett støpselet inn i stikkontakten.
- 4** Senk knivbeskytteren helt ned i ingrediensene (fig. 3).
- 5** Trykk på av/på-knappen eller turbo-knappen for å slå på apparatet.
 - Når du bruker av/på-knappen, kan du justere hastigheten med hastighetsvelgeren. Jo høyere hastighet, desto kortere tilberedningstid er nødvendig.
 - Når du bruker turbo-knappen, kjøres apparatet på maksimal hastighet. I dette tilfellet kan du ikke justere hastigheten med hastighetsvelgeren.
- 6** Beveg apparatet sakte opp og ned og i sirkler for å blande ingrediensene (fig. 4).

Visp

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

- 1** Koble vispen til koblingsenheten med et klikk (fig. 5).
- 2** Koble tilkoblingsenheten til motorenheten med et klikk (fig. 6).
- 3** Plasser ingrediensene i en bolle eller et beger.

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

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

Du finner informasjon om anbefalte mengder og tilberedningstider i tabellen.

Vispemengder og tilberedningstider

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

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

- 4** Sett støpselet i stikkontakten og trykk på av/på-knappen.
- 5** Etter cirka ett minutt kan du trykke på turbo-knappen for å fortsette med turbohastighet.

Ta av vispen

- 1** Trykk på utløserknappen for å løsne vispen fra motorenheten.
- 2** Trekk koblingsenheten av vispen.

Potetmoser

Potetmoseren er spesielt utstyrt for å mose poteter og erter.

Viktig: Ikke bruk potetstaven til å mose ingredienser i en gryte over direkte varme. Fjern alltid gryten fra varmen, og la ingrediensene avkjøles litt før du begynner å mose dem.

Viktig: Ikke mos harde eller rå matvarer, ettersom dette kan skade potetmosestaven.

Viktig: Ikke slå potetmosestaven mot siden av gryten under eller etter mosingen. Bruk en slikkepott til å fjerne matrester.

Viktig: For å unngå skader må du aldri bruke skarpe eller harde gjenstander for å fjerne mosen fra potetmoseren.

1 Kok i ca. 20 minutter, tørk potetene, og ha dem i en bolle.

Tips: Du får best resultat hvis du passer på at bollen ikke er mer enn halvfull.

2 Koble potetmoseren til koblingsenheten (1), og vri den mot klokken (2) (til du hører et klikk) (fig. 7).

3 Fest mosestaven til potetmoseren. (fig. 8)

4 Koble tilkoblingsenheten til motorenheten. (fig. 9)

5 Sett støpselet inn i stikkkontakten.

6 Plasser potetmoseren i bollen med poteter.

7 Trykk på turboknappen.

8 Beveg potetmoseren opp og ned i ca. 20 sekunder. Tilsett melk litt etter litt, og fortsett til du har oppnådd ønsket resultat.

9 Bruk en slikkepott (ikke inkludert) for å fjerne mosen fra potetmoseren.

Tips: Du kan forbedre smaken ved å tilsette salt eller smør.

Ta av potetmosestaven

1 Koble fra apparatet.

2 Trykk på begge utløserknappene på likt for å ta potetmoseren av motorenheten (fig. 10).

3 Fjern mosestaven fra potetmoseren ved å vri mosestaven med klokken. (fig. 11)

4 Vri potetmoseren med klokken (1), og ta den av koblingsenheten (2). (fig. 12)

Merk: Rengjør alltid potetmoseren rett etter bruk (se avsnittet Rengjøring og rengjøringstabellen).

Rengjøring (fig. 13)

Ikke senk motorenheten, vispkoblingsenheten eller koblingsenheten til potetmoseren ned i vann.

Ta alltid tilbehøret av motorenheten før du rengjør det.

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

Tips: Du kan rengjøre blandestaven og potetmoseren raskt ved å helle varmt vann med litt oppvaskmiddel i begeret eller kannen du har brukt, sette i blandestaven eller potetmoseren og la apparatet kjøre i ca. 10 sekunder.

Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 14).

Tilbehør

Du kan bestille en direkterevet minihakker (med servicekodenummer 4203 035 83450) fra din Philips-forhandler eller et Philips-servicesenter som ekstra tilbehør til HR1616.

Garanti og service

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

Introdução

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

Descrição geral (fig. 1)

- 1 Selector de velocidade
- 2 Botão de ligar/desligar
- 3 Botão de velocidade turbo
- 4 Motor
- 5 Botão de desençaixe
- 6 Varinha
- 7 Tampa de protecção

Copo (1 litro):

- 8 Copo redondo
- 9 Tampa do copo redondo

Batedor:

- 10 Batedor
- 11 Unidade de encaixe do batedor

Pé para puré:

- 12 Unidade de encaixe do pé para puré
- 13 Pé para puré
- 14 Pá de trituração

Importante

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

Perigo

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

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outras peças estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Não deixe que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.
- Não toque na unidade de lâminas integrada da varinha, especialmente quando a ficha do aparelho está ligada. A unidade de lâminas é muito afiada.
- Se a unidade de lâminas integrada da varinha ficar presa, desligue a ficha do aparelho antes de remover os ingredientes que estão a bloquear a unidade de lâminas.
- Para evitar salpicos, imerja sempre o pé da varinha nos ingredientes antes de ligar o aparelho, especialmente quando processa ingredientes quentes.

Cuidado

- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada, se deixar o aparelho sem supervisão e antes de o montar, desmontar e limpar.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- Não prepare mais de uma porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer durante 10 minutos antes de continuar com a preparação.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Protecção contra sobreaquecimento

Este aparelho está equipado com uma protecção contra sobreaquecimento. Se o aparelho aquecer demasiado, este desligar-se-á automaticamente. Desligue a ficha do aparelho e deixe-o arrefecer durante 10 minutos. Volte a colocar a ficha na tomada eléctrica e ligue novamente o aparelho. Contacte o seu revendedor Philips ou um centro de assistência Philips autorizado se a protecção contra sobreaquecimento for activada demasiadas vezes.

Antes da primeira utilização

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

Preparar para a utilização

- 1** Deixe os ingredientes quentes arrefecerem antes de os cortar ou colocar no copo (temperatura máx. 80 °C).
- 2** Corte os ingredientes de grandes dimensões em pedaços com cerca de 2 cm antes de os preparar.
- 3** Monte correctamente o aparelho antes de o ligar à tomada eléctrica.

Utilizar o aparelho

Varinha

A varinha destina-se a ser utilizada para:

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

- 1** Coloque os ingredientes no copo.

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

Quantidades e tempos de processamento de mistura

Ingredientes	Quantidade de mistura	Tempo	Velocidade
Fruta e vegetais	100-200 g	30 seg.	12-16
Comida de bebé, sopas e molhos	100 - 400 ml	60 seg.	12-16
Massas	100 - 500 ml	60 seg.	12-16
Batidos e bebidas	100 - 1000 ml	60 seg.	12-16

- 2** Encaixe a varinha na unidade do motor ('clique') (fig. 2).
- 3** Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 4** Mergulhe completamente a protecção da lâmina nos ingredientes (fig. 3).
- 5** Prima o botão para ligar/desligar ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho.
 - Quando utiliza o botão para ligar/desligar, pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade. Quanto mais alta for a velocidade, menor é o tempo de processamento necessário.
 - Ao utilizar o botão de velocidade turbo, o aparelho funciona à velocidade máxima. Neste caso, não pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade.
- 6** Movimente lentamente o aparelho para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes (fig. 4).

Batedor

O batedor destina-se a ser utilizado apenas para bater natas e claras e preparar sobremesas.

- 1** Coloque o batedor na unidade de encaixe ('clique') (fig. 5).
- 2** Coloque a unidade de encaixe na unidade do motor ('clique') (fig. 6).
- 3** Coloque os ingredientes numa taça ou no copo.

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

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

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

Quantidades para bater e tempos de processamento

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

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

- 4** Coloque a ficha na tomada eléctrica e prima o botão ligar/desligar.
- 5** Após aproximadamente 1 minuto, pode premir o botão turbo para continuar a trabalhar à velocidade turbo.

Desencaixar o batedor

- 1 Prima o botão de libertação para desencaixar o batedor da unidade do motor.
- 2 Retire a unidade de encaixe do batedor, puxando-a.

Pé para puré

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

Atenção: Nunca utilize o pé para puré para triturar ingredientes que se encontram numa panela sobre calor directo. Retire sempre a panela do calor e deixe os ingredientes arrefecerem um pouco antes de os começar a triturar.

Atenção: Não triture alimentos duros ou crus, pois isto pode danificar o pé para puré.

Atenção: Não toque com o pé para puré nos lados da panela durante ou depois da trituração. Utilize uma espátula para retirar excessos de alimentos.

Atenção: Para evitar danos, nunca utilize objectos afiados ou rígidos para retirar o puré que se encontra no pé.

- 1 Coza durante aprox. 20 minutos, escorra as batatas e coloque-as numa taça.

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

- 2 Coloque o pé para puré na unidade de encaixe (1) e rode-o para a esquerda (2) (ouve-se um estalido) (fig. 7).
- 3 Encaixe a pá de trituração no pé para puré. (fig. 8)
- 4 Coloque a unidade de encaixe na unidade do motor. (fig. 9)
- 5 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 6 Coloque o pé para puré na taça cheia com batatas.
- 7 Prima o botão da velocidade turbo.
- 8 Movimento o pé para puré para cima e para baixo durante aprox. 20 segundos. Adicione leite aos poucos e continue até alcançar o resultado pretendido.
- 9 Utilize uma espátula (não incluída) para retirar o puré que se encontra no pé.

Sugestão: Pode intensificar o sabor adicionando sal ou manteiga.

Desencaixar o pé para puré

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Prima ambos os botões de libertação em simultâneo para desencaixar o pé para puré da unidade do motor (fig. 10).
- 3 Retire a pá de trituração do pé para puré, rodando-a para a direita. (fig. 11)
- 4 Rode o pé para puré para a direita (1) e o retire-o da unidade de encaixe puxando-o para fora (2). (fig. 12)

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

Limpeza (fig. 13)

Não mergulhe a unidade do motor, a unidade de encaixe do batedor, nem a unidade de encaixe do pé para puré em água.

Retire sempre os acessórios da unidade do motor antes de os limpar.

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Prima o botão de libertação na unidade do motor para retirar o acessório que utilizou.
- 3 Desmonte o acessório.
- 4 Consulte a tabela de limpeza em separado no final deste manual do utilizador para mais instruções.

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

Meio ambiente

- Não elimine o aparelho no final da sua vida útil juntamente com os resíduos domésticos normais; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente (fig. 14).

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 o modelo HR1616.

Garantia e assistência

Se precisar de assistência ou informações, ou se tiver algum problema, visite o Web site da Philips em www.philips.com/support ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país. Poderá encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial. Se não houver um Centro de Apoio ao Cliente no seu país, dirija-se ao representante local da Philips.

Introduktion

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

Allmän beskrivning (Bild 1)

- 1 Hastighetsväljare
- 2 På/av-knapp
- 3 Knapp för turbobastighet
- 4 Motorenhet
- 5 Frigöringsknapp
- 6 Mixerstav
- 7 Skyddskåpa

Bägare (1 liter):

- 8 Rund bägare
- 9 Runt lock till bägare

Visp:

- 10 Visp
- 11 Vispkopplingsenhet

Potatisstav:

- 12 Kopplingsenhet för potatissosare
- 13 Potatissosare
- 14 Mospaddel

Viktigt

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

Fara

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

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, något av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Låt inte barn använda apparaten utan övervakning.
- Vidrör inte mixerstavens integrerade knivenhet, särskilt inte när apparaten är ansluten till elnätet. Knivenheten är mycket vass.
- Om mixerstavens integrerade knivenhet fastnar bör du dra ur kontakten innan du tar bort ingredienserna som blockerar knivenheten.
- 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 lämnar den obevakad och innan du monterar, tar isär och rengör den.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Överskrid inte mängderna och tillredningstiderna som anges i tabellerna.
- Tillred inte mer än en omgång utan avbrott. Låt apparaten svalna i 10 minuter innan du fortsätter tillredningen.

Elektromagnetiska fält (EMF)

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

Överhettningsskydd

Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd. Om apparaten blir överhettad stängs den av automatiskt. Koppla ur apparaten och låt den svalna i tio minuter. Sätt sedan tillbaka stickkontakten i vägguttaget och slå på apparaten igen. Kontakta din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserade serviceombud om överhettningsskyddet aktiveras för ofta.

Före första användningen

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

Förberedelser inför användning

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

Använda apparaten

Mixerstav

Mixerstaven används till att:

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

- 1 Häll ingredienserna i bågaren.

I tabellen visas rekommenderade mängder och tillredningstider.

Mixningsmängder och tillredningstider

Ingredienser	Mixningsmängder	Tid	Hastighet
Frukt och grönsaker	100–200 g	30 sek.	12–16
Barnmat, soppor och såser	100-400 ml	60 sek	12–16
Smetar	100-500 ml	60 sek	12–16
Shake-drycker och drinkar	100-1000 ml	60 sek	12–16

- 2** Anslut mixerstaven till motorenheten (ett klickljud hörs) (Bild 2).
- 3** Sätt i stickkontakten i vägguttaget.
- 4** Sänk ned knivskyddet helt i ingredienserna (Bild 3).
- 5** Tryck på på/av-knappen eller knappen för turbohastighet när du vill slå på apparaten.
 - När du använder på/av-knappen kan du justera hastigheten med hastighetsväljaren. Ju högre hastighet, desto kortare tillredningstid krävs.
 - När du använder knappen för turbohastighet körs apparaten i maximal hastighet. Du kan inte justera hastigheten med hastighetsväljaren.
- 6** Mixa ingredienserna genom att långsamt flytta apparaten upp och ned och i cirklar (Bild 4).

Visp

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

- 1** Anslut vispen till kopplingsenheten (ett klickljud hörs) (Bild 5).
- 2** Anslut kopplingsenheten till motorenheten (ett klickljud hörs) (Bild 6).
- 3** Lägg ingredienserna i en skål eller i bägaren.

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

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

I tabellen visas rekommenderade mängder och tillredningstider:

Vispningsmängder och tillredningstider

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

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

- 4** Sätt in kontakten i vägguttaget och tryck på på/av-knappen.
- 5** Efter ungefär en minut kan du trycka på knappen för turbohastighet.

Ta loss vispen

- 1** Tryck på frigöringsknappen för att frigöra vispen från motorenheten.
- 2** Dra av kopplingsenheten från vispen.

Potatismosare

Potatismosaren är särskilt bra för att göra att potatispuré och puré av kokta ärtor.

Var försiktig: Använd aldrig potatisstaven till att mosa ingredienser i en panna över direkt värme. Ta alltid bort pannan från värmen och låt ingredienserna svalna något innan du börjar mosa dem.

Var försiktig: Mosa inte hård eller okokt mat eftersom det kan skada potatisstaven.

Var försiktig: Knacka inte potatisstaven mot sidan av pannan under eller efter mosningen. Använd en spatel för att ta bort överflödigt mat.

Var försiktig: Undvik skada på apparaten genom att aldrig använda vassa eller hårda föremål när du tar bort purén från potatismosaren.

1 Koka i cirka 20 minuter, håll bort vattnet från potatisen och lägg dem i en skål.

Tips: För bästa resultat bör du se till att skålen inte är mer än halvfull.

2 Anslut potatismosaren till kopplingsenheten (1) och vrid den moturs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 7).

3 Fäst mospaddeln på potatismosaren. (Bild 8)

4 Anslut kopplingsenheten till motorenheten. (Bild 9)

5 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

6 Sänk ned potatismosaren i skålen med potatis.

7 Tryck på turboknappen.

8 Rör potatismosaren uppåt och nedåt i cirka 20 sekunder. Tillsätt lite mjölk i taget och fortsätt tills du har uppnått önskat resultat.

9 Använd en spatel (medföljer inte) och ta bort purén från potatismosaren.

Tips: Du kan förhöja smaken genom att tillsätta salt eller smör.

Ta loss potatisstaven

1 Dra ur nätsladden.

2 Tryck på båda frigöringsknapparna samtidigt för att lossa potatismosaren från motorenheten (Bild 10).

3 Lossa mospaddeln från potatismosaren genom att vrida den medurs. (Bild 11)

4 Vrid potatismosaren medurs (1) och lossa den från kopplingsenheten (2). (Bild 12)

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

Rengöring (Bild 13)

Sänk inte ned motorenheten, vispkopplingsenheten eller potatissosarens kopplingsenhet i vatten.

Koppla alltid bort tillbehören från motorenheten innan du rengör dem.

- 1 Dra ur nätsladden.
- 2 Tryck på frigöringsknappen på motorenheten för att ta bort tillbehöret som du har använt.
- 3 Ta isär tillbehöret.
- 4 Se den separata rengöringstabellen i slutet av den här användarhandboken för ytterligare anvisningar.

Tips: För snabbrengöring av mixerstaven eller potatissosaren häller du varmt vatten med lite diskmedel i bågaren eller skålen du har använt, sätter i mixerstaven eller potatissosaren och kör apparaten i cirka 10 sekunder.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 14).

Tillbehör

Du kan beställa en direktdriven minihackare (med servicekodnummer 4203 035 83450) från din Philips-återförsäljare eller ett av Philips serviceombud som ett extra tillbehör till HR1616.

Garanti och service

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

Giriş

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

Genel açıklamalar (Şek. 1)

- 1 Hız seçme düğmesi
- 2 Açma/kapama düğmesi
- 3 Turbo hız düğmesi
- 4 Motor ünitesi
- 5 Ayırma düğmesi
- 6 Blender çubuğu
- 7 Koruma kapağı

Ölçek (1 litre):

- 8 Yuvarlak ölçek
- 9 Yuvarlak ölçek kapağı

Çırpma ünitesi:

- 10 Çırpma ünitesi
- 11 Çırpma bağlantı ünitesi

Patates ezme çubuğu:

- 12 Patates ezme bağlantı ünitesi
- 13 Patates ezici
- 14 Ezme paleti

Önemli

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

Tehlike

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

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik fişi, şebeke kablosu veya diğer parçaları hasarlıysa, cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın şebeke kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Çocukların cihazı yetişkin nezareti olmadan kullanmasına izin vermeyin.
- Özellikle cihaz fişe takılıyken, blender çubuğunun entegre bıçak ünitesine dokunmayın. Bıçak ünitesi çok keskin olabilir.
- Blender çubuğunun entegre bıçak ünitesi sıkışırsa, bıçak ünitesini engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce cihazın fişini çekin.
- Özellikle sıcak malzemeleri işlerken, malzemelerin sıçramasını engellemek için cihazı çalıştırmadan önce her zaman malzemelerin içine çubuğu sokun.

Dikkat

- Cihazı gözetimsiz bırakacaksınız ve herhangi bir parçayı takmadan, çıkarmadan ve temizlemeden önce, cihazı kapatın ve prizden çıkarın.
- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız takdirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Tablolarda belirtilen miktarları ve işlem sürelerini aşmayın.
- Kesintisiz olarak bir seferden fazla işlem yapmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın 10 dakika boyunca soğumasını bekleyin.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

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

Aşırı ısınmaya karşı koruma

Cihaz aşırı ısınma koruması ile donatılmıştır. Cihaz aşırı ısınır otomatik olarak kapanacaktır. Cihazın fişini çıkarın ve 10 dakika soğumaya bırakın. Daha sonra fişini şebeke prize tekrar takın ve cihazı tekrar çalıştırın. Aşırı ısınma koruması çok sık devreye giriyorsa, lütfen Philips bayinize ya da yetkili bir Philips servis merkezine başvurun.

İlk kullanımdan önce

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

Cihazı kullanıma hazırlama

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

Cihazın kullanımı**El blenderi**

El blenderinin kullanım amaçları:

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

1 Malzemeleri ölçüğe koyun.

Önerilen miktarlar ve hazırlama süreleri için tabloya başvurun.

Karıştırma miktarları ve hazırlama süreleri

Malzemeler	Karıştırma miktarı	Süre	Hız
Meyve ve Sebzeler	100-200 gr	30 sn.	12-16
Bebek maması, çorbalar ve soslar	100-400 ml	60 sn.	12-16
Hamurlar	100-500 ml	60 sn.	12-16
Shake'ler ve içecek karışımları	100-1000ml	60 sn.	12-16

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

3 Fişi prize takın.

4 Bıçak koruyucu ünitesini malzemeye tamamen daldırın (Şek. 3).

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

- Açma/kapama düğmesini kullandığınızda, hız seçme düğmesiyle hızı ayarlayabilirsiniz. Hız ne kadar yüksek olursa, hazırlama süresi o kadar azalır.
- Turbo hız düğmesini kullanırken, cihaz maksimum hızda çalışır. Bu durumda hızı, hız seçme düğmesiyle ayarlayamazsınız.

6 Malzemeleri karıştırmak için cihazı yavaşça yukarı aşağı ve dairesel olarak hareket ettirin (Şek. 4).

Çırpma ünitesi

Çırpma ünitesi, sadece krema ve yumurta akı çırpma için kullanılır:

1 Çırpma ünitesini bağlantı ünitesine bağlayın ('klik' sesini duyun) (Şek. 5).

2 Bağlantı ünitesini motor ünitesine bağlayın. ('klik' sesi duyulur) (Şek. 6).

3 Malzemeleri bir kaseye veya ölçüğe koyun.

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

İpucu: Krema çırparken, sıçramayı önlemek için ölçüğü kullanın.

Önerilen miktarlar ve hazırlama süreleri için tabloya başvurun.

Çırpma miktarları ve hazırlama süreleri

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

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

4 Elektrik fişini prize takın ve açma/kapama düğmesine basın.

5 Yaklaşık 1 dakika sonra, turbo düğmesine basarak turbo hızda devam edebilirsiniz.

Çırpma ünitesinin çıkarılması

1 Motor ünitesinden çırpma ünitesini çıkarmak için ayırma düğmesine basın.

2 Bağlantı ünitesini, çırpma ünitesinden çekin.

Patates ezici

Patates ezici, patates püresi yapmak ve pişmiş bezelyeleri ezmek için özel olarak donatılmıştır.

Dikkat: Patates ezme çubuğunu asla, doğrudan ateş üzerinde bulunan tavanın içindeki malzemeleri ezmek için kullanmayın. Malzemeleri ezmeden önce tavayı mutlaka ateşin üzerinden alın ve malzemelerin biraz soğumasını bekleyin.

Dikkat: Patates ezme çubuğuna zarar verebileceği için, sert veya pişmemiş malzemeleri ezmeyin.

Dikkat: Ezme işlemi sırasında veya sonrasında patates ezme çubuğunu tavanın kenarına sürtmeyin. Kalan yiyecek parçalarını almak için bir spatula kullanın.

Dikkat: Patates ezicinin zarar görmemesi için, patates eziciden püreyi çıkarmak için asla keskin veya sert nesnelere kullanmayın.

1 Yaklaşık olarak 20 dakika pişirin, patateslerin suyunu süzün ve bir kaseye koyun.

İpucu: En iyi sonucu elde etmek için, kase nin yarısından fazlasını doldurmamaya özen gösterin.

2 Patates eziciyi bağlantı ünitesine (1) bağlayın ve saat yönünün tersine çevirin (2) ('klik) (Şek. 7).

3 Ezme paletini patates eziciye takın. (Şek. 8)

4 Bağlantı ünitesini motor ünitesine bağlayın. (Şek. 9)

5 Fişi prize takın.

6 Patates eziciyi içinde patates olan kaseye yerleştirin.

7 Turbo hız düğmesine basın.

8 Yaklaşık olarak 20 saniye boyunca patates eziciyi aşağı yukarı hareket ettirin. Yavaş yavaş süt ekleyip istenilen sonuca ulaşana kadar bu işleme devam edin.

9 Püreyi patates eziciden çıkarmak için bir spatula (dahil değildir) kullanın.

İpucu: Tuz veya tereyağı ekleyerek lezzeti artırabilirsiniz.

Patates ezme çubuğunun çıkarılması

1 Cihazı prizden çıkartın.

2 Motor ünitesinden patates eziciyi çıkarmak için aynı anda her iki ayırma düğmesine basın (Şek. 10).

3 Ezme paletini saat yönünde çevirerek patates eziciden çıkarın. (Şek. 11)

4 Patates eziciyi saat yönünde çevirin (1) ve bağlantı ünitesinden çıkarın (2). (Şek. 12)

Not: Her zaman, kullanımdan hemen sonra patates eziciyi temizleyin ('Temizleme' bölümüne ve temizleme tablosuna bakın).

Temizleme (Şek. 13)

Motor ünitesini, çırpma ünitesinin bağlantısını veya patates ezicinin bağlantı ünitesini suya sokmayın.

Aksesuarları temizlemeden önce her zaman onları motor ünitesinden çıkarın.

- 1** Cihazı prizden çıkartın.
- 2** Kullandığınız aksesuarı çıkarmak için, motor ünitesinin üzerindeki ayırma düğmesine basın.
- 3** Aksesuarı sökün.
- 4** Daha ayrıntılı talimatlar için bu kullanım kılavuzunun sonundaki temizleme tablosuna başvurun.

İpucu: Blender çubuğunu veya patates eziciyi daha hızlı temizlemek için, kullandığınız ölçeğin veya kaseinin içine bir miktar bulaşık deterjanıyla birlikte sıcak su dökün, blender çubuğunu veya patates eziciyi takın ve cihazı yaklaşık 10 saniye çalıştırın.

Çevre

- Kullanım ömrünün sonunda cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 14).

Aksesuarlar

HR1616 için Philips bayiinden ya da Philips servis merkezinden, ekstra aksesuar olarak doğrudan tahrikli mini parçaları (4203 035 83450 servis kod numarası ile) sipariş edebilirsiniz.

Garanti ve servis

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

简介

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

一般说明 (图 1)

- 1 调速按钮
 - 2 开/关按钮
 - 3 高速按钮
 - 4 马达组件
 - 5 释放钮
 - 6 搅拌棒
 - 7 保护盖
- 大口杯 (1 升) :
- 8 圆口杯
 - 9 圆口杯盖
- 打蛋器:
- 10 打蛋器
 - 11 打蛋器耦合装置
- 土豆捣碎棒:
- 12 土豆泥机耦合装置
 - 13 土豆泥机
 - 14 捣碎叶片

注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本用户手册，并妥善保管以供日后参考。

危险

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

警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果插头、电源线或其它部件受损，则不要使用产品。
- 如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 不允许儿童在无人监督的情况下使用本产品。
- 请勿触摸搅拌棒的集成式刀片组件，尤其是产品接通电源时。刀片组件非常锋利。
- 如果搅拌棒的集成式刀片组件被卡住，请务必先拔下电源插头，再清除堵塞刀片组件的原料。
- 为避免飞溅，请务必先将搅拌棒浸入原料中，再打开产品，尤其是加工热原料时。

注意

- 如果产品无人看管或在组装、拆解和清洁之前，请关闭产品并将其从电源断开。
- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 本产品仅限于家用。
- 不要超出表中所示的份量和加工时间。
- 请勿连续加工 1 批以上的物料。须待产品冷却 10 分钟，才能继续进行加工。

电磁场 (EMF)

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

过热保护

本产品具有过热保护装置。如果产品过热，它将自动关闭电源。拔掉产品插头，让其冷却 10 分钟。然后将电源插头重新插入插座，并再次打开产品电源。如果过热保护装置启用过于频繁，请联系飞利浦经销商或经授权的飞利浦服务中心。

首次使用之前

在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（参见“清洗”一章）。

使用准备

- 1 须待热原料冷却后（最高温度 80 摄氏度），方可加工原料或将其倒入大口杯加工。
- 2 加工前，将大块原料切成 2 厘米见方。
- 3 在将电源插头插入插座前，请先正确组装产品。

使用本产品

手持式搅拌机

手提式搅拌机适用于：

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

- 1 将物料放入杯中。

有关建议的份量和加工时间，请参见表格。

搅拌量与加工时间

原料	搅拌量	时间	速度
水果和蔬菜	100-200 克	30 秒	12-16
婴儿食品、汤和酱	100-400 毫升	60 秒	12-16
面糊	100-500 毫升	60 秒	12-16
鸡尾酒和混合饮料	100-1000 毫升	60 秒	12-16

- 2 将搅拌棒安装到马达组件上（可听到“咔哒”一声）。(图 2)
- 3 将电源插头接入插座。
- 4 将刀片罩完全浸入原料中。(图 3)
- 5 按下开关按钮或高速按钮启动产品。
 - 使用开关按钮时，可以通过速度选择器调节速度。速度越高，需要的加工时间越短。
 - 在使用高速按钮时，产品将以最高速度运转。在这种情况下，您将无法使用调速旋钮调整速度。
- 6 缓慢地上下来回晃动本产品，混合所有原料。(图 4)

打蛋器

打蛋器适用于搅打奶油、鸡蛋清和饭后甜点。

- 1** 将打蛋器连接到耦合装置（可听到“咔哒”一声）。(图 5)
- 2** 将耦合装置连接到马达上（可听到“咔哒”一声）。(图 6)
- 3** 将原料放入碗或大口杯中。

提示：打蛋清时，使用大碗效果更佳。

提示：打蛋黄时，使用大口杯以免溅出。
有关建议的份量和加工时间，请参见表格。

搅打量与加工时间

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

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

- 4** 将电源插头插入插座并按开/关钮。
- 5** 大约 1 分钟后，您可以按强力按钮继续高速操作。

拆卸打蛋器

- 1** 按释放钮以从马达装置上拆下打蛋器。
- 2** 将耦合装置从打蛋器上拔下。

土豆泥机

土豆泥机特别适用于制作土豆泥和捣碎煮熟的豌豆。

注意：不要用土豆捣碎棒在直热式煎锅内将原料捣泥。在将原料捣成泥之前，务必先将煎锅从热源移走，并让原料稍微冷却。

注意：不要对坚硬的食物或生食物进行捣泥，否则可能损坏土豆捣碎棒。

注意：捣泥期间或之后，不要用土豆捣碎棒敲打或刮擦煎锅边缘。使用锅铲刮去多余的食物。

注意：为避免损坏，请不要使用锐利或坚硬的物体从土豆泥机中取出土豆泥。

- 1** 烹制大约 20 分钟，沥干土豆并将其放在碗中。

74 简体中文

提示：为获得最佳的效果，确保不要装入超过半碗原料。

- 2 将土豆泥机连接到耦合装置上 (1)，逆时针旋转 (2) (可听到“咔哒”一声)。(图 7)
- 3 将捣碎叶片安装到土豆泥机上。(图 8)
- 4 将耦合装置连接到马达上。(图 9)
- 5 将电源插头接入插座。
- 6 将土豆泥机放在装有土豆的碗中。
- 7 按下高速按钮。
- 8 上下移动土豆泥机约 20 秒。逐渐增加牛奶并继续，直至您获得所需的效果。
- 9 使用刮铲 (未提供) 从土豆泥机中取出土豆泥。

提示：您可以通过加盐或黄油来调味。

拆卸土豆捣碎棒

- 1 拔掉产品插头。
- 2 同时按下两个释放钮以从马达装置上拆下土豆泥机。(图 10)
- 3 顺时针转动捣碎叶片，将其从土豆泥机上拆下。(图 11)
- 4 顺时针转动土豆泥机 (1) 并将其从耦合装置上拔下 (2)。(图 12)

注意：使用后务必立即清洁土豆泥机 (请参阅“清洁”一章和清洁表)。

清洁 (图 13)

请勿将马达装置、打蛋器耦合装置或土豆泥机耦合装置浸入水中。

清洁附件之前，请务必先将其从马达装置上拆下。

- 1 拔掉产品插头。
- 2 按马达组件上的释放钮可卸下您使用的附件。
- 3 拆卸附件。
- 4 有关详细说明，请参阅本用户手册末尾单独的清洗说明表。

提示：要快速清洁搅拌棒或土豆泥机，请在您使用的大口杯或碗中倒入放有少许清洁液的温水，插入搅拌棒或土豆泥机，然后让产品运转约 10 秒钟。

环保

— 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。(图 14)

附件

您可以从飞利浦经销商或飞利浦服务中心订购直接传动式迷你切碎器 (服务码为 4203 035 83450)，将其用作 HR1616 的额外附件。

保修与服务

如果您需要服务或信息，或者有任何疑问，请访问飞利浦网站：www.philips.com/support。您也可与您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心联系 (可从全球保修卡中找到其电话号码)。如果您所在的国家/地区没有飞利浦客户服务中心，请与当地的飞利浦经销商联系。

تجهيزات

می توانید خرید کن کوچک مستقل را به فروشگاه Philips سفارش دهید (با شماره کد سرویس 83450 035 4203) یا آن را به صورت يك وسیله اضافه در مرکز خدمات Philips برای مدل HR1616 سفارش دهید.

ضمانت و سرویس

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

احتیاط: برای اجتناب از آسیب رساندن، هرگز از مواد تیز یا سخت را برای پاک کردن پوره از له کننده سیب زمینی استفاده نکنید.

- ۱ حدود ۲۰ دقیقه سیب زمینی را پخته آب آن را تخلیه و سیب زمینی ها را در کاسه قرار دهید.
- نکته: برای کسب بهترین نتیجه، مطمئن شوید که کاسه بیش از نصف پر نشده باشد.
- ۲ له کننده سیب زمینی را به واحد کوپلینگ (۱) وصل کنید و آن را در خلاف جهت حرکت عقربه های ساعت (۲) بگردانید ("کلیک") (شکل ۷).
- ۳ دسته له کردن را به له کننده سیب زمینی وصل کنید (شکل ۸).
- ۴ قطعه کوپلینگ را به واحد موتور وصل کنید (شکل ۹).
- ۵ دو شاخه را در پریز قرار دهید.
- ۶ له کننده سیب زمینی را در کاسه ایی که از سیب زمینی پر شده است قرار دهید.
- ۷ دکمه سرعت توربو را فشار دهید.
- ۸ له کننده سیب زمینی را حدود ۲۰ ثانیه به بالا و پایین حرکت دهید. شیر را کم کم اضافه کنید و به کار ادامه دهید تا نتیجه دلخواه به دست آید.
- ۹ از یک کاردک (ارائه نشده است) برای جدا کردن پوره از له کننده سیب زمینی استفاده کنید.
- نکته: می توانید طعم را با افزودن نمک یا کرده تغییر دهید.

جدا کردن میله له کردن سیب زمینی

- ۱ برق دستگاه را قطع کنید.
 - ۲ دکمه های آزاد کردن را همزمان فشار دهید تا له کننده سیب زمینی از واحد موتور جدا شود (شکل ۱۰).
 - ۳ دسته له کردن را از له کننده سیب زمینی با چرخانده دسته له کردن در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت جدا کنید (شکل ۱۱).
 - ۴ له کننده سیب زمینی را در جهت عقربه های ساعت چرخانده (۱) و آن را از واحد کوپلینگ بیرون بکشید (۲) (شکل ۱۲).
- توجه: همیشه له کننده سیب زمینی را فوراً پس از استفاده تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" و جدول تمیز کردن مراجعه کنید).

تمیز کردن (شکل ۱۳)

واحد موتور، واحد کوپلینگ همزن پره ای یا واحد کوپلینگ هم زن پره ای له کننده سیب زمینی را در آب فرو نبرید. همیشه لوازم جانبی را قبل از تمیز کردن از واحد موتور جدا کنید.

- ۱ برق دستگاه را قطع کنید.
 - ۲ دکمه آزاد سازی در واحد موتور را برای جدا کردن وسیله ای که استفاده کرده اید، فشار دهید.
 - ۳ لوازم جانبی را باز کنید.
 - ۴ به جدول تمیز کردن در انتهای این راهنمای کاربر برای دستورالعملهای بیشتر مراجعه کنید.
- نکته: برای تمیز کردن سریع میله همزن یا له کننده سیب زمینی، آب گرم را با قدری مایع ظرف شویی در جام یا پیاله ای که استفاده کرده اید بریزید، میله همزن یا له کننده سیب زمینی را در آن فرو برده و بگذارید دستگاه حدود ۱۰ ثانیه کار بکند.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در مرحله های تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۱۴).

۲ میله همزن را به واحد موتور وصل کنید ("کلیک") (شکل ۲).

۳ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

۴ حفاظ تیغه را کامل در مواد فرو ببرید (شکل ۳).

۵ دکمه روشن/خاموش یا دکمه سرعت توربو را برای روشن شدن دستگاه فشار دهید.

- هنگامی که از دکمه روشن/خاموش استفاده می کنید، می توانید سرعت را با انتخابگر سرعت تنظیم کنید. هر چه سرعت بالاتر باشد، زمان آماده سازی مورد نیاز کوتاهتر خواهد بود.

- هنگامی که از سرعت توربو استفاده می کنید، دستگاه با حداکثر سرعت کار خواهد کرد. در این حالت، نمی توانید سرعت را با انتخابگر سرعت تنظیم کنید.

۶ دستگاه را آرام به طرف بالا و پایین برده و دستگاه را بصورت دایره ای حرکت دهید تا مواد را مخلوط کنید (شکل ۴).

هم زن پره ای

هم زن پره ای فقط برای زدن خامه، سفیده تخم مرغ، دسرطراحی شده است.

۱ هم زن پره ای را به واحد کوپلینگ وصل کنید ("کلیک") (شکل ۵).

۲ قطعه کوپلینگ را به واحد موتور وصل کنید (شکل ۶).

۳ مواد را درون کاسه یا درون جام بریزید.

نکته: هنگام هم زدن سفیده تخم مرغ برای کسب بهترین نتیجه از یک کاسه بزرگ استفاده کنید.

نکته: هنگام زدن خامه از پیاله برای جلوگیری از پاشیده شده استفاده کنید.

جهت مقادیر و زمانهای آماده سازی توصیه شده به جدول مراجعه کنید.

مقادیر مخلوط کردن و زمانهای آماده کردن

مواد	مقادیر هم زن	زمان
خامه	۲۵۰ میلی متر	۷۰-۹۰ ثانیه
سفیده تخم مرغ	۴ عدد تخم مرغ	۱۲۰ ثانیه

نکته: برای جلوگیری از پاشیده شدن، با سرعت پایین شروع کنید و حدوداً بعد از یک دقیقه با سرعت بالا کار را دنبال کنید.

۴ دو شاخه را در پریز قرار دهید و دکمه خاموش روشن را فشار دهید.

۵ بعد از حدود ۱ دقیقه، می توانید دکمه سرعت توربو را برای کار در سرعت توربو فشار دهید.

جدا کردن همزن پره ای

۱ دکمه آزاد کردن را برای جدا کردن پره از واحد موتور فشار دهید.

۲ واحد کوپلینگ را از هم زن پره ای جدا کنید.

له کننده سیب زمینی

له کننده سیب زمینی به صورتی طراحی شده است که بتوانید پوره سیب زمینی درست کرده یا نخودهای پخته شده را خرد کنید.

احتیاط: هرگز میله له کردن سیب زمینی را برای له کردن مواد در ماهیتابه ای که روی حرارت مستقیم قرار گرفته است قرار ندهید.

همیشه ماهیتابه را از روی حرارت برداشته و بگذارید مواد قبل از له کردن خنک شوند.

احتیاط: مواد غذایی سخت یا پخته نشده را له نکنید چون این کار به میله له کردن سیب زمینی صدمه می زند.

احتیاط: میله له کردن سیب زمینی را در حین له کردن یا بعد از آن به کنار ماهیتابه نزنید. از یک کاردک برای پاک کردن مواد غذایی اضافه استفاده کنید.

احتیاط

- چنانچه دستگاه را بدون نظارت رها کرده اید و قبل از سوار کردن و جدا کردن قطعات دستگاه و تمیز کردن آن، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بیرون بکشید.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.
- از مقادیر و زمانهای آماده سازی تعیین شده در جدول فراتر نروید.
- بدون وقفه هرگز بیش از یک دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید دستگاه به مدت ۱۰ دقیقه خنک شود.

میدانهای الکترو مغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

حفاظت در برابر داغ شدن بیش از حد

این دستگاه مجهز به واحد حفاظت در مقابل حرارت بیش از حد می باشد. اگر دستگاه بیش از حد داغ شود، بطور اتوماتیک خاموش خواهد شد. دستگاه را از برق جدا کنید و اجازه دهید برای ۱۰ دقیقه خنک شود. سپس دوشاخه برق را دوباره در پریز وارد کرده و دستگاه را مجددا روشن کنید. لطفا در صورتی که کلید حفاظت حرارتی بطور مدام فعال می شود یا فروشنده لوازم Philips یا مرکز خدمات مجاز Philips تماس بگیرد.

قبل از اولین استفاده

قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می گیرند را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

- ۱ قبل از عملیات کردن یا ریختن آنان بدون پیاله اجازه دهید تا مواد داغ خنک شوند (حداکثر حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد).
- ۲ قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ۲ سانتی متر خرد کنید.
- ۳ دستگاه را قبل از وصل کردن دوشاخه به پریز بطور صحیح سوار کنید.

استفاده از دستگاه

هم زن دستی

- این هم زن برای موارد زیر در نظر گرفته شده است:
- هم زدن مایعات، مانند محصولات لبنی، انواع سوسیس، آب میوه، سوپ، نوشیدنیهای مخلوط و انواع شیک.
 - مخلوط کردن انواع مواد غذایی نرم مانند خمیر کیک یا مایونز.
 - مواد پخته شده پوره مانند آماده کردن غذای کودک.

- ۱ مواد را در پیاله بریزید. جهت مقادیر و زمانهای آماده سازی توصیه شده به جدول مراجعه کنید.

مقادیر مخلوط کردن و زمان آماده کردن

مواد	مقادیر هم زدن	زمان	سرعت
میوه و سبزیجات	۲۰۰-۱۰۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	۱۲-۱۶
غذای کودک، انواع سوپ و سوسیس	۱۰۰-۳۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۱۲-۱۶
انواع خمیر	۱۰۰-۵۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۱۲-۱۶
انواع میلک شیک و نوشیدنیهای مخلوط	۱۰۰-۱۰۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۱۲-۱۶

مقدمه

بخطارین خرید به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

- 1 انتخابگر سرعت
- 2 دکمه روشن/خاموش
- 3 دکمه سرعت توربو
- 4 واحد موتور
- 5 دکمه آزاد کردن
- 6 میله هم زن
- 7 سرپوش حفاظتی
- جام (۱ لیتر):**
- 8 جام گرد
- 9 در جام گرد
- هم زن پره ای:**
- 10 پره
- 11 واحد کوپلینگ همزن پره ای
- میله له کننده سیب زمینی:**
- 12 واحد کوپلینگ له کننده سیب زمینی
- 13 له کننده سیب زمینی
- 14 دسته له کردن

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را درمحل برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

خطر

- هرگز محفظه دستگاه را درآب یا هرگونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیر شیرآب نشویند. فقط از یک تکه پارچه نمدار برای تمیز کردن واحد موتور استفاده کنید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده باشند از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- اگر دستگاه صدمه دیده است همیشه آن را با نوع اصلی تعویض کنید، در غیر این صورت ضمانت شما دیگر معتبر نخواهد بود.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید تحت مراقبت قرار داشته باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- از دست زدن به تیغه های یکپارچه میله هم زن خودداری کنید، خصوصاً هنگامی که دستگاه به برق وصل شده است. تیغه بسیار تیز می باشد.
- اگر تیغه یکپارچه واحد میله همزن گیر کرده است، دو شاخه دستگاه را قبل از خارج کردن مواد که باعث گیر کردن تیغه شده است، از پرز بیرون بکشید.
- برای جلوگیری از پاشیده شدن، همیشه تیغه را قبل از روشن کردن مواد در دستگاه فرو ببرید خصوصاً هنگامی که مواد داغ باشند.

- ٦ ضعي هراسة البطاطس في وعاء مملوء بالبطاطس.
- ٧ اضغطي على زر السرعة التريو.
- ٨ حركي هراسة البطاطس لأعلى ولأسفل لمدة ٢٠ ثانية تقريبًا. اضيفي القليل من الحليب واستمري حتى تحصلين على النتيجة المطلوبة.
- ٩ استخدمي ملعقة (غير مرفقة) في إزالة البوريه من هراسة البطاطس.
- نصيحة: يمكنك تحسين النكهة عن طريق إضافة الملح أو الزبد.

فك قضيب هريس البطاطس

- ١ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي.
- ٢ اضغطي على كلا زري التحرير في وقت واحد لفك هراسة البطاطس من وحدة الموتور (شكل ١٠).
- ٣ فكي مضرب الهريس من هراسة البطاطس عن طريق لف مضرب الهريس في اتجاه دوران عقارب الساعة (شكل ١١).
- ٤ لف هراسة البطاطس في اتجاه دوران عقارب الساعة (١) وانزعها من وحدة الاقتران (٢) (شكل ١٢).
- ملاحظة: احرصي دائمًا على تنظيف هراسة البطاطس بعد الاستخدام مباشرة (انظري فصل "التنظيف" وجدول التنظيف).

التنظيف (شكل ١٣)

لا تغمري وحدة الموتور أو وحدة اقتران الخفاقة أو وحدة اقتران هراسة البطاطس في الماء.

احرصي دائمًا على فك الملحقات من وحدة الموتور قبل تنظيفها.

- ١ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي.
- ٢ اضغطي على زر التحرير في وحدة الموتور لفك الملحقات المستخدم.
- ٣ فكي الملحقات.
- ٤ انظري جدول التنظيف المنفصل في نهاية دليل المستخدم هذا للمزيد من التعليمات.
- نصيحة: للتنظيف السريع لقضيب الخلط أو هراسة البطاطس، صبي الماء الدافئ مع بعض من سائل التنظيف في الإناء أو الوعاء المستخدم، وادخلي قضيب الخلط أو هراسة البطاطس واتركي الجهاز يعمل لمدة ١٠ ثواني تقريبًا.

البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدك من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٤).

الملحقات

يمكنك طلب المفردة الصغيرة ذات المحرك المباشر (تحت رقم كود الخدمة 4203 035 83450) من موزع أجهزة Philips الخاص بك أو من أي مركز صيانة تابع لشركة Philips كملحق إضافي بالنسبة للطراز HR1616.

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهت أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com/support أو الاتصال بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك. يمكنك الحصول على رقم الهاتف الخاص به من كتيب الضمان العالمي. وفي حال عدم وجود مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع Philips المحلي الخاص بك.

٦ حركي الجهاز ببطء لأعلى ولأسفل وبشكل دائري لخلط المكونات (شكل ٤).

الخفاقة

الخفاقة مُصممة للاستخدام في خفق الكريمة وبياض البيض والحلويات فقط.

١ وصلي الخفاقة بوحدة الاقتران ("نقرة") (شكل ٥).

٢ وصلي وحدة الاقتران بوحدة الموتور ("نقرة") (شكل ٦).

٣ ضعي المكونات في وعاء أو في الإناء.

نصيحة: عند خفق بياض البيض، استخدم وعاء كبير للحصول على أفضل نتيجة.

نصيحة: عند خفق الكريمة، استخدم الإناء لتجنب التطاير.

يرجى الاطلاع على الجدول للتعرف على الكميات وأوقات التحضير التي يوصى بها.

مقادير الخفق وأوقات التحضير

المكونات	مقدار الخفق	الوقت
الكريمة	٢٥٠ ملي	٧٠-٩٠ ثانية
بياض البيض	٤ بيضات	١٢٠ ثانية

نصيحة: لمنع التطاير، يرجى البدء على إعداد سرعة منخفضة والاستمرار على سرعة أعلى بعد دقيقة واحدة تقريبًا.

٤ ضعي القابس في مقبس الحائط واضغطي على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

٥ بعد حوالي دقيقة واحدة، يمكنك الضغط على زر السرعة التربو للمواصلة على هذه السرعة.

فك الخفاقة

١ اضغطي على الزر ثم حرريه لفك الخفاقة من وحدة الموتور.

٢ انزعي وحدة الاقتران من الخفاقة.

هراسة البطاطس

هراسة البطاطس مُصممة خصيصًا للاستخدام في عمل بوريه البطاطس وهرس الحبوب المطبوخة.

تنبيه: لا تستخدم قضيبي هرس البطاطس مطلقًا في هرس المكونات في مقلاة موضوعة على مصدر للحرارة مباشرة.

احرصي دائمًا على رفع المقلاة عن مصدر الحرارة واتركي المكونات لتبرد قليلًا قبل هرسها.

تنبيه: لا تقومي بهرس الأطعمة الصلبة أو النيئة، حيث يمكن أن يتسبب ذلك في تلف قضيبي هرس البطاطس.

تنبيه: لا تضغطي قضيبي هرس البطاطس على جانب المقلاة خلال أو بعد الهرس. استخدم ملعقة في إزالة كميات الطعام الزائدة.

تنبيه: لتجنب التلف، لا تستخدم أي أدوات حادة أو صلبة مطلقًا في إزالة البوريه من هراسة البطاطس.

١ قومي بالطهي لمدة ٢٠ دقيقة تقريبًا، ثم أفرغي البطاطس وضعيها في الوعاء.

نصيحة: للحصول على أفضل النتائج، تأكدي من عدم ملء الوعاء لأكثر من النصف.

٢ وصلي هراسة البطاطس بوحدة الاقتران (١) ولفيها في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة (٢) ("نقرة") (شكل ٧).

٣ وصلي مضرب الهرس بهراسة البطاطس (شكل ٨).

٤ اربطي وحدة الاقتران بوحدة الموتور. (شكل ٩).

٥ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

- لا يجب تخطي المقادير وأوقات التحضير الموضحة بالجدول.
- لا تقومي بتحضير أكثر من دفعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ١٠ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمنًا إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

الحماية من السخونة الزائدة

هذا الجهاز مزود بميزة الحماية من السخونة الزائدة. سيتوقف الجهاز عن العمل بشكل تلقائي في حالة سخونته لدرجة أعلى من الحد المسموح. أفصلي التيار الكهربائي عن الجهاز واطريه لمدة ١٠ دقائق حتى يبرد. بعدئذ ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط وشغلي الجهاز مرة أخرى. يرجى الاتصال بموزع أجهزة Philips أو بأي مركز صيانة معتمد منها في حال عمل ميزة الحماية من السخونة الزائدة أكثر من اللزوم.

قبل الاستخدام لأول مرة

نظفي الأجزاء التي تلامس الطعام تمامًا قبل استخدامك للجهاز لأول مرة (انظري فصل "التنظيف").

التجهيز للاستخدام

- ١ اتركي المكونات الساخنة لتبرد قبل تحضيرها أو وضعها في الإناء (درجة الحرارة القصوى ٨٠ درجة مئوية).
- ٢ تُقطع المكونات الكبيرة إلى قطع صغيرة حجمها حوالي ٢ سم قبل تحضيرها.
- ٣ يجب تجميع أجزاء الجهاز بالشكل الصحيح قبل وضع القابس في مقبس الحائط.

استخدام الجهاز

الخلط اليدوي

- الخلط اليدوي مصمم للاستخدام كالتالي:
- خلط السوائل، مثل منتجات الألبان والصلصات وعصائر الفواكه والحساء والمشروبات الممزوجة والمخفوقة.
 - مزج المكونات الناعمة، مثل مخفوق زبدة فطائر البانتيك أو المايونيز.
 - هرس المكونات المطبوخة، مثل تحضير طعام الأطفال.

- ١ ضع المكونات في الإناء.
- يرجى الاطلاع على الجدول للتعرف على الكميات وأوقات التحضير التي يوصى بها.

مقادير الخلط وأوقات التحضير

المكونات	مقدار الخلط	الوقت	السرعة
الفواكه والخضروات	١٠٠ - ٢٠٠ جرام	٣٠ ثانية	١٢-١٦
طعام الأطفال والحساء والصلصات	١٠٠ - ٤٠٠ مللي	٦٠ ثانية	١٢-١٦
مخفوق الزبدة	١٠٠ - ٥٠٠ مللي	٦٠ ثانية	١٢-١٦
المشروبات المخفوقة والممزوجة	١٠٠ - ١٠٠٠ مللي	٦٠ ثانية	١٢-١٦

- ٢ ثبتي قاعدة الخلاط بوحدة الموتور ("نقرة") (شكل ٢).

- ٣ ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

- ٤ اغمري واقي الشفرات بالكامل في المكونات (شكل ٣).

- ٥ اضغطي على زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر السرعة التريو لتشغيل الجهاز.

- عند استخدام زر التشغيل/إيقاف التشغيل، يمكنك ضبط السرعة باستخدام مفتاح السرعات. كلما زادت السرعة، كلما تم التحضير في وقت أقصر.
- وعند اختيارك لزر السرعة التوربينية، فإن الجهاز يعمل بأقصى سرعة. وفي هذه الحالة لا يمكنك ضبط السرعة باستخدام مفتاح السرعات.

مقدمة

مبروك على شراكتك الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، يرجى تسجيل منتجك على www.philips.com/welcome.

الوصف العام (شكل ١)

- 1 مفتاح السرعات
- 2 زر التشغيل/إيقاف التشغيل
- 3 زر السرعة التريو
- 4 وحدة الموتور
- 5 زر الإطلاق
- 6 عمود الخلاط
- 7 غطاء الحماية

الإناء (١ لتر):

- 8 إناء مستدير
- 9 غطاء الإناء المستدير

الخفاقة:

- 10 الخفاقة
- 11 وحدة اقتران الخفاقة

فضيب هرس البطاطس:

- 12 وحدة اقتران هراسة البطاطس
- 13 هراسة البطاطس
- 14 مضرب الهرس

هام

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

خطر











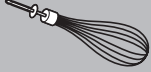






- لا يجب غمر وحدة الموتور أبدًا في الماء أو أي سائل آخر ولا تُشطف تحت ماء الصنبور الجاري. فقط يجب استخدام قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة الموتور.

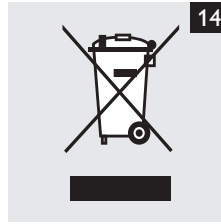
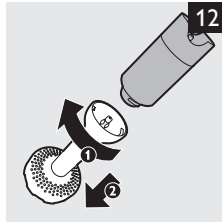
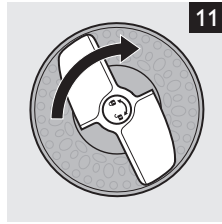
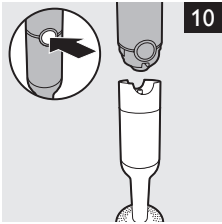
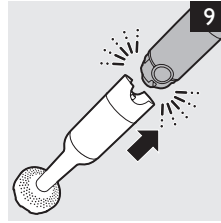
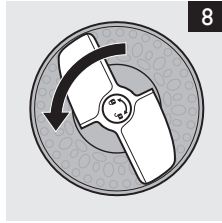
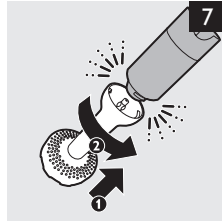
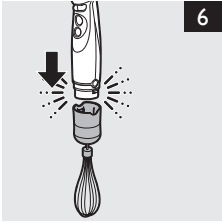
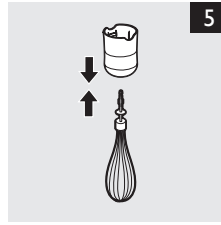
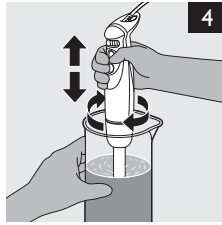
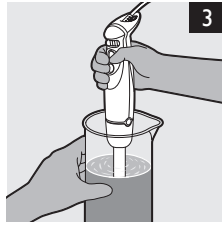
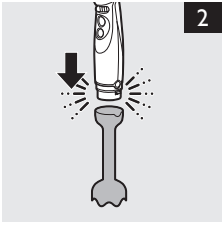
تحذير

- تأكد من موافقة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرياء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرياء.
- لا يُستخدم الجهاز في حال تلف السلك الكهربي أو القابس أو أي أجزاء أخرى.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربي، يجب استبداله دومًا عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- وفي حال تلف الجهاز، يجب الحرص دائمًا على استبداله بآخر من النوع الأصلي، وإلا فسوف تنتهي صلاحية الضمان الخاص بجهازك.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولًا عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تسمح للأطفال باستخدام الجهاز دون مراقبة.
- لا تلمس وحدة الشفرات المدمجة لقضيب الخلاط، خاصة عندما يكون الجهاز موصولًا بالكهرياء، فهي حادة للغاية.
- إذا علقت وحدة الشفرات المدمجة لقضيب الخلاط، افصلي الجهاز قبل إزالة المحتويات التي تعيق وحدة الشفرات.
- ولتجنب التطاير، احرصي دائمًا على غمر القضيب في المكونات قبل تشغيل الجهاز، خاصة عند تحضير المكونات الساخنة.

تنبيه

- اوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربي إذا كنت ستتركه بدون مراقبة وقبل تركيب وفك وتنظيف الجهاز.
- لا تقدمي أبدًا على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغيًا.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.

			
			✓
	✓	✓	✓
			✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
			✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓







www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.005.0242.1