

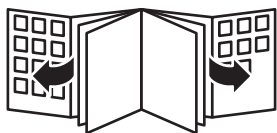
Register your product and get support at

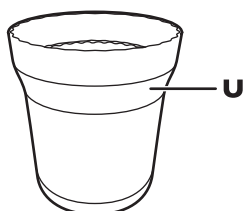
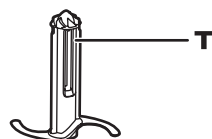
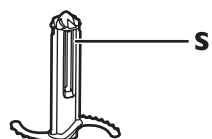
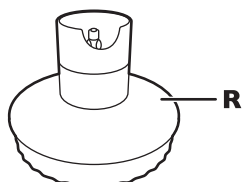
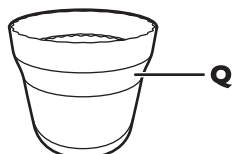
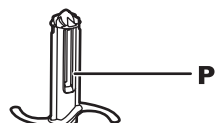
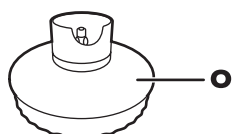
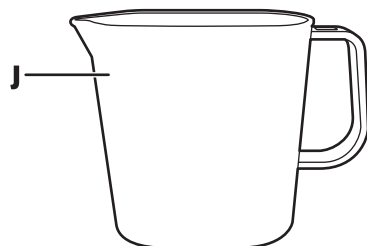
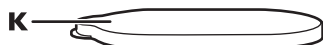
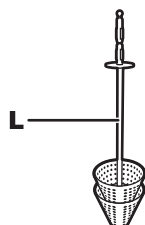
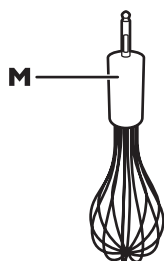
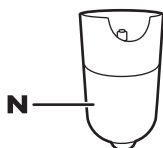
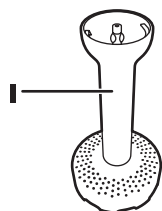
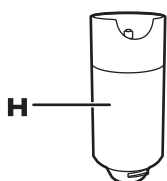
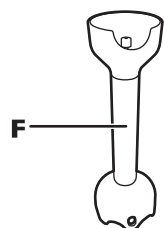
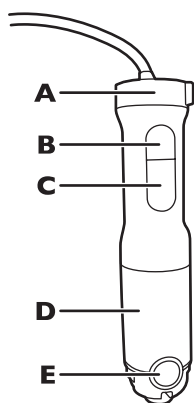
www.philips.com/welcome

HR1655, HR1653



PHILIPS





ENGLISH	6
DANSK	14
DEUTSCH	22
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	31
ESPAÑOL	40
SUOMI	48
FRANÇAIS	56
ITALIANO	64
NEDERLANDS	72
NORSK	80
PORTUGUÊS	88
SVENSKA	96
TÜRKÇE	104
简体中文	112
فارسی	125
العربية	132

Introduction

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

General description (Fig. 1)

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

Potato bar (HR1655 only):

- H** Potato bar coupling unit
- I** Potato bar

Oval beaker:

- J** Oval beaker
- K** Oval beaker lid

Whisk and milk foamer:

- L** Milk foamer
- M** Whisk
- N** Whisk and milk foamer coupling unit

Mini chopper (HR1653 only)

- O** Chopper lid
- P** Blade unit
- Q** Chopper bowl

Medium Chopper (HR1655 only)

- R** Chopper lid
- S** Ice-crushing blade unit
- T** Blade unit
- U** Chopper bowl

Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Avoid touching the blades, especially when the blender bar is attached to the motor unit. The blades are very sharp.
- Never use the chopper blade unit without the chopper bowl.
- If the appliance is damaged, always have it replaced with one of the original type, otherwise your guarantee is no longer valid.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not allow children to use the appliance without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance operate unattended.
- Be careful to avoid splashing when you process hot ingredients.
- None of the accessories are suitable for use in the microwave.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

Caution

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

Electromagnetic fields (EMF)

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

Before first use

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

Preparing for use

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

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:

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

1 Put the ingredients in the beaker.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Blending quantities and processing times

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

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

3 Put the plug in the wall socket.

4 Immerse the blade guard completely in the ingredients.

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

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

6 Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients (Fig. 4).

Mini chopper (HR1653 only) and medium chopper (HR1655 only)

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

The medium chopper is supplied with a blade unit with straight blades and an ice-crushing blade unit with serrated blades. For all ingredients mentioned in the table below you have to use the blade unit with straight blades. Use the ice-crushing blade unit with serrated blades for crushing ice cubes only.

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

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

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

1 Put the blade unit in the chopper bowl (Fig. 5).

2 Put the ingredients in the chopper bowl.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Mini chopper quantities and processing times (HR1653 only)

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Onions & eggs	100g	5 × 1 sec.	1-5
Meat	120g (max)	5sec.	turbo
Herbs	20g	5 × 1 sec.	10-15
Parmesan cheese	50-100g (max)	15sec.	turbo
Nuts and almonds	100g	20sec.	turbo
Garlic	50g	5 × 1 sec.	15-20

Medium chopper quantities and processing times (HR1655 only)

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

3 Put the chopper lid on the chopper bowl (Fig. 6).

4 Fasten the motor unit onto the chopper lid ('click') (Fig. 7).

5 Put the plug in the wall socket.

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

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

Whisk

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

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

1 Connect the whisk to the coupling unit ('click') (Fig. 8).

2 Put the ingredients in a bowl.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Whisking quantities and processing times

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

- 3** Connect the coupling unit to the motor unit ('click').
- 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.

Whisking tips

- If you want to process a small quantity, tilt the beaker slightly for a quicker result. (Fig. 9)
- When you beat egg whites, use a large bowl for the best result.
- To prevent splashing, start at a low speed setting and continue with a higher speed after approx. 1 minute.
- When you whip cream, use the beaker to avoid splashing.

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

Detaching the whisk

- 1** To detach the whisk, press the release button.
- 2** To detach the coupling unit, pull it from the whisk.

Potato bar (HR1655 only)

The potato bar can be used to mash cooked ingredients such as potatoes, swede and peas.

Caution

- Never use the potato bar to mash ingredients in a pan over direct heat. Always remove the pan from the heat and allow the ingredients to cool slightly before you start mashing them.
- Do not mash hard or uncooked foods, as this may damage the potato bar.
- Do not tap the potato bar on the side of the pan during or after mashing. Use a spatula to remove excess food.
- Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

- 1** Cook and drain the potatoes.
- 2** Connect the potato bar to the coupling unit by turning it clockwise ("click") (Fig. 10).
- 3** Connect the coupling unit to the motor unit (Fig. 11).
- 4** Plug in the appliance.
- 5** Place the potato bar in a bowl with ingredients and set the speed ring to 10.
- 6** Press the on/off button.
- 7** Move the potato bar up and down for approximately 20 seconds. Continue until the desired result is achieved.

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

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

Detaching the potato bar

- 1** To detach the potato bar, press the release button. (Fig. 12)

- 2 To remove the paddle from the potato bar turn it clockwise (Fig. 13).
- 3 To detach the coupling unit from the potato bar turn it counterclockwise (Fig. 14).

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

Milk foamer

- 1 Connect the milk foamer to the coupling unit. (Fig. 15)
- 2 Connect the coupling unit to the motor unit (Fig. 16).
- 3 Plug in the appliance.
- 4 Heat up the milk to a temperature between 55°C - 65°C/131°F - 149°F.

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

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

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

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

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

Detaching the milk foamer

- 1 To detach the coupling unit, press the release button (Fig. 17).
- 2 To detach the milk foamer, pull it off the coupling unit (Fig. 18).
- 3 To detach the milk foamer cones, pull them off the milk foamer (Fig. 19).

Cleaning (Fig. 20)

Do not immerse the motor unit, the coupling units, and the mini chopper lid (HR1653 only) or the medium chopper lid (HR1655 only) in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use a moist cloth to clean the motor unit, the coupling units, and the mini chopper lid (HR1653 only) or the medium chopper lid (HR1655 only) (Fig. 21).

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

Note: To clean the potato bar, remove the paddle by turning it clockwise. (Fig. 13)

Tip: You can also remove the rubber rings from the chopper bowls for extra thorough cleaning.

- 4 See the cleaning table for further instructions.

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

Storage

- 1 You can store the motor unit, the blender bar and the whisk in the beaker (Fig. 22).

Ordering accessories

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

Accessories available

Accessory	Service code no.
Whisk coupling unit	4203 035 95631
Whisk	4203 035 95641
Milk foamer	4203 035 95651
Medium chopper coupling unit	4203 035 95661
Medium chopper bowl	4203 035 95671
Medium chopper blade unit*	4203 035 95681
Medium chopper ice crushing blade*	4203 035 95691
Mini chopper coupling unit	4203 035 95701
Mini chopper bowl	4203 035 95711
Mini chopper blade unit*	4203 035 95721
Oval beaker with lid	4203 035 95741

*Including protection cap

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you help to preserve the environment (Fig. 23).

Guarantee and service

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

Frequently asked questions

Question	Answer
The appliance makes a lot of noise, produces an unpleasant smell, feels hot to the touch or produces smoke. What should I do?	The appliance may produce an unpleasant smell or emit a little smoke if it has been used too long. In this case you should switch off the appliance and let it cool down for 60 minutes. If the problem persists, please contact the nearest Philips Customer Care Centre.
Can I process boiling hot ingredients?	Let the ingredients cool down to approximately 80°C/175°F before processing them.

Question	Answer
Which size should the ingredients have before processing?	Cut the ingredients into approximately 2 x 2 cm pieces.
Is it possible to damage the appliance by processing very hard ingredients?	Yes, the appliance may get damaged if you process very hard ingredients such as bones and fruit with stones. You can process ingredients such as Parmesan or chocolate.
Why does the appliance suddenly stop working?	Some hard ingredients may block the blades. Release the on/off button, unplug the appliance, detach the motor unit and remove the ingredients that block the blades.

Recipe

Pancake filling

Ingredients:

- 120g honey
- 100g prunes

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

Introduktion

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

Generel beskrivelse (fig. 1)

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

Kartoffelstav (kun HR1655):

- H** Koblingsenhed til kartoffelstav
- I** Kartoffelstav

Ovalt bæger:

- J** Ovalt bæger
- K** Låg til ovalt bæger

Piskeris og mælkeskummer:

- L** Mælkeskummer
- M** Piskeris
- N** Koblingsenhed til piskeris og mælkeskummer

Minihakker (kun HR1653)

- O** Låg til hakker
- P** Knivenhed
- Q** Hakkeskål

Mediumhakker (kun HR1655)

- R** Låg til hakker
- S** Knivenhed til isknusning
- T** Knivenhed
- U** Hakkeskål

Vigtigt

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

Fare

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

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, netledning eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Undgå at berøre knivene, specielt når blenderstaven er sat på motorenheden. Knivene er meget skarpe!
- Brug aldrig hakkerens knivenhed uden hakkeskålen.

- Hvis apparatet er beskadiget, skal du altid sikre dig, at du får byttet det til et magen til, ellers vil din garanti være ugyldig.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner; nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Tillad aldrig børn at bruge apparatet uden opsyn.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Vær opmærksom på at undgå stænk, når du tilbereder varme ingredienser.
- Intet af tilbehøret er egnet til brug i mikrobølgeovnen.
- Undgå at berøre knivene, specielt når stikket sidder i stikkontakten. Knivene er meget skarpe.
- Hvis knivene er blokerede, skal stikket først tages ud af stikkontakten, inden de fastsiddende ingredienser fjernes.

Forsigtig

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

Elektromagnetiske felter (EMF)

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

Før apparatet tages i brug

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

Klargøring

- 1 Varme ingredienser skal køle af, før du hakker, blander 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:

- blendning 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 bægere.

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor:

Max. mængder og tilberedningstider ved blendning

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

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

3 Sæt stikket i stikkontakten.

4 Put knivkappen helt ned i ingredienserne.

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

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

6 Bevæg apparatet langsomt op og ned og i cirkler for at blende ingredienserne (fig. 4).

Minihakkeren (kun HR1653) og mediumhakkeren (kun HR1655)

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

Mediumhakkeren er forsynet med en knivenhed med lige knive og en knivenhed til isknusning med savtakkede knive. Til alle ingredienserne i tabellen nedenfor skal du bruge knivenheden med lige knive. Brug kun knivenheden til isknusning med savtakkede knive til at knuse isterninger.

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

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

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

1 Sæt knivenheden i hakkeskålen (fig. 5).

2 Kom ingredienserne i hakkeskålen.

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor:

Mængder og tilberedningstider for minihakkeren (kun HR1653)

Ingredienser	Mængde/hakning	Tid	Hastighed
Løg og æg	100 g	5 x 1 sek.	1-5
Kød	120 g (maks.)	5 sek.	turbo
Urter	20 g	5 x 1 sek.	10-15
Parmesanost	50 - 100 g (maks.)	15 sek.	turbo
Nødder og mandler	100 g	20 sek.	turbo
Hvidløg	50 g	5 x 1 sek.	15-20

Mængder og tilberedningstider for mediumhakkeren (kun HR1655)

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

3 Sæt hakkerens låg på hakkeskålen (fig. 6).

4 Sæt motorenheden på hakkerens låg ("klik") (fig. 7).

5 Sæt stikket i stikkontakten.

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

Bemærk: Hvis ingredienserne sidder fast på siden af hakkeskålen, skal du tage stikket ud og løsne tørre ingredienser fra siden med en spatel eller ved komme noget væske i (f.eks. hvis du laver pesto).

Piskeris

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

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

1 Sæt piskeriset på koblingsenheden ("klik") (fig. 8).

2 Kom ingredienserne i en skål.

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

Maks. mængder og tilberedningstider ved piskning

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

- 3** Sæt koblingsenheden på motorenheden ("klik").
- 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.

Tips til piskning

- Hvis du vil piske en lille mængde, opnår du hurtigere resultater ved at vippe bægeret. (fig. 9)
- Når du skal piske æggehvider, skal du bruge en stor skål for at få det bedste resultat.
- Start ved lav hastighed, og fortsæt ved højere hastighed efter ca. 1 minut for at undgå stænk.
- Når du pisker fløde, skal du bruge bægeret for at undgå stænk.

Bemærk: Brug ikke pisketilbehøret til dej eller kageblandinger.

Aftagning af pisketilbehøret

- 1** Tag pisketilbehøret af ved at trykke på udløserknappen.
- 2** Tag koblingsenheden af ved at trække den af piskeriset.

Kartoffelstav (kun HR1655)

Kartoffelstaven kan bruges til at mose kogte ingredienser som f.eks. kartofler, kålrabi og bønner.

Forsigtig

- Brug aldrig kartoffelstaven til at mose ingredienser i en gryde over direkte varme. Fjern altid gryden fra varmen, og lad ingredienserne køle en smule af, inden du begynder at mose dem.
- Mos ikke hårde ingredienser eller ingredienser, der ikke er kogt, da dette kan beskadige kartoffelstaven.
- Slå ikke kartoffelstaven mod siden af gryden under eller efter mosningen. Brug en spatel til at fjerne den overskydende mad.
- Tilbered kun én portion ad gangen. Lad apparatet køle ned i 5 minutter, inden du fortsætter.

- 1** Kog og dræn kartoflerne.
- 2** Sæt kartoffelstaven på koblingsenheden ved at dreje med uret ("klik") (fig. 10).
- 3** Sæt koblingsenheden på motorenheden (fig. 11).
- 4** Sæt stikket i stikkontakten.
- 5** Placer kartoffelstaven i en skål med ingredienser, og indstil hastighedsringen til 10.
- 6** Tryk på on/off-knappen.
- 7** Flyt kartoffelstaven op og ned i ca. 20 sekunder. Fortsæt, indtil det ønskede resultat er opnået.

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

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

Aftagning af kartoffelstaven

- 1** Tag kartoffelstaven af ved at trykke på udløserknappen. (fig. 12)
- 2** Fjern omrøreren fra kartoffelstaven ved at dreje den med uret (fig. 13).

- 3 Tag koblingsenheden af kartoffelstaven ved at dreje den mod uret (fig. 14).

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

Mælkeskummer

- 1 Sæt mælkeskummen på koblingsenheden. (fig. 15)
- 2 Sæt koblingsenheden på motorenheden (fig. 16).
- 3 Sæt stikket i stikkontakten.
- 4 Varm mælken op til en temperatur mellem 55°C og 65°C.

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

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

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

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

Bemærk: Rengør mælkeskummen med det samme efter brug (Se kapitlet "Rengøring" og rengøringsskemaet).

Aftagning af mælkeskummen

- 1 Tag koblingsenheden af ved at trykke på udløserknappen (fig. 17).
- 2 Tag mælkeskummen af ved at trække den af koblingsenheden (fig. 18).
- 3 Tag mælkeskummens tapper af ved at trække dem af mælkeskummen (fig. 19).

Rengøring (fig. 20)

Put ikke motorenheden, koblingsenhederne og minihakkerens låg (kun HR1653) eller mediumhakkerens låg (kun HR1655) i vand eller anden væske. Brug en fugtig klud til at rengøre motorenheden, koblingsenhederne og minihakkerens låg (kun HR1653) eller mediumhakkerens låg (kun HR1655) (fig. 21).

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

Bemærk: Rengør kartoffelstaven ved at dreje den med uret og fjerne omrøreren. (fig. 13)

Tip: Man kan også fjerne gummiringene fra hakkeskålene, så de kan rengøres ekstra grundigt.

- 4 Rengøringsskemaet indeholder yderligere oplysninger.

Tip: Du kan udføre hurtig rengøring af blender- eller kartoffelstaven, ved at fylde det bæger eller den skål, du har brugt, med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, indsætte blender- eller kartoffelstaven og lade apparatet køre i ca. 10 sekunder.

Opbevaring

- 1 Du kan opbevare motorenheden, blenderstaven og piskeriset i bageret (fig. 22).

Bestilling af tilbehør

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

Tilbehørssortiment

Tilbehør	Typenummer
Koblingsenhed til piskeris	4203 035 95631
Piskeris	4203 035 95641
Mælkeskummer	4203 035 95651
Koblingsenhed til mediumhakker	4203 035 95661
Skål til mediumhakker	4203 035 95671
Knivenhed til mediumhakker*	4203 035 95681
Kniv til knusning af is til mediumhakker*	4203 035 95691
Koblingsenhed til minihakker	4203 035 95701
Skål til minihakker	4203 035 95711
Knivenhed til minihakker*	4203 035 95721
Ovalt bæger med låg	4203 035 95741

*Inklusive beskyttelseskappe

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 23).

Reklamationsret og service

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

Ofte stillede spørgsmål

Spørgsmål	Svar
Apparatet larmer meget, afgiver en ubehagelig lugt, er varmt at røre ved eller ryger. Hvad skal jeg gøre?	Apparatet kan afgive en ubehagelig lugt eller lidt røg, hvis det er blevet anvendt for længe. Er dette tilfældet, skal apparatet afbrydes og køle af i 60 minutter. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte det nærmeste Philips Kundecenter.
Kan jeg tilberede kogende ingredienser?	Lad ingredienserne køle ned til ca. 80°C, inden du tilbereder dem.

Spørgsmål	Svar
Hvilken størrelse skal ingredienserne have, inden de tilberedes?	Skær ingredienserne i stykker på ca. 2 x 2 cm.
Kan man beskadige apparatet ved at tilberede meget hårde ingredienser?	Ja, apparatet kan tage skade, hvis du tilbereder meget hårde ingredienser som f.eks. ben og frugter med sten. Du kan godt tilberede ingredienser som parmesan og chokolade.
Hvorfor holder apparatet pludselig op med at fungere?	Det kan være, at der er nogle hårde ingredienser, der blokerer knivene. Slip on/off-knappen, tag stikket ud, tag motorenheden af, og fjern ingredienserne, der blokerer bladene.

Opskrift

Pandekagefyld

Ingredienser:

- 120 g honning
- 100 g svesker

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

Einführung

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

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

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

Kartoffelstampfer (nur HR1655):

- H** Verbindungseinheit für Kartoffelstampfer
- I** Kartoffelstampfer

Ovaler Becher:

- J** Ovaler Becher
- K** Deckel des ovalen Bechers

Schneebeesen und Milchschaumer:

- L** Milchschaumer
- M** Schneebeesen
- N** Verbindungseinheit für Schneebeesen und Milchschaumer

Mini-Zerkleinerer (nur HR1653)

- O** Deckel des Zerkleinerers
- P** Messereinheit
- Q** Zerkleinerer-Behälter

Mittlerer Zerkleinerer (nur HR1655)

- R** Deckel des Zerkleinerers
- S** Eiszerkleinerer-Messereinheit
- T** Messereinheit
- U** Zerkleinerer-Behälter

Wichtig

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

Gefahr

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

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder andere Teile des Geräts defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.

- Berühren Sie die Messer nicht! Das gilt insbesondere, wenn der Pürierstab an der Motoreinheit befestigt ist. Die Klingen sind sehr scharf.
- Verwenden Sie die Messereinheit des Zerkleinerers niemals ohne den Zerkleinerer-Behälter.
- Ist das Gerät beschädigt, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Andernfalls erlischt Ihre Garantie.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät hantieren.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Achten Sie beim Verarbeiten heißer Zutaten darauf, Spritzer zu vermeiden.
- Keines der Zubehörteile ist für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Berühren Sie die Messer nicht. Das gilt insbesondere, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf.
- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.

Achtung

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

Elektromagnetische Felder

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Für den Gebrauch vorbereiten

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

Das Gerät benutzen

Stabmixer

Der Stabmixer ist geeignet zum:

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

1 Geben Sie die Zutaten in den Becher.

Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten zum Mixen

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

- 2** Befestigen Sie den Pürierstab an der Motoreinheit, bis er hörbar einrastet (Abb. 2).
- 3** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 4** Tauchen Sie den unteren Teil des Pürierstabs vollständig in die Zutaten ein.
- 5** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter oder die Turbo-Taste, um das Gerät einzuschalten (Abb. 3).
 - Wenn Sie den Ein-/Ausschalter verwenden, können Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsring einstellen. Je höher die Geschwindigkeit, desto kürzer die Verarbeitungszeit.
 - Der Geschwindigkeitsring verfügt über Einstellungen von 1 (niedrige Geschwindigkeit) bis 20 (hohe Geschwindigkeit).
 - Bei Verwendung der Turbo-Taste arbeitet das Gerät bei Höchstgeschwindigkeit. In diesem Fall können Sie die Geschwindigkeit nicht mit dem Ring verstellen.
- 6** Bewegen Sie das Gerät vorsichtig nach oben und unten und im Kreis, um die Zutaten zu mixen (Abb. 4).

Mini-Zerkleinerer (nur HR1653) und mittlerer Zerkleinerer (nur HR1655)

Die Zerkleinerer dienen zum Hacken von Zutaten wie Nüssen, Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, gekochten Eiern, Knoblauch, Kräutern, trockenem Brot usw.

Der mittlere Zerkleinerer ist mit einer Messereinheit mit geraden Klingen und einer Eiszerkleinerer-Messereinheit mit gezackten Klingen ausgestattet. Für alle Zutaten, die in der nachstehenden Tabelle aufgelistet sind, muss die Messereinheit mit geraden Klingen verwendet werden. Verwenden Sie die Eiszerkleinerer-Messereinheit mit gezackten Klingen nur zum Zerkleinern von Eiswürfeln.

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

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

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

1 Setzen Sie die Messereinheit in den Zerkleinerer-Behälter (Abb. 5).

2 Geben Sie die Zutaten in den Behälter.

Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten für den Mini-Zerkleinerer (nur HR1653)

Zutaten	Menge zum Zerkleinern	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln & Eier	100 g	5 x 1 Sek.	1-5
Fleisch	120 g (Max.)	5 Sek.	Turbo
Kräuter	20 g	5 x 1 Sek.	10 - 15
Parmesankäse	50-100 g (Max)	15 Sek.	Turbo
Nüsse und Mandeln	100 g	20 Sek.	Turbo
Knoblauch	50 g	5 x 1 Sek.	15 - 20

Mengen und Verarbeitungszeiten für den mittleren Zerkleinerer (nur HR1655)

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

3 Setzen Sie den Deckel des Zerkleinerers auf den Behälter (Abb. 6).

4 Befestigen Sie die Motoreinheit auf dem Deckel des Zerkleinerers, bis sie hörbar einrastet (Abb. 7).

5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

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

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

Schneebeesen

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

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

1 Stecken Sie den Schneebeesen in die Verbindungseinheit, bis er hörbar einrastet (Abb. 8).

2 Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel.

Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten zum (Steif-)Schlagen

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

3 Setzen Sie die Verbindungseinheit auf die Motoreinheit, sodass sie hörbar einrastet.

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.

Tipps zum (Steif-)Schlagen

- Wenn Sie eine kleine Menge verarbeiten wollen, kippen Sie den Becher ein wenig, um ein schnelleres Ergebnis zu erhalten. (Abb. 9)
- Wenn Sie Eiweiß schlagen, sollten Sie für optimale Ergebnisse eine große Schüssel verwenden.
- Um Spritzer zu vermeiden, beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit, und erhöhen Sie diese nach etwa 1 Minute.
- Verwenden Sie zum Schlagen von Sahne den Becher, um Spritzer zu vermeiden.

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

Den Schneebeesen abnehmen

1 Um den Schneebeesen abzunehmen, drücken Sie die Entriegelungstaste.

2 Um die Verbindungseinheit abzunehmen, ziehen Sie sie vom Schneebeesen.

Kartoffelstampfer (nur HR1655)

Mit dem Kartoffelstampfer können Sie gekochte Zutaten wie Kartoffeln, Steckrüben und Erbsen zerstampfen.

Achtung

- Verwenden Sie den Kartoffelstampfer keinesfalls 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.
- Zerstampfen Sie keine harten oder rohen Zutaten, da dies den Kartoffelstampfer beschädigen könnte.
- Klopfen Sie den Kartoffelstampfer beim Zerstampfen oder danach nicht am Topfrand ab. Verwenden Sie einen Teigschaber, um überschüssige Zutaten zu entfernen.
- Verarbeiten Sie nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät danach 5 Minuten lang abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.

- 1 Kochen Sie die Kartoffeln, und gießen Sie sie ab.
- 2 Stecken Sie den Kartoffelstampfer auf die Verbindungseinheit, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet (Abb. 10).
- 3 Setzen Sie die Verbindungseinheit auf die Motoreinheit (Abb. 11).
- 4 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 5 Halten Sie den Kartoffelstampfer in eine Schüssel mit Zutaten, und stellen Sie den Geschwindigkeitsring auf 10 ein.
- 6 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter.
- 7 Bewegen Sie den Kartoffelstampfer ca. 20 Sekunden lang auf und ab. Fahren Sie fort, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

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

Tipp: Um die besten Ergebnisse zu erhalten, vergewissern Sie sich, dass der Topf nicht mehr als zur Hälfte gefüllt ist.

Den Kartoffelstampfer abnehmen

- 1 Um den Kartoffelstampfer abzunehmen, drücken Sie die Entriegelungstaste. (Abb. 12)
- 2 Um den Knethaken vom Kartoffelstampfer anzunehmen, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn (Abb. 13).
- 3 Drehen Sie die Verbindungseinheit gegen den Uhrzeigersinn, um sie vom Kartoffelstampfer anzunehmen. (Abb. 14)

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

Milchschäumer

- 1 Stecken Sie den Milchschäumer in die Verbindungseinheit. (Abb. 15)
- 2 Setzen Sie die Verbindungseinheit auf die Motoreinheit (Abb. 16).
- 3 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 4 Erhitzen Sie die Milch auf eine Temperatur zwischen 55 °C und 65 °C.

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

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

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

- 5 Gießen Sie die Milch in einen hohen hitzebeständigen Becher.
- 6 Stellen Sie den Geschwindigkeitsring auf die höchste Einstellung, drücken Sie die Turbo-Taste, und schäumen Sie die Milch ca. 60 Sekunden lang auf.

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

Den Milchschäumer abnehmen

- 1 Um die Verbindungseinheit abzunehmen, drücken Sie die Entriegelungstaste (Abb. 17).
- 2 Um den Milchschäumer abzunehmen, ziehen Sie ihn von der Verbindungseinheit ab (Abb. 18).

- 3** Um die Milchschaümerkegel abzunehmen, ziehen Sie sie vom Milchschaumer ab (Abb. 19).

Reinigung (Abb. 20)

Tauchen Sie die Motoreinheit, die Verbindungseinheiten, den Mini-Zerkleinererdeckel (nur HR1653) bzw. den mittleren Zerkleinererdeckel (nur HR1655) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten; spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Motoreinheit, die Verbindungseinheiten und den Mini-Zerkleinererdeckel (nur HR1653) bzw. den mittleren Zerkleinererdeckel (nur HR1655) zu reinigen (Abb. 21).

- 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.

Hinweis: Um die Kartoffelstampfer zu reinigen, nehmen Sie den Knethaken ab, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. (Abb. 13)

Tipp: Sie können auch die Gummiringe der Zerkleinerer-Behälter entfernen, um sie besonders gründlich zu reinigen.

- 4** Weitere Informationen finden Sie in der Reinigungstabelle.

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

Aufbewahrung

- 1** Sie können die Motoreinheit, den Pürierstab und den Schneebesen im Becher aufbewahren (Abb. 22).

Zubehör bestellen

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

Verfügbares Zubehör

Zubehör	Typennummer
Schneebesen-Verbindungseinheit	4203 035 95631
Schneebesen	4203 035 95641
Milchschaümer	4203 035 95651
Verbindungseinheit für mittleren Zerkleinerer	4203 035 95661
Mittlerer Zerkleinerer-Behälter	4203 035 95671
Messereinheit für mittleren Zerkleinerer*	4203 035 95681
Messereinheit zum Zerkleinern von Eis* (mittlerer Zerkleinerer)	4203 035 95691
Verbindungseinheit für Mini-Zerkleinerer	4203 035 95701

Zubehör	Typennummer
Mini-Zerkleinerer-Behälter	4203 035 95711
Messereinheit für Mini-Zerkleinerer*	4203 035 95721
Ovaler Becher mit Deckel	4203 035 95741

*Mit Schutzkappe

Umwelt

- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 23).

Garantie und Kundendienst

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

Häufig gestellte Fragen

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

Rezept

Pfannkuchenfüllung

Zutaten:

- 120 g Honig
- 100 Backpflaumen

1 Stellen Sie den Honig einige Stunden lang in den Kühlschrank.

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

Εισαγωγή

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

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

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

Ειδικό εξάρτημα για τις πατάτες (μόνο στο HR1655):

- H** Μονάδα σύνδεσης ειδικού εξαρτήματος για τις πατάτες
- I** Ειδικό εξάρτημα για τις πατάτες

Οβάλ δοχείο:

- J** Οβάλ δοχείο
- K** Καπάκι οβάλ δοχείου

Χτυπητήρι και συσκευή για αφρόγαλα:

- L** Συσκευή για αφρόγαλα
- M** Χτυπητήρι
- N** Μονάδα σύνδεσης για χτυπητήρι και συσκευή για αφρόγαλα

Μικρός κόπτης (μόνο στο HR1653)

- O** Καπάκι κόπτη
- P** Λεπίδες
- Q** Μπολ κόπτη

Μεσαίος κόπτης(μόνο για το HR1655)

- R** Καπάκι κόπτη
- S** Λεπίδες θρυμματισμού πάγου
- T** Λεπίδες
- U** Μπολ κόπτη

Σημαντικό

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

Κίνδυνος

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

Προειδοποίηση

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

- Μην αγγίζετε τις λεπίδες, ιδιαίτερα όταν το στέλεχος ανάμιξης είναι προσαρμοσμένο στο μοτέρ. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τις λεπίδες κόπτη χωρίς το μπολ κόπτη.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί βλάβη, αντικαταστήστε το ελαττωματικό εξάρτημα μόνο με γνήσιο, διαφορετικά η εγγύηση θα πάψει να ισχύει.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Αποφεύγετε το πιτσίσμα όταν επεξεργάζεστε καυτά τρόφιμα.
- Κανένα εξάρτημα δεν είναι κατάλληλο για χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες, κυρίως όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.
- Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, πρώτα αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και μετά απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.

Προσοχή

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα πριν την συναρμολογήσετε, αποσυναρμολογήσετε, αποθηκεύσετε και καθαρίσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Κρατήστε το μοτέρ μακριά από θερμότητα, φωτιά, υγρασία και ακαθαρσίες.
- Μην γεμίζετε ποτέ το δοχείο ή το μπολ κόπτη με υλικά που έχουν θερμοκρασία μεγαλύτερη των 80°C/175°F.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στους πίνακες.
- Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 5 λεπτά πριν να συνεχίσετε την επεξεργασία.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το ειδικό εξάρτημα για τις πατάτες για να πολτοποιείτε υλικά σε μαγειρικό σκεύος που βρίσκεται στη φωτιά. Πρέπει να απομακρύνετε πάντα το σκεύος από τη φωτιά προκειμένου τα υλικά να κρυώνουν ελαφρώς πριν αρχίσετε να τα πολτοποιείτε.
- Μην πιέζετε το ειδικό εξάρτημα για τις πατάτες στα πλαϊνά μέρη του σκεύους, κατά τη διάρκεια της πολτοποίησης, ή μετά την πολτοποίηση. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να απομακρύνετε τα υπολείμματα τροφών.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

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

Πριν την πρώτη χρήση

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

Προετοιμασία για χρήση

- 1 Αφήστε τα ζεστά υλικά να κρυώσουν πριν τα ψιλοκόψετε, αναμίξετε ή ρίξετε στο δοχείο (μέγιστη θερμοκρασία 80°C/175°F).
- 2 Κόψτε τα υλικά μεγάλου μεγέθους σε κομμάτια 2 εκ. πριν τα επεξεργαστείτε.
- 3 Συναρμολογήστε τη συσκευή σωστά προτού συνδέσετε το φιν στην πρίζα.

Χρήση της συσκευής

Ραβδομπλέντερ

Το ραβδομπλέντερ προορίζεται για να:

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

- 1 Βάλτε τα υλικά στο δοχείο.

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

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας για ανάμιξη

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

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

- 3 Συνδέστε το φιν στην πρίζα.

- 4 Βυθίστε τις λεπίδες βαθιά μέσα στα υλικά.

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

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

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

Μικρός κόπτης (μόνο στο HR1653) και μεσαίος κόπτης (μόνο στο HR1655)

Οι κόπτες ψιλοκόβουν υλικά όπως καρύδια, κρέας, κρεμμύδια, σκληρό τυρί, βραστά αβγά, σκόρδο, μυρωδικά, ξερό ψωμί κ.λπ.

Ο μεσαίος κόπτης συνοδεύεται από ένα σετ λεπίδων με λεπίδες χωρίς δοντάκια, και ένα σετ λεπίδων θρυμματισμού πάγου με οδοντωτές λεπίδες. Για όλα τα υλικά που αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα, πρέπει να χρησιμοποιείτε το σετ λεπίδων με τις λεπίδες χωρίς δοντάκια. Χρησιμοποιείτε το σετ λεπίδων με τις οδοντωτές λεπίδες μόνο για να θρυμματίζετε παγάκια.

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

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

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

1 Τοποθετήστε τις λεπίδες στο μpol του κόπτη (Εικ. 5).

2 Βάλτε τα υλικά στο μpol του κόπτη.

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

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας του μικρού κόπτη (μόνο στο HR1653)

Υλικά	Ποσότητα για κοπή	Χρόνος	Ταχύτητα
Κρεμμύδια & αβγά	100γρ.	5 x 1 δευτ.	1-5
Κρέας	120 γρ. (μέγ.)	5 δευτ.	turbo
Βότανα	20γρ.	5 x 1 δευτ.	10-15
Τυρί παρμεζάνα	50-100 γρ. (μέγιστο)	15 δευτ.	turbo
Καρύδια και αμύγδαλα	100γρ.	20 δευτ.	turbo
Σκόρδο	50 γρ.	5 x 1 δευτ.	15-20

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας του μεσαίου κόπτη (μόνο στο HR1655)

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

3 Τοποθετήστε το καπάκι του κόπτη στο μpol του κόπτη (Εικ. 6).

4 Στερεώστε το μοτέρ πάνω στο καπάκι του κόπτη ('κλικ') (Εικ. 7).

5 Συνδέστε το φιν στην πρίζα.

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

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

Χτυπητήρι

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

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

1 Συνδέστε τον αβγοδάρτη στη μονάδα σύνδεσης ('κλικ') (Εικ. 8).

2 Βάλτε τα υλικά σε ένα μπολ.

Ανατρέξτε στον πίνακα για τις συστατώμενες 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.

3 Συνδέστε τη μονάδα σύνδεσης στο μοτέρ ('κλικ').

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.

Συμβουλές για το χτύπημα

- Εάν θέλετε να επεξεργαστείτε μικρή ποσότητα υλικών, γείρετε ελαφρά το δοχείο για πιο γρήγορο αποτέλεσμα. (Εικ. 9)
- Όταν χτυπάτε ασπράδια αβγών, χρησιμοποιείτε ένα μεγάλο μπολ για καλύτερο αποτέλεσμα.
- Για να αποφεύγετε το πιτσίσισμα, ξεκινάτε με μια χαμηλή ρύθμιση ταχύτητας και συνεχίζετε με υψηλότερη ταχύτητα μετά από 1 περίπου λεπτό.
- Όταν χτυπάτε κρέμα, χρησιμοποιείτε το δοχείο για να αποφεύγετε το πιτσίσισμα.

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

Αφαίρωντας το χτυπητήρι

1 Για να αφαιρέσετε το χτυπητήρι, πατήστε το κουμπί απασφάλισης.

2 Για να αφαιρέσετε τη μονάδα σύνδεσης, τραβήξτε την από το χτυπητήρι.

Ειδικό εξάρτημα για τις πατάτες (μόνο στο HR1655)

Το ειδικό εξάρτημα για τις πατάτες μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την πολτοποίηση μαγειρεμένων υλικών όπως πατάτες, γογγύλι και αρακάς.

Προσοχή

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το ειδικό εξάρτημα για τις πατάτες για να πολτοποιείτε υλικά σε μαγειρικό σκεύος που βρίσκεται στη φωτιά. Πρέπει να απομακρύνετε πάντα το σκεύος

από τη φωτιά προκειμένου τα υλικά να κρυώνουν ελαφρώς πριν αρχίσετε να τα πολτοποιείτε.

- Μην πολτοποιείτε σκληρά ή ωμά τρόφιμα, γιατί μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στο ειδικό εξάρτημα για τις πατάτες.
- Μην πιέζετε το ειδικό εξάρτημα για τις πατάτες στα πλαϊνά μέρη του σκεύους, κατά τη διάρκεια της πολτοποίησης, ή μετά την πολτοποίηση. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να απομακρύνετε τα υπολείμματα τροφών.
- Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 5 λεπτά πριν να συνεχίσετε την επεξεργασία.

1 Μαγειρέψτε και στραγγίστε τις πατάτες.

2 Στερεώστε το ειδικό εξάρτημα για τις πατάτες στη μονάδα σύνδεσης περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα (έως ότου ασφαλίσει) (Εικ. 10).

3 Ασφαλίστε τη μονάδα σύνδεσης στο μοτέρ (Εικ. 11).

4 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.

5 Τοποθετήστε το ειδικό εξάρτημα για τις πατάτες σε ένα μπολ που περιέχει τα υλικά και ρυθμίστε τον περιστροφικό δακτύλιο στο 10.

6 Πιέστε το κουμπί on/off.

7 Μετακινήστε το ειδικό εξάρτημα για τις πατάτες προς τα πάνω και προς τα κάτω για περίπου 20 δευτερόλεπτα. Συνεχίστε μέχρι να επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

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

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

Αφαίρεση του ειδικού στελέχους για τις πατάτες

1 Για να αφαιρέσετε το ειδικό εξάρτημα για τις πατάτες, πατήστε το κουμπί απασφάλισης. (Εικ. 12)

2 Για να αφαιρέσετε τον αναδευτήρα από το ειδικό εξάρτημα για τις πατάτες, περιστρέψτε τον δεξιόστροφα (Εικ. 13).

3 Για να αφαιρέσετε τη μονάδα σύνδεσης από το ειδικό εξάρτημα για τις πατάτες, περιστρέψτε τη αριστερόστροφα (Εικ. 14).

Σημείωση: Μην ξεχνάτε να καθαρίζετε το ειδικό εξάρτημα για τις πατάτες αμέσως μετά τη χρήση (δείτε το κεφάλαιο “Καθαρισμός” και τον πίνακα καθαρισμού).

Συσκευή για αφρόγαλα

1 Ασφαλίστε τη συσκευή για αφρόγαλα στη μονάδα σύνδεσης. (Εικ. 15)

2 Στερεώστε τη μονάδα σύνδεσης στο μοτέρ (Εικ. 16).

3 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.

4 Ζεσταίνετε το γάλα σε θερμοκρασία μεταξύ 55°C και 65°C (131°F - 149°F).

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

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

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

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

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

Αφαίρεση της συσκευής για αφρόγαλα

- 1 Για να αφαιρέσετε τη μονάδα σύνδεσης, πατήστε το κουμπί απασφάλισης (Εικ. 17).
- 2 Για να αφαιρέσετε τη συσκευή για αφρόγαλα, τραβήξτε την ώστε να βγει από τη μονάδα σύνδεσης (Εικ. 18).
- 3 Για να αφαιρέσετε τους κώνου της συσκευής για αφρόγαλα, τραβήξτε τους ώστε να βγουν από τη συσκευή για αφρόγαλα (Εικ. 19).

Καθαρισμός (Εικ. 20)

Μην βυθίζετε σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό το μοτέρ, τις μονάδες σύνδεσης, και το καπάκι του μικρού κόπτη (μόνο στο HR1653) ή το καπάκι του μεσαίου κόπτη (μόνο στο HR1655), και μην τα ξεπλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Χρησιμοποιείτε ένα υγρό πανί για να καθαρίζετε το μοτέρ, τις μονάδες σύνδεσης, και το καπάκι του μικρού κόπτη (μόνο στο HR1653) ή το καπάκι του μεσαίου κόπτη (μόνο στο HR1655) (Εικ. 21).

- 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.

Σημείωση: Για να καθαρίσετε το ειδικό στέλεχος για τις πατάτες, αφαιρέστε τον αναδευτήρα περιστρέφοντάς τον δεξιόστροφα. (Εικ. 13)

Συμβουλή: Μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε τους ελαστικούς δακτυλίους από τα μπολ των κοπτών για σχολαστικό καθαρισμό.

- 4 Ανατρέξτε στον πίνακα καθαρισμού για περαιτέρω οδηγίες.

Συμβουλή: Για γρήγορο καθάρισμα του στελέχους ανάμειξης ή το ειδικό εξάρτημα για τις πατάτες, ρίξτε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό στο μπολ ή την κανάτα που χρησιμοποιήσατε, τοποθετήστε το στέλεχος ανάμειξης ή ειδικό εξάρτημα για τις πατάτες και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για περίπου 10 δευτερόλεπτα.

Συστήματα αποθήκευσης

- 1 Μπορείτε να αποθηκεύσετε το μοτέρ, το στέλεχος ανάμειξης και το χτυπητήρι στο δοχείο (Εικ. 22).

Παραγγελία εξαρτημάτων

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

Διαθέσιμα εξαρτήματα

Εξάρτημα	Κωδ. σέρβις
Μονάδα σύνδεσης για το χτυπητήρι	4203 035 95631
Χτυπητήρι	4203 035 95641
Συσκευή για αφρόγαλα	4203 035 95651
Μονάδα σύνδεσης μεσαίου κόπτη	4203 035 95661
Μπολ μεσαίου κόπτη	4203 035 95671
Λεπίδες μεσαίου κόπτη*	4203 035 95681
Λεπίδες θρυμματισμού μεσαίου κόπτη*	4203 035 95691
Μονάδα σύνδεσης μίνι κόπτη	4203 035 95701
Μπολ μίνι κόπτη	4203 035 95711
Λεπίδες μίνι κόπτη*	4203 035 95721
Οβάλ δοχείο με καπάκι	4203 035 95741

*Περιλαμβάνει προστατευτικό κάλυμμα

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 23).

Εγγύηση και σέρβις

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

Συχνές ερωτήσεις

Ερώτηση	Απάντηση
Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο, αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή, είναι ζεστή στην αφή, βγάζει καπνό. Τι πρέπει να κάνω;	Η συσκευή μπορεί επίσης να αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή ή να βγάζει λίγο καπνό εάν έχει χρησιμοποιηθεί για πολύ ώρα. Σε αυτή τη περίπτωση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει για 60 λεπτά. Εάν το πρόβλημα συνεχιστεί, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της Philips.
Μπορώ να επεξεργαστώ καυτά υλικά με αυτήν τη συσκευή;	Αφήντε τα υλικά να κρυώνουν στους 80 °C (175°F) περίπου, πριν να τα επεξεργαστείτε με αυτήν τη συσκευή.
Τι μέγεθος πρέπει να έχουν τα υλικά προς επεξεργασία;	Κόψτε τα υλικά σε κομμάτια μεγέθους περίπου 2 x 2 εκ.

Ερώτηση	Απάντηση
Μπορεί η συσκευή να υποστεί βλάβη λόγω της επεξεργασίας πολύ σκληρών υλικών;	Ναι, η συσκευή ενδέχεται να υποστεί βλάβη, εάν δοκιμάσετε να επεξεργαστείτε υλικά, όπως κόκαλα ή φρούτα με κουκούτσι. Ωστόσο, μπορείτε να επεξεργαστείτε υλικά όπως τυρί παρμεζάνα και σοκολάτα.
Γιατί η συσκευή σταματά ξαφνικά να λειτουργεί;	Ενδέχεται κάποια σκληρά υλικά να μπλοκάρουν τις λεπίδες. Αφήστε το κουμπί on/off, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφαιρέστε το μοτέρ, και απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.

Συνταγή

Γέμιση για τηγανίτες

Υλικά:

- 120 γρ. μέλι
- 100 γρ. ξερά δαμάσκηνα

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

Introducción

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

Descripción general (fig. 1)

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

Accesorio para puré (sólo modelo HR1655):

- H** Unidad de acoplamiento del accesorio para puré
- I** Accesorio para puré

Vaso ovalado:

- J** Vaso ovalado
- K** Tapa del vaso ovalado

Levantaclaras y espumador de leche:

- L** Espumador de leche
- M** Levantaclaras
- N** Unidad de acoplamiento del levantaclaras y el espumador de leche

Minipicadora (sólo modelo HR1653)

- O** Tapa de la picadora
- P** Unidad de cuchillas
- Q** Recipiente de la picadora

Picadora mediana (sólo modelo HR1655)

- R** Tapa de la picadora
- S** Unidad de cuchillas para picar hielo
- T** Unidad de cuchillas
- U** Recipiente de la picadora

Importante

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

Peligro

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

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Evite tocar las cuchillas, sobre todo si el brazo de la batidora está acoplado a la unidad motora. Las cuchillas están muy afiladas.
- No utilice nunca la unidad de cuchillas de la picadora sin el recipiente de la misma.

- Si el aparato resulta dañado, sustitúyalo siempre con uno del tipo original, de lo contrario su garantía ya no será válida.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Tenga cuidado y evite las salpicaduras cuando procese ingredientes calientes.
- Ninguno de los accesorios es adecuado para su uso en el microondas.
- No toque las cuchillas, sobre todo si el aparato está enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.

Precaución

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

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Antes de utilizarlo por primera vez

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

Preparación para su uso

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

Uso del aparato

Batidora de varilla

Esta batidora de varilla está diseñada para:

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

1 Ponga los ingredientes en el vaso.

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

Cantidades y tiempos de procesado con la batidora

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

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

3 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

4 Sumerja el protector de cuchillas completamente en los ingredientes.

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

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

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

Minipicadora (sólo modelo HR1653) y picadora mediana (sólo modelo HR1655)

Las picadoras están diseñadas para picar ingredientes como frutos secos, carne, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

La picadora mediana se suministra con una unidad de cuchillas rectas y una unidad de cuchillas con filo de sierra para picar hielo. Para todos los ingredientes que se mencionan en la tabla que aparecen a continuación, debe utilizar la unidad de cuchillas rectas. Utilice la unidad de cuchillas con filo de sierra para picar hielo únicamente con cubitos de hielo.

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

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

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

- 1 Coloque la unidad de cuchillas en el recipiente de la picadora (fig. 5).
- 2 Ponga los ingredientes en el recipiente de la picadora.
Consulte la tabla para ver las cantidades y los tiempos recomendados.

Cantidades y tiempos de procesado con la minipicadora (sólo modelo HR1653)

Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
Cebollas y huevos	100 g	5 x 1 seg.	1-5
Carne	120 g (máx.)	5 seg.	turbo
Hierbas	20 g	5 x 1 seg.	10 - 15
Queso parmesano	50-100 g (máx.)	15 seg.	turbo
Frutos secos y almendras	100 g	20 seg.	turbo
Ajo	50 g	5 x 1 seg.	15 - 20

Cantidades y tiempos de procesado con la picadora mediana (sólo modelo HR1655)

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

- 3 Coloque la tapa de la picadora sobre el recipiente de la picadora (fig. 6).
- 4 Fije la unidad motora a la tapa de la picadora (“clic”) (fig. 7).
- 5 Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- 6 Pulse el botón de encendido/apagado o de velocidad turbo para encender el aparato.

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

Levantaclaras

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

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

1 Conecte el levantaclaras a la unidad de acoplamiento (“clic”) (fig. 8).

2 Ponga los ingredientes en el recipiente.

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

Cantidades y tiempos de procesado con el levantaclaras

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

3 Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora (“clic”).

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.

Consejos para batir

- Si desea procesar una pequeña cantidad, incline el vaso ligeramente para un resultado más rápido. (fig. 9)
- Cuando bata las claras de huevo, utilice un recipiente grande para obtener un mejor resultado.
- Para evitar las salpicaduras, comience en una posición de velocidad baja y continúe con una velocidad más alta después de aproximadamente 1 minuto.
- Cuando monte nata, utilice el vaso para evitar salpicaduras.

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

Cómo quitar el levantaclaras

1 Para quitar el levantaclaras, pulse el botón de liberación.

2 Para quitar la unidad de acoplamiento, tire de ella para retirarla del levantaclaras.

Accesorio para puré (sólo modelo HR1655)

El accesorio para puré se puede utilizar para triturar ingredientes cocinados como patatas, nabo sueco y guisantes.

Precaución

- No utilice el accesorio para puré 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.
- No triture alimentos duros ni crudos ya que esto podría dañar el accesorio para puré.
- No apoye el accesorio para puré en el lateral de la sartén durante o después de triturar los ingredientes. Utilice una espátula para retirar el exceso de alimentos.
- No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe durante 5 minutos antes de continuar procesando.

1 Cocine y escurra las patatas.

2 Conecte el accesorio para puré a la unidad de acoplamiento girándolo hacia la derecha (“clic”) (fig. 10).

3 Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora (fig. 11).

4 Enchufe el aparato.

5 Coloque el accesorio para puré en un recipiente con ingredientes y ajuste el anillo de velocidad en el 10.

- 6 Pulse el botón de encendido/apagado.
- 7 Mueva el accesorio para puré hacia arriba y hacia abajo durante 20 segundos aproximadamente. Continúe hasta obtener el resultado deseado.

Consejo: Puede mejorar el sabor agregando sal, mantequilla o leche.

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

Cómo quitar el accesorio para puré

- 1 Para quitar el accesorio para puré, pulse el botón de liberación. (fig. 12)
- 2 Para retirar la pala del accesorio para puré, gírela hacia la derecha (fig. 13).
- 3 Para retirar la unidad de acoplamiento del accesorio para puré, gírela hacia la izquierda (fig. 14).

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

Espumador de leche

- 1 Conecte el espumador de leche a la unidad de acoplamiento. (fig. 15)
- 2 Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora (fig. 16).
- 3 Enchufe el aparato.
- 4 Caliente la leche a una temperatura de entre 55 - 65 °C/131 - 149 °F.

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

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

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

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

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

Cómo quitar el espumador de leche

- 1 Para quitar la unidad de acoplamiento, pulse el botón de liberación (fig. 17).
- 2 Para quitar el espumador de leche, tire de él para retirarlo de la unidad de acoplamiento (fig. 18).
- 3 Para quitar los conos del espumador de leche, tire de ellos para retirarlos del espumador de leche (fig. 19).

Limpieza (fig. 20)

No sumerja la unidad motora, las unidades de acoplamiento ni la tapa de la minipicadora (sólo modelo HR1653) o la tapa de la picadora mediana (sólo modelo HR1655) en agua o cualquier otro líquido, ni las enjuague bajo el grifo. Utilice un paño húmedo para limpiar la unidad motora,

las unidades de acoplamiento y la tapa de minipicadora (sólo modelo HR1653) o la tapa de la picadora mediana (sólo modelo HR1655) (fig. 21).

1 Desenchufe el aparato.

2 Pulse el botón de liberación de la unidad motora para extraer el accesorio que ha utilizado.

3 Desmante el accesorio.

Nota: Para limpiar el accesorio para puré, retire la pala girándola hacia la derecha. (fig. 13)

Consejo: También puede quitar las juntas de goma de los recipientes de la picadora para una limpieza más a fondo.

4 Consulte la tabla de limpieza para obtener instrucciones adicionales.

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

Almacenamiento

1 Puede almacenar la unidad motora, el brazo de la batidora y el levantaclaras en el vaso (fig. 22).

Solicitud de accesorios

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

Accesorios disponibles

Accesorio	Código
Unidad de acoplamiento del levantaclaras	4203 035 95631
Levantaclaras	4203 035 95641
Espumador de leche	4203 035 95651
Unidad de acoplamiento de la picadora mediana	4203 035 95661
Recipiente de la picadora mediana	4203 035 95671
Unidad de cuchillas de la picadora mediana*	4203 035 95681
Cuchillas para picar hielo de la picadora mediana*	4203 035 95691
Unidad de acoplamiento de la minipicadora	4203 035 95701
Recipiente de la minipicadora	4203 035 95711
Unidad de cuchillas de la minipicadora*	4203 035 95721
Vaso ovalado con tapa	4203 035 95741

*Incluye tapa protectora

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera, ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 23).

Garantía y servicio

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

Preguntas más frecuentes

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

Receta

Relleno para tortitas

Ingredientes:

- 120 g de miel
- 100 g de ciruelas pasas

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

Johdanto

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

Yleiskuvaus (Kuva 1)

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

Perunasoseutin (vain mallissa HR1655):

- H** Perunasoseuttimen liitinkappale
- I** Perunasoseutin

Soikea sekoituskannu:

- J** Soikea sekoituskannu
- K** Soikean sekoituskannun kansi

Vispilä ja maidonvaahdotin:

- L** Maidonvaahdotin
- M** Vispilä
- N** Vispilän ja maidonvaahdotin liitinkappale

Pieni teholeikkuri (vain mallissa HR1653)

- O** Teholeikkurin kansi
- P** Teräyksikkö
- Q** Leikkuukulho

Keskikokoinen teholeikkuri (vain mallissa HR1655)

- R** Teholeikkurin kansi
- S** Teräyksikkö jään murskaamiseen
- T** Teräyksikkö
- U** Leikkuukulho

Tärkeää

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

Vaara

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

Varoitus

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Varo koskemasta teriä etenkin silloin, kun sauvaosa on kiinnitettynä runkoon. Terät ovat erittäin terävät.
- Älä koskaan käytä laitteen hienonnuksosaa ilman leikkuukulhoa.
- Jos laite on vaurioitunut, vaihda tilalle aina alkuperäinen osa. Muutoin takuu ei ole enää voimassa.

- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Vältä kuumien aineiden roiskumista.
- Lisätarvikkeet eivät sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa.
- Älä koske teriin varsinkaan laitteen ollessa kytkettynä pistorasiaan. Terät ovat erittäin teräviä!
- Jos terä juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet ainekset.

Varoitus

- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohto pistorasiasta ennen sen kokoamista, purkamista, varastointia tai puhdistamista.
- Älä koskaan käytä osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu raukeaa.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Suojaa runko kuumuudelta, tulelta, kosteudelta ja lialta.
- Älä koskaan laita sekoituskannuun tai leikkuukulhoon aineksia, joiden lämpötila on yli 80 °C.
- Älä ylitä taulukoissa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
- Käsittele enintään 1 annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä 5 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.
- Älä käytä perunasoseutinta kuumalla liedellä olevassa kattilassa. Poista aina kattila liedeltä ja anna aineiden jäähtyä hieman ennen niiden soseuttamista.
- Älä naputa perunasoseuttimella kattilan reunoja soseuttamisen aikana tai sen jälkeen. Irrota soseuttimeen tarttunut ruoka lastalla.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

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

Käyttöönotto

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

Käyttöönoton valmistelu

- 1** Anna kuumien 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	Turbo
Vauvanruoat, keitot ja kastikkeet	100 - 400 ml	60 sekuntia	15-20
Taikinat	100 - 500 ml	60 sekuntia	15-20
Pirtelöt ja juomat	100 - 1000 ml	60 sekuntia	15-20

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

3 Työnnä pistoke pistorasiaan.

4 Upota teränsuojus kokonaan ruoka-aineiden sekaan.

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

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

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

Pieni teholeikkuri (vain mallissa HR1653) ja keskikokoinen teholeikkuri (vain mallissa HR1655)

Teholeikkureilla voi pilkkoa esimerkiksi pähkinöitä, lihaa, sipulia, kovaa juustoa, keitettyjä munia, valkosipulia, yrttejä ja kuivaa leipää.

Keskikokoisessa teholeikkurissa on suorateräinen teräyksikkö ja sahalaiteinen terä jään murskaamiseen. Käytä kaikkien jäljempänä olevassa taulukossa lueteltujen aineiden pilkkomiseen suorateräistä teräyksikköä. Käytä sahalaiteista terää vain jääkuutioiden murskaamiseen.

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

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

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

1 Laita teräyksikkö leikkuukulhoon (Kuva 5).

2 Mittaa ainekset kulhoon.

Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

Pienen teholeikkurin enimmäismäärät ja -käsittelyajat (vain malli HR1653)

Aineet	Pilkottavien aineiden määrä	Aika	Nopeus
Sipulit ja munat	100 g	5 x 1 sekunti	1–5
Liha	120 g (max)	5 sekuntia	Turbo
Yrtit	20 g	5 x 1 sekunti	10-15
Parmesaanijuusto	50 - 100 g (enint.)	15 sekuntia	Turbo
Pähkinät ja mantelit	100 g	20 sekuntia	Turbo
Valkosipuli	50 g	5 x 1 sekunti	15-20

Keskikokoisen teholeikkurin enimmäismäärät ja -käsittelyajat (vain malli HR1655)

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

3 Laita kansi teholeikkurin kulhon päälle (Kuva 6).

4 Kiinnitä runko teholeikkurin kanteen, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 7).

5 Työnnä pistoke pistorasiaan.

6 Käynnistä laite painamalla virta- tai turbonopeuspainiketta.

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

Vispilä

Vispilällä voi vatkata kermaa, munanvalkuaisia, jälkiruokia ym.

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

1 Liitä vispilä liitinkappaleeseen, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 8).

2 Mittaa aineet kulhoon.

Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

Vatkaaminen: enimmäismäärät ja -käsittelyajat

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

- 3** Liitä liitinkappale runkoon, jolloin kuuluu napsahdus.
- 4** Työnnä pistoke pistorasiaan ja kytke virta laitteeseen.
- 5** Noin 1 minuutin kuluttua voi painaa turbonapainiketta ja jatkaa turbonopeudella.

Vatkaamiseen liittyviä vinkkejä:

- Jos sekoituskannussa on vain vähän aineksia, kallista sitä hieman, jotta vatkaaminen sujuu nopeammin. (Kuva 9)
- Kun vatkaat valkuaisia, saat parhaan tuloksen käyttämällä suurta kulhoa.
- Estä roiskumista aloittamalla pienellä nopeudella ja lisäämällä nopeutta noin 1 minuutin kuluttua.
- Kun vatkaat kermaa, vältä sen roiskuminen käyttämällä sekoituskannua.

Huomautus: Älä käytä vispilää taikinän valmistamiseen.

Vispilän irrottaminen

- 1** Irrota vispilä painamalla vapautuspainiketta.
- 2** Irrota liitinkappale vetämällä se vispilästä.

Perunasoseutin (vain mallissa HR1655)

Perunasoseuttimella voidaan soseuttaa keitettyjä aineksia, kuten perunoita, lanttuja ja herneitä.

Varoitukset

- Älä käytä perunasoseutinta kuumalla liedellä olevassa kattilassa. Poista aina kattila liedeltä ja anna ainesten jäähtyä hieman ennen niiden soseuttamista.
- Älä soseuta kovia tai kypsentämättömiä aineksia, sillä se saattaa vahingoittaa perunasoseutinta.
- Älä naputa perunasoseuttimella kattilan reunoja soseuttamisen aikana tai sen jälkeen. Irrota soseuttimeen tarttunut ruoka lastalla.
- Käsittele enintään 1 annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä 5 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.

- 1** Keitä perunat ja kaada vesi kattilasta.
- 2** Liitä perunasoseutin liitinkappaleeseen kiertämällä sitä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa paikalleen (Kuva 10).
- 3** Liitä liitinkappale runkoon (Kuva 11).
- 4** Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 5** Laita perunasoseutin ainekset sisältävään kulhoon ja valitse säätimellä nopeus 10.
- 6** Paina käynnistyspainiketta.
- 7** Liikuta perunasoseutinta ylös ja alas noin 20 sekunnin ajan. Jatka, kunnes sose on halutun kaltaista.

Vinkki: Voit halutessasi lisätä soseeseen suolaa, voita tai maitoa.

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

Perunasoseuttimen irrottaminen

- 1 Irrota perunasoseutin painamalla vapautuspainiketta. (Kuva 12)
- 2 Irrota lapa perunasoseuttimesta kiertämällä sitä myötäpäivään (Kuva 13).
- 3 Irrota liitinkappale perunasoseuttimesta kiertämällä sitä vastapäivään (Kuva 14).

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

Maidonvaahdotin

- 1 Liitä maidonvaahdotin liitinkappaleeseen. (Kuva 15)
- 2 Liitä liitinkappale runkoon (Kuva 16).
- 3 Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 4 Kuumenna maito 55–65 °C lämpötilaan.

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

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

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

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

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

Maidonvaahdotin irrottaminen

- 1 Irrota maidonvaahdotin painamalla vapautuspainiketta (Kuva 17).
- 2 Irrota maidonvaahdotin vetämällä se liitinkappaleesta (Kuva 18).
- 3 Irrota maidonvaahdotin kartioiden vetämällä ne maidonvaahdotimesta (Kuva 19).

Puhdistaminen (Kuva 20)

Älä upota runkoa, liitinkappaleita tai pienen teholeikkurin kantta (vain HR1653) tai keskikokoisen teholeikkurin kantta (vain HR1655) veteen tai muuhun nesteeseen, äläkä huuhtelee niitä vesihanalla. Puhdista runko, liitinkappaleet ja pienen teholeikkurin kansi (vain HR1653) tai keskikokoisen teholeikkurin kansi (vain HR1655) kostealla liinalla (Kuva 21).

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

Huomautus: Irrota perunasoseuttimen lapa puhdistamista varten kiertämällä sitä myötäpäivään. (Kuva 13)

Vinkki: Puhdistaksesi leikkuukulhot tehokkaasti voit poistaa kumiset tiivisterenkaat.

- 4 Katso lisäohjeita puhdistustaulukosta.

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

Säilytys

- 1** Voit säilyttää runkoa, sauvaosaa ja vispilää sekoituskannussa (Kuva 22).

Tarvikkeiden tilaaminen

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

Saatavilla olevat lisätarvikkeet

Lisätarvike	Tuotenumero
Vispilän liitinkappale	4203 035 95631
Vispilä	4203 035 95641
Maidonvaahdotin	4203 035 95651
Keskikokoisen teholeikkurin liitinkappale	4203 035 95661
Keskikokoisen teholeikkurin kulho	4203 035 95671
Keskikokoisen teholeikkurin teräosa*	4203 035 95681
Keskikokoisen teholeikkurin terä jään murskaamiseen*	4203 035 95691
Pienen teholeikkurin liitinkappale	4203 035 95701
Pienen teholeikkurin kulho	4203 035 95711
Pienen teholeikkurin teräosa*	4203 035 95721
Soikea sekoituskannu ja kansi	4203 035 95741

*Mukaan lukien teräsuojus

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 23).

Takuu ja huolto

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

Tavallisimmat kysymykset

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

Resepti

Ohukaisen täyte

Aineet:

- 120 g hunajaa
- 100 g luumuja

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

Introduction

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

Description générale (fig. 1)

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

Barre pour pomme de terre (HR1655 uniquement) :

- H** Unité d'assemblage de la barre pour pomme de terre
- I** Barre pour pomme de terre

Bol ovale :

- J** Bol ovale
- K** Couvercle du bol ovale

Fouet et mouseur à lait :

- L** Mousseur à lait
- M** Fouet
- N** Unité d'assemblage du fouet et du mouseur à lait

Mini-hachoir (HR1653 uniquement)

- O** Couvercle du hachoir
- P** Ensemble lames
- Q** Bol du hachoir

Hachoir de taille moyenne (HR1655 uniquement)

- R** Couvercle du hachoir
- S** Ensemble lames pour glace pilée
- T** Ensemble lames
- U** Bol du hachoir

Important

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

Danger

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

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Évitez de toucher les lames, surtout lorsque le mixeur est fixé au bloc moteur. Elles sont en effet très coupantes.
- N'utilisez jamais l'ensemble lames du hachoir hors du bol du hachoir.

- Si l'appareil est endommagé, remplacez-le toujours par un appareil de même type, sinon votre garantie n'est plus valable.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Veillez à ne pas faire d'éclaboussures lorsque vous préparez des ingrédients chauds.
- Aucun des accessoires n'est adapté pour une utilisation au micro-ondes.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché, car elles sont très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.

Attention

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

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Avant la première utilisation

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

Avant l'utilisation

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

Utilisation de l'appareil

Mixeur plongeant

Le mixeur est destiné à :

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

1 Placez les ingrédients dans le bol.

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

Quantités et temps de préparation pour le mixeur

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

2 Fixez le mixeur plongeant au bloc moteur (clic) (fig. 2).

3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

4 Plongez la protection dans les ingrédients.

5 Appuyez sur le bouton marche/arrêt ou le bouton Turbo pour mettre l'appareil en marche (fig. 3).

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

6 Pour mixer les ingrédients, déplacez l'appareil lentement vers le haut, vers le bas et en formant des cercles (fig. 4).

Mini-hachoir (HR1653 uniquement) et hachoir de taille moyenne (HR1655 uniquement)

Les hachoirs servent à hacher des ingrédients tels que noix, viande, oignons, fromage à pâte dure, œufs durs, ail, herbes, pain sec, etc.

Le hachoir de taille moyenne est fourni avec un ensemble lames à lames droites et un ensemble lames pour glace pilée à lames dentelées. Vous devez utiliser l'ensemble lames à lames droites pour tous les ingrédients mentionnés dans le tableau ci-dessous. Utilisez uniquement l'ensemble lames pour glace pilée à lames dentelées pour piler des glaçons.

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

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

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

1 Placez l'ensemble lames dans le bol du hachoir (fig. 5).

2 Placez les ingrédients dans le bol du hachoir.

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

Quantités et temps de préparation pour le mini-hachoir (HR1653 uniquement)

Ingrédients	Quantité à hacher	Temps	Vitesse
Oignons et œufs	100 g	5 × 1 s	1 à 5
Viande	120 g (max)	5 s	Turbo
Herbes	20 g	5 × 1 s	10-15
Parmesan	50-100 g (max)	15 s	Turbo
Noix et amandes	100 g	20 s	Turbo
Ail	50 g	5 × 1 s	15-20

Quantités et temps de préparation pour le hachoir de taille moyenne (HR1655 uniquement)

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

3 Placez le couvercle du hachoir sur le bol du hachoir (fig. 6).

4 Fixez le bloc moteur au couvercle du hachoir (clic) (fig. 7).

5 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

6 Appuyez sur le bouton marche/arrêt ou le bouton de vitesse Turbo pour mettre l'appareil en marche.

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

Fouet

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

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

1 Fixez le fouet à l'unité d'assemblage (clic) (fig. 8).

2 Placez les ingrédients dans un saladier.

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

Quantités à fouetter et temps de préparation

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

3 Fixez l'unité d'assemblage au bloc moteur (clic).

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.

Astuces pour fouetter des ingrédients

- Si vous souhaitez préparer une petite quantité, inclinez légèrement le bol pour un résultat plus rapide. (fig. 9)
- Lorsque vous montez des blancs d'œuf en neige, utilisez un grand bol pour de meilleurs résultats.
- Pour éviter les éclaboussures, commencez avec une vitesse lente puis passez à une vitesse plus rapide après 1 minute.
- Lorsque vous fouettez de la crème, utilisez le bol pour éviter les éclaboussures.

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

Retrait du fouet

1 Pour retirer le fouet, appuyez sur le bouton de déverrouillage.

2 Pour retirer l'unité d'assemblage, détachez-la du fouet.

Barre pour pomme de terre (HR1655 uniquement)

La barre pour pomme de terre peut être utilisée pour réduire en purée des ingrédients cuits comme les pommes de terre, le chou-navet et les pois.

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.
- Ne réduisez pas d'ingrédients crus ou durs car cela risquerait d'endommager la barre pour pomme de terre.
- 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.
- Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir 5 minutes.

1 Cuisez et égouttez les pommes de terre.

2 Fixez la barre pour pomme de terre à l'unité d'assemblage en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (clic) (fig. 10).

3 Fixez l'unité d'assemblage au bloc moteur (fig. 11).

- 4 Branchez l'appareil.
- 5 Placez la barre pour pomme de terre dans un bol avec les ingrédients et réglez l'anneau de sélection de la vitesse sur 10.
- 6 Appuyez sur le bouton marche/arrêt.
- 7 Déplacez la barre pour pomme de terre de haut en bas pendant 20 secondes environ. Continuez jusqu'à obtenir le résultat souhaité.

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

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

Retrait de la barre pour pomme de terre

- 1 Pour retirer la barre pour pomme de terre, appuyez sur le bouton de déverrouillage. (fig. 12)
- 2 Pour retirer la palette de la barre pour pomme de terre, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 13).
- 3 Pour retirer l'unité d'assemblage de la barre pour pomme de terre, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 14).

Remarque : Nettoyez la barre pour pomme de terre immédiatement après utilisation (reportez-vous au chapitre « Nettoyage » et au tableau relatif au nettoyage).

Mousseur à lait

- 1 Fixez le mousser à lait à l'unité d'assemblage. (fig. 15)
- 2 Fixez l'unité d'assemblage au bloc moteur (fig. 16).
- 3 Branchez l'appareil.
- 4 Chauffez le lait jusqu'à ce qu'il atteigne une température comprise entre 55 °C et 65 °C.

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

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

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

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

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

Retrait du mousser à lait

- 1 Pour retirer l'unité d'assemblage, appuyez sur le bouton de déverrouillage (fig. 17).
- 2 Pour retirer le mousser à lait, détachez-le de l'unité d'assemblage (fig. 18).
- 3 Pour retirer les cônes du mousser à lait, détachez-les du mousser à lait (fig. 19).

Nettoyage (fig. 20)

Ne plongez pas le bloc moteur, les unités d'assemblage et le petit hachoir (HR1653 uniquement) ou le hachoir de taille moyenne (HR1655 uniquement) dans de l'eau ou tout autre liquide et ne les rincez pas sous le robinet. Nettoyez le bloc moteur, les unités d'assemblage et le petit hachoir

(HR1653 uniquement) ou le hachoir de taille moyenne (HR1655 uniquement) avec un chiffon humide (fig. 21).

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.

Remarque : Pour nettoyer la palette de la barre pour pomme de terre, retirez-la en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. (fig. 13)

Conseil : vous avez également la possibilité de retirer les joints du bol du hachoir pour un nettoyage plus en profondeur.

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

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

Rangement

1 Vous pouvez stocker le bloc moteur, le mixeur plongeant et le fouet dans le bol (fig. 22).

Commande d'accessoires

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

Accessoires disponibles

Accessoire	Code n°
Unité d'assemblage du fouet	4203 035 95631
Fouet	4203 035 95641
Mousseur à lait	4203 035 95651
Unité d'assemblage du hachoir de taille moyenne	4203 035 95661
Bol du hachoir de taille moyenne	4203 035 95671
Ensemble lames du hachoir de taille moyenne*	4203 035 95681
Ensemble lames pour glace pilée du hachoir de taille moyenne*	4203 035 95691
Unité d'assemblage du mini-hachoir	4203 035 95701
Bol du mini-hachoir	4203 035 95711
Ensemble lames du mini-hachoir*	4203 035 95721
Bol ovale avec le couvercle	4203 035 95741

*Capot de protection inclus

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 23).

Garantie et service

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

Foire aux questions

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

Recette

Garniture pour crêpe

Ingrédients :

- 120 g de miel
- 100 g de prunes

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

Introduzione

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

Descrizione generale (fig. 1)

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

Schiacciapatate (solo HR1655):

- H** Unità di aggancio dello schiacciapatate
- I** Schiacciapatate

Bicchieri ovale:

- J** Bicchieri ovale
- K** Coperchio del bicchiere ovale

Frusta e sistema di montaggio della schiuma di latte:

- L** Sistema di montaggio della schiuma di latte
- M** Frullino
- N** Unità di aggancio della frusta e del sistema di montaggio della schiuma di latte

Mini tritatutto (solo HR1653)

- O** Coperchio del tritatutto
- P** Gruppo lame
- Q** Recipiente del tritatutto

Tritatutto medio (solo HR1655)

- R** Coperchio del tritatutto
- S** Gruppo lame del tritaggiaccio
- T** Gruppo lame
- U** Recipiente del tritatutto

Importante

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

Pericolo

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

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Non usate l'apparecchio nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti risultassero danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Evitate di toccare le lame, soprattutto quando il frullatore è collegato al gruppo motore. Le lame sono estremamente affilate!

- Non usate le lame del tritatutto senza l'apposito recipiente.
- Se l'apparecchio è danneggiato, sostituitelo esclusivamente con ricambi originali, altrimenti la garanzia non è più valida.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- L'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini deve avvenire sempre in presenza di un adulto.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- Fate attenzione ad evitare schizzi quando maneggiate ingredienti caldi.
- Nessuno degli accessori è adatto per l'utilizzo nel microonde.
- Non toccate le lame, soprattutto quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Le lame sono estremamente affilate!
- Se la lame si bloccano, togliete la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame.

Attenzione

- Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dall'alimentazione prima di montarlo, smontarlo, riporlo e pulirlo.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- L'apparecchio è destinato a uso domestico. Se viene utilizzato impropriamente, per scopi professionali o semiprofessionali o in maniera non conforme alle istruzioni per l'uso, la garanzia viene annullata e Philips declina qualsiasi responsabilità per qualsivoglia danni causati.
- Tenete il gruppo motore lontano da calore, fuoco, umidità e sporcizia.
- Non riempite mai il bicchiere o il recipiente del tritatutto con ingredienti la cui temperatura è superiore a 80°C.
- Non superate le dosi massime e i tempi di lavorazione indicati nelle tabelle.
- Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate che l'apparecchio si raffreddi per 5 minuti prima di continuare a frullare gli alimenti.
- Non usate mai lo schiacciapastate per ridurre in purea ingredienti in una padella posta direttamente sul fuoco. Rimuovete sempre la padella dalla fonte di calore e lasciate che gli ingredienti si raffreddino leggermente prima di iniziare a schiacciarli.
- Non sbattete lo schiacciapastate sul lato della padella mentre o dopo che avete schiacciato gli ingredienti. Usate una spatola per rimuovere gli ingredienti in eccesso.

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Primo utilizzo

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

Predisposizione dell'apparecchio

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

Modalità d'uso dell'apparecchio

Frullatore a immersione

Il frullatore a immersione è particolarmente adatto per:

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

1 Mettete gli ingredienti nel bicchiere.

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

Dosi e tempi di lavorazione massimi

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

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

3 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

4 Immergete completamente la protezione della lama negli ingredienti.

5 Premete il pulsante on/off o il pulsante turbo per accendere l'apparecchio (fig. 3).

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

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

Mini tritatutto (solo HR1653) e tritatutto medio (solo HR1655)

I tritatutto sono progettati per tritare ingredienti come noccioline, carne, cipolle, formaggi stagionati, uova bollite, aglio, erbe, pane raffermo, ecc...

Il tritatutto medio viene fornito con un gruppo lame con lame dritte e una tritagliaccio con lame seghettate. Per tutti gli ingredienti menzionati nella tabella riportata sotto è necessario utilizzare il gruppo lame con lame dritte. La lama seghettata tritagliaccio deve essere utilizzata per tritare solo i cubetti di ghiaccio.

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

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

Nota Tagliate i pezzi più grandi in pezzetti di circa 2 cm prima di lavorarli.

1 Mettete il gruppo lame nel recipiente del tritatutto (fig. 5).

2 Mettete gli ingredienti nel recipiente.

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

Dosi e tempi di lavorazione per il mini tritatutto (solo HR1653)

Ingredienti	Dosi per il tritatutto	Tempo	Velocità
Cipolle e uova	100 g	5 x 1 sec.	1-5
Carne	120 g (max)	5 sec.	turbo
Erbe	20 g	5 x 1 sec.	10-15
Parmigiano	50-100 g (MAX)	15 sec.	turbo
Noci e mandorle	100 g	20 sec.	turbo
Aglione	50 g	5 x 1 sec.	15-20

Dosi e tempi di lavorazione per il tritatutto medio (solo HR1655)

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

3 Mettete il coperchio sul recipiente del tritatutto (fig. 6).

4 Serrate il gruppo motore sul coperchio fino a bloccarlo in posizione (fig. 7).

5 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

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

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

Frullino

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

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

1 Collegate la frusta all'unità di aggancio e bloccatelo in posizione (fig. 8).

2 Mettete gli ingredienti in un contenitore.

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

Dosi e tempi di lavorazione massimi

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

- 3** Collegate l'unità di aggancio al gruppo motore e bloccatelo in posizione.
- 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.

Suggerimenti per montare

- Per lavorare piccole quantità di ingredienti, inclinate leggermente il bicchiere per ottenere il giusto risultato più velocemente. (fig. 9)
- Quando sbattete gli albumi, usate un recipiente grande per un risultato migliore.
- Per evitare schizzi, iniziate impostando una velocità bassa e continuate con una più alta dopo circa 1 minuto.
- Per evitare schizzi quando montate la panna, usate il bicchiere.

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

Rimozione della frusta

- 1** Per rimuovere la frusta, premete il pulsante di sgancio.
- 2** Per rimuovere l'unità di aggancio, tiratela dalla frusta.

Schiacciapate (solo HR1655)

Lo schiacciapate può essere usato per ridurre in purea ingredienti cotti come patate, navone e piselli.

Attenzione

- Non usate mai lo schiacciapate per ridurre in purea ingredienti in una padella posta direttamente sul fuoco. Rimuovete sempre la padella dalla fonte di calore e lasciate che gli ingredienti si raffreddino leggermente prima di iniziare a schiacciarli.
- Non schiacciare alimenti duri o non cotti poiché questo potrebbe danneggiare lo schiacciapate.
- Non sbattete lo schiacciapate sul lato della padella mentre o dopo che avete schiacciato gli ingredienti. Usate una spatola per rimuovere gli ingredienti in eccesso.
- Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate che l'apparecchio si raffreddi per 5 minuti prima di continuare a frullare gli alimenti.

- 1** Cucinate e asciugate le patate.
- 2** Collegate lo schiacciapate all'unità di aggancio girandola in senso orario fino a che non scatta in posizione (fig. 10).
- 3** Collegate l'unità di aggancio al gruppo motore (fig. 11).
- 4** Collegate l'apparecchio alla presa di corrente.
- 5** Posizionate lo schiacciapate in un recipiente con gli ingredienti ed impostate la velocità su 10.
- 6** Premete il pulsante on/off.
- 7** Muovete lo schiacciapate verso l'alto e verso il basso per circa 20 secondi. Continuate fino ad ottenere il risultato desiderato.

Consiglio Potete migliorare il sapore finale aggiungendo sale, burro o latte.

Consiglio Per risultati ottimali, assicuratevi che la pentola non sia piena oltre la metà.

Rimozione dello schiacciapate

- 1** Per rimuovere lo schiacciapate, premete il pulsante di sgancio. (fig. 12)
- 2** Per rimuovere la pala dallo schiacciapate ruotatela in senso orario (fig. 13).
- 3** Per rimuovere l'unità di aggancio dallo schiacciapate, ruotatela in senso antiorario (fig. 14).

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

Sistema di montaggio della schiuma di latte

- 1** Collegate il sistema di montaggio della schiuma di latte all'unità di aggancio. (fig. 15)
- 2** Collegate l'unità di aggancio al gruppo motore (fig. 16).
- 3** Collegate l'apparecchio alla presa di corrente.
- 4** Riscaldate il latte a una temperatura compresa tra 55°C e 65°C (131°F-149°F).

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

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

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

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

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

Rimozione del sistema di montaggio della schiuma di latte

- 1** Per rimuovere l'unità di aggancio, premete il pulsante di sgancio (fig. 17).
- 2** Per rimuovere il sistema di montaggio della schiuma di latte, estraetelo dall'unità di aggancio (fig. 18).
- 3** Per rimuovere i coni del sistema di montaggio della schiuma di latte, estraeteli dal sistema stesso (fig. 19).

Pulizia (fig. 20)

Non immergete il gruppo motore, le unità di aggancio e il coperchio del mini tritatutto (solo HR1653) o il coperchio del tritatutto medio (solo HR1655) in acqua o in alcun altro liquido, né risciacquatelo sotto il rubinetto. Usate un panno umido per pulire il gruppo motore, le unità di aggancio e il coperchio del mini tritatutto (solo HR1653) o il coperchio del tritatutto medio (solo HR1655) (fig. 21).

- 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.

Nota Per pulire lo schiacciapattate, rimuovete la pala ruotandola in senso orario. (fig. 13)

Consiglio Per una maggiore pulizia, è possibile rimuovere gli anelli in gomma dai recipienti del tritatutto.

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

Consiglio Per una pulizia rapida della barra del frullatore o dello schiacciapattate versate dell'acqua calda con del detersivo per piatti nel bicchiere o nel recipiente utilizzato, inserite la barra del frullatore o lo schiacciapattate e lasciate funzionare l'apparecchio per circa 10 secondi.

Conservazione

1 Potete riporre il gruppo motore, la barra del frullatore e la frusta nel bicchiere (fig. 22).

Ordinazione degli accessori

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

Accessori disponibili

Accessorio	N. codice di servizio
Unità di aggancio del frullino	4203 035 95631
Frullino	4203 035 95641
Sistema di montaggio della schiuma di latte	4203 035 95651
Unità di aggancio del tritatutto media	4203 035 95661
Recipiente del tritatutto medio	4203 035 95671
Gruppo lame del tritatutto medio*	4203 035 95681
Lama tritagliaccio del tritatutto medio*	4203 035 95691
Mini unità di aggancio del tritatutto	4203 035 95701
Recipiente mini del tritatutto	4203 035 95711
Gruppo lame mini del tritatutto	4203 035 95721
Bicchieri ovale con coperchio	4203 035 95741

*Cappuccio di protezione incluso

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio con normali rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta autorizzato (fig. 23).

Garanzia e assistenza

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

Domande frequenti

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

Ricetta

Farcitura per pancake

Ingredienti:

- 120 g di miele
- 100 g di prugne secche

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

Inleiding

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

Algemene beschrijving (fig. 1)

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

Aardappelpureerstaaf (alleen HR1655):

- H** Koppelunit voor aardappelpureerstaaf
- I** Aardappelpureerstaaf

Ovale beker:

- J** Ovale beker
- K** Deksel van ovale beker

Garde en melkopschuimer:

- L** Melkopschuimer
- M** Garde
- N** Koppelunit voor garde en melkopschuimer

Minihakmolen (alleen HR1653)

- O** Hakmolendeksel
- P** Mesunit
- Q** Hakmolenkom

Middelgrote hakmolen (alleen HR1655)

- R** Hakmolendeksel
- S** Mesunit voor het vermalen van ijs
- T** Mesunit
- U** Hakmolenkom

Belangrijk

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

Gevaar

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

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Raak de messen niet aan, vooral niet als de mixstaaf aan de motorunit is bevestigd. De messen zijn zeer scherp.
- Gebruik de mesunit van de hakmolen nooit zonder de hakmolenkom.

- Als het apparaat beschadigd is, laat onderdelen dan altijd vervangen door originele onderdelen, anders is uw garantie niet langer geldig.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Laat kinderen dit apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Zorg dat u spatten voorkomt wanneer u hete ingrediënten verwerkt.
- Geen van de accessoires is geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp.
- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.

Let op

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

Elektromagnetische velden (EMV)

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

Voor het eerste gebruik

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

Klaarmaken voor gebruik

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

Het apparaat gebruiken**Handblender**

De handblender is bedoeld voor:

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

1 Doe de ingrediënten in de beker.

Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en verwerkingstijden.

Hoeveelheden en verwerkingstijden - mengen

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

2 Bevestig de mixstaaf aan de motorunit ('klik') (fig. 2).**3 Steek de stekker in het stopcontact.****4 Dompel de meskap volledig in de ingrediënten.****5 Druk op de aan/uitknop of op de turboknop om het apparaat in te schakelen (fig. 3).**

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

6 Beweeg het apparaat voorzichtig omhoog en omlaag, en maak ronddraaiende bewegingen om de ingrediënten te mengen (fig. 4).**Minihakmolen (alleen HR1653) en middelgrote hakmolen (alleen HR1655)**

De hakmolens zijn bedoeld voor het hakken van ingrediënten zoals noten, vlees, uien, harde kaas, gekookte eieren, knoflook, kruiden, droog brood enz.

De middelgrote hakmolen wordt geleverd met een mesunit met rechte messen en een mesunit met getande messen voor het vermalen van ijs. Voor alle ingrediënten die in onderstaande tabel worden genoemd, moet u de mesunit met rechte messen gebruiken. Gebruik de mesunit met getande messen alleen voor het vermalen van ijsblokjes.

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

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

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

1 Plaats de mesunit in de hakmolenkom (fig. 5).

2 Doe de ingrediënten in de hakmolenkom.

Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en verwerkingstijden.

Hoeveelheden en verwerkingstijden - minihakmolen (alleen HR1653)

Ingrediënten	Hoeveelheden	Tijd	Snelheid
Uien en eieren	100 g	5 x 1 sec.	1-5
Vlees	120 g (max.)	5 sec.	turbo
Kruiden	20 g	5 x 1 sec.	10-15
Parmezaanse kaas	50-100 g (max.)	15 sec.	turbo
Noten en amandelen	100 g	20 sec.	turbo
Knoflook	50 g	5 x 1 sec.	15-20

Hoeveelheden en verwerkingstijden - middelgrote hakmolen (alleen HR1655)

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

3 Plaats het hakmolendeksel op de hakmolenkom (fig. 6).

4 Bevestig de motorunit op het hakmolendeksel ('klik') (fig. 7).

5 Steek de stekker in het stopcontact.

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

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

Garde

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

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

1 Bevestig de garde aan de koppelunit ('klik') (fig. 8).

2 Doe de ingrediënten in een kom.

Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en verwerkingstijden.

Hoeveelheden en bewerkingstijden - kloppen

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

3 Bevestig de koppelunit aan de motorunit ('klik').**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.****Tips voor kloppen**

- Als u een kleine hoeveelheid wilt kloppen, kunt u de beker een beetje kantelen voor een sneller resultaat. (fig. 9)
- Gebruik voor het kloppen van eiwitten een grote kom voor het beste resultaat.
- Om spatten te voorkomen, begint u met een lage snelheid en voert u de snelheid na ongeveer 1 minuut op.
- Gebruik voor het kloppen van slagroom de beker om spatten te voorkomen.

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

De garde verwijderen**1 Als u de garde wilt verwijderen, druk dan op de ontgrendelknop.****2 Als u de koppelunit wilt verwijderen, trek deze dan los van de garde.****Aardappelpureerstaaf (alleen HR1655)**

De aardappelpureerstaaf kan worden gebruikt om gekookte ingrediënten zoals aardappelen, koolraap en erwten te pureren.

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.
- Pureer geen harde of ongekookte etenswaren, want dit kan de aardappelpureerstaaf beschadigen.
- Tik niet met de aardappelpureerstaaf tegen de zijkant van de pan tijdens of na het pureren. Gebruik een spatel om overtollig voedsel te verwijderen.
- Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat 5 minuten afkoelen voordat u verdergaat.

1 Kook de aardappelen en giet deze af.**2 Bevestig de aardappelpureerstaaf aan de koppelunit door deze rechtsom te draaien ('klik') (fig. 10).****3 Bevestig de koppelunit aan de motorunit (fig. 11).****4 Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.****5 Plaats de aardappelpureerstaaf in een kom met ingrediënten en stel de snelheidsring in op 10.****6 Druk op de aan/uitknop.**

- 7** Beweeg de aardappelpureerstaaf ongeveer 20 seconden omhoog en omlaag. Ga door tot u het gewenste resultaat hebt bereikt.

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

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

De aardappelpureerstaaf verwijderen

- 1** Als u de aardappelpureerstaaf wilt verwijderen, druk dan op de ontgrendelknop. (fig. 12)
- 2** Als u de peddel van de aardappelpureerstaaf wilt verwijderen, draai deze dan rechtsom (fig. 13).
- 3** Als u de koppelunit van de aardappelpureerstaaf wilt verwijderen, draai deze dan linksom (fig. 14).

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

Melkopschuimer

- 1** Bevestig de melkopschuimer aan de koppelunit. (fig. 15)
- 2** Bevestig de koppelunit aan de motorunit (fig. 16).
- 3** Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- 4** Warm de melk op tot een temperatuur tussen de 55°C - 65°C.

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

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

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

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

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

De melkopschuimer verwijderen

- 1** Als u de koppelunit wilt verwijderen, druk dan op de ontgrendelknop (fig. 17).
- 2** Als u de melkopschuimer wilt verwijderen, trek deze dan van de koppelunit (fig. 18).
- 3** Als u de melkopschuimkegeltjes wilt verwijderen, trek deze dan van de melkopschuimer (fig. 19).

Schoonmaken (fig. 20)

Dompel de motorunit, de koppelunits en het deksel van de minihakmolen (alleen HR1653) of het deksel van de middelgrote hakmolen (alleen HR1655) niet in water of een andere vloeistof en spoel deze nooit af onder de kraan. Gebruik een vochtige doek om de motorunit, de koppelunits en het deksel van de minihakmolen (alleen HR1653) of het deksel van de middelgrote hakmolen (alleen HR1655) schoon te maken (fig. 21).

- 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.

Opmerking: Als u de aardappelpureerstaaf wilt schoonmaken, verwijder dan de peddel door deze rechtsom te draaien. (fig. 13)

Tip: U kunt ook de rubberen ringen van de hakmolenkommen verwijderen voor extra grondige reiniging.

- 4** Zie de schoonmaaktabel voor verdere instructies.

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

Opbergen

- 1** U kunt de motorunit, de mixstaaf en de garde opbergen in de beker (fig. 22).

Accessoires bestellen

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

Verkrijgbare accessoires

Accessoire	Servicecodenr.
Koppelunit voor garde	4203 035 95631
Garde	4203 035 95641
Melkopschuimer	4203 035 95651
Koppelunit van middelgrote hakmolen	4203 035 95661
Kom van middelgrote hakmolen	4203 035 95671
Mesunit van middelgrote hakmolen*	4203 035 95681
Ijshakmes van middelgrote hakmolen*	4203 035 95691
Koppelunit van minihakmolen	4203 035 95701
Minihakmolenkom	4203 035 95711
Mesunit van minihakmolen*	4203 035 95721
Ovale beker met deksel	4203 035 95741

*Inclusief beschermkap

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recylen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 23).

Garantie en service

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

Veelgestelde vragen

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

Recept

Pannenkoekvulling

Ingrediënten:

- 120 g honing
- 100 g gedroogde pruimen

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

Innledning

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

Generell beskrivelse (fig. 1)

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

Potetstav (kun HR1655):

- H** Koblingsenhet for potetstav
- I** Potetstav

Ovalt beger:

- J** Ovalt beger
- K** Lokk til ovalt beger

Visp og melkeskummer:

- L** Melkeskummer
- M** Visp
- N** Koblingsenhet for visp og melkeskummer

Minihakker (kun HR1653)

- O** Lokk til hakker
- P** Knivenhet
- Q** Bolle

Middels stor hakker (kun HR1655)

- R** Lokk til hakker
- S** Knivenhet for knusing av is
- T** Knivenhet
- U** Bolle

Viktig

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

Fare

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

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på støpselet, ledningen eller andre deler.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Unngå å røre knivene, særlig når stavmikseren er festet til motorenheten. Knivene er svært skarpe.
- Ikke bruk hakkerknivenheten uten bollen.
- Hvis apparatet skades, må du alltid bytte det ut med et av samme type som originalen, ellers vil ikke garantien lenger gjelde.

- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Ikke la barn bruke apparatet uten tilsyn.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Ikke la apparatet stå på uten tilsyn.
- Vær forsiktig for å unngå sprut når du behandler varme ingredienser.
- Tilbehøret er ikke egnet for mikrobølgeovn.
- Ikke berør knivene, spesielt når apparatet er tilkoblet. Knivbladene er svært skarpe.
- Hvis knivene setter seg fast, må du trekke stikkontakten ut av støpselet før du fjerner ingrediensene som blokkerer knivene.

Viktig

- Slå av apparatet, og koble det fra strømmettet før du setter det sammen, tar det tar hverandre, oppbevarer det 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 bare brukes i husholdningen. Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, vil ikke garantien være gyldig lenger, og Philips vil da ikke påta seg noe ansvar for eventuelle skader.
- Hold motorenheten unna varme, ild, fuktighet og smuss.
- Fyll aldri begeret eller bollen med ingredienser som er varmere enn 80 °C.
- Ikke overskrid maksimumsmengdene og tilberedningstidene som er angitt i tabellene.
- Ikke kjør mer enn 1 omgang uten avbrudd. La apparatet avkjøles i 5 minutter før du fortsetter.
- 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.
- Ikke slå potetstaven mot siden av gryten under eller etter mosingen. Bruk en slikkepott til å fjerne matrester.

Elektromagnetiske felt (EMF)

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

Før første gangs bruk

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

Før bruk

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

Bruke apparatet

Stavmikser

Stavmikseren skal brukes til å:

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

1 Ha ingrediensene i kannen.

Du finner informasjon om anbefalte mengder og tilberedningstider i tabellen.

Miksemengder og tilberedningstider

Ingredienser	Miksemengde	Tid	Hastighet
Frukt og grønnsaker	100–200 g	30 sek	Turbo
Barnemat, supper og sauser	100–400 ml	60 sek	15–20
Rører	100–500 ml	60 sek	15–20
Shaker og drinker	100–1000 ml	60 sek	15–20

2 Fest blandestaven til motorenheten med et klikk (fig. 2).**3 Sett støpselet inn i stikkontakten.****4 Senk knivbeskytteren helt ned i ingrediensene.****5 Trykk på av/på-knappen eller turboknappen for å slå på apparatet (fig. 3).**

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

6 Beveg apparatet sakte opp og ned og i sirkler for å blande ingrediensene (fig. 4).**Minihakker (kun HR1653) og middels stor hakker (kun HR1655)**

Hakkerne er ment for å brukes til å hakke ingredienser som nøtter, kjøtt, løk, hard ost, hardkokte egg, hvitløk, urter, tørt brød osv.

Den middels store hakkeren leveres med en knivenhet med rette kniver og en knivenhet med sagtakkede kniver for å knuse is. Til alle ingrediensene som nevnes i tabellen nedenfor, må du bruke knivenheten med rette kniver. Bruk knivenheten med sagtakkede kniver kun til å knuse isbiter.

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

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

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

1 Sett knivenheten i bollen (fig. 5).**2 Ha ingrediensene i bollen.**

Du finner informasjon om anbefalte mengder og tilberedningstider i tabellen.

Mengder og tilberedningstider for minihakker (kun HR1653)

Ingredienser	Mengde for hakker	Tid	Hastighet
Løk og egg	100 g	5 x 1 sek	1–5

Ingredienser	Mengde for hakker	Tid	Hastighet
Kjøtt	120 g (maks)	5 sek	turbo
Urter	20 g	5 x 1 sek	10–15
Parmesan-ost	50–100 g (maks.)	15 sek	turbo
Nøtter og mandler	100 g	20 sek	turbo
Hvitløk	50 g	5 x 1 sek	15–20

Mengder og tilberedningstider for middels stor hakker (kun HR1655)

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

3 Sett lokket på bollen (fig. 6).

4 Fest motorenheten på lokket til hakkeren med et klikk (fig. 7).

5 Sett støpselet inn i stikkontakten.

6 Trykk på av/på-knappen eller turbo-knappen for å slå på apparatet.

Merk: Hvis ingrediensene setter seg fast på siden av bollen, kobler du fra apparatet og løsner tørre ingredienser fra sidene med en slikkepott eller ved å tilføre litt væske (f.eks. hvis du lager pesto).

Visp

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

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

1 Koble vispen til koblingsenheten med et klikk (fig. 8).

2 Ha ingrediensene i en bolle.

Du finner informasjon om anbefalte mengder og tilberedningstider i tabellen.

Vispemengder og tilberedningstider

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

- 3** Koble tilkoblingsenheten til motorenheten med et klikk.
- 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.

Tips om visping

- Hvis du vil tilberede en liten mengde, kan du vippe begeret litt for å få et raskere resultat. (fig. 9)
- Når du visper eggehvite, bør du bruke en stor bolle for best resultat.
- For å unngå spruting bør du begynne på en lav hastighet og fortsette med høyere hastighet etter ca. 1 minutt.
- Når du pisker krem, bør du bruke begeret for å unngå spruting.

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

Ta av vispen

- 1** Du tar av vispen ved å trykke på utløserknappen.
- 2** Du tar av koblingsenheten ved å trekke den av vispen.

Potetstav (kun HR1655)

Potetstaven kan brukes til å mose kokte ingredienser som poteter, kålrot 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.
- Ikke mos harde eller rå matvarer; ettersom dette kan skade potetstaven.
- Ikke slå potetstaven mot siden av gryten under eller etter mosingen. Bruk en slikkepott til å fjerne matrester.
- Ikke kjør mer enn 1 omgang uten avbrudd. La apparatet avkjøles i 5 minutter før du fortsetter.

- 1** Kok potetene, og la dem renne av.
- 2** Koble potetstaven til koblingsenheten ved å vri den med klokken (du hører et klikk) (fig. 10).
- 3** Koble tilkoblingsenheten til motorenheten (fig. 11).
- 4** Koble til apparatet.
- 5** Plasser potetstaven i en bolle med ingrediensene, og sett hastighetsringen på 10.
- 6** Trykk på av/på-knappen.
- 7** Beveg potetstaven opp og ned i ca. 20 sekunder. Fortsett til det ønskede resultatet er oppnådd.

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

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

Ta av potetstaven

- 1** Du tar av potetstaven ved å trykke på utløserknappen. (fig. 12)
- 2** Du tar av blandepinnen på potetstaven ved å vri den med klokken (fig. 13).
- 3** Du tar av koblingsenheten fra potetstaven ved å vri den mot klokken (fig. 14).

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

Melkeskummer

- 1** Koble melkeskumneren til koblingsenheten. (fig. 15)

- 2 Koble tilkoblingsenheten til motorenheten (fig. 16).
- 3 Koble til apparatet.
- 4 Varm opp melken til en temperatur på mellom 55 og 65 °C.

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

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

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

- 5 Hell melken i et høyt, varmebestandig beger.
- 6 Sett hastighetsringen på den høyeste innstillingen, trykk på turboknappen, og skum melken i ca. 60 sekunder.

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

Ta av melkeskummeren

- 1 Du tar av koblingsenheten ved å trykke på utløserknappen (fig. 17).
- 2 Du tar av melkeskummeren ved å trekke den av koblingsenheten (fig. 18).
- 3 Du tar av melkeskummertoppene ved å trekke dem av melkeskummeren (fig. 19).

Rengjøring (fig. 20)

Motorenheten, koblingsenhetene og lokket til minihakkeren (kun HR1653) eller lokket til den middels store hakkeren (kun HR1655) må ikke legges i vann eller annen væske eller skylles under springen. Bruk en fuktig klut til å rengjøre motorenheten, koblingsenhetene og lokket til minihakkeren (kun HR1653) eller lokket til den middels store hakkeren (kun HR1655) (fig. 21).

- 1 Koble fra apparatet.
- 2 Trykk på utløserknappen på motorenheten for å fjerne tilbehøret du har brukt.
- 3 Ta fra hverandre tilbehøret.

Merk: Når du skal rengjøre potetstaven, må du fjerne blandepinnen ved å vri den med klokken. (fig. 13)

Tips: Du kan også fjerne gummiringene fra bollene for ekstra grundig rengjøring.

- 4 Se rengjøringstabellen for flere instruksjoner.

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

Oppbevaring

- 1 Du kan oppbevare motorenheten, blandestaven og vispen i begeret (fig. 22).

Bestille tilbehør

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

Tilgjengelig tilbehør

Tilbehør	Servicekodernr.
Koblingsenhet for visp	4203 035 95631
Visp	4203 035 95641
Melkeskummer	4203 035 95651
Koblingsenhet for middels stor hakker	4203 035 95661
Bolle for middels stor hakker	4203 035 95671
Knivenhet for middels stor hakker*	4203 035 95681
Kniv for knusing av is for middels stor hakker*	4203 035 95691
Koblingsenhet for minihakker	4203 035 95701
Bolle for minihakker	4203 035 95711
Knivenhet for minihakker*	4203 035 95721
Ovalt beger med lokk	4203 035 95741

*Inkludert beskyttelsesdeksel

Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 23).

Garanti og service

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

Vanlige spørsmål

Spørsmål	Svar
Apparatet bråker mye, avgir en ubehagelig lukt, føles varm ved berøring eller avgir røyk. Hva skal jeg gjøre?	Apparatet kan avgir en ubehagelig lukt eller litt røyk hvis det har blitt brukt for lenge. I slike tilfeller må du slå av apparatet og la det avkjøles i 60 minutter. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte Philips' kundesupport.
Kan jeg tilberede rykende varme ingredienser?	La ingrediensene avkjøles til ca. 80 °C før du tilbereder dem.
Hvor store skal ingrediensene være før jeg begynner å tilberede dem?	Skjær ingrediensene i biter på ca. 2 x 2 cm.
Kan jeg skade apparatet ved å tilberede svært harde ingredienser?	Ja, apparatet kan bli skadet hvis du behandler svært harde ingredienser som bein og frukt med steiner. Du kan tilberede ingredienser som parmesanost eller sjokolade.

Spørsmål

Hvorfor slutter apparatet plutselig å virke?

Svar

Det er mulig at noen harde ingredienser blokkerer knivene. Slipp av/på-knappen, koble fra apparatet, løsne motorenheten, og fjern ingrediensene som blokkerer knivene.

Oppskrift**Pannekakefyll**

Ingredienser:

- 120 g honning
- 100 g svisker

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

Introdução

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

Descrição geral (fig. 1)

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

Pé para puré (apenas HR1655):

- H** Unidade de encaixe do pé para puré
- I** Pé para puré

Copo oval:

- J** Copo oval
- K** Tampa do copo oval

Batedor e acessório para espuma de leite:

- L** Acessório para espuma de leite
- M** Batedor
- N** Unidade de encaixe do batedor e do acessório para espuma de leite

Mini-picadora (apenas HR1653)

- O** Tampa da picadora
- P** Lâmina
- Q** Taça para picar

Picadora média (apenas HR1655)

- R** Tampa da picadora
- S** Unidade de lâminas para picar gelo
- T** Lâmina
- U** Taça para picar

Importante

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

Perigo

- Nunca mergulhe a unidade do motor em água ou qualquer outro líquido, nem 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.
- Evite tocar nas lâminas, sobretudo quando a varinha está acoplada à unidade do motor. As lâminas são muito afiadas.
- Nunca utilize as lâminas da picadora sem a taça da picadora.

- Se o aparelho estiver danificado, substitua-o sempre por outro original, caso contrário a sua garantia perde a validade.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- Não deixe que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Tenha cuidado para evitar salpicos durante o processamento de ingredientes quentes.
- Nenhum dos acessórios é adequado para utilização no microondas.
- Não toque nas lâminas, sobretudo quando o aparelho estiver ligado à corrente. As lâminas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.

Cuidado

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

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Antes da primeira utilização

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

Preparar para a utilização

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

3 Monte correctamente o aparelho antes de o ligar à tomada eléctrica.**Utilizar o aparelho****Varinha**

A varinha destina-se a ser utilizada para:

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

1 Coloque os ingredientes no copo.

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

Quantidades e tempos de processamento de mistura

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

2 Encaixe a varinha na unidade do motor ('clique') (fig. 2).**3 Ligue a ficha à tomada eléctrica.****4 Mergulhe completamente a protecção da lâmina nos ingredientes.****5 Prima o botão para ligar/desligar ou o botão turbo para ligar o aparelho (fig. 3).**

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

6 Movimente lentamente o aparelho para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes (fig. 4).**Mini-picadora (apenas HR1653) e picadora média (apenas HR1655)**

As picadoras destinam-se a ser utilizadas para picar ingredientes como nozes, carne, cebolas, queijo, ovos cozidos, alho, ervas aromáticas, pão seco etc.

A picadora média é fornecida com uma unidade de lâminas rectas e uma unidade de picar gelo com lâminas serrilhadas. Para todos os ingredientes indicados na tabela abaixo, deve utilizar a unidade de lâminas rectas. Utilize a unidade de lâminas para picar gelo com lâminas serrilhadas para triturar cubos de gelo.

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

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

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

1 Coloque a lâmina na taça da picadora (fig. 5).

2 Coloque os ingredientes na taça da picadora.

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

Quantidades e tempos de processamento da mini-picadora (apenas HR1653)

Ingredientes	Quantidade para picar	Tempo	Velocidade
Cebolas e ovos	100 g	5 x 1 segundos	1-5
Carne	120 g (máx.)	5 seg.	Turbo
Ervas aromáticas	20 g	5 x 1 segundos	10-15
Queijo parmesão	50 - 100 g (Máx.)	15 segundos	Turbo
Nozes e amêndoas	100 g	20 seg.	Turbo
Alho	50 g	5 x 1 segundos	15-20

Quantidades e tempos de processamento da picadora média (apenas HR1655)

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

3 Coloque a tampa da picadora na respectiva taça (fig. 6).

4 Encaixe a unidade do motor na taça da picadora (ouve-se um estalido) (fig. 7).

5 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

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

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

Batedor

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

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

1 Coloque o batedor na unidade de encaixe ('clique') (fig. 8).

2 Coloque os ingredientes numa taça.

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

Quantidades para bater e tempos de processamento

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

3 Coloque a unidade de encaixe na unidade do motor ('clique').**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.****Sugestões para batedor**

- Se quiser processar uma quantidade pequena, incline o copo levemente para um resultado mais rápido. (fig. 9)
- Quando bate claras de ovo, utilize uma taça grande para obter o melhor resultado.
- Para evitar salpicos, comece com uma regulação de baixa velocidade e continue com uma velocidade mais alta depois de aprox. 1 minuto.
- Quando bate natas, utilize o copo para evitar salpicos.

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

Desencaixar o batedor**1 Para desencaixar o batedor, prima o botão de libertação.****2 Para desencaixar a unidade de encaixe, puxe-a para fora do batedor.****Pé para puré (apenas HR1655)**

O pé para puré pode ser utilizado para triturar ingredientes cozinhados, como batatas, nabos e ervilhas.

Cuidado

- 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.
- Não triture alimentos duros ou crus, pois isto pode danificar o pé para puré.
- Não toque com o pé para puré nos lados da panela durante ou depois de triturar. Utilize uma espátula para retirar excessos de comida.
- Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer durante 5 minutos antes de continuar com a preparação.

1 Coza e escorra as batatas.**2 Encaixe o pé para puré na unidade de encaixe rodando-o para a direita (ouve-se um estalido) (fig. 10).****3 Coloque a unidade de encaixe na unidade do motor (fig. 11).****4 Ligue o aparelho à corrente.****5 Coloque o pé para puré numa taça com ingredientes e coloque o anel de velocidade na posição 10.****6 Prima o botão ligar/desligar.**

- 7** Desloque o pé para puré para cima e para baixo durante aprox. 20 segundos. Continue até obter o resultado desejado.

Sugestão: Pode intensificar o sabor adicionando sal, manteiga ou leite.

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

Desencaixar o pé para puré

- 1** Para desencaixar o pé para puré, prima o botão de libertação. (fig. 12)
- 2** Para retirar a patilha do pé para puré, rode-a para a direita (fig. 13).
- 3** Para desencaixar a unidade de encaixe do pé para puré, rode-a para a esquerda (fig. 14).

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

Acessório para espuma de leite

- 1** Coloque o acessório para espuma de leite na unidade de encaixe. (fig. 15)
- 2** Coloque a unidade de encaixe na unidade do motor (fig. 16).
- 3** Ligue o aparelho à corrente.
- 4** Aqueça o leite a uma temperatura entre 55 °C - 65 °C.

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

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

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

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

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

Desencaixar o acessório para espuma de leite

- 1** Para desencaixar a unidade de encaixe, prima o botão de libertação (fig. 17).
- 2** Para desencaixar o acessório para espuma de leite, puxe-o para fora da unidade de encaixe (fig. 18).
- 3** Para retirar os cones do acessório para espuma de leite, puxe-os para fora deste (fig. 19).

Limpeza (fig. 20)

Não mergulhe a unidade do motor, as unidades de encaixe e a tampa da mini-picadora (apenas HR1653) ou da picadora média (apenas HR1655) em água nem qualquer outro líquido, nem as enxágue em água corrente. Utilize um pano húmido para limpar a unidade do motor, as unidades de encaixe e a tampa da mini-picadora (apenas HR1653) ou da picadora média (apenas HR1655) (fig. 21).

- 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.

Nota: Para limpar o pé para puré, retire a patilha rodando-a para a direita. (fig. 13)

Sugestão: Pode também remover os vedantes de borracha das taças da misturadora para uma limpeza mais profunda.

4 Consulte a tabela de limpeza para mais instruções.

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

Arrumação**1 Pode guardar a unidade do motor, a varinha e o batedor no copo (fig. 22).****Encomendar acessórios**

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

Acessórios disponíveis

Acessório	Código de serviço
Unidade de encaixe do batedor	4203 035 95631
Batedor	4203 035 95641
Acessório para espuma de leite	4203 035 95651
Unidade de encaixe da picadora média	4203 035 95661
Taça da picadora média	4203 035 95671
Unidade de lâmina da picadora média*	4203 035 95681
Lâmina para picar gelo da picadora média*	4203 035 95691
Unidade de encaixe da mini-picadora	4203 035 95701
Taça da mini-picadora	4203 035 95711
Unidade de lâminas da mini-picadora*	4203 035 95721
Copo oval com tampa	4203 035 95741

*Incluindo tampa de protecção

Meio ambiente

- Não elimine o aparelho no final da sua vida útil juntamente com os resíduos domésticos normais; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente (fig. 23).

Garantia e assistência

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

Perguntas mais frequentes

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

Receita

Molho para panquecas

Ingredientes:

- 120 g de mel
- 100 g de ameixas secas

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

Introduktion

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

Allmän beskrivning (Bild 1)

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

Potatisstav (endast HR1655):

- H** Kopplingsenhet för potatisstav
- I** Potatisstav

Oval bägare:

- J** Oval bägare
- K** Ovalt lock till bägare

Visp och mjölkskummare:

- L** Mjölkskummare
- M** Visp
- N** Kopplingsenhet för visp och mjölkskummare

Minihackare (endast HR1653)

- O** Lock för hackare
- P** Knivenhet
- Q** Skål för hackare

Medelstor hackare (endast HR1655)

- R** Lock för hackare
- S** Knivenhet för iskrossning
- T** Knivenhet
- U** Skål för hackare

Viktigt

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

Fara

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

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, något av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Undvik att röra vid knivarna, särskilt när mixerstaven är fäst vid motorenheten. Knivarna är mycket vassa.
- Använd aldrig knivenheten för hackaren utan skålen för hackaren.
- Om apparaten är skadad ska du alltid byta ut den skadade delen med en originaldel, annars gäller inte längre garantin.

- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Låt inte barn använda apparaten utan övervakning.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Lämna inte apparaten obevakad när den används.
- Var försiktig för att undvika att det stänker när du tillreder varma ingredienser.
- Inget av tillbehören passar för användning i mikrovågsugn.
- Rör inte vid knivarna, särskilt när apparaten är inkopplad. Knivarna är mycket vassa.
- Om knivarna fastnar drar du ur nätsladden innan du avlägsnar ingredienserna som blockerar knivarna.

Varning!

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

Elektromagnetiska fält (EMF)

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

Före första användningen

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

Förberedelser inför användning

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

Använda apparaten

Mixerstav

Mixerstaven används till att:

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

- Mosa ingredienser - t.ex. barnmat.

1 Häll ingredienserna i bägaren.

I tabellen visas rekommenderade mängder och tillredningstider.

Mixningsmängder och tillredningstider

Ingredienser	Mixningsmängder	Tid	Hastighet
Frukt och grönsaker	100–200 g	30 sek.	Turbo
Barnmat, soppor och såser	100-400 ml	60 sek	15–20
Smetar	100-500 ml	60 sek	15–20
Shake-drycker och drinkar	100-1000 ml	60 sek	15–20

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

3 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

4 Sänk ned knivskyddet helt i ingredienserna.

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

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

6 Mixa ingredienserna genom att långsamt flytta apparaten upp och ned och i cirklar (Bild 4).

Minihackare (endast HR1653) och medelstor hackare (endast HR1655)

Hackarna är avsedda för att hacka ingredienser som t.ex. nötter, kött, lök, hårdost, kokta ägg, vitlök, örter och torrt bröd.

Den medelstora hackaren levereras med en knivenhet med raka blad och en knivenhet för iskrossning med sågtandade knivar. För alla ingredienser som nämns i tabellen nedan ska du använda knivenheten med raka blad. Använd knivenheten för iskrossning med sågtandade knivar endast för att krossa isbitar.

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

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

Obs! Skär stora ingredienser i delar om ungefär 2 cm innan de tillreds.

1 Lägg knivenheten i skålen för hackaren (Bild 5).

2 Lägg ingredienserna i skålen för hackaren.

I tabellen visas rekommenderade mängder och tillredningstider.

Mängder och tillredningstider för minihackaren (endast HR1653)

Ingredienser	Hackmängd	Tid	Hastighet
Lök och ägg	100 g	5 x 1 sek.	1-5
Kött	120 g (max)	5 sek.	turbo
Örter	20 g	5 x 1 sek.	10–15
Parmesanost	50–100 g (max)	15 sek.	turbo
Nötter och mandlar	100 g	20 sek.	turbo
Vitlök	50 g	5 x 1 sek.	15–20

Mängder och tillredningstider för den medelstora hackaren (endast HR1655)

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

3 Sätt på locket för hackare på skålen för hackare (Bild 6).

4 Fäst motorenheten på locket för hackaren (ett klickljud hörs) (Bild 7).

5 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

6 Tryck på på/av-knappen eller knappen för turbohastighet när du vill slå på apparaten.

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

Visp

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

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

1 Anslut vispen till kopplingsenheten (ett klickljud hörs) (Bild 8).

2 Häll ingredienserna i en skål.

I tabellen visas rekommenderade mängder och tillredningstider:

Vispningsmängder och tillredningstider

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

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

Visptips

- Om du vill tillreda en liten mängd, lutar du bägaren något för ett snabbare resultat. (Bild 9)
- När du vispar äggvitor får du bäst resultat om du använder en stor skål.
- Förhindra stänk genom att starta på en låg hastighetsinställning och fortsätt med en högre hastighet efter cirka 1 minut.
- När du vispar grädde kan du använda bägaren för att undvika stänk.

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

Ta loss vispen

- 1** Tryck på frigöringsknappen för att lossa på vispen.
- 2** Dra kopplingsenheten från vispen för att lossa den.

Potatisstav (endast HR1655)

Potatisstaven kan användas till att mosa kokade ingredienser som till exempel potatis, kålrot och ärtor.

Varning!

- 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.
- Mosa inte hård eller okokt mat eftersom det kan skada potatisstaven.
- Knacka inte potatisstaven mot sidan av pannan under eller efter mosningen. Använd en spatel för att ta bort överflödigt mat.
- Tillred inte mer än en omgång utan avbrott. Låt apparaten svalna i 5 minuter innan du fortsätter tillredningen.

- 1** Koka och torka potatisarna.
- 2** Anslut potatisstaven till kopplingsenheten genom att vrida den medurs (ett klickljud hörs) (Bild 10).
- 3** Anslut kopplingsenheten till motorenheten (Bild 11).
- 4** Sätt i sladden till apparaten.
- 5** Placera potatisstaven i en skål med ingredienserna och ställ in hastighetsringen på 10.
- 6** Tryck på på/av-knappen.
- 7** Flytta potatisstaven uppåt och nedåt i cirka 20 sekunder. Fortsätt tills du fått önskat resultat.

Tips: Du kan förstärka smaken genom att tillsätta salt, smör eller mjölk.

Tips: Se till att skålen inte är mer än halvfull för att få bästa resultat.

Ta loss potatisstaven

- 1 Tryck på frigöringsknappen för att lossa på potatisstaven. (Bild 12)
- 2 Vrid potatisstaven medurs för att ta bort paddeln (Bild 13).
- 3 Vrid potatisstaven moturs för att ta bort kopplingsenheten (Bild 14).

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

Mjölkskummare

- 1 Anslut mjölkskummararen till kopplingsenheten. (Bild 15)
- 2 Anslut kopplingsenheten till motorenheten (Bild 16).
- 3 Sätt i sladden till apparaten.
- 4 Värm upp mjölken till en temperatur mellan 55 °C och 65 °C.

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

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

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

- 5 Häll mjölken i en hög värmetålig bägare.
- 6 Ställ in hastighetsringen på den högsta inställningen, tryck på turboknappen och skumma mjölken i cirka 60 sekunder.

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

Ta loss mjölkskummararen

- 1 Tryck på frigöringsknappen för att lossa på kopplingsenheten (Bild 17).
- 2 Lossa mjölkskummararen genom att dra av den från kopplingsenheten (Bild 18).
- 3 Lossa på mjölkskummarkonerna genom att dra av dem från mjölkskummararen (Bild 19).

Rengöring (Bild 20)

Sänk inte ned motorenheten, kopplingsenheterna och locket till minihackaren (endast HR1653) eller det medelstora locket för hackare (endast HR1655) i vatten eller någon annan vätska och skölj den inte heller under kranen. Använd en fuktig trasa för att rengöra motorenheten, kopplingsenheterna och locket till minihackaren (endast HR1653) eller locket till den medelstora hackaren (endast HR1655) (Bild 21).

- 1 Dra ur nätsladden.
- 2 Tryck på frigöringsknappen på motorenheten för att ta bort tillbehöret som du har använt.
- 3 Ta isär tillbehöret.

Obs! Ta bort paddeln genom att vrida den medurs för att rengöra potatisstaven. (Bild 13)

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

- 4 Mer information finns i rengöringstabellen.

Tips: För snabbrengöring av mixerstaven eller potatisstaven håller du varmt vatten med lite diskmedel i bågaren eller behållaren som du har använt, sätter in mixerstaven eller potatisstaven och kör apparaten i cirka 10 sekunder.

Förvaring

- 1 Du kan förvara motorenheten, mixerstaven och vispen i bågaren (Bild 22).

Beställa tillbehör

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

Tillgängliga tillbehör

Tillbehör	Servicekodnummer
Viskopplingsenhet	4203 035 95631
Visp	4203 035 95641
Mjölkskummare	4203 035 95651
Medelstor kopplingsenhet för hackare	4203 035 95661
Medelstor skål för hackare	4203 035 95671
Medelstor knivenhet för hackare*	4203 035 95681
Medelstor iskrossningskniv för hackare*	4203 035 95691
Kopplingsenhet för minihackare	4203 035 95701
Skål för minihackare	4203 035 95711
Knivenhet för minihackare*	4203 035 95721
Oval bågare med lock	4203 035 95741

*Inklusive skyddskåpa

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 23).

Garanti och service

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

Vanliga frågor

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

Recept

Pannkaksfyllning

Ingredienser:

- 120 g honung
- 100 g katrinplommon

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

Giriř

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

Genel açıklamalar (řek. 1)

- A** Hız halkası
- B** Açma/kapama düęmesi
- C** Turbo düęmesi
- D** Motor nitesi
- E** Ayırma düęmesi
- F** Blender buęu
- G** Koruma kapaęı

Patates buęu (sadece HR1655):

- H** Patates buęu baęlantı nitesi
- I** Patates buęu

Oval lek:

- J** Oval lek
- K** Oval lek kapaęı

Çırpma nitesi ve süt köpürtücü:

- L** Süt köpürtücü
- M** ırpma nitesi
- N** ırpma nitesi ve süt köpürtücü baęlantı nitesi

Mini doęrayıcı (sadece HR1653)

- O** Doęrayıcı kapaęı
- P** Bıçak nitesi
- Q** Doęrayıcı haznesi

Orta Boy Doęrayıcı (sadece HR1655)

- R** Doęrayıcı kapaęı
- S** Buz parçalama bıçak nitesi
- T** Bıçak nitesi
- U** Doęrayıcı haznesi

nemli

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

Tehlike

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

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki řebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik fiři, kablosu veya dięer parçaları hasarlıysa, cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluřturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdięi bir servis merkezi veya benzer řekilde yetkilendirilmiř kiřiiler tarafından deęiřtirilmesini saęlayın.
- Özellikle blender buęu motor ünitesine takılıken bıçaklara dokunmayın. Bıçaklar son derece keskindir.
- Doęrayıcının bıçak ünitelerini, doęrayıcı haznesi olmadan kesinlikle kullanmayın.

- Eğer cihaz hasar görmüşse, mutlaka orijinal yedek parçayla değiştirilmesini sağlayın, aksi takdirde garantiniz geçerli olmaz.
- 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.
- Çocukların cihazı yetişkin nezareti olmadan kullanmasına izin vermeyin
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Cihazı kendi halinde çalışır durumdayken bırakmayın.
- Sıcak malzemelerle çalışırken sıçramaya karşı dikkatli olun.
- Aksesuarların hiçbirisi mikrodalga fırında kullanılmaya uygun değildir.
- Özellikle cihaz prize takılıyken, bıçaklara dokunmaktan kaçının. Bıçaklar çok keskindir.
- Eğer bıçaklar sıkışır, bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce, cihazın fişini çekin.

Dikkat

- Cihazı kurmadan, sökmeden, depolamadan ve temizlemeden önce ana şebeke ile bağlantısını kesin.
- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız takdirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanıma yöneliktir. Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararlar ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Motor ünitesini sıcaklık, ateş, nem ve kirden uzak tutun.
- Ölçeği veya doğrayıcı haznesini 80 C°/175 F°'den daha sıcak malzemelerle kesinlikle doldurmayın.
- Tablolarda belirtilen miktarları ve işlem sürelerini aşmayın.
- Kesintisiz olarak 1 seferden fazla işlem yapmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın 5 dakika boyunca soğumasını bekleyin.
- Patates çubuğunu asla, doğrudan ateş üzerindeki bir tavada bulunan malzemeleri ezmek için kullanmayın. Tavayı mutlaka ateşin üzerinden alın ve ezmeye başlamadan önce malzemelerin biraz soğumasını bekleyin.
- Ezme işlemi sırasında veya sonrasında patates çubuğunu tavanın kenarına sürtmeyin. Kalan yiyecek parçalarını almak için bir spatula kullanın.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

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

İlk kullanımdan önce

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

Cihazın kullanıma hazırlanması

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

Cihazın kullanımı

El blenderi

El blenderinin kullanım amaçları:

- Süt ürünlerini, sosları, meyve sularını, çorbaları ve içecekleri karıřtırmak.
- Krep hamuru veya mayonez gibi yumuřak karıřımlar hazırlamak.
- Bebek maması gibi piřmiř yiyecekleri pre haline getirmek.

1 Malzemeleri ölçeęe koyun.

Önerilen miktarlar ve hazırlama süreleri için tabloya bařvurun.

Karıřtırma miktarları ve hazırlama süreleri

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

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

3 Fiři prize takın.

4 Bıçak muhafazasını malzemeye tamamen daldırın.

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

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

6 Malzemeleri karıřtırmak için cihazı yavařça yukarı ařaęı ve dairesel olarak hareket ettirin (řek. 4).

Mini doęrayıcı (sadece HR1653) ve orta boy doęrayıcı (sadece HR1655)

Doęrayıcılar kabuklu yemiř, et, soęan, sert peynir, hařlanmış yumurta, sarımsak, otlar, kuru ekmek vb. malzemeleri doęramak için kullanılabilir.

Orta boy doęrayıcı ile birlikte düz bıçaklı bir bıçak nitesi ve tırtıklı bıçakları olan bir buz parçalama bıçak nitesi verilir. Ařağıdaki tabloda sözü edilen bütün malzemeler ile düz bıçaklı üniteyi kullanmanız gerekir. Tırtıklı bıçaklı buz parçalama ünitesini sadece buz parçalamakta kullanın.

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

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

Not: Büyük malzemeleri iřlemeden önce yaklaşık 2 cm'lik parçalar halinde kesin.

1 Bıçak nitesini doęrayıcı haznesine koyun (řek. 5).

2 Malzemeleri doęrayıcı haznesine yerleřtirin.

Önerilen miktarlar ve hazırlama süreleri için tabloya bařvurun.

Mini doğrayıcı için miktarlar ve hazırlama süreleri (sadece HR1653)

Malzemeler	Doğrama miktarı	Süre	Hız
Soğan ve yumurta	100g	5 x 1sn.	1-5
Et	120g (maks)	5 sn.	turbo
Otlar	20 g	5 x 1sn.	10-15
Parmesan peyniri	50-100g (maks)	15 sn.	turbo
Kabuklu yemişler ve badem	100g	20 sn.	turbo
Sarımsak	50 gr	5 x 1sn.	15-20

Orta boy doğrayıcı için miktarlar ve hazırlama süreleri (sadece HR1655)

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

3 Doğrayıcının kapağını doğrayıcı haznesinin üzerine yerleştirerek kapatın (Şek. 6).

4 Motor ünitesini doğrayıcı kapağının üstüne sabitleyin ('klik' sesini duyun) (Şek. 7).

5 Fişi prize takın.

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

Not: Malzemeler doğrayıcı haznesinin kenarlarına yapışırsa, cihazı fişten çekin ve bir spatula kullanarak veya bir miktar sıvı ekleyerek kurumuş malzemeyi çıkarın (örneğin, pesto yaparsanız).

Çırpma ünitesi

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

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

1 Çırpma ünitesini bağlantı ünitesine bağlayın ('klik' sesini duyun) (Şek. 8).

2 Malzemeleri bir kabin içine yerleştirin.

Önerilen miktarlar ve hazırlama süreleri için tabloya başvurun.

Çırpma miktarları ve hazırlama süreleri

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

- 3** Baęlantı nitesini motor ünitesine baęlayın. ('klik' sesi duyulur).
- 4** Elektrik fişini prize takın ve açma/kapama düęmesine basın.
- 5** Yaklaşık 1 dakika sonra, turbo düęmesine basarak turbo hızda devam edebilirsiniz.

Çırpma ipuçları

- Az miktarda yiyecek hazırlayacaksanız, daha hızlı bir sonuç için ölçęi hafifçe yatırın. (Şek. 9)
- Yumurtaların beyazlarını ırparken, en iyi sonuç için geniş bir kap kullanın.
- Sıçramayı önlemek için, düşük bir hız ayarında başlayın ve yaklaşık olarak 1 dakika geçtikten sonra daha yüksek bir hızla devam edin.
- Krema ırparken, sıçramayı önlemek için ölçęi kullanın.

Not: Çırpma nitesini hamur veya kek karışımı hazırlamak için kullanmayın.

Çırpma nitesinin çıkarılması

- 1** Çırpma nitesini çıkarmak için çıkarma düęmesine basın.
- 2** Baęlantı nitesini çıkarmak için, ırpma ünitesinden çekin.

Patates çubuęu (sadece HR1655)

Patates çubuęu, patates, şalgam ve bezelye gibi malzemeleri piştikten sonra ezmek için kullanılabilir:

Dikkat

- Patates çubuęunu asla, doğruda ateş üzerindeki bir tavada bulunan malzemeleri ezmek için kullanmayın. Ezmeye başlamadan önce tavayı mutlaka ateşin üzerinden alın ve malzemelerin biraz soęumasını bekleyin.
- Patates çubuęuna zarar verebileceęi için, sert veya pişmemiş malzemeleri ezmeyin.
- Ezme işlemi sırasında veya sonrasında patates çubuęunu tavanın kenarına sürtmeyin. Kalan yiyecek parçalarını almak için bir spatula kullanın.
- Kesintisiz olarak 1 seferden fazla işlem yapmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın 5 dakika boyunca soęumasını bekleyin.

- 1** Patatesleri pişirin ve suyunu süzün.
- 2** Patates çubuęunu saat yönünde çevirerek baęlantı ünitesine baęlayın ("klik" sesi duyulur) (Şek. 10).
- 3** Baęlantı nitesini motor ünitesine baęlayın (Şek. 11).
- 4** Cihazı prize takın.
- 5** Patates çubuęunu malzemelerle birlikte bir kaba yerleştirin ve hız halkasını 10'a getirin.
- 6** Açma/kapama düęmesine basın.
- 7** Patates çubuęunu yukarı ve aşağı yaklaşık 20 saniye boyunca hareket ettirin. İstedięiniz sonucu alana kadar bu işleme devam edin.

İpucu: Tuz, tereyaęı veya süt ekleyerek lezzeti artırabilirsiniz.

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

Patates çubuğunun çıkarılması

- 1 Patates çubuğunu çıkarmak için çıkarma düğmesine basın. (Şek. 12)
- 2 Patates çubuğunun paletini çıkarmak için saat yönünde döndürün (Şek. 13).
- 3 Bağlantı ünitesini patates çubuğundan çıkarmak için saat yönünün tersine çevirin (Şek. 14).

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

Süt köpürtücü

- 1 Süt köpürtücüyü bağlantı ünitesine bağlayın. (Şek. 15)
- 2 Bağlantı ünitesini motor ünitesine bağlayın. ('klik' sesi duyulur) (Şek. 16).
- 3 Cihazı prize takın.
- 4 Sütü 55°C - 65°C arası bir sıcaklığa kadar ısıtın.

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

Not: Sütü 65°C'nin üzerinde bir sıcaklığa ısıtmayın. Sütün kaynamasına izin vermeyin.

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

- 5 Sütü, ısıya dayanıklı uzun ölçeye boşaltın.
- 6 Hız halkasını en yüksek hıza ayarlayın, turbo düğmesine basın ve yaklaşık 60 saniye boyunca sütü köpürtün.

Not: Kullanımdan hemen sonra süt köpürtücüyü temizleyin ('Temizleme' bölümüne ve temizleme tablosuna bakın).

Süt köpürtücünün çıkarılması

- 1 Bağlantı ünitesini çıkarmak için çıkarma düğmesine basın (Şek. 17).
- 2 Süt köpürtücüyü çıkarmak için, bağlantı ünitesinden çekin (Şek. 18).
- 3 Süt köpürtücünün hunisini çıkarmak için, süt köpürtücüdün çekin (Şek. 19).

Temizleme (Şek. 20)

Motor ünitesini, bağlantı ünitesini ve mini doğrayıcının kapağını (sadece HR1653) veya orta boy doğrayıcının kapağını (sadece HR1655) kesinlikle suya sokmayın veya musluk suyu altında durulamayın. Motor ünitesini, bağlantı ünitesini ve mini doğrayıcının kapağını (sadece HR1653) veya orta boy doğrayıcının kapağını (sadece HR1655) temizlemek için nemli bir bezle silin (Şek. 21).

- 1 Cihazı prizden çıkartın.
- 2 Kullandığınız aksesuarı çıkarmak için, motor ünitesinin üzerindeki açma düğmesine basın.
- 3 Aksesuarı sökün.

Not: Patates çubuğunu temizlemek için paletini saat yönünde döndürerek çıkarın. (Şek. 13)

İpucu: Derinlemesine temizlik için doğrayıcı haznelerinin lastik halkalarını da çıkarabilirsiniz.

- 4 Diğer talimatlar için temizlik tablosuna bakın.

İpucu: Blender çubuęunu veya patates çubuęunu daha hızlı temizlemek için, kullandığınız ölçeęin veya sürahinin içine bir miktar bulaşık deterjanıyla birlikte sıcak su dökün, blender çubuęunu veya patates çubuęunu takın ve cihazı yaklaşık 10 saniye çalıřtırın.

Saklama

1 Motor nitesini, blender çubuęunu ve çırpma ünitesini ölçeęin içinde saklayabilirsiniz (Şek. 22).

Aksesuarların sipariř edilmesi

Bir aksesuar deęiřtirmek veya yeni bir aksesuar satın almak için Philips bayinize gidin veya www.philips.com/support web sitesini ziyaret edin. Aksesuarları bulmakta sorun yaşıyorsanız, lütfen lkenizdeki Philips Müřteri Hizmet Merkezi ile iletiřim kurun.

Kullanılabilir aksesuarlar

Aksesuar	Servis kodu
Çırpma baęlantı nitesi	4203 035 95631
Çırpma nitesi	4203 035 95641
Süt köpürtücü	4203 035 95651
Orta boy doęrayıcı baęlantı nitesi	4203 035 95661
Orta boy doęrayıcı haznesi	4203 035 95671
Orta boy doęrayıcı bıçak nitesi*	4203 035 95681
Orta boy doęrayıcı buz parçalama bıçaęı*	4203 035 95691
Mini doęrayıcı baęlantı nitesi	4203 035 95701
Mini doęrayıcı haznesi	4203 035 95711
Mini doęrayıcı bıçak nitesi*	4203 035 95721
Kapaklı oval ölçek	4203 035 95741

*Koruyucu kapak dahil

evre

- Kullanım ömrünün sonunda cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüřüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 23).

Garanti ve servis

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

Sıkça sorulan sorular

Soru	Cevap
Cihaz çok fazla ses yapıyor; istenmeyen kokular yayıyor; dokununca çok sıcak veya duman çıkıyor. Ne yapmalıyım?	Cihaz uzun bir süre kullanıldığında istenmeyen kokular yayabilir veya biraz duman çıkarabilir. Bu durumda, cihazı kapatmalı ve 60 saniye boyunca soğumaya bırakmalısınız. Sorun devam ederse, lütfen en yakın Philips Müşteri Merkezi ile iletişim kurun.
Kaynar derecedeki sıcak malzemeleri hazırlayabilir miyim?	Malzemelerin, hazırlamaya başlamadan önce yaklaşık 80°C sıcaklığa kadar soğumalarını bekleyin.
Hazırlanmadan önce malzemelerin boyutları ne büyüklükte olmalıdır?	Malzemeleri yaklaşık 2 x 2 cm boyunda parçalara bölün.
Sert malzemeleri hazırlarken cihaza zarar vermek mümkün müdür?	Evet, kemik veya çekirdekli meyveler gibi çok sert malzemeleri hazırlamaya kalkışırsanız, cihaza zarar verebilirsiniz. Ancak Parmesan veya çikolata vb. malzemeleri hazırlayabilirsiniz.
Cihaz çalışırken neden aniden durdu?	Bazı sert maddeler bıçakları engelliyor olabilir. Açma/kapama düğmesini bırakın, cihazı fişten çekin, motor ünitesini çıkarın ve bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarın.

Tarif

Krep harcı

Malzemeler:

- 120 g bal
- 100 g kuru erik

- 1 Balı buzdolabında birkaç saat bekletin.
- 2 Kuru erikleri orta boy doğrayıcı kabına koyun ve balı üzerlerine dökün.
- 3 Turbo düğmesine basın ve 5 saniye doğrama yapın.

简介

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

一般说明 (图 1)

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

土豆棒 (仅限于 HR1655) :

- H 土豆棒耦合装置
- I 土豆棒

广口杯:

- J 广口杯
- K 广口杯盖

打蛋器和奶泡器:

- L 奶泡器
- M 打蛋器
- N 打蛋器和奶泡器耦合装置

迷你切碎器 (仅限于 HR1653)

- O 切碎器盖
- P 刀片组件
- Q 切碎器加工杯

中号切碎器 (仅限于 HR1655)

- R 切碎器盖
- S 碎冰刀片组件
- T 刀片组件
- U 切碎器加工杯

注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本用户手册，并妥善保管以供日后参考。

危险

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

警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果插头、电源线或其它部件受损，则不要使用产品。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 避免接触刀片，尤其是当搅拌棒连接到马达组件时。刀片非常锋利。
- 切勿在没有切碎器加工杯的情况下使用切碎器刀片组件。
- 如果产品损坏，请务必用原装型号之一进行更换，否则您的保修将不再有效。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 不允许儿童在无人监督的情况下使用本产品。

- 应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 切勿让儿童在无人看管的情况下使用本产品。
- 在加工热物料时，请务必小心，以免物料溅出。
- 没有适合在微波炉中使用的附件。
- 请勿触摸刀片，特别是产品插在电源上时。刀片非常锋利。
- 如果刀片被卡住，请先拔下电源插头，然后清除堵塞刀片的物料。

注意

- 组装、拆卸、存放和清洁之前，请先关闭产品并断开电源。
- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 本产品仅限于家用。如果本产品使用不当、用于专业或半专业用途或未按用户手册中的说明进行操作，则本产品的保修将会失效，并且对于因此而造成的损失，飞利浦拒绝承担任何责任。
- 使马达组件远离热源、明火、潮湿和肮脏的地方。
- 切勿在搅拌杯或切碎器加工杯中装入温度高于 80°C/175°F 的原料。
- 不要超出表中所示的份量和加工时间。
- 请勿连续加工 1 批以上的物料。须待产品冷却 5 分钟，才能继续进行加工。
- 不要用土豆棒来在直热式煎锅内将原料捣泥。开始把原料捣成泥之前，务必先将煎锅从热源移走，并让原料稍微冷却。
- 捣泥期间或之后，不要用土豆棒敲打或刮擦煎锅边缘。使用锅铲刮去多余的食物。

电磁场 (EMF)

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

首次使用之前

在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（参见“清洗”一章）。

使用准备

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

使用本产品

手持式搅拌机

手提式搅拌器适用于：

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

- 1 将物料放入杯中。

有关建议的份量和加工时间，请参见表格。

搅拌量与加工时间

原料	搅拌量	时间	速度
水果和蔬菜	100-200 克	30 秒	最大火
婴儿食品、汤和酱	100-400 毫升	60 秒	15-20

原料	搅拌量	时间	速度
面糊	100-500 毫升	60 秒	15-20
鸡尾酒和混合饮料	100-1000 毫升	60 秒	15-20

- 2 将搅拌棒安装到马达组件上（可听到“咔哒”一声）。(图 2)
- 3 将电源插头接入插座。
- 4 将刀片罩完全浸入原料中。
- 5 按下开关按钮或高速按钮启动产品。(图 3)
 - 使用开关按钮时，可以通过速度环调节速度。速度越高，需要的加工时间越短。
 - 速度环的速度设置介于 1（低速）至 20（高速）之间。
 - 在使用高速按钮时，产品将以最高速度运转。在这种情况下，您将无法使用速度环调整速度。
- 6 缓慢地上下来回晃动本产品，混合所有原料。(图 4)

迷你切碎器（仅限于 HR1653）和中号切碎器（仅限于 HR1655）

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

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

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

注意： 加工前，将大块原料切成 2 厘米见方。

- 1 把刀片组件放入切碎器加工杯。(图 5)
- 2 将原料倒入切碎器加工杯。
有关建议的份量和加工时间，请参见表格。

迷你切碎器份量和加工时间（仅限于 HR1653）

原料	粉碎份量	时间	速度
洋葱和鸡蛋	100 克	5 x 1 秒	1-5
肉	120 克（最大）	5 秒	强力
香草	20 克	5 x 1 秒	10-15
帕尔马干酪	50-100 克（最大）	15 秒	强力
坚果和杏仁	100 克	20 秒	强力
蒜	50 克	5 x 1 秒	15-20

中号切碎器的切碎份量和加工时间（仅限于 HR1655）

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

- 3 将切碎器盖放在切碎器加工杯上。(图 6)
- 4 将马达组件固定在切碎器盖上（可听到“咔哒”一声）。(图 7)
- 5 将电源插头接入插座。
- 6 按下开关按钮或高速按钮启动产品。

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

打蛋器

打蛋器适用于搅打奶油、鸡蛋清、饭后甜点等。

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

- 1 将打蛋器连接到耦合装置（可听到“咔哒”一声）。(图 8)
 - 2 将混合料装到碗里。
- 有关建议的份量和加工时间，请参见表格。

搅打量与加工时间

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

- 3 将耦合装置连接到马达上（可听到“咔哒”一声）。
- 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。

搅打提示

- 如果要加工小份量原料，请将大口杯稍微倾斜，以获得更快的效果。(图 9)
- 打蛋清时，使用大碗效果更佳。
- 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。
- 打蛋黄时，使用大口杯以免溅出。

注意： 请勿使用打蛋器来准备面包或蛋糕糊。

拆卸打蛋器

- 1 要拆卸打蛋器，请按释放按钮。
- 2 要拆卸耦合装置，请将其从打蛋器上拔下。

土豆棒（仅限于 HR1655）

土豆棒可用于将土豆、芜菁和豌豆等熟原料捣成泥状。

注意

- 不要用土豆棒来在直热式煎锅内将原料捣泥。开始把原料捣成泥之前，务必先将煎锅从热源移走，并让原料稍微冷却。
- 不要对坚硬的食物或生食物进行捣泥，否则可能使土豆棒损坏。
- 捣泥期间或之后，不要用土豆棒敲打或刮擦煎锅边缘。使用锅铲刮去多余的食物。
- 请勿连续加工 1 批以上的物料。须待产品冷却 5 分钟，才能继续进行加工。

- 1 烹饪并沥干土豆。
- 2 顺时针旋转土豆棒，将其连接到耦合装置（可听到“咔哒”一声）。(图 10)
- 3 将耦合装置连接到马达上。(图 11)
- 4 插入产品电源插头。
- 5 将土豆棒放到装有原料的碗中，并将速度环设为 10。
- 6 按开/关按钮。
- 7 来回移动土豆杆约 20 秒。继续移动，直到达到所需的效果。

提示：您可以通过加盐、黄油或奶来调味。

提示：为获得最佳的效果，确保不要装入超过半锅原料。

拆卸土豆棒

- 1 要拆卸土豆棒，请按释放按钮。(图 12)
- 2 要从土豆棒取下叶片，请将其顺时针转动。(图 13)
- 3 要从土豆棒拆下耦合装置，请将其逆时针转动。(图 14)

注意：使用后务必立即清洁土豆棒（请参阅“清洁”一章和清洁表）。

奶泡器

- 1 将奶泡器连接至耦合装置。(图 15)
- 2 将耦合装置连接到马达组件。(图 16)
- 3 插入产品电源插头。
- 4 将奶加热到 55° C - 65° C/131° F - 149° F 之间的温度。

提示：使用脂肪含量为 3.5% 的优化奶效果最佳。

注意：不要将奶加热到超过 65° C/149° F 的温度。不要让奶煮沸。

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

- 5 将奶倒到高脚隔热大口中。
- 6 将速度环设置为最高设置，按高速按钮并对奶打泡约 60 秒。

注意：使用后应立即清洁奶泡器（请参阅“清洁”一章和清洁表）。

拆卸奶泡器

- 1 要拆卸耦合装置，请按释放按钮。(图 17)
- 2 要拆卸奶泡器，请将其从耦合装置上拔下。(图 18)
- 3 要拆卸奶泡器锥体，请将其从奶泡器上拔下。(图 19)

清洁 (图 20)

请勿将马达组件、耦合装置和迷你切碎器盖（仅限于 HR1653）或中号切碎器盖（仅限于 HR1655）浸入水或任何其他液体中，也不要在水龙头下冲洗。使用湿布清洁马达组件、耦合装置和迷你切碎器盖（仅限于 HR1653）或中号切碎器盖（仅限于 HR1655）。(图 21)

- 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。

注意：要清洁土豆棒，请顺时针转动，取下叶片。(图 13)

提示：要想彻底清洁，您还可以从粉碎杯取下橡胶环。

- 4 请参见清洗表格，获得详细说明。

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

存储

- 1 您可以用大口杯存放马达组件、搅拌棒和打蛋器。(图 22)

订购附件

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

可用的附件

附件	服务代号
打蛋器耦合装置	4203 035 95631
打蛋器	4203 035 95641
奶泡器	4203 035 95651
中号切碎器耦合装置	4203 035 95661
中号切碎器加工杯	4203 035 95671
中号切碎器刀片组件*	4203 035 95681
中号切碎器碎冰刀片*	4203 035 95691
迷你切碎器耦合装置	4203 035 95701
迷你切碎器加工杯	4203 035 95711
迷你切碎器刀片组件*	4203 035 95721
带盖广口杯	4203 035 95741

*随附保护盖

环保

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。(图 23)

保修与服务

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

常见问题

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

食谱

煎饼馅

原料:

- 120 克蜂蜜
- 100 克李子

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

شماره كد سرويس	قطعه
4203 035 95691	تیغه یخ خرد کردن واحد خرد كن متوسط*
4203 035 95701	واحد كوپلینگ خرد كن كوچك
4203 035 95711	كاسه خرد كن كوچك
4203 035 95721	واحد تیغه خرد كن كوچك*
4203 035 95741	كاسه بیضی با در

* همراه با سرویش حفاظتی

محیط زیست
- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست كمك می كنید (شكل ۲۳).

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

سؤالات معمول	جواب
دستگاه سرو صدای زیادی را تولید می كند، بوی ناخوشایندی ساطع می كند، بیش از حد داغ می شود و دود می كند و غیره چكار باید انجام دهیم؟	اگر دستگاه برای مدت طولانی مورد استفاده قرار گیرد، دستگاه ممكن است از خود بوی نامطبوع یا دود متصاعد كند. در این حالت، دستگاه را از برق جدا كنید و اجازه دهید برای ۶۰ دقیقه خنك شود. اگر مشكل باز هم ادامه داشت، لطفاً با مركز حمایت از مشتری Philips تماس بگیرید.
آیا می توانم مواد داغ در حال جوشیدن را با دستگاه آماده كنم؟	قبل از آماده كردن این مواد، بگذارید این مواد حدوداً تا درجه حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد/۱۷۵ درجه فارنهایت خنك شوند.
مواد قبل از قرار داده شدن در دستگاه چه اندازه ای باید داشته باشند؟	مواد را به اندازه های حدود ۲×۲ سانتی متر برش دهید.
آیا ممكن است با آماده كردن مواد بسیار سخت به دستگاه آسیب برسد؟	بله، دستگاه ممكن است در صورت آماده كردن مواد سخت مانند استخوان و میوه های دارای هسته آسیب ببیند. می توانید موادی مانند پنیر پارمیزان یا شكلات را با دستگاه آماده كنید.
چرا دستگاه ناگهان در حین كار متوقف می شود؟	ممكن است بعضی از مواد غذایی سخت مانع حرکت تیغه ها شده باشند. دكمه روشن/خاموش را آزاد كنید، دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بكشید، واحد موتور را جدا كنید و موادی كه مانع حرکت تیغه ها شده باشند را بیرون آورید.

دستور العمل پخت
مواد پركردن پن كيك
مواد:
- ۱۲۰ گرم عسل
- ۱۰۰ گرم آلو
۱ عسل را حدود ۱ ساعت در یخچال قرار دهید.
۲ آلوها را در كاسه خرد كن متوسط ریخته و روی آنها عسل بریزید.
۳ دكمه توریو را فشار داده و به مدت ۵ ثانیه خرد كنید.

توجه: شیر را بیشتر از ۶۵ درجه سانتی گراد/۱۴۹ درجه فارنهایت گرم نکنید. هرگز شیر را نجوشانید.

احتیاط: بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا به مدت ۵ دقیقه خنک شود.

۵ شیر را در یک پیاله مقاوم در برابر حرارت بریزید.

۶ حلقه سرعت را در بالاترین سرعت قرار داده، دکمه توربو را فشار داده و شیر را به مدت ۶۰ ثانیه هم بزنید تا کف کند.

توجه: کف ساز شیر را فوراً پس از استفاده تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" و جدول تمیز کردن مراجعه کنید).

جدا کننده کف ساز شیر

۱ برای جدا کردن واحد کوپلینگ، دکمه آزاد کردن را فشار دهید (شکل ۱۷).

۲ برای جدا کردن کف ساز شیر آن را واحد کوپلینگ بیرون بکشید (شکل ۱۸).

۳ برای جدا کردن مخروطهای کف ساز شیر آن را بکشید (شکل ۱۹).

تمیز کردن (شکل ۲۰)

واحد موتور، واحدهای کوپلینگ، در خرد کن کوچک (فقط مدل HR1653) یا در خرد کن متوسط (فقط مدل HR1655) را در آب یا هر گونه مایع دیگر فرو نبرید و زیر شیر آب هم نگیرید. از یک پارچه مرطوب برای تمیز کردن واحد موتور، واحدهای کوپلینگ و در خرد کن کوچک (فقط مدل HR1653) یا در خرد کن بزرگ (فقط مدل HR1655) استفاده کنید (شکل ۲۱).

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.

توجه: برای تمیز کردن میله سیب زمینی، پارو آن را با گرداندن در خلاف حرکت عقربه های ساعت جدا کنید (شکل ۱۳).

نکته: شما می توانید حلقه های لاستیکی را هم از کاسه های خرد کن جهت تمیز کردن کامل جدا کنید.

۴ به جدول تمیز کردن برای دستورالعملهای بیشتر مراجعه کنید.

نکته: برای تمیز کردن سریع میله همزن یا میله سیب زمینی، آب گرم به همراه مقداری مایع ظرفشویی را در کاسه یا پارچ بریزید، میله همزن یا میله سیب زمینی را جا بزنید و بگذارید تا دستگاه به مدت ۱۰ ثانیه کار کند.

نگهداری

۱ می توانید واحد موتور، میله همزن و همزن پره ای را در پیاله نگهداری کنید (شکل ۲۲).

سفارش دادن لوازم

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

قطعات موجود

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

نکاتی در مورد هم زن

- اگر بخواهید مقادیر اندک را آماده کنید، کاسه را برای انجام سریع کار، اندکی خم کنید (شکل ۹).
- هنگام هم زن سفیده تخم مرغ برای کسب بهترین نتیجه از یک کاسه بزرگ استفاده کنید.
- برای جلوگیری از پاشیده شدن، با سرعت پایین شروع کنید و حدوداً بعد از یک دقیقه با سرعت بالا کار را دنبال کنید.
- هنگام زن خامه از پیاله برای جلوگیری از پاشیده شدن استفاده کنید.

توجه: از همزن پره ای برای آماده کردن خمیر یا مخلوط کیک استفاده نکنید.

جدا کردن همزن پره ای

- ۱ برای جدا کردن همزن پره ای، دکمه آزاد کردن را فشار دهید.
- ۲ برای جدا کردن واحد کوپلینگ، آن را همزن پره ای بکشید.

میله سیب زمینی (فقط مدل HR1655)

میله سیب زمینی را می توان برای له کردن مواد پخته شده مانند سیب زمینی، شلغم و نخود استفاده کرد.

احتیاط

- هرگز از میله سیب زمینی برای له کردن مواد در قابلمه که روی حرارت مستقیم قرار گرفته است استفاده نکنید. همیشه قابلمه را از روی حرارت بردارید و قبل از شروع له کردن آنان اجازه دهید قدری خنک شوند.
- مواد سخت یا پخته نشده را له نکنید چون به میله سیب زمینی آسیب وارد می کند.
- میله سیب زمینی را در حین خرد کردن یا بعد از آن به کناره قابلمه نزنید. از یک کاردک برای پاک کردن مواد غذایی اضافه استفاده کنید.
- بدون وقفه هرگز بیش از ۵ دقیقه ب مدت تا دستگاه ب مدت ۵ دقیقه قبل از ادامه کار خنک شود.

۱ سیب زمینی ها را بپزید و خشک کنید.

۲ میله سیب زمینی را به واحد کوپلینگ وصل کرده و در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت بگردانید ("کلیک") (شکل ۱۰).

۳ قطعه کوپلینگ را به واحد موتور وصل کنید (شکل ۱۱).

۴ دوشاخه دستگاه را به پریز بزنید.

۵ میله سیب زمینی را همراه مواد در کاسه قرار دهید و حلقه سرعت را روی ۱۰ قرار دهید.

۶ دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.

۷ میله سیب زمینی را به مدت ۲۰ ثانیه بالا و پایین ببرید. به این کار ادامه دهید تا نتیجه دلخواه کسب شود.

نکته: می توانید طعم را با افزودن نمک، کره یا شیر بهتر کنید.

نکته: برای کسب بهترین نتیجه، مطمئن شوید که دیگ بیش از نصف پر نباشد.

جدا کردن میله سیب زمینی

۱ برای جدا کردن میله سیب زمینی، دکمه آزاد کردن را فشار دهید (شکل ۱۲).

۲ برای جدا کردن پارو از میله سیب زمینی آن را در جهت حرکت عقربه های ساعت بگردانید (شکل ۱۳).

۳ برای جدا کردن واحد کوپلینگ از میله سیب زمینی آن را در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (شکل ۱۴).

توجه: همیشه میله سیب زمینی را فوراً پس از استفاده تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" و جدول تمیز کردن مراجعه کنید).

کف ساز شیر

۱ کف ساز شیر را به واحد کوپلینگ وصل کنید (شکل ۱۵).

۲ قطعه کوپلینگ را به واحد موتور وصل کنید (شکل ۱۶).

۳ دوشاخه دستگاه را به پریز بزنید.

۴ شیر را تا درجه حرارت ۵۵ تا ۶۵ درجه سانتی گراد/۱۳۱ درجه فارنهایت - ۱۳۹ درجه فارنهایت گرم کنید.

نکته: در صورتی که از شیر با طول عمر زیاد که ۵/۳٪ چربی داشته باشد استفاده کنید، بهترین نتیجه را کسب خواهید کرد.

مواد	مقادیر خرد کردن	زمان	سرعت
پنیر پارمیژان	۱۰۰ - ۵۰ گرم (حداکثر)	۱۵ ثانیه	توربو
آجیل و بادام	۱۰۰ گرم	۲۰ ثانیه	توربو
سیب	۵۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	۲۰-۱۵

مقادیر و زمانهای آماده سازی خردکن کوچک (فقط مدل HR1655)

مواد	مقادیر خرد کردن	زمان	سرعت
پیاز و تخم مرغ	۲۰۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	۵-۱
گوشت قرمز	۲۲۰۰ گرم	۱۰ ثانیه	توربو
گیاهان و سبزیجات	۳۰ گرم	۱ × ۱۰ ثانیه	۱۵-۱۰
آجیل و بادام	۲۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	توربو
نان خشک	۸۰ گرم	۳۰ ثانیه	توربو
پنیر پارمیژان	۲۰۰ گرم	۲۰ ثانیه	توربو
شکلات تیره	۱۰۰ گرم	۲۰ ثانیه	توربو

۳ در خرد کن را روی کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ۶).

۴ واحد موتور را روی در خرد کردن محکم کنید ("کلیک") (شکل ۷).

۵ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

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

توجه: اگر مواد به دیواره کاسه خرد کن چسبیدند، دو شاخه دستگاه را از پریز خارج کرده و مواد را با استفاده از کاردک یا با افزودن قدری مایع (مثلاً اگر پستو درست می کنید) از دیواره کاسه جدا کنید.

هم زن پره دار

هم زن پره دار فقط برای زدن خامه، سفیده تخم مرغ، انواع دسرو غیره طراحی شده است..

احتیاط: بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا به مدت ۵ دقیقه خنک شود.

۱ هم زن پره دار را به واحد کوپلینگ وصل کنید ("کلیک") (شکل ۸).

۲ مواد را درون کاسه قرار دهید.

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

مقادیر مخلوط کردن و زمانهای آماده کردن

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

۳ قطعه کوپلینگ را به واحد موتور وصل کنید ("کلیک").

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.

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	۲۰۰-۱۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	توربو
غذای کودک، انواع سوپ و سوس	۱۰۰-۴۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۲۰-۱۵
انواع خمیر	۱۰۰-۵۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۲۰-۱۵
انواع میلک شیک و نوشیدنیهای مخلوط	۱۰۰-۱۰۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۲۰-۱۵

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

۳ دو شاخه را در پرز قرار دهید.

۴ حفاظ تیغه را کاملاً در مواد فرو ببرید.

۵ دکمه روشن/خاموش یا دکمه توربو را برای روشن شدن دستگاه فشار دهید (شکل ۳).

- هنگامی که از دکمه روشن/خاموش استفاده می کنید، می توانید سرعت را با حلقه سرعت تنظیم کنید. هر چه سرعت بالاتر باشد، زمان آماده سازی مورد نیاز کوتاهتر خواهد بود.
- حلقه سرعت دارای تنظیماتی از ۱ (سرعت پایین) تا ۲۰ (سرعت بالا) می باشد.
- هنگامی که از دکمه توربو استفاده می کنید، دستگاه با حداکثر سرعت کار خواهد کرد. در این حالت، نمی توانید سرعت را با حلقه سرعت تنظیم کنید.

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

خرد کن کوچک (فقط مدل HR1653) و خرد کن بسیار بزرگ (فقط مدل HR1655)

خرد کنها برای خرد کردن موادی مانند آجیل، گوشت، پیاز، پنیر سفت، تخم مرغ آب پز، سیر، سبزیجات و نان خشک و غیره طراحی شده است.

خرد کن متوسط با یک واحد تیغه دارای تیغه های صاف است و یک واحد تیغه یخ خرد کن که دارای تیغه های دندانه دار است عرضه می شود. برای کلیه مواد ذکر شده در جدول زیر باید از واحد تیغه با تیغه های صاف استفاده کنید. از واحد تیغه یخ خرد کن با تیغه دندانه دار فقط برای خرد کردن یخ استفاده کنید.

هنگامی که با تیغه ها کار می کنید بسیار دقت کنید، تیغه ها بسیار تیز می باشند. هنگامی که تیغه ها را از کاسه خرد کن باز می کنید، هنگامی که کاسه خرد کن را خالی می کنید و هنگام تمیز کردن بسیار دقت کنید.

احتیاط: بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا به مدت ۵ دقیقه خنک شود.

توجه: قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ۲ سانتی متر خرد کنید.

۱ واحد تیغه خرد کن را در کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ۵).

۲ مواد را در کاسه خرد کن بریزید.

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

مقادیر و زمانهای آماده سازی خردکن کوچک (فقط مدل HR1653)

مواد	مقادیر خرد کردن	زمان	سرعت
پیاز و تخم مرغ	۱۰۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	۵-۱
گوشت قرمز	۱۲۰ گرم (حداکثر)	۵ ثانیه	توربو
گیاهان و سبزیجات	۲۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	۱۵-۱۰

- 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.
- اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- کودکان باید تحت مراقبت باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کند.
- دقت کنید که هنگام آماده کردن مواد داغ، این مواد پاشیده نشوند.
- هیچکدام از لوازم جانبی برای استفاده در مایکروویو مناسب نمی باشند.
- از دست زدن به تیغه ها خودداری کنید، خصوصاً هنگامی که دستگاه به برق وصل شده است. تیغه ها بسیار تیز می باشند!
- اگر تیغه ها گیر کرده اند، دو شاخه دستگاه را قبل از خارج کردن مواد، از پریز بیرون بکشید.

احتیاط

- قبل از سوار کردن، باز کردن، ذخیره کرده و تمیز کردن، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه آن را از پریز بیرون بکشید.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ایی یا نیمه حرفه ایی از آن بنحوی برخلاف آنچه که در دستورالعملهای ارایه شده در این راهنمای کاربر قید شده است استفاده کرد، ضمانت دستگاه باطل خواهد شد و شرکت Philips هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات وارده را بر عهده نمی گیرد.
- واحد موتور را از حرارت، آتش، رطوبت و گرد و غبار دور نگاه دارید.
- هرگز پارچ هم زن یا کاسه خرد کن را از موادی که داغتر از ۸۰ درجه سانتی گراد یا ۱۷۵ درجه فارنهایت باشد پر نکنید.
- از مقادیر و زمانهای آماده سازی تعیین شده در جدول فراتر نروید.
- بدون وقفه هرگز بیش از ۱ دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا به مدت ۵ دقیقه خنک شود.
- هرگز از میله سیب زمینی برای له کردن مواد در قابلمه که روی حرارت مستقیم قرار گرفته است استفاده نکنید. همیشه قابلمه را از روی حرارت بردارید و قبل از شروع له کردن آنان اجازه دهید قدری خنک شوند.
- میله سیب زمینی را در حین خرد کردن یا بعد از آن به کناره قابلمه نزنید. از یک کاردک برای پاک کردن مواد غذایی اضافه استفاده کنید.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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

قبل از اولین استفاده

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

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

- ۱ قبل از خرد کردن یا ریختن آنان بدون پیاله اجازه دهید تا مواد داغ خنک شوند (حداکثر حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد یا ۱۷۵ درجه فارنهایت).
- ۲ قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ۲ سانتی متر خرد کنید.
- ۳ دستگاه را قبل از قرار دادن دوشاخه در پریز بطور صحیح سوار کنید.

استفاده از دستگاه

هم زن دستی

- این هم زن برای موارد زیر در نظر گرفته شده است:
- هم زدن مایعات، مانند محصولات لبنی، انواع سوس، 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.

مقدمه

باخاطر خرید این دستگاه 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)

- | | |
|---|---------------------------------------|
| A | حلقه سرعت |
| B | دکمه روشن/خاموش |
| C | دکمه توربو |
| D | واحد موتور |
| E | دکمه آزاد کردن |
| F | میله هم زن |
| G | سرپیوش حفاظتی |
| میله سیب زمینی (فقط مدل HR1655): | |
| H | واحد کوپلینگ میله سیب زمینی |
| I | میله سیب زمینی |
| کاسه بیضی: | |
| J | کاسه بیضی |
| K | در کاسه بیضی |
| همزه پره ای و کف ساز شیر: | |
| L | کف ساز شیر |
| M | همزن پره ای |
| N | قطعه کوپلینگ همزن پره ای و کف ساز شیر |
| خرد کن کوچک (فقط مدل HR1653) | |
| O | در خردکن |
| P | واحد تیغه |
| Q | کاسه خرد کن |
| خرد کن متوسط (فقط مدل HR1655) | |
| R | در خرد کن |
| S | واحد تیغه یخ خرد کن |
| T | واحد تیغه |
| U | کاسه خرد کن |

مهم

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

خطر

- هرگز محفظه دستگاه را در آب یا هر گونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید. فقط از یک تکه پارچه نمدا ر 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 است، باید توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مورد تایید شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خط، تعویض شود.
- از دست زدن به تیغه ها خصوصاً هنگامی که مخلوط کن به واحد موتور وصل شده است، خود داری کنید. تیغه ها بسیار تیز می باشند.
- هرگز از واحد تیغه خرد کن بدون کاسه خرد کن استفاده نکنید.
- اگر دستگاه صدمه دیده است همیشه آن را با نوع اصلی تعویض کنید، در غیر این صورت ضمانت شما دیگر معتبر نخواهد بود.

*تشمل غطاء الحماية

البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدك من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ٢٣).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصل بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

الأسئلة المتكررة دائمًا

السؤال

الإجابة

يُصدر الجهاز الكثير من الضجيج، وتنبعث منه رائحة كريهة، وأشعر بالسخونة عند لمسه، وينبعث منه الدخان... إلخ ماذا ينبغي علي أن أفعل؟

قد تنبعث من الجهاز رائحة كريهة أو ينبعث منه بعض الدخان عند استخدامه لفترة طويلة. في هذه الحالة، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وتركه لمدة ٦٠ دقيقة حتى يبرد. وإذا استمرت المشكلة، يرجى الاتصال بأقرب مركز لرعاية عملاء Philips.

هل يمكنني تحضير المكونات الساخنة المغلية؟

اتركي المكونات لتبرد حتى تصل درجة حرارتها إلى ٨٠ درجة مئوية/١٧٥ درجة فهرنهايت تقريبًا قبل تحضيرها.

ما هو الحجم المثالي الذي يجب أن تكون عليه المكونات قبل تحضيرها؟

قطعي المكونات إلى قطع بمقاس ٢×٢ سم تقريبًا.

هل يمكن أن يتلف الجهاز في حال تحضير مكونات صلبة جدًا؟

نعم، يمكن أن يتلف الجهاز إذا قمتي بتحضير مكونات صلبة جدًا مثل العظام والفاكهة بدون إزالة البذرة منها. يمكنك تحضير مكونات مثل جبن البرمزان أو الشيكولاتة.

لماذا يتوقف الجهاز فجأة عن العمل؟

قد تكون هناك بعض المكونات الصلبة التي تعيق حركة الشفرات. حرري زر التشغيل/إيقاف التشغيل، وافصلي الجهاز عن التيار الكهربائي، وقومي بفك وحدة الموتور وإزالة المكونات التي تعيق حركة وحدة الشفرات.

الوصفة

حشو فطائر البانتيك

المكونات:

- ١٢٠ جرام عسل
- ١٠٠ جرام برقوق

١ ضعي العسل في الخلاطة لمدة ساعة واحدة (١) تقريبًا.

٢ ضعي البرقوق في إناء المفرمة المتوسطة وصبي العسل عليه.

٣ اضغطي على زر التبريد وقومي بالفرم لمدة ٥ ثواني.

فك خفاقة الحليب

- ١ لفك وحدة الاقتران، اضغطي على زر التحرير (شكل ١٧).
- ٢ لفك خفاقة الحليب، انزعها من وحدة الاقتران (شكل ١٨).
- ٣ لفك مخروطات خفاقة الحليب، انزعها من خفاقة الحليب (شكل ١٩).

التنظيف (شكل ٢٠)

لا تعمري وحدة الموتور ووحدة الاقتران وغطاء المفزمة الصغيرة (الطراز HR1653 فقط) أو غطاء المفزمة المتوسطة (الطراز HR1655 فقط) في الماء أو أي سائل آخر، ولا تنشطها تحت الصنوبر. استخدم قطعة قماش مبللة في تنظيف وحدة الموتور ووحدة الاقتران وغطاء المفزمة الصغيرة (الطراز HR1653 فقط) أو غطاء المفزمة المتوسطة (الطراز HR1655 فقط) (شكل ٢١).

- ١ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي.
- ٢ اضغطي على زر التحرير في وحدة الموتور لفك الملحق المستخدم.
- ٣ فكي الملحق.
- ملاحظة: لتنظيف قضيب البطاطس، فكي المضرب عن طريق لفه في اتجاه دوران عقارب الساعة. (شكل ١٣)
- نصيحة: يمكنك أيضًا أن تقوم بفك الحلقات المطاطية من أوعية المفزمة للتنظيف الإضافي الشامل.
- ٤ انظري جدول التنظيف للمزيد من التعليمات.
- نصيحة: للتنظيف السريع لقضيب الخلاط أو قضيب البطاطس، صبي الماء الدافئ مع بعض من سائل التنظيف في الإناء أو الوعاء المستخدم، وادخلي قضيب الخلاط أو قضيب البطاطس واتركي الجهاز يعمل لمدة ١٠ ثواني تقريبًا.

التخزين

- ١ يمكنك تخزين وحدة الموتور وقضيب الخلاط والخفاقة في الإناء (شكل ٢٢).

طلب الملحقات

إذا كنت تحتاجين إلى استبدال أحد الملحقات أو شراء ملحق إضافي، توجهي إلى موزع Philips أو قومي بزيارة www.philips.com/support. إذا واجهت أي مشكلة في الحصول على الملحقات، يرجى الاتصال بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك.

الملحقات المتاحة

رقم كود الخدمة	الملحق
4203 035 95631	وحدة اقتران الخفاقة
4203 035 95641	الخفاقة
4203 035 95651	خفاقة الحليب
4203 035 95661	وحدة اقتران المفزمة المتوسطة
4203 035 95671	إناء المفزمة المتوسطة
4203 035 95681	وحدة شفرات المفزمة المتوسطة*
4203 035 95691	شفرة تكسير الثلج في المفزمة المتوسطة*
4203 035 95701	وحدة اقتران المفزمة الصغيرة
4203 035 95711	إناء المفزمة الصغيرة
4203 035 95721	وحدة شفرات المفزمة الصغيرة*
4203 035 95741	إناء بيضاوي بغطاء

فك الخفاقة

١ لفك الخفاقة، اضغطي على زر التحرير.

٢ لفك وحدة الاقتران، انزعها من الخفاقة.

قضيبي البطاطس (الطراز HR1655 فقط)

يمكن استخدام قضيبي البطاطس في هرس المكونات المطهية مثل البطاطس والجزر الأبيض والبازللاء.

تنبيه

- لا تستخدم قضيبي 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 البدء في هرسها.
- لا تقومي بهرس الأطعمة الصلبة أو النيئة، حيث يمكن أن يتسبب ذلك في تلف قضيبي البطاطس.
- لا تضغطي قضيبي البطاطس على جانب المقلاة خلال أو بعد عملية الهرس. استخدم معلقة في إزالة كميات الطعام الزائدة.
- لا تقومي بتحضير أكثر من دفعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

١ اطهي البطاطس وقومي بتجفيفها من الماء.

٢ وصلي قضيبي البطاطس بوحدة الاقتران عن طريق لفها في اتجاه دوران عقارب الساعة ("نقرة") (شكل ١٠).

٣ اربطي وحدة الاقتران بوحدة الموتور (شكل ١١).

٤ وصلي الجهاز بالكهرباء.

٥ ضعي قضيبي البطاطس في وعاء يحتوي على المكونات واضبطي حلقة السرعة على الإعداد ١٠.

٦ اضغطي على الزر on/off (التشغيل/إيقاف التشغيل).

٧ حركي قضيبي البطاطس لأعلى ولأسفل لمدة ٢٠ ثانية تقريبًا. استمري حتى تحصيلين على النتيجة المطلوبة.

نصيحة: يمكنك تحسين النكهة عن طريق إضافة الملح أو الزبد أو الحليب.

نصيحة: للحصول على أفضل النتائج، تأكد من عدم ملء القدر لأكثر من النصف.

فك قضيبي البطاطس

١ لفك قضيبي البطاطس، اضغطي على زر التحرير (شكل ١٢).

٢ لفك المضرب من قضيبي البطاطس، لفه في اتجاه دوران عقارب الساعة (شكل ١٣).

٣ لفك وحدة الاقتران من قضيبي البطاطس، لفه في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة (شكل ١٤).

ملاحظة: احرصي دائمًا على تنظيف قضيبي البطاطس بعد الاستخدام مباشرة (انظري فصل "التنظيف" وجدول التنظيف).

خفاقة الحليب

١ اربطي خفاقة الحليب بوحدة الاقتران (شكل ١٥).

٢ اربطي وحدة الاقتران بوحدة الموتور (شكل ١٦).

٣ وصلي الجهاز بالكهرباء.

٤ سخني الحليب حتى درجة حرارة بين ٥٥ و ٦٥ درجة مئوية/١٣١ و ١٤٩ درجة فهرنهايت.

نصيحة: سوف تحصيلين على أفضل النتائج مع استخدام حليب مدة صلاحيته طويلة وبمحتوى دهون ٣,٥٪.

ملاحظة: لا تسخني الحليب على درجة حرارة تزيد عن ٦٥ درجة مئوية/١٤٩ درجة فهرنهايت. ولا تتركي الحليب يغلي.

تنبيه: لا تقومي بتحضير أكثر من دفعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

٥ صبي الحليب في إناء طويل مقاوم للحرارة.

٦ اضبطي حلقة السرعة على الإعداد الأعلى، واضغطي على زر السرعة التبريد واحفقي الحليب لمدة ٦٠ ثانية تقريبًا.

ملاحظة: نظفي خفاقة الحليب بعد الاستخدام مباشرة (انظري فصل "التنظيف" وجدول التنظيف).

المقايير وأوقات التحضير الخاصة بالمفرمة المتوسطة (الطرار: HR1655 فقط)

المكونات	مقدار الفرغ	الوقت	السرعة
البصل والبيض	٢٠٠ جرام	٥ × ١ ثانية	٥-١
اللحوم	٢٠٠ جرام	١٠ ثواني	التربو
الأعشاب	٣٠ جم	١٠ × ١ ثانية	١٥-١٠
المكسرات واللوز	٢٠٠ جرام	٣٠ ثواني	التربو
الخبز الجاف	٨٠ جرام	٣٠ ثواني	التربو
جبين برمزان	٢٠٠ جرام	٢٠ ثواني	التربو
شيكولاته الكاكاو	١٠٠ جرام	٢٠ ثواني	التربو

٣ ركبى غطاء المفرمة في مكانه على وعاء المفرمة (شكل ٦).

٤ ثبتي وحدة الموتور بغطاء المفرمة ("نقرة") (شكل ٧).

٥ ضعي قابس التيار الكهربى في مقبى الحائط.

٦ اضغطي على زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر السرعة التربو لتشغيل الجهاز.

ملاحظة: في حال التصاق المكونات بجوانب وعاء المفرمة، افصلي الجهاز عن التيار الكهربائى وقومي بإزالة المكونات من على جوانب الوعاء باستخدام ملعقة أو عن طريق إضافة بعض من السائل (إذا كنت تحضرين صلصة البيستو على سبيل المثال).

الخفاقة

صممت الخفاقة للاستخدام في خفق الكريمة وبيض البيض والحلويات وما إلى ذلك.

تنبيه: لا تقومي بتحضير أكثر من دفعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

١ وصلي الخفاقة بوحدة الاقتران ("نقرة") (شكل ٨).

٢ ضعي المكونات في وعاء.

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

مقايير الخفق وأوقات التحضير

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

٣ اربطي وحدة الاقتران بوحدة الموتور ("نقرة").

٤ ضعي القابى في مقبى الحائط واضغطي على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.

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

نصائح متعلقة بالخفق

- إذا كنت ترغبين في تحضير كمية صغيرة، قومي بإمالة الإناء قليلاً للحصول على نتيجة أسرع (شكل ٩).
- عند خفق بياض البيض، استخدمى وعاء كبير للحصول على أفضل نتيجة.
- ولمنع التطاير، يرجى البدء على إعداد سرعة منخفضة والاستمرار على سرعة أعلى بعد دقيقة واحدة تقريباً.
- عند خفق الكريمة، استخدمى الإناء لتجنب التطاير.

ملاحظة: لا تستخدمى الخفاقة في تحضير العجينة أو خليط الكعك.

مقادير الخلط وأوقات التحضير

المكونات	مقدار الخلط	الوقت	السرعة
الفواكه والخضروات	١٠٠ - ٢٠٠ جرام	٣٠ ثانية	التربو
طعام الأطفال والحساء والصلصات	١٠٠ - ٤٠٠ مللي	٦٠ ثانية	٢٠-١٥
مخفوق الزبدة	١٠٠ - ٥٠٠ مللي	٦٠ ثانية	٢٠-١٥
المشروبات المخفوقة والممزوجة	١٠٠ - ١٠٠٠ مللي	٦٠ ثانية	٢٠-١٥

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

٣ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

٤ اغمري واقي الشفرات بالكامل في المكونات.

٥ اضغطي على زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر التربو لتشغيل الجهاز (شكل ٣).

- عند استخدام زر التشغيل/إيقاف التشغيل، يمكنك ضبط السرعة باستخدام حلقة السرعة. كلما زادت السرعة، كلما تم التحضير في وقت أقصر.
- حلقة السرعة تحتوي على إعدادات من ١ (السرعة المنخفضة) إلى ٢٠ (السرعة العالية).
- عند اختيارك لزاد التربو، يعمل الجهاز على السرعة القصوى. وفي هذه الحالة لا يمكنك ضبط السرعة بواسطة حلقة السرعة.

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

المفرمة الصغيرة (الطراز HR1653 فقط) والمفرمة المتوسطة (الطراز HR1655 فقط)

صممت المقارم لفرم مكونات مثل المكسرات واللحوم والبصل والجبن الجاف والبيض المسلوق والثوم والأعشاب والخبز الناشف وما إلى ذلك.

والمفرمة المتوسطة متوفرة مع وحدة شفرات تحتوي على شفرات مستقيمة ووحدة شفرات لتكسير الثلج تحتوي على شفرات مسننة. بالنسبة لجميع المكونات المذكورة في الجدول التالي فيجب استخدام وحدة الشفرات التي تحتوي على شفرات مستقيمة. استخدم وحدة شفرات لتكسير الثلج التي تحتوي على شفرات مسننة في تكسير مكعبات الثلج فقط.

كوني حذرة للغاية عند التعامل مع وحدات الشفرات، فالشفرات حادة للغاية. توخى الحذر خاصة عند فك وحدة الشفرات من وعاء الفرغ وتفريغه وأثناء التنظيف.

تنبيه: لا تقومي بتحضير أكثر من دفعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.

ملاحظة: قطعي المكونات الكبيرة إلى قطع صغيرة حجمها حوالي ٢ سم قبل تحضيرها.

١ ضعي وحدة الشفرات في وعاء المفرمة (شكل ٥).

٢ ضعي المكونات في وعاء المفرمة.

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

المقادير وأوقات التحضير الخاصة بالمفرمة الصغيرة (الطراز HR1653 فقط)

المكونات	مقدار الفرغ	الوقت	السرعة
البصل والبيض	١٠٠ جرام	١ × ٥ ثانية	٥-١
اللحوم	١٢٠ جرام (كحد أقصى)	٥ ثواني	التربو
الأعشاب	٢٠ جرام	١ × ٥ ثانية	١٥-١٠
جبن برمزان	١٠٠-٥٠ جرام (كحد أقصى)	١٥ ثانية	التربو
المكسرات واللوز	١٠٠ جرام	٢٠ ثانية	التربو
الثوم	٥٠ جرام	١ × ٥ ثانية	٢٠-١٥

- 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 مسئولاً عن سلامتهم.
- لا تسمح للأطفال باستخدام الجهاز دون مراقبة.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تدعى الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- انتبهي لتجنب التطاير عند تحضير المكونات الساخنة.
- جميع الملحقات غير مناسبة للاستخدام في فرن الميكروويف.
- لا تلمس شفرات الخلاط، خاصة عندما يكون الجهاز موصلاً بالكهرباء، فهي حادة للغاية!
- إذا علقت الشفرات، افصلي الجهاز قبل إزالة المحتويات التي تعيق الشفرات.

تنبيه

- أوقفي تشغيل الجهاز وافصلي عن التيار الكهربائي قبل تجميع وفك وتخزين وتنظيف الجهاز.
- لا تقدمي أبداً على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغياً.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط. في حال استخدام الجهاز بشكل غير ملائم أو استخدامه في أغراض مهنية أو شبه مهنية أو في حال عدم استخدامه وفقاً للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، عندئذٍ يصبح الضمان لاغياً ولن تقبل شركة Philips بأي مسؤولية عن أي أضرار.
- يجب إبعاد وحدة الموتور عن الحرارة والنار والرطوبة والأوساخ.
- لا تملئي الإناء أو وعاء المفزمة بمكونات تزيد درجة حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية/١٧٥ درجة فهرنهايت.
- لا يجب تخطي المقادير وأوقات التحضير الموضحة بالجدول.
- لا تقومي بتحضير أكثر من دفعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.
- لا تستخدمي قضيب البطاطس مطلقاً في هرس المكونات في مقادة موضوعة على مصدر للحرارة مباشرة. احرصي دائماً على رفع المقلاة عن مصدر الحرارة واتركي المكونات لتبرد قليلاً قبل البدء في هرسها.
- لا تضغطي قضيب البطاطس على جانب المقلاة خلال أو بعد عملية الهرس. استخدمي ملعقة في إزالة كميات الطعام الزائدة.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

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

قبل الاستخدام لأول مرة

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

التجهيز للاستخدام

- ١ دعي المكونات تبرد قبل فرمها، ثم قومي بخلطها أو صبها في الإناء (الحد الأقصى لدرجة الحرارة ٨٠ درجة مئوية/١٧٥ درجة فهرنهايت).
- ٢ تُقطع المكونات الكبيرة إلى قطع صغيرة حجمها حوالي ٢ سم قبل تحضيرها.
- ٣ يجب تجميع أجزاء الجهاز بالشكل الصحيح قبل وضع القابيس في مقبس الحائط.

استخدام الجهاز

الخلاط اليدوي

الخلاط اليدوي مصمم للاستخدام كالتالي:

- خلط السوائل، مثل منتجات الألبان والصلصات وعصائر الفواكه والحساء والمشروبات الممزوجة والمخفوقة.
- مزج المكونات الناعمة، مثل مخفوق زبدة فطائر اليانتيك أو المايونيز.
- هرس المكونات المطبوخة، مثل تحضير طعام الأطفال.

١ ضعي المكونات في الإناء.

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

مقدمة

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

الوصف العام (شكل ١)

- A حلقة السرعة
- B زر التشغيل/إيقاف التشغيل
- C زر التريو
- D وحدة الموتور
- E زر التحرير
- F قضيب الخلط
- G غطاء الحماية
- قضيب البطاطس (الطراز HR1655 فقط):**
- H وحدة اقتران قضيب البطاطس
- I قضيب البطاطس
- إناء البيضاي:**
- J إناء بيضاوي
- K غطاء الإناء البيضاي
- الخفاقة وخفاقة الحليب:**
- L خفاقة الحليب
- M الخفاقة
- N وحدة اقتران الخفاقة وخفاقة الحليب
- المفرمة الصغيرة (الطراز HR1653 فقط)**
- O غطاء المفرمة
- P وحدة الشفرات
- Q وعاء المفرمة
- المفرمة المتوسطة (الطراز HR1655 فقط)**
- R غطاء المفرمة
- S وحدة شفرات تكسير الثلج
- T وحدة الشفرات
- U وعاء المفرمة

هام

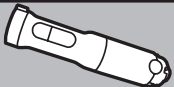
يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

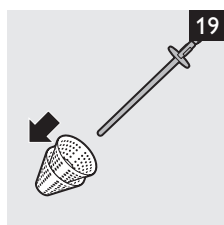
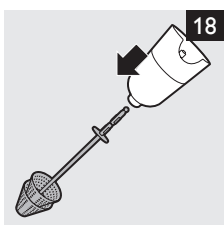
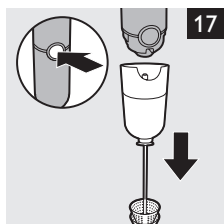
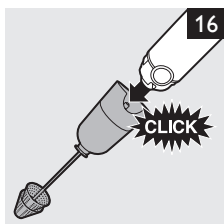
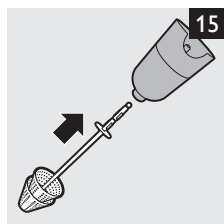
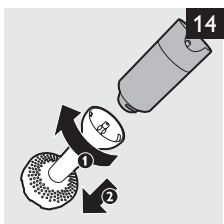
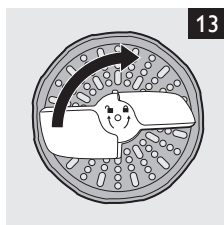
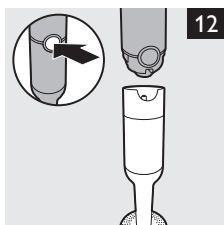
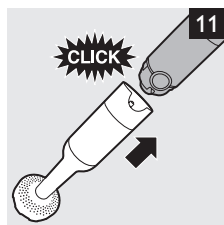
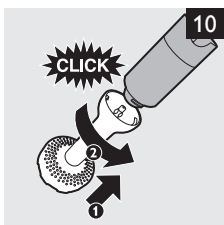
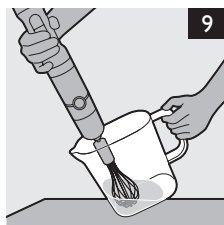
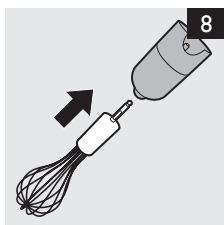
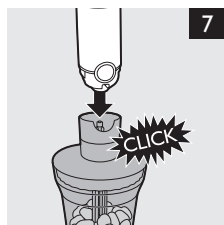
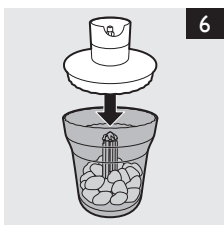
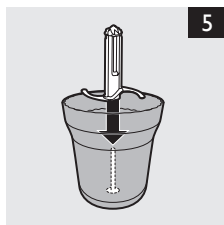
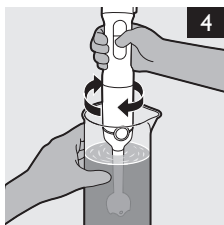
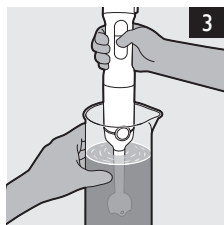
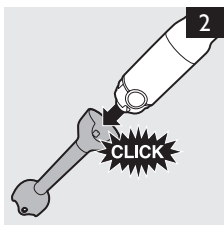
خطر

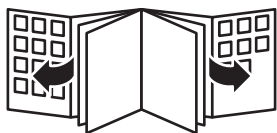
- لا يجب غمر وحدة الموتور أبدًا في الماء أو أي سائل آخر ولا تُشطف تحت ماء الصنبور الجاري. فقط يجب استخدام قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة الموتور.

تحذير

- تأكدي من موائمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا يُستخدم الجهاز في حال تلف السلك الكهربائي أو القابض أو أي أجزاء أخرى.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دومًا عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- تجنبني ملاصقة الشفرات، خاصة عندما يكون قضيب الخلط مربوطًا بوحدة الموتور. فهي حادة للغاية.
- لا تستخدم وحدة شفرات المفرمة بدون وعاء المفرمة.
- وفي حال تلف الجهاز، يجب الحرص دائمًا على استبداله بآخر من النوع الأصلي، وإلا فسوف تنتهي صلاحية الضمان الخاص بجهازك.

			
			✓
	✓	✓	
			✓
	✓	✓	
	✓	✓	
HR1655 only 			✓
HR1655 only 	✓	✓	
HR1653 only 			✓
HR1653 only 			✓
HR1655 only 	✓	✓	
HR1655 only 	✓	✓	
	✓	✓	







www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé
100% 循环再造纸

4203.064.5762.2