

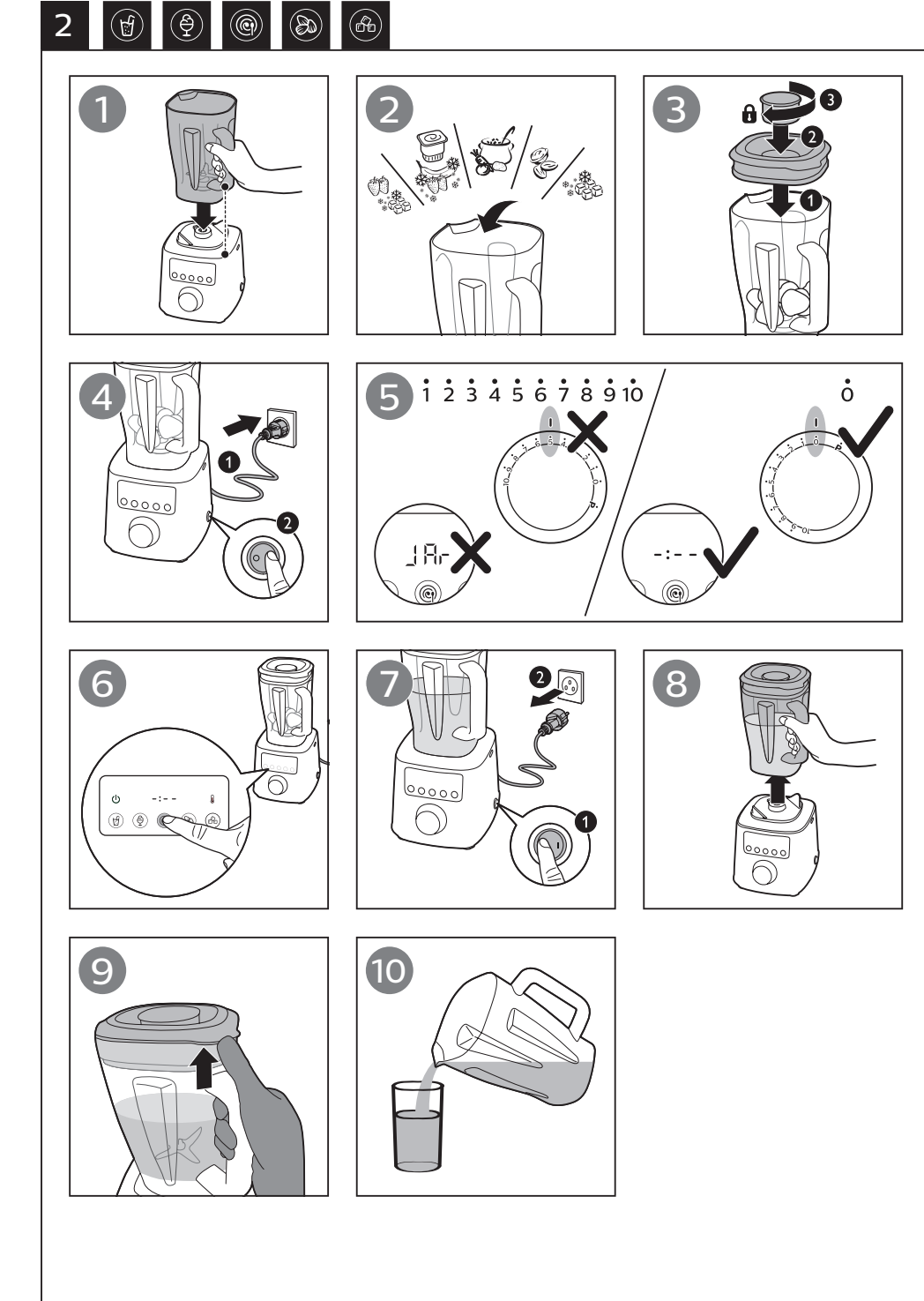
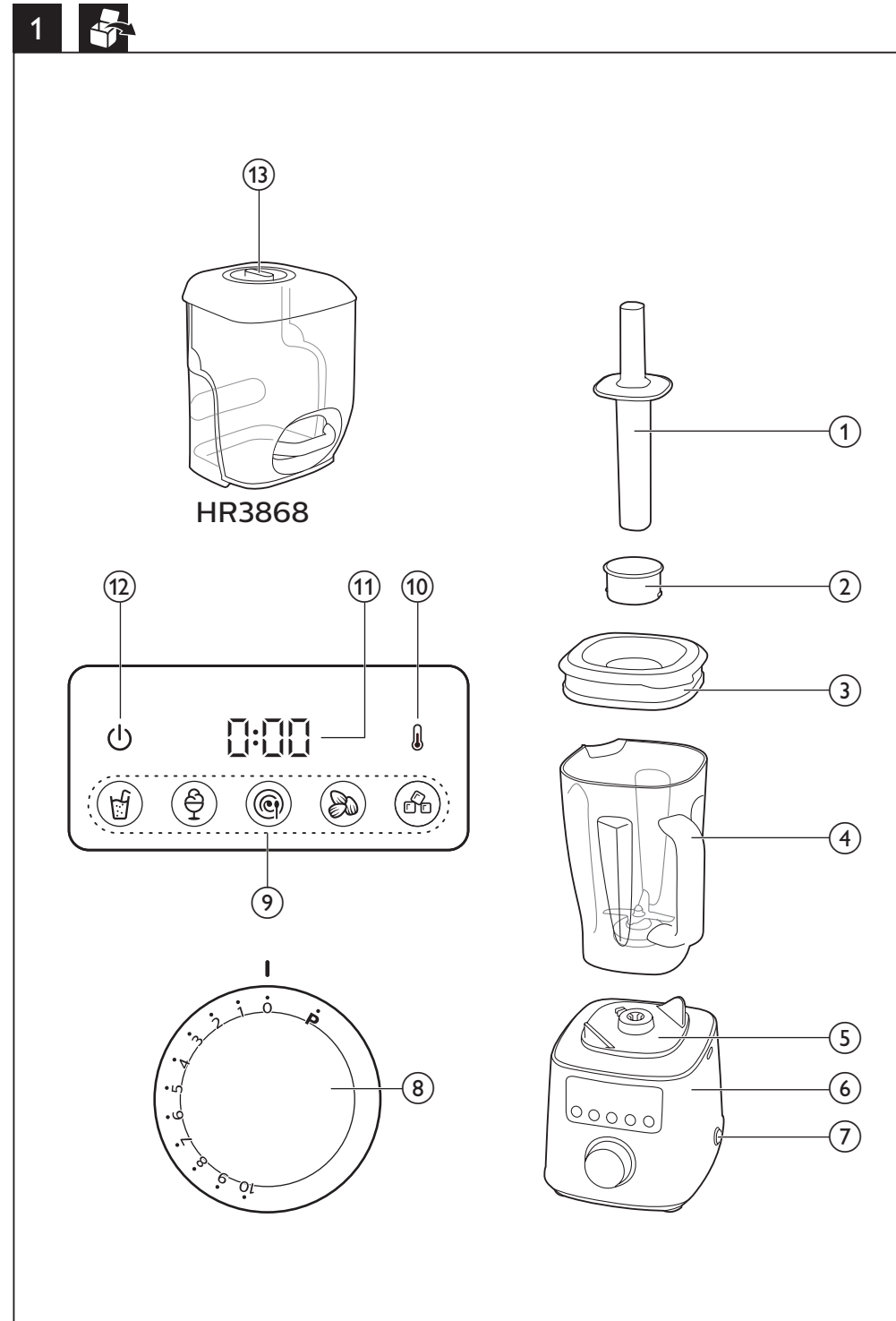


PHILIPS
HR3868



EN User manual 7
ES Manual del usuario 23

FR Mode d'emploi 41



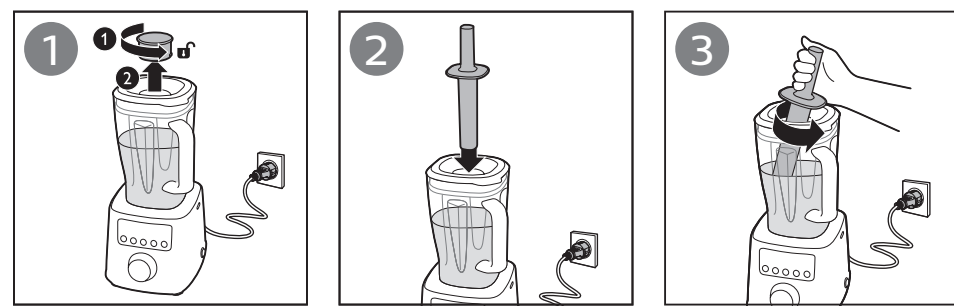
3



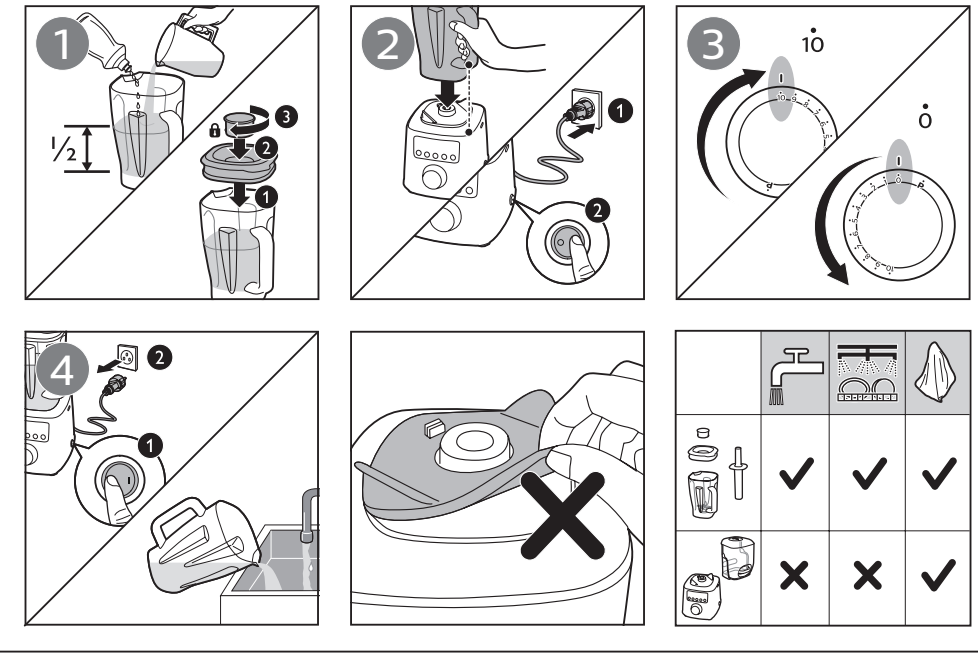
5 HR3868



4



6



7

	oz (MIN - MAX)		
Juices / Smoothies	10 - 70 oz		1 min.
Thin pureeing	10 - 70 oz		1 min.
Batters / Pancakes	10 - 70 oz	10	1 min.
Baby food / Thick pureeing <math>< 40^{\circ}\text{C}</math>	25 - 35 oz	10	1 min.
Ice crushing	6-14		30 sec
Soups <math>< 40^{\circ}\text{C}</math>	10 - 60 oz		2 min.
Sauces <math>< 40^{\circ}\text{C}</math>	10 - 60 oz		2 min.
Dry grinding	10 - 15 oz		30 sec x3
Frozen desserts	30 - 35 oz		3 min.
Nut butters	10 - 18 oz	3	Refer to table 2
Pizza dough / bread dough	12-18 oz	1 - 3	Refer to table 2

1 IMPORTANT SAFEGUARDS

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.

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

- 1 Read all instructions.
- 2 Do not touch the sharp blades when the appliance is plugged in. If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients. Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- 3 Switch off and unplug the appliance from the power supply before:
 - Removing it from the stand, changing accessories or approaching parts that move in use.
 - Assembling, disassembling or cleaning it.
 - It is left unattended.
- 4 To protect against risk of electrical shock, do not put the motor base, power cord and plug in water or other liquid.
- 5 Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- 6 Do not use the appliance if the plug or the mains cord is damaged or has visible cracks. If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorized by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 7 Avoid contacting moving parts.
- 8 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
- 9 Make sure the lid and measuring cup are properly assembled to the blender jar before you use the appliance.
- 10 This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 11 This appliance is not intended to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge.
- 12 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 13 Never assemble or disassemble the blender jar to the motor base while the power is on.
- 14 This appliance is intended for household use only.
- 15 Read the cleaning procedure from "User Manual" before use.
- 16 In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

- 17 Do not put the jar on the main unit if the motor coupling is still running.
- 18 Do not take out the jar from the main unit if the blade is not totally stopped.
- 19 The blender can not be used without load or with a minimum quantity of ingredient or liquid (10 oz). Putting too less ingredients or liquid can cause damage to the blender.
- 20 The blender must be operated with the rubber pad. Do not remove the rubber pad on top of the motor unit.
- 21 Never unplug by grasping and pulling the cord.
- 22 Do not use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
- 23 Do not allow the cord to hang over the edge of tables or counters or to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- 24 Before operation, ensure all utensils are removed from jar. Failure to remove utensils can cause vessel to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 25 Do not attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the jar and lid are properly installed before operation.
- 26 To protect against electric shock, do not unplug from electrical outlet while unit is running. Turn the unit off first before unplugging.
- 27 Do not attempt to sharpen blades.
- 28 Always use the appliance on a dry and level surface.
- 29 Keep hands, hair and clothing out of the jar when loading and operating.
- 30 Do not expose the jar and accessories to extreme temperature changes. They may experience damage.
- 31 Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- 32 Do not blend hot liquids.
- 33 Before each use, inspect blade for damage. If a blade is bent or damage is suspected, contact Philips to arrange for replacement.
- 34 Do not microwave any jar or accessories provided with the appliance.
- 35 Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moveable parts.
- 36 The maximum wattage rating for this appliance is based on the configuration of the bottom blades and pitcher. Other configurations may draw less power or current.
- 37 Never add ingredients to blender jar while the appliance is operating.
- 38 Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. This may cause fire, electric shock, and/or injury and will void the warranty. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- 39 Never attempt to repair the power unit. Removing the motor cover or attempting to service the blender will void the warranty.
- 40 Do not exceed the maximum indication on the blender jar.

- 41** Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in the relevant table (Fig. 7).
- 42** If food sticks to the wall of the blender jar, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- 43** Never fill the blender jar with ingredients hotter than 104°F.
- 44** The appliance can only be switched on if the blender jar is assembled on the motor unit correctly.
- 45** Never reach into the blender jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- 46** If the blade unit gets stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- 47** Never insert your hands into the jar, as you may contact the blades and experience a laceration.
- 48** To prevent spillage, do not put more than 70 fl oz of liquid in the blender jar, especially when you process at a high speed. Do not put more than 60 fl oz in the blender jar when you process liquids or ingredients that tend to foam.
- 49** Do not operate the appliance for multiple batches of recipes. Let the appliance to cool down for 30 minutes before you continue operating again.
- 50** Always make sure the lid is properly closed/assembled on the jar and the measuring cup is inserted properly in the lid before you switch on the appliance.
- 51** This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not

fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

2 Overview (Fig. 1)






Main unit

- ① Tamper
- ② Measuring cup
- ③ Blender lid
- ④ Blender jar
- ⑤ Rubber pad
- ⑥ Motor unit
- ⑦ Power switch

I: to power on the appliance

O: to power off the appliance

Control panel

- ⑧ **Speed selector (Rotary knob)**
O: switch off the blender
1-10: switch on the blender and select a blending speed setting
P: pulse setting
- ⑨ **Program LED and button**
 -  Smoothie
 -  Frozen dessert
 -  Soup
 -  Nuts
 -  Ice crushing

- ⑩ Overheat warning LED
- ⑪ Timer (M:SS)
- ⑫ Sleep LED
- ⑬ Dome

3 Before first use

Read all warnings and cautions on page 7 to 11 before first use.

Remove all packaging materials from the unit. Exercise caution when handling the jar, as bottom blade is sharp.

Before you use the blender for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food by a handle to avoid direct contact with the blades.

Follow the cleaning procedure in section 9 “Cleaning”.

If the timer shows “JAR”, turn the rotary knob to speed 0 and place the jar on the motor unit.

Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have put the blender jar correctly on the motor unit. If the blender jar is put correctly, the built-in safety lock is unlocked.

When the blender jar is not placing well on the motor unit during blending, the message “Err” displays.

To reset your blender in this case, follow the steps below:

- 1 Switch off the blender. Make sure the rotary knob is at “0”.
- 2 Switch on the blender.

Auto stop

Your blender will be automatically turned off after four minutes of continuous operation. This can avoid potential problems due to prolonged usage.

Overload protection

The overheat warning LED (thermometer icon) lights up when the blender is overloaded. If the blender continues working with heavy load, the message “Hot” displays when it is fully overloaded. The blender will automatically stop working.

Note: if the temperature of the appliance is too high or the appliance is overused, the message “Hot” displays directly and the blender will also stop working.

To reset your blender in case of overload and auto stop protection, follow the steps below:

- 1 Switch off the blender and then unplug it.
- 2 Open the lid and remove some of the ingredients to reduce the load.
- 3 Allow the appliance to cool down for 30 minutes.
- 4 Close the lid firmly and connect the power plug to the wall outlet and switch on the blender.

Tip

- Do not process recipes at lower speeds than recommended.
- Do not process recipes for longer than recommended.
- Use tamper to process thicker mixtures and keep ingredients moving around and through the blades.

Blender jar

The jar is designed for processing various recipes like smoothie, juice, sauce, grain milk, soup, puree, frozen dessert, ice crushing, nut butter, chopping or grinding dry ingredients.

If the jar is used for grinding dry ingredients, the jar wall will be scratched and become cloudy. There is no negative impact on the blending performance and no food safety concern. It is still safe to use.

Note: Never fill the blender jar with ingredients hotter than 104°F.

4 Preset blending mode (Fig. 2)

- 1 Assemble your blender jar as indicated.
 - The blender jar can be installed in four different orientations. The handle can be aligned on either the right side or the left side of the front or back of the motor unit.
 - When dome is used, the blender jar can be installed in two different orientations. The handle can be aligned on either the right side or the left side of the front of the motor unit.
- 2 Put the ingredients in the jar.

Note:

 - Never fill the blender jar with ingredients hotter than 104°F.
 - Do not exceed the maximum indication on the blender jar.
 - Do not blend more than 35 oz. thick puree.
 - See fig. 7 for maximum quantity, suggested preset blending

mode, suggested speed and blending time of different recipes.

- 3 Insert the measuring cup into the lid and turn clockwise to lock. Place the lid onto blender jar and press down firmly. Make sure the four sides of lid are placed properly onto the blender jar.
- 4 Put the plug in the wall outlet and switch on the blender.
 - ↳ The timer shows a flashing “-:--” and program LEDs turn on. The appliance is ready to use.
 - Avoid any contact with blades or moveable parts.

Note: As a safety feature, if the blender jar is not properly installed or if the rotary knob is not at speed 0 before switching on, a flashing “JAR” will appear on the timer display. If this happens, make sure the blender jar is installed properly on motor unit. Turn the rotary knob to speed 0 and then switch on the appliance. The timer shows a flashing “-:--” and program LEDs turn on. The appliance is ready to use.
- 5 Select a program by pressing a program button on the panel.
 - ↳ The blender starts blending as programmed.
 - ↳ The timer starts counting down.
 - The program will stop automatically when complete.
 - See table 1 for purposes and blending time of different programs.
 - If the mixture stops circulating, you may have trapped an air bubble. To resolve, insert the tamper through the lid and stir until it circulates. If this does not work, switch off the blender. Remove the jar from the motor

base and use a spatula to press the air bubble away from the blades. Return the jar to the motor base, replace the lid and continue blending.

- To stop the current blending program, press the selected program button again.
- To switch to manual blending mode during the blending process, turn the knob to a speed setting as needed.
- To switch to pulse mode during the blending process, turn the knob to P several times.

6 Switch off the blender and unplug it after blending.

↳ The blender stops blending when the timer reaches 0:00.

7 Remove the blender jar from the motor unit.

Note: Make sure the appliance is completely stopped before removing the blender jar from the motor unit or the lid from the blender jar. Do not blend more than 35 oz. thick puree. See fig. 7 for maximum quantity, suggested preset blending mode, suggested speed and blending time of different recipes.



8 Open the lid by pulling up the excess area of lid with your thumb and pour out the ingredients from the blender jar.

5 Manual blending mode (Fig. 3)

1 Assemble your blender jar as indicated.

- The blender jar can be installed in four different orientations. The

handle can be aligned on either the right side or the left side of the front or back of the motor unit.

- When dome is used, the blender jar can be installed in two different orientations. The handle can be aligned on either the right side or the left side of the front of the motor unit.

2 Put the ingredients in the jar.

Note:

- Never fill the blender jar with ingredients hotter than 104°F.
- Do not exceed the maximum indication on the blender jar.
- Do not blend more than 35 oz. thick puree.
- See fig. 7 for maximum quantity, suggested preset blending mode, suggested speed and blending time of different recipes.

3 Insert the measuring cup into the lid and turn clockwise to lock. Place the lid onto blender jar and press down firmly. Make sure the four sides of lid are placed properly onto the blender jar.

4 Put the plug in the wall outlet and switch on the blender.

Note:

- As a safety feature, if the blender jar is not properly installed or if the rotary knob is not at speed 0 before switching on, a flashing “JAR” will appear on the timer display. If this happens, make sure the blender jar is installed properly on motor unit. Turn the rotary knob to speed 0 and then switch on the appliance. The timer shows a flashing “-:--” and program LEDs turn on. The appliance is ready to use.

- Avoid any contact with blades or moveable parts.
- 5 Turn the knob to a speed setting as needed.
- ↳ The blender starts blending.
 - ↳ The timer starts counting up.
- When making nut butter or oil-based food, do not process for more than one minute after the mixture starts to circulate in jar. Processing for longer periods can cause dangerous overheating.
 - Blending for too long at too low speed setting will overheat the blender and cause the protection system to turn off the blender. Blending on a higher speed maximizes the working of the motor's cooling fan to avoid overheating.
 - If the mixture stops circulating, you may have trapped an air bubble. To resolve, insert the tamper through the lid and stir until it circulates. If this does not work, switch off the blender. Remove the jar from the motor base and use a spatula to press the air bubble away from the blades. Return the jar to the motor base, replace the lid and continue blending.
 - Your blender will be automatically turned off after four minutes of continuous operation. This can avoid potential problems due to prolonged usage.
 - To switch to pulse blending mode during the blending process, turn the knob to P several times.

- 6 Turn the knob to speed 0 to stop blending.
- ↳ Let the blender cool down for 5 minutes after blending.
- 7 Switch off the blender and unplug it. Then remove the blender jar from the motor unit.
- Note:** Make sure the appliance is completely stop before removing the blender jar from the motor unit or the lid from the blender jar.
- 8 Open the lid by pulling up the excess area of lid with your thumb and pour out the ingredients from the blender jar.



6 Sleep mode

Your blender will go into sleep mode after 3 minutes when there is no operation and sleep LED (power LED) is flashing. You can wake up the appliance and start manual blending by turning rotary knob to a speed setting needed.

7 Use the tamper (Fig. 4)

You can use the tamper to process very thick mixtures or recipes with less liquid which cannot be processed well in a normal blender, e.g. nut butters, frozen dessert or puree vegetables. The tamper helps circulation by preventing air formed. The tamper is used to stir and push ingredients into the blades when the blender is on.

Note: Use the tamper only when the lid is assembled correctly to the jar to avoid tamper hitting the blades.

Tips: You can move the tamper up and down, turn around or push it toward the side or corner of the jar to help ingredients circulate.

Note:

- When making nut butter or oil-based food, do not process for more than one minute after the mixture starts to circulate in jar. Processing for longer periods can cause dangerous overheating.
- To avoid overheating during blending, do not use the tamper for more than 30 consecutive seconds.

8 Use the dome (HR3868 only) (Fig. 5)

You can use the dome to reduce the noise during blending.

Follow the steps to assemble and use the dome as indicated in fig. 5.

9 Cleaning (Fig. 6)



Warning

- Before you clean the appliance, unplug it.
- Refer to Fig. 6 for information on cleaning the parts with water, dishwashing machine and/or moist cloth.
- Do not remove the rubber pad on top of the motor unit.



Caution

- Make sure that the cutting edges of the blades do not come into contact with hard objects. This may cause the blade to get blunt.
- The cutting edges are sharp. Be careful when you clean the blade units.

- 1 Clean the motor and dome unit with a moist cloth.
- 2 For hand washing, clean blender jar, measuring cup, lid, and tamper in lukewarm with some washing-up liquid. Clean the blade by a dishwashing utensil with a handle to avoid direct contact with the blade. Thoroughly rinse and air dry all parts. For dishwasher, blender jar, measuring cup, lid, and tamper are dishwasher safe.
- 3 Store the appliance upright with the lid on the blender jar and accessories in a dry place after cleaning.
 - Never directly spray the motor unit with water or other liquids.

Quick cleaning

Follow the steps below to clean the blender jar easier.


- 1 Pour lukewarm water (not more than 35 oz and a few drops of washing-up liquid into the blender jar.
- 2 Insert the measuring cup into the lid and turn clockwise to lock. Place the lid onto blender jar and press down firmly. Make sure the four sides of lid are placed properly onto the blender jar.
- 3 Put the plug in wall outlet and switch on the blender.
- 4 Turn the knob to speed 10. Let the blender run for 30 seconds or until the blender jar is clean.
- 5 After use, switch off the blender and then unplug the appliance.
- 6 Remove the blender jar and rinse it with clean water.
- 7 Store the appliance and accessories in a dry place after cleaning.


10 Guarantee and service



If you have a problem, need service, or need information, see www.philips.com/support or contact the Philips Consumer Care Center in your country. The phone number is in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Table 1

Program	Purpose	Blending time	Recipe
 Smoothie	Blend fruits, vegetables, frozen fruits, yoghurt, oat, seeds, herbs into thick and creamy smoothie	1 min	<p>Spinach with pineapple and banana smoothie Serves 6</p> <p>2.5 cups pineapple chunks, fresh or canned 7 ounce spinach leaves 1 large banana, peeled 3 large fresh carrots, peeled and cut into chunks 3 cups coconut water</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Put all ingredients into jar. 2. Insert measuring cup and close lid. 3. Press the "Smoothie" button. <p>Note: Due to the high speed motor, the friction of blade will make the ingredients warm. It is normal. To obtain a cool smoothie, you can add ice cubes or frozen fruit like frozen pineapple or frozen banana.</p>

Program	Purpose	Blending time	Recipe
 <p>Frozen dessert</p>	<p>Blend frozen fruits and yoghurt into delicious frozen dessert</p>	<p>3 min</p>	<p>Frozen strawberry with yoghurt ice cream Serves 5 to 6</p> <p>15 ounces frozen strawberry 15 ounces plain yoghurt 1 tablespoon honey</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Put all ingredients into jar. 2. Close lid and insert the tamper. 3. Press the “Frozen dessert” button. 4. Use the tamper to stir and push ingredients into the blades when the blender is on. You can move the tamper up and down, turn around or push it toward the side or corner of the jar to help ingredients circulate. 5. Serve immediately for best taste. <p>Note: Use the tamper only when the lid is assembled correctly to the jar to avoid tamper hitting the blades.</p>

Program	Purpose	Blending time	Recipe
 <p data-bbox="235 708 297 730">Soup</p>	Blend vegetables into silky texture	2 min	<p data-bbox="687 244 932 267">Creamy tomato soup</p> <p data-bbox="687 279 838 302">Serves 4 to 5</p> <p data-bbox="687 354 1128 522">4 large tomatoes, quartered 2 large fresh carrots, peeled and sliced 3 cups stock 1/2 tablespoon white wine vinegar Salt and pepper to taste</p> <ol data-bbox="687 569 1117 847" style="list-style-type: none"> 1. Put all ingredients into jar. 2. Insert the measuring cup and close the lid. 3. Press the “Soup” button. 4. When the program stops, take out the jar and remove the lid. Pour out soup into a cooking pot. Cook for 15 minutes or until it is hot enough to serve. Add salt and pepper to taste. <p data-bbox="687 869 754 892">Note:</p> <p data-bbox="687 909 1102 1100">Soup program is designed for room temperature ingredients. Friction of blade will heat the ingredients. If you want to blend pre-heated ingredients, make sure to cool down to room temperature before putting ingredients into jar.</p>
 <p data-bbox="235 1281 297 1303">Nuts</p>	Grind whole nuts into finely chopped result	30 sec	<p data-bbox="687 1117 883 1140">Ground almonds</p> <p data-bbox="687 1152 899 1175">7 ounces almonds</p> <ol data-bbox="687 1187 1117 1378" style="list-style-type: none"> 1. Put all ingredients into jar. 2. Insert the measuring cup and close the lid. 3. Press the “Nuts” button. 4. To obtain a floury result, press the “Nuts” button again after program stops.


Program	Purpose	Blending time	Recipe
 <p data-bbox="194 465 336 493">Ice crushing</p>	<p data-bbox="387 204 508 288">Crush ice within few pulses</p>	<p data-bbox="534 204 613 232">30 sec</p>	<p data-bbox="689 204 1112 232">Mango and yoghurt with crushed ice</p> <p data-bbox="689 241 834 269">Serves 2 to 3</p> <p data-bbox="689 277 906 305">12 pieces ice cubes</p> <p data-bbox="689 314 1115 369">1 mango, peeled, seeded and cut into chunks</p> <p data-bbox="689 378 886 406">7 ounces yoghurt</p> <ol data-bbox="689 421 1121 562" style="list-style-type: none"> 1. Put ingredients into jar according to above sequence. 2. Insert measuring the cup and close the lid. 3. Press the “Ice crushing” button. <p data-bbox="689 579 748 607">Tips:</p> <p data-bbox="689 612 1121 661">You can press the “Ice crushing” button again to obtain a smoother result.</p>

Table 2

	Program	Speed	Recipe
Nut butters	Manual speed	3	<p>Almond butter Serves 4</p> <p>14 ounces raw almonds 2 tablespoons natural oil (such as peanut oil)</p> <ol style="list-style-type: none"> Put almonds in the jar and blend with speed 3 for 10 seconds in a couple of times. If necessary, switch off, open the lid and press down the almonds by tamper. Once all almonds are chopped, add oil in the jar and blend with speed 3 for 10 seconds for few times until it becomes almond butter.
Dough	Manual speed	1 – 3	<p>Pizza dough</p> <p>12 ounces flour 0.8 cup hot water 1 packet dried yeast 2 tablespoons olive oil 1 teaspoon salt 1 tablespoon sugar</p> <ol style="list-style-type: none"> Dissolve the yeast, sugar in hot water with a whisk. Put the flour and salt in jar and put the lid on the blender. Turn the blender on and set to speed 1. Pour in the water / yeast mixture and oil through the small opening on the lid. When the dough starts to knead, set the blender to speed 3 for three seconds and then turn off the blender. Repeat step 5 until it becomes a ball of dough. Turn the blender off and pulse three times so that the dough comes loose from the knife.

11 Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.philips.com/support or in the US or Canada only call 1-866-309-8817 for assistance.

To reduce the risk of shock and unintended operation, switch off and unplug the appliance before troubleshooting.

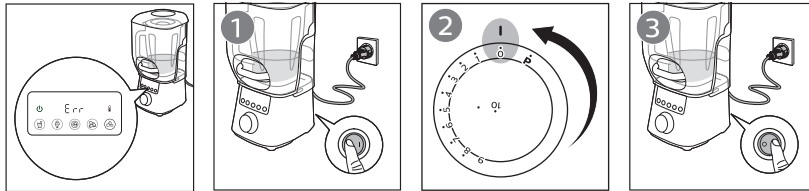
The blender cannot be used without load which can cause damage to the blender.

When the jar is filled with less than 10 fl oz of ingredients, please open the dome, press and hold the jar lid firmly (as indicated) to stabilize the blender while processing.



In the event that display will show “**Err**” message due to jar wobbling out of its position, please follow below instructions:

- 1 Switch **OFF** the blender.
- 2 Make sure the rotary knob is set at “**0**”.
- 3 Switch **ON** the blender.



Problem	Solution
Why does the jar become scratched and cloudy?	If the jar is used for grinding dry ingredients, the jar wall will be scratched and become cloudy. There is no negative impact on the blending performance and no food safety concern. It is still safe to use.
Why does the smoothie become warm after blending?	Due to the high speed motor, the friction of blade will make the ingredients warm. It is normal. To obtain a cool smoothie, you can add ice cubes or frozen fruits.
When the blender stops working and the message “Hot” displays, what does it mean?	<p>The overheat warning LED (thermometer icon) lights up when the blender is overloaded. If the blender continues working with heavy load, the message “Hot” displays when it is fully overloaded. The blender will automatically stop working.</p> <p>Note: if the temperature of the appliance is too high or the appliance is overused, the message “Hot” displays directly and the blender will also stop working.</p> <p>To reset your blender in case of overload and auto stop protection, follow the steps below:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Switch off the blender and then unplug it. 2 Remove some of the ingredients to reduce the load. 3 Allow the appliance to cool down for 30 minutes. 4 Connect the power plug to the wall outlet and switch on the blender.
There is foam coming out of the blender. What did I do wrong?	The quantity you put in the jar was too large. When processing foaming ingredients, do not fill the jar beyond two thirds of its overall capacity.
When you are grinding a small amount of ingredients, they may get stuck to the sides of the jar.	<p>In that case you must:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Switch off the appliance. 2 Open the jar. 3 Remove the ingredients that are blocking the blade unit with a spatula or by adding some liquid. 4 Close the jar and switch the appliance on again to ensure that the ingredients are processed equally.
How can I add ingredients when the blender is running?	You can add liquids through the small hole in the lid. When you want to add solid ingredients, switch the blender off first.
What is the function of the small lid?	<ol style="list-style-type: none"> 1 During processing, you can remove the small lid to add liquid and solid ingredients 2 Switch the blender off before adding solid ingredients 3 You can also use the measuring cup to measure ingredients

Disposal

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

Warranty

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

Two years limited warranty

Philips warrants that this product shall be free from defects in material, workmanship and assembly, under normal use, in accordance with the specifications and warnings, for a period of two years from the date of purchase. This warranty extends only to the original purchaser of the product, and is not transferable. To exercise your rights under this warranty, you must provide proof of purchase in the form of an original sales receipt that shows the product name and the date of purchase. For customer support or to obtain warranty service, please visit our website www.philips.com/support. THERE ARE NO OTHER EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES. Philips' liability is limited to repair or, at its sole option, replacement of the product. Incidental, special and consequential damages are disclaimed where permitted by law. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state, province to province or country to country.

In U.S. only

Manufactured for:
Philips Personal Health
A division of Philips North America LLC
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904
United States of America

Canada only

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

For support, please visit www.philips.com/support
PHILIPS and Philips Shield are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V.
©2018 Philips North America LLC.
All Rights Reserved.

1 PRECAUCIONES IMPORTANTES

Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips. Para poder disfrutar de los beneficios que Philips tiene para ofrecerle, registre su producto en:

www.philips.com/welcome.

Siempre debe seguir las medidas de seguridad básicas cuando utilice un artefacto eléctrico, como las siguientes:

- 1 Lea todas las instrucciones.
- 2 No toque las cuchillas filosas cuando el artefacto esté enchufado. Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el artefacto antes de retirar los ingredientes. Tenga cuidado al manipular las cuchillas filosas, vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- 3 Apague y desenchufe el artefacto de la alimentación antes de:
 - Quitarlo del soporte, cambiar los accesorios o acercarse a piezas que se mueven durante su uso.
 - Montar, desmontar o limpiar el producto.
 - Si lo deja desatendido.
- 4 Para evitar descargas eléctricas, no sumerja la base del motor, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.
- 5 Antes de enchufarlo, verifique que el voltaje indicado en el aparato coincida con el de la red eléctrica local.
- 6 No utilice el artefacto si la clavija o el cable de alimentación están dañados o tienen grietas visibles. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips u otras personas autorizadas para evitar riesgos.
- 7 Evite tocar las partes móviles.
- 8 Nunca use el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si funciona mal, si se cayó o sufrió algún tipo de daño. Póngase en contacto con el fabricante al teléfono de servicio al cliente para obtener información sobre inspección, reparación o ajuste.
- 9 Asegúrese de que la tapa y el vaso medidor estén bien montados en la jarra de la licuadora antes de utilizar el artefacto.
- 10 Los niños no deben utilizar este artefacto. Mantenga el artefacto y el cable fuera del alcance de los niños.
- 11 Este artefacto no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimientos.
- 12 Evite que los niños jueguen con este aparato.
- 13 Nunca monte ni desmonte la jarra de la licuadora en la base del motor mientras el aparato esté encendido.
- 14 Este artefacto fue diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- 15 Consulte el procedimiento de limpieza en el Manual del usuario antes de utilizar el aparato.
- 16 Para evitar riesgos derivados de un reajuste involuntario del disyuntor térmico, este artefacto no debe enchufarse a la red eléctrica a través de un interruptor externo,

- por ejemplo un temporizador, ni a un circuito que se encienda o se apague a intervalos.
- 17** No ponga la jarra en la unidad principal si el acoplamiento del motor sigue en marcha.
 - 18** No quite la jarra de la unidad principal si la cuchilla no se ha detenido completamente.
 - 19** La licuadora no se puede utilizar sin carga ni sin una cantidad mínima de ingredientes o líquido (10 oz). Si se ponen muy pocos ingredientes o líquido, la licuadora se puede dañar.
 - 20** La licuadora se debe utilizar con la almohadilla de goma. No quite la almohadilla de goma de la parte superior de la unidad motora.
 - 21** Nunca desenchufe el artefacto tomando y tirando del cable.
 - 22** No utilice este artefacto al aire libre. Está diseñado exclusivamente para uso doméstico en interiores.
 - 23** No deje que el cable cuelgue del borde de las mesas o mesadas, o que esté en contacto con superficies calientes, como estufas y otros artefactos de calefacción.
 - 24** Antes de la operación, asegúrese de retirar todos los utensilios de la jarra. En caso contrario, los utensilios pueden hacer que la jarra se quiebre, lo que podría ocasionar lesiones personales y daños materiales.
 - 25** No trate de anular el mecanismo de bloqueo. Asegúrese de que la jarra y la tapa estén instaladas correctamente antes de la operación.
 - 26** Para evitar descargas eléctricas, no desenchufe el aparato de la toma eléctrica mientras la unidad está en funcionamiento. Apague la unidad antes de desenchufarla.
 - 27** No intente afilar las cuchillas.
 - 28** Utilice siempre el artefacto sobre una superficie firme y seca.
 - 29** Mantenga las manos, el pelo y la ropa lejos de la jarra durante la carga y el funcionamiento.
 - 30** No exponga la jarra ni los accesorios a cambios de temperatura extremos. Pueden sufrir daños.
 - 31** Mantenga las manos y los utensilios lejos del recipiente mientras mezcla para reducir el riesgo de causar lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Se puede utilizar una espátula, pero solo cuando la licuadora no está en funcionamiento.
 - 32** No procese líquidos calientes.
 - 33** Antes de cada uso, inspeccione la cuchilla para detectar daños. Si la cuchilla está doblada o se sospecha de algún daño, póngase en contacto con Philips para organizar la sustitución.
 - 34** No coloque en el microondas la jarra ni los accesorios suministrados con el artefacto.
 - 35** La luz intermitente indica que está lista para funcionar. Evite el contacto con las cuchillas o las piezas móviles.
 - 36** La clasificación de potencia máxima para este artefacto se basa en la configuración de las cuchillas inferiores y la jarra. Es posible que otras configuraciones consuman menos energía o corriente.
 - 37** Nunca agregue ingredientes a la jarra de la licuadora mientras el artefacto está en funcionamiento.

- 38** Nunca utilice accesorios ni piezas que Philips no recomiende específicamente o de otros fabricantes. Esto puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones, lo que invalidaría la garantía. Si utiliza otras piezas o accesorios, su garantía quedará anulada.
- 39** Nunca intente reparar la unidad de alimentación. Extraer la cubierta del motor o intentar reparar la licuadora anulará la garantía.
- 40** No exceda el nivel máximo indicado en la jarra de la licuadora.
- 41** No supere las cantidades ni los tiempos de preparación indicados en la tabla correspondiente (Fig. 7).
- 42** Si los alimentos se adhieren a la pared de la jarra de la licuadora, apague el artefacto y desenchúfelo. A continuación, utilice una espátula para separar los alimentos de la pared.
- 43** Nunca llene la jarra de la licuadora con ingredientes a una temperatura superior a los 104 °F.
- 44** El artefacto solo puede encenderse si la jarra de la licuadora se monta en la unidad motora correctamente.
- 45** Nunca introduzca los dedos ni ningún otro objeto en la jarra de la licuadora mientras el artefacto esté funcionando.
- 46** Si la unidad de cuchillas se bloquea, desenchufe el artefacto antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.
- 47** Nunca introduzca las manos en la jarra, ya que puede tocar las cuchillas y sufrir una laceración.
- 48** No ponga más de 70 fl oz de líquido en la jarra de la licuadora para evitar que se derrame, especialmente si procesa a una alta velocidad. No ponga más de 60 fl oz en la jarra de la licuadora cuando procese líquidos o ingredientes que tiendan a hacer espuma.
- 49** No utilice el artefacto para múltiples lotes de recetas. Permita que el artefacto se enfríe durante 30 minutos antes de seguir usándolo.
- 50** Antes de encender el aparato, asegúrese siempre de que la tapa esté bien cerrada/colocada en la jarra, y de que el vaso medidor esté puesto en la tapa.
- 51** Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entrará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

2 Descripción general (imagen 1)






Unidad principal

- ① Prensador
- ② Vaso medidor
- ③ Tapa de la licuadora
- ④ Jarra de la licuadora
- ⑤ Adaptador de goma
- ⑥ Unidad motora
- ⑦ Interruptor de encendido

I: para encender el artefacto

O: para apagar el artefacto

Panel de control

- ⑧ **Selector de velocidad (control giratorio)**
 - O: apagar la licuadora
 - 1-10: encender la licuadora y seleccionar una posición de velocidad para batir
 - P: posición Pulse
- ⑨ **LED y botón de programación**
 -  Batido saludable
 -  Postre congelado
 -  Sopa
 -  Tuercas
 -  Picado de hielo
- ⑩ **LED de advertencia de sobrecalentamiento**
- ⑪ **Temporizador (M:SS)**
- ⑫ **LED de modo de reposo**
- ⑬ **Cúpula**

3 Antes del primer uso

Lea todas las advertencias y precauciones en las páginas 7 a la 11 antes del primer uso.

Quite todos los materiales de embalaje de la unidad. Tenga cuidado al manipular la jarra, ya que la cuchilla inferior está muy afilada.

Antes de utilizar la licuadora por primera vez, limpie bien las piezas que entran en contacto con la comida con un mango para evitar el contacto directo con las cuchillas.

Siga el procedimiento de limpieza descrito en la sección 9 “Limpieza”.

Si el temporizador muestra “JAR”, gire el control giratorio a la posición 0 y coloque la jarra en la unidad motora.

Bloqueo de seguridad incorporado

Esta característica garantiza que el artefacto solo se pueda encender si se ha colocado correctamente la jarra de la licuadora en la unidad motora. Si la jarra de la licuadora está bien colocada, el bloqueo de seguridad integrado se desactiva.

Si la jarra de la licuadora no se coloca correctamente en la unidad motora durante el uso, aparece el mensaje “Err”. Para restablecer la licuadora en ese caso, siga los pasos que se indican a continuación:

- 1 Apague la licuadora. Asegúrese de que el control giratorio esté en la posición “0”.
- 2 Encienda la licuadora.

Interrupción automática

La licuadora se apagará automáticamente después de cuatro minutos de funcionamiento continuo. De este modo, se evitan posibles problemas debidos a un uso prolongado.

Protección contra sobrecarga

El LED de advertencia de sobrecalentamiento (ícono de termómetro) se enciende cuando la licuadora está sobrecargada. Si la licuadora sigue funcionando con una carga pesada, se muestra el mensaje “Hot” (Caliente) cuando está completamente sobrecargada. La licuadora dejará de funcionar automáticamente.

Nota: Si la temperatura del artefacto es demasiado alta o este se utiliza en exceso, se muestra el mensaje “Hot” (Caliente) directamente y la licuadora deja de funcionar.

Para restablecer la licuadora en caso de sobrecarga y activar la protección de parada automática, siga los pasos que se indican a continuación:

- 1 Apague la licuadora y desenchúfela.
- 2 Abra la tapa y retire algunos de los ingredientes para reducir la carga.
- 3 Deje que el artefacto se enfríe durante 30 minutos.
- 4 Cierre la tapa con firmeza y conecte el enchufe de alimentación a la toma de pared y encienda la licuadora.

Tips:

- No procese recetas a velocidades más bajas que la recomendada.
- No procese recetas por un tiempo mayor que el recomendado.
- Utilice el prensador para procesar mezclas más espesas y mantener los ingredientes en movimiento por las cuchillas.

Jarra de la licuadora

La jarra se ha diseñado para procesar varias recetas como batidos saludables, jugos, salsas, bebidas a base de semillas, sopas, purés, postres congelados, hielo picado o cremas a base de frutos secos, así como para picar o moler ingredientes secos.

Si la jarra se utiliza para moler ingredientes secos, la pared de esta se rallará y se volverá opaca. Esto no afecta negativamente el rendimiento al batir y no perjudica la seguridad alimentaria. Se puede seguir utilizando de forma segura.

Nota: Nunca llene la jarra de la licuadora con ingredientes a una temperatura superior a los 104 °F.

4 Modo de batido preestablecido (Fig. 2)

- 1 Monte la jarra de la licuadora como se indica.
 - La jarra de la licuadora se puede instalar en cuatro orientaciones distintas. El mango se puede alinear a la derecha o a la izquierda de la parte delantera o trasera de la unidad motora.
 - Cuando se utiliza la cúpula, la jarra de la licuadora se puede instalar en dos orientaciones diferentes. El mango se puede alinear a la derecha o a la izquierda de la parte delantera de la unidad motora.

- 2 Ponga los ingredientes en la jarra.

Nota:

- Nunca llene la jarra de la licuadora con ingredientes a una temperatura superior a los 104 °F.
 - No exceda el nivel máximo indicado en la jarra de la licuadora.
 - No mezcle más de 35 oz. de puré espeso.
 - Consulte la fig. 7 para conocer la cantidad máxima, el modo presintonizado de mezcla sugerido, la velocidad y el tiempo de mezcla sugeridos para diferentes recetas.
- 3 Introduzca el vaso medidor en la tapa y gire en el sentido horario para bloquear. Coloque la tapa sobre la jarra de la licuadora y presione con firmeza. Asegúrese de que los cuatro lados de la tapa estén colocados correctamente sobre la jarra de la licuadora.

- 4 Enchufe la clavija a la toma de corriente y encienda la licuadora.
 - ↳ El temporizador muestra un parpadeo “-:--” y el LED de programación se enciende. El artefacto está listo para usar.
 - Evite el contacto con las cuchillas o las piezas móviles.

Nota: Como medida de seguridad, si la jarra de la licuadora no está instalada correctamente o si el control giratorio no se encuentra en velocidad 0 antes del encendido, aparecerá el aviso “JAR” parpadeante en la pantalla del temporizador. Si esto ocurre, asegúrese de que la jarra de la licuadora esté instalada correctamente en la unidad motora. Gire el control giratorio a la velocidad 0 y luego encienda el artefacto. El temporizador muestra un parpadeo “-:--” y el LED de programación se enciende. El artefacto está listo para usar.

- 5 Seleccione un programa pulsando un botón del programa en el panel.
 - ↳ La licuadora empezará a batir según el programa.
 - ↳ El temporizador comienza la cuenta regresiva.
 - El programa se detendrá automáticamente cuando haya terminado.
 - Consulte la tabla 1 para conocer los usos y el tiempo de batido de los diferentes programas.
 - Si la mezcla deja de circular, es posible que haya atrapado una burbuja de aire. Para resolver esto, inserte el prensador a través de la tapa y revuelva hasta que circule. Si esto no funciona, apague la licuadora. Quite la jarra de la base del

motor y utilice una espátula para prensar la burbuja de aire y alejarla de las cuchillas. Vuelva a colocar la jarra en la base del motor, vuelva a colocar la tapa y continúe batiendo.

- Para detener el programa de batido actual, pulse de nuevo el botón del programa seleccionado.
- Para cambiar al modo de batido manual mientras se bate, gire el control a una posición de velocidad según sea necesario.
- Para cambiar al modo Pulse mientras se bate, gire el control a la posición P varias veces.

6 Apague la licuadora y desenchúfela después de batir.

↳ La licuadora deja de batir cuando el temporizador llega a 0:00.

7 Quite la jarra de la licuadora de la unidad motora.

Nota. Asegúrese de que el artefacto esté completamente detenido antes de retirar la jarra de la licuadora de la unidad motora o la tapa de la jarra de la licuadora. No mezcle más de 35 oz. de puré espeso. Consulte la fig. 7 para conocer la cantidad máxima, el modo presintonizado de mezcla sugerido, la velocidad y el tiempo de mezcla sugeridos para diferentes recetas.



8 Abra la tapa tirando de la zona sobresaliente de la tapa con el dedo pulgar y vierta los ingredientes de la jarra de la licuadora.

5 Modo de batido manual (Fig. 3)

1 Monte la jarra de la licuadora como se indica.

- La jarra de la licuadora se puede instalar en cuatro orientaciones distintas. El mango se puede alinear a la derecha o a la izquierda de la parte delantera o trasera de la unidad motora.
- Cuando se utiliza la cúpula, la jarra de la licuadora se puede instalar en dos orientaciones diferentes. El mango se puede alinear a la derecha o a la izquierda de la parte delantera de la unidad motora.

2 Ponga los ingredientes en la jarra.

Nota:

- Nunca llene la jarra de la licuadora con ingredientes a una temperatura superior a los 104 °F.
- No exceda el nivel máximo indicado en la jarra de la licuadora.
- No mezcle más de 35 oz. de puré espeso.
- Consulte la fig. 7 para conocer la cantidad máxima, el modo presintonizado de mezcla sugerido, la velocidad y el tiempo de mezcla sugeridos para diferentes recetas.

3 Introduzca el vaso medidor en la tapa y gire en el sentido horario para bloquear. Coloque la tapa sobre la jarra de la licuadora y presione con firmeza. Asegúrese de que los cuatro lados de la tapa estén colocados correctamente sobre la jarra de la licuadora.

4 Enchufe la clavija a la toma de corriente y encienda la licuadora.

Nota:

- Como medida de seguridad, si la jarra de la licuadora no está instalada correctamente o si el control giratorio no se encuentra en la velocidad 0 antes del encendido, aparecerá el aviso “JAR” parpadeante en la pantalla del temporizador. Si esto ocurre, asegúrese de que la jarra de la licuadora esté instalada correctamente en la unidad motora. Gire el control giratorio a la velocidad 0 y luego encienda el artefacto. El temporizador muestra un parpadeo “-:--” y el LED de programación se enciende. El artefacto está listo para usar.
- Evite el contacto con las cuchillas o las piezas móviles.

5 Gire el control a la posición de velocidad según sea necesario.

↳ La licuadora empezará a batir.

↳ El temporizador comienza la cuenta regresiva.

- Cuando se hacen cremas a base de frutos secos o alimentos a base de aceite, no procese durante más de un minuto después de que la mezcla comienza a circular en la jarra. Procesar por períodos prolongados puede provocar un sobrecalentamiento peligroso.
- Mezclar demasiado tiempo en posición de velocidad muy baja sobrecalentará la licuadora y provocará que el sistema de protección apague la licuadora. Mezclar a alta velocidad maximiza el funcionamiento del ventilador de enfriamiento

del motor para evitar el sobrecalentamiento.

- Si la mezcla deja de circular, es posible que haya atrapado una burbuja de aire. Para resolver esto, inserte el prensador a través de la tapa y revuelva hasta que circule. Si esto no funciona, apague la licuadora. Quite la jarra de la base del motor y utilice una espátula para prensar la burbuja de aire y alejarla de las cuchillas. Vuelva a colocar la jarra en la base del motor, vuelva a colocar la tapa y continúe batiendo.
- La licuadora se apagará automáticamente después de cuatro minutos de funcionamiento continuo. De este modo, se evitan posibles problemas debidos a un uso prolongado.
- Para cambiar al modo de batido Pulse mientras se bate, gire el control a la posición P varias veces.

6 Gire el control a la velocidad 0 para dejar de batir.

↳ Deje que la licuadora se enfríe durante 5 minutos después de batir.

7 Apague la licuadora y desenchúfela. A continuación, quite la jarra de la licuadora de la unidad motora.

Nota: Asegúrese de que el artefacto esté completamente detenido antes de quitar la jarra de la licuadora de la unidad motora o la tapa de la jarra de la licuadora.

8 Abra la tapa tirando de la zona sobresaliente de la tapa con el dedo pulgar y vierta los ingredientes de la jarra de la licuadora.



6 Modo de reposo

La licuadora entrará en modo de reposo después de tres minutos si no se utiliza y el LED de reposo (LED de encendido) está encendido. Puede activar el artefacto e iniciar el batido manual girando el control giratorio a la posición de velocidad que sea necesaria.

7 Uso del prensador (Fig. 4)

Puede utilizar el prensador para procesar mezclas muy espesas o recetas con menos líquido que no se pueden procesar bien en una licuadora normal; por ejemplo, cremas a base de frutos secos, postres congelados o purés de verduras. El prensador ayuda a la circulación evitando que se forme aire.

El prensador se utiliza para remover y empujar los ingredientes hacia las cuchillas cuando la licuadora está encendida.

Nota: Utilice el prensador solo si la tapa está montada correctamente en la jarra para evitar que el prensador golpee las cuchillas.

Sugerencias: Puede mover el prensador arriba y abajo, y girarlo o empujarlo hacia el lateral o la esquina de la jarra para ayudar a que los ingredientes circulen.

Nota:

- Cuando se hacen cremas a base de frutos secos o alimentos a base de aceite, no procese durante más de un minuto después de que la mezcla comienza a circular en la jarra. Procesar por períodos prolongados puede provocar un sobrecalentamiento peligroso.

- Para evitar el sobrecalentamiento durante el batido, no utilice el prensador por más de 30 segundos seguidos.

8 Uso de la cúpula (solo modelo HR3868) (Fig. 5)

Puede utilizar la cúpula para reducir el ruido mientras bate.

Siga los pasos para montar y usar la cúpula como se indica en la fig. 5.

9 Limpieza (Fig. 6)



Advertencia

- Antes de limpiar el artefacto, desenchúfelo.
- Consulte la fig. 6 para obtener información sobre la limpieza de las piezas con agua, en el lavavajillas o con un paño húmedo.
- No quite la almohadilla de goma de la parte superior de la unidad motora.



Precaución

- Asegúrese de que los bordes de las cuchillas no entren en contacto con objetos duros. Podrían estropear el filo de las cuchillas.
- Los bordes de las cuchillas están afilados. Tenga cuidado al limpiar las unidades de cuchillas.

- 1 Limpie el motor y la cúpula con un paño húmedo.
- 2 Para lavado a mano, limpie la jarra de la licuadora, el vaso medidor, la tapa y el prensador con agua tibia y un poco de detergente líquido. Limpie la cuchilla con un utensilio lavavajillas con mango para evitar el contacto directo con la cuchilla. Enjuague y seque por completo todas las piezas. La jarra de la licuadora, el vaso medidor, la tapa y el prensador son aptos para lavavajillas.
- 3 Guarde el artefacto en posición vertical con la tapa en la jarra de la licuadora y los accesorios en un lugar seco después de la limpieza.
 - Nunca pulverice directamente la unidad motora con agua u otros líquidos.
- 4 Gire el control a la velocidad 10. Deje que la licuadora funcione durante 30 segundos o hasta que la jarra de la licuadora esté limpia.
- 5 Después de su uso, apague la licuadora y desenchufe el artefacto.
- 6 Quite la jarra de la licuadora y enjuáguela con agua limpia.
- 7 Después de la limpieza, guarde el artefacto y los accesorios en un lugar seco.

Limpieza rápida


Siga los pasos que se indican a continuación para limpiar la jarra de la licuadora con mayor facilidad.


- 1 Vierta agua tibia (no más de 35 oz) y unas gotas de detergente líquido en la jarra de la licuadora.
- 2 Introduzca el vaso medidor en la tapa y gire en el sentido horario para bloquear. Coloque la tapa sobre la jarra de la licuadora y presione con firmeza. Asegúrese de que los cuatro lados de la tapa estén colocados correctamente sobre la jarra de la licuadora.
- 3 Conecte el enchufe a la toma de pared y encienda la licuadora.


10 Garantía y servicio

Si tiene algún problema, necesita ayuda o información, visite www.philips.com/support o comuníquese con el servicio de atención al cliente de Philips de su país. El número telefónico está en el folleto de garantía mundial. Si no existe un centro de atención al cliente en su país, diríjase al distribuidor de Philips local. Un representante autorizado de servicio técnico debe realizar cualquier otro servicio de mantenimiento.

Tabla 1

Programa	Propósito	Tiempo de batido	Receta
 <p>Batido saludable</p>	Bata frutas, verduras, frutas congeladas, yogur, avena, hiervas y semillas para preparar un batido saludable espeso y cremoso	1 min	<p>Batido saludable de espinacas con piña y plátano Porciones: 6</p> <p>2.5 tazas de trozos de piña, fresca o en lata 7 onzas de hojas de espinaca 1 banana grande pelada 3 zanahorias grandes frescas peladas y cortadas en trozos 3 cucharadas de agua de coco</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ponga todos los ingredientes en la jarra. 2. Inserte el vaso medidor y cierre la tapa. 3. Pulse el botón "Smoothie" (Batido). <p>Nota: Debido a la alta velocidad del motor, la fricción de la cuchilla calentará los ingredientes. Es normal. Para obtener un batido fresco, puede agregar cubitos de hielo o frutas congeladas, como piña o banana.</p>

Programa	Propósito	Tiempo de batido	Receta
 <p data-bbox="164 725 367 749">Postre congelado</p>	<p data-bbox="387 244 516 465">Bata frutas congeladas y yogur para preparar deliciosos postres helados</p>	<p data-bbox="534 244 602 269">3 min</p>	<p data-bbox="710 244 1099 296">Helado de fresas congeladas con yogur</p> <p data-bbox="710 302 890 326">5 a 6 porciones</p> <p data-bbox="710 357 1061 440">15 onzas de fresas congeladas 15 onzas de yogur natural 1 cucharada de miel</p> <ol data-bbox="710 472 1112 986" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="710 472 1112 524">1. Ponga todos los ingredientes en la jarra. <li data-bbox="710 529 1112 581">2. Cierre la tapa e inserte el prensador. <li data-bbox="710 586 1112 638">3. Pulse el botón “Frozen dessert” (Postre congelado). <li data-bbox="710 644 1112 925">4. El prensador se utiliza para remover y empujar los ingredientes hacia las cuchillas cuando la licuadora está encendida. Puede mover el prensador hacia arriba y abajo, y girarlo o empujarlo hacia el lateral o la esquina de la jarra para ayudar a que los ingredientes circulen. <li data-bbox="710 930 1112 982">5. Sirva inmediatamente para obtener un mejor sabor. <p data-bbox="710 1003 1112 1142">Nota: Utilice el prensador solo cuando la tapa esté montada correctamente en la jarra para evitar que el prensador golpee las cuchillas.</p>

Programa	Propósito	Tiempo de batido	Receta
 <p data-bbox="233 803 294 829">Sopa</p>	<p data-bbox="387 244 503 435">Procese los vegetales hasta obtener una textura sedosa</p>	<p data-bbox="534 244 606 270">2 min.</p>	<p data-bbox="710 244 1005 270">Sopa de tomate cremosa</p> <p data-bbox="710 279 890 305">4 a 5 porciones</p> <p data-bbox="710 352 1070 404">4 tomates grandes cortados en cuartos</p> <p data-bbox="710 418 1096 470">2 zanahorias grandes frescas peladas y cortadas en rebanadas</p> <p data-bbox="710 484 902 510">3 tazas de caldo</p> <p data-bbox="710 524 1089 576">1/2 cucharada de vinagre de vino blanco</p> <p data-bbox="710 590 973 616">Sal y pimienta al gusto</p> <ol data-bbox="710 656 1121 994" style="list-style-type: none"> 1. Ponga todos los ingredientes en la jarra. 2. Coloque el vaso medidor y cierre la tapa. 3. Pulse el botón “Soup” (Sopa). 4. Cuando el programa se detenga, retire la jarra y la tapa. Vierta sopa en una cacerola. Cocine durante 15 minutos o hasta que esté suficientemente caliente para servir. Agregue sal y pimienta a gusto. <p data-bbox="710 1017 780 1043">Nota:</p> <p data-bbox="710 1052 1096 1303">El programa Soup (Sopa) está diseñado para ingredientes a temperatura ambiente. La fricción de la cuchilla calentará los ingredientes. Si desea mezclar ingredientes precalentados, asegúrese de enfriarlos a temperatura ambiente antes de colocarlos en la jarra.</p>



Programa	Propósito	Tiempo de batido	Receta
 <p data-bbox="220 465 311 487">Tuercas</p>	<p data-bbox="387 244 516 409">Moler frutos secos enteros para picarlos muy finos</p>	<p data-bbox="534 244 692 267">30 segundos</p>	<p data-bbox="710 244 941 267">Almendras molidas</p> <p data-bbox="710 279 963 302">7 onzas de almendras</p> <ol data-bbox="710 309 1117 618" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="710 309 1117 361">1. Ponga todos los ingredientes en la jarra. <li data-bbox="710 368 1117 420">2. Coloque el vaso medidor y cierre la tapa. <li data-bbox="710 427 1117 479">3. Pulse el botón “Nuts” (Frutos secos). <li data-bbox="710 486 1117 618">4. Para obtener un resultado harinoso, pulse el botón “Nuts” (Frutos secos) nuevamente después de que el programa se detenga.
 <p data-bbox="175 921 356 944">Picado de hielo</p>	<p data-bbox="387 633 484 746">Pique hielo en pocos pulsos</p>	<p data-bbox="534 633 692 656">30 segundos</p>	<p data-bbox="710 633 1083 656">Mango y yogur con hielo picado</p> <p data-bbox="710 668 886 690">2 a 3 porciones</p> <p data-bbox="710 703 924 725">12 cubitos de hielo</p> <p data-bbox="710 737 1057 789">1 mango pelado, sin semillas y cortado en trozos</p> <p data-bbox="710 802 909 824">7 onzas de yogur</p> <ol data-bbox="710 847 1121 1017" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="710 847 1121 899">1. Ponga los ingredientes en la jarra en la secuencia descrita. <li data-bbox="710 906 1121 958">2. Coloque el vaso medidor y cierre la tapa. <li data-bbox="710 965 1121 1017">3. Pulse el botón “Ice crushing” (Picado de hielo). <p data-bbox="710 1038 864 1060">Sugerencias:</p> <p data-bbox="710 1067 1117 1149">Puede pulsar el botón “Ice crushing” (Picado de hielo) nuevamente para obtener un resultado más suave.</p>

Tabla 2

	Programa	Velocidad	Receta
Cremas a base de frutos secos	Velocidad manual	3	<p>Pasta de almendra</p> <p>Porciones: 4</p> <p>14 onzas de almendras crudas 2 cucharadas de aceite natural (como aceite de cacahuete)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ponga las almendras en la jarra y bata a velocidad 3 durante 10 segundos unas cuantas veces. Si es necesario, apague, abra la tapa y presione las almendras con el prensador. 2. Una vez que todas las almendras estén picadas, agregue aceite en la jarra y bata a velocidad 3 durante 10 segundos unas cuantas veces hasta que se forme la pasta de almendra.
Masa	Velocidad manual	1 a 3	<p>Masa para pizza</p> <p>12 onzas de harina 0.8 taza de agua caliente 1 paquete de levadura seca 2 cucharadas de aceite de oliva 1 cucharadita de sal 1 cucharada de azúcar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disuelva la levadura y el azúcar en agua caliente con un batidor. 2. Coloque la harina y la sal en la jarra y ponga la tapa en la licuadora. 3. Encienda la licuadora en la velocidad 1. 4. Vierta la mezcla de agua y levadura, y aceite por la pequeña abertura de la tapa. 5. Cuando la masa comienza a formarse, coloque la licuadora en la velocidad 3 durante tres segundos y, a continuación, apáguela. 6. Repita el paso 5 hasta que se forme una bola de masa. 7. Apague la licuadora y pulse tres veces para que la masa se separe de la cuchilla.

11 Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el artefacto. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite www.philips.com/support o llame al 1-866-309-8817 en EE. UU. o Canadá para solicitar asistencia.

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas y funcionamiento no deseado, apague y desenchufe el artefacto antes de intentar solucionar el problema.

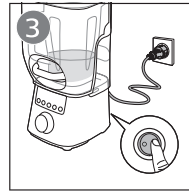
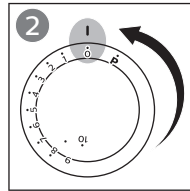
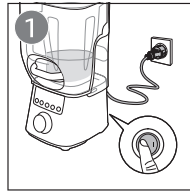
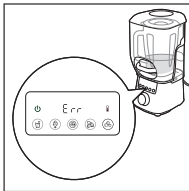


La licuadora no se puede utilizar sin carga, ya que esto puede dañarla.

Cuando la jarra esté llena con menos de 10 fl oz de ingredientes, abra la cúpula y mantenga presionada la tapa de la jarra con firmeza (como se indica) para estabilizar la licuadora durante el procesamiento.

Si aparece el mensaje “Err” en la pantalla porque la jarra se desplaza de su posición, siga las instrucciones que se indican a continuación:

- 1 Apague la licuadora.
- 2 Asegúrese de que el control giratorio esté en la posición “0”.
- 3 Encienda la licuadora.



Problema	Solución
¿Por qué la jarra se ralla y se vuelve opaca?	Si la jarra se utiliza para moler ingredientes secos, la pared de esta se rallará y se volverá opaca. Esto no afecta negativamente el rendimiento al batir y no perjudica la seguridad alimentaria. Se puede seguir utilizando de forma segura.
¿Por qué el smoothie se calentó después de batir?	Debido a la alta velocidad del motor, la fricción de la cuchilla calentará los ingredientes. Es normal. Para obtener un batido fresco, puede agregar cubitos de hielo o frutas congeladas.

Problema	Solución
Si la licuadora deja de funcionar y se muestra el mensaje “Hot” (Caliente), ¿qué significa?	<p>El LED de advertencia de sobrecalentamiento (ícono de termómetro) se enciende cuando la licuadora está sobrecargada. Si la licuadora sigue funcionando con una carga pesada, se muestra el mensaje “Hot” (Caliente) cuando está completamente sobrecargada. La licuadora dejará de funcionar automáticamente. Nota: Si la temperatura del artefacto es demasiado alta o este se utiliza en exceso, se muestra el mensaje “Hot” (Caliente) directamente y la licuadora deja de funcionar.</p> <p>Para restablecer la licuadora en caso de sobrecarga y activar la protección de parada automática, siga los pasos que se indican a continuación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Apague la licuadora y desenchúfela. 2 Quite algunos ingredientes para reducir la carga. 3 Deje que el artefacto se enfríe durante 30 minutos. 4 Conecte la clavija a una toma de corriente y encienda la licuadora.
Sale espuma de la licuadora. ¿Qué he hecho mal?	<p>La cantidad que ha colocado en la jarra es demasiado grande. Al procesar ingredientes que creen espuma, no llene la jarra por encima de los dos tercios de su capacidad total.</p>
Cuando está moliendo una pequeña cantidad de ingredientes, pueden atascarse por los costados de la jarra.	<p>En ese caso, debe hacer lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Apague el artefacto. 2 Abra la jarra. 3 Retire los ingredientes que estén bloqueando la unidad de cuchillas con una espátula o agregando algo de líquido. 4 Cierre la jarra y encienda el artefacto nuevamente para asegurarse de que los ingredientes se procesen de manera uniforme.
¿Cómo puedo agregar ingredientes cuando la licuadora está funcionando?	<p>Puede agregar líquidos a través del pequeño orificio de la tapa. Apague la licuadora cuando desee agregar ingredientes sólidos.</p>
¿Cuál es la función de la tapa pequeña?	<ol style="list-style-type: none"> 1 Durante el procesamiento, puede quitar la tapa pequeña para agregar ingredientes líquidos y sólidos 2 Apague la licuadora antes de agregar ingredientes sólidos 3 También puede utilizar el vaso medidor para medir los ingredientes

Eliminación

Este producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse. Para obtener más información acerca del reciclaje, comuníquese con las instalaciones de gestión de desechos locales o visite www.recycle.philips.com.

Garantía

Si necesita más información, asistencia o si tiene un problema, visite www.philips.com/support o llame al 1-866-309-8817 en EE. UU. o Canadá para solicitar asistencia.

Garantía limitada de dos años

Philips garantiza que este producto está libre de defectos en el material, fabricación y ensamblado, en condiciones normales de uso, de acuerdo con las especificaciones y las advertencias, por un periodo de dos años a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplica únicamente al comprador original del producto y es intransferible. Para beneficiarse de los derechos que le otorga esta garantía, debe poseer el comprobante de compra en la forma de un recibo original donde se indique el nombre del producto y la fecha de compra. Para recibir servicio de atención al cliente u obtener un servicio de garantía, visite nuestro sitio web www.philips.com/support. NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS NI IMPLÍCITAS. La responsabilidad de Philips se limita a reparar o, a su entero criterio, reemplazar el producto. Philips no se responsabiliza por daños accidentales, especiales ni resultantes dentro de los límites de la ley. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. También tiene otros derechos que varían dependiendo del estado, provincia o país.

En EE. UU. solamente

Fabricado para:
Philips Personal Health
Una división de Philips North America LLC
P.O. Box 10313 Stamford, CT 06904
Estados Unidos de América

Solo en Canadá

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

Para obtener asistencia, visite www.philips.com/support
PHILIPS y Philips Shield son marcas comerciales registradas de Koninklijke Philips N.V.
©2018 Philips North America LLC.
Todos los derechos reservados.

1 MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

Pour profiter pleinement de tous les avantages de l'assistance Philips, enregistrez votre produit à l'adresse www.philips.com/welcome.

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

- 1 Lisez toutes les instructions.
- 2 Ne touchez pas les lames affûtées lorsque l'appareil est branché. Si les lames se bloquent, débranchez l'appareil avant d'enlever les ingrédients. Manipulez les lames affûtées avec précaution lorsque vous videz le bol ou lors du nettoyage.
- 3 Éteignez l'appareil, puis débranchez-le du secteur avant :
 - De retirer l'appareil de son support, de changer d'accessoire ou d'approcher la main des pièces mobiles.
 - De l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
 - De le laisser sans surveillance.
- 4 Pour éviter tout risque d'électrocution, ne mettez pas le bloc moteur, le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- 5 Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- 6 N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation sont endommagés ou qu'ils présentent des fissures visibles. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, dans un centre de services agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- 7 Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- 8 Cessez d'utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation, la fiche de celui-ci ou toute autre partie venait à être endommagé, l'appareil est tombé ou si vous veniez à constater un dysfonctionnement, quel qu'il soit. Composez le numéro de téléphone du service à la clientèle du fabricant pour obtenir de l'information relative à l'examen, à la réparation ou à l'ajustement de l'appareil.
- 9 Assurez-vous que le couvercle et la mesure graduée sont placés correctement sur le bol du mélangeur avant d'utiliser l'appareil.
- 10 Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- 11 Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances.
- 12 Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- 13 Ne procédez jamais à l'assemblage ou au démontage du bol du mélangeur sur le bloc moteur lorsque l'appareil est allumé.

- 14 Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- 15 Consultez la procédure de nettoyage du « Manuel d'utilisation » avant d'utiliser l'appareil.
- 16 Afin d'éviter tout accident dû au réarmement accidentel du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un appareil de connexion externe, par exemple une minuterie, et ne doit pas être connecté à un circuit régulièrement coupé par le fournisseur d'électricité.
- 17 Ne placez pas le bol sur l'unité principale tant que l'attelage moteur continue de fonctionner.
- 18 Ne retirez pas le bol de l'unité principale tant que la lame n'est pas complètement arrêtée.
- 19 N'utilisez pas le mélangeur si le bol est vide ou si son contenu n'atteint pas la quantité minimale d'ingrédients ou de liquides (10 oz). Une trop petite quantité d'ingrédients ou de liquides peut endommager le mélangeur.
- 20 Le mélangeur doit être utilisé avec le coussin en caoutchouc. Ne retirez pas le coussin en caoutchouc situé sur le dessus du bloc moteur.
- 21 Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- 22 N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur. Il est conçu pour être utilisé à l'intérieur seulement.
- 23 Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir ni entrer en contact avec des surfaces chaudes, notamment des fours et autres appareils de chauffage.
- 24 Avant de faire fonctionner l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a plus d'ustensiles dans le bol. Tout ustensile restant dans le bol peut faire éclater le récipient et même entraîner des blessures et des dommages matériels.
- 25 Ne tentez pas de contourner le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le bol et le couvercle sont correctement installés avant d'utiliser l'appareil.
- 26 Pour éviter les risques d'électrocution, ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique lorsque fonctionne l'appareil. Éteignez d'abord l'appareil avant de le débrancher.
- 27 N'essayez pas d'affûter les lames.
- 28 Utilisez en tout temps l'appareil sur une surface sèche et plane.
- 29 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements en dehors du bol lorsque vous le remplissez et que vous faites fonctionner l'appareil.
- 30 N'exposez pas le bol et les accessoires à des changements de température excessifs. Ils pourraient s'endommager.
- 31 Gardez les mains et les ustensiles hors du contenant lorsque vous mélangez des ingrédients afin de réduire les risques de blessures graves ou de dommages importants au mélangeur. Vous pouvez utiliser un grattoir, mais seulement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
- 32 Ne mélangez pas de liquides chauds.
- 33 Avant chaque utilisation, inspectez la lame pour déceler tout dommage potentiel. Si la lame présente une courbure ou que vous la croyez endommagée, communiquez avec Philips pour obtenir une lame de rechange.

- 34** Ne mettez pas au four à micro-ondes le bol ou les accessoires fournis avec l'appareil.
- 35** Le voyant clignotant indique que l'appareil est prêt à fonctionner. Évitez tout contact avec les lames ou les pièces mobiles.
- 36** La puissance nominale maximale de cet appareil a été évaluée lorsque l'appareil fonctionnait avec les lames inférieures et le bol. Il est possible que d'autres configurations consomment moins d'énergie.
- 37** N'ajoutez jamais d'ingrédients dans le bol du mélangeur lorsque l'appareil fonctionne.
- 38** N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces provenant d'autres fabricants ou que Philips n'a pas expressément recommandés. En plus de provoquer un incendie, une décharge électrique et/ou des blessures, cela pourrait annuler la garantie. L'utilisation de tels accessoires ou pièces entraîne l'invalidation de la garantie.
- 39** Ne tentez jamais de réparer le bloc d'alimentation. Retirer le couvercle du moteur ou essayer de réparer le mélangeur annulera la garantie.
- 40** Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol du mélangeur.
- 41** Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation maximaux indiqués dans le tableau (fig. 7).
- 42** Si des aliments collent à la paroi du bol du mélangeur, éteignez l'appareil et débranchez-le. Ensuite, utilisez une spatule pour détacher les aliments de la paroi.
- 43** Ne remplissez jamais le bol du mélangeur avec des ingrédients dont la température dépasse 40 °C.
- 44** Vous ne pouvez mettre l'appareil en marche que si le bol du mélangeur est installé correctement sur le bloc moteur.
- 45** Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol du mélangeur pendant que l'appareil fonctionne.
- 46** Si l'ensemble lames se bloque, débranchez l'appareil avant d'enlever les ingrédients à l'origine du blocage.
- 47** Ne mettez jamais vos mains dans le bol. Elles pourraient entrer en contact avec les lames et subir des lacérations.
- 48** Pour éviter les éclaboussures, ne versez jamais plus de 70 oz liq. d'ingrédients liquides dans le bol du mélangeur, surtout si vous avez l'intention de les mélanger à haute vitesse. Ne versez jamais plus de 60 oz liq. d'ingrédients solides ou liquides susceptibles de mousser dans le bol du mélangeur.
- 49** Ne faites pas fonctionner l'appareil pour plusieurs portions sans interruption. Laissez refroidir l'appareil pendant 30 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
- 50** Assurez-vous toujours que le couvercle est correctement fermé/ fixé sur le bol et que la mesure graduée est correctement insérée dans le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
- 51** Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'adapte pas parfaitement à la prise, essayez dans l'autre sens. Si la fiche n'est toujours pas compatible, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez en aucun cas de la modifier par vous-même.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

2 Vue d'ensemble (fig. 1)






Unité principale

- ① Piston
- ② Mesure graduée
- ③ Couvercle du mélangeur
- ④ Bol du mélangeur
- ⑤ Coussin en caoutchouc
- ⑥ Bloc moteur
- ⑦ Interrupteur marche/arrêt

I : pour allumer l'appareil

O : pour éteindre l'appareil

Panneau de commande

- ⑧ Sélecteur de vitesse (bouton rotatif)
O : pour éteindre le mélangeur
1-10 : pour allumer le mélangeur et sélectionner l'une des vitesses
P : position Pulse
- ⑨ Boutons lumineux des programmes
 -  Smoothie
 -  Dessert glacé
 -  Soupe
 -  Noix
 -  Glace pilée
- ⑩ Voyant d'avertissement de surchauffe
- ⑪ Minuterie (M:SS)
- ⑫ Voyant de veille
- ⑬ Dôme

3 Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois, lisez tous les avertissements et toutes les mises en garde des pages 7 à 11.

Retirez tous les emballages de l'appareil. Comme les lames inférieures sont tranchantes, manipulez le bol avec prudence.

Avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois, nettoyez soigneusement toutes les pièces qui entrent en contact avec la nourriture. Tenez-les par la poignée pour éviter tout contact direct avec les lames.

Suivez la procédure de nettoyage de la section 9 («Nettoyage»).

Si la minuterie affiche le message «JAR», réglez le bouton rotatif sur la vitesse 0 et placez le bol sur le bloc moteur.

Verrou de sécurité intégré

Grâce à cette fonctionnalité, l'appareil se met en marche uniquement si vous avez placé correctement le bol du mélangeur sur le bloc moteur. Dans ce cas, le verrou de sécurité intégré se désactive automatiquement.

Si le bol du mélangeur n'est pas placé correctement sur le bloc moteur lorsque vous mélangez des aliments, le message «Err» s'affiche.

Pour réinitialiser votre mélangeur dans ce cas précis, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Éteignez le mélangeur. Assurez-vous que le bouton rotatif est réglé sur «0».

2 Allumez le mélangeur.

Arrêt auto

Votre mélangeur s'éteint automatiquement après quatre minutes de fonctionnement continu. Cela peut éviter d'éventuels problèmes liés à une utilisation prolongée.

Protection contre la surcharge

Le voyant d'avertissement de surchauffe (icône du thermomètre) s'allume lorsque le mélangeur est trop plein. Si le mélangeur continue de fonctionner alors qu'il est trop plein, le message «Hot» s'affiche lorsqu'il atteint sa limite de surcharge. Le mélangeur cesse alors automatiquement de fonctionner.

Remarque : si la température de l'appareil est trop élevée ou si l'appareil est utilisé de manière excessive, le message «Hot» s'affiche directement et le mélangeur cesse également de fonctionner.

Pour réinitialiser le mélangeur en cas de surcharge et de protection d'arrêt automatique, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Éteignez le mélangeur, puis débranchez-le.
- 2 Enlevez le couvercle, puis retirez des ingrédients afin de réduire la charge.
- 3 Laissez refroidir l'appareil pendant 30 minutes.
- 4 Fermez le couvercle fermement, branchez la fiche d'alimentation

dans la prise murale et allumez le mélangeur.

Conseil

- Ne préparez pas des recettes à des vitesses inférieures à celles recommandées.
- Ne dépassez pas les temps de préparation recommandés.
- Utilisez le piston pour mélanger des préparations plus épaisses et faire circuler les ingrédients entre les lames.

Récipient de mélangeur

Le bol est conçu pour préparer diverses recettes, telles que smoothie, jus, sauce, lait à grain, soupe, purée, dessert glacé, glace pilée et beurre de noix, ainsi que pour hacher ou moudre des ingrédients secs.

Si le bol est utilisé pour moudre des ingrédients secs, les parois du bol se rayeront et se troubleront. Cela n'a pas d'effet négatif sur les performances du mélangeur ni sur la sécurité des aliments. L'appareil demeure sécuritaire.

Remarque : ne remplissez jamais le bol du mélangeur avec des ingrédients dont la température dépasse 40 °C.

4 Modes de mélange présélectionnés (fig. 2)

- 1 Assemblez le bol du mélangeur conformément aux indications.
 - Le bol du mélangeur peut s'installer dans quatre directions différentes. La poignée peut être dirigée du côté droit ou du côté gauche, et ce, à l'avant ou à l'arrière du bloc moteur.

- Lorsque vous utilisez le dôme, vous pouvez installer le bol du mélangeur dans deux directions différentes. La poignée peut être dirigée du côté droit ou du côté gauche à l'avant du bloc moteur.

2 Placez les ingrédients dans le bol.

Remarque :

- Ne remplissez jamais le bol du mélangeur avec des ingrédients dont la température dépasse 40 °C.
- Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol du mélangeur.
- Ne mélangez pas plus de 35 oz de purée épaisse.
- Reportez-vous à la figure 7 pour connaître les quantités maximales, les modes de mélange présélectionnés suggérés, ainsi que les vitesses et les temps de préparation suggérés de diverses recettes.

3 Insérez la mesure graduée dans le couvercle et faites-la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller. Placez le couvercle sur le bol du mélangeur et appuyez dessus fermement. Assurez-vous que les quatre côtés du couvercle sont placés correctement sur le bol du mélangeur.

4 Branchez la fiche dans la prise murale et allumez le mélangeur.

- ↳ La minuterie affiche le message «-:--» et les voyants de programme s'allument. L'appareil est prêt à l'emploi.
- Évitez tout contact avec les lames ou les pièces mobiles.

Remarque : par mesure de sécurité, si le bol du mélangeur n'est pas installé correctement ou si le

bouton rotatif n'est pas réglé sur la vitesse 0 avant que l'appareil ne soit allumé, la minuterie affiche le message clignotant «JAR». Si cela arrive, assurez-vous que le bol du mélangeur est correctement installé sur le bloc moteur. Réglez le bouton rotatif sur la vitesse 0, puis allumez l'appareil. La minuterie affiche le message «-:--» et les voyants de programme s'allument. L'appareil est prêt à l'emploi.

5 Sélectionnez un programme en appuyant sur un bouton de programme du panneau.

↳ Le mélangeur commence à mélanger conformément au programme sélectionné.

↳ La minuterie se met en marche.

- Le programme s'arrête automatiquement lorsqu'il est terminé.
- Reportez-vous au tableau 1 pour consulter la description et le temps de mélange des différents programmes.
- Si le mélange cesse de circuler, c'est qu'une bulle d'air s'est peut-être formée. Pour régler ce problème, insérez le piston dans le couvercle et mélangez jusqu'à ce que la préparation se remette à circuler. Si cette solution ne fonctionne pas, éteignez le mélangeur. Retirez le bol du bloc moteur et utilisez une spatule pour chasser la bulle d'air hors des lames. Installez de nouveau le bol sur le bloc moteur, replacez le couvercle et continuez à mélanger la préparation.
- Pour interrompre le programme de mélange en cours, appuyez de nouveau sur le bouton de programme sélectionné.

- Pour passer en mode de mélange manuel pendant le mélange, réglez le bouton sur la vitesse souhaitée.
- Pour passer au mode Pulse pendant le mélange, réglez le bouton sur P plusieurs fois.

6 Éteignez le mélangeur et débranchez-le une fois le mélange terminé.

↳ Le mélangeur cesse de fonctionner lorsque le minuteur arrive à 0:00.

7 Retirez le bol du bloc moteur.

Remarque : Assurez-vous que l'appareil est complètement arrêté avant de retirer le bol du bloc moteur ou d'enlever le couvercle du bol. Ne mélangez pas plus de 35 oz de purée épaisse.

Reportez-vous à la figure 7 pour connaître les quantités maximales, les modes de mélange présélectionnés suggérés, ainsi que les vitesses et les temps de préparation suggérés de diverses recettes.



8 Ouvrez le couvercle en soulevant de votre pouce la portion du couvercle qui dépasse et retirez les ingrédients du bol du mélangeur.

5 Mode de mélange manuel (fig. 3)

- 1** Assemblez le bol du mélangeur conformément aux indications.
- Le bol du mélangeur peut s'installer dans quatre directions différentes. La poignée peut être dirigée du côté droit ou du côté gauche, et ce, à l'avant ou à l'arrière du bloc moteur.

- Lorsque vous utilisez le dôme, vous pouvez installer le bol du mélangeur dans deux directions différentes. La poignée peut être dirigée du côté droit ou du côté gauche à l'avant du bloc moteur.

2 Placez les ingrédients dans le bol.

Remarque :

- Ne remplissez jamais le bol du mélangeur avec des ingrédients dont la température dépasse 40 °C.
- Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol du mélangeur.
- Ne mélangez pas plus de 35 oz de purée épaisse.
- Reportez-vous à la figure 7 pour connaître les quantités maximales, les modes de mélange présélectionnés suggérés, ainsi que les vitesses et les temps de préparation suggérés de diverses recettes.

3 Insérez la mesure graduée dans le couvercle et faites-la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller. Placez le couvercle sur le bol du mélangeur et appuyez dessus fermement. Assurez-vous que les quatre côtés du couvercle sont placés correctement sur le bol du mélangeur.

4 Branchez la fiche dans la prise murale et allumez le mélangeur.

Remarque :

- Par mesure de sécurité, si le bol du mélangeur n'est pas installé correctement ou si le bouton rotatif n'est pas réglé sur la vitesse 0 avant que l'appareil ne soit allumé, la minuterie affiche

le message clignotant «JAR». Si cela arrive, assurez-vous que le bol du mélangeur est correctement installé sur le bloc moteur. Réglez le bouton rotatif sur la vitesse 0, puis allumez l'appareil. La minuterie affiche le message «--» et les voyants de programme s'allument. L'appareil est prêt à l'emploi.

- Évitez tout contact avec les lames ou les pièces mobiles.
- 5** Réglez le bouton sur la vitesse souhaitée.
- ↳ Le mélangeur commence à mélanger.
 - ↳ La minuterie se met en marche.
 - Lorsque vous préparez des beurres de noix ou des aliments contenant de l'huile, ne mélangez pas plus d'une minute à partir du moment où la préparation commence à circuler dans le bol. Mélanger des préparations sur de plus longues périodes risque d'occasionner une surchauffe dangereuse.
 - Mélanger des préparations sur de longues périodes et à des vitesses trop basses fait surchauffer le mélangeur et entraîne l'arrêt du mélangeur par le système de protection. Mélanger à des vitesses élevées favorise le fonctionnement du ventilateur de refroidissement du moteur, ce qui permet d'éviter la surchauffe.
 - Si le mélange cesse de circuler, c'est qu'une bulle d'air s'est peut-être formée. Pour régler ce problème, insérez le piston dans le couvercle et mélangez jusqu'à

ce que la préparation se remet à circuler. Si cette solution ne fonctionne pas, éteignez le mélangeur. Retirez le bol du bloc moteur et utilisez une spatule pour chasser la bulle d'air hors des lames. Installez de nouveau le bol sur le bloc moteur, remplacez le couvercle et continuez à mélanger la préparation.

- Votre mélangeur s'éteint automatiquement après quatre minutes de fonctionnement continu. Cela peut éviter d'éventuels problèmes liés à une utilisation prolongée.
 - Pour passer au mode Pulse pendant le mélange, réglez le bouton sur P plusieurs fois.
- 6** Réglez le bouton sur la vitesse 0 pour interrompre le mélange.
- ↳ Laissez refroidir le mélangeur pendant 5 minutes une fois le mélange terminé.
- 7** Éteignez le mélangeur, puis débranchez-le. Ensuite, retirez le bol du bloc moteur.

Remarque : Assurez-vous que l'appareil est complètement arrêté avant de retirer le bol du bloc moteur ou d'enlever le couvercle du bol.

- 8** Ouvrez le couvercle en soulevant de votre pouce la portion du couvercle qui dépasse et retirez les ingrédients du bol du mélangeur.



6 Mode veille

Le mélangeur se met en mode veille au bout de 3 minutes si aucune action n'est effectuée et le voyant de veille (voyant marche/arrêt) clignote. Vous

pouvez sortir l'appareil du mode veille et démarrer le mélange manuel en réglant le bouton rotatif sur la vitesse souhaitée.

7 Utilisation du piston (fig. 4)

Vous pouvez utiliser le piston pour mélanger des préparations très épaisses ou des aliments contenant peu de liquide et ne pouvant pas être mélangés correctement dans un mélangeur normal, par ex. des beurres de noix, des desserts glacés ou de la purée de légumes. Le piston favorise la circulation en évitant la formation de bulles d'air.

Le piston sert à mélanger les ingrédients et à les pousser vers les lames lorsque le mélangeur est allumé.

Remarque : n'utilisez le piston qu'une fois que le couvercle est correctement posé sur le bol pour éviter que le piston ne heurte les lames.

Conseil : vous pouvez faire monter et descendre le piston, le tourner ou le pousser vers le côté ou le coin du bol pour favoriser la circulation des ingrédients.

Remarque :

- Lorsque vous préparez des beurres de noix ou des aliments contenant de l'huile, ne mélangez pas plus d'une minute à partir du moment où la préparation commence à

circuler dans le bol. Mélanger des préparations sur de plus longues périodes risque d'occasionner une surchauffe dangereuse.

- Pour éviter la surchauffe durant le mélange, n'utilisez pas le piston pendant plus de 30 secondes consécutives.

8 Utilisation du dôme (modèle HR3868 uniquement) (fig. 5)

Vous pouvez utiliser le dôme afin de réduire le bruit pendant le mélange. Suivez les étapes de la figure 5 pour assembler et utiliser le dôme.

9 Nettoyage (fig. 6)



Avertissement

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.
- Reportez-vous à la figure 6 pour savoir comment nettoyer les pièces à l'eau, au lave-vaisselle ou à l'aide d'un chiffon humide.
- Ne retirez pas le coussin en caoutchouc situé sur le dessus du bloc moteur.



Avertissement

- Assurez-vous que les bords tranchants des lames n'entrent pas en contact avec des objets durs. Cela pourrait les émousser.
- Les lames sont coupantes. Soyez donc prudent lorsque vous nettoyez l'ensemble lames.

- 1 Nettoyez le bloc moteur et le dôme à l'aide d'un chiffon humide.
- 2 Pour le lavage à la main, nettoyez le bol du mélangeur, la mesure graduée, le couvercle et le piston dans de l'eau tiède avec un peu de détergent pour vaisselle. Nettoyez l'ensemble lames à l'aide d'un ustensile à récurer muni d'une poignée afin d'éviter tout contact direct avec les lames. Rincez à fond et laissez sécher à l'air toutes les pièces. Le bol à mélanger, la mesure graduée, le couvercle et le piston vont au lave-vaisselle.
- 3 Après le nettoyage, rangez l'appareil en position verticale avec le couvercle sur le bol du mélangeur et les accessoires dans un endroit sec.
 - N'aspergez jamais directement de l'eau ou d'autres liquides sur le bloc moteur.

Nettoyage rapide

Suivez les étapes ci-dessous pour nettoyer facilement le bol du mélangeur.


- 1 Versez l'eau tiède (pas plus de 35 oz) et quelques gouttes de détergent liquide pour vaisselle dans le bol du mélangeur.
- 2 Insérez la mesure graduée dans le couvercle et faites-la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller. Placez le couvercle sur le bol du mélangeur et appuyez dessus fermement. Assurez-vous que les quatre côtés du couvercle sont placés correctement sur le bol du mélangeur.
- 3 Branchez la fiche dans la prise murale et allumez le mélangeur.
- 4 Réglez le bouton sur la vitesse 10. Faites fonctionner le mélangeur pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que le bol du mélangeur soit propre.
- 5 Après l'avoir utilisé, arrêtez le mélangeur, puis débranchez-le.
- 6 Retirez le bol du mélangeur et rincez-le à l'eau claire.
- 7 Rangez l'appareil et ses accessoires dans un endroit sec après le nettoyage.


10 Garantie et service


Si vous rencontrez des difficultés, souhaitez faire réparer l'appareil ou obtenir des renseignements supplémentaires, rendez-vous sur le site www.philips.com/support ou communiquez avec le centre de service à la clientèle Philips de votre pays. Le numéro de téléphone figure dans le feuillet de garantie internationale. S'il n'existe pas de centre de service à la clientèle dans votre pays, rendez-vous chez le revendeur Philips de votre région.

Tout autre entretien doit être effectué par un technicien représentant agréé.

Tableau 1

Programme	Objectif	Durée de mélange	Recette
 Smoothie	Mélangez des fruits, des légumes, des fruits surgelés, du yogourt, de l'avoine, des céréales et des herbes pour obtenir des smoothies épais et crémeux	1 min	Smoothie aux épinards, à l'ananas et à la banane 6 portions 2,5 tasses d'ananas en morceaux, frais ou en conserve 7 oz de feuilles d'épinard 1 grosse banane, pelée 3 grosses carottes fraîches, pelées et coupées en morceaux 3 tasses d'eau de coco <ol style="list-style-type: none">1. Mettez tous les ingrédients dans le bol.2. Insérez la mesure graduée et refermez le couvercle.3. Appuyez sur le bouton de smoothie. Remarque : En raison de la grande vitesse du moteur, le frottement des lames réchauffe les ingrédients. C'est tout à fait normal. Pour obtenir un smoothie froid, vous pouvez ajouter des glaçons ou des morceaux de fruits surgelés, par exemple des morceaux d'ananas ou de banane surgelés.

Programme	Objectif	Durée de mélange	Recette
 <p>Dessert glacé</p>	<p>Mélangez des fruits surgelés et du yogourt pour obtenir de savoureux desserts glacés.</p>	<p>3 min</p>	<p>Yogourt glacé aux fraises Portions : 5 ou 6</p> <p>15 oz de fraises surgelées 15 oz de yogourt nature 1 cuillère à soupe de miel</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez tous les ingrédients dans le bol. 2. Refermez le couvercle et insérez le piston. 3. Appuyez sur le bouton de dessert glacé. 4. Utilisez le piston pour mélanger les ingrédients et les pousser vers les lames lorsque le mélangeur est allumé. Vous pouvez faire monter et descendre le piston, le tourner ou le pousser vers le côté ou le coin du bol pour favoriser la circulation des ingrédients. 5. Servez immédiatement pour un goût supérieur. <p>Remarque : N'utilisez le piston qu'une fois que le couvercle est correctement assemblé sur le bol pour éviter que le piston ne heurte les lames.</p>

Programme	Objectif	Durée de mélange	Recette
 <p data-bbox="225 817 302 843">Soupe</p>	<p data-bbox="387 244 512 435">Don- nez aux soupes de légumes une texture soyeuse</p>	<p data-bbox="534 244 600 265">2 min</p>	<p data-bbox="689 244 919 265">Velouté de tomates</p> <p data-bbox="689 279 873 300">Portions : 4 ou 5</p> <p data-bbox="689 352 1040 404">4 grosses tomates, coupées en quartiers</p> <p data-bbox="689 418 1009 470">2 grosses carottes, pelées et tranchées</p> <p data-bbox="689 484 915 505">3 tasses de bouillon</p> <p data-bbox="689 519 1115 571">1/2 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc</p> <p data-bbox="689 585 924 605">Sel et poivre au goût</p> <ol data-bbox="689 654 1115 1022" style="list-style-type: none"> 1. Mettez tous les ingrédients dans le bol. 2. Insérez la mesure graduée et refermez le couvercle. 3. Appuyez sur le bouton de soupe. 4. Lorsque le programme est terminé, prenez le bol et retirez le couvercle. Versez la soupe dans une marmite. Mettez la soupe sur le feu pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit assez chaude pour être servie. Assaisonnez de sel et de poivre, au goût. <p data-bbox="689 1043 821 1064">Remarque :</p> <p data-bbox="689 1078 1108 1329">Le programme de soupe est conçu pour des ingrédients à température de la pièce. Le frottement de la lame réchauffe les ingrédients. Si vous souhaitez mélanger des ingrédients qui ont été préalablement cuits, assurez-vous de les laisser refroidir à température ambiante avant de les mettre dans le bol.</p>



Programme	Objectif	Durée de mélange	Recette
 <p>Noix</p>	Hachez finement des noix entières	30 s	<p>Amandes moulues</p> <p>7 oz d'amandes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez tous les ingrédients dans le bol. 2. Insérez la mesure graduée et refermez le couvercle. 3. Appuyez sur le bouton de noix. 4. Pour obtenir des amandes moulues aussi finement que de la farine, appuyez de nouveau sur le bouton de noix lorsque le programme s'arrête.
 <p>Glace pilée</p>	Pilez de la glace en quelques impulsions	30 s	<p>Mangue et yogourt avec glace pilée</p> <p>Portions : 2 ou 3</p> <p>12 glaçons</p> <p>1 mangue, pelée, dénoyautée et coupée en morceaux</p> <p>7 oz de yogourt</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez les ingrédients dans le bol en respectant l'ordre ci-dessus. 2. Insérez la mesure graduée et refermez le couvercle. 3. Appuyez sur le bouton de glace pilée. <p>Conseil : Appuyez de nouveau sur le bouton de glace pilée pour obtenir une texture plus lisse.</p>

Tableau 2

	Programme	Vitesse	Recette
Beurres de noix	Réglage de vitesse manuel	3	<p>Beurre d'amandes</p> <p>Portions : 4</p> <p>14 oz d'amandes crues</p> <p>2 cuillères à soupe d'huile naturelle (p. ex. huile d'arachide)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez les amandes dans le bol et mélangez-les à la vitesse 3 pendant 10 secondes à quelques reprises. Si nécessaire, éteignez l'appareil, ouvrez le couvercle et appuyez sur les amandes à l'aide du piston. 2. Une fois que les amandes sont hachées, versez l'huile dans le bol et mélangez la préparation à la vitesse 3 pendant 10 secondes à plusieurs reprises jusqu'à ce qu'elle devienne du beurre d'amandes.
Pâte	Réglage de vitesse manuel	1 à 3	<p>Pâte à pizza</p> <p>12 oz de farine</p> <p>0,8 tasse d'eau chaude</p> <p>1 sachet de levure sèche</p> <p>2 cuillères à soupe d'huile d'olive</p> <p>1 cuillère à thé de sel</p> <p>1 cuillère à soupe de sucre</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Faites dissoudre la levure et le sucre dans l'eau chaude à l'aide d'un fouet. 2. Mettez la farine et le sel dans le bol et placez le couvercle sur le mélangeur. 3. Allumez le mélangeur et réglez-le sur la vitesse 1. 4. Versez l'huile ainsi que le mélange d'eau et de levure par la petite ouverture du couvercle. 5. Quand la pâte est prête à pétrir, réglez le mélangeur à la vitesse 3 pendant trois secondes, puis éteignez-le. 6. Répétez l'étape 5 jusqu'à ce que la préparation devienne une boule de pâte. 7. Éteignez le mélangeur, puis émettez trois impulsions de façon à ce que la pâte se détache de la lame.

11 Dépannage

Cette section présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec l'appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème en utilisant les renseignements ci-dessous, visitez le site www.philips.com/support ou composez le 1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide (aux États-Unis ou au Canada seulement).

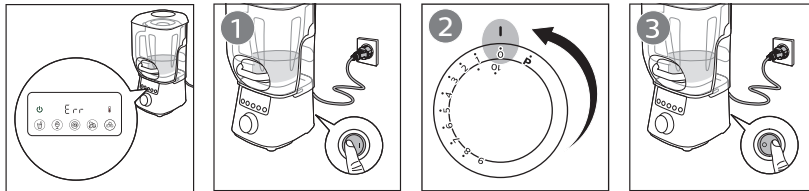
Afin de réduire les risques d'électrocution et de mise en marche accidentelle de l'appareil, éteignez-le et débranchez-le avant de résoudre ses problèmes.

Utiliser le mélangeur sans charge peut l'endommager.

Lorsque le bol contient moins que 10 oz liq. d'ingrédients, ouvrez le dôme et maintenez fermement le couvercle du bol (comme illustré) afin de stabiliser le mélangeur en cours d'utilisation.

Si l'écran d'affichage indique le message «Err» parce que le bol vacille, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 **Éteignez** le mélangeur.
- 2 Assurez-vous que le bouton rotatif est réglé sur «0».
- 3 **Allumez** le mélangeur.



Problème	Solution
Pourquoi le bol devient-il rayé et trouble?	Si le bol est utilisé pour mouliner des ingrédients secs, les parois du bol se rayeront et se troubleront. Cela n'a pas d'effet négatif sur les performances du mélangeur ni sur la sécurité des aliments. L'appareil demeure sécuritaire.
Pourquoi le smoothie se réchauffe-t-il durant le mélange?	En raison de la grande vitesse du moteur, le frottement des lames réchauffe les ingrédients. C'est tout à fait normal. Pour obtenir un smoothie froid, vous pouvez ajouter des glaçons ou des fruits surgelés.

Problème	Solution
<p>Pourquoi le mélangeur cesse-t-il de fonctionner et affiche-t-il le message «Hot»?</p>	<p>Le voyant d'avertissement de surchauffe (icône du thermomètre) s'allume lorsque le mélangeur est trop plein. Si le mélangeur continue de fonctionner alors qu'il est trop plein, le message «Hot» s'affiche lorsqu'il atteint sa limite de surcharge. Le mélangeur cesse alors automatiquement de fonctionner.</p> <p>Remarque : si la température de l'appareil est trop élevée ou si l'appareil est utilisé de manière excessive, le message «Hot» s'affiche directement et le mélangeur cesse également de fonctionner.</p> <p>Pour réinitialiser le mélangeur en cas de surcharge et de protection d'arrêt automatique, suivez les étapes ci-dessous :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Éteignez le mélangeur, puis débranchez-le. 2 Retirez certains ingrédients afin de réduire la charge. 3 Laissez refroidir l'appareil pendant 30 minutes. 4 Branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale et allumez le mélangeur.
<p>De la mousse déborde du mélangeur. Qu'ai-je fait de mal?</p>	<p>La quantité d'ingrédients que vous avez mise dans le bol était trop importante. Lorsque vous mélangez des ingrédients susceptibles de former de la mousse, ne remplissez pas le bol au-delà des deux tiers de sa capacité.</p>
<p>Lorsque vous broyez de petites quantités d'ingrédients, il est possible que la préparation reste collée sur les parois du bol.</p>	<p>Dans ce cas, suivez les étapes ci-dessous :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Éteignez l'appareil. 2 Ouvrez le bol. 3 Retirez les ingrédients qui bloquent l'ensemble lames en utilisant une spatule ou en ajoutant un peu de liquide. 4 Refermez le bol et remettez en marche l'appareil pour vous assurer que la préparation se mélange uniformément.
<p>Comment ajouter des ingrédients lorsque fonctionne le mélangeur?</p>	<p>Vous pouvez ajouter des ingrédients liquides par la petite ouverture du couvercle. Pour ajouter des ingrédients solides, éteignez d'abord le mélangeur.</p>
<p>Quelle est la fonction du petit couvercle?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Durant le mélange, vous pouvez retirer le petit couvercle pour ajouter des ingrédients solides ou liquides. 2 Arrêtez le mélangeur avant d'ajouter des ingrédients solides. 3 Vous pouvez également utiliser la mesure graduée pour mesurer les ingrédients.

Mise au rebut

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

Garantie

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

Garantie limitée de deux ans

Philips garantit que ce produit sera exempt de défauts de matériaux, de main-d'œuvre et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation, conformément aux spécifications et aux avertissements, pendant deux ans à compter de la date d'achat. La présente garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine du produit et n'est pas cessible. Pour exercer vos droits en vertu de la présente garantie, vous devez fournir une preuve d'achat sous la forme d'un reçu de caisse original sur lequel figurent le nom du produit et la date d'achat. Pour communiquer avec le service à la clientèle ou faire appel au service de garantie, visitez notre site www.philips.com/support. IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. La responsabilité de Philips se limite à la réparation, ou à son entière discrétion, au remplacement du produit. Philips décline toute responsabilité quant aux dommages accidentels, spéciaux ou induits, lorsque la loi l'autorise. La présente garantie vous donne des droits précis reconnus par la loi, auxquels peuvent s'ajouter des droits qui varient selon les États ou les provinces.

États-Unis seulement

Fabriqué pour :
Santé personnelle Philips
Une division de Philips North America LLC
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904
États-Unis d'Amérique

Canada seulement

Importation par :
Philips Electronics Ltd.
281 Hillmount Road
Markham (Ontario) L6C 2S3

Pour obtenir du soutien, visitez le site www.philips.com/support
PHILIPS et le blason Philips sont des marques déposées de Koninklijke Philips N.V.
© 2018 Philips North America LLC.
Tous droits réservés.