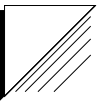


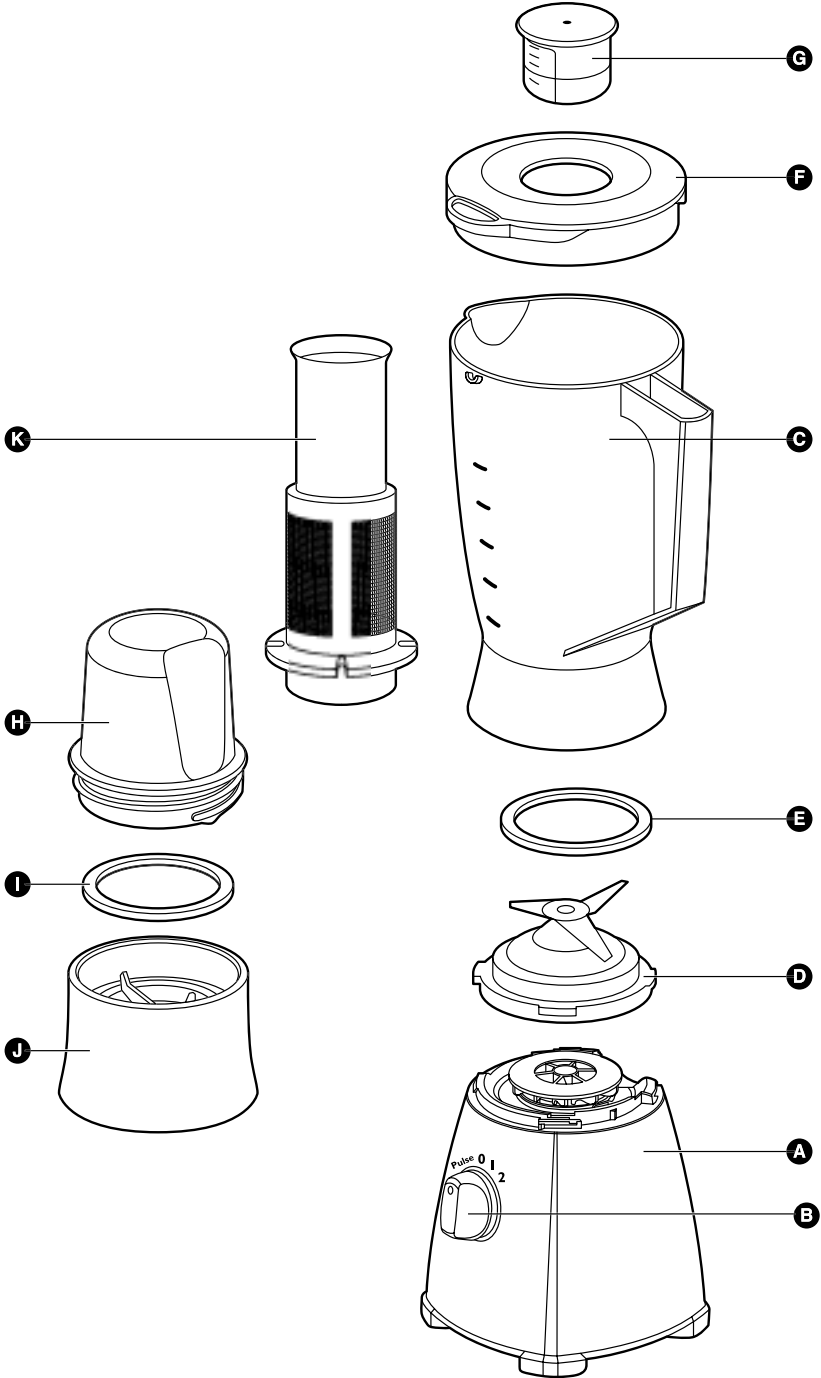
# Comfort

HR1727, HR1724, HR1721, HR1720



**PHILIPS**







**HRI 727, HRI 724, HRI 721, HRI 720**

**ENGLISH 6**

**DEUTSCH 11**

**FRANÇAIS 16**

**NEDERLANDS 21**

**ESPAÑOL 26**

**ITALIANO 31**

**PORTUGUÊS 36**

**TÜRKÇE 41**

**General description****Blender**

- A** Motor unit
- B** On/Off/Pulse knob
- C** Blender jar with level indication
- D** Blade unit
- E** Sealing ring
- F** Lid
- G** Measuring cup

**Mill (types HR1721 and HR1727 only)**

- H** Jar
- I** Sealing ring
- J** Blade unit

**Filter (types HR1724 and HR1727 only)**

- K** Fruit filter

**Safety notice**

- ⓘ Always unplug the appliance from the mains before assembling, disassembling or making adjustments to any of the accessories.
- ⓘ Keep the appliance out of the reach of children.
- ⓘ Never let the appliance unattended.
- ⓘ The motor only starts if the blender jar or the mill attachment has been correctly assembled onto the motor unit.
- ⓘ Make sure the blade unit is securely fastened onto the mill beaker before you screw the mill attachment onto the motor unit.
- ⓘ Never touch the blade unit when it is assembled on the appliance and the appliance is plugged in.
- ⓘ Avoid touching the cutting edges of the blade units when cleaning them. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.
- ⓘ Do not exceed the maximum levels indicated on the accessories.
- ⓘ Do not exceed the quantities and preparation times indicated at each recipe processing.

**Important**

Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance. Keep these instructions for future reference.

**General**

- ⓘ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ⓘ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ⓘ Always unplug the appliance from the mains before assembling, disassembling or making adjustments to any of the accessories.
- ⓘ Never switch the appliance on and off by turning the accessories.
- ⓘ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ⓘ Never let the appliance run unattended.
- ⓘ Keep the appliance out of the reach of children.
- ⓘ Avoid touching the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp!

- ⓓ Never reach into the blender jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- ⓓ Never place the blade unit onto the motor unit without having the (blender or mill) jar properly attached.
- ⓓ If the blades get stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.

If necessary use a spatula to remove food from the wall of the jar after you have switched off the appliance.

- ⓓ Always make sure that the blade unit is correctly assembled before you plug the appliance in and switch it on.
- ⓓ Never use any accessories or parts from other manufacturers that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.

### **Blender**

---

- ⓓ Never fill the blender jar with ingredients that are hotter than 80 °C.
- ⓓ To prevent spillage, do not put more than 1.25 litres of liquid in the blender jar, especially when you are processing at a high speed. Do not put more than 1 litre in the blender jar when you are processing hot liquids or recipes that create a great deal of foam.
- ⓓ Never forget to place the sealing ring on the blade unit before assembling the blender jar, otherwise leakage will occur.
- ⓓ Always make sure the lid is properly closed and the measuring cup has been inserted properly before you switch the appliance on.

### **Mill**

---

- ⓓ Never use the mill for more than 30 seconds without interruption. Allow the mill to cool down for at least 1 minute between the processing cycles.
- ⓓ Never forget to place the sealing ring in the blade unit before you assemble the mill jar, otherwise leakage will occur.
- ⓓ Never use the mill to grind very hard ingredients such as nutmeg, Chinese rock sugar and ice cubes.
- ⓓ Always process cloves, star anise and aniseed together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.
- ⓓ The mill beaker may become discoloured when the mill is used to process ingredients such as cloves, anise and cinnamon
- ⓓ The mill is not suitable for chopping raw meat. Use the blender instead.
- ⓓ Do not use the mill to process liquid mixtures such as fruit juice.

### **Filter**

---

- ⓓ Never use the filter to process ingredients hotter than 80°C.
- ⓓ Never overload the filter. Do not put more than 50g of dried soy beans or 150g of fruit in the filter at the same time.
- ⓓ Always make sure the lid is properly closed and the measuring cup has been inserted properly before you switch the appliance on.
- ⓓ Cut the fruit into smaller pieces before putting it in the filter.
- ⓓ Soak dried ingredients, such as soy beans, before putting them in the filter.

### Before first use

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

### Using the appliance

#### Measuring cup (G)

You can use the measuring cup to measure ingredients.

- ▶ *To prepare mayonnaise: The oil should be added very slowly to obtain the right consistency. Run the blender at a low speed when preparing mayonnaise.*

#### Blender

The blender is used for fine pureeing, chopping and blending. With the blender you can prepare soups, sauces and milk shakes, and process vegetables, fruit, meat, batter etc.

#### Preparing the blender for use

- 1** Assemble the sealing ring (E) on the blade unit (D) (fig. 1).
- 2** Screw the blade unit anticlockwise onto the bottom of the blender jar (C) until the blade unit is fixed properly (fig. 2).
- 3** Mount the blender jar, with the blade unit attached onto the motor unit (A) and fix it by turning it clockwise until you hear a 'click'. The blender jar can be mounted in two positions (fig. 3 and fig. 4).
- 4** Make sure that the appliance is plugged in.

#### How to use the blender

- 1** Put the ingredients in the blender jar.
- 2** Place the lid on the blender jar.
- 3** Close the lid by pushing it down and turning the lid clockwise until you hear a 'click' (fig. 5).
- 4** Insert the measuring cup into the opening in the lid.
- 5** Turn the control knob to speed 1 or 2.  
Turn the control knob to 'pulse' position if you want to process ingredients very briefly.
- 6** Do not let the appliance run for more than 3 minutes at a time.

#### Disassembling the blender

- 1** Unplug the appliance.
- 2** Remove the lid with the measuring cup from the blender jar.
- 3** Remove the blender jar with the blade unit attached to it from the motor unit.
- 4** Always clean the removable parts immediately after use.

#### Tips

- If you want to crush ice cubes, put not more than 6 ice cubes (of approx. 24x35x25mm) in the blender jar and turn the control knob to pulse position a few times.
- Cut meat or other solid ingredients into smaller pieces before putting them in the blender jar.
- Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time. To get good results, we advise you to process these ingredients in a series of small batches.
- To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces through the opening in the lid onto the rotating blades.



**Filter** Only types HRI 724 and HRI 727

With this filter you can make delicious fresh fruit juices, cocktails or soy milk. The filter prevents pips and skins from ending up in your drink.

**Never overload the filter. Do not put more than 50g of unsoaked dried soy beans or 150g of fruit in the filter at the same time.**

**Preparing the filter for use**

- 1** Mount the blender with the blade unit attached to it onto the motor unit (A) and fix it by turning it clockwise until you hear a click (fig. 3). The blender jar can be mounted in two positions.
- 2** Put the filter (K) in the blender jar (fig. 6).  
Make sure that the grooves of the filter fit exactly onto the ribs inside the blender jar.
- 3** Make sure that the appliance is plugged in.

**How to use the filter**

- 1** Place the lid (F) on the blender jar.
- 2** Put the ingredients in the filter (fig. 7). Do not fill the filter beyond the top of the sieve mesh. Cut fruits into smaller pieces and soak dry ingredients, such as soy beans, before putting them in filter.
- 3** Pour water or another liquid (milk, juice, etc.) into the blender jar.
- 4** Insert the measuring cup (G) into the hole in the lid.  
Let the appliance run for approx. 40 seconds.
- 5** Switch the appliance off and remove the blender jar from the motor unit.
- 6** Pour the drink out via the pouring lip of the blender jar (fig. 8).  
Do not remove the lid, the measuring cup and the filter..
- 7** For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds.

Note: when you are processing a large quantity, we advise you not to put all the ingredients in the filter at the same time. Start processing a small quantity and let the appliance run for a few seconds. Then switch the appliance off and add another small quantity, but do not exceed the top of the sieve mesh. Repeat this procedure until you have processed all the ingredients. Always keep the lid on the blender jar during processing.

**Soy milk**

This recipe can only be prepared with the filter.

**Do not process more than two batches without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before continue processing.**

**Ingredients**

- 50g dry soy beans
- 500ml water
- ▶ Soak the soy beans for 4 hours before processing them. Set aside to drain.
- ▶ Put the soaked soy beans in the filter. Pour 500ml of water into the blender jar and blend for 40 seconds.
- ▶ Pour the milk into a pan.
- ▶ Bring the soy milk to the boil, then add sugar and leave to simmer until all the sugar has melted.
- ▶ Serve hot or cold.

**Mill** Only types HR 1721 and HR 1727

---

### How to use the mill

- 1** Put the ingredients in the jar (H) (fig. 9).

You can process wet and dry ingredients.

- 2** Do not fill the jar beyond the "MAX" indication.

- 3** Put the larger sealing ring (I) on the blade unit of the mill (J) (fig. 10).

Make sure that the rubber sealing ring has been placed correctly.

- 4** Screw the blade unit on the jar by turning it clockwise (fig. 11).

- 5** Hold the assembled mill upside down and screw it onto the motor unit (A) by turning it clockwise until you hear a 'click' (fig. 12) .

- 6** Make sure that the appliance is plugged in.

- 7** Switch the appliance on and let it run until the ingredients are fine enough. This will take approx. 10-30 seconds.

### Disassembling the mill

- 1** Unplug the appliance.

- 2** If the mill is still attached to the motor unit, remove the mill from the motor unit by turning it anticlockwise.

- 3** Place the mill upside down, unscrew the jar (anti-clockwise) and then remove the blade unit.

- 4** Always clean the removable parts immediately after use.

### Cleaning

We advise you to clean the removable parts immediately after use.

Always unplug the appliance before cleaning.

- ▶ Never clean the motor unit, the blade units, the filter and the sealing rings in the dishwasher.
- ▶ Always disassemble all removable parts before cleaning them. Do not forget to remove the sealing rings from the blade units (blender and mill).
- ▶ Avoid touching the blades. The blades are very sharp.

The blender and mill jar (without blade unit), lid and measuring cup are dishwasher-proof.

### Motor unit

- ▶ Clean the motor unit with a moist cloth. Do not rinse the motor unit under the tap. Do not use abrasives, scourers, alcohol, etc.

### Storage

You can store excess mains cord by winding it round the base of the motor unit.

### Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site at [www.philips.com](http://www.philips.com) or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Allgemeine Beschreibung

### Mixer

- A** Motoreinheit
- B** Ein/Aus/Impuls-Schalter
- C** Mixbecher mit Füllstandsanzeige
- D** Messereinheit
- E** Dichtung
- F** Deckel
- G** Messbecher

### Mühle (nur Typen HR1721 und HR1727)

- H** Becher
- I** Dichtung
- J** Messereinheit

### Filter (nur Typen HR1724 und HR1727)

- K** Obstfilter

## Wichtig

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig und beachten Sie die Abbildungen, bevor Sie das Gerät erstmals verwenden.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zur späteren Einsichtnahme auf.

## Allgemeines

- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz, ob die örtliche Spannung der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht.
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt ausgetauscht werden, um ein Sicherheitsrisiko zu vermeiden.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie Zubehörteile zusammensetzen, auseinander nehmen oder deren Sitz korrigieren.
- Schalten Sie das Gerät nie durch Drehen der Zubehörteile ein oder aus.
- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit; spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie zum Reinigen ein feuchtes Tuch.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- Berühren Sie die Klingen nicht. Das gilt insbesondere, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf!
- Stecken Sie bei laufendem Gerät niemals einen Gegenstand oder Ihre Finger in den Mixbecher.
- Setzen Sie die Messereinheit nicht auf die Motoreinheit, wenn der Becher des Mixers oder der Mühle nicht ordnungsgemäß befestigt ist.
- Wenn das Messer blockiert ist, so ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.

Verwenden Sie gegebenenfalls einen Teigschaber o.ä., um die Nahrungsmittel von der Becherwand zu entfernen, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.

- Die Messereinheit muss richtig eingebaut sein, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen und einschalten.
- Verwenden Sie kein Zubehör oder Teile von anderen Herstellern, die nicht explizit von Philips zugelassen wurden. Die Garantie wird ungültig, wenn anderes Zubehör oder andere Teile verwendet werden.

## 12 DEUTSCH

### Mixer

---

- ▶ Befüllen Sie den Mixbecher nicht mit Zutaten, die heißer als 80 ° C sind.
- ▶ Füllen Sie nicht mehr als 1,25 Liter Flüssigkeit in den Mixbecher, damit er nicht überläuft, insbesondere wenn Sie den Mixer bei hoher Geschwindigkeit betreiben. Arbeiten Sie mit heißen Flüssigkeiten oder Zutaten, die viel Schaum entwickeln, sollten Sie nicht mehr als 1 Liter einfüllen.
- ▶ Legen Sie immer die Dichtung auf die Messereinheit, bevor Sie den Mixbecher montieren. Andernfalls läuft Flüssigkeit aus.
- ▶ Achten Sie darauf, den Deckel ordnungsgemäß zu schließen und den Messbecher einzusetzen, bevor Sie das Gerät einschalten.

### Mühle

---

- ▶ Verwenden Sie die Mühle nicht länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung. Lassen Sie die Mühle dann mindestens 1 Minute abkühlen.
- ▶ Legen Sie immer die Dichtung auf die Messereinheit, bevor Sie den Becher der Mühle zusammensetzen. Andernfalls treten die eingefüllten Substanzen aus.
- ▶ Mahlen Sie keine extrem harten Substanzen wie Muskatnuss, Kandiszucker oder Eiswürfel.
- ▶ Verarbeiten Sie Nelken, Sternanis und Anissamen immer zusammen mit anderen Zutaten. Werden diese Gewürze einzeln gemahlen, können sie die Kunststoffteile des Geräts angreifen.
- ▶ Der Becher kann sich verfärben, wenn Gewürze wie Nelken, Anis oder Zimt in der Mühle gemahlen werden.
- ▶ Die Mühle ist nicht zum Zerkleinern von rohem Fleisch geeignet. Verwenden Sie zu diesem Zweck den Mixer.
- ▶ Verarbeiten Sie in der Mühle keine Flüssigkeiten wie z. B. Fruchtsaft.

### Filter

---

- ▶ Verarbeiten Sie mit dem Filter keine Zutaten, die heißer als 80° C sind.
- ▶ Überladen Sie den Filter nicht. Geben Sie maximal 50 g getrocknete Sojabohnen oder 150 g Obst in den Filter.
- ▶ Achten Sie darauf, den Deckel ordnungsgemäß zu schließen und den Messbecher einzusetzen, bevor Sie das Gerät einschalten.
- ▶ Schneiden Sie das Obst in kleinere Stücke, bevor Sie es in den Filter geben.
- ▶ Weichen Sie trockene Hülsenfrüchte (z. B. Sojabohnen) ein, bevor Sie sie in den Filter geben.

### Vor dem Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts (siehe "Reinigung") sorgfältig alle Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen.

### Der Gebrauch des Geräts

#### Messbecher (G)

---

Mit dem Messbecher können Sie Zutaten abmessen.

- ▶ *Für die Zubereitung von Mayonnaise: Das Öl muss ganz langsam zugegeben werden, damit die Mayonnaise die richtige Konsistenz erhält. Betreiben Sie den Mixer mit niedriger Geschwindigkeit.*

#### Mixer

---

Der Mixer kann zum Pürieren, Hacken und Mixen verwendet werden. Mit dem Mixer können Sie Suppen, Soßen und Milchshakes zubereiten sowie Gemüse, Obst, Fleisch, Teig usw. verarbeiten.

### Vorbereiten des Mixers

- 1** Legen Sie die Dichtung (E) auf die Messereinheit (D) (Abbildung 1).
- 2** Schrauben Sie die Messereinheit gegen den Uhrzeigersinn auf den Boden des Mixbechers (C), bis das Messer fest sitzt (Abbildung 2).
- 3** Setzen Sie den Mixbecher mit aufgeschraubter Messereinheit auf die Motoreinheit (A) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet. Der Mixbecher kann in zwei Positionen aufgesetzt werden (Abbildungen 3 und 4).
- 4** Das Gerät muss mit dem Stromnetz verbunden sein.

### So benutzen Sie den Mixer

- 1** Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher.
- 2** Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher.
- 3** Schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet (Abbildung 5).
- 4** Setzen Sie den Messbecher in die Öffnung im Deckel.
- 5** Schalten Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 1 oder 2.  
Drehen Sie den Schalter in die Impulsposition, wenn die Zutaten nur ganz kurz gemixt werden sollen.
- 6** Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten laufen.

### Demontieren des Mixers

- 1** Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- 2** Nehmen Sie den Deckel zusammen mit dem Messbecher vom Mixbecher.
- 3** Nehmen Sie den Mixbecher mit angebrachter Messereinheit von der Motoreinheit.
- 4** Reinigen Sie die abnehmbaren Teile immer sofort nach Gebrauch.

### Tipps

- Wollen Sie Eiswürfel hacken, geben Sie nicht mehr als 6 Eiswürfel (ca. 24 x 35 x 25 mm) in den Mixbecher und drehen Sie den Schalter mehrmals in die Impulsposition.
- Schneiden Sie Fleisch und andere feste Nahrungsmittel in kleinere Teile, bevor Sie sie in den Mixbecher geben.
- Verarbeiten Sie größere Mengen fester Zutaten nicht gleichzeitig. Bessere Ergebnisse erzielen Sie, indem Sie nacheinander kleinere Mengen verarbeiten.
- Tomatensaft bereiten Sie, indem Sie die Tomaten vierteln und die Stücke durch die Öffnung im Deckel auf die rotierenden Messer fallen lassen.

### Filter Nur Typen HRI724 und HRI727

Mit diesem Filter können Sie köstliche frische Obstsäfte, Cocktails oder Sojamilch zubereiten. Der Filter verhindert, dass Schalen und Kerne in die Getränke gelangen.

Überfüllen Sie den Filter nicht. Füllen Sie maximal 50 g getrocknete Sojabohnen oder 150 g Obst in den Filter.

### Vorbereiten des Filters

- 1** Setzen Sie den Mixbecher mit angeschraubter Messereinheit auf die Motoreinheit (A). Drehen Sie den Becher im Uhrzeigersinn, bis er mit einem hörbaren Klicken einrastet (Abbildung 3). Der Mixbecher kann in zwei Positionen aufgesetzt werden.

## 14 DEUTSCH

### **2** Setzen Sie den Filter (K) in den Mixbecher (Abbildung 6).

Die Rillen am Filter müssen exakt auf den Rippen im Mixbecher sitzen.

### **3** Das Gerät muss mit dem Stromnetz verbunden sein.

#### **So verwenden Sie den Filter**

#### **1** Setzen Sie den Deckel (F) auf den Mixbecher.

#### **2** Geben Sie die Zutaten in den Filter (Abbildung 7). Befüllen Sie den Filter höchstens bis zum oberen Rand des Maschensiebs.

Schneiden Sie das Obst in kleinere Stücke und weichen Sie trockene Hülsenfrüchte (z. B. Sojabohnen) ein, bevor Sie sie in den Filter geben.

#### **3** Füllen Sie Wasser oder eine andere Flüssigkeit (Milch, Saft usw.) in den Mixbecher.

#### **4** Setzen Sie den Messbecher (G) in die Öffnung im Deckel.

Lassen Sie das Gerät ca. 40 Sekunden laufen.

#### **5** Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie den Mixbecher von der Motoreinheit.

#### **6** Gießen Sie das Getränk über den Ausgießer des Mixbechers in ein Glas (Abbildung 8).

Nehmen Sie den Deckel, den Messbecher und den Filter nicht ab.

#### **7** Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie den Mixbecher nochmals mit den restlichen Zutaten auf das Gerät setzen und es noch einige Sekunden laufen lassen.

Hinweis: Bei Verarbeitung größerer Mengen sollten Sie nicht gleichzeitig alle Zutaten in den Filter geben. Beginnen Sie stattdessen mit einer kleineren Menge und lassen Sie das Gerät einige Sekunden laufen. Schalten Sie das Gerät aus und geben Sie eine weitere kleine Menge in den Filter. Überschreiten Sie dabei nicht den oberen Rand des Maschensiebs. Wiederholen Sie diese Schritte, bis die Gesamtmenge verarbeitet ist. Lassen Sie den Deckel immer auf dem Mixbecher, während das Gerät läuft.

### **Sojamilch**

Für dieses Rezept muss der Filter benutzt werden.

**Verarbeiten Sie höchstens zwei Portionen nacheinander. Lassen Sie das Gerät dann auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.**

#### Zutaten

- 50 g getrocknete Sojabohnen
- 500 ml Wasser

- ▶ Weichen Sie die Sojabohnen vor dem Verarbeiten 4 Stunden ein. Lassen Sie sie abtropfen.
- ▶ Geben Sie die eingeweichten Sojabohnen in den Filter. Füllen Sie 500 ml Wasser in den Mixbecher und mixen Sie 40 Sekunden.
- ▶ Gießen Sie die Milch in einen Topf.
- ▶ Kochen Sie die Sojamilch auf, geben Sie Zucker hinzu und lassen Sie die Milch köcheln, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- ▶ Servieren Sie die Milch warm oder kalt.

**Mühle** Nur Typen HRI721 und HRI727

---

### **So verwenden Sie die Mühle**

#### **1** Geben Sie die Zutaten in den Becher (H) (Abbildung 9).

Sie können feuchte und trockene Zutaten verarbeiten.

- 2** Befüllen Sie den Becher nicht über die "MAX"-Markierung hinaus.
- 3** Legen Sie den größeren Dichtungsring (I) auf die Messereinheit (J) (Abbildung 10). Die Gummidichtung muss richtig platziert werden.
- 4** Schrauben Sie die Messereinheit auf den Becher, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen (Abbildung 11).
- 5** Halten Sie die zusammengebaute Mühle mit der Unterseite nach oben und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn auf die Motoreinheit (A), bis sie hörbar einrastet (Abbildung 12).
- 6** Das Gerät muss mit dem Stromnetz verbunden sein.
- 7** Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es laufen, bis die Zutaten fein genug gemahlen sind. Dies dauert ca. 10 bis 30 Sekunden.

### **Demontieren der Mühle**

- 1** Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- 2** Ist die Mühle noch an der Motoreinheit angebracht, lösen Sie die Mühle, indem Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
- 3** Halten Sie die zusammengebaute Mühle mit der Unterseite nach oben und schrauben Sie nehmen Sie die Messereinheit vom Becher, indem Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
- 4** Reinigen Sie die abnehmbaren Teile immer sofort nach Gebrauch.

## **Reinigung**

Sie sollten die abnehmbaren Teile sofort nach Gebrauch reinigen.

### Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz.

- Reinigen Sie Motoreinheit, Messereinheiten, Filter und Dichtungen nie im Geschirrspüler.
- Nehmen Sie abnehmbare Teile vor dem Reinigen immer vom Gerät. Entfernen Sie unbedingt die Dichtungen von den Messereinheiten (Mixer und Mühle).
- Berühren Sie die Klingen nicht. Sie sind sehr scharf.

Mix- und Mühlenbecher (ohne Messereinheit), Deckel und Messbecher können in der Spülmaschine gereinigt werden.

### **Motoreinheit**

- Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch. Spülen Sie sie keinesfalls unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Topfkratzer, alkoholischen Substanzen usw.

## **Kabelaufwicklung**

Wickeln Sie überschüssiges Netzkabel um die Gerätebasis.

## **Garantie und Kundendienst**

Wenn Sie Fragen, Wünsche oder Probleme haben, besuchen Sie die Philips Website unter [www.philips.com](http://www.philips.com) oder setzen Sie sich mit dem Philips Service Center in Ihrem Land in Verbindung (die Telefonnummer finden Sie in der internationalen Garantieschrift). Gibt es in Ihrem Land kein Philips Service Center, wenden Sie sich an Ihren Philips-Händler oder an die Kundendienstabteilung (Service Department) von Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Description générale

**Mixer**

- A** Bloc moteur
- B** Bouton Marche/Arrêt/Impulse
- C** Bol mixer avec indication de niveau
- D** Ensemble couteau
- E** Anneau en caoutchouc
- F** Couvercle
- G** Tasse graduée

**Moulin (modèles HR1721 et HR1727 uniquement)**

- H** Verre
- I** Anneau en caoutchouc
- J** Ensemble couteau

**Filtre (modèles HR1724 et HR1727 uniquement)**

- K** Filtre fruits

**Important**

Lisez ces instructions ainsi que les illustrations avant d'utiliser votre appareil.

Conservez ce mode d'emploi pour usage ultérieur.

**Informations générales**

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement.
  - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par des personnes qualifiées pour éviter tout accident.
  - Débranchez toujours l'appareil avant d'assembler, désassembler ou de retirer les accessoires.
  - Ne mettez pas l'appareil en marche et ne l'arrêtez non plus en tournant les accessoires.
  - N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans autre liquide. Ne le rincez pas non plus. Nettoyez-le avec un chiffon humide.
  - Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
  - Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
  - Evitez de toucher les couteaux, surtout lorsque l'appareil est branché. Ils sont très aiguisés!
  - Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixer ou dans le verre du moulin pendant le fonctionnement de l'appareil.
  - Ne placez jamais l'ensemble couteau sur le bloc moteur sans avoir au préalable fermement fixé le verre ou le bol (du moulin ou du mixer).
  - Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients.
- Si nécessaire, utilisez une spatule pour retirer les aliments collés à la paroi du bol après avoir arrêté l'appareil.
- Avant de brancher l'appareil et de le mettre en marche, assurez-vous que l'ensemble couteau est fermement fixé.
  - N'utilisez jamais des accessoires ou des composants autres que ceux d'origine et recommandés par Philips. Philips décline toute responsabilité en cas de non respect de ces consignes.



## Mixer

---

- ▶ Ne remplissez jamais le bol mixer avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.
- ▶ Pour éviter tout débordement, ne versez jamais plus de 1,25 litres d'ingrédients liquides dans le bol mixer, surtout si vous préparez les ingrédients à haute vitesse. Réduisez cette quantité à 1 litre si vous préparez des ingrédients liquides chauds ou qui tendent à mousser.
- ▶ Avant de monter le bol mixer, assurez-vous que l'anneau en caoutchouc a été correctement positionné sur l'ensemble couteau, pour éviter toute fuite pendant le fonctionnement.
- ▶ Assurez-vous que le couvercle est bien fermé et que le bol ou tasse graduée a été correctement fixée avant de mettre l'appareil en marche.

## Moulin

---

- ▶ Ne faites pas fonctionner le moulin pendant plus de 30 secondes sans interruption. Laissez le moulin refroidir au moins 1 minute entre deux cycles de préparation.
- ▶ Avant de monter le verre du moulin, assurez-vous que l'anneau en caoutchouc a été correctement positionné sur l'ensemble couteau, pour éviter toute fuite.
- ▶ N'utilisez jamais le moulin pour moudre ou hacher des ingrédients très durs tels que la muscade, les friandises et les glaçons.
- ▶ Hachez toujours les clous de girofle et les graines d'anis avec d'autres ingrédients. Si vous les hachez séparément, ces ingrédients peuvent affecter les matières plastiques de l'appareil.
- ▶ Le verre du moulin peut se décolorer lorsque vous utilisez le moulin pour traiter des ingrédients tels que les clous de girofle, les graines d'anis et la cannelle.
- ▶ Le moulin n'est pas approprié pour hacher de la viande. Pour cela, utilisez le mixer.
- ▶ N'utilisez pas le moulin pour préparer des ingrédients liquides tel que le jus de fruits.

## Filtre

---

- ▶ N'utilisez jamais le filtre pour préparer des ingrédients dont la température dépasse 80°C.
- ▶ Ne surchargez pas le filtre. Ne mettez pas plus de 50 g de germes de soja secs ou 150 g de fruits dans le filtre en une fois.
- ▶ Assurez-vous que le couvercle est bien fermé et que le bol ou tasse graduée a été correctement fixée avant de mettre l'appareil en marche.
- ▶ Coupez le fruit en morceaux avant de le mettre dans le filtre.
- ▶ Faites tremper les graines tels que les germes de soja, avant de les mettre dans le filtre.

## Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments (voir 'Nettoyage').

## Utilisation

### Tasse graduée (G)

---

Vous pouvez utiliser la tasse graduée pour mesurer les ingrédients.

- ▶ *Pour préparer de la mayonnaise: Vous devez ajouter l'huile progressivement pour obtenir la consistance appropriée. Lorsque vous préparez de la mayonnaise, utilisez une vitesse inférieure.*

## Mixer

---

Le mixer est destiné à réduire en purée, hacher et mélanger des ingrédients. À l'aide du mixer vous pouvez préparer des soupes, sauces et milk-shakes, hacher des légumes, des fruits, de la viande, etc.

### Préparation du mixer à l'emploi

- 1 Placez l'anneau en caoutchouc (E) sur l'ensemble couteau (D) (fig. 1).

- 2** Vissez l'ensemble couteau au fond du bol mixer (C) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couteau soit bien fixé (fig. 2).
- 3** Montez le bol mixer, avec l'ensemble couteau attaché sur le bloc moteur (A) et fixez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Le bol mixer peut être monté en deux positions (fig. 3 et fig. 4).
- 4** Assurez-vous que l'appareil est branché.

#### **Utilisation du mixer**

- 1** Mettez les ingrédients dans le bol.
- 2** Placez le couvercle sur le bol mixer.
- 3** Fermez le couvercle en appuyant dessus et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic (fig. 5).
- 4** Insérez la tasse graduée dans l'orifice du couvercle.
- 5** Tournez le bouton sur la vitesse 1 ou 2.  
Tournez le bouton sur la position 'impulse' pour activer brièvement le mixer.
- 6** Ne laissez pas l'appareil fonctionner plus de 3 minutes sans interruption.

#### **Démonter le mixer**

- 1** Débranchez l'appareil.
- 2** Retirez le couvercle avec la tasse graduée du bol mixer.
- 3** Retirez le bol mixer avec l'ensemble couteau du bloc moteur.
- 4** Nettoyez toujours les pièces détachables immédiatement après utilisation.

#### **Suggestions**

- Si vous voulez hacher des glaçons, ne mettez pas plus de 6 glaçons (d'environ 24x35x25 mm) en une fois dans le bol mixer et activez la fonction impulse plusieurs fois.
- Coupez la viande ou d'autres ingrédients solides en morceaux avant de les introduire dans le bol mixer.
- Ne préparez pas d'importantes quantités d'aliments en une fois. Pour obtenir les meilleurs résultats, ne traitez que des petites portions à la fois.
- Pour faire du jus de tomate, découpez les tomates en quatre et laissez les morceaux tomber par l'ouverture du couvercle sur les couteaux en rotation.

---

#### **Filtre** Modèles HRI724 et HRI727 uniquement

Vous pouvez utiliser ce filtre pour obtenir des jus frais de fruits, des cocktails ou de lait de soja. Tous les pépins et peaux resteront dans le filtre.

Ne surchargez pas le filtre. Ne préparez pas plus de 50 g de germes de soja secs ou 150 g de fruits en une fois.

#### **Préparation du filtre à l'emploi**

- 1** Montez le bol mixer, avec l'ensemble couteau attaché sur le bloc moteur (A) et fixez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic (fig. 3). Le bol mixer peut être monté en deux positions.
- 2** Placez le filtre (K) dans le bol mixer (fig. 6).

Assurez-vous que les rainures du filtre sont correctement fixées sur les nervures à l'intérieur du bol mixer.

**2 Placez le filtre (K) dans le bol mixer (fig. 6).**

Assurez-vous que les rainures du filtre sont correctement fixées sur les nervures à l'intérieur du bol mixer.

**3 Assurez-vous que l'appareil est branché.****Utilisation du filtre****1 Placez le couvercle (F) sur le bol mixer.****2 Introduisez les ingrédients dans le filtre (fig. 7). Ne remplissez pas le filtre au-delà de la partie supérieure du tamis.**

Coupez les fruits en morceaux et faites tremper les germes de soja avant de les introduire dans le filtre.

**3 Versez de l'eau ou tout autre liquide (lait, jus, etc.) dans le bol mixer.****4 Insérez la tasse graduée (G) dans l'orifice du couvercle.**

Laissez l'appareil fonctionner environ 40 secondes.

**5 Arrêtez l'appareil et retirez le bol mixer du bloc moteur.****6 Versez la boisson par le bec verseur du bol mixer (fig. 8).**

Ne retirez pas le couvercle avec la tasse graduée et le filtre du bol mixer.

**7 Pour obtenir les meilleurs résultats, remplacez le bol mixer avec les ingrédients restants sur l'appareil et laissez-le fonctionner encore quelques secondes.**

Note: Surtout si vous traitez d'importantes quantités d'ingrédients, il n'est pas recommandé de mettre tous les ingrédients à la fois. Commencez à préparer une petite portion et laissez l'appareil fonctionner pendant quelques instants. Ensuite arrêtez l'appareil et ajoutez une autre petite portion, mais ne dépassez pas la partie supérieure du tamis. Répétez la procédure jusqu'à ce que vous ayez terminé tous les ingrédients. Ne levez jamais le couvercle du bol mixer pendant le fonctionnement de l'appareil.

**Lait de soja**

Pour préparer cette recette vous devez utiliser le filtre.

**Ne traitez pas plus de deux portions sans interruption. Laissez l'appareil refroidir avant de continuer.**

**Ingrédients**

- 50 g germes de soja
- 500 ml d'eau

- ▶ *Faites tremper les germes de soja pendant au moins 4 heures. Laissez s'égoutter.*
- ▶ *Mettez les germes de soja dans le filtre. Versez 500 ml de l'eau dans le bol mixer et mélangez pendant 40 secondes.*
- ▶ *Versez le lait dans une casserole.*
- ▶ *Faites bouillir le lait de soja, ajoutez du sucre et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu.*
- ▶ *Servir chaud ou froid.*

**Moulin** Modèles HR 1721 et HR 1727 uniquement

**Utilisation du moulin****1 Mettez les ingrédients dans le bol (H) (fig. 9).**

Vous pouvez traiter des ingrédients humides ou secs.

**2 Ne remplissez pas le verre au-delà de l'indication "MAX".**

- 3** Montez l'anneau plus grand en caoutchouc (I) sur l'ensemble couteau (J) (fig. 10). Assurez-vous que l'anneau a été correctement fixé.
- 4** Vissez l'ensemble couteau sur le verre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 11).
- 5** Tenez le moulin monté à l'envers et vissez-le sur le bloc moteur (A) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic (fig. 12).
- 6** Assurez-vous que l'appareil est branché.
- 7** Mettez l'appareil en marche et laissez le fonctionner jusqu'à ce que les ingrédients soient suffisamment mous. Cela dure environ 10-30 secondes.

### Démonter le moulin

- 1** Débranchez l'appareil.
- 2** Si le moulin est attaché sur le bloc moteur, retirez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 3** Tenez le moulin monté à l'envers, retirez l'ensemble couteau du bol en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 4** Nettoyez toujours les pièces détachables immédiatement après utilisation.

### Nettoyage

Il est plus facile de nettoyer les accessoires immédiatement après utilisation.

Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage.

- Le bloc moteur, les ensembles couteaux, le filtre et les anneaux en caoutchouc ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.
- Démontez toujours les pièces détachables avant de les nettoyer. N'oubliez pas de retirer les anneaux en caoutchouc des ensembles couteaux (mixer et moulin).
- Évitez de toucher les couteaux. Les lames sont très aiguisées.

Le bol mixer et le verre du moulin (sans ensemble couteau), le couvercle et la tasse graduée peuvent être lavés au lave-vaisselle.

### Bloc moteur

- Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide. Ne le rincez pas sous jet d'eau. N'utilisez pas d'éponges ou produits abrasifs, alcool, etc.

### Rangement

Enroulez le cordon d'alimentation autour de la base de l'appareil.

### Garantie et service

Pour toute réparation/information, ou en cas de problème, visitez notre website: [www.philips.com](http://www.philips.com).  
ou veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre distributeur ou le Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Algemene beschrijving

### Blender

- A Motorunit
- B Aan/uit/pulsknop
- C Blenderkan met maataanduiding
- D Mesunit
- E Afdichtingsring
- F Deksel
- G Maatbeker

### Maalmolen (alleen types HR1721 en HR1727)

- H Beker
- I Afdichtingsring
- J Mesunit

### Filter (alleen types HR1724 en HR1727)

- K Filter

## Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bekijk de illustraties voordat u het apparaat gaat gebruiken.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing om hem indien nodig te kunnen raadplegen.

## Algemeen

- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires plaatst, verwijdert of bijstelt.
- Schakel het apparaat nooit in of uit door aan de accessoires te draaien.
- Dompel de motorunit nooit onder in water of een andere vloeistof. Spoel het ook niet af onder de kraan. Gebruik alleen een vochtige doek om de motorunit schoon te maken.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp!
- Steek nooit uw vingers of een voorwerp in de blenderkan terwijl het apparaat ingeschakeld is.
- Plaats de mesunit nooit op de motorunit zonder dat u de mesunit eerst goed aan de blenderkan of de beker van de maalmolen bevestigd heeft.
- Als de messen vastlopen, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.

Indien nodig kunt u ingrediënten die aan de wand van de kan kleven met een spatel verwijderen nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld.

- Zorg er altijd voor dat de mesunit goed bevestigd is voordat u de stekker in het stopcontact steekt en het apparaat inschakelt.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips aangeraden worden. Uw garantie vervalt indien gebruik is gemaakt van dergelijke onderdelen of accessoires.

### Blender

---

- ▶ Vul de blenderkan nooit met ingrediënten die heter zijn dan 80°C.
- ▶ Vul de blenderkan nooit met meer dan 1,25 liter vloeistof om morsen te voorkomen, vooral wanneer u het apparaat op een hoge snelheid laat werken. Doe niet meer dan 1 liter in de blenderkan wanneer u hete vloeistoffen verwerkt of een recept aan het bereiden bent waarbij veel schuimvorming optreedt.
- ▶ Vergeet nooit de afdichtingsring op de mesunit te plaatsen voordat u de blenderkan bevestigt om lekkage te voorkomen.
- ▶ Zorg ervoor dat het deksel altijd goed dicht zit en dat de maatbeker goed in het deksel geplaatst is voordat u het apparaat inschakelt.

### Maalmolen

---

- ▶ Laat de maalmolen nooit langer dan 30 seconden zonder onderbreking werken. Laat de maalmolen tussentijds minstens 1 minuut afkoelen.
- ▶ Vergeet nooit de afdichtingsring in de mesunit te plaatsen voordat u de beker van de maalmolen bevestigt om lekkage te voorkomen.
- ▶ Gebruik de maalmolen nooit om zeer harde ingrediënten zoals nootmuskaat, Chinese rotssuiker en ijsblokjes te malen.
- ▶ Verwerk kruidnagels, steranijs en anijszaad altijd samen met andere ingrediënten. Als deze ingrediënten ongemengd worden verwerkt, kunnen ze de kunststof onderdelen van het apparaat aantasten.
- ▶ De beker van de maalmolen kan verkleuren indien de maalmolen gebruikt wordt om ingrediënten zoals kruidnagels, anijs en kaneel te verwerken.
- ▶ De maalmolen is niet geschikt voor het hakken van rauw vlees. Gebruik hiervoor de blender.
- ▶ Gebruik de maalmolen niet om vloeibare mengsels zoals vruchtensap te verwerken.

### Filter

---

- ▶ Gebruik het filter nooit om ingrediënten die heter zijn dan 80°C te verwerken.
- ▶ Doe per keer niet meer dan 50 g ongewekte sojabonen of 150 g fruit in het filter om overbelasting te voorkomen.
- ▶ Zorg ervoor dat het deksel altijd goed dicht zit en dat de maatbeker goed in het deksel geplaatst is voordat u het apparaat inschakelt.
- ▶ Snijd fruit in kleine stukjes voordat u het in het filter verwerkt.
- ▶ Laat gedroogde peulvruchten zoals sojabonen eerst weken voordat u ze in het filter verwerkt.

### Het apparaat klaarmaken voor gebruik

Was alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig af voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt (zie 'Schoonmaken').

### Gebruik

#### Maatbeker (G)

---

U kunt de maatbeker gebruiken om hoeveelheden ingrediënten af te meten.

- ▶ *Om mayonaise te bereiden: De olie moet langzaam toegevoegd worden om de juiste consistentie te verkrijgen. Laat de blender op een lage snelheid werken wanneer u mayonaise bereidt.*

## Blender

---

De blender is geschikt voor pureren, hakken en mengen. U kunt er soepen, sauzen, milkshakes en beslag mee bereiden en u kunt er groenten, fruit en vlees mee verwerken.

### De blender klaarmaken voor gebruik

- 1** Bevestig de afdichtingsring (E) op de mesunit (D) (fig. 1).
- 2** Schroef de mesunit linksom aan de onderzijde van de blenderkan (C) totdat de mesunit goed vastzit (fig. 2).
- 3** Plaats de blenderkan met de mesunit daaraan bevestigd op de motorunit (A). Vergrendel de kan door deze rechtsonder te draaien totdat u een klik hoort. De blenderkan kan in twee standen op de motorunit bevestigd worden (fig. 3 en 4).
- 4** Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit.

### De blender gebruiken

- 1** Doe de ingrediënten in de blenderkan.
- 2** Plaats het deksel op de blenderkan.
- 3** Sluit het deksel door het naar beneden te duwen en rechtsonder te draaien totdat u een klik hoort (fig. 5).
- 4** Plaats de maatbeker in de opening van het deksel.
- 5** Draai de knop naar snelheid 1 of 2.  
Draai de knop naar de pulsstand als u het apparaat slechts kort wilt laten werken.

- 6** Laat het apparaat niet langer dan 3 minuten onafgebroken werken.

### De blender demonteren

- 1** Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2** Verwijder het deksel met de maatbeker van de blenderkan.
- 3** Verwijder de blenderkan met de mesunit daaraan bevestigd van de motorunit.
- 4** Maak de afneembare onderdelen altijd direct na gebruik schoon.

### Tips

- Indien u ijsblokjes wilt vermalen, doe dan niet meer dan 6 ijsblokjes (van ongeveer 24x35x25mm) tegelijk in de blenderkan en laat het apparaat enkele keren werken op de pulsstand.
- Snijd vlees of andere vaste ingrediënten in kleinere stukjes voordat u ze in de blenderkan doet.
- Wanneer u grote hoeveelheden vaste ingrediënten wilt verwerken, raden we u aan niet alle ingrediënten in één keer in de kan te doen, maar steeds kleine hoeveelheden te verwerken om een goed resultaat te verkrijgen.
- Tomatensap kunt u maken door de tomaten in vieren te snijden en de stukken door de opening in het deksel op de draaiende messen te laten vallen.

### Filter (Alleen types HRI724 en HRI727)

---

U kunt het filter gebruiken om heerlijke verse vruchtensappen, cocktails of sojamelk te bereiden. Alle pitjes en velletjes zullen dan in het filter achterblijven.

**Doe per keer niet meer dan 50 g ongeweepte sojabonen of 150 g fruit in het filter om overbelasting te voorkomen .**

### Het filter klaarmaken voor gebruik

- 1** Plaats de blenderkan met de mesunit daaraan bevestigd op de motorunit (A). Draai de kan rechtsom totdat u een klik hoort (fig. 3) om deze te vergrendelen. De blenderkan kan in twee standen op de motorunit bevestigd worden.
- 2** Plaats het filter (K) in de blenderkan (fig. 6).  
Zorg ervoor dat de groeven in het filter precies op de ribbels in de blenderkan passen.
- 3** Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit.

### Het filter gebruiken

- 1** Plaats het deksel (F) op de blenderkan.
- 2** Doe de ingrediënten in het filter (fig. 7). Vul het filter niet verder dan de bovenrand van het filtergaas.  
Snijd fruit in kleine stukjes en week droge peulvruchten zoals sojabonen voordat u ze in het filter verwerkt.
- 3** Schenk water of een andere vloeistof (zoals melk of sap) in de blenderkan.
- 4** Plaats de maatbeker (G) in de opening in het deksel.  
Laat het apparaat ongeveer 40 seconden werken.
- 5** Schakel het apparaat uit en verwijder de blenderkan van de motorunit.
- 6** Schakel het apparaat uit. Schenk de drank via de tuit uit de kan (fig. 8).  
Verwijder het deksel, de maatbeker en het filter niet.
- 7** Plaats de kan met de overgebleven ingrediënten terug op het apparaat en laat deze nogmaals enkele seconden werken voor een optimaal resultaat.

Wanneer u grote hoeveelheden ingrediënten wilt verwerken, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in het filter. Doe een kleine hoeveelheid ingrediënten in het filter en laat het apparaat enkele seconden werken. Schakel het apparaat dan uit en voeg een volgende kleine hoeveelheid toe, maar overschrijdt de bovenrand van het filtergaas niet. Herhaal deze procedure totdat u alle ingrediënten verwerkt heeft. Zorg ervoor dat het deksel altijd op de blenderkan zit wanneer het apparaat ingeschakeld is.

### Sojamelk

Dit recept kan alleen bereid worden met het filter:

**Verwerk niet meer dan twee porties achter elkaar. Laat het apparaat daarna eerst afkoelen voordat u verder gaat.**

Ingrediënten

- 50 g gedroogde sojabonen
- 500 ml water

- ▶ Week de sojabonen 4 uur voordat u ze gaat verwerken en laat ze daarna uitlekken.
- ▶ Doe de geweekte bonen in het filter. Giet 500 ml water in de blenderkan en laat het apparaat 40 seconden werken.
- ▶ Giet de sojamelk in een pan.
- ▶ Breng de sojamelk aan de kook, voeg suiker toe en laat de melk zachtjes koken totdat alle suiker gesmolten is.
- ▶ Warm of koud serveren.



**Maalmolen** (Alleen types HR 1721 en HR1727)

**De maalmolen gebruiken**

- 1** Doe de ingrediënten in de beker van de maalmolen (H) (fig. 9).  
De maalmolen is geschikt voor het verwerken van zowel droge als vochthoudende ingrediënten.
- 2** Vul de beker niet verder dan de maximumindicatie.
- 3** Plaats de grote afdichtingsring (I) in de mesunit van de maalmolen (J) (fig. 10).  
Zorg ervoor dat de rubberen ring goed op de mesunit is geplaatst.
- 4** Schroef de mesunit op de beker door de mesunit rechtsom te draaien.
- 5** Houd de beker van de maalmolen met de mesunit daaraan bevestigd ondersteboven en schroef deze op de motorunit (A) door hem rechtsom te draaien totdat u een klik hoort (fig. 12).
- 6** Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit.
- 7** Schakel het apparaat in en laat het werken totdat de ingrediënten fijn genoeg gemalen zijn.  
Dit duurt ongeveer 10 tot 30 seconden.

**De maalmolen demonteren**

- 1** Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2** Verwijder de beker met de mesunit daaraan bevestigd van de motorunit door de beker linksom te draaien.
- 3** Keer de maalmolen ondersteboven en verwijder de beker met de mesunit daaraan bevestigd van de motorunit door de beker linksom te draaien.
- 4** Maak de afneembare onderdelen altijd direct na gebruik schoon.

**Schoonmaken**

We raden u aan de afneembare onderdelen direct na gebruik schoon te maken.

Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken.

- Reinig de motorunit, de mesunits, het filter en de afdichtingsringen nooit in de vaatwasmachine.
- Demonteer altijd alle afneembare onderdelen voordat u deze gaat schoonmaken. Vergeet niet de afdichtingsringen van de mesunits te verwijderen (blender en maalmolen).
- Raak de messen niet aan, aangezien deze zeer scherp zijn.

De blenderkan en de beker van de maalmolen (beide zonder mesunit), het deksel en de maatbeker zijn vaatwasmachinebestendig.

**Motorunit**

- Reinig de motorunit met een vochtige doek. Reinig de motorunit niet onder een stromende kraan. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponzen, alcohol, enz.

**Opbergen**

Wind overtollig snoer rond de voet van het apparaat.

**Informatie & service**

Als u informatie nodig heeft of als u een probleem heeft, bezoek dan de Philips Website ([www.philips.com](http://www.philips.com)), of neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide garantie' vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips dealer of neem contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Descripción general

### Batidora

- A** Unidad motora
- B** Botón de marcha/parada/impulsos
- C** Jarra batidora con indicador de nivel
- D** Cuchilla
- E** Junta
- F** Tapa
- G** Taza de medir

### Molinillo (sólo modelos HR1721 y HR1727)

- H** Jarra
- I** Junta
- J** Cuchilla

### Filtro (sólo modelos HR1724 y HR1727)

- K** Filtro de fruta

## Importante

Antes de usar el aparato, lea cuidadosamente estas instrucciones de uso y mire las ilustraciones.

Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

### General

- Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje del aparato se corresponde con el voltaje de la red local.
- Si el cable de red estuviera dañado, deberá ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips para evitar situaciones de peligro.
- Antes de montar, desmontar o ajustar cualquiera de los accesorios, desenchufe siempre el aparato de la red.
- Nunca conecte o desconecte al aparato girando los accesorios.
- No sumerja nunca la unidad motora en agua o en cualquier otro líquido ni la enjuague bajo el grifo. Para limpiar la unidad motora use sólo un paño húmedo.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- No toque las cuchillas, sobre todo si el aparato está enchufado. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- Nunca introduzca los dedos o un objeto en la jarra mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Nunca coloque la cuchilla en la unidad motora sin haber ajustado bien la jarra (batidora o molinillo).
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de quitar los ingredientes que estén bloqueando las cuchillas.

Si fuera necesario, utilice una espátula para retirar los alimentos de la pared de la jarra cuando el aparato esté desconectado.

- Compruebe siempre que la cuchilla está correctamente colocada antes de enchufar el aparato y conectarlo.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes que no hayan sido recomendados expresamente por Philips. Si utiliza dichos accesorios o piezas, su garantía no será válida.

## Batidora

---

- ▶ Nunca ponga en la jarra batidora ingredientes que superen los 80 °C de temperatura.
- ▶ Para evitar que se derrame el líquido, no ponga más de 1,25 litros en la jarra batidora, especialmente si procesa a velocidad alta. No ponga más de 1 litro en la jarra cuando procese líquidos calientes o recetas que hagan mucha espuma.
- ▶ No se olvide de colocar la junta en la cuchilla antes de ajustar la jarra batidora, de lo contrario se producirán fugas.
- ▶ Asegúrese de que la tapa está bien cerrada y la taza de medir se ha insertado correctamente antes de conectar el aparato.

## Molinillo

---

- ▶ No utilice el molinillo durante más de 30 segundos sin interrupción. Deje que se enfríe durante al menos un minuto entre los ciclos de procesado.
- ▶ No se olvide de colocar la junta en la cuchilla antes de ajustar la jarra molinillo, de lo contrario se producirán fugas.
- ▶ No utilice nunca el molinillo para picar ingredientes muy duros como nuez moscada, terrones de azúcar o cubitos de hielo.
- ▶ Siempre procese clavo, anís y anís estrellado con otros ingredientes. Si los procesa por separado, pueden deteriorar las piezas de plástico del aparato.
- ▶ El recipiente del molinillo puede perder color si se muelen ingredientes como clavo, anís o canela.
- ▶ El molinillo no es adecuado para picar carne cruda. Utilice mejor la batidora.
- ▶ No utilice el molinillo para batir mezclas líquidas como zumo de fruta.

## Filtro

---

- ▶ Nunca use el filtro para procesar ingredientes que superen los 80 °C de temperatura.
- ▶ No sobrecargue el filtro. No ponga más de 50 g de soja deshidratada y seca o 150 g de fruta en el filtro al mismo tiempo.
- ▶ Asegúrese de que la tapa está bien cerrada y la taza de medir se ha insertado correctamente antes de conectar el aparato.
- ▶ Corte la fruta en trozos pequeños antes de ponerla en el filtro.
- ▶ Ponga en remojo las legumbres, como la soja, antes de ponerlas en el filtro.

## Antes de utilizarla por primera vez

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

## Cómo usar el aparato

### Taza de medir (G)

---

Puede utilizar la taza de medir para medir ingredientes.

- ▶ *Para hacer mayonesa: Debe añadir el aceite muy despacio para obtener la consistencia adecuada. Cuando prepare mayonesa, utilice la batidora a velocidad lenta.*

## Batidora

---

La batidora se utiliza para hacer puré, cortar y mezclar. Con la batidora podrá preparar sopas, salsas y batidos y procesar verduras, frutas, carne, masas, etc.

### **Cómo preparar la batidora**

- 1** Ajuste la junta (E) a la cuchilla (D) (fig. 1).
- 2** Enrosque la cuchilla en el sentido contrario a las agujas del reloj en la parte inferior de la jarra (C) hasta que el cuchillo esté bien fijo (fig. 2).
- 3** Monte la jarra batidora, con la cuchilla sobre la unidad motora (A), y fíjela girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un clic. La jarra se puede montar en dos posiciones (fig. 3 y fig. 4).
- 4** Asegúrese de que el aparato está enchufado.

### **Cómo utilizar la batidora**

- 1** Ponga los ingredientes en la jarra batidora.
- 2** Coloque la tapa sobre la jarra.
- 3** Cierre la tapa empujándola hacia abajo y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un clic (fig. 5).
- 4** Inserte la taza de medir en el orificio de la tapa.
- 5** Gire el botón de control hasta la velocidad 1 ó 2.  
Gire el botón de control hasta la posición de "impulsos" si quiere procesar ingredientes muy brevemente.
- 6** No deje que el aparato funcione durante más de 3 minutos seguidos.

### **Cómo desmontar la batidora**

- 1** Desenchufe el aparato.
- 2** Retire de la jarra la tapadera con la taza de medir.
- 3** Retire de la unidad motora la jarra con la cuchilla sujeta a ella.
- 4** Lave siempre las piezas desmontables nada más usarlas.

### **Consejos**

- Si quiere picar cubitos de hielo, no ponga más de 6 cubitos (de unos 24x35x25mm) en la jarra y gire el botón de control hasta la posición de impulsos unas cuantas veces.
- Corte la carne u otros ingredientes sólidos en trozos pequeños antes de ponerlos en la jarra.
- No procese gran cantidad de ingredientes sólidos al mismo tiempo. Para obtener un buen resultado, le recomendamos que procese estos ingredientes en pequeñas cantidades.
- Para preparar zumo de tomate, corte los tomates en 4 trozos y déjelos caer a través de la abertura de la tapa sobre las cuchillas mientras éstas están girando.

---

### **Filtro** (Sólo para los modelos HR1724 y HR1727).

Con este filtro podrá preparar deliciosos zumos de fruta, cócteles o leche de soja. El filtro evita que las pipas y las cáscaras vayan a parar a la bebida.

**No sobrecargue el filtro. No ponga más de 50 g de soja deshidratada y seca o 150 g de fruta en el filtro al mismo tiempo.**

### **Cómo preparar el filtro**

- 1** Monte la jarra de la batidora con la cuchilla sobre la unidad motora (A) y fíjela girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un clic (fig. 3). La jarra se puede montar en dos posiciones.

**2** Coloque el filtro (K) en la jarra de la batidora (fig. 6).

Asegúrese de que las ranuras del filtro encajan perfectamente en las varillas del interior de la jarra.

**3** Asegúrese de que el aparato está enchufado.

**Cómo utilizar el filtro**

**1** Coloque la tapa (F) en la jarra de la batidora.

**2** Ponga los ingredientes en el filtro (fig. 7). No llene el filtro por encima de la parte superior de la malla del tamiz.

Antes de introducirlas en el filtro, corte la fruta en trozos pequeños y ponga a remojo las legumbres, como la soja.

**3** Eche agua u otro líquido (leche, zumo, etc.) en la jarra.

**4** Inserte la taza de medir (G) en el orificio de la tapa.

Deje funcionar el aparato durante aproximadamente 40 segundos.

**5** Desconecte el aparato y saque la jarra de la unidad motora.

**6** Vierta la bebida por la boquilla de la jarra (fig. 8).

No saque ni la tapa, ni la taza de medir ni el filtro.

**7** Para obtener un resultado óptimo, vuelva a poner la jarra con el resto de los ingredientes en el aparato y deje que funcione durante unos pocos segundos más.

Nota: cuando procese cantidades grandes, le recomendamos que no ponga todos los ingredientes en el filtro a la vez. Comience por una cantidad pequeña y deje funcionar el aparato durante unos segundos. A continuación desconecte el aparato y añada otra pequeña cantidad, pero no sobrepase la parte superior de la malla del tamiz. Repita estos pasos hasta que haya procesado todos los ingredientes. Mientras esté en funcionamiento, deje siempre puesta la tapa de la jarra.

**Leche de soja**

Esta receta sólo se puede preparar con el filtro.

**No procese ininterrumpidamente más de dos lotes. Deje que el aparato se enfríe antes de seguir procesando.**

Ingredientes

- 50 g de semillas de soja secas
- 500 ml de agua

- ▶ Ponga en remojo la soja durante 4 horas antes de procesarla. Escúrrala.
- ▶ Ponga la soja en el filtro. Eche 500 ml de agua en la jarra batidora y bata durante 40 segundos.
- ▶ Eche la leche en una cacerola.
- ▶ Cuando empiece a hervir, añada azúcar y deje que hierva a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar.
- ▶ Sírvala fría o caliente.

**Molinillo** (Sólo para los modelos HRI721 y HRI727)

**Cómo utilizar el molinillo**

**1** Ponga los ingredientes en la jarra (H) (fig. 9).

Puede procesar tanto ingredientes húmedos como secos.

**2** No llene la jarra por encima de la indicación "MAX".

**3** Coloque la junta más grande (I) en la cuchilla (J) (fig. 10).

Asegúrese de que ha colocado la junta correctamente.

- 4 Enrosque la cuchilla en la jarra girándola en el sentido de las agujas del reloj (fig. 11).
- 5 Coloque el molinillo ya montado boca abajo y enrósquelo en la unidad motora (A) girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un clic (fig. 12).
- 6 Asegúrese de que el aparato está enchufado.
- 7 Conecte el aparato y hágalo funcionar hasta que los ingredientes estén suficientemente molidos. Tardará aproximadamente unos 10-30 segundos.

### **Cómo desmontar el molinillo**

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Si el molinillo aún está conectado a la unidad motora y quítelo de la unidad motora girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 3 Póngalo boca abajo y saque la cuchilla de la jarra girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- 4 Lave siempre las piezas desmontables nada más usarlas.

### **Limpieza**

Le recomendamos que limpie las piezas desmontables nada más utilizarlas.

#### **Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.**

- Nunca lave en el lavavajillas la unidad motora, las cuchillas, el filtro ni las juntas.
- Desmonte siempre las piezas desmontables antes de limpiarlas. No olvide retirar las juntas de las cuchillas (de la batidora y de la picadora).
- No toque las cuchillas. Están muy afiladas.

Tanto la jarra de la batidora como la del molinillo (sin la cuchilla), la tapa y la taza de medir se pueden lavar en el lavavajillas.

#### **Unidad motora**

- Limpie la unidad motora con un paño húmedo. No aclare la unidad motora bajo el grifo. No utilice productos abrasivos, estropajos, alcohol, etc.

### **Almacenamiento**

Enrolle el cable de red sobrante alrededor de la base del aparato.

### **Garantía y servicio**

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en [www.philips.com](http://www.philips.com) o póngase en contacto con el Servicio Philips de Atención al Cliente de su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la Garantía Mundial). Si en su país no hay Servicio Philips de Atención al Cliente, póngase en contacto con su distribuidor local Philips o con el Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Descrizione generale

### Frullatore

- A** Gruppo motore
- B** Manopola On/Off/Intermittenza
- C** Vaso frullatore con indicazione del livello
- D** Gruppo lame
- E** Guarnizione
- F** Coperchio
- G** Misurino

### Tritatutto (solo modelli HR1721 e HR1727)

- H** Vaso
- I** Guarnizione
- J** Gruppo lame

### Filtro (solo modelli HR1724 e HR1727)

- K** Filtro frutta

## Importante

Leggete attentamente le istruzioni e osservate le figure prima di usare l'apparecchio.

Conservate queste istruzioni per una futura consultazione.

## Generale

- ▶ Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- ▶ Nel caso il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito da Philips, presso un Centro Autorizzato Philips o personale comunque qualificato, per evitare situazioni a rischio.
- ▶ Togliete sempre la spina dalla presa di corrente prima di montare, smontare o regolare gli accessori.
- ▶ Per accendere o spegnere l'apparecchio, non ruotate mai gli accessori.
- ▶ Non immergete nè risciacquate sotto l'acqua o altri liquidi il gruppo motore. Per pulire il gruppo motore, utilizzate solo un panno umido.
- ▶ Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- ▶ Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ Evitate di toccare le lame, soprattutto quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Le lame sono estremamente affilate!
- ▶ Non infilate le dita o altri oggetti nel vaso del frullatore o del tritatutto mentre l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Non inserite il gruppo lame sul gruppo motore senza aver montato correttamente il vaso del frullatore o del tritatutto.
- ▶ Se la lame si bloccano, togliete la spina dalla presa di corrente prima di smuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame.

Se necessario, usate una spatola per togliere gli ingredienti dalle pareti del vaso, ma solo dopo aver spento l'apparecchio.

- ▶ Prima di inserire la spina nella presa e prima di accendere l'apparecchio, controllate sempre che il gruppo lame sia montato correttamente.
- ▶ Non usate mai accessori o pezzi di ricambio di altri fabbricanti che non siano stati specificatamente consigliati da Philips. Nel caso vengano usati questi pezzi o accessori, la garanzia non sarà più valida.

### Frullatore

---

- ▶ Non riempite il vaso del frullatore con ingredienti di temperatura superiore a 80°C.
- ▶ Per evitare schizzi, non mettete più di 1,25 l. di liquido nel vaso del frullatore, soprattutto se dovete frullare alla massima velocità. Nel caso di ingredienti caldi o particolarmente schiumosi, non superate la quantità di 1 litro.
- ▶ Non dimenticate di inserire la guarnizione sul gruppo lame prima di montare il vaso del frullatore, per evitare perdite.
- ▶ Prima di accendere l'apparecchio, controllate che il coperchio sia perfettamente chiuso e che il misurino sia stato inserito correttamente.

### Tritatutto

---

- ▶ Non usate il tritatutto per più di 30 secondi senza interruzione. Fra un ciclo e l'altro, lasciate raffreddare il tritatutto per almeno 1 minuto.
- ▶ Non dimenticate di inserire la guarnizione sul gruppo lame prima di montare il vaso del tritatutto, per evitare perdite.
- ▶ Non usate il tritatutto per tritare ingredienti molto duri come la noce moscata, lo zucchero candito e i cubetti di ghiaccio.
- ▶ Quando tritate i chiodi di garofano e l'anice stellato, aggiungeteli sempre ad altri ingredienti. Se tritati separatamente, questi ingredienti potrebbero attaccare il materiale plastico dell'apparecchio.
- ▶ Il bicchiere del tritatutto potrebbe scolorirsi se usato per tritare ingredienti come chiodi di garofano, anice stellato e cannella.
- ▶ Il tritatutto non è indicato per tritare la carne cruda. In questo caso, usate il frullatore.
- ▶ Non usate il tritatutto per composti liquidi, come i succhi di frutta.

### Filtro

---

- ▶ Non usate il filtro per ingredienti di temperatura superiore a 80°C.
- ▶ Non sovraccaricate eccessivamente il filtro. Non mettete più di 50 g di semi di soia secchi o 150 g di frutta nel filtro.
- ▶ Prima di accendere l'apparecchio, controllate che il coperchio sia perfettamente chiuso e che il misurino sia stato inserito correttamente.
- ▶ Tagliate la frutta a pezzettini prima di metterla nel filtro.
- ▶ Ammollate i legumi secchi, come i semi di soia, prima di metterli nel filtro.

### Prima di usare l'apparecchio per la prima volta

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con il cibo (vedere "Come pulire l'apparecchio").

### Come usare l'apparecchio

#### Misurino (G)

---

Potete usare il misurino per misurare gli ingredienti.

- ▶ *Per preparare la maionese: Per ottenere la giusta consistenza, ricordate di aggiungere l'olio molto lentamente. Mentre preparate la maionese, fate funzionare l'apparecchio a bassa velocità.*

### Frullatore

---

Il frullatore è adatto per ridurre in purea, tritare e miscelare. Con il frullatore potrete preparare zuppe, salse e frappè, utilizzando frutta, verdura, carne ecc.



### Come preparare il frullatore

- 1** Montate la guarnizione (E) sul gruppo lame (D) (fig. 1).
- 2** Avvitare il gruppo lame sulla parte inferiore del vaso del frullatore (C) (fig. 2).
- 3** Montate il vaso del frullatore con il gruppo lame inserito sul gruppo motore (A) e fissatelo ruotando in senso orario fino a quando sentirete un "click". Il vaso del frullatore può essere montato in due posizioni (fig. 3 e fig. 4).
- 4** Controllate che l'apparecchio sia collegato alla presa di corrente.

### Come usare il frullatore

- 1** Mettete gli ingredienti nel vaso del frullatore.
- 2** Mettete il coperchio sul vaso del frullatore.
- 3** Chiudete il coperchio premendolo e ruotandolo in senso orario fino a quando sentite un "click" (fig. 5).
- 4** Inserite il misurino nell'apertura del coperchio.
- 5** Ruotate la manopola di controllo sulla velocità 1 o 2.  
Ruotate la manopola sulla posizione "pulse" se volete frullare gli ingredienti a intermittenza.
- 6** Non fate funzionare l'apparecchio per più di 3 minuti senza interruzioni.

### Come smontare il vaso del frullatore

- 1** Togliete la spina dalla presa.
- 2** Togliete il coperchio con il misurino dal vaso del frullatore.
- 3** Togliete il vaso con il gruppo lame ancora montato dal gruppo motore.
- 4** Lavate sempre le parti staccabili subito dopo l'uso.

### Consigli

- Se volete tritare i cubetti di ghiaccio, non mettetene più di 6 (di circa 24x35x25 mm) alla volta nel vaso del frullatore; utilizzate poi la funzione a intermittenza, azionandola più volte.
- Tagliate a pezzetti la carne e gli altri ingredienti solidi prima di metterli nel vaso del frullatore.
- Non frullate grosse quantità di ingredienti solidi. Per ottenere un risultato ottimale, vi consigliamo di frullare piccole quantità a più riprese.
- Per preparare il succo di pomodoro, tagliate i pomodori in quattro e lasciate cadere i pezzi direttamente sulle lame rotanti attraverso l'apertura del coperchio.

**Filtro** Solo modelli HRI 724 e HRI 727.

---

Con questo filtro potrete preparare deliziosi succhi di frutta fresca, cocktail e anche il latte di soia (vedere "Ricette"). Il filtro evita che la buccia e i semi finiscano nella vostra bevanda.

**Non sovraccaricate il filtro. Non utilizzate più di 50 g di semi di soia secchi o 150 g di frutta alla volta.**

### Come preparare il filtro

- 1** Montate il frullatore con il gruppo lame inserito sul gruppo motore (A) e fissatelo ruotando in senso orario fino a quando sentirete un click (fig. 3). Il vaso del frullatore può essere montato in due posizioni.

**2** Inserite il filtro (K) nel vaso del frullatore (fig. 6).

Controllate che le scanalature del filtro combacino perfettamente con le nervature all'interno del vaso.

**3** Controllate che l'apparecchio sia collegato alla presa di corrente.

**Come usare il filtro**

**1** Mettete il coperchio (F) sul vaso del frullatore.

**2** Mettete gli ingredienti nel filtro (fig. 7). Non riempite il filtro oltre la parte superiore della maglia del setaccio..

Tagliate la frutta a pezzettini e ammolate i legumi secchi, come i semi di soia, prima di metterli nel filtro.

**3** Versate l'acqua o un altro liquido (latte, succo, ecc.) nel vaso del frullatore.

**4** Inserite il misurino (G) nel foro posto sul coperchio.

Lasciate funzionare l'apparecchio per circa 40 secondi.

**5** Spegnete l'apparecchio e togliete il vaso del frullatore dal gruppo motore.

**6** Versate il composto ottenuto attraverso il beccuccio del vaso del frullatore (fig. 8).

Non togliete il coperchio, il misurino e il filtro..

**7** Per ottenere un risultato ottimale, frullate ancora per qualche secondo gli ingredienti rimasti all'interno del vaso.

Nota: se dovete preparare grossi quantitativi, vi consigliamo di non mettere tutti gli ingredienti nel filtro contemporaneamente. Iniziate con un piccolo quantitativo e fate funzionare l'apparecchio per alcuni secondi. Spegnete l'apparecchio e aggiungete una piccola quantità, senza mai superare la parte superiore della maglia del setaccio. Ripetete questa procedura fino a quando avrete terminato gli ingredienti. Mentre l'apparecchio è in funzione, tenete sempre il coperchio sul vaso del frullatore.

**Latte di soia**

Questa ricetta può essere preparata solo con il filtro.

**Non frullate più di 2 composti senza interruzioni. Lasciate raffreddare l'apparecchio prima di continuare ad usarlo.**

Ingredienti

- 50 g di semi di soia secchi
- 500 ml d'acqua

- ▶ *Ammollate i semi di soia per 4 ore prima di preparare il latte. Lasciateli sgocciolare.*
- ▶ *Versate i semi di soia nel filtro, aggiungete 500 ml d'acqua nel vaso del frullatore e frullate per 40 secondi.*
- ▶ *Versate il latte in una pentola.*
- ▶ *Portate a ebollizione il latte di soia, poi aggiungete lo zucchero e fate sobbollire fino a scioglierlo completamente.*
- ▶ *Servite caldo o freddo.*

**Tritatutto** Solo modelli HR1721 e HR1727

---

**Come usare il tritatutto**

**1** Mettete gli ingredienti nel vaso del frullatore (H) (fig. 9),

Potete usare ingredienti secchi e bagnati.

**2** Non riempite il vaso oltre l'indicazione "MAX".

**3** Tenendo il tritatutto capovolto, avitatelo sul gruppo motore (A) ruotando in senso orario fino a quando un "click" (fig. 10).

Controllate che la guarnizione in gomma sia stata inserita correttamente.

**4** Avvitate il gruppo lame sul vaso del frullatore, ruotando in senso orario (fig. 11).

**5** Capovolgete il tritatutto e avvitatelo sul gruppo motore (A) ruotando in senso orario fino a quando sentirete un "click" (fig. 12).

**6** Controllate che l'apparecchio sia collegato alla presa di corrente.

**7** Accendete l'apparecchio e lasciatelo in funzione fino a quando gli ingredienti sono tritati finemente. Ci vorranno circa 10-30 secondi.

### **Come smontare il tritatutto**

**1** Togliete la spina dalla presa.

**2** Se il tritatutto è ancora inserito sul gruppo motore e toglietelo dal gruppo motore ruotando in senso antiorario.

**3** Capovolgete il tritatutto e togliete il gruppo lame dal vaso del frullatore ruotando in senso antiorario.

**4** Lavate sempre le parti staccabili subito dopo l'uso.

### **Pulizia**

Vi consigliamo di lavare le parti staccabili immediatamente dopo l'uso.

Prima di pulire l'apparecchio, togliete sempre la spina dalla presa.

- ▶ Non lavate in lavastoviglie il gruppo motore, il gruppo lame, il filtro e le guarnizioni.
- ▶ Smontate sempre le parti staccabili prima di pulirle. Non dimenticate di togliere le guarnizioni dal gruppo lame (frullatore e tritatutto).
- ▶ Evitate di toccare le lame, che sono molto taglienti!

Il vaso del frullatore e del tritatutto (senza gruppo lame), il coperchio e il misurino possono essere lavati in lavastoviglie.

### **Gruppo motore**

- ▶ Pulite il gruppo motore con un panno umido. Non risciacquate il gruppo motore sotto l'acqua corrente. Non usate sostanze abrasive, pagliette, alcool ecc.

### **Come riporre l'apparecchio.**

Avvolgere il cavo in eccesso attorno alla base dell'apparecchio.

### **Garanzia & Assistenza**

Se avete bisogno di ulteriori informazioni o in caso di problemi, vi preghiamo di visitare il sito Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) oppure contattate il Centro Assistenza Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono, consultate l'opuscolo della garanzia.) Qualora nel vostro Paese non ci sia un Centro Assistenza Clienti, contattate il vostro rivenditore di fiducia oppure il Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

**Descrição geral****Liquidificadora**

- A** Motor
- B** Interruptor/'Pulse'
- C** Copo com indicação de nível
- D** Lâmina
- E** Anel vedante
- F** Tampa
- G** Medida

**Moinho** (apenas nos mod. HR1721 e HR1727)

- H** Copo
- I** Anel vedante
- J** Lâmina

**Filtro** (apenas nos mod. HR1724 e HR1727)

- K** Filtro para fruta

**Importante**

Antes de usar pela primeira vez, leia estas instruções e observe as ilustrações.  
 Guarde este manual para uma eventual consulta futura.

**Geral**

- ▶ Antes de ligar, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local.
- ▶ Se o fio se estragar, deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações gravosas para o utilizador.
- ▶ Antes de montar, desmontar ou ajustar qualquer um dos acessórios, desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica.
- ▶ Nunca ligue ou desligue o aparelho através da rotação dos acessórios.
- ▶ Nunca mergulhe a unidade do motor em água ou qualquer outro líquido, nem enxague à torneira. Use apenas um pano húmido para limpar a unidade do motor.
- ▶ Nunca deixe o aparelho a trabalhar sem vigilância.
- ▶ Mantenha fora do alcance das crianças.
- ▶ Evite tocar nas lâminas, sobretudo quando o aparelho estiver ligado à corrente. As lâminas são muito afiadas!
- ▶ Nunca introduza os dedos ou um objecto dentro do copo com o aparelho a trabalhar.
- ▶ Nunca coloque as lâminas sobre a unidade do motor sem primeiro montar correctamente o copo (da liquidificadora ou do moinho).
- ▶ Se as lâminas ficarem presas, desligue a máquina antes de retirar os ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.

Se for necessário, sirva-se de uma espátula para remover os alimentos presos nas paredes do copo. Antes, porém, deverá desligar a máquina.

- ▶ Certifique-se sempre que a unidade de corte está montada correctamente antes de ligar a máquina à corrente e de a pôr em funcionamento.
- ▶ Nunca use acessórios ou peças doutros fabricantes que não tenham sido especificamente recomendados pela Philips. A sua garantia será considerada nula no caso de ter usado esse tipo de acessórios ou de peças.

## Liquidificadora

---

- ▶ Nunca encha o copo com ingredientes que estejam mais quentes do que 80 °C.
- ▶ Para evitar salpicos, não deite mais que 1.25 litros de líquido no copo, sobretudo se estiver a trabalhar na velocidade mais elevada. Não deite mais do que 1 litro no copo se estiver a processar líquidos quentes ou a preparar receitas que formem grande quantidade de espuma.
- ▶ Nunca se esqueça de colocar o anel vedante na unidade de corte antes de colocar o copo. Caso contrário, haverá fugas.
- ▶ Verifique sempre se a tampa está bem fechada e se a medida foi colocada correctamente antes de ligar o aparelho.

## Moinho

---

- ▶ Nunca use o moinho durante mais de 30 segundos seguidos, sem interrupção. Deixe o moinho arrefecer durante pelo menos 1 minuto entre os vários ciclos de processamento.
- ▶ Nunca se esqueça de colocar o anel vedante sobre a unidade de corte antes de montar o copo; caso contrário, haverá derrames para fora.
- ▶ Os alhos, a flor de anis e afins devem ser sempre trabalhados juntamente com outros ingredientes. Se os processar em separado, estes ingredientes poderão corroer os materiais em plástico.
- ▶ O copo do moinho pode ir perdendo a cor com o uso, sobretudo se trabalhar ingredientes como alho, anis e canela
- ▶ O moinho não é próprio para picar carne crua. Para isso deverá servir-se da liquidificadora.
- ▶ Não use o moinho para processar misturas líquidas como sumos de fruta.

## Filtro

---

- ▶ Nunca se sirva do filtro para processar ingredientes com temperatura superior a 80°C.
- ▶ Nunca encha demasiado o filtro. Não coloque mais do que 50g de sementes de soja ou 150g de fruta no filtro de uma só vez.
- ▶ Verifique sempre se a tampa está bem fechada e se a medida foi colocada correctamente antes de ligar o aparelho.
- ▶ Corte a fruta em pedaços pequenos antes de a colocar no filtro.
- ▶ Coloque os ingredientes secos, como as sementes de soja, de molho antes de os deitar no filtro.

## Antes de usar

Antes de se servir do aparelho pela primeira vez, lave muito bem todas as peças que venham a ter contacto com os alimentos (vidé 'Limpeza').

## Como usar

### Medida (G)

---

Pode servir-se da medida para medir os ingredientes.

- ▶ *Para preparar maionese: O azeite deve ser adicionado muito lentamente para se obter a consistência certa. Para preparar maionese, regule a liquidificadora para uma velocidade baixa.*

## Liquidificadora

---

A liquidificadora é usada para preparar purés finos, picar e misturar. Com a liquidificadora pode preparar sopas, molhos e batidos de leite, bem como processar legumes, fruta, carne, massas leves ou polmes, etc.

### Preparação da liquidificadora

- 1 Monte o anel vedante (E) sobre a lâmina (D) (fig. 1).
- 2 Aperte a unidade de corte, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, na base do copo da liquidificadora (C), de modo que a lâmina fique bem fixa (fig. 2).
- 3 Monte o copo, com a unidade de corte colocada sobre o motor (A) e fixe-o rodando para a direita até ouvir um clique. O copo tem duas posições de montagem (fig. 3 e fig. 4).
- 4 Certifique-se que o aparelho está ligado à corrente.

### Como usar a liquidificadora

- 1 Coloque os ingredientes dentro do copo misturador.
- 2 Coloque a tampa sobre o copo.
- 3 Feche a tampa, empurrando para baixo e rodando-a para a direita até se ouvir um clique (fig. 5).
- 4 Introduza a medida na abertura da tampa.
- 5 Rode o botão de controlo para a velocidade 1 ou 2.  
Rode o botão de controlo para a posição 'pulse' se pretender processar os ingredientes tipo batimento.
- 6 Não deixe o aparelho trabalhar mais do que 3 minutos seguidos sem parar.

### Desmontagem da liquidificadora

- 1 Desligue da corrente.
- 2 Retire a tampa com a medida para fora do copo.
- 3 Retire o copo, com a unidade de corte acoplada, para fora do motor.
- 4 As peças desmontáveis devem ser lavadas imediatamente após cada utilização.

#### Sugestões

- Se quiser picar cubos de gelo, não deite mais do que 6 cubos (com cerca de 24x35x25 mm) de cada vez no copo e rode o botão de controlo para a posição 'pulse' (batimento) um par de vezes.
- Corte a carne ou outros ingredientes sólidos em pedaços pequenos antes de os colocar no copo.
- Não processe uma grande quantidade de ingredientes sólidos ao mesmo tempo. Para obter bons resultados, recomenda-se que processe esses ingredientes em várias séries de processamentos.
- Para fazer sumo de tomate, corte os tomates em quartos e deite-os pela abertura da tampa sobre as lâminas em movimento.

**Filtro** Apenas nos mod. HRI 724 e HRI 727

---

Com este filtro poderá preparar deliciosos sumos de fruta fresca, cocktails ou leite de soja. O filtro impede que as sementes, as pevides e a pele da fruta passem para a bebida.

**Nunca encha o filtro em demasia. Não coloque mais do que 50 g de sementes de soja seca ou 150 g de fruta no filtro de uma só vez.**

### Preparação do filtro

- 1 Monte o copo com a unidade de corte acoplada ao motor (A) e fixe-o rodando para a direita até ouvir um clique (fig. 3). O copo pode ser colocado em duas posições.

**2** Coloque o filtro (K) no copo da liquidificadora (fig. 6).

Certifique-se que as ranhuras do filtro encaixam perfeitamente nos encaixes do interior do copo.

**3** Certifique-se que o aparelho está ligado à corrente.**Como usar o filtro****1** Coloque a tampa (F) no copo.**2** Coloque os ingredientes no filtro (fig. 7). Não encha o filtro para além da parte de cima da rede do crivo.

Corte os frutos em pedaços mais pequenos e demolhe os frutos secos, como as sementes de soja, antes de os colocar no filtro.

**2** Deite água ou outro líquido (leite, sumo, etc.) para dentro do copo.**4** Introduza o medidor (G) no orifício da tampa.

Deixe a máquina trabalhar durante aprox. 40 segundos.

**5** Desligue a máquina e retire o copo para fora do motor.**6** Sirva a bebida através do bico do copo da liquidificadora (fig. 8).

Não retire a tampa, o medidor ou o filtro.

**7** Para obter óptimos resultados, volte a colocar o copo com os ingredientes restantes na máquina e deixe-a trabalhar durante mais alguns segundos.

Nota: quando processar quantidades grandes, aconselha-se que não coloque todos os ingredientes no filtro de uma só vez. Comece por processar uma quantidade pequena e deixe a máquina trabalhar durante alguns segundos. Em seguida, desligue o aparelho e junte outra pequena quantidade, mas não ultrapasse o topo da rede do crivo. Repita este procedimento até terminar de processar todos os ingredientes. Mantenha sempre a tampa no copo.

**Leite de soja**

Esta receita só pode ser preparada com o filtro.

**Não faça mais do que 2 processamentos sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer antes de continuar.**

**Ingredientes**

- 50 g de sementes de soja seca
- 5 dl de água

- ▶ Ponha a soja de molho durante 4 horas antes de a processar. Deixe de lado a escorrer.
- ▶ Coloque a soja no filtro. Deite 5 dl de água no copo da liquidificadora e bata durante 40 segundos.
- ▶ Deite o leite numa panela.
- ▶ Leve o leite a ferver, junte açúcar e deixe ferver até que o açúcar derreta.
- ▶ Sirva quente ou frio.

**Moinho** Apenas nos mod. HR 1721 e HR 1727

**Como usar o moinho****1** Coloque os ingredientes no copo (H) (fig. 9).

Pode processar ingredientes molhados e secos.

**2** Não encha o copo acima da indicação 'MAX'.**3** Segure na unidade de corte (J) e coloque o anel vedante (I) - o maior - sobre a unidade de corte (fig. 10).

Certifique-se que o anel de borracha ficou colocado correctamente.

- 4** Aperte a unidade de corte, rodando-a para a direita (fig. 11).
- 5** Mantenha o moinho montado virado ao contrário e aperte-o sobre a unidade do motor (A), rodando para a direita até ouvir um clique (fig. 12).
- 6** Certifique-se que o aparelho está ligado à corrente.
- 7** Ligue o aparelho e deixe-o trabalhar até os ingredientes ficarem com a espessura pretendida (fina). Demora cerca de 10 a 30 segundos.

### **Desmontagem do moinho**

- 1** Desligue da corrente.
- 2** Se o moinho continuar montado sobre a unidade do motor e retire-o para fora, rodando-o para a esquerda.
- 3** Vire o moinho ao contrário e retire a unidade de corte para fora do copo, rodando para a esquerda.
- 4** As peças desmontáveis devem ser lavadas imediatamente após cada utilização.

### **Limpeza**

É aconselhável lavar todas as peças desmontáveis imediatamente após cada utilização.

Antes de proceder à limpeza, desligue sempre da corrente.

- Nunca lave a unidade do motor, as lâminas, o filtro nem os anéis vedantes na máquina da loiça.
- Desmonte sempre todas as peças amovíveis antes de as lavar. Não se esqueça de retirar os anéis vedantes das unidades de corte (liquidificadora e moinho).
- Evite tocar nas lâminas. As lâminas são muito afiadas!

O copo da liquidificadora e do moinho (sem a unidade de corte), a tampa e a medida podem ser lavados na máquina da loiça.

### **Unidade do motor**

- Limpe a unidade do motor com um pano húmido. Não enxague a unidade do motor à torneira. Não use produtos abrasivos, esfregões, álcool, etc.

### **Arrumação**

Enrole o fio em excesso à volta da base do aparelho.

### **Garantia e assistência**

Se necessitar de informações ou se tiver algum problema, por favor visite a página Philips na Internet em [www.philips.pt](http://www.philips.pt) ou contacte o Centro de Informação ao Consumidor Philips do seu país (os números de telefone encontram-se no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Informação ao Consumidor Philips no seu país, dirija-se a um agente Philips ou contacte o Departamento de Service da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.



## Genel tanım

### Blender

- A Motor ünitesi
- B Açma/Kapama/Pulse düğmesi
- C Seviye göstergeli blender sürahisi
- D Bıçak ünitesi
- E Koruma halkası
- F Kapak
- G Ölçüm kabı

### Pres (sadece H21721 ve HR1727 modellerinde bulunmaktadır)

- H Sürahi
- I Koruma halkası
- J Bıçak ünitesi

### Filtre (sadece HR1724 ve HR1727 modellerinde bulunmaktadır)

- K Meyve filtresi

## Önemli

Cihazı kullanmadan önce, kullanma talimatlarını dikkatlice okuyun ve şekilleri inceleyin.

Kullanma kılavuzunu ileride başvurmak için saklayın.

## Genel

- Cihazı prize takmadan önce, cihaz üzerinde belirtilen voltajın yerel şebeke voltajıyla uygunluğunu kontrol edin.
- Cihazın elektrik kordonu herhangi bir şekilde zarar görmüşse, yalnız Philips orjinal cihazlar kullanılarak orjinal parçaları ile yetkili Philips servislerinde değiştirilmelidir.
- Cihazın aksesuarlarını takmadan, sökmeden ve ayarlamalarını yapmadan önce, mutlaka fişini prizden çekin.
- Cihazı kesinlikle aksesuarlarını çevirerek açmayın veya kapatmayın.
- Motor ünitesini kesinlikle suya veya herhangi başka bir sıvının içine batırmayın veya musluk altında yıkayarak durulamayın. Motor ünitesini temizlemek için, sadece nemli bir bez kullanın.
- Cihazı kendi halinde çalışır durumdayken bırakmayın.
- Cihazı çocuklardan uzak tutunuz.
- Bıçaklara, özellikle cihaz prize takılı durumdayken dokunmaktan kaçının. Bıçaklar çok keskindir!
- Cihaz çalışır durumdayken, kesinlikle parmaklarınızı veya bir nesneyi sürahinin (blender) içine sokmayın.
- Bıçak ünitesini motor ünitesi üzerine (blender veya pres), sürahi doğru şekilde takılmadan yerleştirmeyin.
- Eğer bıçaklar sıkışır, bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce, cihazın fişini çekin. Eğer gerekirse, cihazı kapattıktan sonra, sürahinin çeperlerindeki yiyeceği temizlemek için bir spatula kullanın.
- Cihazı prize takmadan ve çalıştırmadan önce, her zaman bıçak ünitesinin doğru şekilde takıldığından emin olun.
- Philips tarafından tavsiye edilmemiş, diğer imalatçı aksesuarlarını ve parçalarını asla kullanmayın. Bu tip aksesuarlar veya parçalar kullanıldığında garantiniz geçersiz olacaktır.

### Blender

---

- Blender sürahisini kesinlikle 80 °C'den yüksek ısıda malzemelerle doldurmayın.
- Dökülmeyi önlemek için, blender sürahisine, özellikle yüksek hızda işlem yaparken, 1.25 litreden fazla sıvı koymayın. Çok köpük sorunu yaşatan sıcak sıvılar veya tariflerle işlem yaparken, blender sürahisine 1 litreden fazla ölçü koymayın.
- Blender sürahisini takmadan önce, koruma halkasını bıçak ünitesinin üzerine yerleştirmeyi sakın unutmayın, aksi takdirde sızıntı olacaktır.
- Cihazı çalıştırmadan önce, kapağın her zaman doğru şekilde kapatıldığından ve ölçüm kabının doğru şekilde takıldığından emin olun.

### Pres

---

- Presi, ara vermeden 30 saniyeden daha uzun süre kullanmayın. İşlem seansları arasında, presi en az 1 dakika boyunca soğumaya bırakın.
- Pres sürahisini takmadan önce, koruma halkasını bıçak ünitesine geçirmeyi asla unutmayın, aksi takdirde sızıntı olacaktır.
- Presi, hindistan cevizi, sert Çin şekerini ve buz küpleri gibi çok sert malzemeleri ezme için kullanmayın.
- Karanfil, yıldız anason ve anason tohumunu her zaman diğer malzemelerle birlikte karıştırın. Aynı ayrı işleme sokulduklarında, bu malzemeler cihazın plastik materyallerine zarar verebilirler.
- Pres bardağı, karanfil, anason ve tarçın gibi malzemelerle işleme sokulduğunda rengini kaybedebilir.
- Pres, çiğ eti parçalara ayırmaya uygun değildir. Bu işlem için blenderi kullanın.
- Meyve suyu gibi sıvı karışımlar hazırlamak için presi kullanmayın.

### Filtre

---

- Filtreyi asla 80°C'den daha yüksek ısıda malzemelerle işlem yapmak için kullanmayın.
- Filtreyi aşırı doldurmayın. Filtrenin içine aynı anda, 50g'dan fazla kuru soya fasulyesi veya 150 g'dan fazla meyve koymayın.
- Cihazı çalıştırmadan önce, kapağın her zaman doğru şekilde kapatıldığından ve ölçüm kabının doğru şekilde takıldığından emin olun.
- Meyveleri filtrenin içine koymadan önce, daha küçük parçalar halinde kesin.
- Soya fasulyesi gibi kuru baklagilleri, filtrenin içine koymadan önce ıslatın.

### İlk kullanımdan önce

İlk kullanımdan önce, cihazın yiyeceklerle temas edecek parçalarını iyice temizleyin (bkz. "Temizlik").

### Cihazın Kullanımı

#### Ölçüm kabı (G)

---

Ölçüm kabını, malzemelerin ağırlığını ölçmek veya mayonez hazırlamak için kullanabilirsiniz.

- ▶ *Mayonez hazırlarken: Doğru yoğunluğu elde etmek için, yağ çok yavaş bir şekilde eklenmelidir. Mayonez hazırlarken blenderi düşük hızda çalıştırın.*

### Blender

---

Blender, püre yapmak, parçalara ayırmak ve karıştırmak amaçlı tasarlanmıştır. Blenderla çorba, sos ve milk shake hazırlayabilir ve sebze, meyve, et, hamur vb. ile işlem yapabilirsiniz.

### Blender'i kullanıma hazırlama

- 1 Koruma halkasını (E), bıçak ünitesinin (D) üzerine takın (şek. 1).
- 2 Bıçak ünitesini, bıçak tamamen oturana kadar, blender sürahisinin (C) tabanına saat yönünün tersine çevirerek takın (şek. 2).
- 3 Blender sürahisini, bıçak ünitesi takılmış şekilde motor ünitesinin (A) üzerine koyun ve bir 'klik' sesi duyana kadar saat yönünde çevirerek sabitleyin. Blender sürahisini iki şekilde takılabilir (şek. 3 ve şek. 4).
- 4 Cihazın fişe takılı olduğundan emin olun.

### Blender'in kullanımı

- 1 Malzemeleri blender sürahisinin içerisine koyun.
- 2 Kapağı blender sürahisinin üzerine yerleştirin.
- 3 Kapağı, bir 'klik' sesi duyana kadar saat yönünde çevirerek, aşağıya doğru iterek kapatın (şek. 5).
- 4 Ölçüm kabını kapağın girişine geçirin.
- 5 Kontrol düğmesini hız 1 veya 2 ayarına çevirin.  
Malzemeleri kısaca işleme sokmak için, kontrol düğmesini 'pulse' pozisyonuna çevirin.
- 6 Cihazı, bir defada 3 dakikadan daha fazla süre çalıştırmayın.

### Blender'i sökme

- 1 Cihazı kapatın.
- 2 Kapağı ölçüm kabıyla birlikte blender sürahisinden ayırın.
- 3 Blender sürahisini, bıçak ünitesi takılmış şekilde motor ünitesinden ayırın.
- 4 Ayrılabilen parçaları, kullanımdan hemen sonra temizleyin.

#### İpuçları

- Buz küpleri ezmek istiyorsanız, blender sürahisine 6 küpten (yaklaşık 24x35x25mm boyutunda) fazla buz koymayın ve kontrol düğmesini birkaç kez pulse pozisyonuna getirin.
- Et veya diğer katı malzemeleri blender sürahisinin içerisine koymadan önce, küçük parçalar halinde kesin.
- Çok miktarda katı malzemeyi aynı anda işleme sokmayın. İyi sonuçlar elde etmek için, bu malzemeleri küçük gruplar halinde işleme sokmanızı tavsiye ederiz.
- Domates suyu hazırlamak için, domatesleri dörde bölerek kapağın deliğinden dönen bıçakların üzerine bırakın.

**Filtre** Sadece HR1724 ve HR1727 modelleri içindir

Bu filtreyle leziz taze meyve suları, kokteyller veya soya sütü yapabilirsiniz (bkz. 'Tarifler'). Filtre, içeceğinize çekirdek ve kabukların karışmasına engel olur.

**Filtreyi aşırı doldurmayın. Filtrenin içine aynı anda, 50g'dan fazla ıslatılmamış kuru soya fasulyesi veya 150 g'dan fazla meyve koymayın.**

### Filtreyi kullanıma hazırlama

- 1 Blenderi, bıçak ünitesi takılmış şekilde motor ünitesinin (A) üzerine koyun ve bir klik sesi duyana kadar saat yönünde çevirerek sabitleyin (şek. 3). Blender sürahisini iki şekilde takılabilir.

### **2** Filtreyi (K) blender sürahisinin içerisine yerleştirin (şek. 6).

Filtre deliklerinin, blender sürahisinin içerisindeki omurgaların üzerine doğru şekilde oturduğundan emin olun.

### **3** Cihazın fişe takılı olduğundan emin olun.

#### **Filtrenin kullanımı**

### **1** Kapağı (F) blender sürahisinin üzerine yerleştirin.

**2** Malzemeleri filtrenin içerisine koyun (şek. 7). Filtreyi süzgeci aşmayacak şekilde doldurunuz. Meyveleri ve soya fasulyesi gibi ıslak kuru baklagilleri, filtreye koymadan önce daha küçük parçalar haline getirin.

**3** Blender sürahisine su veya başka bir sıvı (süt, meyva suyu, vb.) dökün.

### **4** Ölçüm kabını (G) kapak içerisindeki deliğe geçirin.

Cihazı yaklaşık 40 saniye boyunca çalıştırın.

**5** Cihazı kapatın ve blender sürahisini motor ünitesinden ayırın.

### **6** İçeceği blender sürahisinin akıtma dilinden boşaltın (şek. 8).

Kapağı, ölçme kabını ve filtreyi kaldırmayın.

**7** Daha iyi sonuç almak için, geri kalan malzemeyi sürahiye ekleyerek birkaç saniye daha çalıştırın.

Not: büyük bir miktarla işlem yaptığınızda, tüm malzemeyi aynı anda filtrenin içerisine koymamanızı öneririz. Küçük bir miktarla işleme başlayın ve cihazı birkaç saniye boyunca çalıştırın. Cihazı kapatın ve az miktar daha malzeme ekleyin. Eklediğiniz malzemenin süzgeci geçmemesine özen gösterin. Tüm malzemeleri ekleyinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. İşlem süresince kapağı blender sürahisinin üzerinde bırakın.

#### **Soya sütü**

Bu tarif sadece filtreyle birlikte hazırlanabilir.

**Ara vermeden birden fazla parçayla işlem yapmayın. İşleme devam etmeden önce, cihazın soğumasını bekleyin.**

İçindekiler

- 50g kuru soya fasulyesi
- 500ml su

- ▶ Soya fasulyelerini işleme sokmadan önce, 4 saat boyunca ıslanmaya bırakın. Suyunu süzün.
- ▶ Islatılmış soya fasulyelerini filtreye koyun. Blender sürahisinin içerisine 500ml su katın ve 40 saniye boyunca karıştırın.
- ▶ Sütü bir tencereye dökün.
- ▶ Soya sütünü kaynatın ve ardından şeker ekleyerek, şeker eriyene kadar ateş üzerinde ağır ağır kaynatın.
- ▶ Sıcak veya soğuk olarak servis edin.

**Pres** Sadece HR 1721 ve HR 1727 modelleri içindir

#### **Presin kullanımı**

### **1** Malzemeleri sürahiye (H) koyun (şek. 9).

Islak ve kuru malzeme ile işlem yapabilirsiniz.

**2** Sürahiyi "MAX" göstergesinin üzerinde doldurmayın.

**3** Bıçak ünitesini (J) alın ve koruma halkasını (I), daha büyük olan, bıçak ünitesi üzerine yerleştirin (şek. 10).

Lastik koruma halkasının doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

- 4 Bıçak ünitesini saat yönünde çevirerek sürahiye takın (şek. 11).
- 5 Takılı presi baş aşağı tutun ve motor ünitesi (A) üzerine, bir 'klik' sesi duyana kadar, saat yönünde çevirerek takın (şek. 12).
- 6 Cihazın fişe takılı olduğundan emin olun.
- 7 Cihazı çalıştırın ve malzemeler yeterli kıvama gelinceye kadar çalıştırmaya devam edin. Bu yaklaşık 10-30 saniye sürer.

### Presin sökülmesi

- 1 Cihazı kapatın.
- 2 Eğer pres hala motor ünitesine takılı ise, presi saat yönünün tersine çevirerek motor ünitesinden ayırın.
- 3 Bıçak ünitesini, saat yönünün tersine çevirerek sürahiden ayırın.
- 4 Ayrılabilen parçaları, kullanımdan hemen sonra temizleyin.

### Temizlik

Ayrılabilen parçaları, kullanımdan hemen sonra temizlemenizi öneririz.

Temizlemeden önce, her zaman cihazın fişini çekin.

- Motor ünitesini, bıçak ünitelerini, filtreyi ve koruma halkalarını asla bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Ayrılabilen parçaları temizlemeden önce, her zaman cihazdan sökün. Koruma halkalarını bıçak ünitelerinden (blender ve pres) çıkarmayı unutmayın.
- Bıçaklara dokunmaktan kaçınınız. Bıçaklar çok keskindir.

Blender ve pres sürahisi (bıçak ünitesi olmadan), kapak ve ölçüm kabı bulaşık makinesinde yıkanabilir.

### Motor ünitesi

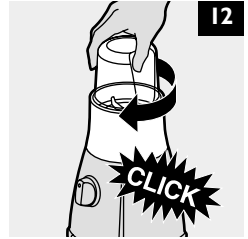
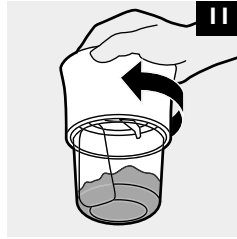
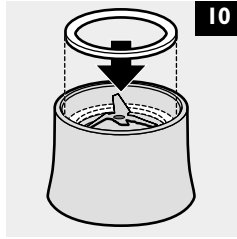
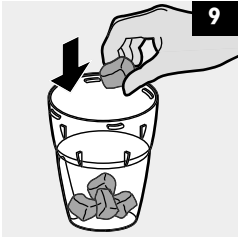
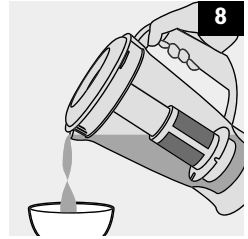
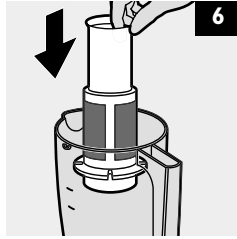
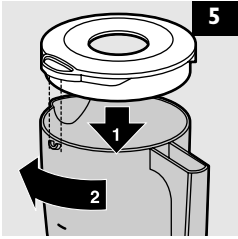
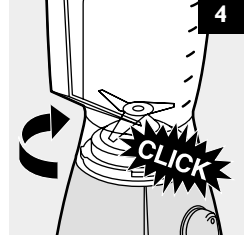
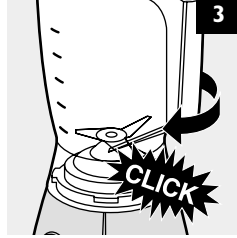
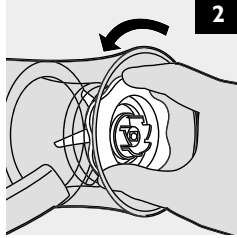
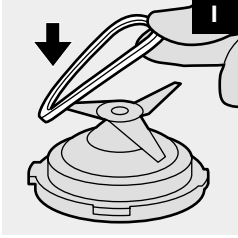
- Motor ünitesini nemli bir bezle temizleyin. Akan musluk suyu altında temizlemeyiniz. Aşındırıcı, ovucu maddeler, alkol, vb. kullanmayın.

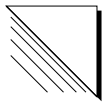
### Saklama

Fazla gelen elektrik kordonunu cihazın tabanına sarın.

### Garanti & Servis

Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir problem yaşarsanız, lütfen Philips Web sitesini [www.philips.com.tr](http://www.philips.com.tr) adresinden ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Tüketici Danışma Merkezi ile iletişime geçin (dünya genelindeki telefon numaralarını verilen garanti belgeleri içerisinde bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Tüketici Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişime geçin.







[www.philips.com](http://www.philips.com)



100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222 0002 29362