

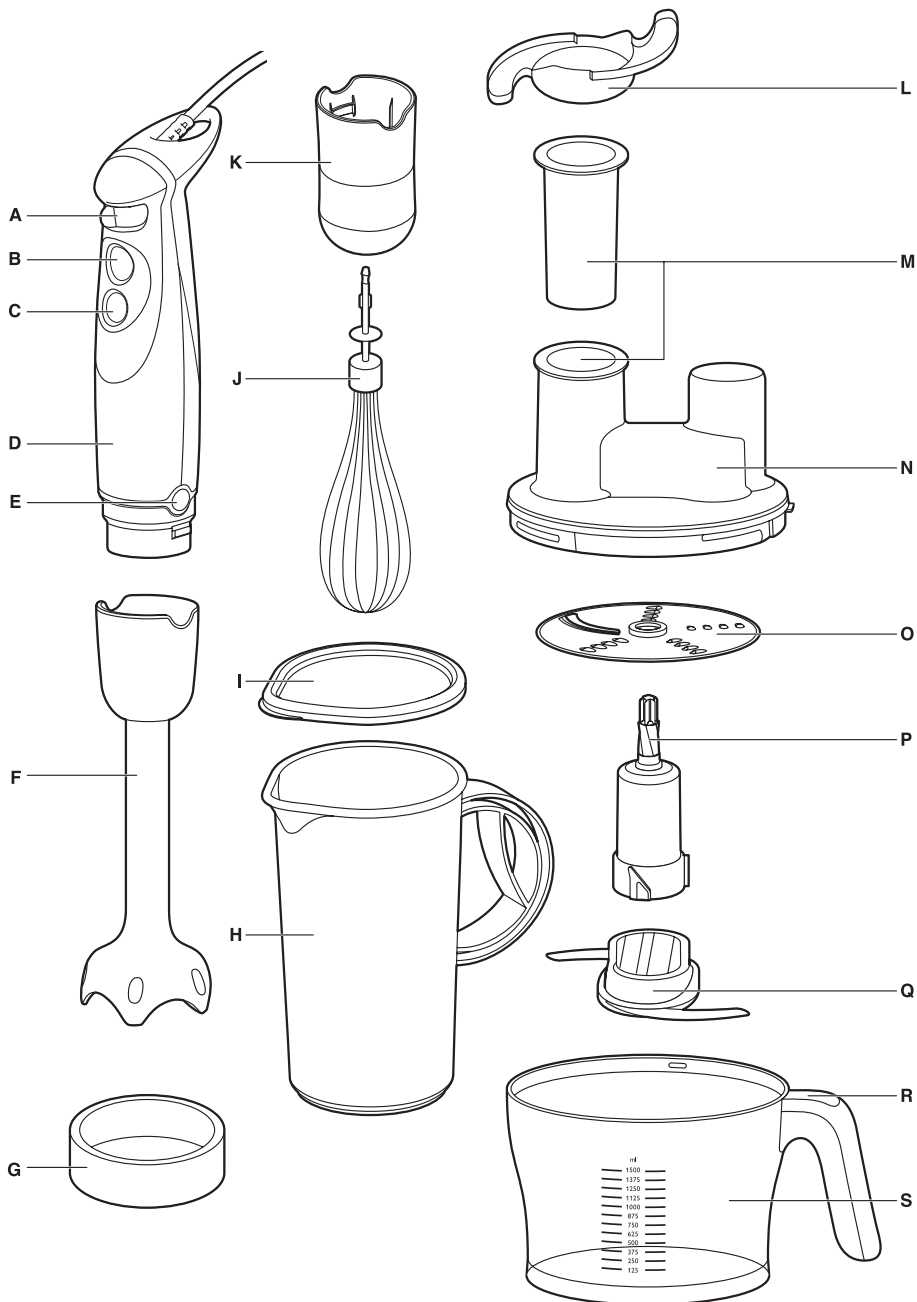
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HR1619



**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	6
<b>DANSK</b>	12
<b>DEUTSCH</b>	18
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	25
<b>ESPAÑOL</b>	32
<b>SUOMI</b>	39
<b>FRANÇAIS</b>	45
<b>ITALIANO</b>	52
<b>NEDERLANDS</b>	59
<b>NORSK</b>	66
<b>PORTUGUÊS</b>	72
<b>SVENSKA</b>	79
<b>TÜRKÇE</b>	85
<b>فارسی</b>	97
<b>العربية</b>	103

## Introduction

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

## General description (Fig. 1)

- A Speed selector
- B On/off button
- C Turbo speed button
- D Motor unit
- E Release buttons
- F Blender bar with integrated blade unit
- G Protective cover of blender bar
- H Beaker
- I Beaker lid
- J Whisk
- K Whisk coupling unit
- L Protective cover of blade unit
- M Pusher
- N Lid of bowl
- O Combination disc (slicing/shredding)
- P Tool holder
- Q Blade unit
- R Lid release button
- S Bowl

## Important

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

### Danger

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

### Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the appliance is operating. Only use the pusher for this purpose.
- Do not touch the cutting edges of the blade units and the combination disc, especially when the appliance is plugged in. Their cutting edges are very sharp.
- If the blade unit gets stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blade unit.
- Be very careful when you handle or clean the blade units and the combination disc. Their cutting edges are very sharp. Be especially careful when you clean them and when you empty the bowl.

**Caution**

- Always unplug the appliance after use, before you change accessories or before you approach parts that move during use.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not exceed the maximum level indication on the bowl.
- Do not process more than one batch without interruption. Let the appliance cool down for five minutes before you continue processing.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- The bowl is not suitable for use in microwave ovens.

**Electromagnetic fields (EMF)**

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

**Overheat protection**

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. **Unplug the appliance and let it cool down for 5 minutes.** Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the overheat protection is activated too often.

**Before first use**

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

**Preparing for use**

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

**Using the appliance****Hand blender**

The hand blender is intended for:

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

- 1** Put the ingredients in the beaker.

See the table below for the recommended quantities and processing times.

**Blending quantities and preparation times**

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

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

**3** Put the plug in the wall socket.

**4** Immerse the blade guard completely in the ingredients to avoid splashing (Fig. 3).

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

- When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required.
- When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.

*Note: The higher the speed, the shorter the processing time required.*

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

**7** After processing, release the on/off button or the turbo speed button to switch off the appliance. Then wait until the blade unit has stopped rotating.

**Food processor****Blade unit**

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

The cutting edges of the blade unit are very sharp! Be very careful when you handle the blade unit, especially when you remove it from the bowl, when you empty the bowl and during cleaning.

**1** Place the tool holder in the bowl (Fig. 5).

**2** Remove the protective cover from the blade unit.

**3** Put the blade unit on the tool holder (Fig. 6).

**4** Put the ingredients in the bowl.

See the table below for the recommended quantities and processing times.

**Chopping quantities and processing times**

Ingredients	Quantity	Time	Speed
Parsley	100g	30sec.	12-16
Onions & egg	500g	7 × 1sec.(pulse)	1
Meat	300g	30sec.	Turbo
Parmesan	300g	~ 60sec.	Turbo
Nuts	500g	~ 30sec.	Turbo
Dark chocolate	200g	~ 45-60sec	Turbo



- 5** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid anticlockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 7).
- 6** Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click') (Fig. 8).
- 7** Put the pusher in the feeding tube.

*Note: The pusher prevents spillage.*

- 8** Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.
  - When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required.
  - When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.

*Note: If the ingredients stick to the wall of the bowl, release the button to switch off the appliance and loosen the ingredients with a spatula or add some liquid.*

*Note: Always let the appliance cool down after chopping meat with the blade unit.*

- 9** After processing, release the on/off button or the turbo speed button to switch off the appliance. Then wait until the blade unit has stopped rotating.
- 10** Press the lid release button on the bowl (1) and turn the lid clockwise to remove it (2). (Fig. 9)

### Tips

- The appliance chops very quickly. If you use the turbo speed button, use it briefly to prevent the food from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance operate too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.
- Do not use the blade unit to chop very hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade unit to get blunt.

### Combination disc

The combination disc is intended for slicing and shredding vegetables like cucumber, carrots, potatoes, leek and onions and certain kinds of cheese. One side is intended for slicing and the other side for shredding. You can switch from slicing to shredding and the other way round by simply turning the disc.

**Never process hard ingredients like ice cubes with the combination disc.**

The cutting edges of the combination disc are very sharp. Do not touch them.

- 1** Place the tool holder in the bowl (Fig. 5).
- 2** Place the combination disc on the tool holder with the slicing or shredding side facing up, depending on the result you want (Fig. 10).
- 3** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid anticlockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 7).
- 4** Put the ingredients in the feeding tube.
  - Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.
  - Fill the feeding tube evenly for the best results.
  - When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
  - To shred cheese, e.g. Parmesan, Gouda or Emmentaler, the cheese should be at refrigerator temperature.
- 5** Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click') (Fig. 8).
- 6** Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.

## 10 ENGLISH

- When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required.
- When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.

**7** Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.

**8** After processing, release the on/off button or the turbo speed button to switch off the appliance. Then wait until the combination disc has stopped rotating.

### Whisk

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

**1** Connect the whisk to the coupling unit ('click') (Fig. 11).

**2** Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 12).

**3** Put the ingredients in a bowl.

See the table for the recommended quantities and processing times.

### Whisking quantities and processing times

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

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

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

**4** Put the plug in the wall socket and press the on/off button.

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

**5** After approx. 1 minute, you can press the turbo button to continue at turbo speed.

### Cleaning (Fig. 13)

Do not immerse the motor unit, the lid of the bowl and the whisk coupling unit in water. Clean these parts with a moist cloth.

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

Clean the blade units and the combination disc very carefully. Their cutting edges are very sharp.

**1** Unplug the appliance.

**2** Press the release buttons on the motor unit to remove the accessory you have used.

**3** Remove the detachable parts, if any.

*Tip: For quick cleaning of the blender bar, pour warm water with some washing-up liquid in the beaker, insert the blender bar and let the appliance operate for approx. 10 seconds.*

**4** See the separate cleaning table for further instructions.

## Storage

- 1 Put the protective covers on the blender bar and the blade unit.
- 2 Put the blade unit and the combination disc on the tool holder and store them in the bowl.
- 3 Place the lid on the bowl.

## Environment

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

## Accessoires

You can order a direct-driven mini chopper (under service code number 4203 035 83450) from your Philips dealer or a Philips service centre as an extra accessory. The mini chopper is intended for chopping small amounts of ingredients such as nuts, meat (max. 120g for 5 seconds at maximum speed), onions, hard cheese (50 - 100g for 15 seconds at maximum speed), boiled eggs, garlic, herbs, dry bread, etc.

## Guarantee and service

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

## Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
The appliance does not work.	This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 5 minutes. Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the overheat protection is activated too often.
The motor unit gives off an unpleasant smell the first few times the appliance is used.	This is not unusual. If the appliance continues to give off this smell after a few times, check the quantities you are processing and the processing time.
The appliance makes a lot of noise, gives off an unpleasant smell, is too hot to touch, gives off smoke etc.	Stop using the appliance and unplug it. Go to the nearest Philips service centre or your dealer for assistance.

**Introduktion**

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

**Generel beskrivelse (fig. 1)**

- A Hastighedsvælger
- B On/off-knap
- C Knap til turbo
- D Motorenhed
- E Udløserknapper
- F Blenderstav med indbygget knivenhed
- G Beskyttelseskappe til blenderstav
- H Bæger
- I Låg til bæger
- J Piskeris
- K Koblingsenhed til piskeris
- L Beskyttelseskappe til knivenhed
- M Nedstopper
- N Låg til skål
- O Kombiskive (snitte/rive)
- P Tilbehørsholder
- Q Knivenhed
- R Udløserknap til låg
- S Skål

**Vigtigt**

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

**Fare**

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

**Advarsel**

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, netledning eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Stik aldrig fingre eller redskaber (f.eks. en spatel) ned i påfyldningstragten, når apparatet kører. Brug kun nedstopperen til dette formål.
- Rør ikke ved knivenhedernes klinger og kombiskiven, især ikke, når apparatet er sat i stikkontakten. Knivbladene ægges meget skarpe.
- Hvis knivenheden sætter sig fast, skal du tage apparatet ud af stikkontakten, før du prøver at fjerne de ingredienser, der blokerer knivenheden.

- Vær meget forsigtig, når du berører eller rengør knivheden eller kombiskiven. Skæresiderne er meget skarpe. Udvis særlig forsigtighed, når du rengør dem, og når du tømmer skålen.

### Forsigtig

- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug, før du skifter tilbehør; eller før du kommer tæt på dele, der bevæger sig, når de bruges.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- De angivne mængder og tider i tabellen bør overholdes nøje.
- Overskrid ikke den angivne maksimum-mærkning på skålen.
- Tilbered kun én portion ad gangen. Lad apparatet køle ned i fem minutter; inden du fortsætter.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter; eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da reklamationsretten i så fald bortfalder.
- Skålen er ikke velegnet til brug i mikrobølgeovn.

### Elektromagnetiske felter (EMF)

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

### Beskyttelse mod overophedning

Dette apparat er udstyret med en overophedningssikring. Hvis apparatet bliver for varmt, slukker det automatisk. **Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i 5 minutter.** Sæt derefter stikket tilbage i stikkontakten, og tænd for apparatet. Kontakt din lokale Philips-forhandler eller dit lokale Philips Kundecenter; hvis overophedningssikringen aktiveres for ofte.

### Før apparatet tages i brug

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

### Klargøring

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

### Sådan bruges apparatet

#### Stavblender

Stavblenderen er beregnet til:

- blendning af flydende ingredienser; f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes.
- miksning af bløde ingredienser; f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- purening af kogte ingredienser; f.eks. ved tilberedning af babymad.

- 1 Kom ingredienserne op i bægeret.

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

**Maksimalle mængder og tilberedningstider ved blendning**

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

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

**3** Sæt stikket i stikkontakten.

**4** Sænk knivkappen helt ned i ingredienserne, så det ikke sprøjter (fig. 3).

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

- Når du bruger on/off-knappen, kan du justere hastigheden med hastighedsvælgeren. Jo højere hastighed, jo kortere tilberedningstid.
- Når du bruger turbo-knappen, arbejder apparatet med maksimal hastighed, og hastighedsvælgeren kan ikke anvendes.

*Bemærk: Jo højere hastighed, desto kortere tilberedningstid.*

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

**7** Efter tilberedning skal du slippe tænd/sluk-knappen eller turbo-knappen for at slukke apparatet. Vent, til knivenheden stopper med at rotere.

**Foodprocessor****Knivenhed**

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

Knivene er meget skarpe! Vær meget forsigtig, når du håndterer knivenheden, især når du fjerner den fra skålen, når du tømmer skålen og under rengøring.

**1** Sæt tilbehørholderen ned i skålen (fig. 5).

**2** Tag beskyttelseskappen af knivenheden.

**3** Sæt knivenheden på tilbehørholderen (fig. 6).

**4** Kom ingredienserne i skålen.

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

**Maks. mængder og tilberedningstider ved hakning**

Ingredienser	Mængde	Tid	Hastighed
Persille	100 g	30 sek.	12-16
Løg og æg	500 g	7 x 1 sek. (puls)	1
Kød	300 g	30 sek.	Turbo
Parmesan	300 g	~ 60 sek.	Turbo
Nødder	500 g	~ 30 sek.	Turbo
Mørk chokolade	200 g	~ 45-60 sek.	Turbo

**5** Sæt låget på skålen (1). Drej låget mod uret (2) for at fastgøre det ("klik") (fig. 7).

**6** Fastgør motorenheden på låget til skålen ("klik") (fig. 8).

**7** Placér nedstopperen i påfyldningstragten.

*Bemærk: Nedstopperen forhindrer spild.*

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

- Når du bruger on/off-knappen, kan du justere hastigheden med hastighedsvælgeren. Jo højere hastighed, jo kortere tilberedningstid.
- Når du bruger turbo-knappen, arbejder apparatet med maksimal hastighed, og hastighedsvælgeren kan ikke anvendes.

*Bemærk: Hvis ingredienserne sidder fast på indersiden af skålen, skal du slukke for apparatet og fjerne dem med en spatel eller putte noget væske i.*

*Bemærk: Lad altid apparatet køle ned, efter at du har hakket kød med knivenheden.*

**9** Efter tilberedning skal du slippe tænd/sluk-knappen eller turbo-knappen for at slukke apparatet. Vent, til knivenheden stopper med at rotere.

**10** Tryk på udløserknappen til skålens låg (1), og drej låget med uret for at tage det af (2). (fig. 9)

### Gode råd

- Apparatet hakker meget hurtigt. Hvis du bruger turbo-knappen, skal du bruge den kortvarigt for at undgå, at maden bliver hakket for fint.
- Hvis du skal hakke (hård) ost eller chokolade, skal du ikke lade apparatet køre for længe, da disse ingredienser vil blive for varme, begynde at smelte og blive klumpede.
- Brug ikke knivenheden til hakning af hårde ingredienser som f.eks. kaffebønner, gurkemeje, muskatnød og isterninger, da dette kan gøre knivenheden sløv.

### Kombiskive

Kombiskiven er beregnet til at snitte og rive grøntsager som agurk, gulerødder, kartofler, porrer og løg og bestemte former for ost. Den ene side er beregnet til at snitte, og den anden er til at rive. Du kan skifte mellem at snitte og rive ved blot at vende skiven.

Brug aldrig kombiskiven til hårde ingredienser som f.eks. isterninger.

Kombiskivens skær er meget skarpe. Undgå berøring.

**1** Sæt tilbehørsholderen ned i skålen (fig. 5).

**2** Placer kombidisken på tilbehørsholderen med enten snitte- eller rivesiden opad, alt efter hvilket resultat du ønsker (fig. 10).

**3** Sæt låget på skålen (1). Drej låget mod uret (2) for at fastgøre det ("klik") (fig. 7).

**4** Læg ingredienserne i påfyldningstragten.

- Skær store ingredienser i mindre stykker, der passer til påfyldningstragten.
- Det bedste resultat opnås, når ingredienserne fordeles jævnt i påfyldningstragten.
- Når du skal tilberede en stor mængde ingredienser, skal du gøre det af flere omgange og tømme skålen mellem hver portion.
- Skal du rive ost, f.eks. Parmesan, Gouda eller Emmentaler, skal osten have køleskabstemperatur.

**5** Fastgør motorenheden på låget til skålen ("klik") (fig. 8).

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

- Når du bruger on/off-knappen, kan du justere hastigheden med hastighedsvælgeren. Jo højere hastighed, jo kortere tilberedningstid.
- Når du bruger turbo-knappen, arbejder apparatet med maksimal hastighed, og hastighedsvælgeren kan ikke anvendes.

- 7** Tryk ingredienserne ned i påfyldningstragten med et let tryk med nedstopperen.
- 8** Efter tilberedning skal du slippe tænd/sluk-knappen eller turbo-knappen for at slukke apparatet. Vent, til kombiskiven stopper med at rotere.

### Piskeris

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

- 1** Sæt piskeriset på koblingsenheden ("klik") (fig. 11).
- 2** Sæt koblingsenheden på motorenheden ("klik") (fig. 12).
- 3** Kom ingredienserne i en skål.

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor:

### Maks. mængder og tilberedningstider ved piskning

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

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

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

- 4** Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på on/off-knappen.

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

- 5** Efter ca. 1 minut kan man trykke på turbo-knappen og fortsætte med turbo-hastighed.

### Rengøring (fig. 13)

Motorenheden, piskeriset eller låget til skålen må ikke kommes ned i vand. Rengør disse dele med en fugtig klud.

Brug aldrig skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler så som benzin, acetone eller lignende til rengøring af apparatet.

Rengør knivenheden og kombiskiven meget forsigtigt. Skæresiderne er meget skarpe.

- 1** Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2** Tryk på udløserknapperne på motorenheden for at fjerne det anvendte tilbehør.
- 3** Fjern de aftagelige stykker, hvis der er nogen.

*Tip: Du kan udføre hurtig rengøring af blenderstaven ved at fylde bægeret med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, isætte blenderstaven og lade apparatet køre i ca. 10 sekunder.*

- 4** Det separate rengøringsskema indeholder yderligere oplysninger.

### Opbevaring

- 1** Sæt beskyttelseskapperne på blenderstaven og knivenheden.
- 2** Sæt knivenheden og kombiskiven fast på tilbehørsholderen, og opbevar dem i skålen.
- 3** Sæt låget på skålen.



## Miljøhensyn

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

## Tilbehør

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

Minihakkeren er beregnet til hakning af små mængder ingredienser som f.eks. nødder, kød (maks. 120 g i 5 sekunder ved maksimal hastighed), løg, hård ost (50 - 100 g i 15 sekunder ved maksimal hastighed), kogte æg, hvidløg, krydderurter, tørt brød m.m.

## Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips' hjemmeside på adressen [www.philips.com](http://www.philips.com) eller det lokale Philips Kundecenter. Telefonnummeret findes i vedlagte "Worldwide Guarantee"-folder. Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

## Fejlfinding

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer, du kan støde på. Kan problemet ikke løses ved hjælp af nedenstående oplysninger, bedes du venligst kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

Problem	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Dette apparat er udstyret med en overophedningssikring. Hvis apparatet bliver for varmt, slukker det automatisk. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i 5 minutter. Sæt derefter stikket tilbage i stikkontakten, og tænd for apparatet. Kontakt din lokale Philips-forhandler eller dit lokale Philips Kundecenter, hvis overophedningssikringen aktiveres for ofte.
Motorenheden udsender en ubehagelig lugt, de første par gange apparatet bruges.	Dette er helt normalt. Hvis apparatet fortsætter med at lugte efter et par gange, skal du kontrollere, om den anvendte kvantitet og tilberedningstid er korrekt.
Apparatet støjer meget, lugter ubehageligt, er så varmt, at man ikke kan røre ved det, afgiver røg mv.	Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten. Kontakt nærmeste Philips Kundecenter eller forhandler for at få hjælp.

## Einführung

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

## Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A Geschwindigkeitsregler
- B Ein-/Ausschalter
- C Turbo-Taste
- D Motoreinheit
- E Entriegelungstasten
- F Pürierstab mit integrierter Messereinheit
- G Schutzhülle des Pürierstabs
- H Becher
- I Deckel für Becher
- J Schneebesens
- K Schneebesens-Verbindungseinheit
- L Schneidschutz für Messereinheit
- M Stopfer
- N Deckel der Schüssel
- O Kombi-Scheibe (Schneiden/Raspeln)
- P Zubehörhalter
- Q Messereinheit
- R Deckelentriegelungstaste
- S Schüssel

## Wichtig

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

### Gefahr

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

### Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder andere Teile des Geräts defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Stopfen Sie Zutaten niemals mit den Fingern oder irgendwelchen Gegenständen, z. B. einem Teigschaber, in die Einfüllöffnung, während das Gerät in Betrieb ist. Verwenden Sie hierzu nur den Stopfer.

- Berühren Sie weder die Klingen der Messereinheit noch die Kombi-Scheibe, besonders wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf.
- Wenn die Messereinheit blockiert, trennen Sie das Gerät vom Strom, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig beim Handhaben und Reinigen von Messereinheiten und der Kombi-Scheibe. Die Klingen sind sehr scharf. Beim Reinigen der Messer und beim Entleeren der Schüssel ist besondere Vorsicht geboten.

### **Achtung**

- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor jedem Austausch von Zubehör oder vor dem Anfassen von Teilen, die sich bei Gebrauch bewegen, den Netzstecker aus der Steckdose.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Überschreiten Sie nicht die in den Tabellen aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Überschreiten Sie nicht die auf der Schüssel angegebene maximale Füllmenge.
- Verarbeiten Sie jeweils nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät fünf Minuten lang abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Die Schüssel ist nicht für die Verwendung in Mikrowellengeräten geeignet.

### **Elektromagnetische Felder**

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

### **Überhitzungsschutz**

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der es bei Überhitzung automatisch ausschaltet. **Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät 5 Minuten lang abkühlen.** Stecken Sie anschließend den Stecker wieder in die Steckdose, und schalten Sie das Gerät erneut ein. Wird der Überhitzungsschutz zu häufig aktiviert, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler oder ein Philips Service-Center.

### **Vor dem ersten Gebrauch**

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

### **Für den Gebrauch vorbereiten**

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

### **Das Gerät benutzen**

#### **Stabmixer**

Der Stabmixer ist geeignet zum:

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

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

Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der unten stehenden Tabelle.

**Mengen und Verarbeitungszeiten zum Mixen**

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

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

**3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.**

**4 Tauchen Sie den Messerschutz des Pürierstabs vollständig in die Zutaten ein, um Spritzer zu vermeiden (Abb. 3).**

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

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

*Hinweis: Je höher die Geschwindigkeit, desto kürzer ist die erforderliche Verarbeitungszeit.*

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

**7 Lassen Sie nach der Verarbeitung den Ein-/Ausschalter bzw. die Turbo-Taste los, um das Gerät auszuschalten. Warten Sie, bis sich die Messereinheit nicht mehr dreht.**

**Küchenmaschine**

**Messereinheit**

Die Messereinheit dient zum Zerkleinern von Zutaten wie Nüssen, Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, gekochten Eiern, Knoblauch, Kräutern, trockenem Brot usw.

Die Klingen der Messereinheit sind sehr scharf! Gehen Sie mit der Messereinheit sehr vorsichtig um. Beim Entfernen der Messereinheit aus der Schüssel, beim Entleeren der Schüssel sowie beim Reinigen ist besondere Vorsicht geboten.

**1 Setzen Sie den Zubehöralter in die Schüssel (Abb. 5).**

**2 Nehmen Sie den Schneidschutz von der Messereinheit ab.**

**3 Setzen Sie die Messereinheit auf den Zubehöralter (Abb. 6).**

**4 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.**

Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der unten stehenden Tabelle.

## Mengen zum Zerkleinern und Verarbeitungszeiten

Zutaten	Menge	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeit
Petersilie	100 g	30 Sek.	12-16
Zwiebeln und Eier	500 g	7 x 1 Sek. (Impuls)	1
Fleisch	300 g	30 Sek.	Turbo
Parmesan	300 g	~ 60 Sek.	Turbo
Nüsse	500 g	~ 30 Sek.	Turbo
Bitterschokolade	200 g	~ 45 – 60 Sek.	Turbo

**5** Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1). Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn (2), bis er hörbar einrastet (Abb. 7).

**6** Befestigen Sie die Motoreinheit auf dem Deckel der Schüssel, sodass sie hörbar einrastet (Abb. 8).

**7** Stecken Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung.

*Hinweis: Der Stopfer verhindert das Austreten von Zutaten.*

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

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

*Hinweis: Wenn die Zutaten an der Innenwand der Schüssel haften bleiben, lassen Sie die Taste los, um das Gerät auszuschalten, und lösen Sie die Zutaten mit einem Teigschaber, oder geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu.*

*Hinweis: Lassen Sie das Gerät nach dem Zerkleinern von Fleisch mit der Messereinheit immer abkühlen.*

**9** Lassen Sie nach der Verarbeitung den Ein-/Ausschalter bzw. die Turbo-Taste los, um das Gerät auszuschalten. Warten Sie, bis sich die Messereinheit nicht mehr dreht.

**10** Drücken Sie die Deckelentriegelungstaste an der Schüssel (1). Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn abzunehmen (2). (Abb. 9)

### Tipps

- Das Gerät zerkleinert sehr schnell. Wenn Sie die Turbo-Taste verwenden, tun Sie dies kurz, um zu verhindern, dass die Zutaten zu fein gehackt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse oder Schokolade zerkleinern. Die Zutaten werden sonst zu heiß, beginnen zu schmelzen und werden klumpig.
- Zerkleinern Sie mit der Messereinheit keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Kurkuma, Muskatnüsse oder Eiswürfel, da die Messereinheit sonst stumpf wird.

### Kombi-Scheibe

Die Kombi-Scheibe ist für das Schneiden und Raspeln von Gemüse wie Gurken, Karotten, Kartoffeln, Lauch und Zwiebeln sowie von bestimmten Käsesorten geeignet. Mit der einen Seite der Scheibe können Sie schneiden, mit der anderen raspeln. Sie können zwischen der Schneid- und Raspelfunktion wechseln, indem Sie die Scheibe einfach umdrehen.

Verarbeiten Sie mit der Kombi-Scheibe keine harten Zutaten wie Eiswürfel.

Die Klingen der Kombi-Scheibe sind sehr scharf. Berühren Sie sie nicht!

- 1** Setzen Sie den Zubehöralter in die Schüssel (Abb. 5).
- 2** Setzen Sie die Kombi-Scheibe mit der Seite zum Schneiden oder Raspeln nach oben auf den Zubehöralter, je nach dem gewünschten Ergebnis (Abb. 10).
- 3** Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1). Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn (2), bis er hörbar einrastet (Abb. 7).
- 4** Geben Sie die Zutaten in die Einfüllöffnung.
  - Schneiden Sie größere Zutaten in kleinere Stücke, damit sie in die Einfüllöffnung passen.
  - Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Einfüllöffnung gleichmäßig füllen.
  - Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander: Leeren Sie zwischendurch die Schüssel.
  - Wenn Sie Käse, z. B. Parmesan, Gouda oder Emmentaler, reiben möchten, nehmen Sie diesen unmittelbar aus dem Kühlschrank.
- 5** Befestigen Sie die Motoreinheit auf dem Deckel der Schüssel, sodass sie hörbar einrastet (Abb. 8).
- 6** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter oder die Turbo-Taste, um das Gerät einzuschalten.
  - Wenn Sie den Ein-/Ausschalter verwenden, können Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler einstellen. Je höher die Geschwindigkeit, desto kürzer die Verarbeitungszeit.
  - Wenn Sie die Turbo-Taste betätigen, arbeitet das Gerät bei Höchstgeschwindigkeit. In diesem Fall lässt sich die Geschwindigkeit nicht mit dem Regler verstellen.
- 7** Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer unter leichtem Druck in die Einfüllöffnung.
- 8** Lassen Sie nach der Verarbeitung den Ein-/Ausschalter bzw. die Turbo-Taste los, um das Gerät auszuschalten. Warten Sie, bis sich die Kombi-Scheibe nicht mehr dreht.

### Schneebeesen

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

- 1** Stecken Sie den Schneebeesen in die Verbindungseinheit, bis er hörbar einrastet (Abb. 11).
- 2** Setzen Sie die Verbindungseinheit auf die Motoreinheit, sodass sie hörbar einrastet (Abb. 12).
- 3** Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel.  
Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle.

### Mengen und Verarbeitungszeiten zum (Steif-)Schlagen

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

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

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

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

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

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

### Reinigung (Abb. 13)

Tauchen Sie die Motoreinheit, den Deckel der Schüssel und die Schneebesens-Verbindungseinheit nicht in Wasser. Reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Tuch.

Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

Reinigen Sie die Messereinheit und die Kombi-Scheibe sehr vorsichtig. Die Klingen sind sehr scharf.

- 1** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2** Drücken Sie die Entriegelungstasten auf der Motoreinheit zum Entfernen des verwendeten Zubehörs.
- 3** Entfernen Sie die abnehmbaren Teile, falls vorhanden.

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

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

### Aufbewahrung

- 1** Setzen Sie die Schutzhüllen auf den Pürierstab und die Messereinheit.
- 2** Setzen Sie die Messereinheit und die Kombi-Scheibe auf den Zubehörhalter, und verstauen Sie alles in der Schüssel.
- 3** Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.

### Umwelt

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

### Zubehör

Sie können (unter der Typennummer 4203 035 83450) bei Ihrem Philips Händler oder einem Philips Service-Center einen direkt betriebenen Mini-Zerkleinerer als zusätzliches Zubehörteil bestellen. Der Mini-Zerkleinerer ist zum Zerkleinern kleinerer Mengen von Zutaten wie z. B. Nüsse, Fleisch (maximal 120 g; 5 Sekunden auf Höchstgeschwindigkeit), Zwiebeln, Hartkäse (50 bis 100 g; 15 Sekunden auf Höchstgeschwindigkeit), gekochte Eier, Knoblauch, Kräuter; trockenes Brot usw. vorgesehen.

### Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website (**[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. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

## Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der es bei Überhitzung automatisch ausschaltet. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät 5 Minuten lang abkühlen. Stecken Sie anschließend den Stecker wieder in die Steckdose, und schalten Sie das Gerät erneut ein. Wird der Überhitzungsschutz zu häufig aktiviert, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler oder ein Philips Service-Center.
Bei den ersten Benutzungen gibt das Gerät einen unangenehmen Geruch von sich.	Das ist am Anfang nichts Ungewöhnliches. Sollte das Gerät nach einigen Anwendungen immer noch diesen Geruch abgeben, überprüfen Sie, ob Sie zuviel Obst/Gemüse auf einmal verarbeiten oder das Gerät zu lange laufen lassen.
Das Gerät ist sehr laut, gibt einen unangenehmen Geruch ab, wird heiß, es raucht usw.	Benutzen Sie das Gerät nicht weiter, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an das nächste Philips Service-Center oder an Ihren Philips Händler.



## Εισαγωγή

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

## Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A Επιλογέας ταχύτητας
- B Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- C Κουμπί turbo ταχύτητας
- D Μοτέρ
- E Κουμπιά απασφάλισης
- F Ραβδομπλέντερ με ενσωματωμένη λεπίδα
- G Προστατευτικό κάλυμμα ραβδομπλέντερ
- H Κανάτα
- I Καπάκι κανάτας
- J Χτυπητήρι
- K Μονάδα σύνδεσης για το χτυπητήρι
- L Προστατευτικό κάλυμμα λεπίδων
- M Εξάρτημα ώθησης
- N Καπάκι μπολ
- O Δίσκος πολλαπλών χρήσεων (τεμαχισμού/κοπής)
- P Εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων
- Q Λεπίδες
- R Κουμπί απασφάλισης καπακιού
- S Μπολ

## Σημαντικό

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

### Κίνδυνος

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

### Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φις, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) για να σπρώξετε τα υλικά μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Να χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης.

- Μην αγγίζετε τα άκρα των λεπίδων και του δίσκου πολλαπλών χρήσεων, ειδικά όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Τα άκρα των λεπίδων είναι πολύ κοφτερά.
- Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.
- Προσέχετε πολύ όταν χειρίζεστε ή καθαρίζετε τις λεπίδες και το δίσκο πολλαπλών χρήσεων. Τα άκρα κοπής τους είναι πολύ κοφτερά. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν τα καθαρίζετε και όταν αδειάζετε το μπολ.

### Προσοχή

- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση, πριν να αλλάξετε εξαρτήματα ή να πλησιάσετε κινούμενα κατά τη χρήση μέρη.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στους πίνακες.
- Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται στο μπολ.
- Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από μία φουρνιά χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για πέντε λεπτά πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Το μπολ δεν ενδείκνυται για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.

### Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

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

### Προστασία από υπερθέρμανση

Η συσκευή αυτή διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση. Εάν η συσκευή υπερθερμανθεί, απενεργοποιείται αυτόματα. **Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει για 5 λεπτά.** Έπειτα, συνδέστε πάλι το φως στην πρίζα και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό της Philips ή ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips εάν η προστασία από την υπερθέρμανση ενεργοποιείται πολύ συχνά.

### Πριν την πρώτη χρήση

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

### Προετοιμασία για χρήση

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

## Χρήση της συσκευής

### Ραβδομπλέντερ

Το ραβδομπλέντερ προορίζεται για να:

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

#### 1 Βάλτε τα υλικά στην κανάτα.

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

#### Ποσότητες και χρόνοι προετοιμασίας για ανάμειξη

Υλικά	Ποσότητα ανάμειξης	Time (Ωρα)	Ταχύτητα
Φρούτα & λαχανικά	100-200γρ.	30 δευτ.	Turbo
Βρεφική τροφή, σούπες & σάλτσες	100-400ml	60 δευτ.	12-16
Κουρκούτια	100-500ml	60 δευτ.	12-16
Μιλκσείκ & κοκτέιλ	100-1000ml	60 δευτ.	12-16

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

#### 3 Συνδέστε το φιν στην πρίζα.

#### 4 Βυθίστε τις λεπίδες βαθιά μέσα στα υλικά για να αποφύγετε το πισίλισμα (Εικ. 3).

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

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

*Σημείωση: Όσο μεγαλύτερη είναι η ταχύτητα, τόσο λιγότερος χρόνος απαιτείται για την επεξεργασία.*

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

#### 7 Μετά την επεξεργασία, αφήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ή το κουμπί ταχύτητας turbo για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Περιμένετε μέχρι να ακινητοποιηθούν οι λεπίδες.

## Κουζίνομηχανή

### Λεπίδες

Οι λεπίδες προορίζονται για να ψιλοκόβουν υλικά όπως καρύδια, κρέας, κρεμμύδια, σκληρό τυρί, βραστά αυγά, σκόρδο, βότανα, ξερό ψωμί κ.λπ.

Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Προσέχετε πολύ όταν χειρίζεστε τις λεπίδες, ιδιαίτερα όταν τις αφαιρείτε από το μπολ, όταν αδειάζετε το μπολ και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

- 1** Τοποθετήστε το στήριγμα εξαρτημάτων στο μπολ (Εικ. 5).
- 2** Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα από τις λεπίδες.
- 3** Τοποθετήστε τις λεπίδες στο στήριγμα των εξαρτημάτων (Εικ. 6).
- 4** Βάλτε τα υλικά στο μπολ.

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

### Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας για κοπή

Υλικά	Ποσότητα	Time (Ωρα)	Ταχύτητα
Μαϊντανός	100γρ.	30 δευτ.	12-16
Κρεμμύδια και αυγά	500 γρ.	7 x 1 δευτ. (στιγμιαία λειτουργία)	1
Κρέας	300 γρ.	30 δευτ.	Turbo
Παρμεζάνα	300 γρ.	~ 60 δευτ.	Turbo
Ξηροί καρποί	500 γρ.	~ 30 δευτ.	Turbo
Μαύρη σοκολάτα	200 γρ.	~ 45-60 δευτ.	Turbo

- 5** Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1). Γυρίστε το καπάκι αριστερόστροφα (2) για να το στερεώσετε ('κλικ') (Εικ. 7).
- 6** Στερεώστε το μοτέρ πάνω στο καπάκι του μπολ ('κλικ') (Εικ. 8).
- 7** Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας.

*Σημείωση: Το εξάρτημα ώθησης αποτρέπει τυχόν διαρροές.*

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

*Σημείωση: Εάν τα υλικά κολλήσουν στα τοιχώματα του μπολ, αφήστε το κουμπί ελεύθερο για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και ξεκολλήστε τα με μια σπάτουλα ή προσθέστε λίγο υγρό.*

*Σημείωση: Αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει, εάν έχετε ψιλοκόψει κρέας με τις λεπίδες.*

- 9** Μετά την επεξεργασία, αφήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ή το κουμπί ταχύτητας turbo για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Περιμένετε μέχρι να ακινητοποιηθούν οι λεπίδες.

**10** Πατήστε το κουμπί απασφάλισης καπακιού του μπολ (1) και γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα για να το αφαιρέσετε (2). (Εικ. 9)

### Συμβουλές

- Η συσκευή ψιλοκόβει τα υλικά πολύ γρήγορα. Εάν χρησιμοποιήσετε το κουμπί ταχύτητας turbo, πατήστε το για πολύ λίγο, ώστε τα υλικά να μην κοπούν σε υπερβολικά μικρά κομμάτια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για πολλή ώρα όταν ψιλοκόβετε (σκληρό) τυρί ή σοκολάτα. Διαφορετικά, τα συγκεκριμένα υλικά θερμαίνονται πολύ, αρχίζοντας να λιώνουν και σβολιάζουν.
- Μην χρησιμοποιείτε τις λεπίδες για να ψιλοκόψετε πολύ σκληρά υλικά, όπως κόκκους καφέ, κουρκουμά, μοσχοκάρυδο και παγάκια, γιατί μπορεί να στομώσει η λεπίδα.

### Δίσκος πολλαπλών χρήσεων

Ο δίσκος πολλαπλών χρήσεων προορίζεται για την κοπή και τον τεμαχισμό λαχανικών, όπως αγγούρι, καρότο, πατάτα, πράσο και κρεμμύδια και ορισμένα είδη τυριού. Η μία πλευρά προορίζεται για τεμαχισμό και η άλλη για κοπή. Μπορείτε να αλλάξετε τη λειτουργία από τεμαχισμό σε κοπή και αντίστροφα, απλά γυρίζοντας το δίσκο στην αντίστοιχη πλευρά.

Μην επεξεργάζεστε ποτέ με το δίσκο πολλαπλών χρήσεων σκληρά υλικά, όπως είναι τα παγάκια.

Τα άκρα του δίσκου πολλαπλών χρήσεων είναι πολύ κοφτερά. Μην τα αγγίζετε.

**1** Τοποθετήστε το στήριγμα εξαρτημάτων στο μπολ (Εικ. 5).

**2** Τοποθετήστε το δίσκο πολλαπλών χρήσεων στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων με την πλευρά κοπής/τεμαχισμού στραμμένη προς τα επάνω, ανάλογα με το αποτέλεσμα που επιθυμείτε (Εικ. 10).

**3** Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1). Γυρίστε το καπάκι αριστερόστροφα (2) για να το στερεώσετε ('κλικ') (Εικ. 7).

**4** Βάλτε τα υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας.

- Κόψτε από πριν τα μεγάλα υλικά σε κομμάτια που χωράνε στο στόμιο τροφοδοσίας.
- Γεμίστε ομοιόμορφα το στόμιο τροφοδοσίας για καλύτερα αποτελέσματα.
- Όταν θέλετε να επεξεργαστείτε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε τα σε μικρές δόσεις και αδειάζετε τον κάδο μεταξύ των δόσεων.
- Για να τεμαχίσετε τυρί, π.χ. παρμεζάνα, γκούντα ή έμμενταλ, το τυρί πρέπει να είναι σε θερμοκρασία ψυγείου.

**5** Στερεώστε το μοτέρ πάνω στο καπάκι του μπολ ('κλικ') (Εικ. 8).

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

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

**7** Πιέστε το εξάρτημα ώθησης ελαφρά πάνω στα υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας.

**8** Μετά την επεξεργασία, αφήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ή το κουμπί ταχύτητας turbo για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Περιμένετε μέχρι να ακινητοποιηθεί ο δίσκος πολλαπλών χρήσεων.

**Χτυπητήρι**

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

**1** Συνδέστε τον αβγοδάρτη στη μονάδα σύνδεσης ('κλικ') (Εικ. 11).

**2** Συνδέστε τη μονάδα σύνδεσης στο μοτέρ ('κλικ') (Εικ. 12).

**3** Βάλτε τα υλικά σε ένα μπολ.

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

**Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας για χτύπημα**

Υλικά	Ποσότητα για ανάδευση	Time (Ωρα)
Κρέμα	250ml	70-90 δευτ.
Ασπράδια αβγών	4 αβγά	120 δευτ.

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

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

**4** Συνδέστε το φιν στην πρίζα και πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.

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

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

**Καθαρισμός (Εικ. 13)**

Μην βυθίζετε στο νερό το μοτέρ, το καπάκι του μπολ και τη μονάδα σύνδεσης του αυγοδάρτη. Καθαρίστε τα εξαρτήματα αυτά με ένα υγρό πανί.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινα σφουγγαράκια, στιλβωτικά καθαριστικά ή υγρά όπως πετρέλαιο ή ασετόν για τον καθαρισμό της συσκευής.

Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν καθαρίζετε τις λεπίδες και το δίσκο πολλαπλών χρήσεων. Τα άκρα τους είναι πολύ κοφτερά.

**1** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

**2** Πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης του μοτέρ, για να αφαιρέσετε το εξάρτημα που χρησιμοποιήσατε.

**3** Αφαιρέστε τα αποσπώμενα μέρη, εάν υπάρχουν.

*Συμβουλή:* Για να καθαρίσετε γρήγορα το ραβδομπλέντερ, ρίξτε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό στο δοχείο, τοποθετήστε μέσα το ραβδομπλέντερ και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για περίπου 10 δευτερόλεπτα.

**4** Ανατρέξτε στον ξεχωριστό πίνακα καθαρισμού για περαιτέρω οδηγίες.

**Συστήματα αποθήκευσης**

**1** Τοποθετήστε τα προστατευτικά καλύμματα του ραβδομπλέντερ και των λεπίδων.

**2** Τοποθετήστε τις λεπίδες και το δίσκο πολλαπλών χρήσεων στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων και φυλάξτε τα μέσα στο μπολ.

**3** Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ.

## Περιβάλλον

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

## Εξαρτήματα

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

Ο μικρός κόπτης προορίζεται για την επεξεργασία μικρών ποσοτήτων από συστατικά όπως είναι οι ξηροί καρποί (έως 120 γρ. για 5 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα), τα κρεμμύδια, το σκληρό τυρί (50-100 γρ. για 15 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα), τα βραστά αυγά, το σκόρδο, τα μρωδικά, το ξερό ψωμί κ.λπ.

## Εγγύηση και σέρβις

Εάν χρειάζεστε επισκευή ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση [www.philips.com](http://www.philips.com) ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας. Θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης. Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips.

## Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Αυτό το κεφάλαιο συνοψίζει τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή σας. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα βάσει των παρακάτω πληροφοριών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

### Πρόβλημα

### Λύση

Η συσκευή δεν λειτουργεί.

Η συσκευή αυτή διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση. Εάν η συσκευή υπερθερμανθεί, απενεργοποιείται αυτόματα. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 5 λεπτά. Έπειτα, συνδέστε πάλι το φις στην πρίζα και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της Philips ή ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips εάν η προστασία από την υπερθέρμανση ενεργοποιείται πολύ συχνά.

Το μοτέρ αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή τις πρώτες φορές που χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Αυτό είναι συνηθισμένο. Αν η συσκευή συνεχίσει να αναδίδει αυτή την οσμή, ενώ έχει χρησιμοποιηθεί κάποιες φορές, ελέγξτε τις ποσότητες που επεξεργάζεστε και το χρόνο επεξεργασίας.

Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο, αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή, είναι πολύ ζεστή, βγάζει καπνό κτλ.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips ή στον αντιπρόσωπό σας για βοήθεια.

## Introducción

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

## Descripción general (fig. 1)

- A Selector de velocidad
- B Botón de encendido/apagado
- C Botón de velocidad turbo
- D Unidad motora
- E Botones de liberación
- F Brazo de la batidora con unidad de cuchillas integrada
- G Cubierta protectora del brazo de la batidora
- H Vaso
- I Tapa del vaso
- J Levantaclaras
- K Unidad de acoplamiento del levantaclaras
- L Cubierta protectora para la unidad de cuchillas
- M Empujador
- N Tapa del recipiente
- O Disco combinado (para cortar en rodajas y cortar en tiras)
- P Soporte de accesorios
- Q Unidad de cuchillas
- R Botón de apertura de la tapa
- S Recipiente

## Importante

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

### Peligro

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

### Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No utilice nunca los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar los ingredientes por el orificio de entrada mientras el aparato está funcionando. Sólo debe utilizar el empujador.
- No toque los bordes de las cuchillas de las unidades de cuchillas y el disco combinado, sobre todo si el aparato está enchufado. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.
- Si la unidad de cuchillas se bloquea, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.



- Tenga mucho cuidado al manipular o limpiar las unidades de cuchillas o el disco combinado, ya que las cuchillas están muy afiladas. Preste especial atención durante su limpieza y cuando vacíe el recipiente.

**Precaución**

- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo, antes de cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que están en movimiento durante su funcionamiento.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No supere las cantidades y los tiempos indicados en las tablas.
- No exceda el nivel máximo indicado en el recipiente.
- No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe durante cinco minutos antes de continuar procesando.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- El recipiente no es adecuado para su uso en microondas.

**Campos electromagnéticos (CEM)**

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

**Protección contra el sobrecalentamiento**

Este aparato está equipado con protección contra el sobrecalentamiento. Si el aparato se calienta en exceso, se apagará automáticamente. **Desenchúfelo y deje que se enfríe durante 5 minutos.** Luego enchúfelo de nuevo a la toma de corriente y vuelva a encenderlo. Si la protección contra el sobrecalentamiento se activa con demasiada frecuencia, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un centro de servicio autorizado por Philips.

**Antes de utilizarlo por primera vez**

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

**Preparación para su uso**

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

**Uso del aparato**

**Batidora de varilla**

Esta batidora de varilla está diseñada para:

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

- 1** Ponga los ingredientes en el vaso.

Consulte la tabla que aparece más abajo para ver las cantidades y los tiempos de procesado recomendados.

**Cantidades y tiempos de preparación para batir**

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

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

**3** Enchufe el aparato a la toma de corriente.

**4** Sumerja el protector de las cuchillas completamente en los ingredientes para evitar salpicaduras (fig. 3).

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

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

*Nota: Cuanto mayor sea la velocidad, menor será el tiempo de procesado necesario.*

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

**7** Cuando termine de procesar, suelte el botón de encendido/apagado o el botón de velocidad turbo para apagar el aparato. A continuación, espere hasta que la unidad de cuchillas haya dejado de girar.

**Robot de cocina****Unidad de cuchillas**

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

Los bordes de la unidad de cuchillas están muy afilados. Tenga mucho cuidado al manipular la unidad de cuchillas. Preste especial atención al retirarla del recipiente, al vaciar éste y durante la limpieza.

**1** Coloque el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 5).

**2** Quite la cubierta protectora de la unidad de cuchillas.

**3** Ponga la cuchilla en el soporte de accesorios (fig. 6).

**4** Ponga los ingredientes en el recipiente.

Consulte la tabla que aparece más abajo para ver las cantidades y los tiempos de procesado recomendados.

### Cantidades y tiempos de procesado con la picadora

Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
Perejil	100 g	30 seg.	12 - 16
Cebollas y huevo	500 g	7 x 1 seg. (función Pulse)	1
Carne	300 g	30 seg.	Turbo
Parmesano	300 g	~ 60 seg.	Turbo
Frutos secos	500 g	~ 30 seg.	Turbo
Chocolate negro	200 g	~ 45-60 seg.	Turbo

**5** Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido contrario al de las agujas del reloj (2) para ajustarla (“clic”) (fig. 7).

**6** Fije la unidad motora a la tapa del recipiente (“clic”) (fig. 8).

**7** Coloque el empujador en el orificio de entrada.

*Nota: El empujador evita las salpicaduras.*

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

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

*Nota: Si los ingredientes se adhieren a la pared del recipiente, apague el aparato y desprenda los ingredientes con una espátula o algo de líquido.*

*Nota: Deje que el aparato se enfríe después de picar carne con la unidad de cuchillas.*

**9** Cuando termine de procesar, suelte el botón de encendido/apagado o el botón de velocidad turbo para apagar el aparato. A continuación, espere hasta que la unidad de cuchillas haya dejado de girar.

**10** Pulse el botón de apertura de la tapa del recipiente (1) y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para quitarla (2). (fig. 9)

#### Consejos

- El aparato pica muy rápido. Si utiliza el botón de velocidad turbo, hágalo brevemente para evitar picar los alimentos demasiado finos.
- No deje que el aparato funcione demasiado tiempo cuando pique queso (duro) o chocolate, ya que si estos ingredientes se calientan demasiado pueden empezar a derretirse y a formar grumos.
- No utilice la unidad de cuchillas para picar ingredientes muy duros como granos de café, cúrcuma, nuez moscada y cubitos de hielo, ya que podrían estropear el filo de la unidad de cuchillas.

### Disco combinado

El disco combinado sirve para cortar en rodajas y en tiras verduras como pepinos, zanahorias, patatas, puerros y cebollas, y determinados tipos de quesos. Una parte sirve para cortar en rodajas y la otra para cortar en tiras. Puede alternar entre cortar en rodajas y cortar en tiras y viceversa con sólo girar el disco.

**No procese nunca ingredientes duros, como cubitos de hielo, con el disco combinado.**

**Los bordes de las cuchillas del disco combinado están muy afilados. No los toque.**

- 1** Coloque el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 5).
- 2** Coloque el disco combinado en el soporte de accesorios con la cara para cortar en rodajas o en tiras hacia arriba, según el resultado que desee (fig. 10).
- 3** Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido contrario al de las agujas del reloj (2) para ajustarla (“clic”) (fig. 7).
- 4** Ponga los ingredientes en el orificio de entrada.
  - Corte los ingredientes grandes en trozos para que quepan por el orificio de entrada.
  - Para obtener los mejores resultados, llene el tubo del orificio de entrada uniformemente.
  - Cuando tenga que procesar una gran cantidad de ingredientes, divídalos en pequeños lotes y procese cada uno por separado, vaciando el recipiente cada vez.
  - Para rallar queso, por ejemplo parmesano, gouda o emmental, éste debe estar a la temperatura del frigorífico.
- 5** Fije la unidad motora a la tapa del recipiente (“clic”) (fig. 8).
- 6** Pulse el botón de encendido/apagado o de velocidad turbo para encender el aparato.
  - Cuando utilice el botón de encendido/apagado, puede ajustar la velocidad con el selector de velocidad. Cuanta más alta es la velocidad, más corto es el tiempo de procesado que se requiriere.
  - Si utiliza el botón de velocidad turbo, el aparato funcionará a velocidad máxima. En este caso, no podrá ajustar la velocidad con el selector de velocidad.
- 7** Presione el empujador ligeramente sobre los ingredientes del orificio de entrada.
- 8** Cuando termine de procesar, suelte el botón de encendido/apagado o el botón de velocidad turbo para apagar el aparato. A continuación, espere hasta que el disco combinado haya dejado de girar.

---

### Levantaclaras

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

- 1** Conecte el levantaclaras a la unidad de acoplamiento (“clic”) (fig. 11).
- 2** Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora (“clic”) (fig. 12).
- 3** Ponga los ingredientes en el recipiente.  
Consulte la tabla para ver las cantidades y los tiempos recomendados.

### Cantidades y tiempos de procesado con el levantaclaras

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

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

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

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

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

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

### Limpieza (fig. 13)

No sumerja la unidad motora, la tapa del recipiente ni la unidad de acoplamiento del levantaclaras en agua. Limpie estas piezas con un paño húmedo.

No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

Limpie las unidades de cuchillas y el disco combinado con mucho cuidado., ya que sus bordes están muy afilados.

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Pulse los botones de liberación de la unidad motora para extraer el accesorio que ha utilizado.
- 3 Quite las piezas desmontables, si las hay.

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

- 4 Consulte la tabla de limpieza para instrucciones adicionales.

### Almacenamiento

- 1 Coloque las cubiertas protectoras sobre el brazo de la batidora y la unidad de cuchillas.
- 2 Coloque la unidad de cuchillas y el disco combinado sobre el soporte de accesorios y guárdelos en el recipiente.
- 3 Coloque la tapa sobre el recipiente.

### Medio ambiente

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

### Accesorios

Puede solicitar una minipicadora (código 4203 035 83450) a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips como accesorio extra.

La minipicadora está diseñada para picar pequeñas cantidades de ingredientes como frutos secos, carne (120 g como máximo durante 5 segundos a máxima velocidad), cebollas, queso duro (50 - 100 g durante 15 segundos a máxima velocidad), huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

### Garantía y servicio

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

### Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

Problema	Solución
El aparato no funciona.	Este aparato está equipado con protección contra el sobrecalentamiento. Si el aparato se calienta en exceso, se apagará automáticamente. Desenchúfelo y deje que se enfríe durante 5 minutos. Luego enchúfelo de nuevo a la toma de corriente y vuelva a encenderlo. Si la protección contra el sobrecalentamiento se activa con demasiada frecuencia, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un centro de servicio autorizado por Philips.
La unidad motora desprende un olor desagradable las primeras veces que se utiliza el aparato.	Es normal. Si después de utilizar el aparato unas pocas veces éste sigue despidiendo un olor desagradable, compruebe las cantidades y el tiempo de procesado.
El aparato hace mucho ruido, desprende un olor desagradable, está demasiado caliente, sale humo, etc.	Deje de utilizar el aparato y desenchúfelo. Consulte a su distribuidor o acuda al centro de servicio Philips más cercano.

## Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Yleiskuvaus (Kuva 1)

- A Nopeuden säädin
- B Virtapainike
- C Turbonopeuspainike
- D Runko
- E Vapautuspainikkeet
- F Sauvaosa, jossa on integroitu teräyksikkö
- G Sauvaosan suojus
- H Sekoituskannu
- I Sekoituskannun kansi
- J Vispilä
- K Vispilän liitinkappale
- L Teräyksikön suojus
- M Syöttöpainin
- N Kulhon kansi
- O Yhdistelmälevy (viipalointi/raaste)
- P Tarviketeline
- Q Teräyksikkö
- R Kannen avauspainike
- S Kulho

## Tärkeää

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

### Vaara

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

### Varoitus

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Paina aineita syöttösupplissa alaspäin vain syöttöpainimella, ei koskaan sormilla tai esimerkiksi kaapimella.
- Älä koske teräyksiköiden tai yhdistelmälevyn teriin etenkään, kun laitteen virtajohto on kytketty pistorasiaan. Terät ovat erittäin terävät.
- Jos teräyksikkö juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet ainekset.
- Käsittele ja puhdista teräyksikköjä ja yhdistelmälevyä varovasti. Niiden terät ovat erittäin terävät. Ole erityisen varovainen puhdistaessasi niitä ja tyhjentäessäsi kulhoa.

**Varoitus**

- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen, ennen kuin vaihdat lisäosia tai lähestyt osia, jotka liikkuvat käytettäessä.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Älä ylitä taulukoissa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
- Älä ylitä kulhoon merkittyä enimmäisrajaa.
- Käsittele enintään 1 annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä 5 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.
- Älä koskaan käytä osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu raukeaa.
- Kulho ei sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa.

**Sähkömagneettiset kentät (EMF)**

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

**Ylikuumentumissuoja**

Tässä laitteessa on ylikuumentumissuoja. Jos laite kuumenee liikaa, virta katkeaa automaattisesti.

**Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 5 minuuttia.** Aseta pistoke takaisin pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen. Jos ylikuumentumissuoja katkaisee laitteesta virran toistuvasti, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

**Käyttöönotto**

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

**Käyttöönoton valmistelu**

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

**Käyttö****Sauvasekoitin**

Tehosekoittimen käyttötarkoitukset:

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

- 1** Laita aineet sekoituskannuun.

Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

**Sekoittaminen: enimmäismäärät ja -käsittelyajat**

Aineet	Enimmäismäärät	Aika	Nopeus
Hedelmät ja vihannekset	100–200 g	30 sekuntia	Turbo
Vauvanruoat, keitot ja kastikkeet	100–400 ml	60 sekuntia	12–16



Aineet	Enimmäismäärät	Aika	Nopeus
Taikinat	100–500 ml	60 sekuntia	12–16
Pirtelöt ja juomat	100–1000 ml	60 sekuntia	12–16

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

**3** Työnnä pistoke pistorasiaan.

**4** Upota teräsuojus kokonaan aineksiin roiskeiden välttämiseksi (Kuva 3).

**5** Käynnistä laite painamalla virta- tai turbonopeuspainiketta.

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

*Huomautus: Mitä suurempi nopeus, sitä lyhyempi on tarvittava käsittelyaika.*

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

**7** Katkaise laitteesta virta käsittelyn jälkeen vapauttamalla virtapainike tai turbonopeuspainike. Odota, kunnes teräyksikkö lakkaa pyörimästä.

## Monitoimikone

### Teräyksikkö

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

**Teräyksikön terät ovat erittäin teräviä! Käsittele teräyksikköä erittäin varovasti, varsinkin kun poistat sen kulhosta, tyhjennät kulhoa ja puhdistuksen aikana.**

**1** Aseta tarviketeline kulhoon (Kuva 5).

**2** Poista teräsuojus teräyksiköstä.

**3** Aseta teräyksikkö tarviketelineeseen (Kuva 6).

**4** Mittaa aineet kulhoon.

Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

### Pilkkomismäärät ja käsittelyajat

Aineet	Määrä	Aika	Nopeus
Persilja	100 g	30 sekuntia	12–16
Sipulit ja kananmuna	500 g	7 × 1 sekuntia (sykäys)	1
Liha	300 g	30 sekuntia	Turbo
Parmesaani	300 g	noin 60 sekuntia	Turbo
Pähkinät	500 g	noin 30 sekuntia	Turbo
Tumma suklaa	200 g	noin 45–60 sekuntia	Turbo

**5** Sulje kulhon kansi (1). Kiinnitä kansi kääntämällä sitä vastapäivään (2), kunnes kuulet napsahduksen (Kuva 7).

**6** Napsauta runko kulhon kanteen (Kuva 8).

**7** Laita syöttöpainin syöttösuppiloon.

*Huomautus: Syöttöpainin estää roiskumista.*

**8** Käynnistä laite painamalla virta- tai turbonopeuspainiketta.

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

*Huomautus: Jos ainekset tarttuvat kulhon sisäpintaan, katkaise laitteesta virta vapauttamalla painike ja irrota ainekset lastalla tai lisää vähän nestettä.*

*Huomautus: Anna laitteen aina jäähtyä, kun olet leikannut lihaa teräyksiköllä.*

**9** Katkaise laitteesta virta käsittelyn jälkeen vapauttamalla virtapainike tai turbonopeuspainike. Odot, kunnes teräyksikkö lakkaa pyörimästä.

**10** Paina kulhon (1) kannen vapautuspainiketta ja irrota kansi kääntämällä sitä myötäpäivään (2). (Kuva 9)

**Vinkkejä**

- Laite pilkkoo hyvin nopeasti. Jos käytät turbonopeuspainiketta, käytä sitä vain vähän aikaa, jotta ruoka ei pilkkoudu liian hienoksi.
- Älä käytä laitetta liian pitkään kun hienonnat kovaa juustoa tai suklaata. Aineet saattavat kuumentua, alkaa sulaa ja muuttua kokkareisiksi.
- Älä hienonna kovia aineita, kuten kahvipapuja, maustekurkumaa, muskottipähkinöitä tai jääpaloja, sillä ne tylsyttävät teräyksikköä.

**Yhdistelmälevy**

Yhdistelmälevyllä viipaloidaan ja raastetaan kasviksia, kuten kurkkua, porkkanoita, perunoita, purjoa ja sipuleita sekä joitakin juustoja. Toinen puoli viipaloi ja toinen raastaa. Voit vaihtaa toimintojen välillä kääntämällä levyä.

Älä koskaan hienonna yhdistelmälevyllä kovia aineita, kuten jääpaloja.

Yhdistelmälevyn terät ovat hyvin terävät. Varo koskemasta niihin!

**1** Aseta tarviketeline kulhoon (Kuva 5).

**2** Aseta yhdistelmälevy tarviketelineeseen viipalointi- tai raastepuoli ylöspäin sen mukaan, millaisen tuloksen haluat (Kuva 10).

**3** Sulje kulhon kansi (1). Kiinnitä kansi kääntämällä sitä vastapäivään (2), kunnes kuulet napsahduksen (Kuva 7).

**4** Laita ainekset syöttösuppiloon.

- Paloittele suurikokoiset ainekset siten, että palat mahtuvat syöttösuppiloon.
- Täytä syöttösuppilo mahdollisimman tasaisesti.
- Kun käsiteltävänä on suuria raaka-ainemääriä, käsittele raaka-aineet pienissä erissä ja tyhjennä kulho erien välillä.
- Jos haluat raastaa juustoa, esim. parmesania, goudaa tai emmentalia, juuston tulee olla jääkaappikylmää.

**5** Napsauta runko kulhon kanteen (Kuva 8).

**6** Käynnistä laite painamalla virta- tai turbonopeuspainiketta.

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

- 7 Paina syöttöpainimella kevyesti syöttösuppilossa olevia aineita.
- 8 Katkaise laitteesta virta käsittelyn jälkeen vapauttamalla virtapainike tai turbonopeuspainike. Odota, kunnes yhdistelmälevy lakkaa pyörimästä.

### Vispilä

Vispilällä voi vatkata kermaa, munanvalkuaisia, jälkiruokia ym.

- 1 Liitä vispilä liitinkappaleeseen, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 11).
  - 2 Liitä liitinkappale runkoon, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 12).
  - 3 Mittaa aineet kulhoon.
- Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

### Vatkaaminen: enimmäismäärät ja -käsittelyajat

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

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

*Vinkki: Kun vatkaat kermaa, vältä sen roiskuminen käyttämällä sekoituskannua.*

- 4 Työnnä pistoke pistorasiaan ja kytke virta laitteeseen.

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

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

### Puhdistaminen (Kuva 13)

Älä upota runkoa, vispilän liitinkappaletta tai kulhon kantta veteen. Puhdista osat kostealla liinalla.

Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä laitteen puhdistamiseen (kuten bensiiniä tai asetonia).

Ole erittäin varovainen puhdistaessasi teräyksiköitä ja yhdistelmälevyä. Niiden terät ovat hyvin teräviä.

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2 Irrota käyttämäsi lisäosa rungosta painamalla vapautuspainikkeita.
- 3 Irrota mahdolliset irrotettavat osat.

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

- 4 Katso lisäohjeita erillisestä puhdistustaulukosta.

### Säilytys

- 1 Aseta suojukset sauvaosaan ja teräyksikköön.
- 2 Aseta teräyksikkö ja yhdistelmälevy lisäosanpitimeen ja säilytä niitä kulhossa.
- 3 Laita kansi kulhon päälle.

## Ympäristöasiaa

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

## Lisäosat

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

Pieni teholeikkuri on tarkoitettu esim. seuraavien aineiden pienten määrien hienontamiseen: pähkinät, liha (enintään 120 g, 5 sekuntia enimmäisnopeudella), sipulit, kova juusto (50–100 g, 15 sekuntia enimmäisnopeudella), keitetyt kananmunat, valkosipuli, yrtit, kuiva leipä.

## Takuu ja huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteessa ilmenee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa **www.philips.com** tai kysy neuvoa Philipsin kuluttajapalvelukeskuksesta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole kuluttajapalvelukeskusta, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

## Vianmääritys

Tässä luvussa kuvataan tavallisimmat laitteen käyttöön liittyvät ongelmat. Ellet onnistu ratkaisemaan ongelmaa alla olevien ohjeiden avulla, ota yhteys Philipsin maakohtaiseen asiakaspalveluun.

Ongelma	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Tässä laitteessa on ylikuumenemissuoja. Jos laite kuumenee liikaa, virta katkeaa automaattisesti. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 5 minuuttia. Liitä pistoke takaisin pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen. Jos ylikuumenemissuoja katkaisee laitteen virran toistuvasti, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Laitteesta lähtee epämiellyttävä haju ensimmäisillä käyttökerroilla.	Tämä on varsin tavallista. Jos laitteesta lähtee epämiellyttävä haju vielä muutaman käyttökerran jälkeen, tarkista, kuinka paljon raaka-aineita käsittelet kerralla ja kuinka pitkään laite on käynnissä yhtäjaksoisesti.
Laitteesta lähtee kova ääni tai epämiellyttävä haju, sen pinta on niin kuuma, ettei sitä voi koskea, laitteesta lähtee savua jne.	Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Ota yhteys lähimpään Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai jälleenmyyjään.

## Introduction

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

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

## Description générale (fig. 1)

- A Sélecteur de vitesse
- B Bouton marche/arrêt
- C Bouton de vitesse Turbo
- D Bloc moteur
- E Boutons de déverrouillage
- F Mixeur plongeant avec ensemble lames intégré
- G Couvercle de protection du mixeur plongeant
- H Bol
- I Couvercle du bol
- J Fouet
- K Unité d'assemblage du fouet
- L Revêtement de protection du couteau hachoir
- M Poussoir
- N Couvercle du bol
- O Disque combiné (à trancher/râper)
- P Support pour outil
- Q Ensemble lames
- R Bouton de déverrouillage du couvercle
- S Bol

## Important

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

### Danger

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

### Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet (par exemple, une spatule) pour introduire des aliments dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir prévu à cet effet.
- Ne touchez pas les lames des ensembles lames et du disque combiné, surtout lorsque l'appareil est branché, car elles sont très coupantes.

- Si l'ensemble lames se bloque, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Soyez très prudent lorsque vous manipulez ou nettoyez les ensembles lames ou le disque combiné. Leurs lames sont extrêmement coupantes. Faites particulièrement attention lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol.

### Attention

- Mettez toujours l'appareil hors tension après utilisation, avant de changer les accessoires ou avant d'approcher les éléments qui bougent pendant l'utilisation.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
- Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol.
- Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir cinq minutes.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Le bol n'est pas adapté pour une utilisation au micro-ondes.

### Champs électromagnétiques (CEM)

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

### Protection contre la surchauffe

Cet appareil est équipé d'un système de protection contre les surchauffes. Si l'appareil est en surchauffe, il s'éteint automatiquement. **Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 5 minutes.** Ensuite, rebranchez l'appareil et remettez-le en marche. Si le problème de surchauffe persiste, contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips.

### Avant la première utilisation

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

### Avant l'utilisation

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

### Utilisation de l'appareil

#### Mixeur plongeant

Le mixeur est destiné à :

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

- 1** Placez les ingrédients dans le bol.

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

## Quantités et temps de préparation pour le mixeur

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

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

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

**4** Plongez le mixeur dans les ingrédients afin d'éviter les éclaboussures (fig. 3).

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

- Si vous utilisez le bouton marche/arrêt, vous pouvez régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse. Plus la vitesse est élevée, plus le temps de préparation requis est court.
- Si vous utilisez le bouton de vitesse Turbo, l'appareil fonctionne à la vitesse maximale. Dans ce cas, il est impossible de régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse.

*Remarque : Plus la vitesse est élevée, plus le temps de préparation requis est court.*

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

**7** Après utilisation, relâchez le bouton marche/arrêt ou le bouton de vitesse Turbo pour éteindre l'appareil et patientez jusqu'à l'arrêt complet de l'ensemble lames.

## Robot ménager

### Ensemble lames

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

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

**1** Placez le support pour outil dans le bol (fig. 5).

**2** Enlevez le revêtement de protection du couteau hachoir.

**3** Positionnez le couteau hachoir sur le support pour outil (fig. 6).

**4** Placez les ingrédients dans le bol.

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

### Quantités à hacher et temps de préparation

Ingrédients	Quantité	Temps	Vitesse
Persil	100 g	30 s	12-16
Oignons et œuf	500 g	7 x 1 s. (Pulse)	1
Viande	300 g	30 s	Turbo
Parmesan	300 g	Environ 60 s	Turbo
Noix	500 g	Environ 30 s	Turbo
Chocolat fondant	200 g	Environ 45-60 s	Turbo

**5** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 7).

**6** Fixez le bloc moteur au couvercle du bol (clic) (fig. 8).

**7** Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.

*Remarque : Le poussoir permet d'éviter les éclaboussures.*

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

- Si vous utilisez le bouton marche/arrêt, vous pouvez régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse. Plus la vitesse est élevée, plus le temps de préparation requis est court.
- Si vous utilisez le bouton de vitesse Turbo, l'appareil fonctionne à la vitesse maximale. Dans ce cas, il est impossible de régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse.

*Remarque : Si les ingrédients s'accumulent sur les parois du bol, relâchez le bouton pour arrêter l'appareil et détachez les ingrédients des parois à l'aide d'une spatule ou en ajoutant du liquide.*

*Remarque : Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir haché de la viande avec le couteau hachoir.*

**9** Après utilisation, relâchez le bouton marche/arrêt ou le bouton de vitesse Turbo pour éteindre l'appareil et patientez jusqu'à l'arrêt complet de l'ensemble lames.

**10** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle du bol (1), puis faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer (2). (fig. 9)

#### Conseils

- La vitesse de hachage est extrêmement rapide. Si vous actionnez le bouton de vitesse Turbo, veillez à ne l'utiliser que brièvement afin d'éviter que les aliments ne soient hachés trop finement.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat car les ingrédients deviendraient trop chauds, commenceraient à fondre et à former des grumeaux.
- N'utilisez pas l'ensemble lames pour hacher des ingrédients très durs, tels que des grains de café, du curcuma, des noix de muscade ou des glaçons. Cela pourrait émousser les lames.

#### Disque combiné

Le disque combiné sert à trancher et râper des légumes tels que les concombres, les carottes, les pommes de terre, les poireaux, les oignons et certains types de fromage. Un côté sert à trancher et l'autre à râper. Pour alterner entre les deux modes, tournez simplement le disque.

Ne traitez jamais des ingrédients durs, tels que des glaçons, avec le disque combiné.

Les lames du disque combiné sont très coupantes. Ne les touchez pas.



- 1** Placez le support pour outil dans le bol (fig. 5).
- 2** Placez le disque combiné sur le support pour outil côté pour trancher ou râper vers le haut, en fonction du résultat recherché (fig. 10).
- 3** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 7).
- 4** Insérez les ingrédients dans la cheminée de remplissage.
  - Précoupez les gros aliments afin de pouvoir les introduire dans la cheminée de remplissage.
  - Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière.
  - Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.
  - Si vous voulez râper du fromage (parmesan, gouda ou emmental, par exemple), pensez à ne le sortir du réfrigérateur qu'au dernier moment.
- 5** Fixez le bloc moteur au couvercle du bol (clic) (fig. 8).
- 6** Appuyez sur le bouton marche/arrêt ou le bouton de vitesse Turbo pour mettre l'appareil en marche.
  - Si vous utilisez le bouton marche/arrêt, vous pouvez régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse. Plus la vitesse est élevée, plus le temps de préparation requis est court.
  - Si vous utilisez le bouton de vitesse Turbo, l'appareil fonctionne à la vitesse maximale. Dans ce cas, il est impossible de régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse.
- 7** Appuyez légèrement sur les ingrédients avec le poussoir pour les enfoncer dans la cheminée de remplissage.
- 8** Après utilisation, relâchez le bouton marche/arrêt ou le bouton de vitesse Turbo pour éteindre l'appareil et patientez jusqu'à l'arrêt complet du disque combiné.

## Fouet

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

- 1** Fixez le fouet à l'unité d'assemblage (clic) (fig. 11).
- 2** Fixez l'unité d'assemblage au bloc moteur (clic) (fig. 12).
- 3** Placez les ingrédients dans un saladier.  
Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

### Quantités à fouetter et temps de préparation

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

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

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

- 4** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur et appuyez sur le bouton marche/arrêt.

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

- 5 Au bout d'une minute environ, vous pouvez appuyer sur le bouton Turbo pour continuer l'opération à la vitesse maximale.

### Nettoyage (fig. 13)

Ne plongez pas le bloc moteur, le couvercle du bol ou l'unité d'assemblage du fouet dans l'eau. Nettoyez ces éléments avec un chiffon humide.

N'utilisez jamais d'éponges à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.

Nettoyez les ensembles lames et le disque combiné avec précaution car leurs lames sont très coupantes.

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Appuyez sur les boutons de déverrouillage du bloc moteur pour retirer l'accessoire que vous avez utilisé.
- 3 Retirez les pièces amovibles le cas échéant.

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

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

### Rangement

- 1 Placez les couvercles de protection sur le mixeur plongeant et l'ensemble lames.
- 2 Placez le couteau hachoir et le disque combiné sur le support pour outil et rangez-les dans le bol.
- 3 Placez le couvercle sur le bol.

### Environnement

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

### Accessoires

Vous pouvez commander le mini-hachoir (code n° 4203 035 83450) en tant qu'accessoire supplémentaire auprès de votre revendeur Philips ou auprès d'un Centre Service Agréé Philips. Le mini-hachoir sert à hacher de petites quantités d'aliments tels que noix, viande (max. 120 g pendant 5 secondes à la vitesse maximale), oignons, fromage à pâte dure (50-100 g pendant 15 secondes à la vitesse maximale), œufs durs, ail, herbes, pain sec, etc.

### Garantie et service

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

## Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Cet appareil est équipé d'un système de protection contre les surchauffes. Si l'appareil est en surchauffe, il s'éteint automatiquement. Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 5 minutes. Ensuite, rebranchez l'appareil et remettez-le en marche. Si le problème de surchauffe persiste, contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips.
Une odeur désagréable se dégage du bloc moteur lors des premières utilisations.	Ce phénomène n'est pas inhabituel. Si une odeur continue à se dégager de l'appareil après quelques utilisations, vérifiez les quantités de fruits/légumes que vous utilisez ainsi que la durée de l'opération.
Un bruit émane de l'appareil et une odeur désagréable se dégage. L'appareil est très chaud au toucher; de la fumée s'échappe, etc.	Cessez d'utiliser l'appareil et débranchez-le. Contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche ou votre revendeur local.

## Introduzione

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

## Descrizione generale (fig. 1)

- A Selettore di velocità
- B Pulsante on/off
- C Pulsante di velocità turbo
- D Motore
- E Pulsanti di sgancio
- F Barra del frullatore con lame integrate
- G Rivestimento protettivo e barra del frullatore
- H Bicchiere
- I Coperchio bicchiere
- J Frullino
- K Unità di aggancio del frullino
- L Rivestimento protettivo del gruppo lame
- M Pestello
- N Coperchio del recipiente
- O Disco combinato (per affettare/sminuzzare)
- P Porta-accessori
- Q Gruppo lame
- R Pulsante di sgancio coperchio
- S Contenitore

## Importante

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

### Pericolo

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

### Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Non usate l'apparecchio nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti risultassero danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non usate mai le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento mentre l'apparecchio è in funzione. A tale scopo, utilizzate esclusivamente il pestello fornito.
- Non toccate i bordi delle lame e del disco combinato, soprattutto quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. I bordi sono estremamente taglienti.
- Nel caso in cui il gruppo lame rimanga incastrato, scollegate l'apparecchio, quindi togliete gli ingredienti che bloccano le lame.

- Prestate la massima attenzione quando maneggiate o pulite il gruppo lame e il disco combinato. I bordi taglienti sono molto affilati ed è necessario essere particolarmente cauti durante la pulizia e quando si svuota il recipiente.

### Attenzione

- Scollegate sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso, prima di cambiare accessorio o prima di avvicinarvi a parti che si muovono durante l'uso.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
- Non superate le dosi massime e i tempi di lavorazione indicati nelle tabelle.
- Non superate il livello massimo indicato sul recipiente.
- Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate raffreddare l'apparecchio per cinque minuti prima di continuare a lavorare gli alimenti.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Il recipiente non può essere utilizzato all'interno del microonde.

### Campi elettromagnetici (EMF)

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

### Protezione contro il surriscaldamento

L'apparecchio è provvisto di uno speciale dispositivo di protezione termica che spegne automaticamente l'apparecchio in caso di surriscaldamento. **In questo caso, togliete la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare l'apparecchio per 5 minuti.** Quindi, reinserte la spina nella presa a muro e riaccendete l'apparecchio. Se il dispositivo di sicurezza della temperatura si attiva troppo spesso, vi preghiamo di rivolgervi al vostro rivenditore Philips o a un Centro Assistenza autorizzato.

### Primo utilizzo

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

### Predisposizione dell'apparecchio

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

### Modalità d'uso dell'apparecchio

#### Frullatore a immersione

Il frullatore a immersione è particolarmente adatto per:

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

- 1** Mettete gli ingredienti nel bicchiere.

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

**Dosi e tempi di preparazione**

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

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

**3** Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

**4** Immergete completamente la lama negli ingredienti per evitare schizzi (fig. 3).

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

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

*Nota: Maggiore la velocità impostata, inferiore è il tempo di lavorazione richiesto.*

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

**7** Dopo l'utilizzo, rilasciate il pulsante on/off o quello della velocità turbo per spegnere l'apparecchio e attendete finché il gruppo lame non smette di ruotare.

**Robot da cucina****Gruppo lame**

Il gruppo lame deve essere utilizzato per tritare ingredienti come noccioline, carne, cipolle, formaggi stagionati, uova bollite, aglio, erbe e pane raffermo.

I bordi delle lame sono molto affilati! Prestate molta attenzione durante l'uso del gruppo lame, in particolare quando lo rimuovete per svuotare e pulire il recipiente.

**1** Inserite il porta-accessori nel recipiente (fig. 5).

**2** Togliete la protezione dal gruppo lame.

**3** Inserite il gruppo lame nel porta-accessori (fig. 6).

**4** Mettete gli ingredienti nel contenitore.

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

**Dosi e tempi di lavorazione per il tritatutto**

Ingredienti	Quantità	Tempo	Velocità
Prezzemolo	100 g	30 sec.	12-16
Cipolle e uova	500 g	7 x 1 sec.(impulsi)	1
Carne	300 g	30 sec.	Turbo
Parmigiano	300 g	~ 60 sec.	Turbo
Frutta secca	500 g	~ 30 sec.	Turbo
Cioccolato fondente	200 g	~ 45-60 sec.	Turbo

**5** Mettete il coperchio sul recipiente (1) e ruotatelo in senso antiorario (2) per fissarlo (finché non scatta in posizione) (fig. 7).

**6** Inserite il gruppo motore sul coperchio del recipiente finché non scatta in posizione (fig. 8).

**7** Inserite il pestello nell'apertura.

*Nota: Il pestello consente di evitare fuoriuscite.*

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

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

*Nota: Se gli ingredienti rimangono attaccati alle pareti del recipiente, spegnete l'apparecchio rilasciando il pulsante e staccateli con una spatola o aggiungete del liquido.*

*Nota: Lasciate sempre raffreddare l'apparecchio dopo aver tritato della carne con il gruppo lame.*

**9** Dopo l'utilizzo, rilasciate il pulsante on/off o quello della velocità turbo per spegnere l'apparecchio e attendete finché il gruppo lame non smette di ruotare.

**10** Premete il pulsante di sgancio del coperchio del recipiente (1), quindi ruotate il coperchio stesso in senso orario per rimuoverlo (2). (fig. 9)

**Consigli**

- L'apparecchio trita molto velocemente. Se utilizzate il pulsante della velocità turbo, utilizzatelo per periodi brevi per evitare che gli alimenti vengano tritati troppo finemente.
- quando tritate formaggi duri o cioccolato, non lasciate l'apparecchio in funzione troppo a lungo, al fine di evitare che questi ingredienti si riscaldino eccessivamente, inizino a sciogliersi e formino dei grumi.
- Non usate il gruppo lame per tritare ingredienti molto duri come caffè in chicchi, curcuma, noce moscata e cubetti di ghiaccio, per evitare di danneggiare o spuntare le lame.

### Disco combinato

Il disco combinato serve ad affettare e a grattugiare verdure come cetrioli, carote, patate, porri e cipolle oltre ad alcuni tipi di formaggio. Un lato serve ad affettare, mentre l'altro a grattugiare. Per passare da una modalità all'altra, basta girare il disco.

**Non utilizzate mai il disco combinato per tritare ingredienti duri come i cubetti di ghiaccio.**

**I bordi del disco combinato sono molto taglienti. Evitate di toccarli!**

- 1** Inserite il porta-accessori nel recipiente (fig. 5).
- 2** Posizionate il disco combinato sul porta accessori con il lato per affettare o grattugiare rivolto verso l'alto a seconda del risultato desiderato (fig. 10).
- 3** Mettete il coperchio sul recipiente (1) e ruotatelo in senso antiorario (2) per fissarlo (finché non scatta in posizione) (fig. 7).
- 4** Inserite gli ingredienti nell'apertura.
  - Tagliate gli ingredienti a pezzetti per inserirli nell'apertura di inserimento.
  - Per ottenere risultati migliori, riempite l'apertura in modo uniforme.
  - Se dovete lavorare grosse quantità di ingredienti, ricordate di introdurre solo pochi pezzi alla volta e svuotate il recipiente di tanto in tanto.
  - Grattugiare formaggi come parmigiano, Gouda o Emmental a temperatura frigo.
- 5** Inserite il gruppo motore sul coperchio del recipiente finché non scatta in posizione (fig. 8).
- 6** Premete il pulsante on/off o il pulsante di velocità turbo per accendere l'apparecchio.
  - Quando si usa il pulsante on/off, potete regolare la velocità con l'apposito selettore. Maggiore è la velocità, minore è il tempo di elaborazione richiesto.
  - Quando si utilizza il pulsante della velocità turbo, l'apparecchio funziona alla velocità massima. In questo caso, non è possibile regolare la velocità con il selettore di velocità.
- 7** Premete leggermente il pestello per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento.
- 8** Dopo l'utilizzo, rilasciate il pulsante on/off o quello della velocità turbo per spegnere l'apparecchio e attendete finché il disco combinato non smette di ruotare.

### Frullino

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

- 1** Collegate la frusta all'unità di aggancio e bloccatelo in posizione (fig. 11).
- 2** Collegate l'unità di aggancio al gruppo motore e bloccatelo in posizione (fig. 12).
- 3** Mettete gli ingredienti in un contenitore.

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

### Dosi e tempi di lavorazione massimi

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

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

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



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

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

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

### **Pulizia (fig. 13)**

Non immergete l'unità motore, il coperchio del recipiente e l'unità di aggancio delle fruste in acqua. Pulite queste parti con un panno umido.

Non usate prodotti o sostanze abrasive o detergenti aggressivi, come benzina o acetone, per pulire l'apparecchio.

Pulite il gruppo lame e il disco combinato con attenzione. I bordi delle lame sono molto affilati.

- 1** Staccate la spina dalla presa di corrente.
- 2** Premete i pulsanti di rilascio sul gruppo motore per rimuovere l'accessorio utilizzato.
- 3** Se presenti, staccate le parti removibili.

*Consiglio* Per una pulizia rapida della barra del frullatore, versate dell'acqua calda con un po' di detersivo liquido nel bicchiere, inserite la barra del frullatore e lasciate l'apparecchio in funzione per circa 10 secondi.

- 4** Per ulteriori informazioni, consultate la tabella di pulizia riportata separatamente.

### **Conservazione**

- 1** Coprite la barra del frullatore e il gruppo lame con i rivestimenti protettivi.
- 2** Posizionate il gruppo motore e il disco combinato sul porta-accessori e riponetelo nel recipiente.
- 3** Mettete il coperchio sul recipiente.

### **Tutela dell'ambiente**

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

### **Accessori**

Potete ordinare il mini tritatutto (con il numero di codice 4203 035 83450) come accessorio aggiuntivo direttamente presso il vostro rivenditore Philips o in un centro assistenza Philips. Il mini tritatutto è concepito per tritare piccole quantità di ingredienti come noci, carne (max. 120 g per 5 secondi alla velocità massima), cipolle, formaggio duro (50 - 100 g per 15 secondi alla velocità massima), uova sode, aglio, erbe, pane secco, ecc...

### **Garanzia e assistenza**

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

### Risoluzione dei guasti

In questo capitolo vengono riportati i problemi più ricorrenti legati all'uso dell'apparecchio. Se non riuscite a risolvere i problemi con le informazioni seguenti, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese.

Problema	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio è provvisto di uno speciale dispositivo di protezione termica che spegne automaticamente l'apparecchio in caso di surriscaldamento. In questo caso, togliete la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare l'apparecchio per 5 minuti. Quindi, reinserte la spina nella presa a muro e riaccendete l'apparecchio. Se il dispositivo di sicurezza della temperatura si attiva troppo di frequente, vi preghiamo di rivolgervi al vostro rivenditore Philips o a un Centro Assistenza autorizzato.
Le prime volte che viene usato l'apparecchio, dal gruppo motore fuoriesce un odore sgradevole.	Questo inconveniente non è insolito. Se tuttavia l'apparecchio continua a emanare lo stesso odore, controllate le quantità di alimenti inserite nell'apparecchio e il tempo di centrifuga.
L'apparecchio produce eccessivo rumore, emette odori sgradevoli o fumo, è bollente al tatto, ecc.	Non utilizzate più l'apparecchio e scollegate la spina. Rivolgetevi a un centro di assistenza Philips o al vostro rivenditore di fiducia.

## Inleiding

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

## Algemene beschrijving (fig. 1)

- A Snelheidskeuzeknop
- B Aan/uitknop
- C Knop voor turbosnelheid
- D Motorunit
- E Ontgrendelknoppen
- F Mixstaaf met geïntegreerde mesunit
- G Beschermkap van mixstaaf
- H Beker
- I Deksel beker
- J Garde
- K Koppelunit voor garde
- L Beschermkap van mesunit
- M Stamper
- N Deksel van kom
- O Combinatieschijf (snijden/raspen)
- P Accessoirehouder
- Q Mesunit
- R Dekselontgrendelknop
- S Kom

## Belangrijk

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

### Gevaar

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

### Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) om ingrediënten door de vultrechter naar beneden te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik hiervoor alleen de stamper.
- Raak de snijkanten van de mesunits en de combinatieschijf niet aan, vooral niet wanneer de stekker in het stopcontact zit. De snijkanten zijn erg scherp.
- Als de mesunit vastloopt, haal dan de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten verwijdert die de mesunit blokkeren.

- Wees voorzichtig wanneer u de mesunits en de combinatieschijf hanteert of deze schoonmaakt. De snijranden zijn zeer scherp. Wees vooral voorzichtig wanneer u deze onderdelen schoonmaakt en wanneer u de kom leegt.

### Let op

- Haal na gebruik, voordat u de accessoires vervangt of voordat u in de buurt komt van onderdelen die tijdens gebruik bewegen altijd de stekker uit het stopcontact.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Overschrijd de hoeveelheden en bewerkingstijden in de tabellen niet.
- Overschrijd de maximumindicatie op de kom niet.
- Verwerk niet meer dan één portie zonder onderbreking. Laat het apparaat vijf minuten afkoelen voordat u verdergaat.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- De kom is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

### Elektromagnetische velden (EMV)

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

### Oververhittingsbeveiliging

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Als het apparaat oververhit raakt, schakelt het zichzelf automatisch uit. **Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 5 minuten afkoelen.** Steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact en schakel het apparaat weer in. Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum als de oververhittingsbeveiliging te vaak wordt geactiveerd.

### Voor het eerste gebruik

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

### Klaarmaken voor gebruik

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

### Het apparaat gebruiken

#### Handblender

De handblender is bedoeld voor:

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

- 1 Doe de ingrediënten in de beker.

Raadpleeg de onderstaande tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en bewerkingstijden.

**Hoeveelheden en verwerkingstijden - mengen**

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

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

**3** Steek de stekker in het stopcontact.

**4** Dompel de meskap volledig onder in de ingrediënten om spatten te voorkomen (fig. 3).

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

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

*Opmerking: Hoe hoger de snelheid, hoe korter de vereiste bewerkingstijd.*

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

**7** Laat na het verwerken de aan/uitknop of de knop voor turbosnelheid los om het apparaat uit te schakelen. Wacht vervolgens totdat de mesunit niet meer draait.

**Keukenmachine**

**Mesunit**

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

De snijkanten van de mesunit zijn zeer scherp! Wees voorzichtig wanneer u de mesunit hanteert, vooral wanneer u deze uit de kom verwijdert, wanneer u de kom leegt en tijdens het schoonmaken.

**1** Plaats de accessoirehouder in de kom (fig. 5).

**2** Verwijder de beschermkap van de mesunit.

**3** Plaats de mesunit op de accessoirehouder (fig. 6).

**4** Doe de ingrediënten in de kom.

Raadpleeg de onderstaande tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en bewerkingstijden.

**Hoeveelheden en bewerkingstijden - hakken**

Ingrediënten	Hoeveelheid	Tijd	Snelheid
Peterselie	100 g	30 sec.	12-16
Uien en ei	500 g	7 x 1 sec. (puls)	1
Vlees	300 g	30 sec.	Turbo
Parmezaanse kaas	300 g	ca. 60 sec.	Turbo
Noten	500 g	ca. 30 sec.	Turbo
Pure chocolade	200 g	ca. 45-60 sec.	Turbo

**5** Plaats het deksel op de kom (1). Draai het deksel linksom (2) om het vast te zetten ('klik') (fig. 7).

**6** Bevestig de motorunit op het deksel van de kom ('klik') (fig. 8).

**7** Plaats de stamper in de vultrechter.

*Opmerking: De stamper voorkomt morsen.*

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

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

*Opmerking: Als de ingrediënten aan de wand van de kom blijven kleven, laat de knop dan los om het apparaat uit te schakelen en verwijder de ingrediënten van de wand met een spatel of door wat vloeistof toe te voegen.*

*Opmerking: Laat het apparaat altijd afkoelen na het hakken van vlees met de mesunit.*

**9** Laat na het verwerken de aan/uitknop of de knop voor turbosnelheid los om het apparaat uit te schakelen. Wacht vervolgens totdat de mesunit niet meer draait.

**10** Druk op de dekselontgrendelknop van de kom (1) en draai het deksel rechtsonder om het te verwijderen (2). (fig. 9)

**Tips**

- Het apparaat hakt heel snel. Als u de knop voor turbosnelheid gebruikt, gebruik deze functie dan kort om te voorkomen dat het voedsel te fijn wordt gehakt.
- Laat het apparaat niet te lang doorwerken wanneer u (harde) kaas of chocolade hakt. Deze ingrediënten worden anders te heet, waardoor ze gaan smelten en klonteren.
- Gebruik de mesunit niet om zeer harde ingrediënten zoals koffiebonen, kurkuma, nootmuskaat of ijsblokjes te hakken. Hierdoor kan de mesunit bot worden.

**Combinatieschijf**

De combinatieschijf is bedoeld voor het snijden en raspen van groenten als komkommer; wortels, aardappelen, prei en uien en sommige soorten kaas. Eén kant is voor snijden en de andere voor raspen. U kunt heen en weer schakelen tussen snijden en raspen door de schijf om te draaien.

Gebruik de combinatieschijf nooit om harde ingrediënten zoals ijsblokjes te verwerken.

Raak de snijkanten van de combinatieschijf niet aan; deze zijn zeer scherp.

- 1** Plaats de accessoirehouder in de kom (fig. 5).
- 2** Plaats de combinatieschijf op de accessoirehouder met de snijkant of de raspkant omhoog, afhankelijk van het gewenste resultaat (fig. 10).
- 3** Plaats het deksel op de kom (1). Draai het deksel linksom (2) om het vast te zetten ('klik') (fig. 7).
- 4** Doe de ingrediënten in de vultrechter.
  - Snijd grote stukken voedsel in kleinere stukjes die in de vultrechter passen.
  - Plaats de ingrediënten gelijkmatig in de vultrechter voor het beste resultaat.
  - Wanneer u een grote hoeveelheid ingrediënten wilt verwerken, verwerk dan kleine porties en maak de kom tussentijds regelmatig leeg.
  - Zorg ervoor dat kaassoorten zoals Parmesaanse kaas, Goudse kaas of Emmentaler op koelkasttemperatuur zijn wanneer u ze gaat rasp.
- 5** Bevestig de motorunit op het deksel van de kom ('klik') (fig. 8).
- 6** Druk op de aan/uitknop of op de knop voor turbosnelheid om het apparaat in te schakelen.
  - Wanneer u de aan/uitknop gebruikt, kunt u de snelheid regelen met de snelheidskeuzeknop. Hoe hoger de snelheid, hoe korter de benodigde verwerkingstijd.
  - Wanneer u op de knop voor turbosnelheid drukt, werkt het apparaat op maximumsnelheid. In dit geval kunt u de snelheid niet aanpassen met de snelheidskeuzeknop.
- 7** Druk met de stamper licht op de ingrediënten in de vultrechter.
- 8** Laat na het verwerken de aan/uitknop of de knop voor turbosnelheid los om het apparaat uit te schakelen. Wacht vervolgens totdat de combinatieschijf is gestopt met draaien.

## Garde

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

- 1** Bevestig de garde aan de koppelunit ('klik') (fig. 11).
- 2** Bevestig de koppelunit aan de motorunit ('klik') (fig. 12).
- 3** Doe de ingrediënten in een kom.  
Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en verwerkingstijden.

### Hoeveelheden en bewerkingstijden - kloppen

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

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

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

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

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

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

### **Schoonmaken (fig. 13)**

Dompel de motorunit, het deksel van de kom of de koppelunit van de klopper niet onder in water. Maak deze onderdelen schoon met een vochtige doek.

Gebruik nooit schuurspunten, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.

Reinig de mesunits en de combinatieschijf heel voorzichtig. De snijkanten zijn heel scherp.

- 1** Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2** Druk op de ontgrendelknoppen op de motorunit om het gebruikte accessoire te verwijderen.
- 3** Verwijder eventuele afneembare onderdelen.

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

- 4** Zie de aparte schoonmaaktabel voor verdere instructies.

### **Opbergen**

- 1** Plaats de beschermkappen op de mixstaaf en de mesunit.
- 2** Plaats de mesunit en de combinatieschijf op de accessoirehouder en bewaar deze in de kom.
- 3** Plaats het deksel op de kom.

### **Milieu**

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

### **Accessoires**

U kunt een rechtstreeks aangedreven minihakmolen als extra accessoire bestellen bij uw Philips-dealer of bij een Philips-servicecentrum (onder codenummer 4203 035 83450). De minihakmolen is bedoeld om kleine hoeveelheden ingrediënten te hakken, zoals noten, vlees (maximaal 120 g, 5 seconden op maximumsnelheid), uien, harde kaas (50 - 100 g, 15 seconden op maximumsnelheid), gekookte eieren, knoflook, kruiden, droog brood enz.

### **Garantie en service**

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

### **Problemen oplossen**

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.



Probleem	Oplossing
<p>Het apparaat werkt niet.</p>	<p>Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Als het apparaat oververhit raakt, schakelt het zichzelf automatisch uit. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 5 minuten afkoelen. Steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact en schakel het apparaat weer in. Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum als de oververhittingsbeveiliging te vaak wordt geactiveerd.</p>
<p>De eerste paar keer dat het apparaat wordt gebruikt, produceert de motor een onaangename geur.</p>	<p>Dit is niet ongebruikelijk. Als het apparaat deze geur blijft afgeven nadat u het een paar keer hebt gebruikt, controleer dan de hoeveelheden die u verwerkt en de verwerkingstijd.</p>
<p>Het apparaat maakt veel lawaai, geeft een onaangename geur af, is te heet om aan te raken, produceert rook enz.</p>	<p>Gebruik het apparaat niet langer en haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips-servicecentrum of uw dealer.</p>

## Innledning

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

## Generell beskrivelse (fig. 1)

- A Hastighetsvelger
- B Av/på-knapp
- C Turbo-knapp
- D Motorenhet
- E Utløserknapper
- F Stavmikser med integrert knivenhet
- G Beskyttelsesdeksel for stavmikser
- H Beger
- I Lokk til beger
- J Visp
- K Koblingsenhet for visp
- L Beskyttelsesdeksel for knivenhet
- M Stapper
- N Lokk til bolle
- O Kombinasjonsskive (kutting/rasping)
- P Utstyrholder
- Q Knivenhet
- R Utløserknapp for lokk
- S Bolle

## Viktig

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

### Fare

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

### Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på støpselet, ledningen eller andre deler.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Bruk aldri fingrene eller en gjenstand (f.eks. en slikkepott) til å skyve ingredienser ned i materøret mens apparatet er i gang. Det er bare stapperen som skal brukes til dette.
- Unngå å berøre de skarpe eggene på knivenhetene og kombinasjonsskiven, spesielt hvis apparatet er koblet til strømmettet. Eggene er svært skarpe.
- Hvis knivenheten setter seg fast, må du koble apparatet fra strømmettet før du fjerner ingrediensene som hindrer knivenheten i å gå rundt.
- Vær veldig forsiktig når du håndterer eller rengjør knivenhetene og kombinasjonsskiven. Eggene er svært skarpe. Vær spesielt forsiktig når du rengjør dem og når du tømmer ut bollen.

**Viktig**

- Koble alltid fra apparatet etter bruk, før du bytter tilbehør, eller før du nærmer deg deler som er i bevegelse under bruk.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Ikke overskrid maksimumsmengdene og tilberedningstidene som er angitt i tabellene.
- Ikke overskrid maksimumsnivået som er angitt på bollen.
- Ikke kjør mer enn én omgang uten avbrudd. La apparatet avkjøles i fem minutter før du fortsetter.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.
- Bollen er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn.

**Elektromagnetiske felt (EMF)**

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

**Overopphetingsbeskyttelse**

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

**Før første gangs bruk**

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

**Før bruk**

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

**Bruke apparatet****Stavmikser**

Stavmikseren skal brukes til å:

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

- 1** Ha ingrediensene i kannen.

Informasjon om mengder og bearbeidingstider finner du i tabellen nedenfor.

**Miksemengder og tilberedningstider**

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

Ingredienser	Miksemengde	Tid	Hastighet
Shaker og drinker	100–1000 ml	60 sek	12–16

**2** Fest blandestaven til motorenheten med et klikk (fig. 2).

**3** Sett støpselet inn i stikkkontakten.

**4** Senk knivbeskyttelsen helt ned i ingrediensene for å unngå sprut (fig. 3).

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

- Når du bruker av/på-knappen, kan du justere hastigheten med hastighetsvelgeren. Jo høyere hastighet, desto kortere tilberedningstid er nødvendig.
- Når du bruker turbo-knappen, kjøres apparatet på maksimal hastighet. I dette tilfellet kan du ikke justere hastigheten med hastighetsvelgeren.

*Merk: Jo høyere hastighet, desto kortere tilberedningstid er nødvendig.*

**6** Beveg apparatet sakte opp og ned og i sirkler for å blande ingrediensene (fig. 4).

**7** Etter bearbeiding slipper du av/på-knappen eller turbo-knappen for å slå av apparatet. Vent deretter til knivenheten har sluttet å rotere.

## Foodprocessor

### Knivenhet

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

Eggene på knivenheten er svært skarpe. Vær forsiktig når du håndterer knivenheten, spesielt når du tar den ut av bollen, når du tømmer bollen, og under rengjøring.

**1** Plasser utstyrsholderen i bollen (fig. 5).

**2** Ta beskyttelsesdekslet av knivenheten.

**3** Sett knivenheten på utstyrsholderen (fig. 6).

**4** Ha ingrediensene i bollen.

Informasjon om mengder og bearbeidingstider finner du i tabellen nedenfor:

### Hakkemengder og tilberedningstider

Ingredienser	Mengde	Tid	Hastighet
Persille	100 g	30 sek	12–16
Løk og egg	500 g	7 × 1 sek (puls)	1
Kjøtt	300 g	30 sek	Turbo
Parmesan	300 g	~ 60 sek	Turbo
Nøtter	500 g	~ 30 sek	Turbo
Mørk sjokolade	200 g	~ 45–60 sek	Turbo

**5** Sett lokket på bollen (1). Vri lokket mot klokken (2) for å feste det (du skal høre et klikk) (fig. 7).

**6** Fest motorenheten på lokket til bollen (du skal høre et klikk) (fig. 8).

**7** Sett stapperen i materøret.

*Merk: Stapperen forhindrer søl.*

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

- Når du bruker av/på-knappen, kan du justere hastigheten med hastighetsvelgeren. Jo høyere hastighet, desto kortere tilberedingsstid er nødvendig.
- Når du bruker turbo-knappen, kjøres apparatet på maksimal hastighet. I dette tilfellet kan du ikke justere hastigheten med hastighetsvelgeren.

*Merk: Hvis ingrediensene fester seg til veggen i bollen, slår du av apparatet og løsner dem med en slikkepott eller ved å tilsette væske.*

*Merk: La alltid apparatet kjøle seg ned etter å ha hakket kjøtt med knivenheten.*

**9 Etter bearbeiding slipper du av/på-knappen eller turbo-knappen for å slå av apparatet. Vent deretter til knivenheten har sluttet å rotere.**

**10 Trykk på utløserknappen for lokket på bollen (1), og vri deretter lokket med klokken for å ta det av (2). (fig. 9)**

**Tips**

- Apparatet hakker veldig raskt. Hvis du bruker turbo-knappen, bør den bare brukes et øyeblikk for å unngå at maten blir for finhakket.
- Du må ikke la apparatet gå for lenge når du hakker opp (hard) ost eller sjokolade. Ingrediensene kan bli for varme, begynne å smelte og bli klumpete.
- Ikke bruk knivenheten til å hakke ingredienser som er svært harde, f.eks. kaffebønner, gurkemeie, muskatnøtt og isbiter. Det kan gjøre knivenheten sløv.

**Kombinasjonsskive**

Kombinasjonsskiven skal brukes til å kutte og raspe grønnsaker som agurk, gulrøtter, poteter, purre og løk samt enkelte typer ost. Én side er ment for kutting, og den andre siden er ment for rasping. Du kan bytte fra kutting til rasping og motsatt bare ved å snu på skiven.

Ikke bruk kombinasjonsskiven ved tilberedning av harde ingredienser, for eksempel isbiter.

Eggene på kombinasjonsskiven er skarpe og må ikke berøres.

**1 Plasser utstyrsholderen i bollen (fig. 5).**

**2 Plasser kombinasjonsskiven på utstyrsholderen med siden for kutting eller rasping opp, avhengig av hva du vil gjøre (fig. 10).**

**3 Sett lokket på bollen (1). Vri lokket mot klokken (2) for å feste det (du skal høre et klikk) (fig. 7).**

**4 Slipp ingrediensene ned i materøret.**

- Del store ingredienser i biter som passer i materøret.
- Fyll materøret jevnt for å oppnå best mulig resultat.
- Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, deler du dem opp i flere omganger og tømmer bollen mellom hver gang.
- Hvis du skal raspe ost, f.eks. parmesan, gouda eller emmentaler, bør osten ha kjøleskapstemperatur.

**5 Fest motorenheten på lokket til bollen (du skal høre et klikk) (fig. 8).**

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

- Når du bruker av/på-knappen, kan du justere hastigheten med hastighetsvelgeren. Jo høyere hastighet, desto kortere tilberedingsstid er nødvendig.
- Når du bruker turbo-knappen, kjøres apparatet på maksimal hastighet. I dette tilfellet kan du ikke justere hastigheten med hastighetsvelgeren.

**7 Press stapperen forsiktig mot ingrediensene i materøret.**

- 8** Etter bearbeiding slipper du av/på-knappen eller turbo-knappen for å slå av apparatet. Vent deretter til kombinasjonsskiven har sluttet å rotere.

### Visp

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

- 1** Koble vispen til koblingsenheten med et klikk (fig. 11).
- 2** Koble tilkoblingsenheten til motorenheten med et klikk (fig. 12).
- 3** Ha ingrediensene i en bolle.

Du finner informasjon om anbefalte mengder og tilberedningstider i tabellen.

### Vispemengder og tilberedningstider

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

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

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

- 4** Sett støpselet i stikkkontakten og trykk på av/på-knappen.

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

- 5** Etter cirka ett minutt kan du trykke på turbo-knappen for å fortsette med turbohastighet.

### Rengjøring (fig. 13)

Ikke senk motorenheten, lokket til bollen eller koblingsenheten for vispen ned i vann. Rengjør disse delene med en fuktig klut.

Bruk aldri skurebørster, skuremidler eller væsker som bensin eller aceton til å rengjøre apparatet.

Vær forsiktig ved rengjøring av knivenhetene og kombinasjonsskiven. Eggene er svært skarpe.

- 1** Koble fra apparatet.
- 2** Trykk på utløserknappene på motorenheten for å fjerne tilbehøret du har brukt.
- 3** Fjern deler som kan tas av, hvis det er noen.

*Tips: Du kan foreta en rask rengjøring av stavmikseren ved å helle varmt vann med litt oppvaskmiddel i begeret, sette inn stavmikseren og la apparatet gå i ca. 10 sekunder.*

- 4** Se egen rengjøringstabell for flere instruksjoner.

### Oppbevaring

- 1** Sett beskyttelsesdekslet på stavmikseren og knivenheten.
- 2** Sett knivenheten og kombinasjonsskiven i utstyrholderen og plasser dem i bollen.
- 3** Sett lokket på bollen.

## Miljø

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

## Tilbehør

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

Minihakkeren skal brukes til å hakke små mengder ingredienser som nøtter; kjøtt (maks. 120 g i fem sekunder på maksimal hastighet), løk, hard ost (50–100 g i 15 sekunder på maksimal hastighet), hardkokte egg, hvitløk, urter; tørt brød osv.

## Garanti og service

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

## Feilsøking

Dette avsnittet oppsummerer de vanligste problemene som kan oppstå med apparatet. Hvis du ikke klarer å løse problemet med informasjonen nedenfor, kan du ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor.

Problem	Løsning
Apparatet virker ikke.	Dette apparatet er utstyrt med overopphetingsvern. Hvis apparatet overopphetes, slår det seg automatisk av. Koble fra apparatet, og la det avkjøles i fem minutter. Sett deretter støpselet tilbake i veggkontakten, og slå på apparatet igjen. Ta kontakt med en Philips-forhandler eller et autorisert Philips-servicesenter hvis overopphetingsbeskyttelsen aktiveres for ofte.
Motorenheten avgir en ubehagelig lukt de første gangene apparatet brukes.	Dette er normalt. Hvis apparatet fortsetter å avgir en ubehagelig lukt etter noen gangers bruk, kontrollerer du mengden du behandler, og hvor lenge den går i apparatet.
Apparatet lager mye lyd, lukter ubehagelig, er for varmt til å berøres, avgir røyk, osv.	Slutt å bruke apparatet, og dra ut støpselet. Ta kontakt med nærmeste Philips-servicesenter eller forhandleren for å få hjelp.

## Introdução

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

## Descrição geral (fig. 1)

- A Selector de velocidade
- B Botão de ligar/desligar
- C Botão de velocidade turbo
- D Motor
- E Botões de libertação
- F Varinha com lâminas integrada
- G Cobertura de protecção da varinha
- H Copo
- I Tampa do copo
- J Batedor
- K Encaixe do batedor
- L Capa de protecção das lâminas
- M Pressor
- N Tampa da taça
- O Disco de dupla função (fatiar/cortar)
- P Suporte dos acessórios
- Q Lâminas
- R Botão para soltar a tampa
- S Taça

## Importante

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

### Perigo

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

### Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outras peças estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Nunca utilize os dedos ou um objecto (por exemplo, uma espátula) para empurrar os ingredientes para o interior do tubo dos alimentos com o aparelho em funcionamento. Utilize apenas o pressor para este fim.
- Não toque nos rebordos das lâminas e no disco de dupla função, especialmente quando a ficha do aparelho está ligada. Os rebordos são muito afiados.
- Se as lâminas ficarem encravadas, desligue o aparelho da tomada antes de retirar os ingredientes que bloquearam as lâminas.



- Tenha muito cuidado quando manusear ou limpar as lâminas e o disco de dupla função. Os seus rebordos são muito afiados. Tenha especial atenção quando os limpar e quando esvaziar a taça.

### **Cuidado**

- Desligue sempre o aparelho depois da utilização, antes de mudar os acessórios ou antes de se aproximar das peças que se movem durante o funcionamento.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- Não exceda o nível máximo indicado na taça.
- Não prepare mais de uma porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer durante cinco minutos antes de continuar com a preparação.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.
- A taça não é adequada para utilização em microondas.

### **Campos electromagnéticos (CEM)**

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

### **Protecção contra sobreaquecimento**

Este aparelho está equipado com uma protecção contra sobreaquecimento. Se o aparelho aquecer demasiado, este desligar-se-á automaticamente. **Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante 5 minutos.** Volte a colocar a ficha na tomada eléctrica e ligue novamente o aparelho. Contacte o seu revendedor Philips ou um centro de assistência Philips autorizado se a protecção contra sobreaquecimento for activada demasiadas vezes.

### **Antes da primeira utilização**

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

### **Preparar para a utilização**

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

### **Utilizar o aparelho**

#### **Varinha**

A varinha destina-se a ser utilizada para:

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

- 1** Coloque os ingredientes no copo.

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

**Quantidades e tempos de preparação para misturar**

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

**2** Encaixe a varinha no motor (“clique”) (fig. 2).

**3** Ligue a ficha à tomada eléctrica.

**4** Mergulhe completamente a protecção da lâmina nos ingredientes para evitar salpicos (fig. 3).

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

- Quando utiliza o botão para ligar/desligar, pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade. Quanto mais alta for a velocidade, menor é o tempo de processamento necessário.
- Ao utilizar o botão de velocidade turbo, o aparelho funciona à velocidade máxima. Neste caso, não pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade.

*Nota: Quando mais elevada for a velocidade, menor será o tempo de processamento.*

**6** Movimente lentamente o aparelho para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes (fig. 4).

**7** Depois de processar os ingredientes, solte o botão ligar/desligar ou o botão de velocidade turbo para desligar o aparelho. Aguarde até as lâminas pararem de rodar.

**Robot****Lâminas**

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

Os rebordos das lâminas são muito afiados! Tenha muito cuidado ao manusear a unidade, especialmente quando a remover da taça, quando esvaziar a taça e durante a limpeza.

**1** Coloque o suporte dos acessórios na taça (fig. 5).

**2** Retire a capa de protecção das lâminas.

**3** Coloque as lâminas no suporte dos acessórios (fig. 6).

**4** Coloque os ingredientes na taça.

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

### Quantidades para picar e tempos de processamento

Ingredientes	Quantidade	Tempo	Velocidade
Salsa	100 g	30 seg.	12-16
Cebolas & ovos	500 g	7 x 1 seg. (Pulse)	1
Carne	300 g	30 seg.	Turbo
Parmesão	300 g	~ 60 seg.	Turbo
Nozes	500 g	~ 30 seg.	Turbo
Chocolate preto	200 g	~ 45-60 seg.	Turbo

**5** Coloque a tampa na taça (1). Rode a tampa para a esquerda (2) para a fixar (“clique”) (fig. 7).

**6** Fixe o motor na tampa da taça (“clique”) (fig. 8).

**7** Introduza o pressor no tubo dos alimentos.

*Nota: O pressor evita derrames.*

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

- Quando utiliza o botão para ligar/desligar, pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade. Quanto mais alta for a velocidade, menor é o tempo de processamento necessário.
- Ao utilizar o botão de velocidade turbo, o aparelho funciona à velocidade máxima. Neste caso, não pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade.

*Nota: Se os ingredientes ficarem colados à parede da taça, solte o botão para desligar o aparelho e separe os ingredientes da parede com uma espátula ou adicione algum líquido.*

*Nota: Deixe sempre o aparelho arrefecer depois de picar carne com as lâminas.*

**9** Depois de processar os ingredientes, solte o botão ligar/desligar ou o botão de velocidade turbo para desligar o aparelho. Aguarde até as lâminas pararem de rodar.

**10** Prima o botão para soltar a tampa situado na taça (1) e, em seguida, rode a tampa para a direita para a retirar (2). (fig. 9)

#### Sugestões

- O aparelho pica muito rapidamente. Se utilizar o botão de velocidade turbo, utilize-o por breves momentos para evitar que os ingredientes fiquem demasiado picados.
- Não deixe o aparelho funcionar durante demasiado tempo quando picar queijo (duro) ou chocolate. Caso contrário, estes ingredientes aquecem demasiado, começam a derreter e formam grumos.
- Não utilize as lâminas para picar ingredientes muito duros, como grãos de café, açafraão-da-índia, noz-moscada e cubos de gelo, visto que isto poderá estragar as lâminas.

#### Disco de dupla função

O disco de dupla função destina-se a ser utilizado para fatiar e cortar vegetais, como pepino, cenouras, batatas, alho francês e cebolas e alguns tipos de queijo. Um lado destina-se à utilização para fatiar e o outro lado para cortar. Para alternar entre fatiar e cortar basta rodar o disco.

**Nunca processe ingredientes duros, como cubos de gelo, com o disco de dupla função.**

**Os rebordos do disco de dupla função são muito afiados. Não lhes toque.**

- 1** Coloque o suporte dos acessórios na taça (fig. 5).
- 2** Coloque o disco de dupla função no suporte dos acessórios com o lado de fatiar ou cortar voltado para cima, dependendo do resultado que pretenda (fig. 10).
- 3** Coloque a tampa na taça (1). Rode a tampa para a esquerda (2) para a fixar (“clique”) (fig. 7).
- 4** Introduza os ingredientes no tubo dos alimentos.
  - Corte previamente os ingredientes de maior tamanho em pedaços para colocação no tubo dos alimentos.
  - Encha o tubo dos alimentos uniformemente para obter os melhores resultados.
  - Quando tiver que processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas doses de cada vez e esvazie a taça entre cada processamento.
  - Para ralar queijo, p. ex. Parmesão, Gouda ou Emmental, o queijo deve estar à temperatura do frigorífico.
- 5** Fixe o motor na tampa da taça (“clique”) (fig. 8).
- 6** Prima o botão para ligar/desligar ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho.
  - Quando utiliza o botão para ligar/desligar, pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade. Quanto mais alta for a velocidade, menor é o tempo de processamento necessário.
  - Ao utilizar o botão de velocidade turbo, o aparelho funciona à velocidade máxima. Neste caso, não pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade.
- 7** Empurre ligeiramente os ingredientes com o pressor dentro do tubo.
- 8** Depois de processar os ingredientes, solte o botão ligar/desligar ou o botão de velocidade turbo para desligar o aparelho. Aguarde até o disco de dupla função parar de rodar.

### Batedor

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

- 1** Coloque o batedor no encaixe (“clique”) (fig. 11).
- 2** Coloque o encaixe no motor (“clique”) (fig. 12).
- 3** Coloque os ingredientes numa taça.

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

### Quantidades para bater e tempos de processamento

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

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

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

- 4** Coloque a ficha na tomada eléctrica e prima o botão ligar/desligar.

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

- 5** Após aproximadamente 1 minuto, pode premir o botão turbo para continuar a trabalhar à velocidade turbo.

## Limpeza (fig. 13)

Não mergulhe o motor, a tampa da taça e o encaixe do batedor na água. Limpe estas peças com um pano húmido.

Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como petróleo ou acetona, para limpar o aparelho.

Limpe as lâminas e o disco de dupla função com muito cuidado. Os seus rebordos são muito afiados.

- 1** Desligue o aparelho da corrente.
- 2** Prima os botões de libertação no motor para retirar o acessório que utilizou.
- 3** Retire as peças amovíveis, se existentes.

*Sugestão: Para uma limpeza rápida da varinha, coloque água quente com algum líquido da loiça no copo, introduza a varinha e deixe o aparelho operar durante aprox. 10 segundos.*

- 4** Consulte a tabela de limpeza em separado para mais instruções.

## Arrumação

- 1** Coloque as coberturas de protecção na varinha e nas lâminas.
- 2** Coloque as lâminas e o disco de dupla função no suporte dos acessórios e guarde-os na taça.
- 3** Coloque a tampa na taça.

## Meio ambiente

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

## Acessórios

Pode encomendar uma mini-picadora (com o número de serviço 4203 035 83450) como acessório extra junto do seu representante Philips ou de um centro de assistência Philips.

A mini-picadora destina-se ao processamento de quantidades pequenas de ingredientes, como nozes, carne (máx. 120 g durante 5 segundos à velocidade máxima), cebolas, queijo duro (50 a 100 g durante 15 segundos à velocidade máxima), ovos cozidos, alho, ervas aromáticas, pão seco, etc.

## Garantia e assistência

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

## Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode ter com o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, contacte o Centro de Apoio ao Cliente do seu país.

Problema	Solução
O aparelho não funciona.	Este aparelho está equipado com uma protecção contra sobreaquecimento. Se o aparelho aquecer demasiado, este desligar-se-á automaticamente. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante 5 minutos. Volte a colocar a ficha na tomada eléctrica e ligue novamente o aparelho. Contacte o seu revendedor Philips ou um centro de assistência Philips autorizado se a protecção contra sobreaquecimento for activada demasiadas vezes.
O motor liberta um odor desagradável nas primeiras utilizações do aparelho.	Não se trata de algo invulgar. Se o aparelho continuar a libertar este odor após algumas utilizações, verifique as quantidades e os tempos de processamento.
O aparelho faz muito ruído, liberta um odor desagradável, aquece muito, deita fumo, etc.	Pare de utilizar o aparelho e retire a ficha da tomada. Leve-o ao centro de assistência Philips mais próximo ou ao seu distribuidor.

## Introduktion

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

## Allmän beskrivning (Bild 1)

- A Hastighetsväljare
- B På/av-knapp
- C Knapp för turbobastighet
- D Motorenhet
- E Frigöringsknappar
- F Mixerstav med integrerad knivenhet
- G Skyddshölje för mixerstav
- H Bägare
- I Lock till bägare
- J Visp
- K Vispkopplingsenhet
- L Skydd för knivenhet
- M Presskloss
- N Lock för skål
- O Kombinationsskiva (skivning/rivning)
- P Redskapshållare
- Q Knivenhet
- R Frigöringsknapp för lock
- S Skål

## Viktigt

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

### Fara

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

### Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, något av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Använd aldrig fingrarna eller något annat föremål än pressklossen (t.ex. en slickepott) för att trycka ned ingredienser i matningsröret när matberedaren är igång.
- Vidrör inte knivenheternas eller kombinationsskivans eggår, särskilt inte när apparaten är ansluten till elnätet. Eggarna är mycket vassa.
- Om knivenheten fastnar kopplar du ur apparaten innan du tar bort ingredienserna som blockerar knivenheten.
- Var försiktig när du hanterar eller rengör knivenheterna eller kombinationsskivan. Eggarna är mycket vassa. Var extra försiktig när du rengör dem och när du tömmer skålen.

**Varning!**

- Dra alltid ut nätsladden efter användning, innan du byter tillbehör eller rör vid delar som rör sig under användning.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Överskrid inte mängderna och tillredningstiderna som anges i tabellerna.
- Överskrid inte skålens angivna maxnivå.
- Tillred inte mer än en omgång utan avbrott. Låt apparaten svalna i fem minuter innan du fortsätter tillredningen.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Skålen är inte lämplig för användning i mikrovågsugnar.

**Elektromagnetiska fält (EMF)**

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

**Överhettningsskydd**

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

**Före första användningen**

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

**Förberedelser inför användning**

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

**Använda apparaten****Mixerstav**

Mixerstaven används till att:

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

**1 Håll ingredienserna i bägaren.**

I tabellen nedan visas rekommenderade mängder och tillredningstider:

**Mixningsmängder och tillredningstider**

Ingredienser	Mixningsmängder	Tid	Hastighet
Frukt och grönsaker	100–200 g	30 sek.	Turbo
Barnmat, soppor och såser	100-400 ml	60 sek	12–16
Smet	100-500 ml	60 sek	12–16



Ingredienser	Mixningsmängder	Tid	Hastighet
Shake-drycker och drinkar	100-1000 ml	60 sek	12–16

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

*Obs! Ju högre hastighet, desto kortare tillredningstid.*

- Mixa ingredienserna genom att långsamt flytta apparaten upp och ned och i cirklar (Bild 4).
- Efter tillredningen släpper du på/av-knappen eller knappen för turbohastighet för att stänga av apparaten. Vänta sedan tills knivenheten har slutat att rotera.

## Matberedare

### Knivenhet

Bladenheten är avsedd för att hacka ingredienser som nötter, kött, lök, hårdost, kokta ägg, vitlök, örter och torrt bröd.

Kniveggarna är mycket vassa! Var försiktig när du hanterar knivenheten, särskilt när du tar bort den från skålen, när du tömmer skålen och under rengöring.

- Placera redskapshållaren i beredningsskålen (Bild 5).
- Ta bort skyddet från knivenheten.
- Sätt på kniven på redskapshållaren (Bild 6).
- Lägg ingredienserna i skålen.

I tabellen nedan visas rekommenderade mängder och tillredningstider:

### Hackningsmängder och tillredningstider

Ingredienser	Mängd	Tid	Hastighet
Persilja	100 g	30 sek.	12–16
Lök och ägg	500 g	7 × 1 s (puls)	1
Kött	300 g	30 sek.	Turbo
Parmesan	300 g	~ 60 s	Turbo
Nötter	500 g	~ 30 s	Turbo
Mörk choklad	200 g	~ 45–60 s	Turbo

- Sätt på locket på skålen (1). Sätt fast locket genom att vrida det moturs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 7).
- Fäst motorenheten på skålens lock (ett klickljud hörs) (Bild 8).
- Sätt pressklossen i matningsröret.

*Obs! Pressklossen förhindrar spill.*

**8** Tryck på på/av-knappen eller knappen för turbohastighet när du vill slå på apparaten.

- När du använder på/av-knappen kan du justera hastigheten med hastighetsväljaren. Ju högre hastighet, desto kortare tillredningstid krävs.
- När du använder knappen för turbohastighet körs apparaten i maximal hastighet. Du kan inte justera hastigheten med hastighetsväljaren.

*Obs! Om ingredienserna fastar på insidan av skålen stänger du av apparaten och tar loss dem med en slickepott eller tillsätter lite vätska.*

*Obs! Låt alltid apparaten svalna efter att ha hackat kött med knivenheten.*

**9** Efter tillredningen släpper du på/av-knappen eller knappen för turbohastighet för att stänga av apparaten. Vänta sedan tills knivenheten har slutat att rotera.

**10** Tryck på lockets frigöringsknapp på skålen (1) och ta sedan bort locket genom att vrida det medurs (2). (Bild 9)

### Tips

- Apparaten hackar mycket snabbt. Om du använder knappen för turbohastighet ska du göra det i korta sekvenser så att inte maten blir för finhackad.
- Låt inte apparaten gå för länge när du hackar hårdost eller choklad. Ingredienserna kan då bli för varma, börja smälta och bli klumpiga.
- Använd inte knivenheten för att hacka mycket hårda ingredienser som kaffebönor, gurkmeja, muskot eller isbitar eftersom det kan göra kniven slö.

### Kombinationsskiva

Kombinationsskivan är avsedd för skivning och rivning av grönsaker så som gurka, morötter, potatis, purjo, lök och vissa sorters ost. Den ena sidan är till för skivning och den andra för rivning. Växla från skivning till rivning genom att bara vända skivan.

Bearbeta aldrig hårda ingredienser som t.ex. isbitar med kombinationsskivan.

Kombinationsskivans knivegg är mycket vassa. Rör dem inte.

**1** Placera redskapshållaren i beredningsskålen (Bild 5).

**2** Placera kombinationsskivan på redskapshållaren med skivnings- eller rivningssidan uppåt, beroende på vilket resultat du önskar (Bild 10).

**3** Sätt på locket på skålen (1). Sätt fast locket genom att vrida det moturs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 7).

**4** Placera ingredienserna i matningsröret.

- Skär stora ingredienser i mindre bitar som passar i matningsröret.
- Fyll matningsröret jämnt för bäst resultat.
- När du ska tillreda en stor mängd ingredienser tillreder du lite i taget och tömmer skålen mellan omgångarna.
- Om du vill riva ost, som parmesan, gouda eller emmentaler, bör osten vara kylskåpskall.

**5** Fäst motorenheten på skålens lock (ett klickljud hörs) (Bild 8).

**6** Tryck på på/av-knappen eller knappen för turbohastighet när du vill slå på apparaten.

- När du använder på/av-knappen kan du justera hastigheten med hastighetsväljaren. Ju högre hastighet, desto kortare tillredningstid krävs.
- När du använder knappen för turbohastighet körs apparaten i maximal hastighet. Du kan inte justera hastigheten med hastighetsväljaren.

**7** Tryck pressklossen lätt mot ingredienserna i matningsröret.

- 8** Efter bearbetning stänger du av apparaten genom att släppa på/av-knappen eller knappen för turbohastighet. Vänta sedan tills kombinationsskivan har slutat rotera.

## Visp

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

- 1** Anslut vispen till kopplingsenheten (ett klickljud hörs) (Bild 11).
- 2** Anslut kopplingsenheten till motorenheten (ett klickljud hörs) (Bild 12).
- 3** Häll ingredienserna i en skål.

I tabellen visas rekommenderade mängder och tillredningstider:

### Vispningmängder och tillredningstider

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

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

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

- 4** Sätt in kontakten i vägguttaget och tryck på på/av-knappen.

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

- 5** Efter ungefär en minut kan du trycka på knappen för turbohastighet.

## Rengöring (Bild 13)

Doppa inte motorenheten, skålens lock eller viskopplingsenheten i vatten. Rengör istället de delarna med en fuktig trasa.

Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som bensin eller aceton till att rengöra enheten.

Var mycket försiktig när du rengör knivenheterna och kombinationsskivan. Deras egg är mycket vassa.

- 1** Dra ur nätsladden.
- 2** Tryck på motorenhetens frigöringsknappar för att ta bort tillbehöret du har använt.
- 3** Ta bort löstagbara delar om det finns några.

*Tips: För snabbrengöring av mixerstaven håller du varmt vatten med lite diskmedel i bägaren, sätter i mixerstaven och låter apparaten arbeta i cirka 10 sekunder.*

- 4** Se den separata rengöringstabellen för mer information.

## Förvaring

- 1** Sätt skyddshöljerna på mixerstaven och knivenheten.
- 2** Sätt knivenheten och kombinationsskivan på redskapshållaren och förvara dem i skålen.
- 3** Sätt på locket på beredningsskålen.

### Miljön

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

### Tillbehör

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

Minihackaren är avsedd för att hacka små mängder av ingredienser som nötter, kött (max 120 g i 5 sekunder på högsta hastighet), lök, hårdost (50–100 g i 15 sekunder på högsta hastighet), kokt ägg, vitlök, örter, brödsmulor osv.

### Garanti och service

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

### Felsökning

I det här kapitlet finns en översikt över de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av nedanstående information kan du kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Lösning
Apparaten fungerar inte.	Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd. Om apparaten blir överhettad stängs den av automatiskt. Koppla ur apparaten och låt den svalna i fem minuter. Sätt sedan tillbaka stickkontakten i vägguttaget och slå på apparaten igen. Kontakta din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserade serviceombud om överhettningsskyddet aktiveras för ofta.
Motorenheten avger en otrevlig lukt de första gångerna apparaten används.	Det här är ingenting onormalt. Men om lukten fortsätter att uppstå även efter några gånger bör du kontrollera hur stora mängder råvara du pressar samt hur länge pressningen sker.
Apparaten för mycket oväsen, avger en stickande lukt, är för het för att röra vid, avger rök o.s.v.	Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten. Kontakta närmaste Philips-serviceombud eller en återförsäljare för hjälp.

## Giriş

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

## Genel açıklamalar (Şek. 1)

- A Hız seçme düğmesi
- B Açma/kapama düğmesi
- C Turbo hız düğmesi
- D Motor ünitesi
- E Ayırma düğmeleri
- F Entegre bıçak üniteli blender çubuğu
- G Blender çubuğunun koruyucu kapağı
- H Ölçek
- I Ölçek kapağı
- J Çırpma ünitesi
- K Çırpma bağlantı ünitesi
- L Bıçak ünitesi için koruyucu kapak
- M İtme borusu
- N Hazne kapağı
- O Kombine disk (dilimleme/doğrama)
- P Aparat yuvası
- Q Bıçak ünitesi
- R Kapak açma düğmesi
- S Hazne

## Önemli

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

### Tehlike

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

### Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik fişi, şebeke kablosu veya diğer parçaları hasarlıysa, cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Cihaz çalışırken malzemeleri besleme tüpünden içeri bastırmak için kesinlikle parmaklarınızı veya başka bir cismi (örn. spatula) kullanmayın. Bunun için sadece itme borusunu kullanın.
- Özellikle cihazın fişi prize takılıken bıçak ünitesinin kesici kenarlarına dokunmayın. Kesici kenarlar son derece keskindir.
- Bıçak ünitesi sıkıştırsa, bıçak ünitesini engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce cihazın fişini çekin.
- Bıçak ünitesini ve kombine diski tutarken ve temizlerken çok dikkatli olun. Bunların kesici kenarları son derece keskindir. Bunları temizlerken ve hazneyi boşaltırken özellikle dikkatli olun.

**Dikkat**

- Cihazı kullandıktan sonra, aksesuarları değiştirmeden önce veya kullanım sırasında hareketli parçalara yaklaşıırken mutlaka cihazın fişini çekin.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Tablolarda belirtilen miktarları ve işlem sürelerini aşmayın.
- Haznenin üzerinde gösterilen maksimum seviyesini geçmeyin.
- Birkaç parti malzemeyi ara vermeden arka arkaya işlemeyin. İşleme devam etmeden önce cihazın beş dakika boyunca soğumasını bekleyin.
- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız takdirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.
- Hazne mikrodalga fırınlarda kullanmaya uygun değildir.

**Elektromanyetik alanlar (EMF)**

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

**Aşırı ısınma koruması**

Cihaz aşırı ısınma koruması ile donatılmıştır. Cihaz aşırı ısınırsa otomatik olarak kapanacaktır. **Cihazın fişini çıkarın ve 5 dakika soğumaya bırakın.** Daha sonra fişini prize tekrar takın ve cihazı tekrar çalıştırın. Aşırı ısınma koruması çok sık devreye giriyorsa, Philips bayinize ya da yetkili bir Philips servis merkezine başvurun.

**İlk kullanımdan önce**

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

**Cihazı kullanıma hazırlama**

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

**Cihazın kullanımı****El blenderi**

El blenderinin kullanım amaçları:

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

**1 Malzemeleri ölçüğe koyun.**

Uygun miktarlar ve hazırlama süreleri için aşağıdaki tabloya başvurun.

## Karıştırma miktarları ve hazırlama süreleri

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

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

**3** Fişi prize takın.

**4** Sıçramayı önlemek için bıçak muhafazasının malzemelere tamamen daldırın (Şek. 3).

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

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

*Not: Hız ne kadar yüksek olursa, hazırlama süresi o kadar azalır.*

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

**7** İşlem tamamlandıktan sonra açma/kapama veya turbo hız düğmesini bırakarak cihazı kapatın. Bıçak ünitesinin dönmesi durana kadar bekleyin.

## Yiyecek işleyici

### Bıçak ünitesi

Bıçak ünitesi kabuklu yemiş, et, soğan, sert peynir, haşlanmış yumurta, sarımsak, otlar, kuru ekme vb. malzemeleri doğramak için kullanılabilir.

**Bıçak ünitesinin kesici kenarları çok keskindir! Bıçak ünitesini tutarken, özellikle üniteyi haznedene çıkarırken, hazneyi boşaltırken ve cihazı temizlerken çok dikkatli olun.**

**1** Aparat yuvasını hazneye yerleştirin (Şek. 5).

**2** Bıçak ünitesinin koruyucu kapağını çıkarın.

**3** Bıçak ünitesini aparat yuvasına yerleştirin (Şek. 6).

**4** Malzemeleri hazneye koyun.

Uygun miktarlar ve hazırlama süreleri için aşağıdaki tabloya başvurun.

**Kesme miktarları ve hazırlama süreleri**

Malzemeler	Miktar	Süre	Hız
Maydanoz	100g	30 sn.	12-16
Soğan ve yumurta	500 gr	7 x 1 sn.(darbeli)	1
Et	300 gr	30 sn.	Turbo
Parmesan	300 gr	~ 60 sn.	Turbo
Kabuklu yemişler	500 gr	~ 30 sn.	Turbo
Bitter çikolata	200 gr	~ 45-60 sn.	Turbo

**5** Kapağı haznenin üzerine yerleştirin (1). Sabitlemek için kapağı saat yönünün tersine çevirin (2) ('klik' sesi duyulur) (Şek. 7).

**6** Motor ünitesini hazne kapağının üstüne sabitleyin ('klik' sesi duyulur) (Şek. 8).

**7** İtme borusunu besleme borusuna yerleştirin.

*Not: İtme borusu sıçramayı önler.*

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

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

*Not: Malzemeler haznenin kenarlarına yapışsa, düğmeyi bırakıp cihazı kapatın ve yapışan malzemeyi bir spatula kullanarak veya bir miktar sıvı ekleyerek çıkarın.*

*Not: Bıçak ünitesiyle et doğradıktan sonra mutlaka cihazın soğumasını bekleyin.*

**9** İşlem tamamlandıktan sonra açma/kapama veya turbo hız düğmesini bırakarak cihazı kapatın. Bıçak ünitesinin dönmesi durana kadar bekleyin.

**10** Hazne üzerindeki kapak açma düğmesine basın (1) ve kapağı saat yönünde çevirerek çıkarın (2). (Şek. 9)

**İpuçları**

- Cihaz parçalama işlemini çok hızlı yapar. Turbo hız düğmesini kullanırken, malzemenin çok ince kıyılmaması için düğmeye kısa basın.
- Sert peynir veya çikolata doğarken cihazı çok uzun süre çalıştırmayın. Aksi takdirde, bu malzemeler fazla ısınarak erimeye ve topaklaşmaya başlar.
- Bıçağın körelmesine yol açabileceğinden, bıçak ünitesini kahve çekirdeği, zerdeçal, muskat ve buz küpleri gibi sert malzemeleri doğramak için kullanmayın.

**Kombine disk**

Kombine disk salatalık, havuç, patates, pırasa, soğan ve belirli peynir türlerini dilimlemek ve doğramak için kullanılır. Diskin bir yüzü dilimleme, diğer yüzü doğrama amacıyla kullanılır. Dilimleme işleminden doğramaya ya da doğrama işleminden dilimlemeye geçmek için diski çevirmeniz yeterlidir.

**Buz küpleri gibi sert malzemeleri işlemek için kombine diski kesinlikle kullanmayın.**

**Kombine diskin kesici kenarları çok keskindir. Bunlara dokunmayın.**



- 1 Aparat yuvasını hazneye yerleştirin (Şek. 5).
- 2 Kombine diski, kullanma amacınıza göre dilimleme veya doğrama tarafı yukarı gelecek şekilde aparat yuvasına yerleştirin (Şek. 10).
- 3 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin (1). Sabitlemek için kapağı saat yönünün tersine çevirin (2) ('klik' sesi duyulur) (Şek. 7).
- 4 Malzemeleri besleme borusuna koyun.
  - Besleme kanalına sığmalarını sağlamak için büyük malzemeleri önceden kesin.
  - En iyi sonucu elde etmek için besleme kanalını eşit miktarda doldurun.
  - Çok miktarda malzeme kullanacaksanız, küçük miktarlarla işleme başlayın ve gruplar arasında hazneyi boşaltın.
  - Parmesan, Gouda veya Emmentaler gibi daha yumuşak peynirleri doğrarken, peynirler buzdolabı sıcaklığında olmalıdır.
- 5 Motor ünitesini hazne kapağının üstüne sabitleyin ('klik' sesi duyulur) (Şek. 8).
- 6 Cihazı açmak için açma/kapama düğmesine veya turbo hız düğmesine basın.
  - Açma/kapama düğmesini kullandığınızda, hız seçme düğmesiyle hızı ayarlayabilirsiniz. Hız ne kadar yüksek olursa, hazırlama süresi o kadar azalır.
  - Turbo hız düğmesini kullanırken, cihaz maksimum hızda çalışır. Bu durumda hızı, hız seçme düğmesiyle ayarlayamazsınız.
- 7 İtme borusunu yavaşça besleme borusundaki malzemelere bastırın.
- 8 İşlem tamamlandıktan sonra açma/kapama veya turbo hız düğmesini bırakarak cihazı kapatın. Kombine diskin dönmesi durana kadar bekleyin.

### Çırpma ünitesi

Çırpma ünitesi, krema ve yumurta akı vb. çırpma için kullanılır:

- 1 Çırpma ünitesini bağlantı ünitesine bağlayın ('klik' sesini duyun) (Şek. 11).
- 2 Bağlantı ünitesini motor ünitesine bağlayın ('klik' sesi duyulur) (Şek. 12).
- 3 Malzemeleri bir kabın içine yerleştirin. Önerilen miktarlar ve işlem süreleri için tabloya başvurun.

### Çırpma miktarları ve işlem süreleri

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

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

*İpucu: Krema çırparken, sıçramayı önlemek için ölçüğü kullanın.*

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

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

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

### Temizleme (Şek. 13)

Motor ünitesini, hazne kapağını ve çırpma bağlantı ünitesini suya sokmayın. Bu parçaları nemli bir bezle temizleyin.

Cihazı temizlemek için bulaşık süngeri, aşındırıcı temizlik malzemeleri veya benzin ya da aseton gibi zarar verebilecek sıvılar kullanmayın.

Bıçak ünitelerini ve kombine diski temizlerken çok dikkatli olun. Kesici kenarlar çok keskindir.

- 1 Cihazı prizden çıkartın.
- 2 Kullandığınız aksesuarı çıkarmak için, motor ünitesinin üzerindeki ayırma düğmelerine basın.
- 3 Varsa, ayrılabilir parçaları ayırın.

*İpucu: Blender çubuğunu daha hızlı temizlemek için, ölçüğün içine biraz bulaşık deterjanıyla birlikte sıcak su dökün, blender çubuğunu takın ve cihazı yaklaşık 10 saniye çalıştırın.*

- 4 Daha fazla açıklama için ayrı temizleme tablosuna bakın.

### Saklama

- 1 Blender çubuğunun ve bıçak ünitesinin koruyucu kapaklarını takın.
- 2 Bıçak ünitesini ve kombine diski aparat yuvasına yerleştirin ve bunları haznenin içinde saklayın.
- 3 Haznenin kapağını kapatın.

### Çevre

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

### Aksesuarlar

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

Mini parçalayıcı, küçük miktarda kuruyemiş, et (maks. 120 g, maksimum hızda 5 saniye), soğan, sert peynir (50 - 100 g, maksimum hızda 15 saniye), haşlanmış yumurta, sarımsak, ot, kuru ekmek gibi malzemeleri doğramak içindir.

### Garanti ve servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, [www.philips.com.tr](http://www.philips.com.tr) adresindeki Philips web sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Destek Merkeziyle iletişim kurun; telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz. Ülkenizde bir Müşteri Destek Merkezi yoksa yerel Philips bayisine başvurun.

### Sorun giderme

Bu bölümde, cihazda en sık karşılaşılabileceğiniz sorunlar özetlenmektedir; Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız, bulunduğunuz ülkedeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişim kurun.

## Sorum

## Çözüm

Cihaz çalışmıyor

Cihaz aşırı ısınma koruması ile donatılmıştır. Cihaz aşırı ısınırsa otomatik olarak kapanacaktır. Cihazın fişini çıkarın ve 5 dakika soğumaya bırakın. Daha sonra fişini prize tekrar takın ve cihazı tekrar çalıştırın. Aşırı ısınma koruması çok sık devreye giriyorsa, Philips bayinize ya da yetkili bir Philips servis merkezine başvurun

Cihaz ilk birkaç kez kullanıldığında motor ünitesinden kötü koku geliyor.

Bu durum normaldir. Cihaz birkaç kullanım sonrasında bu kokuyu vermeye devam ederse, kullandığınız malzeme miktarlarını ve işleme süresini kontrol edin.

Cihaz çok fazla ses çıkarıyor; kötü bir koku veriyor; çok ısınıyor ve duman çıkıyor.

Cihazı durdurun ve fişini prizden çekin. Yardım için en yakın Philips servisi merkezine veya bayinize danışın.

گوشت (حداکثر ۱۲۰ گرم برای ۵ ثانیه در حداکثر سرعت)، پیاز، پنیر سفت (۵۰-۱۰۰ گرم برای ۱۵ ثانیه در حداکثر سرعت)، تخم مرغ آب پز، سیر، سبزیجات معطر، نان خشک و غیره طراحی شده است.

### ضمانت و سرویس

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

### عیب یابی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می شوید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشکل نیستید، با مرکز حمایت از مصرف کننده در کشور خود تماس بگیرید.

#### مشکل

#### راه حل

دستگاه کار نمی کند.  
این دستگاه مجهز به واحد حفاظت درمقابل حرارت بیش از حد می باشد. اگر دستگاه بیش از حد داغ شود، بطور اتوماتیک خاموش خواهد شد. دستگاه را از برق جدا کنید و اجازه دهید برای ۵ دقیقه خنک شود. سپس دوشاخه برق را دوباره در پریز وارد کرده و دستگاه را مجدداً روشن کنید. لطفاً در صورتی که کلید حفاظت حرارتی بطور مدام فعال می شود یا فروشنده لوازم Philips یا مرکز خدمات مجاز Philips تماس بگیرید.

واحد موتور در دفعات اولیه استفاده از دستگاه بوی ناخوشایندی را ساطع می کند.  
این کار غیر معمول نیست. اگر بعد از چند بار استفاده دستگاه باز هم این بو را تولید کرد، مقادیر موادی که آب آنها را می گیرید و زمان کار با دستگاه را بررسی کنید.

دستگاه سرو صدای زیادی را تولید می کند، بوی ناخوشایندی ساطع می کند، بیش از حد داغ می شود و دود می کند و ...  
دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز خارج کنید. برای دریافت کمک به نزدیکترین مرکز خدمات یا فروشگاه Philips مراجعه کنید.

- ۱ هم زن پره ای را به واحد کوپلینگ وصل کنید ("کلیک") (شکل ۱۱).
  - ۲ قطعه کوپلینگ را به واحد موتور وصل کنید ("کلیک") (شکل ۱۲).
  - ۳ مواد را درون کاسه قرار دهید.
- جهت مقادیر و زمانهای آماده سازی توصیه شده به جدول مراجعه کنید.

### مقادیر مخلوط کردن و زمانهای آماده کردن

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

- نکته: هنگام هم زدن سفیده تخم مرغ برای کسب بهترین نتیجه از یک کاسه بزرگ استفاده کنید.
- نکته: هنگام زدن خامه از پیاله برای جلوگیری از پاشیده شده استفاده کنید.
- ۴ دو شاخه را در پریز قرار دهید و دکمه خاموش روشن را فشار دهید.
- نکته: برای جلوگیری از پاشیده شدن، با سرعت پایین شروع کنید و حدوداً بعد از یک دقیقه با سرعت بالا کار را دنبال کنید.
- ۵ بعد از حدود ۱ دقیقه، می توانید دکمه سرعت توربو را برای کار در سرعت توربو فشار دهید.

### تمیز کردن (شکل ۱۳)

واحد موتور، در کاسه، و واحد کوپلینگ پره ای را در آب فرو نبرید. این قطعات را فقط با یک تکه پارچه نم دار تمیز کنید.

هرگز از صفحات ساینده، مواد پاک کننده ساینده یا مایعات قوی مانند بنزین یا استن برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

تیغه ها و دیسک ترکیبی را با دقت تمیز کنید. لبه های برش بسیار تیز می باشند!

- ۱ برق دستگاه را قطع کنید.
  - ۲ دکمه های آزاد سازی در واحد موتور را برای باز کردن میله هم زن فشار دهید.
  - ۳ در صورت امکان قطعات را جدا کنید.
- نکته: برای تمیز کردن سریع پارچ همزن، آب گرم به همراه مقداری مایع ظرفشویی را در پیاله بریزید، میله همزن را جا بریزید و بگذارید تا دستگاه به مدت ۱۰ ثانیه کار کند.
- ۴ به جدول تمیز کردن برای دستورالعملهای بیشتر مراجعه کنید.

### نگهداری

- ۱ روکشهای حفاظتی را روی میله همزن و واحد تیغه قرار دهید.
- ۲ واحد تیغه و دیسک ترکیبی را روی نگهدارنده ابزار قرار دهید و آنها را در کاسه نخیره کنید.
- ۳ در را روی کاسه بگذارید.

### محیط زیست

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

### لوازم جانبی

می توانید خرید کن کوچک مستقل را به فروشگاه Philips سفارش دهید (با شماره کد سرویس 83450 035 4203) یا آن را به صورت یک وسیله اضافه در مرکز خدمات Philips سفارش دهید. خرید کن کوچک برای خرید کردن مقادیر کوچک مانند آجیل،

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

توجه: اگر مواد به جدار کاسه خرد کن چسبیدند، دکمه را رها کنید تا دستگاه خاموش شود و مواد را با افزودن مایع یا با استفاده از یک کاردک جدا نمایید.

توجه: بعد از خرد کردن گوشت با واحد تیغه همیشه بگذارید تا دستگاه خنک شود.

۹ پس از آماده کردن، دکمه روشن/خاموش یا دکمه سرعت توربو را برای خاموش کردن دستگاه رها کنید. سپس صبر کنید تا واحد گردش واحد تیغه متوقف شود.

۱۰ دکمه آزاد کردن در که روی کاسه قرار گرفته است را فشار دهید (۱) و سپس در را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا باز نشود (۲) (شکل ۹).

### نکات

- دستگاه خیلی سریع مواد را خرد می کند. اگر از دکمه سرعت توربو استفاده کنید، از آن برای مدت کوتاه استفاده کنید تا مواد غذایی خیلی خرد نشوند.
- هنگام خرد کردن پنیر (سفت) یا شکلات اجازه ندهید تا دستگاه بیش از حد کار کند. در غیر این صورت مواد بیش از حد داغ خواهند شد و شروع به آب شدن و قلبنه شدن می شوند.
- از تیغه غذا ساز برای خرد کردن مواد سخت مانند دانه های قهوه، جوز هندی، زردچوبه و قطعات یخ استفاده نکنید چون این کار ممکن است تیغه را کند نماید.

### دیسک ترکیبی

دیسک ترکیبی برای برش دادن و خرد کردن سبزیجاتی مانند خیار، هویج، سیب زمینی، تره فرنگی و پیاز و برخی از انواع پنیر ساخته شده است. یک سمت برای برش دادن و سمت دیگر برای ریز کردن است. می توانید بسادگی با چرخاندن دیسک از وضعیت خرد کردن به وضعیت برش دادن و بالعکس تغییر وضعیت دهید.

هرگز مواد سخت مانند قطعه یخ را با دیسک ترکیبی خرد نکنید.

لبه های برش دیسک ترکیبی بسیار تیز می باشند. به آنها دست نزنید.

۱ نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار دهید (شکل ۵).

۲ دیسک ترکیبی را بر اساس کاری که می خواهید انجام دهید به صورتی که سمت رنده یا برش رو به بالا باشد روی گیره ابزار قرار دهید (شکل ۱۰).

۳ در را در کاسه قرار دهید (۱). ۲ در را برای نصب در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید ("کلیک") (شکل ۷).

۴ مواد را در لوله تغذیه دستگاه قرار دهید.

- مواد غذایی بزرگ را از قبل به قطعات کوچک برش داده تا بتوانید آنها را در لوله تغذیه جا بزنید.
- لوله تغذیه را برای بدست آوردن بهترین نتیجه بطور یکسان پر کنید.
- هنگامی که باید مقدار زیادی از مواد را عمل بیاورید، آنها را در دسته های کوچک عمل آورده و کاسه را برای دسته بعدی تخلیه کنید.
- برای خرد کردن پنیر، مانند پنیر گودای تازه یا نیمه آماده یا پنیر امنتال، دمای پنیر باید با در حد دمای یخچال باشد.

۵ واحد موتور را روی کاسه خرد کردن محکم کنید ("کلیک") (شکل ۸).

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

- هنگامی که از دکمه روشن/خاموش استفاده می کنید، می توانید سرعت را با انتخابگر سرعت تنظیم کنید. هر چه سرعت بالاتر باشد، زمان آماده سازی مورد نیاز کوتاهتر خواهد بود.
- هنگامی که از سرعت توربو استفاده می کنید، دستگاه با حداکثر سرعت کار خواهد کرد. در این حالت، نمی توانید سرعت را با انتخابگر سرعت تنظیم کنید.

۷ فشار دهنده را اندکی روی مواد موجود در لوله تغذیه فشار دهید.

۸ پس از آماده کردن، دکمه روشن/خاموش یا دکمه سرعت توربو را برای خاموش کردن دستگاه رها کنید. سپس صبر کنید تا گردش دیسک ترکیبی متوقف شود.

### هم زن پره ای

هم زن پره دار فقط برای زدن خامه، سفیده تخم مرغ، انواع دسر و غیره طراحی شده است.

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

۳ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

۴ حفاظ تیغه را بطور کامل در مواد فرو ببرید تا از پاشیده شدن مواد جلوگیری بعمل آورید (شکل ۳).

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

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

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

توجه: هر چه سرعت بالاتر باشد، زمان آماده سازی مورد نیاز کوتاهتر خواهد بود.

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

۷ پس از آماده کردن، دکمه روشن/خاموش یا دکمه سرعت توربو را برای خاموش کردن دستگاه رها کنید. سپس صبر کنید تا واحد گردش واحد تیغه متوقف شود.

## غذا ساز

### واحد تیغه

واحد تیغه برای خرد کردن موادی مانند آجیل، گوشت، پیاز، پنیر سفت، تخم مرغ آب پز، سیر، سبزیجات و نان خشک و غیره طراحی شده است.

لیه های پرش تیغه بسیار تیز می باشند. هنگامی که با تیغه ها کار می کنید خصوصاً هنگام در آوردن آنان از کاسه خرد کردن، هنگام خالی کردن کاسه و در حین تمیز کردن دقت بسیار بعمل آورید.

۱ نگهدارنده ابزار را در کاسه قرار دهید (شکل ۵).

۲ روکش حفاظتی را از واحد تیغه جدا کنید.

۳ واحد تیغه را روی نگهدارنده ابزار قرار دهید (شکل ۶).

۴ مواد را در کاسه بریزید.

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

### مقادیر هم زدن و زمانهای آماده سازی

مقدار	زمان	سرعت	مواد
۱۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	۱۶-۱۲	جعفری
۵۰۰ گرم	۱ × ۷ ثانیه (پالس)	۱	پیاز و تخم مرغ
۳۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	توربو	گوشت قرمز
۳۰۰ گرم	۶۰ ~ ثانیه	توربو	پارمیژان
۵۰۰ گرم	۲۰ ~ ثانیه	توربو	آجیل
۲۰۰ گرم	۴۵ ~ ۶۰ ثانیه	توربو	شکلات تیره

۵ در را در کاسه قرار دهید (۱). ۲ در را برای نصب در جهت مخالف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید ("کلیک") (شکل ۷).

۶ واحد موتور را روی کاسه خرد کردن محکم کنید ("کلیک") (شکل ۸).

۷ فشار دهنده را در لوله تغذیه دستگاه قرار دهید.

توجه: فشار دهنده از پاشیده شدن جلوگیری بعمل می آورد.

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

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

### احتیاط

- قبل از تعویض لوازم یا نزدیک شدن به قطعاتی که در حین استفاده حرکت می کنند، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه آن را از پریز بیرون بکشید.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.
- از مقادیر و زمانهای آماده سازی تعیین شده در جداول فراتر نروید.
- از حداکثر مقدار تعیین شده روی کاسه فراتر نروید.
- بدون وقفه هرگز بیش از یک دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید دستگاه به مدت پنج دقیقه خنک شود.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- کاسه برای استفاده در مایکروفر مناسب نمی باشد.

### میدانهای الکترو مغناطیسی (EMF)

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

### حفاظت در برابر داغ شدن بیش از حد

این دستگاه مجهز به واحد حفاظت در مقابل حرارت بیش از حد می باشد. اگر دستگاه بیش از حد داغ شود، بطور اتوماتیک خاموش خواهد شد. دستگاه را از برق جدا کنید و اجازه دهید برای ۵ دقیقه خنک شود. سپس دوشاخه برق را دوباره در پریز وارد کرده و دستگاه را مجددا روشن کنید. لطفاً در صورتی که کلید حفاظت حرارتی بطور مدام فعال می شود با فروشنده لوازم Philips یا مرکز خدمات مجاز Philips تماس بگیرید.

### قبل از اولین استفاده

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

### آماده ساختن دستگاه برای استفاده

۱ قبل از خرد کردن یا ریختن آنان بدرون کاسه یا پیاله اجازه دهید تا مواد داغ خنک شوند (حداکثر حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد).

۲ قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ۲ سانتی متر خرد کنید.

۳ دستگاه را قبل از وصل کردن دوشاخه به پریز بطور صحیح سوار کنید.

### استفاده از دستگاه

#### هم زن دستی

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

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

#### مقادیر هم زن و زمانهای آماده سازی

مواد	مقادیر هم زن	زمان	سرعت
میوه و سبزیجات	۱۰۰ - ۲۰۰ گرم	۶۰ ثانیه	توربو
غذای کودک، انواع سوپ و سوس	۱۰۰ - ۳۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۱۲-۱۶
خمیرها	۱۰۰ - ۵۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۱۲-۱۶
انواع میلک شیک و نوشیدنیهای مخلوط	۱۰۰ - ۱۰۰۰ میلی لیتر	۶۰ ثانیه	۱۲-۱۶



## مقدمه

بخاطر این خرید به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) ثبت کنید.

## شرح کلی (شکل ۱)

A	انتخابگر سرعت
B	دکمه روشن/خاموش
C	دکمه سرعت توربو
D	واحد موتور
E	دکمه های آزاد کردن
F	میله همزن یا تیغه یکپارچه
G	روکش حفاظت کننده میله هم زن
H	کاسه
I	در پیاله
J	هم زن پره ای
K	واحد کوپلینگ همزن پره ای
L	قاب حفاظتی واحد تیغه
M	فشار دهنده
N	در کاسه
O	دیسک ترکیبی (برش زدن/ریز کردن)
P	نگهدارنده ابزار
Q	واحد تیغه
R	دکمه آزاد کردن در
S	کاسه

## مهم

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

## خطر

هرگز محافظه دستگاه را در آب یا هر گونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید. فقط از یک تکه پارچه نمدار برای تمیز کردن واحد موتور استفاده کنید.

## هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده باشند از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید تحت مراقبت قرار داشته باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- هرگز از انگشتان یا شیء دیگر (مانند کاردک) برای فشار دادن مواد به پائین لوله تغذیه در زمانی که دستگاه کار می کند، استفاده نکنید. فقط از فشار دهنده برای این منظور استفاده کنید.
- به لبه های برنده واحد تیغه و دیسک ترکیبی دست نزنید، خصوصاً هنگامی که دستگاه به برق وصل باشد. این لبه ها بسیار تیز می باشند.
- اگر تیغه ها گیر کرده اند، دو شاخه دستگاه را قبل از خارج کردن مواد که باعث گیر کردن تیغه شده است، از پریز بیرون بکشید.
- هنگام کار کردن با تیغه ها یا تمیز کردن آنان یا دیسک ترکیبی بسیار مراقب باشید. لبه های برش بسیار تیز می باشند. خصوصاً هنگام تمیز کردن آنان یا هنگام خالی کردن کاسه دقت بعمل آورید.

الحل	المشكلة
<p>هذا الجهاز مزود بميزة الحماية من السخونة الزائدة. سيتوقف الجهاز عن العمل بشكل تلقائي في حالة سخونته لدرجة أعلى من الحد المسموح. افصل التيار الكهربائي عن الجهاز واتركه لمدة ٥ دقائق حتى يبرد. بعدئذ ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط وشغلي الجهاز مرة أخرى. يرجى الاتصال بموزع أجهزة Philips أو بأي مركز صيانة معتمد منها في حال عمل ميزة الحماية من السخونة الزائدة أكثر من اللزوم.</p>	<p>الجهاز لا يعمل.</p>
<p>يُعد ذلك أمرًا طبيعيًا. إذا استمر الجهاز في إصدار هذه الرائحة بعد عدة مرات قليلة، تحقق من كميات المواد التي تقومين بتحضيرها وأوقات التحضير.</p>	<p>تنبعث رائحة كريهة من وحدة الموتور في المرات القليلة الأولى من استخدام الجهاز.</p>
<p>توقف عن استخدام الجهاز وافصله عن الكهرباء. توجهي إلى أقرب مركز صيانة تابع لشركة Philips أو إلى الموزع الخاص بك لطلب المساعدة.</p>	<p>يُصدر الجهاز ضجيجًا مزعجًا وتنبعث منه رائحة كريهة ويسخن بشدة بحيث لا يمكن لمسه وينبعث منه الدخان... الخ.</p>

نصيحة: عند خفق بياض البيض، استخدمى وعاء كبير للحصول على أفضل نتيجة.  
نصيحة: عند خفق الكريمة، استخدمى الإناء لتجنب التطاير.

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

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

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

### التنظيف (شكل ١٣)

لا تغمرى وحدة الموتور وغطاء الإناء ووحدة اقتران الخفاقة في الماء. نظفي هذه الأجزاء باستخدام قطعة قماش مبللة.

لا تستخدمى أدوات الفرك أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل مثل البنزين أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.

نظفي وحدات الشفرات وقرص التجميع بحرص شديد. حيث أن الشفرات الموجودة بها حادة للغاية.

١ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي.

٢ على أزرار التحرير الموجودة على وحدة الموتور لفك الملحق الذي استخدمته.

٣ فكي الأجزاء القابلة للفك، إن وجدت.

نصيحة: للتنظيف السريع لضرب الخلاط، صبي الماء الدافئ مع بعض من سائل التنظيف في الإناء، وادخلي قضيب الخلاط واتركي الجهاز يعمل لمدة ١٠ ثواني تقريبًا.

٤ انظري جدول التنظيف المستقل للمزيد من التعليمات.

### التخزين

١ ضعي أغطية واقية على قضيب الخلاط ووحدة الشفرات.

٢ ضعي وحدة الشفرات وقرص التجميع على حامل الأدوات وقومي بتخزينها في الإناء.

٣ ضعي الغطاء على الإناء.

### البيئة

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

### الملحقات

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

المفرمة الصغيرة مخصصة لفرم المقادير الصغيرة من المكونات مثل المكسرات واللحوم (١٢٠ جم كحد أقصى لمدة ٥ ثواني على السرعة القصوى) والبصل والجبن الناشف (٥-١٠جم لمدة ١٥ ثانية على السرعة القصوى) والبيض المسلوق والتوم والأعشاب والخبز الجاف... إلخ.

### الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب [www.philips.com](http://www.philips.com) الخاص بشركة Philips أو اتصلي بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك. يمكنك الحصول على رقم الهاتف الخاص به من كتيب الضمان العالمي. في حال عدم وجود مركز خدمة عملاء في بلدك، توجهي إلى موزع Philips المحلي الخاص بك.

### دليل حل المشكلات

يلخص هذا الفصل المشاكل العامة التي يمكن أن تواجهينها مع استخدام الجهاز. في حال تعذر حل المشكلة باستخدام المعلومات الموضحة أدناه، اتصلي بمركز خدمة العملاء في بلدك.

٩ بعد التحضير، قومي بتحريك زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر السرعة التبريد لإيقاف تشغيل الجهاز. بعدئذ انتظري حتى تتوقف وحدة الشفرتات عن الدوران.

١٠ اضغطي على زر تحرير الغطاء الموجود على الوعاء (١) ثم أديري الغطاء في اتجاه عقارب الساعة لفكه (٢) (شكل ٩).

### نصائح

- يقوم الجهاز بالفرم بسرعة شديدة. إذا استخدمت زر السرعة التبريد، استخدميه بشكل مختصر لتجنب الفرمة الشديدة للطعام.
- لا تتركي الجهاز يعمل لفترة طويلة عند فرم الجبن (الناشف) أو الشيكولاتة. وإلا فستصبح هذه المكونات شديدة السخونة وتبدأ في الذوبان متحولة إلى كتل.
- لا تستخدم وحدة الشفرتات في فرم المكونات شديدة الصلابة مثل حبات القهوة والجوز والكرام ومكعبات الثلج، حيث يمكن أن يتسبب ذلك في إتلاف وحدة الشفرتات.

### قرص التجميع

قرص التجميع مخصص لتقطيع وفرم الخضروات مثل الخيار والجزر والبطاطس والكرات والبصل وأنواع معينة من الجبن. أحد الجوانب للتقطيع والجانب الآخر الفرمة. يمكنك التحول من التقطيع إلى الفرمة والعكس عن طريق تدوير القرص.

لا تحضري المكونات الصلبة مثل مكعبات الثلج باستخدام قرص التجميع.

شفرتات القطع الخاصة بقرص التجميع حادة للغاية. فلا تلمسيها.

١ ضعي حامل الأدوات في الإناء (شكل ٥).

٢ ضعي قرص التجميع على حامل الأدوات بحيث يكون جانب التقطيع أو الفرمة لأعلى، وفقاً للنتيجة المطلوبة (شكل ١٠).

٣ ركيبي الغطاء على الإناء (١). اديري الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة (٢) لتثبيتته ("نقرة") (شكل ٧).

٤ ضعي المكونات في أنبوب التغذية.

- قومي بالتقطيع المسبق للمكونات إلى قطع ملائمة لأنبوب التغذية.

- للحصول على أفضل النتائج، املئي أنبوب التغذية بالتساوي.

- عندما ترغين بتحضير كمية كبيرة من المكونات، قومي بتحضيرها على دفعات صغيرة و أفري الإناء بين كل دفعة.

- ولفرم الجبن، مثل جبن البارميزان أو جبن الجودة أو الإمينتال، يجب أن يكون الجبن في درجة حرارة التلاجة.

٥ ثبتي وحدة الموتور على غطاء الوعاء ("نقرة") (شكل ٨).

٦ اضغطي على زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر السرعة التبريد لتشغيل الجهاز.

- عند استخدام زر التشغيل/إيقاف التشغيل، يمكنك ضبط السرعة باستخدام مفتاح السرعات. كلما زادت السرعة، كلما تم التحضير في وقت أقصر.

- وعند اختيارك لزر السرعة التبريد، فإن الجهاز يعمل بأقصى سرعة. وفي هذه الحالة لا يمكنك ضبط السرعة باستخدام مفتاح السرعات.

٧ اضغطي على الضاغطة قليلاً لضغط المكونات في أنبوب التغذية.

٨ بعد التحضير، قومي بتحريك زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر السرعة التبريد لإيقاف تشغيل الجهاز. بعدئذ انتظري حتى يتوقف قرص التجميع عن الدوران.

### الخفاقة

صممت الخفاقة للاستخدام في خفق الكريمة وبيض البيض والحلويات وما إلى ذلك.

١ وصلي الخفاقة بوحدة الاقتران ("نقرة") (شكل ١١).

٢ وصلي وحدة الاقتران بوحدة الموتور ("نقرة") (شكل ١٢).

٣ ضعي المكونات في وعاء.

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

### مقادير الخفق وأوقات التحضير

المكونات	مقدار الخفق	الوقت
الكريمة	٢٥٠ مللي	٧-٩ ثانية
بياض البيض	٤ بياضات	١٢٠ ثانية

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

ملاحظة: كلما زادت السرعة، كلما تم التحضير في وقت أقصر.

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

٧ بعد التحضير، قومي بتحرير زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر السرعة التريبو لإيقاف تشغيل الجهاز. بعدئذ انتظري حتى تتوقف وحدة الشفرات عن الدوران.

## جهاز تحضير الطعام

### وحدة الشفرات

صممت وحدة الشفرات لفرم مكونات مثل المكسرات واللحوم والبصل والجبن الجاف والبيض المسلوق والثوم والأعشاب والخبز الناشف وما إلى ذلك.

حيث أن شفرات وحدة الشفرات حادة للغاية. توخي الحذر عند التعامل مع وحدة الشفرات، خاصة عند فكها من الإناء وعند تفريغ الإناء وخلال التنظيف.

١ ضعي حامل الأدوات في الإناء (شكل ٥).

٢ قومي بإزالة الغطاء الواقي من على وحدة الشفرات.

٣ ركبي وحدة الشفرات على حامل الأدوات (شكل ٦).

٤ ضعي المكونات في الإناء. اطلعي على الجدول الموضح أدناه للتعرف على المقادير وأوقات التحضير الموصى بها.

### مقادير الفرغ وأوقات التحضير

المكونات	الكمية	الوقت	السرعة
البقدونس	١٠٠ جم	٣٠ ثانية	١٢-١٦
البصل والبيض	٥٠٠ جم	٧ × ١ ثانية (بيض)	١
اللحوم	٣٠٠ جم	٣٠ ثانية	التريبو
جبن البارميزان	٣٠٠ جم	٦٠ ~ ثانية	التريبو
المكسرات	٥٠٠ جم	٣٠ ~ ثانية	التريبو
شيكولاته الكاكاو	٣٠٠ جم	٤٥ ~ -٦٠ ثانية	التريبو

٥ ركبي الغطاء على الإناء (١). اديري الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة (٢) لتثبيتته ("نقرة") (شكل ٧).

٦ ثبتي وحدة الموتور على غطاء الوعاء ("نقرة") (شكل ٨).

٧ ضعي الضاغطة في أنبوب التغذية.

ملاحظة: تساعد الضاغطة في منع الانسكاب.

٨ اضغطي على زر التشغيل/إيقاف التشغيل أو زر السرعة التريبو لتشغيل الجهاز.

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

ملاحظة: في حالة التصاق المكونات بجوانب الإناء، قومي بتحرير الزر لإيقاف تشغيل الجهاز وأزيلي المكونات باستخدام ملعقة أو بإضافة بعض السائل.

ملاحظة: احرصي دائماً على ترك الجهاز ليبرد بعد فرم اللحم باستخدام وحدة الشفرات.

- يجب ألا تتخطي المقادير وأوقات التحضير الموضحة بالجدول.
- لا تتعدى مؤشر مستوى الحد الأقصى الموضح على الإناء.
- لا تقومي بتحضير أكثر من دفعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة خمس دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.
- لا تقدمي أبدًا على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغيًا.
- الإناء غير مناسب للاستخدام في أفران الميكروويف.

### الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

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

### الحماية من السخونة الزائدة

هذا الجهاز مزود بميزة الحماية من السخونة الزائدة. سيتوقف الجهاز عن العمل بشكل تلقائي في حالة سخونته لدرجة أعلى من الحد المسموح. أفضل التيارات الكهربائية عن الجهاز واتركه لمدة ٥ دقائق حتى يبرد. بعدئذ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط وشغلي الجهاز مرة أخرى. يرجى الاتصال بموزع أجهزة Philips أو بأي مركز صيانة معتمد منها في حال عمل ميزة الحماية من السخونة الزائدة أكثر من اللازم.

### قبل الاستخدام لأول مرة

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

### التجهيز للاستخدام

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

### استخدام الجهاز

#### الخلط اليدوي

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

#### 1 ضعي المكونات في الإناء.

اطلعي على الجدول الموضح أدناه للتعرف على المقادير وأوقات التحضير الموصى بها.

#### مقادير الخلط وأوقات التحضير

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

٢ ثبتي قاعدة الخلط بوحدة الموتور ("نقرة") (شكل ٢).

٣ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

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

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

## مقدمة

مبروك على شركائنا الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## الوصف العام (شكل ١)

A	مفتاح ضبط السرعة
B	زر التشغيل/إيقاف التشغيل
C	زر السرعة الفائقة
D	وحدة الموتور
E	أزرار التحرير
F	قضيب الخلاط مع وحدة الشفرات المدمجة
G	الغطاء الواقي لقضيب الخلاط
H	الوعاء
I	غطاء الوعاء
J	خفاقة البيض
K	وحدة اقتران الخفاقة
L	الغطاء الواقي لوحدة الشفرات
M	الضاغطة
N	غطاء الإناء
O	قرص التجميع (التقطيع/الفرم)
P	حامل الأدوات
Q	وحدة الشفرات
R	زر تحرير الغطاء
S	الإناء

## هام

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

## خطر

- يجب ألا تغمرى وحدة الموتور أبدًا في الماء أو أي سائل آخر أو تشطفها تحت ماء الصنبور الجاري. فقط يجب استخدام قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة الموتور.

## تحذير

- تأكد من موثمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا يُستخدم الجهاز في حال تلف السلك الكهربائي أو القابض أو أي أجزاء أخرى.
- في حال تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دومًا عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولًا عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تستخدم إصبعك أو أي أشياء أخرى (مثل المعلقة) لضغط المكونات في أنبوب التغذية أثناء تشغيل الجهاز. فقط استخدم الضاغطة في هذا الغرض.
- لا تلمس الحواف القاطعة لوحدة الشفرات وقرص التجميع، خاصة عندما يتم توصيل الجهاز بالكهرباء. حوافها القاطعة حادة للغاية.
- إذا علقت وحدة الشفرات، افصلي الجهاز قبل إزالة المحتويات التي تعيق وحدة الشفرات.
- توخي الحذر الشديد عند التعامل مع وحدات الشفرات وقرص التجميع أو تنظيفها. حيث أن حوافها القاطعة حادة للغاية. انتبه بشكل خاص عند تنظيفها وعند تفريغ الإناء.

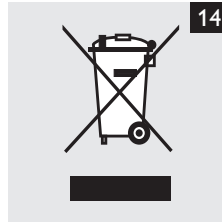
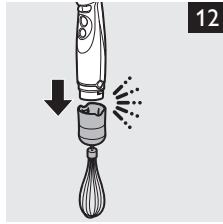
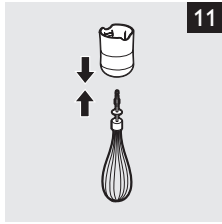
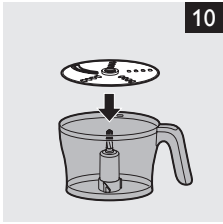
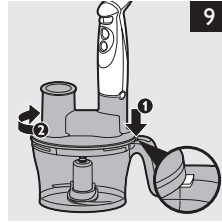
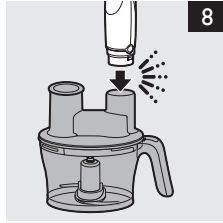
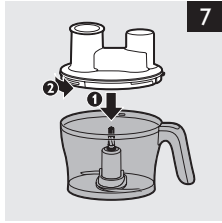
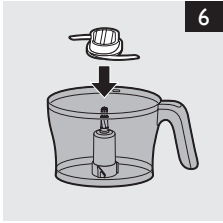
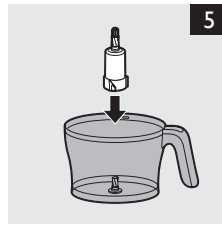
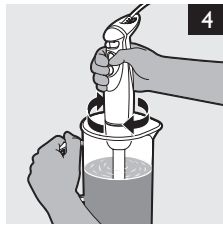
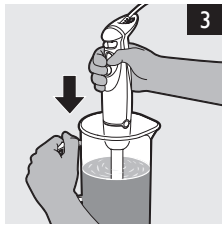
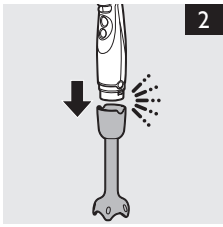
## تنبيه











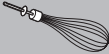






- احرصي دائمًا على فصل التيار الكهربائي عن الجهاز بعد الاستخدام أو قبل تغيير الملحقات أو قبل الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.









			 13
			✓
	✓	✓	✓
			✓
	✓	✓	
			✓
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	





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



100% recycled paper  
100% papier recyclé

4203.064.5860.2