

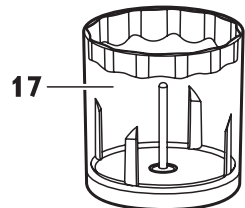
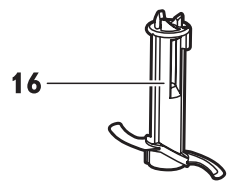
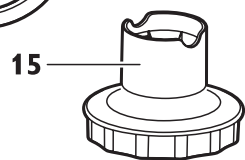
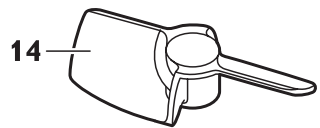
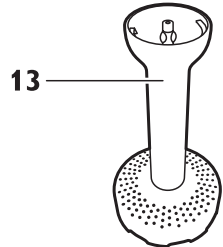
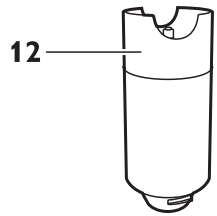
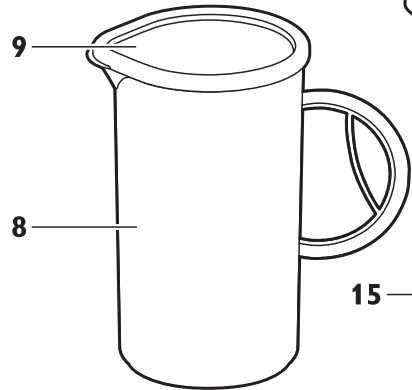
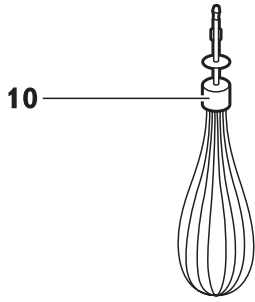
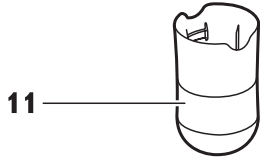
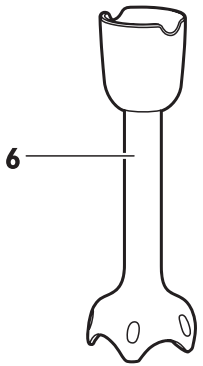
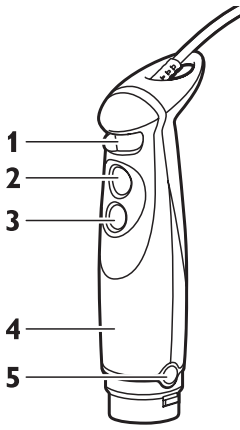
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1618



PHILIPS





ENGLISH	6
DANSK	14
DEUTSCH	22
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	30
ESPAÑOL	38
SUOMI	46
FRANÇAIS	53
ITALIANO	61
NEDERLANDS	69
NORSK	77
PORTUGUÊS	84
SVENSKA	92
TÜRKÇE	99
简体中文	107
فارسی	123
العربية	130

Introduction

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

General description (Fig. 1)

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

Beaker (1 litre):

- 8 Round beaker
- 9 Round beaker lid

Whisk:

- 10 Whisk
- 11 Whisk coupling unit

Potato masher:

- 12 Masher coupling unit
- 13 Masher bar
- 14 Masher paddle

Compact chopper:

- 15 Chopper lid
- 16 Blade unit
- 17 Chopper bowl

Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not allow children to use the appliance without supervision.
- Do not touch the cutting edges of the blade units, especially when the appliance is plugged in. The cutting edges are very sharp.
- If one of the blade units gets stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blade unit.

- To avoid splashing, always immerse the bars into the ingredients before you switch on the appliance, especially when you process hot ingredients.
- Never use the chopper blade unit without the chopper bowl.

Caution

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains if you leave it unattended and before you assemble, disassemble and clean it.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not process more than one batch without interruption. Let the appliance cool down for 10 minutes before you continue processing.
- Never fill the beaker or the chopper bowl with ingredients that are hotter than 80°C.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Overheat protection

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

Before first use

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

Preparing for use

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

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:

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

- 1 Put the ingredients in the beaker.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Blending quantities and processing times

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

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

3 Put the plug in the wall socket.

4 Immerse the blade guard completely in the ingredients (Fig. 3).

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

- When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required.
- The speed selector has settings from 1 (low speed) to 16 (high speed).
- When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.

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

Whisk

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

1 Connect the whisk to the coupling unit ('click') (Fig. 5).

2 Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 6).

3 Put the ingredients in a bowl or in the beaker.

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

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

See the table for the recommended quantities and processing times.

Whisking quantities and processing times

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

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

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

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

Detaching the whisk

1 Press the release button to detach the whisk from the motor unit.

2 Pull the coupling unit off the whisk.

Potato masher

The potato masher has been specially designed to make potato puree and to mash cooked peas.

Caution: Never use the potato masher to mash ingredients in a pan over direct heat. Always remove the pan from the heat and let the ingredients cool down slightly before you mash them.

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

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

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

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

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

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

- 3 Attach the masher paddle to the masher bar. (Fig. 8)

- 4 Connect the potato masher to the motor unit ('click'). (Fig. 9)

- 5 Put the plug in the wall socket.

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

- 7 Press the turbo speed button.

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

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

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

Detaching the potato masher

- 1 Unplug the appliance.

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

- 3 Detach the masher paddle from the masher bar by turning the masher paddle clockwise. (Fig. 11)

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

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

Compact chopper

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

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

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

1 Put the blade unit in the chopper bowl (Fig. 13).

2 Put the ingredients in the chopper bowl.

See the table for the recommended quantities and processing times.

Compact chopper quantities and processing times

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Onions and eggs	100g	5 × 1sec.	1-5
Meat	120g (max)	5sec.	turbo
Herbs	20g	5 × 1sec.	10-16
Nuts and almonds	100g	20sec.	turbo
Parmesan cheese	50-100g (max)	15sec.	turbo
Garlic	50g	5 × 1 sec.	10-16

3 Put the chopper lid on the chopper bowl (Fig. 14).

4 Fasten the motor unit onto the chopper lid ('click') (Fig. 15).

5 Put the plug in the wall socket.

6 Press the on/off button or the turbo 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.
- The speed selector has settings from 1 (low speed) to 16 (high speed).
- When you use the turbo button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.

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

Cleaning (Fig. 16)

Do not immerse the motor unit, the whisk coupling unit, the chopper lid and the masher coupling unit in water or any other liquid, nor rinse them under the tap. Only use a moist cloth to clean these parts.

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

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

Note: You can also remove the rubber ring from the chopper bowl for extra thorough cleaning.

- 4 See the cleaning table for further instructions.

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

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you help to preserve the environment (Fig. 17).

Accessories

To purchase accessories for this appliance, please visit our website www.shop.philips.com/service. If you have any difficulties obtaining accessories for your appliance, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its contact details in the worldwide guarantee leaflet. You can also visit www.philips.com/support.

Guarantee and service

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

Frequently asked questions

Question	Answer
The appliance makes a lot of noise, produces an unpleasant smell, feels hot to the touch or produces smoke. What should I do?	The appliance may produce an unpleasant smell or emit a little smoke if it has been used too long. In this case you should switch off the appliance and let it cool down for 60 minutes. If the problem persists, please contact the nearest Philips Consumer Care Centre.
Can I process boiling hot ingredients?	Let the ingredients cool down to approx. 80°C/175°F before you process them.
Which size should the ingredients have before I process them?	Cut the ingredients into pieces of approx. 2x2cm.
Is it possible to damage the appliance by processing very hard ingredients?	Yes, the appliance may get damaged if you process very hard ingredients such as bones and fruit with stones. However, the appliance is suitable for processing ingredients like Parmesan cheese or chocolate.
Why does the appliance suddenly stop working?	Some hard ingredients may block the blade unit. Release the on/off button, unplug the appliance, detach the motor unit and remove the ingredients that block the blade unit.

Recipes

Pancake filling

Ingredients:

- 120g honey
- 100g prunes

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

Pesto

Ingredients:

- 50g Parmesan cheese
- 10g garlic
- 50g basil
- 50g pine nuts
- 100ml olive oil
- Salt

- 1** Cut the cheese into small pieces (1 x 1cm).
- 2** Peel the garlic, wash the basil leaves and shake them dry.
- 3** Put all ingredients in the beaker.
- 4** Press the turbo speed button and process the ingredients until they have turned into a paste.

Tomato soup

Ingredients:

- 500g tomatoes
- 80g onion
- 1 clove garlic
- 2tbsp olive oil
- 10g vegetable stock powder
- 500ml water
- 5g salt
- A pinch of ground black pepper
- 45g crème fraîche

- 1** Peel the onion and the garlic and chop coarsely.
- 2** Remove the crowns from the tomatoes and wash the tomatoes.
- 3** Cut the tomatoes into 4 pieces (into 8 pieces for very big tomatoes).
- 4** Put a pot on the cooker and select the high heat setting.
- 5** Add the oil, the onions and the garlic and roast until glossy.
- 6** Add the tomatoes and stir-fry them for approx. 1-2 minutes (stir every now and then).
- 7** Add the water and the stock and wait until the water boils.
- 8** Blend the ingredients until you have a smooth soup.
- 9** Let it boil for 10 minutes, then add the salt and pepper and the crème fraîche.

Mashed potatoes

Ingredients:

- 750g mealy (puree) potatoes
- 250ml hot milk (approx. 90°C)
- 20g butter
- Salt

- 1** Peel the potatoes and cut them into pieces of about 4x4x4cm.
- 2** Cook the potato pieces in salt water until they are completely soft (approx. 20 minutes).
- 3** Pour off the water, add the hot milk and the butter and mash until smooth.

Introduktion

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

Generel beskrivelse (fig. 1)

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

Bæger (1 liter):

- 8 Rundt bæger
- 9 Låg til rundt bæger

Piskeris:

- 10 Piskeris
- 11 Koblingsenhed til piskeris

Kartoffelmoser:

- 12 Koblingsenhed til moser
- 13 Kartoffelmosstav
- 14 Omrører til mosning

Kompakt hakker:

- 15 Låg til hakker
- 16 Knivenhed
- 17 Hakkeskål

Vigtigt

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

Fare

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

Advarsel

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

- Hvis en af knivenhederne sætter sig fast, skal du tage apparatet ud af stikkontakten, før du prøver at fjerne de ingredienser, der blokerer knivenheden.
- Du kan undgå sprøjt ved altid at holde blenderstaven nede i ingredienserne, før du tænder for apparatet. Det er især vigtigt, når du tilbereder varme ingredienser.
- Brug aldrig hakkerens knivenhed uden hakkeskålen.

Forsigtig

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når du går fra det, samt før du samler det, skiller det ad eller rengør det.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikater, eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da reklamationsretten i så fald bortfalder.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- De angivne mængder og tider i tabellen bør overholdes nøje.
- Tilbered kun én portion ad gangen. Lad apparatet køle ned i 10 minutter, inden du fortsætter.
- Fyld aldrig ingredienser, der er varmere end 80 °C, i bægeret eller hakkeskålen.

Elektromagnetiske felter (EMF)

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

Beskyttelse mod overophedning

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

Før apparatet tages i brug

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

Klargøring

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

Sådan bruges apparatet

Stavblender

Stavblenderen er beregnet til:

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

- 1 Kom ingredienserne op i bægeret.

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

Max. mængder og tilberedningstider ved blendning

Ingredienser	Mængde/blendning	Tid	Hastighed
Frugt & grøntsager	100-200 g	30 sek.	12-16
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 Sæt knivkappen helt ned i ingredienserne (fig. 3).

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

- Når du bruger on/off-knappen, kan du justere hastigheden med hastighedsvælgeren. Jo højere hastighed, jo kortere tilberedningstid.
- Hastighedsvælgeren har indstillinger fra 1 (lav hastighed) til 16 (høj hastighed).
- Når du bruger turbo-knappen, arbejder apparatet med maksimal hastighed, og hastighedsvælgeren kan ikke anvendes.

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

Piskeris

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

1 Sæt piskeriset på koblingsenheden ("klik") (fig. 5).

2 Sæt koblingsenheden på motorenheden ("klik") (fig. 6).

3 Kom ingredienserne i en skål eller i bægeret.

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

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

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor:

Maks. mængder og tilberedningstider ved piskning

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

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

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

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

Aftagning af pisketilbehøret

1 Tryk på udløserknappen for at tage pisketilbehøret af motorenheden.

2 Træk koblingsenheden af pisketilbehøret.

Kartoffelmoser

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

Forsigtig: Brug aldrig kartoffelmoseren til at mose ingredienser i en gryde over direkte varme. Fjern altid gryden fra varmen, og lad ingredienserne køle en smule af, inden du begynder at mose dem.

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

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

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

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

Tip: Du opnår det bedste resultat, hvis skålen ikke er mere end halvt fuld.

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

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

4 Sæt kartoffelmoseren på motorenheden ("klik"). (fig. 9)

5 Sæt stikket i stikkontakten.

6 Placer kartoffelmoseren i skålen med kartofler.

7 Tryk på turbo-knappen.

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

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

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

Aftagning af kartoffelmoseren

1 Tag stikket ud af stikkontakten.

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

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

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

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

Kompakt hakker

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

Vær meget forsigtig, når du rører ved hakkeren, knivbladenes ægge er meget skarpe. Vær ekstra forsigtig, når du fjerner knivenheden fra hakkeskålen, når du tømmer hakkeskålen og ved rengøring.

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

1 Sæt knivenheden i hakkeskålen (fig. 13).

2 Kom ingredienserne i hakkeskålen.

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor:

Mængder og tilberedningstider ved brug af kompakt hakker

Ingredienser	Mængde/hakning	Tid	Hastighed
Løg og æg	100 g	5 x 1sek.	1-5
Kød	120 g (maks.)	5 sek.	turbo
Urter	20 g	5 x 1sek.	10-16
Nødder og mandler	100 g	20 sek.	turbo
Parmesanost	50 - 100 g (maks.)	15 sek.	turbo
Hvidløg	50 g	5 x 1 sek.	10-16

3 Sæt hakkerens låg på hakkeskålen (fig. 14).

4 Sæt motorenheden på hakkerens låg ("klik") (fig. 15).

5 Sæt stikket i stikkontakten.

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.
- Hastighedsvælgeren har indstillinger fra 1 (lav hastighed) til 16 (høj hastighed).
- Når du bruger turbo-knappen, arbejder apparatet med maksimal hastighed. I dette tilfælde kan du ikke justere hastigheden med hastighedsvælgeren.

Bemærk: Hvis ingredienserne sidder fast på indersiden af hakkeskålen, skal du tage stikket ud af stikkontakten og løsne tørre ingredienser fra indersiden med en spatel eller tilføje væske (f.eks. hvis du er ved at lave pesto).

Rengøring (fig. 16)

Motorenheden, koblingsenheden til piskeriset, hakkerens låg og koblingsenheden til kartoffelmoseren må aldrig kommes ned i vand eller nogen anden væske, og de må ikke skylles under hanen. Brug kun en fugtig klud til at rengøre disse dele.

Tag altid tilbehørsdelene af motorenheden, før du rengør dem.

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

Bemærk: Man kan også fjerne gummiringen fra hakkeskålen, så den kan rengøres ekstra grundigt.

- 4 Rengøringskemaet indeholder yderligere oplysninger.

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

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 17).

Tilbehør

Hvis du vil købe tilbehør til dette apparat, kan du besøge vores websted www.shop.philips.com/service. Hvis du har problemer med at købe tilbehør til dit apparat, bedes du kontakte dit lokale Philips Kundecenter: Du finder kontaktoplysningerne i den vedlagte "World-Wide Guarantee"-folder. Du kan også besøge www.philips.com/support.

Reklamationsret og service

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

Ofte stillede spørgsmål

Spørgsmål	Svar
Apparatet larmer meget, afgiver en ubehagelig lugt, er varmt at røre ved eller ryger. Hvad skal jeg gøre?	Apparatet kan afgive en ubehagelig lugt eller lidt røg, hvis det er blevet anvendt for længe. Er dette tilfældet, skal apparatet afbrydes og køle af i 60 minutter. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte det nærmeste Philips Kundecenter.
Kan jeg tilberede kogende ingredienser?	Lad ingredienserne køle ned til ca. 80°C, inden du tilbereder dem.
Hvilken størrelse skal ingredienserne have, inden de tilberedes?	Skær ingredienserne i mindre stykker på ca. 2 x 2 cm.
Kan man beskadige apparatet ved at tilberede meget hårde ingredienser?	Ja, apparatet kan tage skade, hvis du tilbereder meget hårde ingredienser som f.eks. ben og frugter med sten. Du kan dog godt tilberede ingredienser som parmesanost og chokolade.
Hvorfor holder apparatet pludselig op med at fungere?	Det kan være, at der er nogle hårde ingredienser, der blokerer knivene. Slip on/off-knappen, tag stikket ud, tag motorenheden af, og fjern ingredienserne, der blokerer knivenheden.

Opskrifter**Pandekagefyld**

Ingredienser:

- 120 g honning
- 100 g svesker

- 1** Stil honningen i køleskabet i flere timer.
- 2** Kom sveskerne i hakkeskålen, og hæld honningen over dem.
- 3** Tryk på turboknappen, og hak i 5 sekunder.

Pesto

Ingredienser:

- 50g parmesanost
- 10 g hvidløg
- 50 g basilikum
- 50 g pinjekerner
- 100 ml olivenolie
- Salt

- 1** Skær osten i små stykker (1 x 1 cm).
- 2** Skræl hvidløget, skyl basilikumbladene, og ryst dem tørre.
- 3** Kom alle ingredienserne i bægeret.
- 4** Tryk på turboknappen, og tilbered ingredienserne, indtil de er blevet til en dejagtig masse.

Tomatsuppe

Ingredienser:

- 500 g tomater
- 80 g løg
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk olivenolie
- 10 g grøntsagsbouillonpulver
- 500 ml vand
- 5 g salt
- En knivspids stødt sort peber
- 45 g cremefraiche

- 1** Skræl løget og hvidløget, og hak dem groft.
- 2** Fjern stilkenderne fra tomaterne, og skyl tomaterne.
- 3** Skær tomaterne i 4 stykker (eller 8 stykker, hvis tomaterne er meget store).
- 4** Sæt en gryde på komfuret, og vælg den højeste varmeindstilling.
- 5** Tilsæt olie, løg, og hvidløg, og svits dem, til de er klare.
- 6** Tilsæt tomaterne, og lynsteg dem i ca. 1-2 minutter (rør rundt indimellem).
- 7** Tilsæt vand og bouillon, og vent, til vandet koger.
- 8** Blend ingredienserne, til du har en jævn suppe.
- 9** Lad den koge 10 minutter, og tilsæt derefter salt, peber og cremefraiche.

Kartoffelmos

Ingredienser:

- 750 g melede kartofler (til mos)
- 250 ml varm mælk (ca. 90°C)
- 20 g smør
- Salt

- 1** Skræl kartoflerne, og skær dem i stykker på ca. 4 x 4 x 4 cm.
- 2** Kog kartoffelstykkerne i vand tilsat salt, indtil de er helt bløde (ca. 20 minutter).
- 3** Hæld vandet fra, tilsæt smør og varm mælk, og mos, indtil konsistensen er jævn.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

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

Messbecher (1 Liter) :

- 8 Runder Becher
- 9 Deckel des runden Bechers

Schneebesen:

- 10 Schneebesen
- 11 Schneebesen-Verbindungseinheit

Kartoffelstampfer:

- 12 Kartoffelstampfer-Verbindungseinheit
- 13 Kartoffelstampfer-Aufsatz
- 14 Zerstampfer

Kompakter Zerkleinerer:

- 15 Deckel des Zerkleinerers
- 16 Messereinheit
- 17 Zerkleinerer-Behälter

Wichtig

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

Gefahr

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

Warnhinweis

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

- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät hantieren.
- Berühren Sie die Klingen der Messereinheit nicht, besonders wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf.
- Wenn die Messereinheit blockiert, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.
- Um Spritzer zu vermeiden, tauchen Sie die Pürierstäbe immer in die Zutaten, bevor Sie das Gerät einschalten. Dies gilt insbesondere bei der Verarbeitung heißer Zutaten.
- Verwenden Sie die Messereinheit des Zerkleinerers niemals ohne den Zerkleinerer-Behälter.

Achtung

- Schalten Sie das Gerät aus, und trennen Sie es vom Stromnetz, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Überschreiten Sie nicht die in den Tabellen aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Verarbeiten Sie jeweils nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.
- Füllen Sie den Becher oder den Zerkleinerer-Behälter niemals mit Zutaten, die heißer als 80 °C sind.

Elektromagnetische Felder

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

Überhitzungsschutz

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Für den Gebrauch vorbereiten

- 1** Lassen Sie heiße Zutaten auf höchstens 80 °C abkühlen, bevor Sie diese verarbeiten oder in den Becher oder den Zerkleinerer-Behälter 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 Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten zum Mixen

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

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

3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

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

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

- Wenn Sie den Ein-/Ausschalter verwenden, können Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler einstellen. Je höher die Geschwindigkeit, desto kürzer die Verarbeitungszeit.
- Der Geschwindigkeitsregler verfügt über Einstellungen von 1 (niedrige Geschwindigkeit) bis 16 (hohe Geschwindigkeit).
- Wenn Sie die Turbo-Taste betätigen, arbeitet das Gerät bei Höchstgeschwindigkeit. In diesem Fall lässt sich die Geschwindigkeit nicht mit dem Regler verstellen.

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

Schneebeesen

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

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

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

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

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

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

Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten zum (Steif-)Schlagen

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

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

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

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

Den Schneebesen abnehmen

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

Kartoffelstampfer

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

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

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

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

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

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

Tipp: Für ein optimales Ergebnis sollte die Schüssel nicht mehr als zur Hälfte gefüllt sein.

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

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

Den Kartoffelstampfer abnehmen

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

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

Kompakter Zerkleinerer

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

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

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

- 1** Setzen Sie die Messereinheit in den Zerkleinerer-Behälter (Abb. 13).

- 2** Geben Sie die Zutaten in den Behälter.

Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten des kompakten Zerkleinerers

Zutaten	Menge zum Zerkleinern	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln und Eier	100 g	5 × 1 Sek.	1-5
Fleisch	120 g (Max.)	5 Sek.	Turbo
Kräuter	20 g	5 × 1 Sek.	10-16
Nüsse und Mandeln	100 g	20 Sek.	Turbo
Parmesankäse	50-100 g (Max)	15 Sek.	Turbo
Knoblauch	50 g	5 × 1 Sek.	10-16

- 3** Setzen Sie den Deckel des Zerkleinerers auf den Behälter (Abb. 14).

- 4** Befestigen Sie die Motoreinheit auf dem Deckel des Zerkleinerers, bis sie hörbar einrastet (Abb. 15).

- 5** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

- 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.
- Der Geschwindigkeitsregler verfügt über Einstellungen von 1 (niedrige Geschwindigkeit) bis 16 (hohe Geschwindigkeit).

- Bei aktivierter Turbo-Taste arbeitet das Gerät mit Höchstgeschwindigkeit. In diesem Fall können Sie die Geschwindigkeit nicht mit dem Geschwindigkeitsregler einstellen.

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

Reinigung (Abb. 16)

Tauchen Sie die Motoreinheit, die Schneebesens-Verbindungseinheit, den Zerkleinererdeckel und die Kartoffelstampfer-Verbindungseinheit nicht in Wasser oder Flüssigkeit; spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie diese Teile nur mit einem feuchten Tuch.

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

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2 Drücken Sie beide Entriegelungstasten auf der Motoreinheit zum gleichzeitigen Entfernen des verwendeten Zubehörs.
- 3 Nehmen Sie das Zubehörteil ab.

Hinweis: Sie können auch den Gummiring vom Zerkleinerer-Behälter entfernen, um diesen besonders gründlich zu reinigen.

- 4 Weitere Informationen finden Sie in der Reinigungstabelle.

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

Umwelt

- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 17).

Zubehör

Um Zubehör für dieses Gerät zu kaufen, besuchen Sie unsere Website www.shop.philips.com/service. Sollten Sie Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Zubehör für das Gerät haben, wenden Sie sich bitte an ein Philips Service-Center in Ihrem Land. Die entsprechenden Kontaktinformationen finden Sie in der beiliegenden Garantieschrift. Sie können auch www.philips.com/support besuchen.

Garantie und Kundendienst

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

Häufig gestellte Fragen

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

Rezepte

Pfannkuchenfüllung

Zutaten:

- 120 g Honig
- 100 Backpflaumen

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

Pesto

Zutaten:

- 50 g Parmesankäse
- 10 g Knoblauch
- 50 g Basilikum
- 50 g Pinienkerne
- 100 ml Olivenöl
- Salz

- 1** Schneiden Sie den Käse in kleine Stücke (1 x 1 cm).
- 2** Schälen Sie den Knoblauch, waschen Sie die Basilikumblättchen, und schütteln Sie sie trocken.
- 3** Geben Sie alle Zutaten in den Becher.
- 4** Drücken Sie die Turbotaste, und verarbeiten Sie die Zutaten, bis sie zu einer Paste geworden sind.

Tomatensuppe

Zutaten:

- 500 g Tomaten
- 80 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 10 g Gemüsebrühen-Pulver
- 500 ml Wasser
- 5 g Salz
- Eine Prise gemahlene schwarzen Pfeffer
- 45 g Crème fraîche

- 1** Schälen Sie die Zwiebel und den Knoblauch, und zerhacken Sie sie in grobe Stückchen.
- 2** Entfernen Sie den Strunk von den Tomaten, und waschen Sie sie.
- 3** Schneiden Sie die Tomaten in 4 Stücke (in 8 Stücke bei sehr großen Tomaten).
- 4** Stellen Sie einen Topf auf den Herd, und wählen Sie die hohe Temperatureinstellung.
- 5** Geben Sie das Öl, die Zwiebeln und den Knoblauch hinzu, und dünsten Sie sie glasig.
- 6** Geben Sie die Tomaten hinzu, und braten Sie sie ca. 1 bis 2 Minuten lang (gelegentlich rühren).
- 7** Geben Sie Wasser und das Brühpulver hinzu, und warten Sie, bis das Wasser kocht.
- 8** Vermengen Sie die Bestandteile, bis Sie eine gleichmäßige Suppe haben.
- 9** Lassen Sie sie 10 Minuten kochen, und geben Sie dann Salz und Pfeffer sowie die Crème fraîche hinzu.

Kartoffelbrei

Zutaten:

- 750 g mehlig (Püree-)Kartoffeln
- 250 ml heiße Milch (ca. 90 °C)
- 20 g Butter
- Salz

- 1** Schälen Sie die Kartoffeln, und schneiden Sie sie in ca. 4 x 4 x 4 cm große Würfel.
- 2** Kochen Sie die Kartoffelstücke in Salzwasser, bis sie vollständig weich sind (ca. 20 Minuten).
- 3** Gießen Sie das Wasser ab, geben Sie die heiße Milch und die Butter hinzu, und stampfen Sie sie gleichmäßig.

Εισαγωγή

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

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- 1 Επιλογέας ταχύτητας
- 2 Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 3 Κουμπί turbo ταχύτητας
- 4 Μοτέρ
- 5 Κουμπί απασφάλισης
- 6 Στέλεχος ανάμειξης με ενσωματωμένη λεπίδα
- 7 Προστατευτικό κάλυμμα

Δοχείο (1 λίτρου):

- 8 Στρογγυλό δοχείο
- 9 Καπάκι στρογγυλού δοχείου

Χτυπητήρι:

- 10 Χτυπητήρι
- 11 Μονάδα σύνδεσης για το χτυπητήρι

Πολτοποιητής πατάτας:

- 12 Μονάδα σύνδεσης πολτοποιητή
- 13 Στέλεχος πολτοποιητή
- 14 Αναδευτήρας πολτοποιητή

Μικρός κόπτης:

- 15 Καπάκι κόπτη
- 16 Λεπίδες
- 17 Μπολ κόπτη

Σημαντικό

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

Κίνδυνος

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

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φισ, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.

- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Μην αγγίζετε τα άκρα των λεπίδων του ραβδομπλέντερ, ειδικά όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Τα άκρα των λεπίδων είναι πολύ κοφτερά.
- Αν κάποια λεπίδα κολλήσει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τη λεπίδα.
- Για να αποφεύγετε το πισσίλισμα, να βυθίζετε πάντοτε το στέλεχος μέσα στα υλικά πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή, ειδικά όταν επεξεργάζεστε καυτά υλικά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τις λεπίδες κόπτη χωρίς το μπολ κόπτη.

Προσοχή

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα, εάν την αφήσετε να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη και πριν να την συναρμολογήσετε, να την αποσυναρμολογήσετε και να την καθαρίσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στους πίνακες.
- Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από μία φουρνιά χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 10 λεπτά πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.
- Μην γεμίζετε ποτέ την κανάτα ή το μπολ του κόπτη με υλικά που έχουν θερμοκρασία μεγαλύτερη από 80°C.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

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

Προστασία από υπερθέρμανση

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

Πριν την πρώτη χρήση

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

Προετοιμασία για χρήση

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

Χρήση της συσκευής**Ραβδομπλέντερ**

Το ραβδομπλέντερ προορίζεται για να:

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

1 Βάλτε τα υλικά στο δοχείο.

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

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας για ανάμιξη

Υλικά	Ποσότητα ανάμιξης	Time (Ωρα)	Ταχύτητα
Φρούτα & λαχανικά	100-200γρ.	30 δευτ.	12-16
Βρεφική τροφή, σουπές & 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 ανάμιξης με το μοτέρ ("κλικ") (Εικ. 2).**3 Συνδέστε το φις στην πρίζα.****4 Βυθίστε τις λεπίδες βαθιά μέσα στα υλικά (Εικ. 3).****5 Πιέστε το κουμπί on/off ή το κουμπί turbo ταχύτητας για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.**

- Όταν χρησιμοποιείτε το κουμπί on/off, μπορείτε να ρυθμίσετε την ταχύτητα με τον επιλογέα ταχύτητας. Όσο πιο υψηλή είναι η ταχύτητα, τόσο πιο σύντομος είναι ο χρόνος επεξεργασίας.
- Οι ρυθμίσεις του επιλογέα ταχύτητας κυμαίνονται από 1 (χαμηλή ταχύτητα) μέχρι 16 (υψηλή ταχύτητα).
- Όταν χρησιμοποιείτε το κουμπί ταχύτητας turbo, η συσκευή λειτουργεί στη μέγιστη ταχύτητα. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν μπορείτε να προσαρμόσετε την ταχύτητα με τον επιλογέα ταχύτητας.

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

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

1 Συνδέστε τον αβγοδάρτη στη μονάδα σύνδεσης ('κλικ') (Εικ. 5).**2 Συνδέστε τη μονάδα σύνδεσης στο μοτέρ ('κλικ') (Εικ. 6).****3 Τοποθετήστε τα υλικά σε ένα μπολ ή στο δοχείο.**

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

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

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

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας για χτύπημα

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

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

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

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

Αφαιρώντας το χτυπητήρι

1 Πατήστε το κουμπί απασφάλισης για αφαιρέσετε το χτυπητήρι από τη μονάδα του μοτέρ.

2 Τραβήξτε τη μονάδα σύνδεσης για να βγει από το χτυπητήρι.

Πολτοποιητής πατάτας

Ο πολτοποιητής πατάτας έχει σχεδιαστεί ειδικά για την παρασκευή πουρέ πατάτας και την πολτοποίηση βρασμένου αρακά.

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

Προσοχή: Μην πολτοποιείτε σκληρά ή ωμά τρόφιμα, γιατί μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στον πολτοποιητή πατάτας.

Προσοχή: Μην πιέζετε τον πολτοποιητή πατάτας στο πλευρικό τοίχωμα του σκεύους κατά τη διάρκεια ή μετά την πολτοποίηση. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να απομακρύνετε τα υπολείμματα τροφών.

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

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

Συμβουλή: Για καλύτερο αποτέλεσμα, μην γεμίζετε παραπάνω από το μισό δοχείο.

2 Συνδέστε το στέλεχος πολτοποιητή στη μονάδα σύνδεσης πολτοποιητή (1) και γυρίστε το αριστερόστροφα (2) ("κλικ") (Εικ. 7).

3 Τοποθετήστε τον αναδευτήρα πολτοποίησης στο στέλεχος πολτοποιητή. (Εικ. 8)

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

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

Αφαίρεση του πολτοποιητή πατάτας

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

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

Μικρό μπλεντεράκι

Ο κόπτης προορίζεται για να φιλοκόβει υλικά όπως καρύδια, κρέας, κρεμμύδια, σκληρό τυρί, βραστά αυγά, σκόρδο, βότανα, ξερό ψωμί κλπ.

Προσέχετε πολύ όταν χειρίζεστε τις λεπίδες του κόπτη, καθώς τα άκρα τους είναι πολύ κοφτερά. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αφαιρείτε τις λεπίδες από το μπολ του κόπτη, όταν αδειάζετε το μπολ του κόπτη και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

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

- 1 Τοποθετήστε τις λεπίδες στο μπολ του κόπτη (Εικ. 13).
 - 2 Βάλτε τα υλικά στο μπολ του κόπτη.
- Ανατρέξτε στον πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας.

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας μικρού κόπτη

Υλικά	Ποσότητα για κοπή	Time (Ωρα)	Ταχύτητα
Κρεμμύδια και αβγά	100γρ.	5 x 1 δευτ.	1-5
Κρέας	120 γρ. (μέγ.)	5 δευτ.	turbo
Βότανα	20γρ.	5 x 1 δευτ.	10-16
Καρύδια και αμύγδαλα	100γρ.	20 δευτ.	turbo
Τυρί παρμεζάνα	50-100 γρ. (μέγιστο)	15 δευτ.	turbo
Σκόρδο	50 γρ.	5 x 1 δευτ.	10-16

- 3** Τοποθετήστε το καπάκι του κόπτη στο μπολ του κόπτη (Εικ. 14).
- 4** Στερεώστε το μοτέρ πάνω στο καπάκι του κόπτη (‘κλικ’) (Εικ. 15).
- 5** Συνδέστε το φιλς στην πρίζα.
- 6** Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ή το κουμπί turbo 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.
 - Οι ρυθμίσεις του επιλογέα ταχύτητας κυμαίνονται από 1 (χαμηλή ταχύτητα) μέχρι 16 (υψηλή ταχύτητα).
 - Όταν χρησιμοποιείτε το κουμπί turbo, η συσκευή λειτουργεί στη μέγιστη ταχύτητα. Στην περίπτωση αυτή, δεν μπορείτε να ρυθμίσετε την ταχύτητα με τον επιλογέα ταχύτητας.

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

Καθαρισμός (Εικ. 16)

Μην βυθίζετε το μοτέρ, τη μονάδα σύνδεσης για το χτυπητήρι, το καπάκι του κόπτη ή τη μονάδα σύνδεσης του πολτοποιητή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην τα ξεπλένετε με τρεχούμενο νερό. Να καθαρίζετε αυτά τα εξαρτήματα με ένα υγρό πανί.

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

- 1** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 2** Πατήστε ταυτόχρονα και τα δύο κουμπία απασφάλισης του μοτέρ, για να αφαιρέσετε το εξάρτημα που χρησιμοποιήσατε.
- 3** Αποσυνδέστε το εξάρτημα.

Σημείωση: Μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε τον ελαστικό δακτύλιο από το μπολ του κόπτη για σχολαστικό καθαρισμό.

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

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

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 17).

Εξαρτήματα

Για να προμηθευτείτε εξαρτήματα για αυτή τη συσκευή, επισκεφθείτε την τοποθεσία μας στη διεύθυνση www.shop.philips.com/service. Αν αντιμετωπίσετε δυσκολίες στην ανεύρεση εξαρτημάτων για τη συσκευή, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας. Θα βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας στο φυλλάδιο της διεθνούς εγγύησης. Μπορείτε επίσης να επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.philips.com/support.

Εγγύηση και επισκευή

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

Συχνές ερωτήσεις

Ερώτηση	Απάντηση
Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο, αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή, είναι ζεστή στην αφή, βγάζει καπνό. Τι πρέπει να κάνω;	Η συσκευή μπορεί επίσης να αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή ή να βγάζει λίγο καπνό εάν έχει χρησιμοποιηθεί για πολλή ώρα. Σε αυτή την περίπτωση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει για 60 λεπτά. Εάν το πρόβλημα παραμείνει, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips.
Μπορώ να επεξεργαστώ καυτά υλικά με αυτήν τη συσκευή;	Αφήνετε τα υλικά να κρύνουν στους 80 °C περίπου, πριν τα επεξεργαστείτε με αυτήν τη συσκευή.
Τι μέγεθος πρέπει να έχουν τα υλικά προς επεξεργασία;	Κόψτε τα υλικά σε κομμάτια μεγέθους 2x2 εκ. περίπου.
Μπορεί η συσκευή να υποστεί βλάβη λόγω της επεξεργασίας πολύ σκληρών υλικών;	Ναι, η συσκευή ενδέχεται να υποστεί βλάβη εάν δοκιμάσετε να επεξεργαστείτε πολύ σκληρά υλικά, όπως κόκαλα ή φρούτα με κουκούτσι. Ωστόσο, μπορείτε να επεξεργαστείτε υλικά όπως παρμεζάνα ή σοκολάτα.
Γιατί η συσκευή σταματά ξαφνικά να λειτουργεί;	Ενδέχεται κάποια σκληρά υλικά να μπλοκάρουν τις λεπίδες. Κλείστε τη συσκευή από το κουμπί ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφαιρέστε το μοτέρ και απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.

Συνταγές**Γέμιση για τηγανίτες****Υλικά:**

- 120 γρ. μέλι
- 100 γρ. ξερά δαμάσκηνα

- 1** Φυλάζτε το μέλι στο ψυγείο για αρκετές ώρες.
- 2** Τοποθετήστε τα δαμάσκηνα στο μπολ κόπτη και ρίξτε το μέλι από πάνω.
- 3** Πιέστε το κουμπί ταχύτητας turbo και χτυπήστε για 5 δευτερόλεπτα.

Πέστο**Υλικά:**

- 50 γρ. τυρί παρμεζάνα
- 10 γρ. σκόρδο
- 50 γρ. βασιλικός
- 50 γρ. κουκουνάρι

- 100 ml ελαιόλαδο
- Αλάτι

- 1** Κόψτε το τυρί σε κυβάκια (1x1 εκ.).
- 2** Ξεφλουδίστε το σκόρδο. Πλύνετε τα φύλλα του βασιλικού και τινάξτε τα για να στραγγίξουν.
- 3** Ρίξτε όλα τα υλικά στο δοχείο.
- 4** Πιέστε το κουμπί ταχύτητας τυγβο και δουλέψτε τα υλικά μέχρι να γίνουν ένα ομοιογενές μείγμα.

Τοματόσουπα

Υλικά:

- 500 γρ. τομάτες
- 80 γρ. κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδου
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 10 γρ. ζωμός λαχανικών σε σκόνη
- 500 ml νερό
- 5 γρ. αλάτι
- Μια πρέζα φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 45 γρ. κρέμα γάλακτος

- 1** Ξεφλουδίστε το κρεμμύδι και το σκόρδο και κόψτε τα σε μεγάλα κομμάτια.
- 2** Αφαιρέστε τα κοτσάνια από τις τομάτες και πλύνετε τις.
- 3** Κόψτε τις τομάτες στα τέσσερα (ή στα οχτώ αν είναι μεγάλες).
- 4** Τοποθετήστε μια κατσαρόλα στην κουζίνα και επιλέξτε την υψηλότερη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- 5** Προσθέστε το λάδι, τα κρεμμύδια και το σκόρδο και τσιγαρίστε μέχρι να χρυσίσουν ελαφρώς.
- 6** Προσθέστε τις τομάτες και τσιγαρίστε τις για 1-2 λεπτά περίπου (ανακατεύοντας ανά διαστήματα).
- 7** Ρίξτε το νερό και τον ζωμό και περιμένετε μέχρι να πάρει βράση.
- 8** Αναμείξτε τα υλικά μέχρι η σούπα να αποκτήσει βελούδινη υφή.
- 9** Αφήστε τη να βράσει για 10 λεπτά και στη συνέχεια προσθέστε αλάτι, πιπέρι και την κρέμα γάλακτος.

Πατάτες πουρέ

Υλικά:

- 750 γρ. πατάτες για πουρέ
- 250 ml γάλα ζεστό (στους 90°C περίπου)
- 20 γρ. βούτυρο
- Αλάτι

- 1** Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε κυβάκια περίπου 4x4 εκ.
- 2** Βράστε τις σε αλατισμένο νερό μέχρι να μαλακώσουν εντελώς (20 λεπτά περίπου).
- 3** Στραγγίξτε το νερό, προσθέστε το ζεστό γάλα και το βούτυρο και πολτοποιήστε μέχρι το μείγμα να γίνει ομοιόμορφο.

Introducción

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

Descripción general (fig. 1)

- 1 Selector de velocidad
- 2 Botón de encendido/apagado
- 3 Botón de velocidad turbo
- 4 Unidad motora
- 5 Botón de liberación
- 6 Brazo de la batidora con unidad de cuchillas integrada
- 7 Tapa protectora

Vaso (1 litro):

- 8 Vaso redondo
- 9 Tapa del vaso redondo

Levantaclaras:

- 10 Levantaclaras
- 11 Unidad de acoplamiento del levantaclaras

Accesorio para machacar patatas:

- 12 Unidad de acoplamiento del accesorio para machacar patatas
- 13 Brazo del accesorio para machacar patatas
- 14 Pala del accesorio para machacar patatas

Picadora compacta:

- 15 Tapa de la picadora
- 16 Unidad de cuchillas
- 17 Recipiente de la picadora

Importante

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

Peligro

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

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
- No toque los bordes de las cuchillas de las unidades de cuchillas, sobre todo si el aparato está enchufado. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.

- Si una de las unidades de cuchillas se bloquea, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándola.
- Para evitar salpicaduras, sumerja siempre los brazos en los ingredientes antes de encender el aparato, especialmente cuando procese ingredientes calientes.
- No utilice nunca la unidad de cuchillas de la picadora sin el recipiente de la misma.

Precaución

- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica, si va a dejarlo desatendido, antes de montar o desmontar piezas o iniciar la limpieza del aparato.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No supere las cantidades y los tiempos indicados en las tablas.
- No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe durante 10 minutos antes de continuar procesando.
- No llene nunca el vaso o el recipiente de la picadora con ingredientes a más de 80 °C de temperatura.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Protección contra el sobrecalentamiento

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

Antes de utilizarlo por primera vez

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

Preparación para su uso

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

Uso del aparato

Batidora de varilla

Esta batidora de varilla está diseñada para:

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

- 1** Ponga los ingredientes en el vaso.

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

Cantidades y tiempos de procesado con la batidora

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

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

3 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

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

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

- Cuando utilice el botón de encendido/apagado, puede ajustar la velocidad con el selector de velocidad. Cuanta más alta es la velocidad, más corto es el tiempo de procesado que se requiriere.
- El selector de velocidad dispone de ajustes del 1 (velocidad baja) al 16 (velocidad alta).
- Si utiliza el botón de velocidad turbo, el aparato funcionará a velocidad máxima. En este caso, no podrá ajustar la velocidad con el selector de velocidad.

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

Levantaclaras

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

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

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

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

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

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

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

Cantidades y tiempos de procesado con el levantaclaras

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

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

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

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

Cómo quitar el levantaclaras

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

Accesorio para machacar patatas

El accesorio para machacar patatas se ha diseñado especialmente para hacer puré de patatas y triturar guisantes cocinados.

Precaución: No utilice el accesorio para machacar patatas para triturar en una sartén con calor directo. Retire siempre la sartén del fuego y deje que los ingredientes se enfríen un poco antes de triturarlos.

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

Precaución: No apoye el accesorio para machacar patatas en el lateral de la sartén durante o después de triturar los ingredientes. Utilice una espátula para retirar el exceso de alimentos.

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

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

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

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

Consejo: Puede mejorar el sabor agregando sal o mantequilla.

Cómo quitar el accesorio para machacar patatas

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

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

Picador compacta

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

Tenga mucho cuidado al manipular la unidad de cuchillas de la picadora, los bordes de las cuchillas están muy afilados. Tenga especial cuidado al quitar la unidad de cuchillas del recipiente de la picadora, cuando vacíe el recipiente y durante su limpieza.

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

- 1 Coloque la unidad de cuchillas en el recipiente de la picadora (fig. 13).
- 2 Ponga los ingredientes en el recipiente de la picadora.
Consulte la tabla para ver las cantidades y los tiempos recomendados.

Cantidades y tiempos de procesado de la picadora compacta

Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
Cebollas y huevos	100 g	5 x 1 seg.	1-5
Carne	120 g (máx.)	5 seg.	turbo
Hierbas	20 g	5 x 1 seg.	10 - 16
Frutos secos y almendras	100 g	20 seg.	turbo
Queso parmesano	50-100 g (máx.)	15 seg.	turbo
Ajo	50 g	5 x 1 segundo	10 - 16

- 3 Coloque la tapa de la picadora sobre el recipiente de la picadora (fig. 14).
- 4 Fije la unidad motora a la tapa de la picadora ("clíc") (fig. 15).
- 5 Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- 6 Pulse el botón de encendido/apagado o 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.
 - El selector de velocidad dispone de ajustes del 1 (velocidad baja) al 16 (velocidad alta).
 - Si utiliza el botón 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 de la picadora, desenchufe el aparato y desprendá los ingredientes secos de la pared con una espátula o algo de líquido (por ejemplo, si está haciendo pesto).

Limpieza (fig. 16)

No sumerja la unidad motora, la unidad de acoplamiento del levantaclaras, la tapa de la picadora ni la unidad de acoplamiento del accesorio para machacar patatas en agua u otros líquidos, ni las enjuague bajo el grifo. Limpie estas piezas solo con un paño húmedo.

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

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Pulse los dos botones de liberación de la unidad motora al mismo tiempo para extraer el accesorio que ha utilizado.
- 3 Desmonte el accesorio.

Nota: También puede quitar la junta de goma del recipiente de la picadora para una limpieza más completa.

- 4 Consulte la tabla de limpieza para obtener instrucciones adicionales.

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

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera, ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 17).

Accesorios

Si desea adquirir accesorios para este aparato, visite nuestro sitio Web www.shop.philips.com/service. Si tiene cualquier dificultad para obtener accesorios para su aparato, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país. Encontrará los datos de contacto en el folleto de la Garantía Mundial. También puede visitar www.philips.com/support.

Garantía y servicio

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

Preguntas más frecuentes

Pregunta	Respuesta
El aparato produce mucho ruido, despiden un olor desagradable, está caliente al tacto o desprende humo. ¿Qué debo hacer?	El aparato puede despedir un olor desagradable o desprender un poco de humo si se ha utilizado durante mucho tiempo. En ese caso, apague el aparato y deje que se enfríe durante 60 minutos. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips más cercano.
¿Se pueden procesar ingredientes que estén hirviendo?	Deje que los ingredientes se enfríen hasta unos 80 °C antes de procesarlos.
¿Qué tamaño deben tener los ingredientes antes de procesarlos?	Corte los ingredientes en trozos de unos 2 x 2 cm.
¿Es posible dañar el aparato al procesar ingredientes muy duros?	Sí, el aparato puede sufrir daños si intenta procesar ingredientes muy duros, como huesos o frutas con hueso. No obstante, el aparato es adecuado para procesar ingredientes como queso parmesano o chocolate.
¿Por qué ha dejado de funcionar la batidora de repente?	Puede que algunos ingredientes sólidos hayan bloqueado la unidad de cuchillas. Suelte el botón de encendido/apagado, desenchufe el aparato, quite la unidad motora y retire los ingredientes que bloquean la unidad de cuchillas.

Recetas

Relleno para tortitas

Ingredientes:

- 120 g de miel
- 100 g de ciruelas pasas

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

Pesto

Ingredientes:

- 50 g de queso parmesano
- 10 g de ajo
- 50 g de albahaca
- 50 g de piñones
- 100 ml de aceite de oliva
- Sal

- 1** Corte el queso en trozos pequeños (1 x 1 cm).
- 2** Pele el ajo, lave las hojas de albahaca y sacúdalas para secarlas.
- 3** Coloque todos los ingredientes en el vaso.
- 4** Pulse el botón de velocidad turbo y procese los ingredientes hasta que se transformen en una pasta.

Sopa de tomate

Ingredientes:

- 500 g de tomate
- 80 g de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 10 g de caldo vegetal en polvo
- 500 ml de agua
- 5 g de sal
- Una pizca de pimienta negra molida
- 45 g de nata fresca

- 1** Pele la cebolla y el ajo, y píquelos en trozos grandes.
- 2** Quite la tapa de los tomates y lávelos.
- 3** Corte los tomates en 4 trozos (en 8 trozos si son muy grandes).
- 4** Coloque una olla en la hornilla/placa y seleccione el ajuste de temperatura más alto.
- 5** Añada el aceite, las cebollas y el ajo y cocínelos hasta que estén brillantes.
- 6** Añada los tomates y sofría durante aproximadamente 1 o 2 minutos (remueva de vez en cuando).
- 7** Añada el agua y el caldo, y espere a que hierva el agua.
- 8** Bata los ingredientes hasta obtener una sopa suave.
- 9** Déjela hervir durante 10 minutos y, a continuación, añada la sal, la pimienta y la nata fresca.

Puré de patata

Ingredientes:

- 750 g de patatas harinosas (para puré)
- 250 ml de leche caliente (a unos 90 °C)
- 20 g de mantequilla
- Sal

- 1** Pele las patatas y córtelas en trozos de unos 4 x 4 x 4 cm.
- 2** Cueza los trozos de patata en agua con sal hasta que estén blandos (unos 20 minutos).
- 3** Escorra el agua, añada la leche caliente y la mantequilla y machaque las patatas hasta obtener un puré suave.

Johdanto

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

Yleiskuvaus (Kuva 1)

- 1 Nopeuden säädin
- 2 Virtapainike
- 3 Turbonopeuspainike
- 4 Runko
- 5 Vapautuspainike
- 6 Sauvaosa, jossa on integroitu teräyksikkö
- 7 Teräsuojus

Sekoituskannu (1 I):

- 8 Pyöreä sekoituskannu
- 9 Pyöreän sekoituskannun kansi

Vispilä:

- 10 Vispilä
- 11 Vispilän liitinkappale

Perunansoseutin:

- 12 Soseuttimen liitinkappale
- 13 Soseuttimen varsi
- 14 Soseutusosa

Kompakti teholeikkuri:

- 15 Teholeikkurin kansi
- 16 Teräyksikkö
- 17 Leikkuukulho

Tärkeää

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

Vaara

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

Varoitus

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä koske teräyksikön teriin etenkin, kun laitteen virtajohto on kytketty pistorasiaan. Terät ovat erittäin terävät.
- Jos jokin teräyksikkö juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet ainekset.

- Vältä aineiden roiskuminen; upota sauvasekoitin aineisiin ennen kuin käynnistät laitteen, varsinkin kun käsittelet kuumia aineita.
- Älä koskaan käytä laitteen hienonnuksosaa ilman leikkuukulhoa.

Varoitus

- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohto pistorasiasta, jos aiot jättää sen ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.
- Älä koskaan käytä osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu raukeaa.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Älä ylitä taulukoissa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
- Käsittele enintään 1 annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä 10 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.
- Älä koskaan laita sekoituskannuun tai leikkuukulhoon aineksia, joiden lämpötila on yli 80 °C.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

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

Ylikuumenemissuoja

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

Käyttöönotto

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

Käyttöönoton valmistelu

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

Käyttö

Sauvasekoitin

Tehosekoittimen käyttötarkoitukset:

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

- 1** Laita aineet sekoituskannuun.

Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

Enimmäismäärät ja -käsittelyajat

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

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

3 Työnnä pistoke pistorasiaan.

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

5 Käynnistä laite painamalla virta- tai turbonopeuspainiketta.

- Voit säätää nopeutta säätimen avulla, kun käytät virtapainiketta. Mitä suurempi nopeus, sitä lyhyempi on tarvittava käsittelyaika.
- Säätimen asteikko on 1 (hidas) - 16 (erittäin nopea).
- Kun käytät turbonopeuspainiketta, laite toimii enimmäisnopeudella, etkä voi säätää nopeutta nopeudensäätimen avulla.

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

Vispilä

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

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

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

3 Laita valmistusaineet kulhoon tai sekoituskannuun.

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

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

Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

Vatkaaminen: enimmäismäärät ja -käsittelyajat

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

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

4 Työnnä pistoke pistorasiaan ja kytke virta laitteeseen.

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

Vispilän irrottaminen

1 Irrota vispilä rungosta painamalla vapautuspainiketta.

2 Vedä liitinkappale irti vispilästä.

Perunansoseutin

Perunansoseutin on suunniteltu erityisesti perunan soseuttamista ja keitettyjen hemeiden muhentamista varten.

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

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

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

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

1 Keitä perunoita noin 20 minuuttia, valuta keitinvesi pois ja laita perunat kulhoon.

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

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

3 Kiinnitä soseutusosa perunansoseuttimeen. (Kuva 8)

4 Liitä perunansoseutin runkoon, jolloin kuuluu napsahdus. (Kuva 9)

5 Työnnä pistoke pistorasiaan.

6 Pane perunansoseutin perunoilla täytettyyn kulhoon.

7 Paina turbopainiketta.

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

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

Vinkki: Voit halutessasi lisätä soseeseen suolaa tai voita.

Perunansoseuttimen irrottaminen

1 Irrota pistoke pistorasiasta.

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

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

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

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

Kompakti teholeikkuri

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

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

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

1 Laita teräyksikkö leikkuukulhoon (Kuva 13).

2 Mittaa ainekset kulhoon.

Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

Kompaktin teholeikkurin määrät ja käsittelyajat

Aineet	Pilkottavien aineiden määrä	Aika	Nopeus
Sipulit ja kananmunat	100 g	5 × 1 sekunti	1–5
Liha	120 g (max)	5 sekuntia	Turbo
Yrtit	20 g	5 × 1 sekunti	10–16
Pähkinät ja mantelit	100 g	20 sekuntia	Turbo
Parmesaanijuusto	50 - 100 g (enint.)	15 sekuntia	Turbo
Valkosipuli	50 g	5 × 1 s	10–16

3 Laita kansi teholeikkurin kulhon päälle (Kuva 14).

4 Kiinnitä runko teholeikkurin kanteen, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 15).

5 Työnnä pistoke pistorasiiaan.

6 Käynnistä laite painamalla virta- tai turbopainiketta.

- Voit säätää nopeutta säätimen avulla, kun käytät virtapainiketta. Mitä suurempi nopeus, sitä lyhyempi on tarvittava käsittelyaika.
- Säätimen asteikko on 1 (hidas) - 16 (erittäin nopea).
- Kun käytät turbopainiketta, laite toimii enimmäisnopeudella, etkä voi säätää nopeutta säätimen avulla.

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

Puhdistaminen (Kuva 16)

Älä upota runkoa, vispilän liitinkappaletta, teholeikkurin kantta tai soseuttimen liitinkappaletta veteen tai muuhun nesteeseen, äläkä huuhtele niitä juoksevalla vedellä. Puhdista nämä osat kostealla liinalla.

Irrota aina lisäosat rungosta ennen kuin puhdistat ne.

1 Irrota pistoke pistorasiasta.

2 Irrota käyttämäsi lisäosa rungosta painamalla molempia vapautuspainikkeita.

3 Pura lisätarvike.

Huomautus: Perusteellista puhdistusta varten voit irrottaa leikkuukulhon kumiset tiivisterenkaat.

4 Katso lisäohjeita puhdistustaulukosta.

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

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 17).

Lisätarvikkeet

Voit ostaa laitteen lisäosia osoitteesta www.shop.philips.com/service. Jos lisäosien ostamisessa on hankaluuksia, ota yhteys Philipsin maakohtaiseen asiakaspalveluun (yhteystiedot kansainvälisessä takuulehtisessä). Voit myös käydä osoitteessa www.philips.com/support.

Takuu ja huolto

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

Tavallisimmat kysymykset

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

Reseptejä

Ohukaisen täyte

Aineet:

- 120 g hunajaa
- 100 g luumuja

- 1** Laita hunaja jääkaappiin useiksi tunneiksi.
- 2** Laita luumut leikkuukulhoon ja lusikoi hunajaa niiden päälle.
- 3** Paina turbonopeuspainiketta ja pilko 5 sekuntia.

Pesto

Aineet:

- 50 g parmesaanijuustoa
- 10 g valkosipulia
- 50 g basilikaa
- 50 g pinjansiemeniä
- 1 dl oliiviöljyä
- Suola

- 1** Leikkaa juusto pieniksi paloiksi (1 x 1 cm).
- 2** Kuori valkosipuli, huuhtelee basilikanlehdet ja ravistelee ne kuivaksi.
- 3** Laita kaikki ainekset sekoituskannuun.
- 4** Paina turbopainiketta ja käsittele valmistusaineita, kunnes ne ovat muuttuneet tahnaksi.

Tomaattikeitto

Aineet:

- 500 g tomaatteja
- 80 g sipulia
- 1 valkosipulinkynsi
- 2 rkl oliiviöljyä
- 10 g kasvisliemijauhetta
- 5 dl vettä
- 5 g suolaa
- Hyppysellinen mustapippurirouhetta
- 45 g ranskankermaa

- 1** Kuori sipuli ja valkosipuli ja pilko ne karkeasti.
- 2** Irrota tomaateista kannat ja pese tomaatit.
- 3** Pilko tomaatit neljään osaan (erittäin isot tomaatit 8 osaan).
- 4** Laita kattila liedelle ja valitse korkea lämpötila.
- 5** Lisää öljy, sipuli ja valkosipuli ja kuullota.
- 6** Lisää tomaatit ja paista niitä 1-2 minuuttia (sekoita silloin tällöin).
- 7** Lisää vesi ja kasvisliemijauhe, ja odota kunnes vesi kiehuu.
- 8** Sekoita valmistusaineita, kunnes keitto on tasaista.
- 9** Anna kiehua 10 minuuttia, lisää sitten suola, pippuri ja ranskankerma.

Perunasose

Aineet:

- 750 g jauhoisia perunoita
- 2,5 dl kuumaa maito (noin 90 °C)
- 20 g voita
- Suola

- 1** Kuori perunat ja leikkaa ne noin 4 x 4 x 4 sentin kuutioiksi.
- 2** Keitä perunakuutiot pehmeiksi suolavedessä (noin 20 minuuttia).
- 3** Kaada vesi pois, lisää kuuma maito ja voi, ja soseuta tasaiseksi.

Introduction

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

Description générale (fig. 1)

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

Bol (1 litre) :

- 8 Bol rond
- 9 Couvercle du bol rond

Fouet :

- 10 Fouet
- 11 Unité d'assemblage du fouet

Presse-purée :

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

Hachoir compact :

- 15 Couvercle du hachoir
- 16 Ensemble lames
- 17 Bol du hachoir

Important

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

Danger

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

Avertissement

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

- Si l'un des ensembles lames se bloque, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Pour éviter les éclaboussures, immergez toujours les barres dans les ingrédients avant d'allumer l'appareil, surtout lorsque vous préparez des ingrédients chauds.
- N'utilisez jamais l'ensemble lames du hachoir hors du bol du hachoir.

Attention

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur si vous ne vous en servez pas et avant de l'assembler, de le désassembler et de le nettoyer.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
- Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir 10 minutes.
- Ne remplissez jamais le bol ou le bol du hachoir avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Protection contre la surchauffe

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

Avant la première utilisation

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

Avant l'utilisation

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

Utilisation de l'appareil

Mixeur plongeant

Le mixeur est destiné à :

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

1 Placez les ingrédients dans le bol.

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

Quantités et temps de préparation pour le mixeur

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

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

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

4 Plongez la protection dans les ingrédients (fig. 3).

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

- Si vous utilisez le bouton marche/arrêt, vous pouvez régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse. Plus la vitesse est élevée, plus le temps de préparation requis est court.
- Le sélecteur de vitesse propose plusieurs réglages compris entre 1 (vitesse lente) et 16 (vitesse rapide).
- Si vous utilisez le bouton de vitesse Turbo, l'appareil fonctionne à la vitesse maximale. Dans ce cas, il est impossible de régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse.

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

Fouet

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

1 Fixez le fouet à l'unité d'assemblage (clic) (fig. 5).

2 Fixez l'unité d'assemblage au bloc moteur (clic) (fig. 6).

3 Mettez les ingrédients dans un bol ou dans le bol de l'appareil.

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

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

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

Quantités à fouetter et temps de préparation

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

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

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

Retrait du fouet

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

Presse-purée

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

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

Attention : Ne réduisez pas d'ingrédients crus ou durs car cela risquerait d'endommager le presse-purée.

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

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

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

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

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

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

Retrait du presse-purée

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

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

Hachoir compact

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

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

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

- 1** Placez l'ensemble lames dans le bol du hachoir (fig. 13).
- 2** Placez les ingrédients dans le bol du hachoir.
Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

Quantités et temps de préparation pour le hachoir compact

Ingrédients	Quantité à hacher	Temps	Vitesse
Oignons et œufs	100 g	5 × 1 s	1 à 5
Viande	120 g (max)	5 s	Turbo
Herbes	20 g	5 × 1 s	10-16
Noix et amandes	100 g	20 s	Turbo
Parmesan	50-100 g (max)	15 s	Turbo
Ail	50 g	5 × 1 s	10-16

- 3** Placez le couvercle du hachoir sur le bol du hachoir (fig. 14).
- 4** Fixez le bloc moteur au couvercle du hachoir (clic) (fig. 15).
- 5** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
- 6** Appuyez sur le bouton marche/arrêt ou le bouton 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.
 - Le sélecteur de vitesse propose plusieurs réglages compris entre 1 (vitesse lente) et 16 (vitesse rapide).
 - Si vous utilisez le bouton Turbo, l'appareil fonctionne à la vitesse maximale. Dans ce cas, il est impossible de régler la vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse.

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

Nettoyage (fig. 16)

N'immergez pas le bloc moteur, l'unité d'assemblage du fouet, le couvercle du hachoir et l'unité d'assemblage du presse-purée dans l'eau ou tout autre liquide, et ne les rincez pas sous le robinet. Nettoyez-les avec un chiffon humide.

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

- 1** Débranchez l'appareil.
- 2** Appuyez simultanément sur les deux boutons de déverrouillage du bloc moteur pour retirer l'accessoire que vous avez utilisé.
- 3** Retirez l'accessoire.

Remarque : Vous avez également la possibilité de retirer le joint du bol du hachoir pour un nettoyage plus en profondeur.

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

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

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 17).

Accessoires

Pour acheter des accessoires pour cet appareil, rendez-vous sur notre site Web www.shop.philips.com/ service. Si vous rencontrez des difficultés pour obtenir des accessoires pour votre appareil, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous en trouverez les coordonnées dans le dépliant de garantie internationale. Vous pouvez également consulter le site Web www.philips.com/support.

Garantie et service

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

Foire aux questions

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

Recettes

Garniture pour crêpe

Ingrédients :

- 120 g de miel
- 100 g de prunes

- 1** Placez le miel dans le réfrigérateur pendant plusieurs heures.
- 2** Mettez les prunes dans le bol du hachoir et disposez le miel dessus à l'aide d'une cuillère.
- 3** Appuyez sur le bouton de vitesse Turbo et hachez pendant 5 secondes.

Pesto

Ingrédients :

- 50 g de parmesan
- 10 g d'ail
- 50 g de basilic
- 50 g de pignons de pin
- 100 ml d'huile d'olive
- Sel

- 1** Coupez le fromage en petits morceaux (1 x 1 cm).
- 2** Épluchez l'ail, lavez les feuilles de basilic et secouez-les pour les sécher.
- 3** Placez tous les ingrédients dans le bol.
- 4** Appuyez sur le bouton de vitesse Turbo et mixez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils forment une pâte.

Soupe de tomates

Ingrédients :

- 500 g de tomates
- 80 g d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 10 g de bouillon de légumes en poudre
- 500 ml d'eau
- 5 g de sel
- Une pincée de poivre noir moulu
- 45 g de crème fraîche

- 1** Épluchez l'oignon et l'ail, et hachez-les grossièrement.
- 2** Enlevez les couronnes des tomates et lavez-les.
- 3** Coupez les tomates en 4 (en 8 pour les très grandes tomates).
- 4** Placez une casserole sur la cuisinière et sélectionnez une température élevée.
- 5** Ajoutez l'huile, les oignons et l'ail, et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient transparents.
- 6** Ajoutez les tomates et saisissez-les pendant environ 1-2 minutes (remuez de temps en temps).
- 7** Ajoutez l'eau et le bouillon, et attendez que l'eau bouille.
- 8** Mixez les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une soupe à consistance onctueuse.
- 9** Faites bouillir le tout pendant 10 minutes, puis ajoutez le sel, le poivre et la crème fraîche.

Purée de pommes de terre

Ingrédients :

- 750 g de pommes de terre farineuses (pour purée)
- 250 ml de lait chaud (environ 90 °C)
- 20 g de beurre
- Sel

- 1** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux d'environ 4 x 4 x 4 cm.
- 2** Faites cuire les morceaux de pomme de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient complètement tendres (environ 20 minutes).
- 3** Videz l'eau, ajoutez le lait chaud et le beurre, et réduisez en purée onctueuse.

Introduzione

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

Descrizione generale (fig. 1)

- 1 Selettore di velocità
- 2 Pulsante on/off
- 3 Pulsante di velocità turbo
- 4 Gruppo motore
- 5 Pulsante di sgancio
- 6 Barra del frullatore con lame integrate
- 7 Cappuccio di protezione

Bicchiere (da 1 litro):

- 8 Bicchiere rotondo
- 9 Coperchio del bicchiere rotondo

Frusta:

- 10 Frullino
- 11 Unità di aggancio del frullino

Schiacciapatate:

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

Tritatutto compatto:

- 15 Coperchio del tritatutto
- 16 Gruppo lame
- 17 Recipiente del tritatutto

Importante

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

Pericolo

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

Avviso

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

- Nel caso in cui uno dei gruppo lame rimanga incastrato, scollegate l'apparecchio, quindi togliete gli ingredienti che bloccano le lame.
- Per evitare schizzi, immergete sempre le barre negli ingredienti prima di accendere l'apparecchio, soprattutto quando frullate ingredienti caldi.
- Non usate le lame del tritatutto senza l'apposito recipiente.

Attenzione

- Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dall'alimentazione se lo lasciate incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
- Non superate le dosi massime e i tempi di lavorazione indicati nelle tabelle.
- Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate raffreddare l'apparecchio per 10 minuti prima di continuare a lavorare gli alimenti.
- Non riempite mai il bicchiere o il recipiente del tritatutto con ingredienti la cui temperatura è superiore a 80°C.

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Protezione contro il surriscaldamento

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

Primo utilizzo

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

Predisposizione dell'apparecchio

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

Modalità d'uso dell'apparecchio

Frullatore a immersione

Il frullatore a immersione è particolarmente adatto per:

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

- 1** **Mettete gli ingredienti nel bicchiere.**

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

Dosi e tempi di lavorazione massimi

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

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

3 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

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

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

- Quando si usa il pulsante on/off, potete regolare la velocità con l'apposito selettore. Maggiore è la velocità, minore è il tempo di elaborazione richiesto.
- Il selettore della velocità dispone di impostazioni da 1 (velocità bassa) a 16 (velocità elevata).
- Quando si utilizza il pulsante della velocità turbo, l'apparecchio funziona alla velocità massima. In questo caso, non è possibile regolare la velocità con il selettore di velocità.

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

Frullino

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

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

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

3 Mettete gli ingredienti in un recipiente o nel bicchiere.

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

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

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

Dosi e tempi di lavorazione massimi

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

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

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

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

Rimozione della frusta

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

Schiacciapatate

Lo schiacciapatate è stato appositamente progettato per preparare purè di patate e puree di piselli cotti.

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

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

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

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

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

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

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

Consiglio Potete migliorare il sapore finale aggiungendo sale o burro.

Rimozione dello schiacciapate

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

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

Tritatutto compatto

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

Prestate particolare attenzione durante l'uso del gruppo lame, in quanto le lame sono estremamente taglienti. Prestate inoltre estrema attenzione nel rimuovere il gruppo lame dal recipiente del tritatutto per svuotarlo e pulirlo.

Nota: Tagliate gli ingredienti più grandi in pezzetti di circa 2 cm prima di lavorarli.

- 1** Mettete il gruppo lame nel recipiente del tritatutto (fig. 13).
- 2** Mettete gli ingredienti nel recipiente.

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

Quantità e tempi di lavorazione del tritatutto compatto

Ingredienti	Dosi per il tritatutto	Tempo	Velocità
Cipolle e uova	100 g	5 x 1 sec.	1-5
Carne	120 g (max)	5 sec.	turbo
Erbe	20 g	5 x 1 sec.	10-16
Noci e mandorle	100 g	20 sec.	turbo
Parmigiano	50-100 g (MAX)	15 sec.	turbo
Aglio	50 g	5 x 1 sec.	10-16

- 3** Mettete il coperchio sul recipiente del tritatutto (fig. 14).
- 4** Serrate il gruppo motore sul coperchio fino a bloccarlo in posizione (fig. 15).
- 5** Inserite la spina nella presa di corrente a muro.
- 6** Premete il pulsante on/off o il pulsante 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.
 - Il selettore della velocità dispone di impostazioni da 1 (velocità bassa) a 16 (velocità elevata).
 - Quando usate il pulsante turbo, l'apparecchio funziona alla velocità massima. In questo caso, non è possibile regolare la velocità con il selettore.

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

Pulizia (fig. 16)

Non immergete il gruppo motore, l'unità di aggancio della frusta, il coperchio del tritatutto e l'unità di aggancio dello schiacciapatate in acqua o in altri liquidi, né risciacquateli sotto il rubinetto. Usate solo un panno umido per pulire queste parti.

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

- 1** Staccate la spina dalla presa di corrente.
- 2** Premete i pulsanti di rilascio sul gruppo motore simultaneamente per rimuovere l'accessorio utilizzato.
- 3** Smontate l'accessorio.

Nota: per una pulizia più profonda, potete rimuovere l'anello in gomma dal recipiente del tritatutto.

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

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

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio con normali i rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta autorizzato (fig. 17).

Accessori

Per acquistare accessori per questo apparecchio, visitate il nostro sito Web www.shop.philips.com/service. Se avete difficoltà a reperire gli accessori per il vostro apparecchio, rivolgetevi al centro assistenza clienti Philips del vostro paese. I dettagli di contatto sono forniti nell'opuscolo della garanzia internazionale. Potete anche visitare il sito www.philips.com/support.

Garanzia e assistenza

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

Domande frequenti

Domanda

Risposta

L'apparecchio fa molto rumore, produce un odore sgradevole, risulta caldo al tatto o produce fumo. Cosa si deve fare?

L'apparecchio potrebbe produrre un odore sgradevole o emettere un po' di fumo se usato troppo a lungo. In questo caso è consigliabile spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per 60 minuti. Se il problema persiste, contattare il Centro Assistenza Clienti Philips più vicino.

È possibile lavorare ingredienti caldi?

Lasciate raffreddare gli ingredienti caldi fino a circa 80°C prima di lavorarli.

Quali dovrebbero essere le dimensioni degli ingredienti da lavorare?

Tagliate gli ingredienti in pezzetti di circa 2 cm di lato.

È possibile danneggiare l'apparecchio lavorando ingredienti molto duri?

Sì, l'apparecchio può venire danneggiato se si lavorano ingredienti molto duri come ossa e frutta con noccioli. Potete invece lavorare ingredienti come parmigiano o cioccolata.

Perché l'apparecchio ha improvvisamente smesso di funzionare?

Alcuni ingredienti duri potrebbero aver bloccato le lame. Rilasciate il pulsante on/off, scollegate l'apparecchio, estraete il gruppo motore e rimuovete gli ingredienti che bloccano le lame.

Ricette

Farcitura per pancake

Ingredienti:

- 120 g di miele
- 100 g di prugne secche

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

Pesto

Ingredienti:

- 50 g di formaggio parmigiano
- 10 g di aglio
- 50 g di basilico
- 50 g di pinoli
- 100 ml di olio d'oliva
- Sale

- 1** Tagliate il formaggio in piccoli pezzi (1 cm di lato).
- 2** Pelate l'aglio, lavate le foglie di basilico e scuotetele per asciugarle.
- 3** Inserite tutti gli ingredienti nel bicchiere.
- 4** Premete il pulsante della velocità turbo e frullate gli ingredienti fino a ottenere una massa omogenea.

Minestra di pomodoro

Ingredienti:

- 500 g di pomodori
- 80 g di cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 10 g di brodo vegetale granulare
- 500 ml di acqua
- 5 g di sale
- Un pizzico di pepe nero in polvere
- 45 g di panna

- 1** Pelate la cipolla e l'aglio e tritateli grossolanamente.
- 2** Rimuovete i piccioli dei pomodori e lavate i pomodori.
- 3** Tagliate i pomodori in 4 pezzi (in 8 pezzi se i pomodori sono molto grandi).
- 4** Posizionate una pentola sul fornello a fuoco vivo.
- 5** Aggiungete l'olio, le cipolle e l'aglio e fateli rosolare.
- 6** Aggiungete i pomodori e saltateli in padella per circa 1/2 minuti (mescolando di tanto in tanto).
- 7** Aggiungete l'acqua e il brodo e attendete che l'acqua arrivi a ebollizione.
- 8** Mescolate gli ingredienti fino ottenere una minestra omogenea.
- 9** Lasciatelo bollire per 10 minuti, aggiungete quindi il sale, il pepe e la panna.

Purea di patate

Ingredienti:

- 750 g di patate farinose (per purè)
- 250 ml di latte caldo (a circa 90°C)
- 20 g di burro
- Sale

- 1** Pelate le patate e tagliatele a cubetti di 4 cm di lato circa.
- 2** Fate cuocere i pezzi di patate in acqua salata finché sono completamente morbidi (per circa 20 minuti).
- 3** Gettate via l'acqua, aggiungete il latte caldo, il burro e le patate. Lavorate il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo.

Inleiding

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

Algemene beschrijving (fig. 1)

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

Beker (1 liter):

- 8 Ronde beker
- 9 Deksel voor ronde beker

Garde:

- 10 Garde
- 11 Koppelunit voor garde

Aardappelpureerder:

- 12 Koppelunit van de pureerder
- 13 Pureerstaaf
- 14 Pureerblad

Compacte fijnsnijder:

- 15 Hakmolendeksel
- 16 Mesunit
- 17 Hakmolenkom

Belangrijk

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

Gevaar

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

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat kinderen dit apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Raak de snijkanten van de mesunits niet aan, vooral niet wanneer de stekker in het stopcontact zit. De snijkanten zijn erg scherp.

- Als een van de mesunits vastloopt, haal dan de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten verwijdert die de mesunit blokkeren.
- Dompel de staven altijd onder in de ingrediënten voor u het apparaat inschakelt om spatten te voorkomen, vooral wanneer u hete ingrediënten verwerkt.
- Gebruik de mesunit van de hakmolen nooit zonder de hakmolenkom.

Let op

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt en schoonmaakt.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Overschrijd de hoeveelheden en bewerkingstijden in de tabellen niet.
- Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat 10 minuten afkoelen voordat u verdergaat.
- Vul de beker of de hakmolenkom nooit met ingrediënten die heter zijn dan 80°C.

Elektromagnetische velden (EMV)

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

Oververhittingsbeveiliging

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

Voor het eerste gebruik

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

Klaarmaken voor gebruik

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

Het apparaat gebruiken

Handblender

De handblender is bedoeld voor:

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

- 1 Doe de ingrediënten in de beker.

Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en verwerkingstijden.

Hoeveelheden en verwerkingstijden - mengen

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

- 2** Bevestig de mixstaaf aan de motorunit ('klik') (fig. 2).
- 3** Steek de stekker in het stopcontact.
- 4** Dompel de meskap volledig in de ingrediënten (fig. 3).
- 5** Druk op de aan/uitknop of op de knop voor turbosnelheid om het apparaat in te schakelen.
 - Wanneer u de aan/uitknop gebruikt, kunt u de snelheid regelen met de snelheidskeuzeknop. Hoe hoger de snelheid, hoe korter de benodigde verwerkingstijd.
 - De snelheidskeuzeknop kunt u instellen van 1 (lage snelheid) tot 16 (hoge snelheid).
 - Wanneer u op de knop voor turbosnelheid drukt, werkt het apparaat op maximumsnelheid. In dit geval kunt u de snelheid niet aanpassen met de snelheidskeuzeknop.
- 6** Beweeg het apparaat voorzichtig omhoog en omlaag, en maak ronddraaiende bewegingen om de ingrediënten te mengen (fig. 4).

Garde

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

- 1** Bevestig de garde aan de koppelunit ('klik') (fig. 5).
- 2** Bevestig de koppelunit aan de motorunit ('klik') (fig. 6).
- 3** Doe de ingrediënten in een kom of in de beker.

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

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

Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en verwerkingstijden.

Hoeveelheden en bewerkingstijden - kloppen

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

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

- 4** Steek de stekker in een stopcontact en druk op de aan/uitknop.
- 5** Na ongeveer 1 minuut kunt u op de knop voor turbosnelheid drukken om verder te gaan op turbosnelheid.

De garde verwijderen

- 1** Druk op de ontgrendelknop om de garde los te koppelen van de motorunit.
- 2** Trek de koppelunit van de garde.

Aardappelpureerder

De aardappelpureerder is speciaal ontworpen om aardappelpuree te maken en gekookte erwten te pureren.

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

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

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

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

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

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

- 2** Bevestig de pureerstaaf aan de koppelunit van de pureerder (1) en draai deze linksom vast (2) ('klik') (fig. 7).
- 3** Bevestig het pureerblad aan de pureerstaaf. (fig. 8)
- 4** Bevestig de aardappelpureerder aan de motorunit ('klik'). (fig. 9)
- 5** Steek de stekker in het stopcontact.
- 6** Plaats de aardappelpureerder in de kom met aardappelen.
- 7** Druk op de knop voor turbosnelheid.
- 8** Beweeg de aardappelpureerder circa 20 seconden op en neer. Voeg steeds een beetje melk toe tot u het gewenste resultaat hebt bereikt.
- 9** Gebruik een spatel (niet bijgeleverd) om puree van de aardappelpureerder te verwijderen.

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

De aardappelpureerder verwijderen

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Druk gelijktijdig op beide ontgrendelknoppen om de aardappelpureerder van de motorunit te verwijderen (fig. 10).
- 3 Verwijder het pureerblad van de pureerstaaf door het pureerblad naar rechts te draaien. (fig. 11)
- 4 Draai de pureerstaaf rechtsom (1) en trek het van de koppelunit (2). (fig. 12)

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

Compacte fijnsnijder

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

Wees voorzichtig wanneer u de mesunit van de hakmolen beetpakt; de snijkanten zijn zeer scherp. Wees vooral voorzichtig wanneer u de mesunit uit de hakmolenkom verwijdert, wanneer u de hakmolenkom leegt en tijdens het schoonmaken.

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

- 1 Plaats de mesunit in de hakmolenkom (fig. 13).

- 2 Doe de ingrediënten in de hakmolenkom.

Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en verwerkingstijden.

Compacte hoeveelheden en verwerkingstijden

Ingrediënten	Hoeveelheden	Tijd	Snelheid
Uien en eieren	100 g	5 x 1 sec.	1-5
Vlees	120 g (max.)	5 sec.	turbo
Kruiden	20 g	5 x 1 sec.	10-16
Noten en amandelen	100 g	20 sec.	turbo
Parmezaanse kaas	50-100 g (max.)	15 sec.	turbo
Knoflook	50 g	5 x 1 sec.	10-16

- 3 Plaats het hakmolendeksel op de hakmolenkom (fig. 14).

- 4 Bevestig de motorunit op het hakmolendeksel ('klik') (fig. 15).

- 5 Steek de stekker in het stopcontact.

- 6 Druk op de aan/uitknop of op de turboknop 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.
- De snelheidskeuzeknop kunt u instellen van 1 (lage snelheid) tot 16 (hoge snelheid).
- Wanneer u op de turboknop drukt, werkt het apparaat op maximumsnelheid. In dit geval kunt u de snelheid niet aanpassen met de snelheidskeuzeknop.

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

Schoonmaken (fig. 16)

Dompel de motorunit, de koppelunit voor de garde, de hakmolendeksel en de koppelunit van de pureerder niet onder in water of een andere vloeistof en spoel deze niet af onder de kraan. Gebruik alleen een vochtige doek om deze onderdelen schoon te maken.

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

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Druk gelijktijdig op beide ontgrendelknoppen op de motorunit om het gebruikte accessoire te verwijderen.
- 3 Verwijder het accessoire.

Opmerking: U kunt ook de rubberen ring van de hakmolenkom verwijderen voor extra grondige reiniging.

- 4 Zie de schoonmaaktabel voor verdere instructies.

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

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 17).

Accessoires

Ga naar onze website www.shop.philips.com/service om accessoires voor dit apparaat te kopen. Als u problemen hebt met het vinden van accessoires voor uw apparaat, neem dan contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land. U vindt de contactgegevens in het 'worldwide garantie'-vouwblad. U kunt ook naar www.philips.com/support gaan.

Garantie en service

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

Veelgestelde vragen

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

Recepten

Pannenkoekvulling

Ingrediënten:

- 120 g honing
- 100 g gedroogde pruimen

- 1** Zet de honing enkele uren in de koelkast.
- 2** Doe de pruimen in de hakmolenkom en lepel er honing overheen.
- 3** Druk op de turboknop en hak gedurende 5 seconden.

Pesto

Ingrediënten:

- 50 g Parmezaanse kaas
- 10 g knoflook
- 50 g basilicum
- 50 g pijnboompitten
- 100 ml olijfolie
- Zout

- 1** Snijd de kaas in kleine blokjes (1 x 1 cm).
- 2** Schil de knoflook, was de basilicumbladeren en schud deze droog.
- 3** Doe alle ingrediënten in de beker.
- 4** Druk op de turboknop en verwerk de ingrediënten tot een pasta.

Tomatensoep

Ingrediënten:

- 500 g tomaten
- 80 g ui
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- 10 g groentebouillonpoeder
- 500 ml water
- 5 g zout
- Een snufje gemalen zwarte peper
- 45 g crème fraîche

- 1** Schil de ui en de knoflook en hak deze grof.
- 2** Verwijder de kronen van de tomaten en was de tomaten.
- 3** Snijd de tomaten in 4 stukken (in 8 stukken voor erg grote tomaten).
- 4** Zet een pan op het fornuis en kies de hoge warmtestand.
- 5** Voeg de olie, de uien en de knoflook toe en fruit deze tot ze glanzen.
- 6** Voeg de tomaten toe en roerbak deze circa 1-2 minuten.
- 7** Voeg het water en de bouillon toe en wacht tot het water kookt.
- 8** Pureer de ingrediënten totdat u een gladde soep hebt.
- 9** Laat de soep 10 minuten koken, voeg dan het zout en de peper en de crème fraîche toe.

Aardappelpuree

Ingrediënten:

- 750 g kruimige aardappelen
- 250 ml warme melk (circa 90°C)
- 20 g boter
- Zout

- 1** Schil de aardappelen en snijd ze in stukken van ongeveer 4 x 4 x 4 cm.
- 2** Kook de aardappelstukken in zout water tot ze volledig zacht zijn (circa 20 minuten).
- 3** Giet het water af, voeg de hete melk en de boter toe en pureer de ingrediënten tot een gladde puree.

Innledning

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

Generell beskrivelse (fig. 1)

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

Beger (1 liter):

- 8 Rundt beger
- 9 Lokk til rundt beger

Visp:

- 10 Visp
- 11 Koblingsenhet for visp

Potetmoser:

- 12 Koblingsenhet for moser
- 13 Mosestav
- 14 Blandepinne

Kompakt hakker:

- 15 Lokk til hakker
- 16 Knivenhet
- 17 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.
- Ikke la barn bruke apparatet uten tilsyn.
- Unngå å berøre de skarpe sidene på knivene, spesielt hvis apparatet er koblet til strømmettet. Knivbladene er svært skarpe.
- Hvis en av knivenhetene setter seg fast, må du koble fra apparatet før du fjerner ingrediensene som hindrer knivenheten i å gå rundt.

- For å unngå sprut må du plassere stavene i ingrediensene før du slår på apparatet, spesielt når du behandler varme ingredienser.
- Ikke bruk hakkerknivenheten uten bollen.

Viktig

- Slå av apparatet og koble det fra strømmen hvis du lar det stå uten tilsyn, og før du setter det sammen, tar det fra hverandre og rengjør det.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Ikke overskrid maksimumsmengdene og tilberedningstidene som er angitt i tabellene.
- Ikke kjør mer enn 1 omgang uten avbrudd. La apparatet avkjøles i 10 minutter før du fortsetter.
- Fyll aldri begeret eller bollen med ingredienser som er varmere enn 80 °C.

Elektromagnetiske felt (EMF)

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

Overopphetingsbeskyttelse

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

Før første gangs bruk

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

Før bruk

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

Bruke apparatet

Stavmikser

Stavmikseren skal brukes til å:

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

- 1 Ha ingrediensene i kannen.

Du finner informasjon om anbefalte mengder og tilberedningstider i tabellen.

Miksemengder og tilberedningstider

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

Ingredienser	Miksemengde	Tid	Hastighet
Rører	100–500 ml	60 sek	12–16
Shaker og drinker	100–1000 ml	60 sek	12–16

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

3 Sett støpselet inn i stikkontakten.

4 Senk knivbeskytteren helt ned i ingrediensene (fig. 3).

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

- Når du bruker av/på-knappen, kan du justere hastigheten med hastighetsvelgeren. Jo høyere hastighet, desto kortere tilberedningstid er nødvendig.
- Hastighetsvelgeren har innstillinger fra 1 (lav hastighet) til 16 (høy hastighet).
- Når du bruker turbo-knappen, kjøres apparatet på maksimal hastighet. I dette tilfellet kan du ikke justere hastigheten med hastighetsvelgeren.

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

Visp

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

1 Koble vispen til koblingsenheten med et klikk (fig. 5).

2 Koble tilkoblingsenheten til motorenheten med et klikk (fig. 6).

3 Plasser ingrediensene i en bolle eller et beger.

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

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

Du finner informasjon om anbefalte mengder og tilberedningstider i tabellen.

Vispemengder og tilberedningstider

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

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

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

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

Ta av vispen

1 Trykk på utløserknappen for å løsne vispen fra motorenheten.

2 Trekk koblingsenheten av vispen.

Potetmoser

Potetmoseren er spesielt utformet for å mose poteter og erter.

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

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

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

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

1 Kok potetene i ca. 20 minutter, hell ut vannet, og legg dem i en bolle.

Tips: Du får best resultat hvis bollen ikke er mer enn halvfull.

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

3 Fest blandepinnen på mosestaven. (fig. 8)

4 Koble potetmoseren til motorenheten (du hører et klikk). (fig. 9)

5 Sett støpselet inn i stikkkontakten.

6 Plasser potetmoseren i bollen med poteter.

7 Trykk på turboknappen.

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

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

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

Ta av potetmoseren

1 Koble fra apparatet.

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

3 Ta blandepinnen av mosestaven ved å vri blandepinnen med klokken. (fig. 11)

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

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

Kompakt hakker

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

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

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

1 Sett knivenheten i bollen (fig. 13).

2 Ha ingrediensene i bollen.

Du finner informasjon om anbefalte mengder og tilberedningstider i tabellen.

Mengder og tilberedningstider for kompakt hakker

Ingredienser	Mengde for hakker	Tid	Hastighet
Løk og egg	100 g	5 x 1 sek	1–5
Kjøtt	120 g (maks)	5 sek	turbo
Urter	20 g	5 x 1 sek	10–16
Nøtter og mandler	100 g	20 sek	turbo
Parmesan-ost	50–100 g (maks.)	15 sek	turbo
Hvitløk	50 g	5 x 1 sek	10–16

3 Sett lokket på bollen (fig. 14).**4** Fest motorenheten på lokket til hakkeren med et klikk (fig. 15).**5** Sett støpselet inn i stikkkontakten.**6** Trykk på av/på-knappen eller turboknappen 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.
- Hastighetsvelgeren har innstillinger fra 1 (lav hastighet) til 16 (høy hastighet).
- Når du bruker turboknappen, kjøres apparatet på maksimal hastighet. I dette tilfellet kan du ikke justere hastigheten med hastighetsvelgeren.

Merk: Hvis ingrediensene fester seg til veggen i hakkebollen, kobler du fra apparatet og løsner tørre ingredienser med en slikkepott eller ved å ha i litt væske (f.eks. hvis du lager pesto).

Rengjøring (fig. 16)

Ikke senk motorenheten, koblingsenheten for vispen, lokket til hakkeren og koblingsenheten for moseren ned i vann eller annen væske, og skyl dem ikke i springen. Bruk kun en fuktig klut til å rengjøre disse delene.

Ta alltid tilbehøret av motorenheten før du rengjør det.

1 Koble fra apparatet.**2** Trykk på begge utløserknappene på motorenheten samtidig for å fjerne tilbehøret du har brukt.**3** Ta fra hverandre tilbehøret.

Merk: Du kan også fjerne gummiringen fra bollen for ekstra grundig rengjøring.

4 Se rengjøringstabellen for flere instruksjoner.

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

Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 17).

Tilbehør

Hvis du vil kjøpe tilbehør til dette apparatet, kan du gå til webområdet vårt på www.shop.philips.com/service. Hvis du har problemer med å få tak i tilbehør til apparatet, kan du ta kontakt med Philips' forbrukerstøtte i landet der du bor. Du finner kontaktopplysninger i garantiheftet. Du kan også gå til www.philips.com/support.

Garanti og service

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

Vanlige spørsmål

Spørsmål	Svar
Apparatet bråker mye, avgir en ubehagelig lukt, føles varm ved berøring eller avgir røyk. Hva skal jeg gjøre?	Apparatet kan avgir en ubehagelig lukt eller litt røyk hvis det har blitt brukt for lenge. I slike tilfeller må du slå av apparatet og la det avkjøles i 60 minutter. Hvis problemet vedvarer, må du kontakte Philips' kundestøtte.
Kan jeg tilberede rykende varme ingredienser?	La ingrediensene avkjøles til ca. 80 °C før du tilbereder dem.
Hvilken størrelse bør ingrediensene ha før de tilberedes?	Kutt ingrediensene opp i biter på ca. 2 x 2 cm.
Kan jeg skade apparatet ved å tilberede svært harde ingredienser?	Ja, du kan skade apparatet hvis du tilbereder svært harde ingredienser som bein og frukt med steiner. Men apparatet kan brukes til å tilberede ingredienser som parmesanost eller sjokolade.
Hvorfor slutter apparatet plutselig å virke?	Det er mulig at noen harde ingredienser blokkerer knivenheten. Slipp av/på-knappen, koble fra apparatet, løsne motorenheten, og fjern ingrediensene som blokkerer knivenheten.

Oppskrifter**Pannekakefyll****Ingredienser:**

- 120 g honning
- 100 g svisker

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

Pesto

Ingredienser:

- 50 g parmesanost
- 10 g hvitløk
- 50 g basilikum
- 50 g pinjekjerner
- 100 ml olivenolje
- Salt

- 1 Skjær osten i små terninger (1 x 1 cm).
- 2 Skrell hvitløken, vask basilikumbladene og rist dem tørre.
- 3 Ha alle ingrediensene i begeret.
- 4 Trykk på turboknappen, og tilberede ingrediensene til de har blitt til en deigaktig masse.

Tomatsuppe

Ingredienser:

- 500 g tomater
- 80 g løk
- 1 fedd hvitløk
- 2 ss olivenolje
- 10 g grønnssaksbuljongpulver
- 500 ml vann
- 5 g salt
- En klype kvernet svart pepper
- 45 g crème fraîche

- 1 Skrell løken og hvitløken, og hakk dem grovt opp.
- 2 Vask tomatene.
- 3 Kutt tomatene i fire biter (åtte biter for svært store tomater).
- 4 Sett en kjele på komfyren, og velg høy varme.
- 5 Tilsett olje, løk og hvitløk, og stek til det er blankt.
- 6 Tilsett tomatene, og stek dem i ca. 1–2 minutter (rør av og til).
- 7 Tilsett vann og buljong, og vent til vannet koker.
- 8 Bland ingrediensene til du får en jevn suppe.
- 9 La det koke i 10 minutter, og tilsett deretter salt, pepper og crème fraîche.

Potetmos

Ingredienser:

- 750 g melete poteter
- 250 ml varm melk (ca. 90 °C)
- 20 g smør
- Salt

- 1 Skrell potetene, og del dem i biter på cirka 4 x 4 x 4 cm.
- 2 Kok potetbitene i saltet vann til de er helt myke (ca. 20 minutter).
- 3 Hell av vannet, tilsett varm melk og smør, og mos til det blir jevnt.

Introdução

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

Descrição geral (fig. 1)

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

Copo (1 litro):

- 8 Copo redondo
- 9 Tampa do copo redondo

Batedor:

- 10 Batedor
- 11 Encaixe do batedor

Pé para puré:

- 12 Encaixe do pé para puré
- 13 Barra do pé para puré
- 14 Pé do pé para puré

Picadora compacta:

- 15 Tampa da picadora
- 16 Lâminas
- 17 Taça para picar

Importante

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

Perigo

- Nunca mergulhe 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.
- Não deixe que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.
- Não toque nos rebordos das lâminas, especialmente quando a ficha do aparelho está ligada. Os rebordos são muito afiados.

- Se uma das lâminas ficar encravada, desligue a ficha do aparelho antes de retirar os ingredientes que bloquearam a lâmina.
- Para evitar salpicos, imerja sempre os pés da varinha nos ingredientes antes de ligar o aparelho, especialmente quando processa ingredientes quentes.
- Nunca utilize as lâminas da picadora sem a taça da picadora.

Cuidado

- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada, se deixar o aparelho sem supervisão e antes de o montar, desmontar e limpar.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- Não prepare mais de uma porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer durante 10 minutos antes de continuar com a preparação.
- Nunca encha o copo ou a taça da picadora com ingredientes cuja temperatura seja superior a 80°C.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Protecção contra sobreaquecimento

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

Antes da primeira utilização

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

Preparar para a utilização

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

Utilizar o aparelho

Varinha

A varinha destina-se a ser utilizada para:

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

1 Coloque os ingredientes no copo.

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

Quantidades e tempos de processamento de mistura

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

2 Encaixe a varinha no motor ('clique') (fig. 2).**3** Ligue a ficha à tomada eléctrica.**4** Mergulhe completamente a protecção da lâmina nos ingredientes (fig. 3).**5** Prima o botão para ligar/desligar ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho.

- Quando utiliza o botão para ligar/desligar, pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade. Quanto mais alta for a velocidade, menor é o tempo de processamento necessário.
- O selector da velocidade tem definições de 1 (velocidade baixa) a 16 (velocidade alta).
- Ao utilizar o botão de velocidade turbo, o aparelho funciona à velocidade máxima. Neste caso, não pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade.

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

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

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

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

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

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

Quantidades para bater e tempos de processamento

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

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

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

Desencaixar o batedor

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

Pé para puré

O pé para puré foi concebido especialmente para preparar puré de batata e triturar de ervilhas cozidas.

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

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

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

Atenção: Para evitar danos, nunca utilize objectos afiados ou rígidos para retirar puré do pé da varinha.

- 1 Coza as batatas durante aprox. 20 minutos, escorra-as e coloque-as numa taça.
Sugestão: Para obter o melhor resultado, assegure-se de que a taça está cheia apenas até ao meio.
- 2 Coloque a barra do pé para puré no encaixe (1) e rode-o para a esquerda (2) (ouve-se um estalido) (fig. 7).
- 3 Encaixe a pá do pé para puré na barra do mesmo. (fig. 8)
- 4 Coloque o pé para puré no motor (ouve-se um estalido). (fig. 9)
- 5 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 6 Coloque o pé para puré na taça cheia com batatas.
- 7 Prima o botão da velocidade turbo.
- 8 Movimento o pé para puré para cima e para baixo durante aprox. 20 segundos. Adicione leite aos poucos e continue até alcançar o resultado pretendido.
- 9 Utilize uma espátula (não incluída) para retirar puré do pé da varinha.

Sugestão: Pode intensificar o sabor adicionando sal ou manteiga.

Desencaixar o pé para puré

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

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

Picadora compacta

A picadora destina-se a ser utilizada para picar ingredientes como nozes, carne, cebolas, queijo, ovos cozidos, alho, ervas aromáticas, pão, etc.

Tenha muito cuidado ao manusear as lâminas da picadora, uma vez que os rebordos são muito afiados. Tenha um cuidado especial ao remover as lâminas da taça da picadora, ao esvaziar a taça da picadora e durante a limpeza.

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

- 1** Coloque a lâmina na taça da picadora (fig. 13).
- 2** Coloque os ingredientes na taça da picadora.
Consulte a tabela a seguir para as quantidades e tempos de processamento recomendados.

Quantidades e tempos de processamento da picadora compacta

Ingredientes	Quantidade para picar	Tempo	Velocidade
Cebolas e ovos	100 g	5 x 1 segundos	1-5
Carne	120 g (máx.)	5 seg.	Turbo
Ervas aromáticas	20 g	5 x 1 segundos	10-16
Nozes e amêndoas	100 g	20 seg.	Turbo
Queijo parmesão	50 - 100 g (Máx.)	15 segundos	Turbo
Alho	50 g	5 x 1 seg.	10-16

- 3** Coloque a tampa da picadora na respectiva taça (fig. 14).
- 4** Encaixe o motor na taça da picadora (ouve-se um estalido) (fig. 15).
- 5** Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 6** Prima o botão para ligar/desligar ou o botão 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.
 - O selector da velocidade tem definições de 1 (velocidade baixa) a 16 (velocidade alta).
 - Ao utilizar o botão turbo, o aparelho funciona à velocidade máxima. Neste caso, não pode ajustar a velocidade com o selector de velocidade.

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

Limpeza (fig. 16)

Não imerja o motor, o encaixe do batedor, a tampa da picadora e o encaixe do pé para puré em água, nem em qualquer outro líquido, e não os enxágue em água corrente. Utilize apenas um pano húmido para limpar estas peças.

Retire sempre os acessórios do motor antes de os limpar.

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Prima os dois botões de libertação no motor em simultâneo para retirar o acessório que utilizou.
- 3 Desmonte o acessório.

Nota: Também pode remover os vedantes de borracha das taça da picadora para uma limpeza mais profunda.

- 4 Consulte a tabela de limpeza para mais instruções.

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

Meio ambiente

- Não elimine o aparelho no final da sua vida útil juntamente com os resíduos domésticos normais; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente (fig. 17).

Acessórios

Para comprar acessórios para este aparelho, visite o nosso Web site www.shop.philips.com/service. Se tiver dificuldades em obter acessórios para o seu aparelho, contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país. Pode encontrar os detalhes de contacto no folheto de garantia mundial. Também pode visitar www.philips.com/support.

Garantia e assistência

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

Perguntas mais frequentes

Pergunta	Resposta
○ aparelho emite muito ruído, liberta um odor desagradável, está quente ou produz fumo. ○ que eu devo fazer?	○ aparelho pode libertar um odor desagradável ou emitir um pouco de fumo se tiver sido utilizado durante demasiado tempo. Neste caso, deve desligar o aparelho e deixá-lo arrefecer durante 60 minutos. Se o problema persistir, contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips mais próximo.
Posso processar ingredientes quentes enquanto fervem?	Deixe os ingredientes arrefecerem até aprox. 80 °C antes de os processar.
Que tamanho devem ter os ingredientes antes de os processar?	Corte os ingredientes em pedaços de aprox. 2 x 2 cm.
É possível danificar o aparelho através do processamento de ingredientes muito duros?	Sim, o aparelho pode ser danificado se processar ingredientes muito duros, como ossos e fruta com caroço. No entanto, o aparelho é adequado ao processamento de ingredientes como queijo parmesão ou chocolate.
Por que razão o aparelho deixou subitamente de funcionar?	Alguns ingredientes duros poderão ter bloqueado as lâminas. Solte o botão para ligar/desligar; desligue a ficha do aparelho, desencaixe o motor e retire os ingredientes que estão a bloquear as lâminas.

Receitas

Molho para panquecas

Ingredientes:

- 120 g de mel
- 100 g de ameixas secas

- 1 Coloque o mel no frigorífico durante várias horas.
- 2 Coloque as ameixas secas na taça da picadora e coloque o mel sobre elas utilizando uma colher.
- 3 Prima o botão da velocidade turbo e pique durante 5 segundos.

Pesto

Ingredientes:

- 50 g de queijo Parmesão
- 10 g de alho
- 50 g de manjeriço
- 50 g de pinhões
- 100 ml de azeite
- Sal

- 1 Corte o queijo em pedaços pequenos (1 x 1 cm).
- 2 Descasque o alho, lave as folhas de manjeriço e sacuda-as para libertarem a água.
- 3 Coloque todos os ingredientes no copo.
- 4 Prima o botão da velocidade turbo e processe os ingredientes até estes se transformarem numa pasta.

Sopa de tomate

Ingredientes:

- 500 g de tomate
- 80 g de cebola
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de azeite
- 10 g de caldo de vegetais em pó
- 500 ml de água
- 5 g de sal
- Uma pitada de pimenta preta moída
- 45 g de crème fraîche

- 1** Descasque a cebola e o alho e pique grosseiramente.
- 2** Retire os pedúnculos dos tomates e lave-os.
- 3** Corte os tomates em 4 pedaços (em 8 pedaços se estes forem muito grandes).
- 4** Coloque uma panela no fogão e selecione um nível de calor forte.
- 5** Adicione o azeite, as cebolas e o alho e deixe refogar até os ingredientes ficarem brilhantes.
- 6** Adicione os tomates e refogue-os durante 1 a 2 minutos (mexa regularmente).
- 7** Adicione a água e o caldo e aguarde até a água ferver.
- 8** Liquidifique os ingredientes até obter uma sopa macia.
- 9** Deixe ferver durante 10 minutos e, em seguida, adicione o sal, a pimenta e o crème fraîche.

Puré de batata

Ingredientes:

- 750 g de batatas farinhentas (para puré)
- 250 ml de leite quente (aprox. 90 °C)
- 20 g de manteiga
- Sal

- 1** Descasque as batatas e corte-as em pedaços de aprox. 4 x 4 x 4 cm.
- 2** Coza os pedaços de batata em água com sal até estas estarem completamente macias (aprox. 20 minutos).
- 3** Escorra a água, adicione o leite quente e a manteiga e reduza a puré até obter uma consistência macia.

Introduktion

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

Allmän beskrivning (Bild 1)

- 1 Hastighetsväljare
- 2 På/av-knapp
- 3 Knapp för turbohastighet
- 4 Motorenhet
- 5 Frigöringsknapp
- 6 Mixerstav med integrerad knivenhet
- 7 Skyddskåpa

Bägare (1 liter):

- 8 Rund bägare
- 9 Runt lock till bägare

Visp:

- 10 Visp
- 11 Vispkopplingsenhet

Potatimosare:

- 12 Kopplingsenhet för mosare
- 13 Potatisstav
- 14 Potatispaddel

Kompakt hackare:

- 15 Lock för hackare
- 16 Knivenhet
- 17 Skål för hackare

Viktigt

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

Fara

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

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, något av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Låt inte barn använda apparaten utan övervakning.
- Vidrör inte knivenheternas eggår, särskilt inte när apparaten är ansluten till elnätet. Eggarna är mycket vassa.
- Om en av knivenheterna fastnar kopplar du ur apparaten innan du tar bort ingredienserna som blockerar knivenheten.

- För att undvika stänk bör du alltid sänka ned stavarna i behållaren med ingredienser innan du slår på apparaten, särskilt när du arbetar med heta ingredienser.
- Använd aldrig knivenheten för hackaren utan skålen för hackaren.

Varning!

- Stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet om du lämnar den oövervakad och innan du monterar, tar isär och rengör den.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Överskrid inte mängderna och tillredningstiderna som anges i tabellerna.
- Tillred inte mer än en omgång utan avbrott. Låt apparaten svalna i 10 minuter innan du fortsätter tillredningen.
- Fyll aldrig bågaren eller skålen för hackaren med ingredienser som är varmare än 80 °C.

Elektromagnetiska fält (EMF)

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

Överhettningsskydd

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

Före första användningen

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

Förberedelser inför användning

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

Använda apparaten

Mixerstav

Mixerstaven används till att:

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

- 1 Håll ingredienserna i bågaren.

I tabellen visas rekommenderade mängder och tillredningstider.

Mixningsmängder och tillredningstider

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

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

3 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

4 Sänk ned knivskyddet helt i ingredienserna (Bild 3).

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

- När du använder på/av-knappen kan du justera hastigheten med hastighetsväljaren. Ju högre hastighet, desto kortare tillredningstid krävs.
- Hastighetsväljaren har inställningar från 1 (låg hastighet) till 16 (hög hastighet).
- När du använder knappen för turbohastighet körs apparaten i maximal hastighet. Du kan inte justera hastigheten med hastighetsväljaren.

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

Visp

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

1 Anslut vispen till kopplingsenheten (ett klickljud hörs) (Bild 5).

2 Anslut kopplingsenheten till motorenheten (ett klickljud hörs) (Bild 6).

3 Lägg ingredienserna i en skål eller i bågaren.

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

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

I tabellen visas rekommenderade mängder och tillredningstider.

Vispningsmängder och tillredningstider

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

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

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

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

Ta loss vispen

1 Tryck på frigöringsknappen för att frigöra vispen från motorenheten.

2 Dra av kopplingsenheten från vispen.

Potatismosare

Potatismosaren har utvecklats särskilt för tillagning av puré av potatis och ärtor.

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

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

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

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

1 Koka potatisarna i cirka 20 minuter, håll av vattnet och lägg dem i en skål.

Tips: För bästa resultat bör skålen inte vara mer än halvfull.

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

3 Fäst potatispaddeln på potatisstaven. (Bild 8)

4 Anslut potatismosaren till motorenheten (ett klickljud hörs). (Bild 9)

5 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

6 Sänk ned potatismosaren i skålen med potatis.

7 Tryck på turboknappen.

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

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

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

Ta bort potatismosaren

1 Dra ur nätsladden.

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

3 Ta bort potatispaddeln från potatisstaven genom att vrida potatispaddeln medurs. (Bild 11)

4 Vrid potatisstaven medurs (1) och dra loss den från kopplingsenheten (2). (Bild 12)

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

Kompakt hackare

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

Var försiktig när du använder knivenheten, eftersom eggarna är mycket vassa. Var särskilt försiktig när du tar bort knivenheten från hackarens skål, när du tömmer skålen och vid rengöring.

Obs! Skär stora ingredienser i delar om ungefär 2 cm innan du tillreder dem.

1 Sätt i knivenheten i skålen för hackaren (Bild 13).

2 Lägg ingredienserna i skålen för hackaren.

I tabellen visas rekommenderade mängder och tillredningstider.

Mängder och tillagningstider för kompakt hackare

Ingredienser	Hackmängd	Tid	Hastighet
Lök och ägg	100 g	5 x 1 sek.	1-5
Kött	120 g (max)	5 sek.	turbo
Örter	20 g	5 x 1 sek.	10–16
Nötter och mandlar	100 g	20 sek.	turbo
Parmesanost	50–100 g (max)	15 sek.	turbo
Vitlök	50 g	5 x 1 sek.	10–16

3 Sätt på locket för hackare på skålen för hackare (Bild 14).

4 Fäst motorenheten på locket för hackaren (ett klickljud hörs) (Bild 15).

5 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

6 Tryck på på/av-knappen eller turboknappen 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.
- Hastighetsväljaren har inställningar från 1 (låg hastighet) till 16 (hög hastighet).
- När du använder turboknappen körs apparaten på maximal hastighet. Då kan du inte justera hastigheten med hastighetsväljaren.

Obs! Om ingredienserna fastnar på väggen i skålen för hackare drar du ur nätsladden och tar bort torra ingredienser från väggen med en spatel eller genom att tillsätta lite vätska (t.ex. om du gör pesto).

Rengöring (Bild 16)

Sänk inte ned motorenheten, viskopplingsenheten, locket till hackaren eller kopplingsenheten för mosaren i vatten eller i någon annan vätska, och skölj dem inte under kranen. Använd endast en fuktig trasa när du rengör de här delarna.

Koppla alltid bort tillbehören från motorenheten innan du rengör dem.

1 Dra ur nätsladden.

2 Tryck på motorenhetens båda frigöringsknappar samtidigt för att ta bort tillbehöret du har använt.

3 Ta isär tillbehöret.

Obs! Du kan även ta bort gummiringen från skålen för hackaren för extra noggrann rengöring.

4 Mer information finns i rengöringstabellen.

Tips: För snabbtorkning av mixerstaven eller potatisstaven häller du varmt vatten med lite diskmedel i bågaren eller behållaren du har använt, sätter ned mixerstaven eller potatisstaven i vattnet och kör apparaten i cirka 10 sekunder.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 17).

Tillbehör

Om du vill köpa tillbehör till den här apparaten kan du gå till vår webbplats www.shop.philips.com/service. Om du får problem med att få tag på tillbehör till apparaten kontaktar du Philips kundtjänst i ditt land. Kontaktinformation finns i garantibroschyren. Du kan även gå till www.philips.com/support.

Garanti och service

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

Vanliga frågor

Fråga	Svar
Apparaten för mycket oväsen, avger en obehaglig lukt, blir varm eller ryker. Vad ska jag göra?	Apparaten kan avge en obehaglig lukt eller ryka lite om den har använts för länge. I så fall ska du stänga av apparaten och låta den svalna i 60 minuter. Om problemet kvarstår kontaktar du Philips kundtjänst.
Kan jag tillreda kokheta ingredienser?	Låt ingredienserna svalna till cirka 80 °C innan du tillreder dem.
Hur stora bitar av ingredienserna kan jag bearbeta?	Skär ingredienserna i bitar på ungefär 2 x 2 cm.
Är det möjligt att skada apparaten genom att tillreda mycket hårda ingredienser?	Ja, apparaten kan skadas om du bearbetar mycket hårda ingredienser som ben eller frukt med kärnor. Apparaten är dock lämplig för ingredienser som parmesanost och choklad.
Varför slutar apparaten plötsligt att fungera?	Vissa hårda ingredienser kan blockera knivenheten. Släpp upp på/av-knappen, dra ur nätsladden, lossa motorenheten och ta bort ingredienserna som blockerar knivarna.

Recept

Pannkaksfyllning

Ingredienser:

- 120 g honung
- 100 g katrinplommon

- 1 Lägg honungen i kylskåpet i några timmar.
- 2 Lägg katrinplommonen i skålen för hackare och häll honung över dem.
- 3 Tryck på turboknappen och hacka i 5 sekunder.

Pesto

Ingredienser:

- 50 g parmesanost
- 10 g vitlök
- 50 g basilika
- 50 g pinjenötter
- 1 dl olivolja
- Salt

- 1 Skär osten i små bitar (1x1 cm).
- 2 Skala vitlöken, tvätta basilikabladen och skaka bort överflödigt vatten.
- 3 Lägg alla ingredienser i bägaren.
- 4 Tryck på turboknappen och bearbeta ingredienserna tills de får en puréliknande konsistens.

Tomatsoppa

Ingredienser:

- 500 g tomat
- 80 g lök
- 1 vitlöksklyfta
- 2 msk olivolja
- 10 g grönsaksbuljongpulver
- 500 ml vatten
- 5 g salt
- En nypa malen svartpeppar
- 45 g crème fraîche

- 1 Skala lök och vitlök och hacka grovt.
- 2 Ta bort stjälkarna från tomaterna och skölj tomaterna.
- 3 Skär tomaterna i 4 bitar (i 8 bitar tomaterna är stora).
- 4 Ställ en kastrull på spisen och välj hög värme.
- 5 Häll i oljan, lägg i lök och vitlök och fräs dem tills de glänser.
- 6 Tillsätt tomaterna och fräs i ungefär 1–2 minuter (rör om då och då).
- 7 Tillsätt vatten och buljong och låt koka upp.
- 8 Mixa ingredienserna till en jämn soppa.
- 9 Låt koka i 10 minuter och tillsätt sedan salt, peppar och crème fraîche.

Potatismos

Ingredienser:

- 750 g mjölig potatis (purépotatis)
- 250 ml varm mjölk (ungefär 90 °C)
- 20 g smör
- Salt

- 1 Skala potatisen och skär den i bitar på ungefär 4 x 4 x 4 cm.
- 2 Koka potatisbitarna i saltvatten tills de är mjuka (i ungefär 20 minuter).
- 3 Häll av vattnet, tillsätt mjölken och smöret och mosa tills alla klumpar är borta.

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.

Genel açıklamalar (Şek. 1)

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

Ölçek (1 litre):

- 8 Yuvarlak ölçek
- 9 Yuvarlak ölçek kapağı

Çırpma ünitesi:

- 10 Çırpma ünitesi
- 11 Çırpma bağlantı ünitesi

Püre çubuğu:

- 12 Püre bağlantı ünitesi
- 13 Püre çubuğu
- 14 Ezme paleti

Kompakt doğrayıcı:

- 15 Doğrayıcı kapağı
- 16 Bıçak ünitesi
- 17 Doğrayıcı haznesi

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.
- Çocukların cihazı yetişkin nezareti olmadan kullanmasına izin vermeyin.
- Özellikle cihazın fişi prize takılıken bıçak ünitesinin kesici kenarlarına dokunmayın. Kesici kenarlar son derece keskindir.
- Eğer bıçak ünitesinden biri sıkışırsa, bıçak ünitesini engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce cihazın fişini çekin.

100 TÜRKÇE

- Özellikle sıcak malzemeleri işlerken, malzemelerin sıçramasını engellemek için cihazı çalıştırmadan önce her zaman malzemelerin içine çubukları sokun.
- Doğrayıcı bıçak ünitesini doğrayıcı haznesi olmadan kesinlikle kullanmayın.

Dikkat

- Cihazı gözetimsiz bırakacaksınız ve herhangi bir parçayı takmadan, çıkarmadan ve temizlemeden önce, cihazı kapatın ve prizden çıkarın.
- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız takdirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Tablolarda belirtilen miktarları ve işlem sürelerini aşmayın.
- Kesintisiz olarak bir seferden fazla işlem yapmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın 10 dakika boyunca soğumasını bekleyin.
- Ölçeği veya kesici hazneyi 80 C°'den daha sıcak malzemelerle kesinlikle doldurmayın.

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

İlk kullanımdan önce

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

Cihazı kullanıma hazırlama

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

Cihazın kullanımı

El blenderi

El blenderinin kullanım amaçları:

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

1 Malzemeleri ölçeğe koyun.

Önerilen miktarlar ve işlem süreleri için tabloya başvurun.

Karıştırma miktarları ve işlem süreleri

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

- 2** Blender çubuğunu motor ünitesine takın ('klik' sesini duyun) (Şek. 2).
- 3** Fişi prize takın.
- 4** Bıçak koruyucu ünitesini malzemeye tamamen daldırın (Şek. 3).
- 5** Cihazı açmak için açma/kapama düğmesine veya turbo hız düğmesine basın.
 - Açma/kapama düğmesini kullandığınızda, hız seçme düğmesiyle hızı ayarlayabilirsiniz. Hız ne kadar yüksek olursa, hazırlama süresi o kadar azalır.
 - Hız düğmesinde 1'den (düşük hız) 16'ya (yüksek hız) kadar hız ayarı bulunur.
 - Turbo hız düğmesini kullanırken, cihaz maksimum hızda çalışır. Bu durumda hızı, hız seçme düğmesiyle ayarlayamazsınız.
- 6** Malzemeleri karıştırmak için cihazı yavaşça yukarı aşağı ve dairesel olarak hareket ettirin (Şek. 4).

Çırpma ünitesi

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

- 1** Çırpma ünitesini bağlantı ünitesine bağlayın ('klik' sesini duyun) (Şek. 5).
- 2** Bağlantı ünitesini motor ünitesine bağlayın ('klik' sesi duyulur) (Şek. 6).
- 3** Malzemeleri bir kaseye veya ölçüğe koyun.

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

İpucu: Krema çırparken, sıçramayı önlemek için ölçüğü kullanın.

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

- 4** Elektrik fişini prize takın ve açma/kapama düğmesine basın.
- 5** Yaklaşık 1 dakika sonra, turbo düğmesine basarak turbo hızda devam edebilirsiniz.

Çırpma ünitesinin çıkarılması

- 1 Motor ünitesinden çırpma ünitesini çıkarmak için ayırma düğmesine basın.
- 2 Bağlantı ünitesini, çırpma ünitesinden çekin.

Püre çubuğu

Püre çubuğu patates püresi yapmak ve pişmiş bezelyeleri ezme için özel olarak tasarlanmıştır.

Dikkat: Püre çubuğunu kesinlikle doğrudan ateşin üzerinde bulunan bir tavanın içindeki malzemeleri ezme için kullanmayın. Malzemeleri ezmeden önce tavayı mutlaka ateşten alın ve malzemelerin biraz soğumasını bekleyin.

Dikkat: Sert veya pişmemiş malzemeleri ezme püre çubuğuna zarar verebilir.

Dikkat: Püre işleme sırasında veya sonrasında püre çubuğunu tavanın kenarına sürtmeyin. Kalan yiyecek parçalarını almak için bir spatula kullanın.

Dikkat: Püre çubuğunun zarar görmemesi için, püreyi çıkarmak için kesinlikle keskin veya sert nesnelere kullanmayın.

- 1 Patatesleri yaklaşık 20 dakika pişirin ve suyunu süzüp bir kaseye koyun.

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

- 2 Püre çubuğunu bağlantı ünitesine (1) takın ve saat yönünün tersine çevirin (2) ('klik' sesi duyulur) (Şek. 7).

- 3 Püre paletini çubuğa takın. (Şek. 8)

- 4 Püre çubuğunu motor ünitesine takın ('klik' sesi duyulur). (Şek. 9)

- 5 Fişi prize takın.

- 6 Püre çubuğunu içinde patates olan kaseye yerleştirin.

- 7 Turbo hız düğmesine basın.

- 8 Yaklaşık 20 saniye boyunca püre çubuğunu aşağı yukarı hareket ettirin. Yavaş yavaş süt ekleyip istenilen sonuca ulaşana kadar bu işleme devam edin.

- 9 Püre çubuğundaki patatesi sıyırmak için bir spatula (dahil değildir) kullanın.

İpucu: Tuz veya tereyağı ekleyerek lezzeti artırabilirsiniz.

Püre çubuğunun çıkarılması

- 1 Cihazı prizden çıkartın.
- 2 Motor ünitesinden patates eziciyi çıkarmak için aynı anda her iki ayırma düğmesine basın (Şek. 10).
- 3 Püre paletini çubuğundan çıkarmak için püre paletini saat yönünün tersine çevirin. (Şek. 11)
- 4 Püre çubuğunu saat yönünde çevirin (1) ve bağlantı ünitesinden (2) çekip çıkarın. (Şek. 12)

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

Kompakt doğrayıcı

Doğrayıcı; kabuklu yemiş, et, soğan, sert peynir, haşlanmış yumurta, sarımsak, otlar, kuru ekmek vb. malzemeleri doğramak için kullanılabilir.

Doğrayıcı bıçaklarını tutarken çok dikkatli olun, bıçaklar çok keskindir. Bıçakları doğrayıcı haznesinden çıkarırken, doğrayıcı haznesini boşaltırken ve temizlerken özellikle dikkatli olun.

Not: Büyük malzemeleri işlemeyen önce yaklaşık 2 cm'lik parçalar halinde kesin.

- 1 Bıçak ünitesini doğrayıcı haznesine koyun (Şek. 13).
- 2 Malzemeleri doğrayıcı haznesine yerleştirin.
Önerilen miktarlar ve işlem süreleri için tabloya başvurun.

Kompakt doğrayıcı için malzeme miktarları ve işleme süreleri

Malzemeler	Doğranan malzeme miktarı	Süre	Hız
Soğan ve yumurta	100g	5 x 1 sn.	1-5
Et	120g (maks)	5 sn.	turbo
Otlar	20 g	5 x 1 sn.	10-16
Kabuklu yemişler ve badem	100g	20 sn.	turbo
Parmesan peyniri	50-100g (maks)	15 sn.	turbo
Sarımsak	50 g	5 x 1 sn.	10-16

- 3 Doğrayıcının kapağını doğrayıcı haznesinin üzerine yerleştirerek kapatın (Şek. 14).
- 4 Motor ünitesini doğrayıcı kapağının üstüne sabitleyin ('klik' sesini duyun) (Şek. 15).
- 5 Fişi prize takın.
- 6 Cihazı açmak için açma/kapama düğmesine veya turbo düğmesine basın.

- Açma/kapama düğmesini kullandığınızda, hız seçme düğmesiyle hızı ayarlayabilirsiniz. Hız ne kadar yüksek olursa, hazırlama süresi o kadar azalır.
- Hız düğmesinde 1'den (düşük hız) 16'ya (yüksek hız) kadar hız ayarı bulunur.
- Turbo düğmesini kullandığınızda cihaz maksimum hızda çalışır. Bu durumda hızı hız düğmesiyle ayarlayamazsınız.

Not: Malzemeler doğrayıcı haznesinin kenarlarına yapışırsa, cihazı fişten çekin ve bir spatula kullanarak veya bir miktar sıvı ekleyerek kurumuş malzemeyi çıkarın (örneğin, pesto yaparsanız).

Temizleme (Şek. 16)

Motor ünitesini, ırpıcı bağlantı ünitesini, dođrayıcı kapađını ve püre çubuđu bağlantı ünitesini suya veya başka bir sıvıya daldırmayın ve musluk suyu altında yıkamayın. Bu parçaları sadece nemli bezle silerek temizleyin.

Aksesuarları ancak motor ünitesinden çıkardıktan sonra temizleyin.

- 1 Cihazı prizden çıkartın.
- 2 Kullandığınız aksesuarı çıkarmak için, motor ünitesinin üzerindeki ayırma düđmelerine aynı anda basın.
- 3 Aksesuarı sökün.

Not: Derinlemesine temizlik için dođrayıcı haznesinin lastik halkasını da çıkartabilirsiniz.

- 4 Diđer talimatlar için temizlik tablosuna bakın.

İpucu: Blender çubuđunu veya püre çubuđunu daha hızlı temizlemek için, kullandığınız ölçेğin veya haznenin içine bir miktar bulaşık deterjanıyla birlikte sıcak su dökün, blender çubuđunu veya püre çubuđunu takın ve cihazı yaklaşık 10 saniye çalıştırın.

Çevre

- Kullanım ömrünün sonunda cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 17).

Aksesuarlar

Bu cihazın aksesuarlarını satın almak için lütfen web sitemizi ziyaret edin: www.shop.philips.com/service. Cihazın aksesuarlarını satın alma konusunda sorun yaşıyorsanız, lütfen ülkenizdeki Philips Müşteri Destek Merkezi'ne başvurun. İletişim bilgilerinizi garanti broşüründe bulabilirsiniz. www.philips.com/support adresinden de iletişim bilgilerine erişebilirsiniz.

Garanti ve servis

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

Sıkça sorulan sorular

Soru

Cevap

Cihaz çok fazla ses yapıyor, istenmeyen kokular yayıyor, dokununca çok sıcak veya duman çıkarıyor. Ne yapmalıyım?

Cihaz uzun süre kullanıldığında istenmeyen kokular yayabilir veya biraz duman çıkarabilir. Bu durumda, cihazı kapatmalı ve 60 dakika boyunca soğumaya bırakmalısınız. Sorun devam ederse, lütfen en yakın Philips Müşteri Destek Merkezi ile iletişim kurun.

Kaynar derecedeki sıcak malzemeleri blenderde işleyebilir miyim?

Malzemeleri işlemeye başlamadan önce yaklaşık 80°C sıcaklığa kadar soğumalarını bekleyin.

İşlenecek malzemelerin ne kadar büyük olması gerekir?

Malzemeleri yaklaşık 2x2 cm'lik parçalar halinde doğrayın.

Sert malzemeleri işlerken cihaza zarar vermek mümkün müdür?

Evet, kemik ve çekirdekli meyveler gibi çok sert malzemeler işlerseniz cihaz zarar görebilir. Ancak cihaz Parmesan peyniri ve çikolata gibi malzemeleri işlemek için uygundur.

Cihaz çalışırken neden aniden durdu?

Bazı sert malzemeler bıçak ünitesini engelleyebilir Açma/kapama düğmesini bırakın, cihazın fişini çekin, motor ünitesini çıkarın ve bıçak ünitesini engelleyen malzemeleri çıkarın.

Tarifler

Krep harcı

Malzemeler:

- 120 g bal
- 100 g çekirdeksiz kuru erik

1 Balı buzdolabında birkaç saat bekletin.

2 Kuru erikleri doğrayıcı haznesine koyun ve balı kaşıkla üzerlerine gezdirin.

3 Turbo hız düğmesine basın ve 5 saniye doğrayın.

Pesto sosu

Malzemeler:

- 50 g Parmesan peyniri
- 10 g sarımsak
- 50 g fesleğen
- 50 g çam fıstığı
- 100 ml zeytinyağı
- Tuz

1 Peyniri küçük parçalar halinde (1x1 cm) kesin.

2 Sarımsağı soyun, fesleğen yapraklarını yıkayın ve suyunu silkeleyin.

3 Tüm malzemeleri ölçüğe koyun.

4 Turbo hız düğmesine basıp tüm malzemeler macun kıvamına gelene kadar blenderi çalıştırın.

Domates çorbası

Malzemeler:

- 500 g domates
- 80 g soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 10 g toz sebze bulyonu
- 500 ml su
- 5 g tuz
- Bir tutam karabiber (çekilmiş)
- 45 g yoğurt

- 1** Soğan ve sarımsağı soyup irice doğrayın.
- 2** Domateslerin sapını kesip yıkayın.
- 3** Domatesleri 4 parçaya (çok büyükse 8 parçaya) bölün.
- 4** Ocağa bir tencere koyup en yüksek ısı ayarına getirin.
- 5** Zeytinyağını, soğanları ve sarımsağı tencereye koyup biraz kavurun.
- 6** Domatesleri ekleyin ve yaklaşık 1-2 dakika pişirin (arada sırada karıştırın).
- 7** Suyu ve sebze bulyonunu ekleyip suyun kaynamasını bekleyin.
- 8** Pürüzsüz bir kıvam alınca kadar çorbayı blenderden geçirin.
- 9** 10 dakika kaynattıktan sonra tuz-karabiberi ve yoğurdu ekleyin.

Patates püresi

Malzemeler:

- 750 g nişastalı (pürelilik) patates
- 250 ml sıcak süt (yaklaşık 90°C)
- 20 g tereyağı
- Tuz

- 1** Patatesleri soyun ve yaklaşık 4x4x4 cm'lik parçalar halinde kesin.
- 2** Patatesleri iyice yumuşayana kadar (yaklaşık 20 dakika) tuzlu suda haşlayın.
- 3** Sonra suyunu süzün, sıcak sütle tereyağını ekleyin ve pürüzsüz bir kıvam alınca kadar püre çubuğuyla blenderden geçirin.

简介

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

一般说明 (图 1)

- 1 调速按钮
- 2 开/关按钮
- 3 高速按钮
- 4 马达组件
- 5 释放钮
- 6 带集成式刀片组件的搅拌棒
- 7 保护盖

大口杯 (1 升) :

- 8 圆口杯
- 9 圆口杯盖

打蛋器:

- 10 打蛋器
- 11 打蛋器耦合装置

土豆泥机:

- 12 捣碎器耦合装置
- 13 捣碎棒
- 14 捣碎叶片

紧凑型切碎器:

- 15 切碎器盖
- 16 刀片组件
- 17 切碎器加工杯

注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本用户手册，并妥善保管以供日后参考。

危险

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

警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果插头、电源线或其它部件受损，则不要使用产品。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 不允许儿童在无人监督的情况下使用本产品。
- 切勿接触刀片组件的刀刃，尤其是在产品接通电源时。刀刃非常锋利。
- 如果其中一个刀片组件被卡住，请务必先拔下电源插头，再清除堵塞刀片组件的原料。
- 为避免飞溅，请务必先将搅拌棒浸入原料中，再打开产品，尤其是加工热原料时。
- 切勿在没有切碎器加工杯的情况下使用切碎器刀片组件。

注意

- 如果产品无人看管或在组装、拆解和清洁之前，请关闭产品并将其从电源断开。
- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 本产品仅限于家用。
- 不要超出表中所示的份量和加工时间。
- 请勿连续加工 1 批以上的物料。须待产品冷却 10 分钟，才能继续进行加工。
- 切勿在搅拌杯或切碎器加工杯中装入温度高于 80° C 的物料。

电磁场 (EMF)

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

过热保护

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

首次使用之前

在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（参见“清洗”一章）。

使用准备

- 1** 须待热原料冷却后，方可加工原料或将其倒入搅拌杯或切碎器加工杯（最高温度 80° C）。
- 2** 加工前，将大块原料切成 2 厘米见方。
- 3** 在将电源插头插入插座前，请先正确组装产品。

使用本产品

手持式搅拌机

手提式搅拌器适用于：

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

- 1** 将物料放入杯中。

有关建议的份量和加工时间，请参见表格。

搅拌量与加工时间

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

- 2** 将搅拌棒安装到马达组件上（可听到“咔哒”一声）。(图 2)
- 3** 将电源插头接入插座。
- 4** 将刀片罩完全浸入原料中。(图 3)

5 按下开关按钮或高速按钮启动产品。

- 使用开关按钮时，可以通过速度选择器调节速度。速度越高，需要的加工时间越短。
- 调速旋钮的速度设置介于 1（低速）至 16（高速）之间。
- 在使用高速按钮时，产品将以最高速度运转。在这种情况下，您将无法使用调速旋钮调整速度。

6 缓慢地上下来回晃动本产品，混合所有原料。（图 4）**打蛋器**

打蛋器适用于搅打奶油、鸡蛋清和饭后甜点。

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

提示：打蛋清时，使用大碗效果更佳。

提示：打蛋黄时，使用大口杯以免溅出。

有关建议的份量和加工时间，请参见表格。

搅打量与加工时间

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

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

4 将电源插头插入插座并按开/关按钮。**5** 大约 1 分钟后，您可以按强力按钮继续高速操作。**拆卸打蛋器****1** 按释放按钮以从马达装置上拆下打蛋器。**2** 将耦合装置从打蛋器上拔下。**土豆泥机**

土豆泥机专门设计用于制作土豆泥和捣碎煮熟的豌豆。

注意：切勿用土豆泥机在直热式煎锅内将原料捣泥。在将原料捣成泥之前，务必先将煎锅从热源移走，并让原料稍微冷却。

注意： 不要对坚硬的食物或生食物进行捣泥， 否则可能使土豆泥机损坏。

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

注意： 为避免损坏， 请不要使用锐利或坚硬的物体从土豆泥机中取出土豆泥。

1 烹制土豆约 20 分钟， 将其沥干并放入碗中。

提示： 为获得最佳的效果， 确保不要装入超过半碗原料。

2 将捣碎棒连接到捣碎器耦合装置上 (1)， 逆时针旋转 (2) (可听到“咔哒”一声)。(图 7)

3 将捣碎叶片安装到捣碎棒上。(图 8)

4 将土豆泥机连接至马达装置 (可听到“咔哒”一声)。(图 9)

5 将电源插头接入插座。

6 将土豆泥机放在装有土豆的碗中。

7 按下高速按钮。

8 上下移动土豆泥机约 20 秒。逐渐增加牛奶并继续， 直至您获得所需的效果。

9 使用刮铲 (未提供) 从土豆泥机中取出土豆泥。

提示： 您可以通过加盐或黄油来调味。

拆卸土豆泥机

1 拔掉产品插头。

2 同时按下两个释放钮以从马达装置上拆下土豆泥机。(图 10)

3 顺时针转动捣碎叶片， 将其从捣碎棒上拆下。(图 11)

4 顺时针转动捣碎棒 (1) 并将其从耦合装置上拔下 (2)。(图 12)

注意： 使用后务必立即清洁土豆泥机 (请参阅“清洁”一章和清洁表)。

紧凑型切碎器

粉碎器适用于粉碎坚果、肉、洋葱、干酪、熟鸡蛋、蒜、香草、面包干等原料。

拿取切碎器刀片组件时一定要非常小心，刀刃非常锋利。从切碎器加工杯中取出刀片组件、清空切碎器加工杯以及清洁产品时要特别小心。

注意：加工前，将大块原料切成 2 厘米见方。

1 把刀片组件放入切碎器加工杯。(图 13)

2 将原料倒入切碎器加工杯。

有关建议的份量和加工时间，请参见表格。

紧凑型切碎器的切碎份量和加工时间

原料	粉碎份量	时间	速度
洋葱和鸡蛋	100 克	5 x 1 秒	1-5
肉	120 克（最大）	5 秒	强力
香草	20 克	5 x 1 秒	10-16
坚果和杏仁	100 克	20 秒	强力
帕尔马干酪	50-100 克（最大）	15 秒	强力
蒜	50 克	5 x 1 秒	10-16

3 将切碎器盖放在切碎器加工杯上。(图 14)

4 将马达组件固定在切碎器盖上（可听到“咔哒”一声）。(图 15)

5 将电源插头接入插座。

6 按下开/关按钮或高速按钮启动产品。

- 使用开关按钮时，可以通过速度选择器调节速度。速度越高，需要的加工时间越短。
- 调速旋钮的速度设置介于 1（低速）至 16（高速）之间。
- 在使用高速按钮时，产品将以最高速度运转。在这种情况下，您将无法使用调速旋钮调整速度。

注意：如果原料粘在切碎器加工杯的杯壁上，应拔掉产品插头并用刮铲将原料从杯壁上铲下或加些液体使其松动（例如在制作香蒜酱时）。

清洁 (图 16)

请勿将马达装置、打蛋器耦合装置、切碎器盖和捣碎器耦合装置浸入水中或任何其他液体中，也不要放在水龙头下冲洗。只能用湿布清洁这些部件。

清洁附件之前，请务必先将其从马达装置上拆下。

- 1** 拔掉产品插头。
- 2** 同时按马达装置上的两个释放钮可卸下您使用的附件。
- 3** 拆卸附件。

注意：要想彻底清洁，您还可以从切碎器加工杯上取下橡胶环。

- 4** 请参见清洗表格，获得详细说明。

提示：要快速清洁搅拌棒或捣碎棒，请在您使用的搅拌杯或加工杯中倒入放有少许清洁液的温水，插入搅拌棒或捣碎棒，然后让产品运转约 10 秒钟。

环保

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。(图 17)

附件

要购买本产品的附件，请访问我们的网站 www.shop.philips.com/service。如果您购买产品的附件有困难，请联系您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心。可在全球保修卡中找到其详细联系信息。您也可以访问 www.philips.com/support。

保修与服务

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

常见问题

问题

回答

产品噪音太大、发出难闻气味、发烫、冒烟等。应如何处理？

产品在使用较长时间后可能产生难闻的气味或散发出少量烟雾。如发生这种情况，您应关闭本产品，让其冷却 60 分钟。如果问题仍未解决，请联系离您最近的飞利浦客户服务中心。

能否加工沸腾的热原料？

在加工之前，应让原料冷却至大约 80° C/175° F。

什么大小的原料适合用来加工？

将原料切割成大约 2 x 2 厘米的小块。

如果加工非常硬的原料，是否可能损坏此产品？

是的，如果加工骨头、带籽的水果等非常硬的原料，则可能损坏产品。但是，本产品适合加工帕尔马干酪或巧克力等原料。

产品为什么会忽然停止工作？

可能是刀片组件被坚硬的原料堵塞。请松开开/关按钮，拔掉产品插头，拆下马达组件并清除堵塞刀片组件的原料。

食谱

煎饼馅

原料:

- 120 克蜂蜜
- 100 克李子

- 1** 将蜂蜜放入冰箱中冷冻数小时。
- 2** 将李子放到切碎器加工杯中并将蜂蜜浇在上面。
- 3** 按高速按钮切 5 秒钟。

香蒜酱

原料:

- 50 克帕尔马干酪
- 10 克大蒜
- 50 克罗勒
- 50 克松仁
- 100 毫升橄榄油
- 盐

- 1** 将干酪切成小片（1 x 1 厘米）。
- 2** 将大蒜去皮，清洗罗勒叶子并将其甩干。
- 3** 将所有原料放入搅拌机。
- 4** 按下高速按钮加工原料，直至原料变为糊状物。

蕃茄汤

原料:

- 500 克番茄
- 80 克洋葱
- 1 枚蒜瓣
- 2 汤匙橄榄油
- 10 克蔬菜汤料粉
- 500 毫升水
- 5 克盐
- 一小撮黑胡椒粉
- 45 克法式酸奶油

- 1** 将洋葱和大蒜去皮，并将其大致切碎。
- 2** 去除番茄上的蒂并清洗番茄。
- 3** 将番茄切成 4 块（对于非常大的番茄，将其切成 8 块）。
- 4** 将锅放在炉具上并选择高温设置。
- 5** 加入油、洋葱和大蒜进行煎炒，直到其外表光滑。
- 6** 加入番茄翻炒 1 到 2 分钟（不时搅拌）。
- 7** 加入水和汤料，等待水烧开。
- 8** 混合原料，直至将其搅成质地幼滑的汤。
- 9** 让汤煮 10 分钟，然后加入盐、胡椒粉和法式酸奶油。

土豆泥

原料:

- 750 克粉状土豆（土豆泥）
- 250 毫升热牛奶（约 90° C）
- 20 克黄油
- 盐

- 1** 将土豆去皮并将其切成约 4x4x4 厘米大小的块。
- 2** 在盐水中煮土豆块，直至其完全变软（约 20 分钟）。
- 3** 倒掉水，加入热牛奶和黄油，然后将其捣成泥。

- ۱ پوست پیاز و سیر را بکنید و به قطعات درشت خرد کنید.
- ۲ قسمت بالای گوجه فرنگیها را جدا کرده و گوجه فرنگیها را بشویید.
- ۳ گوجه فرنگیها را به ۴ قطعه برش دهید (به هشت قطعه برای گوجه فرنگیهای بزرگ).
- ۴ یک دیگ را روی اجاق گذاشته و درجه حرارت بالا را انتخاب کنید.
- ۵ روغن، پیازها و سیر را اضافه کنید و تا زمان براق شدن سرخ کنید.
- ۶ گوجه فرنگیها را اضافه کرده و آنها را به مدت ۱ تا ۲ دقیقه هم بزنید. (گاهگاهی هم بزنید).
- ۷ آب و پودر مایع سبزیجات را اضافه کرده و صبر کنید تا آب بجوش بیاید.
- ۸ مواد را مخلوط کنید تا یک سوپ یکدست ایجاد شود.
- ۹ بگذارید تا مواد به مدت ۱۰ دقیقه بجوشند، سپس نمک و فلفل و کرم فراشیه را اضافه کنید.

سیب زمینی له شده

مواد:

- ۷۵۰ گرم سیب زمینی خشک (پوره)
 - ۲۵۰ میلی لیتر شیر (حدود ۹۰ درجه سانتی گراد)
 - ۲۰ گرم کره
 - نمک
- ۱ سیب زمینیها را پوست گرفته و آنان را به صورت قطعات $4 \times 4 \times 4$ سانتی متری برش دهید.
 - ۲ سیب زمینیها را در آب نمک بپزید تا کاملا نرم شوند (حدود ۲۰ دقیقه).
 - ۳ آب را بریزید شیر داغ و کره را اضافه کنید و مخلوط را له کنید تا نرم شود.

سؤال	جواب
آیا می توانم مواد داغ در حال جوشیدن را با دستگاه آماده کنم؟	قبل از آماده کرده این مواد، بگذارید این مواد حدوداً تا درجه حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد/۱۷۵ درجه فارنهایت خنک شوند.
مواد قبل از قرار داده شدن در دستگاه چه اندازه ای باید داشته باشند؟	مواد را به قطعاتی حدود ۲x۲ سانتی متر برش دهید.
آیا ممکن است با آماده کردن مواد بسیار سخت به دستگاه آسیب برسد؟	بلی، دستگاه ممکن است در صورت آماده کردن مواد سخت مانند استخوان و میوه های دارای هسته آسیب ببیند. اما دستگاه برای آماده سازی موادی مانند پنیر پارمیژان یا شکلات مناسب می باشد.
چرا دستگاه ناگهان در حین کار متوقف می شود؟	ممکن است بعضی از مواد غذایی سخت مانع حرکت تیغه شوند. دکمه روشن/ خاموش را آزاد کنید، دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید، واحد موتور را جدا کنید و موادی که مانع حرکت تیغه شده اند را بیرون آورید.

دستورالعمل پخت مواد

مواد پر کردن پن کیک

مواد:

- ۱۲۰ گرم عسل
- ۱۰۰ گرم آلو

- ۱ عسل را برای چند ساعت در یخچال قرار دهید.
- ۲ آلوها را در کاسه خرد کن قرار داده و با قاشق روی آنها عسل بریزید.
- ۳ دکمه سرعت توربو را فشار داده و به مدت ۵ ثانیه خرد کنید.

پستو

مواد:

- ۵۰ گرم پنیر پارمیژان
- ۱۰ گرم سیر
- ۵۰ گرم ریحان
- ۵۰ گرم مغز کاج
- ۱۰۰ میلی لیتر روغن زیتون
- نمک

- ۱ پنیر را به قطعات کوچکتر برش دهید (۱ × ۱ سانتی متر).
- ۲ پوست سیر را بکنید، برگهای ریحان را بشوئید و آنها را تکان داده تا آب آنها گرفته شود.
- ۳ تمام مواد را در پیاله بریزید.
- ۴ دکمه سرعت توربو را فشار دهید و کلیه مواد را تا زمانی که به یک توده خمیر مانند تبدیل شوند هم بزنید.

سوپ گوجه فرنگی

مواد:

- ۵۰۰ گرم گوجه فرنگی
- ۸۰ گرم پیاز
- ۱ عدد سیر
- ۲ قاشق غذا خوری روغن زیتون
- ۱۰ گرم پودر سوپ سبزیجات
- ۵۰۰ میلی لیتر آب
- ۵ گرم نمک
- مقداری فلفل سیاه خرد شده
- ۳۵ گرم کره فرایشه

۴ واحد موتور را روی در خرد کردن محکم کنید ("کلیک") (شکل ۱۵).

۵ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

۶ دکمه روشن/خاموش یا دکمه 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.
- انتخاب کننده سرعت دارای تنظیماتی از ۱ (سرعت پایین) تا ۱۶ (سرعت بالا) می باشد.
- هنگامی که از دکمه توربو استفاده می کنید، دستگاه با حداکثر سرعت کار خواهد کرد. در این حالت، نمی توانید سرعت را با انتخابگر سرعت تنظیم کنید.

توجه: اگر مواد به دیواره کاسه خرد کن چسبند، دو شاخه دستگاه را از پریز خارج کرده و مواد را با استفاده از کاردک یا با افزودن قدری مایع (مثلا اگر پستو درست می کنید) از دیواره کاسه جدا کنید.

تمیز کردن (شکل ۱۶)

واحد موتور، واحد کوپلینگ، در خرد کن و واحد کوپلینگ خرد کننده را در آب یا هرگونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوید. فقط از یک تکه پارچه نمدار برای تمیز کردن این قطعات استفاده کنید.

همیشه لوازم جانبی را قبل از تمیز کردن از واحد موتور جدا کنید.

۱ برق دستگاه را قطع کنید.

۲ دکمه های آزاد سازی در واحد موتور بطور همزمان را برای باز کردن وسیله ای که استفاده کرده اید فشار دهید.

۳ لوازم جانبی را باز کنید.

توجه: شما می توانید حلقه لاستیکی را هم از کاسه های خرد کن، جهت تمیز کردن کامل جدا کنید.

۴ به جدول تمیز کردن برای دستورالعملهای بیشتر مراجعه کنید.

نکته: برای تمیز کردن سریع میله کوبنده یا همزن، آب گرم همراه با مقداری مایع ظرفشویی در در کاسه یا پارچ بریزید، میله همزن یا میله کوبنده سیب زمینی را جا بزنید و بگذارید تا دستگاه به مدت ۱۰ ثانیه کار کند.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۱۷).

تجهیزات

برای خرید لوازم جانبی این دستگاه، به سایت اینترنتی www.shop.philips.com/service مراجعه کنید. اگر در تهیه ابزارها یا لوازم تعویضی دستگاهتان دچار مشکل می باشید، لطفاً با مرکز خدمات مصرف کنندگان Philips در کشور خود تماس بگیرید (شماره تلفن این مرکز را در برگه ضمانت جهانی خواهید یافت). اطلاعات این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد. همچنین می توانید از سایت www.philips.com/support بازدید کنید.

ضمانت و سرویس

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

سؤالات معمول

جواب

سؤال

اگر دستگاه برای مدت طولانی مورد استفاده قرار گیرد، دستگاه ممکن است از خود بوی نامطبوع یا دود متصاعد کند. در این حالت، دستگاه را از برق جدا کنید و اجازه دهید برای ۶۰ دقیقه خنک شود. اگر مشکل باز هم ادامه داشت، لطفاً با مرکز حمایت از مصرف کنندگان Philips تماس بگیرید.

دستگاه سرو و صدای زیادی را تولید می کند، بوی ناخوشایندی ساطع می کند، بیش از حد داغ می شود و دود می کند و غیره چکار باید انجام دهدم؟

نکته: برای کسب بهترین نتیجه، مطمئن شوید که دیگ بیش از نصف پر نباشد.

۲ میله سیب زمینی کوب را به واحد کوپلینگ سیب زمینی کوب وصل کنید (۱) و آن را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت (۲) بگردانید ("کلیک") (شکل ۷).

۳ پاروی سیب زمینی کوب را به میله سیب زمینی کوب وصل کنید (شکل ۸).

۴ قطعه کوپلینگ سیب زمینی کوب را به واحد موتور وصل کنید ("کلیک") (شکل ۹).

۵ دو شاخه را در پرریز قرار دهید.

۶ کوبنده سیب زمینی را در کاسه ایی که از سیب زمینی پر شده است قرار دهید.

۷ دکمه سرعت توربو را فشار دهید.

۸ کوبنده سیب زمینی را حدود ۲۰ ثانیه به بالا و پایین حرکت دهید. شیر را کم کم اضافه کنید و به کار ادامه دهید تا نتیجه دلخواه به دست آید.

۹ از یک کاردک (ارائه نشده است) برای جدا کردن مواد غذایی اضافه از سیب زمینی کوب استفاده کنید.

نکته: می توانید طعم را با افزودن نمک یا کره تغییر دهید.

جدا کردن سیب زمینی کوب

۱ برق دستگاه را قطع کنید.

۲ دکمه های آزاد کردن را همزمان فشار دهید تا کوبنده سیب زمینی از واحد موتور جدا شود (شکل ۱۰).

۳ پاروی سیب زمینی کوب را از میله یا گرداندن پارو در جهت موافق حرکت عقربه های ساعت جدا کنید (شکل ۱۱).

۴ میله سیب زمینی کوب را در جهت عقربه های ساعت چرخانده (۱) و آن را از واحد کوپلینگ بیرون بکشید (۲) (شکل ۱۲).

توجه: همیشه کوبنده سیب زمینی را فوراً پس از استفاده تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" و جدول تمیز کردن مراجعه کنید).

خرد کن کوچک

خرد کن برای خرد کردن موادی مانند آجیل، گوشت، پیاز، پنیر سفت، تخم مرغ آب پز، سیر، سبزیجات و نان خشک و غیره طراحی شده است.

هنگامی که با تیغه ها کار می کنید بسیار دقت کنید، لبه تیغه ها بسیار تیز می باشند. هنگامی که تیغه ها را از کاسه خرد کن باری می کنید، هنگامی که کاسه خرد کن را خالی می کنید و هنگام تمیز کردن بسیار دقت کنید.

توجه: قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ۲ سانتی متر خرد کنید.

۱ واحد تیغه خرد کن را در کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ۱۳).

۲ مواد را در کاسه خرد کن بریزید.

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

مقادیر هم زدن و زمانهای آماده سازی خرد کن کوچک

مواد	مقادیر خرد کردن	زمان	سرعت
پیاز و تخم مرغ	۱۰۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	۵-۱
گوشت قرمز	۱۲۰ گرم (حد اکثر)	۵ ثانیه	توربو
گیاهان و سبزیجات	۲۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	۱۰-۱۶
آجیل و بادام	۱۰۰ گرم	۲۰ ثانیه	توربو
پنیر پارمیژان	۱۰۰ - ۵۰ گرم (حد اکثر)	۱۵ ثانیه	توربو
سیر	۵۰ گرم	۱ × ۵ ثانیه	۱۰-۱۶

۳ خرد کن را روی کاسه خرد کن قرار دهید (شکل ۱۴).

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

۳ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

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

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

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

- انتخاب کننده سرعت دارای تنظیماتی از ۱ (سرعت پایین) تا ۱۶ (سرعت بالا) می باشد.

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

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

هم زن پره ای

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

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

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

۳ مواد را در کاسه یا در پیاله قرار دهید.

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

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

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

مقادیر مخلوط کردن و زمانهای آماده کردن

مواد	مقادیر هم زن	زمان
خامه	۲۵ میلی متر	۷-۹۰ ثانیه
سفیده تخم مرغ	۴ عدد تخم مرغ	۱۲۰ ثانیه

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

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

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

جدا کردن همزن پره ای

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

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

کوبنده سیب زمینی

سیب زمینی خرد کن به طور خاص برای درست کردن پوره سیب زمینی و خرد کردن نخودهای پخته شده طراحی شده است.

احتیاط: هرگز از سیب زمینی کوب برای له کردن مواد در قابلمه که روی حرارت مستقیم قرار گرفته است استفاده نکنید.

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

احتیاط: مواد سخت یا پخته نشده را له نکنید چون به سیب زمینی کوب آسیب وارد می کند.

احتیاط: سیب زمینی کوب را در حین خرد کردن یا بعد از آن به کناره قابلمه نزنید. از یک کاردک برای پاک کردن مواد غذایی اضافه استفاده کنید.

احتیاط: برای جلوگیری از آسیب دیدن هرگز مواد سخت یا تیز را برای بیرون آوردن پوره از سیب زمینی خرد کن بکار نگیرید.

۱ سیب زمینی ها را حدود ۲۰ دقیقه بپزید، آب دیگ را تخلیه کنید و آنها را در کاسه قرار دهید.

- هرگز از واحد تیغه خرد کن بدون کاسه خرد کن استفاده نکنید.

احتیاط

- چنانچه دستگاه را بدون نظارت رها کرده اید و قبل از سوار کردن و جدا کردن قطعات دستگاه و تمیز کردن آن، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بیرون بکشید.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.
- از مقادیر و زمانهای آماده سازی تعیین شده در جداول فراتر نروید.
- بدون وقفه هرگز بیش از یک دسته را آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید دستگاه به مدت ۱۰ دقیقه خنک شود.
- هرگز پارچ هم زن یا کاسه خرد کن را از موادی که داغتر از ۸۰ درجه سانتی گراد باشد پر نکنید.

میدانهای الکترو مغناطیسی (EMF)

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

حفاظت در برابر داغ شدن بیش از حد

این دستگاه مجهز به واحد حفاظت در مقابل حرارت بیش از حد می باشد. اگر دستگاه بیش از حد داغ شود، بطور اتوماتیک خاموش خواهد شد. دستگاه را از برق جدا کنید و اجازه دهید برای ۱۰ دقیقه خنک شود. سپس دوشاخه برق را دوباره در پریز وارد کرده و دستگاه را مجددا روشن کنید. لطفاً در صورتی که کلید حفاظت حرارتی بطور مدام فعال می شود یا 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 آماده کردن یا ریختن آنان بدون پیاله یا کاسه خرد کن اجازه دهید تا مواد داغ خنک شوند (حداکثر حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد یا ۱۷۵ درجه فارنهایت).
- ۲ قبل از آماده کردن، مواد غذایی بزرگ را به قطعات حدود ۲ سانتی متر خرد کنید.
- ۳ دستگاه را قبل از 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 سوسس، آب میوه، سوپ، نوشیدنیهای مخلوط و انواع شیک.
- مخلوط کردن انواع مواد غذایی نرم مانند خمیر پین کیک یا مایونز.
- مواد پخته شده پوره پوره مانند آماده کردن غذای کودک.

۱ مواد را در پیاله بریزید.

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

مقادیر مخلوط کردن و زمان آماده کردن

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

مقدمه

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 ثبت کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

- 1 انتخابگر سرعت
- 2 دکمه روشن/خاموش
- 3 دکمه سرعت توربو
- 4 واحد موتور
- 5 دکمه آزاد کردن
- 6 پارچ همزن با تیغه یکپارچه
- 7 سرپوش حفاظتی
- جام (۱ لیتر):**
- 8 جام گرد
- 9 در جام گرد

هم زن پره ای:

- 10 پره
- 11 واحد کوپلینگ همزن پره ای

کوبنده سیب زمینی:

- 12 قطعه کوپلینگ کوبنده
- 13 میله کوبنده
- 14 دسته کوبنده

خرد کن کوچک:

- 15 در خرد کن
- 16 واحد تیغه
- 17 کاسه خردکن

مهم

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

خطر

- هرگز محفظه دستگاه را در آب یا هر گونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید. فقط از یک تکه پارچه 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.
- اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- به لبه های برنده واحد تیغه دست نزنید، خصوصاً هنگامی که دستگاه به برق وصل باشد.
- لبه های برش بسیار تیزی می باشند!
- اگر یکی از تیغه ها گیر کرد، دو شاخه دستگاه را قبل از خارج کردن مواد که باعث گیر کردن تیغه شده است، از پریز بیرون بکشید.
- برای جلوگیری از پاشیده شدن، همیشه میله ها را قبل از روشن کردن مواد در دستگاه فرو ببرید خصوصاً هنگامی که مواد داغ باشند.

- ٧ أضيفي الماء والمرقة وانتظري إلى يغلي الماء.
- ٨ اخلطي المكونات إلى أن يتكون لديك حساء رقيق القوام.
- ٩ اتركيه يغلي لمدة ١٠ دقائق، ثم أضيفي الملح والفلفل الأسود والكريمة اللباني.

البطاطس المهروسة

المكونات:

- ٧٥٠ جرام بطاطس (صافية) نيئة
 - ٢٥٠ مللي حليب ساخن (٩٠ درجة مئوية تقريبًا)
 - ٢٠ جرام زبد
 - ملح
- ١ قشري البطاطس وقطعيها إلى أجزاء ٤x٤x٤ سم تقريبًا.
- ٢ اطهي أجزاء البطاطس في ماء مملح إلى أن تصبح طرية تمامًا (٣٠ دقيقة تقريبًا).
- ٣ صفي الماء وأضيفي الحليب الساخن والزبد واهرسى البطاطس إلى أن تصبح طرية.

السؤال

الإجابة

لماذا يتوقف الجهاز فجأة عن العمل؟

قد تكون هناك بعض المكونات الصلبة التي تعيق حركة وحدة الشفرات. حرري زر التشغيل/إيقاف التشغيل، وافصلي الجهاز عن التيار الكهربائي، وقومي بفك وحدة الموتور وإزالة المكونات التي تعيق حركة وحدة الشفرات.

الوصفات

حشو فطائر البانكيك

المكونات:

- ١٢٠ جرام عسل
- ١٠٠ جرام برقوق

- ١ ضعي العسل في الخلاصة لعدة ساعات.
- ٢ ضعي البرقوق في وعاء المفرمة واسكي العسل عليه بملعقة.
- ٣ اضغطي على زر السرعة التريو وقومي بالفرم لمدة ٥ ثوان.

البيستو

المكونات:

- ٥٠ جرام جبن بارميزان
- ١٠ جرام ثوم
- ٥٠ جرام ريحان
- ٥٠ جرام صنوبر
- ١٠٠ ملي زيت زيتون
- ملح

- ١ قطعي الجبن إلى قطع صغيرة (١×١ سم).
- ٢ قشري الثوم واغسلي أوراق الريحان وهزيها حتى تجف.
- ٣ ضعي كل المكونات في الإناء.
- ٤ اضغطي على زر السرعة التريو وقومي بتحضير المكونات حتى تتحول إلى عجينة.

حساء الطماطم

المكونات:

- ٥٠٠ جرام طماطم
- ٨٠ جرام بصل
- ١ فص ثوم
- ملعقتا شاي زيت زيتون
- ١٠ جرام مسحوق مرقة خضار
- ٥٠٠ ملي ماء
- ٥ جرام ملح
- مقدار ضئيل من الفلفل الأسود المطحون
- ٤٥ جرام كريمة لباني

- ١ قشري البصل والثوم وقطعهم إلى قطع صغيرة.
- ٢ انزعي التيجان الخضراء من الطماطم واغسلي الطماطم.
- ٣ قطعي الطماطم إلى ٤ أجزاء (٨ أجزاء للطماطم الكبيرة جدًا).
- ٤ ضعي حلة طهي على البوتاجاز واختراري إعداد الحرارة العالية.
- ٥ أضيفي الزيت والبصل والثوم وحمريهم إلى أن يكتسبوا لونًا لامعًا.
- ٦ أضيفي الطماطم وقلبيها لقلبيها لمدة دقيقة أو دقيقتين (قلبيها من حين لآخر).

ملاحظة: في حال التصاق المكونات بجوانب وعاء المفرمة، افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي وقومي بإزالة المكونات الجافة من على جوانب الوعاء باستخدام ملعقة أو عن طريق إضافة بعض من السائل (إذا كنت تحضرين صلصة البيستو على سبيل المثال).

التنظيف (شكل ١٦)

لا تغمري وحدة الموتور وحدة اقتران الخفاقة وغطاء المفرمة ووحدة اقتران الهراسة في الماء أو أي سائل آخر، ولا تشطفهم تحت الصنبور. فقط يجب استخدام قطعة قماش مبللة لتنظيف تلك الأجزاء.

احرصي دائمًا على فك الملحقات من وحدة الموتور قبل تنظيفها.

١ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي.

٢ اضغطي على زري التحرير الموجودين على وحدة الموتور كليهما في نفس الوقت لفك الملحق الذي استخدمته.

٣ فكي الملحق.

ملاحظة: يمكنك أيضًا فك الحلقة المطاطية من وعاء المفرمة لتنظيف إضافي وشامل.

٤ انظري جدول التنظيف للمزيد من التعليمات.

نصيحة: للتنظيف السريع لقضيب الخلاط أو قضيب هراسة البطاطس، صبي الماء الدافئ مع بعض من سائل غسيل الصحون في الإناء أو الوعاء المستخدم، وأدخلي قضيب الخلاط أو قضيب هراسة البطاطس واتركي الجهاز يعمل لمدة ١٠ ثوان تقريبًا.

الحفاظ على البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، ولكن سلميه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٧).

الملحقات

لشراء الملحقات لهذا الجهاز، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بنا على www.shop.philips.com/service. إذا واجهت أي صعوبات في الحصول على الملحقات لجهازك، يرجى الاتصال بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك. يمكنك الحصول على بيانات الاتصال الخاصة به من كتيب الضمان العالمي. يمكنك أيضًا زيارة الموقع www.philips.com/support.

الضمان والصيانة

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

الأسئلة المتكررة دائمًا

الإجابة

السؤال

يمكن أن تنبعث من الجهاز رائحة كريهة أو ينبعث منه دخان قليل في حال استخدام لفترة طويلة جدًا من الوقت. وفي حال حدوث ذلك، أوقف تشغيل الجهاز واتركيه لمدة ٦٠ دقيقة حتى يبرد. وإذا استمرت المشكلة، يرجى الاتصال بأقرب مركز رعاية عملاء Philips.

يُصدر الجهاز الكثير من الضجيج، وتنبعث منه رائحة كريهة، ورائحة بالسخونة عند لمسه أو يصدر منه دخان. ماذا ينبغي علي أن أفعل؟

اتركي المكونات لتبرد حتى تصل درجة حرارتها إلى ٨٠ درجة مئوية/١٧٥ درجة فهرنهايت تقريبًا قبل تحضيرها.

هل يمكنني تحضير المكونات الساخنة المغلية؟

قطعي المكونات إلى قطع صغيرة بحجم ٢×٢ سم تقريبًا.

ما هو الحجم المثالي الذي يجب أن تكون عليه المكونات قبل تحضيرها؟

نعم، يمكن أن يتلف الجهاز إذا قمتي بتحضير مكونات صلبة جدًا مثل العظام والفاكهة التي بها نوى. ومع ذلك فإن الجهاز مناسب لتحضير مكونات مثل جبن البارميزان أو الشيكولاتة.

هل يمكن أن يتلف الجهاز في حال تحضير مكونات صلبة جدًا؟

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

فك هراسة البطاطس

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

المفرمة المدمجة

صممت المفرمة لفرم مكونات مثل المكسرات واللحوم والبصل والجبن الجاف والبيض المسلوقة والثوم والأعشاب والخبز الناشف وما إلى ذلك.

كوني حذرة للغاية عند التعامل مع وحدة شفرات المفرمة، حيث أن الحواف القاطعة حادة للغاية. توخي الحذر خاصة عند فك وحدة الشفرات من وعاء الفرمة وتفريغها وأثناء التنظيف.

ملاحظة: قطعي المكونات الكبيرة إلى قطع صغيرة حجمها حوالي ٢ سم قبل تحضيرها.

١ ضعي وحدة الشفرات في وعاء المفرمة (شكل ١٣).

٢ ضعي المكونات في وعاء المفرمة.

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

المقادير وأوقات التحضير الخاصة بالمفرمة المدمجة

المكونات	مقدار الفرمة	الوقت	السرعة
البصل والبيض	١٠٠ جرام	٥ × ١ ثانية	٥-١
اللحوم	١٢٠ جرام (كحد أقصى)	٥ ثوان	التريو
الأعشاب	٢٠ جرام	٥ × ١ ثانية	١٦-١٠
المكسرات واللوز	١٠٠ جرام	٢٠ ثانية	التريو
جبن بارميزان	٥٠-١٠٠ جرام (كحد أقصى)	١٥ ثانية	التريو
الثوم	٥٠ جرام	٥ × ١ ثانية	١٦-١٠

٣ ركري غطاء المفرمة في مكانه على وعاء المفرمة (شكل ١٤).

٤ ثبتي وحدة الموتور بغطاء المفرمة ("نقرة") (شكل ١٥).

٥ ضعي مقابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

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

- عند استخدام زر التشغيل/إيقاف التشغيل، يمكنك ضبط السرعة باستخدام مفتاح السرعات. كلما زادت السرعة، كلما تم التحضير في وقت أقصر.
- مفتاح السرعات يتضمن إعدادات من ١ (السرعة المنخفضة) إلى ١٦ (السرعة العالية).
- عند اختيارك لزر التريو، يعمل الجهاز على السرعة القصوى. وفي هذه الحالة لا يمكنك ضبط السرعة باستخدام مفتاح السرعات.

- مفتاح السرعات يتضمن إعدادات من ١ (السرعة المنخفضة) إلى ١٦ (السرعة العالية).
- وعند اختيارك لزر السرعة التريو، فإن الجهاز يعمل بأقصى سرعة. وفي هذه الحالة لا يمكنك ضبط السرعة باستخدام مفتاح السرعات.

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

الخفاقة

الخفاقة مُصممة للاستخدام في خفق الكريمة وبياض البيض والحلويات فقط.

- ١ وصلي الخفاقة بوحدة الاقتران ("نقرة") (شكل ٥).
 - ٢ وصلي وحدة الاقتران بوحدة الموتور ("نقرة") (شكل ٦).
 - ٣ ضعي المكونات في وعاء أو في الإناء.
- نصيحة: عند خفق بياض البيض، استخدم وعاء كبير للحصول على أفضل نتيجة.
- نصيحة: عند خفق الكريمة، استخدم الإناء لتجنب التطاير.
- يرجى الاطلاع على الجدول للتعرف على الكميات وأوقات التحضير التي يوصى بها.

مقادير الخفق وأوقات التحضير

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

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

- ٤ ضعي القابض في مقبس الحائط واضغطي على زر التشغيل/إيقاف التشغيل.
- ٥ بعد حوالي دقيقة واحدة، يمكنك الضغط على زر السرعة التريو للمواصلة على هذه السرعة.

فك الخفاقة

- ١ اضغطي على الزر ثم حرريه لفك الخفاقة من وحدة الموتور.
- ٢ انزعي وحدة الاقتران من الخفاقة.

هراسة البطاطس

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

تنبيه: لا تستخدم هراسة البطاطس مطلقًا في هرس المكونات في مقلاة موضوعة على مصدر حرارة مباشرة. احرصي دائمًا على رفع المقلاة عن مصدر الحرارة واتركي المكونات لتبرد قليلًا قبل هرسها.

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

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

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

- ١ قومي بطهي البطاطس لمدة ٢٠ دقيقة تقريبًا، ثم أفرغي البطاطس وضعيها في الوعاء.
- نصيحة: للحصول على أفضل النتائج، تأكدي من عدم ملء الوعاء لأكثر من النصف.
- ٢ وصلي قضيب الهراسة بوحدة الاقتران (١) ولفيها في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة (٢) ("نقرة") (شكل ٧).
- ٣ ثبتي مضرب الهراسة بقضيب الهراسة (شكل ٨).
- ٤ اربطي هراسة البطاطس بوحدة الموتور ("نقرة") (شكل ٩).
- ٥ ضعي قابض التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

- لا تُقدمي أبدًا على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من شركات تصنيع أخرى غير التي توصي بها شركة Philips تحديداً. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء، فسيصبح ضمانك لاغياً. هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط.
- يجب ألا تتخطي المقادير وأوقات التحضير الموضحة بالجدول. لا تقومي بتحضير أكثر من دفعة واحدة دون توقف. اتركي الجهاز لمدة ١٠ دقائق حتى يبرد قبل مواصلة التحضير.
- لا تلملي الإناء أو وعاء المفرمة بمكونات تزيد درجة حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips يتوافق مع كل المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يُعد استخدام هذا الجهاز آمناً إننا 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 التيار الكهربائي عن الجهاز واطركيه لمدة ١٠ 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 تماماً قبل استخدامك الجهاز لأول مرة (انظري فصل "التنظيف").

التجهيز للاستخدام

- ١ اتركي المكونات الساخنة لتبرد قبل تحضيرها أو وضعها في الإناء أو وعاء المفرمة (درجة الحرارة القصوى 80 درجة مئوية).
- ٢ تُقطع المكونات الكبيرة إلى قطع صغيرة حجمها حوالي ٢ سم قبل تحضيرها.
- ٣ يجب تجميع أجزاء الجهاز بالشكل الصحيح قبل وضع القابس في مقبس الحائط.

استخدام الجهاز

الخطا اليدوي

- الخطا 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.

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

مقادير الخلط وأوقات التحضير

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

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

- ٣ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

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

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

- عند استخدام زر التشغيل/إيقاف التشغيل، يمكنك ضبط السرعة باستخدام مفتاح السرعات. كلما زادت السرعة، كلما تم التحضير في وقت أقصر.

تهانينا على شراكتك هذا الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على www.philips.com/welcome.

الوصف العام للمنتج (شكل ١)

- 1 مفتاح السرعات
- 2 زر التشغيل/إيقاف التشغيل
- 3 زر السرعة التربو
- 4 وحدة الموتور
- 5 زر التحرير
- 6 قضيب الخلاط مع وحدة الشفرات المدمجة
- 7 غطاء الحماية

الإناء (١ لتر):

- 8 الإناء المستدير
- 9 غطاء الإناء المستدير

الخفاقة:

- 10 الخفاقة
- 11 وحدة اقتران الخفاقة

هراسة البطاطس:

- 12 وحدة اقتران الهراسة
- 13 قضيب الهراسة
- 14 مضرب الهراسة

المفرمة المدمجة:

- 15 غطاء المفرمة
- 16 وحدة الشفرات
- 17 وعاء المفرمة

هام

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

خطر
















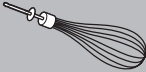































- يجب ألا تغمرى وحدة الموتور أبدًا في الماء أو أي سائل آخر أو تشطفها تحت ماء الصنبور الجاري. فقط يجب استخدام قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة الموتور.

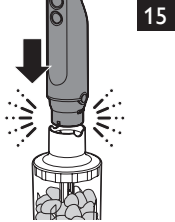
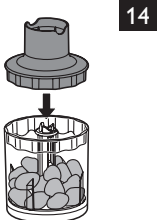
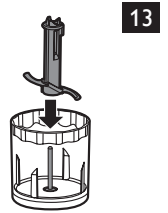
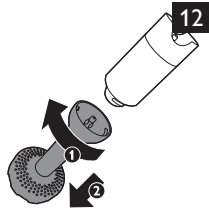
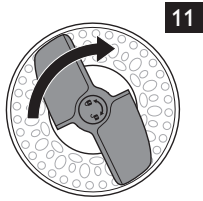
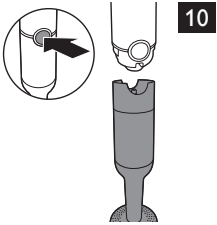
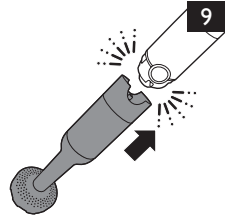
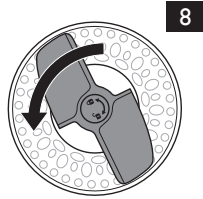
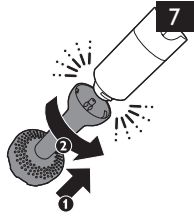
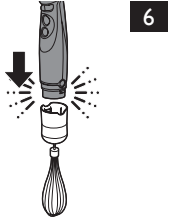
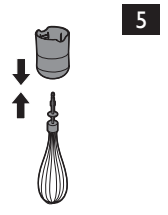
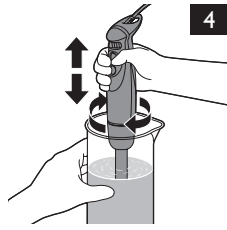
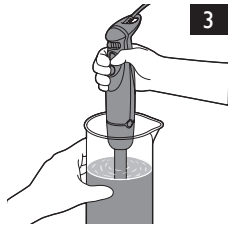
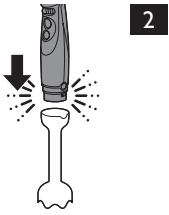
تحذير

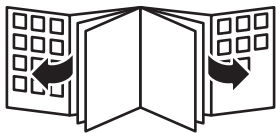
- تأكد من أن الفولتية الموضحة على الجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي الداخلي قبل توصيل الجهاز.
- لا يُستخدم الجهاز في حال تلف السلك الكهربائي أو القابض أو أي أجزاء أخرى. في حالة تلف سلك توصيل الكهرباء، يجب استبداله دومًا عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة 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 شخص يكون مسئولًا عن سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تسمح للأطفال باستخدام الجهاز دون مراقبة. لا تلمسي الحواف القاطعة لوحدة الشفرات، خاصة عندما يتم توصيل الجهاز بالكهرباء.
- الشفرات القاطعة حادة للغاية.
- إذا علقت وحدة الشفرات، أفصلي قابس الجهاز من مصدر الكهرباء قبل إزالة المحتويات التي تعيق وحدة الشفرات.
- وتجنب التطاير، احرصي دائمًا على غمر القضيب في المكونات قبل تشغيل الجهاز، خاصة عند تحضير المكونات الساخنة. لا تستخدم وحدة شفرات المفرمة بدون وعاء المفرمة.

تنبيه

- اوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن التيار الكهربائي إذا كنت ستتركه بدون مراقبة وقبل تركيب وفك وتنظيف الجهاز.


			
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			







www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.005.0337.1