

Always there to help you

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



EN	User manual	NL	Gebruiksaanwijzing	
DA	Brugervejledning	NO	Brukerhåndbok	
DE	Benutzerhandbuch	SV	Användarhandbok	
FI	Käyttöopas		دليل المستخدم	AR
FR	Mode d'emploi		راهنمای کاربرد	FA
IT	Manuale utente			

PHILIPS



Specifications are subject to change without notice	
© 2017 Koninklijke Philips N.V.	
All rights reserved.	
	4240 002 00436
English	
1 Important	
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 . Read this user manual carefully before you use the appliance, and save the user manual for future reference.	
Danger	
<ul style="list-style-type: none">Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.	
Warning	
<ul style="list-style-type: none">Never use your fingers or an object to push ingredients into the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher.Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover, rotating sieve or any other parts are damaged or has visible cracks.If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips, or similarly qualified persons to avoid a hazard.This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.For their safety, do not allow children to play with the appliance.Never let the appliance run unattended.If food sticks to the wall of the blender jar or bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.Be careful when you are emptying the bowl, handle or clean the discs, the blade units and the juicer sieve. The cutting edges are very sharp.Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.This appliance is intended for household use only.	
Caution	
<ul style="list-style-type: none">Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl, or their lids. Always switch off the appliance by turning the speed selector to 0 or OFF.Unplug the appliance immediately after use.Always wait until the moving parts stop running, then switch off and unplug the appliance before opening the lid and reaching into any of the parts that move in use.	

HR7759

HR7761

HR7762

HR7763

- Always switch off and unplug the appliance if it is left unattended, and before assembling, disassembling, cleaning and changing accessories, or approaching parts that move in use.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in this manual.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum level indication on the bowl or the jar. Follow the quantities, processing time and speed as indicated in the user manual.
- Let hot ingredients cool down (< 80°C) before processing them.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.
- Certain ingredients such as carrots may cause discolorations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts.The discolorations usually disappear after some time.
- Noise level:** Lc = 78 dB [A]

Electromagnetic fields (EMF)
This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to 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.

Recycling

This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU). Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

2 Before first use

Before you use the appliance and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.

To explore more helpful tips and basic recipes online, you can:

- Go to www.philips.com.
- Click the search button on the homepage.
- Type the product number "HR7759" in the search box.
- Find or download the information you need from the searching result.

3 Food processor

General Assembly

Before you use or assemble any of the accessories, make sure that you assemble according to Fig. 2 til 7.

- Align the indicator on the bowl edge to the unlocking symbol on the motor unit and attach the bowl to the motor unit.
- Turn the bowl clockwise until you hear a click to fix it onto the motor unit.
- Assemble the accessory or the accessory equipped with the shaft to the bowl.
- Put the ingredients in the bowl.
- Put the lid on the bowl, and turn the lid clockwise until you hear a click to fix it. Then put the pusher into the feeding tube.
 - For the discs, put the ingredients into the feeding tube with the pusher:
- Connect the power plug to the power supply.
- Check the advised ingredient quantity and setting in Table 1. Turn the knob to the desired speed setting.
- After use, turn the knob to 0, and then unplug the appliance.

Blade unit

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 2. You can use the blade unit to chop, mix, or puree ingredients. To remove the food that sticks to the blade or bowl wall, stop processing and switch off the appliance first, and then use a spatula.

<div><div>≡<div><div>Note</div></div></div></div>
<ul style="list-style-type: none">Always put the blade unit in the bowl before you start to add the ingredients. Do not use the blade unit to chop hard ingredients, like coffee beans, turmeric, nutmeg, and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt. Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt, and turn lumpy.

Kneading accessory

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 3. You can use the kneading accessory to knead yeast dough for bread and pizzas. You need to adjust the amount of liquid to form the dough according to the humidity and temperature condition.

Discs and Inserts

Before you start, make sure that you pick your desired disc from following and assemble according to Fig. 4 and Fig. 5.

Disc/Insert	Name	Purpose
	Emulsifying disc	To prepare food like whipped cream through whipping or whisking.
	Insert for fine slicing	To cut ingredients into thin flat pieces
	Insert for coarse slicing	To cut ingredients into thick flat pieces
	Insert for fine shredding	To cut or tear cheese or raw vegetables into fine thread
	Insert for coarse shredding	To cut or tear cheese or raw vegetables into thicker thread
	Insert for granulating	To form or crystallize ingredients into grains or granules
	Disc for slicing / shredding (fine):	To cut ingredients into thin flat pieces / fine threads
	Disc for slicing / shredding (coarse):	To cut ingredients into thick flat pieces / thicker threads
	Disc for French fry	To cut ingredients into thicker strips
	Disc for granulating	To form or crystallize ingredients into grains or granules
	Disc for julienne	To cut ingredients into fine strips

To assemble the disc inserts, follow the steps below:

- Place the opening of the insert over the shaft of the insert holder.
- Push the opening of the insert over the projection on the shaft.
- Press the insert onto the insert holder until it locks in position with a click.

Caution

- Be careful when you handle the slicing blade of disc. It has a very sharp cutting edge.
- Never use the disc to process hard ingredients like ice cubes.
- Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients into the feed tube.

<div><div>≡<div><div>Note</div></div></div></div>
<ul style="list-style-type: none">Put the ingredients into the feeding tube with the pusher. Fill the feeding tube evenly for the best results. When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.

Mini chopper

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 6. You can use the mini chopper to chop coffee beans, peppercorns, nuts, herbs, dried fruits etc.

<div><div>≡<div><div>Note</div></div></div></div>
<ul style="list-style-type: none">You can order a mini chopper jar and a blade unit (under service code number 9965 100 5719/9965 100 52997) from your Philips dealer or a Philips service center at extra accessories. Follow the recommendation on Table 1. Do not exceed the maximum level indicated on the mini chopper.

Tip

- For best results when processing beef, please use refrigerated beef cubes. Use max of 100g beef cubes at speed P for 5 sec.
- How to remove the ingredients that stick to the side of the mini chopper: 1. Switch off the appliance, and then unplug it. 2. Remove the beaker from the blade unit. 3. Remove the ingredients from the blade or from the side of the beaker with a spoon.

4 Blender

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 7. The blender is intended for:

- Blending fluids, like dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, and shakes.
- Mixing soft ingredients, like pancake batter.
- Pureeing cooked ingredients, like baby food.

<div><div>≡<div><div>Note</div></div></div></div>
<ul style="list-style-type: none">Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running. Always assemble the sealing ring onto the blade unit before you attach the blade unit to the blender jar. To add liquid ingredients during processing, pour them into the blender jar through the feeding hole. Pre-cut ingredients into small pieces before you process them. If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once. To avoid splashes: When you process a liquid tends to foam (for example, milk), do not put more than 1 liter of liquid in the blender jar. Put the ingredients in the blender jar within the maximum level indication.

5 Cleaning and storage

Caution

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

- Clean the motor unit with a moist cloth.
- Clean the other parts in hot water (< 60°C) with some washing-up liquid or in a dishwasher.
- Store the product in a dry place.

6 Guarantee and service

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

Dansk

1 Vigtigt!

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! Få alle fordele af den support, som Philips tilbyder, ved at registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Læs denne brugervejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug. Gør brugervejledningen til eventuelt senere brug.

Fare

- Motorenheden må ikke komme i vand eller skylles under vandhanen.

Advarsel

- Brug aldrig dine fingre eller en genstand til at skubbe ingredienser ned i påfyldningstragten, mens apparatet kører. Brug altid kun nedstopperen.
- Før du slutter strøm til apparatet, skal du kontrollere, at den netspænding, der er angivet i bunden af apparatet, svarer til den lokale netspænding.
- For at undgå farlige situationer må du aldrig slutte apparatet til en timerkontakt.
- Brug ikke apparatet, hvis netledning, stik, beskyttelsesdæksel, roterende si eller andre dele er beskadigede eller har synlige revner.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes hos Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller af en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde.
- Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.
- Af hensyn til børnenes egen sikkerhed bør de ikke lege med apparatet.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Hvis der sidder mad fast på siden af blenderglasset eller skålen, skal du slukke apparatet og tage stikket ud. Brug derefter en spatel til at fjerne det, der sidder fast.
- Vær forsigtig, når du tømmer skålen, håndterer eller rengør skiverne, knivenhederne og juicerens si. Knivbladenes ægge er meget skarpe.
- Undgå at røre ved knivene, når apparatet er sluttet til strømmen. Knivene er meget skarpe.
- Hvis knivene sætter sig fast, skal stikket tages ud af stikkontakten, inden de fastsiddende ingredienser fjernes.
- Vær forsigtig, når der hældes varm væske i apparatet, da den kan sprøjte ud af apparatet på grund af den pludselige dampåvirkning.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.

Forsigtig

- Sluk aldrig apparatet ved at dreje på blenderglasset, skålen eller lågene. Sluk altid apparatet ved at dreje hastighedsvælgeren til 0 eller OFF.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug.
- Vent altid, indtil alle bevægelige dele er stoppet, og sluk så for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, før du åbner låget og stikker fingrene ind i dele, der bevæger sig ved brug.
- Sluk altid for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før samling, adskillelse, rengøring, udskiftning af tilbehør, samt før du kommer i nærheden af dele, der bevæger sig under brug.
- Sørg for grundigt at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang. Læs instruktionserne og tabellen for rengøring i denne brugervejledning.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter eller tilbehør/dele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips. Hvis du anvender en sådan type tilbehør eller dele, annulleres garantien.
- Overskrid aldrig max-markeringerne på skål eller glas. De angivne mængder, tilberedningstider og hastigheder i brugervejledningen skal følges.
- Lad varme ingredienser afkøle (< 80°C), før de kommer i apparatet.
- Lad altid apparatet køle ned til stuetemperatur efter hver portion.
- Visse ingredienser som f.eks. gulerødder kan forårsage misfarvning af delenes overflader. Det påvirker ikke delenes funktionsevne. Misfarvningerne forsvinder som regel efter nogen tid.
- Støjniveau: Lc = 78 dB [A]

Electromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle branchens gældende standarder og regler angående eksponering for elektromagnetiske felter (EMF). Hvis apparatet håndteres korrekt i henhold til instruktionerne i denne brugervejledning, er det sikkert at bruge baseret på de forskningsresultater, der er adgang til på nuværende tidspunkt.

Genbrug

Dette symbol betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (2012/19/EU). Følg dit lands regler for særskilt indsamling af elektriske og elektroniske produkter. Korrekt bortskaffelse er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.

2 Før første brug

Før du bruger apparatet og tilbehøret for første gang, skal du grundigt rengøre de dele, der kommer i kontakt med madvarer.

Du kan finde flere brugbare tip og enkle opskrifter online ved at:

- Gå ind på www.philips.com.
- Klikke på søgeknappen på hjemmesiden.
- Indtaste produktnummeret "HR7759" i søgefeltet.
- Finde eller downloade de nødvendige oplysninger fra søgeresultatet.

3 Foodprocessor

Generel samlevvejledning

Før du bruger eller samler noget af tilbehøret, skal du sørge for at samle tilbehøret som vist i Fig. 2 til 7.

- Juster indikatoren på skålens kant i forhold til oplæningssymbolet på motorenheden, og monter skålen på motorenheden.
- Drej skålen med uret, indtil du hører et klik, for at fastgøre den på motorenheden.
- Sæt tilbehøret eller tilbehøret med tilhørende skaft fast til skålen.
- Korn ingredienserne i skålen.
- Læg låget på skålen, og drej derefter låget med uret, indtil du hører et klik, for at fastgøre det. Sæt derefter nedstopperen ned i påfyldningstragten.
 - Ved skiverne skal du bruge nedstopperen til at skubbe ingredienserne ned i påfyldningstragten.
- Tilslut strømmen.
- Kontroller i Tabel 1, hvilken mængde og indstilling, der anbefales for ingredienserne. Drej knappen til den ønskede hastighedsindstilling.
- Efter brug drejes knappen til 0, og apparatet kobles fra stikkontakten.

Knivenhed

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 2. Du kan bruge knivenhed til at hakke, mikse eller puree ingredienser. For at fjerne mad, der sidder fast på kniven eller skålen, skal du først stoppe tilberedningen og slukke apparatet og derefter bruge en spatel.

<div><div>≡<div><div>Bemærk</div></div></div></div>
<ul style="list-style-type: none">Sæt altid knivenheden ned i skålen, før du kommer ingredienserne i. Brug ikke knivenhed til haling af hårde ingredienser som f.eks. kaffebønner, gurkemeje, muskatnød og sternerger, da dette kan gøre kniven sløv. Lad ikke apparatet køre for lang tid, når du hakker (hård) ost eller chokolade. Ellers bliver ingredienserne for varme, begynder at smelte og bliver klumped.

Æltetilbehør

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 3. Du kan bruge æltetilbehøret til at ælte dej til brød og pizza. Du skal justere mængden af væske til at forme dejen i forhold til luftfugtighed og temperatur.

Skiver og plader

Før du starter, skal du sørge for at vælge den ønskede skive blandt de følgende og sætte den på som vist i Fig. 4 og Fig. 5.

Skive/ indsats	Navn	Formål
	Piskeplade	Til tilberedning af f.eks. flødeskum ved piskning
	Indsats til finsnitning	Til at skære ingredienser i tynde, flade stykker
	Indsats til grovsnitning	Til at skære ingredienser i tykke, flade stykker
	Indsats til fnrivning	Til at skære eller rive ost eller rå grøntsager i fine strimler
	Indsats til grovriivning	Til at skære eller rive ost eller rå grøntsager i tykke strimler
	Indsats til granulering	Til at forme eller pulverisere ingredienser til korn eller gryn
	Snitte-/riveskive (fndeling)	Til at skære ingredienser i tynde, flade stykker/ fine strimler
	Snitte-/riveskive (grovdeling)	Til at skære ingredienser i tykke, flade stykker/ tykke strimler
	Pommes frites-skive	Til at skære ingredienser i tykke strimler
	Granuleringskive	Til at forme eller pulverisere ingredienser til korn eller gryn
	Julienne-skive	Til at skære ingredienser i fine strimler

Saml skiveindsatserne ved at følge nedenstående trin:

- Anbring rive-/snitteskivens åbning oven over holdereens skaft.
- Tryk rive-/snitteskivens åbning over skafet.
- Tryk rive-/snitteskiven på holderen, indtil den låser fast med et klik.

NB!

- Vær forsigtig, når du rører ved skivens skarpe kanter. Den har en meget skarp skæreside.
- Undgå at bruge skiven til hårde ingredienser som f.eks. sternerger.
- Tryk ikke nedstopperen for hårdt ned, når ingredienserne presses ned i påfyldningstragten.

<div><div>≡<div><div>Bemærk</div></div></div></div>
<ul style="list-style-type: none">Brug nedstopperen til at skubbe ingredienserne ned i påfyldningstragten. Det bedste resultat opnås, når ingredienserne fordeles jævnt i påfyldningstragten. Når du skal tilberede en stor mængde ingredienser, skal du gøre det af flere omgange og tømme skålen mellem hver portion.

Minihakker

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 6. Du kan bruge minihakkeren til at hakke kaffebønner, peberkorn, nødder, urter, tørrede frugter osv.

<div><div>≡<div><div>Bemærk</div></div></div></div>
<ul style="list-style-type: none">Du kan bestille et minihakkerglas og en knivenhed (under servicekodenummer 9965 100 5719/9965 100 52997) hos din Philips-forhandler eller et Philips-servicecenter som ekstra tilbehør. Følg anbefalinger i Tabel 1. Overskrid ikke maksimum-markeringen på minihakkeren.

Tip

- For at opnå de bedste resultater når du tilbereder oksekød, skal du bruge oksekød i tern, der er afkølet i køleskabet. Brug maks. 100 g oksekødstern ved hastighed P i 5 sek.
- Holden fremmer sig ingredienser, der sidder fast i minihakkeren: 1. Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten. 2. Fjern bageret fra knivenheden. 3. Fjern ingredienserne på knivenheden eller indersiden af bageret med en spatel.

4 Blender

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 7.

Blenderen er beregnet til:

- blendning af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtsaft, suppe, mixede drinks og shales,
- blendning af bløde ingredienser, f.eks. pandekagede,
- purening af tilberedte ingredienser, f.eks. baby mad.

<div><div>≡<div><div>Bemærk</div></div></div></div>
<ul style="list-style-type: none">Åbn altid låget for at stikke din hånd eller andre genstande ned i glasset, mens blenderen kører. Montér altid tætningsringen på blenderens knivenhed, før du sætter knivenheden fast i blenderglasset. Hvis du vil tilføje flydende ingredienser, mens du blander, skal du holde dem ned gennem hullet i blenderglassets låg. Skær ingredienser i mindre stykker, før du blander dem. Hvis du skal blende en stor mængde ingredienser, skal du gøre det af flere omgange i stedet for at læse det hele på én gang. Undgå spild! Når du blander flydende ingredienser, som har tendens til at skumme (f.eks. malk), bør du højst hælde 1 liter i blenderglasset. Korn ingredienser i blenderglasset op til maksimummærket.

5 Rengøring og opbevaring

NB!

- Sørg for, at hverken knivenhedernes eller skiverens ægge kommer i kontakt med hårde genstande. Det kan gøre dem sløre.
- Knivbladenes ægge er skarpe.Vær forsigtig, når du rengør knivenheden i foodprocessoren, knivenheden i blenderen og skiverne.

- Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.
- Rengør de øvrige dele i varmt vand (< 60°C) tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
- Opbevar produktet på et tørt sted.

6 Garanti og service

Hvis du får problemer, har brug for service eller oplysninger, skal du se www.philips.com/support eller kontakte det lokale Philips Kundecenter. Telefonnumret findes i folderen "World-Wide Guarantee". Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Deutsch

1 Wichtig!

Hierzlich Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um den Support, den Philips bietet, vollständig zu nutzen, registrieren Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome.

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

Achtung!

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnung

- Verwenden Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand, um Zutaten in die Einfüllöffnung zu schieben, während das Gerät läuft. Verwenden Sie ausschließlich den Stopfer.
- Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen, überprüfen Sie, ob die auf der Unterseite des Geräts angegeb

3 Küchenmaschine

Allgemeine Montage

Vor dem Gebrauch oder der Montage der Zubehöriteile, vergewissern Sie sich, dass Sie die Montage gemäß Abb.2 bis 7 vornehmen.

- Richten Sie die Anzeige am Rand der Schüssel am Entsprensymbol auf der Motoreinheit aus, und setzen Sie die Schüssel auf die Motoreinheit.
- Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis sie hörbar auf der Motoreinheit einrastet.
- Setzen Sie das Zubehör oder das Zubehör mit dem Schaft in die Schüssel ein.
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, und drehen Sie den Deckel im Uhrzeitsinn, bis er hörbar einrastet. Setzen Sie dann den Stopfer in die Einfüllöffnung ein.
 - Füllen Sie bei den Scheiben die Zutaten mit dem Stopfer in die Einfüllöffnung.
- Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.
- E entnehmen Sie die empfohlene Mengenangabe und Einstellung der Tabelle 1. Drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
- Drehen Sie den Regler nach der Verwendung auf **0**, und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

Messereinheit

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 2. Mit der Messereinheit können Sie Zutaten hacken, mixen oder pürieren.

- Um die Spesen, die am Messer oder der Innenseite der Schüssel haften bleiben zu entfernen, halten Sie das Gerät zunächst an, schalten Sie es aus, und setzen Sie dann einen Tagschaber ein.












<div> <div><div>Amkerkung</div></div> <ul style="list-style-type: none"> <ul style="list-style-type: none">Setzen Sie stets die Messereinheit in die Schüssel, bevor Sie Zutaten einfüllen. Zerkleinern Sie mit der Messereinheit keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Kurkuma, Muskatnüsse oder Etwirfale, da die Messer sonst stumpf werden. Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie Hart- (Hart-)Käse oder Schokolade zerkleinern. Ansonsten werden diese Zutaten zu heilß,schmelzen und werden klumpig. </div>

Knehtaken

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 3. Mit dem Knehtaken können Sie die Hefeteig für Brot und Pizzen kneten. Sie müssen die Flüssigkeitsmenge einstellen, um den Teig gemäß der Luftfeuchtigkeits- und Temperaturbedingungen zu formen.

Scheiben und Einsätze

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie Ihre gewünschte Scheibe aus den folgenden auswählen und Sie gemäß Abb. 4 und Abb.5.

Scheibe/ Einsatz	Name	Zweck
	Emulgierscheibe	Zubereitung von Spesen wie Schlagahne durch Schlagen
	Einsatz zum feinen Schneiden	Schneiden von Zutaten in kleine, flache Stücke
	Einsatz zum groben Schneiden	Schneiden von Zutaten in größere, flache Stücke
	Einsatz zum feinen Raspeln	Schneiden von Käse oder rohem Gemüse in feine Raspel
	Einsatz zum groben Raspeln	Schneiden von Käse oder rohem Gemüse in grobe Raspel
	Einsatz zum Reiben	Reiben von Zutaten in feine Stückchen
	Scheibe zum Schneiden/ Raspeln (fein):	Schneiden von Zutaten in kleine, flache Stücke/ feine Raspel
	Scheibe zum Schneiden/ Raspeln (grob):	Schneiden von Zutaten in größere, flache Stücke/grobe Raspel
	Pommes-Frites-Scheibe	Schneiden von Zutaten in dicke Streifen
	Scheibe zum Reiben	Reiben von Zutaten in feine Stückchen
	Julienne-Scheibe	Schneiden von Zutaten in feine Streifen

Gehen Sie zum Zusammensetzen der Schebeineinsätze wie folgt vor:

- Platzieren Sie die Öffnung des Einsatzes über dem Schaft des Einsatzhalters.
- Schieben Sie die Öffnung des Einsatzes über die Ausbuchtung am Schaft.
- Drücken Sie den Einsatz in den Einsatzhalter, bis er hörbar einrastet.

! Vorsicht

- Geben Sie vorsichtig mit der Messereinheit der Scheibe um. Sie hat eine sehr scharfe Klinge.
- Verarbeiten Sie mit den Scheiben keine harten Zutaten wie Etwirfale.
- Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in die Einfüllöffnung füllen.

≡ Anmerkung

- Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer in die Einfüllöffnung. Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Einfüllöffnung gleichmäßig füllen.Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleiner Portionen nacheinander.Leren Sie zwischendurch die Schüssel.

Mini Chopper

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 6. Sie können den Mini-Zerkleinerer zum Zerkleinern von Kaffeebohnen, Pfefferkörnern, Nüssen, Kräutern, getrockneten Früchten usw. verwenden.

≡ Anmerkung

- Einen Mixbecher für den Mini-Zerkleinerer und eine Messereinheit können Sie (unter Typennummer 9965 100 571989965 100 52997) bei Ihrem Philips Händler oder einem Philips Service-Center als zusätzliches Zubehör bestellen.
- Befolgen Sie die Empfehlungen in Tabelle 1, Überschreiten Sie nicht die angegebene maximale Füllmenge des Mini-Zerkleinerers.

* Tipp

- Für die besten Ergebnisse bei der Verarbeitung von Rindfleisch, verwenden Sie bitte gekühlte Rindfleischwürfel. Verwenden Sie für 5 Sekunden bei Geschwindigkeit P maximal 100 g Rindfleischwürfel.
- Wie entferne ich Zutaten, die an der Wand des Mini-Zerkleinerers haften? 1. Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. 2. Nehmen Sie den Becher von der Messereinheit ab. 3. Verwenden Sie einen Löfel, um die Zutaten vom Messer und von der Innenwand des Bechers zu entfernen.

4 Mixer

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 7. Der Standmixer ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Obstäfte, Suppen, Mixgetränke, Milchshakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig
- Pürieren gekochter Zutaten, z. B. Babyahrung

≡ Anmerkung

- Öffnen Sie nie den Deckel, um Ihre Hand oder einen Gegenstand in den Behälter zu führen, wenn der Mixer läuft.
- Setzen Sie immer den Dichtungsring auf die Messereinheit, bevor Sie diesen in den Mixbecher einsetzen.
- Schneiden Sie Zutaten in kleinere Stücke, bevor Sie sie verarbeiten.
- Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander.
- Um Auslaufen zu vermeiden:Wenn Sie leicht schäumende Flüssigkeiten (z. B. Milch) verarbeiten, sollten Sie höchstens 1 Liter in den Mixbecher füllen.
- Geben Sie die Zutaten bis zur maximalen Füllmenge in den Mixbecher.

5 Reinigung und Aufbewahrung

! Vorsicht

- Achten Sie darauf, dass die Klngen der Messer und der Scheiben nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen. Sie können stumpf werden.
- Die Klngen sind sehr scharf.Seen Sie vorsichtig, wenn Sie die Messereinheit der Küchenmaschine, die Messereinheit des Standmixers und die Scheiben reinigen.

- Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die anderen Teile in heißem Wasser (< 60 °C) mit einem Spülmittel oder in einem Geschirrspüler.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

6 Garantie und Kundendienst

Besuchen Sie bei evtl. Problemen, für Service oder Informationen www.philips.com/support, oder wenden Sie sich an das Philips Service-Center in Ihrem Land. Die Telefonnummer befindet sich in der Garantieschrift. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Philips Händler.

2 Suomi

1 Tärkeää!

Ohnitellut hankintasiä ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi Käytä hyväksesi Philipsin tuki ja rekisteröi tuote osoitteessa www.philips.com/welcome. Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se tulevaan käyttöä varten.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.

Varoitus

- Älä koskaan käytä sormiasi tai mitään esinettä valmistusainesten yhtömäiseen syöttösuppiloon laitteen ollessa käynnissä. Käytä vain syöttöpaininta.
- Varmista, että laitteen tyyppikilvessä mainittu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä ennen laitteen kytkemistä sähköverkkoon.
- Älä koskaan liitä laitetta ajastinkytkimeen, jottei aiheudu vaaratilanteita.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto, pistoke, suojus, pyörivä siivili tai jokin muu osa on viallinen tai siinä on näkyviä halkeamia.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, vaihdata se oman turvallisuutesi vuoksi Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja sen johto poissa lasten ulottuvilta.
- Laitetta voivat käyttää myös henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvuttu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteesen liittyvät vaarat.
- Huolehdi lasten turvallisuudesta, äläkä anna lasten leikkiä laitteella.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Jos ruoka tarttuu sekoituskuohon tai kannun seinämään, sammuta laite ja irrota sen pistorasiasta. Irrota sitten ruoka seinästä lastan avulla.
- Ole varovainen tyhjentyessäsi kulhoa tai käsitellessäsi tai puhdistaussasi levyjä, teräyksikköjä ja mehulingon siiviliä. Terät ovat erittäin teräviä.
- Älä koske teriin varsinkaan laitteen ollessa kytkettynä pistorasiaan. Terät ovat erittäin teräviä.
- Jos terä juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet ainekset.
- Vältä kuuman nesteen kaatamista monitoimikoneeseen tai tehosekoittimeen, sillä neste voi höyrystyä äkillisesti ja aiheuttaa palovammoja.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.

Varoitus

- Älä koskaan sammuta laitetta kiertämällä sekoituskulhoa, kannua tai näiden kansia. Katkaise aina laitteesta virta käntämällä nopeudensäädin 0-tai OFF-asentoon.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta osatön jälkeen.
- Odota aina, kunnes liikkuvat evät ovat pysähtyneet, katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin avaat kulhon kannen tai kosketat laitteen liikkuvia osia.
- Katkaise aina laitteen virta ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta, kun jätät laitteen ilman valvontaa. Tee näin myös ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistamista ja lisävarusteiden vaihtamista sekä ennen kuin kosketat osia, jotka liikkuvat käytössä.
- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttööntottoa. Katso puhdistusohjeet ja -taulukko tästä käyttöoppaasta.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Älä ylitä kulhoon tai kannuun merkittyä enimmäislavuuden rajaa. Noudata käyttöoppaassa annettuja määriä, valmistusaikoja ja nopeuksia.
- Anna kuumien valmistusaineden jäähtyä (< 80 °C) ennen niiden käsittelemistä.
- Anna laitteen aina jäähtyä huoneen lämpötilaa vastaavaksi joksain käsitelyn erän jälkeen.
- Tietyt ruoka-aineet, kuten porkkanat, saattavat värejätä osien pintaa. Tämä ei heikennä osia. Värjäntymiset katoavat tavallisesti ajan myötä.
- Käyntiäni: Lc = 78 dB [A]

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

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

Kierrätys

Tämä merkki tarkoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana (2012/19/UE).


Noudata maasi sähkö- ja elektroniikkalaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä.

Asennukäsitteen käyttöjärjestyksen auttaa ehkäisemään ympäristölle ja ihmisille mahdollisesti kovia häiriövaikutuksia.

2 Käyttöönotto

Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat hyvin ennen laitteen ja lisävarusteiden käyttööntottoa.

Voit tutustua käyttöviinkeihin ja helpoihin resepteihin verkossa seuraavasti:

- Siirry osoitteeseen www.philips.com
- Napsauta kotsivulla hakupainiketta 
- Kirjoita hakukenttään tuotenumero HR7759.
- Hakutuloksista voit siirtyä lukemaan tarvitsesami tietoa tai ladata sen tietokoneesesi.

3 Monitoimikone

Laitteen kokoaminen

Ennen lisävarusteiden kokoamista varmista, että noudatat kuvien 2–7 ohjeita.

- Kohdisto kulhon reunassa oleva merkki rungossa olevaan lukituksen avausvaukkeeseen ja kiinnitä kulho runkoon.
- Kierrä kulhoa myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kiinni runkoon.
- Kiinnitä kulhoon lisäksi tai varrella varustetua lisäosa.
- Mittaa aineet kulhoon.
- Aseta kans kulhoon ja kiinnitä se kierämällä myötäpäivään, kunnes kuulet napsahduksen. Aseta syöttöpainin syöttösuppiloon.
 - Jos käytät lisätienä, työmää valmistusaineste syöttösuppiloon syöttöpainimella.
- Liitä virtajohto virtälähteeseen.
- Tarkista valmistusaineden suositusmäärät ja asetukset taulukosta 1. Kläänä valitsin haltuunon nopeusasetukseen.
- Kläänä valitsin asentoon **0** ja irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.

Teräyksikkö

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 2. Teröosalla voi pilkkoa, sekoittaa tai seosuttaa aineksia. Jos ruokaa tarttuu terään tai kulhoon reunaan, pysäytä ja sammuta laite ja käytä lastaa.

≡ Huomautus












- Aseta aina teräyksikkö kulhoon ennen raaka-aineden lisäämistä.
- Älä hienonna terillä kovia aineita, kuten kahvipapuja, maustekurkuma, muskottipähkinää tai jalapajoa, sillä ne voivat tyyliytää terää.
- Älä anna laitteen olla pitkään käynnissä pilkoaksesi (kovaa) juustoa tai suklaata. Muuten nämä ainekset kuumenevat, alkavat sulaa ja muuttavat kokareiksi.

Vaivausosa

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 3. Vaivausosalla voi vaivata hivataikinaa esimerkiksi leipää tai pizzaa varten.Taikinan nesteen määrää on säädettävä ilmankosteuden ja lämpötilan mukaan.

Levyt ja lisäosat

Vaihte tarvittava terä seuraavista ennen kuin alatot, ja kokoa ohjeiden mukaan: kuva 4 ja kuva 5.

Levyt/ Lisäterät	Nimi	Käytötarkotus
	Vsipilälevy	Kuohukerman tai vastaavien ainesten vispiilointiin tai valkaamiseen
	Hieno viipalointiterä	Ohuiden viipaleiden viipalointiin
	Karkea viipalointiterä	Paksujen viipaleiden viipalointiin
	Hieno silppuriterä	Juuston tai raakojen vihannesten raastamiseen ohueksi raasteeksi
	Karkea silppuriterä	Juuston tai raakojen vihannesten raastamiseen paksuksi raasteeksi
	Raastinterä	Rakeisen raasteen raastamiseen
	Viipalointi- ja suikalointilevy (hienojakoinen):	Ohuiden viipaleiden tai suikaleiden leikkaamiseen
	Viipalointi- ja suikalointilevy (karkea kooostumus):	Paksujen viipaleiden tai suikaleiden leikkaamiseen
	Ranskanperunälevy	Paksujen suikaleiden leikkaamiseen
	Raastinlevy	Rakeisen raasteen raastamiseen
	Julienne-levy	Ohuiden suikaleiden leikkaamiseen

Kokoa lisäterät alla olevien vaiheiden mukaisesti:

- Aseta osan aukko osastelineen varren päälle.
- Työmää osan aukkoa varren ulkolkeen päälle.
- Paina osa osastelineeseen, kunnes se lukkiutuu paikalleen.

! Varoitus

- Käsittele levyn viipaloointiterää varovasti. Sen leikkaukset on erittäin teräviä.
- Älä koskaan käytä levyä kovien aineiden kuten jalapajien käsittelyyn.
- Älä käytä liika voimaa painaessasi raaka-ainetta työntäen avulla syöttösuppiloon.

≡ Huomautus

- Työmää valmistusaineste syöttösuppiloon syöttöpainimella.Täytä syöttösuppilo mahdollisimman tasaisesti. Kun käsiteltävänä on suuria raaka-ainemääriä, käsittele raaka-ainete pienissä erissä ja tyhjennä kulho ennen väliä.

Pieni teholeikkuri

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 6. Pienellä teholeikkurilla voit jauhaa mm. kahvipapuja, kokonaisia pippureita, pähkinöitä, yrttejä ja kuivattuja hedelmiä.

≡ Huomautus

- Voit tilata pienen teholeikkurin ja teräyskõn (numerolla 9965 100 57198 / 9965 100 52997) Philips-jälleenmyyjältä tai Philipsin valtuuttamasta huoltoliikkeestä.
- Noudata taulukon 1 suositusta. Älä ylitä pienen teholeikkurin merkittyä enimmäisarjaa.

* Vinkki

- Naudanlihaa käsitellessäsi saat parhaan tuloksen, kun käytät jääkaappilymyä nauttanlihakuitoita. Käytä enintään 100 grammaa nauttanlihakuitoita. Käsittele P-nopeudella 5 sekunnin ajan.
- Kunika irrotat ainekset, jotka tarttuvat pienen teholeikkurin silppuriterä? 1. Katkaise laitettaa virta ja irrota pistoke pistorasiasta. 2. Irrota sekoituskannu teräyskõtöä. 3. Irrota ainekset terästä tai sekoituskannun sisäpinnasta lusikalla.

4 Tehosekoitin

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 7. Tehosekoittimen käyttötarjoitukset

- Nesteiden, kuten meijerituotteiden, kastikkeiden, hedelmärehujen, keittojen, juomien ja pirttelöiden sekoittäminen.
- Rakenteiden valmistusaineden, kuten ohuistaaliniain sekoittaminen.
- Kypsynettyjen valmistusaineden, kuten vauvanruuan soseuttaminen.

≡ Huomautus

- Älä koskaan avaa kanttia ja työnnä sormia tai apuineitä kannuun tehosekoittimen käydessä.
- Aseta tiiviste teräyksikköön aina ennen kuin kiinnität teräyskõn sekoituskannuun.
- Voit liittää nestemääriä aineita käsiteltn aikana kattamalla ne tehosekoittimen kannuun syöttökotasta.
- Käsittele suuret ainemäärät pienissä erissä.
- Kun käsittelet vaalutuuvaa nestettä (esimerkiksi mattoa), laitoa vuotoa välttämiseksi tehosekoittimen kannuun enintään 1 litra nestettä.
- Lisää sekoituskuhoon valmistusainetta korkeintaan ylätason iänsämeen asti.

5 Puhdistus ja säilytys

! Varoitus

- Varmista, että terien ja levyjen leikkaukset eivät osu kovien esineiin.Tämä voi aiheuttaa terin tyyliymisen.
- Leikkaukset ovat teräviä. Ole varovainen puhdistassasi monitoimikoneen teräyksikköä, tehosekoittimen teräyksikköä ja levyjä.

- Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.
- Puhdista muut osat kuumassa vedessä (< 60 °C) astianpesuainella tai astianpesukoneessa.
- Säilytä laitetta kuivassa paikassa.

6 Takuu ja huolto

Jos sinulla on ongelmia tai tarvitset palvelua, katso lisä tietoja osoitteesta www.philips.com/support tai ota yhteyttä Philipsin asiakaspalveluun. Puhelinnumero on takuulehtisessä. Jos maassasi ei ole kuluttajapalvelukeskusta, ota yhteyts paikalliseen Philips-jälleenmyyjään.

Français

1 Important

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

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

Danger

- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.

Avertissement

- N'utilisez jamais vos doigts ou un objet pour introduire des ingrédients dans la cheminée de remplissage en cours d'utilisation. Utilisez exclusivement le poussoir.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension indiquée au bas de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Pour éviter tout accident, ne connectez jamais cet appareil à un programmeur.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche, le couvercle de protection, le filtre rotatif ou toute autre partie sont endommagés ou présentent des fissures visibles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou de personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.
- Pour leur sécurité, ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du blender ou du bol, éteignez l'appareil et débranchez-le. Décollez ensuite les ingrédients des parois à l'aide d'une spatule.
- Soyez prudent(e) lorsque vous videz le bol, manipulez ou nettoyez les disques, les ensembles lames et le tamis de la centrifugeuse. Les bords sont très tranchants !
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché. Les lames sont en effet très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Veillez à verser du liquide chaud avec précaution dans le robot ménager ou dans le blender, car une production soudaine de vapeur peut éjecter ce liquide hors de l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Attention

- N'éteignez jamais l'appareil en tournant le blender, le bol ou leur couvercle. Pour éteindre l'appareil, réglez toujours le sélecteur de vitesse sur 0 ou sur OFF.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- Attendez toujours l'arrêt complet des pièces en mouvement, puis mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant d'ouvrir le couvercle et d'atteindre toute pièce mobile.
- Si l'appareil doit être laissé sans surveillance, éteignez-le et débranchez-le systématiquement. De même, éteignez et débranchez l'appareil avant tout montage, démontage, nettoyage et changement d'accessoires, ainsi que manipulation des pièces mobiles.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions et au tableau fournis dans ce manuel.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol ou le blender. Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse indiqués dans le mode d'emploi.
- Laissez refroidir les aliments chauds (< 80 °C) avant de les traiter.
- Laissez toujours refroidir l'appareil après chaque utilisation.
- Certains aliments, comme les carottes, peuvent provoquer une décoloration de la surface des pièces. Cela est sans conséquence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Ces altérations de la coloration disparaissent généralement avec le temps.
- Niveau sonore : Lc = 78 dB [A]

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition 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.

Recyclez

Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE).

Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

- Se le lame si bloccano, togliete la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame.
- Fare attenzione se viene versato liquido caldo all'interno del robot da cucina o del frullatore poiché può essere espulso dall'apparecchio a causa dell'improvviso crearsi di vapore.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.

Attenzione

- Non spegnere mai l'apparecchio ruotando il vaso frullatore, il recipiente o i relativi coperchi. Per spegnere l'apparecchio, ruotare sempre il selettore di velocità su 0 o OFF.
- Scollegate la spina dell'apparecchio subito dopo l'uso.
- Attendere sempre che le parti in movimento si fermino, quindi spegnere e scollegare l'apparecchio prima di aprire il coperchio e recuperare tali parti.
- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo, sostituire gli accessori o avvicinarsi alle parti in movimento.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti. Consultare le istruzioni e la tabella per la pulizia riportate nel presente manuale.
- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Non superare le quantità massime indicate sul recipiente o sul vaso del frullatore. Seguire le quantità, i tempi di lavorazione e la velocità indicati nel manuale dell'utente.
- Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi (< 80 °C) prima di lavorarli.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni utilizzo.
- Alcuni ingredienti, come ad esempio le carote, possono far scolorire la superficie degli accessori. Si tratta di un fenomeno del tutto innocuo: di norma gli accessori tornano al colore originario dopo un po' di tempo.
- Livello acustico: Lc = 78 dB [A]

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard e alle norme relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in maniera appropriata e secondo quanto riportato nel manuale di istruzioni, l'apparecchio risulta sicuro in conformità alle prove scientifiche disponibili ad oggi.

Riciclaggio

- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE).
- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:
 - Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
 - Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m².
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese; un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

2 Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio e gli accessori per la prima volta, pulire con cura le parti che entrano a contatto con gli alimenti.

Per ulteriori suggerimenti utili e ricette semplici online, è possibile:

- Visitare il sito Web www.philips.com.
- Fare clic sul pulsante di ricerca sulla homepage.
- Digitare il codice del prodotto“HR7759” nel campo di ricerca.
- Trovare o scaricare le informazioni necessarie dai risultati di ricerca.

3 Robot da cucina

Montaggio generale

Prima di utilizzare o assemblare una qualsiasi parte degli accessori, eseguire tale operazione secondo le Fig.2-7.

- Allineare l'indicazione sul bordo del recipiente al simbolo di sblocco sul gruppo motore e collegare il recipiente a quest'ultimo.
- Ruotare il recipiente in senso orario fino a che non scatta in posizione sul gruppo motore.
- Assemblare l'accessorio o l'accessorio dotato di albero nel recipiente.
- Mettete gli ingredienti nel recipiente.
- Mettere il coperchio sul recipiente e ruotarlo in senso orario fino a che non scatta in posizione. Spingere il pestello nell'apertura di inserimento cibo .
 - Per i dischi, mettere gli ingredienti nell'apertura di alimentazione con il pestello.
- Collegare la spina all'alimentazione elettrica.
- Verificare la quantità di ingredienti consigliata e le impostazioni nella tabella 1. Ruotare la manopola sull'impostazione della velocità desiderata.
- Dopo l'uso, ruotare la manopola su **0**, quindi scollegare l'apparecchio.

Gruppo lame

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2.

Utilizzare il gruppo lame per tritare, mescolare o ridurre in purea gli ingredienti. Per rimuovere gli alimenti che si attaccano alla lama o alle pareti del recipiente, fermare dapprima l'apparecchio e quindi utilizzare una spatola.












 Nota
<ul style="list-style-type: none">Inserire sempre il gruppo lame nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti. Non utilizzare il gruppo lame per tritare ingredienti duri come caffè in grani, curcuma, noce moscata e cubetti di ghiaccio; per evitare di danneggiare o spuntare le lame. Quando si tritano formaggi duri o cioccolato, non lasciare l'apparecchio in funzione troppo a lungo, per evitare che questi ingredienti si riscaldino eccessivamente, inizio a sciogliersi e formino grumi.

Accessorio per impastare

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 3. Utilizzare l'accessorio per impastare per preparare pasta per pane e pizze. È necessario regolare la quantità dei liquidi per formare l'impasto tenendo conto delle condizioni di umidità e temperatura.

Dischi e accessori

Prima di iniziare, scegliere il disco desiderato tra quelli seguenti e assemblarlo secondo la Fig.4 e la Fig.5.

Disco	Nome	Scopo
	Disco emulsionante	Per alimenti come panna montata tramite fruste o lame per frullare.
	Accessorio per affettare finemente	Per tagliare gli ingredienti in pezzi sottili e piatti
	Accessorio per affettare grossolanamente	Per tagliare gli ingredienti in pezzi spessi e piatti
	Accessorio per grattugiare finemente	Per tagliare o grattugiare formaggio o verdure non cotte in strisce sottili
	Accessorio per grattugiare grossolanamente	Per tagliare o grattugiare formaggio o verdure non cotte in strisce più spesse
	Disco per tritare	Per ridurre in agglomerati più compatti gli ingredienti
	Disco per affettare/ grattugiare (finemente):	Per tagliare gli ingredienti in pezzi sottili e piatti/ strisce sottili
	Disco per affettare/ grattugiare (grossolanamente):	Per tagliare gli ingredienti in pezzi spessi e piatti/ strisce più spesse
	Disco per patatine fritte	Per tagliare gli ingredienti in strisce più spesse
	Disco per sminuzzare	Per ridurre in agglomerati più compatti gli ingredienti
	Disco per julienne	Per tagliare gli ingredienti in strisce fini

Per inserire i dischi, seguire i passaggi riportati di seguito:

- Posizionare l'apertura del disco sul perno del portadischi.
- Premer e l'apertura del disco sulla parte sporgente del perno.
- Premere il disco sul portadischi fino a quando non scatta in posizione.

 Attenzione
<ul style="list-style-type: none">Prestare attenzione quando si maneggia la lama per affettare del disco. Quest'ultima è molto affilata. Non utilizzare mai il disco con ingredienti duri come i cubetti di ghiaccio. Non esercitare una pressione eccessiva sul pestello quando si spingono gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo.

 Nota
<ul style="list-style-type: none">Inserire gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo servendosi del pestello. Per ottenere risultati migliori riempire l'apertura in modo uniforme. Se dovete lavorare grosse quantità di ingredienti, ricordate di introdurre solo pochi pezzi alla volta e svuotate il recipiente di tanto in tanto.

Mini tritattutto

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 6.

Il mini tritattutto può essere utilizzato per macinare chicchi di caffè, pepe, noci, erbe, frutta secca, ecc.

 Nota
<ul style="list-style-type: none">È possibile ordinare un recipiente per mini tritattuto e un gruppo lame (con codice di servizio 9965 100 57198/9965 100 52997) dal proprio rivenditore Philips o da un centro assistenza Philips come accessori extra. Seguire le istruzioni sulla tabella 1. Non superare l'indicazione del livello massimo sul mini tritattuto.

Suggerimento

- Per risultati ottimali nella lavorazione della carne, utilizzare cubetti di carne fredda. Lavorare massimo 100 g di cubetti di carne alla velocità P per 5 sec.
- Come si rimuovono gli ingredienti che si attaccano alla parete del mini tritattuto? 1. Spegnere l'apparecchio e staccare la spina. 2. Staccare il bicchiere dal gruppo lame. 3. Staccare gli ingredienti dalle lame o dalla parete del bicchiere con un cucchiaio.

4 Frullatore

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 7.

Il frullatore è particolarmente adatto per:

- Frullare sostanze fluide come latticini, salse, succhi di frutta, zuppe, frappé e frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi come la pasta per i pancake.
- Ridurre in pure ingredienti cotti come gli alimenti per bambini.

 Nota
<ul style="list-style-type: none">Non aprire mai il coperchio per introdurre la mano o altri oggetti nel vaso mentre il frullatore è in funzione. Prima di montare il gruppo lame nel vaso frullatore, inserire sempre l'anello di guarnizione sul gruppo lame. Per aggiungere ingredienti liquidi durante il funzionamento, versarli nel vaso frullatore attraverso l'apertura di inserimento cibo. Preferire gli ingredienti in piccoli pezzi prima di introdurre il frullatore. Se volete preparare grandi quantitativi, ricordate di procedere con piccole quantità alla volta, invece di frullare tutto insieme. Per evitare schizzi in caso di liquidi che tendono a formare schiuma (ad es. latte), riempire il vaso frullatore con massimo 1 litro di liquido. Introdurre gli ingredienti nel vaso frullatore senza superare l'indicazione di livello massimo.

- Non aprire mai il coperchio per introdurre la mano o altri oggetti nel vaso mentre il frullatore è in funzione.
- Prima di montare il gruppo lame nel vaso frullatore, inserire sempre l'anello di guarnizione sul gruppo lame.
- Per aggiungere ingredienti liquidi durante il funzionamento, versarli nel vaso frullatore attraverso l'apertura di inserimento cibo.
- Preferire gli ingredienti in piccoli pezzi prima di introdurre il frullatore.
- Se volete preparare grandi quantitativi, ricordate di procedere con piccole quantità alla volta, invece di frullare tutto insieme.
- Per evitare schizzi in caso di liquidi che tendono a formare schiuma (ad es. latte), riempire il vaso frullatore con massimo 1 litro di liquido.
- Introdurre gli ingredienti nel vaso frullatore senza superare l'indicazione di livello massimo.

5 Pulizia e conservazione

Attenzione

- I bordi tagliati delle lame e dei dischi non devono mai venire a contatto con oggetti duri, per evitare di danneggiare o spuntare le lame.
- I bordi taglienti sono affilati. Prestare attenzione quando si pulisce il gruppo lame del robot da cucina, quello del frullatore e i dischi.

- Pulire il gruppo motore con un panno umido.
- Lavare le altre parti in acqua calda (< 60 °C) con un po' di detergente liquido per piatti o in lavastoviglie.
- Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

6 Garanzia e assistenza

In caso di problemi, per assistenza o per informazioni, consultare la pagina www.philips.com/support o contattare l'assistenza clienti Philips del proprio paese. Il numero di telefono è nell'opuscolo della garanzia internazionale. Se nel proprio paese non è presente alcun centro di assistenza clienti, rivolgersi al proprio rivenditore Philips.

 Nederlands
 Belangrijk!
<p>Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Register uw product op www.philips.com/welcome om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.</p>

Gevaar • Dompel de motorunit niet in water en spoel deze ook niet af.

Waarschuwing

- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp om ingrediënten door de vultrechter te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik alleen de stamper.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op netspanning of het voltage dat aan de onderkant van het apparaat wordt aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Gebruik dit apparaat niet indien het netsnoer, de stekker, de beschermkap, de draaiende zeef of andere delen beschadigd zijn of zichtbare barsten hebben.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat buiten bereik van kinderen houden. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen voor hun eigen veiligheid.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan de wand van de blenderkan of kom blijven kleven.V verwijder de ingrediënten vervolgens van de wand met een spatel.
- Pas op wanneer u de kom leegt en de schijven, de mesunits en de zeef van de sapcentrifuge aanraakt of schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp.
- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender is geschonken. Dit kan door plotseling stomen uit het apparaat geworpen worden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Let op

- Schakel het apparaat nooit uit door de blenderkan, de kom of de deksels te draaien. Schakel het apparaat altijd uit door de snelheidskeuzeknop naar 0 of OFF te draaien.
- Haal na gebruik altijd direct de stekker uit het stopcontact.
- Wacht altijd tot de bewegende delen stilstaan en schakel het apparaat dan uit. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het deksel opent en uw vingers in de onderdelen steekt die bewegen wanneer het apparaat is ingeschakeld.

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat, en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haaft, schoonmaakt, onderdelen vervangt of in de buurt komt van onderdelen die bewegen tijdens gebruik.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.Volg de instructies en tabel voor schoonmaken in deze handleiding.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Overschrijd nooit de maximumindicatie op de kan of de kom.Volg de hoeveelheden, verwerkingstijd en snelheid zoals aangegeven in de gebruikershandleiding.
- Laat hete ingrediënten afkoelen (< 80 °C) voordat u deze gaat verwerken.
- Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur na iedere portie die u hebt verwerkt.
- Bepaalde ingrediënten zoals wortels kunnen verkleuringen op de onderdelen veroorzaken. Dit heeft geen negatief effect op de onderdelen. De verkleuringen verdwijnen na een tijdje meestal vanzelf.
- Geluidsniveau: Lc = 78 dB [A]

Electromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle toepassbare richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan 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.

Recycling

Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegoed (2012/19/EU).

Volg de geldende regels in uw land voor de geschieden inzameling van elektrische en elektronische producten. Als u correct verwijderd, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volkgezondheid.

2 Voorafgaand aan het eerste gebruik

Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat en accessoires voor de eerste keer gebruikt.

Voer meer praktische tips en basisrecepten online:

- Ga naar www.philips.com.
- Klik op de zoekknop op de startpagina.
- Typ het productnummer “HR7759” in het zoekvak.
- Zoek naar of download de benodigde informatie in de zoekresultaten.

3 Keukenmachine

Algemene montage

Voordat u een van de accessoires plaatst of gebruikt, dient u eerst na te gaan of u het apparaat hebt gemonteerd zoals weergegeven in afb. 2 t/m 7.

- Breng de indicator op de rand van de kom op één lijn met het ontgrensingsymbool op de motorunit en bevestig de kom op de motorunit.
- Bevestig de kom op de motorunit door deze rechtstoms te draaien totdat u een klik hoort.
- Bevestig het accessoire of het accessoire met de aandrijfnaas aan de kom.
- Doe de ingrediënten in de kom.
- Doe het deksel op de kom en draai het rechtsom totdat u een klik hoort om het vast te zetten. Plaats vervolgens de stamper in de vultrechter.
 - Doe voor de schijven de ingrediënten in de vultrechter met de stamper.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Controleer de aanbevolen hoeveelheid ingrediënten en de instelling in tabel 1. Draai de knop naar de gewenste snelheidsstand.
- Draai na gebruik de knop naar **0** en haal de stekker uit het stopcontact.












 Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Plaats altijd de mesunit in de kom voordat u de ingrediënten erin doet. Gebruik de mesunit niet om harde ingrediënten zoals koffiebollen, kurkuma, nootmuskaat of ijsblokjes te hakken. Hierdoor kan het mes bot worden. Laat het apparaat niet te lang werken wanneer u (harde) kaas of chocolade haakt. Deze ingrediënten worden anders te heet, waardoor ze gaan smelten en klonten.

Kneedaccessoire

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens afb. 2. U kunt de mesunit gebruiken om ingrediënten te hakken, mixen of pureren. Als u het voedsel wilt verwijderen dat aan het mes of de wand van de kom kleeft, kunt u dit het beste met een spatel doen nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld.

Schijven en inzetschijven

Kies voor u begint de gewenste schijf en bevestig die volgens afb. 4 en afb. 5.

Inzetschijf	Naam	Doel
	Emulsijschijf	Voor de bereiding van etenswaren zoals slagroom, middelst kloppen
	Hulpstuk voor fijn snijden	Om ingrediënten in dunne, platte stukjes te snijden
	Hulpstuk voor grof snijden	Om ingrediënten in dikke, platte stukjes te snijden
	Hulpstuk voor fijn raspn	Om kaas of rauwe groenten in rafijne stukjes te snijden
	Hulpstuk voor grof raspn	Om kaas of rauwe groenten in grovere stukjes te snijden
	Hulpstuk voor granuleren	Om ingrediënten te granuleren
	Schijf voor snijden / raspn (fijn):	Om ingrediënten in dunne, platte stukjes / rafijne stukjes te snijden
	Schijf voor snijden / raspn (grof):	Om ingrediënten in dikke, platte stukjes / grovere stukjes te snijden
	Schijf voor frites	Om ingrediënten in dikkere repen te snijden
	Schijf voor granuleren	Om ingrediënten te granuleren
	Schijf voor julienne	Om ingrediënten in fijne reepjes te snijden

Volg deze stappen om de inzetschijven in elkaar te zetten:

- Plaats de opening van de inzetschijf boven de schacht van de inzetschijfhouder.
- Druk de opening van de inzetschijfhouder over het uitsteekselje van de schacht.
- Druk de inzetschijf op de inzetschijfhouder tot deze vastklikt.

 Let op
<ul style="list-style-type: none">Wees voorzichtig als u het mes van de schijf gebruikt. Het heeft een zeer scherpe snijkant. Gebruik de schijf nooit om harde ingrediënten zoals ijsblokjes te verwerken. Oefen niet te veel druk uit op de stamper wanneer u de ingrediënten in de vultrechter duwt.

 Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Doe de ingrediënten met de stamper in de vultrechter. Plaats de ingrediënten gelijkmatig in de vultrechter voor het beste resultaat. Wanneer u een grote hoeveelheid ingrediënten wilt verwerken, verwerk dan kleine porties en maak de kom tussenrijds regelmatig leeg.

Minihakmolén

Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens afb. 6.

U kunt de minihakmolén gebruiken om koffiebollen, peperkorrels, noten, kruiden, gedroogd fruit enz. te vermalen.

 Opmerking
<ul style="list-style-type: none">U kunt als extra accessoires een kan en een mesunit voor uw minihakmolén bestellen (onder codenummer 9965 100 57198/9965 100 52997) bij uw Philips-dealer of bij een Philips-servicecentrum. Volg de aanbevelingen in tabel 1 op. Overschrijf het maximumniveau aangegeven op de minihakmolén niet.

Tip

- Voor het beste resultaat bij het verwerken van rundvlees gebruikt u gekoelde rundvleesblokjes. Gebruik max. 100 g rundvleesblokjes voor 5 sec. op snelheid P
- Hoe verwijder ik ingrediënten die aan de zijkant van de minihakmolén kleven? 1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. 2. Verwijder de beker van de mesunit. 3. Verwijder de ingrediënten met een lepel van het mes of de zijkant van de beker.

4 Blender

Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens afb. 7.

De blender is bedoeld voor:

- het mengen van vloeistoffen zoals zuivelproducten, sauzen, vruchtsappen, soepen, drankjes en melkshakes;
- het mengen van zachte ingrediënten zoals pannenkoekbeslag;
- het pureren van gekookte ingrediënten zoals babyvoeding.

 Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Steek nooit uw hand of een voorwerp in de kan terwijl de blender werkt. Bevestig de afslchting altijd op de mesunit voordat u de mesunit aan de blenderkan bevestigt. Als u tijdens de bewerking vloeibare ingrediënten wilt toevoegen, get deze dan in de blenderkan via de vuloeping. Snijf ingrediënten in kleine stukjes voordat u ze verwerkt. Wanneer u een grote hoeveelheid voedsel wilt bereiden, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de kom, maar verwerk steeds kleine hoeveelheden. Voorom morgen: als u een vloeistof verwerkt die snel gaat schiumen (bijvoorbeeld melk), doe dan niet meer dan 1 liter vloeistof in de blenderkan. Doe de ingrediënten in de blenderkan en overschrijd daarbij de maximumindicatie niet.

5 Schoonmaken en opbergen

Let op

- Voorom dat de snijkanten van de messen en schijven in contact komen met harde voorwerpen. Hierdoor kan het mes bot worden.
- De snijkanten zijn scherp. Wees voorzichtig wanneer u de mesunit van de keukenmachine, de mesunit van de blender en de schijven schoonmaakt.

- Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.
- Maak de andere onderdelen schoon in warm water (< 60 °C) met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
- Berg het product op een droge plaats op.

Garantie en service

Als u een probleem hebt of vraag hebt of service nodig hebt, gaat u naar www.philips.com/support of neemt u contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land. Het telefoonnummer vindt u in het "worldwide guarantee"-voouwbild. Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Norsk

1 Viktigt

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips. Hvis du vil ha fullt utbytte av støtten som Philips tilbyr, kan du registrere produktet på www.philips.com/welcome.

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

Fare

- Motorenheten og bladet dyppes i vann eller skylles under springen.

Advarsel

- Bruk aldri fingrene eller et objekt til å skyve ingredienser inn i materøret mens apparatet er i bruk. Bruk bare stapperen.
- Før du kobler apparatet til strømmettet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på undersiden av apparatet, stemmer overens med nettspenningen på stedet.
- For å unngå farlige situasjoner skal dette apparatet aldri kobles til en timer.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen, støpselet, det beskyttende dekslet, den roterende silen eller andre deler er skadet eller har tydelige sprekker.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicecenter som er godkjent av Philips eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utgjengelig for barn.
- Dette apparatet kan brukes av personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen.
- For barnets egen sikkerhet må du ikke la det leke med apparatet.
- La aldri apparatet gå uten tilsyn.
- Hvis mat kleber seg til veggen på hurtigmikserens k

1		(MAX)	(MAX)	
		5 x 1 sec	500 g	P
		5 x 1 sec	500 g	P/2
		30 sec	50 g	2
		60 sec	250 g	1
		45 sec	250 g	2
		30 sec	200 g	2
		2-3 min	500 g	1
			360 ml	
		60-180 sec	350 ml	1
		60-180 sec	4 pcs	1
(HR7761)		30 sec	500 g	1
		30 sec	200 g	1
		30 sec	2 pcs	1
		30 sec	500 g	1
		30 sec	300 g	1
(HR7762, 7763, 7759)		30 sec	500 g	1
		30 sec	200 g	1
		30 sec	2 pcs	1
(HR7762, 7763)		30 sec	500 g	1
		30 sec	300 g	1
(HR7762, 7763, 7759)		30 sec	500 g	1
(HR7763)		30 sec	500 g	1
		30 sec	2 pcs	
(HR7762)		30 sec	200 g	1
		30 sec	500 g	1
(HR7761, 7762, 7763)		30 sec	40 g	2
		30 sec	70 g	2
		30 sec	40 g	2
		30 sec	50 g	2
		5 sec	100 g	P
		1 min	1 L	2
		1 min	1 L	2
		1 min	1 L	2
		P x 9	6 x	P
		3 min	400 g	2

			(HR7762, 7763)	
--	--	--	----------------	--

	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✗		✓	✓	✗
	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✓	✓	✗		✗	✗	✓

