

Always here to help you

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



HR7605




User manual

PHILIPS



www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé
4203.064.1397.7

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.

Important

Read this important information carefully before you use the appliance and save it for future reference.

General**Danger**

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only 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 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.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the appliance is operating. Only use the pusher for this purpose.
- Never let the appliance operate unattended.
- Do not touch the cutting edges of the blade unit or the metal inserts. Be very careful when you handle or clean these accessories. Their cutting edges are very sharp.
- If food sticks to the wall of the bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.

Caution

- Always unplug the appliance before you leave it unattended and before you assemble, disassemble or clean it.
- Never switch off the appliance by turning the lid. Always switch off the appliance by turning the speed selector to 0.
- Switch off the appliance before you detach the motor unit, the lid or the accessory.
- Unplug the appliance immediately after use.
- 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 to be used in household and similar applications such as farm houses, bed and breakfast type environments, staff kitchen areas in shops, in offices and in other working environments and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Do not exceed the maximum level indication on the bowl.
- Never exceed the quantities and processing times indicated in the tables of the user manual.
- Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolourations usually disappear after some time.
- Let hot ingredients cool down before you process them (max. temperature 80°C/175°F).
- Maximum noise level: Lc = 87.5 dB(A).

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Safety features**Thermal safety cut-out**

This appliance is equipped with a thermal safety cut-out that automatically cuts off the power supply to the appliance in case of overheating. If the appliance stops operating:

- 1 Remove the mains plug from the wall socket.
- 2 Let the appliance cool down for 1 hour.
- 3 Put the mains plug back into the wall socket.
- 4 Switch on the appliance again.

Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the thermal safety cut-out activates too often.

Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if the tool holder, the lid and the motor unit are assembled correctly.

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. 1).

Ordering accessories

To buy accessories or spare parts, visit www.shop.philips.com/service or go to your Philips dealer. You can also contact the Philips Consumer Care Centre in your country (see the worldwide guarantee leaflet for contact details).

Guarantee and support

If you need information or support, please visit www.philips.com/support or read the separate worldwide guarantee leaflet.

Recipes**Fruit cake**

Do not process more than one batch. Let the appliance cool down to room temperature before you process the next batch.

- 150g dates
- 225g prunes
- 50g almonds
- 50g walnuts
- 100g raisins
- 200g whole rye flour
- 100g wheat flour
- 100g brown sugar
- 1 pinch salt
- 1 sachet baking powder
- 300ml buttermilk

- 1 Place the blade unit in the bowl.
- 2 Put all ingredients in the bowl and let the appliance operate for 10 seconds.
- 3 Put the dough in a rectangular baking tin and bake it for 40 minutes at 170°C

Reibekuchen (potato pancake)

Ingredients:

- 500g potatoes, raw and peeled
- 1 chopped onion
- 1 egg
- salt
- oil

- 1** Granulate the potatoes with the granulating insert. Let the potato granulate drain in a colander.
- 2** Add the egg, the chopped onion and some salt to the potato granulate. Let the appliance operate until the ingredients are properly mixed.
- 3** Put some oil in a frying pan and heat it. Then put a layer of potato granulate in the frying pan and fry until golden brown.

Mayonnaise

Ingredients:

- 2 egg yolks
- 1 tsp mustard
- 1 tsp vinegar
- 200ml oil

Make sure the ingredients are at room temperature.

- 1** Put the tool holder in the bowl and place the emulsifying disc on the tool holder. Put the egg yolks, mustard and vinegar in the bowl.
 - 2** Put the lid and the motor unit on the bowl. Set the speed selector to I to switch on the appliance. Pour the oil slowly onto the emulsifying disc.
- Tip for tartare sauce: add parsley, gherkins and hard-boiled eggs.
 - Tip for cocktail sauce: add 50ml crème fraîche, a dash of whisky, 3tsp tomato puree and a dash of ginger syrup to 100ml mayonnaise.

DEUTSCH

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.

Wichtig

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

Allgemeines

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie sie 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 kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt wurden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Stopfen Sie Zutaten niemals mit den Fingern oder irgendwelchen Gegenständen, z. B. einem Teigschaber, in die Einfüllöffnung, während das Gerät in Betrieb ist. Verwenden Sie hierzu nur den Stopfer.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie nicht die Klingen der Messereinheit oder die Metalleinsätze. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie mit diesen Zubehöerteilen umgehen oder sie reinigen. Die Klingen sind sehr scharf.
- Wenn Zutaten innen an der Schüssel kleben bleiben, schalten Sie das Gerät ab, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lösen Sie die Zutaten mithilfe eines Teigschabers vom Schüsselrand.

Achtung

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht durch Drehen des Deckels aus. Schalten Sie das Gerät immer durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers auf 0 aus.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Motoreinheit, den Deckel oder das Zubehöerteil abnehmen.
- Ziehen Sie nach Gebrauch sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie keine Zubehöerteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in Einrichtungen wie Bauernhöfen, Frühstückspensionen, Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen sowie für Kunden in Hotels, Motels und anderen Einrichtungen vorgesehen.
- Überschreiten Sie nicht die auf der Schüssel angegebene maximale Füllmenge.
- Überschreiten Sie nie die Mengen und die Verarbeitungszeiten, die in der Tabelle der Bedienungsanleitung angegeben sind.
- Bestimmte Zutaten können die Oberfläche der Geräteteile verfärben, was jedoch deren Funktion nicht beeinträchtigt. Meist geht diese Verfärbung nach einiger Zeit zurück.
- Lassen Sie heiße Zutaten auf höchstens 80 °C abkühlen, bevor Sie sie im Gerät verarbeiten.
- Maximaler Geräuschpegel: Lc = 87,5 dB(A).

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen bezüglich der Exposition in elektromagnetischen Feldern.

Sicherheitsmerkmale

Automatischer Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei Überhitzung die Stromversorgung automatisch abschaltet. Wenn das Gerät den Betrieb einstellt:

- 1** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2** Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang abkühlen.
- 3** Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose.
- 4** Schalten Sie das Gerät wieder ein.

Falls der automatische Überhitzungsschutz das Gerät zu häufig ausschaltet, wenden Sie sich an Ihren Philips Händler oder ein Philips Service-Center.

Integrierte Sicherheitssperre

Diese Funktion stellt sicher, dass Sie das Gerät nur einschalten können, wenn der Zubehöralter, der Deckel und die Motoreinheit richtig montiert sind.

Umwelt

- Werfen 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. 1).

Zubehör bestellen

Um Zubehörteile oder Ersatzteile zu kaufen, besuchen Sie www.shop.philips.com/service, oder gehen Sie zu Ihrem Philips Händler. Sie können auch das Philips Service-Center in Ihrem Land kontaktieren (die Kontaktdetails finden Sie in der internationalen Garantieschrift).

Garantie und Support

Für Unterstützung und weitere Informationen besuchen Sie die Philips Website unter www.philips.com/support, oder lesen Sie die internationale Garantieschrift.

Rezepte

Englischer Früchtekuchen (Fruit cake)

Bearbeiten Sie nie mehr als eine Portion. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die nächste Portion bearbeiten.

- 150 g Datteln
- 225 g Backpflaumen
- 50 g Mandeln
- 50 g Walnüsse
- 100 g Rosinen
- 200 g Roggen-Vollkornmehl
- 100 g Weizenmehl
- 100 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Backpulver
- 300 ml Buttermilch

1 Setzen Sie die Messereinheit in die Schüssel.

2 Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel, und lassen Sie das Gerät 10 Sekunden lang laufen.

3 Füllen Sie den Teig in eine rechteckige Kastenform, und backen Sie die Mischung 40 Minuten bei 170 C.

Reibekuchen (Kartoffelpfannkuchen)

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln, roh und geschält
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 Ei
- Salz
- Öl

1 Reiben Sie die Kartoffeln mit dem Einsatz zum Reiben. Lassen Sie die Kartoffeln in Küchenpapier abtropfen.

2 Geben Sie das Ei, die gehackte Zwiebel und etwas Salz zu den Kartoffeln. Lassen Sie das Gerät laufen, bis die Zutaten gut vermischt sind.

3 Geben Sie etwas Öl in eine Pfanne, und erhitzen Sie es. Geben Sie dann eine Schicht geriebene Kartoffeln in der Pfanne, und braten bis diese goldbraun.

Mayonnaise

Zutaten:

- 2 Eigelb
- 1 TL Senf
- 1 TL Essig
- 200 ml Öl

Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten Raumtemperatur haben.

1 Setzen Sie den Zubehöralter in die Schüssel, und bringen Sie die Emulgierscheibe auf dem Zubehöralter an. Geben Sie Eigelb, Senf und Essig in die Schüssel.

2 Setzen Sie den Deckel und die Motoreinheit auf die Schüssel. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf I, um das Gerät einzuschalten. Gießen Sie das Öl langsam auf die Emulgierscheibe.

- Tipp für Tartarsoße: Geben Sie Petersilie, Gewürzgurken und hart gekochte Eier hinzu.
- Tipp für Cocktailsoße: Geben Sie 50 ml Crème Fraîche, einen Schluck Whisky, 3 TL Tomatenmark und einen Schluck Ingwersirup zu 100 ml Mayonnaise.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλωσορίσατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.philips.com/welcome.

Σημαντικό

Διαβάστε αυτές τις σημαντικές πληροφορίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

Γενικά

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να το πλένετε στη βρύση. Χρησιμοποιείτε μόνο ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το μοτέρ.

Προειδοποίηση

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φις, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Αν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο επισκευών εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) για να σπρώξετε τα υλικά μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Να χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Μην αγγίζετε τα άκρα της λεπίδας ή τα μεταλλικά ελάσματα. Προσέχετε πολύ όταν χειρίζεστε ή καθαρίζετε αυτά τα εξαρτήματα. Τα άκρα τους είναι πολύ αιχμηρά.
- Εάν κολλήσει τροφή στα τοιχώματα του μπολ, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να απομακρύνετε την τροφή από τα τοιχώματα.

Προσοχή

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν την αφήσετε χωρίς επίβλεψη και πριν την συναρμολογήσετε, την αποσυναρμολογήσετε και την καθαρίσετε.
- Μην απενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή περιστρέφοντας το καπάκι. Θα πρέπει να την απενεργοποιείτε πάντα στρέφοντας τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση 0.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε το μοτέρ, το καπάκι ή το εξάρτημα.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από τη πρίζα αμέσως μετά τη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που δεν συνιστώνται ρητά από τη Philips. Αν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση στο σπίτι και σε παρόμοια περιβάλλοντα, όπως εξοχικά, πανσιόν, κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα, καθώς και από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλα περιβάλλοντα που προσφέρουν υπηρεσίες διαμονής.
- Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται στο μπολ.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στους πίνακες του εγχειριδίου χρήσης.
- Κάποια υλικά μπορεί να προκαλέσουν αποχρωματισμούς στην επιφάνεια των εξαρτημάτων. Αυτό δεν επηρεάζει αρνητικά την απόδοση των εξαρτημάτων. Αυτοί οι αποχρωματισμοί συνήθως εξαφανίζονται μετά από κάποιο διάστημα.
- Αφήνετε τα ζεστά υλικά να κρυώσουν πριν τα επεξεργαστείτε (μέγ. θερμοκρασία 80°C).
- Μέγιστη στάθμη θορύβου: Lc = 87,5 dB(A).

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με την έκθεση σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

Λειτουργίες ασφαλείας

Θερμική ασφάλεια διακοπής λειτουργίας

Η συσκευή αυτή διαθέτει θερμική ασφάλεια διακοπής λειτουργίας που διακόπτει αυτόματα την παροχή ρεύματος στη συσκευή σε περίπτωση υπερθέρμανσης.

Εάν η συσκευή σας σταματήσει να λειτουργεί:

- 1** Αποσυνδέστε το φως από την πρίζα.
- 2** Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 1 ώρα.
- 3** Συνδέστε πάλι το φως στην πρίζα.
- 4** Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας της Philips ή ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips εάν η θερμική διακοπή ασφαλείας ενεργοποιείται πολύ συχνά.

Ενσωματωμένο κλειδωμα ασφαλείας

Η λειτουργία αυτή διασφαλίζει ότι μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή μόνο εάν το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων, το καπάκι και το μοτέρ έχουν συναρμολογηθεί σωστά.

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 βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 1).

Παραγγελία εξαρτημάτων

Για να αγοράσετε εξαρτήματα ή ανταλλακτικά, επισκεφτείτε τη διεύθυνση www.shop.philips.com/service ή απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπο της Philips στην περιοχή σας. Μπορείτε επίσης να επικοινωνήσετε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας στο φυλλάδιο της διεθνούς εγγύησης).

Εγγύηση και υποστήριξη

Αν χρειάζεστε πληροφορίες ή υποστήριξη, επισκεφτείτε τη διεύθυνση www.philips.com/support ή διαβάστε το ξεχωριστό φυλλάδιο της διεθνούς εγγύησης.

Συνταγές

Κέικ φρούτων

Μην επεξεργάζεστε περισσότερες από μία φουρνιά. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου προτού επεξεργαστείτε την επόμενη φουρνιά.

- 150 γρ. χουρμάδες
- 225 γρ. ξερά δαμάσκηνα
- 50 γρ. αμύγδαλα
- 50 γρ. καρύδια
- 100 γρ. σταφίδες
- 200 γρ. αλεύρι ολικής αλέσεως
- 100 γρ. σιτάλευρο
- 100 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 300 ml πλήρες γάλα

1 Τοποθετήστε τις λεπίδες στο μπολ.

2 Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 δευτερόλεπτα.

3 Βάλτε τη ζύμη σε ορθογώνιο ταψί και ψήστε τη για 40 λεπτά στους 170°C.

Reibekuchen (τηγανίτες πατάτας)

Υλικά:

- 500 γρ. πατάτες, ωμές και ξεφλουδισμένες
- 1 κομμένο κρεμμύδι
- 1 αυγό
- αλάτι
- λάδι

1 Τεμαχίστε τις πατάτες με το δίσκο κοπής σε μικρά κομμάτια. Αφήστε το τρίμμα πατάτας να στραγγίσει σε ένα σουρωτήρι.

2 Προσθέστε το αυγό, το κομμένο κρεμμύδι και λίγο αλάτι στο τρίμμα πατάτας. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει μέχρι να αναμειχθούν πολύ καλά τα υλικά.

3 Προσθέστε λίγο λάδι σε ένα τηγάνι και ζεστάνετε. Στη συνέχεια, τοποθετήστε μια στρώση τριμματος πατάτας στο τηγάνι και σοτάρετε μέχρι να ροδίσει.

Μαγιονέζα

Υλικά:

- 2 κρόκους αυγών
- 1 κ. γ. μουστάρδα
- 1 κ. γ. ξύδι
- 200 ml λάδι

Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

1 Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στο μπολ και τοποθετήστε το εξάρτημα ανάδευσης στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων. Βάλτε τους κρόκους αυγών, τη μουστάρδα και το ξύδι στο μπολ.

2 Τοποθετήστε το καπάκι και το μοτέρ πάνω στο μπολ. Ρυθμίστε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση 1 για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Αδειάστε το λάδι αργά πάνω στο εξάρτημα ανάδευσης.

- Συμβουλή για σάλτσα ταρτάρ: Προσθέστε μαϊντανό, τουρσί και βρασμένα αυγά.
- Συμβουλή για σάλτσα κοκτέιλ: Προσθέστε 50 ml κρεμ φρες, λίγες σταγόνες ουίσκι, 3 κ.γ. πουρέ ντομάτας και λίγες σταγόνες από σιρόπι πιπερόριζας σε 100 ml μαγιονέζας.

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.

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente esta información importante y consérvela por si necesitara consultarla en el futuro.

General

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 puede ser usado por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.
- No utilice nunca los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar los ingredientes por el orificio de entrada mientras el aparato está funcionando. Sólo debe utilizar el empujador.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- No toque los bordes de corte de la unidad de cuchillas o los accesorios de metal. Tenga mucho cuidado al manipular o limpiar estos accesorios. Los bordes de corte están muy afilados.
- Si los alimentos se pegan a la pared del recipiente, apague el aparato, desenchúfelo y utilice una espátula para separar los alimentos de la pared.

Precaución

- Desenchufe siempre el aparato antes de dejarlo desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Nunca apague el aparato girando la tapa. Apague siempre el aparato girando el selector de velocidad a 0.
- Apague el aparato antes de desmontar la unidad motora, la tapa o los accesorios.
- Desenchufe el aparato inmediatamente después de usarlo.
- 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 está diseñado para utilizarlo en entornos domésticos o similares como: viviendas de granjas, hostales en los que se ofrecen desayunos, zona de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales, y por clientes de hoteles, moteles y entornos residenciales de otro tipo.
- No exceda el nivel máximo indicado en el recipiente.
- Nunca exceda las cantidades y tiempos de procesamiento indicados en las tablas del manual de usuario.
- Algunos ingredientes pueden causar decoloraciones en la superficie de las piezas. Sin embargo, esto no tiene efectos negativos sobre las piezas, ya que estas decoloraciones normalmente desaparecen después de algún tiempo.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos (temperatura máx. 80 °C/175 °F).
- Nivel de ruido máximo: Lc = 87,5 dB(A).

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato de Philips cumple los estándares y las normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

Características de seguridad

Disyuntor térmico de seguridad

Este aparato está equipado con un disyuntor térmico de seguridad que interrumpe automáticamente el suministro de energía al aparato si éste se calienta en exceso.

Si el aparato deja de funcionar:

- 1** Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- 2** Deje que el aparato se enfríe durante 1 hora.
- 3** Vuelva a enchufar la clavija de red a la toma de corriente.
- 4** Encienda de nuevo el aparato.

Si el disyuntor térmico de seguridad se activa demasiado a menudo, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un centro de servicio autorizado por Philips.

Bloqueo de seguridad incorporado

Esta función asegura que solo se pueda encender el aparato si el soporte de accesorios, la tapa y la unidad motora están montados correctamente.

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. 1).

Solicitud de accesorios

Para comprar accesorios o piezas de repuesto, visite www.shop.philips.com/service o acuda a su distribuidor de Philips. También puede ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (consulte el folleto de garantía mundial para encontrar los datos de contacto).

Garantía y asistencia

Si necesita asistencia o información, visite www.philips.com/support o lea el folleto de garantía mundial independiente.

Recetas

Pan de frutas

No procese más de un lote. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de procesar el siguiente lote.

- 150 g de dátiles
- 225 g de ciruelas
- 50 g de almendras
- 50 g de nueces
- 100 g de pasas
- 200 g de harina de centeno
- 100 g de harina de trigo
- 100 g de azúcar moreno
- 1 pizca de sal
- 1 sobrecito de levadura en polvo
- 300 ml de suero de leche

- 1** Coloque la unidad de cuchillas en el recipiente.
- 2** Ponga todos los ingredientes en el recipiente y deje que el aparato funcione durante 10 segundos.

- 3** Coloque la masa en un molde para horno rectangular y hornéelo durante 40 minutos a una temperatura de 170 °C.

Reibekuchen (tortita de patata)

Ingredientes:

- 500 g de patatas crudas y peladas
- 1 cebolla picada
- 1 huevo
- sal
- aceite

- 1** Ralle las patatas con el accesorio para rallar. Deje que las patatas ralladas se escurran en un colador.

- 2** Añada el huevo, la cebolla picada y un poco de sal a las patatas ralladas. Deje que el aparato funcione hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.

- 3** Ponga un poco de aceite en una sartén y caliéntelo. A continuación, ponga una capa de patatas ralladas en la sartén y fría hasta que estén doradas.

Mayonesa

Ingredientes:

- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de vinagre
- 200 ml de aceite

Asegúrese de que los ingredientes están a temperatura ambiente.

- 1** Ponga el soporte de accesorios en el recipiente y coloque el disco para emulsionar en el soporte. Ponga las yemas de huevo, la mostaza y el vinagre en el recipiente.

- 2** Ponga la tapa y la unidad motora en el recipiente. Ajuste el selector de velocidad en la posición I para encender el aparato. Vierta el aceite lentamente sobre el disco para emulsionar.

- Consejo para salsa tártara: añada perejil, pepinillos y huevos duros.
- Consejo para salsa cóctel: añada 50 ml de nata fresca, un chorrito de güisqui, 3 cucharaditas de puré de tomate y una pizca de sirope de jengibre a 100 ml de mayonesa.

FRANÇAIS

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.

Important

Lisez attentivement ces informations importantes avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour un usage ultérieur.

Général

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 peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des 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.

- L'utilisation de cet appareil est strictement interdite aux enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet (par exemple, une spatule) pour introduire des aliments dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir prévu à cet effet.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne touchez pas les lames de l'ensemble lames ni les disques métalliques. Soyez très prudent(e) lorsque vous manipulez ou nettoyez ces accessoires. Leurs lames sont très coupantes.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du bol, éteignez l'appareil, puis débranchez-le. Détachez ensuite les ingrédients des parois à l'aide d'une spatule.

Attention

- Débranchez toujours l'appareil si vous ne vous en servez pas et avant de l'assembler, de le désassembler ou de le nettoyer.
- N'éteignez jamais l'appareil en faisant tourner le couvercle. Éteignez toujours l'appareil en réglant le sélecteur de vitesse sur 0.
- Éteignez l'appareil avant de détacher le bloc moteur, le couvercle ou l'accessoire.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- 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 et dans des environnements similaires tels que les fermes, les chambres d'hôte, les cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail, les clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels.
- Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol.
- Ne dépassez jamais les quantités et les temps de préparation indiqués dans les tableaux du mode d'emploi.
- Certains aliments peuvent provoquer une décoloration de la surface des accessoires. Cela est sans conséquence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Les décolorations disparaissent généralement après un certain temps.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les verser dans le robot ménager (température max. : 80 °C).
- Niveau sonore maximal : Lc = 87,5 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.

Consignes de sécurité

Dispositif antisurchauffe

L'appareil est équipé d'un dispositif antisurchauffe qui coupe automatiquement l'alimentation en cas de surchauffe. En cas d'arrêt soudain de l'appareil :

- 1** Retirez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

2 Laissez l'appareil refroidir pendant 1 heure.

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

4 Remettez l'appareil en marche.

Consultez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips si le dispositif antisurchauffe se déclenche trop fréquemment.

Verrou de sécurité intégré

Grâce à cette fonctionnalité, l'appareil se met en marche uniquement lorsque le support pour outil, le couvercle et le bloc moteur sont correctement assemblés.

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. 1).

Commande d'accessoires

Pour acheter des accessoires ou des pièces de rechange, visitez le site Web www.shop.philips.com/service ou rendez-vous chez votre revendeur Philips. Vous pouvez également contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (voir le dépliant de garantie internationale pour les coordonnées).

Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'une assistance ou d'informations supplémentaires, consultez le site Web www.philips.com/support ou lisez le dépliant séparé sur la garantie internationale.

Recettes

Cake aux fruits

Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir à température ambiante.

- 150 g de dattes
- 225 g de pruneaux
- 50 g d'amandes
- 50 g de noix
- 100 g de raisins secs
- 200 g de farine de seigle complète
- 100 g de farine de blé
- 100 g de cassonade
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure
- 300 g de babeurre

1 Placez l'ensemble lames dans le bol.

2 Mettez tous les ingrédients dans le bol et faites fonctionner l'appareil pendant 10 secondes.

3 Versez la pâte dans un moule rectangulaire et faites cuire au four pendant 40 minutes à 170 °C.

Reibekuchen (crêpe de pomme de terre)

Ingrédients :

- 500 g de pommes de terre, crues et épluchées
- 1 oignon haché
- 1 œuf
- sel
- huile

1 Râpez les pommes de terre à l'aide de la râpe. Laissez égoutter les pommes de terre râpées dans une passoire.

2 Ajoutez l'œuf, l'oignon haché et un peu de sel aux pommes de terre râpées. Faites fonctionner l'appareil jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

3 Versez un peu d'huile dans une poêle à frire et faites-la chauffer. Ensuite, répartissez les pommes de terre râpées en une couche dans la poêle à frire et faites-les dorer.

Mayonnaise

Ingrédients :

- 2 jaunes d'œufs
- 1 càc de moutarde
- 1 càc de vinaigre
- 200 ml d'huile

Assurez-vous que les ingrédients sont à température ambiante.

1 Mettez le support pour outil dans le bol et placez le disque émulsionneur sur le support pour outil. Versez les jaunes d'œufs, la moutarde et le vinaigre dans le bol.

2 Placez le couvercle et le bloc moteur sur le bol. Réglez le sélecteur de vitesse sur I pour allumer l'appareil. Versez l'huile lentement sur le disque émulsionneur.

- Conseil pour la sauce tartare : ajoutez du persil, des cornichons et des œufs durs.
- Conseil pour la sauce cocktail : ajoutez 50 ml de crème fraîche, un doigt de whisky, 3 cuillères à café de purée de tomate et un filet de sirop de gingembre à 100 ml de mayonnaise.

ITALIANO

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.

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente queste informazioni importanti e conservatele per eventuali riferimenti futuri.

Indicazioni generali

Pericolo

- Non immergete né risciacquate sotto l'acqua o altri liquidi il gruppo motore. Per pulire il gruppo motore utilizzate solo 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.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.
- L'apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenete l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Evitate che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Non usate mai le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento mentre l'apparecchio è in funzione. A tale scopo, utilizzate esclusivamente il pestello fornito.
- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- Non toccate i bordi taglienti del gruppo lame o degli inserti in metallo. Prestate molta attenzione nel maneggiare o pulire questi accessori. I bordi sono molto taglienti.
- Se gli ingredienti si attaccano alle pareti del contenitore, spegnete l'apparecchio e staccate la spina, quindi utilizzate una spatola per rimuovere i residui di cibo.

Attenzione

- Scollegate sempre l'apparecchio se lo lasciate incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Non spegnete mai l'apparecchio ruotando il coperchio. Spegnete sempre l'apparecchio impostando il selettore di velocità su 0.
- Spegnete l'apparecchio prima di estrarre il gruppo motore, il coperchio o l'accessorio.
- Scollegate la spina dell'apparecchio subito dopo l'uso.
- 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 ad un uso domestico e applicazioni simili, ad esempio aree ristoro per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, aziende agricole, servizi offerti ai clienti di alberghi, hotel e altri luoghi residenziali, bed and breakfast e ambienti analoghi.
- Non superate il livello massimo indicato sul recipiente.
- Non superate le dosi massime e i tempi di lavorazione indicati nelle tabelle del manuale dell'utente.
- Alcuni ingredienti 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.
- Lasciate raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli (temperatura massima 80 °C).
- Livello di rumorosità massimo: Lc = 87,5 db(A).

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard e alle norme relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici.

Misure di sicurezza

Termostato di sicurezza

Questo apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe automaticamente l'alimentazione in caso di surriscaldamento. Se l'apparecchio smette di funzionare:

- 1 Scollegate la spina dalla presa a muro.
- 2 Lasciate raffreddare l'apparecchio per 1 ora.
- 3 Inserite nuovamente la spina nella presa di corrente.
- 4 Accendete nuovamente l'apparecchio.

Se il dispositivo di sicurezza della temperatura si attiva troppo spesso, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o a un Centro Assistenza autorizzato.

Blocco di sicurezza incorporato

Questa funzione permette di accendere l'apparecchio solo se il porta-accessori, il coperchio e il gruppo motore sono inseriti correttamente.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio tra i rifiuti domestici ma consegnatelo a un centro di raccolta autorizzato (fig. 1).

Ordinazione degli accessori

Per acquistare accessori o parti di ricambio, visitate il sito www.shop.philips.com/service oppure recatevi presso il vostro rivenditore Philips. Potete contattare anche il centro assistenza Philips del vostro paese (per i dettagli di contatto, consultate l'opuscolo della garanzia internazionale).

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni, visitate il sito Web all'indirizzo www.philips.com/support oppure leggete l'opuscolo della garanzia internazionale.

Ricette

Torta alla frutta

Non eseguire più cicli di utilizzo. Lasciate raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di procedere con un nuovo utilizzo.

- 150 g di datteri
- 225 g di prugne secche
- 50 g di mandorle
- 50 g di noci
- 100 g di uvetta
- 200 g di farina di segale integrale
- 100 g di farina bianca
- 100 g di zucchero di canna
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito
- 300 ml di siero di latte

1 Inserite il gruppo lame nel recipiente.

2 Posizionate tutti gli ingredienti nel recipiente e azionate l'apparecchio per 10 secondi.

3 Versate l'impasto in una teglia rettangolare e fate cuocere per 40 minuti a 170 °C

Reibekuchen (tortel di patate)

Ingredienti:

- 500 g di patate, crude e pelate
- 1 cipolla tritata
- 1 uovo
- sale
- olio

1 Sminuzzate le patate con il disco per sminuzzare. Lasciate sgocciolare le patate sminuzzate in un colino.

2 Aggiungete l'uovo, la cipolla tritata e un po' di sale alle patate sminuzzate. Lasciate l'apparecchio in funzione fino a quando gli ingredienti saranno mescolati correttamente.

3 Versate un po' di olio in una padella e riscaldatelo. Versate quindi uno strato di patate sminuzzate nella padella e friggete fino a quando diventeranno dorate.

Maionese

Ingredienti:

- 2 tuorli
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di aceto
- 200 ml di olio

Assicuratevi che gli ingredienti siano a temperatura ambiente.

1 Posizionate il porta-accessori nel recipiente e il disco emulsionante sul porta-accessori. Inserite nel recipiente i tuorli, la senape e l'aceto.

2 Posizionate il coperchio e il gruppo motore sul recipiente. Impostate il selettore di velocità su I per accendere l'apparecchio. Versate l'olio lentamente sul disco emulsionante.

- Consigli per la salsa tartara: aggiungete il prezzemolo, i cetriolini e le uova sode.
- Consigli per la salsa cocktail: aggiungete 50 ml di panna, un goccio di whisky, 3 cucchiaini di salsa di pomodoro e un goccio di sciroppo allo zenzero a 100 ml di maionese.

NEDERLANDS

Introductie

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.

Belangrijk

Lees deze belangrijke informatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.

Algemeen

Gevaar

- Dompel de motorunit nooit in water of een andere vloeistof en spoel deze ook niet af onder de kraan. 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 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.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) om ingrediënten door de vultrechter naar beneden te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik hiervoor alleen de stamper.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Raak de snijkanten van de mesunit of de metalen inzetschijven niet aan. Wees heel voorzichtig wanneer u deze accessoires gebruikt of reinigt. De snijkanten zijn heel scherp.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan de wand van de kom blijven kleven. Verwijder de ingrediënten vervolgens van de wand met een spatel.

Let op

- Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact voor u het onbeheerd achterlaat en voordat u het bevestigt, demonteert of reinigt.
- Schakel het apparaat nooit uit door aan het deksel te draaien. Schakel het apparaat altijd uit door de snelheidskeuzeknop naar 0 te draaien.
- Schakel het apparaat uit voor u de motorunit, het deksel of het accessoire losmaakt.
- Haal na gebruik altijd direct de stekker uit het stopcontact.
- 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 bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik zoals: in boerderijen; in Bed & Breakfast-achtige omgevingen; in keukens (voor personeel) in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties.
- Overschrijd de maximumindicatie op de kom niet.
- Overschrijd nooit de hoeveelheden en verwerkingstijden zoals aangeduid in de gebruiksaanwijzing.
- Bepaalde ingrediënten kunnen verkleuringen op de onderdelen veroorzaken. Dit heeft geen negatief effect op de onderdelen; de verkleuringen verdwijnen na een tijdje meestal vanzelf.

- Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u deze gaat verwerken (maximumtemperatuur 80 °C).
- Maximaal geluidsniveau: Lc = 87,5 dB(A).

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle toepasbare richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

Veiligheidsvoorzieningen

Oververhittingsbeveiliging

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging die het apparaat automatisch uitschakelt indien het apparaat oververhit raakt. Als het apparaat stopt:

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Laat het apparaat 1 uur afkoelen.
- 3 Steek de stekker terug in het stopcontact.
- 4 Schakel het apparaat weer in.

Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum als de oververhittingsbeveiliging te vaak inschakelt.

Ingebouwde beveiliging

Deze functie zorgt ervoor dat u het apparaat alleen kunt inschakelen als de accessoirehouder, het deksel en de motorunit goed zijn bevestigd.

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. 1).

Accessoires bestellen

Ga naar www.shop.philips.com/service om accessoires en reserveonderdelen te kopen of ga naar uw Philips-dealer. U kunt ook contact opnemen met het Philips Consumer Care Centre in uw land (zie het 'worldwide garantie'-vouwblad voor contactgegevens).

Garantie en ondersteuning

Als u informatie of ondersteuning nodig hebt, bezoek dan www.philips.com/support of lees het 'worldwide garantie'-vouwblad.

Recepten

Vruchtencake

Verwerk niet meer dan één portie. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voor u de volgende portie verwerkt.

- 150 g dadels
- 225 g gedroogde pruimen
- 50 g amandelen
- 50 g walnoten
- 100 g rozijnen
- 200 g volkorenroggebloem
- 100 g tarwebloem
- 100 g rietsuiker
- 1 snufje zout
- 1 zakje bakpoeder
- 300 ml karnemelk

- 1 Plaats het mes in de kom.
- 2 Doe alle ingrediënten in de kom en laat het apparaat 10 seconden werken.
- 3 Doe het deeg in een rechthoekig bakblik en bak de cake 40 minuten op 170 °C.

Reibekuchen (aardappelpannenkoek)

Ingrediënten:

- 500 g aardappelen, rauw en geschild
- 1 gehakte ui
- 1 ei
- zout
- olie

- 1 Rasp de aardappelen met de inzetrasp. Giet de aardappelrasp in een vergiet.
- 2 Voeg het ei, de gehakte ui en wat zout toe aan de geraspte aardappel. Laat het apparaat werken tot de ingrediënten goed zijn vermengd.
- 3 Verhit olie in een koekenpan. Doe dan een laag geraspte aardappel in de koekenpan en bak het geheel goudbruin.

Mayonaise

Ingrediënten:

- 2 eierdooiers
- 1 theelepelt mosterd
- 1 theelepelt azijn
- 200 ml olie

Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

1 Plaats de accessoirehouder in de kom en de mengschijf op de accessoirehouder. Doe de eierdooiers, mosterd en azijn in de kom.

2 Plaats het deksel en de motorunit op de kom. Zet de snelheidskeuzeknop op I om het apparaat in te schakelen. Giet de olie langzaam op de mengschijf.

- Tip voor tartaarsaus: voeg peterselie, augurken en hardgekookte eieren toe.
- Tip voor cocktailsaus: voeg 50 ml crème fraîche, een scheutje whisky, 3 theelepels tomatenpuree en een scheutje gembersiroop aan 100 ml mayonaise toe.

PORTUGUÊS

Introdução

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

Importante

Leia cuidadosamente estas informações importantes antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Geral

Perigo

- Nunca mergulhe o motor em água ou outro líquido, nem o 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 pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- Nunca utilize os dedos ou um objecto (por exemplo, uma espátula) para empurrar os ingredientes para o interior do tubo dos alimentos com o aparelho em funcionamento. Utilize apenas o pressor para este fim.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não toque nos rebordos das lâminas nem dos acessórios metálicos. Tenha muito cuidado quando manusear ou limpar estes acessórios. Os seus rebordos são muito afiados.

- Se os alimentos ficarem colados à taça, desligue o aparelho e retire a ficha. De seguida, utilize uma espátula para remover os alimentos da parede da taça.

Cuidado

- Desligue sempre a ficha do aparelho se o deixar sem supervisão e antes de o montar, desmontar ou limpar.
- Nunca desligue o aparelho rodando a tampa. Desligue sempre o aparelho rodando o selector da velocidade para 0.
- Desligue o aparelho antes de retirar o motor, a tampa ou o acessório.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada após cada utilização.
- 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 a ser utilizado em ambientes domésticos e aplicações semelhantes, como quintas, ambientes tipo "alojamento e pequeno-almoço", copas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais.
- Não exceda o nível máximo indicado na taça.
- Nunca exceda as quantidades e os tempos de processamento indicados nas tabelas do manual do utilizador.
- Certos ingredientes podem causar a descoloração da superfície dos acessórios. Isso não tem qualquer efeito negativo, até porque a descoloração normalmente desaparece passado algum tempo.
- Deixe os ingredientes quentes arrefecerem antes de os processar (temperatura máx. 80 °C).
- Nível máximo de ruído: Lc = 87,5 dB(A).

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos electromagnéticos.

Características de segurança

Dispositivo térmico de segurança

Este aparelho está equipado com um dispositivo térmico de segurança que desliga automaticamente a energia do aparelho, em caso de sobreaquecimento.

Se o aparelho parar de funcionar:

- 1** Retire a ficha de alimentação da tomada.
- 2** Permita que arrefeça durante 1 hora.
- 3** Volte a introduzir a ficha de alimentação na tomada eléctrica.
- 4** Volte a ligar o aparelho.

Contacte o seu representante Philips ou um centro de assistência Philips autorizado, se o dispositivo térmico de segurança for activado muitas vezes.

Bloqueio de segurança incorporado

Esta funcionalidade garante que o aparelho só pode ser ligado se o suporte dos acessórios, a tampa e o motor tiverem sido montados correctamente.

Meio ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente (fig. 1).

Encomendar acessórios

Para comprar acessórios ou peças sobressalentes, visite www.shop.philips.com/service ou vá ao seu revendedor Philips. Também pode contactar o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país (consulte os detalhes de contacto no folheto da garantia mundial).

Garantia e assistência

Se precisar de informações ou assistência, visite www.philips.com/support ou leia o folheto da garantia mundial em separado.



Receitas

Bolo de fruta

Não processe mais de uma porção. Deixe o aparelho arrefecer até atingir a temperatura ambiente antes de processar a próxima porção.

- 150 g de tâmaras
- 225 g de ameixas
- 50 g de amêndoas
- 50 g de nozes
- 100 g de uvas passas
- 200 g de farinha de centeio integral
- 100 g de farinha de trigo
- 100 g de açúcar mascavado
- 1 pitada de sal
- 1 saqueta de fermento em pó
- 300 ml de leite

1 Coloque a lâmina na taça.

2 Coloque todos os ingredientes na taça e deixe o aparelho funcionar durante 10 segundos.

3 Coloque a massa numa forma rectangular e leve ao forno durante 40 minutos a 170 °C.

Reibekuchen (panquecas de batata)

Ingredientes:

- 500 g de batatas cruas e descascadas
- 1 cebola picada
- 1 ovo
- sal
- óleo

1 Rale as batatas com o acessório para granular. Deixe a batata ralada a escorrer num coador.

2 Adicione o ovo, a cebola picada e um pouco de sal à batata ralada. Deixe o aparelho funcionar até os ingredientes estarem bem misturados.

3 Coloque um pouco de óleo numa frigideira e deixe aquecer. Em seguida, coloque uma camada de batatas raladas na frigideira e frite até estarem douradas.

Maionese

Ingredientes:

- 2 gemas de ovo
- 1 c.c. de mostarda
- 1 c.c. de vinagre
- 200 ml de óleo

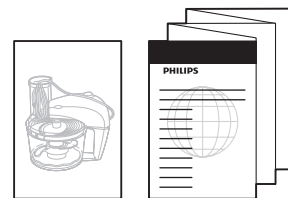
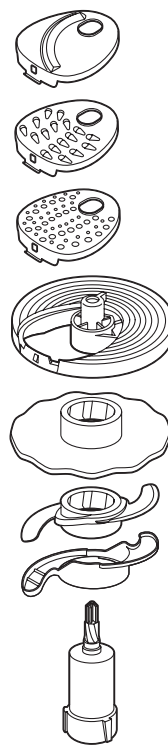
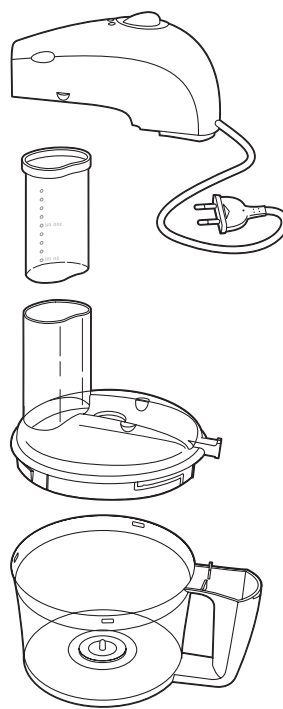
Assegure-se de que os ingredientes estão à temperatura ambiente.












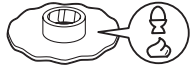







1 Coloque o suporte dos acessórios na taça e coloque o disco de emulsionar no respectivo suporte. Coloque as gemas de ovo, a mostarda e o vinagre na taça.

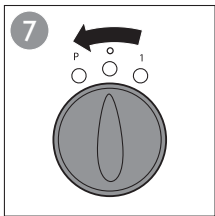
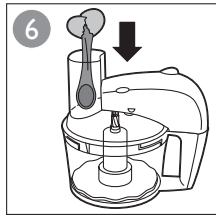
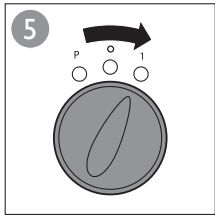
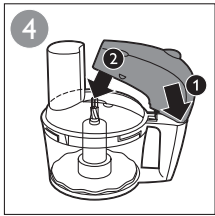
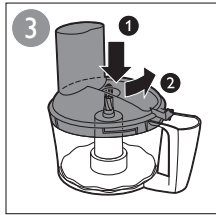
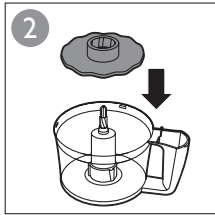
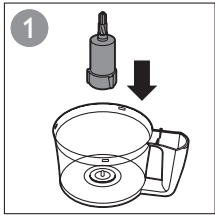
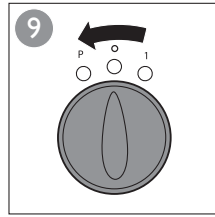
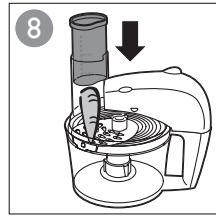
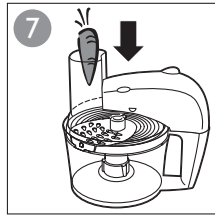
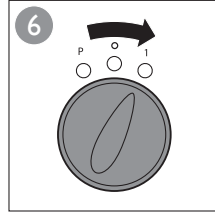
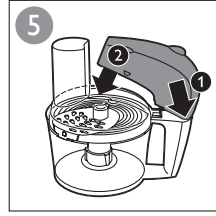
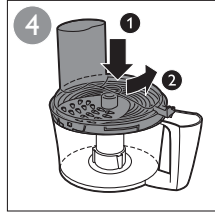
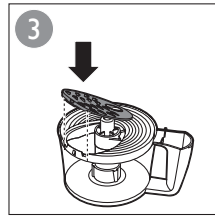
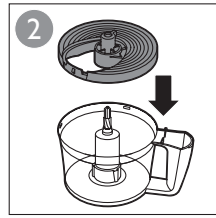
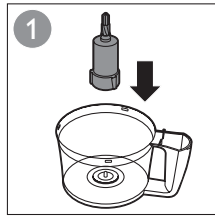
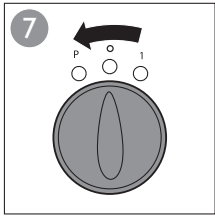
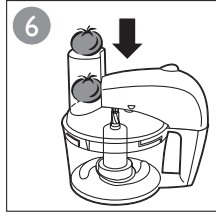
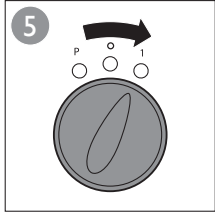
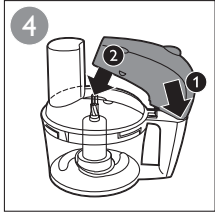
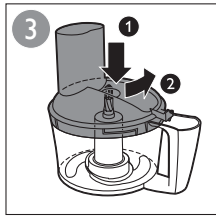
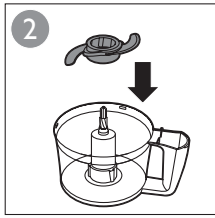
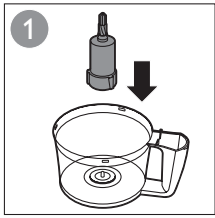
2 Coloque a tampa e o motor na taça. Regule o selector de velocidade para I para ligar o aparelho. Verta o óleo lentamente sobre o disco de emulsionar.

- Sugestão para molho tártaro: adicione salsa, pepinos em pickle e ovos cozidos.

- Sugestão para molho cocktail: adicione 50 ml de crème fraîche, um pouco de whisky, 3 colheres de chá de concentrado de tomate e um pouco de xarope de gengibre para 100 ml de maionese.



		 (MAX)	 (MAX)	
		10-60 sec	400 g	P
		10-60 sec	200 g	P/1
		10-60 sec	50 g	P
		10-60 sec	250 g	1
		10-60 sec	250 g	1
		10-60 sec	200 g	1
		10-60 sec	250 g	1
		20 sec	125-350 ml	1
		30-70 sec	2-4	1
		10-60 sec	350 g	1
		10-60 sec	350 g	1
		10-60 sec	1	1
		10-60 sec	300 g	1



	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✗	✗	✓