

Cucina

HR7745, HR7740



PHILIPS

PHILIPS
Cucina



- EN** | English
- FR** | Français
- ES** | Español
- IT** | Italian
- PT** | Português
- EL** | ΕΛΛΗΝΙΚΑ
- TR** | Türkçe



| | |
|----|----------------------|
| 4 | ! |
| 11 | CLICK & GO |
| 15 | |
| 18 | |
| 21 | |
| 24 | |
| 27 | |
| 32 | |
| 34 | |
| 37 | STRAPPE & GO |
| 38 | |
| 42 | |
| 49 | WORLD-WIDE GUARANTEE |
| 50 | ? |
| 55 | |



EN | Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Always switch the appliance off by turning the control knob to 0.
- ▶ Switch the appliance off before detaching any accessory.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.
- ▶ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- ▶ Be very careful when handling the blades or inserts, especially when removing them from the bowl or jar, when emptying the bowl or jar and during cleaning. Their cutting edges are very sharp!
- ▶ Always unplug the appliance before reaching into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- ▶ Wait until moving parts have stopped running before you remove the lid of the bowl or jar.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender jar.
- ▶ Consult the table in these directions for use for the correct processing times.

- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ The food-processing functions and the citrus press can only be used when the blender cap is attached.
- ▶ Note that it is not possible to use the food-processing functions when the blender is attached to the motor unit!
- ▶ Do not use the juicer if the rotating sieve is damaged.
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.

Thermal safety cut-out

This appliance is equipped with a thermal safety cut-out which will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

If your appliance stops running:

- Pull the mains plug out of the socket.
- Let the appliance cool down for 60 minutes.
- Put the mains plug in the socket.
- Switch the appliance on again.

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

FR | Important

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

- ▶ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement.
- ▶ Afin d'éviter tout accident causé par la remise en marche de l'interrupteur de sécurité thermique, l'appareil ne doit pas être connecté à un minuteur.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont détériorées.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par Philips ou par un Centre Service Agréé, pour éviter tout accident.

- ▶ Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- ▶ Arrêtez toujours l'appareil en tournant le bouton sur O.
- ▶ Arrêtez toujours l'appareil avant de détacher un accessoire.
- ▶ Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- ▶ N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans autre liquide. Ne le rincez pas non plus.
- ▶ Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet, (par ex. la spatule), dans la cheminée de remplissage pour pousser les ingrédients sans avoir au préalable arrêté l'appareil. Utilisez uniquement le poussoir.
- ▶ Faites attention en manipulant le couteau et les inserts, surtout lorsque vous les enlevez du bol ou du verre pour verser les ingrédients ou lors du nettoyage. Les bords des inserts et les lames du couteau sont très aiguisées!
- ▶ Débranchez toujours l'appareil avant de mettre vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixeur (par ex. la spatule).
- ▶ Avant de retirer le couvercle, attendez que toutes les pièces mobiles soient à l'arrêt.
- ▶ N'utilisez jamais des accessoires ou des composants autres que ceux d'origine et recommandés par Philips. Philips décline toute responsabilité en cas de non respect de ces recommandations. La garantie dans ce cas ne pourrait s'appliquer.
- ▶ Ne dépassez pas le contenu maximum du bol pour préparer les aliments ou du bol mixeur.
- ▶ Consultez le tableau du mode d'emploi pour les temps de préparation corrects.
- ▶ Laissez les aliments cuits refroidir avant de les hacher (température maximale 80°C/ 175°F).
- ▶ Les fonctions du bol pour préparer les aliments et le presse-agrumes peuvent être utilisés seulement si le capuchon mixeur est attaché.
- ▶ Notez que si le mixeur est monté, vous ne pouvez pas utiliser les fonctions du bol.
- ▶ N'utilisez pas la centrifugeuse lorsque le tambour est endommagé.
- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments.

Coupe-circuit thermique

L'appareil est équipé d'une coupure thermique de sécurité. En cas de surchauffe, ce dispositif coupe automatiquement l'alimentation électrique de l'appareil.

Si votre appareil s'arrête:

- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir l'appareil 60 minutes.
- Branchez l'appareil à nouveau.
- Remettez l'appareil en marche.

Consultez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips si l'interrupteur de sécurité se déclenche trop fréquemment.

ES | Importante

Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el aparato y consérvelas por si necesitara consultarlas en el futuro.

- ▶ Antes de enchufar el aparato a la red, compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el de la red local.
- ▶ Para evitar situaciones de peligro, este aparato no debe conectarse nunca a un temporizador.
- ▶ No use el aparato si el cable de red, la clavija u otras piezas están deteriorados.
- ▶ Si el cable de red estuviera dañado, deberá ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips o personal cualificado para evitar situaciones de peligro.
- ▶ Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- ▶ Desconecte siempre el aparato girando el botón de control a la posición 0.
- ▶ Desconecte el aparato antes de desmontar cualquier accesorio.
- ▶ Desenchufe el aparato de la red inmediatamente después de usarlo.
- ▶ No sumerja nunca la unidad motora en agua o en otro líquido, ni la enjuague bajo el grifo.
- ▶ No use nunca los dedos o un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar los ingredientes dentro del tubo de alimentación





mientras el aparato esté en marcha. Para ese propósito sólo debe utilizarse el accesorio para empujar.

- ▶ Tenga cuidado al coger las cuchillas o accesorios, especialmente cuando vaya a quitarlos del recipiente o de la jarra, cuando vaya a vaciar el recipiente o la jarra y cuando vaya a limpiarlos. ¡Los bordes están muy afilados!
- ▶ Desenchufe siempre el aparato de la red antes de introducir los dedos o un objeto (por ejemplo, una espátula) en la jarra batidora.
- ▶ Espere hasta que las piezas móviles se paren antes de quitar la tapa del recipiente o de la jarra.
- ▶ No use nunca ningún accesorio o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente aconsejados por Philips. La garantía quedará invalidada si se han usado dichos accesorios o piezas.
- ▶ No supere la cantidad máxima indicada en el recipiente o en la jarra de la batidora.
- ▶ Consulte la tabla de estas instrucciones de uso para averiguar los tiempos de procesado correctos.
- ▶ Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos (temperatura máxima 80°C/175°F).
- ▶ Las funciones para procesar alimentos y el exprimidor sólo se pueden utilizar si la tapa de la batidora está puesta.
- ▶ Tenga en cuenta que no es posible utilizar las funciones para procesar alimentos cuando la batidora está acoplada a la unidad motora.
- ▶ No utilice la licuadora si el tamiz giratorio está dañado.
- ▶ Antes de usar el aparato por primera vez, limpie minuciosamente las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.

Sistema automático de desconexión térmica

Este aparato está equipado con un sistema de desconexión térmica que interrumpe automáticamente el suministro de energía al aparato en caso de calentamiento excesivo.

Si el aparato deja de funcionar:

- Desenchufe el aparato de la red.
- Deje que el aparato se enfríe durante 60 minutos.
- Enchúfelo a la red.
- Vuelva a conectarlo.

Si el sistema automático de desconexión térmica se activa demasiado a menudo, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un centro de servicio autorizado de Philips

IT | Importante

Prima di usare l'apparecchio leggete con attenzione le istruzioni e conservatele per futuri riferimenti.

- ▶ Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- ▶ Per evitare situazioni pericolose, non collegate mai questo apparecchio a un interruttore con timer.
- ▶ Non usate l'apparecchio nel caso in cui il cavo, la spina o altri componenti risultassero danneggiati.
- ▶ Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso un centro autorizzato Philips o da personale autorizzato, per evitare l'insorgere di situazioni pericolose.
- ▶ Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- ▶ Spegnete sempre l'apparecchio mettendo la manopola di controllo su 0.
- ▶ Spegnete sempre l'apparecchio prima di togliere gli accessori.
- ▶ Togliete la spina dalla presa di corrente subito dopo l'uso.
- ▶ Non immergete mai il gruppo motore nell'acqua o in altri liquidi, e non risciacquatelo sotto l'acqua del rubinetto.
- ▶ Non usate mai le dita o altri oggetti (ad esempio la spatola) per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. A tale scopo, utilizzate esclusivamente il pestello a corredo.
- ▶ Prestate particolare attenzione quando maneggiate le lame o gli accessori, soprattutto quando li dovete togliere dal vaso del frullatore o dal recipiente, quando dovete svuotare questi ultimi o quando dovete pulire l'apparecchio. Le lame sono estremamente affilate!
- ▶ Togliete sempre la spina dalla presa di corrente prima di infilare le dita o altri oggetti (ad esempio la spatola) nel vaso del frullatore.

- ▶ Prima di togliere il coperchio del recipiente o il vaso del frullatore, aspettate che le parti in movimento si siano fermate.
- ▶ Non usate mai accessori o componenti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. La garanzia decade nel caso vengano utilizzati tali accessori.
- ▶ Non superate le quantità massima indicate sul recipiente o sul vaso del frullatore.
- ▶ Per conoscere i tempi corretti di funzionamento, consultate la tabella contenuta nelle istruzioni.
- ▶ Lasciate raffreddare gli ingredienti prima di usare l'apparecchio (temperatura massima ...).
- ▶ Le funzioni del robot da cucina e lo spremiagrumi funzionano solo quando viene inserito il tappo del frullatore.
- ▶ Attenzione: non è possibile usare le funzioni del robot da cucina con il frullatore inserito sul gruppo motore!
- ▶ Non usate la centrifuga nel caso in cui il setaccio rotante sia danneggiato.
- ▶ Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavate con cura tutti i pezzi a contatto con il cibo.

Dispositivo di spegnimento di sicurezza

Questo apparecchio è provvisto di uno speciale dispositivo che interrompe automaticamente l'erogazione di energia elettrica all'apparecchio nel caso di surriscaldamento.

Se l'apparecchio non funziona più:

- Togliete la spina dalla presa di corrente.
- Lasciate raffreddare l'apparecchio per 60 minuti.
- Inserite la spina nella presa.
- Accendete nuovamente l'apparecchio

Se il dispositivo di sicurezza spegne l'apparecchio troppo spesso, vi preghiamo di rivolgervi al vostro rivenditore Philips o a un Centro Assistenza autorizzato.

PT | Importante

Antes de usar pela primeira vez, leia estas instruções com atenção e guarde-as para uma eventual consulta futura.

- ▶ Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à tensão eléctrica local antes de ligar à corrente.
- ▶ Para evitar situações de perigo, este aparelho nunca deve ser ligado a uma tomada com temporizador.
- ▶ Não se sirva do aparelho no caso de o fio, a ficha ou outro componente se apresentar danificado.
- ▶ Se o fio estiver estragado, só deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou por pessoal igualmente qualificado para se evitar qualquer situação gravosa para o utilizador.
- ▶ Mantenha fora do alcance das crianças.
- ▶ Nunca deixe o aparelho a trabalhar sem vigilância.
- ▶ Desligue sempre o aparelho rodando o botão de controlo para a posição 0.
- ▶ Antes de retirar os acessórios, deve desligar a máquina.
- ▶ Desligue o aparelho logo após a sua utilização.
- ▶ Nunca mergulhe o motor dentro de água ou de qualquer outro líquido, nem o enxague à torneira com água corrente.
- ▶ Nunca se sirva dos dedos ou de um objecto (por ex. uma espátula) para empurrar os ingredientes dentro do tubo dos alimentos com a máquina em funcionamento. Apenas o pressor deve ser utilizado para essa finalidade.
- ▶ Tenha muito cuidado quando manusear as lâminas ou os discos, sobretudo quando os retirar da taça ou do copo, quando esvaziar a taça ou o copo e durante a limpeza. Os rebordos são muito afiados!
- ▶ Nunca coloque os dedos ou qualquer objecto (por ex. uma espátula) dentro do copo sem desligar primeiro o aparelho.
- ▶ Espere que as peças em movimento párem de trabalhar antes de retirar a tampa da taça ou do copo.
- ▶ Nunca use qualquer acessório ou peça doutros fabricantes ou que não tenham sido especificamente aconselhados pela Philips. A sua garantia será considerada nula se forem usados acessórios ou peças doutras origens.
- ▶ Não exceda o conteúdo máximo indicado na taça ou no copo da liquidificadora.





- ▶ Consulte a tabela deste manual de instruções para saber quais os tempos de processamento correctos.
- ▶ Deixe os ingredientes quentes arrefecerem antes de os processar (temperatura máx. 80°C).
- ▶ As funções do processador e do espremedor de citrinos só podem ser usadas se a tampa da liquidificadora estiver colocada.
- ▶ Tenha em atenção que não é possível usar as funções do processador (robot de cozinha) se a liquidificadora estiver montada!
- ▶ Não se sirva do espremedor se o filtro rotativo estiver danificado.
- ▶ Antes de se servir da máquina pela primeira vez, lave muito bem todas as peças que vão estar em contacto com os alimentos.

Corte térmico de segurança

Este aparelho está equipado com um corte térmico de segurança que corta imediatamente a energia se o aparelho entrar em sobreaquecimento.

Se o aparelho parar de trabalhar:

- Retire a ficha da tomada eléctrica.
- Deixe o aparelho arrefecer durante 60 minutos.
- Volte a ligar à corrente.
- Volte a ligar a máquina.

Por favor, contacte o seu agente Philips ou um concessionário autorizado pela Philips se o dispositivo térmico de segurança for activado muitas vezes.

EL | Σημαντικό

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

- ▶ Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τάση του τοπικού δικτύου πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- ▶ Προκειμένου να αποφευχθούν επικίνδυνες καταστάσεις, η συσκευή δεν θα πρέπει ποτέ να συνδέεται με χρονοδιακόπτη.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει φθαρεί το καλώδιο, το φις ή άλλα μέρη της συσκευής.
- ▶ Αν έχει φθαρεί το καλώδιο, θα πρέπει να αντικαταθεί από τη Philips, ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή εξίσου έμπειρα άτομα προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- ▶ Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- ▶ Να σβήνετε πάντα τη συσκευή γυρίζοντας το κουμπί στο 0.
- ▶ Κλείστε τη συσκευή πριν αποσυνδέσετε τα εξαρτήματα.
- ▶ Βγάλτε τη συσκευή από τη πρίζα αμέσως μετά τη χρήση.
- ▶ Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να το ξεπλένετε στη βρύση.
- ▶ Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας ή ένα αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) για να σπρώξετε τα υλικά στο σωλήνα τροφοδοσίας κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής. Μόνο το εξάρτημα ώθησης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για αυτό το σκοπό.
- ▶ Να προσέχετε πολύ όταν χειρίζεστε τα μαχαίρια ή τους ένθετους δίσκους, ειδικά όταν τα αφαιρείτε από το μπολ ή την κανάτα, όταν αδειάζετε το μπολ ή την κανάτα και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού. Οι άκρες τους είναι πολύ κοφτερές!
- ▶ Βγάλτε πάντα τη συσκευή από τη πρίζα πριν βγάλετε τα δάχτυλά σας ή ένα αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) στο δοχείο του μπλέντερ.
- ▶ Περιμένετε έως ότου να σταματήσουν να κινούνται τα εξαρτήματα πριν βγάλετε το καπάκι από το μπολ ή την κανάτα.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αξεσουάρ ή ανταλλακτικά από άλλους κατασκευαστές ή κάποια που δεν είναι εγκεκριμένα από τη Philips. Η εγγύησή σας δεν θα ισχύει αν χρησιμοποιηθούν τέτοιου είδους εξαρτήματα ή ανταλλακτικά.
- ▶ Μην υπερβαίνετε το μέγιστο περιεχόμενο που αντιστοιχεί στο μπολ ή στην κανάτα.
- ▶ Συμβουλευτείτε τον πίνακα σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης για τους σωστούς χρόνους επεξεργασίας.
- ▶ Αφήστε τα ζεστά υλικά να κρυώσουν πριν τα επεξεργαστείτε (μέγιστη θερμοκρασία 80°C/175°F).

- ▶ Οι λειτουργίες επεξεργασίας τροφίμων και στιψίματος εσπεριδοειδών μπορούν να χρησιμοποιηθούν όταν είναι τοποθετημένο το καπάκι του μπλέντερ.
- ▶ Λάβετε υπόψη ότι δεν είναι δυνατόν να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες επεξεργασίας τροφίμων όταν το μπλέντερ είναι τοποθετημένο στη μονάδα κινητήρα!
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον αποχυμωτή αν έχει υποστεί βλάβη το περιστρεφόμενο σουρωτήρι.
- ▶ Καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

Θερμική διακοπή ασφαλείας

Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με θερμική διακοπή ασφαλείας η οποία διακόπτει αυτόματα την παροχή ρεύματος στην συσκευή σε περίπτωση υπερθέρμανσης.

Αν η συσκευή σας σταματήσει να λειτουργεί:

- Βγάλτε το φις του καλωδίου από την πρίζα.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 60 λεπτά.
- Βάλτε το φις στην πρίζα.
- Θέστε την συσκευή σε λειτουργία.

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

TR | Önemli

Cihazı kullanmadan önce verilen bu talimatları dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak için saklayın.

- ▶ Cihazı fişe takmadan önce, üstünde yazılı olan voltajın, evinizdeki şebeke voltajı ile uygunluğunu kontrol edin.
- ▶ Tehlikeli bir durumla karşılaşmamak için, cihaz zamanlayıcı düğmesine kesinlikle bağlanmamalıdır.
- ▶ Elektrik kordonu, fişi veya diğer parçaları hasar gören cihazları kesinlikle kullanmayın.
- ▶ Eğer cihazın elektrik kordonu hasar görürse, tehlikeli durumlara

yol açmamak için, kordon sadece Philips veya Philips tarafından yetki verilmiş bir servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.

- ▶ Cihazı çocukların ulaşamayacakları yerlerde saklayın.
- ▶ Cihaz çalışır durumdayken yanından ayrılmayın.
- ▶ Cihazı daima kontrol düğmesini O' a getirerek kapatın.
- ▶ Aksesuar değiştirmeden önce cihazı kapatın.
- ▶ Cihazı kullandıktan sonra hemen fişini prizden çekin.
- ▶ Motor ünitesini kesinlikle suya veya başka bir sıvıya batırmayın, muslukta yıkamayın.
- ▶ Cihaz çalışırken asla parmaklarınızı, spatulayı veya benzeri bir cisimi yiyecek kanalından içeri sokmayın. Bunun için sadece yiyecek iticisini kullanın.
- ▶ Bıçakları veya aksesuarları, özellikle hazneye veya blendera takıp çıkarma, temizleme, boşaltma sırasında tutarken dikkatli olun. Keskin kenarları çok kesicidir.
- ▶ Blender haznesini içerisine elinizi ve herhangi bir cisim sokmadan önce mutlaka fişini prizden çekin.
- ▶ Haznenin kapağını çıkarmadan önce, cihazın döner parçalarının tamamen durduğundan emin olun.
- ▶ Kesinlikle Philips orjinal patentli olmayan veya Philips'in tavsiye etmediği parça ve aksesuarlar kullanmayın. Kullandığınız takdirde cihaz garantiniz geçerli sayılmayacaktır.
- ▶ Blender haznesinde belirtilen maksimum kapasiteyi kesinlikle aşmayın.
- ▶ Doğru uygulama süreleri için kullanma kılavuzundaki tabloya bakın.
- ▶ Sıcak malzemeleri işleme sokarken, soğumalarını bekleyin (Maks. Sıcaklık 80°C olmalıdır).
- ▶ Mutfak robotu ve narenciye sıcaklığı fonksiyonu sadece blender başlığı takılı ise kullanılabilir.
- ▶ Not: Blender haznesi motor ünitesine takılı iken mutfak robotu fonksiyonunun kullanılması mümkün değildir!
- ▶ Döner kevgir hasarlı ise katı meyva sıcaklığı kullanmayın.
- ▶ Cihazı kullanmadan önce mutlaka temizleyin.





Termik elektrik güvenlik sistemi

Cihazda otomatik termik kapanma sistemi bulunmaktadır. Bu sistem aşırı ısınmaya karşı cihazı otomatik olarak kapatacaktır.

Cihaz durursa:

- Cihazın fişini prizden çıkartın.
- Cihazın soğuması için 60 dakika bekleyin.
- Cihazın fişini prize takın.
- Cihazı tekrar çalıştırın.

Otomatik kapanma sistemi çok fazla devreye giriyorsa, konu ile ilgili yetkili Philips servisine veya bayisine başvurun.





- Verrouillage de sécurité incorporé: Grâce à cette fonction, vous pouvez mettre l'appareil en marche seulement après avoir monté correctement les accessoires et que le capuchon du mixeur ait été placé sur le bloc moteur (voir figure à la page 10). De plus, lorsque vous voulez utiliser le mixeur, vous pouvez mettre l'appareil en marche seulement après avoir fixé le couvercle sur le bol (clic). Si tous les composants sont montés correctement, le verrouillage de sécurité incorporé se débloque.



- ▶ **Nettoyez toujours le couvercle et le bouton Click & Go après utilisation, de préférence immédiatement. Voir chapitre "Nettoyage" pour plus d'instructions sur la façon de désassembler le système Click & Go.**

- ▶ *Notez que si le mixer est monté, vous ne pouvez pas utiliser les fonctions du grand bol.*

ES | Sistema Click & Go: consejos y advertencias

- El sistema patentado 'Click & Go' de nuestro nuevo robot de cocina le permite montar y desmontar el robot de una forma fácil y segura. Gracias a los bordes en forma de flor, el recipiente y la tapa se pueden acoplar de forma fácil y segura en cualquier posición.
- Puede desconectar fácilmente la tapa pulsando el botón Click & Go situado en el centro de la tapa.
- Cuando utilice el aparato, asegúrese de que el botón Click & Go se ha roscado correctamente en la tapa para evitar que los ingredientes se introduzcan en el sistema Click & Go.
- Cierre de seguridad incorporado: esta característica garantiza que sólo puede conectar el aparato cuando haya colocado correctamente los accesorios en la unidad motora y haya puesto la tapa de la batidora en la unidad motora cuando no vaya a utilizar la batidora (véase la imagen de la página 10). Además, cuando utilice el recipiente, sólo puede conectar el aparato si ha asegurado la tapa encajándola con un clic en el recipiente. Cuando todas las piezas se hayan montado correctamente, el cierre de seguridad incorporado se desbloqueará.

- ▶ **Limpie siempre la tapa y el botón 'Click & Go' después de cada uso, preferiblemente nada más utilizar el aparato. Consulte el capítulo 'Limpieza' para ver las instrucciones de cómo desmontar el sistema 'Click & Go' para limpiarlo.**

- ▶ *Tenga en cuenta que no es posible utilizar las funciones para procesar alimentos cuando la batidora está acoplada a la unidad motora.*

IT | Sistema Click & Go - consigli e avvertenze

- Il sistema brevettato Click & Go del vostro nuovo robot da cucina permette di montare e smontare l'apparecchio in modo rapido e sicuro. Grazie ai bordi a forma di fiore, il contenitore e il coperchio possono essere inserite in modo semplice e sicuro, in qualsiasi posizione.
- Per togliere facilmente il coperchio, premete il pulsante Click & Go nel centro del coperchio.
- Quando usate l'apparecchio, controllate che il pulsante Click & Go sia stato avvitato correttamente nel coperchio, per evitare che gli ingredienti possano entrare nel sistema Click & Go.
- Blocco di sicurezza incorporato: questo dispositivo fa in modo che l'apparecchio possa essere acceso solo quando gli accessori vengono montati sul gruppo motore in posizione corretta e il tappo del frullatore viene posto sul gruppo motore mentre il frullatore non viene usato (vedere figura a pag. 10). Inoltre, usando il contenitore, l'apparecchio può essere acceso solo dopo aver inserito correttamente il coperchio sul contenitore stesso. Quando tutte le parti sono stati montate correttamente, il blocco di sicurezza incorporato viene sbloccato.

- ▶ **Pulite sempre il coperchio e il pulsante Click & Go dopo l'uso, preferibilmente subito. Vedere il capitolo "Pulizia" per sapere come separare il sistema Click & Go per poterlo pulire.**

- ▶ *Attenzione: non è possibile usare le funzioni del robot da cucina con il frullatore inserito sul gruppo motore!*



(10 sayfadaki resme bakın). Buna ek olarak, hazneyi kullanırken, cihazı ancak kapağı hazneye sabitlediğinizde çalıştırabilirsiniz. Tüm parçalar doğru olarak takıldığında, dahili güvenlik kilidi etkisiz hale gelecek ve cihaz çalışacaktır.

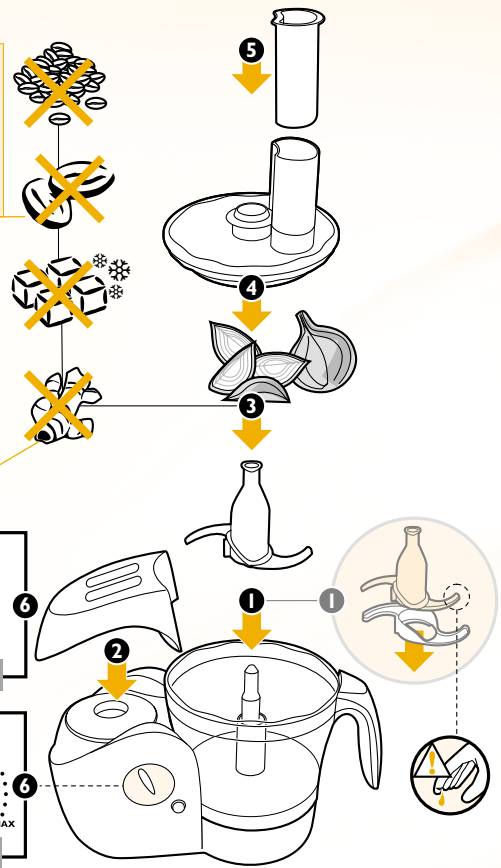
- ▶ **Kullanımdan hemen sonra mutlaka kapağı ve Click&Go düğmesini derhal temizleyin. Click&Go sistemini temizlemek için cihazdan nasıl ayırmanız gerektiğini 'Temizlik' bölümündeki talimatlardan bakın.**

- ▶ *Not: Blender haznesi motor ünitesine takılı iken mutfak robotu fonksiyonunun kullanılması mümkün değildir!*



EN Nutmeg
 FR Muscade
 ES Nuez moscada
 IT Noce moscata
 PO Noz moscada
 EL Μοσχοκάρυδο
 TR Küçük hindistan cevizi

EN Turmeric
 FR Curcuma
 ES Cúrcuma
 IT Curcuma
 PO Açafrão
 EL Διόγκωση
 TR Zerdeçal



| → | ≅ 100 g |
|---|-----------|
| → | ≅ 200 g |
| → | ≅ 500 g |
| → | ≅ 500 g |
| → | ≅ 500 g |
| → | ≅ 50 g |
| → | 150-300 g |
| → | ≅ 250 g |
| → | ≅ 500 g |

!
 QUICK & GO

 PREPARE & GO

 WORLD WIDE QUALITY
 ?



EN | Blade - tips and warnings

Always put the blade in the bowl before you start adding the ingredients.

- If you are chopping onions, use the pulse function a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese or chocolate. The ingredients will become too hot, will start to melt and will turn lumpy.
- The standard processing time for all chopping jobs is 30-60 seconds.

If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:

- 1** Switch the appliance off.
- 2** Remove the lid from the bowl.
- 3** Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with a spatula.

FR | Couteau - suggestions et avertissements

Insérez toujours le couteau dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.

- Si vous hachez des oignons, utilisez la touche éclair pour éviter de hacher les oignons trop fin.
- Ne laissez pas tourner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat: les ingrédients chaufferaient trop, commenceraient à fondre et à devenir pâteux.
- La durée standard pour tout hachage est de 30-60 secondes.

Si les aliments collent à la paroi du bol:

- 1** Arrêtez l'appareil.
- 2** Retirez le couvercle du bol.
- 3** Enlevez ensuite les aliments collés au couteau ou à la paroi du bol avec la spatule.

ES | Cuchilla: consejos y advertencias

Coloque siempre la cuchilla en el recipiente antes de empezar a añadir ingredientes.

- Si está picando cebollas, utilice la función de impulsos unas cuantas veces para evitar hacer trozos demasiados pequeños.
- No deje que el aparato funcione demasiado tiempo cuando esté picando chocolate o queso (duro). Estos ingredientes pueden calentarse demasiado, empezar a fundirse y formar una masa.
- El tiempo de procesado estándar para picar es de 30-60 segundos.

Si se queda comida pegada en la cuchilla o en el interior del recipiente:

- 1** Desconecte el aparato.
- 2** Quite la tapa del recipiente.
- 3** Quite, con una espátula, los ingredientes de la cuchilla o de las paredes del recipiente.

IT | Lama - consigli e avvertenze

Inserite sempre la lama nel contenitore prima di aggiungere gli ingredienti.

- Se state tritando le cipolle, usate alcune volte la funzione a intermittenza per evitare di tritarle troppo finemente.
- Non lasciate in funzione l'apparecchio troppo a lungo quando tritate il formaggio (stagionato) o il cioccolato. Se diventano caldi, questi ingredienti iniziano a sciogliersi e il composto risulterà raggrumato.
- Il tempo di lavorazione standard per tritare è di 30-60 secondi.

Se il cibo si attacca alla lama o alle pareti del contenitore:

- 1** Spegnete l'apparecchio.
- 2** Togliete il coperchio dal contenitore
- 3** Togliete gli ingredienti dalla lama o dalle pareti del contenitore usando una spatola.

PT | Lâmina - sugestões e avisos

Introduza sempre a lâmina na taça antes de começar a juntar os ingredientes.

- Se estiver a picar cebolas, use a função 'pulse' (batimento) umas quantas vezes para evitar que as cebolas fiquem demasiado picadas.
- Não deixe o aparelho trabalhar durante muito tempo seguido quando estiver a ralar queijo (duro) ou chocolate. Os ingredientes podem aquecer muito, começarem a derreter e a formarem grumos.
- O tempo de processamento normal para picar ingredientes é de 30-60 segundos.

Se os alimentos se pegarem à lâmina ou às paredes da taça:

- 1** Desligue a máquina.
- 2** Retire a tampa da taça.
- 3** Retire os ingredientes da lâmina ou das paredes da taça com uma espátula.

EL | Μαχαίρι - συμβουλές και προειδοποιήσεις

Na βάζετε πάντα το μαχαίρι στο μπολ πριν αρχίσετε να προσθέτετε τα υλικά.

- Αν κόβετε κρεμμύδια, χρησιμοποιείτε τη στιγμιαία λειτουργία μερικές φορές για να μην ψιλοκοπούν πολύ τα κρεμμύδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί πολύ όταν κόβετε (σκληρό) τυρί ή σοκολάτα. Τα υλικά θα ζεσταθούν, θα αρχίσουν να λιώνουν και θα σβωλιάσουν.
- Ο συνηθισμένος χρόνος επεξεργασίας για όλες τις εργασίες κοπής είναι 30-60 δευτερόλεπτα.

Αν τα υλικά κολλήσουν στο μαχαίρι ή στο εσωτερικό του μπολ:

- 1** Σβήστε τη συσκευή.

- 2** Βγάλτε το καπάκι από το μπολ.

- 3** Αφαιρέστε τα υλικά από τη λεπίδα ή από το τοίχωμα του μπολ με μια σπάτουλα.

TR | Bıçak - ipuçları ve uyarılar

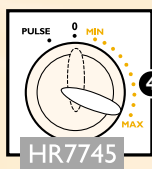
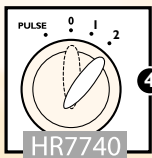
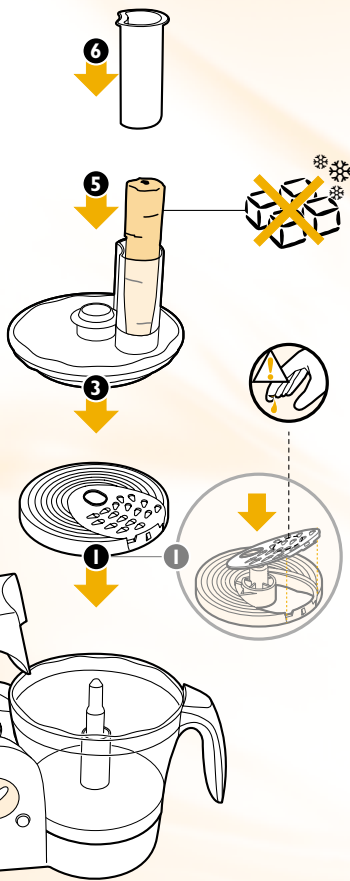
Malzemeleri hazneye koymadan önce bıçağı hazneye yerleştirin.

- Soğan doğrarken pulse fonksiyonunu birkaç kez kullanarak soğanın çok ince doğranmasını önleyin.
- Çikolata, (sert) peynir gibi katı gıdaları doğrarken, cihazı çok fazla çalıştırmayın. Malzemeler ısınarak eriyecek ve yumru haline gelecektirler.
- Tüm doğrama işlemlerinde standart işlem süresi 30-60 saniye arasındadır.

Malzemeler bıçağa veya hazne duvarına yapışırsa:

- 1** Cihazı kapatın.
- 2** Haznenin kapağını açın.
- 3** Hazne duvarına veya bıçaklara yapışan malzemeleri spatula ile temizleyin.





| | ≤ 500 g | ≤ 200 g | ≤ 2x | ≤ 500 g | ≤ 300 g |
|--|---------|---------|------|---------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

EN | Inserts - tips and warnings

Do not exert too much pressure on the pusher when pressing ingredients down the feed tube.

- Pre-cut large ingredients to make them fit into the feed tube.
- Fill the feed tube evenly for the best results.
- When shredding or granulating soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into a puree.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
- Do not let the appliance run too long when you are shredding (hard) cheese. The cheese will become too hot, will start to melt and will turn lumpy. Do not use the insert to use shred chocolate. Only use the blade (page 15) for this purpose.

FR | Inserts - suggestions et avertissements

Appuyez légèrement sur les ingrédients avec le poussoir.

- Coupez les gros morceaux pour pouvoir les introduire dans la cheminée.
- Pour de meilleurs résultats remplissez la cheminée de façon régulière.
- Lorsque vous râpez ou grainez des ingrédients mous, utilisez une vitesse basse afin de ne pas réduire les ingrédients en purée.
- Si vous devez traiter d'importantes quantités d'aliments, ne traitez que des petites portions à la fois et videz le bol fréquemment.
- Ne laissez pas tourner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) : le fromage chaufferait trop, commencerait à fondre et à devenir pâteux. N'utilisez pas l'insert pour hacher du chocolat. Pour cela, utilisez le couteau (page 15).

ES | Discos: consejos y advertencias

No ejerza demasiada presión con el accesorio de empujar cuando introduzca los ingredientes en el tubo de alimentación.

- Corte los ingredientes grandes antes de introducirlos en el tubo de alimentación.

- Para lograr mejores resultados, llene el tubo de alimentación de manera uniforme.
- Cuando pique o granule ingredientes blandos, utilice una velocidad baja para evitar que los ingredientes queden hechos puré.
- Cuando tenga que procesar una gran cantidad de ingredientes, divídalos en pequeños lotes, procese cada lote y vacíe el recipiente cada vez.
- No deje que el aparato funcione demasiado tiempo cuando esté picando queso (duro). El queso se puede calentar demasiado, empezar a fundirse y formar una masa. No utilice este accesorio para cortar chocolate, para ello utilice la cuchilla (página 15).

IT | Dischi- consigli e avvertenze

Non esercitate una pressione eccessiva sul pestello quando premete gli ingredienti.

- Tagliate a pezzi gli ingredienti affinché siano delle giuste dimensioni per il tubo d'inserimento.
- Per ottenere risultati migliori, inserite gli ingredienti in modo uniforme.
- Quando grattugiate o sminuzzate ingredienti morbidi, utilizzate una velocità bassa per fare sì che non si riducano in purea.
- Se dovete tagliare grosse quantità di cibo, ricordate di infilare solo pochi pezzi alla volta, svuotando il contenitore di tanto in tanto.
- Non lasciate in funzione l'apparecchio troppo a lungo quando tritate il formaggio (stagionato). Il formaggio rischia di diventare caldo per poi sciogliersi e raggrumarsi. Non usate questo accessorio per sminuzzare il cioccolato: a tale proposito usate invece la lama (pagina 15).

PT | Discos - sugestões e avisos

Não faça demasiada força sobre o pressor quando estiver a empurrar os alimentos no tubo.

- Corte previamente os ingredientes maiores de modo a caberem melhor no tubo.
- Encha o tubo uniformemente para obter melhores resultados.





- Quando estiver a cortar ou a granular ingredientes moles, use uma velocidade baixa para evitar que os ingredientes se transformem em puré.
- Quando tiver que processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas doses de cada vez e esvazie a taça entre cada processamento.
- Não deixe o aparelho trabalhar durante muito tempo seguido quando estiver a cortar queijo (duro). O queijo pode aquecer muito, começar a derreter e ficar com grumos. Não utilize o disco para cortar chocolate; sirva-se da lâmina (página 18).

- Yumuşak malzemeleri rendelerken veya öğütürken, püre kıvamına gelmemeleri için düşük hız kullanın.
- Çok miktarda yiyecek kesecekseniz, küçük miktarlarla işleme başlayıp doldurma sırasında hazneyi boşaltın.
- Çikolata, (sert) peynir gibi katı gıdaları rendelerken, cihazı çok fazla çalıştırmayın. Malzemeler ısınarak eriyecek ve yumru haline gelecektirler. Çikolata parçalamak için rendeyi değil, bıçağı (page 15) kullanın.

EL | Ένθετοι δίσκοι - συμβουλές και προειδοποιήσεις

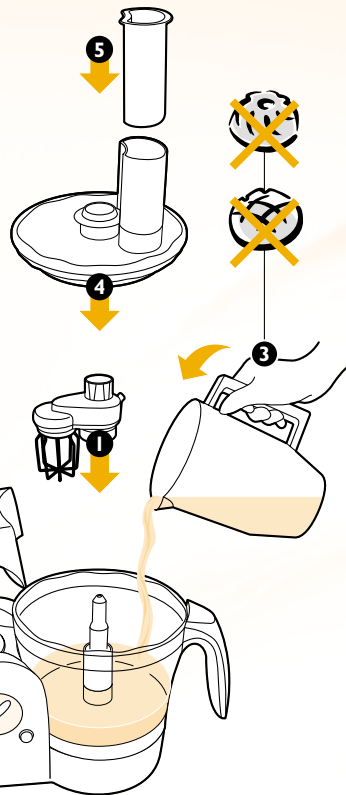
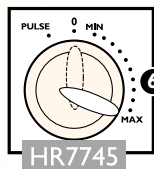
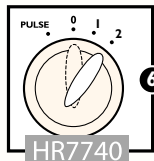
Μην ασκείτε μεγάλη πίεση στο εξάρτημα ώθησης όταν πιέζετε υλικά στο σωλήνα τροφοδοσίας.

- Κόψτε από πριν τα μεγάλα υλικά για να χωρέσουν στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- Γεμίστε ομοιόμορφα το άνοιγμα τροφοδοσίας για καλύτερα αποτελέσματα.
- Όταν τρίβετε ή κοκκοποιείτε μαλακά υλικά, χρησιμοποιείτε χαμηλή ταχύτητα για να μην πολτοποιηθούν τα υλικά.
- Όταν θέλετε να επεξεργαστείτε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε μικρές παρτίδες και αδειάστε το μπολ ανάμεσα στις παρτίδες.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί πολύ όταν ψιλοκόβετε (σκληρό) τυρί. Το τυρί θα ζεσταθεί πολύ, θα αρχίσει να λιώνει και θα σβωλιάσει. Μην χρησιμοποιείτε τον ένθετο δίσκο για να ψιλοκόψετε σοκολάτα, χρησιμοποιείτε το μαχαίρι (σελίδα 15) γι' αυτό.

TR | Aksesuarlar - ipuçları ve uyarılar

Yiyecek koyma kanalından malzemeleri hazneye eklerken, yiyecek iticisi çok aşırı bastırmamaya dikkat edin.

- Büyük boyuttaki yiyecekleri küçük parçalar halinde keserek haznenin içine atın.
- Yiyecek koyma kanalını devamlı doldurun.





EN | Balloon beater - tips and warnings

- You can use the balloon beater to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.
 - Do not use the balloon beater to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs (see page 32).
 - Make sure the bowl and the balloon beater are dry and free from grease when you whisk egg whites. The egg whites should be at room temperature.
- ▶ **Always clean the balloon beater after use. See section 'Cleaning' (page 38) for instructions on how to take the balloon beater apart in order to clean it.**

FR | Fouet - suggestions et avertissements

- Vous pouvez utiliser le fouet pour battre des oeufs ou faire de la crème fouettée, pour fouetter des blancs d'oeufs, des puddings, faire de la mayonnaise et pâtes à crêpes.
 - N'utilisez pas le fouet pour les préparations pour gâteaux avec du beurre ou de la margarine ou pour pétrir de la pâte. Pour ces opérations utilisez l'accessoire de pétrissage. (voir page 32)
 - Assurez-vous que le bol et le fouet sont propres et secs lorsque vous fouettez des blancs d'oeufs. Les oeufs doivent être à température ambiante.
- ▶ **Nettoyez toujours le fouet après utilisation. Voir chapitre "Nettoyage" (page 38) pour les instructions sur la façon de retirer le fouet.**

ES | Batidor ovalado: consejos y advertencias

- Puede utilizar el batidor ovalado para montar nata, batir huevos y claras de huevo, o preparar puddings, mayonesas y masas de bizcocho.
- No utilice el batidor ovalado para preparar mezclas para tartas con mantequilla o margarina, o para amasar. Utilice el accesorio para amasar para estas tareas (consulte la página 32).

- Asegúrese de que el recipiente y el batidor están secos y no tienen grasa cuando monte claras de huevo. Las claras de huevo deben estar a temperatura ambiente.

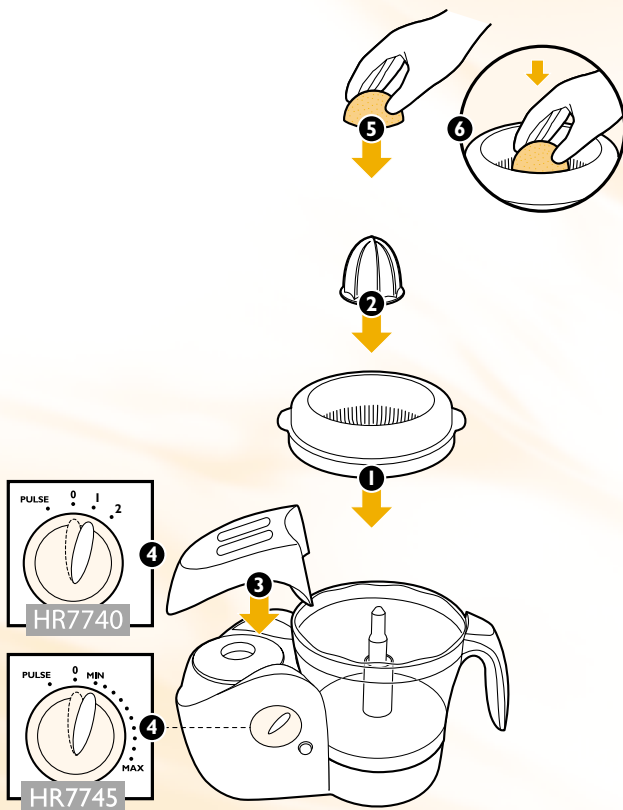
- ▶ **Limpie siempre el batidor ovalado después de cada uso. Consulte la sección 'Limpieza' (página 38) para ver las instrucciones sobre cómo desmontar el batidor ovalado para limpiarlo.**

IT | Frusta a sfera - consigli e avvertenze

- Potete usare la frusta a sfera per montare la panna e gli albumi a neve, per preparare budini, maionese e miscela per torte.
 - Non usate la frusta a sfera per preparare miscele per torte con burro o margarina o per impastare la pasta. In questi casi, utilizzate l'accessorio per impastare (vedere pag. 32).
 - Controllate che il contenitore e la frusta a sfera siano asciutti e privi di grasso quando dovete montare gli albumi a neve. Gli albumi dovranno inoltre essere a temperatura ambiente.
- ▶ **Lavate sempre la frusta dopo l'uso. Vedere la sezione "Pulizia" (pag. 37) per sapere come togliere la frusta per poterla lavare.**

PT | Varas de balão - sugestões e avisos

- As varas de balão podem ser usadas para bater natas e gemas, claras, pudins instantâneos, maionese e preparados para bolos esponjosos.
 - Não use as varas de balão para preparar massa de bolos que levem manteiga ou margarina ou para bater massa pesada. Nestes trabalhos use o acessório próprio para bater massa (batedor) (vidé página 32).
 - Verifique se a taça e as varas de balão estão secas e sem gordura quando bater claras. As claras devem estar à temperatura ambiente.
- ▶ **As varas de balão devem ser lavadas após cada utilização. Vidé secção 'Limpeza' (página 38) para saber como retirar as varas de balão para as poder lavar.**



EN | Citrus press - tips and warnings

- ▶ **Built-in safety lock:** you can only use the citrus press when the blender cap has been correctly assembled onto the motor unit and the cone has been correctly assembled in the sieve (see picture on page 10).

If all parts have been assembled correctly, the cone will start rotating as soon as the appliance is switched on and the fruit is pressed onto the cone. It will stop rotating as soon as the citrus fruit is removed.

- First set the control knob to a low speed and then press the citrus fruit onto the cone.
- Stop pressing from time to time to remove the pulp from the sieve.
- When you have finished pressing or when you want to remove the pulp, switch the appliance off and remove the bowl with the sieve and cone on it from the appliance.

FR | Presse-agrumes - suggestions et avertissements

- ▶ **Verrouillage de sécurité incorporé:** vous pouvez utiliser le presse-agrumes seulement après avoir monté correctement le capuchon du mixeur et que le cône ait été placé correctement dans le tambour.

Si tous les composants sont montés correctement, le cône tourne lorsque l'appareil est mis en marche et le fruit est pressé sur le cône. Le tambour s'arrête lorsque le fruit est enlevé.

- Réglez le bouton sur une vitesse inférieure et ensuite pressez la moitié d'un fruit sur le cône.
- De temps en temps, arrêtez-vous de presser les fruits pour enlever la pulpe du tamis.
- Après avoir fini ou lorsque vous enlevez la pulpe, arrêtez l'appareil et retirez le bol avec le tambour et le cône attachés.

ES | Exprimidor: consejos y advertencias

- ▶ **Cierre de seguridad incorporado:** sólo podrá utilizar el exprimidor si la tapa de la batidora está bien colocada en la unidad motora y si el cono está montado correctamente en el tamiz (ver la figura de la página 10).

Si todas las piezas se han montado correctamente, el cono empezará a girar en cuanto se conecte el aparato y se presione una fruta contra el mismo. Dejará de girar en cuanto se retire la fruta.

- Primero coloque el botón de control en una velocidad lenta y luego presione la fruta contra el cono.
- Deje de presionar de vez en cuando para retirar la pulpa del colador.
- Cuando haya terminado o cuando quiera retirar la pulpa, desconecte el aparato y saque el recipiente con el tamiz y el cono del aparato.

IT | Spremiagrumi - consigli e avvertenze

- ▶ **Blocco di sicurezza incorporato:** lo spremiagrumi funziona solo se il tappo del frullatore è stato inserito correttamente sul gruppo motore e il cono è stato montato nel setaccio (vedere figura a pagina 10).

Se tutti i pezzi sono stati montati correttamente, il cono inizierà a ruotare non appena l'apparecchio verrà acceso e il frutto premuto sul cono. Basterà togliere il frutto per interrompere la rotazione.

- Impostate per prima cosa una velocità bassa e poi premete il frutto sul cono.
- Ogni tanto interrompete l'operazione per togliere la polpa dal setaccio.
- Al termine dell'operazione e se volete togliere la polpa dal setaccio, spegnete l'apparecchio e togliete il contenitore con il setaccio e il cono.

PT | Espremedor - sugestões e avisos

- ▶ **Fecho de segurança integrado:** só poderá usar o espumador de citrinos se a tampa da centrifugadora estiver correctamente colocada sobre o motor e o cone tiver sido correctamente montado no filtro (vidé imagem da página 10).

Se todas as peças tiverem sido montadas correctamente, o cone começará a girar logo que se liga o aparelho e a fruta será pressionada contra o cone. O cone pára de rodar assim que se retira a fruta.

- Comece por uma velocidade baixa e, em seguida, pressione a fruta contra o cone.
- Páre de pressionar de tempos a tempos para retirar a polpa do crivo.
- Quando deixar de pressionar ou quando quiser retirar a polpa, desligue o aparelho e retire a taça com o filtro e o cone para fora.

EL | Στίφτης εσπεριδοειδών - συμβουλές και προειδοποιήσεις

- ▶ **Ενσωματωμένο κλείδωμα ασφαλείας:** μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το στίφτης εσπεριδοειδών μόνο όταν το καπάκι του μπλέντερ έχει τοποθετηθεί σωστά στο μοτέρ και ο κώνος έχει τοποθετηθεί σωστά στο σουρωτήρι (δείτε εικόνα στη σελίδα 10).

Αν όλα τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά, ο κώνος θα αρχίσει να περιστρέφεται μόλις ανάψετε τη συσκευή και το φρούτο πιέζεται πάνω στον κώνο. Θα σταματήσει να περιστρέφεται μόλις αφαιρέσετε το φρούτο.

- Πρώτα ρυθμίστε το διακόπτη σε χαμηλή ταχύτητα και μετά πιέστε το φρούτο πάνω στον κώνο.
- Σταματάτε να πιέζετε ανά τακτά διαστήματα για να αφαιρέσετε τον πολτό από το σουρωτήρι.
- Όταν τελειώσετε ή όταν θέλετε να αφαιρέσετε τον πολτό, σβήστε τη συσκευή και βγάλτε το μπολ με το σουρωτήρι και τον κώνο από τη συσκευή.





TR | Narenciye sıkacağı - ipuçları ve uyarılar



- **Güvenlik kilidi:** Narenciye sıkacağına ancak blender başlığı motor ünitesi üzerine ve sıkma kozalağıda eleğe doğru takılı olduğunda çalıştırabilirsiniz (bkz. 10 sayfadaki resim).

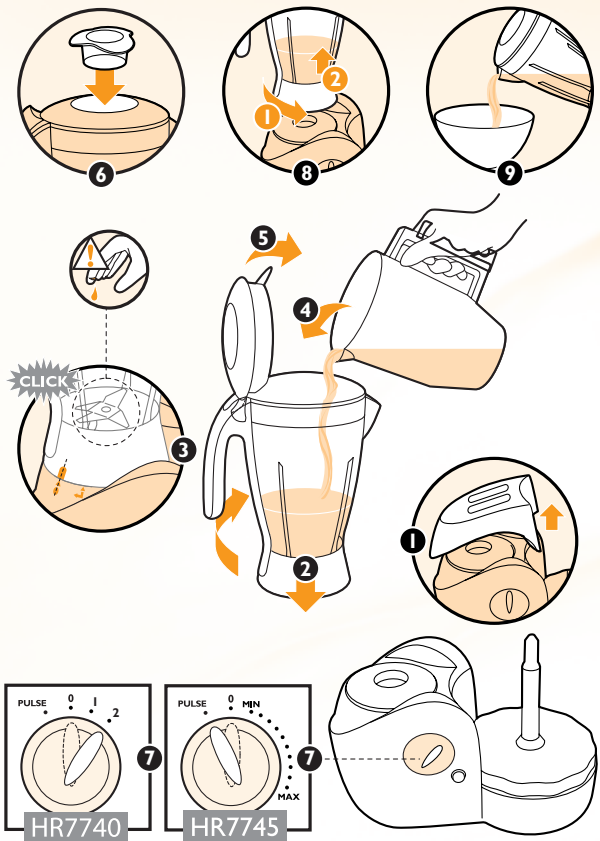


Tüm parçalar yerlerine doğru olarak takıldığında, cihaz çalıştırılıp çalıştırılmaz sıkılacak meyve sıkma kozalağı üzerine bastırıldığında sıkma kozalağı dönmeye başlayacak ve sıkma işlemi gerçekleşecektir. Meyveyi sıkma kozalağı üzerinden kaldırır kaldırmaz kozalak duracaktır.



- Kontrol ayarını en az hıza getirerek meyveyi kozalağın üzerine bastırın.
- Arada sırada elektteki posaları temizlemek için uygulamayı durdurun.
- Sıkma işlemini bitirdiğinizde veya eleği temizlediğinizde, cihazı kapatın ve hazneyi eleği ve kozalağı ile beraber cihazdan çıkarın.





| | | |
|--|--|---------------|
| | | kg |
| | | ≤ 750 ml |
| | | ≤ 500 ml |
| | | ≤ 500 ml |
| | | ≤ 500 ml |
| | | ≤ 250 g |
| | | ≤ 12 |





EN | Blender - tips and warnings

Do not let the appliance run more than twice without interruption. Let it cool down before you continue processing.

Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar when assembling or disassembling it.

Never open the lid when the appliance is still running!

► **Built-in safety lock: you can only use the blender when the rib on the blender jar is directly opposite the print on the motor unit.**

- To add liquid ingredients during processing, pour them into the blender jar through the hole in the lid.
- Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before processing them.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- Soak hard ingredients, e.g. soy beans, in water before processing them.
- Use cooked ingredients when blending a soup.
- When processing a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 litre in the blender jar to avoid spillage.
- If you are not satisfied with the result, switch the appliance off and stir the ingredients with a spatula, remove some of the contents to process a smaller quantity or add some liquid.

If ingredients stick to the wall of the blender jar:

- 1 Switch the appliance off and unplug it.**
- 2 Open the lid and use a spatula to remove the ingredients from the wall of the jar.**
- 3 Keep the spatula at a safe distance of approx. 2 cm from the blade.**

► *Note that it is not possible to use the food-processing functions when the blender is attached to the motor unit!*

FR | Blender - suggestions et avertissements

Ne laissez pas l'appareil fonctionner deux fois de suite sans interruption. Laissez-le refroidir avant de continuer.

N'exercez trop de pression sur la poignée du bol mixeur lorsque vous le montez ou démontez.

N'ouvrez jamais le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil!

► **Verrouillage de sécurité incorporé: vous pouvez utiliser le mixeur uniquement lorsque la nervure sur le bol mixeur coïncide avec le repère sur le bloc moteur.**

- Versez les ingrédients liquides dans le bol mixeur par l'ouverture du couvercle.
- Coupez les aliments en morceaux pour les introduire dans le bol mixer.
- Si vous devez traiter d'importantes quantités d'aliments, ne traitez que des petites portions à la fois.
- Faites tremper les ingrédients durs tels que les germes de soja avant de les préparer.
- Utilisez des ingrédients cuits pour préparer une soupe.
- Si vous préparez un liquide chaud ou qui peut mousser (par ex. du lait), n'ajoutez pas plus d'un litre dans le bol mixeur pour éviter tout débordement.
- Si vous n'êtes pas satisfait des résultats, arrêtez l'appareil, mélangez les ingrédients avec une spatule, versez un peu du contenu dans un autre bol afin de préparer une quantité plus faible ou ajouter un peu de liquide.

Si des aliments collent à la paroi du bol mixeur:

- 1 Arrêtez l'appareil et débranchez-le.**
- 2 Ouvrez le couvercle et enlevez les aliments de la paroi du bol mixeur avec une spatule.**
- 3 Faites attention à tenir la spatule à une distance sûre d'environ 2 cm des couteaux.**

► *Notez que si le mixeur est monté, vous ne pouvez pas utiliser les fonctions du bol.*



ES | Batidora: consejos y advertencias

No deje que el aparato funcione más de dos veces seguidas. Deje que se enfríe antes de seguir procesando.

No ejerza demasiada presión en el asa de la jarra de la licuadora cuando la monte o la desmonte.

No abra nunca la tapa cuando el aparato esté en funcionamiento.

- ▶ **Cierre de seguridad incorporado:** sólo puede utilizar la batidora cuando el pico de la jarra de la batidora queda frente a la imagen de la unidad motora.- Para añadir ingredientes líquidos durante el proceso, viértalos en la jarra de la batidora por el orificio de la tapa.
- Corte los ingredientes sólidos en trozos pequeños antes de procesarlos.
- Si desea procesar una cantidad grande, divida y procese los ingredientes en pequeños lotes en vez de hacerlo de una sola vez.
- Ponga en remojo ingredientes duros como, por ejemplo, granos de soja, antes de procesarlos.
- Utilice ingredientes cocinados cuando vaya a preparar una sopa
- Cuando procese un líquido que esté caliente o que pueda hacer espuma (p.ej., la leche), no vierta más de un l litro en la jarra de la batidora para evitar que se derrame.
- Si no queda satisfecho con el resultado, desconecte el aparato y remueva los ingredientes con una espátula, quite algunos ingredientes para procesar una cantidad más pequeña y añada líquido.

Si los ingredientes se pegan a la pared de la jarra batidora:

- 1** Desconecte el aparato y desenchúfelo de la red.
 - 2** Abra la tapa y utilice una espátula para eliminar los ingredientes de las paredes de la jarra.
 - 3** Mantenga la espátula a una distancia de seguridad aproximada de 2 cm de la cuchilla.
- ▶ *Tenga en cuenta que no es posible utilizar las funciones para procesar alimentos cuando la batidora está acoplada a la unidad motora.*

IT | Frullatore - consigli e avvertenze

Non fate funzionare l'apparecchio per più di due volte senza interruzioni. Lasciatelo raffreddare prima di continuare ad usarlo.

Non esercitate una pressione eccessiva sull'impugnatura del frullatore quando lo montate o smontate.

Non aprite mai il coperchio mentre l'apparecchio è in funzione!

- ▶ **Blocco di sicurezza incorporato:** potete usare il frullatore solo quando la scanalatura sul vaso del frullatore è posta di fronte alla stampa del gruppo motore.
- Per aggiungere ingredienti liquidi durante il funzionamento, versateli nel vaso del frullatore attraverso il foro del coperchio.
- Tagliate gli ingredienti solidi a pezzettini prima di metterli nell'apparecchio.
- Se volete preparare grandi quantitativi, ricordate di procedere con piccole quantità alla volta, invece di frullare tutto insieme.
- Ammollate nell'acqua gli ingredienti duri, come i semi di soia, prima di frullarli.
- Per preparare zuppe e minestre, usate ingredienti cotti.
- Nel caso di liquidi caldi o che tendono a formare della schiuma (ad es. il latte), non mettete più di un litro nel vaso del frullatore per evitare schizzi.
- Se non siete soddisfatti del risultato, spegnete l'apparecchio e mescolate gli ingredienti con una spatola, togliete un po' del contenuto per frullare un quantitativo minore oppure aggiungete un po' di liquido.

Se gli ingredienti si attaccano alla parete del vaso:

- 1** Spegnete l'apparecchio e togliete la spina.
 - 2** Aprite il coperchio e usate una spatola per togliere gli ingredienti dalle pareti del frullatore.
 - 3** Tenete la spatola a una distanza di circa 2 cm dalla lama.
- ▶ *Attenzione: non è possibile usare le funzioni relative alla ciotola del robot da cucina con il frullatore inserito sul gruppo motore!*





PT | Liquidificadora - sugestões e avisos

Não deixe o aparelho trabalhar mais do que duas vezes seguidas sem interrupção. Deixe arrefecer antes de prosseguir.

Não faça demasiada força sobre a pega do copo quando o montar ou quando o desmontar.

Nunca abra a tampa com o aparelho em funcionamento!

- ▶ **Fecho integrado de segurança:** só se pode usar a liquidificadora se a saliência do copo estiver exactamente na direcção oposta à impressão da unidade do motor
- Para juntar ingredientes líquidos durante o processamento, deite-os no copo através do orifício da tampa.
- Corte previamente os ingredientes sólidos em pedaços mais pequenos antes de os processar.
- Se quiser preparar uma quantidade grande, processe pequenas quantidades de ingredientes várias vezes e não uma grande quantidade de uma só vez.
- Coloque os ingredientes mais duros, como as sementes de soja, de molho em água antes de os processar.
- Para preparar uma sopa, os ingredientes devem estar já cozinhados.
- Para processar um líquido que esteja quente ou que tenha tendência para formar espuma (como o leite), não deite no copo mais do que 1 litro para evitar derrames.
- Se não ficar satisfeito com os resultados, desligue a máquina, mexa os ingredientes com uma espátula, retire um pouco do conteúdo para processar uma quantidade mais pequena ou junte um pouco de líquido.

Se os ingredientes se pegarem às paredes do copo misturador:

- 1** Páre a máquina e desligue-a da corrente.
- 2** Abra a tampa e use uma espátula para retirar os ingredientes das paredes do copo.
- 3** Mantenha a espátula a uma distância segura (cerca de 2 cm) da lâmina.

- ▶ *Tenha em atenção que não é possível usar as funções do robot de cozinha se a liquidificadora estiver montada no motor!*

EL | Μπλέντερ - συμβουλές και προειδοποιήσεις

Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί περισσότερο από δύο φορές χωρίς διακοπή. Αφήστε τη να κρυώσει πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.

Μην ασκείτε μεγάλη πίεση στη λαβή της κανάτας του μπλέντερ όταν την συναρμολογείτε ή την αποσυναρμολογείτε.

Μην ανοίγετε ποτέ το καπάκι όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία!

- ▶ **Ενσωματωμένο κλειδώμα ασφαλείας:** μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ μόνο όταν η ράβδωση στην κανάτα του μπλέντερ βρίσκεται ακριβώς απέναντι από το αποτύπωμα στη μονάδα κινητήρα.
- Για να προσθέσετε υγρά υλικά κατά την επεξεργασία ρίξτε τα μέσα στην κανάτα του μπλέντερ από την τρύπα στο καπάκι.
- Κόψτε από πριν τα στερεά υλικά σε μικρότερα κομμάτια πριν τα επεξεργαστείτε.
- Αν θέλετε να ετοιμάσετε μεγάλη ποσότητα, επεξεργαστείτε μικρές ποσότητες υλικών αντί για μια μεγάλη ποσότητα μια φορά.
- Μουλιάστε τα σκληρά υλικά, π.χ. καρπούς σόγιας, σε νερό πριν τα επεξεργαστείτε.
- Χρησιμοποιείστε μαγειρεμένα υλικά όταν ετοιμάζετε σούπα.
- Όταν επεξεργάζεστε ένα υγρό που είναι ζεστό ή που έχει την τάση να αφρίζει (π.χ. γάλα), μην βάζετε περισσότερο από 1 λίτρο στην κανάτα του μπλέντερ για να αποφύγετε τη διαρροή.
- Αν δεν είστε ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα, σβήστε τη συσκευή και ανακατέψτε τα υλικά με μια σπάτουλα, βγάλτε λίγο από το περιεχόμενο για να επεξεργαστείτε μικρότερη ποσότητα ή προσθέστε λίγο υγρό.



Αν τα υλικά κολλάνε στα τοιχώματα του δοχείου του μπλέντερ:

- 1 Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από τη πρίζα.
- 2 Ανοιξτε το καπάκι και χρησιμοποιείστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε τα υλικά από τα τοιχώματα της κανάτας.
- 3 Κρατήστε την σπάτουλα σε ασφαλή απόσταση περίπου 2 εκ. από το μαχαίρι.
 - ▶ *Λάβετε υπόψη ότι δεν είναι δυνατόν να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες επεξεργασίας τροφίμων όταν το μπλέντερ είναι συνδεδεμένο στη μονάδα κινητήρα!*

TR | Blender - ipuçları ve uyarılar

Cihazı arka arkaya iki kez durdurmadan çalıştırmayın. İşleme devam etmek için cihazın soğumasını bekleyin.

Blender haznesini takar ve çıkarırken sapına çok fazla bastırmayın.

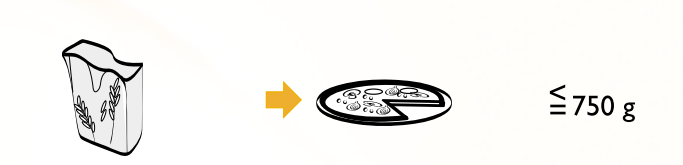
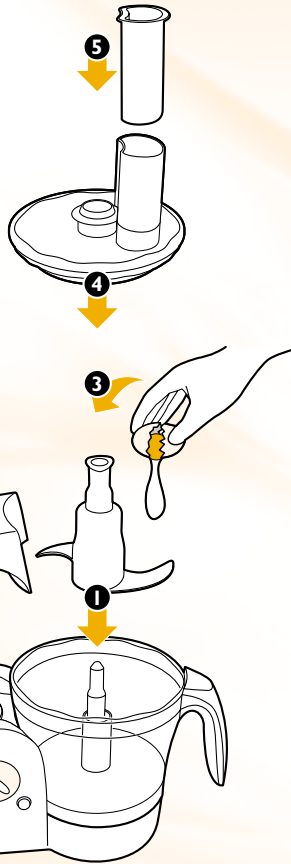
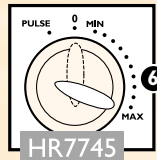
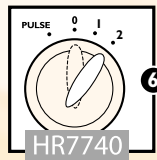
Cihaz çalışırken kesinlikle kapağını açmayın!

- ▶ **Dahili güvenlik kilidi:** Blenderi sadece haznesi üzerindeki çentik motor ünitesi üzerindeki işaretin karşısına geldiği zaman çalıştırabilirsiniz.
 - İşlem sırasında blender haznesine sıvı eklerken kapakta bulunan delikten dökün.
 - Büyük parçaları işleme sokmadan, küçük parçalara kesin.
 - Büyük parçalarda yiyecek işleme sokacaksanız, malzemeleri küçük gruplara ayırarak işleme sokun.
 - Soya fasulyesi gibi katı yiyecekleri işleme sokmadan önce suda bekletin.
 - Çorba hazırlarken, malzemeleri pişirdikten sonra blenderda karıştırın.
 - Süt gibi köpüren sıvı gıda maddelerini işleme sokarken, taşmayı önlemek için blender haznesini 1 litreden daha fazla doldurmamaya dikkat edin.
 - İstenilen sonucu elde edemediyeniz, cihazı kapatın, malzemeyi spatula ile bir karıştırın hatta birazını boşaltarak biraz daha sıvı ekleyerek daha az malzeme ile işleme devam edin.

Eğer malzemeler blender haznesinin duvarına yapışırsa;

- 1 Cihazı kapatarak fişini prizden çekiniz.
- 2 Kapağı açın, spatula yardımı ile malzemeleri blender haznesinin duvarından temizleyin.
- 3 Spatulayı bıçaktan yaklaşık 2 cm uzakta tutun.
 - ▶ *Not: Blender haznesi motor ünitesine takılı iken mutfak robotu fonksiyonunun kullanılması mümkün değildir!*





EN | Kneading accessory - tips and warnings

- Always put the kneading accessory in the bowl before adding the ingredients.
- The standard processing time for all kneading jobs is 30-180 seconds.

FR | Accessoire de pétrissage - suggestions et avertissements

- Mettez toujours l'accessoire de pétrissage dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.
- La durée standard de préparation pour toute opération de pétrissage est de 30-180 secondes.

ES | Accesorio para amasar: consejos y advertencias

- Coloque siempre el accesorio para amasar en el recipiente antes de añadir los ingredientes.
- El tiempo de procesado estándar para amasar es de 30-180 segundos.

IT | Accessorio per impastare - consigli e avvertenze

- Inserite sempre l'accessorio per impastare nel contenitore prima di aggiungere gli ingredienti.
- Il tempo di funzionamento standard per impastare è di 30-180 secondi.

PT | Batedor - sugestões e avisos

- Coloque sempre o batedor dentro da taça antes de juntar os ingredientes.
- O tempo de processamento normal para bater é de 30-180 segundos.

EL | Εξάρτημα για ζύωμα - συμβουλές και προειδοποιήσεις

- Να βάζετε πάντα το εξάρτημα για ζύωμα στο μπολ πριν προσθέσετε τα υλικά.
- Ο συνηθισμένος χρόνος επεξεργασίας για όλες τις εργασίες ζυμώματος είναι 30-180 δευτερόλεπτα.

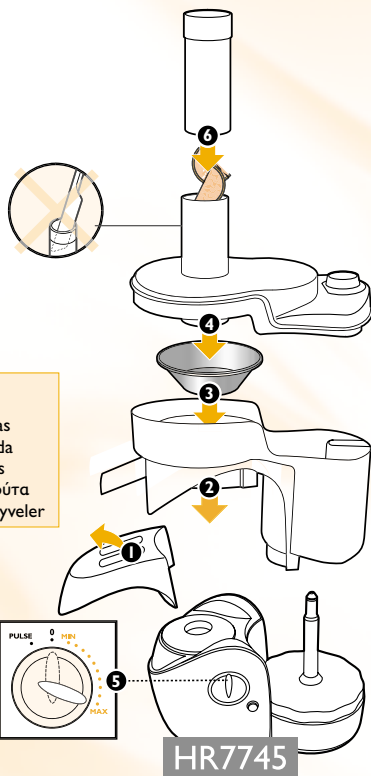
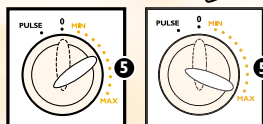
TR | Yoğurma aksesuarı - ipuçları ve uyarılar

- Malzemeleri hazneye koymadan önce yoğurma aksesuarını yerine takın.
- Tüm yoğurma işlemleri için standart işlem süresi 30-180 saniyedir.





EN Soft fruits
FR Fruits mous
ES Frutas blandas
IT frutta morbida
PO Frutas macias
EL Μαλακά φρούτα
TR Yumuşak meyveler



EN | Juicer - tips and warnings

Never insert your hand or another object (e.g. a fork, knife, spoon or spatula) into the feed tube. Only use the pusher supplied with the appliance for this purpose.

Wait until the sieve has completely stopped rotating before you remove the lid.

- Always switch the appliance on before putting the fruit in the juicer.
- Do not use the juicer if the sieve is damaged.
- ▶ *Built-in safety lock: the juicer will only function if all parts have all been assembled correctly.*
- ▶ **Before using the juicer:**
 - cut carrots, white radish etc.
 - peel citrus fruits, pineapples, melons, etc.
 - stone cherries, plums, apricots, peaches, etc.

FR | Centrifugeuse - suggestions et avertissements

Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet (par ex. une fourchette, un couteau, une cuillère ou une spatule) dans la cheminée de remplissage. Utilisez toujours le poussoir fourni.

Attendez jusqu'à ce que le tambour s'arrête avant de retirer le couvercle.

- Mettez toujours l'appareil en marche avant de mettre les fruits dans la centrifugeuse.
- N'utilisez pas la centrifugeuse si le tambour est endommagé.
- ▶ *Verrouillage de sécurité incorporé: la centrifugeuse fonctionnera seulement si tous les composants ont été correctement montés.*
- ▶ **Avant d'utiliser la centrifugeuse:**
 - coupez les carottes, les radis, etc.
 - écorcez les agrumes, les ananas, les melons, etc.
 - dénoyotez les cerises, prunes, abricots, pêches, etc.

ES | Licuadora: consejos y advertencias

No introduzca nunca la mano u otro objeto (p.ej., un tenedor, un cuchillo, una cuchara o una espátula) dentro del tubo de alimentación.

Utilice únicamente el accesorio para empujar que suministra con el aparato.

Espera hasta que el tamiz haya dejado de rotar por completo antes de quitar la tapa.

- Conecte siempre el aparato antes de echar la fruta en la licuadora.
- No utilice la licuadora si el tamiz está dañado.
- ▶ *Cierre de seguridad incorporado: la licuadora sólo funcionará si todas las piezas se han colocado correctamente.*
- ▶ **Antes de utilizar la licuadora:**
 - corte zanahorias, rábanos, etc.
 - pele cítricos, piñas, melones, etc.
 - deshuese cerezas, ciruelas, albaricoques, melocotones, etc.

IT | Centrifuga - consigli e avvertenze

Non inserite mai le mani o altri oggetti (ad es. forchette, cucchiari o spatole) nell'apertura di inserimento cibo. A tale proposito, utilizzate sempre l'apposito pestello fornito.

Aspettate che il setaccio rotante sia completamente fermo prima di togliere il coperchio.

- Accendete sempre l'apparecchio prima di mettere la frutta nella centrifuga.
- Non usate la centrifuga nel caso in cui il setaccio fosse danneggiato.
- ▶ *Blocco di sicurezza incorporato: la centrifuga funziona soltanto se tutte le parti sono state inserite correttamente.*
- ▶ **Prima di usare la centrifuga:**
 - tagliate le carote, il rafano ecc.
 - sbucciate gli agrumi, i meloni, gli ananas ecc.
 - snocciolate ciliegie, prugne, albicocche, pesche ecc.

PT | Liquidificador - sugestões e avisos

Nunca meta a mão ou qualquer objecto (por ex. um garfo, uma faca, uma colher ou uma espátula) dentro do tubo dos alimentos. Sirva-se apenas do pressor fornecido com o aparelho.

Espera que o filtro páre completamente de girar antes de retirar a tampa.

- Ligue sempre o aparelho primeiro antes de colocar a fruta no liquidificador.
- Não se sirva do liquidificador se o filtro estiver danificado.
- ▶ *Fecho integrado de segurança: o liquidificador só funciona se todas as peças tiverem sido montadas correctamente.*
- ▶ **Antes de se servir do liquidificador:**
 - corte as cenouras, o nabo, etc.
 - descasque os citrinos, o ananás, o melão, etc.
 - tire o caroço às cerejas, às ameixas, aos damascos, aos pêssegos, etc.

EL | Αποχυωτής - συμβουλές και προειδοποιήσεις

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας ή άλλο αντικείμενο (π.χ. πηρούνι, μαχαίρι, κουτάλι ή σπάτουλα) μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Να χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης που διατίθεται με τη συσκευή γι' αυτό το σκοπό.

Να περιμένετε μέχρι το σουρωτήρι να σταματήσει να περιστρέφεται εντελώς πριν βγάλετε το καπάκι.

- Να ανάβετε πάντα τη συσκευή πριν βάλετε τα φρούτα στον αποχυωτή.
- Μην χρησιμοποιείτε τον αποχυωτή αν έχει υποστεί βλάβη το σουρωτήρι.
- ▶ *Ενσωματωμένο κλειδί ασφαλείας: ο αποχυωτής θα λειτουργήσει μόνο όταν όλα τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί σωστά.*
- ▶ Πριν χρησιμοποιήσετε τον αποχυωτή:
 - κόψτε καρότα, λευκά ραδίκια κτλ.





- ξεφλουδίστε τα εσπεριδοειδή, ανανάδες, πεπόνια κτλ.
- βγάλτε τα κουκούτσια από κεράσια, δαμάσκηνα, βερίκοκα, ροδάκινα, κτλ.



TR | Katı meyve sıkacağı - ipuçları ve uyarılar

Yiyecek koyma kanalına kesinlikle elinizi veya başka bir cisim (örn.çatal, bıçak, kaşık veya spatula) sokmayın. İtme işlemi için sadece yiyecek iticiyi kullanın.

Kapağı çıkarmadan önce döner kevgirin tamamen durmasını bekleyin.

- Meyveleri yerleştirmeden önce, cihazı çalıştırın.
- Katı meyve sıkacağıın süzgeci hasarlıysa, cihazı kullanmayın.
- ▶ *Dahili güvenlik kilidi: Cihazın tüm parçaları doğru yerleştirildiğinde ancak cihaz çalışacaktır.*
- ▶ **Katı meyve sıkacağıını kullanmadan önce:**
 - havuç, turp ve benzeri sebzeleri kesin.
 - turunçgiller, ananas, kavun gibi meyvelerin kabuklarını soyun.
 - kiraz, erik, kayısı,şeftali gibi meyvelerin çekirdeğini çıkarın.



HR7745



EN | Storage

Storage

FR | Rangement

Rangement

ES | Almacenamiento

Almacenamiento

IT | Come riporre l'apparecchio.

Come riporre l'apparecchio.

PT | Arrumação

Arrumação

EL | Αποθήκευση








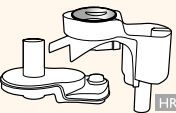

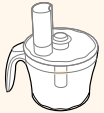
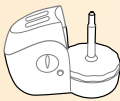


Αποθήκευση

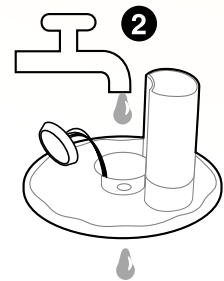
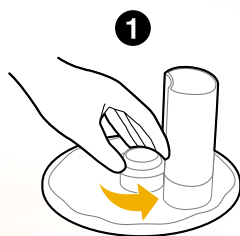
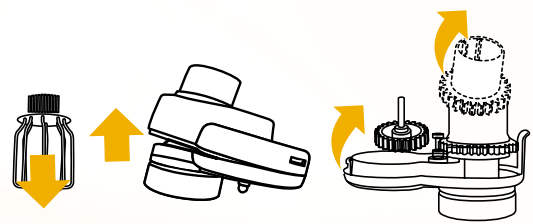
TR | Saklama

Saklama





| |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|  | ✓ | ✓ | |
|  HR7745 | ✓ | ✓ | |
|  | ✓ | ✓ | |
|  | ✓ | ✓ | |
|  HR7745 | ✓ | ✓ | |
|  | ✓ | ✓ | |
|  | ✓ | ✓ | |
|  |  |  | ✓ |



EN | Cleaning

- Always unplug the appliance before removing accessories or cleaning the motor unit.
- To clean the Click & Go button, you can unscrew it by turning it anticlockwise. Clean the lid in the dishwasher or let it soak in warm water with some washing-up liquid for a while and rinse it under the tap with clean water. If the Click & Go housing is still dirty after cleaning in the dishwasher, clean it in the dishwasher a second time.
- You can quickly and easily clean the food processor bowl and blender jar by means of the Clean button. Simply add some water and washing-up liquid to the dirty bowl or jar, secure the lid and press the Clean button until the bowl or jar is clean.
- When cleaning the food processor bowl in this way, make sure either the blade or the kneading accessory has been assembled in the bowl.
- To clean the balloon beater, pull the beater out of the gear housing. Then open the housing by pulling the latch sideways and take out the two gearwheels. Clean the gearwheels and the beater in hot water with some washing-up liquid.
- The gearwheels and the beater can also be cleaned in the dishwasher. The gear housing can be wiped with a moist cloth.

FR | Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant de retirer les accessoires et de nettoyer le bloc moteur.
- Pour nettoyer le bouton Click & Go, dévissez-le en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Nettoyez le couvercle au lave-vaisselle ou faites-le tremper dans de l'eau savonneuse pendant quelque temps, puis rincez-le à l'eau claire. Si la carcasse du système Click & Go est encore sale après l'avoir nettoyée au lave-vaisselle, nettoyez-la à nouveau.
- Vous pouvez nettoyer rapidement et facilement le bol pour préparer les aliments et le bol mixeur à l'aide du bouton Nettoyage. Ajoutez de l'eau et un peu de produit vaisselle dans le bol, verrouillez le couvercle et maintenez appuyé le bouton Nettoyage jusqu'à ce que le bol soit nettoyé.

- Lorsque vous nettoyez le bol pour préparer les aliments de cette façon, assurez-vous d'avoir inséré le couteau ou l'accessoire de pétrissage dans le bol.
- Pour nettoyer le fouet, tirez-le de l'engrenage. Ouvrez la carcasse en débloquent les loquets et otez les deux pignons. Nettoyez les pignons et le fouet à l'eau chaude savonneuse.
- Les pignons et le fouet sont résistants au lave-vaisselle. Vous pouvez essuyer la carcasse avec un chiffon humide.

ES | Limpieza

- Desenchufe siempre el aparato antes de quitar los accesorios o limpiar la unidad motora.
- Para limpiar el botón Click & Go, puede desatornillarlo girándolo en sentido contrario al de las agujas del reloj. Lave la tapa en el lavavajillas o métala en agua caliente con jabón líquido durante un rato y enjuáguela bajo el grifo con agua limpia. Si la carcasa del botón Click & Go sigue sucia después de lavarla en el lavavajillas, vuelva a meterla una segunda vez en el lavavajillas.
- Puede limpiar rápida y fácilmente el recipiente del aparato y la jarra de la batidora utilizando el botón Clean. Sólo tiene que añadir un poco de agua y jabón líquido en la jarra o recipiente sucio, apretar la tapa y pulsar el botón Clean hasta que esté limpio el recipiente o la jarra.
- Si va a limpiar de este modo el recipiente del aparato, asegúrese de que la cuchilla o el accesorio para amasar está montado en el recipiente.
- Para limpiar el batidor ovalado, saque el batidor de la carcasa. Después abra la carcasa girando el seguro hacia los lados y saque las dos ruedas dentadas. Limpie las ruedas dentadas y el batidor con agua caliente y jabón líquido.
- Las ruedas dentadas y el batidor también pueden lavarse en el lavavajillas. La carcasa puede limpiarse con un paño húmedo.





IT | Pulizia

- Togliete sempre la spina dalla presa prima di smontare gli accessori o pulire il gruppo motore.
- Per pulire il pulsante Click & Go, potete svitarlo girando in senso antiorario. Lavate il coperchio in lavastoviglie oppure lasciatelo immerso in acqua tiepida con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido e risciacquatelo con cura sotto l'acqua del rubinetto. Se l'alloggiamento del Click & Go fosse ancora sporco dopo il lavaggio in lavastoviglie, lavatelo una seconda volta.
- Per pulire in modo semplice e veloce il recipiente dell'apparecchio e il vaso del frullatore, potete usare il pulsante Clean. Basterà aggiungere un po' di acqua e del detersivo liquido nel recipiente o nel vaso del frullatore e premere il pulsante Clean fino a quando il recipiente o il vaso saranno ben puliti.
- Prima di pulire il recipiente dell'apparecchio, controllate che la lama o l'accessorio per impastare siano correttamente montati nel recipiente.
- Per pulire la frusta a sfera, toglietela per prima cosa dal suo alloggiamento. Aprite poi l'alloggiamento tirando lateralmente il gancio ed estraendo le due ruote dentate. Lavate le ruote dentate e la frusta in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido.
- Le ruote dentate e la frusta possono essere lavate anche in lavastoviglie. L'alloggiamento può essere invece pulito con un panno umido.

PT | Limpeza

- Desligue sempre da corrente antes de retirar os acessórios ou de limpar a unidade do motor.
- Para limpar o botão Click & Go, pode desenroscá-lo para a esquerda. Lave a tampa na máquina da loiça ou deixe-a de molho em água quente com um pouco de detergente líquido durante algum tempo e depois enxague à torneira com água corrente. Se o sistema 'Click & Go' ainda estiver sujo depois da primeira lavagem na máquina, volte a lavá-lo.
- A taça do robot e o copo da liquidificadora limpam-se rapidamente e com facilidade através do botão 'Clean'. Basta juntar um pouco

de água e de detergente líquido à taça ou ao copo, colocar a tampa e premir o botão 'Clean' para limpar a taça ou o copo.

- Quando limpar a taça do robot desta forma, certifique-se que a lâmina ou o acessório de bater está montado na taça.
- Para lavar as varas de balão, puxe as varas para fora do encaixe. Em seguida, abra o encaixe do eixo. Para o abrir puxe as patilhas para os lados e retire as duas rodas dentadas. Lave as rodas dentadas e o batedor com água quente e um pouco de detergente líquido.
- As rodas dentadas e o batedor também podem ser lavados na máquina. O compartimento do eixo motor pode ser limpo com um pano húmido.

EL | Καθαρισμός

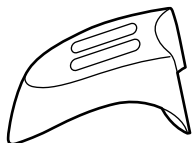
- Να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ή καθαρίσετε τη μονάδα κινητήρα.
- Για να καθαρίσετε το κουμπί Click & Go, μπορείτε να το ξεβιδώσετε γυρίζοντάς το αριστερόστροφα. Καθαρίστε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων ή αφήστε το να μουλιάσει για λίγο σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό και ξεπλυνέτέ το στη βρύση με καθαρό νερό. Αν η υποδοχή Click & Go είναι ακόμη βρώμικη μετά το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων, ξαναβάλτε τη στο πλυντήριο για δεύτερη φορά.
- Μπορείτε να καθαρίσετε γρήγορα και εύκολα το μπολ επεξεργασίας τροφίμων και την κανάτα μπλέντερ με το κουμπί Clean. Απλά προσθέστε λίγο νερό και απορρυπαντικό στο βρώμικο μπολ ή κανάτα, κλείστε το καπάκι και πιέστε το κουμπί Clean μέχρι να καθαρίσει το μπολ ή τη κανάτα.
- Όταν καθαρίζετε το μπολ επεξεργασίας τροφίμων μ' αυτόν τον τρόπο, βεβαιωθείτε ότι το μαχαίρι ή το εξάρτημα ζυμώματος έχει συναρμολογηθεί στο μπολ.
- Για να καθαρίσετε το στρογγυλό χτυπητήρι, βγάλτε το έξω από την υποδοχή. Μετά ανοίξτε την υποδοχή τραβώντας το σύρτη πλαγίως και βγάλτε έξω τα δύο γρανάζια. Καθαρίστε τα γρανάζια και το χτυπητήρι σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό.
- Τα γρανάζια και το χτυπητήρι μπορούν επίσης να πλυθούν

στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε να καθαρίσετε την υποδοχή των γραναζιών με υγρό πανί.

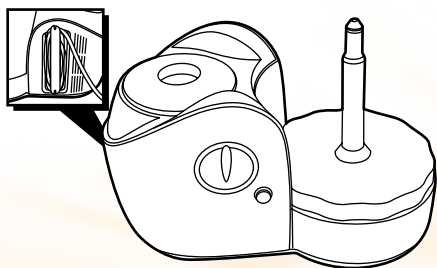
TR | Temizlik

- Aksesuarları cihazdan çıkarmadan ve motor ünitesini temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Click&Go düğmesini saat yönü tersinde çevirerek açabilirsiniz. Kapağı bulaşık makinesinde veya ılık sabunlu suda yıkayarak temizleyin. Click&Go düğmesinin yuvası halen kirli ise tekrar yıkayın.
- Clean düğmesine basarak mutfak robotu haznesini veya blender kavanozunu rahatlıkla ve çabucak temizleyebilirsiniz. Hazneye veya kavanoza su ve deterjan doldurun, kapağını kapatın, hazneye veya kavanoz temizleninceye kadar Clean düğmesine basın.
- Bu şekilde mutfak robotu haznesini temizlerken, ya bıçak yada yoğurma aksesuarının hazneye takılı olduğundan emin olun.
- Balon çırpıcıyı, yuvasından çıkarın. Yuvası yanlarındaki madalları yanlara çekerek açın ve içindeki iki dişli çarkı dışarı çıkartın. Dişli çarkları ve çırpıcıyı sıcak sabunlu suda yıkayın.
- Dişli çarklar ve çırpıcı bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Dişli çark yuvasını nemli bir bezle silerek temizleyin.





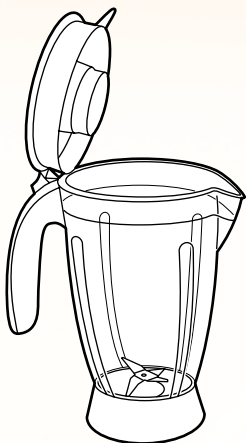
- EN** Blender cap
- FR** Capuchon de sécurité
- ES** Tapa de la batidora
- IT** Tappo frullatore
- PT** Tampa da liquidificadora
- EL** Καπάκι μπλέντερ
- TR** Blender başlığı



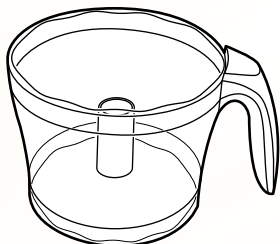
- EN** Motor unit with cord wind facility on the back
- FR** Bloc moteur avec range-cordon à l'arrière
- ES** Unidad motora con recogecable en la parte trasera
- IT** Gruppo motore con scomparto cavo sul retro
- PT** Motor com enrolador para o fio
- EL** Μηχανισμός με χώρο αποθήκευσης καλωδίου στο πίσω μέρος
- TR** Motor ünitesi (arka tarafta kordon sarma facilitesi)



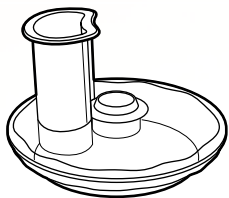
- EN** Stopper
- FR** Bouchon
- ES** Obturador
- IT** Stopper
- PT** Tampão
- EL** Βούλωμα
- TR** Sabitleyici



- EN** Blender jar with lid
- FR** Bol mixeur avec couvercle
- ES** Jarra de la batidora con tapa
- IT** Vaso frullatore con coperchio
- PT** Copo com tampa
- EL** Κανάτα μπλέντερ με καπάκι
- TR** Kapaklı blender haznesi



- EN** Food processor bowl
- FR** Bol pour préparer les aliments
- ES** Recipiente del procesador de alimentos
- IT** Contenitore robot da cucina
- PT** Taça do robot de cozinha
- EL** Μπολ κουζινομηχανής
- TR** Mutfak robotu haznesi



- EN** Food processor lid with Click & Go button
- FR** Couvercle du bol avec bouton Click & Go
- ES** Tapa del procesador de alimentos con botón Click & Go
- IT** Coperchio robot da cucina con pulsante Click & Go.
- PT** Tampa do robot de cozinha com botão Click & Go
- EL** Καπάκι κουζινομηχανής με κουμπί Click & Go
- TR** Click&Go düğmeli mutfak robotu kapağı

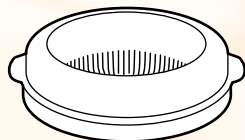




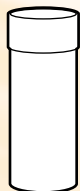
- EN** Pusher of food processor
FR Pousoir du bol
ES Accesorio para empujar del procesador de alimentos
IT Pestello del robot da cucina
PT Pressor do robot de cozinha
EL Εξάρτημα ώθησης κουζινομηχανής
TR Mutfak robotu - yiyecek itici



- EN** Cone of citrus press
FR Cône du presse-agrumes
ES Cono del exprimidor
IT Cono dello spremiagrumi
PT Cone do espremedor de citrinos
EL Κώνος στίφτη εσπεριδοειδών
TR Narenciye sikacağı - sikma kozalağı

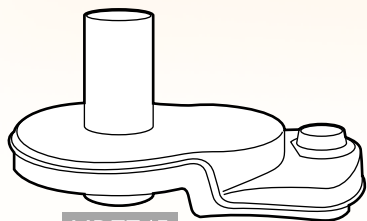


- EN** Sieve of citrus press
FR Tambour du presse-agrumes
ES Tamiz del exprimidor
IT Setaccio dello spremiagrumi
PT Filtro do espremedor de citrinos
EL Σουρωτήρι στίφτη εσπεριδοειδών
TR Narenciye sikacağı - süzgeç



HR7745

- EN** Pusher of juicer
FR Pousoir de la centrifugeuse
ES Accesorio para empujar de la licuadora
IT Pestello della centrifuga
PT Pressor do liquidificador
EL Εξάρτημα ώθησης αποχυματή
TR Katı meyve sikacağı - yiyecek itici



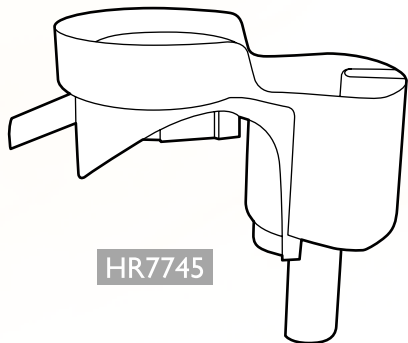
HR7745

- EN** Lid of juicer
- FR** Couvercle de la centrifugeuse
- ES** Tapa de la licuadora
- IT** Coperchio della centrifuga
- PT** Tampa do liquidificador
- EL** Καπάκι αποχυμωτή
- TR** Kati meyve sikacađı kapađı



HR7745

- EN** Filter of juicer
- FR** Filtre de la centrifugeuse
- ES** Filtro de la licuadora
- IT** Filtro della centrifuga
- PT** Filtro do liquidificador
- EL** Φίλτρο αποχυμωτή
- TR** Kati meyve sikacađı filtresi



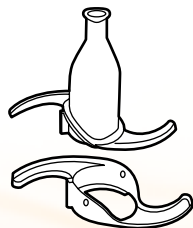
HR7745

- EN** Juicer
- FR** Centrifugeuse
- ES** Licuadora
- IT** Centrifuga
- PT** Liquidificador
- EL** Αποχυμωτής
- TR** Kati meyve sikacađı

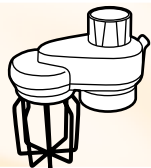




- EN** Kneading hook
- FR** Accessoire de pétrissage
- ES** Ganchos para amasar
- IT** Ganci per impastare
- PT** Vara de amassar
- EL** Εξάρτημα ζυμώματος
- TR** Yoğurma aksesuarı



- EN** Blade with precision cap
- FR** Couteau avec gaine de protection
- ES** Cuchilla con funda de precisión
- IT** Lame con cappuccio di precisione
- PT** Lâmina com tampa de precisão
- EL** Μαχίρι με καπάκι ασφαλείας
- TR** Bıçak (başlık ile)



- EN** Balloon beater
- FR** Fouet
- ES** Batidor ovalado
- IT** Frusta a sfera
- PT** Varas de balão
- EL** Στρογγυλό χτυπητήρι
- TR** Balon çirpici



HR7745

EN Slicing insert fine
FR Insert à trancher fin
ES Disco para cortar fino
IT Disco per affettare fine
PT Disco para cortar fino
EL Λεπτός ένθετος δίσκος κοπής
TR İnce dilimleme aksesuarı



EN Slicing insert medium
FR Insert à trancher moyen
ES Disco para cortar mediano
IT Disco per affettare medio
PT Disco para cortar médio
EL Μεσαίος ένθετος δίσκος κοπής
TR Orta dilimleme aksesuarı



EN Granulating insert
FR Insert pour grainer
ES Disco para rallar fino
IT Disco per grattugiare
PT Disco para granular
EL Ένθετος δίσκος κοκκοποίησης
TR Toz rende aksesuarı

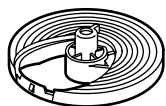


EN Shredding insert fine
FR Insert à râper fin
ES Disco para rallar mediano
IT Disco per sminuzzare fine
PT Disco para ralar fino
EL Λεπτός ένθετος δίσκος τριψίματος
TR İnce rende aksesuarı





- EN** Shredding insert medium
FR Insert à râper moyen
ES Disco mediano para rallar
IT Disco per sminuzzare medio
PT Disco para ralar médio
EL Μεσαίος ένθετος δίσκος τριψίματος
TR Orta rende aksesuarı



- EN** Insert holder
FR Axe support
ES Soporte para disco
IT Porta-accessori
PT Suporte para os discos
EL Στήριγμα ένθετων δίσκων
TR Aksesuar taşıyıcı

EN | Guarantee & service

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

FR | Garantie et service

Pour plus d'informations, visitez notre site Internet : www.philips.com ou veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre distributeur ou le Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

ES | Garantía y servicio

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

IT | Garanzia & Assistenza

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

PT | Garantia e assistência

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

EL | Εγγύηση και σέρβις

Εάν θέλετε κάποιες πληροφορίες ή έχετε κάποιο πρόβλημα με την συσκευή, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips, ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και των συσκευών Εισών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

TR | Garanti & Servis

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





EN | Troubleshooting guide

| Problem | Solution |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The food processor does not work. | Check whether the lid has properly locked into place on the bowl with a click and whether the blender cap has been properly assembled onto the motor unit (see page 10). All functions except the blender can only be used when the blender cap is attached to the motor unit. |
| Both the blender jar and the food processing bowl are attached, but only the blender works. | If both the blender jar and the food processing bowl have been mounted correctly, only the blender will work. If you want to use the food processing bowl, remove the blender jar and assemble the blender cap onto the motor unit (see page 10). |
| The appliance suddenly stopped running | The thermal safety cut-out has probably cut off the power supply to the appliance because it has overheated. 1) Unplug the appliance. 2) Let the appliance cool down for 60 minutes. 3) Put the mains plug in the socket. 4) Switch the appliance on again. |
| The citrus press does not work | Check whether the blender cap has been properly assembled onto the motor unit (see page 10). All functions except the blender can only be used when the blender cap is attached to the motor unit. |
| The appliance cannot be switched on. | Check whether the lid has properly locked into place on the bowl with a click and whether the blender cap has been properly assembled onto the motor unit (see page 10). All functions except the blender can only be used when the blender cap is attached to the motor unit. |
| Dirt has entered the Click & Go button. What can I do? | Take the lid off the bowl, unscrew the Click & Go button by turning it anticlockwise and clean the lid in the dishwasher. If there is still dirt in the Click & Go button after this, clean the lid in the dishwasher a second time. If you do not have a dishwasher you can also let the lid soak in warm water with some washing-up liquid for a while and then rinse it with clean water. |

FR | Guide de dépannage

| Problème | Solution |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le robot de cuisine ne fonctionne pas. | Vérifiez si le couvercle a été correctement fixé sur le bol (clic) et si le capuchon du mixeur a été vissé sur le bloc moteur (voir page XX). Toutes les fonctions, sauf le mixeur, peuvent être utilisées lorsque le capuchon est fixé sur le bloc moteur. |
| Le bol mixeur et le bol pour préparer les aliments sont attachés, mais le mixeur seul fonctionne. | Si le bol mixeur et le bol pour préparer les aliments ont été correctement attachés, seul le mixeur fonctionnera. Si vous voulez utiliser le bol pour préparer les aliments, détachez le bol mixeur et montez le capuchon sur le bloc moteur (voir page 10). |
| L'appareil s'est arrêté brusquement. | La coupure thermique de sécurité a probablement coupé l'alimentation suite à une surchauffe. 1) Débranchez l'appareil. 2) Laissez l'appareil refroidir pendant 60 minutes. 3) Branchez à nouveau l'appareil. 4) Remettez l'appareil en marche. |
| Le presse-agrumes ne fonctionne pas. | Vérifiez si vous avez vissé correctement le capuchon sur le bloc moteur (voir page 10 les fonctions, sauf le mixeur, peuvent être utilisées lorsque le capuchon est fixé sur le bloc moteur. |
| L'appareil ne peut pas être mis en marche. | Vérifiez si le couvercle a été correctement fixé sur le bol (clic) et que le capuchon du mixeur ait été vissé sur le bloc moteur (voir page 10). Toutes les fonctions, sauf le mixeur, peuvent être utilisées lorsque le capuchon est fixé sur le bloc moteur. |
| Il y a des particules de saleté dans le bouton Click & Go. Que puis-je faire? | Retirez le couvercle, dévissez le bouton Click & Go en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et nettoyez-le au lave-vaisselle. Si le bouton est encore sale, nettoyez-le au lave-vaisselle pour la seconde fois. Si vous n'avez pas de lave-vaisselle, faites tremper le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse pendant quelque temps, puis rincez-le à l'eau claire. |

| Problema | Solución |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El robot de cocina no se pone en funcionamiento. | Compruebe que la tapa está encajada correctamente en el recipiente y que la tapa de la batidora está colocada correctamente en la unidad motora (consulte la página 10). Cuando la tapa de la batidora está encajada en la unidad motora, pueden utilizarse todas las funciones excepto la batidora. |
| La jarra de la batidora y el recipiente para procesar alimentos están colocados, pero sólo funciona la batidora. | Si se han colocado correctamente la jarra de la batidora y el recipiente para procesar alimentos, sólo funcionará la batidora. Si quiere utilizar el recipiente para procesar alimentos, quite la jarra de la batidora y encaje la tapa de la batidora a la unidad motora (consulte la página 10). |
| El aparato se detiene de repente | Es probable que el sistema automático de desconexión térmica haya interrumpido el suministro eléctrico al aparato ya que se ha calentado en exceso. 1) Desenchufe el aparato. 2) Deje que el aparato se enfríe durante 60 minutos. 3) Enchufe el aparato a la red. 4) Vuelva a conectar el aparato. |
| El exprimidor no funciona | Compruebe que la tapa de la batidora está correctamente encajada en la unidad motora (consulte la página 10). Pueden utilizarse todas las funciones excepto la batidora, que funciona cuando la tapa de la batidora está encajada en la unidad motora. |
| El aparato no se conecta. | Compruebe que la tapa está encajada correctamente en el recipiente y que la tapa de la batidora está bien colocada en la unidad motora (consulte la página 10). Cuando la tapa de la batidora está encajada en la unidad motora, pueden utilizarse todas las funciones excepto la batidora. |

| Problema | Solución |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ha entrado suciedad en el botón Click & Go. ¿Qué puedo hacer? | Quite la tapa del recipiente, desatornille el botón Click & Go girándolo en sentido contrario al de las agujas del reloj y lave la tapa en el lavavajillas. Si el botón Click & Go sigue sucio después de eso, vuelva a meter la tapa una segunda vez en el lavavajillas. Si no tiene lavavajillas, también puede introducir la tapa en agua caliente con jabón líquido durante un rato y enjuagarla después debajo del grifo con agua limpia. |

IT | Localizzazione guasti

| Problema | Soluzione |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il robot da cucina non funziona | Controllate di aver inserito correttamente il coperchio sul contenitore (click) e che il tappo del frullatore sia stato montato correttamente sul gruppo motore (vedere pag. 10). Tutte le funzioni, ad eccezione del frullatore, possono essere usate soltanto con il tappo del frullatore inserito sul gruppo motore. |
| Sono stati montati sia il vaso del frullatore che il contenitore, ma funziona solo il frullatore. | Se sono stati montati correttamente sia il vaso del frullatore che il contenitore, funzionerà solo il frullatore. Se volete usare il contenitore, togliete il vaso del frullatore e inserite il tappo del frullatore sul gruppo motore (vedere pag. 10). |
| L'apparecchio smette improvvisamente di funzionare | Il dispositivo di spegnimento automatico ha probabilmente interrotto l'erogazione di energia elettrica a causa di un surriscaldamento. 1) Togliete la spina dall'apparecchio. 2) Lasciate raffreddare l'apparecchio per 60 minuti. 3) Rimettete la spina nella presa. 4) Riaccendete l'apparecchio. |
| Lo spremiagrumi non funziona | Controllate di aver inserito correttamente il tappo del frullatore sul gruppo motore (vedere pag. 10). Tutte le funzioni, ad eccezione del frullatore, possono essere usate solo dopo aver inserito il tappo del frullatore sul gruppo motore. |





| Problema | Soluzione |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchio non si accende | Controllate di aver montato correttamente il coperchio sul contenitore (click) e di aver inserito correttamente il tappo del frullatore sul gruppo motore (vedere pag. 10). Tutte le funzioni, ad eccezione del frullatore, possono essere usate solo dopo aver inserito il tappo del frullatore sul gruppo motore. |
| E' entrata della polvere nel pulsante Click & Go. Che cosa posso fare? | Togliete il coperchio dal contenitore, svitate il pulsante Click & Go girando in senso antiorario e lavate il coperchio in lavastoviglie. Nel caso ci fosse ancora della polvere nel pulsante Click & Go, lavate una seconda volta il coperchio. Se non avete la lavastoviglie, potete anche lasciare il coperchio immerso in acqua tiepida con l'aggiunta di un po' di detersivo, per poi risciacquarlo sotto l'acqua corrente. |

PT | Resolução de problemas

| Problema | Solução |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O robot de cozinha não trabalha. | Verifique se a tampa está bem fechada e na posição correcta sobre a taça e se a tampa da liquidificadora está bem montada sobre a unidade do motor (vidé página 10). Todas as funções, à excepção da liquidificadora, só poderão ser usadas se a tampa da liquidificadora estiver acoplada ao motor. |
| O copo misturador e a taça estão colocados, mas apenas o primeiro funciona. | Se o copo da liquidificadora e a taça do robot de cozinha tiverem sido montados correctamente, apenas a liquidificadora funcionará. Se quiser usar a taça do robot, retire o copo da liquidificadora e coloque a tampa do copo sobre a unidade do motor (vidé página 10). |

| Problema | Solução |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O aparelho parou subitamente de trabalhar | O corte térmico de segurança provavelmente desligou a alimentação de energia para o aparelho porque se deu um sobreaquecimento. 1) Desligue da corrente. 2) Deixe arrefecer durante 60 minutos. 3) Volte a ligar a ficha à tomada. 4) Volte a ligar o aparelho. |
| O espremedor não funciona | Verifique se a tampa da liquidificadora está montada correctamente na unidade do motor (vidé página 10). Todas as funções, com excepção da liquidificadora, podem ser usadas se a tampa estiver sobre a unidade do motor. |
| O aparelho não liga. | Verifique se a tampa está bem fechada na sua posição correcta sobre a taça e se a tampa da liquidificadora foi devidamente montada sobre a unidade do motor (vidé página 10). Todas as funções, excepto a liquidificadora, só poderão ser usadas se a tampa da liquidificadora estiver sobre a unidade do motor. |
| Entrou sujidade para dentro do botão Click & Go. O que se pode fazer? | Retire a tampa para fora da taça, desenrosque o botão Click & Go rodando-o para a esquerda e lave a tampa na máquina da loiça. Se continuar a existir sujidade no botão Click & Go, lave novamente a tampa na máquina. Se não tiver máquina de lavar loiça, também pode deixar a tampa de molho em água quente com um pouco de detergente líquido e, depois, passá-la por água limpa. |

Πρόβλημα Λύση

Πρόβλημα
 Η κουζίνομηχανή δεν λειτουργεί.

Λύση
 Ελέγξτε αν το καπάκι έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του στο μπολ με κλικ και αν το καπάκι του μπλέντερ έχει συναρμολογηθεί σωστά στη μονάδα κινητήρα (δείτε σελίδα 10). Όλες οι λειτουργίες εκτός από το μπλέντερ μπορούν να χρησιμοποιηθούν όταν το καπάκι του μπλέντερ είναι τοποθετημένο στη μονάδα κινητήρα.

Τόσο η κανάτα του μπλέντερ όσο και το μπολ επεξεργασίας τροφών είναι συνδεδεμένα, αλλά λειτουργεί μόνο το μπλέντερ.

Αν έχετε τοποθετήσει σωστά τόσο την κανάτα του μπλέντερ όσο και το μπολ επεξεργασίας τροφών, θα λειτουργήσει μόνο το μπλέντερ. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το μπολ επεξεργασίας τροφών, βγάλτε την κανάτα του μπλέντερ και βάλτε το καπάκι του μπλέντερ πάνω στη μονάδα κινητήρα (δείτε σελίδα 10).

Η συσκευή σταμάτησε ξαφνικά να λειτουργεί

Η θερμική διακοπή ασφαλείας έκοψε μάλλον την παροχή ρεύματος στη συσκευή γιατί είχε υπερθερμανθεί. 1) Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα. 2) Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 60 λεπτά. 3) Βάλτε το βύσμα στην πρίζα. 4) Ξανανάψτε τη συσκευή.

Δεν λειτουργεί ο στίφτης εσπεριδοειδών

Ελέγξτε αν το καπάκι του μπλέντερ έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα κινητήρα (δείτε σελίδα 10). Όλες οι λειτουργίες εκτός από το μπλέντερ μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο όταν το καπάκι του μπλέντερ είναι τοποθετημένο στη μονάδα κινητήρα.

Δεν μπορείτε να ανάψετε τη συσκευή.

Ελέγξτε αν το καπάκι έχει εφαρμόσει σωστά στη θέση του στο μπολ με ένα κλικ και αν το καπάκι του μπλέντερ έχει συναρμολογηθεί σωστά στη μονάδα κινητήρα (δείτε σελίδα 10). Όλες οι λειτουργίες εκτός από το μπλέντερ μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο όταν το καπάκι του μπλέντερ είναι τοποθετημένο στη μονάδα κινητήρα.

Πρόβλημα Λύση

Πρόβλημα
 Έχει μπει βρωμιά στο κουμπί Click & Go. Τι μπορώ να κάνω?

Λύση
 Βγάλτε το καπάκι από το μπολ, ξεβιδώστε το κουμπί Click & Go γυρίζοντάς το αριστερόστροφα και καθαρίστε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων. Αν μετά υπάρχει ακόμη βρωμιά στο κουμπί Click & Go, καθαρίστε το ξανά στο πλυντήριο πιάτων. Αν δεν έχετε πλυντήριο πιάτων μπορείτε επίσης να αφήσετε το καπάκι να μουλιάσει σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό για λίγο και μετά να το ξεπλύνετε με καθαρό νερό.

TR | Sorun giderme

Problem Çözüm

Problem
 Mutfak robotu çalışmıyor.

Çözüm
 Hazne kapağının yerine ve blender başlığının motor ünitesi üzerine doğru takılıp takılmadığını kontrol edin (bkz.sayfa 10). Blender fonksiyonu hariç tüm fonksiyonlar blender başlığı motor ünitesine takılı iken çalışabilir.

Blender haznesi ve mutfak robotu aynı zamanda motor ünitesine takılı ise sadece blender çalışacaktır.

Motor ünitesine blender haznesi ve mutfak robotu aynı anda doğru olarak monte edilmişse, sadece blender çalışacaktır: Mutfak robotunu kullanmak isterseniz, blender haznesini yerinden çıkarm ve blender başlığını motor ünitesine takın (Bkz. sayfa 10)

Cihaz aniden durdu.

Cihaz aşın ısındığından dolayı termik elektrik güvenlik sistemi devreye girerek cihazı kapatmıştır. 1) Cihazın fişini prizden çıkarın. 2)Cihazın soğuması için 60 dakika bekleyin. 3) Cihazın fişini prize takın. 4) Cihazın tekrar çalıştırın.

Narenciye sıkacağı çalışmıyor.

Blender başlığının motor ünitesine doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin (bkz. sayfa 10). Blender fonksiyonu hariç tüm fonksiyonlar blender başlığı motor ünitesine takılı iken çalışabilir.





Problem

Çözüm

Cihaz açılmıyor.

Hazne kapağının yerine ve blender başlığının motor ünitesi üzerine doğru takılıp takılmadığını kontrol edin (bkz.sayfa 10). Blender fonksiyonu hariç tüm fonksiyonlar blender başlığı motor ünitesine takılı iken çalışabilir.

Click&Go düğmesinin içine kir girmiştir. Ne yapabilirim?

Hazne kapağını çıkarın, Click&Go düğmesini saat yönü tersinde çevirerek sökün. Kapağı bulaşık makinesinde temizleyebilirsiniz. Temizledikten sonrada Click&Go düğmesinde kir kalmışsa, kapağı ikinci kez yıkayın. Bulaşık makineniz yoksa ılık sabunlu suda yıkayarak temizleyin ve temiz su ile durulayın.

EN | Recipes

Soy milk

This recipe can only prepared with the filter. Do not process more than one batch in a row. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

▶ *Filters are available under type number HR2938. Contact your Philips dealer.*

Ingredients:

- 110g dried soy beans
- 1100ml water

- ▶ *Soak the soy beans for 4 hours before processing them. Set aside to drain.*
- ▶ *Put the soaked soy beans in the filter. Pour 1100ml of water into the blender jar and blend for 30 seconds.*
- ▶ *Pour the soy milk into a pan.*
- ▶ *Bring the soy milk to the boil, then add sugar to taste and leave to simmer until all the sugar has melted.*
- ▶ *Serve hot or cold.*

Fresh fruit milkshake

Do not process more than one batch in a row. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Ingredients:

- 100g bananas or strawberries
- 200ml fresh milk
- 50g vanilla ice cream
- granulated sugar to taste

- ▶ *Peel the bananas or rinse and hull the strawberries. Cut fruit into smaller pieces. Put all the ingredients in the blender jar. Blend until smooth.*
- ▶ *You can use any fruit you like to make your favourite fresh fruit milkshake.*

Chocolate cake

Ingredients for the dough:

- 140 g butter, softened

- 110g icing sugar
- 140g chocolate
- 6 egg whites
- 6 egg yolks
- 110g granulated sugar
- 140g wheat flour
- 1 packet baking powder

Filling:

- 200g apricot jam

Icing:

- 125ml water
- 300g sugar
- 250g grated chocolate
- whipped cream, if desired

- ▶ *Heat oven to 160°C. Cream butter with icing sugar using the blade. Melt the chocolate and mix in. Add egg yolks one by one to the mixture and mix until creamy. Whip the egg whites with the granulated sugar until stiff and foamy using the blade. Add the egg white foam to the mixture and stir in gently. Then fold in flour with a spatula. Put the cake mixture in a greased baking tin (24 cm). Bake for one hour at 160°C. The first 15 minutes the oven door should be kept slightly ajar.*
- ▶ *Allow the cake to cool for a while in the baking tin, then turn it onto a wire rack to cool further. Cut the cake horizontally in half, spread one half with apricot jam and put the two halves together again. Heat the rest of the jam until syrupy and spread it over the top of the cake. Prepare the icing. Boil water, add sugar and chocolate and cook over low heat. Stir continuously until it has a smooth and spreadable consistency. Put the icing on the cake and allow it to cool. Serve the cake with some whipped cream.*

FR | Recettes

Lait de soja

Pour préparer cette recette vous devez utiliser le filtre. Ne traitez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir avant de continuer.

- ▶ *Les filtres sont disponibles sous le code HR2938. Contactez votre revendeur Philips.*

Ingrédients:

- 110 g germes de soja
- 1100 ml d'eau

- ▶ *Faites tremper les germes de soja pendant au moins 4 heures. Laissez s'égoutter.*
- ▶ *Mettez les germes de soja dans le filtre. Versez 1100 ml de l'eau dans le bol mixer et mélangez pendant 30 secondes.*
- ▶ *Versez le lait dans une casserole.*
- ▶ *Faites bouillir le lait de soja, ajoutez du sucre et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu.*
- ▶ *Servir chaud ou froid.*

Milkshake aux fruits frais

Ne traitez pas plus d'une portion sans interruption. Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante avant de continuer.

Ingrédients:

- 100 g bananes ou fraises
- 200 ml lait frais
- 50g glace à la vanille
- sucre semoule au goût
- ▶ *Pelez les bananes et rincez les fraises. Coupez-les en petits morceaux. Mettez tous les ingrédients dans le bol mixeur. Mélangez jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.*
- ▶ *Vous pouvez utiliser votre fruits préférés pour préparer un milkshake aux fruits frais à votre goût.*

Gâteau au chocolat

Ingrédients pour la pâte:

- 140 g beurre ramolli
- 110 g sucre glace
- 140 g chocolat
- 6 blancs d'oeufs
- 6 jaunes d'oeufs
- 110 g sucre semoule
- 140 g farine de blé





- 1 sachet de levure chimique

Garniture:

- 200 g confiture d'abricots

Glaçage:

- 125 ml d'eau
- 300 g sucre
- 250 g chocolat râpé
- crème fouettée, si vous le souhaitez

- ▶ *Chauffez le four à 160°C. Mélangez le beurre avec le sucre glace à l'aide du couteau. Faites fondre le chocolat et incorporez-le. Ajoutez-y les jaunes d'oeufs un à un et fouettez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une pâte crémeuse. Mélangez les blancs d'oeufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux à l'aide du couteau. Incorporez la mousse de blancs d'oeufs au mélange et remuez doucement. Terminez par incorporer la farine avec une spatule. Versez la pâte dans le moule à gâteau beurré (24 cm). Faites cuire une heure à 160°C. Pendant les premières 15 minutes, il est conseillé de tenir la porte du four entrouverte.*
- ▶ *Laissez le gâteau refroidir pendant quelque temps dans le moule, ensuite retournez-le sur une grille pour refroidir complètement. Coupez le gâteau en deux dans le sens de la longueur, nappez une moitié de gâteau de la confiture d'abricots et recouvrez avec l'autre moitié. Faites bouillir le reste de la confiture jusqu'à ce que vous obteniez un sirop et enduisez le gâteau. Préparez le glaçage. Faites bouillir l'eau, ajoutez le sucre et le chocolat et laissez cuire à feu doux. Remuez sans cesse jusqu'à ce que vous obteniez un glaçage uniforme et consistant. Couvrez le gâteau du glaçage et laissez-le refroidir. Servez le gâteau avec un peu de crème fouettée.*

ES | Recetas

Leche de soja

Esta receta sólo puede prepararse con el filtro. No procese más de un lote de una sola vez. Deje que el aparato se enfríe hasta conseguir una temperatura ambiente antes de continuar procesando.

- ▶ *Los filtros están disponibles con el número de modelo HR2938. Póngase en contacto con su distribuidor Philips.*

Ingredientes:

- 110 g de granos de soja secos
- 1.100 ml de agua
- ▶ *Ponga en remojo los granos de soja durante 4 horas antes de procesarlos. Escúrralos.*
- ▶ *Eche los granos de soja remojados en el filtro. Vierta 1.100 ml de agua en la jarra de la batidora y bata durante 30 segundos.*
- ▶ *Vierta la leche de soja en una cacerola.*
- ▶ *Deje que la leche de soja hierva, añada azúcar al gusto y déjela a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar.*
- ▶ *Sírvala fría o caliente.*

Batido de leche con fruta fresca

No procese más de un lote a la vez. Antes de seguir procesando, deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente.

Ingredientes:

- 100 g de plátanos o fresas
- 200 ml de leche
- 50 g de helado de vainilla
- Azúcar granulado al gusto
- ▶ *Pele los plátanos o lave y quite el rabito a las fresas. Corte la fruta en trozos. Eche todos los ingredientes en la jarra de la batidora. Bata todos los ingredientes hasta que no queden grumos.*
- ▶ *Puede utilizar la fruta que desee para hacer su batido de frutas natural preferido.*

Pastel de chocolate

Ingredientes para la masa:

- 140 g de mantequilla (blanda)
- 110 g de azúcar glaseado
- 140 g de chocolate
- 6 claras de huevo
- 6 yemas de huevo
- 110 g de azúcar granulado
- 140 g de harina de trigo

- 1 paquete de levadura en polvo

Relleno:

- 200 g de mermelada de albaricoque

Glaseado:

- 125 ml de agua
- 300 g de azúcar
- 250 g de chocolate rallado
- Nata montada, si lo desea

- ▶ Caliente el horno a 160°C. Con la cuchilla, mezcle la mantequilla y el azúcar glaseado hasta obtener una mezcla cremosa. Derrita el chocolate y mézclelo todo. Añada las yemas de huevo una a una a la mezcla y mézclelo todo hasta que quede cremoso. Bata las claras de huevo con el azúcar granulado hasta que estén firmes y espumosas utilizando las cuchillas. Eche las claras a punto de nieve a la mezcla y muévelo todo con suavidad. Después añada harina con una espátula. Coloque la mezcla en un molde untado con mantequilla (24 cm). Hornéelo durante una hora a una temperatura de 160°C. Deje entreabierta la puerta del horno durante los primeros 15 minutos.
- ▶ Deje que la tarta se enfríe en el molde un rato. Después, colóquela sobre una rejilla para que se enfríe más rápido. Corte la tarta horizontalmente por la mitad, extienda una capa de mermelada de albaricoque sobre una mitad y vuelva a juntar las dos mitades de nuevo. Caliente el resto de la mermelada hasta que espese y extiéndala por encima de la tarta. Prepare el glaseado. Hierva agua, añada azúcar y chocolate, y hágalo a baja temperatura baja. Mueva continuamente hasta que la mezcla presente una consistencia cremosa. Eche el glaseado sobre la tarta y deje que se enfríe. Sirva la tarta con nata montada.

IT | Ricette

Latte di soia

Questa ricetta può essere preparata solo con il filtro. Non preparata più delle dosi consigliate in una sola volta. Lasciate raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di procedere.

- ▶ I filtri sono disponibili con il codice HR2938. Rivolgetevi la vostro rivenditore Phillips.

Ingredienti:

- 110 g di semi di soia secchi
- 1100 ml d'acqua
- ▶ Ammollate i semi di soia per 4 ore prima di preparare il latte. Lasciateli sgocciolare.
- ▶ Versate i semi di soia ammollati nel filtro. Aggiungete 1100 ml d'acqua nel vaso del frullatore e frullate per 30 secondi.
- ▶ Versate il latte di soia in una pentola.
- ▶ Portate a ebollizione il latte, aggiungete zucchero a piacere e lasciate sobbollire fino a quando lo zucchero è completamente sciolto.
- ▶ Servite caldo o freddo.

Frullato di frutta fresca

Non lavorate più di una porzione alla volta. Lasciate raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di continuare ad usarlo.

Ingredienti:

- 100 g di banane o fragole
- 200 ml di latte
- 50 g di gelato alla vaniglia
- zucchero a piacere
- ▶ Sbucciate la banana o risciacquate le fragole. Tagliate la frutta a pezzettini. Mettete tutti gli ingredienti nel vaso del frullatore e frullate fino a ottenere un composto liscio e cremoso.
- ▶ Potete usare la frutta che preferite, per ottenere frullati sempre diversi.

Torta al cioccolato

Ingredienti per la pasta:

- 140 g di burro morbido
- 110 g di zucchero a velo
- 140 g di cioccolato
- 6 albumi
- 6 tuorli
- 110 g di zucchero semolato
- 140 g di farina





- 1 bustina di lievito

Ripieno:

- 200 g di marmellata di albicocche

Glassa:

- 125 ml d'acqua
- 300 g di zucchero
- 250 g di cioccolato grattugiato
- panna montata (facoltativa)

- ▶ *Riscaldare il forno a 160°C. Montare il burro con lo zucchero a velo, usando la lama, poi incorporare il cioccolato fuso. Aggiungete i tuorli, uno alla volta, e frullate fino a ottenere un composto cremoso. Montate a neve ben densa gli albumi con lo zucchero semolato, usando le lame. Aggiungete gli albumi montati al composto di uova e zucchero, mescolando delicatamente, poi incorporate anche la farina, mescolando con una spatola. Mettete il composto in una teglia imburrata (24 cm) e fate cuocere nel forno per un'ora a 160°C. Per i primi 15 minuti, lasciate socchiuso lo sportello del forno.*
- ▶ *Fate raffreddare la torta per un po' nella teglia, poi mettetela su una gratella fino a quando sarà completamente fredda. Tagliate la torta orizzontalmente, distribuite metà della marmellata di albicocche sulla metà inferiore e ricomponete la torta. Riscaldare il resto della marmellata fino a quando risulterà sciropposa e distribuitela sopra la torta. Preparate la glassa. Fate bollire l'acqua, aggiungete lo zucchero e il cioccolato e fate cuocere a fuoco moderato, mescolando continuamente, fino a ottenere un composto liscio e spalmabile. Distribuite la glassa sulla torta e fate raffreddare. Servite la torta con un po' di panna montata.*

PT | Receitas

Leite de soja

Esta receita só pode ser preparada com o filtro. Não processe mais do que uma quantidade seguida. Deixe o aparelho arrefecer à temperatura ambiente antes de continuar o processamento.

- ▶ *Os filtros encontram-se à venda com a ref^o HR2938. Contacte o seu agente Philips.*

Ingredientes:

- 110 g de sementes de soja secas
- 1,1 dl de água
- ▶ *Ponha a soja de molho durante 4 horas antes de a processar. Deixe de lado a escorrer.*
- ▶ *Coloque as sementes de soja demolhadas no filtro. Deite 1,1 dl de água no copo e bata durante 30 segundos.*
- ▶ *Deite o leite de soja numa panela.*
- ▶ *Leve o leite a ferver, junte-lhe açúcar a gosto e deixe em lume brando até derreter todo o açúcar.*
- ▶ *Sirva quente ou frio.*

Batido de leite com fruta fresca

Não processe mais do que uma quantidade de cada vez. Deixe o aparelho arrefecer à temperatura ambiente antes de continuar o processamento.

Ingredientes:

- 100 gr de bananas ou de morangos
- 2 dl de leite
- 50 gr de gelado de baunilha
- açúcar granulado a gosto
- ▶ *Descasque as bananas ou lave e retire a folha aos morangos. Corte a fruta em pedaços mais pequenos. Deite todos os ingredientes no copo. Bata até ficar macio.*
- ▶ *Pode usar toda a fruta de que gostar para preparar os seus batidos de fruta favoritos.*

Bolo de chocolate

Ingredientes para a massa:

- 140 gr de manteiga amolecida
- 110 g de açúcar em pó
- 140 g de chocolate
- 6 claras de ovo
- 6 gemas de ovo
- 110 g de açúcar granulado
- 140 g de farinha de trigo



- 1 pacote de fermento em pó

Recheio:

- 200 g de compota de damasco

Cobertura:

- 1,25 dl de água
- 300 g de açúcar
- 250 g de chocolate ralado
- natas batidas, a gosto

- ▶ *Aqueça o forno a 160°C. Com a lâmina, bata a manteiga com o açúcar em pó até obter um creme. Derreta o chocolate e misture-o. Junte as gemas de ovo, uma a uma, e continue a bater até ficar cremoso. Bata as claras com o açúcar granuloso até ficarem em castelo firme. Junte as claras em castelo ao preparado e envolva tudo com cuidado. Envolva a farinha com uma espátula. Deite o preparado numa forma de bolo (24 cm) untada. Leve a cozer no forno durante 1 hora à temperatura de 160°C. Nos primeiros 15 minutos a porta do forno deve ficar ligeiramente entreaberta.*
- ▶ *Deixe o bolo arrefecer dentro da forma, depois vire-o sobre uma rede para arrefecer mais. Corte o bolo horizontalmente pelo meio, espalhe por cima metade da compota de damasco e volte a unir as duas metades do bolo. Aqueça o resto da compota até ficar em xarope e espalhe-a sobre a parte de cima do bolo. Prepare a cobertura. Ferva a água, junte o açúcar e o chocolate e deixe a cozinhar em lume brando. Mexa continuamente até obter um creme macio e com consistência para espalhar sobre o bolo. Cubra o bolo com este creme de chocolate e deixe arrefecer. Sirva o bolo enfeitado com natas batidas.*

EL | Συνταγές

Γάλα σόγιας

Αυτή η συνταγή μπορεί να ετοιμαστεί μόνο με το φίλτρο. Μην επεξεργάζεστε περισσότερο από μία παρτίδα τη φορά. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.

- ▶ Τα φίλτρα διατίθεται με τον κωδικό HR2938. Επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας της Philips.

Υλικά:

- 110 γρ. ξηρούς καρπούς σόγιας
- 1100 ml νερό

- ▶ Μουλιάστε τους καρπούς σόγιας για 4 ώρες και στεγνώστε τους πριν τους χρησιμοποιήσετε.
- ▶ Βάλτε τους μουλιασμένους καρπούς σόγιας στο φίλτρο. Ρίξτε 1100ml νερό στο μπλέντερ και ανακατέψτε για 30 δευτερόλεπτα.
- ▶ Βάλτε το γάλα σόγιας σε μια κατσαρόλα.
- ▶ Βράστε το γάλα σόγιας, μετά προσθέστε ζάχαρη για τη γεύση και αφήστε το να ιγιοβράσει μέχρι να λιώσει όλη η ζάχαρη.
- ▶ Σερβίρετε ζεστό ή κρύο.

Μιλκσέικ με φρέσκα φρούτα

Μην επεξεργάζεστε παραπάνω από μία παρτίδα τη φορά.

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.

Υλικά:

- 100 γρ. μπανάνες ή φράουλες
- 200 ml φρέσκο γάλα
- 50γρ. παγωτό βανίλια
- ζάχαρη για τη γεύση
- ▶ Ξεφλουδίστε τις μπανάνες ή ξεπλύνετε και καθαρίστε τις φράουλες. Κόψτε τα φρούτα σε μικρότερα κομμάτια. Βάλτε όλα τα υλικά στην κανάτα του μπλέντερ. Ανακατέψτε μέχρι να γίνει ομοιόμορφο.
- ▶ Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όποια φρούτα θέλετε για να φτιάξετε το αγαπημένο σας μιλκσέικ με φρέσκα φρούτα.

Κέικ σοκολάτας

Υλικά για τη ζύμη:

- 140 γρ. βούτυρο, μαλακωμένο
- 110 γρ. ζάχαρη άχνη
- 140 γρ. σοκολάτα
- 6 ασπράδια αυγών
- 6 κρόκους αυγών
- 110 γρ. λευκή ζάχαρη





- 140 gr. αλεύρι
- 1 σακουλάκι μπέικιν πάουντερ



Γέμιση:

- 200 gr. μαρμελάδα βερίκοκο



Γλάσο:

- 125ml νερό
- 300 gr. ζάχαρη
- 250 gr. τριμμένη σοκολάτα
- κρέμα σαντιγύ, αν το επιθυμείτε
- Θερμάνετε το φούρνο στους 160°C. Αναμίξτε το βούτυρο με την άχνη με το μαχαίρι. Λιώστε τη σοκολάτα και προσθέστε τη. Προσθέστε τους κρόκους έναν έναν στο μίγμα και ανακατέψτε μέχρι να γίνει κρεμώδες. Χτυπήστε τα ασπράδια με την ζάχαρη μέχρι να σταθούν και να αφρίσουν χρησιμοποιώντας το μαχαίρι. Προσθέστε το μίγμα από τα ασπράδια στο μίγμα και ανακατέψτε το απαλά. Μετά προσθέστε το αλεύρι με μια σπάτουλα. Βάλτε το μίγμα του κέικ σε λαδωμένο ταψάκι (24 εκ.). Ψήστε για μια ώρα στους 160°C. Τα πρώτα 15 λεπτά η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να μείνει λίγο ανοιχτή.
- Αφήστε το κέικ να κρυώσει λίγο στο ταψάκι, μετά γυρίστε το πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσει κι άλλο. Κόψτε το κέικ οριζόντια στη μέση, αλοιψτε το ένα μισό με μαρμελάδα βερίκοκο και ζαναβάλτε μαζί τα δύο μισά. Ζεστάνετε την υπόλοιπη μαρμελάδα μέχρι να σιροπιώσει και αλοιψτε τη πάνω στο κέικ. Φτιάξτε το γλάσο. Βράστε νερό, προσθέστε ζάχαρη και σοκολάτα και βράστε σε χαμηλή φωτιά. Ανακατέψτε συνεχώς μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιόμορφο και να μπορεί να απλωθεί. Βάλτε το γλάσο πάνω στο κέικ και αφήστε το να κρυώσει. Σερβίρετε το κέικ με σαντιγύ.



TR | Tarifler

Soya sütü

Bu tarifi filtre kullanarak hazırlayabilirsiniz. Aynı seferde bir parti işleme sokun. İşleme devam etmek için cihazın oda sıcaklığında soğumasını bekleyin.

- Filtreleri HR2938 model nosu ile temin edebilirsiniz. Yetkili Philips

servisine başvurun.

Malzemeler:

- 110gr kuru soya fasulyesi
- 1100ml su
- Soya fasulyelerini işleme sokmadan önce, 4 saat boyunca ıslanmaya bırakın. Suyunu süzün.
- Suda bekletilmiş soya fasulyelerini filtreye koyun. Blender haznesine 1100ml su koyarak 30 saniye çalıştırın.
- Soya sütünü bir tencereye boşaltın.
- Soya sütünü kaynatın ve şekeri ekleyerek şeker sütünü içinde eriyinceye kadar dinlendirin.
- Sıcak veya soğuk olarak servis edin.

Milkshake

Aynı anda bir defadan fazla cihazı çalıştırmayın. Karıştırılmaya devam etmek için cihazın soğuyarak oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Malzemeler:

- 100gr muz veya çilek
- 200ml taze süt
- 50gr vanilyalı dondurma
- istediğiniz kadar pudra şekeri
- Muzları soyun veya çilekleri yıkayın. Meyveleri küçük parçalara kesin. Tüm malzemeleri blender haznesine koyun. Yumuşak oluncaya kadar çalıştırın.
- İsteddiğiniz cinsten meyve kullanarak kendinize meyveli milkshake hazırlayabilirsiniz.

Çikolatalı Kek

Hamur için malzemeler:

- 140gr margarin
- 110gr toz şeker
- 140gr
- 6 yumurta akı
- 6 yumurta sarısı
- 110gr pudra şekeri

- 140gr buğday unu
- 1 paket kabartma tozu

İç malzeme:

- 200gr kayısı reçeli

Kar yapma:

- 125ml su
- 300gr şeker
- 250gr rende çikolata
- istenirse vurulmuş krema

- Fırını 160°C.ısıtın.Margarini toz şeker ile krema kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Çikolatayı eriterek ilave edin,yumurta sarılarını birer birer karşım krema kıvamına gelinceye kadar ekleyerek karıştırın. Yumurta beyazlarını pudra şekeri ile köpüklü kıvama gelinceye kadar bıçak aksesuarı ile vurun. Köpük kıvamına gelen yumurta sarılarını karşıma ekleyerek yavaşça karıştırın. Kek karşımını yağlanmış kek kalıbına (24cm) dökün. 160°C.de bir saat pişirin. İlk 15 dakika fırının kapısını çok az aralık bırakın.
- Keki kalıbından çıkarmadan soğumaya bırakın. Daha sonra kalıbından çıkararak yatay bir şekilde yansından kesin. Bir yansına kayısı reçelini sürerek diğer yansını üzerine kapatın. Kalan reçeli sulanıcaya kadar ısıtın.Şurup haline geldiğinde kekin üzerine dökün. Suyu kaynatın, şeker ve çikolatayı ekleyerek hafif ateşte pişirin.Yumuşak, krema kıvamına gelinceye kadar devamlı karıştırın. Karşımı kekin üzerine yayın ve soğumaya bırakın. Keki biraz krem şanti ilave ederek servin edin.










www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4203 064 14392