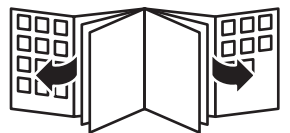


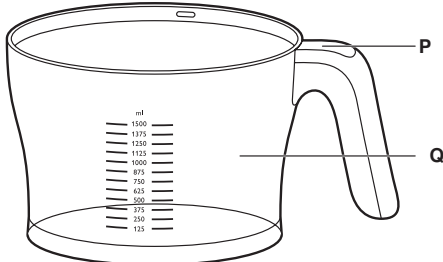
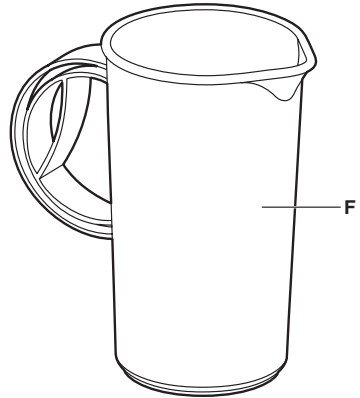
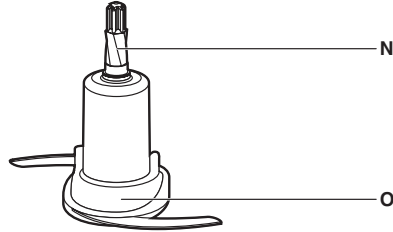
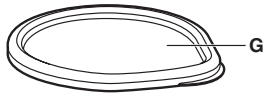
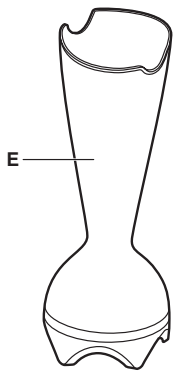
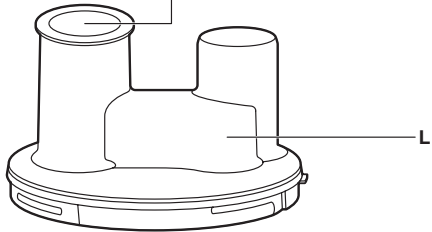
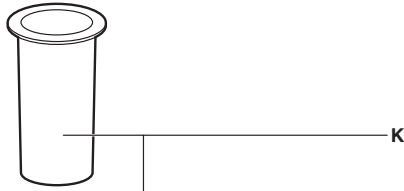
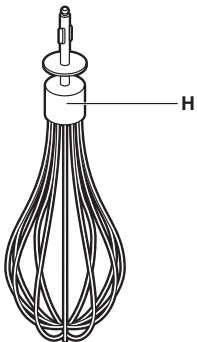
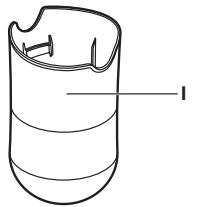
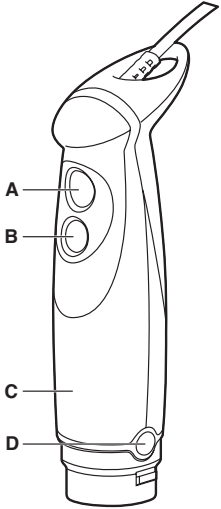
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HR1367/01



**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	<b>6</b>
<b>DANSK</b>	<b>12</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>18</b>
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	<b>25</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>32</b>
<b>SUOMI</b>	<b>38</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>44</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>50</b>
<b>NEDERLANDS</b>	<b>56</b>
<b>NORSK</b>	<b>62</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>68</b>
<b>SVENSKA</b>	<b>74</b>
<b>TÜRKÇE</b>	<b>80</b>

## Introduction

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

## General description (Fig. 1)

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

## Important

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

### Danger

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

### Warning

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

### Caution

- Always unplug the appliance after use, before you change accessories or before you approach parts that move during use.

- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not exceed the maximum level indication on the bowl.
- Do not process more than three batches without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- The bowl is not suitable for use in microwave ovens.

### Electromagnetic fields (EMF)

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

### Overheat protection

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

### Before first use

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

### Preparing for use

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

### Using the appliance

#### Hand blender

The hand blender is intended for:

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

- 1 Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 2).
- 2 Put the ingredients in the beaker.

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

#### Blending quantities and preparation times

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

- 3 Immerse the blade guard completely in the ingredients to avoid splashing (Fig. 3).
- 4 Press and hold the normal or turbo speed button to switch on the appliance (Fig. 4).

*Note: When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed.*

- 5 Blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles (Fig. 5).

### Food processor

#### Blade unit

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

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

- 1 Place the tool holder in the bowl (Fig. 6).
- 2 Remove the protective cover from the blade unit.
- 3 Put the blade unit on the tool holder (Fig. 7).

- 4 Put the ingredients in the bowl.

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

#### Chopping quantities and processing times

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

- 5 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid anticlockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 8).
- 6 Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click') (Fig. 9).
- 7 Put the pusher in the feeding tube.

*Note: The pusher prevents spillage.*

- 8 Press and hold the normal or turbo speed button to switch on the appliance (Fig. 4).

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

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

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



### Tips

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

### Combination disc

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

Never process hard ingredients like ice cubes with the disc.

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

- 1 Place the tool holder in the bowl (Fig. 6).
- 2 Place the combination disc on the tool holder with the slicing or shredding side facing up, depending on the result you want (Fig. 11).
- 3 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid anticlockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 8).
- 4 Put the ingredients in the feeding tube.
  - Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.
  - Fill the feeding tube evenly for the best results.
  - When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
  - To shred cheese, e.g. Parmesan, Gouda or Emmentaler, the cheese should be at refrigerator temperature.
- 5 Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click') (Fig. 9).
- 6 Press and hold the normal or turbo speed button to switch on the appliance (Fig. 4).
- 7 Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.

### Whisk

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

- 1 Connect the whisk to the coupling unit (Fig. 12).
- 2 Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 13).
- 3 Put the ingredients in a bowl.

### Whisking quantities and processing times

Ingredients	Quantity	Time
Cream	250ml	70-90sec.
Egg white	4 eggs	120sec.

*Note: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.*

- 4 Immerse the whisk completely in the ingredients. To avoid splashing, start processing at normal speed by pressing the normal speed button. (Fig. 14)
- 5 Continue with turbo speed after approx. 1 minute by pressing the turbo speed button.

### Cleaning (Fig. 15)

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

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

Clean the blender bar blades, the blade unit and the combination disc very carefully. Their cutting edges are very sharp.

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Press the release buttons on the motor unit to remove the blender bar, the whisk coupling unit or to detach the motor unit from the lid of the bowl.
- 3 Remove the detachable parts, if any.
- 4 See the separate cleaning table for further instructions.
- 5 Put the protective cover on the blade unit after cleaning.

### Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you help to preserve the environment (Fig. 16).

### Guarantee and service

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

### Storage

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

### Troubleshooting

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

Problem	Solution
The appliance does not work.	This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 5 minutes. Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the overheat protection is activated too often

Problem	Solution
The motor unit gives off an unpleasant smell the first few times the appliance is used.	This is not unusual. If the appliance continues to give off this smell after a few times, check the quantities you are processing and the processing time.
The appliance makes a lot of noise, gives off an unpleasant smell, is too hot to touch, gives off smoke etc.	Stop using the appliance and unplug it. Go to the nearest Philips service centre or your dealer for assistance.

## Recipes

### Fruit bread recipe

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

- 1** Put the ingredients, except the buttermilk, in the bowl in the following order: dates, prunes, almonds, walnuts, raisins, whole rye flour, wheat flour, brown sugar, salt and baking powder.
- 2** Carefully flatten the mass with your hands.
- 3** Add the buttermilk.
- 4** Mix the ingredients at the turbo setting for max. 5 seconds.
- 5** Put the mixed dough into a rectangular baking tin and bake it for 40 minutes at 170°C.

**Introduktion**

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

**Generel beskrivelse (fig. 1)**

- A** Knap til normal hastighed
- B** Knap til turbo
- C** Motorenhed
- D** Udløserknapper
- E** Blenderstav
- F** Bæger
- G** Låg til bæger
- H** Piskeris
- I** Koblingsenhed til piskeris
- J** Beskyttelseskappe til knivenhed
- K** Nedstopper
- L** Låg til skål
- M** Kombiskive (snitte/rive)
- N** Tilbehørsholder
- O** Knivenhed
- P** Udløserknap til låg
- Q** Skål

**Vigtigt**

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

**Fare**

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

**Advarsel**

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, netledning eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Stik aldrig fingre eller redskaber (f.eks. en spatel) ned i påfyldningstragten, når apparatet kører. Brug kun nedstopperen til dette formål.
- Undgå at berøre knivene på blenderstaven, specielt når stikket sidder i stikkontakten. Knivene er meget skarpe.
- Hvis knivene er blokerede, skal stikket først tages ud af stikkontakten, inden de fastsiddende ingredienser fjernes.
- Vær meget forsigtig, når du berører eller rengør knivenheden eller kombiskiven. Skæresiderne er meget skarpe. Udvis særlig forsigtighed, når du rengør dem, og når du tømmer skålen.

### Forsigtig

- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug, før du skifter tilbehør, eller før du kommer tæt på dele, der bevæger sig, når de bruges.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- De angivne mængder og tider i tabellen bør overholdes nøje.
- Overskrid ikke den angivne maksimum-markering på skålen.
- Tilbered ikke mere end 3 portioner ad gangen uden pause. Lad apparatet køle ned til stuetemperatur, inden du fortsætter.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikater, eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da reklamationsretten i så fald bortfalder.
- Skålen er ikke velegnet til brug i mikrobølgeovn.

### Elektromagnetiske felter (EMF)

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

### Beskyttelse mod overophedning

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

### Før apparatet tages i brug

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

### Klargøring

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

### Sådan bruges apparatet

#### Stavblender

Stavblenderen er beregnet til:

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

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

**2** Kom ingredienserne op i bægeret.

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

**Maksimalle mængder og tilberedningstider ved blendning**

Ingredienser	Mængde/blendning	Time (Klokkeslæt)
Frugt & grøntsager	100-200 g	30 sek.
Babymad, supper og saucer	100-400 ml	60 sek.
Flydende dej	100-500 ml	60 sek.
Shakes og mixede drinks	100-1000 ml	60 sek.

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

**4** Hold knappen for normal hastighed eller turbo nede for at tænde for apparatet (fig. 4).

*Bemærk: Når du bruger turbo-knappen, arbejder apparatet med maksimal hastighed.*

**5** Bevæg apparatet langsomt op og ned og i cirkler for at blende ingredienserne (fig. 5).

**Foodprocessor****Knivenhed**

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

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

**1** Sæt tilbehørholderen ned i skålen (fig. 6).

**2** Tag beskyttelseskappen af knivenheden.

**3** Sæt knivenheden på tilbehørholderen (fig. 7).

**4** Kom ingredienserne i skålen.

Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

**Maks. mængder og tilberedningstider ved hakning**

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

**5** Sæt låget på skålen (1). Drej låget mod uret (2) for at fastgøre det ("klik") (fig. 8).

**6** Fastgør motorenheden på låget til skålen ("klik") (fig. 9).

**7** Placér nedstopperen i påfyldningstragten.

*Bemærk: Nedstopperen forhindrer spild.*

**8** Hold knappen for normal hastighed eller turbo nede for at tænde for apparatet (fig. 4).

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

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

- 9** Efter tilberedning skal du slippe knappen for normal hastighed eller turbo for at slukke apparatet og vente, til knivenheden stopper med at rotere.
- 10** Tryk på udløserknappen til skålens låg (1), og drej låget med uret for at tage det af (2). (fig. 10)

### Gode råd

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

### Kombiskive

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

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

Skivens skær er meget skarpe. Undgå berøring.

- 1** Sæt tilbehørsholderen ned i skålen (fig. 6).
- 2** Placer kombidisen på tilbehørsholderen med enten snitte- eller rivesiden opad, alt efter hvilket resultat du ønsker (fig. 11).
- 3** Sæt låget på skålen (1). Drej låget mod uret (2) for at fastgøre det ("klik") (fig. 8).
- 4** Kom ingredienserne ned i påfyldningstragten.
  - Skær store ingredienser i mindre stykker, der passer til påfyldningstragten.
  - Det bedste resultat opnås, når ingredienserne fordeles jævnt i påfyldningstragten.
  - Når du skal tilberede en stor mængde ingredienser, skal du gøre det af flere omgange og tømme skålen mellem hver portion.
  - Skal du rive ost, f.eks. Parmesan, Gouda eller Emmentaler, skal osten have køleskabstemperatur.
- 5** Fastgør motorenheden på låget til skålen ("klik") (fig. 9).
- 6** Hold knappen for normal hastighed eller turbo nede for at tænde for apparatet (fig. 4).
- 7** Tryk ingredienserne ned i påfyldningstragten med et let tryk med nedstopperen.

### Piskeris

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

- 1** Sæt piskeriset på koblingsenheden (fig. 12).
- 2** Sæt koblingsenheden på motorenheden ("klik") (fig. 13).
- 3** Kom ingredienserne i en skål.

**Mængder og tilberedningstider ved piskning**

Ingredienser	Mængde	Time (Klokkeslæt)
Fløde	250 ml	70 - 90 sek.
Æggehvide	4 æg	120 sek.

*Bemærk: Tilbered kun 1 portion ad gangen. Lad apparatet køle ned til stuetemperatur, inden du fortsætter.*

- 4** Sænk piskeriset helt ned i ingredienserne. For at undgå at det sprøjter, skal du starte ved normal hastighed. (fig. 14)
- 5** Fortsæt ved turbohastighed efter ca. 1 minut ved at trykke på turboknappen.

**Rengøring (fig. 15)**

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

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

Vær meget forsigtig, når du rengør knivene på blenderstaven, knivenheden og kombiskiven. Skæresiderne er meget skarpe.

- 1** Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2** Tryk på udløserknapperne på motorenheden for at fjerne blenderstaven, koblingsenheden til piskeriset eller for at tage motorenheden af låget til skålen.
- 3** Fjern de aftagelige stykker, hvis der er nogen.
- 4** Det separate rengøringsskema indeholder yderligere oplysninger.
- 5** Sæt beskyttelseskappen fast på knivenheden efter rengøring.

**Miljøhensyn**

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 16).

**Reklamationsret og service**

Hvis du har behov for service eller oplysninger, eller hvis du oplever et problem, kan du besøge Philips' websted på **www.philips.com** eller kontakte det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i folderen "Worldwide Guarantee"). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

**Opbevaring**

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



## Fejlfinding

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer; du kan støde på ved brug af apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, bedes du kontakte Philips Kundecenter.

### Problem

### Løsning

Apparatet fungerer ikke.

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

Motorenheden udsender en ubehagelig lugt, de første par gange apparatet bruges.

Dette er helt normalt. Hvis apparatet fortsætter med at lugte efter et par gange, skal du kontrollere, om den anvendte kvantitet og tilberedningstid er korrekt.

Apparatet støjer meget, lugter ubehageligt, er så varmt, at man ikke kan røre ved det, afgiver røg mv.

Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten. Kontakt nærmeste Philips Kundecenter eller forhandler for at få hjælp.

## Opskrifter

### Opskrift på frugtbrød

- 150 g dadler
- 225 g svesker
- 50 g mandler
- 50 g valnødder
- 100 g rosiner
- 200 g rugmel
- 100g hvedemel
- 100 g brun farin
- En smule salt
- 1 brev bagepulver
- 3 dl kærnemælk

- 1** Kom ingredienserne, undtagen kærnemælken, i skålen i denne rækkefølge: dadler, svesker, mandler, valnødder, rosiner, rugmel, hvedemel, brun farin, salt og bagepulver.
- 2** Brug dine hænder til at sprede massen ud.
- 3** Tilsæt kærnemælken.
- 4** Bland ingredienserne i maks. 5 sekunder ved turbo-indstillingen.
- 5** Hæld den blandede dej over i en aflang kageform, og bag den i 40 minutter ved 170 °C.

## Einführung

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

## Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Taste für normale Geschwindigkeit
- B** Turbo-Taste
- C** Motoreinheit
- D** Entriegelungstasten
- E** Pürierstab
- F** Messbecher
- G** Deckel für Becher
- H** Quirl
- I** Quirl-Verbindungseinheit
- J** Schneidschutz für Messereinheit
- K** Stopfer
- L** Deckel der Schüssel
- M** Kombi-Scheibe (Schneiden/Raspeln)
- N** Zubehörhalter
- O** Messereinheit
- P** Deckelentriegelungstaste
- Q** Schüssel

## Wichtig

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

### Gefahr

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

### Warnhinweis

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

- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Messereinheit oder die Kombi-Scheibe verwenden bzw. reinigen. Die Klingen sind sehr scharf. Beim Reinigen der Messer und beim Entleeren der Schüssel ist besondere Vorsicht geboten.

### **Achtung**

- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor jedem Austausch von Zubehör oder vor dem Anfassen von Teilen, die sich bei Gebrauch bewegen, den Netzstecker aus der Steckdose.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Überschreiten Sie nicht die auf der Schüssel angegebene maximale Füllmenge.
- Verarbeiten Sie nicht mehr als drei Portionen ohne Unterbrechung. Lassen Sie das Gerät vor der weiteren Verarbeitung auf Zimmertemperatur abkühlen.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Die Schüssel ist nicht für die Verwendung in Mikrowellengeräten geeignet.

### **Elektromagnetische Felder**

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

### **Überhitzungsschutz**

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

### **Vor dem ersten Gebrauch**

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

### **Für den Gebrauch vorbereiten**

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

### **Das Gerät benutzen**

#### **Stabmixer**

Der Stabmixer ist geeignet zum:

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

- 1** Befestigen Sie den Pürierstab an der Motoreinheit, bis er hörbar einrastet (Abb. 2).
- 2** Geben Sie die Zutaten in den Becher.

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

**Mengen und Verarbeitungszeiten zum Mixen**

Zutaten	Menge zum Mixen	Time (Zeit)
Obst & Gemüse	100 - 200 g	30 Sek.
Baby-Nahrung, Suppen & Soßen	100 - 400 ml	60 Sek.
Teig	100 - 500 ml	60 Sek.
Milchshakes & Mixgetränke	100 - 1000 ml	60 Sek.

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

**4** Halten Sie die Taste für normale Geschwindigkeit oder die Turbo-Taste gedrückt, um das Gerät einzuschalten (Abb. 4).

*Hinweis: Wenn Sie die Turbo-Taste betätigen, arbeitet das Gerät bei maximaler Geschwindigkeit.*

**5** Pürieren Sie die Zutaten, indem Sie das Gerät vorsichtig nach oben und unten sowie im Kreis bewegen (Abb. 5).

**Küchenmaschine**

**Messereinheit**

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

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

**1** Setzen Sie den Zubehörhalter in die Schüssel (Abb. 6).

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

**3** Setzen Sie die Messereinheit auf den Zubehörhalter (Abb. 7).

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

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

**Mengen zum Zerkleinern und Verarbeitungszeiten**

Zutaten	Menge	Time (Zeit)
Petersilie	100 g	30 Sek.
Zwiebeln & Eier	500 g	7 x 1 Sek. (Impuls)
Fleisch	300 g	30 Sek.
Parmesan	300 g	~ 60 Sek.
Nüsse	500 g	~ 30 Sek.
Bitterschokolade	200 g	~ 45 – 60 Sek.

- 5** Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1). Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn (2), bis er hörbar einrastet (Abb. 8).
- 6** Befestigen Sie die Motoreinheit auf dem Deckel der Schüssel, sodass sie hörbar einrastet (Abb. 9).
- 7** Stecken Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung.

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

- 8** Halten Sie die Taste für normale Geschwindigkeit oder die Turbo-Taste gedrückt, um das Gerät einzuschalten (Abb. 4).

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

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

- 9** Lassen Sie nach der Verarbeitung die Taste für normale Geschwindigkeit bzw. die Turbo-Taste los, um das Gerät auszuschalten. Warten Sie, bis sich die Messereinheit nicht mehr dreht.
- 10** Drücken Sie die Deckelentriegelungstaste an der Schüssel (1). Drehen Sie den Deckel anschließend im Uhrzeigersinn, um ihn abzunehmen (2). (Abb. 10)

### Tipps

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

### Kombi-Scheibe

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

Verarbeiten Sie mit der Scheibe keine harten Zutaten wie Eiswürfel.

Die Schneiden der Scheibe sind sehr scharf. Vermeiden Sie jede Berührung mit den Schneiden.

- 1** Setzen Sie den Zubehöralter in die Schüssel (Abb. 6).
- 2** Setzen Sie die Kombi-Scheibe mit der Seite zum Schneiden oder Raspeln nach oben auf den Zubehöralter, je nachdem, was Sie mit dem Gerät tun möchten (Abb. 11).
- 3** Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1). Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn (2), bis er hörbar einrastet (Abb. 8).
- 4** Geben Sie die Zutaten in die Einfüllöffnung.
  - Schneiden Sie größere Zutaten in kleinere Stücke, damit sie in die Einfüllöffnung passen.
  - Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Einfüllöffnung gleichmäßig füllen.
  - Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander. Leeren Sie zwischendurch die Schüssel.
  - Wenn Sie Käse, z. B. Parmesan, Gouda oder Emmentaler, reiben möchten, nehmen Sie diesen unmittelbar aus dem Kühlschrank.

- 5 Befestigen Sie die Motoreinheit auf dem Deckel der Schüssel, sodass sie hörbar einrastet (Abb. 9).
- 6 Halten Sie die Taste für normale Geschwindigkeit oder die Turbo-Taste gedrückt, um das Gerät einzuschalten (Abb. 4).
- 7 Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer unter leichtem Druck in die Einfüllöffnung.

### Quirl

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

- 1 Stecken Sie den Schneebesen in die Verbindungseinheit (Abb. 12).
- 2 Setzen Sie die Verbindungseinheit auf die Motoreinheit, sodass sie hörbar einrastet (Abb. 13).
- 3 Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel.

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

Zutaten	Menge	Time (Zeit)
Schlagsahne	250 ml	70 bis 90 Sek.
Eiweiß	4 Eier	120 Sek.

*Hinweis: Verarbeiten Sie nur eine Portion. Lassen Sie das Gerät danach auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.*

- 4 Tauchen Sie den Quirl vollständig in die Zutaten ein. Um Spritzer zu vermeiden, beginnen Sie mit der normalen Geschwindigkeitsstufe, indem Sie die Taste für normale Geschwindigkeit drücken. (Abb. 14)
- 5 Nach ca. 1 Minute können Sie mit maximaler Geschwindigkeit durch Drücken der Turbotaste fortfahren.

### Reinigung (Abb. 15)

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

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

Reinigen Sie die Messer des Pürierstabs, die Messereinheit und die Kombi-Scheibe mit äußerster Vorsicht. Die Klingen sind sehr scharf.

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2 Drücken Sie die Entriegelungstasten an der Motoreinheit, um den Pürierstab oder die Quirl-Verbindungseinheit zu entfernen bzw. die Motoreinheit vom Deckel der Schüssel abzunehmen.
- 3 Entfernen Sie die abnehmbaren Teile, falls vorhanden.
- 4 Weitere Informationen finden Sie in der Reinigungstabelle.
- 5 Bringen Sie den Schneidschutz nach dem Reinigen wieder an der Messereinheit an.

## Umweltschutz

- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 16).

## Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie die Philips Website ([www.philips.com](http://www.philips.com)), oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe internationale Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich an Ihren Philips Händler.

## Aufbewahrung

- 1 Setzen Sie die Messereinheit und die Kombi-Scheibe auf den Zubehöralter, und verstauen Sie alles in der Schüssel.
- 2 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.

## Fehlerbehebung

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

### Problem

### Lösung

Das Gerät funktioniert nicht.

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

Bei den ersten Benutzungen gibt das Gerät einen unangenehmen Geruch von sich.

Das ist am Anfang nichts Ungewöhnliches. Sollte das Gerät nach einigen Anwendungen immer noch diesen Geruch abgeben, überprüfen Sie, ob Sie zuviel Obst/Gemüse auf einmal verarbeiten oder das Gerät zu lange laufen lassen.

Das Gerät ist sehr laut, gibt einen unangenehmen Geruch ab, wird heiß, es raucht usw.

Benutzen Sie das Gerät nicht weiter; und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an das nächste Philips Service-Center oder an Ihren Philips Händler.

## Rezepte

### Rezept für Früchtebrot

---

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

- 1** Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme der Buttermilch in folgender Reihenfolge in die Schüssel: Datteln, Backpflaumen, Mandeln, Walnüsse, Rosinen, Roggen-Vollkornmehl, Weizenmehl, brauner Zucker, Salz und Backpulver.
- 2** Glätten Sie die Masse vorsichtig mit den Händen.
- 3** Geben Sie die Buttermilch hinzu.
- 4** Mixen Sie die Zutaten maximal 5 Sekunden mit Turbogeschwindigkeit.
- 5** Füllen Sie den Teig in eine rechteckige Kastenform, und backen Sie die Mischung 40 Minuten lang bei 170 °C.



## Εισαγωγή

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

## Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A** Κουμπί κανονικής ταχύτητας
- B** Κουμπί turbo ταχύτητας
- C** Μοτέρ
- D** Κουμπιά απασφάλισης
- E** Στέλεχος ανάμειξης
- F** Δοχείο
- G** Καπάκι κανάτας
- H** Χτυπητήρι
- I** Μονάδα σύνδεσης για το χτυπητήρι
- J** Προστατευτικό κάλυμμα λεπίδων
- K** Εξάρτημα ώθησης
- L** Καπάκι μπολ
- M** Δίσκος πολλαπλών χρήσεων (τεμαχισμού/κοπής)
- N** Εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων
- O** Λεπίδες
- P** Κουμπί απασφάλισης καπακιού
- Q** Μπολ

## Σημαντικό

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

### Κίνδυνος

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

### Προειδοποίηση

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

- Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, πρώτα αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και μετά απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.
- Προσέχετε πολύ όταν χειρίζεστε ή καθαρίζετε τις λεπίδες ή το δίσκο πολλαπλών χρήσεων. Τα άκρα κοπής τους είναι πολύ κοφτερά. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν τα καθαρίζετε και όταν αδειάζετε το μπολ.

### Προσοχή

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

### Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

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

### Προστασία από υπερθέρμανση

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

### Πριν την πρώτη χρήση

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

### Προετοιμασία για χρήση

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

## Χρήση της συσκευής

### Μπλέντερ χειρός

Το ραβδομπλέντερ προορίζεται για να:

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

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

**2** Βάλτε τα υλικά στην κανάτα.

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

#### Ποσότητες και χρόνοι προετοιμασίας για ανάμειξη

Υλικά	Ποσότητα ανάμειξης	Χρόνος
Φρούτα & λαχανικά	100-200γρ.	30 δευτ.
Βρεφική τροφή, σούπες & σάλτσες	100-400ml	60 δευτ.
Κουρκούτια	100-500ml	60 δευτ.
Μιλκσείκ & κοκτέιλ	100-1000ml	60 δευτ.

**3** Βυθίστε τις λεπίδες βαθιά μέσα στα υλικά για να αποφύγετε το πιτσίλισμα (Εικ. 3).

**4** Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί κανονικής ταχύτητας ή ταχύτητας turbo για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή (Εικ. 4).

*Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε το κουμπί ταχύτητας turbo, η συσκευή λειτουργεί σε μέγιστη ταχύτητα.*

**5** Αναμείζετε τα υλικά μετακινώντας τη συσκευή αργά πάνω, κάτω και κυκλικά (Εικ. 5).

### Κουζινομηχανή

#### Λεπίδες

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

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

**1** Τοποθετήστε το στήριγμα εξαρτημάτων στο μπολ (Εικ. 6).

**2** Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα από τις λεπίδες.

**3** Τοποθετήστε τις λεπίδες στο στήριγμα των εξαρτημάτων (Εικ. 7).

**4** Βάλτε τα υλικά στο μπολ.

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

**Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας για κοπή**

Υλικά	Ποσότητα	Χρόνος
Μαϊντανός	100γρ.	30 δευτ.
Κρεμμύδια & αυγά	500 γρ.	7 x 1 δευτ. (στιγμιαία λειτουργία)
Κρέας	300 γρ.	30 δευτ.
Παρμεζάνα	300 γρ.	~ 60 δευτ.
Ξηροί καρποί	500 γρ.	~ 30 δευτ.
Μαύρη σοκολάτα	200 γρ.	~ 45-60 δευτ.

**5** Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1). Γυρίστε το καπάκι αριστερόστροφα (2) για να το στερεώσετε ('κλικ') (Εικ. 8).

**6** Στερεώστε το μοτέρ πάνω στο καπάκι του μπολ ('κλικ') (Εικ. 9).

**7** Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας.

*Σημείωση: Το εξάρτημα ώθησης αποτρέπει τυχόν διαρροές.*

**8** Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί κανονικής ταχύτητας ή ταχύτητας turbo για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή (Εικ. 4).

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

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

**9** Μετά την επεξεργασία, αφήστε το κουμπί κανονικής ταχύτητας ή ταχύτητας turbo για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να ακινητοποιηθούν οι λεπίδες.

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

**Συμβουλές**

- Η συσκευή ψιλοκόβει με πολύ μεγάλη ταχύτητα. Χρησιμοποιήστε το κουμπί κανονικής ταχύτητας ή το κουμπί ταχύτητας turbo. Εάν χρησιμοποιείτε το κουμπί ταχύτητας turbo, χρησιμοποιήστε το σύντομα για να αποφύγετε τον υπερβολικά φιλό τεμαχισμό των τροφίμων.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για πολύ ώρα όταν ψιλοκόβετε (σκληρό) τυρί ή σοκολάτα. Διαφορετικά αυτά τα υλικά θερμαίνονται πολύ, αρχίζουν να λιώνουν και σβολιάζουν.
- Μην χρησιμοποιείτε τις λεπίδες για να τρίψετε πολύ σκληρά υλικά, όπως κόκκους καφέ, κουρκούμη, μοσχοκάρυδο και παγάκια, γιατί μπορεί να στομάσει η λεπίδα.

**Δίσκος πολλαπλών χρήσεων**

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

Μην επεξεργάζεστε ποτέ σκληρά υλικά όπως παγάκια με το δίσκο.

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

**1** Τοποθετήστε το στήριγμα εξαρτημάτων στο μπολ (Εικ. 6).

- 2** Τοποθετήστε το δίσκο πολλαπλών χρήσεων στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων με την πλευρά κοπής/τεμαχισμού στραμμένη προς τα επάνω, ανάλογα με το αποτέλεσμα που επιθυμείτε (Εικ. 11).
- 3** Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1). Γυρίστε το καπάκι αριστερόστροφα (2) για να το στερεώσετε ('κλικ') (Εικ. 8).
- 4** Τοποθετήστε τα υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας.
  - Κόψτε από πριν τα μεγάλα υλικά σε κομμάτια που χωράνε στο στόμιο τροφοδοσίας.
  - Γεμίστε ομοιόμορφα το στόμιο τροφοδοσίας για καλύτερα αποτελέσματα.
  - Όταν θέλετε να επεξεργαστείτε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε τα σε μικρές δόσεις και αδειάζετε τον κάδο μεταξύ των δόσεων.
  - Για να τεμαχίσετε τυρί, π.χ. παρμεζάνα, γκούντα ή έμμενταλ, το τυρί πρέπει να είναι σε θερμοκρασία ψυγείου.
- 5** Στερεώστε το μοτέρ πάνω στο καπάκι του μπολ ('κλικ') (Εικ. 9).
- 6** Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί κανονικής ταχύτητας ή ταχύτητας turbo για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή (Εικ. 4).
- 7** Πιέστε το εξάρτημα ώθησης ελαφρά πάνω στα υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας.

### Χτυπητήρι

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

- 1** Συνδέστε τον αβγοδάρτη στη μονάδα σύνδεσης (Εικ. 12).
- 2** Συνδέστε τη μονάδα σύνδεσης στο μοτέρ ('κλικ') (Εικ. 13).
- 3** Βάλτε τα υλικά σε ένα μπολ.

### Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας για χτύπημα

Υλικά	Ποσότητα	Χρόνος
Κρέμα	250ml	70-90 δευτ.
Ασπράδια αβγού	4 αβγά	120 δευτ.

*Σημείωση: Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.*

- 4** Βυθίστε τελείως τον αβγοδάρτη μέσα στα υλικά. Για να αποφύγετε το πιτσιλισμα, ξεκινήστε την επεξεργασία με την κανονική ταχύτητα πιέζοντας το κουμπί κανονικής ταχύτητας. (Εικ. 14)
- 5** Συνεχίστε με την turbo ταχύτητα, μετά από 1 λεπτό περίπου, πιέζοντας το κουμπί turbo ταχύτητας.

### Καθάρισμα (Εικ. 15)

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

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

Καθαρίστε πολύ προσεκτικά τις λεπίδες του στελέχους ανάμιξης, τις λεπίδες και το δίσκο πολλαπλών χρήσεων. Τα άκρα τους είναι πολύ κοφτερά.

- 1** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

- 2 Πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης στο μοτέρ για να αφαιρέσετε το στέλεχος ανάμειξης, τη μονάδα σύνδεσης του αβγοδάρτη ή για να αποσυνδέσετε το μοτέρ από το καπάκι του μπολ.
- 3 Αφαιρέστε τα αποσπώμενα μέρη, εάν υπάρχουν.
- 4 Ανατρέξτε στον ξεχωριστό πίνακα καθαρισμού για περαιτέρω οδηγίες.
- 5 Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε το προστατευτικό κάλυμμα στις λεπίδες.

### Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 16).

### Εγγύηση και σέρβις

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

### Συστήματα αποθήκευσης

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

### Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

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

Πρόβλημα	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή αυτή διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση. Εάν η συσκευή υπερθερμανθεί, απενεργοποιείται αυτόματα. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 5 λεπτά. Έπειτα, συνδέστε πάλι το φιν στην πρίζα και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της Philips ή ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips εάν η προστασία από την υπερθέρμανση ενεργοποιείται πολύ συχνά.
Το μοτέρ αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή τις πρώτες φορές που χρησιμοποιείτε τη συσκευή.	Αυτό είναι συνηθισμένο. Αν η συσκευή συνεχίσει να αναδίδει αυτή την οσμή, ενώ έχει χρησιμοποιηθεί κάποιες φορές, ελέγξτε τις ποσότητες που επεξεργάζεστε και το χρόνο επεξεργασίας.

**Πρόβλημα**

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

**Λύση**

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

**Συνταγές****Συνταγή για ψωμί με αποξηραμένα φρούτα και καρπούς**

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

- 1** Τοποθετήστε τα υλικά, εκτός από το πλήρες γάλα, στο μπολ, με την εξής σειρά: χουρμάδες, ξερά δαμάσκηνα, αμύγδαλα, καρύδια, σταφίδες, αλεύρι ολικής αλέσεως, σιτάλευρο, μαύρη ζάχαρη, αλάτι και μπέικιν πάουντερ.
- 2** Στρώστε προσεκτικά τη μάζα με τα χέρια σας.
- 3** Προσθέστε το πλήρες γάλα.
- 4** Αναμείξτε τα συστατικά στη ρύθμιση turbo για μέγιστο χρόνο 5 δευτερολέπτων.
- 5** Βάλτε τη ζύμη σε ορθογώνιο ταψί και ψήστε τη για 40 λεπτά στους 170°C.

## Introducción

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

## Descripción general (fig. 1)

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

## Importante

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

### Peligro

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

### Advertencia

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



### Precaución

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

### Campos electromagnéticos (CEM)

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

### Protección contra el sobrecalentamiento

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

### Antes de utilizarlo por primera vez

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

### Preparación para su uso

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

### Uso del aparato

#### Batidora de varilla

Esta batidora de varilla está diseñada para:

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

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

**2** Ponga los ingredientes en el vaso.

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

### Cantidades y tiempos de preparación para batir

Ingredientes	Cantidad	Time (Hora)
Frutas y verduras	100 - 200 g	30 seg.
Comida para bebés, purés y salsas	100 - 400 ml	60 seg.
Masas blandas	100 - 500 ml	60 seg.
Batidos y mezcla de bebidas	100 - 1000 ml	60 seg.

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

**4** Mantenga pulsado el botón de velocidad normal o de velocidad turbo para encender el aparato (fig. 4).

*Nota: Cuando utilice el botón de velocidad turbo, el aparato funciona a la velocidad máxima.*

**5** Bata los ingredientes moviendo el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos (fig. 5).

### Robot de cocina

#### Unidad de cuchillas

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

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

**1** Coloque el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 6).

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

**3** Ponga la cuchilla en el soporte de accesorios (fig. 7).

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

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

#### Cantidades y tiempos de procesado con la picadora

Ingredientes	Cantidad	Time (Hora)
Perejil	100 g	30 seg.
Cebollas y huevos	500 g	7 x 1 seg. (función Pulse)
Carne	300 g	30 seg.
Parmesano	300 g	~ 60 seg.
Frutos secos	500 g	~ 30 seg.
Chocolate negro	200 g	~ 45-60 seg.

**5** Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido contrario al de las agujas del reloj (2) para ajustarla ("clic") (fig. 8).

**6** Fije la unidad motora a la tapa del recipiente ("clic") (fig. 9).

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

*Nota: El empujador evita las salpicaduras.*

**8** Mantenga pulsado el botón de velocidad normal o de velocidad turbo para encender el aparato (fig. 4).

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

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

**9** Cuando termine de procesar, suelte el botón de velocidad normal o turbo para apagar el aparato y espere hasta que la unidad de cuchillas haya dejado de girar.

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

### Consejos

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

### Disco combinado

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

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

**No toque los bordes de los discos, están muy afilados.**

**1** Coloque el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 6).

**2** Coloque el disco combinado en el soporte de accesorios con la cara para cortar en rodajas o en tiras hacia arriba, según el resultado que desee (fig. 11).

**3** Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido contrario al de las agujas del reloj (2) para ajustarla ("clic") (fig. 8).

**4** Ponga los ingredientes en el orificio de entrada.

- Corte los ingredientes grandes en trozos para que quepan por el orificio de entrada.
- Para obtener los mejores resultados, llene el tubo del orificio de entrada uniformemente.
- Cuando tenga que procesar una gran cantidad de ingredientes, divídalos en pequeños lotes y procese cada uno por separado, vaciando el recipiente cada vez.
- Para rallar queso, por ejemplo parmesano, gouda o emmental, éste debe estar a la temperatura del frigorífico.

**5** Fije la unidad motora a la tapa del recipiente ("clic") (fig. 9).

**6** Mantenga pulsado el botón de velocidad normal o de velocidad turbo para encender el aparato (fig. 4).

**7** Presione el empujador ligeramente sobre los ingredientes del orificio de entrada.

### Batidor

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

- 1 Conecte el levantaclaras a la unidad de acoplamiento (fig. 12).
- 2 Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora (“clic”) (fig. 13).
- 3 Ponga los ingredientes en el recipiente.

### Cantidades y tiempos de procesado con el levantaclaras

Ingredientes	Cantidad	Time (Hora)
Nata	250 ml	70-90 seg.
Clara de huevo	4 huevos	120 seg.

*Nota: No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.*

- 4 Sumerja el levantaclaras completamente en los ingredientes. Para evitar salpicaduras, comience a procesar pulsando el botón de velocidad normal. (fig. 14)
- 5 Después de 1 minuto aproximadamente, pulse el botón de velocidad turbo y continúe procesando.

### Limpieza (fig. 15)

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

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

Limpie las cuchillas del brazo de la batidora, la unidad de cuchillas y el disco combinado con mucho cuidado, ya que las cuchillas están muy afiladas.

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Pulse los botones de liberación de la unidad motora para quitar el brazo de la batidora, la unidad de acoplamiento del levantaclaras o la unidad motora de la tapa del recipiente.
- 3 Quite las piezas desmontables, si las hay.
- 4 Consulte la tabla de limpieza para instrucciones adicionales.
- 5 Ponga la cubierta protectora sobre la unidad de cuchillas después de la limpieza.

### Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera, ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 16).

### Garantía y servicio

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

### Almacenamiento

- 1 Coloque la unidad de cuchillas y el disco combinado sobre el soporte de accesorios y guárdelos en el recipiente.

**2** Coloque la tapa sobre el recipiente.

**Guía de resolución de problemas**

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

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

**Recetas**

**Receta de pan de frutas**

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

- 1** Introduzca los ingredientes en el recipiente, excepto el suero de leche, en el siguiente orden: dátiles, ciruelas, almendras, nueces, pasas, harina de centeno, harina de trigo, azúcar moreno, sal y levadura en polvo.
- 2** Aplaste la masa con las manos.
- 3** Añada el suero de leche.
- 4** Mezcle los ingredientes con la posición turbo durante 5 segundos como máximo.
- 5** Coloque la masa mezclada en un molde para horno rectangular y hornéelo durante 40 minutos a una temperatura de 170 °C.

## Johdanto

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

## Laitteen osat (Kuva 1)

- A** Vakionopeuspainike
- B** Turbonopeuspainike
- C** Runko
- D** Vapautuspainikkeet
- E** Sauvaosa
- F** Kanna
- G** Sekoituskannun kansi
- H** Vispilä
- I** Vispilän liitinkappale
- J** Teräyksikön suojus
- K** Syöttöpainin
- L** Kulhon kansi
- M** Yhdistelmälevy (viipalointi/raaste)
- N** Tarviketeline
- O** Teräyksikkö
- P** Kannen avauspainike
- Q** Kulho

## Tärkeää

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

### Vaara

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

### Tärkeää

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

### Varoitus

- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen, ennen kuin vaihdat lisäosia tai lähestyt osia, jotka liikkuvat käytettäessä.

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Älä ylitä taulukoissa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
- Älä ylitä kulhoon merkittyä enimmäisrajaa.
- Käsittele enintään kolme annosta ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi, ennen kuin jatkat käsittelyä.
- Älä koskaan käytä osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu ei ole voimassa.
- Kulho ei sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa.

### Sähkömagneettiset kentät (EMF)

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

### Ylikuumenemissuoja

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

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

## Käyttöönotto

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

## Käyttöönoton valmistelu

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

## Käyttö

### Sauvasekoitin

Tehosekoittimen käyttötarkoitukset:

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

- 1** Kiinnitä sauvaosat runkoon, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 2).
- 2** Laita aineet sekoituskannuun.

Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

### Sekoittaminen: enimmäismäärät ja -käsittelyajat

Aineet	Enimmäismäärät	Time (Aika)
Hedelmät ja vihannekset	100–200 g	30 sekuntia
Vauvanruoat, keitot ja kastikkeet	100 - 400 ml	60 sekuntia
Taikinat	100 - 500 ml	60 sekuntia
Pirtelöt ja juomat	100 - 1000 ml	60 sekuntia

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

**4** Käynnistä laite pitämällä vakionopeuspainiketta tai turbonopeuspainiketta alhaalla (Kuva 4).

*Huomautus: Kun käytät turbonopeuspainiketta, laite toimii täydellä teholla.*

**5** Sekoita ainekset liikuttamalla laitetta hitaasti edestakaisin pysty- ja vaakasuunnassa (Kuva 5).

### Monitoimikone

#### Teräyksikkö

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

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

**1** Aseta tarviketeline kulhoon (Kuva 6).

**2** Poista teränsuojus teräyksiköstä.

**3** Aseta teräyksikkö tarviketelineeseen (Kuva 7).

**4** Mittaa aineet kulhoon.

Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

#### Pilkkomismäärät ja käsittelyajat

Aineet	Määrä	Time (Aika)
Persilja	100 g	30 sekuntia
Sipulit ja munat	500 g	7 x 1 sekuntia (sykäys)
Liha	300 g	30 sekuntia
Parmesaani	300 g	noin 60 sekuntia
Pähkinät	500 g	noin 30 sekuntia
Tumma suklaa	200 g	noin 45–60 sekuntia

**5** Sulje kulhon kansi (1). Kiinnitä kansi kääntämällä sitä vastapäivään (2), kunnes kuulet napsahduksen (Kuva 8).

**6** Napsauta runko kulhon kanteen (Kuva 9).

**7** Laita syöttöpainin syöttösuppilon.

*Huomautus: Syöttöpainin estää roiskumista.*

**8** Käynnistä laite pitämällä vakionopeuspainiketta tai turbonopeuspainiketta alhaalla (Kuva 4).

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

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

**9** Katkaise laitteesta virta käsittelyn jälkeen vapauttamalla vakio- tai turbonopeuspainike ja odota, kunnes teräyksikkö lakkaa pyörimästä.

**10** Paina kulhon (1) kannen vapautuspainiketta ja irrota kulho kääntämällä kantta myötäpäivään (2). (Kuva 10)



## Vinkkejä

- Laite leikkaa aineksia erittäin nopeasti. Käytä vakionopeuspainiketta tai turbonopeuspainiketta. Käytä turbonopeuspainiketta vain lyhyesti, jotta ruoka ei pilkkoudu liian hienoksi.
- Älä käytä laitetta liian pitkään, jos hienonnat kovaa juustoa tai suklaata. Aineet saattavat kuumentua, alkaa sulaa ja muuttua kokkareiksi.
- Älä hienonna kovia aineita, kuten kahvipapuja, maustekurkumaa, muskottipähkinöitä tai jääpaloja, sillä ne tylsyttävät teriä.

## Yhdistelmälevy

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

**Älä yritä hienontaa levyillä kovia aineita, kuten jääpaloja.**

**Levyn leikkuureunat ovat hyvin terävät. Varo koskemasta niihin!**

- 1 Aseta tarviketeline kulhoon (Kuva 6).**
- 2 Aseta yhdistelmälevy tarviketelineeseen viipalointi- tai raastepuoli ylöspäin sen mukaan, millaisen tuloksen haluat (Kuva 11).**
- 3 Sulje kulhon kansi (1). Kiinnitä kansi kääntämällä sitä vastapäivään (2), kunnes kuulet napsahduksen (Kuva 8).**
- 4 Laita ainekset syöttösuppilon.**
  - Paloittele suurikokoiset ainekset siten, että palat mahtuvat syöttösuppilon.
  - Täytä syöttösuppilo mahdollisimman tasaisesti.
  - Kun käsiteltävänä on suuria raaka-ainemääriä, käsittele raaka-aineet pienissä erissä ja tyhjennä kulho erien välillä.
  - Jos haluat raastaa juustoa, esim. parmesaania, goudaa tai emmentalia, juuston tulee olla jääkaappikylmää.
- 5 Napsauta runko kulhon kanteen (Kuva 9).**
- 6 Käynnistä laite pitämällä vakionopeuspainiketta tai turbonopeuspainiketta alhaalla (Kuva 4).**
- 7 Paina syöttöpainimella kevyesti syöttösuppilossa olevia aineita.**

## Vispilä

Vispilällä voi vatkata kermaa, munanvalkuaisia, jälkiruokia ym.

- 1 Liitä vispilä liitinkappaleeseen (Kuva 12).**
- 2 Liitä liitinkappale runkoon, jolloin kuuluu napsahdus (Kuva 13).**
- 3 Mittaa aineet kulhoon.**

## Vatkaaminen: enimmäismäärät ja -käsittelyajat

Aineet	Määrä	Time (Aika)
Kerma	250 ml	70–90 sekuntia
Munanvalkuainen	4 kananmunaa	120 sekuntia

**Huomautus:** Käsittele enintään yksi annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi, ennen kuin jatkat käsittelyä.

- 4 Upota vispilä kokonaan aineiden joukkoon. Aloita käsittely vakionopeudella roiskeiden välttämiseksi. (Kuva 14)**

**5** Jatka turbonopeudella noin 1 minuutin kuluttua painamalla turbonopeuspainiketta.

### Puhdistaminen (Kuva 15)

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

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

Puhdista sauvaosan terät, teräyksikkö ja yhdistelmälevy varovasti. Terien reunat ovat erittäin teräviä.

- 1** Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2** Irrota sauvaosa, vispilän liitinkappale tai runko kulhon kannesta painamalla rungon vapautuspainikkeita.
- 3** Irrota mahdolliset irrotettavat osat.
- 4** Katso lisäohjeita erillisestä puhdistustaulukosta.
- 5** Kiinnitä suojus teräyksikköön puhdistamisen jälkeen.

### Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 16).

### Takuu ja huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa **www.philips.com** tai kysy neuvoa Philipsin Asiakaspalvelusta (puhelinumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole Asiakaspalvelua, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

### Säilytys

- 1** Aseta teräyksikkö ja yhdistelmälevy lisäosanpitimeen ja säilytä niitä kulhossa.
- 2** Laita kansi kulhon päälle.

### Vianmääritys

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

Ongelma	Ratkaisu
Laitte ei toimi.	Tässä laitteessa on ylikuumenemissuoja. Jos laite kuumenee liikaa, virta katkeaa automaattisesti. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 5 minuuttia. Liitä pistoke takaisin pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen. Jos ylikuumenemissuoja katkaisee laitteesta virran toistuvasti, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Laitteesta lähtee epämiellyttävä haju ensimmäisillä käyttökertoilla.	Tämä on varsin tavallista. Jos laitteesta lähtee epämiellyttävä haju vielä muutaman käyttökerran jälkeen, tarkista, kuinka paljon raaka-aineita käsittelet kerralla ja kuinka pitkään laite on käynnissä yhtäjaksoisesti.

**Ongelma**

Laitteesta lähtee kova ääni tai epämiellyttävä haju, sen pinta on niin kuuma, ettei sitä voi koskea, laitteesta lähtee savua jne.

**Ratkaisu**

Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Ota yhteys lähimpään Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai jälleenmyyjään.

**Reseptejä****Hedelmäivän resepti**

- 150 g taateleita
- 225 g luumuja
- 50 g manteleita
- 50 g saksanpähkinöitä
- 100 g rusinoita
- 200 g täysjyväruisjauhoja
- 100 g vehnäjauhoja
- 100 g fariinisokeria
- 1 hyppysellinen suolaa
- 1,5 tl leivinjauhetta
- 300 ml kirnupiimää

- 1** Laita muut ainekset paitsi kirnupiimä kulhoon tässä järjestyksessä: taatelit, luumut, mantelit, saksanpähkinät, rusinat, täysjyväruisjauhot, vehnäjauhot, fariinisokeri, suola ja leivinjauhe.
- 2** Tasoita massa huolellisesti käsin.
- 3** Lisää kirnupiimä.
- 4** Sekoita aineksia turboasetuksella enintään 5 sekunnin ajan.
- 5** Kaada taikina suorakulmaiseen kakkuvuokaan ja paista 40 minuuttia 170 °C:n lämpötilassa.

## Introduction

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

## Description générale (fig. 1)

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

## Important

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

### Danger

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

### Avertissement

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

- Soyez très prudent lorsque vous manipulez ou nettoyez l'ensemble lames ou le disque combiné. Les lames sont extrêmement coupantes. Faites particulièrement attention lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol.

### Attention

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

### Champs électromagnétiques (CEM)

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

### Protection contre la surchauffe

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

### Avant la première utilisation

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

### Avant utilisation

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

### Utilisation de l'appareil

#### Mixeur plongeant

Le mixeur est destiné à :

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

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

2 Placez les ingrédients dans le bol.

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

### Quantités et temps de préparation pour le mixeur

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

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

**4** Appuyez sur le bouton de vitesse normale ou Turbo et maintenez-le enfoncé pour mettre l'appareil en marche (fig. 4).

*Remarque : Lorsque vous utilisez le bouton de vitesse Turbo, l'appareil fonctionne à la vitesse maximale.*

**5** Pour mixer les ingrédients, déplacez l'appareil lentement vers le haut et vers le bas, tout en formant des cercles (fig. 5).

### Robot ménager

#### Ensemble lames

L'ensemble lames sert à hacher des ingrédients tels que noix, viande, oignons, fromage à pâte dure, œufs durs, ail, herbes, pain sec, etc.

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

**1** Placez le support pour outil dans le bol (fig. 6).

**2** Enlevez le revêtement de protection de l'ensemble lame.

**3** Positionnez l'ensemble lames sur le support pour outil (fig. 7).

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

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

### Quantités à hacher et temps de préparation

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

**5** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 8).

**6** Fixez le bloc moteur au couvercle du bol (clic) (fig. 9).

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

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

- 8** Appuyez sur le bouton de vitesse normale ou Turbo et maintenez-le enfoncé pour mettre l'appareil en marche (fig. 4).

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

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

- 9** Après utilisation, relâchez le bouton de vitesse Turbo ou le bouton de vitesse normale pour éteindre l'appareil et patientez jusqu'à l'arrêt complet du couteau hachoir.
- 10** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle du bol (1), puis faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer (2). (fig. 10)

### Conseils

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

### Disque combiné

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

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

Les lames du disque sont très aiguisées. Ne les touchez pas !

- 1** Placez le support pour outil dans le bol (fig. 6).
- 2** Placez le disque combiné sur le support pour outil côté pour trancher ou râper vers le haut, en fonction du résultat recherché (fig. 11).
- 3** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 8).
- 4** Insérez les ingrédients dans la cheminée de remplissage.
- Précoupez les gros aliments afin de pouvoir les introduire dans la cheminée de remplissage.
  - Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière.
  - Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.
  - Si vous voulez râper du fromage (parmesan, gouda ou emmental, par exemple), pensez à ne le sortir du réfrigérateur qu'au dernier moment.
- 5** Fixez le bloc moteur au couvercle du bol (clic) (fig. 9).
- 6** Appuyez sur le bouton de vitesse normale ou Turbo et maintenez-le enfoncé pour mettre l'appareil en marche (fig. 4).
- 7** Appuyez légèrement sur les ingrédients avec le poussoir pour les enfoncer dans la cheminée de remplissage.

### Fouet

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

- 1 Fixez le fouet à l'unité d'assemblage (fig. 12).
- 2 Fixez l'unité d'assemblage au bloc moteur (clic) (fig. 13).
- 3 Placez les ingrédients dans un saladier.

### Quantités à fouetter et temps de préparation

Ingrédients	Quantité	Temps
Crème	250 ml	70-90 s
Blanc d'œuf	4 œufs	120 s

*Remarque : Ne préparez pas deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir.*

- 4 Plongez le fouet dans les ingrédients. Pour éviter les éclaboussures, commencez par utiliser la vitesse normale en appuyant sur le bouton de vitesse normale. (fig. 14)
- 5 Au bout d'une minute environ, continuez l'opération à la vitesse maximale en appuyant sur le bouton de vitesse Turbo.

### Nettoyage (fig. 15)

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

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

Nettoyez les lames du mixeur plongeant, l'ensemble lames et le disque combiné avec précaution : leurs lames sont très coupantes.

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Appuyez sur les boutons de déverrouillage du bloc moteur pour retirer le mixeur plongeant, l'unité d'assemblage du fouet ou pour retirer le bloc moteur du couvercle du bol.
- 3 Retirez les pièces amovibles le cas échéant.
- 4 Reportez-vous au tableau relatif au nettoyage pour obtenir des instructions supplémentaires.
- 5 Placez le capot de protection sur l'ensemble lames après le nettoyage.

### Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 16).

### Garantie et service

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

### Rangement

- 1 Placez l'ensemble lames et le disque combiné sur le support pour outil et rangez-les dans le bol.



## 2 Placez le couvercle sur le bol.

### Dépannage

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

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

### Recettes

#### Pain aux fruits

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

- 1** Mettez tous les ingrédients, sauf le babeurre, dans le bol dans l'ordre suivant : dattes, prunes, amandes, noix, raisins, farine de seigle complète, farine de blé, cassonade, sel et levure.
- 2** Aplatissez soigneusement le tout avec vos mains.
- 3** Ajoutez le babeurre.
- 4** Mixez les ingrédients avec le réglage Turbo pendant 5 secondes maximum.
- 5** Versez la pâte mixée dans un moule rectangulaire et faites cuire pendant 40 minutes à 170 °C.

## Introduzione

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

## Descrizione generale (fig. 1)

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

## Importante

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

### Pericolo

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

### Avvertenza

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

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

### Attenzione

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

### Campi elettromagnetici (EMF)

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

### Protezione contro il surriscaldamento

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

### Primo utilizzo

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

### Predisposizione dell'apparecchio

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

### Modalità d'uso dell'apparecchio

#### Frullatore ad immersione

Il frullatore a immersione è particolarmente adatto per:

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

- 1** Collegare il frullatore al gruppo motore e bloccatelo in posizione (fig. 2).
- 2** Mettete gli ingredienti nel bicchiere.

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

**Dosi e tempi di preparazione**

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

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

**4** Tenete premuto il pulsante della velocità normale o turbo per accendere l'apparecchio (fig. 4).

*Nota* Quando utilizzate il pulsante della velocità turbo, l'apparecchio funziona alla massima velocità.

**5** Per frullare gli ingredienti, spostate lentamente l'apparecchio compiendo dei movimenti in verticale e in senso circolare (fig. 5).

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

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

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

**1** Inserite il porta-accessori nel recipiente (fig. 6).

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

**3** Inserite il gruppo lame nel porta-accessori (fig. 7).

**4** Mettete gli ingredienti nel contenitore.

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

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

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

**5** Mettete il coperchio sul recipiente (1) e ruotatelo in senso antiorario (2) per fissarlo (finché non scatta in posizione) (fig. 8).

**6** Inserite il gruppo motore sul coperchio del recipiente finché non scatta in posizione (fig. 9).

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

*Nota* Il pestello consente di evitare fuoriuscite.

**8** Tenete premuto il pulsante della velocità normale o turbo per accendere l'apparecchio (fig. 4).

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

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

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

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

### Consigli

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

### Disco combinato

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

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

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

**1** Inserite il porta-accessori nel recipiente (fig. 6).

**2** Posizionate il disco combinato sul porta accessori con il lato per affettare o grattugiare rivolto verso l'alto a seconda del risultato desiderato (fig. 11).

**3** Mettete il coperchio sul recipiente (1) e ruotatelo in senso antiorario (2) per fissarlo (finché non scatta in posizione) (fig. 8).

**4** Inserite gli ingredienti nell'apertura.

- Tagliate gli ingredienti a pezzetti per inserirli nell'apertura di inserimento.
- Per ottenere risultati migliori, riempite l'apertura in modo uniforme.
- Se dovete lavorare grosse quantità di ingredienti, ricordate di introdurre solo pochi pezzi alla volta e svuotate il recipiente di tanto in tanto.
- Grattugiare formaggi come parmigiano, Gouda o Emmental a temperatura frigo.

**5** Inserite il gruppo motore sul coperchio del recipiente finché non scatta in posizione (fig. 9).

**6** Tenete premuto il pulsante della velocità normale o turbo per accendere l'apparecchio (fig. 4).

**7** Premete leggermente il pestello per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento.

### Frullino

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

**1** Collegate la frusta all'unità di aggancio (fig. 12).

**2** Collegate l'unità di aggancio al gruppo motore e bloccatelo in posizione (fig. 13).

**3** Mettete gli ingredienti in un contenitore.

**Dosi e tempi di lavorazione massimi**

Ingredienti	Quantità	Tempo
Panna	250 ml	70-90 sec.
Albume	4 uova	120 sec.

*Nota* Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate che l'apparecchio si raffreddi e raggiunga la temperatura ambiente prima di continuare a frullare gli alimenti.

- 4** Immergete completamente lo sbattitore negli ingredienti e per evitare schizzi, selezionate inizialmente una velocità normale premendo il relativo pulsante. (fig. 14)
- 5** Continuate con la velocità turbo dopo circa 1 minuto premendo il pulsante di velocità turbo.

**Pulizia (fig. 15)**

Non immergete l'unità motore, l'unità di aggancio dello sbattitore o il coperchio del recipiente in acqua. Pulite queste parti con un panno umido.

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

Pulite le lame della barra del frullatore, il gruppo lame e il disco combinato prestando la massima attenzione. I bordi sono estremamente taglienti.

- 1** Staccate la spina dalla presa di corrente.
- 2** Premete i pulsanti di sgancio sull'unità motore per rimuovere la barra del frullatore, lo sbattitore oppure per rimuovere l'unità motore dal coperchio del recipiente.
- 3** Se presenti, staccate le parti removibili.
- 4** Per ulteriori informazioni, consultate la tabella di pulizia riportata separatamente.
- 5** Riposizionate le protezioni sul gruppo lame dopo la pulizia.

**Tutela dell'ambiente**

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio con normali i rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta autorizzato (fig. 16).

**Garanzia e assistenza**

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

**Conservazione**

- 1** Posizionate il gruppo motore e il disco combinato sul porta-accessori e riponetelo nel recipiente.
- 2** Mettete il coperchio sul recipiente.

## Risoluzione dei guasti

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

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

## Ricette

### Ricetta del pane alla frutta

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

- 1** Inserite gli ingredienti, ad eccezione del siero di latte, all'interno del recipiente rispettando questo ordine: datteri, prugne, mandorle, noci, uvetta, farina di segale integrale, farina bianca, zucchero di canna, sale e lievito.
- 2** Spianate con attenzione l'impasto con le mani.
- 3** Aggiungete il siero di latte.
- 4** Mescolate gli ingredienti alla velocità turbo per al massimo 5 secondi.
- 5** Mettete l'impasto in una teglia rettangolare e fate cuocere per 40 minuti a 170°C.

## Inleiding

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

## Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Knop voor normale snelheid
- B** Knop voor turbosnelheid
- C** Motorunit
- D** Ontgrendelknoppen
- E** Mixstaaf
- F** Beker
- G** Deksel beker
- H** Klopper
- I** Koppelunit klopper
- J** Beschermkap van mesunit
- K** Stamper
- L** Deksel van kom
- M** Combinatieschijf (snijden/raspen)
- N** Accessoirehouder
- O** Mesunit
- P** Dekselontgrendelknop
- Q** Kom

## Belangrijk

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

### Gevaar

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

### Waarschuwing

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



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

### Let op

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

### Elektromagnetische velden (EMV)

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

### Oververhittingsbeveiliging

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

### Voor het eerste gebruik

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

### Klaarmaken voor gebruik

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

### Het apparaat gebruiken

#### Staafmixer

De handblender is bedoeld voor:

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

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

- 2 Doe de ingrediënten in de beker.

Raadpleeg de onderstaande tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en bewerkingstijden.

**Hoeveelheden en verwerkingstijden - mengen**

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

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

**4** Houd de knop voor normale snelheid of de knop voor turbosnelheid ingedrukt om het apparaat in te schakelen (fig. 4).

*Opmerking: Wanneer u op de knop voor turbosnelheid drukt, werkt het apparaat op maximumsnelheid.*

**5** Meng de ingrediënten door het apparaat langzaam in het rond en op en neer te bewegen (fig. 5).

**Keukenmachine****Mesunit**

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

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

**1** Plaats de accessoirehouder in de kom (fig. 6).

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

**3** Plaats de mesunit op de accessoirehouder (fig. 7).

**4** Doe de ingrediënten in de kom.

Raadpleeg de onderstaande tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en bewerkingstijden.

**Hoeveelheden en bewerkingstijden - hakken**

Ingrediënten	Hoeveelheid	Bewerkingstijd
Peterselie	100 g	30 sec.
Uien en eieren	500 g	7 x 1 sec. (puls)
Vlees	300 g	30 sec.
Parmezaanse kaas	300 g	ca. 60 sec.
Noten	500 g	ca. 30 sec.
Pure chocolade	200 g	ca. 45-60 sec.

**5** Plaats het deksel op de kom (1). Draai het deksel linksom (2) om het vast te zetten ('klik') (fig. 8).

**6** Bevestig de motorunit op het deksel van de kom ('klik') (fig. 9).

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

*Opmerking: De stamper voorkomt morsen.*

- 8** Houd de knop voor normale snelheid of de knop voor turbosnelheid ingedrukt om het apparaat in te schakelen (fig. 4).

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

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

- 9** Laat na het verwerken de knop voor normale snelheid of op de knop voor turbosnelheid los om het apparaat uit te schakelen en wacht totdat de mesunit is gestopt met draaien.
- 10** Druk op de dekselontgrendelknop van de kom (1) en draai het deksel rechtsom om het te verwijderen (2). (fig. 10)

### Tips

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

### Combinatieschijf

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

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

Raak de snijkanten van de schijf niet aan; deze zijn zeer scherp!

- 1** Plaats de accessoirehouder in de kom (fig. 6).
- 2** Plaats de combinatieschijf op de accessoirehouder met de snijkant of de raspkant omhoog, afhankelijk van het gewenste resultaat (fig. 11).
- 3** Plaats het deksel op de kom (1). Draai het deksel linksom (2) om het vast te zetten ('klik') (fig. 8).
- 4** Doe de ingrediënten in de vultrechter.
- Snijd grote stukken voedsel in kleinere stukjes die in de vultrechter passen.
  - Plaats de ingrediënten gelijkmatig in de vultrechter voor het beste resultaat.
  - Wanneer u een grote hoeveelheid ingrediënten wilt verwerken, verwerk dan kleine porties en maak de kom tussentijds regelmatig leeg.
  - Zorg ervoor dat kaassoorten zoals Parmesaanse kaas, Goudse kaas of Emmentaler op koelkasttemperatuur zijn wanneer u ze gaat raspen.
- 5** Bevestig de motorunit op het deksel van de kom ('klik') (fig. 9).
- 6** Houd de knop voor normale snelheid of de knop voor turbosnelheid ingedrukt om het apparaat in te schakelen (fig. 4).
- 7** Druk met de stamper licht op de ingrediënten in de vultrechter.

### Klopper

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

- 1** Bevestig de klopper aan de koppelunit (fig. 12).

**2** Bevestig de koppelunit aan de motorunit ('klik') (fig. 13).

**3** Doe de ingrediënten in een kom.

### Hoeveelheden en bewerkingstijden - kloppen

Ingrediënten	Hoeveelheid	Bewerkingstijd
Slagroom	250 ml	70-90 sec.
Eiwit	4 eieren	120 sec.

*Opmerking: Verwerk niet meer dan 1 portie zonder onderbreking. Laat het apparaat eerst afkoelen tot kamertemperatuur voordat u verdergaat.*

**4** Dompel de klopper volledig in de ingrediënten. Begin op normale snelheid te kloppen door op de knop voor normale snelheid te drukken om spatten te voorkomen. (fig. 14)

**5** Ga na ongeveer 1 minuut verder op turbosnelheid door op de knop voor turbosnelheid te drukken.

### Schoonmaken (fig. 15)

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

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

Wees zeer voorzichtig bij het schoonmaken van de messen van de mixstaaf, de mesunit en de combinatieschijf. De snijranden zijn zeer scherp.

**1** Haal de stekker uit het stopcontact.

**2** Druk op de ontgrendelknoppen van de motorunit om de mixstaaf of de koppelunit te verwijderen of om de motorunit los te maken van het deksel van de kom.

**3** Verwijder eventuele afneembare onderdelen.

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

**5** Plaats de beschermkap na het schoonmaken op de mesunit.

### Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 16).

### Garantie en service

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

### Opbergen

**1** Plaats de mesunit en de combinatieschijf op de accessoirehouder en bewaar deze in de kom.

**2** Plaats het deksel op de kom.

## Problemen oplossen

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

### Probleem

### Oplossing

Het apparaat werkt niet.

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

De eerste paar keer dat het apparaat wordt gebruikt, produceert de motor een onaangename geur.

Dit is niet ongebruikelijk. Als het apparaat deze geur blijft afgeven nadat u het een paar keer hebt gebruikt, controleer dan de hoeveelheden die u verwerkt en de verwerkingstijd.

Het apparaat maakt veel lawaai, geeft een onaangename geur af, is te heet om aan te raken, produceert rook enz.

Gebruik het apparaat niet langer en haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips-servicecentrum of uw dealer.

## Recepten

### Recept voor vruchtenbrood

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

- 1** Doe de ingrediënten, behalve de karnemelk, in een kom in de volgende volgorde: dadels, pruimen, amandelen, walnoten, rozijnen, volkorenroggebloem, tarwebloem, bruine suiker, zout en bakpoeder.
- 2** Maak dit voorzichtig plat met uw handen.
- 3** Voeg de karnemelk toe.
- 4** Mix de ingrediënten max. 5 seconden op turbosnelheid.
- 5** Doe het deeg in een rechthoekig bakblik en bak de cake 40 minuten op 170°C.

## Innledning

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

## Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Normal hastighetsknapp
- B** Turbo-knapp
- C** Motorenhet
- D** Utløserknapper
- E** Stavmikser
- F** Kanne
- G** Lokk til beger
- H** Visp
- I** Koblingsenhet for visp
- J** Beskyttelsesdeksel for knivenhet
- K** Stapper
- L** Lokk til bolle
- M** Kombinasjonsskive (kutting/rasping)
- N** Utstyrsholder
- O** Knivenhet
- P** Utløserknapp for lokk
- Q** Bolle

## Viktig

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

### Fare

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

### Advarsel

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

### Viktig

- Koble alltid fra apparatet etter bruk, før du bytter tilbehør, eller før du nærmer deg deler som er i bevegelse under bruk.

- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Ikke overskrid maksimumsmengdene og tilberedningstidene som er angitt i tabellene.
- Ikke overskrid maksimumsnivået som er angitt på bollen.
- Ikke kjøp mer enn tre omganger uten avbrudd. La apparatet kjøles ned til romtemperatur før du fortsetter.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter; eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.
- Bollen er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn.

### Elektromagnetiske felt (EMF)

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

### Overopphetingsbeskyttelse

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

### Før første gangs bruk

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

### Før bruk

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

### Bruke apparatet

#### Stavmikser

Stavmikseren skal brukes til å:

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

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

- 2 Ha ingrediensene i kannen.

Informasjon om mengder og bearbeidingstider finner du i tabellen nedenfor.

#### Miksemengder og tilberedningstider

Ingredienser	Miksemengde	Tid
Frukt og grønnsaker	100–200 g	30 sek
Barnemat, supper og sauser	100–400 ml	60 sek
Rører	100–500 ml	60 sek
Shaker og drinker	100–1000 ml	60 sek

- 3** Senk knivbeskyttelsen helt ned i ingrediensene for å unngå sprut (fig. 3).
- 4** Trykk på og hold nede knappen for normal hastighet eller turbo-knappen for å slå på apparatet (fig. 4).

*Merk: Når du bruker turbo-knappen, kjøres apparatet på maksimal hastighet.*

- 5** Du blander ingrediensene ved å bevege apparatet sakte opp og ned og i sirkler (fig. 5).

## **Foodprocessor**

### **Knivenhet**

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

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

- 1** Plasser utstyrsholderen i bollen (fig. 6).
- 2** Ta beskyttelsesdekslet av knivenheten.
- 3** Sett knivenheten på utstyrsholderen (fig. 7).

- 4** Ha ingrediensene i bollen.

Informasjon om mengder og bearbeidingsstider finner du i tabellen nedenfor.

### **Hakkemengder og tilberedningstider**

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

- 5** Sett lokket på bollen (1). Vri lokket mot klokken (2) for å feste det (du skal høre et klikk) (fig. 8).
- 6** Fest motorenheten på lokket til bollen (du skal høre et klikk) (fig. 9).
- 7** Sett stapperen i materøret.

*Merk: Stapperen forhindrer søl.*

- 8** Trykk på og hold nede knappen for normal hastighet eller turbo-knappen for å slå på apparatet (fig. 4).

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

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

- 9** Etter bearbeiding slipper du den normale knappen eller turbo-knappen for å slå av apparatet. Vent deretter til knivenheten har sluttet å rotere.
- 10** Trykk på utløserknappen for lokket på bollen (1), og vri deretter lokket med klokken for å ta det av (2). (fig. 10)



### Tips

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

### Kombinasjonsskive

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

Ikke bruk skiven ved tilbereding av harde ingredienser som isbiter.

Eggen på skiven er skarp og må ikke berøres.

- 1** Plasser utstyrsholderen i bollen (fig. 6).
- 2** Plasser kombinasjonsskiven på utstyrsholderen med siden for kutting eller rasping opp, avhengig av hva du vil gjøre (fig. 11).
- 3** Sett lokket på bollen (1). Vri lokket mot klokken (2) for å feste det (du skal høre et klikk) (fig. 8).
- 4** Tilsett ingrediensene i materøret.
  - Del store ingredienser i biter som passer i materøret.
  - Fyll materøret jevnt for å oppnå best mulig resultat.
  - Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, deler du dem opp i flere omganger og tømmer bollen mellom hver gang.
  - Hvis du skal raspe ost, f.eks. parmesan, gouda eller emmentaler, bør osten ha kjøleskapstemperatur.
- 5** Fest motorenheten på lokket til bollen (du skal høre et klikk) (fig. 9).
- 6** Trykk på og hold nede knappen for normal hastighet eller turbo-knappen for å slå på apparatet (fig. 4).
- 7** Press stapperen forsiktig mot ingrediensene i materøret.

### Visp

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

- 1** Koble vispen til koblingsenheten (fig. 12).
- 2** Koble tilkoblingsenheten til motorenheten med et klikk (fig. 13).
- 3** Ha ingrediensene i en bolle.

### Vispemengder og tilberedningstider

Ingredienser	Mengde	Tid
Krem	250 ml	70–90 sek
Eggehvite	4 egg	120 sek

*Merk: Ikke kjør mer enn 1 omgang uten avbrudd. Vent til apparatet er kjølt ned til romtemperatur før du fortsetter.*

- 4 Senk vispen helt ned i ingrediensene. For å unngå sprut bør du begynne på normal hastighet ved å trykke på knappen for normal hastighet. (fig. 14)
- 5 Fortsett med turbo-hastighet etter ca. ett minutt ved å trykke på turbo-knappen.

### Vaske (fig. 15)

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

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

Rengjør knivene til stavmikseren, knivenheten og kombinasjonsskiven svært forsiktig. Knivbladene er svært skarpe.

- 1 Koble fra apparatet.
- 2 Trykk på utløserknappene på motorenheten for å ta av stavmikseren, koblingsenheten for vispen eller for å ta av motorenheten fra lokket til bollen.
- 3 Fjern deler som kan tas av, hvis det er noen.
- 4 Se egen rengjøringsstabell for flere instruksjoner.
- 5 Sett beskyttelsesdekelet på knivenheten etter rengjøring.

### Miljø

- Ikke kast apparatet som restavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det inn til en gjenvinningsstasjon. Ved å gjøre dette bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 16).

### Garanti og service

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

### Lagring

- 1 Sett knivenheten og kombinasjonsskiven i utstyrsholderen og plasser dem i bollen.
- 2 Sett lokket på bollen.

### Feilsøking

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

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

Problem	Løsning
Motorenheten avgir en ubehagelig lukt de første gangene apparatet brukes.	Dette er normalt. Hvis apparatet fortsetter å avgir en ubehagelig lukt etter noen gangers bruk, kontrollerer du mengden du behandler, og hvor lenge den går i apparatet.
Apparatet lager mye lyd, lukter ubehagelig, er for varmt til å berøres, avgir røyk, osv.	Slutt å bruke apparatet, og dra ut støpselet. Ta kontakt med nærmeste Philips-servicesenter eller forhandleren for å få hjelp.

## Oppskrifter

### Oppskrift på fruktbrød

- 150 g dadler
- 225 g svsker
- 50 g mandler
- 50 g valnøtter
- 100 g rosiner
- 200 g grovt rugmel
- 100 g hvetemel
- 100 g brunt sukker
- 1 klype salt
- 1 ts bakepulver
- 3 dl kjernemelk

- 1** Ha ingrediensene, unntatt kjernemelken, i bollen i denne rekkefølgen: dadler, svsker, mandler, valnøtter, rosiner, grovt rugmel, hvetemel, brunt sukker, salt og bakepulver.
- 2** Gjør blandingen forsiktig flat med hendene.
- 3** Tilsett kjernemelken.
- 4** Bland ingrediensene med turbohastigheten i maks. fem sekunder.
- 5** Ha den blandede deigen i en rektangulær bakeform, og stek den i 40 minutter på 170 °C.

## Introdução

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

## Descrição geral (fig. 1)

- A** Botão de velocidade normal
- B** Botão de velocidade turbo
- C** Motor
- D** Botões de libertação
- E** Varinha
- F** Copo
- G** Tampa do copo
- H** Batedor
- I** Unidade de encaixe do batedor
- J** Capa de protecção da lâmina
- K** Pressor
- L** Tampa da taça
- M** Disco de dupla função (fatiar/cortar)
- N** Suporte dos acessórios
- O** Lâmina
- P** Botão para soltar a tampa
- Q** Taça

## Importante

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

### Perigo

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

### Aviso

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

### Cuidado

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

### Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips cumpre com todas as normas correspondentes a campos electromagnéticos (CEM). Se manuseado correctamente e de acordo com as instruções fornecidas neste manual do utilizador, o aparelho pode ser utilizado em segurança com base em provas científicas disponíveis actualmente.

### Protecção contra sobreaquecimento

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

### Antes da primeira utilização

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

### Preparar para a utilização

- 1** Monte correctamente o aparelho antes de o ligar à tomada eléctrica.
- 2** Corte os ingredientes de grandes dimensões em pedaços com cerca de 2 cm antes de qualquer preparação.
- 3** Deixe que os ingredientes quentes arrefeçam antes de os cortar ou deitar para o copo (temperatura máx. 80°C).

### Utilizar o aparelho

#### Varinha

A varinha destina-se a ser utilizada para:

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

- 1** Encaixe a varinha na unidade do motor ('clique') (fig. 2).
- 2** Coloque os ingredientes no copo.

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

**Quantidades e tempos de preparação para misturar**

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

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

**4** Mantenha premido o botão de velocidade normal ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho (fig. 4).

*Nota: Quando utiliza o botão de velocidade turbo, o aparelho funciona à velocidade máxima.*

**5** Misture os ingredientes, efectuando movimentos circulares suaves para cima e para baixo (fig. 5).

**Robot****Lâmina**

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

As lâminas são muito afiadas! Tenha muito cuidado ao manuseá-las, especialmente quando as remover da taça, quando esvaziar a taça e durante a limpeza.

**1** Coloque o suporte dos acessórios na taça (fig. 6).

**2** Retire a capa de protecção da lâmina.

**3** Coloque a lâmina no suporte dos acessórios (fig. 7).

**4** Coloque os ingredientes na taça.

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

**Quantidades para picar e tempos de processamento**

Ingredientes	Quantidade	Hora
Salsa	100 g	30 seg.
Cebolas e ovos	500 g	7 x 1 seg. (Pulse)
Carne	300 g	30 seg.
Parmesão	300 g	~ 60 seg.
Nozes	500 g	~ 30 seg.
Chocolate preto	200 g	~ 45-60 seg.

**5** Coloque a tampa na taça (1). Rode a tampa para a esquerda (2) para a fixar (“clique”) (fig. 8).

**6** Fixe a unidade do motor na tampa da taça (“clique”) (fig. 9).

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

*Nota: O pressor evita derrames.*

- 8** Mantenha premido o botão de velocidade normal ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho (fig. 4).

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

*Nota: Deixe sempre o aparelho arrefecer depois de picar carne com a lâmina.*

- 9** Depois de processar os ingredientes, solte o botão normal ou o botão de velocidade turbo para desligar o aparelho e espere até a lâmina parar de girar.
- 10** Prima o botão para soltar a tampa situado na taça (1) e, em seguida, rode a tampa para a direita para a retirar (2). (fig. 10)

### Sugestões

- O aparelho pica muito rapidamente. Utilize o botão de velocidade normal ou o botão de velocidade turbo. Se utilizar o botão de velocidade turbo, use-o durante um breve período para evitar que a carne fique demasiado picada.
- Não deixe o aparelho a funcionar demasiado tempo quando picar queijo (rijo) ou chocolate. Caso contrário, estes ingredientes aquecem demasiado, começam a derreter e ganham grumos.
- Não utilize a lâmina para picar ingredientes muito duros, como grãos de café, açafreão, noz-moscada e cubos de gelo, visto que isto poderá estragar a lâmina.

### Disco de dupla função

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

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

Os rebordos do disco são muito afiados. Não lhes toque.

- 1** Coloque o suporte dos acessórios na taça (fig. 6).
- 2** Coloque o disco de dupla função no suporte dos acessórios com o lado de fatiar ou cortar voltado para cima, dependendo do resultado que pretenda (fig. 11).
- 3** Coloque a tampa na taça (1). Rode a tampa para a esquerda (2) para a fixar (“clique”) (fig. 8).
- 4** Introduza os ingredientes no tubo dos alimentos.
  - Corte previamente os ingredientes de maior tamanho em pedaços para colocação no tubo dos alimentos.
  - Encha o tubo dos alimentos uniformemente para obter os melhores resultados.
  - Quando tiver que processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas doses de cada vez e esvazie a taça entre cada processamento.
  - Para ralar queijo, p. ex. Parmesão, Gouda ou Emmental, o queijo deve estar à temperatura do frigorífico.
- 5** Fixe a unidade do motor na tampa da taça (“clique”) (fig. 9).
- 6** Mantenha premido o botão de velocidade normal ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho (fig. 4).
- 7** Empurre ligeiramente os ingredientes com o pressor dentro do tubo.

### Batedor

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

- 1** Coloque o batedor na unidade de encaixe (fig. 12).

- 2 Coloque a unidade de encaixe na unidade do motor ('clique') (fig. 13).
- 3 Coloque os ingredientes numa taça.

### Quantidades para bater e tempos de processamento

Ingredientes	Quantidade	Hora
Natas	250 ml	70-90 seg.
Claras de ovos	4 ovos	120 seg.

*Nota: Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de continuar com a preparação.*

- 4 Mergulhe completamente o batedor nos ingredientes. Para evitar salpicos, comece a processar à velocidade normal, premindo o botão de velocidade normal. (fig. 14)
- 5 Continue a trabalhar com velocidade turbo passado cerca de 1 minuto, premindo o botão de velocidade turbo.

### Limpeza (fig. 15)

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

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

Limpe as lâminas da varinha, a unidade das lâminas e o disco de dupla função com muito cuidado. Os rebordos são muito afiados.

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Prima os botões de libertação na unidade do motor para retirar a varinha, a unidade de encaixe do batedor ou para separar a unidade do motor da tampa da taça.
- 3 Retire as peças amovíveis, se existentes.
- 4 Consulte a tabela de limpeza em separado para mais instruções.
- 5 Coloque a capa de protecção na lâmina depois da limpeza.

### Meio ambiente

- Não elimine o aparelho no final da sua vida útil juntamente com o lixo doméstico normal; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente (fig. 16).

### Garantia e assistência

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

### Armazenamento

- 1 Coloque a lâmina e o disco de dupla função no suporte dos acessórios e guarde-os na taça.
- 2 Coloque a tampa na taça.



## Resolução de problemas

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

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

## Receitas

### Receita de pão com frutas

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

- 1** Coloque os ingredientes, excepto o soro de leite coalhado, na taça de acordo com a seguinte sequência: tâmaras, ameixas, amêndoas, nozes, uvas passas, farinha de centeio integral, farinha de trigo, açúcar mascavado, sal e fermento em pó.
- 2** Alise cuidadosamente esta mistura com as mãos.
- 3** Adicione o soro de leite coalhado.
- 4** Misture os ingredientes no nível de velocidade tubo durante 5 segundos, no máximo.
- 5** Coloque a massa misturada numa forma rectangular e leve ao forno durante 40 minutos a 170 °C.

## Inledning

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

## Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Knapp för vanlig hastighet
- B** Knapp för turboblast
- C** Motorenhet
- D** Frigöringsknappar
- E** Mixerstav
- F** Bägare
- G** Lock till bägare
- H** Visp
- I** Vispkopplingsenhet
- J** Skydd för knivenhet
- K** Presskloss
- L** Lock för skål
- M** Kombinationskiva (skivning/rivning)
- N** Redskapshållare
- O** Knivenhet
- P** Frigöringsknapp för lock
- Q** Skål

## Viktigt

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

### Fara

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

### Varning

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

### Varning!

- Dra alltid ut nätsladden efter användning, innan du byter tillbehör eller rör vid delar som rör sig under användning.

- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Överskrid inte mängderna och tillredningstiderna som anges i tabellerna.
- Överskrid inte skålens angivna maxnivå.
- Tillred inte mer än tre omgångar utan avbrott. Låt apparaten svalna till rumstemperatur innan du fortsätter tillredningen.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Skålen är inte lämplig för användning i mikrovågsugnar.

### Elektromagnetiska fält (EMF)

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

### Överhettningsskydd

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

### Före första användningen

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

### Förberedelser inför användning

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

### Använda apparaten

#### Mixerstav

Mixerstaven används till att:

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

- 1 Anslut mixerstaven till motorenheten (ett klickljud hörs) (Bild 2).
- 2 Häll ingredienserna i bägaren.

I tabellen nedan visas rekommenderade mängder och tillredningstider:

#### Mixningsmängder och tillredningstider

Ingredienser	Mixningsmängder	Time (Tid)
Frukt och grönsaker	100–200 g	30 sek.
Barmat, soppor och såser	100-400 ml	60 sek
Smetar	100-500 ml	60 sek
Shake-drycker och drinkar	100-1000 ml	60 sek

- 3 Undvik stänk genom att sänka ned knivskyddet helt i ingredienserna (Bild 3).
- 4 Slå på apparaten genom att trycka på och hålla ned knappen för normal hastighet eller knappen för turbohastighet (Bild 4).

*Obs! När du använder knappen för turbohastighet körs apparaten i maximal hastighet.*

- 5 Mixa ingredienserna genom att långsamt flytta apparaten upp och ned och i cirklar (Bild 5).

## Matberedare

### Knivenhet

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

Knivarna är mycket vassa! Var försiktig när du använder knivenheten, speciellt när du tar bort den från skålen, när du tömmer skålen och under rengöring.

- 1 Placera redskapshållaren i beredningsskålen (Bild 6).
- 2 Ta bort skyddet från knivenheten.
- 3 Sätt på kniven på redskapshållaren (Bild 7).

- 4 Lägg ingredienserna i skålen.

I tabellen nedan visas rekommenderade mängder och tillredningstider.

### Hackningsmängder och tillredningstider

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

- 5 Sätt på locket på skålen (1). Sätt fast locket genom att vrida det moturs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 8).
- 6 Fäst motorenheten på skålens lock (ett klickljud hörs) (Bild 9).
- 7 Sätt pressklossen i matningsröret.

*Obs! Pressklossen förhindrar spill.*

- 8 Slå på apparaten genom att trycka på och hålla ned knappen för normal hastighet eller knappen för turbohastighet (Bild 4).

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

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

- 9 Efter tillredningen släpper du knappen för normal hastighet eller knappen för turbohastighet för att stänga av apparaten och vänta tills knivenheten har slutat att rotera.
- 10 Tryck på lockets frigöringsknapp på skålen (1) och ta sedan bort locket genom att vrida det medurs (2). (Bild 10)

### Tips

- Apparaten hackar väldigt snabbt. Använd knappen för normal hastighet eller knappen för turbohastighet. Om du använder knappen för turbohastighet bör du bara använda den under korta perioder för att förhindra att maten blir för fint hackad.
- Låt inte apparaten gå för länge när du hackar hårdost eller choklad. Ingredienserna kan då bli för varma, börja smälta och bli klumpiga.
- Använd inte knivenheten till att hacka mycket hårda ingredienser som kaffeböner, gurkmeja, muskot eller isbitar eftersom det kan göra kniven slö.

### Kombinationsskiva

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

**Kör aldrig sådana hårda ingredienser som t.ex. isbitar med insatsen.**

**Insatsens skäreppor är mycket vassa. Ta inte på dem!**

- 1** Placera redskapshållaren i beredningsskålen (Bild 6).
- 2** Placera kombinationsskivan på redskapshållaren med skivnings- eller rivningssidan uppåt, beroende på vilket resultat du önskar (Bild 11).
- 3** Sätt på locket på skålen (1). Sätt fast locket genom att vrida det moturs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 8).
- 4** Lägg ingredienserna i matningsröret.
  - Skär stora ingredienser i mindre bitar som passar i matningsröret.
  - Fyll matningsröret jämnt för bäst resultat.
  - När du ska tillreda en stor mängd ingredienser tillreder du lite i taget och tömmer skålen mellan omgångarna.
  - Om du vill riva ost, som parmesan, gouda eller emmentaler; bör osten vara kylskåpskall.
- 5** Fäst motorenheten på skålens lock (ett klickljud hörs) (Bild 9).
- 6** Slå på apparaten genom att trycka på och hålla ned knappen för normal hastighet eller knappen för turbohastighet (Bild 4).
- 7** Tryck pressklossen lätt mot ingredienserna i matningsröret.

### Visp

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

- 1** Anslut vispen till kopplingsenheten (Bild 12).
- 2** Anslut kopplingsenheten till motorenheten (ett klickljud hörs) (Bild 13).
- 3** Häll ingredienserna i en skål.

### Vispningmängder och tillredningstider

Ingredienser	Mängd	Time (Tid)
Grädde	250 ml	70–90 sek.
Äggvita	4 ägg	120 sek.

**Obs! Tillred inte mer än en omgång utan avbrott. Låt apparaten svalna till rumstemperatur innan du fortsätter tillredningen.**

- 4 Sänk ned vispen helt i ingredienserna. Börja tillredningen med normal hastighet genom att trycka på knappen för normal hastighet, så undviker du stänk. (Bild 14)
- 5 Fortsätt med turbohastighet efter ca 1 minut genom att trycka på knappen för turbohastighet.

### Rengöring (Bild 15)

Doppa inte motorenheten, viskopplingsenheten eller skålens lock i vatten. Rengör dessa delar med en fuktig trasa.

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

Rengör mixerstavens knivar, knivenheten och kombinationsskivan mycket noggrant. Eggarna är mycket vassa.

- 1 Dra ur nätsladden.
- 2 Ta loss mixerstaven, vispen, kopplingsenheten för vispen eller motorenheten från skålens lock genom att trycka på frigöringsknapparna på motorenheten.
- 3 Ta bort löstagbara delar om det finns några.
- 4 Se den separata rengöringstabellen för mer information.
- 5 Sätt på skyddskåpan över knivenheten efter rengöring.

### Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 16).

### Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på [www.philips.com](http://www.philips.com) eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

### Förvaring

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

### Felsökning

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

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

Problem	Lösning
Motorenheten avger en otrevlig lukt de första gångerna apparaten används.	Det här är ingenting onormalt. Men om lukten fortsätter att uppstå även efter några gånger bör du kontrollera hur stora mängder råvara du pressar samt hur länge pressningen sker.
Apparaten för mycket oväsen, avger en stickande lukt, är för het för att röra vid, avger rök o.s.v.	Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten. Kontakta närmaste Philips-serviceombud eller en återförsäljare för hjälp.

## Recept

### Fruktbrödsrecept

- 150 gram dadlar
- 225 gram katrinplommon
- 50 g mandel
- 50 g valnötter
- 100 g russin
- 200 gram grovt rågmjöl
- 100 g vetemjöl
- 100 gram råsocker
- 1 stänk salt
- 2 tsk bakpulver
- 3 dl kärnmjöl

- 1** Lägg i alla ingredienserna förutom kärnmjölken i skålen i följande ordning: dadlar, katrinplommon, mandlar, valnötter, russin, rågmjöl, vetemjöl, råsocker, salt och bakpulver.
- 2** Jämn försiktigt ut massan med händerna.
- 3** Häll över kärnmjölken.
- 4** Mixa ingredienserna i turbohastighet under högst 5 sekunder.
- 5** Lägg degen i en rektangulär bakform och grädda i 40 minuter i 170 °C.

**Giriş**

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

**Genel açıklamalar (Şek. 1)**

- A** Normal hız düğmesi
- B** Turbo hız düğmesi
- C** Motor ünitesi
- D** Ayırma düğmeleri
- E** Blender çubuğu
- F** Ölçek
- G** Ölçek kapağı
- H** Çırpma ünitesi
- I** Çırpma bağlantı ünitesi
- J** Bıçak ünitesi için koruyucu kapak
- K** Yiyecek itici
- L** Hazne kapağı
- M** Kombine disk (dilimleme/doğrama)
- N** Aparat yuvası
- O** Bıçak ünitesi
- P** Kapak açma düğmesi
- Q** Hazne

**Önemli**

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

**Tehlike**

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

**Uyarı**

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik fişi, kablosu veya diğer parçaları hasarlıysa, cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Cihaz çalışırken, malzemeleri besleme kanalından içeri bastırmak için asla parmaklarınızı veya başka bir cismi (örn. spatula) kullanmayın. Bunun için sadece yiyecek iticisini kullanın.
- Özellikle cihaz prize takılıyken, blender çubuğunun bıçaklarına dokunmaktan kaçının. Bıçaklar çok keskindir.
- Eğer bıçaklar sıkışırsa, bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce, cihazın fişini çekin.
- Bıçak ünitesini veya kombine dişi tutarken veya temizlerken çok dikkatli olun. Bunların kesici kenarları son derece keskindir. Özellikle bunları temizlerken ve hazneyi boşaltırken dikkatli olun.

**Dikkat**

- Cihazı kullandıktan sonra, aksesuarları değiştirmeden önce veya kullanım sırasında hareketli parçalara yaklaşıırken mutlaka cihazın fişini çekin.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.



- Tablolarda belirtilen miktarları ve hazırlama sürelerini aşmayın.
- Haznenin üzerinde gösterilen maksimum seviyesini geçmeyin.
- Kesintisiz olarak üç kereden fazla kullanmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın oda sıcaklığında soğumasını bekleyin.
- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız takdirde garantinin geçersiz sayılacaktır.
- Hazne mikrodalga fırınlarda kullanmaya uygun değildir.

### Elektromanyetik alanlar (EMF)

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

### Aşırı ısınmaya karşı koruma

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

### İlk kullanımdan önce

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

### Cihazın kullanıma hazırlanması

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

### Cihazın kullanımı

#### El blenderi

El blenderinin kullanım amaçları:

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

- 1 Blender çubuğunu motor ünitesine takın ('klik' sesini duyun) (Şek. 2).
- 2 Malzemeleri ölçüğe koyun.

Uygun miktarlar ve hazırlama süreleri için aşağıdaki tabloya başvurun.

#### Karıştırma miktarları ve hazırlama süreleri

Malzemeler	Karıştırma miktarı	Süre
Meyve ve Sebzeler	100-200 gr	30 sn.
Bebek maması, çorbalar ve soslar	100-400 ml	60 sn.
Hamurlar	100-500 ml	60 sn.
Shake'ler ve içecek karışımları	100-1000ml	60 sn.

- 3 Sıçramayı önlemek için bıçak muhafazasının malzemelere tamamen daldırın (Şek. 3).

**4** Cihazı çalıřtırmak için normal hız veya turbo hız düğmesine basın ve basılı tutun (Şek. 4).

*Dikkat: Turbo hız düğmesine bastığınızda cihaz maksimum hızda çalışır.*

**5** Cihazı yukarı ařağı ve dairesel olarak hareket ettirerek malzemeleri karıřtırın (Şek. 5).

### Yiyecek işleyici

#### Bıçak ünitesi

Bıçak ünitesi; kabuklu yemiř, et, soğan, sert peynir; hařlanmış yumurta, sarımsak, otlar; kuru ekmeđ vb. malzemeleri doğramak için kullanılabilir.

**Bıçaklar çok keskindir! Bıçaklara dokunurken, özellikle bıçakları hazneden çıkarırken, hazneyi boşaltırken ve cihazı temizlerken çok dikkatli olun.**

**1** Aparat yuvasını hazneye yerleřtirin (Şek. 6).

**2** Bıçak ünitesinin koruyucu kapağını çıkarın.

**3** Bıçak ünitesini aparat yuvasına yerleřtirin (Şek. 7).

**4** Malzemeleri hazneye koyun.

Uygun miktarlar ve hazırlama süreleri için ařağıdaki tabloya başvurun.

#### Kesme miktarları ve hazırlama süreleri

Malzemeler	Miktar	Süre
Maydanoz	100g	30 sn.
Soğan ve yumurta	500 gr	7 x 1 sn.(darbeli)
Et	300 gr	30 sn.
Parmesan	300 gr	~ 60 sn.
Kabuklu yemiřler	500 gr	~ 30 sn.
Bitter çikolata	200 gr	~ 45-60 sn.

**5** Kapağı haznenin üzerine yerleřtirin (1). Sabitlemek için kapağı saat yönünün tersine çevirin (2) ('klik' sesi duyulur) (Şek. 8).

**6** Motor ünitesini hazne kapağının üstüne sabitleyin ('klik' sesi duyulur) (Şek. 9).

**7** İticiyi besleme borusuna yerleřtirin.

*Dikkat: Yiyecek itici sıçramayı önler.*

**8** Cihazı çalıřtırmak için normal hız veya turbo hız düğmesine basın ve basılı tutun (Şek. 4).

*Dikkat: Malzemeler haznenin kenarlarına yapışırsa, düğmeyi bırakıp cihazı kapatın ve yapışan malzemeyi bir spatula kullanarak veya bir miktar sıvı ekleyerek çıkarın.*

*Dikkat: Bıçak ünitesiyle et doğradıktan sonra mutlaka cihazın soğumasını bekleyin.*

**9** İşlem tamamlandıktan sonra normal veya turbo hız düğmesini bırakarak cihazı kapatın<sup>9</sup> ve bıçak ünitesi dönmeyi durdurana kadar bekleyin.

**10** Hazne üzerindeki kapak açma düğmesine basın (1) ve kapağı saat yönünde çevirerek çıkarın (2). (Şek. 10)

### İpuçları

- Cihaz doğrama işlemini çok hızlı yapar. Normal hız düğmesini veya turbo hız düğmesini kullanın. Malzemenin çok ince doğranmasından kaçınmak için turbo hız düğmesini çok kısa bir süre kullanın.
- Sert peynir veya çikolata doğrarken cihazı çok uzun süre çalıştırmayın. Aksi takdirde, bu malzemeler fazla ısınarak erimeye ve topaklaşmaya başlarlar.
- Bıçağın körelmesine yol açabileceğinden, bıçak ünitesini kahve çekirdeği, zerdeçal, muskat ve buz küpleri gibi sert malzemeleri doğramak için kullanmayın.

### Kombine disk

Kombine disk salatalık, havuç, patates, pırasa, soğan ve belirli peynir türlerini dilimlemek ve doğramak için kullanılır. Diskin bir yüzü dilimleme, diğer yüzü doğrama amacıyla kullanılır. Dilimleme işleminden doğramaya ya da doğrama işleminden dilimlemeye geçmek için diski çevirmeniz yeterlidir.

**Buz küpleri gibi sert malzemeleri işlemek için diski kesinlikle kullanmayın.**

**Diskin kesici kenarları çok keskindir. Bunlara dokunmayın.**

- 1** Aparat yuvasını hazneye yerleştirin (Şek. 6).
- 2** Kombine diski, kullanma amacınıza göre dilimleme veya doğrama tarafı yukarı gelecek şekilde aparat yuvasına yerleştirin (Şek. 11).
- 3** Kapağı haznenin üzerine yerleştirin (1). Sabitlemek için kapağı saat yönünün tersine çevirin (2) ('klik' sesi duyulur) (Şek. 8).
- 4** Malzemeleri besleme borusuna koyun.
  - Besleme kanalına sığmalarını sağlamak için büyük malzemeleri önceden kesin.
  - En iyi sonucu elde etmek için besleme kanalını eşit miktarda doldurun.
  - Çok miktarda malzeme kullanacaksanız, küçük miktarlarla işleme başlayın ve gruplar arasında hazneyi boşaltın.
  - Parmesan, Gouda veya Emmentaler gibi daha yumuşak peynirleri doğrarken, peynirler buzdolabı sıcaklığında olmalıdır.
- 5** Motor ünitesini hazne kapağının üstüne sabitleyin ('klik' sesi duyulur) (Şek. 9).
- 6** Cihazı çalıştırmak için normal hız veya turbo hız düğmesine basın ve basılı tutun (Şek. 4).
- 7** İticiyi, yavaşça besleme borusundaki malzemelere bastırın.

### Çırpma ünitesi

Çırpma ünitesi, krema ve yumurta akı vb. çırpma için kullanılır:

- 1** Çırpma ünitesini bağlantı ünitesine bağlayın (Şek. 12).
- 2** Bağlantı ünitesini motor ünitesine bağlayın. ('klik' sesi duyulur) (Şek. 13).
- 3** Malzemeleri bir kabın içine yerleştirin.

### Çırpma miktarları ve hazırlama süreleri

Malzemeler	Miktar	Süre
Krema	250 ml	70 - 90 sn
Yumurta akı	4 adet yumurta	120 sn.

**Dikkat:** Kesintisiz olarak 1 seferden fazla işlem yapmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın oda sıcaklığında soğumasını bekleyin.

- 4 Çırpma nitesini malzemelerin içine tamamen daldırın. Sıçramayı önlemek için, normal hız düğmesine basarak işleme normal hızda başlayın. (Şek. 14)
- 5 Yaklaşık 1 dakika sonra turbo hız düğmesine basarak turbo hızla devam edin.

### Temizleme (Şek. 15)

Motor nitesini, çırpma baėlantı ünitesini veya hazne kapaėını suya sokmayın. Bu parçaları nemli bir bezle temizleyin.

Cihazı temizlemek için bulaşık süngeri, aşındırıcı temizlik malzemeleri veya benzin ya da aseton gibi zarar verebilecek sıvılar kullanmayın.

Blender ubuėu bıçaklarını, bıçak ünitesini ve kombine diski temizlerken çok dikkatli olun. Bunların kesici kenarları son derece keskindir.

- 1 Cihazı prizden çıkartın.
- 2 Blender çubuėunu ve çırpma baėlantı ünitesini çıkarmak ya da motor ünitesini haznenin kapaėından ayırmak için motor ünitesindeki çıkarma düğmelerine basın.
- 3 Varsa, ayrılabilir parçaları ayırın.
- 4 Daha fazla açıklama için ayrı temizleme tablosuna bakın.
- 5 Temizledikten sonra koruyucu kapaėı bıçak ünitesine takın.

### evre

- Kullanım ömrünün sonunda cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüřüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 16).

### Garanti ve servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, **www.philips.com.tr** adresindeki Philips Internet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müřteri Merkeziyle iletiřim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müřteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayisine başvurun.

### Saklama

- 1 Bıçak nitesini ve kombine diski aparat yuvasına yerleřtirin ve bunları haznenin içinde saklayın.
- 2 Haznenin kapaėını kapatın.

### Sorun giderme

Bu bölümde, cihazda en sık karşılaşabileėiniz sorunlar özetlenmektedir; Sorunu ařaėıdaki bilgilerle ozemiyorsanız, bulunduėunuz ülkedeki Müřteri Hizmetleri Merkezi ile iletiřim kurun.

#### Sorun

#### ozm

Cihaz alıřmıyor

Cihaz aşın ısınma koruması ile donatılmıştır. Cihaz aşın ısınır otomatik olarak kapanacaktır. Cihazın fişini çıkarın ve 5 dakika soėumaya bırakın. Daha sonra fişini prize tekrar takın ve cihazı tekrar çalıřtırın. Aşın ısınma koruması çok sık devreye giriyorsa, Philips bayinize ya da yetkili bir Philips servis merkezine başvurun

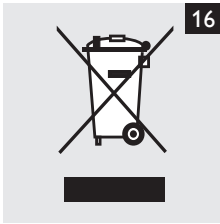
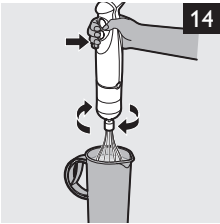
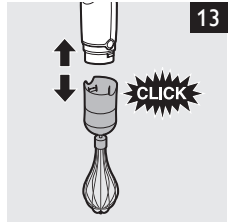
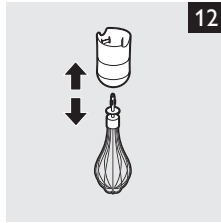
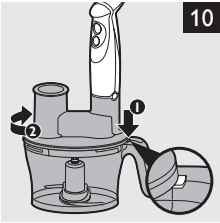
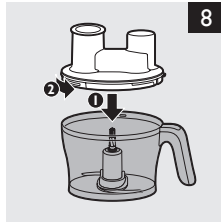
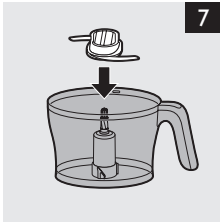
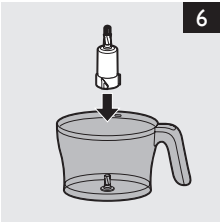
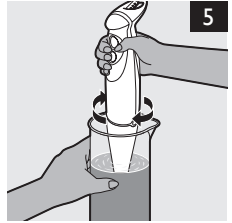
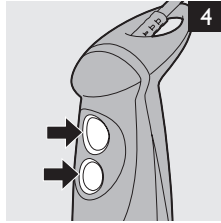
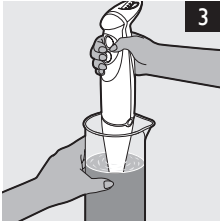
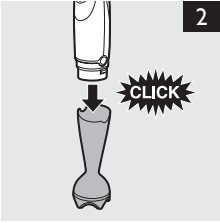
Sorun	Çözüm
Cihaz ilk birkaç kez kullanıldığında motor ünitesinden kötü koku geliyor.	Bu durum normaldir. Cihaz birkaç kullanım sonrasında bu kokuyu vermeye devam ederse, kullandığınız malzeme miktarlarını ve işleme süresini kontrol edin.
Cihaz çok fazla ses çıkarıyor; kötü bir koku veriyor; çok ısınıyor ve duman çıkıyor.	Cihazı durdurun ve fişini prizden çekin. Yardım için en yakın Philips servisi merkezine veya bayinize danışın.











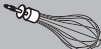







## Tarifler

### Meyveli ekmek tarifi

- 150 gr hurma
- 225 gr kuru erik
- 50 gr badem
- 50 gr ceviz
- 100g üzüm
- 200 gr tam çavdar unu
- 100 gr buğday unu
- 100 gr esmer şeker
- 1 tutam tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 300 ml süt kreması


- 1** Süt kreması dışındaki malzemeleri hazneye şu sırayla yerleştirin: hurmalar, kuru erikler, bademler, cevizler, üzümler, tam çavdar unu, esmer şeker, tuz ve kabartma tozu.
- 2** Malzemeleri ellerinizle dikkatlice ezin.
- 3** Süt kremasını ekleyin.
- 4** Malzemeleri turbo hızda en fazla 5 saniye karıştırın.
- 5** Karıştırılan hamuru dikdörtgen pişirme kabına dökün ve 170°C'de 40 dakika pişirin.



			
			✓
	✓	✓	
			✓
	✓	✓	
			✓
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	



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

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4203.064.5698.2