

Essence HRI785, HRI780



PHILIPS



ENGLISH 4**DEUTSCH 14****FRANÇAIS 25****NEDERLANDS 35****ESPAÑOL 45****ITALIANO 55****PORTUGUÊS 65**

Introduction

The appliance is equipped with a built-in safety lock that prevents it from functioning if the accessories have been assembled incorrectly or have not been assembled at all.

Never use the accessories to turn the appliance on and off!

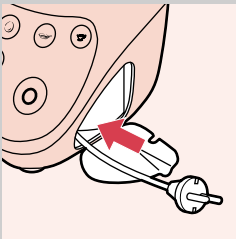
Important

- ▶ Keep these instructions for future reference.
- ▶ Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (115V or 220-230V) before you connect the appliance.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips in order to avoid hazardous situations.
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come in contact with food before using the appliance for the first time.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the table.
- ▶ Do not exceed the maximum level indicated on the accessories.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use, e.g. before unscrewing the jar.
- ▶ Assemble the appliance properly before putting the plug in the wall socket.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ When you mount the jar and the other accessories properly onto the motor unit, you will hear a click.
- ▶ Never touch the blades while the jar is attached onto the motor unit.
- ▶ Never reach into the jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- ▶ Always unplug the appliance before you start cleaning the motor unit.
- ▶ If the blades get stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.
- ▶ Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the jar (max. temperature 80°C/175°F, especially for recipes with large quantities of oil or fat).

- ▶ Reduce risk of injury to persons, never place mixing blades on base without blender jar properly attached.
- ▶ The blender jar is made of glass and therefore breakable. Do not drop the glass jar on a floor or hard surface. Avoid extreme temperatures. If the glass jar is very cold, rinse it well with lukewarm water before pouring in hot liquid. If the glass jar cracks, discontinue use.
- ▶ Always make sure that the rubber sealing ring is in the correct position before you use the blender to avoid leakage.
- ▶ The motor only starts if the blender jar has been assembled properly onto the motor unit.
- ▶ Never touch the blade unit when it is assembled on the appliance when the appliance is plugged in.
- ▶ Avoid touching the cutting edges of the blade units when cleaning them. They are very sharp, you could easily cut your fingers on them.
- ▶ When removing the blender jar from the motor unit, take care not to unscrew the glass jar from the blade unit as this will cause the ingredients to leak from the blender jar.

Tip: You can get fresh and delicious fruit juices by means of the fruit filter which can be purchased at your local Philips Service Centre.

Preparing the appliance for use



Wash all accessories and detachable parts (see 'Cleaning').

- ▶ Push excess mains cord back into the cord storage compartment on the right side of the appliance.

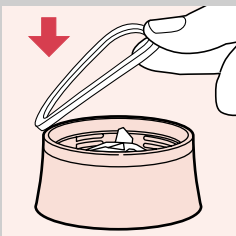
Using the appliance

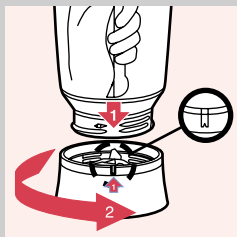
Blender

The blender is intended for:

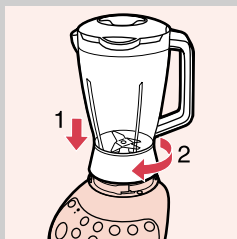
- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

- 1** Place the rubber sealing ring on the inner edge of the blade unit.





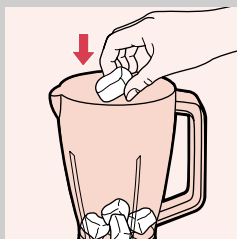
- 2** Mount the blender jar onto the blade unit and turn it in the direction of the arrow until it is fixed.



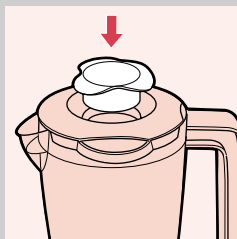
- 3** Mount the jar onto the motor unit. Turn it in the direction of the arrow until you hear a click.



- 4** Open the lid.
Only remove the lid (by pulling it off the blender jar) for cleaning purposes.



- 5** Put the ingredients in the jar.










- 6** Close the lid and insert the stopper into the opening in the lid.

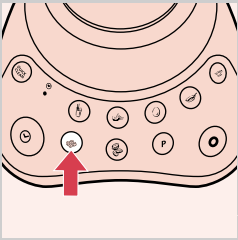
To avoid spillage, always insert the stopper into the lid before you start processing.

- The different buttons allow you to obtain optimal results with different ingredients. The buttons are represented by icons, which correspond to specific speeds suitable for processing specific ingredients.


- 7** See the table for the recommended functions.

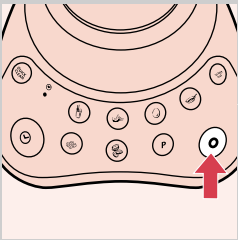
Settings Recommended applications

	Making chocolate milk and blending instant juices and cocktails with alcohol
	Blending soft fruits and milkshakes with soft fruits
	Making mayonnaise
	Blending soups, milkshakes with harder fruits (e.g. apples) and cocktails with fresh fruits
	Making different kinds of sauces (e.g. tomato sauce), pureeing hard fruits, vegetables (e.g. carrots) and cooked beans and making baby food
	Crushing ice cubes
	Chopping nuts (shelled), hard cheese, chocolate, dry bread, beef, parsley and onions



8 Select the required function by pressing the appropriate button and the appliance will switch on automatically.

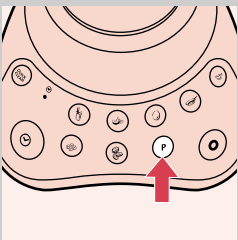
If you are not sure which function you should use, select the  button, which represents the highest processing speed.



9 To switch the appliance off, press the off button (O).



Never switch the appliance on or off by turning the jar.

Pulse button

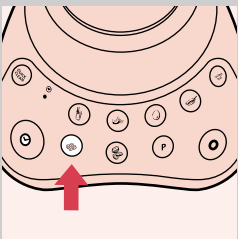



▶ If you are not satisfied with the result when blending solid ingredients, switch the blender off and let it run briefly a number of times by pressing the Pulse button (P).

When the Pulse button is pressed, the motor runs at maximum speed.

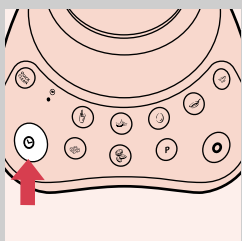
▶ You can also use the Pulse function when the blender is already switched on. If you press the Pulse button when blending at, for example, the  function, the appliance will start running at the highest speed. As soon as you release the Pulse button, the appliance will automatically continue running at the speed belonging to the  function.

Crushing ice



▶ Put at max. 5 ice cubes per batch in the blender jar and press button (). The ice will be finely chopped in a few seconds. Empty the jar before processing another batch of ice cubes.

Timer



- ▶ When processing light or heavy ingredients you can make use of the timer (⌚). When the timer button is pressed in, the timer pilot light goes on and the appliance starts running. It will gradually increase its speed until it reaches maximum speed. 35 seconds after the timer button was pressed, the motor automatically stops and the pilot light goes out.
- ▶ You can also use the timer in combination with a particular setting. For instance, if you press the ⌚ button after the timer has been running for 10 seconds, the appliance will run at the ⌚ setting for the remaining 25 (35-10 = 25) seconds and then switch off automatically.

If you press the Pulse button while the timer is being used, the timer pilot light will go out after 35 seconds but the appliance will continue running. The appliance will only stop running when you release the Pulse button. Once the timer function is running additional touches will not increase the time

Other functions

- ▶ When the appliance is running at a speed belonging to a particular, it will immediately switch to a different speed when the different button is pressed.
- ▶ The appliance will stop running as soon as the OFF button is pressed.

Tips

To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication (1 litre), particularly not when you are blending hot liquids (maximum 0,9 litre).

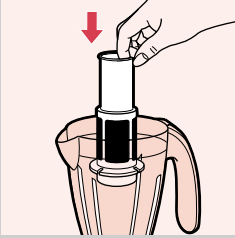


- ▶ While the blender is running, you can unscrew the stopper, remove it from the lid and pour liquid ingredients into the blender jar.
- ▶ Do not let the blender run for more than 3 minutes at a time. If you have not finished blending after 3 minutes, switch the appliance off for one minute before you continue blending.
- ▶ Process dry ingredients such as coconut, Parmesan cheese, chocolate, peanuts, almonds and coffee at maximum speed for 1 minute. DO NOT process more than 1 cup at a time.
- ▶ Cut solid ingredients into smaller pieces before putting them into the blender jar. Feed a series of small amounts into the jar rather than processing a large quantity at once.
- ▶ If you are not satisfied with the result when blending solid ingredients, stir the ingredients with a spatula (not while the blender is running!), or pour out some of the contents of the jar and process smaller amounts.

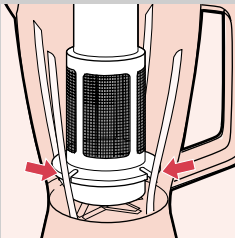
Never reach into the jar with your fingers or an object (e.g. a spatula) while the blender is running.

Filter (type HRI 785)

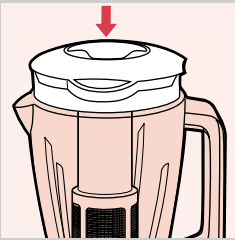
You can use the filter accessory to obtain extra finely blended sauces, fresh fruit juices or cocktails. All pips and skins will be caught in the filter.



1 Put the filter in the blender jar. Make sure that the blender jar is disconnected from the motor unit before you assemble the filter into the blender jar.



2 Make sure that the bottom of the filter is properly fitted into the jar.




3 Put the lid on the jar to fix the filter in its proper position.



4 Put the ingredients in the filter through the opening in the lid.

5 Add water or another liquid.

6 Insert the stopper in the lid and switch the appliance on. Press the  button and let the appliance run for 40 seconds.



7 Switch the appliance off. Pour out the drink through the spout of the blender jar.

8 For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds.

9 Pour out the rest of the drink.


Tips

Particularly when you are processing large quantities, we advise you not to put all the ingredients in the filter at the same time. Start processing a small quantity, let the appliance run for a moment, switch it off, empty the jar and then add another small quantity. Repeat this procedure until you have processed all the ingredients.

For making soy milk:

Soak soy beans for 4 hours before processing them.

Do not process more than 75g of dry soy beans with max. 600ml of water at one time.

Select setting .

For making fruit juices and cocktails:

Do not fill up beyond the metal part of filter.

Add approx. 300 ml water (or another liquid if you are making e.g. cocktails, etc.) to 150 g fruit.

Select setting .

Cleaning

Cleaning of the appliance, its parts and the accessories is easiest immediately after use.

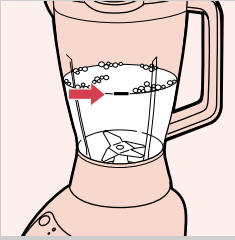
Never clean the accessories or parts of the appliance in the dishwasher.

Clean the motor unit with a moist cloth.

Do not use abrasives, scourers, alcohol, etc.

- 1** Unplug the appliance and detach the accessory you have been using.
- 2** Clean the blender jar, the lid, the filter, the chopping beaker and the blade units in warm soapy water.
- 3** Then rinse them under the tap to wash away soap residues.
- 4** Wipe the motor unit with a damp cloth. Do not immerse it in water!
- 5** The blender jar can also be cleaned by means of the Quick Clean function.

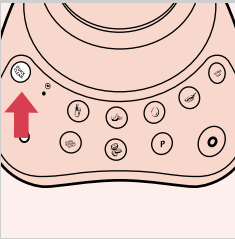
Quick cleaning of the blender jar



1 Pour lukewarm water and some washing-up liquid into the blender jar, up to 1/2 of the jar. Do not exceed this level when using the Quick Clean function.

2 Assemble the lid and the stopper.

CAUTION: Handle the cutting blades with extreme care and caution. They are sharp and may cause injury.



3 Press the QUICK CLEAN button and let the appliance run for a few moments. Stop as soon as the jar is clean.

4 Detach the blender jar and rinse it with clean water.

5 Never clean the glass jar with water hotter than 80°C/175°F.

6 Remove the blade unit and clean all parts separately.

Information & service

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

Recipes

Broccoli soup



- 50 g Gouda cheese
- 250 g cooked broccoli
- 2 cooked potatoes
- 2 stock cubes (chicken or vegetable)
- a dash of cream
- a pinch of curry
- salt
- pepper
- nutmeg

▶ *First cook the broccoli and retain 3/4 l of the water in which the broccoli has been cooked. Shred the cheese. Put the cooked broccoli with a little of the cooking water and the potatoes in the blender jar and process at maximum speed (setting ☺). Put the broccoli puree and the stock cubes in the rest of the cooking water and bring to the boil. Add the cheese and season the soup with salt, pepper, nutmeg and a dash of cream. Serve with croutons.*

Gazpacho




- 250 g tomatoes
- 2 slices of white bread
- 1 large clove of garlic
- 15 ml red wine vinegar
- 150 ml tomato juice
- 100 g fresh red pepper
- 1 small onion
- 1/2 cucumber
- 15 ml olive oil
- salt
- pepper

▶ *Put the tomato juice, olive oil and vinegar in the jar. Then add all the other ingredients. Blend the ingredients until you have obtained a smooth soup. Serve chilled.*

Milkshakes




- 200 ml milk
- 30 g banana
- 30 g papaya
- 30 g apple
- 30 g sugar

- ▶ Peel the fruits and cut them into pieces. First put the milk in the jar, then add the fruits and the sugar. Press the  button and blend approx. 30 seconds.

Soya milk



- 75g soya beans
- 600 ml water

- ▶ Soak the soya beans in cold water for at least 4 hours. Set aside to drain.
- ▶ Place the beans in the filter. Add water, press the  button and blend for 40 seconds..

You can process max. 75 g. of dried soya beans or max. 2/3 of the sieve of the filter filled with soaked soya beans. Do not process more than 75 g. soya beans + 600 ml water at one time.

- ▶ Bring the soya milk to the boil, then add sugar and leave to simmer.
- ▶ Serve hot or cold.

Einleitung

Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsverriegelung ausgestattet, die verhindert, dass es in Gang gesetzt wird, wenn eines der erforderlichen Teile nicht richtig aufgesetzt ist oder gänzlich fehlt.

Versuchen Sie niemals, den Mixbecher an den Aufsätzen ein- oder auszuschalten!

Wichtig

- ▮ Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zur späteren Einsicht sorgfältig auf.
- ▮ Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
- ▮ Prüfen Sie, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät (115 V bzw. 220-240 V) mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▮ Verwenden Sie mit dieser Küchenmaschine keine Zusatzgeräte oder andere Teile, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Ist das trotzdem der Fall, führt dies zum Verlust der Garantie.
- ▮ Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Motorgehäuse, das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- ▮ Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muss es von Philips oder einer von Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen durch eine unsachgemäße Reparatur zu vermeiden.
- ▮ Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch gründlich alle Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen können.
- ▮ Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle angegebenen Mengen und Zubereitungszeiten.
- ▮ Überschreiten Sie nicht die an den Aufsätzen ersichtlichen Markierungen.
- ▮ Ziehen Sie sofort nach Gebrauch bzw. vor dem Abnehmen des Mixbechers den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▮ Setzen Sie alle Teile des Geräts gebrauchsfertig zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- ▮ Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ▮ Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- ▮ Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit; spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie zum Reinigen ein feuchtes Tuch, auf das Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel auftragen können.
- ▮ Wenn Sie den Mixbecher oder andere Zubehörteile auf die Motoreinheit richtig aufsetzen, vernehmen Sie ein Geräusch ("Klick").
- ▮ Wenn Sie den Mixbecher oder andere Zubehörteile auf die Motoreinheit richtig aufsetzen, vernehmen Sie ein Geräusch ("Klick").

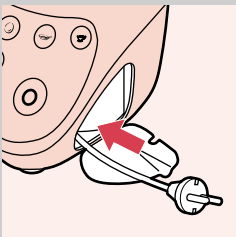
- ▶ Stecken Sie bei laufendem Gerät niemals einen Gegenstand oder Ihre Finger in den Mixbecher.
- ▶ Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie die Motoreinheit reinigen.
- ▶ Wenn das Messer blockiert ist, so ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Zutaten aus dem Mixbecher entfernen.
- ▶ Füllen Sie keine Zutaten ein, die heißer sind als 80°C/175°F, insbesondere bei Rezepten mit viel Öl oder Fett.
- ▶ Um Verletzungen zu vermeiden, bringen Sie das Messer niemals auf der Motoreinheit an, bevor der Mixbecher nicht ordnungsgemäß montiert ist.
- ▶ Der Mixbecher besteht aus Glas und ist deshalb zerbrechlich. Lassen Sie ihn nicht auf den Boden oder auf eine harte Unterlage fallen. Wenn der Mixbecher sehr kalt ist, wärmen Sie ihn mit lauwarmem Wasser vor, bevor Sie ihn mit heißer Flüssigkeit füllen. Verwenden Sie den Mixbecher nicht mehr, wenn er einen Sprung aufweist.
- ▶ Achten Sie darauf, dass der Gummiring richtig sitzt, bevor Sie den Mixbecher aufsetzen.
- ▶ Der Motor läuft nur, wenn der Mixbecher oder die Mühle richtig auf die Motoreinheit montiert ist.
- ▶ Berühren Sie nie das Messer, solange es im Gerät montiert ist und das Gerät am Netz angeschlossen ist.
- ▶ Vermeiden Sie beim Reinigen, mit den Schneiden der Messer in Berührung zu kommen. Die Messer sind äußerst scharf, und Sie könnten sich leicht verletzen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass Sie beim Abnehmen des Bechers von der Motoreinheit den Glasbecher nicht von der Messereinheit schrauben, da sonst Zutaten auslaufen können.

Hinweis: Sie können leckere, frische Fruchtsäfte mit dem FruchtfILTER zubereiten, der bei Ihrem Philips Service Center erhältlich ist.

Vorbereitung zum Gebrauch

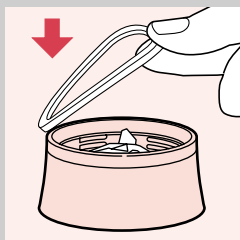
Reinigen Sie die Aufsätze und alle abnehmbaren Teile. - Vgl. den Abschnitt "Reinigung"

- ▶ Überschüssiges Netzkabel können Sie in das Kabelfach an der rechten Seite der Motoreinheit zurückschieben.



Der Gebrauch des Geräts

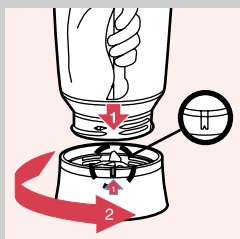
Der Mixbecher:



Der Mixer ist geeignet zum ...

- Mischen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukten, Soßen, Fruchtsäften, Suppen, Mischgetränken, Shakes;
- Mischen von weichen Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig oder Majonäse;
- Pürieren gekochter Zutaten, z. B. bei der Zubereitung von Babynahrung.

1 Vermeiden Sie undichte Stellen. Bringen Sie den Gummiring auf dem inneren Rand der Messereinheit an.



2 Setzen Sie dann den Mixbecher darauf, und drehen Sie ihn in Pfeilrichtung fest.



3 Bringen Sie den Mixbecher auf der Motoreinheit an. Drehen Sie ihn in Pfeilrichtung, bis er einrastet ("Klick").

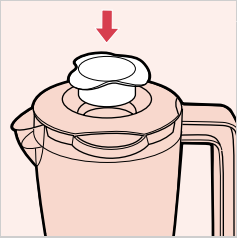


4 Öffnen Sie den Deckel.

Nehmen Sie den Deckel nur zum Reinigen vom Mixbecher ab. Ziehen Sie ihn zu diesem Zweck nach oben heraus.



5 Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher.



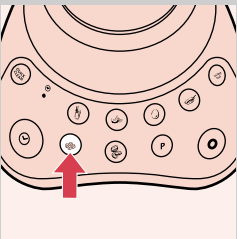
- 6** Setzen Sie den Deckel auf, und verschließen Sie die Öffnung mit dem Einsatz.

Bringen Sie vor dem Einschalten immer den Einsatz im Deckel an, um Spritzer zu vermeiden.

- Die verschiedenen Einstellungen ermöglichen Ihnen, mit verschiedenen Zutaten stets das beste Ergebnis zu erzielen. Die Einstellungen werden durch Symbole dargestellt, die den Verarbeitungsgeschwindigkeiten bei unterschiedlichen Zutaten entsprechen.

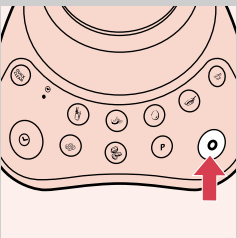
- 7** Zu den empfohlenen Einstellungen vgl. die Tabellen.

Einstellungen	Empfohlene Anwendungen
	Zubereitung von heißer Schokolade, von Instant-Getränken und Cocktails mit Alkohol
	Mixen von weichen Früchten und Milchshakes mit weichen Früchten
	Zubereitung von Majonäse
	Mixen von Suppen, Milchshakes mit härteren Früchten, z. B. Äpfeln, und von Cocktails mit frischen Früchten
	Zubereitung verschiedener Soßen, z. B. Tomaten-Soße; Pürieren von harten Früchten, von Gemüse, z. B. Möhren, von gekochten Bohnen und von Baby-Nahrung
	Zerkleinern von Eiswürfeln
	Zerkleinern von geschälten Nüssen, Hartkäse, Schokolade, trockenem Brot, Fleisch, Petersilie und Zwiebeln



- 8** Wählen Sie die erforderliche Einstellung, indem Sie die entsprechende Taste drücken. Das Gerät wird dadurch automatisch eingeschaltet.

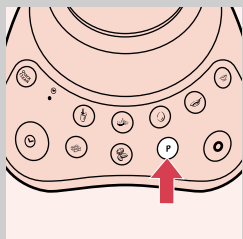
Falls Sie unschlüssig sind, welche Einstellung im konkreten Fall angebracht ist, so wählen Sie die Einstellung ; das ist die Höchstgeschwindigkeit.



- 9** Drücken die die OFF-Taste, um das Gerät auszuschalten.

Versuchen Sie niemals, das Gerät ein- oder auszuschalten, indem Sie den Mixbecher drehen.

Der Momentschalter



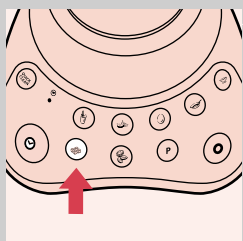
- ▮ Falls Sie beim Mischen fester Zutaten mit dem Ergebnis unzufrieden sind, so schalten Sie das Gerät aus und drücken mehrmals kurz den Momentschalter (P).

Während der Momentschaltung läuft der Motor mit höchster Verarbeitungsgeschwindigkeit.

- ▮ Der Momentschalter lässt sich auch bei eingeschaltetem Motor einsetzen. Ist das Gerät z. B. auf Position 5 eingestellt, so läuft das Gerät während der Momentschaltung mit Höchstgeschwindigkeit.

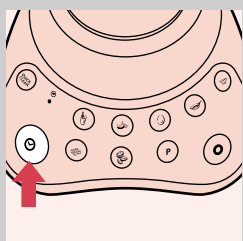
Sobald der Momentschalter losgelassen wird, läuft der Motor wieder mit der vorher eingestellten Position 5.

Eiswürfel zerkleinern



- ▮ Geben Sie höchstens 5 Eiswürfel auf einmal in den Mixbecher, und wählen Sie Position 5. Das Eis wird innerhalb weniger Sekunden zerkleinert. Leeren Sie den Mixbecher, bevor Sie ihn mit weiteren Eiswürfeln füllen.

Timer



- ▮ Sie können bei der Verarbeitung leichter und schwerer Zutaten von der Zeitschaltuhr (Timer) Gebrauch machen. Wenn Sie den Timer drücken, leuchtet die Kontroll-Lampe auf, und das Gerät beginnt zu arbeiten. Die Geschwindigkeit wird langsam erhöht, bis die Höchstgeschwindigkeit erreicht ist. 35 Sekunden nach Druck der Timer-Taste hält der Motor automatisch an, und die Kontroll-Lampe erlischt.
- ▮ Sie können den Timer auch in Verbindung mit einer speziellen Einstellung verwenden. Wenn Sie z.B. innerhalb der ersten 10 Sekunden nach Drücken des Timers die Position 5 wählen, dann läuft der Motor in den verbleibenden (35 - 10=) 25 Sekunden mit der Geschwindigkeit 5 und wird dann automatisch ausgeschaltet.

Drücken Sie den Momentschalter, während der Timer eingeschaltet ist, so wird er von der Momentschaltung nicht beeinflusst. Er zählt die 35 Sekunden zu Ende, und die Kontroll-Lampe erlischt. Der Motor hält erst dann an, wenn der Momentschalter losgelassen wird. Wenn die Zeitschaltuhr (Timer) einmal in Gang gesetzt ist, verlängern weitere Eingaben nicht die zuvor eingestellte Zeit.

Andere Funktionen



- ▶ Wird bei laufendem Gerät die Einstellung geändert, so arbeitet das Gerät sofort mit der neuen Einstellung weiter.
- ▶ Das Gerät hält bei jeder Einstellung sofort an, wenn die OFF-Taste gedrückt wird.

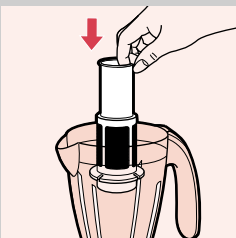
Hinweise

Füllen Sie den Mixbecher niemals über die Maximal-Markierung (1 Liter), bei der Verarbeitung heißer Zutaten nicht höher als 0,9 Liter.

- ▶ Sie können den Einsatz bei laufendem Gerät aus dem Deckel schrauben und flüssige Zutaten in den Becher geben.
- ▶ Lassen Sie den Mixer nicht länger als 3 Minuten pro Arbeitsgang laufen. Ist die Verarbeitung dann noch nicht beendet, so lassen Sie das Gerät vor dem erneuten Einschalten eine Minute abkühlen.
- ▶ Verarbeiten Sie trockene Zutaten wie Kokosfleisch, Hartkäse, Schokolade, Erdnüsse, Mandeln und Kaffeebohnen bei maximaler Geschwindigkeit höchstens 1 Minute lang. Verarbeiten Sie **MAXIMAL EINE TASSE MIT ZUTATEN IN EINEM ARBEITSGANG.**
- ▶ Schneiden Sie feste Zutaten in kleinere Stücke, bevor Sie sie in den Mixbecher geben. Geben Sie diese Zutaten nicht auf einmal, sondern in kleineren Portionen in den Mixbecher.
- ▶ Wenn Sie beim Mixen von festen Zutaten mit dem Ergebnis nicht zufrieden sind, so rühren Sie die Zutaten - bei ausgeschaltetem Gerät! - mit einem Spatel um, oder geben Sie ein wenig Flüssigkeit hinzu.

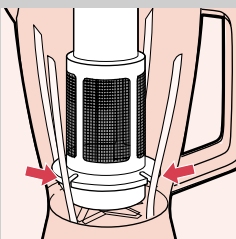
Stecken Sie bei laufendem Gerät niemals Ihre Finger oder einen Gegenstand, z. B. einen Spatel, in den Mixbecher.

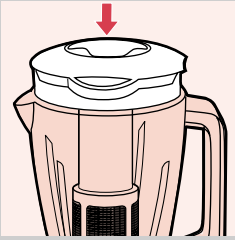
(Nur Type HR 1785:) Der Filter



Mit dem Filter-Einsatz können Sie Kerne und Fruchtschalen ausfiltern, um feine Soßen, Fruchtsäfte oder Cocktails zuzubereiten.

- 1** Setzen Sie den Filter in den Mixbecher ein. Achten Sie darauf, dass der Mixbecher von der Motoreinheit abgenommen ist, bevor Sie den Filter aufsetzen.
- 2** Achten Sie darauf, dass der Filter am Boden des Mixbechers korrekt angebracht ist.






- 3** Setzen Sie den Deckel so auf den Mixbecher, dass er den Filter in der richtigen Position festhält.



- 4** Geben Sie die Zutaten durch die Öffnung im Deckel in den Filter.

- 5** Fügen Sie Wasser oder eine andere Flüssigkeit hinzu.

- 6** Schrauben Sie den Einsatz in den Deckel, und schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie Position  und lassen Sie den Motor ca. 40 Sekunden laufen.



- 7** Schalten Sie das Gerät aus. Gießen Sie das gesiebte Getränk durch den Ausguss in ein Gefäß z. B. ein Glas.

- 8** Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie den Mixbecher nochmals mit den restlichen Zutaten auf das Gerät setzen und es noch einige Sekunden laufen lassen.

- 9** Gießen Sie den Rest des Getränk in das Gefäß.

Hinweise

Geben Sie nicht alle Zutaten zugleich in den Filter; besonders wenn Sie größere Mengen zubereiten. Bereiten Sie zuerst eine kleinere Menge zu. Schalten Sie das Gerät aus, leeren Sie den Mixbecher und geben Sie wieder eine Teilmenge hinein. Machen Sie so lange weiter wie erforderlich.

Zubereitung von Sojamilch:


Weichen Sie die Sojabohnen vor der Verarbeitung 4 Stunden lang ein. Verarbeiten Sie NICHT MEHR als 75 g trockene Sojabohnen mit maximal 600 ml Wasser auf einmal.

Wählen Sie die Einstellung .

Zubereitung von Fruchtsäften und Cocktails:

Füllen Sie NICHT MEHR ein als bis zum Metallteil des Filters.

Geben Sie ca. 300 ml Wasser oder andere Flüssigkeiten (z. B. zur Zubereitung von Cocktails) auf 150 g Obst.

Wählen Sie die Einstellung .

Reinigung

Die verwendeten Teile lassen sich unmittelbar nach Gebrauch am leichtesten reinigen.

Das Gerät, die Aufsätze und seine Zusatzteile sind für die Reinigung im Geschirrspüler nicht geeignet.

Die Motoreinheit lässt sich mit einem feuchten Tuch reinigen, auf das Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel aufgetragen haben.

Verwenden Sie keine scheuernden Mittel, Scheuerschwämme und keine Lösungsmittel wie Alkohol, Azeton oder Benzin.

- 1** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und nehmen Sie alle Aufsätze ab.
- 2** Reinigen Sie den Mixbecher, den Deckel, den Filter, den Zerkleinerer und die Messereinheit in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben.
- 3** Spülen Sie die gereinigten Teile gründlich mit klarem Wasser ab.
- 4** Das Motorgehäuse können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen. Tauchen Sie es niemals in Wasser!
- 5** Den Mixbecher können Sie mit Hilfe der Schnellreinigungsfunktion Quick Clean reinigen.

Schnellreinigung des Mixbechers

- 1** Füllen Sie lauwarmes Wasser mit ein wenig Spülmittel bis etwa zur Hälfte (ca. 250ml) in den Mixbecher. Überschreiten Sie diese Menge bei der Schnellreinigung nicht.

- 2** Setzen Sie den Deckel und den Einsatz auf.

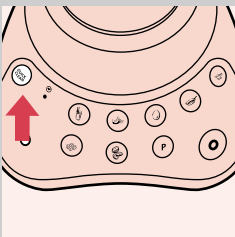
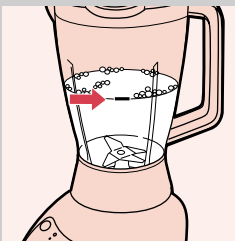
VORSICHT: Die Schneiden des Messers sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um, damit Sie sich nicht verletzen.

- 3** Drücken Sie die Taste QUICK CLEAN, und lassen Sie den Motor eine Weile laufen. Schalten Sie das Gerät aus, wenn der Mixbecher sauber ist.

- 4** Nehmen Sie den Mixbecher vom Gerät ab, und spülen Sie ihn mit klarem Wasser aus.

- 5** Reinigen Sie den Mixbecher niemals in Wasser, das heißer ist als 80°C/175°F.

- 6** Nehmen Sie das Messer vom Mixbecher ab, und reinigen Sie alle Teile einzeln.



Information und Service

Informationen zu Ihren Fragen, Wünschen und Problemen erhalten Sie auf unserer Homepage www.philips.com oder beim Philips Service Center in Ihrem Lande. Sollte sich in Ihrem Lande kein solches Center befinden, so wenden Sie sich bitte an das Service Department von Philips Domestic Appliances and Personal Care BV. Die Telefonnummern entnehmen Sie bitte der beigelegten Garantieschrift.

Rezepte

Brokkoli-Suppe



- 50 g Gouda
- 250 g gekochter Brokkoli
- 2 gekochte Kartoffeln
- 2 Brühwürfel (Hühner- oder Gemüsebrühe)
- 1 El Sahne
- 1 Prise Curry
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

► Zuerst den Brokkoli kochen und 3/4 Liter Brokkolisud aufbewahren. Den Käse reiben. Den gekochten Brokkoli mit ein wenig Sud und den Kartoffeln im Mixbecher bei höchster Geschwindigkeit (☞) verarbeiten. Das Brokkoli-Püree mit den Brühwürfeln in den Rest des Brokkoli-Suds geben und kurz aufkochen lassen. Den Käse hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen; etwas Sahne hinzugeben. Mit Croutons servieren.

Gazpacho



- 250 g Tomaten
- 2 Scheiben Weißbrot
- 1 große Knoblauchzehe
- 15 ml Rotwein-Essig
- 150 ml Tomatensaft
- 100 g frischer roter Pfeffer / Peperoni

- 1 kleine Zwiebel
- 1/2 Salatgurke
- 15 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

► Die Tomaten, das Olivenöl und den Essig in den Mixbecher geben; danach die restlichen Zutaten hinzufügen. Zu einer glatten Suppe verarbeiten. Gekühlt servieren.

Milchshakes




- 200 ml Milch
- 30 g Banane
- 30 g Papaya
- 30 g Apfel
- 30 g Zucker

► Die Früchte schälen und in Stücke schneiden. Zuerst Milch in den Mixbecher geben, danach die Früchte und den Zucker. Ca. 30 Sekunden bei Position ☞ Mixen.

Sojamilch



- 75 g Sojabohnen
- 600 ml Wasser

- ▶ Weichen Sie die Sojabohnen mindestens 4 Stunden in kaltem Wasser ein. Lassen Sie sie abtropfen.
- ▶ Geben Sie die Sojabohnen in den Filter. Geben Sie Wasser hinzu und mixen Sie 40 Sekunden lang bei der Einstellung .

Sie können maximal 75 g nicht eingeweichter Sojabohnen verarbeiten bzw. 2/3 des Filterinhalts an eingeweichten Sojabohnen. Verarbeiten Sie niemals mehr als 75 g Sojabohnen mit 600 ml Wasser pro Gerätefüllung.

- ▶ Bringen Sie die Sojamilch zum Kochen, geben Sie dann den Zucker hinzu, und lassen Sie die Mischung köcheln.
- ▶ Warm oder kalt servieren.

Introduction

L'appareil est doté d'un système de sécurité incorporé qui l'empêche de fonctionner si les accessoires n'ont pas été correctement fixés, ou si vous ne les avez pas du tout montés.

N'utilisez jamais les accessoires pour mettre en marche ou pour arrêter l'appareil!

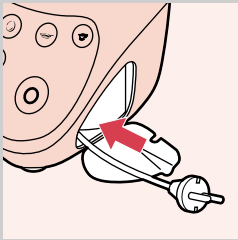
Important

- ▶ Conservez ce mode d'emploi pour usage ultérieur.
- ▶ Lisez ces recommandations ainsi que les illustrations avant d'utiliser votre appareil.
- ▶ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement (115V ou 220-230V).
- ▶ N'utilisez jamais des accessoires ou des composants autres que ceux d'origine et recommandés par Philips. Philips décline toute responsabilité si ce n'était pas le cas et la garantie ne serait pas considérée comme valable.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont détériorés.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par Philips ou par un Centre Service Agréé, pour éviter tout accident.
- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments.
- ▶ Ne plongez jamais l'unité moteur dans l'eau.
- ▶ Ne dépassez pas le repère de remplissage maximum indiqué sur les accessoires.
- ▶ Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation, avant de dévisser le bol.
- ▶ Assemblez l'appareil correctement avant de le brancher.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- ▶ Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- ▶ N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans autre liquide. Ne le rincez pas non plus. Nettoyez-le avec un chiffon humide.
- ▶ Quand l'unité du bol et les autres accessoires sont correctement fixés sur le bloc moteur, vous entendrez un clic.
- ▶ Ne touchez jamais les lames lorsque le bol est attaché sur le bloc moteur.
- ▶ Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixer pendant le fonctionnement de l'appareil.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil avant de commencer à le nettoyer.
- ▶ Si les lames se bloquent, débranchez l'appareil avant de retirer les ingrédients.
- ▶ Laissez les aliments cuits refroidir avant de les hacher ou de les verser dans le bol (température maximale 80°C/175°F) surtout pour les recettes qui contiennent de grandes quantités d'huile ou de graisse.

- ▶ Pour éviter tout accident, ne placez jamais l'ensemble couteau sur le bol mixer avant de fixer correctement l'ensemble.
- ▶ Le bol mixer est en verre, il peut donc se briser. Ne laissez pas tomber le bol en verre sur le sol ou sur une surface dure. Évitez les températures extrêmes. Si le verre est trop froid, rincez-le à l'eau chaude avant d'y verser un ingrédient liquide très chaud. Si le verre se casse, ne l'utilisez plus ; jetez-le en faisant attention à ne pas vous couper avec les bris de verre.
- ▶ Avant d'utiliser le mixer, assurez-vous que l'anneau en caoutchouc a été correctement positionné pour éviter toute fuite.
- ▶ Le moteur se met en marche si le bol mixer ou le moulin ont été correctement assemblés sur le bloc moteur.
- ▶ Avant de viser le moulin sur le bloc moteur, assurez-vous que l'ensemble couteau est fermement fixé sur le verre du moulin.
- ▶ Lorsque l'appareil est branché, ne touchez jamais l'ensemble couteau s'il est attaché sur l'appareil.
- ▶ Évitez de toucher les lames des couteaux lors du nettoyage. Elles sont très aiguisées et vous pouvez vous blesser.
- ▶ Lorsque vous enlevez le bol mixeur du bloc moteur, faites attention à ne pas dévisser le verre de l'ensemble couteau.

Suggestion: Vous pouvez obtenir des jus de fruits frais et délicieux à l'aide du filtre fruits qui peut être acheté à un Centre Service Agréé Philips.

Préparation de l'appareil à l'emploi



Lavez tous les accessoires et pièces détachables (voir 'Nettoyage').

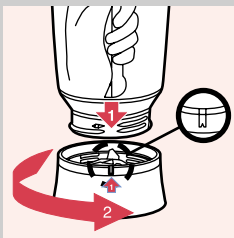
- ▶ Rangez le cordon d'alimentation dans le compartiment de rangement à droite de l'appareil.

Utilisation

Mixer

Le mixer est destiné à :

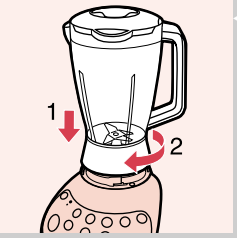
- Mélanger des ingrédients liquides, tels les produits laitiers, les sauces, les jus de fruits, les soupes, les cocktails, et milk-shakes.
- Mixer des ingrédients mous comme des oeufs, de la farine et du beurre, pour préparer des pâtes à crêpes ou de la mayonnaise.
- Réduire en purée des aliments cuits, pour les nourrissons par exemple.



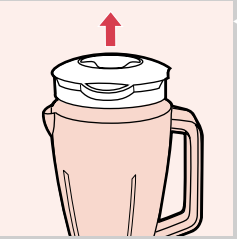
- 1** Placez l'anneau en caoutchouc sur le bord intérieur de l'ensemble couteau.



- 2** Montez le bol mixer sur l'ensemble couteau et tournez-le dans la direction de la flèche jusqu'à ce qu'il soit fixé.



- 3** Montez le bol sur le bloc moteur. Fixez-le en tournant dans le sens de la flèche.

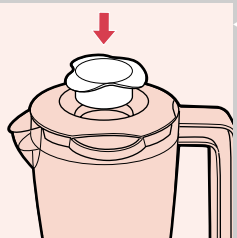


- 4** Ouvrez le couvercle.

Ne retirez le couvercle (en le retirant du bol) que lorsque vous le nettoyez.



- 5** Mettez les ingrédients dans le bol.

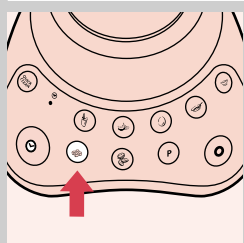
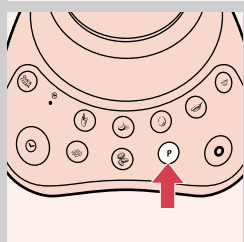
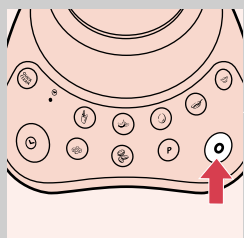
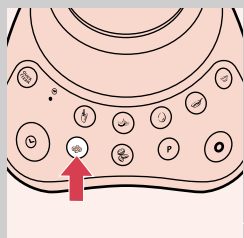









- 6** Fermez le couvercle et assemblez le bouchon sur le couvercle.

Pour éviter tout débordement, fixez toujours le bouchon avant de commencer la préparation.


- Les différents réglages vous permettent d'obtenir des résultats optimaux avec les ingrédients les plus divers. Les réglages sont représentés par des icônes qui correspondent à une vitesse spécifique pour chaque préparation.

- 7** Consultez le tableau pour les réglages de vitesse recommandés.



Réglages	Applications recommandées
	Préparer du lait chocolaté et mélanger rapidement des jus ou des cocktails alcoolisés
	Mélanger des fruits tendres et des milkshakes aux fruits
	Préparer de la mayonnaise
	Mélanger des soupes, milkshakes aux fruits plus durs (tel que les pommes) et cocktails aux fruits frais.
	Préparer toutes sortes de sauces (par ex. sauce tomate), réduire en purée des fruits ou des légumes (par ex. les carottes) plus dures et de haricot cuit, ou préparer des aliments pour bébé.
	Hacher des glaçons
	Hacher des noix (décortiquées), fromage dur, chocolat, pain sec, boeuf, persil et oignons

8 Sélectionnez la vitesse nécessaire en appuyant sur le réglage approprié et l'appareil se mettra en marche automatiquement.

Si vous n'êtes pas sûr du réglage à utiliser, sélectionnez le réglage  qui correspond à la vitesse maximum de préparation.



9 Pour arrêter l'appareil, appuyez sur le bouton arrêt (OFF).

N'arrêtez jamais et ne mettez l'appareil en marche en tournant le bol.


Fonction impulsion

- ▮ Si vous n'êtes pas satisfait du résultat lors du mélange des ingrédients, arrêtez le mixer et appuyez brièvement sur le bouton Impulse.

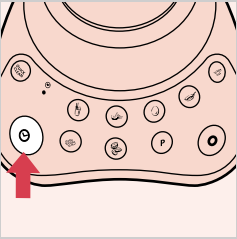
Lorsque vous appuyez sur le bouton Impulse, le moteur fonctionne à la vitesse maximum.

- ▮ Vous pouvez également utiliser le bouton Impulse lorsque le mixer est déjà en marche. Si vous appuyez sur le bouton Impulse pendant que vous utilisez, par ex. le réglage , l'appareil commence à fonctionner à vitesse maximum. Aussitôt que vous relâchez le bouton Impulse, l'appareil continue à fonctionner sur le réglage .

Hacher de la glace

- ▮ Mettez 5 glaçons au maximum en une fois et sélectionnez le réglage . Les glaçons seront hachés menu en quelques secondes. Videz le bol mixer avant de continuer de hacher une autre quantité.

Minuteur



- ▶ Vous pouvez utiliser le minuteur (🕒) pour faire des préparations. Si le bouton du minuteur est appuyé, le témoin lumineux s'allume et l'appareil commence à fonctionner. La vitesse est graduellement accélérée jusqu'au maximum. Le moteur s'arrête automatiquement et le témoin s'éteint 35 secondes après avoir appuyé sur le bouton du minuteur.
- ▶ Vous pouvez utiliser le minuteur en combinaison avec un certain réglage. Par exemple, si vous appuyez sur le bouton 🌀 après avoir mis en marche le minuteur au cours des 10 secondes suivantes, l'appareil fonctionnera sur la position 🌀 pendant encore 25 secondes (35-10), et ensuite il sera automatiquement arrêté.

Vous pouvez utiliser le minuteur (🕒) pour faire des préparations. Si le bouton du minuteur est appuyé, le témoin lumineux s'allume et l'appareil commence à fonctionner. La vitesse est graduellement accélérée jusqu'au maximum. Le moteur s'arrête automatiquement et le témoin s'éteint 35 secondes après avoir appuyé sur le bouton du minuteur. Lorsque le minuteur fonctionne, vous ne pouvez plus augmenter la durée de préparation par la suite.

Autres fonctions

- ▶ Lorsque l'appareil fonctionne sur une certaine position, il change immédiatement de position si le bouton correspondant à un autre réglage est appuyé.
- ▶ L'appareil s'arrête lorsque vous appuyez sur le bouton Arrêt (OFF).

Suggestions

Pour éviter tout débordement, ne dépassez jamais le niveau maximum (1 l), surtout si vous préparez des ingrédients liquides chauds (dans ce cas le niveau max. est 0,9 l).

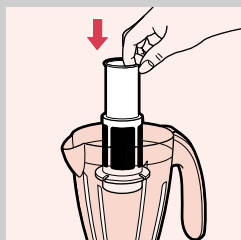


- ▶ Pendant le fonctionnement du mixer, vous pouvez dévisser le bouchon, le retirer du couvercle et verser des ingrédients liquides dans le bol mixer.
- ▶ Ne laissez pas le mixer fonctionner plus de 3 minutes sans interruption. Si vous n'avez pas fini l'opération après 3 minutes, arrêtez l'appareil pendant un minute avant de continuer.
- ▶ Les ingrédients secs tels que la noix de coco, le parmesan, le chocolat, les arachides, les amandes ou les grains de café doivent être préparés à la plus grande vitesse pendant 1 minute au maximum. N'utilisez pas plus d'une TASSE à la fois.
- ▶ Coupez les ingrédients solides en morceaux avant de les introduire dans le bol mixer. Si vous devez traiter d'importantes quantités d'aliments, ne traitez que des petites portions à la fois.
- ▶ Si vous n'êtes pas satisfait des résultats lorsque vous mélangez des ingrédients solides, mélangez les ingrédients avec une spatule

(uniquement après l'arrêt complet du mixer!) ou versez un peu du contenu dans un autre bol afin de préparer une quantité plus faible.

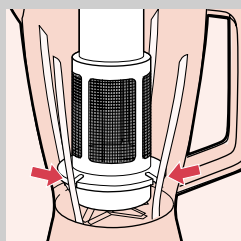
N'introduisez jamais vos doigts ou tout autre objet (par ex. une spatule) dans le bol pendant le fonctionnement.

Filtere (modèle HRI 785)

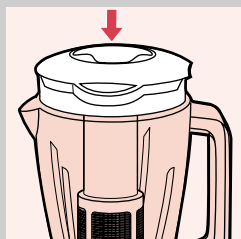


Vous pouvez utiliser l'accessoire filtre pour obtenir des sauces plus onctueuses, des jus de fruits ou des cocktails. Tous les pépins et peaux resteront dans le filtre.

1 Mettez le filtre dans le bol mixer. ASSUREZ-VOUS que le bol mixer n'est pas connecté au bloc moteur avant de monter le filtre dans le bol.



2 Positionnez le fond du filtre correctement sur le bol mixer.




3 Placez le couvercle sur le bol pour fixer le filtre en place.



4 Introduisez les ingrédients dans le filtre par l'orifice du couvercle.

5 Ajoutez de l'eau ou un autre liquide.

6 Fixez le bouchon et mettez l'appareil en marche. Sélectionnez le réglage  et laissez l'appareil fonctionner pendant 40 secondes.



- 7** Arrêtez l'appareil. Versez la boisson par le bec verseur du bol mixeur.
- 8** Pour obtenir les meilleurs résultats, remplacez le bol mixer avec les ingrédients restants sur l'appareil et laissez-le fonctionner encore quelques secondes.
- 9** Versez le reste de la boisson.

Suggestions

Surtout si vous traitez d'importantes quantités d'ingrédients, il n'est pas recommandé de mettre tous les ingrédients à la fois. Commencez à préparer une petite portion, laissez l'appareil fonctionner pendant quelques instants, arrêtez-le, videz le bol et ajoutez une autre portion. Répétez la procédure jusqu'à ce que vous ayez terminé tous les ingrédients.

Pour préparer du lait de soja:

Faites tremper les germes de soja pendant 4 heures avant de les préparer.

NE préparez pas PLUS DE 75g de germes de soja secs avec 600 ml d'eau, en une fois.

Sélectionnez le réglage ☺.

Pour faire des jus de fruits et cocktails:

REMP LISSEZ toujours au-dessus de la partie métallique du filtre

Ajoutez environ 300 ml d'eau (ou tout autre liquide si vous faites des cocktails, etc.) à 150 g de fruits.

Sélectionnez le réglage ☺.

Nettoyage

Il est plus facile de laver l'appareil, les composants et les accessoires immédiatement après utilisation.

Les accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

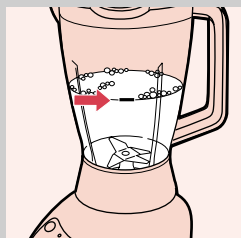
Le bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide.

N'utilisez pas d'éponges ou produits abrasifs, alcool, etc.

- 1** Débranchez l'appareil et détachez les accessoires utilisés.
- 2** Nettoyez le bol mixer, le couvercle, le filtre, le verre du hachoir, le verre du moulin et l'ensemble couteau à l'eau chaude savonneuse.
- 3** Ensuite rincez-les bien avec de l'eau claire.

- 4** Essuyez le moteur à l'aide d'un chiffon humide. Ne le plongez jamais dans l'eau!
- 5** Le bol mixer peut être nettoyé à l'aide de la fonction Quick Clean (Nettoyage Rapide).

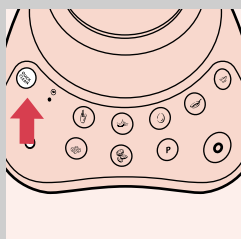
Nettoyage rapide du bol mixer



- 1** Versez de l'eau tiède et un peu de produit vaisselle dans le bol mixer, pour remplir 1/2 du bol. Ne dépassez pas ce niveau lorsque vous utilisez la fonction Nettoyage Rapide.

- 2** Assemblez le couvercle et le bouchon.

ATTENTION: Ne touchez pas les lames de l'ensemble couteau. Elles sont très aiguisées et vous pouvez vous blesser.



- 3** Appuyez sur le bouton Quick Clean (Nettoyage Rapide) et laissez l'appareil fonctionner quelques secondes. Arrêtez-le après avoir nettoyé le bol.
- 4** Détachez le bol mixer et rincez-le avec de l'eau claire.
- 5** Ne nettoyez jamais le verre à l'eau avec une température plus élevée de 80 °C.
- 6** Retirez l'ensemble couteau et nettoyez tous les composants à part.

Informations et service

Pour toute réparation/information, ou en cas de problème, visitez notre website: www.philips.com. Ou veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre distributeur ou le Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recettes

Soupe de brocolis



- 50 g fromage gouda
- 250 g de brocolis cuits
- 2 pommes de terre bouillies
- 2 bouillon-cubes
- un peu de crème
- une pincée de curry
- sel
- poivre
- muscade

► *Faites bouillir les brocolis et conservez trois quarts de l'eau de cuisson. Râpez le fromage. Mettez les brocolis et les pommes de terre cuites en y ajoutant un peu d'eau de cuisson dans le bol mixer et réduisez-les en purée à la vitesse maximum (réglage ☺). Mettez la purée de brocolis et le bouillon-cubes dans le liquide restant et faites bouillir. Ajoutez le fromage et assaisonnez de curry, sel, poivre, muscade et crème. Servir avec croutons.*

Gazpacho




- 250g tomates
- 2 tranches de pain blanc
- 1 gousse d'ail
- 15 ml vinaigre de vin rouge
- 150 ml jus de tomates
- 100 g poivre rouge frais
- 1 petit oignon
- 1/2 concombre
- 15 ml huile d'olive
- sel
- poivre

► *Mettez les jus de tomates, l'huile d'olive et le vinaigre dans le bol. Ajoutez-y tous les autres ingrédients. Mélangez-les jusqu'à ce que vous obteniez une purée onctueuse. Laissez la composition refroidir dans le réfrigérateur avant de le servir.*

Milkshakes




- 200 ml de lait
- 30 g banane
- 30 g papaye
- 30 g pomme
- 30 g sucre

- ▶ Pelez ou épluchez les fruits et coupez-les en dès. Mettez d'abord le lait dans le bol, puis ajoutez les fruits et le sucre. Mélangez environ 30 secondes en utilisant le réglage .

Lait de soja



- 75 g germes de soja
- 600 ml d'eau

- ▶ Faites tremper les germes de soja pendant au moins 4 heures. Laissez s'égoutter.
- ▶ Placez les germes de soja dans le filtre. Ajoutez de l'eau et mélangez pendant 40 secondes en utilisant le réglage .

Vous pouvez préparer max. 75 g de germes de soja secs ou 2/3 du tamis du filtre. Ne préparez pas plus de 75 g de germes de soja avec 600 ml d'eau en une fois.

- ▶ Faites bouillir le lait de soja, ajoutez le sucre et laissez cuire à feu doux.
- ▶ Servir chaud ou froid.

Inleiding

Het apparaat is voorzien van een ingebouwde beveiliging die voorkomt dat het apparaat gebruikt kan worden wanneer accessoires verkeerd of niet geplaatst zijn.

Schakel het apparaat nooit in of uit door middel van de accessoires.

Belangrijk

- ▮ Bewaar deze gebruiksaanwijzing om hem indien nodig te kunnen raadplegen.
- ▮ Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bekijk de illustraties voordat u het apparaat gaat gebruiken.
- ▮ Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning (220-230V) voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- ▮ Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips aangeraden worden. Uw garantie vervalt indien gebruik is gemaakt van dergelijke onderdelen of accessoires.
- ▮ Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- ▮ Indien het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, dient het uitsluitend te worden vervangen door Philips of een door Philips geautoriseerd servicecentrum om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ▮ Maak de onderdelen die in aanraking komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor het eerst gaat gebruiken.
- ▮ Overschrijd de hoeveelheden en bereidingstijden aangegeven in de tabel niet.
- ▮ Overschrijd het maximumniveau aangegeven op de accessoires niet.
- ▮ Trek de stekker na gebruik onmiddellijk uit het stopcontact, d.w.z. nog voordat u de kan verwijdert.
- ▮ Monteer de accessoires op de juiste manier op het motorhuis voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- ▮ Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- ▮ Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.
- ▮ Dompel het motorhuis nooit onder in water of een andere vloeistof. Spoel het ook niet af onder de kraan. Gebruik alleen een vochtige doek om het motorhuis schoon te maken.
- ▮ Wanneer u de kan en de andere accessoires op de juiste manier op het motorhuis plaatst, hoort u een klik.
- ▮ Raak de messen nooit aan wanneer de kan op het motorhuis staat.
- ▮ Steek nooit uw vingers of voorwerpen in de blenderkan terwijl het apparaat ingeschakeld is.
- ▮ Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het motorhuis gaat schoonmaken.

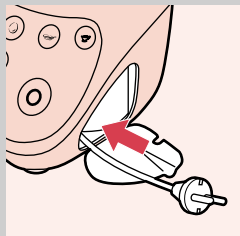
- ▶ Als de messen vastlopen, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdt.
- ▶ Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u ze in de maalmolen of in de blenderkan doet (maximum temperatuur 80°C), vooral voor recepten met grote hoeveelheden olie of vet.
- ▶ Plaats de messen nooit op het motorhuis zonder eerst de blenderkan goed te bevestigen.
- ▶ De blenderkan is van glas en dus breekbaar. Laat de glazen kan niet op de grond of op een hard oppervlak vallen. Vermijd extreme temperaturen. Als de glazen kan erg koud is, spoel hem dan eerst om met lauw water voor u er hete vloeistof in giet. Gebruik de glazen kan niet meer wanneer deze gebarsten is.
- ▶ Controleer vóór het gebruik van de blender altijd of de rubberen afsluitring goed geplaatst is om lekkage te voorkomen.
- ▶ De motor werkt alleen wanneer de blenderkan, de hakmolen of de maalmolen goed op het motorhuis bevestigd is.
- ▶ Zorg ervoor dat de mesunit goed aan de beker van de maalmolen bevestigd is voordat u de maalmolen op het motorhuis schroeft.
- ▶ Raak de mesunit van de blender of de hakmolen nooit aan wanneer deze op het apparaat bevestigd is en de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
- ▶ Raak de snijkanten van de messen niet aan wanneer u de mesunits schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp en u kunt zich er makkelijk aan snijden.
- ▶ Wanneer u de blenderkan van het motorhuis neemt, pas dan op dat u de glazen kan niet losdraait van de mesunit omdat de ingrediënten hierdoor onder uit de kan zullen lopen.

Tip: U kunt heerlijke verse vruchtensappen zonder pitten en velletjes maken met het fruitfilter, dat u kunt kopen bij de winkel waar u uw apparaat gekocht heeft of bij het dichtstbijzijnde Philips servicecentrum.

Het apparaat klaarmaken voor gebruik

Was alle accessoires en afneembare onderdelen af (zie 'Schoonmaken').

- ▶ Duw overtollig snoer terug in het snoeropbergvak in de rechterzijkant van het apparaat.



Gebruik

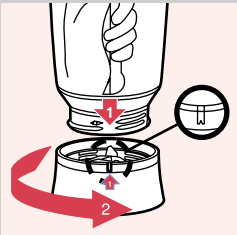
Blender

De blender is bedoeld voor:

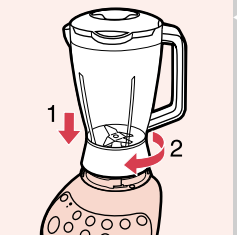
- Het mengen van vloeistoffen, zoals zuivelproducten, sauzen, soepen, vruchtensappen, gemengde dranken en milkshakes.
- Het mixen van zachte ingrediënten, zoals pannenkoekbeslag en mayonaise.
- Het pureren van gekookte ingrediënten, bijvoorbeeld voor het maken van babyvoeding.



1 Plaats de rubberen afsluitring op de binnenste rand van de mesunit.



2 Plaats de blenderkan op de mesunit en draai hem in de richting van de pijl totdat hij vastzit.



3 Plaats de kan op het motorhuis. Draai hem in de richting van de pijl totdat u een klik hoort.

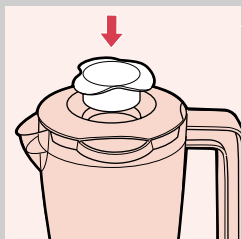


4 Open het deksel.

Verwijder het deksel (door het van de blenderkan af te trekken) alleen voor schoonmaakdoeleinden.



5 Doe de ingrediënten in de kan.



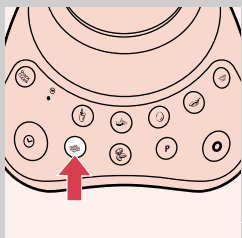
- 6** Doe het deksel dicht en plaats de stop in de opening in het deksel.

Plaats de stop altijd in het deksel voordat u de blender aanzet om morsen te voorkomen.

- De verschillende knoppen stellen u in staat optimale resultaten te bereiken met verschillende ingrediënten. De knoppen zijn voorzien van iconen die bewerkingen aangeven, zodat u steeds de snelheid kiest die geschikt is voor het verwerken van bepaalde ingrediënten.

- 7** Zie de tabel voor de aanbevolen knoppen.

Knoppen	Toepassingen
	Chocolademelk maken en instantsappen en cocktails met alcohol mengen
	Zachte vruchten pureren en milkshakes maken met zachte vruchten Mayonaise maken
	Soepen mengen, milkshakes met hardere fruitsoorten (bijv. appels) maken en cocktails maken met vers fruit
	Verscheidene sauzen (bijv. tomatensaus) mengen, harde groenten (bijv. wortels), vruchten en gekookte bonen pureren voor babyvoeding
	Ijsblokjes vermalen
	Noten (gepeld), harde kaas, chocolade, droog brood, rundvlees, peterselie en uien hakken

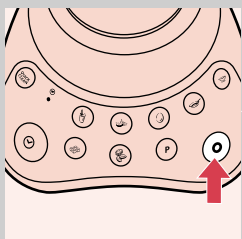


- 8** Kies de gewenste stand door op de juiste knop te drukken. Het apparaat gaat dan automatisch aan.

Als u niet weet welke functie u moet gebruiken, druk dan op de knop om de hoogste snelheid te kiezen.

- 9** Druk op de uitknop (O) om het apparaat uit te schakelen.

Schakel het apparaat nooit in of uit door de kan te draaien.

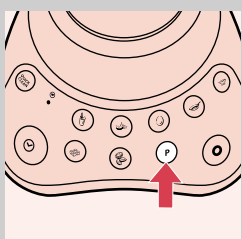




Pulsknop

- Als u niet tevreden bent met het resultaat wanneer u vaste ingrediënten verwerkt, schakel de blender dan uit en laat het apparaat dan een paar keer kort draaien door op de pulsknop te drukken.

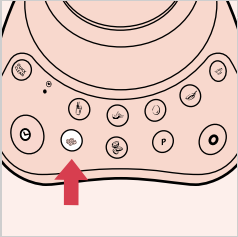
Wanneer u de pulsknop indrukt, draait het apparaat op maximumsnelheid.


- U kunt de pulsfunctie ook gebruiken als de blender al draait. Als u bijvoorbeeld op de pulsknop drukt terwijl de blender bezig is met



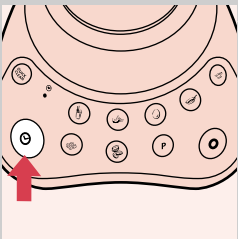
de  functie, dan schakelt het apparaat over op de hoogste snelheid. Zodra u de pulsknop weer loslaat, draait de blender automatisch verder op de snelheid die hoort bij de  functie.




Ijsblokjes vermalen



- ▶ Doe niet meer dan 5 ijsblokjes tegelijk in de blenderkan en druk op knop . Het ijs wordt binnen een paar seconden fijngemalen. Maak de kan eerst leeg voordat u de volgende lading ijsklontjes verwerkt.

Timer



- ▶ Of u nu lichte of zware ingrediënten verwerkt, u kunt altijd gebruikmaken van de timer (). Als u op de timerknop drukt, gaat het waarschuwinglampje aan en begint het apparaat te lopen. De snelheid neemt geleidelijk toe tot maximumsnelheid. 35 seconden nadat u op de timerknop heeft gedrukt, stopt de motor automatisch en gaat het waarschuwinglampje uit.
- ▶ U kunt de timer ook gebruiken in combinatie met andere knoppen. Als u bijvoorbeeld op de  knop drukt als de timer al 10 seconden actief is, dan loopt het apparaat gedurende de overgebleven 25 seconden op de snelheid die hoort bij knop  en schakelt daarna automatisch uit.

Als u op de pulsknop drukt terwijl de timer aan is, dan gaat het waarschuwinglichtje van de timer uit na 35 seconden, maar blijft het apparaat lopen. Het apparaat stopt pas wanneer u de pulsknop loslaat. Als de timerfunctie eenmaal loopt kan de tijd niet verlengd worden door weer op de timerknop te drukken.

Andere functies

- ▶ Wanneer het apparaat op een bepaalde snelheid draait die hoort bij een bepaalde functie, schakelt het ogenblikkelijk over op een andere functie en snelheid als u op een andere knop drukt.
- ▶ Het apparaat wordt uitgeschakeld als u op de uitknop (O) drukt.

Tips

Vul de blenderkan nooit verder dan de maximumniveau-aanduiding (1 liter) om morsen te voorkomen. Als u hete vloeistoffen verwerkt, doe dan niet meer dan 0,9 liter in de kan.

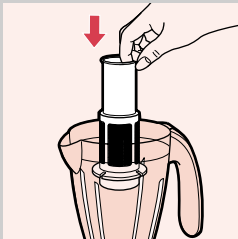


- ▶ U kunt de stop uit het deksel schroeven terwijl de blender loopt om hem te verwijderen zodat u vloeibare ingrediënten in de blenderkan kunt gieten.

- ▶ Laat de blender niet meer dan 3 minuten achter elkaar werken. Als u na 3 minuten nog niet klaar bent, schakel het apparaat dan uit en wacht 1 minuut voordat u het weer inschakelt.
- ▶ Verwerk droge ingrediënten zoals kokosnoot, Parmezaanse kaas, chocolade, pinda's, amandelen en koffiebonen op de maximale snelheid en niet langer dan 1 minuut. Gebruik niet meer dan 1 kopje per keer.
- ▶ Snijd vaste ingrediënten in kleinere stukjes voordat u ze in de blenderkan doet. Doe per keer een kleinere hoeveelheid in de kan in plaats van in een keer een grote hoeveelheid te verwerken.
- ▶ Als u niet tevreden bent met het resultaat wanneer u vaste ingrediënten verwerkt, roer de ingrediënten dan door met een spatel (schakel dan wel eerst de blender uit!) of verwijder een deel van de inhoud uit de kan en verwerk per keer een kleinere hoeveelheid.

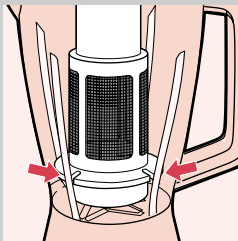
Steek nooit uw vingers of een voorwerp (bijv. een spatel) in de blenderkan terwijl het apparaat werkt.

Filter (alleen bij type HR1785)

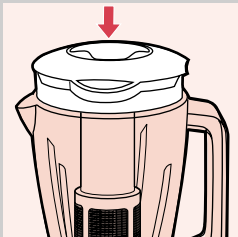


U kunt het filteraccessoire gebruiken om extra fijngepureerde sauzen, verse vruchtensappen of cocktails te bereiden. Alle pitjes en velletjes zullen dan in het filter achterblijven.

- 1** Plaats het filter in de blenderkan. Zorg ervoor dat de blenderkan van het motorhuis is verwijderd voordat u het filter in de blenderkan plaatst.




- 2** Zorg ervoor dat het filter goed op de bodem van de kan bevestigd is.



- 3** Sluit het deksel om het filter goed op zijn plaats vast te zetten.



- 4** Doe de ingrediënten in het filter via de opening in het deksel.
- 5** Voeg water of een andere vloeistof toe.
- 6** Plaats de stop in het deksel en schakel het apparaat in door op de  knop te drukken. Laat het apparaat 40 seconden lopen.
- 7** Schakel het apparaat uit. Schenk de drank via de tuit uit de kan.
- 8** Plaats de kan met de overgebleven drank terug op het apparaat en laat deze nogmaals enkele seconden werken voor een optimaal resultaat.
- 9** Schenk de rest van de drank uit.

Tips

Vooraf wanneer u grote hoeveelheden verwerkt, raden we u aan niet alle ingrediënten in één keer in het filter te doen. Doe een kleine hoeveelheid ingrediënten in het filter en laat het apparaat enkele seconden werken. Schakel het apparaat uit, maak de kan leeg en voeg dan weer een kleine hoeveelheid toe. Herhaal dit indien nodig.

Voor het maken van sojamelk:

Laat de sojabonen 4 uur weken voordat u ze verwerkt.

Verwerk niet meer dan 75g droge sojabonen en maximaal 600ml water per keer.

Druk op knop .

Voor het maken van vruchtensappen en cocktails:

Vul het filter niet voorbij het metalen gaas.

Voeg ongeveer 300 ml water (of een andere vloeistof als u bijvoorbeeld cocktails maakt) toe aan 150 g fruit.

Druk op knop .

Schoonmaken

Het apparaat, de onderdelen en de accessoires zijn het makkelijkst schoon te maken direct na gebruik.

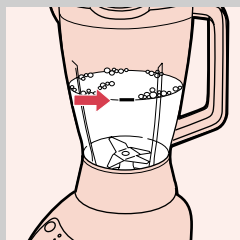
De accessoires en onderdelen van het apparaat mogen niet in de afwasmachine gereinigd worden.

Maak het motorhuis schoon met een vochtige doek.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, schuursponzen, alcohol enz.

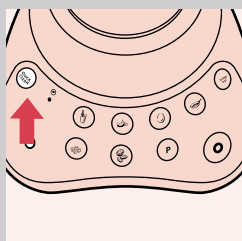
- 1** Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en verwijder de gebruikte accessoires en onderdelen.
- 2** De volgende onderdelen dienen te worden schoongemaakt in warm water met een beetje afwasmiddel: de blenderkan en het deksel, het filter, de kom van de hakmolen en het deksel, de beker van de maalmolen en de mesunits van de hakmolen, blender en maalmolen.
- 3** Spoel ze daarna af onder de kraan om zeepresten weg te spoelen.
- 4** Maak het motorhuis schoon met een vochtige doek. Dompel dit deel van het apparaat niet in water!
- 5** De blender kan ook schoongemaakt worden met behulp van de Quick Clean functie.

De blenderkan reinigen met de Quick Clean functie



- 1** Giet lauwwarm water en wat afwasmiddel in de blenderkan tot de kan voor de helft vol is. Overschrijd dit niveau niet wanneer u de Quick Clean functie gebruikt.
- 2** Plaats het deksel en de stop.

WAARSCHUWING: Behandel de messen uitermate voorzichtig; ze zijn scherp en kunnen verwondingen veroorzaken.



- 3** Druk op de Quick Clean knop en laat het apparaat enkele seconden werken. Stop zodra de kan schoon is.
- 4** Neem de kan van het apparaat en spoel hem om met schoon water.
- 5** Maak de glazen kan nooit schoon met water dat heter is dan 80 °C
- 6** Verwijder de mesunit en maak alle onderdelen apart schoon.

Informatie & service


Als u informatie nodig heeft of als u een probleem heeft, bezoek dan de Philips Website (www.philips.com), of neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee' vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips dealer of neem contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recepten

Broccolisoepp



- 50 g Goudse kaas
- 250 g gekookte broccoli
- 2 gekookte aardappels
- 2 bouillonblokjes (kip of groente)
- een beetje room
- een snufje kerrie
- zout
- peper
- nootmuskaat

► *Kook de broccoli en houd 3/4 l kookvocht van de broccoli achter. Rasp de kaas. Doe de gekookte broccoli met een beetje kookvocht en de aardappels in de blenderkan en druk op knop  om de blender op maximumsnelheid te laten werken. Doe de broccolipuree en de bouillonblokjes bij de rest van het kookvocht in de pan en breng aan de kook. Voeg de kaas toe en breng de soep op smaak met zout, peper, nootmuskaat en wat room. Serveer met croutons.*

Gazpacho




- 250 g tomaten
- 2 sneetjes wittebrood
- 1 grote knoflookteen
- 15 ml rode wijnazijn
- 150 ml tomatensap
- 100 g verse rode paprika
- 1 kleine ui
- 1/2 komkommer
- 15 ml olijfolie
- zout
- peper

► *Doe de tomatensap, de olijfolie en de azijn in de blenderkan. Voeg dan de andere ingrediënten toe. Meng de ingrediënten tot een gladde soep. Serveer gekoeld.*

Milkshakes




- 200 ml melk
- 30 g banaan
- 30 g papaya
- 30 g appel
- 30 g suiker

- ▶ *Schil de vruchten en snijd ze in stukken. Doe eerst de melk in de kan en voeg dan de vruchten en de suiker toe. Druk op de  knop en laat het apparaat ongeveer 30 seconden lopen.*

Sojamelk



- 75 g sojabonen
- 600 ml water

- ▶ *Laat de sojabonen minstens 4 uur in koud water weken en laat ze daarna uitlekken.*
- ▶ *Doe de bonen in het filter. Voeg water toe en meng ze 40 seconden op de  stand.*

U kunt maximaal 75 g gedroogde sojabonen of een voor 2/3 met geweekte sojabonen gevuld filter in een keer verwerken. U kunt per keer maximaal 75 g sojabonen en 600 ml water verwerken.

- ▶ *Breng de sojamelk aan de kook, voeg suiker toe en laat het zachtjes koken.*
- ▶ *Warm of koud serveren.*

Introducción

El aparato está provisto de un cierre de seguridad que evita que funcione si los accesorios han sido montados incorrectamente o si no han sido montados.

¡No use nunca los accesorios para conectar o desconectar el aparato!

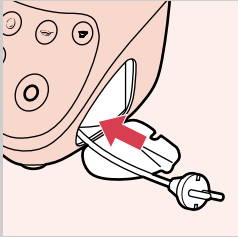
Importante

- ▶ Guarde estas instrucciones para futuras consultas.
- ▶ Antes de usar el aparato, lea cuidadosamente estas Instrucciones de Uso y mire las ilustraciones.
- ▶ Antes de enchufar el aparato a la red, compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el de la red local (115 V ó 220 - 230 V).
- ▶ No use nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente aconsejados por Philips. La garantía quedará invalidada si ha usado tales accesorios o piezas.
- ▶ No use el aparato si el cable de red, la clavija u otras piezas están deteriorados.
- ▶ Si el cable de red de este aparato está dañado, debe ser sustituido siempre por Philips o por un Servicio de Asistencia Técnica de Philips a fin de evitar situaciones peligrosas.
- ▶ Antes de usar el aparato por vez primera, limpie cuidadosamente las piezas que van a estar en contacto con los alimentos.
- ▶ No exceda las cantidades y los tiempos de preparación indicados en la tabla
- ▶ No exceda el nivel máximo indicado en los accesorios.
- ▶ Desenchufe el aparato inmediatamente después del uso, por ejemplo, antes de desenroscar la jarra.
- ▶ Antes de enchufar el aparato a la red, móntelo adecuadamente.
- ▶ No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- ▶ Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ No sumerja nunca la unidad motora en agua o en cualquier otro fluido ni la enjuague bajo el grifo. Para limpiar la unidad motora use sólo un paño húmedo.
- ▶ Cuando monte adecuadamente la unidad de la jarra o los otros accesorios en la unidad motora, oírán un "clic".
- ▶ No toque nunca las cuchillas cuando la jarra está colocada en la unidad motora.
- ▶ No introduzca nunca los dedos ni un objeto en la jarra cuando el aparato esté funcionando.
- ▶ Desenchufe siempre el aparato antes de empezar a limpiar la unidad motora.
- ▶ Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de quitar los ingredientes que estén bloqueando las cuchillas.
- ▶ Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de picarlos o hacer puré con ellos en la jarra (temperatura máxima 80°C/175°F), especialmente para las recetas que necesitan una gran cantidad de aceite o grasa.

- ▶ Para evitar daños a personas, no coloque nunca las cuchillas cortantes en la base si la jarra no está bien colocada.
- ▶ La jarra de la batidora es de cristal por lo que se puede romper. No tire la jarra al suelo ni sobre una superficie dura. Evite las temperaturas extremas. Si la jarra está muy fría, aclárela bien con agua templada antes de introducir un líquido caliente. Si la jarra se rompe, no la utilice más.
- ▶ Para evitar derrames, asegúrese siempre de que la junta está colocada correctamente antes de utilizar la batidora.
- ▶ El motor empezará a funcionar sólo si la jarra de la batidora o el molinillo se han montado correctamente en el aparato.
- ▶ Asegúrese de que la cuchilla está fijada con seguridad en el recipiente del molinillo antes de fijar éste en el aparato.
- ▶ No toque nunca la cuchilla cuando esté montada en el aparato y éste esté enchufado.
- ▶ Evite tocar los bordes de la cuchilla cuando la limpie. Están muy afiladas y puede cortarse fácilmente.
- ▶ Cuando quite el vaso de la batidora, tenga cuidado de no desenroscar la jarra de cristal del aparato ya que puede que los ingredientes se salgan.

Consejo: Puede obtener deliciosos y naturales zumos de frutas con el filtro que puede comprar en su Centro de Servicio Philips.

Cómo preparar el aparato para el uso



Lave todos los accesorios y piezas desmontables (véase 'Limpieza').

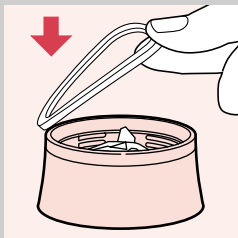
- ▶ Introduzca el exceso de cable de red en el compartimento para alojar el cable situado en el lado derecho del aparato.

Cómo usar el aparato

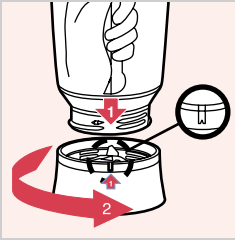
Batidora

La batidora está pensada para :

- Mezclar líquidos, por ejemplo, productos lácteos, salsas, zumos de fruta, sopas, bebidas mezcladas, batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, pasta para tartas o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo, para hacer papillas.



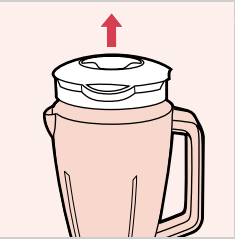
- 1** Coloque la junta en la parte interior de la unidad de cuchilla.



- 2** Ponga la jarra de la batidora sobre la unidad motora y gírela en la dirección que indica la flecha, hasta que quede bien fijada.



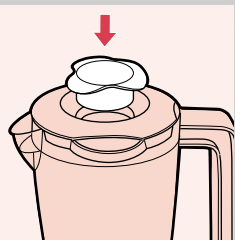
- 3** Monte la jarra en la unidad motora y gírela en la dirección de la flecha hasta que oiga un "clic".



- 4** Abra la tapa.
Sólo quite la tapa (tirando de ella) para limpiarla.



- 5** Eche los ingredientes en la jarra.



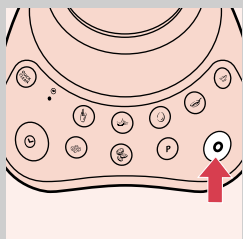
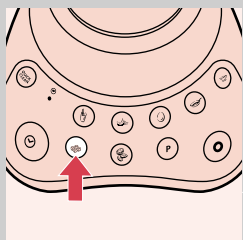
- 6** Cierre la tapa y ponga el obturador en la abertura de la tapa.

Para evitar derrames, ponga siempre el obturador en la tapa antes de empezar el proceso.


- Las diferentes posiciones le permiten obtener resultados óptimos con diferentes ingredientes. Las posiciones están representadas por iconos que corresponden a las velocidades específicas para procesar determinados ingredientes.

- 7** Para ver las posiciones recomendadas, consulte la tabla.

Posiciones	Funciones recomendadas
	Preparar leche con chocolate, zumos instantáneos y cócteles con alcohol
	Batir frutas blandas y hacer batidos con ellas.
	Hacer mayonesa
	Preparar sopas y hacer batidos de leche con frutos duros (p.ej, manzanas) y cócteles con frutas frescas.
	Preparar diferentes tipos de salsas (p.ej., salsa de tomate), hacer puré de frutas duras, verduras (p.ej., zanahorias), judías cocidas y papillas.
	Picar cubitos de hielo
	Picar frutos secos (pelados), queso duro, chocolate, pan duro, temera, perejil y cebollas.



8 Presionando el botón adecuado, seleccione la posición necesaria y el aparato se conectará automáticamente.

Si no está seguro de que posición utilizar, seleccione la posición  es decir la velocidad más alta de procesamiento.



9 Para desconectar el aparato, presione el botón de apagado (OFF).

No ponga en marcha ni detenga nunca el aparato girando la jarra.


Seleccione la posición

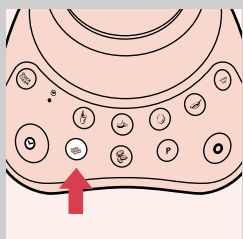
- Si no está satisfecho con el resultado al batir ingredientes sólidos, desconecte la batidora y hágala funcionar brevemente varias veces presionando el botón "Turbo" (P)

Al presionar el botón "Turbo" (Pulse), el motor gira a la máxima velocidad.

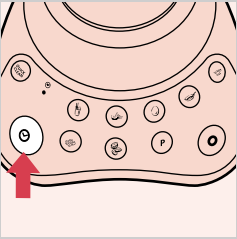
- También puede usar la posición "Turbo" cuando la batidora ya esté en marcha. Si presiona el botón "Turbo" cuando esté batiendo, por ejemplo, en la posición , el aparato empezará a funcionar a la velocidad más alta. Cuando suelte el botón "Turbo", el aparato seguirá automáticamente funcionando en la posición .

Cómo picar hielo

- Eche como máximo 5 cubitos de hielo y seleccione . El hielo se picará muy fino en unos pocos segundos. Vacíe la jarra antes de procesar otra cantidad de hielo.



Temporizador



- ▶ Cuando procese ingredientes ligeros o pesados puede usar el temporizador (🕒). Cuando presione el botón del temporizador, la lámpara piloto del temporizador se encenderá y el aparato empezará a funcionar e irá incrementando gradualmente su velocidad hasta alcanzar la máxima. 35 segundos después de haber presionado el botón del temporizador, el motor se parará automáticamente y la lámpara piloto se apagará.
- ▶ También puede usar el temporizador junto con una posición particular. Por ejemplo, si presiona el botón 🌀 después de que el temporizador haya funcionado durante 10 segundos, el aparato funcionará en la posición 🌀 durante los 25 (35 - 10 = 25) segundos restantes y, después, se parará automáticamente.

Si presiona el botón "Turbo" mientras usa el temporizador, la lámpara piloto del temporizador se apagará después de 35 segundos pero el aparato seguirá funcionando. El aparato sólo se parará cuando suelte el botón "Turbo". Una vez que el temporizador está activado, no el tiempo de funcionamiento incrementará aunque se le pulse sucesivamente.

Otras funciones

- ▶ Cuando el aparato esté funcionando en una posición específica, pasará inmediatamente a una posición diferente cuando presione el botón correspondiente.
- ▶ El aparato dejará de funcionar en cuanto presione el botón de apagado (OFF).

Consejos

Para evitar derrames, no llene nunca la jarra por encima del nivel máximo indicado (1 litro). No lo haga especialmente cuando vaya a batir líquidos calientes (máximo 0,9 litros)



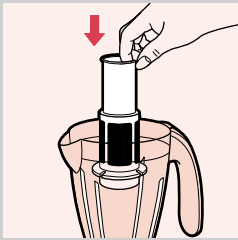
- ▶ Cuando la batidora esté funcionando, puede desenroscar el obturador, quitarlo de la tapa y añadir ingredientes líquidos en la jarra batidora.
- ▶ No deje que el aparato funcione durante más de 3 minutos sin parar. Si no ha terminado de batir después de 3 minutos, pare el aparato durante un minuto antes de seguir batiendo.
- ▶ Para ingredientes duros como coco, queso parmesano, chocolate, cacahuets, almendras y café en grano, utilice la velocidad máxima pero no durante más de 1 minuto. NO eche más de 1 TAZA cada vez.
- ▶ Corte los ingredientes sólidos en trozos pequeños antes de ponerlos en la jarra batidora. Eche poco a poco los ingredientes en la jarra en vez de procesar una cantidad grande de alimentos al mismo tiempo.
- ▶ Si no está satisfecho con el resultado al batir ingredientes sólidos,

remueva los ingredientes con una espátula (no lo haga mientras la batidora esté funcionando) o vierta un poco del contenido de la jarra y procese cantidades más pequeñas.

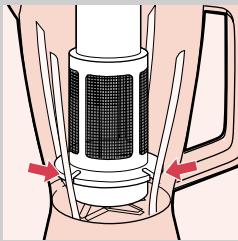
No introduzca nunca los dedos o un objeto (p.ej., una espátula) en la jarra mientras la batidora esté funcionando.

Fitro (modelo HRI 785)

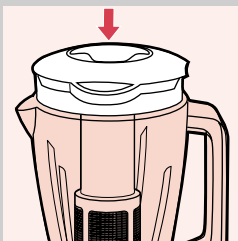
Puede usar el accesorio de filtro para obtener salsas, zumos de fruta fresca o cócteles batidos de forma extraordinariamente fina. Todas las semillas y las pieles quedarán retenidas en el filtro.



- 1** Coloque el filtro en la jarra batidora. Asegúrese de que la jarra de la batidora está desconectada del aparato antes de colocar el filtro en dicha jarra.



- 2** Asegúrese de que el filtro está bien fijado en la base de la jarra. Asegúrese de que la parte inferior del filtro está bien fijada en la jarra.




- 3** Ponga la tapa en la jarra para fijar el filtro en la posición adecuada.



- 4** Añada los ingredientes en el filtro a través de la abertura de la tapa.

- 5** Eche agua u otro líquido.

- 6** Inserte el obturador en la tapa y ponga el aparato en marcha. Seleccione la posición  y deje funcionar el aparato durante 40 segundos.



- 7** Detenga el aparato. Vierta la bebida a través del pico vertedor de la jarra de la batidora.
- 8** Para obtener un resultado óptimo, deje la jarra con el resto de los ingredientes en el aparato y deje que funcione durante unos segundos más.
- 9** Vierta el resto de la bebida.

Consejos

Le aconsejamos que no ponga todos los ingredientes en el filtro al mismo tiempo, especialmente cuando esté procesando grandes cantidades. Empiece procesando una cantidad pequeña, ponga el aparato en funcionamiento un momento, párelo y vacíe la jarra e introduzca entonces otra cantidad pequeña. Repita esta acción tantas veces como sea necesario.

Para preparar leche de soja :

Antes de procesar los granos de soja, póngalos en remojo durante 4 horas.

No procese más de 75 gramos de granos de soja secos y 600 ml de agua cada vez.

Seleccione la posición ☺ .

Para preparar zumos de fruta y cócteles :

No llene el filtro por encima de la parte metálica.

Añada aprox. 300 ml de agua (o de otro líquido si está preparando, por ejemplo, cócteles, etc.) a 150 g de fruta.

Seleccione la posición ☺ .

Limpieza

La limpieza del aparato, sus piezas y los accesorios es más fácil inmediatamente después de utilizarlos.

No limpie nunca los accesorios o las piezas del aparato en un lavavajillas.

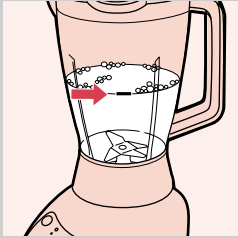
Limpié la unidad motora con un paño húmedo.

No use abrasivos, desengrasantes, alcohol, etc.

- 1** Desenchufe el aparato de la red y desmonte las piezas y accesorios que haya usado.
- 2** Limpie la jarra batidora, la tapa, el filtro, el vaso del picador, el vaso del molinillo y las unidades de cuchillas con agua tibia y jabón.

- 3** Después, enjuáguelos bajo el grifo para eliminar los residuos de jabón.
- 4** Frote el motor con un paño húmedo. ¡No lo sumerja en agua!
- 5** La jarra de la batidora también puede limpiarse mediante la función de Limpieza Rápida (Quick Clean).

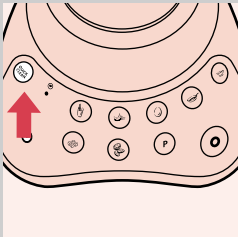
Limpieza rápida de la jarra batidora



- 1** Eche agua tibia y un poco de detergente en la jarra batidora, hasta un 1/2 de la jarra. No supere este nivel cuando use la función Limpieza rápida (Quick Clean).

- 2** Monte la tapa y el obturador.

CUIDADO: Manipule las cuchillas cortantes con extremo cuidado. Están muy afiladas y podrían causar daños importantes.



- 3** Presione el botón Limpieza rápida (Quick Clean) y deje funcionar el aparato durante unos segundos. Pare cuando la jarra esté limpia.
- 4** Desmonte la jarra de la batidora y enjuáguela con agua limpia.
- 5** No limpie nunca la jarra con agua a más de 80°C/175°F.
- 6** Saque las cuchillas y limpie todas las piezas por separado.

Información y servicio

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

Recetas

Sopa de brócoli



- 50 g de queso Gouda
- 250 g de brocolí cocido
- 2 patatas cocidas
- 2 cubitos de caldo concentrado(de pollo o vegetal)
- Una pizca de nata
- Una pizca de salsa Curry
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada

► *Primero cueza el brócoli y guarde 3/4 del agua de cocción. Ralle el queso. Ponga el brócoli cocido con un poco del agua de cocción y las patatas en la jarra batidora y procéselo a la velocidad máxima (posición). Eche el puré de brócoli y los cubitos de caldo concentrado en el resto del agua de cocción y déjelo hervir. Añada el queso y sazone la sopa con sal, pimienta, nuez moscada y una pizca de nata. Sírvalo con pan rallado.*

Gazpacho



- 250 g de tomates
- 2 rebanadas de pan blanco
- 1 diente de ajo grande
- 15 ml de vinagre de vino tinto
- 150 ml de zumo de tomate
- 100 g de pimiento rojo fresco
- 1 cebolla pequeña
- 1/2 pepino
- 15 ml de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

► *Eche el zumo de tomate, el aceite de oliva y el vinagre en la jarra. Añada todos los demás ingredientes. Bata los ingredientes hasta obtener una sopa suave. Sírvalo frío.*

Batidos




- 200 ml de leche
- 30 g de plátano
- 30 g de papaya
- 30 g de manzana
- 30 g de azúcar

► *Pele las frutas y córtelas en trozos. Eche primero la leche en la jarra y después añada las frutas y el azúcar. Bata durante 30 segundos aproximadamente en la posición .*

Leche de soja



- 75 g de semillas de soja
- 600 ml de agua

- ▶ *Ponga en remojo las semillas de soja en agua fría durante, al menos, 4 horas. Póngalas aparte para que escurran.*
- ▶ *Coloque las semillas en el filtro. Añada agua y bata durante 40 segundos en la posición *

Puede procesar un máximo de 75 g de semillas secas de soja o un máximo de dos terceras partes del cedazo del filtro llenas con semillas de soja remojadas. No procese más de 75 g de semillas de soja junto con 600 ml de agua a la vez.

- ▶ *Lleve la leche de soja hasta el punto de ebullición y, entonces, añada azúcar y déjela hervir a fuego lento.*
- ▶ *Sírvala caliente o fría.*

Introduzione

L'apparecchio è provvisto di uno speciale dispositivo di sicurezza che ne impedisce il funzionamento nel caso in cui gli accessori non siano stati montati o siano stati montati in modo scorretto.

Non usate gli accessori per accendere e spegnere l'apparecchio!

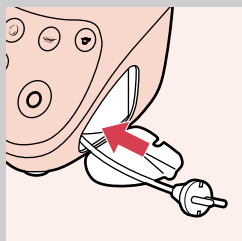
Importante

- ▶ Conservate queste istruzioni per una futura consultazione.
- ▶ Leggete attentamente le istruzioni e osservate le figure prima di usare l'apparecchio.
- ▶ Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete locale (115 o 220-230V).
- ▶ Non usate mai accessori o componenti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. La garanzia decade nel caso vengano utilizzati tali accessori.
- ▶ Non usate l'apparecchio nel caso in cui il cavo, la spina o altri componenti risultassero danneggiati.
- ▶ Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito esclusivamente presso un centro autorizzato Philips, per evitare l'insorgere di situazioni pericolose.
- ▶ Quando usate l'apparecchio per la prima volta, lavate accuratamente tutte le parti che saranno a contatto con il cibo.
- ▶ Non superate le quantità e i tempi di preparazione indicati nella tabella.
- ▶ Non superate mai il livello massimo riportato sugli accessori.
- ▶ Togliete la spina subito dopo l'uso, ad esempio prima di svitare il vaso .
- ▶ Montate correttamente l'apparecchio prima di inserire la spina nella presa di corrente.
- ▶ Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- ▶ Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ Non immergete nè risciacquate sotto l'acqua o altri liquidi il gruppo motore. Per pulire il gruppo motore, utilizzate solo un panno umido.
- ▶ Se il vaso e gli altri accessori sono montati correttamente sul gruppo motore, sentirete un "click".
- ▶ Non toccate mai le lame mentre il vaso è inserito sulla base motore.
- ▶ Non infilate mai le dita o altri oggetti nel vaso mentre l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Togliete sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire il gruppo motore.
- ▶ Se la lame si bloccano, togliete la spina dalla presa di corrente prima di smuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame.
- ▶ Lasciate raffreddare gli ingredienti caldi o bollenti prima di sminuzzarli o di versarli nel vaso (temperatura massima 80°C/175°F), soprattutto per le ricette che prevedono una grande quantità di olio o grasso.

- ▶ Per ridurre il rischio di danni o lesioni, non inserite mai le lame sulla base senza aver montato correttamente il vaso.
- ▶ Il vaso del frullatore è di vetro, quindi potrebbe rompersi: non fatelo cadere a terra o su altre superfici dure. Evitate le temperature eccessive. Nel caso il vaso fosse molto freddo, risciacquatelo con acqua tiepida prima di versarvi liquidi caldi o bollenti. Non usate il vaso nel caso risulti crepato.
- ▶ Prima di utilizzare il frullatore, assicuratevi sempre che l'anello di gomma sia nella posizione corretta in modo da evitare fuoriuscite di liquido.
- ▶ Il motore si avvia unicamente se il vaso o il tritatutto sono stati montati correttamente sull'unità motore.
- ▶ Assicuratevi che la lama sia fissata saldamente nel tritatutto, prima di procedere ad avvitare il tritatutto sull'unità motore.
- ▶ Non toccate mai la lama quando è montata sull'apparecchio e quando la spina è inserita.
- ▶ Evitate di toccare le parti taglienti delle lame mentre le pulite. Sono estremamente taglienti, potreste facilmente tagliarvi le dita.
- ▶ Togliendo il bicchiere dal gruppo motore, fate attenzione a non svitare il vaso in vetro dalle lame, per evitare la fuoriuscita degli ingredienti dal bicchiere.

Consigli: Potrete ottenere deliziosi succhi freschi di frutta utilizzando il filtro frutta, che potete acquistare presso il Centro Assistenza Philips della vostra zona..

Come preparare l'apparecchio per l'uso



Lavate tutti gli accessori e le parti staccabili (vedere "Pulizia").

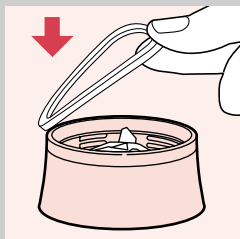
- ▶ Infilate il cavo in eccesso nell'apposito alloggiamento posto sul lato destro dell'apparecchio.

Come usare l'apparecchio

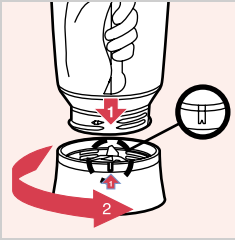
Frullatore

Il frullatore è particolarmente adatto per:

- Miscelare fluidi, come latticini, salse, succhi di frutta, zuppe, cocktail e frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi, es. pastella per torte o maionese.
- Passare ingredienti già cotti, ad esempio per preparare cibo per bambini.



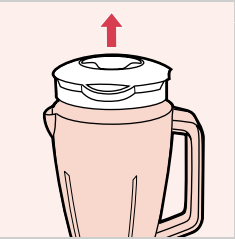
- 1 Mettete l'anello di gomma sul bordo interno del gruppo lame.



- 2** Montate il vaso sul gruppo lame e ruotatelo nella direzione della freccia fino a quando risulta fissato.



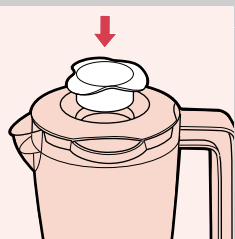
- 3** Montate il vaso sul gruppo motore e ruotatelo nella direzione della freccia fino a quando sentirete un "click".



- 4** Aprite il coperchio.
Togliete il coperchio (tirandolo dal vaso) solo per pulirlo.



- 5** Inserite gli ingredienti nel vaso.

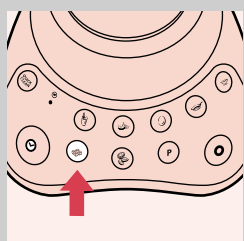
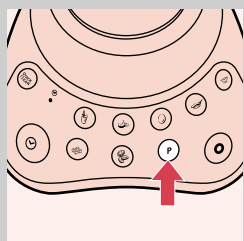
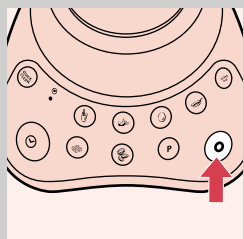
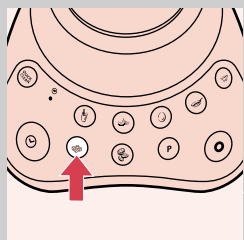


- 6** Chiudete il coperchio e inserite il tappo nell'apertura del coperchio.








Per evitare schizzi, inserite sempre il tappo sul coperchio prima di mettere in funzione l'apparecchio.

- Le differenti impostazioni permettono di ottenere risultati ottimali con ingredienti diversi. Le impostazioni sono rappresentate da simboli, che corrispondono alle velocità specifiche richieste per determinati ingredienti.


- 7** Vedere la tabella per conoscere l'impostazione esatta.



Impostazioni Preparazioni consigliate

	Per preparare la cioccolata, bevande istantanee e cocktail alcolici
	Per frullare frutta morbida e preparare frullati di frutta fresca (morbida)
	Per preparare la maionese
	Per preparare minestre, frullati con frutta dura (es. mele) e cocktail di frutta
	Per preparare diversi tipi di salsa (es. salsa di pomodoro), ridurre in puré la frutta e la verdura dura (es. carote) e i fagioli bolliti, per le pappe dei bambini
	Per tritare i cubetti di ghiaccio
	Per tritare noci (sgusciate), formaggio stagionato, cioccolato, pane secco, carne, prezzemolo e cipolla.

8 Scegliete l'impostazione desiderata premendo l'apposito pulsante: l'apparecchio si accenderà automaticamente.

Se non siete sicuri sull'impostazione da usare, selezionate  che rappresenta la velocità massima.



9 Per spegnere l'apparecchio, premete il pulsante OFF.

Non accendete o spegnete mai l'apparecchio facendo ruotare il vaso.


Impostazione a impulsi

- Se non siete soddisfatti del risultato ottenuto con gli ingredienti solidi, spegnete l'apparecchio e fatelo funzionare premendo alcune volte il pulsante a Intermittenza (P).

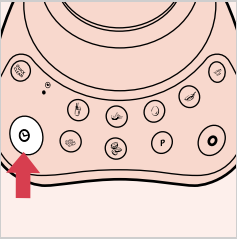
Quando viene premuto il pulsante a Intermittenza, il motore funziona alla massima velocità.



- Potete usare il pulsante a Intermittenza anche mentre l'apparecchio è già acceso. Premendo il pulsante ad Intermittenza mentre l'apparecchio sta funzionando, ad esempio, con l'impostazione  l'apparecchio inizierà a funzionare alla massima velocità. Non appena lascerete andare il pulsante a Intermittenza, l'apparecchio riprenderà a funzionare con l'impostazione .

Come tritare il ghiaccio

- Mettete al massimo 5 cubetti di ghiaccio alla volta e selezionate (). L'apparecchio permette di tritare finemente il ghiaccio in pochi secondi. Svuotate il vaso prima di tritare altri cubetti.

Timer



- Il timer (⌚) può essere usato con qualsiasi tipo di ingrediente. Premendo il pulsante del timer, si accende la relativa spia e l'apparecchio inizia a funzionare, aumentando gradualmente la velocità fino a raggiungere quella massima. 35 secondi dopo aver premuto il pulsante del timer, il motore si spegne automaticamente, come pure la spia.
- Potete usare il timer insieme ad una particolare impostazione. Ad esempio, se premete il pulsante  dopo aver fatto funzionare il timer per 10 secondi, l'apparecchio funzionerà a  per i rimanenti 25 (35-10 = 25) secondi per poi spegnersi automaticamente.

Se premete il pulsante a Intermittenza mentre è in funzione il timer, la spia del timer si spegnerà dopo 35 secondi ma l'apparecchio continuerà a funzionare. L'apparecchio si spegnerà solo quando lascerete andare il pulsante a Intermittenza. Quando è in funzione il timer, eventuali tocchi aggiuntivi non aumenteranno il tempo impostato.

Altre funzioni

- Mentre l'apparecchio sta funzionando ad una data impostazione, passerà immediatamente ad un'altra impostazione non appena viene premuto il pulsante corrispondente.
- L'apparecchio smetterà di funzionare non appena verrà premuto il pulsante STOP.

Consigli

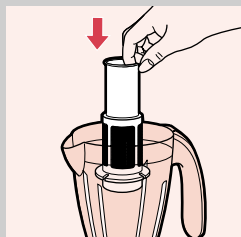
Per evitare schizzi, non riempite mai il vaso oltre il livello massimo indicato (1 litro), soprattutto nel caso di ingredienti caldi o bollenti (massimo 0,9 litri).



- Mentre l'apparecchio è in funzione, potete svitare il tappo e toglierlo dal coperchio per versare ingredienti liquidi nel vaso.
- Non tenete in funzione l'apparecchio per più di tre minuti ininterrottamente. Se dopo 3 minuti dovete continuare a frullare, spegnete l'apparecchio per un minuto prima di ricominciare.
- Nel caso di ingredienti duri come noce di cocco, parmigiano, cioccolato, noccioline, mandorle e caffè, utilizzate la velocità massima per non più di 1 minuto. **NON USATE** più di 1 TAZZA di ingredienti alla volta.
- Tagliate gli ingredienti solidi in piccoli pezzi prima di metterli nel vaso del frullatore. Frullate pochi pezzi alla volta piuttosto che riempire esageratamente il vaso.
- Se non siete soddisfatti del risultato ottenuto, mescolate gli ingredienti con una spatola (non mentre l'apparecchio è in funzione!) oppure versate parte del contenuto del vaso e frullate una quantità inferiore.

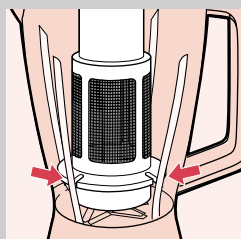
Non infilate mai le dita o altri oggetti (ad esempio la spatola) nel vaso mentre l'apparecchio è in funzione.

Filter (type HRI785)

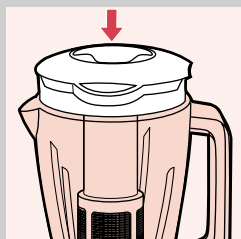


Potete usare lo speciale filtro per ottenere un composto ancora più liscio e omogeneo e preparare salse, succhi di frutta o cocktail. Tutti i semi e le bucce verranno infatti trattenuti dal filtro.

1 Inserite il filtro nel vaso del frullatore. Prima di montare il filtro sul vaso, **CONTROLLATE** di aver scollegato il vaso dalla base motore.



2 Controllate che la parte inferiore del filtro sia inserita correttamente nel vaso.



3 Mettete il coperchio sul vaso per fissare il filtro in posizione corretta.



4 Mettete gli ingredienti nel vaso, attraverso l'apposita apertura nel coperchio.

5 Aggiungete dell'acqua o altro liquido.

6 Inserite il tappo nel coperchio e accendete l'apparecchio. Selezionate l'impostazione 🌀 e fate funzionare per 40 secondi.



7 Spegnete l'apparecchio. Versate il composto ottenuto attraverso il beccuccio.

8 Per ottenere un risultato ottimale, frullate ancora per qualche secondo gli ingredienti rimasti all'interno del vaso.

9 Versate la bevanda ottenuta.

Consigli

Soprattutto nel caso di grossi quantitativi, vi consigliamo di non introdurre tutti gli ingredienti insieme nel filtro. Iniziate con una piccola quantità, fate funzionare l'apparecchio per alcuni secondi, poi spegnetelo e aggiungete altri ingredienti. Ripetete questa operazione fino a quando avrete frullato tutti gli ingredienti.

Per preparare il latte di soia:

Mettete a mollo i semi di soia per 4 ore prima di frullarli.

NON FRULLATE PIU' di 75 g di semi di soia secchi con 600 ml d'acqua alla volta.

Selezionate l'impostazione .

Per preparare succhi di frutta e cocktail:

NON SUPERATE la parte in metallo del filtro.

Aggiungete circa 300 ml d'acqua (o altro liquido se state preparando cocktail ecc.) a 150 g di frutta.

Selezionate l'impostazione .

Pulizia

Pulite l'apparecchio e tutti gli accessori subito dopo l'uso: la pulizia risulterà ancora più facile.

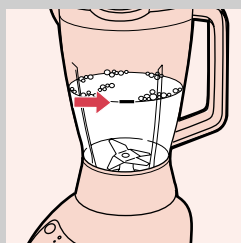
Non lavate gli accessori o le altre parti in lavastoviglie.

Pulite il blocco motore con un panno umido.

Non usate sostanze abrasive, pagliette, alcool ecc.

- 1** Togliete la spina e i pezzi e gli accessori che avete usato.
- 2** Lavate il vaso del frullatore, il coperchio, il filtro, il bicchiere dello sminuzzatore, il bicchiere del tritatutto e il blocco lame in acqua calda saponata.
- 3** Risciacquateli con cura sotto l'acqua corrente per eliminare ogni traccia di detersivo.
- 4** Pulite il motore con un panno umido. Non immergetelo mai nell'acqua!
- 5** Il vaso del frullatore può essere pulito anche con la funzione Pulizia Rapida.

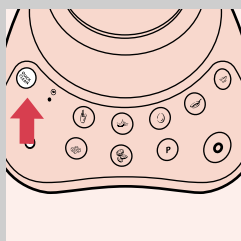
Pulizia rapida del vaso del frullatore



1 Versate dell'acqua tiepida e un po' di detergente nel vaso del frullatore, riempiendolo per 1/2. Quando usate la funzione Pulizia Rapida, non superate questo livello.

2 Mettete il coperchio e il tappo.

ATTENZIONE: maneggiate con estrema attenzione le lame. Sono estremamente taglienti e potreste ferirvi.



3 Premete il pulsante QUICK CLEAN e fate funzionare l'apparecchio per alcuni secondi, spegnendolo non appena il vaso è pulito.

4 Togliete il vaso del frullatore e risciacquatelo con acqua pulita.

5 Per pulire il vaso non usate acqua con temperatura superiore a 80°C/175°F.

6 Togliete il gruppo lame e pulite tutte le parti separatamente.

Informazioni e Assistenza

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

Ricette

Zuppa di broccoli



- 50 g di formaggio Gouda
- 250 g di broccoli cotti
- 2 patate lessate
- 2 dadi (di pollo o vegetali)
- un po' di panna
- un pizzico di curry
- sale
- pepe
- noce moscata

► *Fate cuocere i broccoli e conservate 3/4 dell'acqua di cottura. Grattugiate il formaggio. Mettete i broccoli e le patate nel vaso del frullatore insieme ad un po' di acqua di cottura e frullate alla velocità massima (impostazione 🌀). Mettete il puré ottenuto e i dadi nel liquido rimasto e portate a ebollizione. Aggiungete il formaggio, regolate di sale e pepe, insaporite con la noce moscata e aggiungete la panna. Servite con crostini.*

Gazpacho



- 250 g di pomodori
- 2 fette di pane bianco
- 1 spicchio d'aglio
- 15 ml di aceto rosso
- 150 ml di succo di pomodoro
- 100 g di peperone rosso
- 1 cipolla piccola
- 1/2 cetriolo
- 15 ml di olio d'oliva
- sale
- pepe

► *Mettete il succo di pomodoro, l'olio d'oliva e l'aceto nel vaso del frullatore, poi aggiungete tutti gli altri ingredienti. Frullate fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Servite molto freddo.*

Frappè




- 200 ml di latte
- 30 g di banana
- 30 g di papaya
- 30 g di mele
- 30 g di zucchero

► *Sbucciate la frutta e tagliatela a pezzetti. Versate il latte nel vaso, poi aggiungete la frutta e lo zucchero. Frullate per circa 30 secondi con l'impostazione 🌀*

Latte di soia



- 75 g di semi di soia
- 600 ml d'acqua

- ▶ *Lasciate in ammollo i semi di soia in acqua fredda per almeno 4 ore, poi scolateli.*
- ▶ *Mettete i semi nel filtro, aggiungete l'acqua e frullate per 40 secondi usando l'impostazione *

Potete frullate al massimo 75 g di semi di soia (secchi) oppure riempire per i 2/3 il setaccio del filtro con i semi di soia precedentemente ammollati. Non frullate più di 75 g di semi + 600 ml d'acqua alla volta.

- ▶ *Portate a ebollizione il latte di soia, aggiungete lo zucchero e fate bollire lentamente.*
- ▶ *Servite caldo o freddo.*

Introdução

A máquina está equipada com um fecho de segurança que evita o seu funcionamento se os acessórios não estiverem montados correctamente ou se não tiverem sido colocados.

Nunca use os acessórios para ligar ou desligar a máquina!

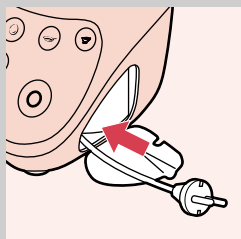
Importante

- ▶ Guarde este manual para uma eventual consulta futura.
- ▶ Antes de usar pela primeira vez, leia estas instruções e observe as ilustrações.
- ▶ Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à tensão eléctrica local (115V ou 220-230V) antes de ligar o aparelho à corrente.
- ▶ Nunca use qualquer acessório ou peça doutros fabricantes ou que não tenham sido especificamente aconselhados pela Philips. A sua garantia será considerada nula se forem usados acessórios ou peças doutras origens.
- ▶ Não se sirva do aparelho no caso de o fio, a ficha ou outro componente se apresentar danificado.
- ▶ Se o fio estiver estragado, deverá ser substituído pela Philips ou por um concessionário autorizado pela Philips para evitar situações gravosas para o utilizador.
- ▶ Antes de usar pela primeira vez, lave muito bem todas as peças que venham a ter contacto directo com os alimentos.
- ▶ Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- ▶ Não exceda o nível máximo indicado nos acessórios.
- ▶ Depois de usar ou, por exemplo, antes de retirar o jarro, desligue imediatamente da corrente.
- ▶ Antes de ligar à corrente, monte a máquina adequadamente.
- ▶ Nunca deixe o aparelho a trabalhar sem vigilância.
- ▶ Mantenha fora do alcance das crianças.
- ▶ Nunca mergulhe a unidade do motor em água ou qualquer outro líquido, nem enxague à torneira. Use apenas um pano húmido para limpar a unidade do motor.
- ▶ Quando o jarro e os outros acessórios estão montados correctamente na unidade do motor, ouve-se um clique.
- ▶ Nunca toque nas lâminas quando o copo estiver colocado sobre a unidade do motor.
- ▶ Nunca meta os dedos ou qualquer objecto dentro do copo com a máquina em funcionamento.
- ▶ Desligue sempre da corrente antes de proceder à limpeza da unidade do motor.
- ▶ Se as lâminas ficarem presas, desligue a máquina antes de retirar os ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.
- ▶ Deixe os ingredientes quentes arrefecerem primeiro antes de os colocar na máquina para cortar, picar ou reduzir a puré dentro do copo (temperatura máxima 80°C/175°F), especialmente em receitas

- que levem grande quantidade de óleo ou de gordura.
- ▶ Evite o risco de alguém se ferir. Nunca coloque as lâminas em posição sem que o copo esteja colocado.
 - ▶ O copo é de vidro e, portanto, pode partir-se. Não deixe cair o copo no chão ou sobre uma superfície dura. Evite temperaturas extremas. Se o copo estiver muito frio, passe-o por água tépida antes de lhe deitar algum outro líquido quente. Se o vidro rachar, não deve continuar a usar o copo.
 - ▶ Antes de usar a liquidificadora, certifique-se sempre que o anel vedante de borracha está na posição correcta para evitar derrames.
 - ▶ O motor só começa a trabalhar se o copo ou o moinho tiverem sido montados correctamente sobre a unidade do motor.
 - ▶ Verifique se a unidade de corte está bem fixa no copo do moinho antes de apertar o moinho na unidade do motor.
 - ▶ Nunca toque na unidade de corte (lâmina) se estiver montada e a máquina ligada à corrente.
 - ▶ Evite tocar nas arestas cortantes das lâminas quando estiver a lavá-las. São muito afiadas e poderá facilmente ferir-se e cortar os dedos.
 - ▶ Quando retirar a taça da unidade do motor, tenha o cuidado de desenroscar o copo de vidro da unidade de corte para que os ingredientes não saiam da taça.

Sugestões: Pode preparar sumos de fruta frescos e deliciosos se tiver um filtro que poderá adquirir no seu Concessionário Philips Autorizado.

Preparação para utilização

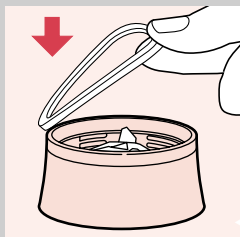


Lave todos os acessórios e peças desmontáveis (vidé 'Limpeza').

- ▶ Introduza o excesso de fio no compartimento de arrumação situado no lado direito da máquina.

Como usar

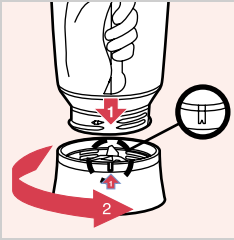
Liquidificadora



A liquidificadora pode ser usada para:

- Bater líquidos como, por exemplo, produtos lácteos, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas, batidos.
- Misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
- Reduzir ingredientes cozinhados a puré para preparar comida para bebés.

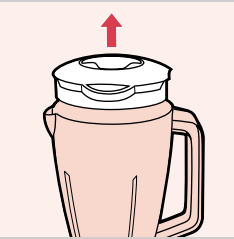
- 1** Coloque o anel vedante de borracha sobre o rebordo interior da unidade de corte.



- 2** Coloque o copo sobre a unidade de corte e rode na direcção da seta até fixar.



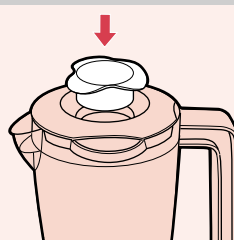
- 3** Monte o copo na unidade do motor. Rode-o na direcção da seta até ouvir um clique.



- 4** Abra a tampa.
Só deve retirar a tampa (puxando-a para fora do copo misturador) para a limpar.



- 5** Deite os ingredientes dentro do copo.

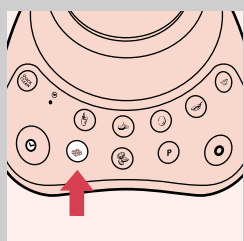
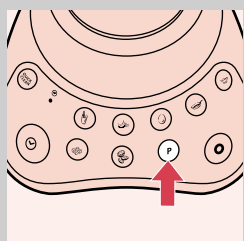
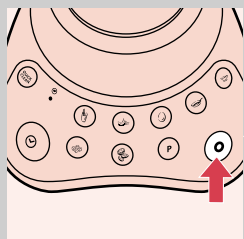
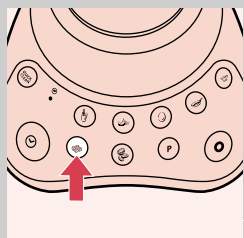


- 6** Feche a tampa e introduza o tampão na abertura da tampa.

Para evitar derrames, introduza sempre o tampão na tampa antes de começar o trabalho.

- As diferentes regulações permitem obter óptimos resultados com diversos ingredientes. As regulações são representadas por ícones que correspondem a velocidades determinadas e próprias para processar certos ingredientes.

- 7** Consulte a tabela para saber quais as regulações recomendadas.



Regulações	Aplicações recomendadas
	Para preparar leite com chocolate, sumos instantâneos e cocktails com álcool.
	Para preparar sumos de fruta e batidos com frutas macias.
	Para maionese
	Sopas, batidos com fruta mais rija (por ex. maçãs) e cocktails com fruta fresca
	Para preparar diferentes molhos (por ex. de tomate), reduzir fruta rija a puré, legumes (por ex. cenouras) e feijão cozido e comida para bebés
	Picar cubos de gelo
	Picar frutos secos (com casca), queijo duro, chocolate, leguminosas, carne de bife, salsa e cebolas

8 Seleccione a regulação pretendida, premindo o botão apropriado, e a máquina começará a trabalhar automaticamente.

Se não estiver seguro da regulação a usar, seleccione a regulação que corresponde à velocidade de processamento mais alta.

9 Para desligar a máquina, prima o botão OFF.

Nunca ligue ou desligue a máquina através da rotação do copo.

Posição 'Pulse' (batimento)

▶ Se não ficar satisfeito com o resultado quando estiver a processar ingredientes sólidos, desligue a máquina e deixe-a trabalhar brevemente, um par de vezes, premindo o botão 'Pulse' (batimento).

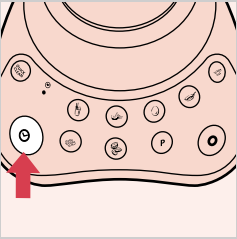
Quando se prime o botão 'Pulse', o motor trabalha na velocidade máxima.



▶ Também se pode usar a regulação 'Pulse' com a máquina já ligada. Se premir o botão 'Pulse' quando estiver a fazer um processamento, por exemplo, na posição , a máquina começará a trabalhar na velocidade mais alta. Logo que soltar o botão 'Pulse', a máquina continuará automaticamente a trabalhar na velocidade .

Picar gelo

▶ Coloque no máx. 5 cubos de gelos de cada vez e seleccione a regulação . O gelo ficará finamente picado em poucos segundos. Esvazie o copo antes de voltar a picar mais gelo.

Temporizador



- ▶ Quando processar ingredientes ligeiros ou pesados pode usar o temporizador (⌚). Quando se prime o botão do temporizador, a luz acende-se e a máquina começa a trabalhar. A velocidade irá aumentando gradualmente até atingir a velocidade máxima. 35 segundos depois de se ter pressionado o botão do temporizador, o motor pára automaticamente e a lâmpada piloto apaga-se.
- ▶ O temporizador também pode ser usado em combinação com uma velocidade determinada. Por exemplo, se premir o botão  após 10 segundos de funcionamento do temporizador, a máquina trabalhará na posição  nos 25 (35-10 = 25) segundos que faltam e depois desliga-se automaticamente.

Se premir o botão 'Pulse' com o temporizador em funcionamento, a lâmpada piloto do temporizador apaga-se passados 35 segundos, mas a máquina continuará a trabalhar. A máquina só pára de trabalhar quando se solta o botão 'Pulse'. Se o temporizador estiver a funcionar, toques adicionais não irão prolongar o tempo.

Outras funções

- ▶ Quando a máquina está a trabalhar numa determinada regulação, passará imediatamente para uma posição diferente se se premir o botão correspondente.
- ▶ A máquina pára de trabalhar logo que se carrega no botão OFF.

Sugestões

Para evitar derrames, nunca encha o copo acima da indicação de nível máximo (1 litro), sobretudo quando estiver a processar líquidos quentes (máximo 0,9 litros).



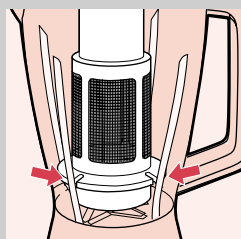
- ▶ Com a máquina em funcionamento é possível desenroscar o tampão, retirá-lo e deitar ingredientes líquidos para dentro do copo.
- ▶ A máquina não deve trabalhar mais de 3 minutos seguidos. Se, passados 3 minutos, ainda não tiver terminado, desligue a máquina durante 1 minuto antes de continuar o trabalho.
- ▶ Nas receitas com ingredientes secos como, por exemplo, côco, queijo Parmesão, chocolate, amendoins, amêndoas e café, use a velocidade máxima durante 1 minuto, no máximo. **NÃO** use mais do que 1 CHÁVENA de cada vez.
- ▶ Corte os ingredientes sólidos em pedaços mais pequenos antes de os colocar no copo. Deite pequenas quantidades de cada vez em vez de processar uma grande quantidade de uma só vez.
- ▶ Se não ficar satisfeita com os resultados quando processar ingredientes sólidos, mexa os ingredientes com uma espátula (mas nunca com a máquina a trabalhar!) ou retire algum conteúdo do copo e trabalhe quantidades mais pequenas.

Nunca meta os dedos ou outros objectos (por ex. uma espátula) dentro do copo com o motor em funcionamento.

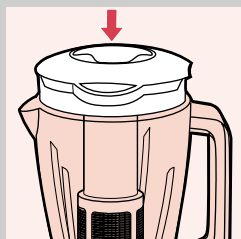
Filtro (modelo HR1785)



1 Coloque o filtro no copo misturador. Verifique se o copo está desligado da unidade do motor antes de colocar o filtro.



2 Certifique-se que a parte de baixo do filtro fica bem colocada no interior do copo.




3 Coloque a tampa no copo para fixar o filtro.



4 Coloque os ingredientes no filtro através da abertura da tampa.

5 Junte água ou outro líquido.

6 Introduza o tampão na tampa e ligue a máquina. Selecione a posição  e deixe a máquina trabalhar durante 40 segundos.



7 Desligue a máquina. Sirva a bebida através do bico do copo.

8 Para obter óptimos resultados, volte a colocar o copo com os ingredientes restantes na máquina e deixe-a trabalhar durante mais alguns segundos.

9 Sirva o resto da bebida.


Sugestões

Sobretudo quando estiver a processar quantidades grandes, aconselha-se que não coloque todos os ingredientes no filtro ao mesmo tempo. Comece por uma quantidade pequena, ponha a máquina a trabalhar durante um momento, esvazie o copo e junte outra pequena quantidade. Repita esta operação tantas vezes quantas for necessário.

Para preparar leite de soja:

Ponha a soja de molho 4 horas antes.


Não processe mais do que 75g de rebentos de soja secos por cada 6 dl de água de cada vez.

Seleccione a posição .

Para preparar sumos e cocktails de fruta:

Não encha acima do ecrã metálico do filtro.

Junte cerca de 3 dl de água (ou outro líquido se estiver a preparar um cocktail, por ex.) a 150 gr de fruta.

Seleccione a posição .

Limpeza

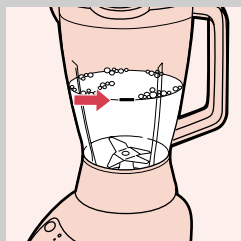
Se limpar a máquina, as peças e os acessórios logo a seguir à sua utilização é muito mais simples.

Nunca lave os acessórios ou as peças na máquina da loiça.

Limpe a unidade do motor com um pano húmido.

Não utilize abrasivos, esfregões, álcool, etc.

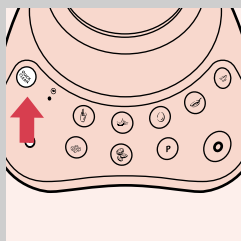
- 1** Desligue a máquina e retire os acessórios e as peças que tiver utilizado.
- 2** Lave o copo, a tampa, o filtro, o copo da picadora, o copo do moinho e as lâminas em água quente com detergente.
- 3** Depois enxague bem à torneira para eliminar todos os vestígios de detergente.
- 4** Limpe o motor com um pano húmido. Nunca o mergulhe em água!
- 5** O copo misturador também pode ser limpo através da função 'Quick Clean'.



Limpeza rápida do copo

- 1** Deite água tépida e um pouco de líquido da loiça dentro do copo misturador, até 1/2 da altura. Não exceda esta quantidade quando usar a função 'Quick Clean'.
- 2** Monte a tampa e o tampão.

ATENÇÃO: Manuseie as lâminas com extremo cuidado e atenção. São muito afiadas e podem causar ferimentos s rios.



- 3** Prima o botão QUICK CLEAN e deixe a máquina trabalhar por alguns instantes. P re logo que o copo fique limpo.
- 4** Retire o copo misturador e enxague com água limpa.
- 5** Nunca lave o copo com água que esteja numa temperatura superior a 80 C/175 F.
- 6** Retire a lâmina e lave todas as peças separadamente.

Informações e assistência

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

Receitas

Sopa de bróculos



- 50 gr de queijo Gouda
- 250 gr de bróculos cozidos
- 2 batatas cozidas
- 2 cubos (galinha ou legumes)
- um pouco de natas
- uma pitada de caril
- sal
- pimenta
- noz moscada

► *Coza os bróculos e guarde 3/4 litro da água de os cozer. Rale o queijo. Coloque os bróculos, um pouco da água da cozedura e as batatas no copo misturador e processe tudo na velocidade máxima (regulação 🌀). Deite o puré de bróculos e os cubos de caldo dentro da água restante e leve a ferver. Junte o queijo e tempere a sopa com sal, pimenta, noz moscada e um pouco de natas. Sirva com quadrinhos de pão frito ou torrado.*

Gaspacho



- 250 gr de tomate
- 2 fatias de pão branco
- 1 dente de alho grande
- 0.15 dl de vinagre de vinho tinto
- 1.5 dl de polpa de tomate
- 100 gr de pimento encarnado fresco
- 1 cebola pequena
- 1/2 pepino
- 0.15 dl de azeite
- sal
- pimenta

► *Deite a polpa de tomate, o azeite e o vinagre no copo. Junte todos os outros ingredientes. Bata tudo até obter uma sopa macia. Sirva bem fresco.*

Batidos




- 2 dl de leite
- 30 gr de banana
- 30 gr de papaia
- 30 gr de maçã
- 30 gr de açúcar

► *Descasque a fruta e corte em pedaços. Deite primeiro o leite no copo, junte a fruta e o açúcar. Bata aprox. por 30 segundos na regulação 🌀.*

Leite de soja



- 75 gr de sementes de soja
- 6 dl de água

- ▶ *Ponha a soja de molho em água fria durante pelo menos 4 horas. Coloque de parte a escorrer.*
- ▶ *Coloque a soja no filtro. Junte água e bata durante 40 segundos na posição .*

Pode processar um máx. de 75 gr de soja ou encher o crivo do filtro até ao máx. de 2/3 de soja demolhada. Não processe mais que 75 gr de soja + 6 dl de água de cada vez.

- ▶ *Leve o leite de soja a ferver, junte açúcar e deixe ferver.*
- ▶ *Sirva quente ou frio.*



