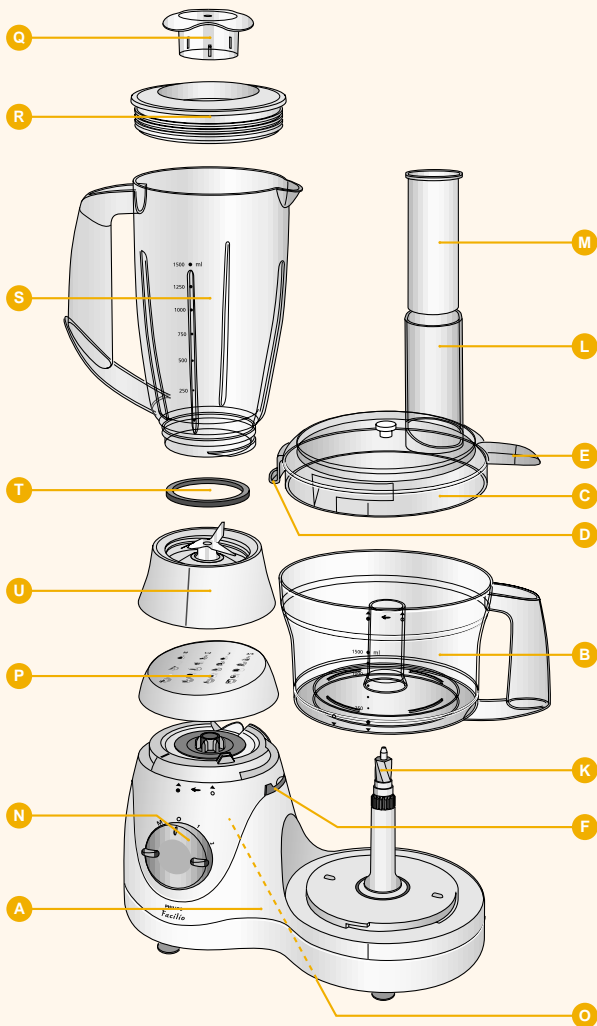
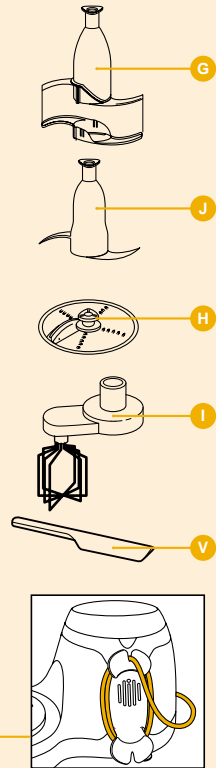


English	Page 3
Français	Page 15
Deutsch	Seite 27
Nederlands	Pagina 39
Italiano	Pagina 51
Ελληνικά	Σελίδα 63



1

English



General description (fig. 1)

- A Motor unit**
- B Bowl**
- C Lid of bowl**
- D Peg of lid** (activates and deactivates the safety lock)
- E Projection** (covers the opening in the handle)
- F Built-in safety lock**
- G Blade** ⚔
- H Slicing/grating disc** (medium fine, double-sided) ⚙
- I Beater** ⚙
- J Kneading accessory** ⚙
- K Driving shaft** ⚙
- L Chute**
- M Pusher**
- N Speed control**
 - O** = Off
 - 1 - 2** = variable speed control (1 = lowest speed; 2 = highest speed)
- M** = Moment/Pulse button (appliance runs as long as button is pressed)
- O Cord clip** (for fixing the cord when wrapped)
- P Screw cap** (for closing the attaching hole for the blender jar when it is not used)

Blender accessories

- Q Stopper**
- R Lid**
- S Blender jar**
- T Rubber sealing ring**
- U Knife unit**
- V Spatula**

Automatic cut-out

Read these instructions carefully before you start using the appliance

To prevent damage due to overheating, your appliance has been equipped with an automatic cut-out system. In case of overheating, this system will automatically cut off the power supply to the appliance. If you follow the instructions below, you can switch on the appliance again after you have let it cool down for 15 minutes.

If your appliance suddenly stops running:

- Pull the mains plug out of the socket
- Set the switch to position O
- Let the appliance cool down for 15 minutes
- Put the mains plug back in the socket
- Switch on the appliance again.

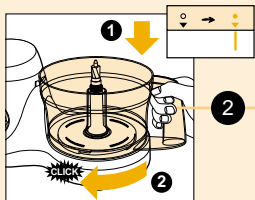
Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the automatic cut-out system is activated time and again.

Symbols on the appliance

To the left of the symbols on the appliance representing the various **applications** you will find an icon of the **accessory** to be used. Above this icon, the most appropriate speed for that particular application has been indicated: **M** (= pulse setting) or speeds **1** to **2** (see table on pages 8-10).

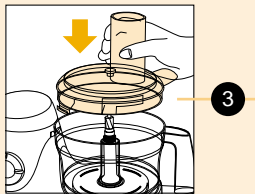
Important

- Read the directions for use and look at the illustrations before you start using the appliance.
- Remove the protective cover from the blade each time you use it.
- Be very careful when you pick up the blade, the knife of the blender and the slicing/grating disc. They are very sharp!
- Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Place the lid on the bowl in the right position. The built-in safety lock will now be deblocked and you will be able to turn on the appliance.
- **Note that if both the blender and the bowl have been correctly mounted, only the blender will function.**
- Never let the appliance run unattended.
- Never let children run the appliance.
- When you are mixing or blending liquids, do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender (top line of the graduation).
- Do not exceed the maximum amounts and processing times indicated in the table.
- Wait until moving parts have stopped running before you remove the lid of the appliance.
- Never put your fingers or objects (e.g. a spatula) in the chute while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- Never put your fingers or objects (e.g. a spatula) in the blender unless you have unplugged the appliance first.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid. Do not rinse it either.
- Unplug the appliance after use.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.
- Keep these directions for use for future reference.



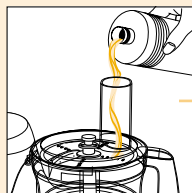
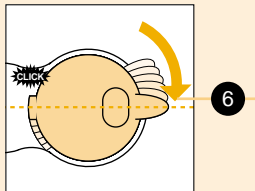
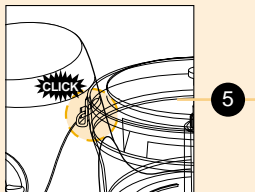
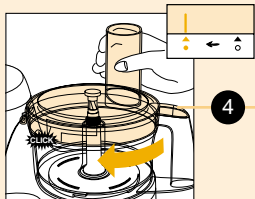
Placing the bowl (B) (fig. 2)

- Put the bowl on the food processor as shown (1)
- Turn the handle in the direction of the arrow until the bowl cannot be moved any further and you hear a 'click' (2).



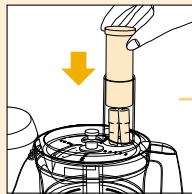
Placing the lid (C)

- Put the lid on the bowl as shown in fig. 3.
- Turn the lid with some force in the direction of the arrow until the lid will not move any further and you hear a 'click' (fig. 4-5).
- Make sure that the mark on the lid and the arrow on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will now cover the opening in the handle of the bowl (fig. 6).



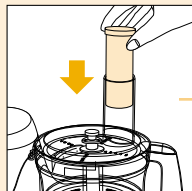
Chute (L) and pusher (M)

- The chute can be used to add liquid and solid ingredients (fig. 7).
- Use the pusher to push ingredients through the chute (fig. 8).
- You can also use the pusher to close the chute while the appliance is running to prevent dust or drops of liquid from escaping through the chute (fig. 9).



Built-in safety lock (F)

The motor unit as well as the lid (C) have been provided with marks. The appliance will only function if the arrow on the motor unit is placed directly opposite the mark on the lid. In this position, the projection (E) of the lid will cover the opening in the handle of the bowl.

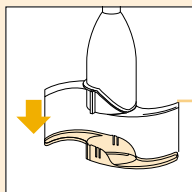


How to use the appliance

Note: The appliance will only function if

- The screw cap (P) or the blender (Q-U) have been properly mounted onto the motor unit (A) and
- The bowl (B) and the lid (C) have been placed on the motor unit in accordance with the instructions in this booklet.
- If both the blender and the bowl have been mounted correctly onto the motor unit, only the blender will function.

Set the speed control (N) to the position indicated in the table on pages 8-10 and switch the appliance on. When you have doubts about the right speed, always select the highest speed (setting 2).

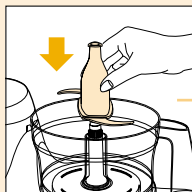


10

Blade (G) ⚔

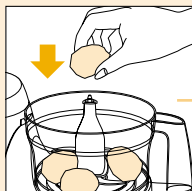
Be careful: the cutting edges of the blade are very sharp!

- The blade can be used for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing puff pastry, crumble and shortcrust pastry.



11

- Remove the protective cover from the blade (fig. 10).
- Put the bowl on the motor unit (fig. 2) and fit the blade onto the driving shaft (fig. 11).
- Put the ingredients in the bowl (fig. 12).
- Fasten the lid onto the bowl and put the pusher in the chute.

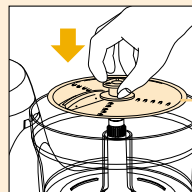


12

- Set the speed control (N) to the position indicated in the table and switch the appliance on. If you have doubts about the correct speed, always select the highest speed (position 2).
- Applications/recipes, mentioned in the table, will be ready after 10-60 seconds.

Tips:

- It is better not to chop large chunks with the blade; pre-cut them into pieces of approximately 3 cm before putting them in the food processor.
- The appliance chops very quickly; let it run for short periods at a time, also when you are using the pulse setting (M), to prevent the food from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance run for too long when you are chopping (hard) cheese; the cheese will get too hot and will start to melt and become lumpy.
- If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:
 - turn the appliance off;
 - remove the lid from the bowl;

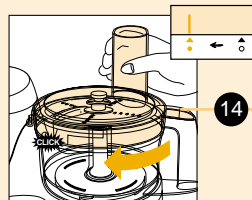


13

Slicing/grating disc (H) ⊕

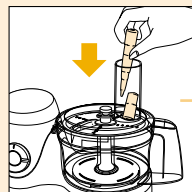
Be careful: the cutting edges of the disc are very sharp!

Only grasp the plastic part in the middle of the disc.



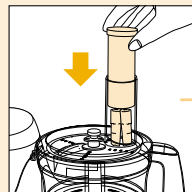
14

- Put the bowl on the motor unit (fig. 2).
- Put the slicing/grating disc in place (fig. 13).
- Put the lid on the bowl (fig. 14).
- Put the ingredients in the chute (fig. 15).
- Press the pusher lightly onto the ingredients in the chute.



15

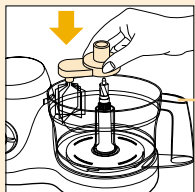
- For grating and slicing: set the speed control to position 2 (maximum speed).
- If you want to cut soft vegetables or fruits, you can also select a lower speed setting (see table).
- Press the ingredients slowly and steadily down with the pusher (fig. 16).



16

Tips:

- Pre-cut large chunks to make them fit into the chute.
- Fill the chute evenly for the best results.
- When you have to cut large amounts of food, process only small batches at a time and empty the bowl regularly between batches.

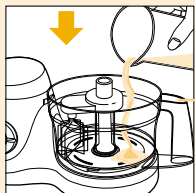


17

Beater (I)

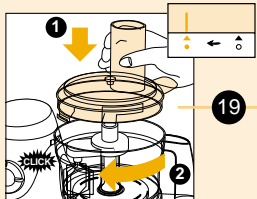
- You can use the beater to beat eggs, egg whites, toppings for desserts, instant pudding and whipping cream.

Do not use the beater for making batter or cake mixture!



18

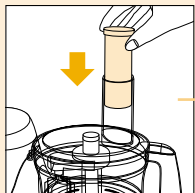
- Put the bowl on the motor unit (fig. 2) and attach the beater to the driving shaft (fig. 17).
- Put the ingredients in the bowl (fig. 18) and fasten the lid onto the bowl (fig. 19).
- Put the pusher in the chute to close it (fig. 20).



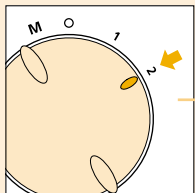
19

- Set the speed control (N) to the position indicated in the table and switch the appliance on. If you have doubts about the correct speed, always select the highest speed (position 2) (fig. 21).

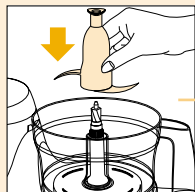
- Applications/recipes, mentioned in the table, will be ready after 2-5 minutes.



20



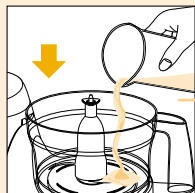
21



22

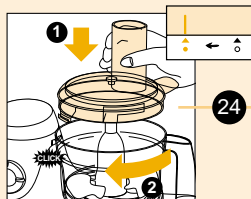
Kneading accessory (J)

- The kneading accessory can be used for kneading bread dough and for mixing batters and cake mixtures.



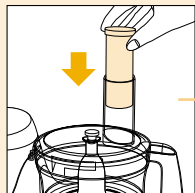
23

- Put the bowl on the motor unit (fig. 2) and fit the kneading accessory onto the driving shaft (fig. 22).
- Put the ingredients in the bowl (fig. 23) and fasten the lid onto the bowl (fig. 24).
- Put the pusher in the chute to close it (fig. 25).

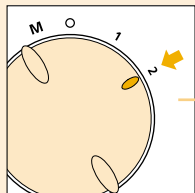


24

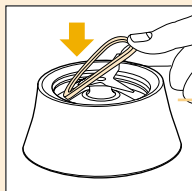
- Set the speed control (N) to position 2 (= maximum speed) (fig. 26). The dough, batter or cake mixture will be ready after 1 - 3 minutes.



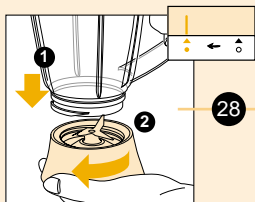
25



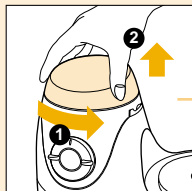
26



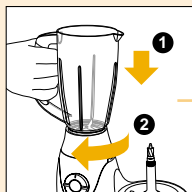
27



28



29



30

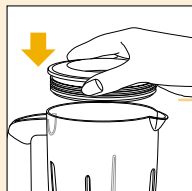
Blender (Q-U)

Important:

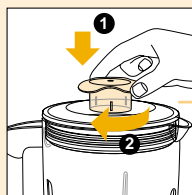
- The appliance can be used with or without the blender attached to the motor unit. If you use the appliance without the blender, the appliance will not function if the screw cap (P) has not been screwed onto the attaching hole for the blender.
- Before use: do not put the mains plug in the socket until you have attached the blender jar (S), the lid (R) and the knife unit (U) to the motor unit in the correct way.
- After use: unplug the appliance before you remove the blender jar from the motor unit.
- The blender can be used for pureeing very finely and for blending. It can be used for e.g. soups, sauces, milkshakes, baby food, vegetables, fruit, thin batter, puree, etc. If necessary, cut solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender.
- Do not fill the blender jar with ingredients that are hotter than 80 °C.
- To prevent spilling, do not put more than 1.5 litres of liquid in the blender jar.
- Never remove the lid while the blender is running.

Assembly and disassembly

- Put the rubber sealing ring (T) around the edge of the knife unit (U) (fig. 27).
- Turn the knife unit to the left to attach it to the blender jar (fig. 28). Make sure it is firmly fixed!



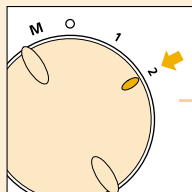
31



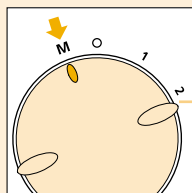
32



33



34



35

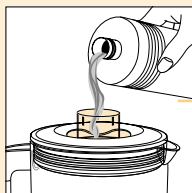
- Remove the screw cap (P) (fig. 29).
- Mount the blender jar onto the attaching hole and turn it in the direction of the arrow until it is firmly fixed (fig. 30).

Warning: do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.

- Press the lid into place (fig. 31).
- Attach the stopper by pressing it down and turning it in the direction of the arrows until it is firmly attached (fig. 32).
- To detach the blender, follow these steps in reverse order and opposite direction.
- Applications/recipes, mentioned in the table, will be ready after 10 seconds - 2 minutes.

How to use the blender

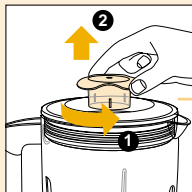
- Put the ingredients in the blender jar (fig. 33).
- Switch on the appliance by setting the speed control to the recommended speed (fig. 34) or by pressing the pulse button (M) (fig. 35). If you have any doubt about the correct speed, always select the highest speed (position 2). Check the table for the appropriate speed and setting.



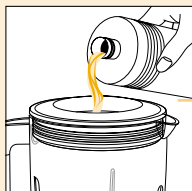
36

Tips:

- Liquid ingredients (for example oil for making mayonnaise) can be poured into the blender jar through the hole in the stopper which has been put in the lid upside down (fig. 36).
- The opening in the lid can be used to add ingredients while the appliance is running. To do so, unscrew the stopper and remove it from the lid (fig. 37-38).
- The longer you let the appliance run, the finer the blending result will usually be.
- It may be necessary to switch off the appliance from time to time to remove pieces of food sticking to the inside of the blender jar.
 - Switch off the appliance and unplug it;
 - Remove the stopper and the lid;
 - Remove pieces sticking to the inside of the blender jar with a soft spatula. Keep the spatula at a safe distance from the knives (approximately 2 cm).



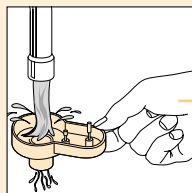
37



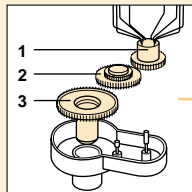
38

Cleaning

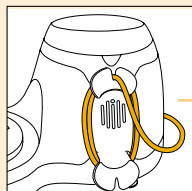
- Always unplug the appliance before you start cleaning the motor unit.
- You can clean the motor unit with a damp cloth. Do not immerse the motor unit in water and do not rinse it either.
- Always clean the parts that have come into contact with food in hot water with washing-up liquid immediately after use.
- Clean the blade, the knife unit of the blender and the slicing disc very carefully. The cutting edges are very sharp!
- Make sure that the cutting edges of the blade and the slicing disc do not come into contact with hard objects: this could cause



39



40


























41

them to become blunt.

- The gearwheels of the beater can be detached and cleaned very easily (fig. 39-40).
- Certain ingredients may cause discolorations on the surface of the accessories. This does not have a negative effect; the discolorations usually disappear after some time.
- Wrap the (excess) mains cord around the reel on the back of the appliance (fig. 41).

Ingredients	Max. quantity	Speed setting	Accessory	Procedure	Applications
Apples, carrots, celeriac - grating/slicing	500 g	2 / M	⊕	Cut the fruit/vegetables into pieces that fit into the chute. Fill the chute with the pieces and grate them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Batter (pancake) - whisking	500 ml milk	2	☐	First pour the milk into the blender and then add the dry ingredients. Mix the ingredients approx. 1 minute. If necessary, repeat this procedure max. 2 times. Then stop for a few minutes to allow the appliance to cool down to ambient temperature.	Pancakes, waffles, crLpes
Breadcrumbs - chopping	100 g	2	☞	Use dry, crisp bread	Breadcrumbed dishes, au gratin dishes
Butter cream (crème au beurre)	300 g	2	☞	Use soft butter for a light result	Desserts, pastry, toppings
Cheese (Parmesan) - grating	200 g	2	⊕	Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces that fit into the chute	Garnishing, soups, sauces, au gratin dishes
Cheese (Gouda) - grating	200 g	1	⊕	Cut the cheese into pieces that fit into the chute. Press carefully with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondue
Chocolate - chopping	200 g	1 / M	☞	Use hard, plain chocolate. Break into pieces of 2 cm. Use the pulse setting (M) during the first few seconds and then switch to max. speed to chop very finely.	Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses
Dough (tarts, pies, dumplings) - kneading	300 g flour	2	☞	Use cold margarine and cold water. Put flour in the bowl and add the margarine cut into pieces of 2 cm. Mix at max. speed until the dough has become crumbly, then add cold water while mixing. Stop as soon the dough starts to turn into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Fruit tarts, apple dumplings, pies, quiches.
Dough (bread) - kneading	700 g flour	2	☞	Mix warm water with yeast and sugar. Add flour, butter and salt and knead the dough for approx. 90 seconds. Leave to rise for 30 minutes.	Bread
Dough (pizza) - kneading	700 g flour	2	☞ / ☞	Same procedure as for bread dough. Knead the dough for approx. 1 minute.	Pizzas, tarts

Ingredients	Max. quantity	Speed setting	Accessory	Procedure	Applications
Dough (yeast) - kneading	500 g flour	2		First mix yeast, warm milk and some sugar. Add flour, sugar, salt, eggs and soft margarine. Knead the dough until it stops sticking to the bowl. (Takes approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes.	Luxury bread
Dough (shortcrust) - kneading	500 g flour	2		Use cold margarine, cut into pieces of 2 cm. Put all the ingredients in the bowl and knead until the dough has turned into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Apple pies, sweet biscuits, open fruit flans
Egg whites - whisking	4 egg whites	2		Use the eggs at room temperature. Note: Use at least two egg whites	Puddings, soufflés, meringues
Fruit (e.g. apples, peaches, bananas) - chopping	500 g	M		Tip: Add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring	Salads
	- pureeing 700 g	2		Add some liquid to obtain a smooth puree.	Sauces, jams, puddings, baby food
Herbs (e.g. parsley) - chopping	min. 75 g	2 / M		Wash and dry the herb(s) before chopping	Sauces, soups, garnishing, herb butter
Leeks, cucumbers, carrots - slicing	min. 1 piece	2 / M		Fill the chute with leeks, pieces of cucumber or carrots and press carefully with the pusher.	Soups, salads, quiches.
Mayonnaise - emulsifying	3 eggs	1 - 2		Use all ingredients at room temperature. Note: use at least one big egg, two small eggs or two big egg yolks.	French fries, salads, fondue, garnishing and barbecue sauces.
Meats, fish, poultry - lean meat	500 g	2 / M		First remove sinews and (fish) bones. Cut the meat/fish into cubes of 3 cm. Use the pulse setting for a coarser chopping result.	Steaks tartare, hamburgers
	- streaky meat 400 g	2 / M			Minced meat
Milkshakes - blending	250 ml milk	2		Puree the fruit (e.g. bananas, strawberries) with sugar and lemon juice. Add milk and some ice cream and mix well.	
Mixture (sponge) - whisking	3 eggs	2 / 1	 / 	Ingredients at room temperature. Whisk the mixture of eggs and sugar at max. speed until stiff. Then add the sifted flour. Continue whisking carefully at speed 1.	Sponge cakes, Swiss rolls, pastry
Mixture (cake) - mixing	4 eggs	2		Ingredients at room temperature. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour respectively.	Various cakes

Ingredients	Max. quantity	Speed setting	Accessory	Procedure	Applications
Nuts - chopping	250 g	2 / M		Use the pulse setting (M) for coarse chopping or max. speed for fine chopping.	Salads, bread, almond paste, puddings
Onions - chopping	500 g	2 / M		Peel the onions and cut them into 4 pieces. Note: use at least 100 g.	Salads, cooked food
- slicing	500 g	2 / M		Peel the onions and cut them into pieces that fit into the chute. Note: use at least 100 g	
Peas, beans (cooked) - pureeing	500 g	2		Use cooked beans or peas. If necessary, add some liquid to improve the consistency of the mixture.	Purees, soups
Potatoes, cooked - pureeing	750 g potatoes	1 - 2		Do not overcook the potatoes. The amount of milk necessary depends on the kind of potato used. Use warm milk (max. 80°C). Add the milk slowly while the metal blade is rotating.	Oven dishes, puree
Soups - blending	500 ml	2		Use cooked vegetables	Soups, sauces
Vegetables - chopping	500 g	2		Pre-cut into cubes of 3 cm and chop them with the blade.	Soups, raw vegetables, salads
Vegetables and meats (cooked) - pureeing	500 g	2		For coarse puree, add only a little liquid. For fine puree, keep adding liquid until the mixture is smooth enough.	Baby and infant food
Whipping cream - whipping	400 ml	1 - 2		Use cream that has been cooled in the refrigerator. Note: use at least 125 ml cream.	Garnishing, cream, pastry, ice cream mixtures

Parts

The following items are standard accessories:

- Bowl (B)
- Lid (C)
- Blade (G) ⚡
- Slicing/grating disc (H) ⊕
- Beater (I) 🍴
- Kneading accessory (J) ⚡
- Pusher (M)
- Blender (Q-U)
- Spatula (V)

The following additional accessories are available:

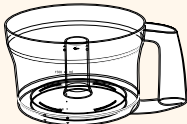
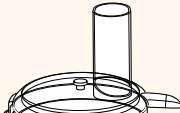


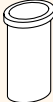




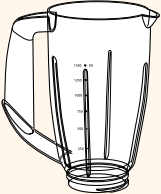








- double-sided slicing disc for thick and thin slicing (n° 4822 690 40181) ⊕
- double-sided grating disc for coarse and medium fine grating (n° 4822 690 40182) ⊕
- double-sided grating disc for fine and extra fine grating (n° 4822 690 40183) ⊕
- Potato grating disc (n° 4822 690 10139)
- single-sided slicing disc for French fries and e.g. Swedish turnip HR 2912 (n° 4822 690 10141).
- Storage box for discs HR 2922 (n° 4822 690 40267).

Ask your supplier if these accessories are also available in your country. If you want to order additional parts or replacements, please mention the relevant service and/or type numbers.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 61830	4203 065 61840	

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

 4822 418 10343	 4822 422 01336	 4203 065 61930
 4822 462 11055	 4203 065 62000	 4203 065 61940
 4203 065 61850	 4203 065 61880	 4203 065 61950
 4822 418 10342	 4203 065 61890	 4203 065 61960
 4203 065 61860	 4203 065 61900	 4203 065 61970
	 4203 065 61910	 4203 065 61980
		 4203 065 61990

You are not satisfied with the way the appliance functions?

If the appliance does not function the way you expect it to, consult the following table and read the relevant sections in the directions for use!

Problem:

Possible solution:

The switch does not function

Turn bowl and/or lid in the direction indicated as far as possible (until you hear a 'click').
Make sure that the arrows on the bowl and on the appliance as well as on the bowl and on the lid are placed directly opposite each other (see fig. 2 and 6).

Make sure that the blender jar or the screw cap have been properly placed and turn them in the direction indicated as far as possible.

The appliance has suddenly stopped running

This is probably the automatic cut-out system that has cut off the power supply to the appliance because it has overheated.

- Unplug the appliance
- Set the switch to position **O**
- Let the appliance cool down for 15 minutes
- Put the mains plug back in the socket
- Switch on the appliance again.

If the automatic cut-out system is activated repeatedly, contact your Philips dealer or the Philips Service Centre in your country.

The chopping, slicing or grating result is not optimal

Select the correct speed. Look at the indications on the appliance and in the directions for use.

The result when whisking eggs is not optimal

You can try adding some lemon juice or salt. Make sure the beater and the bowl are grease-free and select the right speed.

The result when whipping cream is not optimal

Use the beater. Use cooled whipping cream (approximately 6 °C).

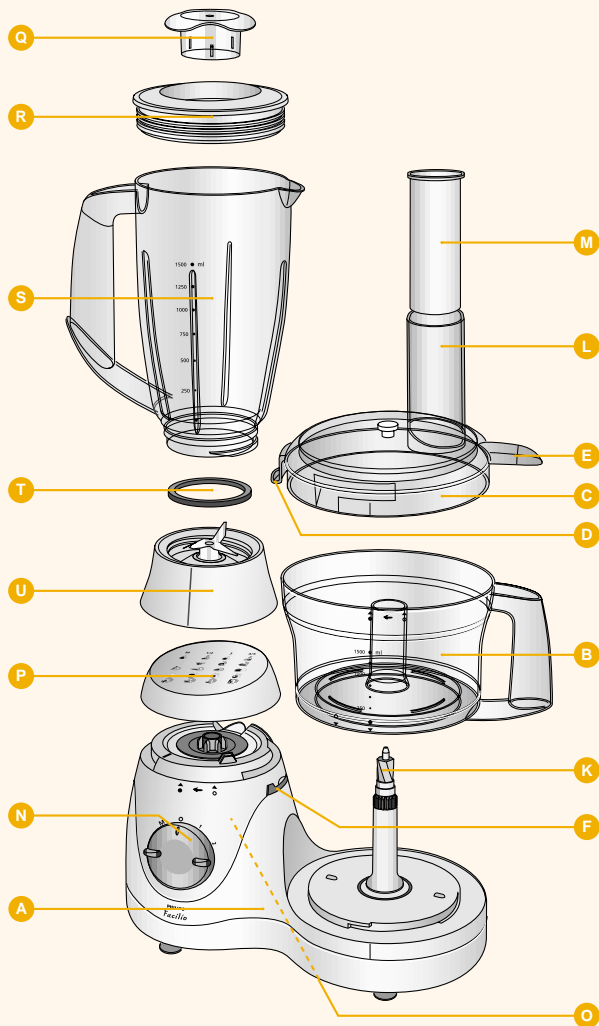
The beater slips or bends

Only use the beater to whip cream, eggs/egg whites and liquids. Do not use it to prepare batter, cake mixture or dough!

The dough is swung around in the bowl

Follow the instructions given in the directions for use carefully. Never add too much water. Always use the accessory indicated in the table. Do not exceed the maximum kneading time indicated.

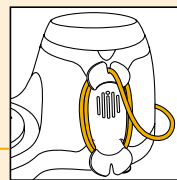
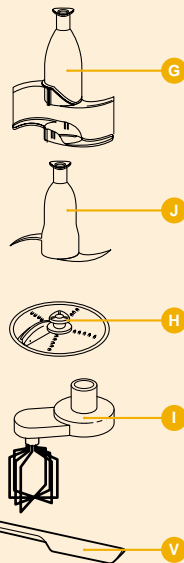
Français



1

Description générale (fig.1)

- A** Bloc moteur
- B** Bol
- C** Couverture du bol
- D** Doigt de sécurité du bol (active et désactive l'interrupteur de sécurité)
- E** Ergot du bol (couvre l'orifice de la poignée)
- F** Interrupteur de sécurité incorporé
- G** Couteau
- H** Disque à émincer / râper
- (moyennement fin, deux faces)
- I** Batteur
- J** Accessoire de pétrissage
- K** Axe d'entraînement
- L** Cheminée de remplissage
- M** Poussoir
- N** Sélecteur de vitesse
- O** = Arrêt
- 1 - 2** = réglage variable des vitesses
- 1** = vitesse minimum,
- 2** = vitesse maximum)
- M** = Touche Eclair (impulsions)
(l'appareil est en marche tant que vous appuyez sur le bouton)
- O** Enrouleur de cordon avec serre câble (pour maintenir le câble enroulé)
- P** Capuchon fileté (pour couvrir l'ouverture ou se fixe le bol mélangeur lorsqu'on ne l'utilise pas)



Accessoires du bol mélangeur

- Q** Bouchon
- R** Couverture
- S** Bol mélangeur
- T** Joint en caoutchouc
- U** Couteaux
- V** Spatule

Interrupteur automatique de sécurité

Lisez ces instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

L'appareil est équipé d'un interrupteur automatique afin d'éviter qu'il s'abîme en cas de surchauffe. En cas de surchauffe, ce dispositif coupe automatiquement l'alimentation électrique de l'appareil. Vous pouvez remettre l'appareil en marche après l'avoir laissé refroidir pendant 15 minutes, en suivant les instructions ci-dessous :

Si votre appareil s'arrête brusquement :

- Débranchez l'appareil
- Mettez l'interrupteur sur la position **O**
- Laissez refroidir l'appareil 15 minutes
- Branchez à nouveau l'appareil
- Remettez l'appareil en marche

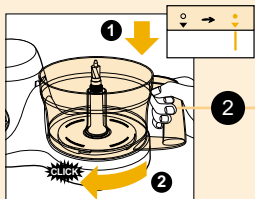
Consultez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips si l'interrupteur de sécurité se déclenche trop fréquemment.

Symboles

A gauche des symboles qui figurent sur l'appareil et qui indiquent les différentes utilisations, se trouve une icône de l'accessoire à utiliser. Au-dessus de cette icône est indiquée la vitesse la plus appropriée pour cette utilisation : M (= impulsions) ou les vitesses **1** ou **2** (voir le tableau, pages 22-24).

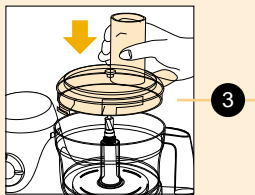
Important

- Lisez ces recommandations ainsi que les illustrations avant d'utiliser votre appareil.
- Enlevez la gaine de protection du couteau avant chaque utilisation.
- Faites très attention en prenant le couteau et les disques à émincer/râper car ils sont très aiguisés et tranchants.
- Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments.
- Placez correctement le couvercle du bol pour qu'il déverrouille l'interrupteur de sécurité, permettant ainsi la marche du moteur.
- **Notez que si le mélangeur et le bol ont été montés correctement, seul le mélangeur fonctionnera.**
- Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil.
- Quand vous mixez ou mélangez des liquides, ne dépassez pas le repère de remplissage maximum du bol ou du mélangeur (trait supérieur de graduation).
- Ne dépassez pas les quantités maximums et les temps d'utilisation indiqués dans le tableau.
- Attendez l'arrêt complet des parties en rotation avant de retirer le couvercle.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet, par ex. la spatule, dans la cheminée de remplissage ni dans le bol mélangeur sans avoir au préalable débranché l'appareil.
- N'immergez jamais l'ensemble moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Ne le rincez pas non plus.
- Débranchez l'appareil après son utilisation.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon équivalent. Adressez-vous à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Philips qui seuls possèdent la compétence et les pièces nécessaires à la réparation.
- Conservez ce mode d'emploi pour usage ultérieur.



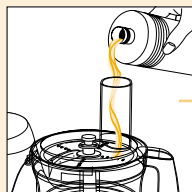
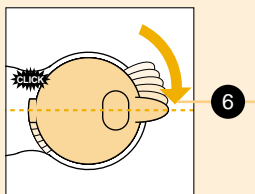
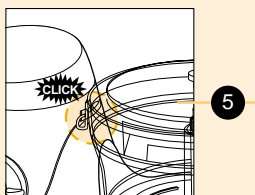
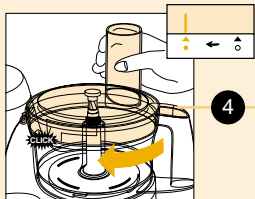
Pour mettre en place le bol (B) (fig. 2)

- Placez le bol sur le bloc moteur (1).
- Tournez à fond la poignée dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un "clac" (2).



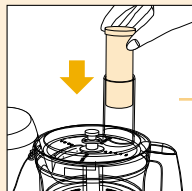
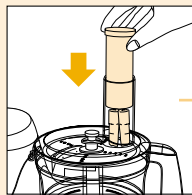
Pour mettre le couvercle en place (C)

- Mettez le couvercle sur le bol (fig. 3)
- Tournez fermement le couvercle à fond dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un "clac" (fig. 4-5).
- Assurez-vous de faire coïncider le repère du couvercle et la flèche du bol. L'ergot du couvercle recouvre alors l'ouverture de la poignée du bol (fig. 6).



La cheminée de remplissage (L) et le poussoir (M)

- La cheminée de remplissage peut être utilisée pour ajouter du liquide et des ingrédients solides (fig. 7).
- Utilisez le poussoir pour pousser les ingrédients dans la cheminée (fig. 8).
- Le poussoir peut également servir à fermer la cheminée pendant que l'appareil est en marche, pour empêcher toute projection (fig. 9).



Verrouillage de sûreté incorporé (F)

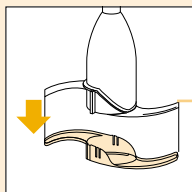
Le bloc moteur et le couvercle (C) comportent des repères. L'appareil ne peut fonctionner que si la flèche du bloc moteur coïncide exactement avec le repère du couvercle. Dans cette position, l'ergot (E) du couvercle couvre l'ouverture de la poignée du bol.

Utilisation de l'appareil

Remarque: l'appareil ne peut fonctionner que si :

- le capuchon fileté (P) ou le bol mélangeur (Q - U) ont été montés correctement sur le bloc moteur (A) et si le bol (B) et le couvercle (C) ont été positionnés sur le bloc moteur selon les instructions de ce livret.
- Si le mélangeur et le bol ont été montés correctement sur le bloc moteur, le mélangeur seul fonctionnera.

Positionnez le sélecteur de vitesse (N) sur la position indiquée dans le tableau (pages 22-24) et mettez l'appareil en marche. Si vous hésitez sur la vitesse à utiliser, choisissez toujours la vitesse la plus élevée (position 2).

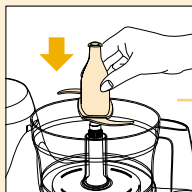


10

Le couteau ⚔ (G)

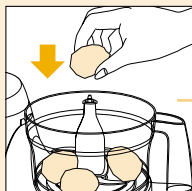
Attention : les lames du couteau sont très aiguisées et tranchantes !

- Le couteau peut être utilisé pour hacher, mélanger, mixer, réduire en purée et pour préparer les pâtes feuilletées, brisées et sablées.



11

- Enlevez la gaine de protection du couteau (fig. 10).
- Placez le bol sur le bloc moteur (fig. 2) et positionnez le couteau sur l'axe d'entraînement (fig. 11).

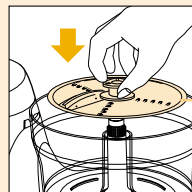


12

- Mettez les ingrédients dans le bol (fig. 12).
- Fixez le couvercle sur le bol et introduisez le poussoir dans la cheminée d'alimentation.
- Tournez le sélecteur de vitesse (N) sur la position indiquée dans le tableau et mettez l'appareil en marche. Si vous hésitez sur le choix de la vitesse, choisissez toujours la vitesse la plus élevée (position 2).
- Les préparations indiquées dans les recettes sont généralement prêtes en 10 à 60 secondes.

Conseils :

- Il est préférable de ne pas hacher de gros morceaux avec le couteau. Coupez-les en dés d'environ 3 cm de côté avant de les mettre dans le bol mélangeur.
- L'appareil hache très rapidement. Ne le faites pas tourner trop longtemps : les aliments seraient hachés trop fins. De même lorsque vous utilisez la touche Eclair (M).
- Ne laissez pas tourner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) : le fromage chaufferait trop, commencerait à fondre et



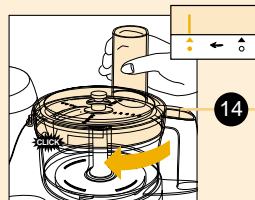
13

- à devenir pâteux.
- Si des aliments s'enroulent autour du couteau ou collent à la paroi du bol :
 - débranchez d'abord l'appareil
 - retirez le couvercle du bol
 - enlevez ensuite les aliments avec la spatule.
 - Ne hachez pas des ingrédients trop durs tels que des grains de café, des noix de muscade ou des glaçons : cela pourrait émousser les lames du couteau.

Reportez-vous au tableau pour la vitesse et le réglage appropriés.

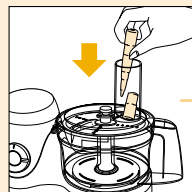
Disque à émincer et à râper ⊕ (H)

Attention : les lames du disque sont très aiguisées !



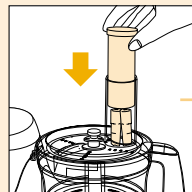
14

Saisissez toujours le disque par la partie en plastique au centre du disque.



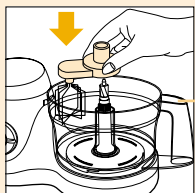
15

- Placez le bol sur le bloc moteur (fig. 2).
- Positionnez le disque à émincer ou à râper (fig. 13).
- Placez le couvercle sur le bol (fig. 14).
- Mettez les ingrédients dans la cheminée d'alimentation (fig. 15).
- Appuyez légèrement sur les ingrédients avec le poussoir.
- Pour émincer et râper : réglez le sélecteur de vitesse sur la position 2 (vitesse maximum).



16

- Si vous désirez trancher des légumes tendres ou des fruits, vous pouvez également choisir une vitesse inférieure (voir le tableau).

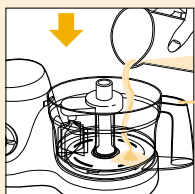


17

- Poussez les ingrédients lentement et régulièrement avec le poussoir (fig. 16).

Conseils :

- Coupez les aliments grossièrement pour les introduire dans la cheminée.
- Remplissez la cheminée de façon régulière pour obtenir les meilleurs résultats.
- Si vous devez traiter d'importantes quantités d'aliments, ne traitez que des petites portions à la fois et videz le bol fréquemment.



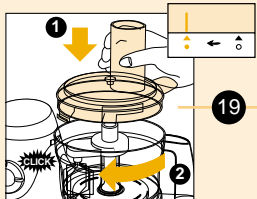
18

Le fouet (I)

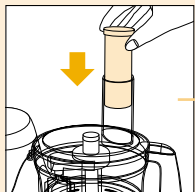
- Vous pouvez vous servir du fouet pour battre des œufs, des blancs d'œufs, des garnitures de desserts, des flans et de la crème fouettée.

Ne vous servez pas du fouet pour faire une pâte ou des mélanges pour gâteaux !

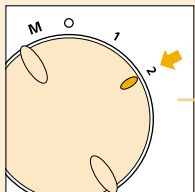
- Placez le bol sur le bloc moteur (fig. 2) et fixez le fouet sur l'axe d'entraînement (fig. 17).
- Mettez les aliments dans le bol (fig. 18) et fixez le couvercle sur le bol (fig. 19).
- Mettez le poussoir dans la cheminée (fig. 20).
- Tournez le sélecteur de vitesse (N) sur la position indiquée dans le tableau et mettez l'appareil en marche. Si vous hésitez sur le choix de la vitesse, choisissez toujours la vitesse la plus élevée (position 2) (fig. 21).
- Les préparations indiquées dans les recettes sont généralement prêtes en 2 à 5 minutes.



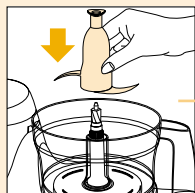
19



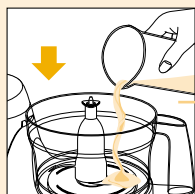
20



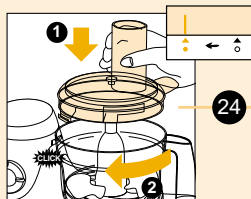
21



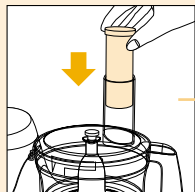
22



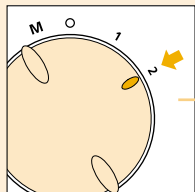
23



24



25



26

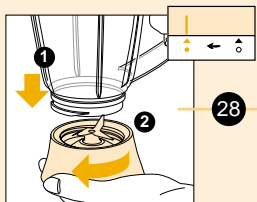
Accessoire de pétrissage (J)

- L'accessoire de pétrissage sert à pétrir de la pâte à pain, à mixer de la pâte à frire ou les ingrédients pour un gâteau.

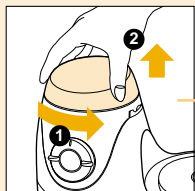
- Placez le bol sur le bloc moteur (fig. 2) et fixez l'accessoire de pétrissage sur l'axe d'entraînement (fig. 22).
- Mettez les ingrédients dans le bol (fig. 23) et fixez le couvercle sur le bol (fig. 24).
- Mettez le poussoir dans la cheminée (fig. 25).
- Tournez le sélecteur de vitesse (N) sur la position 2 (= vitesse maximum) (fig. 26). La pâte ou le mélange sont prêts en une à trois minutes.



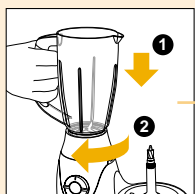
27



28



29



30

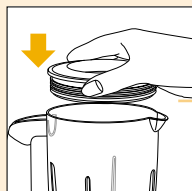
Le bol mélangeur (Q-U)

Important :

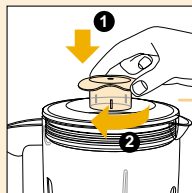
- L'appareil ne peut fonctionner que si le bol mélangeur est fixé sur le bloc moteur ou si le capuchon fileté (P) est bien fixé sur l'ouverture de raccordement du bol mélangeur.
- Avant toute utilisation : ne branchez pas l'appareil avant d'avoir installé correctement sur le bloc moteur, le bol mélangeur (S), le couvercle (R) et l'ensemble couteaux (U).
- Après utilisation : débranchez l'appareil avant de retirer le bol mélangeur du bloc moteur.
- Le bol mélangeur peut être utilisé pour réduire en purée ou pour mélanger. Il peut servir par exemple pour les soupes, les sauces, les milkshakes, les aliments de bébés, les légumes, les fruits, les pâtes fluides, la purée etc. Si nécessaire, coupez les ingrédients solides en morceaux plus petits avant de les mettre dans le bol mélangeur.
- Ne mettez pas dans le bol mélangeur des ingrédients à une température supérieure à 80° C.
- Pour éviter tout débordement, ne mettez pas plus de 1,5 litres de liquide dans le bol .
- Ne retirez jamais le couvercle du bol mélangeur pendant son fonctionnement.

Montage et démontage

- Disposez le joint (T) autour du rebord du bloc moteur (fig. 27).
- Faites tourner le couteaux vers la gauche pour le fixer sur le bol mélangeur (fig. 28).



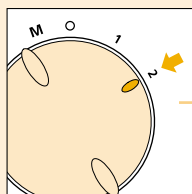
31



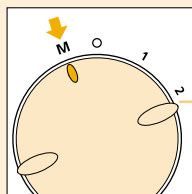
32



33



34



35

Assurez-vous qu'il est correctement enclenché !

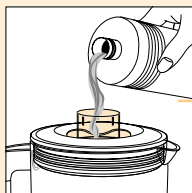
- Retirez le capuchon fileté (P) (fig. 29).
- Montez le bol mélangeur sur l'ouverture de raccordement et tournez-le dans le sens de la flèche jusqu'à son enclenchement (fig. 30).

Attention : n'exercez pas une pression trop importante sur la poignée du bol mélangeur.

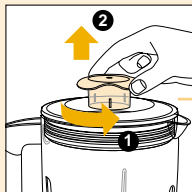
- Positionnez le couvercle en appuyant dessus (fig. 31).
- Fixez le bouchon en le tournant dans le sens des flèches jusqu'à blocage (fig. 32).
- Pour retirer le bol mélangeur, procédez dans l'ordre et dans le sens inverses.
- Les préparations indiquées dans les recettes sont généralement prêtes suivant le cas entre 10 secondes et 2 minutes.

Utilisation du bol mélangeur

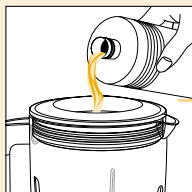
- Mettez les ingrédients dans le bol mélangeur (fig. 33).
- Mettez l'appareil en marche en réglant le sélecteur de vitesses sur la vitesse recommandée (fig. 34) ou en appuyant sur la touche Eclair (M) (fig. 35). Si vous hésitez sur le choix de la vitesse, choisissez toujours la vitesse maximum (position 2). Consultez le tableau pour la vitesse et le réglage appropriés.



36



37



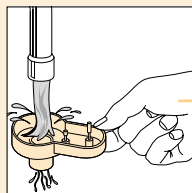
38

Conseils :

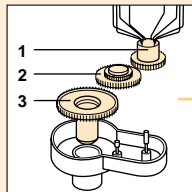
- Les ingrédients liquides (par exemple pour une mayonnaise) peuvent être versés dans le bol mixer par l'ouverture du bouchon mis à l'envers (fig. 36).
- L'ouverture du couvercle peut servir à ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement de l'appareil. Pour cela, dévissez le bouchon et retirez-le du couvercle (fig. 37 - 38).
- Plus vous laissez l'appareil tourner longtemps, plus le mélange que vous obtenez est fin.
- Il peut s'avérer nécessaire d'arrêter l'appareil de temps à autre pour retirer les aliments collés le long des parois du verre du mélangeur.
- Arrêtez l'appareil et débranchez-le.
- Retirez le bouchon et le couvercle.
- Avec une spatule douce, retirez les morceaux collés sur les parois du verre du mélangeur. Tenez la spatule éloignée des couteaux (environ 2 cm).

Nettoyage

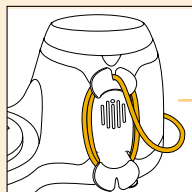
- Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur.
- Le bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide. N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau. Ne le placez pas sous l'eau.
- Lavez immédiatement après utilisation les accessoires en contact avec les aliments, à l'eau chaude savonneuse. Ne les lavez pas dans le lave-vaisselle.
- Faites attention en nettoyant le couteau et le disque à émincer/râper. Leurs lames sont très aiguisées !



39




























40











41

- Evitez de cogner les lames contre des objets durs car cela les émousserait.
- Les roues d'entraînement du fouet peuvent être retirées et lavées très facilement (fig. 39-40).
- Certains aliments peuvent provoquer une décoloration sur la surface des accessoires. Cela est sans importance. Les décolorations disparaissent habituellement en peu de temps.
- Enroulez le cordon d'alimentation (en excédant) autour de l'enrouleur au dos de l'appareil (fig. 41).





Ingredients	Qtité maximum	Réglage Accessoires et vitesse	Utilisation	Usages	
Pommes, carottes, céleri - émincer, râper	500 g	2 / M		Coupez les fruits ou les légumes grossièrement pour les introduire dans la cheminée. Remplissez la cheminée et râpez-les en appuyant doucement sur le poussoir.	Salades, légumes crus
Pâte (à crêpes) - fouet	500 ml lait	2		Versez d'abord le lait dans le mixer pendant 1 min. environ, puis ajoutez les ingrédients secs. Répétez cette opération 2 fois maxi. puis laissez refroidir l'appareil pendant quelques minutes.	Crêpes, gaufres
Chapelure - hacher	100 g	2		Utilisez du pain sec, croustillant	Plats panés, gratins
Crème au beurre	300 g	2		Prenez du beurre mou pour obtenir une crème légère.	Desserts, pâtisserie, garnitures.
Fromage (parmesan) - râper	200 g	2		Utilisez un morceau de parmesan sans croûte et coupez-le en morceaux pour les introduire dans la cheminée.	Garnitures, soupes, sauces, gratins.
Fromage (gouda) - râper	200 g	1		Coupez le fromage en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Appuyez doucement sur le poussoir.	Sauces, pizzas, gratins, fondue.
Chocolat - hacher	200 g	1 / M		Utilisez du chocolat noir, dur. Cassez en morceaux de 2 cm. Utilisez la touche Eclair pendant quelques secondes et passez ensuite à la vitesse maximum pour hacher très fin.	Garnitures, sauces, pâtisseries, flans, mousses
Pâte (tartes, pâtés en croûte, beignets) - pétrir	300 g farine	2		Utilisez de la margarine et de l'eau froide. Versez la farine dans le bol et ajoutez la margarine coupée en morceaux de 2 cm. Mélangez à la vitesse maximum jusqu'à ce que la pâte devienne friable, puis ajoutez de l'eau froide tout en mélangeant. Arrêtez dès que la pâte commence à former une boule. Laissez la pâte refroidir avant de vous en servir.	Tartes aux fruits, beignets aux pommes, pâtés, quiches
Pâte (pain) - pétrir	700 g farine	2		Mélangez la levure et le sucre avec de l'eau tiède. Ajoutez la farine, le beurre et le sel et pétrissez la pâte pendant 1½ min. Laissez lever 30 minutes.	Pain
Pâte (pizza) - pétrir	700 g farine	2	 / 	Même opération que pour la pâte à pain. Laissez lever 1 minute.	Pizzas, tartes
Pâte (au levain) - pétrir	500 g farine	2		Mélangez d'abord la levure, du lait chaud et un peu de sucre. Ajoutez la farine, le sucre, le sel, les œufs et de la margarine molle. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus au bol. Laissez lever 30 minutes.	Pain brioché

Ingredients	Qtité maximum	Réglage Accessoires et vitesse	Utilisation	Usages	
Pâte (brisée) - pétrir	500 g farine	2		Mélangez d'abord la levure, du lait chaud et un peu de sucre. Ajoutez la farine, le sucre, le sel, les œufs et de la margarine molle. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus au bol (1 min. environ). Laissez lever 30 minutes.	Tourte aux pommes, biscuits, tartes aux fruits
Blancs d'œufs - fouetter	4 blancs d'œufs	2		Utilisez les œufs à température ambiante. Remarque : utilisez au moins deux blancs d'œufs.	Entremets, soufflés, meringues
Fruits (par ex. pommes, pêches, bananes) - hacher	500 g	M		Conseil : ajoutez un peu de jus de citron pour empêcher la décoloration des fruits. Ajoutez du liquide pour une purée plus onctueuse.	Salades
- purée	700 g	2			Sauces, confitures, flans, aliments pour bébés
Herbes (par ex. persil) - hacher	min. 75 g	2 / M		Lavez et séchez les herbes avant de les hacher.	Sauces, soupes, garnitures, beurre aux herbes.
Poireaux, concombres, carottes - émincer	min. 1 pièce	2 / M		Remplissez la cheminée de poireaux, de dés de concombre ou de carottes et appuyez doucement avec le poussoir.	Soupes, salades, quiches
Mayonnaise - émulsionner	3 œufs	1 - 2		Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Remarque : utilisez au minimum un gros œuf, deux petits œufs ou deux gros jaunes d'œufs.	Pommes frites, salades, fondue, garnitures et sauces de barbecue.
Viandes, poisson, volaille - viande maigre - viande persillée	500 g 400 g	2 / M 2 / M	 	Retirez d'abord les nerfs, les os, les arêtes. Coupez la viande/le poisson en dés de 3 cm. Utilisez la touche Eclair pour un hachage plus grossier.	Steaks tartare, hamburgers, viande hachée.
Milkshakes - mélanger	250 ml lait	2		Réduisez en purée le fruit (par ex. bananes, fraises) avec du sucre et du jus de citron. Ajoutez du lait et de la crème glacée et mélangez bien.	
Mélange (babas) - fouetter	3 œufs	2 / 1 2	 / 	Utilisez des ingrédients à température ambiante. Faites monter les œufs et le sucre en neige à vitesse maximum. Ajoutez alors la farine tamisée et continuez à fouetter avec précaution à la vitesse 1.	Babas, génoise roulée, pâtisserie
Mélange (gâteaux) - mixer	4 œufs	2 / M		Utilisez des ingrédients à température ambiante. Mélangez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et crémeux. Ajoutez ensuite, dans l'ordre, le lait, les œufs et la farine.	Divers gâteaux




Ingredients	Qtité maximum	Réglage Accessoires et vitesse	Utilisation	Usages
Noix - hacher	250 g	2 / M	 Utilisez la touche Eclair (M) pour un hachage grossier et la vitesse maximum pour un hachage fin.	Salades, pain, frangipane, entremets
Oignons - hacher	500 g	2 / M	 Pelez les oignons et coupez-les en quatre. Remarque : utilisez au moins 100 g. Pelez les oignons et coupez-les en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Remarque : utilisez au moins 100 g.	Salades, plats cuisinés
- émincer	500 g	2		
Petits pois, haricots (cuits) - purée	500 g	1 - 2	 Utilisez les légumes cuits. Si nécessaire, ajoutez du liquide pour améliorer la consistance du mélange.	Purées, soupes
Pommes de terre bouillies - purée	750 g de pommes de terre	2	 Ne cuisez pas trop les pommes de terre. La quantité de lait nécessaire dépend de la qualité des pommes de terre utilisées. Utilisez du lait chaud (80° C max.) Ajoutez le lait lentement tout en faisant tourner le couteau.	Plats au four, purée
Soupe - mixer	500 ml	2	 Utilisez des légumes cuits	Soupes, sauces
Légumes - hacher	500 g	2	 Découpez en cubes de 3 cm et hachez avec le couteau.	Soupes, légumes crus, salades
Légumes et viandes (cuits) - purée	500 g 400 ml	1	 Pour obtenir une purée épaisse, ajoutez peu de liquide. Pour une purée fine, ajoutez du liquide jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment onctueux.	Aliments pour bébés
Crème fouettée - fouetter			 Utilisez de la crème préalablement refroidie dans le réfrigérateur. Remarque : utilisez au moins 125 ml de crème liquide	Garnitures, crèmes, pâtisserie, mélanges de crèmes glacées

Accessoires

Les éléments suivants sont les accessoires standard :

- Bol (B)
- Couvercle (C)
- Couteau (G) 
- Disque à émincer / à râper (H) 
- Batteur (I) 
- Accessoire à pétrir (J) 
- Pousoir (M)
- Bol mélangeur (Q-U)
- Spatule (V)

Les accessoires supplémentaires suivants sont disponibles en option :

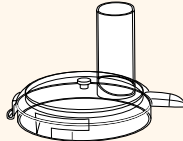


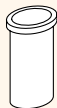


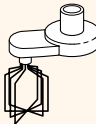



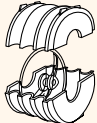


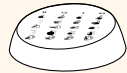


- disque double à émincer plus ou moins finement (N° 4822 690 40181) 
- disque double à râper gros et moyen/fin (N° 4822 690 40182) 
- disque double à râper fin et très fin (N° 4822 690 40183) 
- disque à râper les pommes de terre (gâteaux aux pommes de terre) (n°. 4822 690 10139)
- disque simple à râper des pommes de terre frites ou par ex. HR 2912 (N° 4822 690 10141).
- boîte de rangement pour les disques HR 2922 (N° 4822 690 40267).

Demandez à votre revendeur ou Centre Service Agréé Philips si ces accessoires sont disponibles. Si vous désirez commander des accessoires supplémentaires ou les remplacer, mentionnez les numéros de service.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 61830	4203 065 61840	

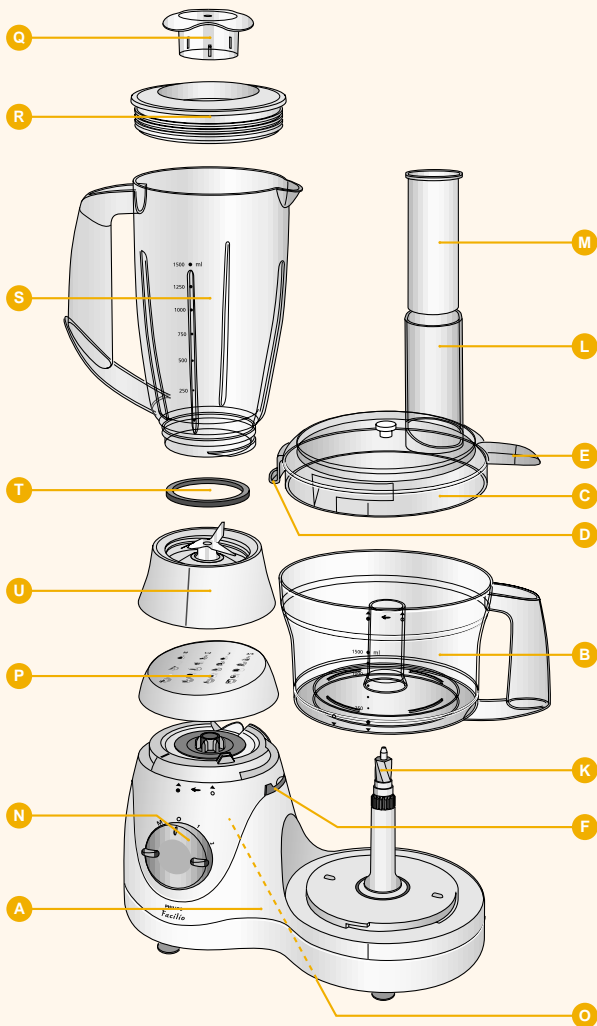
SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4822 418 10343	4822 422 01336	4203 065 61930
		
4822 462 11055	4203 065 62000	4203 065 61940
		
4203 065 61850	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4822 418 10342	4203 065 61890	4203 065 61960
		
4203 065 61860	4203 065 61900	4203 065 61970
		
	4203 065 61910	4203 065 61980
		
		4203 065 61990

Vous n'êtes pas satisfait du fonctionnement de l'appareil ?

Consultez le tableau suivant et lisez les sections appropriées dans la notice d'utilisation !

Problème :	Solution possible
Le sélecteur ne fonctionne pas	<p>Tournez le bol et/ou le couvercle dans la direction indiquée, aussi loin que possible (jusqu'à ce que vous entendiez un 'clic').</p> <p>Vérifiez que les flèches du bol et de l'appareil coïncident ainsi que celles du bol et du couvercle (voir fig. 2 et 6).</p> <p>Assurez-vous que le bol du mélangeur ou le capuchon fileté ont été placés correctement et tournez-les dans le sens indiqué, jusqu'à son enclenchement.</p> <p>Reportez-vous aux indications sur l'appareil ou aux instructions d'utilisation.</p>
L'appareil s'est arrêté brusquement	<p>La sécurité électrique a coupé l'alimentation</p> <ul style="list-style-type: none">- débranchez l'appareil- positionnez le sélecteur de vitesse sur O- laissez l'appareil refroidir pendant 15 minutes- branchez à nouveau l'appareil- remettez l'appareil en marche <p>Si le système d'interruption automatique continue à se déclencher, contactez votre Centre de Service Agréé.</p>
Vous avez haché, émincé ou râpé et le résultat n'est pas parfait	<p>Choisissez la bonne vitesse.</p>
Les œufs ne sont pas bien battus	<p>Essayez d'ajouter du jus de citron ou du sel. Assurez-vous que le batteur et le bol ne sont pas gras et choisissez la bonne vitesse.</p>
La crème n'est pas bien fouettée	<p>Utilisez le fouet. Utilisez de la crème à fouetter préalablement refroidie (environ 6° C).</p>
Le fouet glisse ou se plie	<p>N'utilisez le fouet que pour fouetter de la crème, des œufs, du blanc d'œuf et des liquides. Ne l'utilisez pas pour préparer de la pâte ou des gâteaux.</p>
La pâte tourne en boule dans le bol	<p>Suivez attentivement les instructions du mode d'emploi. N'ajoutez jamais trop d'eau. Utilisez toujours l'accessoire indiqué dans le tableau. Ne dépassez pas le temps maximum de pétrissage indiqué.</p>

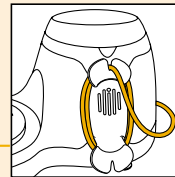
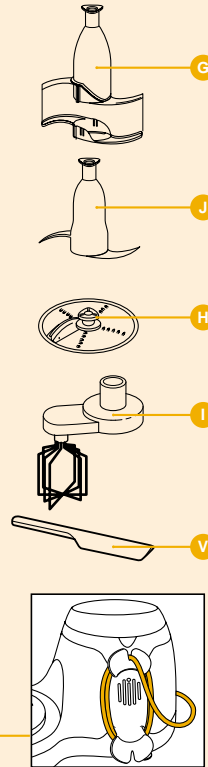


1

Deutsch

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Motorgehäuse
 - B** Schüssel
 - C** Deckel zur Schüssel
 - D** Haken zur Sicherheitsverriegelung
 - E** Vorsprung, verschließt die Öffnung im Griff
 - F** Integrierte Sicherheitsverriegelung
 - G** Messer
 - H** Schneid- und Raspelscheibe, mittelfein, doppelseitig
 - I** Schneebesens
 - J** Kneteinsatz
 - K** Antriebswelle
 - L** Einfüllöffnung
 - M** Stopfer
 - N** Geräteschalter mit stufenlosem Geschwindigkeitsregler
 - 0** = Aus
 - 1** = Minimal-Geschwindigkeit
 - 2** = Maximal-Geschwindigkeit
 - M** = Momentschalter (Loslassen = Aus)
 - O** Kabelaufwicklung mit Kerbe zum Fixieren von überschüssigem Netzkabel
 - P** Schutzverschluss, verschließt die Öffnung, wenn der Mixbecher nicht aufgesetzt ist
- Mixbecher-Aufsatz**
- Q** Einsatz für den Deckel
 - R** Deckel zum Mixbecher
 - S** Mixbecher
 - T** Dichtungsring aus Gummi
 - U** Messereinheit
- V** Spatel



Der automatische Überhitzungsschutz

Lesen Sie diese Anweisung vor dem ersten Gebrauch bitte sorgfältig durch.

Um Schäden durch Überhitzung zu vermeiden, ist dieses Gerät mit einem automatischen Überhitzungsschutz versehen, der, falls erforderlich, den Strom ausschaltet. Wenn Sie die nachstehenden Hinweise genau befolgen, ist das Gerät nach 15 Minuten wieder betriebsbereit.

Wenn das Gerät plötzlich stillsteht, gehen Sie Schritt für Schritt wie folgt vor.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie den Geräteschalter auf Position 0.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 15 Minuten abkühlen.
- Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät wieder ein.

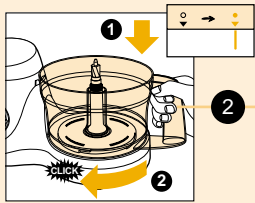
Wenn der automatische Überhitzungsschutz das Gerät wiederholt ausschaltet, so wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder das Philips Service Center in Ihrem Lande.

Die Symbole auf dem Gerät

Auf dem Gerät sehen Sie links von den Symbolen für die Anwendung ein Symbol für den jeweils zu verwendenden Aufsatz. Über dem Symbol ist die für diese Anwendung angemessene Geschwindigkeit angezeigt, also **M** für die Momentschaltung bzw. die Geschwindigkeit **1** oder **2** (vgl. die Tabelle, Seiten 34-36).

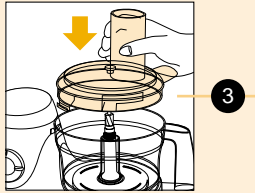
Wichtig

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und sehen Sie sich die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Nehmen Sie vor jedem Gebrauch den Schneidschutz von den Messern ab.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer sowie der Schneid- und Raspelscheibe und mit der Messereinheit des Mixbecher-Aufsatzes um; sie sind sehr scharf!
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch sorgfältig alle Teile ab, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Achten Sie auf den richtigen Sitz des Deckels der Schüssel. Erst dann ist die Sicherheitsverriegelung entriegelt, so daß Sie das Gerät einschalten können.
- **Hinweis: Wenn sowohl die Schüssel wie der Mixbecher aufgesetzt sind, ist nur der Mixbecher betriebsbereit.**
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, daß Kinder nicht mit dem Gerät hantieren.
- Füllen Sie die Schüssel und den Mixbecher niemals höher als bis zur obersten Markierung, besonders wenn Sie Flüssigkeiten verarbeiten.
- Überschreiten Sie niemals die Mengen und die Zeiten, die in der Tabelle aufgeführt sind.
- Lassen Sie stets die rotierenden Teile zum Stillstand kommen, bevor Sie den Deckel abnehmen.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände, auch nicht den Spatel in die Einfüllöffnung der Schüssel, solange das Gerät eingeschaltet ist. Nur der Stopfer ist dazu geeignet.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände, auch nicht den Spatel, in den Mixbecher, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muß es von einer durch Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zur späteren Einsicht sorgfältig auf.



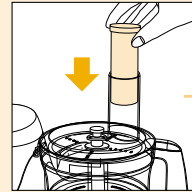
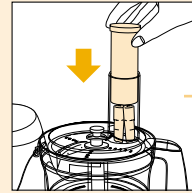
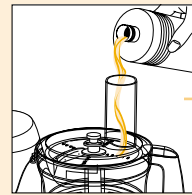
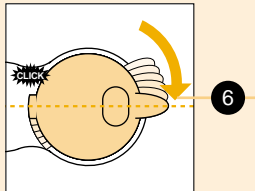
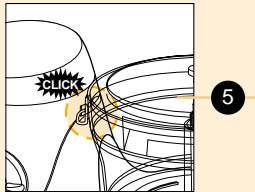
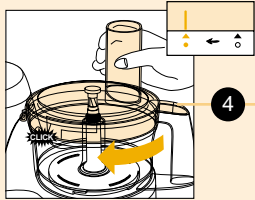
Aufsetzen der Schüssel (B) (Abb. 2)

- Setzen Sie die Schüssel auf das Gerät (Abb. 2, 1).
- Drehen Sie den Griff in Pfeilrichtung bis er einrastet ("Klick") (Abb. 2, 2).



Aufsetzen des Deckels (C) auf die Schüssel

- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, wie in Abb. 3 gezeigt.
- Drehen Sie den Deckel fest in Pfeilrichtung, bis er hörbar einrastet ("Klick") (Abb. 4 und 5).
- Achten Sie darauf, daß die Markierungen auf dem Deckel und auf der Schüssel übereinstimmen. Die Öffnung im Griff der Schüssel wird nun durch den Vorsprung im Deckel verschlossen (Abb. 6).



Einfüllöffnung (L) und Stopfer (M)

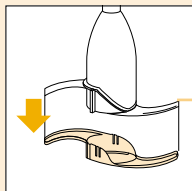
- Durch die Einfüllöffnung lassen sich flüssige und feste Zutaten in die Schüssel geben (Abb. 7).
- Verwenden Sie nur den Stopfer, um die Zutaten anzudrücken (Abb. 8).
- Wenn Sie während des Betriebs den Stopfer in der Einfüllöffnung lassen, verhindern Sie Spritzer oder Staubentwicklung (Abb. 9).

Die integrierte Sicherheitsverriegelung (F)

Das Motorgehäuse und der Deckel zur Schüssel (C) sind mit Markierungen versehen. Nur wenn der Deckel auf die Schüssel aufgesetzt und sich die Markierungen auf dem Motorgehäuse und dem Deckel gegenüberstehen, ist das Gerät betriebsbereit. In dieser Position bedeckt der Vorsprung (E) auf dem Deckel die Öffnung im Griff der Schüssel.

Der Gebrauch des Geräts mit aufgesetzter Schüssel

- Hinweis:** Das Gerät läßt sich nur dann mit der Schüssel in Betrieb setzen, wenn ...
- der Schutzverschluß oder der Mixbecher-Aufsatz auf dem Motorgehäuse angebracht ist, und zugleich
 - die Schüssel (B) mit dem Deckel (C) genau nach den Angaben in dieser Gebrauchsanweisung aufgesetzt sind.
 - Wenn der Mixbecher-Aufsatz und die Schüssel gleichzeitig aufgesetzt sind, läßt sich nur der Mixbecher verwenden.



10

Setzen Sie den Geräteschalter (N) auf die Position, die in der Tabelle empfohlen wird, und schalten Sie dann das Gerät ein. Wenn Sie nicht genau wissen, welche Geschwindigkeit Sie wählen sollen, so schalten Sie immer auf Position 2.

Messer (G) ⚡

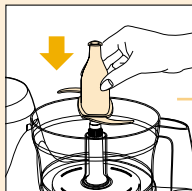
VORSICHT: Die Schneiden sind sehr scharf!

- Das Messer kann zum Schneiden, Mixen, Mischen, Pürieren und zum Kneten von Kuchen-, Pizza- und Brotteig verwendet werden.

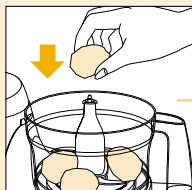
- Nehmen Sie den Schneidschutz vom Messer (Abb. 10).
- Setzen Sie nacheinander die Schüssel (Abb. 2) auf das Motorgehäuse, und dann das Messer auf die Antriebswelle (Abb. 11).
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (Abb. 12).
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, und setzen Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung.
- Stellen Sie am Geräteschalter (N) die empfohlene Geschwindigkeit ein (vgl. die Tabelle), und schalten Sie das Gerät ein. Wenn Sie nicht genau wissen, welche Geschwindigkeit Sie wählen sollen, so schalten Sie immer auf Position 22 (= maximale Geschwindigkeit).
- Für die in der Tabelle aufgeführten Zubereitungen benötigen Sie ca. 10 bis 60 Sekunden.

Hinweise:

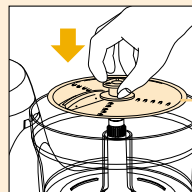
- Füllen Sie nicht zu große Teile ein.



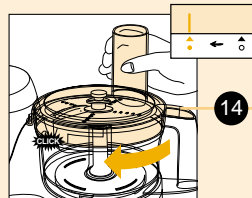
11



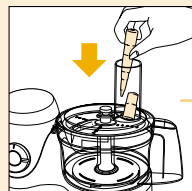
12



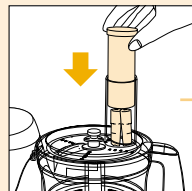
13



14



15



16

Schneiden Sie Stücke in Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge vor.

- Das Gerät schneidet sehr schnell. Bearbeiten Sie darum die Zutaten nicht zu lange, selbst wenn Sie die Schalterstellung **M** verwenden, damit das Ergebnis nicht zu fein ausfällt.
- Wenn Sie (Hart-)Käse schnitzeln, dann lassen Sie den Motor nicht zu lange laufen. Der Käse könnte sich erwärmen und klumpig werden.
- Wenn Lebensmittel am Messer kleben oder sich an der Wand der Schüssel absetzen, so ...
 - schalten Sie zuerst das Gerät aus,
 - nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab und
 - entfernen Sie die Lebensmittelreste nur mit Hilfe des Spatels.
- Mahlen Sie keine zu harten Substanzen wie Kaffeebohnen,

Muskatnüsse oder Eiswürfel; davon kann das Messer stumpf werden.

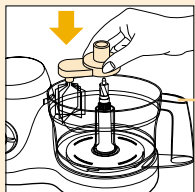
- Orientieren Sie sich in der Tabelle auf Seiten 34-36 über die angemessene Einstellung.

Schneid- und Raspelscheibe (H) ⊕

Vorsicht: Die Schneiden sind sehr scharf!

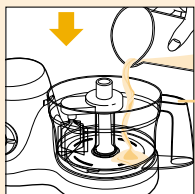
Fassen Sie den Einsatz darum immer nur am Kunststoff-Mittelteil an.

- Setzen Sie die Schüssel ein (Abb. 2).
- Setzen Sie die Schneid- und Raspelscheibe (Abb. 13) mit der zu verwendenden Seite nach oben ein.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (Abb. 14).



17

- Geben Sie die Zutaten durch die Einfüllöffnung (Abb. 15).
- Drücken Sie vorsichtig mit dem Stopfer nach (Abb. 16).
- Zum Raspeln und Schneiden stellen Sie den Geräteschalter (N) auf Position 2 (= maximale Geschwindigkeit).
- Zum Schneiden von weichem Obst und Gemüse können Sie auch eine geringere Geschwindigkeit einstellen. (Vgl. Tabelle.)
- Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer langsam unter leichtem Druck abwärts (Abb. 16).



18

Hinweise:

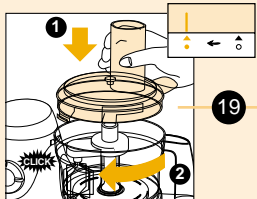
- Schneiden Sie große Stücke vor, damit sie gut in die Einfüllöffnung passen.
- Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie die Einfüllöffnung gleichmäßig füllen.
- Leeren Sie hin und wieder die Schüssel, wenn Sie größere Mengen verarbeiten.

Schneebeisen (I)

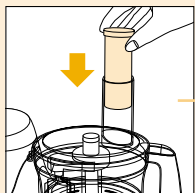
- Den Schneebeisen können Sie zum Schlagen von Eiern, von Eiweiß, Schlagsahne, zum Anrühren von Instantpuddings und Garnituren zu Desserts verwenden.

Verwenden Sie den Schneebeisen niemals zum Bearbeiten von Brot- oder Kuchenteig!

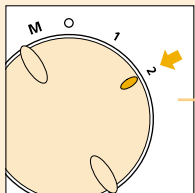
- Setzen Sie die Schüssel auf das Motorgehäuse (Abb. 2) und bringen Sie den Schneebeisen auf der Antriebswelle an (Abb. 17).
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (Abb. 18), und setzen Sie den Deckel ordnungsgemäß auf die Schüssel



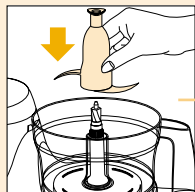
19



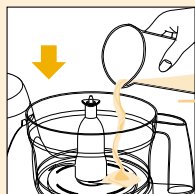
20



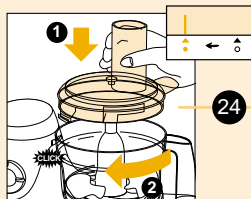
21



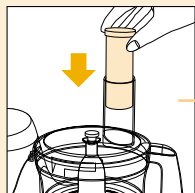
22



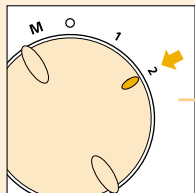
23



24



25



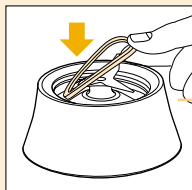
26

(Abb. 19).

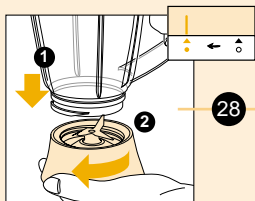
- Verschließen Sie die Einfüllöffnung (Abb. 20) mit dem Stopfer.
- Stellen Sie den Geräteschalter (N) auf die erforderliche Position (vgl. die Tabelle), und schalten Sie das Gerät ein. Wenn Sie nicht genau wissen, welche Geschwindigkeit Sie wählen sollen, so schalten Sie immer auf Position 2 (= maximale Geschwindigkeit) (Abb. 21).
- Für die in der Tabelle aufgeführten Zubereitungen benötigen Sie ca. 2 bis 5 Minuten.

Kneteinsatz (J)

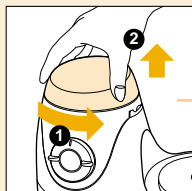
- Der Kneteinsatz ist geeignet, Kuchen- und Brotteig zuzubereiten.
- Setzen Sie die Schüssel auf das Motorgehäuse (Abb. 2), und dann den Kneteinsatz auf die Antriebswelle (Abb. 22).
- Geben Sie danach die Zutaten in die Schüssel (Abb. 23), und setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (Abb. 24).
- Verschließen Sie die Einfüllöffnung mit dem Stopfer (Abb. 25).
- Stellen Sie den Geräteschalter (N) auf Position 2 (= maximale Geschwindigkeit) (Abb. 26).
- Der Teig ist nach 1 bis 3 Minuten fertig.



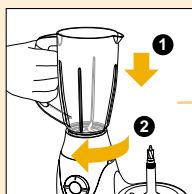
27



28



29

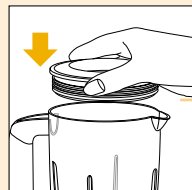


30

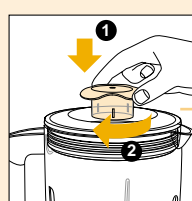
Mixbecher-Aufsatz ☐ (Q bis U)

Wichtig:

- Das Gerät kann mit oder ohne den Mixbecher-Aufsatz verwendet werden. Schrauben Sie immer den Schutzverschluß (P) in die Öffnung für den Mixbecher-Aufsatz, wenn Sie den Mixbecher nicht benutzen. Das Gerät funktioniert sonst nicht.
- Vor dem Gebrauch des Mixbechers: Setzen Sie den Mixbecher zusammen, und setzen Sie ihn auf das Motorgehäuse, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- Nach dem Gebrauch: Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie den Mixbecher-Aufsatz vom Gerät abnehmen.
- Dieser Aufsatz ist zum Mischen und feinen Pürieren verwendbar. Sie können mit ihm z.B. Suppen, Soßen, Milchshakes, Babynahrung, Gemüse, Obst, Pfannkuchenteig und Püree zubereiten. Schneiden Sie größere Teile bei Bedarf in kleine Stücke, bevor Sie diese Zutaten in den Mixbecher geben.
- Füllen Sie keine Zutaten ein, die heißer sind als 80 °C.
- Der Mixbecher faßt maximal 1,5 l Flüssigkeit. Füllen Sie niemals mehr ein, um Spritzer zu vermeiden.
- Nehmen Sie den Deckel niemals bei laufendem Gerät vom Mixbecher.



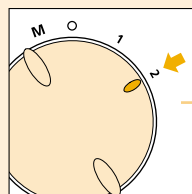
31



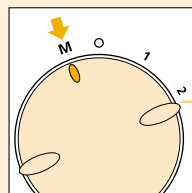
32



33



34



35

Zusammensetzen und Auseinandernehmen des Mixbecher-Aufsatzes

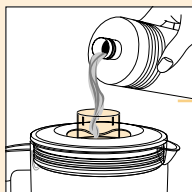
- Legen Sie den Dichtungsring (T) auf den Rand der Messereinheit (U) (Abb. 27).
- Schrauben Sie dann die Messereinheit in Pfeilrichtung (Abb. 28, 2) fest auf den Mixbecher.
- Schrauben Sie den Schutzverschluß (P) vom Motorgehäuse ab (Abb. 29).
- Setzen Sie den Mixbecher mit der Messereinheit unter Drehung im Uhrzeigersinn auf das Motorgehäuse (Abb. 30).

Vorsicht: Drehen Sie nicht zu stark an dem Griff des Mixbechers!

- Drücken Sie den Deckel (R) auf den Mixbecher (Abb. 31).
- Drücken Sie den Einsatz (Q) des Deckels ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn (Abb. 32, 2) fest.
- Zum Auseinandernehmen verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.
- Für die in der Tabelle aufgeführten Zubereitungen benötigen Sie ca. 10 Sekunden bis 2 Minuten.

Der Gebrauch des Mixbecher-Aufsatzes

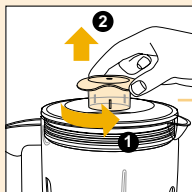
- Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher (Abb. 33).
- Stellen Sie den Geräteschalter auf die erforderliche Geschwindigkeit (Abb. 34), oder drücken Sie den Momentschalter M (Abb. 35). Wenn Sie nicht genau wissen, welche Geschwindigkeit Sie wählen sollen, so schalten Sie immer auf Position 2 (vgl. die Tabelle).



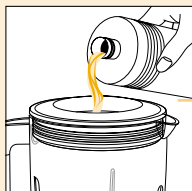
36

Hinweise:

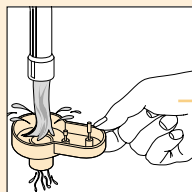
- Flüssige Zutaten, z.B. Öl zur Mayonnaise, können Sie zugeben, indem Sie den Einsatz (Q) des Deckels umdrehen und die Zutaten durch das Loch im Einsatz zufügen (Abb. 36).
- Durch die Öffnung im Deckel (R) lassen sich Zutaten einfüllen, während sich die Messereinheit dreht. Nehmen Sie dazu den Einsatz im Deckel heraus (Abb. 37 und 38).
- Im allgemeinen erhalten Sie ein feineres Ergebnis, je länger Sie den Motor laufen lassen.
- Unterbrechen Sie bei längerer Anwendung von Zeit zu Zeit den Mixvorgang, um Zutaten, die sich an den Wänden des Mixbechers festgesetzt haben, wie folgt zu entfernen:
 - Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
 - Nehmen Sie den Deckel mit dem Einsatz vom Mixbecher ab.
 - Entfernen Sie Zutaten, die an der Wand des Mixbechers kleben, mit einem weichen Spatel (V). Halten Sie ca. 2 cm Abstand zu der Messereinheit.



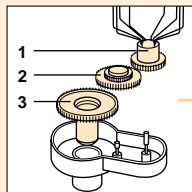
37



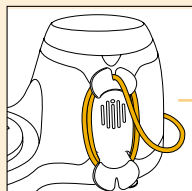
38



39



40



41















Gebrauch in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben.

Diese Teile sind für den Geschirrspüler nicht geeignet!

- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Messers, der Messereinheit und des Schneid- und Raspeleinsatzes. Die Schneiden sind sehr scharf!
- Setzen Sie stets wieder den Schneidschutz auf das Messer (G), wenn sich das Messer nicht im Gerät befindet!
- Geben Sie acht, daß die Schneiden nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen, die sie scharft und stumpf machen können.
- Die Zahnräder des Schneebebens können zur Reinigung leicht entnommen werden (Abb. 39 und 40).
- Einige Zutaten können an der Oberfläche der Aufsätze eine Verfärbung verursachen. Dies beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts. Die Verfärbung vergeht meist nach einiger Zeit.
- Wickeln Sie überschüssiges Netzkabel um die Kabelwinde an der Rückseite des Motorgehäuses und fixieren Sie das Kabel in der dafür vorgesehenen Kerbe (Abb. 41).

Reinigen

- Ziehen Sie vor der Reinigung des Motorgehäuses den Stecker aus der Steckdose.
- Das Motorgehäuse kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Tauchen Sie das Motorgehäuse nie in Wasser, und lassen Sie auch nie fließendes Wasser darüber laufen.
- Spülen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, sofort nach

Anwendung	Höchstmenge	Schalterposition	Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbeispiele
Äpfel, Möhren, Sellerie - Raspeln/Schneiden	500 g	2 / M		Das Obst/Gemüse in Stücke schneiden, die durch die Einfüllöffnung passen. Dann die Stücke unter leichtem Druck mit dem Stopfer raspeln.	Salate, Rohkost
Biskuitteig - Schlagen	3 Eier	2 / 1	 / 	Zutaten mit Raumtemperatur verwenden. Eier und Zucker bei maximaler Geschwindigkeit steif schlagen. Geben Sie dann gesiebtes Mehl hinzu. Bei Position 1 weiterrühren.	Kuchen, Kleingebäck, Biskuitrollen
Buttercreme	300 g	2		Mit weicher Butter erhalten Sie eine leichte Creme.	Desserts, Gebäck, Garnituren
Eischnee - Schlagen	4 Eiweiß	2		Eiweiß mit Raumtemperatur verarbeiten. Mindestens 2 Eiweiß nehmen.	Pudding, Soufflé, Baisers
Fleisch, Fisch, Geflügel - mager - durchwachsen	500 g 400 g	2 / M 2 / M	 / 	Zuvor Fleisch von Sehnen bzw. Fisch von Gräten lösen. Fleisch bzw. Fisch in Stücke von ca. 3 cm Kantenlänge schneiden. Für ein groberes Resultat den Momentschalter (M) benutzen.	Hackbraten, Tartar, Mett, Frikadellen, Hackfleisch, Wurst
Fleisch mit Gemüse - Mixen	500 g	2		Für grobes Püree nur wenig Flüssigkeit zufügen. Für feines Püree Flüssigkeit langsam zufügen, bis ein feines, glattes Püree entstanden ist.	Baby- und Kindernahrung
Gemüse - Zerkleinern	500 g	2		In Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge vorschneiden.	Rohkost, Salate, Suppen
Gurken, Möhren, Lauch - Schneiden	1 Stk. mind.	2 / M		Einfüllöffnung mit dem Gemüse ausfüllen. Mit dem Stopfer leicht nachdrücken.	Suppen, Salate, Quiche
Hefeteig - Rühren	500 g Mehl	2	 / 	Zuerst Hefe, warme Milch und etwas Zucker mischen. Mehl, Salz, Eier und weiche Butter/Margarine zufügen. Kneten Sie den Teig ca. 1 Minute, bis er nicht mehr an der Wand der Schüssel haftet. - Vor der Verarbeitung 30 Minuten gehen lassen.	Feinbrot
Hülsenfrüchte	500 g	2		Gekochte Erbsen oder Bohnen verwenden. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit zufügen.	Püree, Suppen
Kartoffeln, gekocht	750 g	1 - 2		Kartoffeln nicht zu weich kochen. Auf 80° C erhitze Milch langsam auf das laufende Messer zugeben. Die Menge richtet sich nach der Kartoffelsorte.	Eintopf, Püree
Käse: Parmesan - Raspeln	200 g	2		Parmesan ohne Rinde verwenden. In Stücke schneiden, die in die Einfüllöffnung passen.	Suppen, Soßen, Aufläufe, Gratins

Anwendung	Höchstmenge	Schalterposition	Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbeispiele
Käse: Gouda u.a. - Raspeln	200 g	1 - 2	⊕	Den Käse in Stücke schneiden, die durch die Einfüllöffnung passen.	Salate, Pizzas, Fondue
Kräuter, z.B. Petersilie - Schneiden	75 g mind.	2 / M	☞	Kräuter waschen und gründlich abtrocknen.	Soßen, Suppen, Garnitur, Kräuterbutter
Mayonnaise - Emulgieren	3 Eier	1 - 2	☞	Alle Zutaten mit Raumtemperatur. Hinweis: Verwenden Sie wenigstens ein großes Ei, zwei kleine Eier oder zwei große Eigelb.	Pommes frites, Salate
Milchshake - Mixen	250 ml Milch	2	☐	Pürieren Sie das Obst (z.B. Erdbeeren, Banen) mit Zucker und Zitronensaft. Geben Sie Milch und Speiseeis hinzu, und mischen Sie gut durch.	Milchshakes
Mürbeteig I - Kneten	500 g Mehl	2	☞	Kalte Butter/Margarine in Stücke von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Alle Zutaten zugleich in die Schüssel geben. Mischen, bis der Teig zu einer Kugel wird. Vor der Weiterverarbeitung im Kühlschrank kühlen.	Obsttorten, Kekse
Mürbeteig II - Kneten	300 g Mehl	2	☞	Kalte Butter/Margarine und kaltes Wasser verwenden. Das Mehl in die Schüssel geben. Butter/Margarine in Stücke von ca. 2 cm Kantenlänge darauflegen. Mischen, bis der Teig krümelig ist. Dann, während des Rührens nach und nach kaltes Wasser zufügen. Ausschalten, sobald der Teig zur Kugel wird. Vor der weiteren Verarbeitung im Kühlschrank kühlen.	Obsttorten, Kuchen, Quiche, Pasteten
Nüsse / Mandeln - Zerkleinern	250 g	2 / M	☞	Momentschalter (M) für grobes, Position 2 für feines Ergebnis.	Salate, Garnituren, Brot, Gebäck, Desserts
Obst, z.B. Äpfel, Pfirsiche, Bananen - Zerkleinern - Pürieren	500 g 700 g	M 2	☞ ☐	Hinweis: Etwas Zitronensaft hinzugefügt verhindert, daß sich das Obst verfärbt.	Obstsalate Soßen, Konfitüren, Pudding, Babynahrung
Paniermehl - Zerkleinern	100 g	2	☞	Verwenden Sie trockenes Brot oder trockene Brötchen. Drücken Sie leicht mit dem Stopfer nach.	Panierte Speisen, Gratins
Pfannkuchenteig - Schlagen	500 ml Milch	2	☐	Geben Sie zuerst die Milch in den Mixbecher, danach die trockenen Zutaten. Mischen Sie die Zutaten 1 Minute. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf zweimal. Lassen Sie alles bei Zimmertemperatur abkühlen.	Pfannkuchen, Waffeln, Crêpes

Anwendung	Höchstmenge	Schalterposition	Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbeispiele
Pizzateig - Kneten	700 g Mehl	2	☞ / ☞	Siehe unter „Weißbrot“. Kneten Sie den Teig ca. 1 Minute lang.	Pizzas
Rührteig - Mischen	4 Eier	1 - 2	☞	Zutaten mit Raumtemperatur verarbeiten. Mischen Sie die weiche Butter und den Zucker, bis die Mischung geschmeidig und sahnig ist. Geben Sie dann die Milch, die Eier und das Mehl hinzu.	Gebäck
Schlagsahne - Schlagen	400 ml	1	☞	Im Kühlschrank gekühlte Sahne verwenden. Hinweis: Mindestens 125 ml nehmen.	Crème, Eiscreme, Garnituren, Gebäck
Schokolade - Zerkleinern	200 g	1 / M	☞	Reine, harte Schokolade in Stücke von ca. 2 cm Kantenlänge brechen. Mit Momentschalter (M) beginnen. Zum Feinraspeln nach wenigen Sekunden auf maximale Geschwindigkeit schalten.	Garnituren, Soßen, Gebäck, Pudding, Mousse
Suppen - Mischen	500 ml	2	☞	Gekochtes Gemüse verwenden.	Suppen, Soßen
Weißbrot - Kneten	700 g Mehl	2	☞	Warmes Wasser mit Hefe und etwas Zucker mischen. Geben Sie Mehl, Butter und Salz hinzu, und kneten Sie den Teig ca. 90 Sekunden. Den Teig 30 Minuten gehen lassen.	Brot
Zwiebeln - Zerkleinern - Schneiden	500 g 500 g	2 / M 2 / M	☞ ☞	Zwiebeln schälen und in 4 Stücke teilen. Mindestens 100 g verarbeiten.	Salate, Kochgerichte

Teilleiste

Standardzubehör:

- Schüssel (B)
- Deckel (C)
- Messer (G) ⚡
- Schneid- und Raspelscheibe (H) ⊕
- Schneebesens (I) ⚡
- Kneteinsatz (J) ⚡
- Stopfer (M)
- Mixbecher-Aufsatz (Q bis U) ⚡
- Spatel (V)

Sonderzubehör:

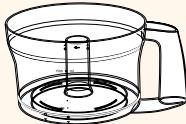
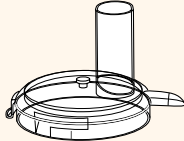


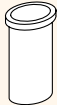




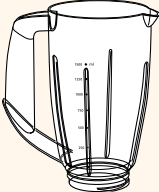







- Zweiseitige Schneidscheibe, dick und dünn (Service-Nr. 4822 690 40181) ⊕
- Zweiseitige Raspelscheibe, grob und mittelfein (Service-Nr. 4822 690 40182) ⊕
- Zweiseitige Raspelscheibe, fein und extrafein (Service-Nr. 4822 690 40183) ⊕
- Kartoffelreibescheibe für Reibekuchen (in der Bundesrepublik Deutschland Standardzubehör) (n°. 4822 690 10139)
- Einseitige Schnetzelscheibe für Pommes frites und Kohlrabic HR 2912 (Service-Nr. 4822 690 10141)
- Kassette für die Scheiben HR 2922 (Service-Nr. 4822 690 40267)

Fragen Sie Ihren Händler unter Angabe der Servicenummer, ob das gewünschte Teil in Ihrem Lande erhältlich ist oder wenden Sie sich an das Philips Service Center in Ihrem Lande

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 61830	4203 065 61840	

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4822 418 10343	4822 422 01336	4203 065 61930
		
4822 462 11055	4203 065 62000	4203 065 61940
		
4203 065 61850	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4822 418 10342	4203 065 61890	4203 065 61960
		
4203 065 61860	4203 065 61900	4203 065 61980
		
	4203 065 61910	4203 065 61990

Das Gerät arbeitet nicht zu Ihrer Zufriedenheit

Sollte das Gerät nicht zufriedenstellend funktionieren, so lesen Sie bitte die folgende Liste durch. Schauen Sie auch nochmals in die entsprechenden Abschnitte der Gebrauchsanweisung.

Problem:

Mögliche Lösung:

Geräteschalter reagiert nicht

Drehen Sie Schüssel und/oder Deckel fest, bis sie hörbar einrasten ("Klick"). Achten Sie darauf, daß die Pfeile auf der Schüssel und am Motorgehäuse sich gegenüberstehen (Abb. 2 und 6).
Prüfen Sie, ob der Mixbecher und die Messereinheit richtig aufgesetzt sind.
Drehen Sie sie nochmals nach der Anweisung fest.

Gerät steht plötzlich still

Vermutlich hat der Überhitzungsschutz das Gerät automatisch ausgeschaltet.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie den Geräteschalter auf 0.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 15 Minuten abkühlen.
- Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose
- Schalten Sie das Gerät wieder ein.

Wenn der automatische Überhitzungsschutz das Gerät wiederholt ausschaltet, so wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder das Philips Service Center in Ihrem Lande.

Das Resultat ist beim Schneiden, Raspeln oder Zerkleinern nicht optimal

Stellen Sie die richtige Geschwindigkeit ein. Schauen Sie nach den Angaben auf dem Gerät oder in der Gebrauchsanweisung.

Das Resultat ist beim Eierschlagen nicht optimal

Sie können versuchen, etwas Zitronensaft oder Salz hinzuzufügen. Achten Sie darauf, daß die Schüssel und der Schneebesen völlig fettfrei sind, und wählen Sie die angemessene Geschwindigkeit.

Das Resultat ist beim Schlagen von Sahne nicht optimal

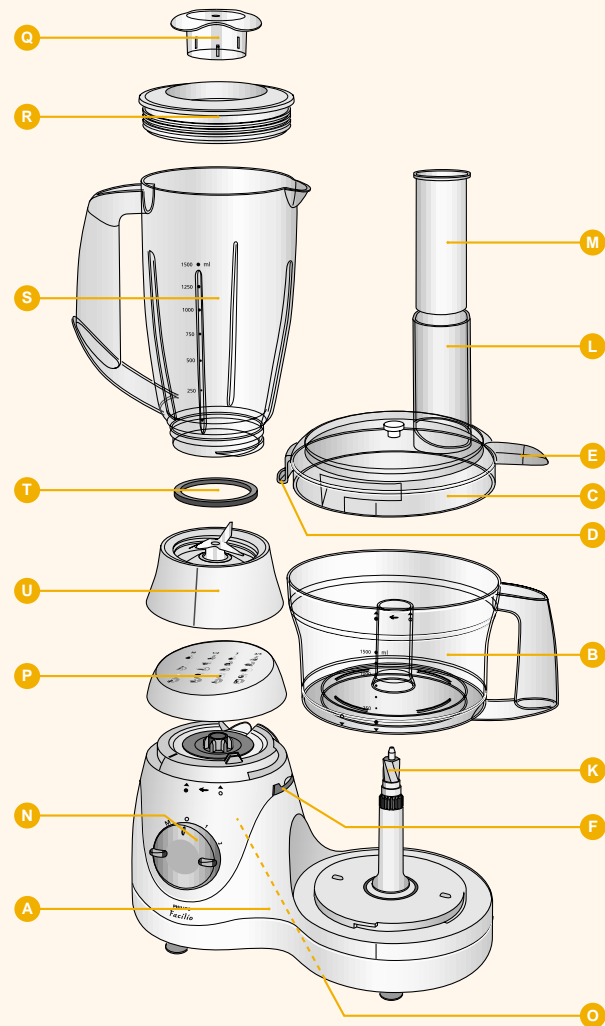
Verwenden Sie den Schneebesen. Verwenden Sie gekühlte Sahne (ca. 6 °C).

Der Schneebesen rutscht oder biegt sich

Verwenden Sie den Schneebesen nur zum Schlagen von Eiern/Eiweiß und Sahne sowie zum Verarbeiten von Flüssigkeiten, nicht aber für die Zubereitung von Teig.

Der Teig wird in der Schüssel herumgeschleudert

Halten Sie sich strikt an die Angaben in den Rezepten. Geben Sie niemals zu viel Wasser hinzu. Verwenden Sie nur die Teile, die in der Tabelle aufgeführt sind. Überschreiten Sie nicht die maximale Knetzeit.

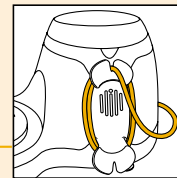
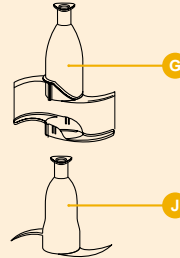


1

Nederlands

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Motorgedeelte
 - B** Kom
 - C** Deksel van kom
 - D** Nok van deksel
(schakelt de ingebouwde beveiliging in en uit)
 - E** Afsluitklepje
(sluit de opening in het handvat af)
 - F** Ingebouwde beveiliging
 - G** Sikkelmes
 - H** Snij-/raspschijf
(dubbelzijdig, middelfijn)
 - I** Klopper
 - J** Kneehulpstuk
 - K** Aandrijfas
 - L** Vulopening
 - M** Stamper
 - N** Snelheidschakelaar
O = Uit
1 - 2 = variabele snelheidsregeling
(1 = laagste snelheid, 2 = hoogste snelheid)
 - M** = Moment/Pulse (loslaten: motor stopt)
 - O** Snoerklem (netsnoer er omheen wikkelen en vastklemmen)
 - P** Draaideksel voor afsluiten montage-opening
- Mengkan hulpstukken**
- Q** Afsluitdeksel
 - R** Deksel
 - S** Mengkan
 - T** Rubber afsluitring
 - U** Messenblok
 - V** Spatel



Automatische Beveiliging

Lees deze aanwijzingen nauwkeurig voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Om schade als gevolg van oververhitting te voorkomen, is uw apparaat uitgerust met een automatische beveiliging. Deze zal zonodig de stroom onderbreken.

Als de onderstaande instructies precies worden opgevolgd, kan het apparaat na een afkoelingsperiode van 15 minuten weer worden ingeschakeld.

Als het apparaat opeens stopt:

- Trek de stekker uit het stopcontact;
- zet de schakelaar op stand **O**;
- laat het apparaat tenminste 15 minuten afkoelen;
- steek de stekker in het stopcontact;
- schakel het apparaat weer in.

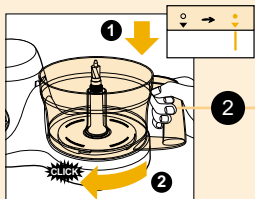
Neem contact op met uw Philips leverancier of met een erkend Philips Service Centrum als de automatische beveiliging telkens opnieuw in werking treedt.

Symbolen op het apparaat

Op het apparaat staat links van de symbolen van de diverse **toepassingen** een afbeelding van het te gebruiken **hulpstuk**. Daarboven wordt aangegeven in welke stand u het apparaat het best kunt gebruiken; stand **M** ("Pulse") of op de snelheden **1 - 2** (zie ook de tabel op pagina 46-48).

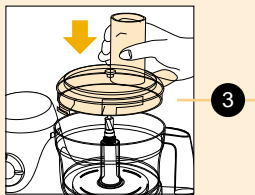
Belangrijk

- Lees de gebruiksaanwijzing en bekijk alle tekeningen voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Verwijder vóór het gebruik het beschermhoesje van het sikkelmes.
- Pas op bij het beetpakken van het sikkelmes, het mes van de mengkan en de snijschijf. Deze zijn zeer scherp!
- Was alle onderdelen die met voedsel in aanraking komen af voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Plaats het deksel op de juiste manier op de kom. Dan wordt de ingebouwde beveiliging ontgrendeld en kan het apparaat worden ingeschakeld.
- **Let op: als de blender en de kom gelijktijdig en juist zijn gemonteerd, dan werkt alleen de blender.**
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- Laat kinderen niet het apparaat bedienen.
- Als u vloeistoffen klopt of mengt, vul dan de kom of de mengkan niet hoger dan de bovenste streep van de maatverdeling.
- Overschrijd niet de maximale hoeveelheden en bewerkingstijden, zoals aangegeven in de tabellen.
- Laat de draaiende delen altijd eerst tot stilstand komen vóórdat u het deksel open draait.
- Steek nooit uw vingers of bijvoorbeeld een spatel in de vulopening terwijl het apparaat is ingeschakeld. Alleen de meegeleverde stamper is hiervoor geschikt.
- Steek nooit uw vingers of bijvoorbeeld een spatel in de mengkan, tenzij u eerst de stekker uit het stopcontact heeft genomen.
- Dompel het motorgedeelte nooit in water of in een andere vloeistof. Spoel het ook niet af.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.
- Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, dient het uitsluitend te worden vervangen door een door Philips daartoe aangewezen reparateur, omdat voor de reparatie speciale gereedschappen en/of onderdelen vereist zijn.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing.



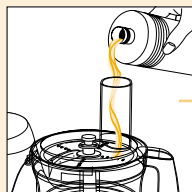
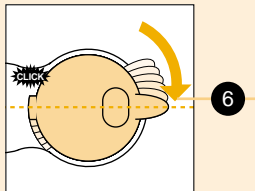
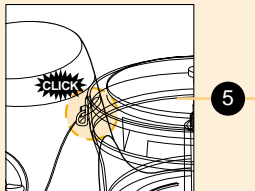
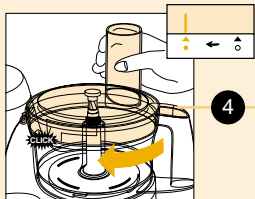
Kom (B) plaatsen (fig. 2)

- Zet de kom op zijn plaats, zoals aangegeven (1).
- Draai de handgreep in de richting van de pijl, tot de kom niet verder kan ("Klik!") (2).



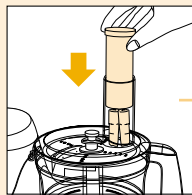
Deksel (C) plaatsen

- Zet het deksel op de kom zoals in fig. 3 wordt aangegeven.
- Draai het deksel met enige kracht in de richting van de pijl tot het deksel niet verder kan ("Klik!") (fig. 4-5).
- Let erop dat het streepje op het deksel en de pijl op de kom recht tegenover elkaar staan. Het afsluitklepje van het deksel staat nu precies boven de handgreep van de kom (fig. 6).



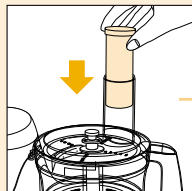
Vulopening (L) en stamper (M)

- De vulopening kan gebruikt worden om vloeistoffen en vaste ingrediënten toe te voegen (fig. 7).
- Gebruik de stamper om ingrediënten door de vulopening in te voeren (fig. 8).
- U kunt tijdens het gebruik de stamper in de vulopening zetten om deze af te sluiten. Zo voorkomt u spatten en stuiven (fig. 9).



Ingebouwde beveiliging (F)

Zowel het apparaat als het deksel (C) zijn gemarkeerd met pijlen. Alleen wanneer de pijlen van het apparaat tegenover het streepje van het deksel staan, kan het apparaat werken. In deze positie staat ook het uitstekende afsluitklepje van het deksel (C) precies boven de opening van het handvat van de kom.



Bediening van het apparaat

Let op: het apparaat kan alleen werken wanneer:

- het draaideksel (P) of de mengkan (Q-U) goed zijn gemonteerd op het motorgedeelte (A), **en**
- de kom (B) en het deksel (C) op de juiste manier zijn geplaatst. Volg daartoe de aanwijzingen in dit boekje.
- Als de mengkan en de kom gelijktijdig en juist zijn gemonteerd, dan werkt alleen de mengkan.

Zet de snelheidsregelaar (N) in de stand die in de tabel wordt aanbevolen (zie pag. 46-48) en schakel het apparaat in. Kies bij twijfel altijd de hoogste snelheid (stand 2).

Sikkelmes (G) §

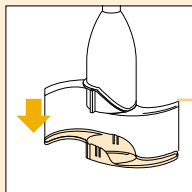
Pas op: de snijkanten zijn erg scherp!

- Het sikkelmes is geschikt voor hakken, mixen, mengen, pureren en het bereiden van korstdeeg, kruimeldeeg en zandtaartdeeg.

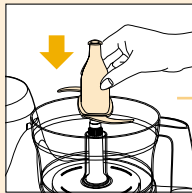
- Haal het plastic beschermkapje van het sikkelmes (fig. 10).
- Plaats de kom (fig. 2) en daarna het sikkelmes (fig. 11).
- Doe de ingrediënten in de kom (fig. 12).
- Plaats het deksel op de kom en zet de stamper in de vulopening.
- Zet de snelheidsregelaar (N) in de stand die in de tabel wordt aanbevolen en schakel het apparaat in. Kies bij twijfel altijd de hoogste snelheid (stand 2).
- Recepten/ingrediënten, vermeld in de tabel, zijn klaar na 10-60 seconden.

Tips:

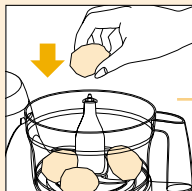
- Grote stukken kunt u het best voorsnijden tot blokjes van ongeveer 3 cm.
- Het voedsel kan al snel te fijn gehakt worden: laat het apparaat dus niet te lang achtereen werken! (Ook niet als u de pulse-stand **M** gebruikt).
- Let er bij het hakken van (harde) kaas op, dat u het apparaat niet te lang achtereen laat draaien. De kaas wordt dan te warm waardoor het gaat smelten en klonten.
- Als voedsel om het sikkelmes is geslingerd, of wanneer stukjes voedsel tegen de binnenkant van de kom kleven:
 - schakel dan eerst het apparaat uit;
 - neem het deksel van de kom;
 - verwijder de ingrediënten van het sikkelmes of van de binnenkant van de kom, met behulp van een spatel.



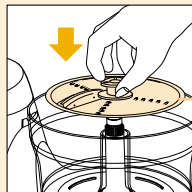
10



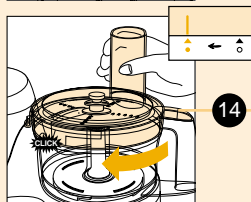
11



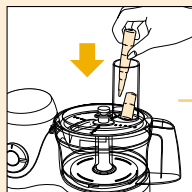
12



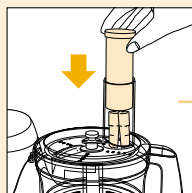
13



14



15



16

- Hak geen zeer harde ingrediënten, zoals koffiebonen, nootmuskaat en ijsklontjes: deze kunnen het sikkelmes bot maken.

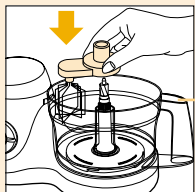
Voor de meest geschikte snelheid en de juiste wijze van inschakelen: zie de tabel.

Snij-/raspschijf (H) ⊕

Pas op: de snijranden zijn erg scherp!

Pak de snijschijf daarom altijd vast bij het kunststof middenstuk.

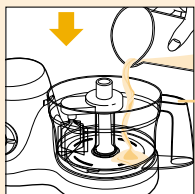
- Plaats de kom (fig. 2).
- Plaats de snij-/raspschijf (fig. 13).
- Plaats het deksel (fig. 14).
- Doe de ingrediënten in de vulopening (fig. 15).
- Plaats de stamper op de ingrediënten en druk deze lichtjes aan (fig. 16).
- Voor raspen en snijden: zet de snelheidsregelaar op 2 (= maximale snelheid)
- Wanneer u zachtere groente of fruit wilt snijden, kunt u ook een lagere snelheid kiezen (zie ook de tabel).
- Druk de ingrediënten rustig en gelijkmatig omlaag met de stamper.



17

Tips:

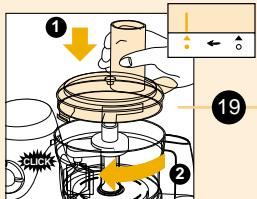
- Snij te grote stukken voedsel vóór, zodat ze goed in de vulopening passen.
- Vul de opening gelijkmatig voor de beste resultaten.
- Verdeel grote hoeveelheden in kleinere porties en maak de kom regelmatig tussendoor leeg.



18

Klopper (I)

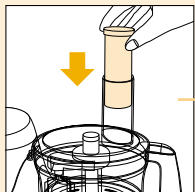
- De klopper kunt u gebruiken voor het luchtig opkloppen van eieren, eiwit, "toppings" voor desserts, instant pudding en slagroom.



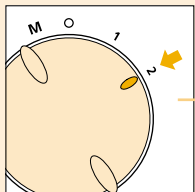
19

Let op: gebruik de klopper niet voor het bereiden van beslag.

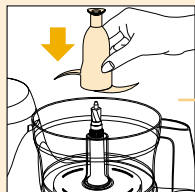
- Plaats eerst de kom (fig. 2) en hang vervolgens de klopper aan de aandrijfjas (fig. 17).
- Doe dan de ingrediënten in de kom (fig. 18) en plaats het deksel (fig. 19).
- Zet de stamper in de vulopening om deze af te sluiten (fig. 20).
- Zet de snelheidsregelaar (N) in de stand die in de tabel wordt aanbevolen en schakel het apparaat in. Kies bij twijfel altijd de hoogste snelheid (stand 2) (fig. 21).
- Recepten/ingrediënten, vermeld in de tabel, zijn klaar na 2-5 minuten.



20



21

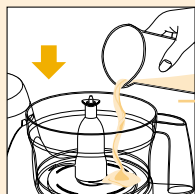


22

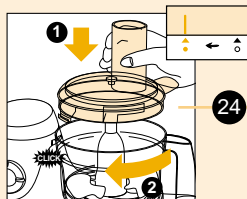
Kneehulpstuk (J)

- Het kneehulpstuk is geschikt voor het kneden van brooddeeg en het mengen van beslag.

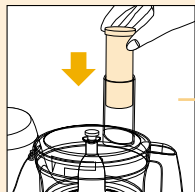
- Plaats eerst de kom (fig. 2) en dan het kneehulpstuk (fig. 22).
- Doe de ingrediënten in de kom (fig. 23) en plaats het deksel (fig. 24).
- Zet de stamper in de vulopening om deze af te sluiten (fig. 25).
- Zet de snelheidsregelaar (N) in de stand 2 (= maximale snelheid) (fig. 26). Na 1 -3 minuten is het deeg klaar.



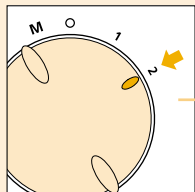
23



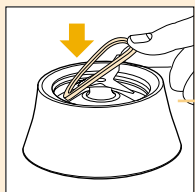
24



25



26

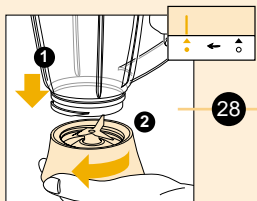


27

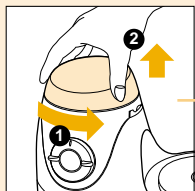
Mengkan (Q - U)

Belangrijk

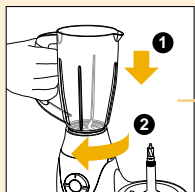
- Het apparaat kan met of zonder mengkan gebruikt worden. Als u het apparaat zonder de mengkan gebruikt, dan dient wel altijd draaideksel (P) geplaatst te zijn. Anders zal het apparaat niet werken.
- Vóór het gebruik: steek de stekker pas in het stopcontact nadat de mengkan (S) met deksel (R) en het messenblok (U) op de juiste manier op het motorgedeelte zijn bevestigd.
- Na het gebruik: haal de stekker uit het stopcontact vóórdat u de mengkan van het motorgedeelte neemt.
- De mengkan is geschikt voor fijn pureren en mengen. Bijvoorbeeld: soepen, sauzen, milkshakes, babyvoeding, groenten, fruit, dun beslag, puree, etc. Snij zonnig vaste ingrediënten in kleinere stukjes alvorens ze in de kan te doen.
- Vul de kan niet met ingrediënten die warmer zijn dan 80 °C.
- Voorkom morsen: doe niet meer dan 1,5 liter vloeistof in de mengkan.
- Verwijder nooit het deksel terwijl de mengkan werkt.



28



29



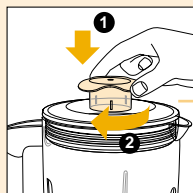
30

Montage en demontage van de mengkan

- Leg de rubber afsluitring (T) in de rand van het messenblok (U) (fig. 27).
- Draai het messenblok linksom vast aan de mengkan (fig. 28). Stevig vastdraaien!
- Draai het draaideksel los (fig. 29).
- Zet de mengkan op de montage-opening. Draai de mengkan vast in de richting van de pijl (fig. 30).



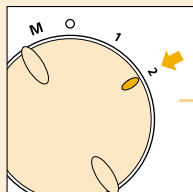
31



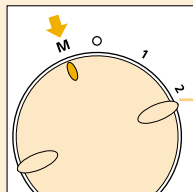
32



33



34



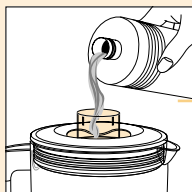
35

Waarschuwing: Forceer de handgreep van de mengkan niet.

- Druk het deksel op zijn plaats (fig. 31).
- Bevestig het afsluitdeksel: omlaag duwen en in de richting van de pijl draaien tot het vast zit (fig. 32).
- Het uit elkaar nemen van het apparaat verloopt in omgekeerde volgorde en richting.
- Recepten/ingrediënten, vermeld in de tabel, zijn klaar na 10 seconden - 2 minuten.

Gebruik van de mengkan

- Doe de ingrediënten in de gemonteerde mengkan (fig. 33).
- Schakel het apparaat in door de snelheidsregelaar in de aanbevolen stand te zetten (fig. 34) of door de pulse-knop M in te drukken (fig. 35). Kies bij twijfel altijd de hoogste snelheid (stand 2). Voor de meest geschikte snelheid en de juiste manier van inschakelen: zie de tabel.



36

Tips:

- Vloeibare ingrediënten kunt u door het gaatje van het op de kop geplaatste afsluitdeksel gieten (b.v. olie voor de bereiding van mayonaise) (fig. 36).
- De bijvulopening in het deksel kan worden gebruikt om ingrediënten toe te voegen terwijl de motor draait.

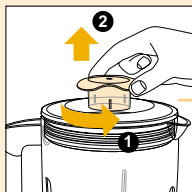
U kunt het afsluitdeksel hiertoe losdraaien en verwijderen (fig. 37, 38).

- Naarmate u het apparaat langer laat werken, wordt het resultaat over het algemeen fijner.
- Het kan nodig zijn van tijd tot tijd even te stoppen om stukjes los te maken die vast blijven zitten aan de kan.

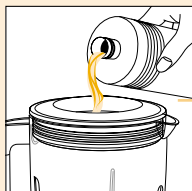
- Schakel eerst het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

- Verwijder dan het veiligheidsdeksel en het deksel.

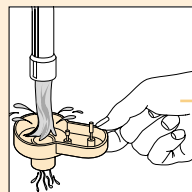
Gebruik een zachte spatel om de ingrediënten los te maken. Houd de spatel op veilige afstand (ca. 2 cm) van de messen.



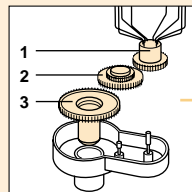
37



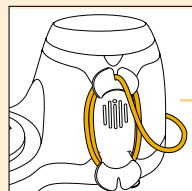
38



39



40















41

Pas op: de snijranden zijn erg scherp!









- Zorg ervoor dat de snijranden van het sikkelmes en van de snijschijf niet met harde voorwerpen in aanraking komen: hierdoor zouden ze bot kunnen worden.
- De tandwielen van de klopper kunnen eenvoudig van hun plaats worden genomen, zodat u ze goed kunt schoonmaken (fig. 39, 40).
- Bepaalde ingrediënten kunnen wat verkleuring van het kunststof veroorzaken. Dit heeft geen nadelige invloed en de verkleuring verdwijnt meestal na korte tijd weer.
- Wikkel het (overtollige) netsnoer om de haspel aan de achterzijde van het apparaat (fig. 41).

Schoonmaken

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact, voordat u het motorgedeelte gaat schoonmaken.
- U kunt het motorgedeelte schoonmaken met een vochtige doek. Dompel het motorgedeelte niet in water en spoel het niet af.
- Maak de delen die met voedsel in aanraking zijn gekomen meteen na gebruik schoon in warm sop.
- Maak het sikkelmes, het messenblok van de mengkan en de snijkant van de snijschijf voorzichtig schoon.

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Snelheid	Hulpstuk	Bereidingswijze	Toepassingen
Groente en vlees (gekookt) - pureren	500 gram	2		Grof: een weinig vocht toevoegen. Fijn: indien nodig wat vocht toevoegen totdat de puree gelijkmatig genoeg is.	Babyvoeding, peutervoeding.
Beslag (biscuit) - kloppen	3 eieren	2 / 1	 / 	Ingrediënten op kamertemperatuur. Klop mengsel van eieren en suiker stijf op maximum snelheid. Hierna de gezeefde bloem toevoegen en voorzichtig bijmengen op minimale snelheid.	Diverse taarten, Swiss Roll, gebakjes.
Beslag (cake) - kloppen	4 eieren	2		Ingrediënten op kamertemperatuur. Meng zachte boter en suiker tot een gelijkmatige substantie. Voeg achtereenvolgens melk, eieren en bloem toe.	Diverse taarten.
Beslag (pannenkoeken) - kloppen	500 ml melk	2		Schenk eerst de melk in de mengbeker. Voeg daarna de droge ingrediënten toe. Mix het mengsel ongeveer 1 minuut. Herhaal deze procedure indien nodig max. 2 keer. Voordat u het apparaat opnieuw gebruikt, laat het tot kamertemperatuur afkoelen (duurt enkele minuten).	pannenkoeken, wafels, flensjes.
Paneermeel - hakken	100 gram	2		Gebruik droog, bros brood.	Paneren, gratineren.
Parmezaanse kaas - raspen	200 gram	2		Gebruik korstloze kaas en snij deze in stukken die door de vulopening passen.	Garnering, soep, sauzen, gratineren.
Kaas (Goudse) - raspen	200 gram	1		Snij de kaas in stukken die door de vulopening passen. Voorzichtig met de stamper aandrukken.	Sauzen, pizza, gratineren, fondue.
Chocolade - hakken	200 gram	1 / M		Gebruik harde, pure chocolade. Breek in stukjes van 2 cm. Eerst enkele keren stand M . Daarna voor fijn resultaat maximale snelheid.	Garnering, sauzen, gebak, pudding, mousse.
Crèmes	300 gram	2		Gebruik zachte boter voor een luchtig resultaat.	Gebak, desserts, toppings.
Deeg (pie- of korstdeeg) - kneden	300 gram bloem	2		Gebruik koude boter/margarine en koud water. Doe de bloem in de kom; boter/margarine in stukjes van 2 cm erop. Meng op maximale snelheid totdat het mengsel kruimelig wordt. Hierna tijdens het mengen water toevoegen. Stop als het deeg een bal vormt. Koel het deeg voordat u het verder verwerkt.	Vruchtentaart, appelbollen, pasteien, quiche.
Deeg (brood) - kneden	700 gram bloem	2		Meng eerst warm water met gist en suiker. Voeg bloem, boter en zout toe en kneed het deeg ongeveer 90 seconden. 30 min. laten rijzen.	Brood.

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Snelheid	Hulpstuk	Bereidingswijze	Toepassingen
Deeg (pizza) - kneden	700 gram bloem	2	☞ / ☞	Zie bereidingswijze brooddeeg. Kneed het deeg ongeveer 1 minuut.	Pizza, taart.
Deeg (gist) - kneden	500 gram bloem	2	☞	Meng eerst gist, warme melk en wat suiker. Voeg bloem, suiker, zout, eieren en zachte margarine toe. Kneed het deeg tot het niet meer aan de wand blijft kleven duurt ongeveer 1 minuut). Laat 30 min. rijzen.	Luxe brood.
Deeg (zandtaart) - kneden	500 gram bloem	2	☞	Gebruik koude margarine, gesneden in stukjes van 2 cm. Alle ingrediënten tegelijkertijd in de kom doen en mixen tot een deegbal ontstaat. Laten afkoelen voor verdere verwerking.	Appeltaart, vlaai, zoete koekjes.
Eiwit - kloppen	eiwit van 4 eieren	2	🍲	Gebruik eieren op kamertemperatuur. Let op: gebruik tenminste eiwit van 2 eieren.	Pudding, soufflé, schuimgebak.
Fruit (bv. appel, perzik, banaan) - hakken	500 gram	M	☞	Tip: voeg wat citroensap toe om verkleuren te voorkomen.	Salades.
- pureren	700 gram	2	☞	Voeg wat vloeistof toe voor een gelijkmatige puree.	Sauzen, jam, pudding, babyvoeding.
Kruiden (peterselie) - hakken	min. 75 gram	2 / M	☞	Kruiden eerst wassen en drogen.	Sauzen, soep, garnering, kruidenboter.
Prei, wortel, komkommer - snijden	min. 1 stuk	2 / M	⊕	Doe prei, komkommer of wortel in de vulopening en druk de stukken voorzichtig aan met de stamper.	Soep, salades, hartige taart.
Mayonaise - emulgeren	3 eieren	@1-2#	☞	Gebruik alle ingrediënten op kamertemperatuur. Let op: gebruik tenminste 1 groot ei, twee kleine eieren of twee grote eidooiers.	Bij patat, salades, fondue, garnering en barbeque saus.
Vlees, vis, gevogelte - mager	500 gram	2 / M	☞	Verwijder eerst zenen, graten en botjes. Snijd het vlees/de vis in stukken van 3 cm.	Tartaartjes, hamburgers.
- doorregen	400 gram	2 / M	☞	Hak op stand M voor grof resultaat.	Gehakt, worst.
Milkshake - mengen	250 ml melk	2	☞	Pureer het fruit (bv. banaan, aardbeien) met suiker en citroensap. Melk en wat ijs toevoegen en goed mengen.	

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Snelheid	Hulpstuk	Bereidingswijze	Toepassingen
Noten - hakken	250 gram	2 / M		Gebruik M voor een grof resultaat, en maximale snelheid voor een fijn resultaat.	Salades, brood, amandelspijs, pudding.
Aardappelen (gekookt) - pureren	750 gram aardappelen	1-2		De aardappelen niet té gaar koken. De hoeveelheid melk hangt af van de aardappelsoort. Gebruik warme melk (max. 80°C). Melk langzaam toevoegen terwijl het mes draait.	Ovengerechten, puree.
Erwten, bonen (gekookt) - pureren	500 gram	2		Gebruik gekookte bonen of erwten. Voeg wat vocht toe voor een gelijkmatig resultaat.	Puree, soep.
Soep - mengen	500 ml	2		Gebruik gekookte groenten.	Soep, sauzen.
Groenten - hakken	500 gram	2		Vóórsnijden in blokjes van 3 cm.	Soep, rauwkost, salades.
Uien - hakken - snijden	500 gram 500 gram	2 / M 2 / M	 	Pellen en vóórsnijden in 4 stukken. Let op: gebruik minstens 100 gram uien. Pel en snij de ui in stukken zodat deze door de vulopening kan. Let op: gebruik minstens 100 gram uien.	Bij salades en gerechten.
Appels, wortels, knolselderij - snijden/raspen	500 gram	2 / M		Snij het fruit/de groenten in stukjes, doe die in de vulopening en druk voorzichtig aan met de stamper.	Salades, rauwkost.
Slagroom - kloppen	400 ml	1-2		Neem slagroom op koelkasttemperatuur. Let op: minimaal 125 ml verwerken.	Garnering, crèmes, pasteien, ijs, mixen.

Onderdelen

De volgende onderdelen behoren tot de standaarduitrusting:

- Kom (B)
- Deksel (C)
- Sikkelmes (G) ♪
- Snij-/raspschijf (H) ⊕
- Klopper (I) ⚙
- Kneedhulpstuk (J) ♪
- Stamper (M)
- Mengkan (Q - U)
- Spatel (V)

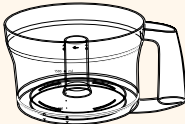
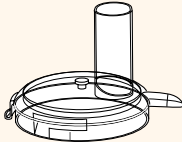
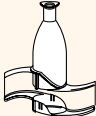

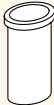


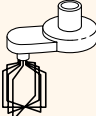

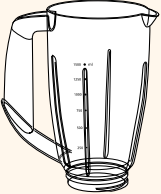


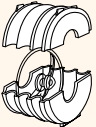
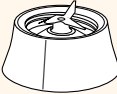






Daarnaast zijn ook de volgende onderdelen leverbaar:

- dubbelzijdige snijschijf voor dik en dun snijden (nr. 4822 690 40181) Ⓢ
- dubbelzijdige raspschijf voor grof en middelfijn raspen (nr. 4822 690 40182) Ⓢ
- dubbelzijdige raspschijf voor fijn en extra-fijn raspen (nr. 4822 690 40183) Ⓢ
- Aardappel raspschijf (n°. 4822 690 10139)
- enkelzijdige snijschijf voor frietjes en bijv. koolraap HR 2912 (nr. 4822 690 10141).
- opbergdoos voor schijven HR 2922 (nr. 4822 690 40267).

Vraag uw leverancier of deze accessoires ook in uw land leverbaar zijn. Wilt u extra of vervangende onderdelen bestellen, schrijf dan de bijbehorende service en/of typenummers op.


SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

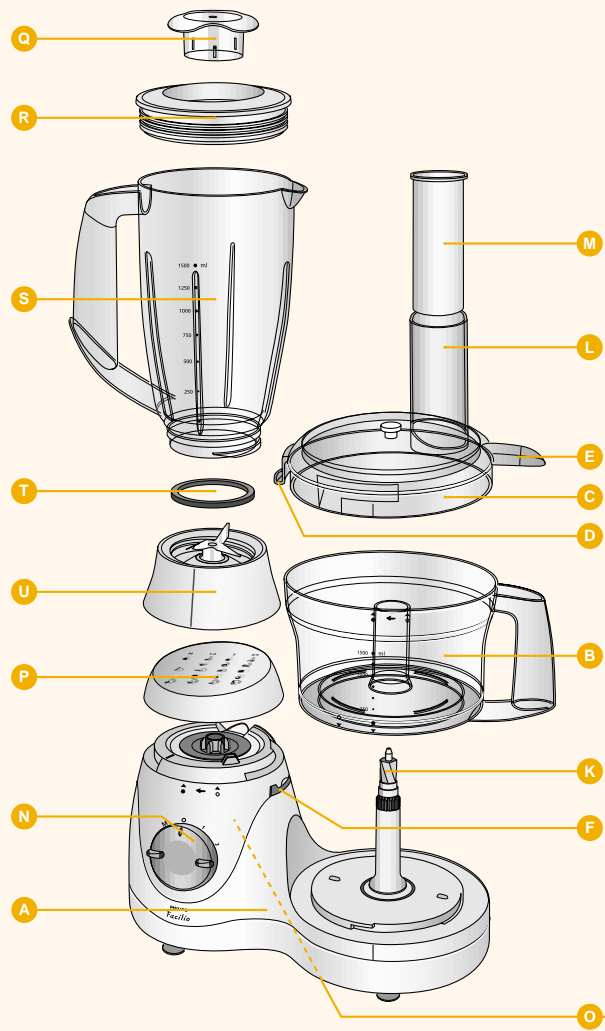
SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

 4822 418 10343	 4822 422 01336	 4203 065 61930
 4822 462 11055	 4203 065 62000	 4203 065 61940
 4203 065 61850	 4203 065 61880	 4203 065 61950
 4822 418 10342	 4203 065 61890	 4203 065 61960
 4203 065 61860	 4203 065 61900	 4203 065 61970
	 4203 065 61910	 4203 065 61980
 4203 065 61830	 4203 065 61840	 4203 065 61990

Werkt uw apparaat niet naar wens?

Als uw apparaat niet volgens de verwachtingen functioneert, lees dan het volgende lijstje even door. Raadpleeg ook de betreffende gedeelten in de gebruiksaanwijzing!

Probleem:	Mogelijke oplossing:
- De schakelaar werkt niet.	<ul style="list-style-type: none">- Kom en/of deksel goed plaatsen en zo ver mogelijk draaien in de aangegeven richting (u hoort dan "Klik!"). Zorg dat de pijlen op de kom en de pijlen op het apparaat, evenals de pijlen op de kom en de pijlen op het deksel precies tegenover elkaar staan (zie fig. 2 en 6).- Mengkan of draaideksel goed plaatsen en zo ver mogelijk draaien in de aangegeven richting.
- Het apparaat houdt plotseling op te werken.	<p>Wellicht is de automatische veiligheidsschakelaar, die de stroom uitschakelt zodra de temperatuur te hoog wordt, in werking getreden.</p> <ul style="list-style-type: none">- Trek de stekker uit het stopcontact;- zet de schakelaar op stand O;- laat het apparaat tenminste 15 minuten afkoelen;- steek de stekker in het stopcontact;- schakel het apparaat weer in. <p>Mocht het apparaat zichzelf regelmatig automatisch uitschakelen, wendt u zich dan tot uw Philips-leverancier, of tot het Philips Servicecentrum in uw land.</p>
- Resultaat bij hakken, snijden of raspen is niet optimaal.	<ul style="list-style-type: none">- Kies de juiste snelheid. Zie de aanwijzingen op het apparaat en in deze gebruiksaanwijzing.
- Resultaat bij het kloppen van eiwit is niet optimaal.	<ul style="list-style-type: none">- Voeg desgewenst wat citroensap of zout toe, zorg ervoor dat klopper en kom vetvrij zijn en kies de juiste snelheid.
- Resultaat bij kloppen van slagroom is niet optimaal.	<ul style="list-style-type: none">- Gebruik de klopper . Verwerk slagroom op koelkasttemperatuur (ca. 6 °C).
- De klopper slijt of verbuigt.	<ul style="list-style-type: none">- Met deze klopper alleen slagroom, ei(wit) en vloeistoffen kloppen. Niet gebruiken voor beslag of deeg!
- Bij het kneden wordt het deeg in de kom rondgeslingerd.	<ul style="list-style-type: none">- Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing nauwkeurig op. Voeg nooit teveel water toe.- Gebruik altijd het aangegeven hulpstuk.- Kneed niet langer dan de aangegeven tijd.

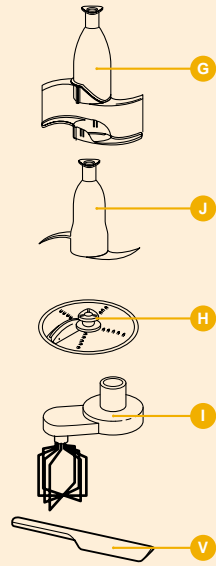


1

Italiano

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Blocco motore
- B** Vaso
- C** Coperchio del vaso
- D** Linguetta del coperchio (per bloccare e sbloccare il dispositivo di sicurezza)
- E** Beccuccio (per coprire l'apertura dell'impugnatura)
- F** Dispositivo di sicurezza incorporato
- G** Lama
- H** Disco per affettare/grattugiare (medio fine - su entrambi i lati)
- I** Frusta
- J** Accessorio per impastare
- K** Albero motore
- L** Apertura per inserimento cibo
- M** Pestello
- N** Controllo velocità
O = OFF
1-2 = controllo velocità
(1 = velocità minima, 2 = velocità massima)
- M** = "funzionamento ad intermittenza"
(l'apparecchio funziona tenendo premuto il pulsante)
- O** Gancio (per fissare il cavo arrotolato)
- P** Cappuccio a vite (per chiudere il foro del vaso del frullatore quando non viene usato)



Accessori del frullatore

- Q** Tappo
- R** Coperchio
- S** Vaso frullatore
- T** Guarnizione in gomma
- U** Coltello
- V** Spatola

Arresto automatico di sicurezza

Prima di usare l'apparecchio, leggete con attenzione le istruzioni per l'uso.

Per evitare danni dovuti a surriscaldamento, l'apparecchio è dotato di un dispositivo automatico di sicurezza che, all'occorrenza, blocca l'erogazione di energia elettrica.

Seguendo le istruzioni sotto riportate, potrete riaccendere l'apparecchio dopo averlo lasciato raffreddare per circa 15 minuti.

Se l'apparecchio si spegne all'improvviso:

- Togliete la spina dalla presa di corrente.
- Mettete l'interruttore in posizione O.
- Lasciate raffreddare l'apparecchio per almeno 15 minuti.
- Rimettete la spina nella presa di corrente.
- Riaccendete l'apparecchio.

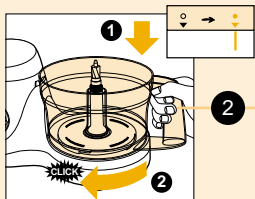
Nel caso l'arresto di sicurezza automatico dovesse intervenire troppo frequentemente, consultate il vostro negoziante di fiducia o un Centro di Assistenza Philips.

Simboli sull'apparecchio

A sinistra dei simboli posti sull'apparecchio, corrispondenti a ciascuna **applicazione**, è riprodotta un'icona con l'**accessorio** da utilizzare. Sopra l'icona, è indicata la velocità più adeguata per quella particolare applicazione: **M** (funzionamento ad intermittenza), oppure da **1 a 2** (vedere tabella, pagg. 52-58)

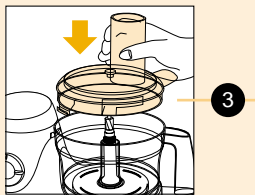
IMPORTANTE

- Prima di usare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni per l'uso e osservate le illustrazioni.
- Togliete il cappuccio di protezione prima di usare le lame.
- Fate attenzione alla lama, al coltello del frullatore e al disco per affettare/grattugiare perché sono estremamente affilati.
- Pulite accuratamente le parti a contatto con il cibo prima di usare l'apparecchio per la prima volta.
- Mettete il coperchio nella corretta posizione. Il dispositivo automatico di sicurezza sarà quindi sbloccato e voi potrete utilizzare l'apparecchio.
- **Nel caso in cui sia il frullatore che il vaso siano montati correttamente, funzionerà soltanto il frullatore.**
- Non allontanatevi mentre l'apparecchio è in funzione.
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Quando amalgamate o frullate i liquidi non superate l'indicazione del livello massimo indicato sul vaso (linea superiore)
- Non superate le quantità massime e i tempi indicati sulla tabella.
- Non togliate il coperchio fino a quando le parti rotanti non sono completamente ferme.
- Non infilate mai la mano o la spatola nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. A tale proposito, utilizzate esclusivamente l'apposito pestello.
- Non infilate mai la mano o la spatola nel frullatore mentre l'apparecchio è in funzione. Ricordatevi di togliere sempre la spina dalla presa.
- Non immergete mai il blocco motore nell'acqua o in altri liquidi, nemmeno per risciacquarlo.
- Dopo l'uso, staccate sempre la spina dalla presa.
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio si dovesse rovinare, occorrerà farlo sostituire da un Centro Assistenza autorizzato Philips perché occorrono speciali attrezzature e/o ricambi.
- Conservate queste istruzioni per ulteriori consultazioni.



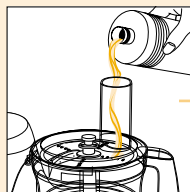
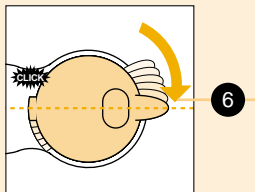
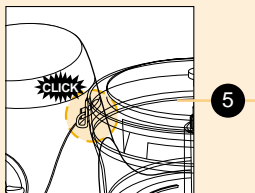
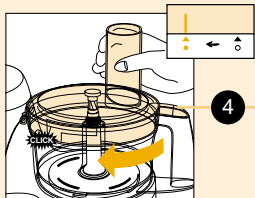
Come posizionare il vaso (B) (fig. 2)

- Posizionate il vaso come indicato (1).
- Ruotate l'impugnatura in direzione della freccia fino a quando si arresta con un "click!" (2).



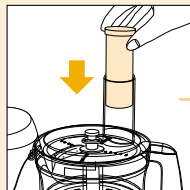
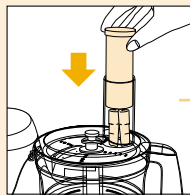
Come posizionare il coperchio (C)

- Posizionate il coperchio sul vaso come indicato nella fig. 3.
- Ruotate il coperchio nella direzione della freccia fino a quando non si blocca con un "click!" (fig. 4-5).
- Assicuratevi che la tacca sul coperchio e la freccia sul vaso siano poste una di fronte all'altra. A questo punto il beccuccio del coperchio coprirà l'apertura dell'impugnatura del vaso (fig. 6).



Apertura per l'inserimento del cibo (L) e pestello (M)

- L'apertura può essere utilizzata per aggiungere ingredienti liquidi o solidi (fig. 7).
- Utilizzate il pestello per premere gli ingredienti (fig. 8).
- Il pestello può essere usato anche per chiudere l'apertura durante il funzionamento dell'apparecchio, evitando schizzi e fuoriuscite di prodotto. (fig. 9).



Dispositivo di sicurezza incorporato (F)

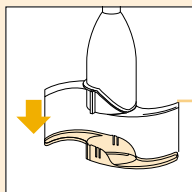
Sia il blocco motore che il coperchio (C) sono provvisti di tacche. L'apparecchio potrà funzionare soltanto se la freccia posta sul gruppo motore si trova esattamente di fronte alla tacca riportata sul coperchio. In questa posizione, il beccuccio (E) del coperchio coprirà l'apertura dell'impugnatura del vaso.

Come usare l'apparecchio

Nota: L'apparecchio funziona soltanto se:

- Il cappuccio a vite (P) o il frullatore (Q-U) sono stati montati correttamente sul blocco motore (A) e:
- il vaso (B) e gli accessori (coperchio (C), spremiagrumi o centrifuga) sono stati montati sul blocco motore conformemente alle istruzioni fornite in questo manuale.
- Nel caso in cui sia il frullatore che il vaso siano montati correttamente sul blocco motore, funzionerà soltanto il frullatore.

Impostate la velocità (N) secondo quanto suggerito dalla tabella alle pag. 56-58 e accendete l'apparecchio. In caso di dubbi sulla velocità da utilizzare, selezionate sempre la massima (numero 2).

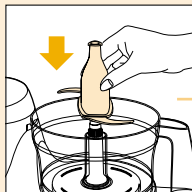


10

Lama (G) ⚡

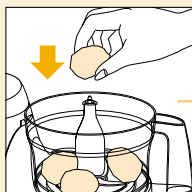
Attenzione: i bordi della lama sono molto taglienti.

- La lama è adatta per tritare, mescolare, amalgamare, frullare, ridurre in pure e preparare torte e biscotti.



11

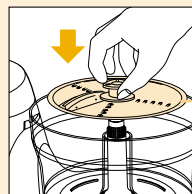
- Togliete il cappuccio di protezione dalla lama (fig. 10)
- Inserite il vaso sul blocco motore (fig. 2) e inserite la lama sull'albero (fig. 11).
- Introdurrete gli ingredienti nel vaso (fig. 12).
- Bloccate il coperchio sul vaso e introducete il pestello nell'apertura di inserimento cibo.
- Impostate la velocità (N) secondo le indicazioni fornite dalla tabella e accendete l'apparecchio. In caso di dubbio sulla velocità da utilizzare, selezionate sempre quella massima (numero 2).
- Le applicazioni/ricette descritte nella tabella, saranno pronte dopo 10-60 sec.



12

Consigli:

- Evitate di tagliare pezzi troppo grossi; tagliate gli ingredienti in cubetti di circa 3 cm. prima di introdurli nel vaso.
- L'apparecchio taglia e sminuzza in pochissimo tempo: evitate quindi di far funzionare l'apparecchio troppo a lungo, anche utilizzando il tasto M.
- Quando grattugiate il formaggio, abbiate cura di non far funzionare il motore troppo a lungo; il formaggio potrebbe riscaldarsi e formare dei grumi.
- Se il cibo dovesse raccogliersi attorno alla lama o alle pareti del vaso:
 - spegnete l'apparecchio;
 - togliete il coperchio dal vaso;
 - togliete il cibo dalle lame e dalle pareti usando l'apposita spatola.

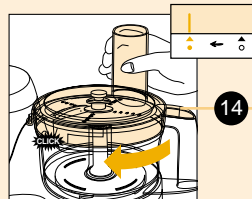


13

Disco per affettare/grattugiare (H) ⚡

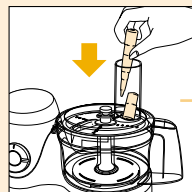
Attenzione: i bordi dei dischi sono molto taglienti.

Per maneggiare i dischi, utilizzate sempre l'apposita presa in plastica posta al centro.

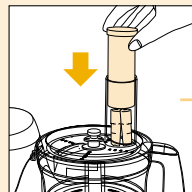


14

- Posizionate il vaso sul blocco motore (fig. 2).
- Inserite il disco per affettare o per grattugiare (fig. 13).
- Mettete il coperchio sul vaso (fig. 14).
- Inserite gli ingredienti attraverso l'apertura di inserimento (fig. 15).
- Premete delicatamente gli ingredienti con il pestello.
- Per affettare e grattugiare: selezionate la velocità 2 (massima) (fig. 16).
- Se volete tagliare verdure morbide oppure frutta, potete selezionare anche una velocità inferiore. (Vedere la tabella.)
- Esercitate una pressione moderata ma costante con il pestello (fig. 18).



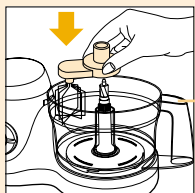
15



16

Consigli:

- Tagliate i pezzi più grossi per facilitarne l'introduzione attraverso l'apertura.
- Riempite l'apertura di inserimento in modo uniforme per ottenere risultati migliori.
- Nel caso di grossi quantitativi di cibo da affettare o grattugiare, inserite poco cibo alla volta e svuotate più volte il vaso.

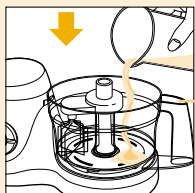


17

Frusta (I)

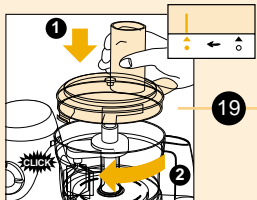
- La frusta è adatta per sbattere le uova, montare gli albumi o la panna, preparare farciture, budini e creme.

Attenzione: non usate la frusta per fare la pasta o le torte!



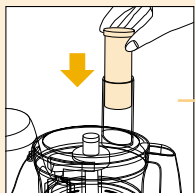
18

- Posizionate il vaso sul blocco motore (fig. 2) e quindi la frusta sull'albero (fig. 17).
- Introdurrete gli ingredienti nel vaso (fig. 18) e mettete il coperchio sul vaso (fig. 19).
- Inserite il pestello per chiudere l'apertura (fig. 20).
- Impostate la velocità (N) prescelta in base alla tabella e accendete l'apparecchio. In caso di dubbi sulla velocità da utilizzare, selezionate sempre quella massima (numero 2) (fig. 21).

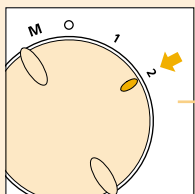


19

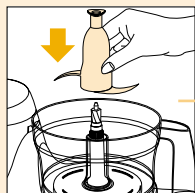
- Le applicazioni/ricette descritte nella tabella, saranno pronte dopo 2-5 min.



20



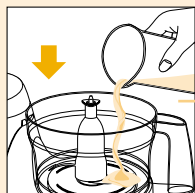
21



22

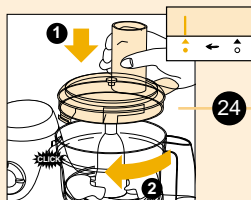
Accessorio per impastare (J)

- L'accessorio per impastare è adatto per preparare pasta da pane e miscele per torte.

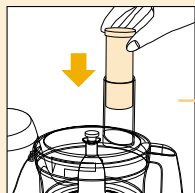


23

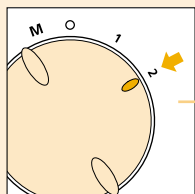
- Posizionate il vaso sul blocco motore (fig. 2) e successivamente l'accessorio per impastare sull'albero (fig. 22).
- Inserite gli ingredienti nel vaso (fig. 23) e mettete il coperchio (fig. 24).
- Usate il pestello per chiudere l'apertura (fig. 25).
- Impostate la velocità 2 (= velocità massima) (fig. 26). La pasta o la miscela per torte sarà pronta nel giro di 1-3 minuti.



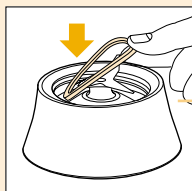
24



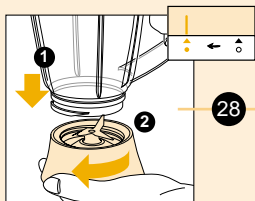
25



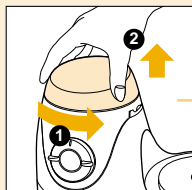
26



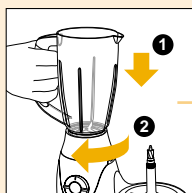
27



28



29



30

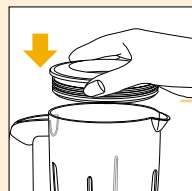
Frullatore (Q - U)

IMPORTANTE

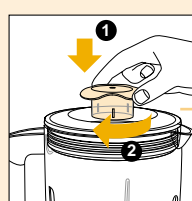
- L'apparecchio può essere usato con o senza il frullatore collegato al gruppo motore. L'apparecchio senza frullatore, tuttavia, funzionerà soltanto dopo aver opportunamente inserito il cappuccio a vite (P) sul foro previsto per l'attacco del frullatore.
- Prima dell'uso: inserite la spina nella presa di corrente solo dopo aver montato correttamente il vaso (S), il coperchio (R) e il coltello (U) sul blocco motore.
- Dopo l'uso: togliere la spina dalla presa prima di togliere il vaso dal gruppo motore.
- Il frullatore può essere usato per ottenere un purè molto fine e per frullare normalmente. Potrete quindi preparare zuppe, salse, frullati, cibi per bambini, creme, purè ecc. Se necessario, tagliate a pezzetti gli ingredienti prima di introdurli nel frullatore.
- Non utilizzate ingredienti con temperatura superiore a 80°C.
- Per evitare gli schizzi, non mettete più di 1,5 l. di liquido nel vaso del frullatore.
- Non togliete mai il coperchio mentre l'apparecchio è in funzione.

Montaggio e smontaggio

- Inserite la guarnizione in gomma (T) attorno al bordo del gruppo coltello (fig. 27).
- Ruotate il coltello verso sinistra per attaccarlo al vaso del frullatore (fig. 28). Controllate che sia fissato saldamente.
- Togliete il cappuccio a vite (P) (fig. 29).
- Inserite il vaso sull'apposito foro e ruotatelo nella direzione della freccia fino a quando sarà saldamente fissato (fig. 30).



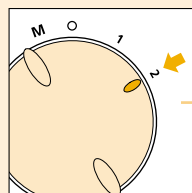
31



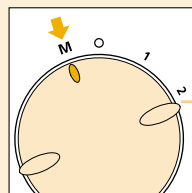
32



33



34



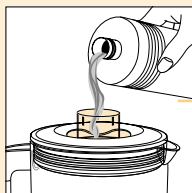
35

Attenzione: non esercitate troppa pressione sul manico del vaso.

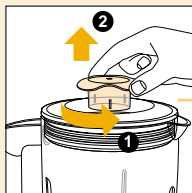
- Mettete il coperchio, premendo leggermente (fig. 31).
- Montate il tappo premendolo verso il basso e ruotatelo nella direzione delle frecce fino a quando sarà saldamente fissato (fig. 32).
- Per togliere il frullatore, procedete in senso inverso.
- Le applicazioni/ricette descritte nella tabella, saranno pronte dopo un tempo variabile fra 10 sec. e 2 min.

Come usare il frullatore

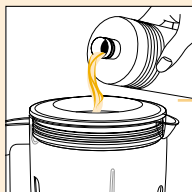
- Inserite gli ingredienti nel vaso del frullatore (fig. 33).
- Accendete l'apparecchio impostando la velocità consigliata (fig. 34) oppure premendo il pulsante a intermittenza (M) (fig. 35). In caso di dubbi sulla velocità da utilizzare, selezionate sempre la massima (numero 2). Utilizzate la tabella per scegliere la velocità più appropriata.



36



37



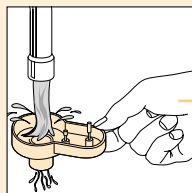
38

Consigli:

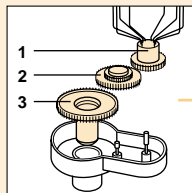
- Per introdurre gli ingredienti liquidi (ad esempio l'olio per la maionese), potete utilizzare il foro posto nel tappo, dopo averlo capovolto (fig. 36).
- L'apertura posta sul coperchio può essere usata per aggiungere gli ingredienti lasciando l'apparecchio in funzione. Svitare a tale scopo il tappo e toglietelo dal coperchio (fig. 37-38).
- Più a lungo lascerete in funzione l'apparecchio e più fine sarà il prodotto ottenuto.
- Ricordate di spegnere ogni tanto l'apparecchio per togliere gli eventuali pezzetti rimasti attaccati alle pareti del frullatore.
- Spegnete l'apparecchio e togliete la spina.
- Togliete il tappo e il coperchio.
- Togliete i pezzi attaccati alle pareti utilizzando la spatola e tenendola ad una certa distanza dal coltello (circa 2 cm.)

Pulizia

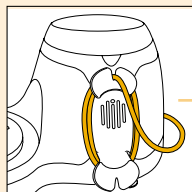
- Prima di pulire il blocco motore, togliete sempre la spina dalla presa di corrente.
- Il blocco motore può essere pulito con un panno umido. Non immergete né risciacquate mai il motore nell'acqua.
- Lavate i pezzi che sono venuti a contatto con il cibo con acqua saponata subito dopo averli utilizzati. Non metteteli in lavastoviglie.
- Fate attenzione quando pulite la lama, il coltello del frullatore e il disco: le lame sono molto taglienti!
- Assicuratevi che i bordi taglienti della lama e dei dischi non urtino oggetti duri



39



40




















41

perché potrebbero danneggiarsi.

- Gli ingranaggi della frusta possono essere facilmente smontati per la pulizia (figg. 39-40).
- Alcuni ingredienti potrebbero far sbiadire gli accessori. Questo fenomeno non ha ripercussioni negative e svanirà nel giro di poco tempo.
- Arrotolate in cavo in eccedenza attorno all'apposito gancio posto sul retro dell'apparecchio (fig. 41).





Ingredienti	Q.tà max.	Velocità	Accessori	Procedura	Applicazioni
Mele, carote, sedano Grattugiare Affettare	500 g.	2/M		Tagliate a pezzetti gli ingredienti. Riempire l'apertura con i pezzetti e grattugiare premendo delicatamente con il pestello	Insalate, crudité
Pastella (pancake) Frullare	500 ml. latte	2		Versate prima il latte nel frullatore a poi gli altri ingredienti. Mescolate gli ingredienti per circa 1 minuto. Se necessario, ripetete la procedura massimo due volte. Spegnete poi l'apparecchio e lasciatelo raffreddare fino a temperatura ambiente.	Pancake, waffles, crêpes
Pangrattato Grattugiare	100 g.	2		Usate pane secco.	Cibi impanati, piatti al gratin
Creme al burro	300 g.	2		Usate burro morbido per ottenere un migliore risultato	Dessert, dolci, farciture
Formaggio (Parmigiano) Grattugiare	200 g.	2		Usate pezzetti di formaggio senza crosta	Guarnizione, minestre, sughi, piatti al gratin
Formaggio (Gouda) Grattugiare	200 g.	1-2		Tagliate il formaggio a pezzetti e premete delicatamente con il pestello	Sughi, pizza, piatti al gratin, fonduta
Cioccolato Tritare	200 g.	M/2		Usate cioccolato fondente, ridotto in cubetti di 2 cm. Utilizzate il pulsante M per i primi secondi, poi passate alla velocità massima per tritarlo finemente.	Guarnizioni, creme, dolci, budini, mousse
Pasta (torte, dolci, fagottini) Impastare	300 g. di farina	2		Usate margarina fredda e acqua fredda. Mettete la farina nel vaso ed aggiungete la margarina tagliata a cubetti di 2 cm. Mescolate alla velocità massima fino ad ottenere un ammasso di briciole, quindi aggiungete l'acqua fredda con l'apparecchio in funzione. Spegnete non appena avrete ottenuto una palla. Lasciate raffreddare la pasta prima di lavorarla ulteriormente.	Torte alla frutta, quiches, dolci.
Pasta (pane) Impastare	700 g. di farina	2		Mescolate l'acqua tiepida con il latte e lo zucchero. Aggiungete la farina, il burro e il sale e impastate per circa 90 secondi. Lasciate lievitare per 30 minuti.	Pane
Pasta (pizza) Impastare	700 g. di farina	2		Stessa procedura utilizzata per la pasta da pane. Lavorate l'impasto per circa 1 minuto.	Pizza, focaccia.
Pasta (lievitata) Impastare	500 g. di farina	2		Mescolate il lievito con il latte tiepido e un po' di zucchero. Aggiungete la farina, lo zucchero, il sale, le uova e la margarina ammorbidita. Impastate fino a quanto la pasta si attacca alle pareti del vaso. Lasciate lievitare per 30 minuti.	Pane speciale

Ingredienti	Q.tà max.	Velocità	Accessori	Procedura	Applicazioni
Pasta (pasticcini) Impastare	500 g di farina	2		Mescolate il lievito con il latte tiepido e un pò di zucchero. Aggiungete la farina, lo zucchero, il sale, le uova e la margarina ammorbidita. Impastate fino a quando la pasta si attacca alle pareti del vaso (occorrerà circa 1 minuto). Lasciate lievitare per 30 minuti.	Pasticcini alla frutta, biscotti, dolci alla frutta
Albumi Montare	4 albumi	2		Usate uova a temperatura ambiente. Nota: Montate almeno due albumi per volta	Budini, soufflé, meringhe
Frutta (mele, pesche, banane) Affettare	500 g.	M		Aggiungete del succo di limone per non fare annerire la frutta	Macedonie
Purè	700 g.	2			Marmellate, salse, cibo per bambini
Erbe (prezzemolo) Tritare	min. 50 g.	2/M		Lavate e asciugate con cura le erbe prima di tritarle	Salse, insalate, torte salate
Cetrioli, carote, porri Affettare	min. 1 pezzo	2/M		Riempite l'apertura con pezzetti di porro, carota o cetriolo e premete delicatamente con il pestello	Zuppe, insalate, torte salate
Maionese Emulsionare	3 uova	1-2		Utilizzate ingredienti a temperatura ambiente. Nota: usate almeno un uovo intero oppure due tuorli.	Patatine fritte, insalate, fonduta, salse, guarnizione
Carne, pesce, pollo - carne magra - carne grassa	500 g. 400 g.	2/M 2/M	 	Togliete le ossa e le lisce. Tagliate la carne o il pesce in cubetti di 3 cm. Usate il tasto M per tritare grossolanamente	Tartara, hamburger, carne trita
Frappé Frullare	250 ml. latte	2		Riducete la frutta in purè (banane, fragole ecc.), unite lo zucchero, il succo di limone, il latte e un po' di gelato. Frullate con cura.	
Miscela (pan di spagna) Sbattere	3 uova	2/1	 / 	Usate ingredienti a temperatura ambiente. Sbattete le uova con lo zucchero alla vel. max. fino ad ottenere un composto ben sodo. Aggiungete la farina setacciata e continuate a frullare a vel. 1	Pan di spagna, pasticcini
Miscela (torta) Sbattere	4 uova	2		Usate ingredienti a temperatura ambiente. Sbattete il burro morbido e lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungete il latte, quindi le uova e la farina.	Torte




Ingredienti	Q.tà max.	Velocità	Accessori	Procedura	Applicazioni
Noci, frutta secca Tritare	250 g.	2/M		Usate il tasto M per tritare grossolanamente oppure la vel. max. per un composto più fine	Insalate, pane, torta, budini
Cipolle - tritare - affettare	500 g. 500 g.	2/M 2/M	 	Pelate le cipolle e tagliatele in 4. Usatene almeno 100 g. Pelate le cipolle, tagliatele a pezzi e introducetele nel vaso. Usatene almeno 100 g.	Insalate, cibi cotti
Piselli, fagioli (cotti) Ridurre in purè	500 g.	2		Usate piselli o fagioli cotti, Se necessario, aggiungete un po' di liquido fino a raggiungere la consistenza desiderata	Purè, zuppe
Patate lesse - Ridurre in purè	750 g. di patate	1-2		Cuocete le patate al dente. La quantità di latte dipende dal tipo di patate utilizzate. Usate latte tiepido (max. 80°C) e aggiungetelo lentamente tenendo la lama in funzione	Purè, piatti al forno
Zuppe Frullare	500 ml.	2		Usate verdure cotte	Zuppe, salse
Verdure Tagliare	500 g.	2		Riducete in cubetti di 3 cm. e tagliate con la lama	Zuppe, crudité, insalate
Verdura e carne (cotte) Ridurre in purè	500 g.	2		Per un purè più grosso, aggiungete poco liquido. Per un purè più fine, continuate ad aggiungere liquidi fino ad ottenere la consistenza desiderata	Pappe per bambini
Panna montata Montare	400 ml.	1-2		Usate panna ben fredda. Nota: Montate almeno 125 ml. di panna alla volta	Guarnizioni, creme, budini, mousse

Accessori

Vengono elencati qui di seguito gli accessori standard:

- Vaso (B)
- Coperchio (C)
- Lama (G) 
- Disco per affettare/grattugiare (H) 
- Frusta (I) 
- Accessorio per impastare (J) 
- Pestello (M)
- Pestello (Q-U)
- Spatola (V)

Sono inoltre disponibili i seguenti accessori aggiuntivi:

- Disco doppio per affettare (fine e grosso) (n° 4822 690 40181) 
- Disco doppio per grattugiare (grana grossa e medio fine) (n° 4822 890 40182) 
- Disco doppio per grattugiare (grana fine ed extra fine) (n° 4822 890 40183) 
- Disco per patate a bastoncino (n°. 4822 690 10139)
- Disco semplice per patatine a fiammifero HR 2912 (n° 4822 690 10141)
- Scatola per riporre i dischi HR 2922 (n° 4822 890 40267)

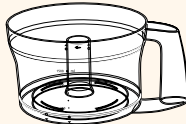
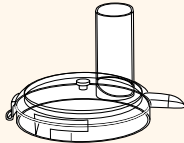


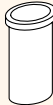




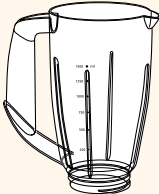


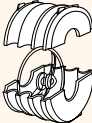


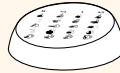

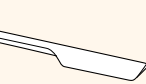
Rivolgetevi al vostro rivenditore di fiducia per sapere se tali accessori sono disponibili anche nel vostro paese.

Per ordinare gli accessori aggiuntivi o sostituire quelli standard, citare sempre il numero di riferimento e/o il codice.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 61830	4203 065 61840	

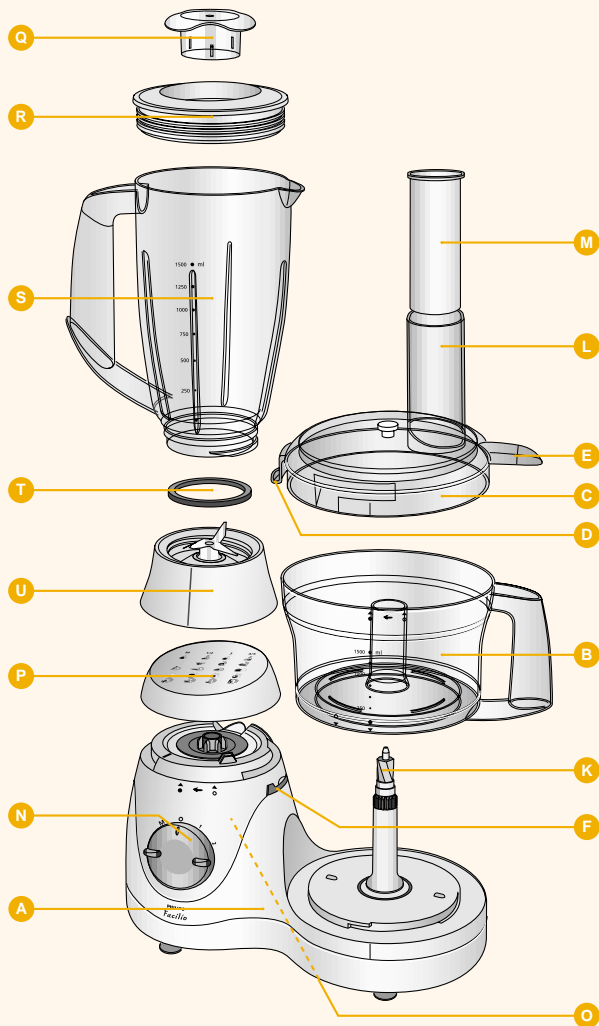
		
4822 418 10343	4822 422 01336	4203 065 61930
		
4822 462 11055	4203 065 62000	4203 065 61940
		
4203 065 61850	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4822 418 10342	4203 065 61890	4203 065 61960
		
4203 065 61860	4203 065 61900	4203 065 61970
		
4203 065 61910	4203 065 61980	4203 065 61990

L'apparecchio non funziona come dovrebbe?

Se il vostro apparecchio non dovesse funzionare bene, leggete quanto sotto riportato e studiate con attenzione le istruzioni corrispondenti

PROBLEMA	POSSIBILE SOLUZIONE
L'interruttore non funziona	<p>Ruotate il vaso e/o il coperchio nella direzione indicata (fino a quando sentite un click!).</p> <p>Controllate che le frecce sul vaso e sull'apparecchio e quelle sul vaso e sul coperchio siano poste una di fronte all'altra (ved. fig. 2 e 6).</p> <p>Controllate il corretto posizionamento del vaso del frullatore o del cappuccio a vite e ruotateli nella direzione indicata fino a quando si bloccano.</p>
L'apparecchio si blocca all'improvviso	<p>Si tratta probabilmente del dispositivo di sicurezza che ha interrotto automaticamente l'erogazione di corrente a causa di un surriscaldamento.</p> <p>Togliete la spina dalla presa.</p> <p>Mettete l'interruttore in posizione O.</p> <p>Lasciate raffreddare l'apparecchio per circa 15 minuti.</p> <p>Rimettete la spina nella presa.</p> <p>Riaccendete l'apparecchio.</p> <p>Nel caso in cui il dispositivo di sicurezza intervenisse troppo spesso, contattate un rivenditore autorizzato Philips o un centro di assistenza Philips.</p>
L'apparecchio non taglia, trita o grattugia in modo soddisfacente	<p>Selezionate la giusta velocità. Fate riferimento alle istruzioni riportate nel manuale o direttamente sull'apparecchio.</p>
L'apparecchio non monta bene gli albumi a neve	<p>Provate ad aggiungere del succo di limone o un pizzico di sale. Controllate che il vaso e la frusta siano perfettamente puliti e selezionate la giusta velocità.</p>
L'apparecchio non monta bene la panna	<p>Usate la frusta. La panna deve essere ben fredda (circa 6°C).</p>

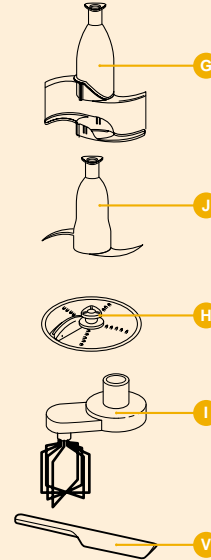
Ελληνικά



1

Γενική περιγραφή (εικ. 1)

- A Μονάδα μοτέρ
- B Μπωλ
- C Καπάκι του μπωλ
- D Μύτη καπακιού (ενεργοποιεί και απενεργοποιεί την ασφάλεια)
- E Προεξοχή (καλύπτει το άνοιγμα στη χειρολαβή)
- F Ενσωματωμένη ασφάλεια διακοπής λειτουργίας
- G Κόπτης
- H Δίσκος κοπής σε φέτες/τριψίματος (μεσαίο, διπλής όψευας)
- I Κτυπητήρι
- J Ζυμωτήρι
- K Άξονας - οδηγός
- L Στόμιο
- M Ωθητής
- N Διακόπτης ταχύτητας
- O = Off
- 1-2 = μεταβλητή ταχύτητα (1 = ελάχιστη ταχύτητα. 2 = μέγιστη ταχύτητα)
- M = Πλήκτρο για λειτουργία στιγμής (η συσκευή λειτουργεί όσο κρατάτε το πλήκτρο πατημένο)
- O Συνδετήρας καλωδίου (για στερέωση του καλωδίου όταν είναι τυλιγμένο)
- P Βιδωτό πώμα (για να κλείνετε το στόμιο της κανάτας όταν δεν την χρησιμοποιείτε).



Εξαρτήματα του μπλέντερ

- Q Πώμα με οπή
- R Καπάκι
- S Κανάτα μπλέντερ
- T Πλαστικό δακτυλίδι εφαρμογής
- U Μονάδα μαχαιριού
- V Σπάτουλα

Αυτόματη ασφάλεια διακοπής λειτουργίας

Διαβάστε τις παρακάτω οδηγίες προσεκτικά πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Για την αποφυγή βλάβης από υπερθέρμανση, η συσκευή είναι εφοδιασμένη με αυτόματη ασφάλεια διακοπής της λειτουργίας της (OFF). Αν ακολουθήσετε τις οδηγίες αυτές μπορείτε να ξαναλειτουργήσετε τη συσκευή (ON), αφού την αφήσετε πρώτα να κρυώσει για 15 λεπτά.

Αν η συσκευή σταματήσει να λειτουργεί ξαφνικά

- Βγάλετε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα του τοίχου
- Βάλτε τον διακόπτη στη θέση 0
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 15 λεπτά
- Βάλτε πάλι το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα
- Ανάψτε πάλι τη συσκευή (ON)

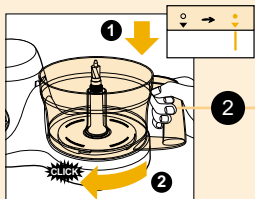
Παρακαλούμε αποταθείτε στον προμηθευτή σας ή σε εξουσιοδοτημένο SERVICE της Philips αν η αυτόματη ασφάλεια της συσκευής ενεργοποιείται επαναληπτικά.

Σύμβολα επί της συσκευής

Αριστερά των συμβόλων στη συσκευή που αντιπροσωπεύουν τις διάφορες εφαρμογές θα δείτε την εικόνα του εξαρτήματος που πρέπει να χρησιμοποιηθεί. Πάνω από κάθε εικόνα θα δείτε την ταχύτητα που είναι η πιο κατάλληλη για τη συγκεκριμένη εφαρμογή: **M** (= για λειτουργία στιγμής) ή ταχύτητες 1-2 (βλέπε πίνακα σελίδες 70-72).

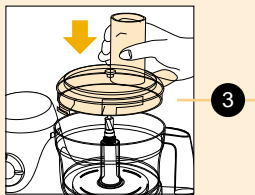
Σημαντικό

- Διαβάστε τις οδηγίες κοιτάζοντας και τις αντίστοιχες εικόνες πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Βγάλτε το προστατευτικό κάλυμμα από τον κόπτη πριν τον χρησιμοποιήσετε.
- Προσέξτε πολύ όταν πιάνετε τον κόπτη, το μαχαίρι και τον δίσκο γιατί είναι πολύ κοφτερά.
- Καθαρίστε προσεκτικά τα μέρη που έρχονται σε επαφή με την τροφή πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά.
- Όταν βάλετε το καπάκι στο μπωλ σωστά, ξεπλοκάρεται η ενσωματωμένη κλειδαριά ασφαλείας και μπορείτε τώρα να ανάψετε τη συσκευή.
- **Σημειώστε ότι όταν η κανάτα και το μπωλ τοποθετηθούν σωστά, μόνο η κανάτα θα λειτουργεί.**
- Μην αφήνετε ποτέ να λειτουργεί η συσκευή χωρίς επίτηρηση.
- Μην αφήνετε ποτέ τα παιδιά να λειτουργούν τη συσκευή.
- Όταν ανακατεύετε ή δουλεύετε συσκευή μη ξεπερνάτε την μέγιστη ένδειξη που δείχνει το μπωλ ή η κανάτα (την πιο πάνω γραμμή της διαβάθμισης).
- Μη ξεπερνάτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στον πίνακα.
- Περιμένετε να σταματήσουν, πρώτα όλα τα κινούμενα μέρη της συσκευής πριν βγάλετε το καπάκι από την κανάτα.
- Μη βάζετε ποτέ τα δάκτυλά σας ή αντικείμενα (π.χ. τη σπάτουλα) στο στόμιο όταν λειτουργεί η συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο τον ωθητή για να σπρώχνετε την τροφή μέσα.
- Μη βάζετε ποτέ τα δάκτυλά σας ή αντικείμενα (π.χ. τη σπάτουλα) προτού αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα του τοίχου.
- Μη βάζετε ποτέ το μοτέρ μέσα σε νερό ή σε άλλο υγρό. Ούτε να το ξεπλύνετε.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα του τοίχου μετά τη χρήση.
- Αν το καλώδιο τάσεως της συσκευής αυτής υποστεί βλάβη, πρέπει να αποκατασταθεί αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένο επισκευαστή της Philips, διότι για την επισκευή απαιτούνται ειδικά εργαλεία και εξαρτήματα.
- Φυλάξτε τις οδηγίες αυτές και για μελλοντική χρήση.



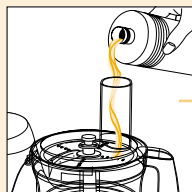
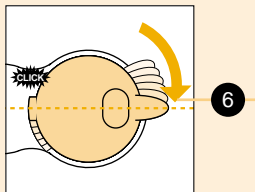
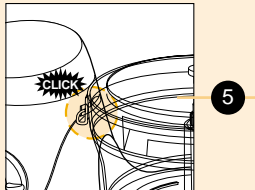
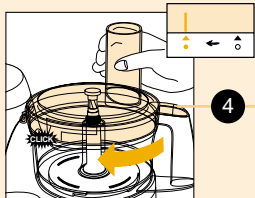
Τοποθέτηση του μπωλ (B) (εικ. 2)

- Τοποθετήστε το μπωλ όπως φαίνεται(1).
- Στρέψτε τις χειρολαβές προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι το μπωλ να μην πάει άλλο οπότε θα ακούσετε «κλικ» (2).



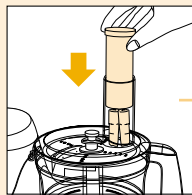
Τοποθέτηση του καπακιού (C)

- Βάλτε το καπάκι στο μπωλ όπως φαίνεται στην εικ. 3.
- Στρέψτε το καπάκι με λίγη δύναμη προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να μη μπορεί να πάει άλλο οπότε θα ακούσετε «ΚΛΙΚ» (εικ. 4-5).
- Βεβαιωθείτε ότι το σημάδι στο καπάκι και το βέλος στο μπωλ είναι ακριβώς το ένα απέναντι στο άλλο. Η μύτη του καπακιού καλύπτει τώρα το άνοιγμα στις χειρολαβές του μπωλ (εικ. 6).



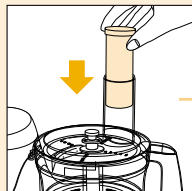
Στόμιο (L) και ωθητής (M)

- Το στόμιο χρησιμοποιείται για να προσθέσετε υγρά και στερεά υλικά (εικ. 7).
- Χρησιμοποιείτε τον ωθητή για να σπρώχνετε τα υλικά μέσα (εικ. 8).
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τον ωθητή για να κλείσετε το στόμιο, όταν η συσκευή λειτουργεί για να μην πετιέται τροφή έξω (εικ. 9).



Ενσωματωμένη ασφάλεια (F)

Το μοτέρ καθώς επίσης και το καπάκι (C) έχουν σημάδια. Η συσκευή λειτουργεί μόνον αν το βέλος στο μοτέρ είναι ακριβώς απέναντι από το σημάδι στο καπάκι. Στη θέση αυτή η προεξοχή (E) του καπακιού θα καλύψει το άνοιγμα στη χειρολαβή του μπωλ.

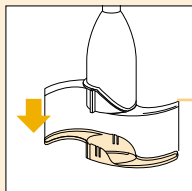


Πώς θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή

Σημείωση: Η συσκευή θα λειτουργήσει μόνον αν:

- Το βιδωτό πώμα (P) ή η κανάτα και το μαχαίρι (Q-U) έχουν τοποθετηθεί σωστά στο μοτέρ (A) και
- Το μπωλ (B) και το καπάκι (C) έχουν τοποθετηθεί στο μοτέρ, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως.
- Η κανάτα και το μπωλ έχουν τοποθετηθεί σωστά στο μοτέρ μόνο το μπλέντερ θα λειτουργεί.

Βάλτε τον ρυθμιστή ταχύτητας (N) στη θέση που φαίνεται στον πίνακα στις σελίδες 70-72 και θέστε την συσκευή σε λειτουργία. Αν αμφιβάλετε για τη σωστή ταχύτητα να επιλέγετε πάντα την μεγαλύτερη (θέση 2).

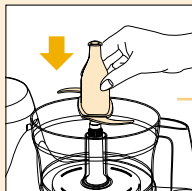


10

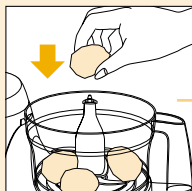
Κόπτης (G) ⚡

Προσέξτε γιατί ο κόπτης είναι πολύ κοφτερός

- Ο κόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κόψιμο σε μικρά κομμάτια, ανάμειξη, επεξεργασία, λιώσιμο ή προετοιμασία.
- Βγάλτε το προστατευτικό κάλυμμα από τον κόπτη (εικ. 10).
- Βγάλτε το μπωλ στο μοτέρ (εικ. 2) και στερεώστε τον κόπτη στον άξονα-οδηγό (εικ. 11).
- Βάλτε τα υλικά στο μπωλ (εικ. 12).
- Στερεώστε το καπάκι στο μπωλ και βάλτε τον ωθητή στο στόμιο.
- Βάλτε τον διακόπτη ταχύτητας (N) στη θέση που δείχνει ο πίνακας και ανάψτε τη συσκευή (ON). Αν έχετε αμφιβολία για την ταχύτητα, επιλέγεται πάντοτε την μεγαλύτερη ταχύτητα (θέση 2).
- Οι εφαρμογές / συνταγές που αναφέρονται στον πίνακα θα είναι έτοιμες μετά από 10-60 δευτερόλεπτα.



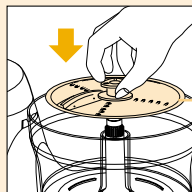
11



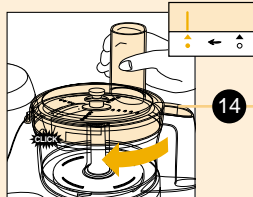
12

Συμβουλές:

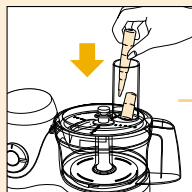
- Είναι καλύτερα να μην κόβετε μεγάλα κομμάτια με τον κόπτη. Κόψτε τα πρώτα σε κομμάτια των 3 εκ. περίπου πριν τα βάλετε στη συσκευή.
- Η συσκευή κόβει πολύ γρήγορα. Γι' αυτό πρέπει να την λειτουργείτε για σύντομα χρονικά διαστήματα, επίσης όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία (M) για να μην κόβετε η τροφή πάρα πολύ ψιλή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί πάρα πολύ όταν κόβετε (σκληρό) τυρί, γιατί το τυρί θα ζεσταθεί πάρα πολύ και θα αρχίσει να λιώνει και να σβωλιάζει.



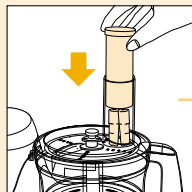
13



14



15



16

- Αν κολλήσει τροφή στον κόπτη ή στο εσωτερικό του μπωλ:
 - Σβήστε τη συσκευή
 - Βγάλτε το καπάκι από το μπωλ
 - Βγάλτε την τροφή από τον κόπτη ή το εσωτερικό του μπωλ, χρησιμοποιώντας τη σπάτουλα.
- Μη κόβετε πολύ σκληρά υλικά, όπως κόκκους καφέ, καρύδια και παγάκια γιατί ο κόπτης στομώνει. Βλέπε τον πίνακα για την κατάλληλη ταχύτητα και την ρύθμιση

Δίσκος κοπής σε φέτες/τριψίματος (H) ⊕

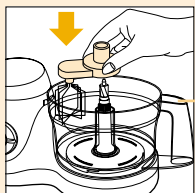
Προσοχή: ο δίσκος είναι πάρα πολύ κοφτερός.

Πιάνετε το δίσκο μόνο από το πλαστικό μέρος στο μέσο.

- Βάλτε το μπωλ στο μοτέρ (εικ. 2).
- Τοποθετήστε τον δίσκο (εικ. 13)
- Βάλτε το καπάκι στο μπωλ (εικ. 14)
- Βάλτε τα υλικά στο στόμιο (εικ. 15)
- Σπρώξτε ελαφρά τα υλικά μέσα με τον ωθητή.
- Για τρίψιμο και κόψιμο σε φέτες, βάλτε τον διακόπτη ταχύτητας στη θέση 2 (μέγιστη ταχύτητα).
- Αν θέλετε να κόψετε μαλακά λαχανικά ή φρούτα, μπορείτε επίσης να επιλέξετε την χαμηλότερη ταχύτητα.
- Σπρώξτε μέσα τα υλικά αργά και σταθερά με τον ωθητή (εικ. 16).

Συμβουλές:

- Κόψτε πρώτα τα μεγάλα κομμάτια για να χωρούν στο στόμιο.
- Γεμίζετε το στόμιο ομοιόμορφα για καλύτερα αποτελέσματα.
- Αν έχετε να δουλέψετε μεγάλες



17

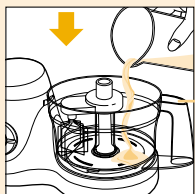
ποσότητες τροφής, χωρίστε την σε μικρές μερίδες αδειάζοντας το μπωλ αφού δουλέψετε κάθε μερίδα.

Κτυπητήρι (I)

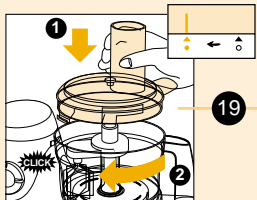
- Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το κτυπητήρι για να κτυπάτε αυγά, ασπράδι αυγού, γαρνιρίσματα για επιδόρπια, στιγμιαία πουτίγκα ή κρέμα.

Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για να κάνετε ζύμη ή μείγμα για κέικ.

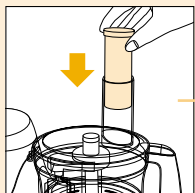
- Βάλτε το μπωλ στο μοτέρ (εικ. 2) και το χτυπητήρι στον άξονα - οδηγό (εικ. 17).
- Βάλτε τα υλικά στο μπωλ (εικ. 18) και στερεώστε το καπάκι στο μπωλ (εικ. 19).
- Βάλτε τον ωθητή στο στόμιο για να το κλείσετε (εικ. 20).
- Βάλτε τον διακόπτη ταχύτητας (N) στη θέση που φαίνεται στους πίνακες και ανάψτε τη συσκευή. Αν έχετε αμφιβολία για τη σωστή ταχύτητα επιλέγεται πάντοτε την μεγαλύτερη ταχύτητα (θέση 2) (εικ. 21).
- Οι εφαρμογές / συνταγές που αναφέρονται στον πίνακα θα είναι έτοιμες μετά από 2-5 λεπτά.



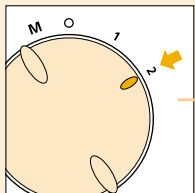
18



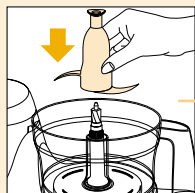
19



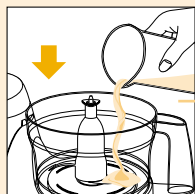
20



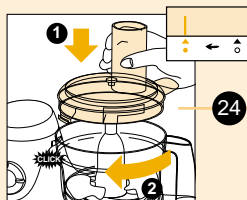
21



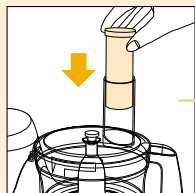
22



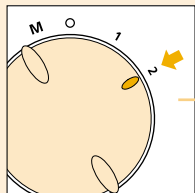
23



24



25



26

Ζυμωτήρι (J)

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ζυμωτήρι για να κάνετε ζύμη για ψωμί, για να κάνετε κουρκούτι και μείγματα για κέικ.

- Βάλτε το μπωλ στον οδηγό - άξονα (εικ. 2) και στερεώστε το ζυμωτήρι στον οδηγό-άξονα (εικ. 22).
- Βάλτε τα υλικά στο μπωλ (εικ. 23) και στερεώστε το καπάκι στο μπωλ (εικ. 24).
- Βάλτε τον ωθητή στο στόμιο για να το κλείσετε (εικ. 25).
- Βάλτε τον διακόπτη ταχύτητας (N) στη θέση 2 (=μέγιστη ταχύτητα) (εικ. 26). Η ζύμη, το κουρκούτι ή το μείγμα για κέικ θα ετοιμαστεί σε 1 - 3 λεπτά.

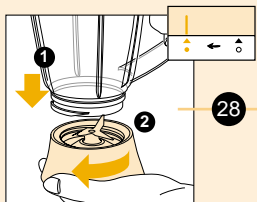


27

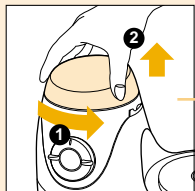
Μπλέντερ (Q-U)

Σημαντικό:

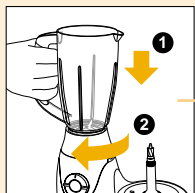
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς να τοποθετηθεί το μπλέντερ στο μοτέρ. Αν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή χωρίς το μπλέντερ, η συσκευή δεν θα λειτουργήσει αν το βιδωτό πώμα (P) δεν βιδωθεί πρώτα στο άνοιγμα σύνδεσης του μπλέντερ.
- Πριν από τη χρήση: Μη συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα του τοίχου αν δεν τοποθετήσετε πρώτα την κανάτα (S), το καπάκι (R) και το μαχαίρι (U) στο μοτέρ σωστά.
- Μετά τη χρήση: Αποσυνδέστε πρώτα τη συσκευή από την πρίζα του τοίχου και μετά βγάλτε την κανάτα από το μοτέρ.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ για πολύ λυώσιμο και μειξεις τροφών. Π.χ. για σούπες, σάλτσες, μιλκσέικ, παιδικές τροφές, λαχανικά, φρούτα, λεπτή ζύμη, πουρέ κ.λπ. Αν χρειάζεται κόψτε πρώτα τα στερεά υλικά σε μικρότερα κομμάτια πριν τα βάλετε στο μπλέντερ.
- Μη γεμίσετε την κανάτα με υλικά που είναι πιο ζεστά από 80°C.
- Για να αποφύγετε τα πιτσιλισματα μη γεμίσετε την κανάτα περισσότερο από 1.5 λίτρο υγρή τροφή.
- Μη βγάξετε ποτέ το καπάκι όταν το μπλέντερ λειτουργεί.



28



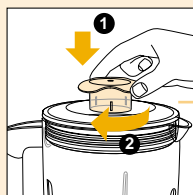
29



30



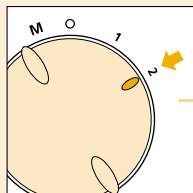
31



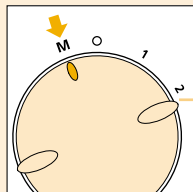
32



33



34



35

- Βεβαιωθείτε ότι έχει στερεωθεί καλά.
- Βγάλτε το βιδωτό πώμα (P) (εικ. 29).
 - Τοποθετήστε την κανάτα στην οπή σύνδεσης και στρέψτε την προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να στερεωθεί καλά (εικ. 30).

Προσοχή: Μην πιέσετε πάρα πολύ τις χειρολαβές της κανάτας.

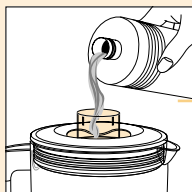
- Βάλτε το καπάκι στη θέση του, πιέζοντας προς τα κάτω (εικ. 31).
- Τοποθετήστε το πώμα με την οπή πιεζοντάς το προς τα κάτω και στρέφοντάς το προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να στερεωθεί καλά (εικ. 32).
- Για να αποσυναρμολογήσετε το μπλέντερ κάνετε τις παραπάνω ενέργειες αρχίζοντας από το τέλος και προς την αντίθετη κατεύθυνση.
- Οι εφαρμογές / συνταγές που αναφέρονται στον πίνακα θα είναι έτοιμες μετά από 10 δευτ. - 2 λεπτά.

Πώς θα χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ

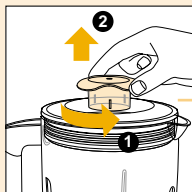
- Βάλτε τα υλικά στην κανάτα (εικ. 33).
- Ανάψτε τη συσκευή βάζοντας τον διακόπτη ταχύτητας στην κατάλληλη ταχύτητα (εικ.34) ή πιέζοντας το κουμπί (M) (εικ.35). Αν έχετε αμφιβολία για την κατάλληλη ταχύτητα, επιλέξτε την μεγαλύτερη ταχύτητα (θέση 2). Δείτε τον πίνακα για επιλογή της κατάλληλης ταχύτητας.

Συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση

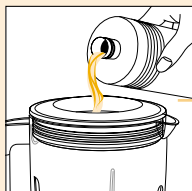
- Βάλτε το πλαστικό δακτυλίδι εφαρμογής (T) γύρω από την μονάδα του μαχαιριού (εικ. 27).
- Στρέψτε τη μονάδα του μαχαιριού προς τα αριστερά για να την στερεώσετε στην κανάτα (εικ. 28).



36



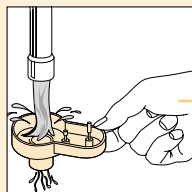
37



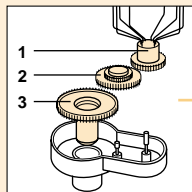
38

Συμβουλές:

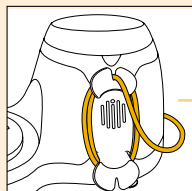
- Υγρά υλικά (όπως λάδι για την παρασκευή μαγιονέζας), μπορείτε να τα βάλετε στο μπλέντερ από την οπή στο πώμα το οποίο πρέπει να το αναποδογυρίσετε (εικ. 36).
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το άνοιγμα στο καπάκι για να προσθέτετε υλικά κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το άνοιγμα στο καπάκι για να προσθέτετε υλικά κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.
Για να το κάνετε, ξεβιδώστε πρώτο το πώμα με την οπή και βγάλτε το από το καπάκι (εικ. 37, 38).
- Όσο περισσότερο αφήσετε τη συσκευή να λειτουργεί τόσο καλύτερα θα είναι τα αποτελέσματα.
- Μπορεί να χρειαστεί να σβήνετε τη συσκευή κατά διαστήματα για να βγάλετε κομμάτια τροφής που έχουν κολλήσει στο εσωτερικό της κανάτας.
 - Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα του τοίχου.
 - Βγάλετε το πώμα (Q) και το καπάκι.
 - Αν έχει κολλήσει τροφή στο εσωτερικό της κανάτας, βγάλτε την με την σπάτουλα. Φυλάσσετε την σπάτουλα σε ασφαλή απόσταση από την μονάδα του μαχαιριού (περίπου 2 εκ.).



39



40



41

Καθαρισμός

- Αποσυνδέστε πρώτα τη συσκευή από την πρίζα του τοίχου, πριν αρχίσετε να καθαρίζετε την μονάδα του μοτέρ.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τη μονάδα του μοτέρ με ένα υγρό πανί. Δεν πρέπει να τη βάλετε μέσα σε νερό και υγρό πλυσίματος αμέσως μετά τη χρήση. Δεν πρέπει να τα καθαρίσετε σε πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίζετε τον κόπτη, την μονάδα του μαχαιριού του μπλέντερ και τον δίσκο πολύ προσεκτικά γιατί είναι πολύ κοφτερά.
- Προσέξτε τα άκρα κοπής του κόπτη και του δίσκου να μην έλθουν σε επαφή με σκληρά αντικείμενα γιατί θα στομώσουν.
- Μπορείτε να βγάλετε τους μικρούς τροχούς από το χτυπητήρι και να τους καθαρίσετε πολύ εύκολα (εικ. 39-40).
- Μερικά υλικά μπορεί να προκαλέσουν αποχρωματισμό, στην επιφάνεια των εξαρτημάτων. Αυτό δεν προκαλεί αρνητικά αποτελέσματα. Συνήθως ο αποχρωματισμός εξαφανίζεται από κάποιο χρονικό διάστημα.
- Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει στο πίσω μέρος της συσκευής (εικ. 41).

Υλικά	Μεγ. Ποσότητα	Έναρξη & Ταχύτητα	Εξάρτημα	Επεξεργασία	Εφαρμογές
Μήλα, καρότα σελινόριζα	500 γρ.	2 / M	⊕	Κόψτε τα φρούτα/υλικά σε κομμάτια Γεμίστε το στόμιο και αλέστε τα σπρώχνοντάς τα με τον ωθητή ελαφρά προς τα κάτω	Σαλάτες, ωμά λαχανικά
Κουρκούτι (κρέπες) – κτύπημα	500 ml γάλα	2	☐	Ρίχτε πρώτα το γάλα στο μπλέντερ και μετά προσθέστε στεγνά υλικά. Ανακατεύτε τα υλικά περίπου 1 λεπτό αν χρειάζεται επαναλαμβάνοντας τη διαδικασία το πολύ 2 φορές. Μετά σταματήστε για λίγα λεπτά για να κρυσώσει η συσκευή και να φτάσει στην θερμοκρασία περιβάλλοντος.	Κρέπες, αμερικάνικο κέικ
Τριμμένο ψωμί – κόψιμο	100 γρ.	2	§	Χρησιμοποιήστε στεγνό, ξεροψημένο ψωμί	τριμμένο ψωμί για γαρνίρισμα
Βούτυρο (κρέμα) – (κρέμα βουτύρου)	300 γρ.	2	§	Χρησιμοποιείτε μαλακό βούτυρο για ελαφρά φαγητά	ογκρατέν, Επιδόρπια, πάστα, γαρνιρίσματα
Τυρί (παρμεζάνα) – τρίψιμο	200 γρ.	2	⊕	Κόψτε το τυρί σε κομμάτια, βάλτε τα στο στόμιο και αλέστε τα σπρώχνοντάς τα προσεκτικά με τον ωθητή	Φαγητά από κυνήγι, σουπες, σάλτσες φαγητά ογκρατέν
Τυρί (γκούντα) – τρίψιμο	200 γρ.	1 - 2	⊕	Κόψτε το τυρί σε κομμάτια, βάλτε τα στο στόμιο και αλέστε τα σπρώχνοντάς τα προσεκτικά με τον ωθητή	Σάλτσες, πίτσες, φαγητά ογκρατέν φοντού.
Σοκολάτα – κόψιμο	200 γρ.	1 / M	§	Χρησιμοποιείτε απλή σκληρή σοκολάτα. Σπάστε την σε κομμάτια των 2 εκ. Χρησιμοποιείτε την ταχύτητα M κατά τη διάρκεια των πρώτων λίγων δευτερολέπτων και μετά τη μέγιστη ταχύτητα για πολύ ψιλό κόψιμο	Γαρνιρίσματα σάλτσες, πάστα πουτίγκα, μους
Ζύμη (τάρτα, πίττα διπλές) - ζύμωμα	300 γρ.	2	§	Χρησιμοποιείτε κρύα μαργαρίνη και κρύο νερό. Βάλτε αλεύρι μέσα στο μπωλ και προσθέστε τη μαργαρίνη αφού την κόψετε πρώτα σε κομμάτια των 2 εκ. Δουλέψτε το στη μέγιστη ταχύτητα, μέχρι το μείγμα να τρίβεται και συνεχίστε προσθέτοντας κρύο νερό. Σταματήστε μόλις η ζύμη αρχίσει να γίνεται σα μπάλα. Αφήστε την να κρυσώσει πριν συνεχίσετε την περαιτέρω επεξεργασία.	Τάρτα φρούτου, διπλές από μήλο, πίτσες, κουτίσις
Ζύμη (ψωμί) – ζύμωμα	700 γρ. αλεύρι	2	§	Αναμείξτε ζεστό νερό με προζύμι και ζάχαρι. Προθέστε αλεύρι, βούτυρο, αλάτι και ζυμώστε για περίπου 30 δευτ. Αφήστε την να φουσκώσει για 30 λεπτά.	Ψωμί
Ζύμη (πίτσα) – ζύμωμα	700 γρ. αλεύρι	2	§ / §	Ίδια διαδικασία, όπως και για την ζύμη του ψωμιού. Ζυμώστε την ζύμη για περίπου 1 λεπτό	Πίτσες, τάρτες

Υλικά	Μεγ. Ποσότητα	Έναρξη & Ταχύτητα	Εξάρτημα	Επεξεργασία	Εφαρμογές
Ζύμη (προζύμι) – ζύμωμα	500 γρ. αλεύρι	2	☞	Πρώτα, δουλέψτε το προζύμι με ζεστό γάλα και λίγη ζάχαρη. Προσθέστε αλεύρι, ζάχαρη, αλάτι, αυγά και μαλακιά μαργαρίνη. Ζυμώστε τη ζύμη μέχρι να σταματήσει να κολλά στο μπωλ. Αφήστε την να φουσκώσει για 30 λεπτά	Ψωμί πολυτελείας
Ζύμη (ψωμάκια – ζύμωμα	500 γρ. αλεύρι	2	☞	Χρησιμοποιείστε κρύα μαργαρίνη. Κόψτε την σε κομμάτια των 2 εκ., βάλτε τα στο μπωλ και δουλέψτε τα μέχρι η ζύμη να γίνει σαν μάλα. Αφήστε τη ζύμη να κρυσώσει πριν την επεξεργαστείτε περαιτέρω	μηλόπιτες, γλυκά μπισκότα τάρτα φρούτου
Ασπράδι αυγού – κτύπημα	4 ασπράδια αυγού	2	☞	Χρησιμοποιείστε τα αυγά σε θερμοκρασία δωματίου. Σημείωση: Χρησιμοποιείστε τουλάχιστον 2 αυγά	Πουτίγκα, σουφλέ, μαρέγκα
Φρούτο (π.χ μήλα ροδάκινα, μπανάνες) – κόψιμο – λυώσιμο	500γρ.	M	☞	Συμβουλή: Προσθέστε λίγο λεμόνι για να μη χάσει το φρούτο το χρώμα του	Σαλάτες
	700 γρ.	2	☞	Προσθέστε λίγο υγρό για να γίνει το μείγμα σαν απαλός πουρές	Σάλτσες, μαρμελάδες, πουτίγκα, τροφή για παιδιά
Χορταρικά (π.χ. μαϊντανός) – κόψιμο	τουλάχιστον 75 γρ.	2 / M	☞	Πλύνετε και στεγνώστε τα χορταρικά πριν το κόψιμο	Σάλτσες, σούπες, γαρνιρίσματα βούτυρο από χορταρικά
Πράσα, αγγούρια καρότα – κόψιμο	τουλάχιστον	2 / M	☞	Γεμίστε το στόμιο με πράσα, κομμάτια αγγουριού ή καρότου και σπρώξτε τα απαλά με τον ωθητή	Σούπες, σαλάτες
Μαγιονέζα – χυλός	3 αυγά	1 - 2	☞	Χρησιμοποιείστε όλα τα υλικά σε θερμοκρασία δωματίου. Σημείωση: Χρησιμοποιείστε τουλάχιστον ένα μεγάλο αυγό, δύο μικρά αυγά, ή δύο μεγάλους κρόκους αυγών	Τηγανιτές πατάτες, σαλάτες, φοντί γαρνίρισμα και σάλτσες για μπάρι-μπεκιού
Κιμάς, ψάρι πουλερικά- – κρέας με πάχος	500 γρ.	2 / M	☞	Βγάλτε πρώτα τα νεύρα και τα κόκκαλα από το ψάρι. Κόψτε τα σε κομμάτια των 3 εκ. Χρησιμοποιείστε την ταχύτητα «Pulse» για χοντρό κόψιμο	Μπιφτέκια, χάμπουργκερ, κεφτέδες
	400 γρ.	2 / M	☞		
Μιλκσέικ – μείξη	250 ml γάλα	2	☞	Λυώστε το φρούτο (π.χ. μπανάνα, φράουλες) με ζάχαρη και χυμό λεμόνι. Προσθέστε γάλα και λίγη κρέμα και αναμειξτε τα καλά.	

Υλικά	Μεγ. Ποσότητα	Έναρξη & Ταχύτητα	Εξάρτημα	Επεξεργασία	Εφαρμογές
Μείγμα (Αφράτο)	3 αυγά	2 / 1	☒ / ☒	Τα υλικά σε θερμοκρασία δωματίου Κτυπήστε το μείγμα αυγών και ζάχαρης στη μέγιστη ταχύτητα μέχρι να σταθεροποιηθεί. Προσθέστε ψιλό αλεύρι και συνεχίστε τη μείξη στην ταχύτητα 1.	Αφράτα Κέικ ελβετικά κουλουράκια ζυμαρικά
Μείγμα (κέικ) – μείξη	4 αυγά	2	☒	Τα υλικά σε θερμοκρασία δωματίου. Αναμειξτε μαλακό βούτυρο και ζάχαρη μέχρι να γίνουν μαλακό και κρεμώδες μείγμα. Προσθέστε γάλα, αυγά και αλεύρι.	Διάφορα κέικ
Καρύδια – κόψιμο	250 γρ.	2 / M	☒	Χρησιμοποιήστε τη ταχύτητα (M) για χοντρό κόψιμο ή τη μέγιστη ταχύτητα για ψιλό κόψιμο	Σαλάτες, ψωμί ζυμαρί, πουτίγκα
Κρεμμύδια – κόψιμο	500 γρ.	2 / M	☒	Ξεφλουδίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε 4 κομμάτια. Σημείωση: Χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 100 γρ.	Σαλάτες, μαγειρεμένες τροφές
– κόψιμο σε – φέτες	500 γρ.	2 / M	☒	Ξεφλουδίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε κομμάτια, ώστε να χωρούν στο στόμιο. Σημείωση: Χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 100 γρ.	
Αρακάς, φασόλι (μαγειρεμένα) – λιώσιμο	500 γρ.	2	☒	Χρησιμοποιήστε μαγειρεμένα φασόλια ή αρακά. Αν χρειάζεται, χρησιμοποιήστε λίγο υγρό για να βελτιώσετε τη συνοχή του μείγματος	Πουρέδες σούπες
Πατάτες, μαγ/νες – λιώσιμο	750 γρ. πατάτες	1 - 2	☒	Μη παραμαγειρέψετε τις πατάτες Η ποσότητα του αναγκαίου γάλακτος εξαρτάται από το είδος της πατάτας. Χρησιμοποιήστε ζεστό γάλα (μεγ. 60° C) Προσθέστε το γάλα αργά, ενώ περιστρέφεται ο κόπτης.	Φαγητά φούρνου, πουρέδες
Σούπες – μείξη	500 ml	2	☒	Χρησιμοποιήστε μαγειρεμένα λαχανικά	Σούπες, σάλτσες
Λαχανικά – κόψιμο	500 ml	2	☒	Κόψτε τα πρώτα σε κομμάτια των 3 εκ. και συνεχίστε το κόψιμο με τον κόπτη	Σούπες, ωμές σαλάτες, σαλάτες.
Λαχανικά και κρέατα (μαγειρεμένα) – λιώσιμο	500 γρ.	2	☒	Για χοντρό λιώσιμο, προσθέστε μόνο λίγο υγρό. Για ψιλό λιώσιμο, συνεχίστε να προσθέτετε υγρό μέχρι το μείγμα να γίνει πολύ απαλό.	Τροφές για μωρά και παιδικές τροφές
Κτυπητή κρέμα – κτύπημα	400 ml	1 - 2	☒	Χρησιμοποιήστε κρέμα που έχετε κρυώσει στο ψυγείο Σημείωση: Χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 125 ml κρέμα	Γαρνιρίσματα κρέμα, ζυμαρικά μείγμα τα για παγωτό

Μέρη

Τα παρακάτω μέρη αποτελούν τα συνηθισμένα εξαρτήματα της συσκευής:

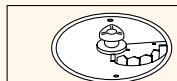
- Μπωλ (B)
- Καπάκι (C)
- Κόπτης (G) ☺
- Δίσκος κοπής σε φέτες/ τριψίματος (H) ⊕
- Κτυπητήρι (I) ☺
- Ζυμωτήρι (J) ☺
- Ωθητής (M)
- Μπλέντερ (Q-U)
- Σπάτουλα (V)

Επίσης υπάρχουν διαθέσιμα τα παρακάτω εξαρτήματα:

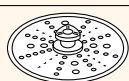
- Δίσκος κοπής σε φέτες (Αρ. 4822 690 40181) (☺) (διπλής όψεως)
- Δίσκος τριψίματος (Αρ. 4822 690 40182) (☺) (διπλής όψεως, χοντρό τρίψιμο)
- Δίσκος τριψίματος (Αρ. 4822 690 40183) (☺) (διπλής όψεως, ψιλό τρίψιμο)
- Δίσκος για τρίψιμο πατάτων (Αρ. 4822 690 10139)
- δίσκος κοπής σε φέτες μονής όψεως για τηγανιτές πατάτες HR 2912 (Αρ. 4822 690 10141).
- Κουτί αποθήκευσης δίσκων HR 2922 (Αρ. 4822 690 40267).

Ρωτήστε τον προμηθευτή σας αν τα εξαρτήματα αυτά είναι διαθέσιμα στη χώρα σας. Αν θέλετε να παραγγείλετε επιπρόσθετα εξαρτήματα ή για αντικατάσταση παρακαλούμε αναφέρετε τον αντίστοιχο αριθμό κατασκευής και τη του τύπου του εξαρτήματος.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

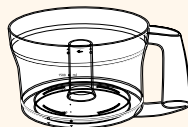


4203 065 61830

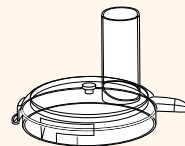


4203 065 61840

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE



4822 418 10343



4822 422 01336



4203 065 61930



4822 462 11055



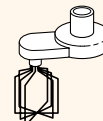
4203 065 62000



4203 065 61940



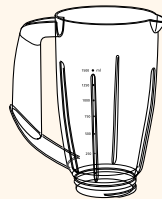
4203 065 61850



4203 065 61880



4203 065 61950



4822 418 10342



4203 065 61890



4203 065 61960



4203 065 61900



4203 065 61970



4203 065 61860



4203 065 61910



4203 065 61980



4203 065 61990

Είστε ικανοποιημένοι με τον τρόπο που λειτουργεί η συσκευή;

Αν δεν είστε ικανοποιημένοι με τη λειτουργία της συσκευής παρακαλούμε συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα και τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσεως.

Πρόβλημα:

Δυνατή λύση

Ο διακόπτης δεν λειτουργεί

Στρέψτε το μπωλ και/ή το καπάκι προς την κατεύθυνση του βέλους όσο πάει (μέχρι να ακούσετε κλικ).
Βεβαιωθείτε ότι τα βέλη στο μπωλ και στη συσκευή καθώς επίσης στο μπωλ και στο καπάκι έλθουν ακριβώς το ένα απέναντι στο άλλο (δείτε εικ. 2 και 6). Βεβαιωθείτε ότι η κανάτα ή το βιδωτό πάμα έχουν τοποθετηθεί σωστά και στρέψτε τα προς την κατεύθυνση του βέλους όσο πάει.

Η συσκευή σταμάτησε να λειτουργεί ξαφνικά:

Πιθανόν η αυτόματη ασφάλεια της συσκευής την έθεσε εκτός λειτουργίας λόγω υπερθέρμανσης.
– Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
– Βάλτε τον διακόπτη στη θέση 0
– Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 15 λεπτά.
– Συνδέστε τη συσκευή πάλι στην πρίζα
– Θέστε σε λειτουργία πάλι τη συσκευή.
Αν η αυτόματη ασφάλεια της συσκευής ενεργοποιείται επαναληπτικά, συμβουλευτείτε τον προμηθευτή σας ή το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών της Philips.

Τα αποτελέσματα κοψίματος σε φέτες ή τριψίματος δεν είναι αναμενόμενα:

Διαλέξτε τη σωστή ταχύτητα. Δείτε τις ενδείξεις στη συσκευή και στις οδηγίες χρήσεως.

Τα αποτελέσματα από το κτύπημα των αυγών δεν είναι κάλλιστα

Προσπαθήστε πάλι χρησιμοποιώντας λεμόνι ή αλάτι. Βεβαιωθείτε ότι το κτυπητήρι και το μπωλ δεν έχουν «λιπαντικό» και διαλέξτε τη σωστή ταχύτητα.

Το αποτέλεσμα όταν κτυπάτε κρέμα δεν είναι κάλλιστο:

Χρησιμοποιείτε το κτυπητήρι.
Χρησιμοποιείτε κρύα κρέμα (περίπου 6° C).

Το κτυπητήρι γλιστρά ή λυγίζει

Χρησιμοποιείτε το κτυπητήρι μόνον για να κτυπάτε κρέμα, αυγά/ασπράδι αυγών και υγρά. Μη το χρησιμοποιείτε για να ετοιμάζετε κουρκούτι μείγμα για κέικ ή ζύμη.

Η ζύμη πετιέται τριγύρω στο μπωλ:

Ακολουθείστε τις οδηγίες χρήσεως προσεκτικά. Μη προσθέτετε ποτέ πάρα πολύ νερό. Χρησιμοποιείτε πάντοτε το εξάρτημα που αναφέρεται στον πίνακα. Μη ξεπερνάτε ποτέ τη μέγιστη ταχύτητα ζυμώματος που αναφέρεται στις οδηγίες.

**Omslag
Binnenkant laatste
pagina WIT**

**Omslag Full color
Buitenkant laatste
pagina**