

Cucina

HR1757, HR1751



PHILIPS



ENGLISH 4

FRANÇAIS 20

العربية 50

فارسی 67

Safety notice

Always unplug the appliance from the mains before assembling, disassembling or making adjustments to any of the accessories.

Keep the appliance out of the reach of children.

The motor only starts if the blender jar or the mill attachment has been correctly assembled onto the motor unit.

Make sure the blade unit is securely fastened onto the mill beaker before you screw the mill attachment onto the motor unit.

Never touch the blade unit when it is assembled on the appliance and the appliance is plugged in.

Avoid touching the cutting edges of the blade units when cleaning them. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.

Important

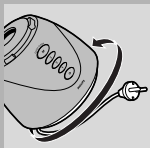
- Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- Keep these instructions for future reference.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110-127V or 220-240V) before you connect the appliance.
- Never use any accessories or parts from

other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.

- ▶ Do not exceed the maximum level indicated on the accessories.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the table.
- ▶ Never remove accessories or parts from the motor unit while the appliance is running. Always unplug the appliance first.
- ▶ Never use the accessories to switch the appliance on and off!
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the jar (max. temperature 80°C/175°F), especially for recipes that require large quantities of oil or fat.
- ▶ To avoid spillage, never fill the jar beyond the maximum level indication (1.5 litres), particularly not if you are blending hot liquids (maximum 1.1 litres).
- ▶ To avoid spillage, always insert the stopper into the lid before you start processing.

- ▶ Never reach into the jar with your fingers or an object while the appliance is running or when the appliance is connected to the mains.
- ▶ If the ingredients stick to the wall of the blender, switch the appliance off, unplug the appliance and loosen the ingredients from the wall by adding liquid or using a spatula.

Preparing the appliance for use



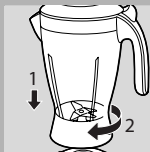
Wash all accessories and detachable parts (see 'Cleaning').

- ▶ Wind excess mains cord round the base of the appliance.

Using the appliance

Blender

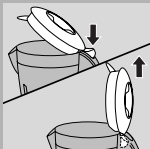
- ▶ **The blender is intended for:**
 - Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
 - Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
 - Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.



- 1 Mount the jar onto the motor unit. Fasten it by turning it in the direction of the arrow. The jar is properly fixed when the notch in its lower rim is in line with the line above the buttons on the motor housing.

Do not exert too much pressure on the handle of the jar.

- 2** Open the lid by pressing the projection on the side of the handle.



- To remove the lid, open it and then pull it upwards.

Only remove the lid for cleaning purposes.

- 3** Put the ingredients in the jar.

Never fill the jar with ingredients that have a temperature of over 80°C.

- 4** Close the lid.



- 5** Insert the stopper into the lid.

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

- 6** Put the mains plug in the wall socket.

- 7** Select the required setting by pressing the appropriate button and the appliance will switch on automatically.



- The speed buttons allow you to choose the right speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speeds.



Ingredients	Speed
liquid ingredients (e.g. chocolate milk, milk with fruit, mayonnaise)	speed 1
heavier ingredients e.g. a combination of liquid and solid ingredients (e.g. tomato sauce or pate)	speed 2
heavy, mainly solid ingredients (e.g. ice cubes, soups, beans, etc.)	speed 3

- D** Press the pulse button (M-button) a few times to let the appliance run for only a few seconds at a time. The appliance will stop when you release the button. Press the pulse button as often as is necessary.

Always switch the appliance off before you open the lid.

- 8** Press the 0-switch to switch the appliance off.

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

Recipes can be found in the 'Recipes' chapter below.

Tips

To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication (1.5 litres), particularly not if you are blending hot liquids (maximum 1.1 litres).



- ▶ If you are blending foaming liquids, never fill the jar beyond the 1.2 l indication.
- ▶ Liquid ingredients (e.g. oil) can be poured into the blender jar through the opening in the lid while the appliance is running.

Do not let the blender run for more than 3 minutes at a time. If you have not finished blending after 3 minutes, switch the appliance off for one minute before you continue blending.

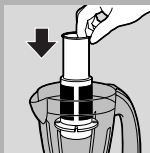
- ▶ Dry ingredients must not be processed for more than 1 minute.
- ▶ Cut solid ingredients into smaller pieces before putting them in the blender jar. Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time. Process these ingredients in a series of small batches instead.
- ▶ If you are not satisfied with the result when blending solid ingredients, switch the blender off and press the pulse button (M-button) a few times to let the blender run briefly. You can also stir the ingredients with a spatula (not while the blender is running!) or pour out some of the contents of the jar and process smaller amounts.
- ▶ To crush ice cubes, drop max. 5 cubes per batch through the opening in the lid onto the rotating blades.
- ▶ To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces through the opening in the lid onto the rotating blades.

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

- If you are processing solid and liquid ingredients at the same time, pour the liquid ingredients in the jar before switching the appliance on. Add the solid ingredients while the appliance is running.

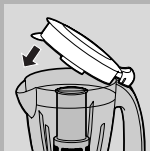
Filter (HR1757 only)

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



- 1** Make sure the appliance is unplugged. Remove the blender jar from the appliance and put the filter in the blender jar.

Make sure the filter is properly fitted onto the bottom of the jar. The grooves of the filter and the ribs inside the blender jar will help you put the filter in the right position.



- 2** Put the lid on the jar to fix the filter in its proper position.
- 3** Put the blender jar back on the motor unit and insert the plug into the wallsocket.



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

Never fill the filter beyond its metal part. Do not use the filter to process hot ingredients.



- 5** Add water or another liquid.

- 6** Insert the stopper into the opening in the lid and switch the appliance on. Select the highest speed and let the appliance run for max. 40 seconds.



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

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

- 9** Pour out the rest of the drink.

Tips

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

D For making soy milk:

Soak soy beans for 4 hours before processing them.

You can process max. 50 g. of dry soy beans with max. 500 ml. water at a time.

D For making fruit juices and cocktails:

For the best results, add approx. 300 ml water (or another liquid if you are making e.g. cocktails, etc.) to 150 g fruit.

Mill

- D The mill attachment can be used for grinding and chopping ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.**

Always process cloves, star anise and aniseed together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.

The mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg and ice cubes.

**I Put the ingredients in the beaker.**

Process only dry ingredients. Do not fill the beaker beyond the 'MAX' indication.

See the table for the advised quantities.

Quantities and preparation times

Ingredients	Quantities
pepper corns	5-25 g
sesame seed	10-50 g
rice, wheat	25-75 g
soy beans	25-75 g
dried peas	25-75 g
coconut flesh	25-75 g
coffee beans	25-50 g
cheese	25-75 g
bread crumbs	20-40 g
sugar cubes	25-50 g
nuts (shelled)	25-75 g



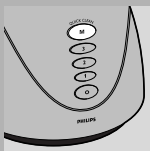
- 2** Make sure the rubber ring on the blade unit is properly placed.



- 3** Screw the blade unit onto the beaker. If this requires some effort, moisten the rubber ring with a drop of water.

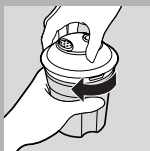


- 4** Turn the assembled mill upside down and screw it onto the motor unit in the direction of the arrow.



- 5** We advise you to operate the mill by means of the pulse button (M-button).

Never use the mill for more than 30 seconds without interruption.



- After processing, you can use the shaker lid to sprinkle the ingredients evenly onto a dish.

Cleaning

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

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

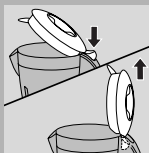
Clean the motor unit with a moist cloth.

Do not use abrasives, scourers, alcohol, etc.

- 1** Unplug the appliance, detach the accessories and parts you have used and clean them in warm, soapy water.

- 2** Then rinse them under the tap to wash away soap residues.

Quick cleaning of the blender jar



- 1** Pour lukewarm water and some washing-up liquid into the blender jar, up to the Quick Clean level indication (500 ml) on the jar. Do not exceed this level when using the Quick Clean function.
- 2** Close the lid and insert the stopper into the lid.
- 3** Press the Quick Clean button and let the appliance run for a few moments. Stop as soon as the jar is clean.
- 4** Detach the blender jar and rinse it with clean water.
- 5** Only remove the lid (by pulling it off the blender jar) for cleaning purposes!

Cleaning the filter (HR1757 only)

- 1** Take the filter out of the blender jar.
- 2** Hold the filter over a waste bin and gently shake out its contents.
- 3** Rinse the filter under the tap.

Information & service

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

Recipes

The hole in the lid can be used to add drops of liquid to the ingredients in the jar in order to obtain the required level of consistency.

Mayonnaise (about 300 ml)

- 2 egg yolks or 1 whole egg
 - 1 tsp mustard powder
 - 1 tsp salt
 - 1/2 tsp pepper
 - 1 tsp sugar
 - 30 ml vinegar or lemon juice
 - 300 ml oil
- *All the ingredients have to be at room temperature.*
- *Put the egg or egg yolks in the blender jar, add salt, pepper and mustard powder and half of the vinegar or lemon juice and blend at average speed. Pour oil through the hole in the lid until the mayonnaise becomes thick. Then add the remaining vinegar or lemon juice and season according to taste.*

- ▶ *Store in the refrigerator.*

Carrot cake

- 4 eggs
 - 200 g sliced carrot
 - 200 ml milk
 - 100 g condensed milk
 - 300 g sugar
 - 300 g wheat flour
 - 150 g oil
 - 1 tsp dried yeast
- ▶ *Put the eggs, the sliced carrots, the milk, the condensed milk and the sugar in the blender jar and process it for approx. 15 seconds at max. speed.*
 - ▶ *Add the wheat flour spoon by spoon. When the mixture has become homogeneous, gradually add the oil through the small hole in the safety lock. Finally add the dried yeast and let the appliance run for another 5 seconds.*
 - ▶ *Put the mixture in a baking tin and bake it at 180° for approx. 40 minutes.*

Salad dressing

- 1 part vinegar or lemon
 - 3 parts oil
 - salt, pepper
- ▶ *Pour vinegar or lemon juice into the blender jar, add salt and pepper and switch the appliance on. Process until the salt and pepper have dissolved. Then add the oil through the hole in the lid until a homogeneous dressing has formed.*

- ▶ *You can also prepare a larger quantity of this basic dressing and store it in the refrigerator. Always shake before use to mix the ingredients.*

Cheese cake

- 4 eggs
 - 525 ml milk
 - 75g margarine
 - 90g Parmesan cheese cut into 1-cm cubes
 - 440g sugar
 - 290g corn flour
 - 250g wheat flour
 - 1 tsp baking powder
-
- ▶ *Put the eggs, milk, margarine, Parmesan cheese and sugar in the jar. Let the appliance run at maximum speed for 10 seconds.*
 - ▶ *Add the corn flour spoon by spoon and let the appliance run for 20 seconds at maximum speed. Then add the wheat flour spoon by spoon and let the appliance run for another 30 seconds at maximum speed. Add the baking powder and let the appliance run for 10 more seconds. Then turn the appliance off. Put the mixture in a baking tin that has been greased with oil or margarine and then floured. Bake the cheese cake in the oven at 200 - 210°C for approximately 35-40 minutes.*

Troubleshooting guide

Problem	Solution
The appliance does not work	The appliance is provided with a safety system. The appliance will not work if the accessories have not been assembled properly on the motor unit or have not been assembled at all. Check whether the accessories have been assembled properly (see various sections of these direction for use). Switch off the appliance first!
The blade unit or motor unit is blocked.	Switch off the appliance and process a smaller quantity.
The motor unit gives off an unpleasant smell the first few times the appliance is used.	This is normal. If the appliance continues to give off this smell after you have used it a few times, check whether the quantity you are processing, the processing time or the processing speed are correct.
The appliance makes a lot of noise, smells, feels hot to touch, emits smoke, etc.	Switch off the appliance and unplug it. Contact the nearest Philips service or take the appliance to your dealer.
The mill vibrates strongly, produces a lot of noise or the blade unit is out of alignment.	Check whether the blade unit has been properly assembled onto the beaker.
Powder leaks from the mill	Check whether the rubber ring has been properly assembled. Make sure the rubber ring has been assembled properly. The ring should lie flat round the interface. Note: a small amount of leakage is normal.
Although the filter has been assembled, the fruit juice or soy milk contains pulp.	Make sure that the filter has been assembled properly in the blender jar.

* If problems persist or if other problems occur, please contact the Philips Customer Care Centre or the nearest Philips service centre.

Mesures de sécurité

Débranchez toujours l'appareil avant d'assembler, désassembler ou de retirer les accessoires.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants.

Le moteur ne fonctionne pas si le bol mixer ou le moulin n'ont pas été correctement fixés sur le bloc moteur.

Assurez-vous que l'ensemble couteaux est correctement fixé sur le moulin avant de visser le moulin sur le bloc moteur.

Ne touchez jamais l'ensemble couteaux s'il est assemblé sur l'appareil branché.

Faites attention à ne jamais toucher les lames de l'ensemble couteau pendant le nettoyage. Vous pourriez vous couper les doigts.

Important

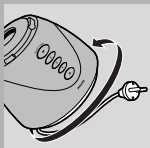
- Lisez ces recommandations ainsi que les illustrations avant d'utiliser votre appareil.
- Conservez ce mode d'emploi pour usage ultérieur.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement (110-127V ou 220-240V).
- N'utilisez jamais des accessoires ou des composants autres que ceux d'origine et

recommandés par Philips. Philips décline toute responsabilité si ce n'était pas le cas et la garantie ne serait pas considérée comme valable.

- ▶ Ne dépassez pas le repère de remplissage maximum indiqué sur les accessoires.
- ▶ Ne dépassez pas les quantités maximums et les temps d'utilisation indiqués dans le tableau.
- ▶ N'ôtez jamais les accessoires ou les composants du bloc moteur pendant que l'appareil fonctionne. Débranchez toujours l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais les accessoires pour mettre en marche ou pour arrêter l'appareil!
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont détériorés.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par des personnes qualifiées pour éviter tout accident.
- ▶ Laissez les aliments cuits refroidir avant de les hacher ou de les verser dans le bol (température maximale 80°C/175°F), surtout si les recettes nécessitent une grande quantité d'huile ou de graisse.
- ▶ Pour éviter tout débordement, ne dépassez jamais le niveau maximum (1,5 l), surtout si vous préparez des ingrédients liquides chauds (dans ce cas le niveau max. est 1,2 l).

- Pour éviter tout débordement, fixez toujours le bouchon sur le couvercle avant de commencer.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixer pendant le fonctionnement de l'appareil ou quand l'appareil est branché.
- Si les ingrédients collent à la paroi du mixer, arrêtez l'appareil, débranchez-le et décoller les ingrédients en ajoutant un peu d'eau ou à l'aide d'une spatule.

Préparation de l'appareil à l'emploi



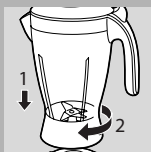
Lavez tous les accessoires et pièces détachables (voir 'Nettoyage').

- Enroulez le cordon d'alimentation autour de la base de l'appareil.

Utilisation de l'appareil

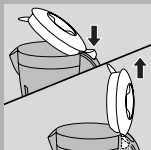
Mixer

- **Le mixer est destiné à:**
 - Mélanger des ingrédients liquides, tels que les produits laitiers, les sauces, les jus de fruits, les soupes, les cocktails, et les milk-shakes.
 - Mixer des ingrédients mous comme la pâte à crêpes ou la mayonnaise.
 - Réduire en purée des aliments cuits, pour les nourrissons par exemple.



- 1** Montez le bol sur le bloc moteur. Fixez-le en tournant dans le sens de la flèche. Le bol est correctement fixé lorsque la dent de la partie inférieure est alignée avec la ligne au-dessus des boutons du bloc moteur.

N'exercez pas trop de pression sur la poignée du bol mixer.



- 2** Ouvrez le couvercle en appuyant sur la projection du côté de la poignée.

► Pour retirer le couvercle, ouvrez-le d'abord et puis tirez vers le haut.

Ne retirez le couvercle que lorsque vous le nettoyez.

- 3** Mettez les ingrédients dans le bol.

Ne remplissez jamais le bol avec des ingrédients ayant une température de plus de 80°C.

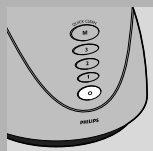
- 4** Fermez le couvercle.



- 5** Assemblez le bouchon sur le couvercle.

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

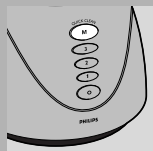
- 6** Branchez à nouveau l'appareil.



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

- Les réglages de vitesse vous permettent de régler la vitesse correcte de l'appareil pour obtenir des résultats optimaux. Consultez le tableau pour les réglages de vitesse recommandés.

Ingrédients	Vitesse
ingrédients liquides (par ex. lait au chocolat, lait aux fruits, mayonnaise)	vitesse 1
ingrédients solides par ex. une combinaison d'ingrédients liquides et solides (pour sauce tomate, etc.)	vitesse 2
en grande partie ingrédients solides (par ex. glaçons, soupes, fèves, etc.)	vitesse 3



- Appuyez sur la touche éclair (M) plusieurs fois pour un usage momentané. L'appareil s'arrête lorsque vous relâchez la touche. Appuyez sur la touche éclair aussi souvent que nécessaire.

Arrêtez toujours l'appareil avant d'ouvrir le couvercle.

- 8** Appuyez sur le bouton 0 pour arrêter l'appareil.

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

Recettes : voir chapitre ci-dessous.

Suggestions

Pour éviter tout débordement, ne dépassez jamais le niveau maximum (1,5 l), surtout si vous préparez des ingrédients liquides chauds (dans ce cas le niveau max. est 1,2 l).



- ❶ Si vous préparez un liquide qui peut mousser, n'ajoutez pas plus de 1,2 litre dans le bol mixer.
- ❷ Pendant le fonctionnement du mixer, vous pouvez dévisser le bouchon, le retirer du couvercle et verser des ingrédients liquides (par ex. l'huile) dans le bol mixer.

Ne laissez pas le mixer fonctionner plus de 3 minutes sans interruption. Si vous n'avez pas fini l'opération après 3 minutes, arrêtez l'appareil pendant un minute avant de continuer.

- ❸ Les ingrédients solides ne doivent pas être préparés plus d'une minute.
- ❹ Coupez les aliments en morceaux pour les introduire dans le bol mixer. Si vous devez traiter d'importantes quantités d'aliments, ne traitez que des petites portions à la fois.

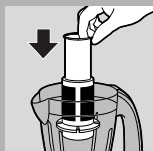
- Si vous n'êtes pas satisfait des résultats lorsque vous mélangez des ingrédients solides, arrêtez le mixer et appuyez sur la touche éclair (M) plusieurs fois pour un usage momentané. Vous pouvez aussi mélanger les ingrédients avec une spatule (uniquement après l'arrêt complet du mixer!) ou verser un peu du contenu dans un autre bol afin de préparer une quantité plus faible.
- Pour hacher des glaçons, laissez tomber 4/5 glaçons par l'ouverture du couvercle sur les couteaux rotatifs en marche.
- Pour faire du jus de tomate, découpez les tomates en quatre et laissez les morceaux tomber par l'ouverture du couvercle sur les couteaux rotatifs.

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

- Si vous mélangez des ingrédients solides et liquides en même temps, versez les ingrédients liquides dans le bol avant de mettre l'appareil en marche. Ajoutez les ingrédients solides tandis que l'appareil fonctionne.

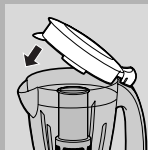
Filtre (HR1757 uniquement)

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



- 1** Assurez-vous que l'appareil est débranché. Retirez le bol mixer de l'appareil et mettez le filtre.

Positionnez le filtre correctement sur le bol mixer. Assurez-vous que les rainures du filtre se fixent parfaitement sur les côtes à l'intérieur du bol mixer.



- 2** Placez le couvercle sur le bol pour fixer le filtre en place.



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

Ne remplissez jamais le filtre au-delà de la partie métallique. N'utilisez jamais le filtre pour préparer des ingrédients très chauds.



- 5** Ajoutez de l'eau ou un autre liquide.

- 6** Fixez le bouchon et mettez l'appareil en marche. Sélectionnez la vitesse la plus haute et laissez l'appareil fonctionner pendant 40 secondes au maximum.



- 7** Arrêtez l'appareil. Versez la boisson par le bec verseur du bol mixeur.

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

Suggestions

- Surtout si vous traitez d'importantes quantités d'ingrédients, il n'est pas recommandé de mettre tous les ingrédients à la fois. Commencez à préparer une petite portion, laissez l'appareil fonctionner pendant quelques instants, arrêtez-le et ajoutez une autre portion. Répétez la procédure jusqu'à ce que vous ayez terminé tous les ingrédients.
- Pour préparer du lait de soja:
Faites tremper les germes de soja pendant 4 heures avant de les préparer.
Vous pouvez préparer max. 50 g de germes de soja secs avec 500 ml d'eau à la fois.
- Pour faire des jus de fruits et cocktails:
Pour les meilleurs résultats, ajoutez environ 300 ml d'eau (ou tout autre liquide si vous faites des cocktails, etc.) à 150 g de fruits.

Moulin

- L'accessoire moulin peut être utilisé pour moulinier ou hacher des ingrédients tels que les grains de poivre, graines de sésame, riz, blé, noix de coco, noix (décortiquées), grains de café, soja, pois secs, fromage, chapelure, etc.

Hachez toujours les gousses d'ail et les grains d'anis avec d'autres ingrédients. Si vous les hachez à part, ces ingrédients peuvent attaquer le matériel en plastique de l'appareil.

Le moulin n'est pas approprié pour râper des ingrédients durs tels que la muscade ou les glaçons.



I Mettez les ingrédients dans le verre du moulin.

Traitez seulement des ingrédients solides. Ne remplissez pas le verre au-delà de 'MAX'.

Veuillez consulter le tableau pour les quantités recommandées.

Quantité et temps de préparation

Ingrédients	Quantités
grains de poivre	5-25 g
graines de sésame	10-50 g
riz, blé	25-75 g
soja	25-75 g
pois secs	25-75 g
noix de coco	25-75 g
grains de café	25-50 g
fromage	25-75 g
chapelure	20-40 g
morceaux de sucre	25-50 g
noix (décortiquées)	25-75 g



- 2** Assurez-vous que l'anneau en caoutchouc est correctement fixé sur l'ensemble couteaux.



- 3** Vissez l'ensemble couteaux sur le verre.
Si besoin, humidifiez l'anneau en caoutchouc avec une goutte d'eau.

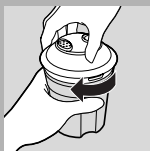


- 4** Renversez le moulin et vissez-le sur le bloc moteur dans la direction de la flèche.



- 5** Nous vous recommandons d'activer le moulin à l'aide de la touche éclair (M).

N'utilisez jamais le moulin pendant plus de 30 secondes sans interruption.



- A la fin, vous pouvez utiliser le couvercle du shaker pour répandre les ingrédients uniformément sur le plat.

Nettoyage

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

Les accessoires ne doivent pas être lavés au lave vaisselle.

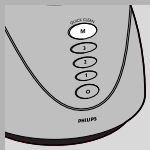
Le bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide.

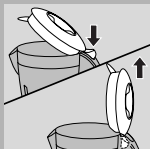
N'utilisez pas d'éponges ou produits abrasifs alcool, etc.

- 1** Débranchez l'appareil, ôtez les accessoires et les composants utilisés et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse.
- 2** Ensuite rincez-les bien avec de l'eau claire.

Nettoyage rapide du bol mixer

- 1** Versez de l'eau tiède et un peu de produit vaisselle dans le bol mixer jusqu'à l'indication de Nettoyage Rapide (500 ml) sur le bol. Ne dépassez pas cette indication lors de l'utilisation de la fonction Nettoyage Rapide.
- 2** Fermez le couvercle et assemblez le bouchon sur le couvercle.
- 3** Appuyez sur le bouton Nettoyage Rapide et laissez l'appareil fonctionner quelques secondes. Arrêtez lorsque le bol mixer est propre.





- 4** Détachez le bol mixer et rincez-le avec de l'eau claire.
- 5** Ne retirez le couvercle (en l'ôtant du bol mixer) que lorsque vous le nettoyez!

Nettoyage du filtre (HR1757 uniquement)

- 1** Otez le filtre du bol mixer.
- 2** Secouez le filtre au dessus d'une poubelle.
- 3** Rincez le filtre à l'eau du robinet.

Information et service

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

Recettes

L'orifice dans le couvercle peut être utilisé pour ajouter du liquide aux ingrédients dans bol, afin d'obtenir la consistance voulue.

Mayonnaise (environ 300 ml)

- 2 jaunes d'oeufs ou 1 oeuf
 - 1 c. à c. de farine de moutarde
 - 1 c. à c. de sel
 - 1/2 c. à c. de poivre
 - 1 c. à c. de sucre
 - 30 ml de vinaigre ou jus de citron
 - 300 ml d'huile
- *Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.*
- *Mettez les jaunes d'oeufs ou un gros oeuf dans le bol mixer, ajoutez le sel, le poivre, la moutarde et la moitié de la quantité de vinaigre ou jus de citron. Mélangez à vitesse moyenne. Versez l'huile graduellement par l'orifice du couvercle jusqu'à ce que la mayonnaise ait la consistance voulue. Ajoutez graduellement ensuite le reste du vinaigre ou jus de citron et assaisonnez au goût.*
- *A garder au frais dans le réfrigérateur.*

Tarte aux carottes

- 4 oeufs
- 200 g de carottes en rondelles
- 200 ml de lait
- 100 g de lait concentré
- 300 g de sucre
- 300 g de farine de blé
- 150 g d'huile
- 1 c. à c. de levure déshydratée

- ▶ Mettez les oeufs, les rondelles de carottes, le lait, le lait concentré et le sucre dans le bol mixer et mélangez pendant 15 secondes à la vitesse maximum.
- ▶ Ajoutez-y la farine de blé à l'aide d'une cuillère. Lorsque la préparation est homogène, ajoutez graduellement l'huile par l'orifice du couvercle. A la fin mettez la levure déshydratée et faites fonctionner l'appareil encore 5 secondes.
- ▶ Versez la pâte dans un moule et faites cuire à 180° pendant environ 40 minutes.

Sauce pour salades

- 1 dose de vinaigre ou jus de citron
 - 3 doses d'huile
 - sel, poivre
-
- ▶ Versez le vinaigre ou le jus de citron dans le bol mixer, ajoutez le sel et le poivre, et mettez l'appareil en marche. Mélangez jusqu'à ce que le sel et le poivre soient dissouts. Ajoutez-y l'huile graduellement par l'orifice du couvercle jusqu'à ce que vous obteniez une sauce homogène.
 - ▶ Vous pouvez préparer une plus grande quantité de sauce à partir des quantités données et les ranger au réfrigérateur. Agitez toujours avant usage pour mixer les ingrédients.

Flan au fromage blanc

- 4 oeufs
- 525 ml lait
- 75 g margarine
- 90 g parmesan coupé en dès de 1 cm
- 440 g sucre
- 290 g farine de maïs
- 250 g farine de blé
- 1 c. à s. de levure

- Mettez les oeufs, le lait, le parmesan et le sucre dans le bol. Laissez l'appareil fonctionner à vitesse maximum pendant 10 secondes.
- Ajoutez graduellement la farine de maïs et laissez l'appareil fonctionner pendant 20 secondes à vitesse maximum. Ensuite ajoutez-y graduellement la farine de blé et laissez l'appareil fonctionner encore 30 secondes à vitesse maximum. Ajoutez la levure en poudre et laissez l'appareil fonctionner encore 10 secondes. Arrêtez l'appareil. Mettez la composition dans un moule graissé d'huile ou de margarine et fariné. Faites cuire le flan au four à 200 - 210°C pendant environ 35-40 minutes.

En cas de problème

Problème	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil est doté d'un système de sécurité. Si les accessoires ne sont pas (correctement) assemblés sur le bloc moteur, l'appareil ne fonctionne pas. Arrêtez toujours l'appareil avant de vérifiez si vous avez assemblé les accessoires correctement (voir les différents chapitres du mode d'emploi).
L'ensemble couteaux ou le bloc moteur sont bloqués.	Arrêtez l'appareil et préparez une quantité plus petite.
Du bloc moteur émane une mauvaise odeur lors des premières utilisations.	Ceci est normal. Si l'odeur persiste après les premières utilisations, vérifiez les quantités que vous préparez, les temps de préparation et la vitesse utilisée.
L'appareil fait du bruit, dégage des odeurs, chauffe, etc.	Arrêtez l'appareil et débranchez-le. Contactez le Centre Service Agréé Philips le plus proche ou votre revendeur.
Le moulin vibre fortement, il est bruyant ou l'ensemble couteaux n'est fixé correctement.	Vérifiez si le couteau est correctement fixé sur le bol.
Un peu de mélange fuit du moulin	Vérifiez si l'anneau en caoutchouc est assemblé correctement. Assurez-vous que l'anneau en caoutchouc est fixé correctement. L'anneau doit être placé à plat autour de toute la surface. Note: une très légère fuite est normale.
Bien que le filtre ait été assemblé, il y a de la pulpe de fruits ou de germes de soja dans la boisson.	Assurez-vous que le filtre est fixé correctement dans le bol mixer.

* Si vous ne n'êtes pas en mesure de résoudre le problème, contacter le Service Consommateurs ou un Centre Service Agréé Philips.

دليل حل المشاكل

المشكلة	الحل
الجهاز لا يعمل	ان الجهاز مزوّد بنظام للحماية حيث أنه لن يعمل اذا لم يتم تركيب القطع الكمالية بالطريقة الصحيحة على وحدة المحرك أو اذا لم يتم تركيبهم بتاتا. تأكدي أن القطع الكمالية تم تركيبها بالشكل الصحيح (راجعي الفقرات العديدة في هذا الكتّيب لطريقة الاستخدام). أوقفي الجهاز أولا! أوقفي الجاز و قومي بخلط كمية أصغر.
وحدة الشفرات أو وحدة المحرك مسدودة	ان هذا أمر طبيعي. اذا استمر الجهاز في اصدار هذه الرائحة بعد عدة استعمالات، تأكدي ان كانت الكمية التي تخططينها أو طول الوقت التي تديرين فيه الجهاز أو السرعة التي تختارينها صحيحة.
الجهاز يصدر كثيرا من الضجيج والروائح وملسه ساخن و يصدر دخانا الخ	أوقفي الجهاز و افصليه عن الكهرباء. اتصلي بأقرب مركز خدمات لفيليبس أو خذي الجهاز الى الوكيل.
المطحنة ترتج بقوة و تصدر ضجيجا عاليا أو وحدة الشفرات غير جالسة	تأكدي أن وحدة الشفرات مركّبة بالشكل الصحيح على الكأس الكبيرة.
تتسرب البودرة من المطحنة	تأكدي اذا كانت الحلقة المطاطية مركّبة بالشكل الصحيح. تأكدي أن تكون الحلقة المطاطية مركّبة بالشكل الصحيح. يجب أن تكون الحلقة مسطّحة حول السطح الواقع بين القطعتين. ملاحظة: من الطبيعي أن تنتج كمية صغيرة من التسرب.
بالرغم من أن الفيلتر مركبا، إلا أن عصير الفاكهة يحتوي على البذور.	تأكدي أن يكون الفيلتر مركّبا بالشكل الصحيح في وعاء الخلاط.

اذا استمرت المشاكل أو واجهت مشاكل أخرى، الرجاء الاتصال بمركز فيليبس للعناية بالزبائن أو أقرب مركز تابع لفيليبس.

- ◀ ضعي البيض والحليب والسمنة وجبنة البارميسان والسكر في الوعاء. شغلي الجهاز على أقصى سرعة له لمدة ١٠ ثوان.
- ◀ أضيفي دقيق الذرة ملعقة ملعقة واطركي الجهاز يدور بأقصى سرعته لمدة ٢٠ ثانية. ثم أضيفي دقيق القمح ملعقة ملعقة واطركي الجهاز يدور بأقصى سرعته لمدة ٣٠ ثانية. أضيفي الآن الخميرة واطركي الجهاز يدور لمدة ١٠ ثوان إضافية، ثم أطفئي الجهاز. ضعي المزيج في صينية الخبز بعد دهنها بالزيت أو السمنة ومن ثم الطحين. اخبزي كعكة الجبن في الفرن بدرجة حرارة ٢٠٠-٢١٠ درجة مئوية لمدة أقصاها ٣٥-٤٠ دقيقة.

- ◀ ضعي البيض والجزر المقطع والحليب والحليب المركز والسكر في وعاء الخلاط وقومي بخلطهم لمدة ١٥ ثانية تقريبا على السرعة القصوى.
- ◀ أضيفي دقيق القمح ملعقة تلة الملعقة. عندما يصبح المزيج متجانسا، أضيفي الزيت تدريجيا من خلال ثقب الغطاء. أخيرا، أضيفي الخميرة الجافة و دعي الجهاز يعمل لمدة ٥ ثوان.
- ◀ ضعي الخليط في صينية الخبز واخبزيها على درجة حرارة ١٨٠ مئوية لحوالي ٤٠ دقيقة.

صلصة السلطة

- حصة من الخل أو الليمون
- ٣ حصص من الزيت
- ملح وفلفل

- ◀ اسكبي الخل أو عصير الحامض الى ابريق الخلاط و أضيفي الملح و البهار و قومي بتشغيل الجهاز. اخلطي المحتويات الى أن يذوب الملح و البهار. ثم أضيفي الزيت من خلال ثقب الغطاء الى أن تحصللي على مزيج متجانس من الصلصة.
- ◀ يمكنك أيضا تحضير كميات أكبر من هذه الصلصة وتخزينها في الثلاجة. دائما اخفقي المكونات قبل استخدامها.

كعكة الجبن

- ٤ بيضات
- ٥٢٥ مليلتر حليب
- ٧٥ غ سمنة
- ٩٠ غ جبنة بارميسان مقطعة إلى مكعبات بطول ١ سم
- ٤٤٠ غ سكر
- ٢٩٠ غ دقيق الذرة
- ٢٥٠ غ دقيق القمح
- ١ ملعقة شاي من الخميرة

يمكن استعمال الثقب في الغطاء لاضافة قطرات سائلة الى المحتويات في الابريق لأجل الحصول على مزيج متجانس.

المايونيز (حوالي ٣٠٠ مل تقريبا)

- صفار بيضتان أو بيضة كاملة
- ملعقة صغيرة من بودرة الخردل
- ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل
- ملعقة صغيرة من السكر
- ٣٠ مل من الخل أو عصير الحامض
- ٣٠٠ مل من الزيت

يجب على جميع المكونات أن تكون بدرجة حرارة الغرفة.

◀ ضعي البيض أو صفاره في وعاء الخلاط و أضيفي الملح والفلفل

◀ ضعي البيض أو صفار البيض في ابريق الخلاط و أضيفي الملح و البهار و بودرة الخردل و نصف كمية الخل أو عصير الحامض و اخلطيهما على درجة سرعة معتدلة. اسكبي الزيت من خلال ثقب الغطاء الى أن يصبح مزيج المايونيز سميكاً. ثم أضيفي الكمية المتبقية من الخل أو عصير الحامض و قومي بإضافة النكهة حسب ذوقك.

◀ خزني داخل الثلاجة.

كعكة الجزر

- ٤ بيضات
- ٢٠٠ غرام من الجزر المقطّع
- ٢٠٠ مل من الحليب
- ١٠٠ غرام من الحليب المركز
- ٣٠٠ غرام من السكر
- ٣٠٠ غرام من دقيق القمح
- ١٥٠ غرام من الزيت
- ملعقة صغيرة من الخميرة الجافة

٢ اشطفي كل ذلك تحت الصنبور لازالة بواقي الصابون.

تنظيف سريع لوعاء الخلاط

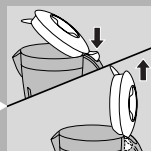
١ أديري مياه فاترة بالاضافة الى سائل التنظيف الى وعاء الخلاط، الى مؤشر التنظيف السريع (٥٠٠ مل) في الوعاء. تتعدي هذا الحد عند استخدام وظيفة التنظيف السريع.

٢ أغلقي الغطاء وأدخلي أداة الايقاف داخل فتحة الغطاء. أوصلي المقبس الى قابس الحائط.

٣ اضغطي زر التنظيف السريع ودعي الجهاز يعمل لبضعة ثواني. توقفي فوراً عندما يصبح الوعاء نظيفاً.

٤ افصلي وعاء الخلاط و اشطفيه بماء نظيفة.

٥ فقط انزعي الغطاء (من خلال شدّه عن وعاء الخلاط) عند الحاجة لتنظيفه.



تنظيف الفيلتر (فقط لطراز HK175/)

١ انزعي الفيلتر من وعاء الخلاط.

٢ امسكي الفيلتر فوق القمامة وتخلّصي بنعومة من المحتويات.

٣ اشطفي الفيلتر تحت الصنبور.

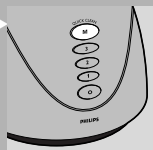
المعلومات والخدمة

إذا احتجت الى اية معلومات او واجهتك اية مشاكل يرجى زيارة موقع فيليبس على الإنترنت: www.philips.com او الاتصال بمركز العناية بالزبائن لدى فيليبس لديك (ستجد ارقام الهاتف على كفالة فيليبس العالمية) وفي حال عدم وجود مركز للعناية بالزبائن في البلد الذي انت فيه اتصل بوكيل فيليبس لديك او بقسم خدمة فيليبس للأجهزة المنزلية والعناية الشخصية BV.

٧ أديرى المطحنة المركبة رأساً على عقب و أوصلها بوحدة المحرك باتجاه السهم.



٧ ٥- ننصحك باستخدام المطحنة من خلال زر النبض (مفتاح M).



لا تستخدمى المطحنة دون توقف أبداً لفترة تتجاوز ٣٠ ثانية.

❶ بعد الانتهاء من الطحن، يمكنك استخدام غطاء الخافقة لرش المكونات الى طبق بطريقة موحدة.



التنظيف

يكون تنظيف الجهاز و أجزائه والقطع الكمالية أسهل بكثير اذا تم فوراً بعد الاستعمال.

لا تقومي بغسل القطع الكمالية و أجزاء الجهاز في آلة غسل الصحون.

قومي بتنظيف وحدة المحرك بواسطة قطعة رطبة.

لا تستخدمى منتجات كاشطة أو مطهرة أو الكحول، الخ...

١ انزعى ي وصلة الكهرباء عن الجهاز و افصلي القطع الكمالية و الأجزاء التي قمت باستخدامها و قومي بتنظيفها بماء دافئة تحتوي على الصابون.

ن المطحنة غير مناسبة لطحن مكونات صلبة جدا مثل جوزة الطيب
و مكعبات الثلج.

١ ضعي المكونات في الكأس الكبيرة.



اطحني فقط مكونات جافة. لا تقومي بملء الكأس الكبيرة الى حد
يتعدى مؤشر "MAX".

راجع الجدول للنصائح حول الكميات المناسبة.

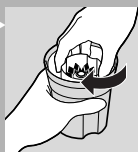
المكونات	الكميات
حب الفلفل	٥-٢٥ غرام
حبوب السمسم	١٠-٥٠ غرام
الأرز، القمح	٢٥-٧٥ غرام
فول الصويا	٢٥-٧٥ غرام
حبوب الحمص المجففة	٢٥-٧٥ غرام
لب جوز الهند	٢٥-٧٥ غرام
حبوب القهوة	٢٥-٥٠ غرام
جبنة	٢٥-٧٥ غرام
فتات الخبز	٢٠-٤٠ غرام
مكعبات السكر	٢٥-٥٠ غرام
الجوز والبندق	٢٥-٧٥ غرام

٢ تأكدي أن الحلقة المطاطية التي تحيط الشفرة موضوعة باحكام.



٣ ضعي القطعة التي تحتوي على الشفرة على الكأس الكبيرة ولفها جيدا.

إذا احتاج ذلك الى جهد كبير، رطبي الحلقة المطاطية بقليل من
الماء.



٧ أوقفى الجهاز. أديرى المشروب من خلال الانبثاق في وعاء الخلاط.

٨ لنتائج مثالية، أعيدى الوعاء بالمكونات المتبقية الى الجهاز ودعيه يعمل لبضعة ثواني اضافية.

٩ أديرى ما تبقى من المشروب.



نصائح

● ننصحك، بالأخص عند خلط كميات كبيرة، بعدم وضع كل المكونات في الفيلتر في الوقت ذاته. قومي بخلط كمية صغيرة أولاً حيث تدعين الجهاز يعمل قليلاً، ومن ثم أوقفيه وأضيفي كمية أخرى صغيرة. أعيدى هذه العملية الى أن تنهي خلط كل المكونات.

● لتجهيز حليب الصويا:

قومي بنقع فول الصويا لمدة أربعة ساعات قبل خلطهم. يمكنك خلط كمية لا تزيد عن ٥٠ غرام من فول الصويا المجفف مع ٥٠٠ مل من الماء في المرة الواحدة.

● لتجهيز عصائر الفواكه وخليط الكوكتيل:

لأفضل النتائج، أضيفي حوالي ٣٠٠ مل من الماء (أو سائل آخر اذا كنت تجهزين خليط الكوكتيل مثلاً، الخ) الى ١٥٠ غرام من الفواكه.

المطحنة

● يمكن استخدام أداة المطحنة الملحقة بالجهاز لطحن وتقطيع

المكونات مثل حب الفلفل ويزور السمسم والأرز والقمح ولب جوز الهند والجوز والبندق (بقشرتهما) وحبوب القهوة وفول الصويا وحبوب الحمص المجففة والجبنه وفتات الخبز، الخ..

قومي دوماً بطحن كبش القرنفل واليانسون وحب اليانسون معاً بالإضافة الى مكونات أخرى حيث أنه اذا تم طحنهم وحدهم، سيتأذى الجزء البلاستيكي في الجهاز.

❶ إذا كنت تخلطين مكونات صلبة و سائلة في الوقت ذاته، أديري المكونات السائلة في الوعاء أولاً قبل أن تشغلي الجهاز. أضيفي المكونات الصلبة بعد أن تديرى الجهاز.

الفيلتر (فقط لطراز HR1757)

❷ يمكنك استخدام قطعة الفيلتر الكمالية للحصول على صلصات فائقة النعومة و عصائر فواكه طازجة أو خليط الكوكتيل. كل البذور و القشرة ستجتمع داخل الفيلتر.

❸ تأكدي أن الجهاز غير موصول بالكهرباء. انزعي وعاء الخلاط من الجهاز و ضعي الفيلتر داخل وعاء الخلاط. تأكدي أن الفيلتر موضوع باحكام عند قاع الوعاء. ان الثلم في الفيلتر و التضرعات داخل وعاء الخلاط سيساعدانك على وضع الفيلتر في المكان الصحيح.

❹ ضعي الغطاء على الوعاء لتثبيت الفيلتر في مكانه الصحيح.

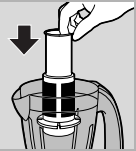
❺ أعيدي وعاء الخلاط على وحدة المحرك و أوصلي الجهاز بالكهرباء في الحائط.

❻ ضعي المكونات في الفيلتر من خلال الفتحة في الغطاء.

لا تقومي بملء الفيلتر الى حد أقصى من الجزء المعدني.
لا تستخدمى الفيلتر لخلط مكونات ساخنة.

❼ أضيفي الماء أو سائل آخر.

❽ أدخلى أداة الايقاف في فتحة الغطاء و اضغطي المفتاح الى أعلى درجة سرعة لتشغيل الجهاز. دعي الجهاز يعمل مدة أربعين ثانية كحد أقصى.



نصائح

لتجنب تساقط المحتويات من الأعلى، لا تملي الوعاء أكثر من الحد المؤشر اليه (١,٥ ليتر) خاصة اذا كنت تخلطين سوائل ساخنة (حيث يكون الحد الأقصى ١,١ ليتر).

- ❖ اذا كنت تقومين بخلط سوائل ذات رغوة، لا تقومي بملء الوعاء أكثر من الحد ١,٢ ليتر.
- ❖ يمكن سكب المحتويات السائلة (مثلا الزيت) داخل ابريق الخلاط من خلال فتحة الغطاء أثناء تشغيل الجهاز.



لا تتركي الجهاز يعمل لمدة تزيد عن الثلاث دقائق في المرة الواحدة. اذا كنت لم تنتهي بعد مرور ثلاث دقائق، أوقفي الجهاز لمدة دقيقة واحدة قبل اعادة البدء.

- ❖ لا يجب خلط المكونات الجافة لمدة تزيد عن الدقيقة الواحدة.
- ❖ قطعي المكونات الصلبة الى قطع صغيرة قبل وضعها في وعاء الخلاط. لا تخلطي كمية كبيرة من المكونات الصلبة في المرة الواحدة، بل اخلطي هذه المكونات على مراحل ذات كميات صغيرة.
- ❖ اذا لم تكوني راضية بالنتيجة عند خلط المكونات الصلبة، أوقفي الخلاط واضغطي زر النبض (مفتاح - M) بضعة مرات لتشغيل الخلاط لفترة قصيرة. بإمكانك أيضا خلط المكونات باستخدام المغرفة (أي سكين صغيرة) (و لكن ليس عندما يكون الجهاز يعمل!) أو أديري بعضا من المكونات من الوعاء وقومي بالخلط على مراحل ذات كميات صغيرة.
- ❖ لتكسير مكعبات الثلج، ضعي ٥ مكعبات كحد أقصى في المرة الواحدة من خلال فتحة الغطاء في الوعاء عند الشفرات الدورانية.
- ❖ للقيام بتجهيز عصير الطماطم، قطعي كل حبة طماطم الى ٤ قطع وضعيها من خلال فتحة الغطاء في الوعاء عند الشفرات الدورانية.

لا تضعي أصابعك في الوعاء أو أي أداة أخرى (مثل المغرفة) بينما يكون الخلاط يعمل.

لتجنب تساقط المحتويات من الأعلى، تأكد من وضع مفتاح
الاييقاف مع تحكيم الملقط الواقى في الغطاء قبل الابتداء باستخدام
الجهاز.

٦ ضعى المقبس الكهربائى فى مكانه المخصص فى الحائط.

اختاري السرعة المرغوبة من خلال الضغط على الزر المناسب، وبذلك يبدأ الجهاز بالعمل.

● تسمح لك أزرار السرعة باختيار السرعة المناسبة للحصول على النتائج المثالية. راجعي الجدول للنصائح حول اختيار السرعة المناسبة.



المكونات	السرعة
مكونات سائلة (مثل حليب الشوكولاته. حليب مع فواكه، مايونيز)	سرعة ١
مكونات أثقل مثل مزيج من السوائل و المكونات الصلبة (مثل صلصة الطماطم أو عجينة الفطيرة)	سرعة ٢
مكونات ثقيلة معظمها صلبة (مثل مكعبات ثلجية، حساء، فول، الخ...)	سرعة ٣

● اضغطي مفتاح النبض (M) بضعة مرات لجعل الجهاز يعمل لبضعة ثوان فقط كل مرة. سيتوقف الجهاز عندما تزيلين أصبعك عن الزر. اضغطي زر النبض بعدد المرات التي تحتاجين.

أوقفى الجهاز عن التشغيل دوما قبل فتح الغطاء.

٨ اضغطي مفتاح 0 لإيقاف الجهاز.

لا توقفى الجهاز أو تشغيله أبداً من خلال عملية لف الوعاء.

يمكن ايجاد العديد من الوصفات في فصل "الوصفات" أدناه.



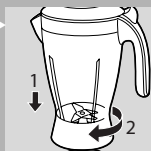
إستخدام الجهاز

الخلاط

❖ ان الهدف من استخدام الخلاط هو التالي:

- خلط السوائل، مثل المنتجات الحليبية والصلصات وعصائر الفواكه والحساء والمشروبات المخلوطة و المشروبات الحليبية المخفوقة.
- خلط مكونات ناعمة، مثل عجينة الفطائر أو المايونيز.
- هرس المكونات المطبوخة مثل تحضير طعام الأطفال.

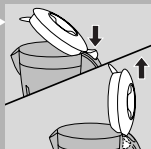
❶ **ضعي الوعاء على وحدة المحرك. حَكْمي وضعها من خلال تدويرها باتجاه السهم. يكون تركيبه صحيحا عندما يصبح السن من القطعة السفلى للوعاء على مستوى خط الأضرار في غطاء وحدة المحرك.**



لا تضغطي كثيرا على مقبض الوعاء.

❷ **افتحي الغطاء من خلال الضغط على الجزء البارز عند طرف المقبض.**

❖ **لازالة الغطاء، افتحيه ومن ثم ارفعيه الى الأعلى. فقط انزعي الغطاء للتنظيف.**

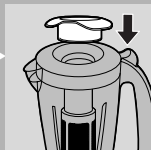


❸ **ضعي المكونات في الوعاء.**

لا تقومي بتعبئة الوعاء بمكونات ذات درجة حرارة تتعدى ٨٠ درجة مئوية.

❹ **أدخلي أداة الايقاف في فتحة الغطاء.**

❺ **لتجنب الانسكاب، أدخلي دوما أداة الايقاف داخل فتحة الغطاء قبل البدء بعملية الخلط.**

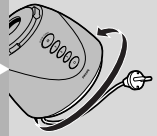


- ❖ لا تستخدم القطع الكمالية أبداً لتشغيل وإيقاف الجهاز.
- ❖ لا تترك الجهاز يعمل أبداً دون مراقبة شخص ما.
- ❖ لا تستخدم الجهاز إذا كانت أي من القطع التالية تالفة: شريط الكهرباء، المقبس، أو أي أجزاء أخرى.
- ❖ إذا تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من قبل فيليبس أو مركز خدمة مصدق من فيليبس أو أشخاص مؤهلين لتجنب حدوث حوادث فادحة.
- ❖ يجب تبريد المكونات الساخنة قبل تقطيعهم أو وضعهم في الوعاء (الحرارة القصوى ٨٠ درجة مئوية ١٧٥ درجة فهرنهايت)، خاصة إذا كانت الوصفة تحتاج إلى كميات كبيرة من الزيت أو الدهن.
- ❖ لتجنب تساقط المحتويات من الأعلى، لا تملأ الوعاء أكثر من الحد المؤشر إليه (١.٥ ليتر) خاصة إذا كنت تخلطين سوائل ساخنة (حيث يكون الحد الأقصى ١.١ ليتر).
- ❖ لتجنب الانسكاب خاصة أثناء خلط المحتويات الساخنة، تأكد أن يكون الغطاء مغلقاً وأن تكون أداة الإيقاف مشدوداً بإحكام.
- ❖ لا تضع أصابعك في الوعاء أو أي أداة أخرى بينما يكون الجهاز يعمل أو عندما يكون الجهاز موصولاً إلى الكهرباء.
- ❖ إذا تلاصقت المكونات في أطراف الوعاء الداخلي، يجب فك الجهاز عن وصلة الكهرباء و من ثم إزالة المحتويات اما من خلال اضافة بعض السائل أو استخدام ملوق (أي سكين صغيرة).

تحضير الجهاز للاستعمال

قومي بغسل كل القطع الكمالية و الأجزاء التي يمكن فصلها (راجعى فقرة "التنظيف").

- ❖ لفّي الفائض من الشريط الكهربائي حول قاع الجهاز.



تنبيه للسلامة

انزعي دوما الجهاز من المقبس قبل تركيب أو فك أو القيام بأي تغييرات في الأدوات الكمالية.

ابقي الجهاز بعيدا عن متناول الأطفال.

لا يعمل المحرك الا اذا تم تركيب ابريق الخلاط أو وصلة الطاحونة جيدا بوحدة المحرك.

تأكدي ان وحدة الشفرات موصولة بأمان في ابريق الطاحونة قبل تثبيت وصلة الطاحونة بوحدة المحرك.

لا تلمسي وحدة الشفرات عندما تكون موصولة بالجهاز و يكون الجهاز موصولا بالكهرباء.

تجنبّي ملامسة الأطراف القاصة لوحدة الشفرات عند القيام بتنظيفها فهي حادة جدا و من السهل أن تؤذي أصابعك بهم.

مهم جدا

- ❖ قومي بقراءة هذه التعليمات للاستخدام جيدا و راجعي الصور البيانية قبل استخدام الجهاز.
- ❖ احتفظي بهذه التعليمات كمرجع للمستقبل.
- ❖ تأكدي بأن القوة المحركة الكهربائية المؤشر لها على الجهاز تتوافق مع القوة المحركة الكهربائية المحلية (٢٢٠ - ٢٤٠ أو ١١٠ - ١٢٧) قبل القيام بوصل الجهاز.
- ❖ لا تقومي باستخدام أي قطع كمالية أو أجزاء من صانعين مختلفين أو الذين لم تقوم فيليبس بالتوصية بهم حيث أن ذلك سيبتل من مفعول الضمان على الجهاز اذا تم استخدام قطع كمالية أو أجزاء كذلك.
- ❖ لا تتعدي النسبة القصوى المؤشر اليها على القطع الكمالية.
- ❖ لا تتعدي الكمية أو أوقات التحضير المؤشر اليها في الجدول.
- ❖ لا تقومي بنزع القطع الكمالية أو أجزاء من وحدة المحرك بينما يكون الجهاز يعمل. يجب فك الجهاز عن وصلة الكهرباء أولا.

راهحل

مشکل

دستگاه کار نمیکند
دستگاه مجهز به سیستم ایمنی میباشد. در صورتی که لوازم جانبی به درستی روی موتور دستگاه نصب نشده باشند و یا اصلاً نصب نشده باشند، دستگاه کار نخواهد کرد (به بخشهای مختلف که شامل راهنمایی جهت استفاده میباشد، مراجعه نمایید). ابتدا دستگاه را خاموش کنید!

تیغه یا موتور دستگاه متوقف شده است.
دستگاه را خاموش کنید و مواد داخل ظرف را کم کنید.

موتور دستگاه به هنگام استفاده در دفعات اول بوی نامطبوعی میدهد.
این موضوع عادی میباشد. در صورتی که استشمام این بو ادامه داشت، بررسی نمایید که مقدار مواد موجود در داخل ظرف، مدت زمان روشن ماندن دستگاه و سرعت دستگاه مناسب باشد.

دستگاه سروصدای زیادی تولید میکند، بوی نامطبوعی میدهد، به هنگام لمس کردن داغ است، دود میکند و غیره.
دستگاه را خاموش نموده و دوشاخه آن را از برق درآورید. با نزدیکترین مرکز خدمات فیلیپس تماس بگیرید و یا دستگاه را نزد فروشنده آن ببرید.

آسیاب دستگاه به شدت میلرزد، سروصدای زیادی تولید میکند یا تیغه از محور خارج شده است.
بررسی نمایید که تیغه به درستی در داخل ظرف آسیاب جای گرفته باشد.

گرد مواد از داخل ظرف آسیاب به بیرون میریزد
بررسی نمایید که حلقه لاستیکی به خوبی نصب شده باشد. حلقه باید به شکل تخت بدور لبه قرار بگیرد. توجه: مقدار کم خروج گرد مواد از داخل ظرف آسیاب امری عادی است.

فیلتر بر روی دستگاه نصب شده است، ولی داخل آبنمیه و سس سوپا لختههایی از مواد وجود دارد.
اطمینان حاصل نمایید که فیلتر به درستی در داخل ظرف مخلوطکن قرار گرفته باشد.

* در صورت ادامه یافتن مشکلات و یا بروز مشکلات دیگر، با مرکز خدمات پس از فروش فیلیپس یا نزدیکترین مرکز خدماتی فیلیپس تماس بگیرید.

◀ تخم مرغ، شیر، کره مارگارین، پنیر پارمسال و شکر را در پارچ بریزید. دستگاه را به مدت ۱۰ ثانیه در حالت حداکثر سرعت روشن کنید.

◀ آرد ذرت را قاشق قاشق به آن اضافه کنید و بمدت ۲۰ ثانیه در حالت حداکثر سرعت مخلوط کنید.

سپس آرد گندم را قاشق قاشق به آن اضافه کنید و بمدت ۳۰ ثانیه دیگر در حالت حداکثر سرعت مخلوط کنید. بکین پودر را به آن اضافه کنید و ۱۰ ثانیه دیگر دستگاه را روشن بگذارید. سپس دستگاه را خاموش کنید. مخلوط را در سینی فر که از قبل با روغن یا کره مارگارین چرب شده و مقداری آرد بر روی آن پاشیده شده بریزید. کیک پنیر را در فر با دمای 210°C - 200°C تقریباً بمدت ۴۰ - ۳۵ دقیقه بپزید.

- ♦ تخم‌مرغ، هویج حلقه حلقه شده، شیر، عصاره شیر و شکر را داخل ظرف مخلوطکن بریزید و به مدت تقریباً ۱۵ ثانیه با حداکثر سرعت، مواد را مخلوط کنید.
- ♦ آرد گندم را قاشق قاشق به مخلوط اضافه کنید. زمانی که مخلوط به شکل هموژن درآمد، به آرامی روغن را از طریق سوراخ کوچک تعبیه شده بر روی درپوش مجهز به گیره ایمنی به مخلوط اضافه کنید. در پایان خمیر ترش را اضافه کنید و اجازه دهید دستگاه به مدت ۵ ثانیه دیگر کار کند.
- ♦ مواد را داخل ظرف مخصوص پخت کیک ریخته و به مدت تقریباً ۴۰ دقیقه در دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد قرار دهید.

سس سالاد

- ۱ قسمت سرکه یا لیمو
- ۳ قسمت روغن
- نمک، فلفل
- ♦ سرکه یا آبلیمو را داخل ظرف مخلوطکن بریزید، نمک و فلفل را اضافه کنید و دستگاه را روشن نمایید. عمل مخلوط کردن را تا زمانی که نمک و فلفل در داخل مواد حل شود، ادامه دهید. سپس روغن را از طریق سوراخ کوچک تعبیه شده بر روی درپوش مجهز به گیره ایمنی به مخلوط اضافه کنید تا سس به شکل هموژن درآید.
- ♦ می‌توانید این سس را به مقدار زیاد تهیه کرده و در یخچال نگهدارید. همیشه قبل از مصرف، آن را تکان دهید تا مواد بخوبی مخلوط شوند.

کیک پنیر

- ۴ تخم مرغ
- ۵۲۵ میلی لیتر شیر
- ۷۵ گرم کره مارگارین
- ۹۰ گرم پنیر پارسال را به مکعبهای ۱ سانتیمتری ببرید
- ۴۴۰ گرم شکر
- ۲۹۰ گرم آرد ذرت
- ۲۵۰ گرم آرد گندم
- یک قاشق چای خوری بکین پودر

دستورالعمل تهیه مواد غذایی

برای ریختن قطرات مایع بر روی مواد داخل ظرف، میتوان از سوراخ تعبیه شده بر روی درپوش مجهز به گیره ایمنی استفاده کرد. با این کار میتوان غلظت مواد را به مقدار لازم تغییر داد.

ماینز (تقریباً ۳۰۰ میلیلیتر)

- ۲ عدد زرده تخممرغ یا ۱ عدد تخممرغ کامل (زرده و سفیده)
- ۱ قاشق چایخوری پودر خردل
- ۱ قاشق چایخوری نمک
- ۱/۲ قاشق چایخوری فلفل
- ۱ قاشق چایخوری شکر
- ۳۰ میلیلیتر سرکه یا آبلیمو
- ۳۰۰ میلیلیتر روغن

- ♦ تمام مواد باید در دمای اتاق قرار داشته باشند.
- ♦ تخممرغ کامل (زرده و سفیده) و یا زرده تخممرغ را داخل ظرف مخلوطکن بریزید، نمک، فلفل، پودر خردل و نصف سرکه یا آبلیمو را به تخممرغ اضافه کرده و مواد را با سرعت متوسط مخلوط کنید. روغن را از طریق سوراخ کوچک تعبیه شده بر روی درپوش داخل ظرف بریزید تا ماینز غلیظ شود. سپس باقیمانده سرکه یا آبلیمو را متناسب با طعم دلخواه خود به مخلوط اضافه نمایید.
- ♦ ماینز را داخل یخچال نگهدارید.

کیک هویج

- ۴ عدد تخممرغ
- ۲۰۰ گرم هویج حلقه حلقه شده
- ۲۰۰ میلیلیتر شیر
- ۱۰۰ گرم عصاره شیر
- ۳۰۰ گرم شکر
- ۳۰۰ گرم آرد گندم
- ۱۵۰ گرم روغن
- ۱ قاشق چایخوری خمیر ترش خشک

ارائه اطلاعات و خدمات

به منظور گرفتن اطلاعات و یا در صورت بروز مشکل، لطفاً به صفحه اینترنتی فیلیپس به آدرس www.philips.com مراجعه نمایید و یا با مرکز خدمات پس از فروش فیلیپس در کشور خودتان تماس بگیرید (شماره تلفن این مراکز در بروشور گارانتی جهانی آمده است). در صورت عدم وجود مرکز خدمات پس از فروش در کشورتان، به فروشنده محلی لوازم فیلیپس مراجعه نمایید و یا با اداره خدمات لوازم خانگی و مراجعین شخصی فیلیپس (Philips Domestic Appliances and Personal Care BV) تماس بگیرید.

نظافت سریع ظرف مخلوطکن

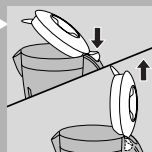
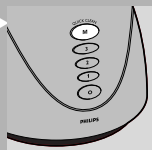
۱ مقداری آب ولرم و مواد شوینده را تا جایی که توسط نشانگر نظافت سریع (۵۰۰ میلیلیتر) مشخص شده است، به داخل ظرف بریزید. برای نظافت سریع از این مقدار تجاوز نکنید.

۲ درب ظرف را ببندید و درپوش را بر روی آن قرار دهید.

۳ دکمه نظافت سریع (Quick Clean) را فشار داده و اجازه دهید دستگاه برای چند لحظه کار کند. به محض تمیز شدن ظرف، دستگاه را خاموش کنید.

۴ ظرف مخلوطکن را از دستگاه جدا کنید و آن را با آب تمیز بشویید.

۵ فقط جهت نظافت، درب ظرف را (با کشیدن به سمت بیرون از داخل ظرف) جدا کنید.



نظافت فیلتر (فقط مدل HRI767)

۱ فیلتر را از داخل ظرف مخلوطکن درآورید.

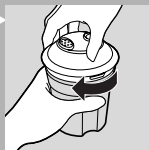
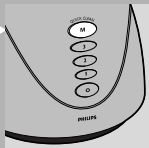
۲ فیلتر را بالای سطل آشغال نگه دارید و آن را به آرامی تکان دهید تا محتویات آن به داخل سطل بریزد.

۳ فیلتر را زیر شیر آب بشویید.

۵ توصیه میشود که برای روشن کردن دستگاه از دکمه پالس (دکمه M) استفاده شود.

هرگز آسیاب را به مدت بیشتر از ۳۰ ثانیه بطور ممتد روشن نگذارید.

پس از آسیاب مواد، میتوانید از درپوش لرزان برای پاشیدن مواد بر روی بشقاب استفاده کنید.



نظافت

آسانترین راه جهت نظافت دستگاه، ملحقات آن و لوازم جانبی، تمیز کردن آنها بلافاصله پس از استفاده میباشد.

هرگز برای تمیز کردن لوازم جانبی یا ملحقات دستگاه از ماشین ظرفشویی استفاده نکنید.

موتور دستگاه را توسط پارچه نمدار تمیز کنید.

از مواد ساینده، زنگزدا، الکل و غیره استفاده نکنید.

۱ دوشاخه دستگاه را از برق خارج کنید، آن دسته از لوازم جانبی و ملحقات دستگاه را که از آنها استفاده کردهاید، از دستگاه جدا کرده و با آب گرم صابون دار تمیز کنید.

۲ سپس آنها را زیر شیر آب بگیرید تا مواد صابونی شسته شود.

نوع مواد	مقدار
لفل	۵-۲۵ گرم
کنجد	۵۰-۱۰ گرم
برنج، گندم	۷۵-۲۵ گرم
سویا	۷۵-۲۵ گرم
نخود فرنگی خشک	۷۵-۲۵ گرم
نارگیل	۷۵-۲۵ گرم
قهوه	۵۰-۲۵ گرم
پنیر	۷۵-۲۵ گرم
تکه نان	۴۰-۲۰ گرم
قند	۵۰-۲۵ گرم
آجیل (پوست گرفته)	۷۵-۲۵ گرم

۲ اطمینان حاصل نمایید که حلقه لاستیکی بخوبی روی تیغه قرار گرفته باشد.

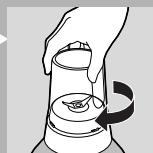


۳ تیغه را روی ظرف آسیاب پیچ کنید.

اگر این کار به سختی انجام میگیرد، با ریختن یک قطره آب، حلقه لاستیکی را مرطوب نمایید.



۴ پس از مونتاژ آسیاب، آن را وارونه کرده و با پیچاندن در جهت فلش آن را بر روی دستگاه سوار کنید.



► برای تهیه سس سویا:

قبل از مخلوط کردن سویا آن را به مدت ۴ ساعت خیس کنید.
شما میتوانید در هر مرحله حداکثر گرم سویا خشک را با حداکثر میلیلیتر آب مخلوط کنید.

► برای تهیه آبمیوه و نوشیدنی:

برای گرفتن بهترین نتیجه، حدود ۳۰۰ میلیلیتر آب (یا در صورت تهیه نوشیدنی، مایع دیگر) را به ۱۵۰ گرم میوه اضافه کنید.

آسیاب

► با سوار کردن آسیاب بر روی دستگاه میتوان موادی از قبیل دانههای

فلفل، کنجد، برنج، گندم، نارگیل، آجیل (پوست گرفته)، قهوه، سویا، نخود فرنگی خشک، پنیر، تکههای نان و غیره را خرد کرده و آسیاب نمود.

ادویهجاتی نظیر میخک و تخم بادیان را همیشه با دیگر مواد همزمان آسیاب کنید. در صورتی که این مواد بطور جداگانه آسیاب شوند، امکان دارد که قسمتهای پلاستیکی دستگاه آسیب ببینند.

از آسیاب برای خرد کردن مواد جامد بسیار سخت نظیر قطعات یخ و جوع هندی استفاده نکنید.

۱ ► مواد را داخل ظرف آسیاب بریزید.

فقط مواد خشک را به داخل ظرف آسیاب بریزید. ظرف آسیاب را بیشتر از نشانگر «MAX» پر نکنید.



به منظور آگاهی از مقادیر توصیه شده برای پر کردن ظرف به جدول رجوع نمایید.

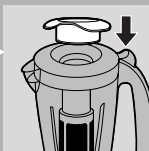
۴ مواد را از طریق دریچه روی درب ظرف به داخل فیلتر بریزید.

هرگز فیلتر را بیشتر از قسمت فلزی آن از مواد پر نکنید. مواد داغ را به داخل فیلتر نریزید.



۵ آب یا مایع دیگر را اضافه نمایید.

۶ درپوش را بر روی دستگاه سوار کنید و دستگاه را روشن نمایید. بالاترین سرعت دستگاه را انتخاب نموده و دستگاه را حداکثر به مدت ۴۰ ثانیه روشن بگذارید.



۷ دستگاه را خاموش کنید. نوشیدنی را از طریق دهانه ظرف مخلوطکن خالی کنید.



۸ برای گرفتن نتیجه مطلوب، ظرف را با باقیمانده مواد دوباره بر روی دستگاه قرار دهید و به مدت چند ثانیه آن را روشن کنید.

۹ بقیه نوشیدنی را از داخل ظرف خالی کنید.

راهنمایی

زمانی که مقدار زیادی از مواد را مخلوط میکنید، توصیه مینماییم که همه مواد را به یکباره در داخل فیلتر قرار ندهید. عمل مخلوط کردن را با مقدار کمی از مواد شروع کرده و اجازه دهید دستگاه برای چند لحظه روشن شود، سپس آن را خاموش کرده و مقدار کم دیگری از مواد را به آن اضافه کنید. این عمل را تکرار کنید تا همه مواد مخلوط شود.

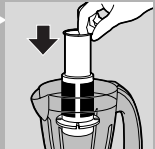
زمانی که دستگاه مخلوطکن روشن بوده و یا دوشاخه برق به پریز وصل
میشود، انگشتان خود و یا یک شی دیگر را به ظرف نزدیک نکنید.

- ▶ در صورتی که مواد جامد و مایع را همزمان مخلوط مینمایید، مایع را قبل از روشن نمودن دستگاه به داخل ظرف بریزید. مواد جامد را هنگام روشن بودن دستگاه به مایع اضافه کنید.

فیلتر (فقط مدل HRI767)

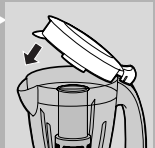
- ▶ شما میتوانید با استفاده از فیلتر بعنوان یکی از لوازم جانبی، سسهای مخلوط با دانههای ریز، آبمیوههای تازه یا نوشیدنیهای مختلف را تهیه نمایید. تمام ناخالصیها از قبیل پوست و هسته میوه توسط فیلتر گرفته میشود.

۱ اطمینان حاصل نمایید که دوشاخه دستگاه به برق وصل نمیشود. ظرف مخلوطکن را از دستگاه جدا کرده و فیلتر را بر روی ظرف قرار دهید.



اطمینان حاصل نمایید که فیلتر به درستی در ته ظرف قرار گرفته باشد. شیارهای تعبیه شده بر روی فیلتر و رزوههای داخل ظرف مخلوطکن به شما کمک میکند تا فیلتر را در جای مناسب خود قرار دهید.

۲ درب ظرف را بر روی ظرف مخلوطکن قرار دهید تا فیلتر در جای خود محکم شود.



۳ ظرف مخلوطکن را دوباره بر روی موتور دستگاه قرار دهید و دوشاخه دستگاه را به برق وصل نمایید.

- ▶ اگر مایعات کفدار را مخلوط مینمایید، بیشتر از ۱/۲ لیتر مایع در داخل ظرف نریزید.
- ▶ مایعات (مانند روغن) را میتوانید هنگامی که دستگاه روشن میباشد، از طریق دریچه تعبیه شده بر روی درپوش به داخل ظرف مخلوطکن بریزید.



مخلوط کن را به مدت بیش از ۳ دقیقه بطور مداوم روشن نگذارید. اگر در مدت ۳ دقیقه کار مخلوط کردن مواد به پایان نرسید، دستگاه را قبل از راه اندازی مجدد به مدت یک دقیقه خاموش کنید.

- ▶ در صورت استفاده از مواد خشک، نباید بیشتر از ۱ دقیقه دستگاه روشن بماند.
- ▶ در صورت استفاده از مواد جامد، قبل از ریختن مواد به داخل ظرف مخلوطکن، آنها را به قطعات کوچکتر تقسیم کنید. مقادیر زیادی از مواد جامد را به یکباره مخلوط ننمایید. این مواد را در چند مرحله و به مقدار کم مخلوط کنید.
- ▶ در صورتی که مخلوط کردن مواد جامد رضایتبخش نبود، مخلوطکن را خاموش کنید و دکمه پالس را چند بار فشار دهید تا دستگاه مخلوطکن چند بار روشن و خاموش شود. همچنین میتوانید بوسیله کاردک، مواد را هم بزنید (این کار را در زمان روشن بودن دستگاه انجام ندهید!) و یا مقداری از مواد را از داخل ظرف خارج کرده و عمل مخلوط کردن را با مقدار کمتری از مواد ادامه دهید.
- ▶ برای شکستن قطعات یخ، حداکثر ۵ قطعه یخ را در هر بار مخلوط کردن از طریق دریچه تعبیه شده بر روی درب ظرف به روی تیغهای چرخان بیاندازید.
- ▶ برای تهیه آب گوجهفرنگی، آنها را به چهار قطعه تقسیم کرده و از طریق دریچه تعبیه شده روی درب به روی تیغهای چرخان بیاندازید.

نوع مواد سرعت

مایعات (مانند شیرشکلات،

شیر میوه، ماییز)



مواد سنگینتر مانند مخلوط مواد

جامد و مایع (مثل سس گوجهفرنگی

یا خمیر)



مواد جامد و سنگین

(مانند قطعات یخ، سوپ، حبوبات و غیره)



دکمه پالس را چند مرتبه فشار دهید. با این کار در هر

بار فشار دادن دکمه دستگاه برای چند ثانیه روشن خواهد شد. با

رها کردن دکمه، دستگاه خاموش میشود. دکمه پالس را به دفعات

مورد نیاز فشار دهید.



همیشه قبل از باز کردن درب ظرف، دستگاه را خاموش نمایید.

کلید "O" را بزنید تا دستگاه خاموش شود.

هرگز دستگاه را با چرخاندن ظرف، روشن و خاموش ننمایید.

برای دانستن دستورالعمل تهیه مواد غذایی به بخش دستور تهیه مواد غذایی

رجوع کنید.

راهنمایی

برای این که مواد از داخل ظرف سرریز نکند، هیچگاه آن را بیشتر از حد

تعیین شده پر نکنید (۱/۵ لیتر)، به ویژه مواقعی که قصد مخلوط کردن

مایعات داغ را دارید (حداکثر ۱/۱ لیتر).

فشار بیش از اندازه بر روی دستگیره ظرف وارد نکنید.

۲ با فشار دادن دکمه تعبیه شده بر روی دستگیره ظرف، درب ظرف را باز کنید.

► برای درآوردن درب، آن را باز کرده و به سمت بالا بکشید.
درب ظرف را فقط به منظور نظافت از ظرف خارج کنید.

۳ مواد را به داخل ظرف بریزید.

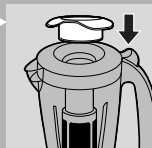
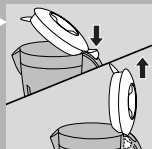
هرگز مواد با دمای بیش از ۸۰ درجه سانتیگراد را به داخل ظرف نریزید.

۴ درب ظرف را ببندید.

۵ دوشاخه را به پریز برق وصل کنید.

۶ با فشار دادن دکمه مناسب تعبیه شده بر روی دستگاه، تنظیم مورد نیاز را انتخاب کنید. بعد از فشار دادن دکمه، دستگاه بطور اتوماتیک روشن خواهد شد.

► دکمه‌های تنظیم سرعت، امکان انتخاب سرعت مناسب را برای گرفتن بهترین نتیجه فراهم میسازد. برای انتخاب سرعت مناسب به جدول نگاه کنید.



▶ زمانی که دستگاه روشن بوده یا دوشاخه برق به پریز وصل می‌باشد، انگشتان خود و یا یک شی دیگر را به ظرف نزدیک نکنید.

▶ اگر مواد به دیواره ظرف مخلوطکن چسبید، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه برق را از پریز درآورید، سپس با اضافه کردن مایع و یا توسط کاردک، مواد را از دیواره ظرف جدا کنید.

آماده کردن دستگاه جهت استفاده

تمام لوازم جانبی و قسمتهایی را که قابل جدا شدن می‌باشند، بشویید (به قسمت «نظافت» رجوع کنید).

▶ سیم برق اضافی را بدور پایه دستگاه بپیچید.



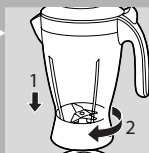
نحوه استفاده از دستگاه

مخلوطکن

▶ مخلوطکن در موارد زیر بکار میرود:

- مخلوط کردن مایعاتی نظیر لبنیات، سس، آبمیوه، سوپ و انواع نوشیدنی.
- مخلوط کردن مواد نرم از قبیل خمیر کیک یا سس مایونز.
- پوره کردن مواد غذایی پخته شده مانند تهیه غذای بچه.

۱ ظرف مخلوط کن را بر روی دستگاه قرار دهید. با چرخاندن ظرف در جهت فلش آن را ببندید. در صورتیکه خط نشانگر انتهای لبه ظرف با خط بالای دکمه‌های دستگاه در یک راستا باشد، ظرف مخلوطکن بخوبی بسته شده است.



- ▶ از مقدار توان حداکثر نشان داده شده بر روی لوازم جانبی تجاوز نکنید.
- ▶ از مقادیر و زمانهای تعیین شده در جدول تهیه مواد غذایی تجاوز نکنید.
- ▶ هرگز به هنگام روشن بودن دستگاه، لوازم جانبی و یا ملحقات موتور دستگاه را از آن جدا نکنید. همیشه ابتدا دوشاخه سیم برق را از پریز خارج کنید.
- ▶ هرگز برای روشن و خاموش نمودن دستگاه، از لوازم جانبی استفاده نکنید.
- ▶ هرگز دستگاه را بدون مراقبت روشن نگذارید.
- ▶ در صورتی که سیم اتصال برق، دوشاخه و یا قسمتهای دیگر صدمه دید، از دستگاه استفاده نکنید.
- ▶ اگر سیم برق صدمه دیده است، برای جلوگیری از خطر باید آنرا توسط فیلیپس، تعمیرگاه مجاز فیلیپس یا اشخاص همانند ذیصلاح تعویض کنید.
- ▶ قبل از ریختن مواد داغ به داخل آسیاب یا مخلوطکن، صبر کنید تا مواد سرد شود (حداکثر دما ۸۰ درجه سانتیگراد یا ۱۷۵ درجه فارنهایت میباشد)، به ویژه زمانی که مقدار زیادی روغن یا چربی در دستورالعمل تهیه مواد پیشبینی شده باشد.
- ▶ به منظور جلوگیری از سر رفتن مواد از داخل ظرف، هرگز آن را بیش از مقدار تعیین شده پر نکنید (۱/۵ لیتر)، بخصوص زمانی که قصد دارید مایعات داغ را مخلوط کنید (حداکثر ۱/۱ لیتر).
- ▶ جهت جلوگیری از سرریز شدن مواد، همیشه قبل از روشن نمودن دستگاه، درپوش را بر روی درب ظرف قرار دهید.

توصیههای ایمنی

همیشه قبل از باز کردن، بستن و یا تنظیم لوازم جانبی دستگاه، دوشاخه سیم برق را از پریز خارج کنید.

دستگاه را دور از دسترس کودکان نگه دارید.

دستگاه فقط در صورتی روشن میشود که ظرف مخلوطکن یا آسیاب بخوبی روی موتور دستگاه سوار شده باشد.

قبل از سوار کردن آسیاب بر روی موتور دستگاه اطمینان حاصل نمایید که تیغه به درستی به محفظه آسیاب متصل شده باشد.

وقتی که تیغه بر روی دستگاه نصب و دستگاه به برق وصل شد، هرگز به آن دست نزنید.

هنگام تمیز کردن تیغه دقت کنید که به قسمت برنده آن دست نزنید. این قسمت بسیار تیز میباشد و به راحتی انگشتان را میبرد.

مهم

قبل از استفاده از دستگاه این دستورالعمل را به دقت مطالعه کنید و به شکلهای آن توجه نمایید.

دستورالعمل را به عنوان مرجع نگه دارید.

قبل از اتصال دستگاه به برق، بررسی کنید که ولتاژ نشان داده شده بر روی دستگاه با ولتاژ برق شهر شما (۱۱۰-۱۲۰ ولت یا ۲۲۰-۲۴۰ ولت) یکی باشد.

هیچگاه لوازم جانبی تولید شده توسط کارخانههای دیگر یا لوازمی را که فیلپس برای این دستگاه توصیه ننموده است، استفاده نکنید. در صورت استفاده از این لوازم، گارانتی دستگاه از بین خواهد رفت.



www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 28094