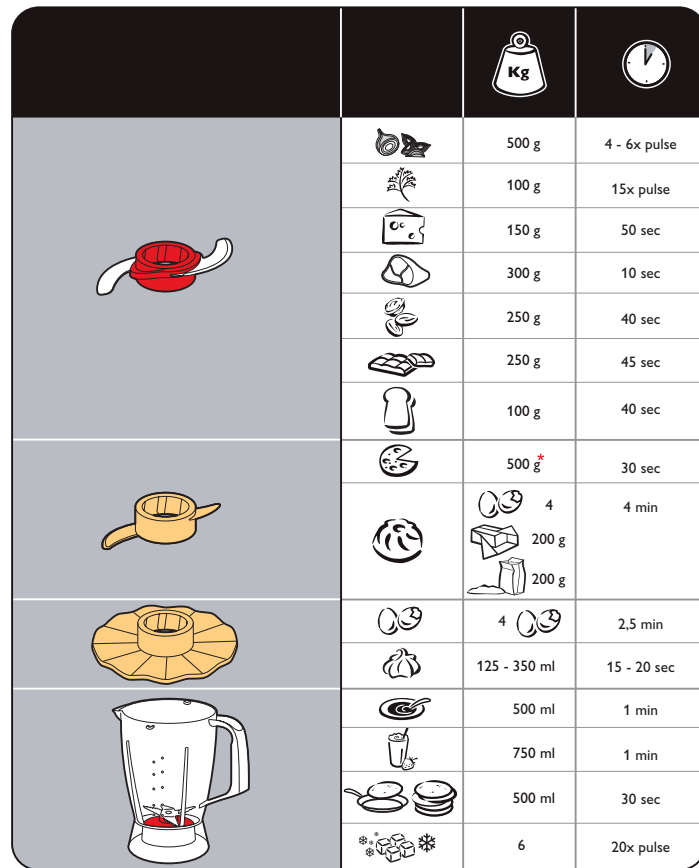


Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR7770



PHILIPS



 $> 200 \text{ g} =$  **2**

HR7770

ENGLISH	4
DANSK	11
DEUTSCH	18
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	26
ESPAÑOL	35
SUOMI	43
FRANÇAIS	50
ITALIANO	58
NEDERLANDS	66
NORSK	74
PORTUGUÊS	81
SVENSKA	89
TÜRKÇE	96

Introduction

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

General description (Fig. 1)

- A** Fine slicing insert
- B** Medium slicing insert
- C** Granulating insert
- D** Shredding insert fine
- E** Shredding insert coarse
- F** Insert holder
- G** Emulsifying disc
- H** Kneading accessory
- I** Protective cover for blade unit
- J** Blade unit
- K** Pusher
- L** Feeding tube
- M** Lid
- N** Stopper
- O** Lid of blender jar
- P** Blender jar
- Q** Tool holder
- R** Food processor bowl
- S** Safety lock
- T** Speed selector

Important

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

General

Danger

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

Warning

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

Caution

- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl or the lid of the bowl. Always switch off the appliance by turning the speed selector to 0.
- Switch off the appliance before you detach any accessory.
- Unplug the appliance immediately after use.

- Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum level indication on the jar and the bowl.
- Consult the table in this user manual for the correct quantities and processing times.
- Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolourations usually disappear after some time.
- Never fill the blender jar or food processor bowl with ingredients hotter than 80°C.
- If you use the blender jar to process a hot liquid, always place the lid on the jar to avoid the risk of scalding due to hot liquid splashing out of the jar.
- This appliance is intended for household use only.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Safety features

Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have assembled the blender jar or the bowl correctly on the motor unit and the lid correctly on the bowl. If the blender jar or bowl and its lid are assembled correctly (see chapter 'Using the appliance'), the built-in safety lock will be unlocked.

Before first use

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

Using the appliance

General

- The appliance is equipped with a built-in safety lock that prevents it from functioning if the blender jar or food processor bowl and its lid are not assembled properly.

Food processor

- 1** Put the bowl on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 2).

Note: The bowl is assembled correctly when the handle is directly above the closed lock symbol.

- 2** Put the tool holder with the desired accessory in the bowl (blade unit, kneading accessory, emulsifying disc or the insert holder with one of the inserts). See the appropriate section below.

- 3** When you use the blade unit or the kneading accessory, put the ingredients to be processed in the bowl.

Note: Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

- 4** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 3).

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

- 5** When you use the insert holder with one of the inserts, add the ingredients through the feeding tube and push them down with the pusher.
- 6** Select the speed setting that corresponds with the colour of the accessory you choose. See the appropriate section below.

6 ENGLISH

- 7** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 (Fig. 4).

Feeding tube and pusher

- Use the feeding tube to add liquid and/or solid ingredients. (Fig. 5)
- Use the pusher to push solid ingredients down the feeding tube. (Fig. 6)

Tip: You can also use the pusher to close the feeding tube. This prevents ingredients from escaping through the feeding tube.

Blade unit

You can use the blade unit to chop, mix, blend or puree ingredients.

- 1** Remove the protective cover from the blade (Fig. 7).

The cutting edges are very sharp. Do not touch them.

- 2** Put the tool holder in the bowl. (Fig. 8)

- 3** Put the blade unit on the tool holder in the bowl (Fig. 9).

- 4** Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 x 3cm (Fig. 10).

Note: Always put the tool holder with the blade unit in the bowl before you add the ingredients.

- 5** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 11).

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

- 6** Put the pusher in the feeding tube.

- 7** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 12).

- 8** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

Tips

- When you chop onions, turn the speed selector to P (pulse position) a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped (Fig. 13).
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.
- Do not use the blade unit to chop very hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- If food sticks to the blade or to the wall of the bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the blade or from the wall of the bowl.

Kneading accessory

You can use the kneading accessory to knead yeast dough for bread and pizzas.

- 1** Put the tool holder in the bowl (Fig. 8).

- 2** Put the kneading accessory on the tool holder. (Fig. 14)

Note: Always put the tool holder with the kneading accessory in the bowl before you add the ingredients.

- 3** Put the ingredients in the bowl (Fig. 15).

- 4** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 16).

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

- 5** Put the pusher in the feeding tube.

- 6** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 17).

- 7** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 18).

Slicing, shredding and granulating inserts

Never process hard ingredients like ice cubes with the inserts.

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

- 1** Put the tool holder in the bowl (Fig. 8).
- 2** Place the metal shredding, slicing or granulating insert in the insert holder.
 - Place the opening of the insert over the shaft of the insert holder (Fig. 19).
 - Push the opening of the insert over the projection on the shaft (Fig. 20).
 - Press the insert onto the insert holder until it locks in position with a click (Fig. 21).
- 3** Place the insert holder with insert on the tool holder (Fig. 22).
- 4** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 23).

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

- 5** Put the ingredients in the feeding tube. (Fig. 24)
 - Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.
 - Fill the feeding tube evenly for the best results.
 - When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
- 6** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 17).
- 7** Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.
- 8** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 18).

Tips

- When you shred or granulate soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into puree.
- Do not let the appliance run too long when you shred (hard) cheese. If you do, the cheese becomes too hot, starts to melt and turns lumpy.
- Do not use the inserts to process chocolate. Only use the blade unit for this purpose.

Emulsifying disc

You can use the emulsifying disc to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.

- 1** Put the tool holder in the bowl (Fig. 8).
- 2** Place the emulsifying disc on the tool holder (Fig. 25).
- 3** Put the ingredients in the bowl. (Fig. 26)
- 4** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 27).
- 5** Put the pusher in the feeding tube.
- 6** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 17).
- 7** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 18).

Tips

- Do not use the emulsifying disc to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs.
- Make sure the bowl and the emulsifying disc are dry and free from grease when you whisk egg whites. Make sure the egg whites are at room temperature.

Blender

The blender is intended for:

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

1 Place the blender jar on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2). There are four possible positions to fix the blender onto the motor unit (Fig. 28).

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

2 Put the ingredients in the blender jar (Fig. 29).

Never fill the blender jar with ingredients hotter than 80°C.

To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication, particularly not when you blend hot liquids.

3 Place the lid on the blender jar (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 30).

4 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 12).

Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running.

Always let the appliance cool down to room temperature after you have processed two batches.

5 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

Tips

- While the appliance is running, you can put liquid or solid ingredients in the blender jar through the opening in the lid (Fig. 31).
- The longer you let the appliance run, the finer the blending result will be.

- Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender jar. If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To crush ice cubes, put the cubes in the jar, close the lid and turn the speed selector to P (pulse position).
- Some ingredients, e.g. fruits, are easier to blend if you add some liquid e.g. lemon juice.
- When you blend soup, use cooked ingredients.
- If you are not satisfied with the results, let the appliance run briefly a number of times by turning the speed selector to P (pulse position). You can also try to get a better result by stirring the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or by pouring out some of the contents in order to process a smaller amount.
- When you process a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 500ml in the blender jar to avoid spillage.
- If food sticks to the wall of the blender jar, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.

Cleaning

1 Switch off the appliance and remove the mains plug from the wall socket.

2 Clean the motor unit with a moist cloth.

Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

3 Clean the parts that have come into contact with food in hot water with some washing-up liquid immediately after use.

Clean the blade unit of the food processor, the blade unit of the blender and the inserts very carefully. The cutting edges are very sharp.

Note: All parts, except the motor unit, can also be cleaned in the dishwasher.

- Make sure that the cutting edges of the blades and the inserts do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

Quick-cleaning the food processor bowl and blender jar

- 1 Pour lukewarm water (not more than 0.5 litres) and some washing-up liquid into the food processor bowl or blender jar.
- 2 Place the lid on the food processor bowl or blender jar and turn it clockwise to fix it.
- 3 Select the speed setting that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 18).
- 4 Let the appliance run until the food processor bowl or blender jar is clean or for 30 seconds.
- 5 Detach the blender jar or food processor bowl and rinse it with clean water.

Storage

- 1 You can wind the cord around the bottom of the appliance.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 32).

Service and guarantee

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

Troubleshooting

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

Problem	Solution
When I turn the speed selector to a speed or to P (pulse position) the appliance does not operate.	Make sure the food processor bowl and its lid or the blender jar are assembled correctly ('click'). Make sure that the tool holder has been inserted properly if you are using any accessory with the food processor bowl. If you use the blender jar, make sure it is locked in one of its four locking positions. Keep the lid fixed to avoid spillage. If you use the food processor, make sure that the bowl handle is directly above the closed lock symbol. The bowl lid is correctly assembled when the projection is locked into the slot of the bowl handle. If all parts are assembled correctly, the appliance starts to operate when you select a speed with the speed selector or press the pulse button.
I have selected the wrong speed for the accessory I am using.	Check the colour of the accessory and choose the corresponding speed with the speed selector.
The emulsifying disc or kneading accessory does not turn.	Make sure the emulsifying disc or kneading accessory is assembled properly onto the tool holder. Also make sure the food processor bowl and the lid are assembled properly ('click').

Recipes

Pizza dough

Ingredients:

- 250g white flour
- 1/2 teaspoon sugar
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 packet of quick yeast
- 140g warm water
- 25g oil

10 ENGLISH

- 1** Put the tool holder in the bowl and place the kneading accessory on the tool holder.
- 2** Put all the dry ingredients in the bowl and add the water and the oil.
- 3** Put the lid on the bowl and fix it ('click'). Select the speed that corresponds to the kneading accessory and let the appliance run until the dough has become a well-mixed ball. This takes about 30 seconds.
- 4** Put the dough in a bowl, cover it with a damp cloth and let it rise for about 40 minutes until it has doubled in volume.
- 5** Dust your worktop with flour; roll the dough and create two pizza dough bases and put them on a greased baking tray.
- 6** Cover the pizza dough bases with tomato sauce and your favourite topping. You can use cheese, ham, salami, bacon, mushrooms, tuna fish, onions, artichokes, bell pepper etc. Spread some oregano and pour olive oil over the pizzas and bake them.

Tip: You can use the shredding insert to shred about 200g cheese (Parmesan or Gouda). Put the tool holder in the bowl and place the insert holder with the shredding insert on the tool holder. Close and lock the lid ('click'). Cut the cheese into pieces that fit into the feeding tube and shred the cheese.

Cucumber salad with yoghurt sauce

Ingredients:

- 1 cucumber
- 2 cups parsley leaves
- 1 cup natural yoghurt
- 1 tablespoon mustard
- Salt and black pepper to taste

- 1** Put the tool holder in the bowl and place the insert holder with slicing insert on the tool holder.

Tip: Use the fine slicing insert to cut thin slices.

- 2** Put the lid on the bowl and fix it ('click'). Slice the cucumber. See chapter 'Using the appliance' under 'Slicing and shredding inserts' for the appropriate speed.

Note: Do not exert too much pressure on the pusher when you press the cucumber down the feeding tube.

- 3** Put the sliced cucumber into a serving bowl.
- 4** Put the tool holder in the bowl and place the blade unit on the tool holder.
- 5** Put the parsley in the bowl. Close and lock the lid ('click').
- 6** Chop the parsley. Turn the speed selector to P (pulse position) to have better control over the chopping process.
- 7** Add the yoghurt, mustard, salt and pepper and process for a few more seconds until a homogeneous mixture is obtained.
- 8** Mix the sauce with the cucumber slices and refrigerate the cucumber salad before serving.

Whipped cream

Ingredients:

- 250ml fresh cream

- 1** Chill the cream for at least 2 hours before processing.
- 2** Put the tool holder in the bowl and place the emulsifying disc on the tool holder.
- 3** Put the cream in the bowl.
- 4** Put the lid on the bowl and fix it ('click'). Process the cream until the desired consistency is obtained. Select the speed setting that corresponds with the colour of the accessory.

Tip: Refrigerate the whipped cream before serving. You can serve whipped cream on cakes, ice cream, fruits, coffee, or use it as a filling for cakes, etc.

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den støtte, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Snitteskive/fin
- B** Medium snitteskive
- C** Granuleringsskive
- D** Riveskive/fin
- E** Riveskive/grov
- F** Holder til skiver
- G** Piskeplade
- H** Æltetilbehør
- I** Beskyttelseskappe til knivenhed
- J** Knivenhed
- K** Nedstopper
- L** Påfyldningstragt
- M** Låg
- N** Nedstopper
- O** Låg til blenderglas
- P** Blenderglas
- Q** Tilbehørsholder
- R** Foodprocessorskål
- S** Sikkerhedslås
- T** Hastighedsvælger

Vigtigt

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

Generelt

Fare

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

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Tilslut aldrig dette apparat til en timerkontakt for at undgå farlige situationer.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, netledning eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Hvis der sidder mad fast på blenderglassets eller skålens inderside, skal du slukke for apparatet og tage stikket ud af stikkontakten. Derefter kan ingredienserne fjernes med en spatel.
- Stik aldrig fingre eller redskaber (f.eks. en spatel) ned i påfyldningstragten, når apparatet kører. Brug kun nedstopperen til dette formål.
- Vær meget forsigtig, når du berører eller rengør skiverne samt foodprocessorsens og blenderglassets knivenheder. Knivenhedernes og skivernes ægge er meget skarpe. Vær ekstra forsigtig, når du tømmer skålen eller blenderglasset.

Forsigtig

- Sluk aldrig for apparatet ved at dreje blenderglasset, skålen eller skålens låg. Sluk kun for apparatet ved at dreje hastighedsknappen til 0.
- Sluk for apparatet før tilbehør tages af.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten før du stikker fingre eller redskaber (f.eks. spatlen) ned i blenderglasset.
- Vent, indtil alle bevægelige dele er stoppet, før du tager låget af skål eller blenderglas.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter, eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da reklamationsretten i så fald bortfalder.
- Overskrid ikke maksimummarkeringen på glasset og skålen.
- Find de korrekte tilberedningstider og mængder i tabellen i denne brugervejledning.
- Visse ingredienser kan forårsage misfarvning af tilbehøret. Dette har ingen negativ effekt på tilbehøret og forsvinder som regel igen.
- Kom aldrig ingredienser, der er varmere end 80 °C, i blenderglasset eller foodprocessorskålen.
- Når du bruger blenderglasset til tilberedning af varme flydende ingredienser, skal du altid sætte låget på glasset for at undgå sprøjt og risiko for skoldning.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.

Elektromagnetiske felter (EMF)

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

Sikkerhed**Indbygget sikkerhedslås**

Denne funktion sikrer, at du kun kan tænde apparatet, hvis blenderglas eller skål er korrekt monteret på motorenheden og låget korrekt på skålen. Når blenderglasset eller skålen og låget er samlet korrekt (se afsnittet "Sådan bruges apparatet"), slår den indbyggede sikkerhedslås fra.

Før apparatet tages i brug

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

Sådan bruges apparatet**Generelt**

- Apparatet er udstyret med en indbygget sikkerhedslås, som forhindrer det i at fungere, hvis blenderglasset eller foodprocessorskålen og dens låg ikke er samlet korrekt.

Foodprocessor

- 1** Sæt skålen på motorenheden (1), og drej den med uret for at fastgøre den (2) (fig. 2).

Bemærk: Skålen er samlet korrekt, når håndtaget er direkte over låsesymbolet.

- 2** Sæt tilbehørholderen med den ønskede tilbehørsdel ned i skålen (knivenhed, æltetilbehør, piskeplade, skiveholderen med en af skiverne). Se det relevante afsnit nedenfor.

- 3** Når du bruger knivenheden eller æltetilbehøret, skal ingredienserne, der skal tilberedes, kommes ned i skålen.

Bemærk: Fyld aldrig skålen over MAX-markeringen.

- 4** Sæt låget på skålen (1). Drej låget med uret (2) for at fastgøre det ("klik") (fig. 3).

Bemærk: Sørg for, at tappen på låget klikker på plads i rillen på skålens håndtag.

- 5** Når du bruger skiveholderen med en af skiverne, skal ingredienserne tilsættes gennem påfyldningstragten og stoppes ned med nedstopperen.

- 6** Vælg den hastighedsindstilling, der svarer til farven på det tilbehør, som du vælger. Se det relevante afsnit nedenfor.

7 Når du har afsluttet tilberedningen, skal du dreje hastighedsvælgeren til 0 (fig. 4).

Påfyldningstragt og nedstopper

- Påfyldningstragten anvendes til tilsætning af både flydende og faste ingredienser. (fig. 5)
- Brug nedstopperen til at skubbe faste ingredienser gennem påfyldningstragten. (fig. 6)

Tip: Du kan også bruge nedstopperen til at lukke påfyldningstragten. Dette forhindrer, at der slipper ingredienser ud gennem påfyldningstragten.

Knivenhed

Du kan bruge knivenheden til at hakke, blande, blende eller pure ingredienserne.

1 Tag beskyttelseskappen af kniven (fig. 7).

Knivbladene ægge er meget skarpe. Undgå at berøre dem!

2 Sæt tilbehørsholderen fast i skålen. (fig. 8)

3 Sæt knivenheden fast på tilbehørsholderen i skålen (fig. 9).

4 Kom ingredienserne op i skålen. Større stykker skæres i mindre stykker på ca. 3 x 3 x 3 cm (fig. 10).

Bemærk: Sæt altid tilbehørsholderen med knivenheden fast i skålen, før du tilføjer ingredienserne.

5 Sæt låget på skålen (1). Drej låget med uret (2) for at fastgøre det ("klik") (fig. 11).

Bemærk: Sørg for, at tappen på låget klikker på plads i rillen på skålens håndtag.

6 Placér nedstopperen i påfyldningstragten.

7 Vælg den hastighed, der svarer til farven på tilbehøret (fig. 12).

8 Når du er færdig med tilberedningen, skal du dreje hastighedsvælgeren til 0 og tage apparatet ud af stikkontakten (fig. 4).

Gode råd

- Når du hakker løg, skal du dreje hastighedsvælgeren til P ("pulse"-indstilling) et par gange for at forhindre, at løgene bliver hakket for fint (fig. 13).
- Hvis du skal hakke (hård) ost eller chokolade, skal du ikke lade apparatet køre for længe, da disse ingredienser vil blive for varme, begynde at smelte og blive klumpede.
- Brug ikke knivenheden til hakning af hårde ingredienser som f.eks. kaffebønner, gurkemeje, muskatnød og isterninger; da dette kan gøre kniven sløv.
- Hvis der sidder ingredienser fast på knivsbladet eller skålens sider, skal du slukke for apparatet og tage stikket ud af stikkontakten. Derefter kan ingredienserne fjernes med en spatel.

Æltetilbehør

Du kan bruge æltetilbehøret til at ælte gærdej til brød og pizza.

1 Sæt tilbehørsholderen fast i skålen (fig. 8).

2 Sæt æltetilbehøret på tilbehørsholderen. (fig. 14)

Bemærk: Sæt altid tilbehørsholderen med æltetilbehøret i skålen, før du tilføjer ingredienserne.

3 Kom ingredienserne i skålen (fig. 15).

4 Sæt låget på skålen (1). Drej låget med uret (2) for at fastgøre det ("klik") (fig. 16).

Bemærk: Sørg for, at tappen på låget klikker på plads i rillen på skålens håndtag.

5 Placér nedstopperen i påfyldningstragten.

6 Vælg den hastighed, der svarer til farven på tilbehøret (fig. 17).

7 Når du er færdig med tilberedningen, skal du dreje hastighedsvælgeren til 0 og tage apparatet ud af stikkontakten (fig. 18).

Snitte-, rive- og granuleringsskiver

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

Skivernes ægge er meget skarpe. Undgå berøring.

- 1** Sæt tilbehørsholderen fast i skålen (fig. 8).
- 2** Placer rive-, snitte- eller granuleringsskiven i skiveholderen.
 - Placer skivens åbning over skaftet på skiveholderen (fig. 19).
 - Skub skivens åbning over skaftet på skaftet (fig. 20).
 - Tryk skiven fast på skiveholderen til den fastlåses med et "klik" (fig. 21).
- 3** Placer skiveholderen med skive på tilbehørsholderen (fig. 22).
- 4** Sæt låget på skålen (1). Drej låget med uret (2) for at fastgøre det ("klik") (fig. 23).

Bemærk: Sørg for, at tappen på låget klikker på plads i rillen på skålens håndtag.

- 5** Kom ingredienserne ned i påfyldningstragten. (fig. 24)
 - Skær store ingredienser i mindre stykker, der passer til påfyldningstragten.
 - Det bedste resultat opnås, når ingredienserne fordeles jævnt i påfyldningstragten.
 - Når du skal tilberede en stor mængde ingredienser, skal du gøre det af flere omgange og tømme skålen mellem hver portion.
- 6** Vælg den hastighed, der svarer til farven på tilbehøret (fig. 17).
- 7** Tryk ingredienserne ned i påfyldningstragten med et let tryk med nedstopperen.
- 8** Når du er færdig med tilberedningen, skal du dreje hastighedsvælgeren til 0 og tage apparatet ud af stikkontakten (fig. 18).

Gode råd

- Når du river eller findeler bløde ingredienser, skal du bruge en lav hastighed for at undgå, at ingredienserne bliver til puré.
- Lad ikke apparatet køre for længe, når du hakker (hård) ost. Ellers vil osten blive for varm, begynde at smelte og blive klumpet.
- Brug ikke skiverne til chokolade. Brug kun knivenheden til dette formål.

Piskeplade

Piskepladen kan anvendes til at piske flødeskum samt til piskning af æg, æggehvider, budding, mayonnaise og let kagedej.

- 1** Sæt tilbehørsholderen fast i skålen (fig. 8).
- 2** Sæt snitteskiven på tilbehørsholderen (fig. 25).
- 3** Kom ingredienserne i skålen. (fig. 26)
- 4** Sæt låget på skålen (1). Drej låget med uret (2) for at fastgøre det ("klik") (fig. 27).
- 5** Placer nedstopperen i påfyldningstragten.
- 6** Vælg den hastighed, der svarer til farven på tilbehøret (fig. 17).
- 7** Når du er færdig med tilberedningen, skal du dreje hastighedsvælgeren til 0 og tage apparatet ud af stikkontakten (fig. 18).

Gode råd

- Brug ikke piskepladen til tilberedning af kagedej med smør, margarine eller gærdej. Brug i stedet ælteindsatsen.
- Sørg for, at både skål og piskeplade er tørre og fri for fedt, når du skal piske æggehvider. Æggehviderne skal have stuetemperatur.

Blender

Blenderen er beregnet til:

- Blendning af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes.
- Mixning af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- Purering af kogte ingredienser, f.eks. ved tilberedning af babymad.

1 Placer blenderglasset på motorenheden (1), og drej det med uret for at fastgøre det (2). Blenderen kan fastgøres på motorenheden i fire forskellige positioner (fig. 28).

Tryk ikke for hårdt på blenderglassets håndtag.

2 Kom ingredienserne op i blenderglasset (fig. 29).

Fyld aldrig blenderglasset med ingredienser, der er varmere end 80° C.

For at undgå spild må glasset kun fyldes til maksimummarkeringen, især når der blendes varme væsker.

3 Sæt låget på blenderglasset (1), og drej det med uret for at fastgøre det (2) (fig. 30).

4 Vælg den hastighed, der svarer til farven på tilbehøret (fig. 12).

Åbn aldrig låget for at stikke din hånd eller andre genstande ned i blenderglasset, mens blenderen kører.

Lad altid apparatet køle ned til stuetemperatur, når du har tilberedt to portioner.

5 Når du er færdig med tilberedningen, skal du dreje hastighedsvælgeren til 0 og tage apparatet ud af stikkontakten (fig. 4).

Gode råd

- Mens apparatet kører, kan du komme væske eller faste ingredienser i blenderglasset gennem åbningen i låget (fig. 31).
- Konsistensen bliver finere, jo længere tid blenderen kører.

- Faste ingredienser skæres i passende stykker, før de kommes op i blenderglasset. Er der tale om større mængder, anbefales det at tilberede lidt ad gangen i stedet for en stor portion på én gang.
- Isterninger knuses ved at komme isterningerne op i blenderglasset, lukke låget og dreje hastighedsvælgeren til P ("pulse"-indstilling).
- Visse ingredienser, f.eks. frugt, er nemmere at blende, hvis du tilsætter noget væske, f.eks. citronsaft.
- Når du blender suppe, skal du bruge kogte ingredienser.
- Er resultatet ikke tilfredsstillende, lader man apparatet køre kortvarigt nogle gange ved at dreje hastighedsvælgeren til P ("pulse"-indstilling). Man kan også forbedre resultatet ved at røre lidt rundt i ingredienserne med en spatel (ikke mens blenderen kører) eller ved at hælde noget af indholdet ud og blende i mindre mængder.
- Når du blender flydende ingredienser, som er varme eller har tendens til at skumme, må du højst hælde 500 ml i blenderglasset for at undgå sprøjt.
- I tilfælde af fastsiddende ingredienser på blenderglassets inderside, skal du slukke for apparatet og tage stikket ud af stikkontakten. Derefter kan ingredienserne fjernes med en spatel.

Rengøring

1 Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten.

2 Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.

Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.

3 Vask alle dele, der har været i kontakt med fødevarerne, med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel umiddelbart efter brug.

Vær meget forsigtig, når du rengør foodprocessorens og blenderens knivenheder samt skiverne. De skærende sider er utroligt skarpe.

Bemærk: Alle dele undtagen motorenheden kan vaskes i opvaskemaskine.

- Sørg for, at hverken knivenhedernes eller skivernes ægge kommer i kontakt med hårde genstande, da dette kan gøre dem sløve.

Hurtig rengøring af foodprocessorskålen og blenderglasset

- 1** Kom lunkent vand (maks. 0,5 liter) og lidt opvaskemiddel op i foodprocessorskålen eller blenderglasset.
- 2** Sæt låget på foodprocessorskålen eller blenderglasset, og drej med uret for at fastgøre.
- 3** Vælg den hastighedsindstilling, der svarer til farven på tilbehøret (fig. 18).
- 4** Lad apparatet køre, indtil foodprocessorskålen eller blenderglasset er rene, eller i 30 sekunder.
- 5** Tag blenderglasset eller foodprocessorskålen af, og skyl efter med rent vand.

Opbevaring

- 1** Du kan rulle ledningen op om apparatets bund.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 32).

Service og reklamationsret

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips hjemmeside på adressen www.philips.com eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "Worldwide Guarantee"-folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips-forhandler.

Fejlfinding

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

Problem	Løsning
Når jeg drejer hastighedsvælgeren til en hastighed eller til P ("pulse"-indstilling), virker apparatet ikke.	Sørg for, at foodprocessoren eller blenderglasset og dets låg er samlet korrekt ("klik"). Sørg for, at tilbehørsholderen er monteret korrekt, hvis du anvender tilbehør sammen med foodprocessorskålen. Hvis du bruger blenderglasset, skal du sørge for, at det sidder i en af dets fire låsepositioner. Sørg for, at låget sidder fast, for at undgå spild. Hvis du bruger foodprocessoren, skal du sørge for, at skålens håndtag er direkte over låsesymbolet. Skålens låg er korrekt monteret, når tappen sidder på plads i rillen på skålens håndtag. Hvis alle delene er samlet korrekt, begynder apparatet at køre, når du vælger en hastighed med hastighedsvælgeren eller trykker på pulse-knappen.
Jeg har valgt den forkerte hastighed til det tilbehør, jeg bruger.	Kontroller, hvilken farve tilbehøret har, og vælg den tilsvarende hastighed med hastighedsvælgeren.
Piskepladen eller æltetilbehøret drejer ikke rundt.	Sørg for, at piskepladen eller æltetilbehøret er monteret korrekt på tilbehørsholderen. Kontroller også, at foodprocessorskålen og låget er samlet korrekt ("klik").

Opskrifter**Pizzadej**

Ingredienser:

- 250 g hvidt mel
- 1/2 tsk. sukker
- 1/2 tsk. salt
- 1/2 pakke lyngær
- 140 g varmt vand
- 25 g olie

- 1** Sæt først tilbehørsholderen ned i skålen og derefter æltetilbehøret på tilbehørsholderen.
- 2** Kom alle de fast ingredienser i skålen, og tilsæt vand og olie.
- 3** Sæt låget på skålen, og fastgør det ("klik"). Vælg den hastighed, der passer til æltetilbehøret, og lad apparatet køre, indtil dejen er blevet en godt blandet kugle. Dette tager ca. 30 sekunder.
- 4** Kom dejen i en skål, dæk den til med et fugtigt viskestykke, og lad den hæve i ca. 40 minutter, indtil den er blevet dobbelt så stor.
- 5** Drys lidt mel på køkkenbordet, rul dejen ud, lav to pizzabunde af dejen, og placér dem på en smurt bageplade.
- 6** Dæk pizzabundene med tomatsovs og dit yndlingsfyld. Du kan bruge ost, skinke, salami, bacon, svampe, tunfisk, løg, artiskokker, peberfrugter osv. Drys med oregano, og stænk olivenolie på pizzaerne, og bag dem.

Tip: Du kan bruge riveskiven til at rive ca. 200 g ost (Parmesan eller Gouda). Sæt tilbehørsholderen i skålen, og sæt skiveholderen med riveskiven fast på tilbehørsholderen. Luk låget, og lås det ("klik"). Skær osten i stykker, der passer til påfyldningstragten, og riv osten.

Agurkesalat med yoghurtsovs

Ingredienser:

- 1 agurk
- 2 kopper persilleblade
- 1 kop yoghurt naturel
- 1 spsk. sennep
- Salt og sort peber; så meget, som man ønsker

- 1** Sæt tilbehørsholderen i skålen, og sæt skiveholderen med snitteskiven fast på tilbehørsholderen

Tip: Brug den fine snitteskive til at skære tynde skiver.

- 2** Sæt låget på skålen, og fastgør det ("klik"). Snit agurken. Du kan finde den passende hastighed under "Snitte- og riveskiver" i afsnittet "Sådan bruges apparatet".

Bemærk: Tryk ikke nedstopperen for hårdt ned, når du presser agurken ned i påfyldningstragten.

- 3** Kom agurkeskiverne i en serveringsskål.
- 4** Sæt først tilbehørsholderen ned i skålen og derefter knivenheden på tilbehørsholderen.
- 5** Kom persillen i skålen. Luk låget, og lås det ("klik").
- 6** Hak persillen. Drej hastighedsvælgeren til P ("pulse"-indstilling) for at få bedre kontrol over hakkeprocessen.
- 7** Tilsæt yoghurt, sennep, salt og peber, og kørs i yderligere et par sekunder, indtil en ensartet blanding er opnået.
- 8** Kom agurkeskiverne i sovsen, og sæt agurkesalaten i køleskabet, før den serveres.

Flødeskum

Ingredienser:

- 250 ml frisk fløde

- 1** Sæt fløden på køl i mindst to timer, før den tilberedes.
- 2** Sæt først tilbehørsholderen ned i skålen, og sæt derefter piskepladen på tilbehørsholderen.
- 3** Kom fløden i skålen.
- 4** Sæt låget på skålen, og fastgør det ("klik"). Pisk fløden, indtil den ønskede konsistens er nået. Vælg den hastighedsindstilling, der svarer til farven på tilbehøret.

Tip: Kom flødeskummet i køleskabet før servering. Du kan servere piskefløde til kager, is, frugt eller kaffe eller bruge det som fyld til kager osv.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um den Support von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Feiner Schneideinsatz
- B** Mittelhoher Schneideinsatz
- C** Einsatz zum Reiben
- D** Einsatz zum Raspeln (fein)
- E** Einsatz zum Raspeln (grob)
- F** Einsatzhalter
- G** Emulgierscheibe
- H** Knethaken
- I** Schneidschutz für Messereinheit
- J** Messereinheit
- K** Stopfer
- L** Einfüllöffnung
- M** Deckel
- N** Stopper
- O** Deckel des Mixbechers
- P** Mixbecher
- Q** Zubehöralter
- R** Schüssel
- S** Sicherheitssperre
- T** Geschwindigkeitsregler

Wichtig

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

Allgemeines

Gefahr

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

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie dieses Gerät nie an einem Zeitschalter an, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder andere Teile des Geräts defekt oder beschädigt sind.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Wenn Zutaten an der Innenwand des Mixbechers bzw. der Schüssel kleben bleiben, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lösen Sie die Zutaten mithilfe eines Teigschabers von der Innenwand des Bechers bzw. der Schüssel.
- Stopfen Sie Zutaten niemals mit den Fingern oder irgendwelchen Gegenständen, z. B. einem Teigschaber, in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie hierzu nur den Stopfer.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Einsätze, die Messereinheit der Küchenmaschine und die Messereinheit des Mixers verwenden oder reinigen. Die Klingen der Messereinheiten und die Einsätze sind

sehr scharf. Gehen Sie beim Entleeren der Schüssel bzw. des Mixbechers besonders vorsichtig vor:

Achtung

- Schalten Sie das Gerät niemals durch Drehen des Mixbechers, der Schüssel oder des Deckels der Schüssel aus. Schalten Sie das Gerät immer aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0 stellen.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Abnehmen von Zubehörteilen immer aus.
- Ziehen Sie nach Gebrauch sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit den Fingern oder einem Gegenstand, z. B. einem Teigschaber, in den Mixbecher langen.
- Nehmen Sie den Deckel der Schüssel oder des Mixbechers erst ab, wenn alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Bei Verwendung solcher Zubehörteile erlischt die Garantie.
- Füllen Sie den Mixbecher bzw. die Schüssel nicht über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus.
- Die richtigen Mengen und Verarbeitungszeiten können Sie der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung entnehmen.
- Bestimmte Zutaten können die Oberfläche der Geräteteile verfärben, was jedoch deren Funktion nicht beeinträchtigt. Meist geht diese Verfärbung nach einiger Zeit zurück.
- Geben Sie keine Zutaten in den Mixbecher bzw. die Schüssel, die heißer als 80 °C sind.
- Wenn Sie den Mixbecher zum Verarbeiten heißer Flüssigkeiten verwenden, setzen Sie stets den Deckel auf den Becher, um Verbrühungen durch umherspritzende heiße Flüssigkeit zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß

und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Sicherheitsmerkmale

Integrierte Sicherheitssperre

Diese Funktion stellt sicher, dass Sie das Gerät erst einschalten können, wenn Sie den Mixbecher bzw. die Schüssel richtig auf die Motoreinheit sowie den Deckel auf die Schüssel gesetzt haben. Sobald der Mixbecher bzw. die Schüssel sowie der Deckel ordnungsgemäß aufgesetzt wurden (siehe Kapitel "Das Gerät benutzen"), wird die integrierte Sicherheitssperre deaktiviert.

Vor dem ersten Gebrauch

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

Das Gerät benutzen

Allgemeines

- Das Gerät verfügt über eine integrierte Sicherheitssperre, die den Betrieb des Geräts verhindert, wenn der Mixbecher bzw. die Schüssel und der Deckel nicht richtig zusammengesetzt sind.

Küchenmaschine

- 1** Setzen Sie die Schüssel auf die Motoreinheit (1), und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest (2) (Abb. 2).

Hinweis: Die Schüssel ist richtig aufgesetzt, wenn sich der Griff direkt über der Verschlussmarkierung befindet.

- 2** Setzen Sie den Zubehöralter mit dem gewünschten Zubehör (Messereinheit, Knethaken, Emulgierscheibe oder den Einsatzhalter mit einem Einsatz) in die Schüssel. Befolgen Sie dazu die unten stehenden Anweisungen im entsprechenden Abschnitt.
- 3** Geben Sie bei Verwendung der Messereinheit oder des Knethakens die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel.

Hinweis: Befüllen Sie die Schüssel nicht über die Markierung MAX hinaus.

- 4** Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1). Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn (2), bis er hörbar einrastet (Abb. 3).

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Ausbuchtung des Deckels in den Schlitz am Griff der Schüssel einrastet.

- 5** Wenn Sie den Einsatzhalter mit Einsatz verwenden, geben Sie die Zutaten in die Einfüllöffnung, und drücken Sie sie mit dem Stopfer nach unten.
- 6** Stellen Sie die Geschwindigkeit ein, die der Farbe des verwendeten Zubehörs entspricht. Befolgen Sie dazu die unten stehenden Anweisungen im entsprechenden Abschnitt.
- 7** Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0 (Abb. 4).

Einfüllöffnung und Stopfer

- Geben Sie flüssige und feste Zutaten über die Einfüllöffnung hinzu. (Abb. 5)
- Drücken Sie feste Zutaten mit dem Stopfer durch die Einfüllöffnung nach unten. (Abb. 6)

***Tipp:** Mit dem Stopfer können Sie die Einfüllöffnung auch verschließen. Dadurch wird verhindert, dass Zutaten durch die Einfüllöffnung austreten können.*

Messereinheit

Mit der Messereinheit können Sie Zutaten hacken, verrühren, mixen oder pürieren.

- 1** Nehmen Sie den Schneidschutz vom Messer ab (Abb. 7).
- Berühren Sie die Klingen nicht, da sie sehr scharf sind.
- 2** Setzen Sie den Zubehörhalter in die Schüssel ein. (Abb. 8)
- 3** Setzen Sie die Messereinheit auf den Zubehörhalter in der Schüssel (Abb. 9).

- 4** Geben Sie die Zutaten in die Schüssel. Schneiden Sie große Stücke in ca. 3 cm große Würfel (Abb. 10).

Hinweis: Setzen Sie stets den Zubehörhalter mit der Messereinheit in die Schüssel ein, bevor Sie die Zutaten einfüllen.

- 5** Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1). Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn (2), bis er hörbar einrastet (Abb. 11).

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Ausbuchtung des Deckels in den Schlitz am Griff der Schüssel einrastet.

- 6** Stecken Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung.
- 7** Stellen Sie die Geschwindigkeit ein, die der Farbe des Zubehörs entspricht (Abb. 12).
- 8** Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (Abb. 4).

Tipps

- Wenn Sie Zwiebeln hacken möchten, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler einige Male auf P (Impulsstufe), um zu verhindern, dass die Zwiebeln zu fein gehackt werden (Abb. 13).
- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse oder Schokolade zerkleinern. Die Zutaten werden sonst zu heiß, beginnen zu schmelzen und werden klumpig.
- Zerkleinern Sie mit der Messereinheit keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Kurkuma, Muskatnüsse oder Eiswürfel, da die Messer sonst stumpf werden.
- Wenn Zutaten am Messer oder an der Innenwand der Schüssel kleben bleiben, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lösen Sie die Zutaten mithilfe eines Teigschabers vom Messer bzw. von der Innenwand der Schüssel.

Knethaken

Mit dem Knethaken können Sie Hefeteig für Brot und Pizzen kneten.

- 1** Setzen Sie den Zubehörhalter in die Schüssel ein (Abb. 8).

- 2** Setzen Sie den Knethaken auf den Zubehöralter in der Schüssel. (Abb. 14)

Hinweis: Setzen Sie stets den Zubehöralter mit dem Knethaken in die Schüssel ein, bevor Sie die Zutaten einfüllen.

- 3** Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (Abb. 15).

- 4** Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1). Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn (2), bis er hörbar einrastet (Abb. 16).

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Ausbuchtung des Deckels in den Schlitz am Griff der Schüssel einrastet.

- 5** Stecken Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung.

- 6** Stellen Sie die Geschwindigkeit ein, die der Farbe des Zubehörs entspricht (Abb. 17).

- 7** Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (Abb. 18).

Einsätze zum Schneiden, Raspeln und Reiben

Verarbeiten Sie mit den Einsätzen keine harten Zutaten, z. B. Eiskwürfel.

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

- 1** Setzen Sie den Zubehöralter in die Schüssel ein (Abb. 8).

- 2** Setzen Sie den metallenen Einsatz zum Schneiden, Raspeln oder Reiben in den Einsatzhalter ein.

- Platzieren Sie die Öffnung des Einsatzes über den Schaft des Einsatzhalters (Abb. 19).
- Schieben Sie die Öffnung des Einsatzes über die Ausbuchtung am Schaft (Abb. 20).
- Drücken Sie den Einsatz in den Einsatzhalter, bis er hörbar einrastet (Abb. 21).

- 3** Setzen Sie den Einsatzhalter mit dem Einsatz auf den Zubehöralter (Abb. 22).

- 4** Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1). Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn (2), bis er hörbar einrastet (Abb. 23).

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Ausbuchtung des Deckels in den Schlitz am Griff der Schüssel einrastet.

- 5** Geben Sie die Zutaten in die Einfüllöffnung. (Abb. 24)

- Schneiden Sie größere Zutaten in kleinere Stücke, damit sie in die Einfüllöffnung passen.
- Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Einfüllöffnung gleichmäßig füllen.
- Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander. Leeren Sie zwischendurch die Schüssel.

- 6** Stellen Sie die Geschwindigkeit ein, die der Farbe des Zubehörs entspricht (Abb. 17).

- 7** Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer unter leichtem Druck in die Einfüllöffnung.

- 8** Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (Abb. 18).

Tipps

- Wählen Sie zum Zerkleinern weicher Zutaten eine niedrige Geschwindigkeit, damit sie nicht breig werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse zerkleinern. Andernfalls wird der Käse zu heiß, beginnt zu schmelzen und wird klumpig.
- Verarbeiten Sie mit den Einsätzen keine Schokolade. Verwenden Sie dafür nur die Messereinheit.

Emulgierscheibe

Die Emulgierscheibe eignet sich zum Schlagen von Sahne und Eiern, für Eischnee, Desserts, Mayonnaise und Biskuitteig.

- 1** Setzen Sie den Zubehörrhalter in die Schüssel ein (Abb. 8).
- 2** Legen Sie die Emulgierscheibe auf den Zubehörrhalter (Abb. 25).
- 3** Geben Sie die Zutaten in die Schüssel. (Abb. 26)
- 4** Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1). Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn (2), bis er hörbar einrastet (Abb. 27).
- 5** Stecken Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung.
- 6** Stellen Sie die Geschwindigkeit ein, die der Farbe des Zubehörs entspricht (Abb. 17).
- 7** Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (Abb. 18).

Tipps

- Verwenden Sie die Emulgierscheibe nicht zur Zubereitung von Kuchenteig mit Butter oder Margarine oder zum Kneten von Teig. Hierfür ist der Knethaken vorgesehen.
- Achten Sie darauf, dass Schüssel und Emulgierscheibe trocken und vollkommen fettfrei sind, wenn Sie Eischnee schlagen. Stellen Sie sicher, dass das Eiweiß Zimmertemperatur hat.

Standmixer

Der Standmixer ist geeignet zum:

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

- 1** Setzen Sie den Mixbecher auf die Motoreinheit (1), und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest (2). Es gibt vier verschiedene Positionen, in die Sie den Mixbecher auf der Motoreinheit festdrehen können (Abb. 28).

Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Griff des Mixbechers aus.

- 2** Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher (Abb. 29).

Füllen Sie keine Zutaten in den Mixbecher, die heißer als 80 °C sind.

Um das Auslaufen von Zutaten zu verhindern, füllen Sie den Mixbecher nicht über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus, besonders nicht beim Verarbeiten heißer Flüssigkeiten.

- 3** Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher (1), und drehen Sie ihn zum Verschließen im Uhrzeigersinn (2) (Abb. 30).
- 4** Stellen Sie die Geschwindigkeit ein, die der Farbe des Zubehörs entspricht (Abb. 12).

Öffnen Sie niemals den Deckel, um Ihre Hand oder einen Gegenstand bei laufendem Gerät in den Mixbecher zu stecken.

Lassen Sie das Gerät nach jedem zweiten Arbeitsgang auf Raumtemperatur abkühlen.

- 5** Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (Abb. 4).

Tipps

- Bei laufendem Gerät können Sie durch die Öffnung im Deckel flüssige oder feste Zutaten in den Mixbecher geben (Abb. 31).
- Je länger das Gerät in Betrieb ist, umso feiner wird das Ergebnis.
- Schneiden Sie größere Zutaten zuvor in kleinere Stücke, bevor Sie sie in den Mixbecher geben. Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander.
- Um Eiswürfel zu zerkleinern, geben Sie sie in den Becher; schließen Sie den Deckel, und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf P (Impulsstufe).
- Einige Zutaten wie Obst lassen sich leichter verarbeiten, wenn Sie etwas Flüssigkeit, z. B. Zitronensaft, beimischen.
- Verwenden Sie zum Mixen von Suppen gekochte Zutaten.
- Sollten Sie mit dem Ergebnis nicht zufrieden sein, lassen Sie das Gerät mehrere Male kurz laufen, indem Sie die den Geschwindigkeitsregler auf P stellen (Impulsstufe). Sie können auch versuchen, das Ergebnis zu verbessern, indem Sie bei ausgeschaltetem Gerät die Zutaten mit

einem Teigschaber umrühren oder einen Teil des Inhalts zurückgießen, um kleinere Mengen zu verarbeiten.

- Wenn Sie heiße oder leicht schäumende Flüssigkeiten (z. B. Milch) verarbeiten, sollten Sie höchstens 500 ml in den Mixbecher füllen, damit der Inhalt nicht überläuft.
- Wenn Zutaten innen am Mixbecher kleben bleiben, schalten Sie das Gerät ab, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lösen Sie die Zutaten dann mithilfe eines Teigschabers von der Becherwand.

Reinigung

- 1** Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2** Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

- 3** Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, sofort nach Gebrauch in heißem Wasser und etwas Spülmittel.

Reinigen Sie die Messereinheit der Küchenmaschine bzw. des Mixers sowie die Einsätze äußerst vorsichtig, da sie sehr scharf sind.

Hinweis: Alle Teile mit Ausnahme der Motoreinheit können in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Achten Sie darauf, dass die Klingen der Messer und der Einsätze nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen. Sie könnten stumpf werden.

Schnellreinigung der Schüssel und des Mixbechers

- 1** Gießen Sie nicht mehr als 500 ml lauwarmes Wasser mit etwas Spülmittel in die Schüssel bzw. den Mixbecher.
- 2** Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel bzw. den Mixbecher, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.

- 3** Stellen Sie die Geschwindigkeit ein, die der Farbe des Zubehörs entspricht (Abb. 18).

- 4** Lassen Sie das Gerät etwa 30 Sekunden laufen, bis die Schüssel bzw. der Mixbecher sauber ist.

- 5** Nehmen Sie den Mixbecher bzw. die Schüssel vom Gerät ab, und spülen Sie ihn/sie mit klarem Wasser aus.

Aufbewahrung

- 1** Sie können das Kabel an der Unterseite des Geräts aufwickeln.

Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 32).

Kundendienst und Garantie

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

Fehlerbehebung

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

Problem	Lösung
Wenn ich den Geschwindigkeitsregler auf eine Geschwindigkeitsstufe oder auf P (Impulsstufe) stelle, funktioniert das Gerät nicht.	Überprüfen Sie, ob die Schüssel bzw. der Mixbecher sowie der Deckel korrekt aufgesetzt sind (die Teile rasten hörbar ein). Prüfen Sie außerdem, ob der Zubehöralter richtig eingesetzt ist, wenn Sie Zubehör für die Schüssel verwenden. Wenn Sie den Mixbecher verwenden, überprüfen Sie, ob er korrekt in einer der vier möglichen Positionen festgedreht wurde. Halten Sie den Deckel geschlossen, um Spritzer zu vermeiden. Wenn Sie die Küchenmaschine verwenden, stellen Sie außerdem sicher, dass sich der Griff der Schüssel direkt über der Verschlussmarkierung befindet. Der Deckel ist richtig aufgesetzt, wenn die Ausbuchtung sicher in den Schlitz am Griff der Schüssel einrastet. Sind alle Teile richtig zusammengesetzt, startet das Gerät, nachdem Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler eingestellt oder die Taste "Pulse" gedrückt haben.
Ich habe für das verwendete Zubehör die falsche Geschwindigkeitsstufe ausgewählt.	Prüfen Sie die Farbe des Zubehörs, und stellen Sie die entsprechende Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler ein.
Die Emulgierscheibe oder der Knethaken dreht sich nicht.	Stellen Sie sicher, dass die Emulgierscheibe oder der Knethaken richtig auf den Zubehöralter aufgesetzt ist. Stellen Sie außerdem sicher, dass der Deckel richtig auf die Rührschüssel aufgesetzt ist (er rastet hörbar ein).

Rezepte

Pizzateig

Zutaten:

- 250 g Weizenmehl
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1/2 Päckchen Trockenhefe
- 140 g warmes Wasser
- 25 g Öl

- 1** Setzen Sie den Zubehöralter in die Schüssel und darauf den Knethaken.
- 2** Geben Sie zuerst alle festen Zutaten in die Schüssel, dann Wasser und Öl.
- 3** Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, und drehen Sie ihn fest, bis er hörbar einrastet. Wählen Sie die entsprechende Geschwindigkeitsstufe für den Knethaken, und lassen Sie das Gerät so lange laufen, bis der Teig zu einem gleichmäßigen Kloß geworden ist. Dies dauert etwa 30 Sekunden.
- 4** Geben Sie den Teig in eine Schüssel, und decken Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab. Lassen Sie den Teig dann ungefähr 40 Minuten gehen, bis er etwa die doppelte Größe erreicht hat.
- 5** Stäuben Sie etwas Mehl auf die Arbeitsplatte, rollen Sie den Teig aus, und teilen Sie ihn in zwei Stücke. Legen Sie diese dann auf ein gefettetes Backblech.
- 6** Verteilen Sie Tomatensauce auf den Pizzen, und belegen Sie sie nach Wunsch, z. B. mit Käse, Schinken, Salami, Speck, Pilzen, Thunfisch, Zwiebeln, Artischocken, Paprikaschoten usw. Würzen Sie sie mit etwas Oregano, geben Sie etwas Olivenöl darüber, und backen Sie die Pizzen.

Tipp: Reiben Sie mit dem Raspeleinsatz etwa 200 g Käse (Parmesan oder Gouda). Setzen Sie den Zubehöralter in die Schüssel und darauf den Einsatzhalter mit dem Raspeleinsatz. Schließen und verriegeln Sie den

Deckel (er rastet hörbar ein). Schneiden Sie den Käse in Stücke, die in die Einfüllöffnung passen, und reiben Sie den Käse.

Gurkensalat mit Joghurtdressing

Zutaten:

- 1 Salatgurke
- 2 Tassen Petersilie
- 1 Tasse Naturjoghurt
- 1 Esslöffel Senf
- Salz und schwarzer Pfeffer zum Würzen

- 1** Setzen Sie den Zubehöralter in die Schüssel und darauf den Einsatzhalter mit dem Schneideinsatz.

Tipp: Verwenden Sie den feinen Schneideinsatz zum Schneiden dünner Scheiben.

- 2** Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, und drehen Sie ihn fest, bis er hörbar einrastet. Schneiden Sie die Gurke. Die geeignete Geschwindigkeitsstufe finden Sie im Kapitel "Das Gerät benutzen" unter "Einsätze zum Schneiden und Raspeln".

Hinweis: Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie die Gurke in die Einfüllöffnung geben.

- 3** Geben Sie die Gurkenscheiben in eine Salatschüssel.
- 4** Setzen Sie den Zubehöralter in die Schüssel und darauf die Messereinheit.
- 5** Geben Sie die Petersilie in die Schüssel, und schließen und verriegeln Sie den Deckel (er rastet hörbar ein).
- 6** Hacken Sie die Petersilie. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf P (Impulsstufe), um den Hackvorgang so besser kontrollieren zu können.
- 7** Geben Sie Joghurt, Senf, Salz und Pfeffer hinzu, und lassen Sie das Gerät für mehrere Sekunden laufen, bis Sie eine gleichmäßige Masse erhalten.

- 8** Heben Sie das Dressing unter die Gurkenscheiben, und stellen Sie den Gurkensalat vor dem Servieren kalt.

Schlagsahne

Zutaten:

- 250 ml frische Sahne

- 1** Stellen Sie die Sahne mindestens 2 Stunden kalt, bevor Sie sie verarbeiten.
- 2** Setzen Sie den Zubehöralter in die Schüssel und darauf die Emulgierscheibe.
- 3** Geben Sie die Sahne in die Schüssel.
- 4** Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, und drehen Sie ihn fest, bis er hörbar einrastet. Verarbeiten Sie die Sahne, bis sie die gewünschte Konsistenz aufweist. Wählen Sie die dem Zubehöralter entsprechende Geschwindigkeitsstufe.

Tipp: Stellen Sie die Sahne vor dem Servieren kalt. Sie können Schlagsahne zum Garnieren von Kuchen, Eiscreme, Obst und Kaffee oder als Füllung für Kuchen usw. verwenden.

Εισαγωγή

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

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A** Δίσκος κοπής για λεπτό τεμαχισμό σε φέτες
- B** Δίσκος κοπής για κοπή σε φέτες
- C** Δίσκος κοπής για τεμαχισμό σε μικρά κομμάτια
- D** Δίσκος κοπής για λεπτό τρίψιμο υλικών
- E** Δίσκος κοπής για χοντρό τρίψιμο υλικών
- F** Εξάρτημα συγκράτησης δίσκων κοπής
- G** Εξάρτημα ανάδευσης
- H** Εξάρτημα ζύμωσης
- I** Προστατευτικό κάλυμμα λεπίδων
- J** Λεπίδες
- K** Εξάρτημα ώθησης
- L** Στόμιο τροφοδοσίας
- M** Καπάκι
- N** Πώμα
- O** Καπάκι κανάτας μπλέντερ
- P** Κανάτα μπλέντερ
- Q** Εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων
- R** Κάδος κουζινομηχανής
- S** Κλειδί ασφαλείας
- T** Επιλογέας ταχύτητας

Σημαντικό

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

Γενικά

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να το πλένετε στη βρύση. Χρησιμοποιείτε μόνο ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το μοτέρ.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην συνδέετε ποτέ αυτή τη συσκευή σε χρονοδιακόπτη προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φιν, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Εάν κολλήσει τροφή στα τοιχώματα της κανάτας του μπλέντερ ή του κάδου, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να απομακρύνετε την τροφή από τα τοιχώματα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) για να σπρώξετε τα υλικά μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Να χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης για αυτό το σκοπό.
- Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε ή καθαρίζετε τους δίσκους κοπής, τις λεπίδες της κουζινομηχανής

και της κανάτας του μπλέντερ. Τα άκρα κοπής των λεπίδων και των δίσκων κοπής είναι πολύ κοφτερά. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αδειάζετε τον κάδο ή την κανάτα του μπλέντερ.

Προσοχή

- Ποτέ μην απενεργοποιείτε τη συσκευή γυρίζοντας την κανάτα του μπλέντερ, τον κάδο ή το καπάκι του κάδου. Πάντα να απενεργοποιείτε τη συσκευή γυρίζοντας τον επιλογέα ταχύτητας στο 0.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε οποιοδήποτε εξάρτημα.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από τη πρίζα αμέσως μετά τη χρήση.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν βάλετε τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) μέσα στην κανάτα του μπλέντερ.
- Περιμένετε έως ότου σταματήσουν να λειτουργούν τα περιστρεφόμενα μέρη της συσκευής για να αφαιρέσετε το καπάκι από τον κάδο ανάδειξης ή την κανάτα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστου επιπέδου που αναφέρεται στην κανάτα και στον κάδο.
- Να συμβουλευέστε τον πίνακα σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για τις σωστές ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας.
- Κάποια υλικά μπορεί να προκαλέσουν αποχρωματισμούς στην επιφάνεια των εξαρτημάτων. Αυτό δεν επηρεάζει αρνητικά την απόδοση των εξαρτημάτων. Αυτοί οι αποχρωματισμοί συνήθως εξαφανίζονται μετά από κάποιο διάστημα.
- Μην γεμίζετε ποτέ την κανάτα του μπλέντερ ή τον κάδο της κουζίνομηχανής με υλικά πιο ζεστά από 80°C.
- Εάν χρησιμοποιείτε την κανάτα του μπλέντερ για να επεξεργαστείτε κάποιο ζεστό υγρό, τοποθετείτε πάντα το καπάκι στην κανάτα για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαύματος από το πιτσίλισμα του ζεστού υγρού.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

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

Λειτουργίες ασφαλείας

Ενσωματωμένο κλείδωμα ασφαλείας

Η λειτουργία αυτή διασφαλίζει ότι μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή μόνο εάν έχετε συναρμολογήσει σωστά την κανάτα του μπλέντερ ή τον κάδο στο μοτέρ, και έχετε τοποθετήσει το καπάκι στον κάδο. Εάν η κανάτα του μπλέντερ, ο κάδος και το καπάκι τους έχουν τοποθετηθεί σωστά (ανατρέξτε στην ενότητα 'Χρήση της συσκευής'), το ενσωματωμένο κλείδωμα ασφαλείας ξεκλειδώνει.

Πριν την πρώτη χρήση

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

Χρήση της συσκευής

Γενικά

- Η συσκευή διαθέτει ενσωματωμένο κλείδωμα ασφαλείας που εμποδίζει τη λειτουργία της σε περίπτωση που η κανάτα του μπλέντερ ή ο κάδος της κουζίνομηχανής και το καπάκι τους δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.

Κουζίνομηχανή

- 1** Τοποθετήστε τον κάδο στο μοτέρ (1) και γυρίστε το δεξιόστροφα για να το στερεώσετε (2) (Εικ. 2).

Σημείωση: Ο κάδος έχει τοποθετηθεί σωστά όταν η λαβή βρίσκεται απευθείας πάνω από το σύμβολο κλειδώματος.

2 Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων με το επιθυμητό εξάρτημα στον κάδο (λεπίδες, εξάρτημα ζύμωσης, εξάρτημα ανάδευσης ή το εξάρτημα συγκράτησης δίσκων κοπής με έναν από τους δίσκους κοπής). Ανατρέξτε στην κατάλληλη ενότητα παρακάτω.

3 Όταν χρησιμοποιείτε τις λεπίδες ή το εξάρτημα ζύμωσης, τοποθετήστε τα υλικά προς επεξεργασία στον κάδο.

Σημείωση: Μην γεμίζετε τον κάδο πάνω από την ένδειξη MAX.

4 Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1). Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα (2) για να το στερεώσετε ('κλικ') (Εικ. 3).

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι η προεξοχή στο καπάκι κλειδώνει στην υποδοχή της λαβής του κάδου.

5 Όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα συγκράτησης των δίσκων κοπής με έναν από τους δίσκους κοπής, προσθέστε τα υλικά μέσω του στομίου τροφοδοσίας και σπρώξτε τα προς τα κάτω με το εξάρτημα ώθησης.

6 Επιλέξτε τη ρύθμιση ταχύτητας που αντιστοιχεί στο χρώμα του εξαρτήματος που επιλέγετε. Ανατρέξτε στην κατάλληλη ενότητα παρακάτω.

7 Όταν τελειώσετε την επεξεργασία, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στο 0 (Εικ. 4).

Στόμιο τροφοδοσίας και εξάρτημα ώθησης

- Χρησιμοποιήστε το στόμιο τροφοδοσίας για να προσθέσετε υγρά ή/και στερεά υλικά. (Εικ. 5)
- Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ώθησης για να πιέσετε τα στερεά υλικά προς τα κάτω στο στόμιο τροφοδοσίας. (Εικ. 6)

Συμβουλή: Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ώθησης για να κλείσετε το στόμιο τροφοδοσίας. Αυτό εμποδίζει τα υλικά να διαφεύγουν από το στόμιο τροφοδοσίας.

Λεπίδες

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λεπίδες για να κόψετε, ανακατέψετε, αναμειζετε ή πολτοποιήσετε υλικά.

1 Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα από τις λεπίδες (Εικ. 7).

Τα σημεία κοπής είναι πολύ κοφτερά. Μην τα αγγίζετε.

2 Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο. (Εικ. 8)

3 Τοποθετήστε τις λεπίδες στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο (Εικ. 9).

4 Βάλτε τα υλικά στον κάδο. Κόψτε από πριν τα μεγάλα κομμάτια τροφίμων σε μικρότερα, διαστάσεων περίπου 3 x 3 x 3 εκ (Εικ. 10).

Σημείωση: Τοποθετείτε πάντα το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων με τις λεπίδες στον κάδο προτού προσθέσετε τα υλικά.

5 Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1). Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα (2) για να το στερεώσετε ('κλικ') (Εικ. 11).

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι η προεξοχή στο καπάκι κλειδώνει στην υποδοχή της λαβής του κάδου.

6 Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας.

7 Επιλέξτε την ταχύτητα που αντιστοιχεί στο χρώμα του εξαρτήματος (Εικ. 12).

8 Όταν τελειώσετε την επεξεργασία, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στο 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα (Εικ. 4).

Συμβουλές

- Όταν ψιλοκόβετε κρεμμύδια, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στην ένδειξη P (θέση στιγμιαίας λειτουργίας) μερικές φορές για να εμποδίσετε τον υπερβολικά λεπτό τεμαχισμό των κρεμμυδιών (Εικ. 13).

- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για πολύ ώρα όταν ψιλοκόβετε (σκληρό) τυρί ή σοκολάτα. Διαφορετικά αυτά τα υλικά θερμαίνονται πολύ, αρχίζουν να λιώνουν και σβολιάζουν.
- Μην χρησιμοποιείτε τις λεπίδες για να τρίψετε πολύ σκληρά υλικά όπως κόκκους καφέ, τυmeric, μοσχοκάρυδο και παγάκια γιατί μπορεί να στομώσει η λεπίδα.
- Εάν τα τρόφιμα κολλήσουν στις λεπίδες ή στα τοιχώματα του κάδου, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να απομακρύνετε την τροφή από τις λεπίδες ή από τα τοιχώματα του κάδου.

Εξάρτημα ζύμωσης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ζύμωσης για να ζυμώσετε ζύμη με μαγιά για ψωμί και πίτσες.

- 1** Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο (Εικ. 8).
- 2** Τοποθετήστε το εξάρτημα ζύμωσης στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων. (Εικ. 14)

Σημείωση: Τοποθετείτε πάντα το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων με το εξάρτημα ζύμωσης στον κάδο, προτού προσθέσετε τα υλικά.

- 3** Βάλτε τα υλικά στο μπολ (Εικ. 15).
- 4** Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1). Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα (2) για να το στερεώσετε ('κλικ') (Εικ. 16).

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι η προεξοχή στο καπάκι κλειδώνει στην υποδοχή της λαβής του κάδου.

- 5** Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας.
- 6** Επιλέξτε την ταχύτητα που αντιστοιχεί στο χρώμα του εξαρτήματος (Εικ. 17).
- 7** Όταν τελειώσετε την επεξεργασία, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στο 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα (Εικ. 18).

Δίσκοι κοπής για φέτες, τεμαχισμό και κοπή σε μικρά κομμάτια

Μην επεξεργάζεστε ποτέ σκληρά υλικά όπως παγάκια με τους δίσκους κοπής.

Τα άκρα των δίσκων κοπής είναι πολύ κοφτερά. Μην τα αγγίζετε.

- 1** Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο (Εικ. 8).
- 2** Τοποθετήστε το μεταλλικό δίσκο για τεμαχισμό, για κοπή σε φέτες και κοπή σε μικρά κομμάτια στο εξάρτημα συγκράτησης των δίσκων κοπής.
 - Τοποθετήστε το άνοιγμα του δίσκου κοπής στον άξονα του εξαρτήματος συγκράτησης δίσκων κοπής (Εικ. 19).
 - Πιέστε το άνοιγμα του δίσκου κοπής στην προεξοχή του άξονα (Εικ. 20).
 - Πιέστε το δίσκο στο εξάρτημα συγκράτησης δίσκων μέχρι να κλειδώσει στη θέση του με ένα κλικ (Εικ. 21).
- 3** Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης των δίσκων κοπής με το δίσκο κοπής στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων (Εικ. 22).
- 4** Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1). Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα (2) για να το στερεώσετε ('κλικ') (Εικ. 23).

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι η προεξοχή στο καπάκι κλειδώνει στην υποδοχή της λαβής του κάδου.

- 5** Τοποθετήστε τα υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας. (Εικ. 24)
 - Κόψτε από πριν τα μεγάλα υλικά σε κομμάτια που χωράνε στο στόμιο τροφοδοσίας.
 - Γεμίστε ομοιόμορφα το στόμιο τροφοδοσίας για καλύτερα αποτελέσματα.
 - Όταν θέλετε να επεξεργαστείτε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε τα σε μικρές δόσεις και αδειάζετε τον κάδο μεταξύ των δόσεων.

- 6** Επιλέξτε την ταχύτητα που αντιστοιχεί στο χρώμα του εξαρτήματος (Εικ. 17).
- 7** Πιέστε το εξάρτημα ώθησης ελαφρά πάνω στα υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας.
- 8** Όταν τελειώσετε την επεξεργασία, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στο 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα (Εικ. 18).

Συμβουλές

- Όταν τεμαχίζετε ή τρίβετε μαλακά υλικά, χρησιμοποιείτε χαμηλή ταχύτητα για να αποφύγετε την πολτοποιήσή τους.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για πολύ ώρα όταν κόβετε (σκληρό) τυρί. Εάν το κάνετε, το τυρί θερμαίνεται πολύ, αρχίζει να λιώνει και σβολιάζει.
- Μην χρησιμοποιείτε τους δίσκους για την επεξεργασία σοκολάτας. Χρησιμοποιείτε μόνο τις λεπίδες για αυτό τον σκοπό.

Εξάρτημα ανάδευσης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ανάδευσης για να χτυπήσετε κρέμα, αυγά, ασπράδια αυγών, πουτίγκα στιγμής, μαγιονέζα και μίγμα για παντεσπάνι.

- 1** Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο (Εικ. 8).
- 2** Πιέστε το εξάρτημα ανάδευσης στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων (Εικ. 25).
- 3** Βάλτε τα υλικά στο μπολ. (Εικ. 26)
- 4** Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1). Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα (2) για να το στερεώσετε ('κλικ') (Εικ. 27).
- 5** Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας.
- 6** Επιλέξτε την ταχύτητα που αντιστοιχεί στο χρώμα του εξαρτήματος (Εικ. 17).

- 7** Όταν τελειώσετε την επεξεργασία, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στο 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα (Εικ. 18).

Συμβουλές

- Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ανάδευσης για να ετοιμάσετε μείγμα για κέικ με βούτυρο ή μαργαρίνη ή για να ζυμώνετε ζύμη. Για αυτές τις εργασίες χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ζύμωσης.
- Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος και το εξάρτημα ανάδευσης είναι στεγνά και χωρίς λιπαρές ουσίες όταν χτυπάτε ασπράδια αυγών. Βεβαιωθείτε ότι τα ασπράδια είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

Μπλέντερ

Το μπλέντερ χρησιμοποιείται για:

- Να αναμινύετε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέϊλς, μιλκσείκς.
- Να ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. μείγμα για τηγανίτες ή μαγιονέζα.
- Να λιώνετε μαγειρεμένα υλικά, π.χ για να φτιάχνετε βρεφική τροφή.

- 1** Τοποθετήστε την κανάτα του μπλέντερ στο μοτέρ (1) και γυρίστε τη δεξιόστροφα για να ασφαλίσει (2). Μπορείτε να ασφαλίσετε το μπλέντερ στο μοτέρ σε τέσσερις θέσεις (Εικ. 28).

Μην εφαρμόζετε πολύ πίεση στη λαβή της κανάτας του μπλέντερ.

- 2** Βάλτε τα υλικά στην κανάτα του μπλέντερ (Εικ. 29).

Μην γεμίζετε ποτέ την κανάτα του μπλέντερ με υλικά πιο ζεστά από 80°C.

Για να αποφύγετε τη διαρροή, μην γεμίζετε ποτέ την κανάτα πάνω από την ένδειξη μέγιστου επιπέδου, ειδικά όταν αναμειγνύετε ζεστά υγρά.

- 3** Τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα του μπλέντερ (1) και γυρίστε το δεξιόστροφα για να το στερεώσετε (2) (Εικ. 30).

- 4** Επιλέξτε την ταχύτητα που αντιστοιχεί στο χρώμα του εξαρτήματος (Εικ. 12).

Ποτέ μην ανοίγετε το καπάκι για να βάλετε το χέρι σας ή οποιοδήποτε αντικείμενο στην κανάτα ενώ λειτουργεί το μπλέντερ.

Μετά την επεξεργασία δύο δόσεων, να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

- 5** Όταν τελειώσετε την επεξεργασία, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στο 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα (Εικ. 4).

Συμβουλές

- Ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, μπορείτε να βάλετε τα υγρά ή στερεά υλικά στην κανάτα του μπλέντερ μέσω του ανοίγματος στο καπάκι (Εικ. 31).
- Όσο περισσότερο αφήσετε τη συσκευή να λειτουργεί τόσο πιο λεπτοκομμένα θα είναι τα τρόφιμα.
- Κόψτε από πριν τα στερεά υλικά σε μικρότερα κομμάτια πριν τα βάλετε στην κανάτα του μπλέντερ. Εάν θέλετε να προετοιμάσετε μια μεγάλη ποσότητα, επεξεργαστείτε μικρές ποσότητες υλικών αντί να προσπαθείτε να επεξεργαστείτε μια μεγάλη ποσότητα με τη μία.
- Για να θρυμματίσετε παγάκια, τοποθετήστε τα παγάκια στην κανάτα, κλείστε το καπάκι και γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στην ένδειξη P (θέση στιγμιαίας λειτουργίας).
- Ορισμένα υλικά, π.χ. φρούτα, είναι ευκολότερο να αναμειχθούν εάν προσθέσετε λίγο υγρό π.χ. χυμό από λεμόνι.
- Όταν αναμειγνύετε σούπα, χρησιμοποιήστε τα μαγειρεμένα υλικά.
- Εάν δεν είστε ικανοποιημένοι με τα αποτελέσματα, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει μερικές φορές γυρίζοντας τον επιλογέα ταχύτητας στην ένδειξη P (θέση στιγμιαίας λειτουργίας). Μπορείτε επίσης να έχετε καλύτερα αποτελέσματα ανακατεύοντας τα υλικά με μια σπάτουλα (όχι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του μπλέντερ), ή αφαιρώντας λίγο από το περιεχόμενο προκειμένου να επεξεργαστείτε μικρότερη ποσότητα.

- Όταν επεξεργάζεστε ένα υγρό που είναι ζεστό ή που έχει την τάση να αφρίζει (π.χ. γάλα), μην βάσετε πάνω από 500ml στην κανάτα του μπλέντερ για να αποφύγετε τη διαρροή.
- Εάν κολλήσει τροφή στα τοιχώματα της κανάτας του μπλέντερ, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να απομακρύνετε την τροφή από τα τοιχώματα.

Καθαρισμός

- 1** Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε το φιν από την πρίζα.

- 2** Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.

Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.

- 3** Καθαρίζετε πάντα τα εξαρτήματα που έχουν έρθει σε επαφή με τρόφιμα με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό αμέσως μετά τη χρήση.

Καθαρίζετε πολύ προσεκτικά τις λεπίδες της κουζίνομηχανής, τις λεπίδες του μπλέντερ και τους δίσκους κοπής. Τα άκρα είναι πολύ κοφτερά.

Σημείωση: Όλα τα μέρη, εκτός από το μοτέρ, μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

- Βεβαιωθείτε ότι τα άκρα των λεπίδων και οι δίσκοι δεν έρχονται σε επαφή με σκληρά αντικείμενα. Έτσι μπορεί να αμβλυνθούν οι λεπίδες.

Γρήγορος καθαρισμός του κάδου της κουζίνομηχανής και της κανάτας του μπλέντερ

- 1** Προσθέστε χλιαρό νερό (όχι πάνω από 0,5 λίτρο) και λίγο υγρό απορρυπαντικό μέσα στον κάδο της κουζίνομηχανής ή την κανάτα του μπλέντερ.

- 2** Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο της κουζίνομηχανής ή την κανάτα του μπλέντερ και γυρίστε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει.
- 3** Επιλέξτε την ταχύτητα που αντιστοιχεί στο χρώμα του εξαρτήματος (Εικ. 18).
- 4** Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει έως ότου καθαρίσει ο κάδος της κουζίνομηχανής ή η κανάτα του μπλέντερ ή για 30 δευτερόλεπτα.
- 5** Αφαιρέστε την κανάτα του μπλέντερ ή τον κάδο της κουζίνομηχανής και ξεπλύνετε με καθαρό νερό.

Αποθήκευση

- 1** Μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο γύρω από το κάτω μέρος της συσκευής.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο, θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 32).

Επισκευή και εγγύηση

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

Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Εάν δεν μπορείτε να

επιλύσετε το πρόβλημα βάσει των παρακάτω πληροφοριών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα

Λύση

Όταν γυρίζω τον επιλογέα ταχύτητας σε κάποια ταχύτητα ή την ένδειξη P (θέση στιγμιαίας λειτουργίας) η συσκευή δεν λειτουργεί.

Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος της κουζίνομηχανής και το καπάκι του ή η κανάτα του μπλέντερ έχουν ασφαλίσει σωστά ('κλικ'). Εάν χρησιμοποιείτε κάποιο εξάρτημα με τον κάδο της κουζίνομηχανής βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα συγκράτησης εξαρτημάτων έχει τοποθετηθεί σωστά. Εάν χρησιμοποιείτε την κανάτα του μπλέντερ, βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει σε μία από τις τέσσερις θέσεις κλειδώματος. Κρατήστε το καπάκι στη θέση του για να αποφύγετε το πιτσίσισμα. Εάν χρησιμοποιείτε την κουζίνομηχανή, βεβαιωθείτε ότι η λαβή του κάδου βρίσκεται ακριβώς πάνω από το σύμβολο κλειδώματος. Το καπάκι του κάδου έχει συναρμολογηθεί σωστά όταν η προεξοχή κλειδώνει στην υποδοχή της λαβής της κανάτας. Εάν όλα τα μέρη έχουν συναρμολογηθεί σωστά, η συσκευή αρχίζει να λειτουργεί όταν επιλέξετε μια ταχύτητα μέσω του επιλογέα ταχύτητας ή πατήσετε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας.

Έχω επιλέξει λάθος ταχύτητα για το εξάρτημα που χρησιμοποιώ.

Ελέγξτε το χρώμα του εξαρτήματος και επιλέξτε την αντίστοιχη ταχύτητα μέσω του επιλογέα ταχυτήτων.

Πρόβλημα	Λύση
Το εξάρτημα ανάδευσης ή το εξάρτημα ζύμωσης δεν περιστρέφεται.	Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ανάδευσης ή το εξάρτημα ζύμωσης έχουν τοποθετηθεί σωστά στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων. Επίσης, βεβαιωθείτε ότι ο κάδος της κουζίνομηχανής και το καπάκι έχουν εφαρμόσει σωστά ('κλικ').

Συνταγές

Ζύμη πίτσας

Υλικά:

- 250γρ. λευκό αλεύρι
- 1/2 κ.γ. ζάχαρη
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 1/2 πακέτο μαγιάς που φουσκώνει γρήγορα
- 140γρ. ζεστό νερό
- 25γρ. λάδι

- 1** Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στο δοχείο και το εξάρτημα ζύμωσης στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων.
- 2** Προσθέστε όλα τα στεγνά υλικά στον κάδο και προσθέστε νερό και λάδι.
- 3** Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο και ασφαλίστε ('κλικ'). Επιλέξτε την ταχύτητα που αντιστοιχεί στο εξάρτημα ζύμωσης και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει έως ότου η ζύμη γίνει μια ομοιόμορφη μπάλα. Χρειάζονται περίπου 30 δευτερόλεπτα.
- 4** Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα μπολ, καλύψτε την με υγρό πανί και αφήστε την να φουσκώσει για περίπου 40 λεπτά έως ότου διπλασιαστεί ο όγκος της.
- 5** Πασπαλίστε την επιφάνεια εργασίας σας με αλεύρι, απλώστε τη ζύμη, δημιουργήστε δύο βάσεις ζύμης για πίτσα και τοποθετήστε τις σε ένα λαδωμένο ταψί.

- 6** Απλώστε σάλτσα ντομάτας και την αγαπημένη σας επίστρωση στις βάσεις ζύμης για την πίτσα. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε τυρί, ζαμπόν, σαλάμι, μπέικον,μανιτάρια, τόνο, κρεμμύδι, αγκινάρες, στρογγυλή πιπεριά κ.λπ. Πασπαλίστε με λίγη ρίγανη, προσθέστε λάδι στις πίτσες και ψήστε τις.

Συμβουλή: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον δίσκο κοπής για τεμαχισμό για να κομματιάσετε περίπου 200γρ. τυρί (Παρμεζάνα ή Γκούντα). Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο και το εξάρτημα συγκράτησης δίσκων με το δίσκο κοπής για τεμαχισμό στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι ('κλικ'). Κόψτε το τυρί σε κομμάτια που να χωράνε στο στόμιο τροφοδοσίας και κομματιάστε το τυρί.

Σαλάτα αγγουριού με σάλτσα από γιαούρτι

Υλικά:

- 1 αγγούρι
- 2 κύπελλα από φύλλα μαϊντανού
- 1 κύπελλο γιαούρτι
- 1 κ.σ. μουστάρδα
- Αλάτι και μαύρο πιπέρι για γεύση

- 1** Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο και το εξάρτημα συγκράτησης δίσκων με το δίσκο κοπής για φέτες στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων.

Συμβουλή: Χρησιμοποιήστε το δίσκο κοπής λεπτού τεμαχισμού σε φέτες για να κόψετε λεπτές φέτες.

- 2** Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο και ασφαλίστε ('κλικ'). Κόψτε σε φέτες το αγγούρι. Ανατρέξτε στην ενότητα 'Χρήση της συσκευής' κάτω από τον τίτλο 'Δίσκοι κοπής για φέτες και τεμαχισμό' για την κατάλληλη ταχύτητα.

Σημείωση: Μην ασκείτε μεγάλη πίεση στο εξάρτημα ώθησης όταν πιέζετε το αγγούρι μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας.

- 3** Τοποθετήστε τις φέτες του αγγουριού σε ένα μπολ σερβιρίσματος.

- 4** Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στο δοχείο και τις λεπίδες στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων.
- 5** Προσθέστε το μαϊντανό στο δοχείο. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι ('κλικ').
- 6** Ψιλοκόψτε τον μαϊντανό. Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στην ένδειξη P (θέση στιγμιαίας λειτουργίας) για καλύτερο έλεγχο της διαδικασίας κοπής.
- 7** Προσθέστε το γιαούρτι, τη μουστάρδα, το αλάτι και το πιπέρι και επεξεργαστείτε τα για μερικά δευτερόλεπτα έως ότου δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μείγμα.
- 8** Ανακατέψτε τη σάλτσα με τις φέτες του αγγουριού και βάλτε τη σαλάτα αγγουριού στο ψυγείο πριν το σερβίρισμα.

Σαντιγύ

Υλικά:

- 250ml φρέσκια κρέμα

- 1** Παγώστε την κρέμα για τουλάχιστον 2 ώρες πριν την επεξεργασία της.
- 2** Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο και το εξάρτημα ανάδευσης στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων.
- 3** Προσθέστε την κρέμα στον κάδο.
- 4** Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο και ασφαλίστε ('κλικ'). Επεξεργαστείτε την κρέμα μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή πυκνότητα. Επιλέξτε τη ρύθμιση ταχύτητας που αντιστοιχεί στο χρώμα του εξαρτήματος.

Συμβουλή: Βάλτε τη σαντιγί στο ψυγείο πριν το σερβίρισμα. Μπορείτε να την σερβίρετε με κέικ, παγωτό, φρούτα, καφέ ή να την χρησιμοποιήσετε ως γέμιση σε κέικ κ.λπ.

Introducción

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

Descripción general (fig. 1)

- A** Accesorio para cortar en rodajas finas
- B** Accesorio para cortar en rodajas medianas
- C** Accesorio para rallar
- D** Accesorio para cortar en tiras
- E** Accesorio para cortar en tiras gruesas
- F** Soporte para accesorios de cortar y rallar
- G** Disco de emulsionar
- H** Accesorio para amasar
- I** Cubierta protectora para la unidad de cuchillas
- J** Unidad de cuchillas
- K** Empujador
- L** Orificio de entrada
- M** Tapa
- N** Tapón
- O** Tapa de la jarra de la batidora
- P** Jarra de la batidora
- Q** Soporte de accesorios
- R** Recipiente del robot de cocina
- S** Bloqueo de seguridad
- T** Selector de velocidad

Importante

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

General

Peligro

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

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador para evitar situaciones de peligro.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del mismo por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Si los alimentos se pegan a la pared de la jarra de la batidora o del recipiente, apague el aparato, desenchúfelo y utilice una espátula para separar los alimentos de la pared.
- No utilice nunca los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar los ingredientes por el orificio de entrada mientras el aparato está funcionando. Sólo debe utilizar el empujador.
- Tenga mucho cuidado al manipular o limpiar los accesorios, la unidad de cuchillas del robot de cocina o la unidad de cuchillas de la jarra de la batidora. Los bordes de las unidades de cuchillas y de los accesorios están muy afilados. Preste especial atención al vaciar el recipiente o la jarra de la batidora.

Precaución

- No apague nunca el aparato girando la jarra de la batidora, el recipiente o la tapa del recipiente. Apague siempre el aparato girando el selector de velocidad a la posición 0.
- Apague el aparato antes de quitar cualquier accesorio.
- Desenchufe el aparato inmediatamente después de usarlo.
- Desenchufe siempre el aparato antes de introducir los dedos o un objeto (por ejemplo, una espátula) en la jarra batidora.
- Antes de quitar la tapa del recipiente o de la jarra, espere hasta que las piezas móviles se paren.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- No exceda el indicador de nivel máximo de la jarra y del recipiente.
- Consulte la tabla que aparece en este manual de usuario para conocer las cantidades y los tiempos de procesamiento correctos.
- Algunos ingredientes pueden causar decoloraciones en la superficie de las piezas. Sin embargo, esto no tiene efectos negativos sobre las piezas, ya que estas decoloraciones normalmente desaparecen después de algún tiempo.
- Nunca llene la jarra de la batidora o el recipiente del robot de cocina con ingredientes a más de 80 °C de temperatura.
- Si utiliza la jarra de la batidora para procesar un líquido caliente, coloque siempre la tapa para evitar quemaduras causadas por salpicaduras.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Características de seguridad**Bloqueo de seguridad**

Esta característica asegura que sólo se pueda encender el aparato si la jarra de la batidora o el recipiente están correctamente montados en la unidad motora y si la tapa está bien puesta en el recipiente. Si la jarra de la batidora, el recipiente y las tapas están bien montados (consulte el capítulo "Uso del aparato"), se desactivará el bloqueo de seguridad incorporado.

Antes de utilizarlo por primera vez

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

Uso del aparato**General**

- El aparato está equipado con un bloqueo de seguridad incorporado que evita el funcionamiento si la jarra de la batidora o el recipiente del robot de cocina y sus tapas no están montados correctamente.

Robot de cocina

- 1** Coloque el recipiente sobre la unidad motora (1) y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo (2) (fig. 2).

Nota: El recipiente está montado correctamente cuando el asa está situada exactamente encima del símbolo de bloqueo cerrado.

- 2** Coloque en el recipiente el soporte de accesorios con el accesorio deseado: la unidad de cuchillas, el accesorio para amasar o el soporte para accesorios de cortar y rallar con uno de los accesorios. Consulte la sección correspondiente a continuación.
- 3** Cuando utilice la unidad de cuchillas o el accesorio para amasar, ponga los ingredientes que desee procesar en el recipiente.

Nota: No llene el recipiente por encima de la indicación MAX.

- 4** Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj (2) para ajustarla (“clic”) (fig. 3).

Nota: Asegúrese de que el saliente de la tapa encaja en la ranura del asa del recipiente.

- 5** Cuando utilice el soporte para accesorios de cortar y rallar con uno de los accesorios, agregue los ingredientes por el orificio de entrada y empújelos con el empujador.
- 6** Seleccione la posición de velocidad que corresponda al color del accesorio del recipiente. Consulte la sección que proceda a continuación.
- 7** Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 (fig. 4).

Orificio de entrada y empujador

- Utilice el orificio de entrada para añadir líquido y/o ingredientes sólidos. (fig. 5)
- Utilice el empujador para empujar los ingredientes sólidos por el orificio de entrada. (fig. 6)

Consejo: También puede utilizar el empujador para cerrar el orificio de entrada. Esto evita que los ingredientes se salgan del mismo.

Unidad de cuchillas

Puede utilizar la unidad de cuchillas para cortar, mezclar y batir los ingredientes o hacerlos puré.

- 1** Quite la cubierta protectora de la cuchilla (fig. 7).

Los bordes de las cuchillas están muy afilados. No los toque.

- 2** Ponga el soporte de accesorios en el recipiente. (fig. 8)
- 3** Coloque la unidad de cuchillas sobre el soporte de accesorios del recipiente (fig. 9).
- 4** Ponga los ingredientes en el recipiente. Corte los alimentos grandes en trozos de aproximadamente 3 x 3 x 3 cm (fig. 10).

Nota: Antes de añadir los ingredientes, ponga siempre el soporte de accesorios con la unidad de cuchillas en el recipiente.

- 5** Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj (2) para ajustarla (“clic”) (fig. 11).

Nota: Asegúrese de que el saliente de la tapa encaja en la ranura del asa del recipiente.

- 6** Coloque el empujador en el orificio de entrada.
- 7** Seleccione la velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 12).
- 8** Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el aparato (fig. 4).

Consejos

- Si va a picar cebolla, gire el selector de velocidad a la posición P (posición turbo) unas cuantas veces para evitar picarla demasiado fina (fig. 13).
- No deje que el aparato funcione demasiado tiempo cuando pique queso (duro) o chocolate, ya que si estos ingredientes se calientan demasiado pueden empezar a derretirse y formar grumos.
- No utilice la unidad de cuchillas para picar ingredientes muy duros como granos de café, cúrcuma, nuez moscada y cubitos de hielo, ya que podrían estropear el filo de las cuchillas.
- Si la comida se pega a las cuchillas o a la pared del recipiente, apague el aparato y desenchúfelo. Luego utilice una espátula para retirar los alimentos de las cuchillas o de la pared del recipiente.

Accesorio para amasar

Puede utilizar el accesorio para amasar para hacer masa de levadura para pan y pizza.

- 1** Ponga el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 8).
- 2** Coloque el accesorio para amasar en el soporte de accesorios. (fig. 14)

Nota: Antes de añadir los ingredientes, ponga siempre el soporte de accesorios con el accesorio para amasar en el recipiente.

3 Ponga los ingredientes en el recipiente (fig. 15).

4 Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj (2) para ajustarla ("clic") (fig. 16).

Nota: Asegúrese de que el saliente de la tapa encaja en la ranura del asa del recipiente.

5 Coloque el empujador en el orificio de entrada.

6 Seleccione la velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 17).

7 Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el aparato (fig. 18).

Accesorios para rallar y cortar en rodajas y en tiras

No procese nunca ingredientes duros, como cubitos de hielo, con los accesorios.

No toque los bordes de los accesorios, están muy afilados.

1 Ponga el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 8).

2 Coloque el accesorio para rallar, cortar en rodajas o cortar en tiras en el soporte de cortar y rallar.

- Coloque la abertura del accesorio sobre el eje del soporte para accesorios (fig. 19).
- Empuje la abertura del accesorio sobre el saliente del cabezal (fig. 20).
- Presione el accesorio en el soporte de cortar y rallar hasta que encaje en su posición con un clic (fig. 21).

3 Coloque el soporte de cortar y rallar con el accesorio en el soporte de accesorios (fig. 22).

4 Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj (2) para ajustarla ("clic") (fig. 23).

Nota: Asegúrese de que el saliente de la tapa encaja en la ranura del asa del recipiente.

5 Ponga los ingredientes en el orificio de entrada. (fig. 24)

- Corte los ingredientes grandes en trozos para que quepan por el orificio de entrada.
- Para obtener los mejores resultados, llene el tubo del orificio de entrada uniformemente.
- Cuando tenga que procesar una gran cantidad de ingredientes, divídalos en pequeños lotes y procese cada uno por separado, vaciando el recipiente cada vez.

6 Seleccione la velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 17).

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

8 Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el aparato (fig. 18).

Consejos

- Cuando corte en tiras o ralle ingredientes blandos, utilice una velocidad baja para evitar que los ingredientes se conviertan en puré.
- No deje que el aparato funcione demasiado tiempo cuando corte en tiras queso (duro), ya que éste se calentaría demasiado, empezando a derretirse y a formar grumos.
- No utilice los accesorios para procesar chocolate. Utilice sólo la unidad de cuchillas para este fin.

Disco de emulsionar

Puede utilizar el disco de emulsionar para montar nata, batir huevos y claras, o preparar pudines, mayonesas y masas para tartas o bizcochos.

1 Ponga el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 8).

2 Coloque el disco de emulsionar en el soporte de accesorios (fig. 25).

3 Ponga los ingredientes en el recipiente. (fig. 26)

- 4** Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj (2) para ajustarla (“clic”) (fig. 27).
- 5** Coloque el empujador en el orificio de entrada.
- 6** Seleccione la velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 17).
- 7** Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el aparato (fig. 18).

Consejos

- No utilice el disco de emulsionar para preparar masas para tartas y bizcochos con mantequilla o margarina, ni tampoco para amasar. Para estas tareas utilice el accesorio para amasar.
- Asegúrese de que el recipiente y el disco de emulsionar estén secos y no tengan grasa cuando vaya a batir claras de huevo. Asegúrese de que las claras de huevo están a temperatura ambiente.

Batidora

La batidora está diseñada para:

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

- 1** Coloque la jarra de la batidora sobre la unidad motora (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla (2). La jarra de la batidora puede encajarse en la unidad motora en cuatro posiciones distintas (fig. 28).

No ejerza demasiada presión sobre el asa de la jarra de la batidora.

- 2** Ponga los ingredientes en la jarra de la batidora (fig. 29).

Nunca llene la jarra de la batidora con ingredientes a más de 80 °C de temperatura.

Para evitar derrames, no llene nunca la jarra por encima de la indicación de nivel máximo, especialmente cuando procese líquidos calientes.

- 3** Coloque la tapa sobre la jarra de la batidora (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla (2) (fig. 30).
- 4** Seleccione la velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 12).

No abra nunca la tapa para poner la mano ni ningún objeto en la jarra mientras la batidora esté funcionando.

Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar dos lotes.

- 5** Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el aparato (fig. 4).

Consejos

- Puede añadir líquido o ingredientes sólidos en la jarra de la batidora por el orificio de entrada de la tapa cuando el aparato esté funcionando (fig. 31).
- Cuanto más tiempo deje funcionar el aparato, más fino será el resultado del batido.
- Corte los ingredientes sólidos en trozos pequeños antes de ponerlos en la jarra de la batidora. Si desea preparar una gran cantidad, procese los ingredientes en pequeños lotes en vez de hacerlo de una sola vez.
- Para picar cubitos de hielo, póngalos en la jarra, cierre la tapa y gire el selector de velocidad a la posición P (posición turbo).
- Algunos ingredientes como la fruta son más fáciles de batir si se añade un poco de líquido, por ejemplo, zumo de limón.
- Para hacer un puré, utilice ingredientes cocidos.
- Si no está satisfecho con el resultado, deje funcionar el aparato brevemente girando varias veces el selector de velocidad a la posición P (posición turbo). También puede remover los ingredientes con una espátula (nunca mientras la batidora esté en funcionamiento).

o sacar parte del contenido de la jarra y procesar cantidades más pequeñas.

- Cuando procese líquidos calientes o que tiendan a hacer espuma (por ejemplo, la leche), no eche más de medio litro en la jarra de la batidora para evitar que se derrame.
- Si los alimentos se pegan a la pared de la jarra de la batidora, apague el aparato, desenchúfelo y utilice una espátula para separar los alimentos de la pared.

Limpieza

- 1** Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
- 2** Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

No sumerja nunca la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.

- 3** Lave las piezas que hayan estado en contacto con los alimentos con agua caliente y un poco de detergente líquido. Hágalo inmediatamente después de usar el aparato.

Limpie con mucho cuidado la unidad de cuchillas del robot de cocina, la unidad de cuchillas de la batidora y los accesorios. Los bordes están muy afilados.

Nota: Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas excepto la unidad motora.

- Asegúrese de que los bordes de las cuchillas y los accesorios no entren en contacto con objetos duros, ya que podrían estropearse.

Limpieza rápida del recipiente del robot de cocina y la jarra de la batidora

- 1** Vierta agua tibia (no más de medio litro) y un poco de detergente líquido en el recipiente del robot de cocina o la jarra de la batidora.
- 2** Coloque la tapa del recipiente del robot de cocina o la jarra de la batidora y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla.
- 3** Seleccione la posición de velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 18).

- 4** Deje que el aparato funcione hasta que el recipiente del robot de cocina o la jarra de la batidora quede limpio o durante 30 segundos.

- 5** Desmonte el recipiente del robot de cocina o la jarra de la batidora y enjuáguelo con agua limpia.

Cómo guardar el aparato

- 1** Puede enrollar el cable alrededor de la base del aparato.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 32).

Garantía y servicio

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

Guía de resolución de problemas

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

Problema	Solución
Cuando giro el selector de velocidad a una velocidad cualquiera o a la posición P (posición turbo), el aparato no funciona.	Asegúrese de que ha montado correctamente el robot de cocina y su tapa o la jarra de la batidora ("clic"). Si está usando cualquier accesorio con el recipiente del robot de cocina, asegúrese de que el soporte de accesorios esté bien encajado. Si usa la jarra de la batidora, asegúrese de que está fijada en una de las cuatro posiciones posibles. Deje la tapa puesta para evitar derrames. Si usa el robot de cocina, asegúrese de que el asa del recipiente está colocada justo encima del símbolo del candado cerrado. Sabrá que la tapa del recipiente está colocada correctamente si el saliente está encajado en la ranura del asa del recipiente. Si todas las piezas están montadas correctamente, el aparato se pone en marcha cuando selecciona una velocidad con el selector de velocidades o pulsa el botón turbo.
He seleccionado una velocidad incorrecta para el accesorio que estoy utilizando.	Compruebe el color del accesorio y elija la velocidad correspondiente con el selector de velocidad.
El disco de emulsionar o el accesorio para amasar no gira.	Asegúrese de que el disco de emulsionar o el accesorio para amasar estén montados correctamente en el soporte de accesorios, y de que el recipiente del robot de cocina y la tapa estén bien colocados ("clic").

Recetas

Masa para pizza

Ingredientes

- 250 g de harina
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 paquete de levadura rápida
- 140 g de agua caliente
- 25 g de aceite

- 1** Ponga el soporte de accesorios en el recipiente y coloque el accesorio para amasar en el soporte.
- 2** Ponga todos los ingredientes secos en el recipiente y añada el agua y el aceite.
- 3** Ponga la tapa en el recipiente y fíjela ("clic"). Seleccione la velocidad que se corresponda con el accesorio para amasar y deje que el aparato funcione hasta que la masa forme una bola bien mezclada. El proceso tardará aproximadamente medio minuto.
- 4** Ponga la masa en un recipiente, cúbrala con un paño húmedo y déjela que aumente durante unos 40 minutos hasta que haya doblado su volumen.
- 5** Espolvoree la encimera con harina, extienda la masa, haga dos bases de masa para pizza y póngalas en una bandeja para hornear engrasada.
- 6** Cubra las bases de la masa para pizza con salsa de tomate y con sus ingredientes favoritos. Puede utilizar queso, jamón, salami, panceta, champiñones, atún, cebolla, anchoas, pimiento, etc. Espolvoree un poco de orégano, eche aceite de oliva sobre las pizzas y hornéelas.

Consejo: Puede utilizar el accesorio para cortar en tiras para rayar unos 200 g de queso (parmesano o gouda). Ponga el soporte de accesorios en el recipiente y coloque el soporte para accesorios de cortar y rallar en el soporte de accesorios. Cierre y bloquee la tapa ("clic"). Corte el queso en trozos que quepan por el orificio de entrada y corte el queso en tiras.

Ensalada de pepino con salsa de yogur

Ingredientes

- 1 pepino
- 2 tazas de hojas de perejil
- 1 taza de yogur natural
- 1 cucharada de mostaza
- Sal y pimienta negra al gusto

- 1** Ponga el soporte de accesorios en el recipiente y coloque en el mismo el soporte para accesorios de cortar y rallar con el accesorio para cortar en rodajas.

Consejo: Para cortar los alimentos en rodajas delgadas, use el accesorio para cortar en rodajas finas.

- 2** Coloque la tapa en el recipiente y fíjela (“clic”). Consulte las velocidades adecuadas en la sección “Accesorios para cortar en rodajas y en tiras” del capítulo “Uso del aparato”.

Nota: No ejerza demasiada presión con el empujador cuando empuje pepinos por el orificio de entrada.

- 3** Ponga el pepino en rodajas en un recipiente para servir.
- 4** Ponga el soporte de accesorios en el recipiente y coloque la unidad de corte en el soporte.
- 5** Ponga el perejil en el recipiente. Cierre y bloquee la tapa (“clic”).
- 6** Pique el perejil. Coloque el selector de velocidad en la posición P (posición turbo) para controlar mejor el proceso de picado.
- 7** Añada el yogur, la mostaza, la sal y la pimienta y procéselo todo durante unos segundos más hasta conseguir una mezcla homogénea.
- 8** Mezcle la salsa con las rodajas de pepino y refrigere la ensalada antes de servirla.

Nata montada

Ingredientes

- 250 ml de nata fresca

- 1** Refrigere la nata durante al menos 2 horas antes de procesarla.
- 2** Ponga el soporte de accesorios en el recipiente y coloque el disco de emulsionar en el mismo.
- 3** Ponga la nata en el recipiente.
- 4** Ponga la tapa en el recipiente y fíjela (“clic”). Seleccione la velocidad que corresponda con el color del accesorio y bata la crema hasta que adquiera la consistencia deseada.

Consejo: Refrigere la nata montada antes de servirla. Puede añadirla a tartas, helados, fruta o café, y utilizarla como relleno de tartas, etc.x

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Laitteen osat (Kuva 1)

- A** Ohut viipalointiterä
- B** Keskikokoinen viipalointiterä
- C** Rakeistusosa
- D** Raasteterä, ohut
- E** Raasteterä, karkea
- F** Osateline
- G** Vispilälevy
- H** Vaivausosa
- I** Teräyksikön suojus
- J** Teräyksikkö
- K** Syöttöpainin
- L** Syöttöaukko
- M** Kansi
- N** Tulppa
- O** Sekoituskulhon kansi
- P** Sekoituskulho
- Q** Tarviketeline
- R** Monitoimikoneen kulho
- S** Turvalukko
- T** Nopeuden säädin

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se vastaisen varalle.

Yleistä

Vaara

- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtelee sitä vesihanalla. Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.

Tärkeää

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä koskaan liitä laitetta ajastinkytkimeen, ettei aiheudu vaaratilanteita.
- Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Jos aineet tarttuvat tehosekoittimen kannun tai kulhon reunoihin, katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Irrota ainekset reunoista lastalla.
- Paina aineita syöttösuppiloissa alaspäin vain syöttöpainimella, ei koskaan sormilla tai esimerkiksi kaapimella.
- Käsittele lisäosia, monitoimikoneen ja sekoituskulhon teräyksikköjä varovasti. Niiden terät ovat erittäin teräviä. Ole erityisen varovainen kulhoa tai kannua tyhjentäessä.

Varoitus

- Älä koskaan katkaise laitteesta virtaa kiertämällä sekoituskulhoa, kulhoa tai kulhon kantta. Katkaise laitteesta aina virta kääntämällä nopeuskytkin 0-asentoon.
- Katkaise laitteesta virta, ennen kuin irrotat tarvikkeita.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.
- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin laitat tehosekoittimen kannuun kätesi tai esimerkiksi kaapimen.
- Odota, kunnes liikkuvat osat ovat pysähtyneet, ennen kuin poistat kulhon tai kannun kannen.
- Älä koskaan käytä laitteen osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu ei ole voimassa.

- Älä ylitä kulhoon tai kannuun merkittyä enimmäistilavuuden rajaa.
- Katso tämän käyttöoppaan taulukosta sopivat määrät ja käsittelyajat.
- Jotkin aineet saattavat värjätä osien pintaa. Tämä ei vaikuta osien toimintaan. Värjäntyminen häviää yleensä vähitellen.
- Älä täytä tehosekoittimen kannua tai monitoimikoneen kulhoa aineksilla, joiden lämpötila on yli 80 °C.
- Laita aina kulhon kansi paikalleen, kun käsittelet sekoituskulhossa kuumaa nestettä, etteivät mahdolliset roiskeet pääse aiheuttamaan tapaturmia.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

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

Turvatoiminnot

Sisäänrakennettu turvakytin

Tämä toiminto varmistaa, että voit kytkeä laitteeseen virran vain silloin, kun tehosekoittimen kannu tai kulho on asetettu oikein runkoon ja kansi on kunnolla kiinni. Kun tehosekoittimen kannu tai kulho kansineen on asetettu oikein (katso Käyttö), rungon turvalukko vapautuu.

Käyttöönotto

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

Käyttö

Yleistä

- Laitteessa on sisäänrakennettu turvalukko. Jos tehosekoittimen kannua tai monitoimikoneen kulhoa ja sen kantta ei ole kiinnitetty kunnolla runkoon, laite ei käynnisty.

Monitoimikone

- 1** Aseta kulho moottoriyksikön (1) päälle ja kiinnitä se kääntämällä sitä myötäpäivään (2) (Kuva 2).

Huomautus: Kulho on asetettu oikein, kun kahva on suoraan lukitun lukkosymbolin yläpuolella.

- 2** Aseta tarvikeline paikalleen lisäosineen (teräosa, vaivausosa, vispilälevy tai osateline osan kanssa). Katso opastusta siitä jäljempänä.
- 3** Kun käytät teräosaa tai vaivausosaa, laita käsiteltävät ainekset kulhoon.

Huomautus: Täytä kulho enintään MAX-merkkiin asti.

- 4** Sulje kulhon kansi (1). Kiinnitä kansi kääntämällä sitä myötäpäivään (2), kunnes kuulet napsahduksen (Kuva 3).

Huomautus: Varmista, että kannen uloke lukittuu kulhon kahvan vastaavaan paikkaan.

- 5** Kun käytät osatelinettä, jossa on lisäosa, lisää ainekset syöttösuppilon kautta ja työnnä niitä syöttimellä.
- 6** Valitse nopeusasetus, joka vastaa valitsemasi lisäosan väriä. Katso sen opastusta jäljempänä.
- 7** Kun lopetat aineiden käsittelemisen, käännä nopeuden säädin asentoon 0 (Kuva 4).

Syöttösuppilo ja syöttöpainin

- Lisää nestemäiset ja/tai kiinteät aineet syöttösuppilon kautta. (Kuva 5)
- Työnnä kiinteät ainekset syöttösuppilon läpi syöttimellä. (Kuva 6)

Vinkki: Syöttimellä voi myös sulkea syöttösuppilon. Siten ainekset eivät pääse valumaan pois kulhosta syöttösuppilon kautta.

Teräyksikkö

Teräosalla voi pilkkoa, sekoittaa tai soseuttaa aineksia.

- 1** Poista teränsuojus terästä (Kuva 7).

Terät ovat erittäin teräviä. Älä kosketa niitä.

2 Aseta tarvikeline kulhoon. (Kuva 8)

3 Aseta teräosa kulhossa olevaan tarvikelineeseen (Kuva 9).

4 Laita aineet kulhoon. Leikkaa isokokoiset aineet noin 3 x 3 x 3 cm:n kokoisiksi paloiksi (Kuva 10).

Huomautus: Aseta aina tarvikeline terineen kulhoon, ennen kuin lisää aineksia.

5 Sulje kulhon kansi (1). Kiinnitä kansi kääntämällä sitä myötäpäivään (2), kunnes kuulet napsahduksen (Kuva 11).

Huomautus: Varmista, että kannen uloke lukittuu kulhon kahvan vastaavaan paikkaan.

6 Laita syöttöpainin syöttösuppilon.

7 Valitse nopeusasetus, joka vastaa lisäosan väriä (Kuva 12).

8 Kun lopetat aineiden käsittelyn, käännä nopeuden säädin asentoon 0 ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta (Kuva 4).

Vinkkejä

- Kun silppuat sipuleita, käännä nopeudenvälisin muutaman kerran sykäysasentoon P, jotta sipuli ei pilkkoudu liian hienoksi (Kuva 13).
- Älä käytä laitetta liian pitkään, jos hienonnat kovaa juustoa tai suklaata. Aineet saattavat kuumentua, alkaa sulaa ja muuttua kokkareisiksi.
- Älä hienonna kovia aineita, kuten kahvipapuja, maustekurkumaa, muskottipähkinöitä tai jääpaloja, sillä ne tylsyttävät teriä.
- Jos aineet tarttuvat terään tai kulhon reunoihin, katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Irrota ainekset terästä tai reunoista lastalla.

Vaivausosa

Vaivausosalla voi vaivata hiivataikinaa esimerkiksi leipää tai pizzaa varten.

1 Aseta tarvikeline kulhoon (Kuva 8).

2 Aseta vaivausosa tarvikelineeseen. (Kuva 14)

Huomautus: Aseta aina tarvikeline vaivausosineen kulhoon, ennen kuin lisää aineksia.

3 Mittaa aineet kulhoon (Kuva 15).

4 Sulje kulhon kansi (1). Kiinnitä kansi kääntämällä sitä myötäpäivään (2), kunnes kuulet napsahduksen (Kuva 16).

Huomautus: Varmista, että kannen uloke lukittuu kulhon kahvan vastaavaan paikkaan.

5 Laita syöttöpainin syöttösuppilon.

6 Valitse nopeusasetus, joka vastaa lisäosan väriä (Kuva 17).

7 Kun lopetat aineiden käsittelyn, käännä nopeuden säädin asentoon 0 ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta (Kuva 18).

Viipalointi-, raastamis- ja rakeistusosat

Älä yritä hienontaa lisäosilla kovia aineita, kuten jääpaloja.

Lisäosien leikkuureunat ovat hyvin terävät. Varo koskemasta niihin!

1 Aseta tarvikeline kulhoon (Kuva 8).

2 Aseta metallinen viipalointi-, raastamis- ja rakeistusosa osatelineeseen.

- Aseta osan aukko osatelineen varren päälle (Kuva 19).
- Työnnä osan aukkoa varren ulokkeen päälle (Kuva 20).
- Paina osa osatelineeseen, kunnes se lukkiutuu paikalleen (Kuva 21).

3 Aseta osateline, jossa on osa, tarvikelineeseen (Kuva 22).

4 Sulje kulhon kansi (1). Kiinnitä kansi kääntämällä sitä myötäpäivään (2), kunnes kuulet napsahduksen (Kuva 23).

Huomautus: Varmista, että kannen uloke lukittuu kulhon kahvan vastaavaan paikkaan.

5 Laita ainekset syöttösuppilon. (Kuva 24)

- Paloittele suurikokoiset ainekset siten, että palat mahtuvat syöttösuppilon.

- Täytä syöttösuppilo mahdollisimman tasaisesti.
- Kun käsiteltävänä on suuria raaka-ainemääriä, käsittele raaka-aineet pienissä erissä ja tyhjennä kulho erien välillä.

6 Valitse nopeusasetus, joka vastaa lisäosan väriä (Kuva 17).

7 Paina syöttöpainimella kevyesti syöttösuppilon olevia aineita.

8 Kun lopetat aineiden käsittelemisen, käännä nopeuden säädin asentoon 0 ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta (Kuva 18).

Vinkkejä

- Käytä pehmeitä raaka-aineita suikaloitaessa tai rakeistettaessa hidasta nopeutta, jotta raaka-aineet eivät soseudu.
- Älä käytä laitetta liian pitkään, jos hienonnat kovaa juustoa. Juusto saattaa kuumentua, alkaa sulaa ja muuttua kokkareiseksi.
- Älä hienonna suklaata lisäosalla. Käytä tähän tarkoitukseen vain teriä.

Vispilälevy

Emulgointilevyn avulla voit vaahdottaa kermää, kananmunia, munanvalkuaisia sekä valmistaa pikavanukasta, majoneesia ja täytekkakutaikinaa.

1 Aseta tarvikeline kulhoon (Kuva 8).

2 Aseta vispilälevy tarvikelineeseen (Kuva 25).

3 Mittaa aineet kulhoon. (Kuva 26)

4 Sulje kulhon kansi (1). Kiinnitä kansi kääntämällä sitä myötäpäivään (2), kunnes kuulet napsahduksen (Kuva 27).

5 Laita syöttöpainin syöttösuppilon.

6 Valitse nopeusasetus, joka vastaa lisäosan väriä (Kuva 17).

7 Kun lopetat aineiden käsittelemisen, käännä nopeuden säädin asentoon 0 ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta (Kuva 18).

Vinkkejä

- Älä käytä vispilälevyä voita tai margariinia sisältävän taikinan valmistukseen tai taikinan vaivaamiseen. Käytä näihin tarkoituksiin vaivausosaa.
- Varmista, että kulho ja vispilälevy ovat kuivia ja rasvattomia, kun vaahdotat munanvalkuaisia. Munanvalkuaisen on oltava huoneenlämpöisiä.

Tehosekoitin

Tehosekoittimen käyttötarkoitukset

- Nesteiden, kuten maitotuotteiden, kastikkeiden, hedelmämeijun, keittojen, juomien ja pirtelöiden sekoittaminen.
- Kevyiden aineiden, kuten ohukaistaikinan tai majoneesin sekoittaminen.
- Keitettyjen ruoka-aineiden, kuten vauvanruoan soseuttaminen.

1 Aseta tehosekoittimen kannu moottoriryksikön (1) päälle ja kiinnitä se kääntämällä sitä myötäpäivään (2). Tehosekoittimen voi kiinnittää runkoon neljällä eri tavalla (Kuva 28).

Älä väännä tehosekoittimen kannun kahvaa liian voimakkaasti.

2 Mittaa aineet kannuun (Kuva 29).

Älä koskaan lisää tehosekoittimen kannuun aineksia, joiden lämpötila ylittää 80 °C.

Vältä roiskumista täyttämällä kannu vain täyttörajaan asti erityisesti sekoittaessasi kuumia nesteitä.

3 Aseta tehosekoittimen kannun (1) kansi paikalleen ja kiinnitä se kääntämällä sitä myötäpäivään (2) (Kuva 30).

4 Valitse nopeusasetus, joka vastaa lisäosan väriä (Kuva 12).

Älä koskaan avaa kantta ja työnä sormia tai apuvälineitä kannuun tehosekoittimen käydessä.

Anna laitteen jäähtyä huoneenlämmössä aina kahden käsittelyn jälkeen.

5 Kun lopetat aineiden käsittelemisen, käännä nopeuden säädin asentoon 0 ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta (Kuva 4).

Vinkkejä

- Kun laite on käynnissä, tehosekoittimen kannuun voi lisätä nestemäisiä tai kiinteitä aineksia kannen aukosta (Kuva 31).
- Mitä pidempään laite käy, sitä hienompi on lopputulos.
- Leikkaa kiinteät aineet pieniksi paloiksi ennen tehosekoittimeen laittamista. Jos tarvitset suuren määrän, hienonna pienissä erissä äläkä yritä hienontaa kerralla kaikkea.
- Hienonna jääpalat siten, että laitait jääpalat kannuun, suljet kannen ja käännät nopeudenvälitsimen sykäsasentoon P.
- Voit helpottaa joidenkin aineiden, kuten hedelmien, sekoittamista lisäämällä nestettä, kuten sitruunamehua.
- Kun sekoitat keittoa, käytä keitettyjä aineksia.
- Ellet ole tyytyväinen tulokseen, jatka kääntämällä nopeudenvälitsintä sykäsasentoon P. Voit myös yrittää parantaa tulosta sekoittamalla aineita välillä kaapimella (ei tehosekoittimen käydessä) tai kaataa osan aineista pois ja jatkaa pienemmällä määrällä.
- Kun käsittelet kuumaa tai vaahtoavaa nestettä, esimerkiksi maitoa, laita tehosekoittimen kannuun enintään puoli litraa nestettä, jotta vaahto ei kuohu kannun reunan yli.
- Jos aineet tarttuvat tehosekoittimen kannun reunoihin, katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Irrota ainekset reunoista lastalla.

Puhdistaminen

- 1** Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- 2** Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.

Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtelee sitä vesihanan alla.

- 3** Puhdista aina ruuan kanssa kosketuksissa olleet osat lämpimällä pesuainevedellä heti käytön jälkeen.

Puhdista monitoimikoneen teräosa ja tehosekoittimen teräosa sekä lisäosat varovasti. Leikkausreunat ovat erittäin teräviä.

Huomautus: Runkoa lukuun ottamatta kaikki osat voi pestä myös astianpesukoneessa.

- Pidä huoli, että lisäosien leikkuureunat eivät kosketa mitään kovaa, etteivät ne tylsy.

Monitoimikoneen kulhon ja sekoituskulhon nopea puhdistaminen

- 1** Kaada monitoimikoneen kulhoon tai tehosekoittimen kannuun lämmintä vettä (ei enempää kuin 0,5 l) ja hieman astianpesuainetta.
- 2** Aseta monitoimikoneen kulhon tai tehosekoittimen kannun kansi paikalleen ja kiinnitä se kääntämällä sitä myötäpäivään.
- 3** Valitse nopeusasetus, joka vastaa lisäosan väriä (Kuva 18).
- 4** Anna laitteen käydä, kunnes monitoimikoneen kulho tai tehosekoittimen kannu on puhdas, tai 30 sekunnin ajan.
- 5** Irrota monitoimikoneen kulho tai tehosekoittimen kannu ja huuhtelee se puhtaalla vedellä.

Säilytys

- 1** Voit kiertää johdon laitteen alaosan ympärille.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 32).

Huolto ja takuu

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

Vianmääritys

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

Ongelma

Ratkaisu

Kun käännän nopeudenvälitsimen johonkin nopeuteen tai sykäsasentoon P, laite ei toimi.

Varmista, että monitoimikoneen kulho ja sen kansi tai sekoituskulho on koottu oikein. Varmista, että tarviketeline on asetettu paikalleen oikein, jos käytät monitoimikoneen kulhon kanssa lisäosia. Jos käytät sekoituskulhoa, varmista, että se on lukittu johonkin neljästä lukitusasennostaan. Vältä roiskumista pitämällä kansi kiinni. Jos käytät monitoimikoneetta, varmista, että kulhon kahva on suoraan lukitun lukkosymbolin yläpuolella. Kulhon kansi on oikein paikallaan, kun uloke lukittuu kulhon kahvan vastaavaan paikkaan. Jos kaikki osat on kiinnitetty oikein, laite käynnistyy, kun valitset nopeuden nopeusvälitsimellä tai painat sykäyspainiketta.

Valitsin väärän nopeuden käyttämälläni lisäosalle.

Tarkista lisäosan väri ja valitse vastaava nopeus nopeuden säätimellä.

Vispilälevy tai vaivausosa ei toimi.

Varmista, että vispilälevy tai vaivausosa on kiinnitetty oikein tarviketelineeseen. Varmista myös, että monitoimikoneen kulho ja kansi on koottu oikein.

Resptejä

Pizzataikina

Aineet:

- 250 g vehnä jauhoja
- 1/2 tl sokeria
- 1/2 tl suolaa
- 1/2 pakettia kuivahiivaa
- 140 g lämmintä vettä
- 25 g öljyä

1 Laita tarviketeline kulhoon ja vaivausosa tarviketelineen päälle.

2 Lisää kuivat aineet kulhoon ja niiden jälkeen vesi ja öljy.

3 Napsauta kulhon kansi kiinni. Valitse vaivausosaa vastaava nopeus ja anna laitteen käydä, kunnes taikina on tasaista ja muotoutunut palloksi. Tämä kestää noin 30 sekuntia.

4 Anna taikinan kohota kulhossa kostealla liinalla peitettynä kaksinkertaiseksi, noin 40 minuuttia.

5 Jauhota leivontataso, kauli taikina kahdeksi pizzapohjaksi ja nosta ne voidellulle uunipellille.

6 Levitä pizzapohjille tomaattikastiketta ja haluamaasi täytettä, kuten juustoa, kinkkua, salamia, pekonia, sieniä, tonnikalaa, sipulia, artisokkia, tai paprikaa. Ripottele pinnalle oreganoa ja kaada päälle hiukan oliiviöljyä ja paista pizzat.

Vinkki: Raasta raasteterällä noin 200 g juustoa (parmesaania tai goudaa). Aseta tarviketeline kulhoon ja osateline, jossa on raasteterä, siihen. Sulje ja lukitse (napsauta) kansi. Leikkaa juusto paloiksi, jotka mahtuvat syöttösuppilon, ja raasta juusto.

Kurkkusalaatti ja jogurttikastike

Aineet:

- 1 kurkku
- 2 kupillista persiljanlehtiä
- 1 kupillinen luonnonjogurttia
- 1 ruokalusikallinen sinappia
- Suolaa ja mustapippuria maun mukaan

- 1** Laita tarviketeline kulhoon ja osateline, jossa on raasteterä, tarviketelineen päälle.

Vinkki: Käytä ohutta viipalointiterää ohuiden viipaleiden leikkaamiseen.

- 2** Napsauta kulhon kansi kiinni. Viipaloi kurkku. Lisätietoja oikeasta nopeudesta on Käyttö-luvun kohdassa Viipalointi- ja raasteterät.

Huomautus: Älä käytä liikaa voimaa painaessasi kurkkua syöttimen avulla syöttösuppiloon.

- 3** Laita viipaloitu kurkku tarjoilukulhoon.
- 4** Laita tarviketeline kulhoon ja teräosa tarviketelineen päälle.
- 5** Laita persilja kulhoon. Sulje ja lukitse (napsauta) kansi.
- 6** Silppua persilja. Voit hallita silppuamista paremmin kääntämällä nopeudenvälitsimen sykäysasentoon P.
- 7** Lisää jogurtti, sinappi, suola ja pippuri ja sekoita vielä muutaman sekunnin ajan, kunnes seos on tasainen.
- 8** Sekoita kastike ja kurkkuviipaleet ja anna maustua jääkaapissa tarjoiluun asti.

Kermavaahto

Aineet:

- 250 ml tuoretta kermaa

- 1** Jäähdytä kermaa vähintään 2 tuntia ennen vatkaamista.
- 2** Laita tarviketeline kulhoon ja vispilälevy tarviketelineen päälle.
- 3** Mittaa kerma kulhoon.
- 4** Napsauta kulhon kansi kiinni. Vatkaa kermaa tarpeeksi kauan. Valitse nopeus, joka vastaa lisäosan väriä.

Vinkki: Jäähdytä kermavaahto ennen tarjoilua. Kermavaahtoa voi käyttää esimerkiksi kakkujen, jäätelön, hedelmien tai kahvin päällä tai kakkujen täytteenä.

Introduction

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

Description générale (fig. 1)

- A** Disque à trancher (fin)
- B** Disque à trancher (moyen)
- C** Râpe (super fin)
- D** Râpe (fin)
- E** Râpe (épais)
- F** Porte-accessoires
- G** Disque émulsionneur
- H** Accessoire de pétrissage
- I** Revêtement de protection pour l'ensemble lames
- J** Ensemble lames
- K** Poussoir
- L** Cheminée de remplissage
- M** Couvercle
- N** Bouchon
- O** Couvercle du blender
- P** Blender
- Q** Support pour outil
- R** Bol du robot ménager
- S** Verrou de sécurité
- T** Sélecteur de vitesse

Important

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

Général

Danger

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

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé Philips ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du bol ou du blender, éteignez l'appareil, puis débranchez-le. Détachez les ingrédients des parois au moyen d'une spatule.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet (par exemple, une spatule) pour introduire des aliments dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir prévu à cet effet.
- Soyez très prudent lorsque vous manipulez ou nettoyez les disques ainsi que les ensembles lames du robot ménager et du blender. Les lames des ensembles lames et des disques sont extrêmement coupantes. Faites particulièrement attention lorsque vous videz le bol ou le blender.

Attention

- N'éteignez jamais l'appareil en tournant le blender, le bol ou le couvercle du bol. Pour éteindre l'appareil, vous devez impérativement régler le sélecteur de vitesse sur 0.

- Éteignez l'appareil avant d'en retirer un accessoire.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil avant de mettre vos doigts ou tout autre objet (par ex. une spatule) dans le blender.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou du blender, patientez jusqu'à l'arrêt complet des éléments en mouvement.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Ne remplissez pas le bol et le blender au-delà de l'indication de niveau maximal.
- Consultez le tableau de ce mode d'emploi pour connaître les quantités et les temps de préparation adéquats.
- Certains aliments peuvent provoquer une décoloration de la surface des accessoires. Cela est sans conséquence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Les décolorations disparaissent généralement après un certain temps.
- Ne remplissez jamais le blender ou le bol du robot ménager avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.
- Si vous utilisez le blender pour préparer un liquide chaud, placez toujours le couvercle sur le blender afin d'éviter tout risque de brûlures qui seraient provoquées par des éclaboussures.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Consignes de sécurité

Verrou de sécurité intégré

Grâce à cette fonctionnalité, l'appareil se met en marche uniquement lorsque le blender ou le bol est correctement placé sur le bloc moteur et que le couvercle est correctement fixé sur le bol. Si le blender ou le bol

et son couvercle sont correctement assemblés (voir chapitre « Utilisation de l'appareil »), le verrou de sécurité intégré sera déverrouillé.

Avant la première utilisation

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

Utilisation de l'appareil

Général

- L'appareil est équipé d'un verrou de sécurité intégré empêchant son fonctionnement lorsque le blender ou le bol du robot ménager et son couvercle ne sont pas correctement assemblés.

Robot ménager

- 1** Placez le bol sur le bloc moteur (1) et fixez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (2) (fig. 2).

Remarque : Le bol est correctement assemblé lorsque la poignée se situe juste au-dessus du symbole de verrouillage.

- 2** Placez le support pour outil et l'accessoire souhaité dans le bol (ensemble lames, accessoire de pétrissage, disque émulsionneur ou le porte-accessoires avec l'un des disques). Consultez la section appropriée ci-dessous.

- 3** Lorsque vous utilisez l'ensemble lames ou l'accessoire de pétrissage, mettez les ingrédients dans le bol.

Remarque : Ne remplissez pas le bol au-delà de l'indication de niveau maximal (MAX).

- 4** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 3).

Remarque : Assurez-vous que la partie saillante du couvercle s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol.

5 Lorsque vous utilisez le porte-accessoires avec l'un des disques, ajoutez les ingrédients par la cheminée de remplissage et poussez-les vers le bas à l'aide du poussoir.

6 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire choisi. Consultez la section appropriée ci-dessous.

7 Lorsque vous avez terminé, mettez le sélecteur de vitesse en position 0 (fig. 4).

Cheminée de remplissage et poussoir

- Utilisez la cheminée de remplissage pour ajouter des ingrédients liquides et/ou solides. (fig. 5)
- Utilisez le poussoir pour introduire des ingrédients solides dans la cheminée de remplissage. (fig. 6)

Conseil : Vous pouvez également utiliser le poussoir pour fermer la cheminée de remplissage. Ainsi, les ingrédients ne peuvent pas s'en échapper.

Ensemble lames

Vous pouvez utiliser l'ensemble lames pour hacher, mélanger ou mixer des ingrédients, ou encore pour en faire de la purée.

1 Enlevez le revêtement de protection de la lame (fig. 7).

Les lames sont très coupantes. Ne les touchez pas.

2 Placez le support pour outil dans le bol. (fig. 8)

3 Placez l'ensemble lames sur le support pour outil dans le bol (fig. 9).

4 Mettez les ingrédients dans le bol. Découpez les grands aliments en dés de 3 cm environ (fig. 10).

Remarque : Placez toujours le support pour outil ainsi que l'ensemble lames dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.

5 Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 11).

Remarque : Assurez-vous que la partie saillante du couvercle s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol.

6 Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.

7 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 12).

8 Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 4).

Conseils

- Lorsque vous hachez des oignons, réglez le sélecteur de vitesse sur la position P (position Pulse) à plusieurs reprises afin d'éviter que les oignons ne soient hachés trop finement (fig. 13).
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat car les ingrédients deviendraient trop chauds, commenceraient à fondre et à former des grumeaux.
- N'utilisez pas l'ensemble lames pour hacher des ingrédients très durs, tels que des grains de café, du curcuma, des noix de muscade ou des glaçons. Cela pourrait émousser les lames.
- Si des ingrédients s'accumulent sur la lame ou sur les parois du bol, éteignez l'appareil et débranchez-le. Détachez ensuite les ingrédients de la lame ou des parois du bol à l'aide d'une spatule.

Accessoire de pétrissage

Vous pouvez utiliser l'accessoire de pétrissage pour pétrir de la pâte à pain ou à pizza.

1 Placez le support pour outil dans le bol (fig. 8).

2 Placez l'accessoire de pétrissage sur le support pour outil. (fig. 14)

Remarque : Placez toujours le support pour outil ainsi que l'accessoire de pétrissage dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.

3 Placez les ingrédients dans le bol (fig. 15).

- 4** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 16).

Remarque : Assurez-vous que la partie saillante du couvercle s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol.

- 5** Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.
- 6** Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 17).
- 7** Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 18).

Disques à trancher et râpes

Ne hachez jamais des ingrédients durs tels que des glaçons avec les disques.

Les lames des disques sont très aiguisées. Ne les touchez pas !

- 1** Placez le support pour outil dans le bol (fig. 8).
- 2** Placez le disque à trancher ou la râpe en métal dans le porte-accessoires.
 - Placez l'ouverture du disque dans l'axe du porte-accessoires (fig. 19).
 - Poussez l'ouverture du disque dans la partie saillante de l'axe (fig. 20).
 - Placez le disque dans le porte-accessoires et appuyez dessus jusqu'à ce que vous entendiez un clic (fig. 21).
- 3** Placez le porte-accessoires avec le disque sur le support pour outil (fig. 22).
- 4** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 23).

Remarque : Assurez-vous que la partie saillante du couvercle s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol.

- 5** Insérez les ingrédients dans la cheminée de remplissage. (fig. 24)

- Précoupez les gros aliments afin de pouvoir les introduire dans la cheminée de remplissage.
- Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière.
- Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.

- 6** Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 17).
- 7** Appuyez légèrement sur les ingrédients avec le poussoir pour les enfoncer dans la cheminée de remplissage.
- 8** Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 18).

Conseils

- Pour râper ou couper finement des ingrédients à consistance molle, utilisez une vitesse lente afin d'éviter de les réduire en purée.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) car il deviendrait trop chaud, commencerait à fondre et à former des grumeaux.
- Pour le chocolat, n'utilisez pas les disques, mais uniquement l'ensemble lames.

Disque émulsionneur

Vous pouvez utiliser le disque émulsionneur pour fouetter de la crème, battre des œufs, monter des blancs en neige, préparer du pudding, de la mayonnaise ou de la pâte à gâteau de Savoie.

- 1** Placez le support pour outil dans le bol (fig. 8).
- 2** Placez le disque émulsionneur sur le support pour outil (fig. 25).
- 3** Placez les ingrédients dans le bol. (fig. 26)
- 4** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 27).
- 5** Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.

- 6** Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 17).
- 7** Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 18).

Conseils

- N'utilisez pas le disque émulsionneur pour préparer des pâtes à gâteau avec du beurre ou de la margarine, ou pour pétrir de la pâte. Utilisez l'accessoire de pétrissage à cet effet.
- Assurez-vous que le bol et le disque émulsionneur sont secs et exempts de graisse lorsque vous montez des blancs en neige. Ceux-ci doivent être à température ambiante.

Blender

Le blender est destiné à :

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

- 1** Placez le blender sur le bloc moteur (1) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer (2). Il existe quatre positions possibles pour fixer le blender sur le bloc moteur (fig. 28).

N'exercez pas une pression trop forte sur la poignée du blender.

- 2** Placez les ingrédients dans le blender (fig. 29).

Ne remplissez jamais le blender avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.

Pour éviter tout risque d'éclaboussure, ne remplissez jamais le blender au-delà de l'indication du niveau maximal, en particulier lorsqu'il s'agit de liquides chauds.

- 3** Placez le couvercle sur le blender (1), puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer (2) (fig. 30).

- 4** Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 12).

N'ouvrez jamais le couvercle et n'introduisez jamais vos doigts ou tout objet dans le blender pendant son fonctionnement.

Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé deux portions.

- 5** Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 4).

Conseils

- Pendant le fonctionnement de l'appareil, vous pouvez ajouter des ingrédients solides ou liquides dans le blender en les introduisant par l'ouverture du couvercle (fig. 31).
- Plus vous laissez l'appareil tourner longtemps, plus le mélange que vous obtenez est fin.
- Coupez les aliments en morceaux pour les introduire dans le blender. Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et ne préparez pas tout en une seule fois.
- Pour piler des glaçons, introduisez-les dans le blender, fermez le couvercle et réglez le sélecteur de vitesse sur la position P (position Pulse).
- Certains ingrédients, comme les fruits, sont plus faciles à mixer si vous ajoutez un peu de liquide (du jus de citron par exemple).
- Pour faire de la soupe, utilisez des ingrédients cuits.
- Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, réglez le sélecteur de vitesse sur la position P (position Pulse) plusieurs fois pour faire fonctionner l'appareil brièvement. Vous pouvez aussi mélanger les ingrédients avec une spatule (uniquement après l'arrêt complet du blender) ou verser un peu du contenu dans un autre bol afin de préparer une quantité moins importante.
- Si vous préparez un liquide chaud ou susceptible de mousser (par ex. du lait), ne versez pas plus de 500 ml dans le blender afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du blender, éteignez l'appareil, puis débranchez-le. Détachez les ingrédients des parois au moyen d'une spatule.

Nettoyage

1 Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le du secteur.

2 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

3 Lavez immédiatement après utilisation les accessoires ayant été en contact avec les aliments, à l'eau chaude savonneuse.

Lavez les ensembles lames du robot ménager et du blender ainsi que les disques avec précaution : les lames sont très coupantes.

Remarque : Toutes les pièces, à l'exception du bloc moteur, peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle.

- Évitez de cogner les parties coupantes des lames et des disques contre des objets durs car cela pourrait les émousser.

Nettoyage rapide du blender et du bol du robot ménager

1 Versez de l'eau tiède (pas plus de 0,5 litre) et un peu de liquide vaisselle dans le blender ou le bol du robot ménager.

2 Placez le couvercle sur le blender ou le bol du robot ménager et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.

3 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 18).

4 Laissez l'appareil fonctionner jusqu'à ce que le blender ou le bol du robot ménager soit propre (pendant 30 secondes environ).

5 Détachez le blender ou le bol du robot ménager et rincez-le à l'eau claire.

Rangement

1 Vous pouvez enrouler le cordon autour de la base de l'appareil.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 32).

Service et garantie

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

Dépannage

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

Problème	Solution
Lorsque je règle le sélecteur de vitesse sur la position P (position Pulse), l'appareil ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le bol du robot ménager et son couvercle ou le blender sont correctement assemblés (clic). Si vous utilisez un accessoire dans le bol du robot ménager, assurez-vous que le support pour outil a été correctement inséré. Si vous utilisez le blender, assurez-vous qu'il est bien dans l'une des quatre positions de verrouillage possibles. Afin d'éviter les éclaboussures, assurez-vous que le couvercle est bien fixé. Si vous utilisez le robot ménager, assurez-vous que la poignée du bol se situe exactement au-dessus du symbole de verrouillage. Le couvercle du bol est correctement assemblé lorsque la partie saillante est insérée dans l'emplacement de la poignée du bol. L'appareil commence à fonctionner lorsque toutes les parties sont correctement assemblées et que vous avez sélectionné une vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse ou appuyé sur le bouton Pulse.
La vitesse sélectionnée n'est pas adaptée à l'accessoire que j'utilise.	Vérifiez la couleur de l'accessoire et choisissez la vitesse correspondante à l'aide du sélecteur de vitesse.
Le disque émulsionneur ou l'accessoire de pétrissage ne tourne pas.	Assurez-vous que le disque émulsionneur ou l'accessoire est correctement assemblé sur le support pour outil. Assurez-vous également que le bol et le couvercle du robot ménager sont bien assemblés (clic).

Recettes

Pâte à pizza

Ingrédients :

- 250 g de farine blanche
- 1/2 cuillère à café de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 sachet de levure rapide
- 140 g d'eau chaude
- 25 g d'huile

- 1** Placez le support pour outil dans le bol et l'accessoire de pétrissage sur le support pour outil.
- 2** Mettez tous les ingrédients secs dans le bol, puis ajoutez l'eau et l'huile.
- 3** Placez le couvercle sur le bol et fixez-le (clic). Sélectionnez la vitesse correspondant à l'accessoire de pétrissage et laissez l'appareil fonctionner jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène. Cela dure environ 30 secondes.
- 4** Transvasez la pâte dans un bol que vous recouvrez d'un linge humide et laissez lever pendant 40 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- 5** Disposez de la farine sur votre plan de travail, étalez-y la pâte et formez deux bases pour pizza. Déposez-les ensuite sur une plaque de cuisson préalablement graissée.
- 6** Recouvrez les bases pour pizza de sauce tomate et garnissez à votre convenance : fromage, jambon, salami, bacon, champignons, thon, oignons, artichauts, poivron jaune, etc. Saupoudrez les pizzas d'origan et versez-y un filet d'huile d'olive avant de les mettre au four.

Conseil : Vous pouvez utiliser le disque à râper pour râper environ 200 g de fromage (parmesan ou gouda). Placez le support pour outil dans le bol et placez le porte-accessoires avec la râpe sur le support pour outil. Fermez et

verrouillez le couvercle (clic). Coupez le fromage en morceaux afin de pouvoir l'introduire dans la cheminée de remplissage, puis râpez-le.

Salade de concombre au yaourt

Ingrédients :

- 1 concombre
- 2 tasses de feuilles de persil
- 1 tasse de yaourt nature
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Sel et poivre selon votre goût

- 1** Placez le support pour outil dans le bol et le porte-accessoires avec le disque à trancher sur le support pour outil.

Conseil : Utilisez le disque à trancher (fin) pour couper de fines tranches.

- 2** Placez le couvercle sur le bol et fixez-le (clic). Coupez le concombre en tranches. Reportez-vous à la partie « Disques à trancher et râpes » du chapitre « Utilisation de l'appareil » pour connaître la vitesse appropriée.

Remarque : N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir après avoir introduit le concombre dans la cheminée de remplissage.

- 3** Mettez les tranches de concombre dans un saladier.
- 4** Placez le support pour outil dans le bol et l'ensemble lames sur le support pour outil.
- 5** Mettez le persil dans le bol. Fermez et verrouillez le couvercle (clic).
- 6** Hachez le persil. Réglez le sélecteur de vitesse sur la position P (position Pulse) pour mieux contrôler le processus de hachage.
- 7** Ajoutez le yaourt, la moutarde, le sel et le poivre, puis actionnez l'appareil pendant quelques secondes afin d'obtenir un mélange homogène.
- 8** Mélangez la sauce avec les tranches de concombre. Mettez la salade au réfrigérateur avant de servir.

Crème fouettée

Ingrédients :

- 250 ml de crème fraîche

- 1** Au préalable, mettez la crème au réfrigérateur pendant au moins 2 heures pour qu'elle refroidisse.
- 2** Placez le support pour outil dans le bol et le disque émulsionneur sur le support pour outil.
- 3** Versez la crème dans le bol.
- 4** Placez le couvercle sur le bol et fixez-le (clic). Actionnez l'appareil jusqu'à ce que la crème obtienne la consistance souhaitée. Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire.

Conseil : Mettez la crème fouettée au réfrigérateur avant de servir. Elle accompagne parfaitement les gâteaux, les glaces, les fruits, le café ou peut être utilisée comme garniture de gâteaux, etc.

Introduzione

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

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Disco per affettare finemente
- B** Disco per affettare medio
- C** Disco per sminuzzare
- D** Disco per grattugiare a pezzi sottili
- E** Disco per grattugiare a pezzi più grandi
- F** Coprilama
- G** Disco emulsionante
- H** Accessorio per impastare
- I** Rivestimento protettivo per gruppo lame
- J** Gruppo lame
- K** Pestello
- L** Apertura inserimento cibo
- M** Coperchio
- N** Tappo
- O** Coperchio del vaso frullatore
- P** Vaso frullatore
- Q** Porta-accessori
- R** Recipiente del robot
- S** Blocco di sicurezza
- T** Selettore di velocità

Importante

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

Indicazioni generali

Pericolo

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

Avvertenza

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Al fine di evitare situazioni pericolose, non collegate questo apparecchio a un timer.
- Non usate l'apparecchio nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti risultassero danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- Se gli ingredienti si attaccano alle pareti del vaso o del contenitore, spegnete l'apparecchio e staccate la spina, quindi utilizzate una spatola per rimuovere i residui di cibo.
- Non usate mai le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento mentre l'apparecchio è in funzione. A tale scopo, utilizzate esclusivamente il pestello a corredo.
- Prestate molta attenzione mentre maneggiate o pulite i dischi, il gruppo lame del robot da cucina e quello del bicchiere del frullatore. I bordi dei gruppi lame e i dischi sono molto taglienti. Prestate particolare attenzione durante la pulizia del recipiente del robot o del bicchiere del frullatore.

Attenzione

- Non spegnete mai l'apparecchio girando il bicchiere del frullatore, il recipiente o il relativo coperchio del robot. Spegnete sempre l'apparecchio impostando il selettore della velocità su 0.
- Prima di scollegare gli accessori, spegnete l'apparecchio.

- Scollegate la spina dell'apparecchio subito dopo l'uso.
- Staccate sempre la spina dalla presa di corrente prima di introdurre le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) nel vaso del frullatore.
- Prima di togliere il coperchio del recipiente o del vaso del frullatore, aspettate che gli organi mobili siano fermi.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Non superate mai il livello massimo indicato sul recipiente e sul contenitore.
- Le quantità e i tempi di lavorazione corretti sono riportati nella tabella di questo manuale utente.
- Alcuni ingredienti possono far scolorire la superficie degli accessori. Si tratta di un fenomeno del tutto innocuo: di norma gli accessori tornano al colore originario dopo un po' di tempo.
- Non inserite mai nel vaso frullatore o nel recipiente del robot da cucina ingredienti a temperatura superiore a 80°C.
- Se utilizzare il bicchiere del frullatore per lavorare un liquido caldo, posizionate sempre il coperchio per evitare il rischio di scottature dovute a schizzi bollenti.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Misure di sicurezza

Blocco di sicurezza incorporato

Questa funzione permette di accendere l'apparecchio dopo aver montato correttamente il bicchiere del frullatore o il recipiente sul gruppo motore e il coperchio sul recipiente stesso. Se il bicchiere del frullatore o il recipiente con il relativo coperchio sono montati

correttamente (vedere il capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio"), il blocco di sicurezza integrato viene automaticamente sbloccato.

Prima di utilizzare il succhietto per la prima volta

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

Modalità d'uso dell'apparecchio

Indicazioni generali

- L'apparecchio è dotato di un blocco di sicurezza integrato che ne impedisce il funzionamento se il bicchiere del frullatore o il recipiente del robot da cucina non sono montati correttamente.

Robot da cucina

- 1** Posizionate il contenitore sul gruppo motore (1) e ruotatelo in senso orario per fissarlo (2) (fig. 2).

Nota Il recipiente è montato correttamente quando l'impugnatura si trova sul simbolo del blocco.

- 2** Inserite il porta-accessori con l'accessorio desiderato nel recipiente (gruppo lame, accessorio per impastare, disco emulsionante o uno dei dischi con il relativo coprilama). Vedere la sezione corrispondente riportata di seguito.

- 3** Quando utilizzate il gruppo lame o l'accessorio per impastare, inserite gli ingredienti nel recipiente.

Nota Non superate il livello massimo di riempimento del recipiente.

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

Nota Accertatevi che la sporgenza sul coperchio si incastrì nella scanalatura dell'impugnatura del recipiente.

- 5** Quando utilizzate il paralame su uno dei dischi, aggiungete gli ingredienti attraverso l'apertura di inserimento e spingeteli con il pestello.
- 6** Selezionate la velocità corrispondente al colore dell'accessorio nel recipiente. Vedere la sezione corrispondente.
- 7** Al termine dell'operazione, ruotate il selettore di velocità su 0 (fig. 4).

Apertura di inserimento e pestello

- Usate l'apertura di inserimento per aggiungere ingredienti solidi e/o liquidi. (fig. 5)
- Utilizzate il pestello per spingere gli ingredienti solidi nell'apertura di inserimento. (fig. 6)

Consiglio Potete usare il pestello anche per chiudere l'apertura di inserimento. In questo modo impedito agli ingredienti di fuoriuscire dall'apertura di inserimento.

Gruppo lame

Potete usare il gruppo lame per tritare, mescolare, frullare o passare gli ingredienti.

- 1** Togliete la protezione dalle lame (fig. 7).
- I bordi dei dischi sono molto taglienti. Evitate di toccarli.

- 2** Mettete il porta-accessori nel recipiente. (fig. 8)
- 3** Inserite il gruppo lame nel porta-accessori nel recipiente (fig. 9).
- 4** Mettete gli ingredienti nel contenitore. Tagliate a cubetti di 3 cm di lato i cibi troppo grossi (fig. 10).

Nota Inserite sempre il porta-accessori con il gruppo lame nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.

- 5** Mettete il coperchio sul recipiente (1) e ruotatelo in senso orario (2) per fissarlo (finché non scatta in posizione) (fig. 11).

Nota Accertatevi che la sporgenza sul coperchio si incastri nella scanalatura dell'impugnatura del recipiente.

- 6** Inserite il pestello nell'apertura.
- 7** Selezionate la velocità corrispondente al colore dell'accessorio (fig. 12).
- 8** Al termine dell'operazione, ruotate il selettore di velocità su 0 e staccate la spina dalla presa di corrente (fig. 4).

Consigli

- Quando tagliate le cipolle, impostate alcune volte il selettore su P (posizione impulsi) per evitare che vengano tritate troppo finemente (fig. 13).
- Quando tritate formaggi duri o cioccolata, non lasciate l'apparecchio in funzione troppo a lungo, al fine di evitare che questi ingredienti si riscaldino eccessivamente, inizino a sciogliersi e formino dei grumi.
- Non usate il gruppo lame per tritare ingredienti molto duri come il caffè in chicchi, la noce moscata e i cubetti di ghiaccio, per evitare di danneggiare o spuntare le lame.
- Se gli ingredienti si attaccano alla lama o alle pareti del contenitore, spegnete l'apparecchio e staccate la spina. Usate una spatola per rimuovere gli ingredienti dalla lama o dalle pareti del contenitore.

Accessorio per impastare

Potete usare l'accessorio per impastare per preparare la pasta per pane e pizza.

- 1** Mettete il porta-accessori nel recipiente (fig. 8).
- 2** Inserite l'accessorio per impastare nel porta-accessori. (fig. 14)

Nota Inserite sempre il porta-accessori con l'accessorio per impastare nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.

- 3** Mettete gli ingredienti nel contenitore (fig. 15).
- 4** Mettete il coperchio sul recipiente (1) e ruotatelo in senso orario (2) per fissarlo (finché non scatta in posizione) (fig. 16).

Nota Accertatevi che la sporgenza sul coperchio si incastrerà nella scanalatura dell'impugnatura del recipiente.

- 5** Inserite il pestello nell'apertura.
- 6** Selezionate la velocità corrispondente al colore dell'accessorio (fig. 17).
- 7** Al termine dell'operazione, ruotate il selettore di velocità su 0 e staccate la spina dalla presa di corrente (fig. 18).

Dischi per affettare, grattugiare e sminuzzare

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

I bordi dei dischi sono molto taglienti. Evitate di toccarli!

- 1** Mettete il porta-accessori nel recipiente (fig. 8).
- 2** Posizionate il disco per grattugiare, affettare o sminuzzare nel coprilama.
 - Posizionate l'apertura del disco sul perno del coprilama (fig. 19).
 - Premete l'apertura del disco sulla parte sporgente del perno (fig. 20).
 - Premete il disco sul coprilama fino a quando non scatta in posizione (fig. 21).
- 3** Posizionate il coprilama con il disco sul porta-accessori (fig. 22).
- 4** Mettete il coperchio sul recipiente (1) e ruotatelo in senso orario (2) per fissarlo (finché non scatta in posizione) (fig. 23).

Nota Accertatevi che la sporgenza sul coperchio si incastrerà nella scanalatura dell'impugnatura del recipiente.

- 5** Inserite gli ingredienti nell'apertura. (fig. 24)
 - Tagliate gli ingredienti a pezzetti per inserirli nell'apertura di inserimento.
 - Per ottenere risultati migliori, riempite l'apertura in modo uniforme.

- Se dovete lavorare grosse quantità di ingredienti, ricordate di introdurre solo pochi pezzi alla volta e svuotate il contenitore di tanto in tanto.
- 6** Selezionate la velocità corrispondente al colore dell'accessorio (fig. 17).
 - 7** Premete leggermente il pestello per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento.
 - 8** Al termine dell'operazione, ruotate il selettore di velocità su 0 e staccate la spina dalla presa di corrente (fig. 18).

Consigli

- Quando grattugiate o sminuzzate ingredienti morbidi, utilizzate una velocità bassa, al fine di evitare che si riducano in purea.
- Quando grattugiate formaggi duri, non lasciate l'apparecchio in funzione troppo a lungo, al fine di evitare che questi ingredienti si riscaldino eccessivamente, inizino a sciogliersi e formino dei grumi.
- Non utilizzate i dischi, ma il gruppo lame per grattugiare il cioccolato.

Disco emulsionante

Potete usare il disco emulsionante per montare la panna e gli albumi a neve, per preparare budini istantanei, maionese e impasti soffici per torte.

- 1** Mettete il porta-accessori nel recipiente (fig. 8).
- 2** Mettete il disco emulsionante sul porta-accessori (fig. 25).
- 3** Mettete gli ingredienti nel contenitore. (fig. 26)
- 4** Mettete il coperchio sul recipiente (1) e ruotatelo in senso orario (2) per fissarlo (finché non scatta in posizione) (fig. 27).
- 5** Inserite il pestello nell'apertura.
- 6** Selezionate la velocità corrispondente al colore dell'accessorio (fig. 17).
- 7** Al termine dell'operazione, ruotate il selettore di velocità su 0 e staccate la spina dalla presa di corrente (fig. 18).

Consigli

- Non usate il disco emulsionante per preparare impasti per torte contenenti burro o margarina e neppure per impastare. In questi casi, usate l'accessorio per impastare.
- Prima di montare gli albumi a neve, controllate sempre che il recipiente e il disco emulsionante siano asciutti e sgrassati. Gli albumi devono essere a temperatura ambiente.

Frullatore

Il frullatore è particolarmente adatto per:

- Frullare sostanze fluide come latticini, creme, succhi di frutta, zuppe, frappé, frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi come la pastella per i pancake o la maionese.
- Ridurre in purea cibi cotti (ad esempio le pappe per bambini).

- 1** Posizionate il bicchiere del frullatore sul gruppo motore (1) e giratelo in senso orario per fissarlo (2). Il frullatore può essere fissato in quattro posizioni diverse (fig. 28).

Non esercitate troppa pressione sul manico del frullatore.

- 2** Mettete gli ingredienti nel vaso del frullatore (fig. 29).

Non inserite nel vaso frullatore ingredienti a temperatura superiore a 80°C.

Per evitare schizzi, non riempite mai il vaso oltre l'indicazione di livello massimo, specialmente quando frullate liquidi molto caldi.

- 3** Posizionate il coperchio sul vaso frullatore (1) e ruotarlo in senso orario per fissarlo (2) (fig. 30).

- 4** Selezionate la velocità corrispondente al colore dell'accessorio (fig. 12).

Non aprite mai il coperchio per infilare la mano o altri oggetti nel bicchiere del frullatore mentre quest'ultimo è in funzione.

Lasciate raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo due utilizzi consecutivi.

- 5** Al termine dell'operazione, ruotate il selettore di velocità su 0 e staccate la spina dalla presa di corrente (fig. 4).

Consigli

- Mentre l'apparecchio è in funzione, potete inserire ingredienti liquidi o solidi nel vaso frullatore dall'apertura del coperchio (fig. 31).
- Più a lungo terrete in funzione l'apparecchio e più fine sarà il risultato ottenuto.
- Tagliate a piccoli pezzi gli ingredienti solidi prima di metterli nel vaso del frullatore. Se dovete frullare grosse quantità di cibo, ricordate di infilarne solo pochi pezzi alla volta, invece di riempire il vaso.
- Per tritare i cubetti di ghiaccio, inseriteli nel bicchiere, chiudete il coperchio e impostate il selettore su P (posizione impulsi).
- Alcuni ingredienti, ad esempio la frutta, sono più facili da frullare aggiungendo un po' di liquido, ad esempio del succo di limone.
- Per preparare una zuppa, utilizzate ingredienti già cotti.
- Se non siete soddisfatti del risultato ottenuto, fate funzionare ancora l'apparecchio, impostando alcune volte il selettore su P (posizione impulsi). Per ottenere un risultato migliore, potete anche mescolare gli ingredienti con una spatola (non mentre l'apparecchio è in funzione) oppure togliere parte del contenuto per frullare quantità più piccole.
- In caso di liquidi caldi o che tendono a formare della schiuma (ad es. il latte), non versatene più di 500 ml nel bicchiere del frullatore per evitare schizzi.
- Se gli ingredienti si attaccano alle pareti del vaso, spegnete l'apparecchio e staccate la spina, quindi utilizzate una spatola per rimuovere i residui di cibo.

Pulizia

- 1** Spegnete l'apparecchio dopo l'uso e rimuovete la spina dalla presa di corrente.

- 2** Pulite il gruppo motore con un panno umido.

Non immergete mai la base motore nell'acqua e non sciacquatela mai sotto l'acqua corrente.

- 3** Subito dopo l'uso, lavate sempre in acqua calda saponata le parti che sono venute a contatto con il cibo.

Pulite con cura il gruppo lame del robot da cucina e del frullatore, nonché i dischi. I bordi sono molto taglienti.

Nota Tutti i componenti, eccetto il gruppo motore, possono essere lavati in lavastoviglie.

- Fate in modo che i bordi taglienti delle lame e i dischi non vengano a contatto con oggetti duri, che potrebbero danneggiarli.

Pulizia veloce del recipiente del robot da cucina e del bicchiere del frullatore

- 1** Versate un po' d'acqua tiepida (max. 0,5 l) e un po' di detersivo per piatti nel bicchiere del frullatore o nel recipiente del robot da cucina.
- 2** Posizionate il coperchio sul recipiente del robot da cucina o sul bicchiere del frullatore e girateli in senso orario per fissarli.
- 3** Selezionate la velocità corrispondente al colore dell'accessorio (fig. 18).
- 4** Lasciate in funzione l'apparecchio finché il recipiente del robot da cucina o il bicchiere del frullatore non risultano puliti oppure per 30 secondi.
- 5** Scollegate il bicchiere del frullatore o il recipiente del robot da cucina e puliteli con acqua.

Conservazione

- 1** Il cavo può essere avvolto intorno alla base dell'apparecchio.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio tra i rifiuti domestici ma consegnatelo a un centro di raccolta autorizzato (fig. 32).

Assistenza e garanzia

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

Risoluzione dei guasti

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

Problema	Soluzione
Quando il selettore della velocità viene ruotato o impostato su P (posizione impulsi), l'apparecchio non funziona.	Assicuratevi che il robot da cucina e il relativo coperchio o il bicchiere del frullatore siano montati correttamente (finché non scatta in posizione). Assicuratevi che il porta-accessori sia stato inserito correttamente se state utilizzando un accessorio con il recipiente del robot. Se utilizzate il bicchiere del frullatore, assicuratevi che sia bloccato in una delle quattro posizioni consentite. Tenete il coperchio ben chiuso per evitare schizzi. Se usate il robot da cucina, assicuratevi che l'impugnatura del recipiente si trovi sul simbolo del blocco. Il coperchio del recipiente è montato correttamente quando le sporgenze sono incastrate nella scanalatura dell'impugnatura del recipiente. Se tutte le parti sono montate correttamente, l'apparecchio inizia a funzionare quando selezionate una velocità con l'apposito selettore o premete il pulsante a impulsi.

Problema	Soluzione
È stata selezionata la velocità errata per l'accessorio utilizzato.	Verificate il colore dell'accessorio e scegliete la velocità corrispondente con l'apposito selettore.
Il disco emulsionante o l'accessorio per impastare non ruota.	Assicuratevi che il disco emulsionante o l'accessorio per impastare siano montati correttamente sul porta-accessori. Verificate anche che il recipiente del robot da cucina e il coperchio siano montati correttamente ("clic").

Ricette

Pasta per pizza

Ingredienti:

- 250 g di farina bianca
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1/2 sacchetto di lievito istantaneo
- 140 g di acqua tiepida
- 25 g di olio

- 1** Inserite il porta-accessori nel contenitore e posizionate l'accessorio per impastare sul porta-accessori.
- 2** Inserite gli ingredienti secchi nel recipiente e aggiungete l'acqua e l'olio.
- 3** Chiudete e bloccate il coperchio ("clic"). Selezionate la velocità appropriata per l'accessorio per impastare e lasciate in funzione l'apparecchio finché l'impasto diventa una palla omogenea. Servono circa 30 secondi.
- 4** Mettete l'impasto in una ciotola, copritelo con un panno umido e lasciate crescere per circa 40 minuti, finché il volume non raddoppia.

- 5** Spolverate il piano di lavoro con la farina, stendete la pasta, create due basi per pizza e riponetele in una teglia imburrata.
- 6** Coprite la base per pizza con pomodori e il vostro condimento preferito. Potete usare formaggio, prosciutto, salame, pancetta, funghi, tonno, cipolle, carciofi, peperoni gialli. Spolverate con un po' di origano, condite con olio di oliva e informate.

Consiglio Potete usare l'apposito disco per grattugiare circa 200 g di formaggio (parmigiano o Gouda). Inserite il porta-accessori nel recipiente e posizionate il coprilama con il disco per grattugiare sul porta-accessori. Chiudete e ruotate il coperchio ("clic"). Tagliate il formaggio a pezzi da inserire nell'apertura di inserimento e grattugiateli.

Insalata di cetrioli con yogurt

Ingredienti:

- 1 cetriolo
- 2 tazze di prezzemolo
- 1 tazza di yogurt bianco
- 1 cucchiaino di mostarda
- Sale e pepe nero q.b.

- 1** Inserite il porta-accessori nel recipiente e posizionate il coprilama con il disco per affettare sul porta-accessori.

Consiglio Utilizzate il disco per affettare finemente per ottenere delle fette sottili.

- 2** Chiudete e bloccate il coperchio ("clic"). Tagliate a fette il cetriolo. Per sapere qual è la velocità appropriata, vedere il capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio" in "Dischi per affettare e grattugiare".

Nota Non esercitate una pressione eccessiva sul pestello quando premete il cetriolo nell'apertura di inserimento.

- 3** Riponetelo il cetriolo affettato in una ciotola.
- 4** Inserite il porta-accessori nel contenitore e posizionate il gruppo lame sul porta-accessori.

- 5** Inserite il prezzemolo nel recipiente. Chiudete e bloccate il coperchio (“clic”).
- 6** Tagliate il prezzemolo. Impostate il selettore su P (posizione impulsi) per controllare al meglio il processo.
- 7** Aggiungete lo yogurt, la mostarda, il sale e il pepe e lavorate per pochi secondi fino a ottenere un composto omogeneo.
- 8** Unite la salsa ottenuta alle fette di cetriolo e lasciate riposare in frigorifero l'insalata prima di servirla.

Panna montata

Ingredienti:

- 250 ml panna fresca

- 1** Lasciate raffreddare la panna per almeno 2 ore prima di lavorarla.
- 2** Inserite il porta-accessori nel recipiente e posizionate il disco emulsionante sul porta-accessori.
- 3** Mettete la panna nel contenitore.
- 4** Chiudete e bloccate il coperchio (finché non scatta in posizione). Lavorate la panna fino a che non raggiunge la consistenza desiderata. Selezionate la velocità corrispondente al colore dell'accessorio.

Consiglio Fate raffreddare la panna montata prima di servirla. Potete servire la panna montata su torte, gelati, frutta, caffè o usarla per farcire torte, ecc.

Inleiding

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

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Fijne snijschijf
- B** Middelfijne snijschijf
- C** Granuleerschijf
- D** Fijne raspschijf
- E** Grove raspschijf
- F** Inzetschijfhouder
- G** Mengschijf
- H** Kneedaccessoire
- I** Beschermkap voor mesunit
- J** Mesunit
- K** Stamper
- L** Vultrechter
- M** Deksel
- N** Stopper
- O** Deksel van blenderkan
- P** Blenderkan
- Q** Accessoirehouder
- R** Keukenmachinekom
- S** Beveiliging
- T** Snelheidskeuzeknop

Belangrijk

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

Algemeen

Gevaar

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

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan de wand van de blenderkan of kom blijven kleven. Verwijder de ingrediënten vervolgens van de wand met een spatel.
- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) om ingrediënten door de vultrechter naar beneden te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik hiervoor alleen de stamper.
- Wees zeer voorzichtig wanneer u de inzetschijven, de mesunit van de keukenmachine en de mesunit van de blenderkan beetpakt of schoonmaakt. De snijkanten van de messen en de inzetschijven zijn

zeer scherp. Wees vooral voorzichtig wanneer u de kom of blenderkan leegt.

Let op

- Schakel het apparaat nooit uit door de blenderkan, de kom of het deksel van de kom te draaien. Schakel het apparaat altijd uit door de snelheidskeuzeknop naar de stand 0 te draaien.
- Schakel het apparaat uit voordat u een accessoire verwijdt.
- Haal na gebruik altijd direct de stekker uit het stopcontact.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) in de blenderkan steekt.
- Wacht tot bewegende delen stilstaan voordat u het deksel van de kom of kan verwijdt.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Overschrijd het aangegeven maximumniveau op de kan en de kom niet.
- Raadpleeg de tabel in deze gebruiksaanwijzing voor de juiste hoeveelheden en verwerkingstijden.
- Bepaalde ingrediënten kunnen verkleuringen op de onderdelen veroorzaken. Dit heeft geen negatief effect op de onderdelen; de verkleuringen verdwijnen na een tijdje meestal vanzelf.
- Vul de blenderkan of keukenmachinekan nooit met ingrediënten die warmer zijn dan 80°C.
- Plaats altijd het deksel op de kan als u de blenderkan gebruikt om hete vloeistoffen te verwerken, om verbranding als gevolg van opspattende, hete vloeistoffen te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Elektromagnetische velden (EMV)

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

Veiligheidsvoorzieningen

Ingebouwde beveiliging

Deze functie zorgt ervoor dat u het apparaat alleen kunt inschakelen als de blenderkan of de kom goed op de motorunit is bevestigd en als het deksel goed op de kom is bevestigd. Als de blenderkan of de kom en het deksel goed zijn bevestigd (zie hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'), wordt de ingebouwde beveiliging ontgrendeld.

Voor het eerste gebruik

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

Het apparaat gebruiken

Algemeen

- Het apparaat is voorzien van een ingebouwde beveiliging die ervoor zorgt dat het apparaat niet in werking kan worden gesteld als de blenderkan of de kom van de keukenmachine en het deksel niet goed zijn bevestigd.

Keukenmachine

- 1** Plaats de kom op de motorunit (1) en draai de kom rechtsom om deze vast te zetten (2) (fig. 2).

Opmerking: De kom is goed bevestigd als het handvat recht boven het vergrendelingsymbool staat.

- 2** Plaats de accessoirehouder met het gewenste accessoire in de kom (mesunit, kneedaccessoire, mengschijf of de inzetschijfhouder met een van de inzetschijven). Zie de betreffende sectie hieronder.

- 3** Als u de mesunit of het kneedaccessoire gebruikt, doe dan de ingrediënten die u wilt verwerken in de kom.

Opmerking: Vul de kom niet tot boven de MAX-aanduiding.

- 4** Plaats het deksel op de kom (1). Draai het deksel rechtsom (2) om het vast te zetten ('klik') (fig. 3).

Opmerking: Zorg ervoor dat het uitsteekseltje op het deksel in de sleuf van het handvat van de kom zit.

- 5** Als u de inzetschijfhouder met een van de inzetschijven gebruikt, voegt u de ingrediënten via de vultrechter toe en duwt u ze met de stamper naar beneden.
- 6** Kies de snelheidsstand die overeenkomt met de kleur van het gekozen accessoire. Zie de betreffende sectie hieronder.
- 7** Als u klaar bent met het verwerken, zet u de snelheidskeuzeknop op stand 0 (fig. 4).

Vultrechter en stamper

- Gebruik de vultrechter om vloeistoffen en vaste ingrediënten toe te voegen. (fig. 5)
- Gebruik de stamper om vaste ingrediënten door de vultrechter omlaag te duwen. (fig. 6)

Tip U kunt de stamper ook gebruiken om de vultrechter af te sluiten. Zo voorkomt u dat ingrediënten via de vultrechter ontsnappen.

Mesunit

U kunt de mesunit gebruiken om ingrediënten te hakken, mixen, mengen of pureren.

- 1** Verwijder de beschermkap van het mes (fig. 7).

Raak de snijkanten van de messen niet aan; deze zijn zeer scherp.

- 2** Plaats de accessoirehouder in de kom. (fig. 8)
- 3** Plaats de mesunit op de accessoirehouder in de kom (fig. 9).
- 4** Doe de ingrediënten in de kom. Snijd grote stukken voedsel in kleinere stukjes van ongeveer 3 x 3 x 3 cm (fig. 10).

Opmerking: Plaats de accessoirehouder met de mesunit altijd eerst in de kom voordat u de ingrediënten toevoegt.

- 5** Plaats het deksel op de kom (1). Draai het deksel rechtsom (2) om het vast te zetten ('klik') (fig. 11).

Opmerking: Zorg ervoor dat het uitsteekseltje op het deksel in de sleuf van het handvat van de kom zit.

- 6** Plaats de stamper in de vultrechter.
- 7** Kies de snelheidsstand die overeenkomt met de kleur van het accessoire (fig. 12).
- 8** Zet de snelheidskeuzeknop op stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met verwerken (fig. 4).

Tips

- Als u uien hakt, draai dan de snelheidskeuzeknop een paar keer naar P (pulsstand) om te voorkomen dat de uien te fijn worden gehakt (fig. 13).
- Laat het apparaat niet te lang doorwerken wanneer u (harde) kaas of chocolade hakt. Deze ingrediënten worden anders te heet, waardoor ze gaan smelten en klonten.
- Gebruik de mesunit niet om zeer harde ingrediënten zoals koffiebonen, kurkuma, nootmuskaat en ijsblokjes te hakken. Hierdoor kan het mes bot worden.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan het mes of aan de wand van de kom blijven kleven. Verwijder de ingrediënten vervolgens met een spatel van het mes of de wand van de kom.

Kneedaccessoire

U kunt het kneedaccessoire gebruiken om gistdeeg voor brood en pizza's te kneden.

- 1** Plaats de accessoirehouder in de kom (fig. 8).
- 2** Plaats het kneedaccessoire op de accessoirehouder. (fig. 14)

Opmerking: Plaats de accessoirehouder met het kneedaccessoire altijd eerst in de kom voordat u de ingrediënten toevoegt.

- 3** Doe de ingrediënten in de kom (fig. 15).

- 4** Plaats het deksel op de kom (1). Draai het deksel rechtsom (2) om het vast te zetten ('klik') (fig. 16).

Opmerking: Zorg ervoor dat het uitsteekseltje op het deksel in de sleuf van het handvat van de kom zit.

- 5** Plaats de stamper in de vultrechter.

- 6** Kies de snelheidsstand die overeenkomt met de kleur van het accessoire (fig. 17).

- 7** Zet de snelheidskeuzeknop op stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met verwerken (fig. 18).

Snij-, rasp- en granuleerschijven

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

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

- 1** Plaats de accessoirehouder in de kom (fig. 8).

- 2** Plaats de metalen rasp-, snij- of granuleerschijf in de inzetschijfhouder.

- Plaats de opening van de inzetschijf boven de schacht van de inzetschijfhouder (fig. 19).
- Duw de opening van de inzetschijfhouder over het uitsteekseltje van de schacht (fig. 20).
- Druk de inzetschijf op de inzetschijfhouder tot deze vastklikt (fig. 21).

- 3** Plaats de inzetschijfhouder met de inzetschijf op de accessoirehouder (fig. 22).

- 4** Plaats het deksel op de kom (1). Draai het deksel rechtsom (2) om het vast te zetten ('klik') (fig. 23).

Opmerking: Zorg ervoor dat het uitsteekseltje op het deksel in de sleuf van het handvat van de kom zit.

- 5** Doe de ingrediënten in de vultrechter. (fig. 24)

- Snijd grote stukken voedsel in kleinere stukjes die in de vultrechter passen.
- Plaats de ingrediënten gelijkmatig in de vultrechter voor het beste resultaat.
- Wanneer u een grote hoeveelheid ingrediënten wilt verwerken, verwerk dan kleine porties en maak de kom tussentijds regelmatig leeg.

- 6** Kies de snelheidsstand die overeenkomt met de kleur van het accessoire (fig. 17).

- 7** Druk met de stamper licht op de ingrediënten in de vultrechter.

- 8** Zet de snelheidskeuzeknop op stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met verwerken (fig. 18).

Tips

- Kies een lage snelheid wanneer u zachte ingrediënten raspt of granuleert om te voorkomen dat ze tot puree worden vermalen.
- Laat het apparaat niet te lang doorwerken wanneer u (harde) kaas raspt. Als u dit wel doet, wordt de kaas te heet, waardoor deze gaat smelten en klonteren.
- Gebruik de inzetschijven niet om chocolade te verwerken. Gebruik daarvoor alleen de mesunit.

Mengschijf

U kunt de mengschijf gebruiken om slagroom, eieren, eiwitten, instantpudding, mayonaise en biscuitdeeg te kloppen.

- 1** Plaats de accessoirehouder in de kom (fig. 8).

- 2** Plaats de mengschijf op de accessoirehouder (fig. 25).

- 3** Doe de ingrediënten in de kom. (fig. 26)

- 4** Plaats het deksel op de kom (1). Draai het deksel rechtsom (2) om het vast te zetten ('klik') (fig. 27).

- 5** Plaats de stamper in de vultrechter.

6 Kies de snelheidsstand die overeenkomt met de kleur van het accessoire (fig. 17).

7 Zet de snelheidskeuzeknop op stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met verwerken (fig. 18).

Tips

- Gebruik de mengschijf niet om cakebeslag met boter te maken of om deeg te kneden. Gebruik daarvoor het kneedaccessoire.
- Zorg ervoor dat de kom en de mengschijf droog en vetvrij zijn wanneer u eiwitten klopt. Zorg ervoor dat de eiwitten op kamertemperatuur zijn.

Blender

De blender is bedoeld voor:

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

1 Plaats de blenderkan op de motorunit (1) en draai de kan rechtsonder om deze vast te zetten (2). U kunt de blender in vier standen vastzetten op de motorunit (fig. 28).

Oefen niet te veel druk uit op het handvat van de blenderkan.

2 Doe de ingrediënten in de blenderkan (fig. 29).

Vul de blenderkan nooit met ingrediënten die heter zijn dan 80°C.

Vul de kan om morsen te voorkomen nooit tot boven het aangegeven maximumniveau, vooral niet als u warme vloeistoffen mengt.

3 Plaats het deksel op de blenderkan (1) en draai het deksel rechtsonder om het vast te zetten (2) (fig. 30).

4 Kies de snelheidsstand die overeenkomt met de kleur van het accessoire (fig. 12).

Steek nooit uw hand of een voorwerp in de kan terwijl de blender werkt.

Laat het apparaat altijd tot kamertemperatuur afkoelen nadat u twee porties hebt verwerkt.

5 Zet de snelheidskeuzeknop op stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met verwerken (fig. 4).

Tips

- Als het apparaat in werking is, kunt u via de opening in het deksel vloeibare of vaste ingrediënten in de blenderkan doen (fig. 31).
- Hoe langer u het apparaat laat werken, hoe fijner het de ingrediënten zal vermalen.
- Snijd vaste ingrediënten in kleinere stukjes voordat u ze in de blenderkan doet. Wanneer u een grote hoeveelheid voedsel wilt bereiden, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de kom, maar verwerk steeds kleine hoeveelheden.
- Hak ijsblokjes door ze in de kan te doen, het deksel te sluiten en de snelheidskeuzeknop naar P (pulsstand) te draaien.
- Sommige ingrediënten, bijv. fruit, kunnen makkelijker in de blender worden verwerkt als u wat vloeistof toevoegt, bijv. citroensap.
- Gebruik gare ingrediënten als u soep in de blender verwerkt.
- Als u niet tevreden bent met het resultaat, laat het apparaat dan een paar keer kort werken door de snelheidskeuzeknop naar P (pulsstand) te draaien. U kunt ook proberen een beter resultaat te krijgen door de ingrediënten met een spatel door te roeren (schakel dan wel eerst de blender uit), of door een deel van de ingrediënten uit de kan te gieten en daarna per keer een kleinere hoeveelheid te verwerken.
- Als u een vloeistof verwerkt die heet is of snel gaat schuimen (bijv. melk), doe dan niet meer dan 500 ml in de blenderkan om morsen te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan de wand van de blenderkan blijven kleven. Verwijder de ingrediënten vervolgens van de wand met een spatel.

Schoonmaken

- 1 Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.

Dompel de motorunit nooit in water. Spoel deze ook niet af.

- 3 Was onderdelen die in aanraking zijn geweest met voedsel altijd direct na gebruik af met warm water en wat afwasmiddel.

Maak de mesunit van de keukenmachine, de mesunit van de blender en de inzetschijven zeer voorzichtig schoon. De snijkanten zijn zeer scherp.

Opmerking: Alle onderdelen, met uitzondering van de motorunit, kunnen ook in de vaatwasmachine worden gereinigd.

- Voorkom dat de snijkanten van de messen en de schijven in contact komen met harde voorwerpen, omdat ze hierdoor bot kunnen worden.

De kom van de keukenmachine en de blenderkan snel schoonmaken

- 1 Giet lauwwarm water (niet meer dan 0,5 liter) en wat afwasmiddel in de kom van de keukenmachine of in de blenderkan.
- 2 Plaats het deksel op de kom van de keukenmachine of de blenderkan en draai het deksel rechtsom om het vast te zetten.
- 3 Kies de snelheidsstand die overeenkomt met de kleur van het accessoire (fig. 18).
- 4 Laat het apparaat werken totdat de kom van de keukenmachine of de blenderkan schoon is of gedurende 30 seconden.
- 5 Maak de kom van de keukenmachine of de blenderkan los en spoel deze met schoon water uit.

Opbergen

- 1 U kunt het snoer rond de onderkant van het apparaat oprollen.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 32).

Service en garantie

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

Problemen oplossen

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

Probleem	Oplossing
Als ik de snelheidskeuzeknop naar een bepaalde snelheid of naar P (pulsstand) draai, werkt het apparaat niet.	Zorg ervoor dat de keukenmachinekom en het deksel of de blenderkan goed zijn bevestigd ('klik'). Zorg ervoor dat de accessoirehouder goed is geplaatst als u een accessoire in de keukenmachinekom gebruikt. Als u de blenderkan gebruikt, zorg dan dat deze goed in een van de vier vergrendelstanden vastzit. Houd het deksel gesloten om morsen te voorkomen. Als u de keukenmachine gebruikt, zorg er dan voor dat het handvat van de kom recht boven het vergrendelingsymbool staat. Het deksel van de kom is goed bevestigd als het uitsteeksel vastzit in de sleuf van het handvat van de kom. Als alle onderdelen goed zijn bevestigd, begint het apparaat te werken als u met de snelheidskeuzeknop een snelheidsstand kiest of als u op de Pulse-knop drukt.
Ik heb de verkeerde snelheidsstand gekozen voor het accessoire dat ik gebruik.	Controleer de kleur van het accessoire en kies met de snelheidskeuzeknop de bijbehorende snelheidsstand.
De mengschijf of het kneedaccessoire draait niet.	Controleer of de mengschijf of het kneedaccessoire goed op de accessoirehouder is bevestigd. Controleer ook of de keukenmachinekom en het deksel goed zijn bevestigd ('klik').

Recepten

Pizzadeeg

Ingrediënten:

- 250 g witte bloem
- 1/2 theelepel suiker
- 1/2 theelepel zout
- 1/2 pakje instant gist
- 140 g warm water
- 25 g olie

- 1** Plaats de accessoirehouder in de kom en plaats het kneedaccessoire op de accessoirehouder.
- 2** Doe alle droge ingrediënten in de kom en voeg het water en de olie toe.
- 3** Plaats het deksel op de kom en zet deze vast ('klik'). Kies de snelheidsstand voor het kneedaccessoire en laat het apparaat werken totdat het deeg een goed gemengde bal is geworden. Dit duurt ongeveer 30 seconden.
- 4** Plaats het deeg in een kom, bedek het met een vochtige doek en laat het ongeveer 40 minuten rijzen totdat het in volume is verdubbeld.
- 5** Bedek het aanrecht met een laagje bloem, rol het deeg en maak twee bodems van het pizzadeeg. Plaats deze op een ingevette bakplaat.
- 6** Bedek de pizzabodems met tomatensaus en uw favoriete beleg. U kunt kaas, ham, salami, spek, champignons, tonijn, uien, artisjokken, paprika, enz. gebruiken. Strooi wat oregano op de pizza's, sprenkel er olijfolie overheen en bak ze.

Tip U kunt de raspeschijf gebruiken om ongeveer 200 g kaas (Parmezaanse of Goudse) te raspen. Plaats de accessoirehouder in de kom en plaats de inzetschijfhouder met de raspeschijf op de accessoirehouder. Sluit en vergrendel het deksel ('klik'). Snijd de kaas in stukjes die in de vultrechter passen en rasp de kaas.

Komkommersalade met yoghurt dressing

Ingrediënten:

- 1 komkommer
- 2 kopjes peterselieblaadjes
- 1 kopje naturel yoghurt
- 1 eetlepel mosterd
- Zout en zwarte peper naar smaak

- 1** Plaats de accessoirehouder in de kom en plaats de inzetschijfhouder met de snijschijf op de accessoirehouder.

Tip Gebruik de fijne snijschijf om dunne plakjes te snijden.

- 2** Plaats het deksel op de kom en zet deze vast ('klik'). Zie 'Snij- en raspschijven' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken' voor de juiste snelheidsstand.

Opmerking: Oefen niet te veel druk uit op de stamper wanneer u de komkommer door de vultrechter naar beneden duwt.

- 3** Doe de in plakjes gesneden komkommer in een serveerkom.
- 4** Plaats de accessoirehouder in de kom en plaats de mesunit op de accessoirehouder.
- 5** Doe de peterselie in de kom. Sluit en vergrendel het deksel ('klik').
- 6** Hak de peterselie. Draai de snelheidskeuzeknop naar P (pulsstand) zodat u meer invloed hebt op het hakproces.
- 7** Voeg de yoghurt, de mosterd, het zout en de peper toe en laat het apparaat nog enkele seconden werken totdat er een homogene massa ontstaat.
- 8** Meng de saus met de komkommerschijfjes en koel de komkommersalade voordat u deze serveert.

Slagroom

Ingrediënten:

- 250 ml verse room

- 1** Koel de room ten minste 2 uur voordat u deze verwerkt.
- 2** Plaats de accessoirehouder in de kom en plaats de mengschijf op de accessoirehouder.
- 3** Doe de room in de kom.
- 4** Plaats het deksel op de kom en zet deze vast ('klik'). Verwerk de room totdat deze de gewenste dikte heeft. Kies de snelheidsstand die overeenkomt met de kleur van het accessoire.

Tip Koel de slagroom voordat u deze serveert. U kunt slagroom serveren bij cake, ijs, fruit en koffie of u kunt de slagroom gebruiken als vulling voor gebak, enz.

Innledning

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

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Skiveinnlegg til fin skivetykkelse
- B** Skiveinnlegg til medium skivetykkelse
- C** Malingsinnlegg
- D** Innlegg for fin rasping
- E** Innlegg for grov rasping
- F** Innleggsholder
- G** Emulgeringsplate
- H** Eltetilbehør
- I** Beskyttelsesdeksel for knivenhet
- J** Knivenhet
- K** Stapper
- L** Materør
- M** Lokk
- N** Stopper
- O** Lokk til mikserkanne
- P** Mikserkanne
- Q** Utstyrsholder
- R** Foodprocessorbolle
- S** Sikkerhetslås
- T** Hastighetsvelger

Viktig

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

Generelt**Fare**

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

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, tilsvarer med nettspenningen.
- For å unngå farlige situasjoner skal dette apparatet aldri kobles til en timer.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på støpselet, ledningen eller andre deler.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- La aldri apparatet gå uten tilsyn.
- Hvis ingrediensene sitter fast i mikserkannen eller bollen, må du slå av apparatet og trekke ut støpselet fra stikkkontakten. Bruk deretter en slikkepott til å fjerne ingrediensene.
- Bruk aldri fingrene eller en gjenstand (f.eks. en slikkepott) til å skyve ingredienser ned i materøret mens apparatet er i gang. Det er bare stapperen som skal brukes til dette.
- Vær ekstra forsiktig når du håndterer eller rengjør innleggene, knivenheten i foodprocessoren og knivenheten i mikserkannen. Eggen på knivenhetene og innleggene er svært skarpe. Vær spesielt forsiktig når du tømmer bollen eller mikserkannen.

Viktig

- Slå aldri av apparatet ved å vri mikserkannen, bollen eller lokket på bollen. Slå alltid av apparatet ved å vri hastighetsvelgeren til 0.
- Slå av apparatet før du demonterer eventuelt tilbehør.
- Koble apparatet fra strømmettet umiddelbart etter bruk.
- Koble alltid apparatet fra strømmettet før du stikker hånden eller en gjenstand (f.eks. en slikkepott) inn i mikserkannen.
- Vent til de bevegelige delene har stanset før du fjerner lokket på bollen eller kannen.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.
- Ikke overskrid maks.-nivået på kannen og bollen.
- Se på tabellen i denne brukerveiledningen for korrekte mengder og bearbeidingsstider.
- Enkelte ingredienser kan gi misfarging på overflaten av delene. Dette har ikke noe å si for bruken. Misfargingen forsvinner vanligvis etter en tid.
- Fyll aldri mikserkannen eller foodprocessorbollen med ingredienser som er varmere enn 80 °C.
- Hvis du bruker mikserkannen til å bearbeide en varm væske, må du alltid plassere lokket på kannen for å unngå risiko for skålding på grunn av varm væske som spruter ut av kannen.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.

Elektromagnetiske felt (EMF)

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

Sikkerhetsfunksjoner

Innebygd sikkerhetslås

Denne funksjonen sikrer at du bare kan slå på apparatet hvis du har satt mikserkannen eller bollen riktig på motorenheten og lokket riktig på

bollen. Hvis mikserkannen eller bollen og lokket er satt riktig sammen (se avsnittet Bruke apparatet), vil den innebygde sikkerhetslåsen være ulåst.

Før første gangs bruk

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

Bruke apparatet

Generelt

- Apparatet er utstyrt med en innebygd sikkerhetslås som forhindrer det fra å fungere hvis mikserkannen eller foodprocessorbollen og lokket ikke er satt riktig sammen.

Foodprocessor

- 1** Plasser bollen på motorenheten (1), og vri den med klokken for å feste den (2) (fig. 2).

Merk: Bollen er satt riktig på når håndtaket er rett over symbolet med lukket lås.

- 2** Sett utstyrsholderen med ønsket tilbehør i bollen (knivenhet, eltetilbehør, emulgeringsplate eller innleggsholderen med ett av innleggene). Se riktig avsnitt nedenfor.

- 3** Når du bruker knivenheten eller eltetilbehøret, har du ingrediensene som skal bearbeides, i bollen.

Merk: Ikke fyll bollen over MAX-nivået.

- 4** Sett lokket på bollen (1). Vri lokket med klokken (2) for å feste det (du skal høre et klikk) (fig. 3).

Merk: Kontroller at tappen på lokket låses inn i sporet på håndtaket på bollen.

- 5** Når du bruker innleggsholderen med ett av innleggene, tilsetter du ingrediensene gjennom materøret og trykker dem ned med stapperen.

6 Velg hastighetsinnstillingen som tilsvarer fargen på tilbehøret du velger. Se riktig avsnitt nedenfor.

7 Når du er ferdig, vrir du hastighetsvelgeren til 0 (fig. 4).

Materør og stapper

- Bruk materøret når du vil tilsette flytende og/eller faste ingredienser. (fig. 5)
- Bruk stapperen til å dytte faste ingredienser ned i materøret. (fig. 6)

Tips: Du kan også bruke stapperen for å lukke materøret. Dette forhindrer at ingrediensene kommer ut av materøret.

Knivenhet

Du kan bruke knivenheten til å hakke, mikse, blande eller mose ingredienser.

1 Ta beskyttelsesdekslet av kniven (fig. 7).

Eggene er svært skarpe. Ikke rør dem.

2 Plasser utstyrsholderen i bollen. (fig. 8)

3 Sett knivenheten på utstyrsholderen i bollen (fig. 9).

4 Ha ingrediensene i bollen. Del opp større stykker i biter på ca. 3 x 3 x 3 cm (fig. 10).

Merk: Sett alltid utstyrsholderen med knivenheten i bollen før du tilsetter ingrediensene.

5 Sett lokket på bollen (1).Vri lokket med klokken (2) for å feste det (du skal høre et klikk) (fig. 11).

Merk: Kontroller at tappen på lokket låses inn i sporet på håndtaket på bollen.

6 Sett stapperen i materøret.

7 Velg den hastigheten som tilsvarer fargen på tilbehøret (fig. 12).

8 Når du er ferdig, vrir du hastighetsvelgeren til 0 og kobler apparatet fra strømmen (fig. 4).

Tips

- Når du hakker løk, vrir du hastighetsvelgeren til P (puls-posisjon) et par ganger for å hindre at løken blir for finhakket (fig. 13).
- Du må ikke la apparatet gå for lenge når du hakker opp (hard) ost eller sjokolade. Ingrediensene kan bli for varme, begynne å smelte og bli klumpete.
- Ikke bruk knivenheten til å hakke ingredienser som er svært harde, f. eks. kaffebønner, gurkemeie, muskatnøtt og isbiter. Det kan gjøre kniven sløv.
- Hvis ingrediensene sitter fast på kniven eller på innsiden av bollen, slår du av apparatet og kobler det fra strømmen. Deretter bruker du en slikkepott for å fjerne ingrediensene fra kniven eller innsiden av bollen.

Eltetilbehør

Du kan bruke elttetilbehøret til å elte gjærdeig til brød og pizza.

1 Plasser utstyrsholderen i bollen (fig. 8).

2 Plasser elttetilbehøret på utstyrsholderen. (fig. 14)

Merk: Sett alltid utstyrsholderen med elttetilbehøret i bollen før du tilsetter ingrediensene.

3 Ha ingrediensene i bollen (fig. 15).

4 Sett lokket på bollen (1).Vri lokket med klokken (2) for å feste det (du skal høre et klikk) (fig. 16).

Merk: Kontroller at tappen på lokket låses inn i sporet på håndtaket på bollen.

5 Sett stapperen i materøret.

6 Velg den hastigheten som tilsvarer fargen på tilbehøret (fig. 17).

7 Når du er ferdig, vrir du hastighetsvelgeren til 0 og kobler apparatet fra strømmen (fig. 18).

Innlegg for kutting, rasping og maling

Ikke bruk innleggene ved håndtering av harde ingredienser, for eksempel isbiter.

Eggen på innleggene er skarpe og må ikke berøres.

- 1** Plasser utstyrsholderen i bollen (fig. 8).
- 2** Plasser metallinnlegget for rasping, kutting eller maling i innleggsholderen.
 - Plassert åpningen på innlegget over drivakselen for innleggsholderen (fig. 19).
 - Skyv åpningen på innlegget over tappen på drivakselen (fig. 20).
 - Trykk innlegget på innleggsholderen til den låses på plass med et klikk (fig. 21).
- 3** Plasser innleggsholderen med innlegget på utstyrsholderen (fig. 22).
- 4** Sett lokket på bollen (1). Vri lokket med klokken (2) for å feste det (du skal høre et klikk) (fig. 23).

Merk: Kontroller at tappen på lokket låses inn i sporet på håndtaket på bollen.

- 5** Tilsett ingrediensene i materøret. (fig. 24)
 - Del store ingredienser i biter som passer i materøret.
 - Fyll materøret jevnt for å oppnå best mulig resultat.
 - Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, deler du dem opp i flere omganger og tømmer bollen mellom hver gang.
- 6** Velg den hastigheten som tilsvarer fargen på tilbehøret (fig. 17).

- 7** Press stapperen forsiktig mot ingrediensene i materøret.

- 8** Når du er ferdig, vrir du hastighetsvelgeren til 0 og kobler apparatet fra strømmen (fig. 18).

Tips

- Når du rasper eller maler myke ingredienser, bør du bruke lav hastighet, slik at ingrediensene ikke blir most.

- Ikke la apparatet gå for lenge når du rasper (hard) ost. Hvis du gjør det, blir osten for varm, begynner å smelte og blir klumpete.
- Ikke bruk innleggene til å bearbeide sjokolade. Bruk bare knivenheten til dette formålet.

Emulgeringsplate

Du kan bruke emulgeringsplaten til å piske krem og vispe egg, eggehviter, pulverisert pudding, majones og kakemiks.

- 1** Plasser utstyrsholderen i bollen (fig. 8).
- 2** Plasser emulgeringsplaten på utstyrsholderen (fig. 25).
- 3** Ha ingrediensene i bollen. (fig. 26)
- 4** Sett lokket på bollen (1). Vri lokket med klokken (2) for å feste det (du skal høre et klikk) (fig. 27).
- 5** Sett stapperen i materøret.
- 6** Velg den hastigheten som tilsvarer fargen på tilbehøret (fig. 17).
- 7** Når du er ferdig, vrir du hastighetsvelgeren til 0 og kobler apparatet fra strømmen (fig. 18).

Tips

- Ikke bruk emulgeringsplaten til å lage kakemiks med smør eller margarin eller til å elte deig. Bruk eltetilbehøret til disse jobbene.
- Kontroller at bollen og emulgeringsplaten er tørre og frie for fett når du visper eggehviter. Eggehvitene bør ha romtemperatur.

Hurtigmikser

Hurtigmikseren skal brukes til å:

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

- 1** Plasser mikserkannen på motorenheten (1), og vri den med klokken for å feste den (2). Du har fire mulige posisjoner for å feste hurtigmikseren til motorenheten (fig. 28).

Ikke bruk for mye kraft på håndtaket på mikserkannen.

2 Ha ingrediensene i mikserkannen (fig. 29).

Ikke fyll mikserkannen med ingredienser som er varmere enn 80 °C.

For å unngå søl må du aldri fylle kannen over maks.-nivået, spesielt hvis du blander varme væsker.

3 Plasser lokket på mikserkannen (1), og vri det med klokken for å feste det (2) (fig. 30).

4 Velg den hastigheten som tilsvarer fargen på tilbehøret (fig. 12).

Åpne aldri lokket for å stikke hånden eller en gjenstand ned i kannen mens hurtigmikseren er i gang.

La alltid apparatet avkjøles til romtemperatur når du har kjørt to omganger.

5 Når du er ferdig, vrir du hastighetsvelgeren til 0 og kobler apparatet fra strømmen (fig. 4).

Tips

- Når apparatet er i gang, kan du tilsette væske eller faste ingredienser i mikserkannen gjennom åpningen i lokket (fig. 31).
- Jo lenger du lar apparatet kjøre, desto finere blir blandingen.
- Del faste ingredienser i mindre biter før de has i mikserkannen. Hvis du kan tilberede store mengder, bør du gjøre det i flere omganger i stedet for å tilberede alt på én gang.
- Når du skal knuse isbiter, legger du isbitene i kannen, lukker lokket, og vrir hastighetsvelgeren til P (puls-posisjon).
- Noen ingredienser, f.eks. frukt, er enklere å blande hvis du tilsetter litt væske, f.eks. sitronsaft.
- Når du blander suppe, bruker du kokte ingredienser.
- Hvis du ikke er fornøyd med resultatet, lar du apparatet kjøre kort et par ganger ved å vri hastighetsvelgeren til P (puls-posisjon). Du kan også prøve å få et bedre resultat ved å røre i ingrediensene med en slikkepott (ikke mens hurtigmikseren er i gang), eller ved å helle ut litt av innholdet, slik at du bearbeider en mindre mengde.

- Når du bearbeider en varm, flytende væske eller en væske som skummer lett (f.eks. melk), bør du ikke ha mer enn 5 dl i mikserkannen. På denne måten unngår du søl.
- Hvis ingrediensene sitter fast i mikserkannen, må du slå av apparatet og trekke ut støpselet fra stikkontakten. Bruk deretter en slikkepott til å fjerne ingrediensene.

Rengjøring

1 Slå av apparatet og ta støpselet ut av vegguttaket.

2 Rengjør motorenheten med en fuktig klut.

Motorenheten må aldri dyppes i vann eller skylles under springen.

3 Rengjør deler som har vært i kontakt med mat, i varmt vann og oppvaskmiddel umiddelbart etter bruk.

Rengjør knivenheten på foodprocessoren, knivenheten på hurtigmikseren og innleggene forsiktig. Eggene er svært skarpe.

Merk: Alle delene unntatt motorenheten kan også vaskes i oppvaskmaskinen.

- Ikke la eggene på knivene og innleggene komme i kontakt med harde gjenstander. Dette kan føre til at de blir sløve.

Hurtig rengjøring av foodprocessorbollen og mikserkannen

1 Hell lunkent vann (maks. 0,5 liter) og litt oppvaskmiddel i foodprocessorbollen eller mikserkannen.

2 Sett lokket på foodprocessorbollen eller mikserkannen, og vri den med klokken for å feste den.

3 Velg den hastighetsinnstillingen som tilsvarer fargen på tilbehøret (fig. 18).

4 La apparatet gå til foodprocessorbollen eller mikserkannen er ren, eller i 30 sekunder.

5 Ta av mikserkannen eller foodprocessorbollen, og skyll den i rent vann.

Oppbevaring

- 1** Du kan kveile ledningen rundt bunnen av apparatet.

Miljø

- Ikke kast apparatet som restavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det inn til en gjenvinningsstasjon. Ved å gjøre dette bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 32).

Service og garanti

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

Feilsøking

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

Problem

Løsning

Når jeg vrir hastighetsvelgeren til en hastighet eller til P (puls-posisjon), fungerer ikke apparatet.

Kontroller at foodprocessorbollen og lokket eller mikserkannen er satt riktig sammen (du skal høre et klikk). Kontroller at utstyrsholderen er satt riktig inn hvis du bruker tilbehør med foodprocessorbollen. Hvis du bruker mikserkannen, må du sørge for at den er låst i én av de fire låseposisjonene. Hold lokket lukket for å unngå søl. Hvis du bruker foodprocessoren, må du sørge for at håndtaket på bollen står rett over symbolet med en lukket lås. Lokket på bollen er satt riktig sammen når tappen er låst inn i sporet på håndtaket på bollen. Hvis alle delene er satt riktig sammen, begynner apparatet å fungere når du velger en hastighet med hastighetsvelgeren eller trykker på pulseringsknappen.

Jeg har valgt feil hastighet for tilbehøret jeg bruker.

Kontroller fargen på tilbehøret, og velg den tilsvarende hastigheten med hastighetsvelgeren.

Emulgeringsplaten eller eltilbehøret roterer ikke.

Kontroller at emulgeringsplaten eller eltilbehøret er satt riktig på utstyrsholderen. Kontroller også at foodprocessorbollen og lokket er satt riktig sammen (du skal høre et klikk).

Oppskrifter

Pizzadeig

Ingredienser:

- 250 g hvetemel
- 1/2 teskje sukker
- 1/2 teskje salt
- 1/2 pakke gjær
- 140 g varmt vann
- 25 g olje

- 1** Sett utstyrsholderen i bollen, og plasser eltetilbehøret på utstyrsholderen.
- 2** Ha alle de tørre ingrediensene i bollen, og tilsett vann og olje.
- 3** Sett lokket på bollen og fest det (du skal høre et klikk). Velg den hastigheten som samsvarer med eltetilbehøret, og la apparatet gå til deigen har blitt en godt blandet ball. Dette tar cirka 30 sekunder.
- 4** Ha deigen i en bolle, dekk den med et fuktig håndkle, og la den heve i cirka 40 minutter til den er dobbelt så stor.
- 5** Dryss litt mel på benken, kjevle ut deigen, lag to pizzabunner, og plasser dem på en smurt bakeplate.
- 6** Dekk pizzabunnene ned tomatsaus og favorittfyllet ditt. Du kan bruke ost, skinke, salami, bacon, sopp, tunfisk, løk, artisjokker, paprika osv. Dryss på litt oregano, hell litt olivenolje over pizzaene, og stek dem i ovnen.

Tips: Du kan bruke raspeinnlegget til å raspe cirka 200 g ost (parmesan eller gouda). Sett utstyrsholderen i bollen, og plasser innleggsholderen med raspeinnlegget på utstyrsholderen. Lukk og lås lokket (du skal høre et klikk). Del osten i biter som passer i materøret, og rasp osten.

Agurksalat med yoghurt dressing

Ingredienser:

- 1 agurk
- 2 kopper persilleblader
- 1 kopp yoghurt naturell
- 1 spiseskje sennep
- Salt og sort pepper etter smak

- 1** Sett utstyrsholderen i bollen, og plasser innleggsholderen med skiveinnlegget på utstyrsholderen.

Tips: Bruk skiveinnlegget for fin skivetykkelse til å kutte tynne skiver.

- 2** Sett lokket på bollen, og fest det (du skal høre et klikk). Kutt agurken i skiver. Se avsnittet Bruke apparatet under Innlegg til kutting og rasping for riktig hastighet.

Merk: Ikke trykk for hardt på stapperen når du presser agurken ned i materøret.

- 3** Legg agurkskivene i en serveringsbolle.
- 4** Sett utstyrsholderen i bollen, og plasser knivenheten på utstyrsholderen.
- 5** Ha persillen i bollen. Lukk og lås lokket (du skal høre et klikk).
- 6** Hakk persillen. Vri hastighetsvelgeren til P (puls-posisjon) for å ha bedre kontroll over hakkeprosessen.
- 7** Tilsett yoghurt, sennep, salt og pepper, og bearbeid noen sekunder til du får en jevn blanding.
- 8** Bland dressingene med agurkskivene, og sett agurksalaten i kjøleskapet før servering.

Pisket krem

Ingredienser:

- 250 ml fersk kremfløte

- 1** Avkjøl kremfløten i minst to timer før bearbeidingen.
- 2** Sett utstyrsholderen i bollen, og plasser emulgeringsplaten på utstyrsholderen.
- 3** Ha kremfløten i bollen.
- 4** Sett lokket på bollen, og fest det (du skal høre et klikk). Kjør fløten til du har fått ønsket konsistens. Velg den hastighetsinnstillingen som samsvarer med fargen på tilbehøret.

Tips: Sett den piskede kremen i kjøleskapet før servering. Du kan servere pisket krem på kaker, is, frukt, kaffe eller bruke den som fyll i kaker osv.

Introdução

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

Descrição geral (fig. 1)

- A** Acessório fino para fatiar
- B** Acessório médio para fatiar
- C** Acessório para granular
- D** Acessório de corte em tiras (fino)
- E** Acessório de corte em tiras (grosso)
- F** Suporte de inserção
- G** Disco misturador
- H** Batedor
- I** Capa de protecção para a lâmina
- J** Lâmina
- K** Pressor
- L** Tubo dos alimentos
- M** Tampa
- N** Bloqueador
- O** Tampa do copo misturador
- P** Copo misturador
- Q** Suporte dos acessórios
- R** Taça do robot
- S** Fecho de segurança
- T** Selector de velocidade

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Geral

Perigo

- Nunca mergulhe o motor em água ou outro líquido, nem o enxágue à torneira. Utilize apenas um pano húmido para limpar o motor.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de ligar o aparelho.
- Nunca ligue este aparelho a um temporizador de forma a evitar situações de perigo.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outras peças estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Se os alimentos ficarem colados ao copo misturador ou à taça, desligue o aparelho e retire a ficha da corrente. Depois, utilize uma espátula para remover os alimentos da parede.
- Nunca utilize os dedos ou um objecto (por exemplo, uma espátula) para empurrar os ingredientes no tubo dos alimentos com o aparelho em funcionamento. Utilize apenas o pressor para este fim.
- Tenha muito cuidado ao manusear ou limpar os acessórios, a lâmina do robô e a lâmina do copo misturador. Os rebordos das lâminas e dos acessórios são muito afiados. Tenha especial cuidado quando esvaziar a taça ou o copo misturador.

Cuidado

- Nunca desligue o aparelho rodando o copo misturador, a taça ou a tampa da taça. Desligue sempre o aparelho rodando o botão de controlo de velocidade para a posição 0.
- Desligue o aparelho antes de desmontar qualquer acessório.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada após cada utilização.

- Desligue sempre o aparelho da corrente, antes de colocar os dedos ou um objecto (p. ex., uma espátula) dentro do copo misturador.
- Aguarde até que as peças em movimento parem de trabalhar antes de retirar a tampa da taça ou do copo.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.
- Não exceda o nível máximo indicado no copo ou na taça.
- Consulte as tabelas deste manual do utilizador para os tempos e quantidades de processamento correctos.
- Certos ingredientes podem causar a descoloração da superfície dos acessórios. Isso não tem qualquer efeito negativo, até porque a descoloração normalmente desaparece passado algum tempo.
- Nunca encha o copo misturador ou a taça do robô com ingredientes a temperaturas superiores a 80°C.
- Se utilizar o copo misturador para preparar um líquido quente, coloque sempre a tampa para evitar escaldar-se com salpicos do líquido quente.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

Campos electromagnéticos (EMF)

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

Características de segurança

Fecho de segurança incorporado

Este dispositivo garante que o aparelho é ligado apenas se o copo misturador ou a taça tiverem sido montados correctamente sobre a unidade do motor; tendo a respectiva tampa sido adequadamente colocada. Se estes requisitos forem cumpridos (consulte o capítulo "Utilizar o aparelho"), o fecho de segurança abre.

Antes da primeira utilização

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

Utilizar o aparelho

Geral

- O aparelho integra um fecho de segurança que evita a activação do aparelho caso o copo misturador ou a taça do robô e a respectiva tampa não tiverem sido montados correctamente.

Robot

- 1** Coloque a taça sobre a unidade do motor (1) e gire para a direita para fixar (2) (fig. 2).

Nota: A taça encontra-se correctamente montada quando a pega se situa directamente acima do símbolo de fecho.

- 2** Coloque o suporte dos acessórios (lâmina, batedor, disco para emulsionar ou suporte de inserção com um dos acessórios) na taça. Consulte a secção adequada em baixo.

- 3** Quando utilizar a lâmina ou o batedor, coloque os ingredientes na taça.

Nota: Não ultrapasse a indicação MAX da taça.

- 4** Coloque a tampa na taça (1). Gire a tampa para a direita (2) para a fixar (estalido) (fig. 3).

Nota: Certifique-se de que a saliência na tampa se fixa na ranhura na pega da taça.

- 5** Quando utilizar o suporte de inserção com um dos acessórios, adicione os ingredientes através do tubo dos alimentos e empurre-os com o pressor.
- 6** Selecione a regulação de velocidade correspondente à cor do acessório que escolheu. Consulte a secção adequada em baixo.

- 7** Quando terminar, rode o selector de velocidade para a posição 0 (fig. 4).

Tubo dos alimentos e pressor

- Use o tubo para juntar líquidos e/ou outros ingredientes sólidos. (fig. 5)
- Utilize o pressor para empurrar ingredientes sólidos pelo tubo. (fig. 6)

Sugestão: Poderá ainda utilizar o pressor para fechar o tubo dos alimentos. Deste modo, os ingredientes não saem do tubo.

Lâmina

A lâmina permite picar, misturar, liquidificar ou desfazer ingredientes.

- 1** Retire a protecção da lâmina (fig. 7).

Os rebordos são muito afiados. Evite tocar-lhes!

- 2** Coloque o suporte dos acessórios dentro da taça. (fig. 8)

- 3** Posicione a lâmina no suporte dentro da taça (fig. 9).

- 4** Deite os ingredientes na taça. Corte previamente os pedaços maiores em cubos com cerca de 3 x 3 x 3 cm (fig. 10).

Nota: Coloque sempre o suporte dos acessórios, com a lâmina montada, na taça antes de adicionar os ingredientes.

- 5** Coloque a tampa na taça (1). Gire a tampa para a direita (2) para a fixar (estalido) (fig. 11).

Nota: Certifique-se de que a saliência na tampa se fixa na ranhura na pega da taça.

- 6** Introduza o pressor no tubo dos alimentos.

- 7** Seleccione a velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 12).

- 8** Quando terminar, regule o selector de velocidade para a posição 0 e desligue o aparelho da tomada (fig. 4).

Sugestões

- Se estiver a picar cebolas, rode o selector de velocidade para P (posição "Pulse") algumas vezes para evitar que as cebolas fiquem demasiado picadas (fig. 13).
- Não deixe o aparelho a funcionar demasiado tempo quando picar queijo (rijo) ou chocolate. Caso contrário, estes ingredientes aquecem demasiado, começam a derreter e ganham grumos.
- Não use a lâmina para picar ingredientes muito duros, como grãos de café, açafraão, noz moscada e cubos de gelo, porque poderá estragar a lâmina.
- Se os alimentos ficarem colados à lâmina ou à taça, desligue o aparelho e retire a ficha da corrente. Depois, utilize uma espátula para remover os alimentos da parede.

Batedor

Este acessório pode ser utilizado para bater massas levedadas para pão e pizza.

- 1** Coloque o suporte dos acessórios dentro da taça (fig. 8).

- 2** Posicione o batedor no suporte dos acessórios. (fig. 14)

Nota: Coloque sempre o suporte dos acessórios, com o batedor montado, na taça antes de adicionar os ingredientes.

- 3** Coloque os ingredientes na taça (fig. 15).

- 4** Coloque a tampa na taça (1). Gire a tampa para a direita (2) para a fixar (estalido) (fig. 16).

Nota: Certifique-se de que a saliência na tampa se fixa na ranhura na pega da taça.

- 5** Introduza o pressor no tubo dos alimentos.

- 6** Seleccione a velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 17).

- 7** Quando terminar, regule o selector de velocidade para a posição 0 e desligue o aparelho da tomada (fig. 18).

Acessórios para fatiar, cortar e granular

Nunca processe ingredientes duros, como cubos de gelo, com os acessórios.

O rebordo dos acessórios é muito afiado. Evite tocar-lhes!

1 Coloque o suporte dos acessórios dentro da taça (fig. 8).

2 Coloque o acessório metálico para cortar, fatiar ou granular no suporte de inserção.

- Coloque a abertura do acessório sobre o eixo do suporte de inserção (fig. 19).
- Empurre a abertura do acessório sobre a saliência no eixo (fig. 20).
- Pressione o acessório sobre o suporte de inserção até que bloqueie em posição com um estalido (fig. 21).

3 Coloque o suporte de inserção no suporte dos acessórios (fig. 22).

4 Coloque a tampa na taça (1). Gire a tampa para a direita (2) para a fixar (estalido) (fig. 23).

Nota: Certifique-se de que a saliência na tampa se fixa na ranhura na pega da taça.

5 Introduza os ingredientes no tubo dos alimentos. (fig. 24)

- Corte previamente os ingredientes de maior tamanho em pedaços para colocação no tubo dos alimentos.
- Encha o tubo dos alimentos uniformemente para obter os melhores resultados.
- Quando tiver que processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas doses de cada vez e esvazie a taça entre cada processamento.

6 Seleccione a velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 17).

7 Empurre ligeiramente os ingredientes com o pressor dentro do tubo.

8 Quando terminar, regule o selector de velocidade para a posição 0 e desligue o aparelho da tomada (fig. 18).

Sugestões

- Quando estiver a cortar ou a granular ingredientes moles, utilize uma velocidade baixa para evitar que os ingredientes se transformem em puré.
- Não deixe o aparelho funcionar durante muito tempo quando corta queijo (duro). Se o fizer, o queijo sobreaquece, começa a derreter e forma grumos.
- Não utilize os acessórios para processar chocolate. Deverá utilizar a lâmina para este fim.

Disco misturador

Pode utilizar o disco de emulsionar para bater natas e ovos, claras, pudins instantâneos, maionese e preparados para bolos esponjosos.

1 Coloque o suporte dos acessórios dentro da taça (fig. 8).

2 Coloque o disco para emulsionar no suporte dos acessórios (fig. 25).

3 Coloque os ingredientes na taça. (fig. 26)

4 Coloque a tampa na taça (1). Gire a tampa para a direita (2) para a fixar (estalido) (fig. 27).

5 Introduza o pressor no tubo dos alimentos.

6 Seleccione a velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 17).

7 Quando terminar, regule o selector de velocidade para a posição 0 e desligue o aparelho da tomada (fig. 18).

Sugestões

- Não utilize o disco para emulsionar para preparar massa para bolos que levem manteiga ou margarina, ou massas pesadas. Utilize o batedor para esse fim.
- Certifique-se de que a taça e o disco para emulsionar estão secos e sem qualquer gordura quando for bater claras. As claras devem encontrar-se à temperatura ambiente.

Liquidificadora

A liquidificadora destina-se a ser utilizada para:

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

1 Coloque o copo misturador no motor (1) e rode-o para a direita para o fixar (2). Existem quatro posições possíveis para fixar o copo misturador ao motor (fig. 28).

Não faça demasiada pressão na pega do copo misturador.

2 Introduza os ingredientes dentro do copo misturador (fig. 29).

Nunca encha o copo misturador com ingredientes que estejam a uma temperatura superior a 80°C.

Para evitar derrames, nunca encha o copo acima da indicação de nível máximo.

3 Coloque a tampa sobre o copo misturador (1) e rode para a direita para fixar (2) (fig. 30).

4 Seleccione a velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 12).

Nunca abra a tampa para meter a mão ou qualquer objecto dentro do copo estando a máquina a trabalhar.

Deixe sempre o aparelho arrefecer à temperatura ambiente depois de processar duas porções.

5 Quando terminar, regule o selector de velocidade para a posição 0 e desligue o aparelho da tomada (fig. 4).

Sugestões

- Com o aparelho em funcionamento, poderá adicionar ingredientes líquidos ou sólidos através da abertura na tampa do copo (fig. 31).

- Quanto mais tempo a máquina trabalhar, mais finos ficarão os alimentos.
- Corte previamente os ingredientes sólidos em pedaços mais pequenos antes de os colocar no copo. Se pretende processar uma grande quantidade, faça-o por lotes mais pequenos em vez de trabalhar uma grande quantidade de uma só vez.
- Para picar cubos de gelo, coloque-os dentro do copo, feche a tampa e rode o selector de velocidade para P (posição "Pulse").
- Alguns ingredientes, por exemplo fruta, são de mais fácil processamento se adicionar líquido (por exemplo, sumo de limão).
- Ao processar sopa, utilize ingredientes cozinhados.
- Se não ficar satisfeita com os resultados, deixe a máquina trabalhar mais algumas vezes, rodando o selector de velocidade para P (posição "Pulse"). Também pode tentar obter melhores resultados mexendo os ingredientes com uma espátula (com a máquina parada!), ou retirando uma pequena quantidade para processar menos ingredientes de cada vez.
- Quando processar um líquido que esteja quente ou que tenha tendência para formar espuma (por exemplo, o leite), não deite no copo mais do que 500 ml para evitar derramar.
- Se os alimentos ficarem colados ao copo misturador, desligue o aparelho e retire a ficha da corrente. Depois, utilize uma espátula para remover os alimentos da parede do copo.

Limpeza

1 Desligue o aparelho e remova a ficha de alimentação da tomada eléctrica.

2 Limpe o motor com um pano húmido.

Nunca mergulhe o motor em água nem o enxágue à torneira.

3 As peças que entram em contacto com os alimentos devem ser sempre lavadas com água quente e um pouco de detergente líquido logo após cada utilização.

Limpe a lâmina do robô, a lâmina da liquidificadora e os acessórios com extremo cuidado. Os rebordos de corte são muito afiados!

Nota: Todas as peças, excepto a unidade de motor, podem ser lavadas na máquina de lavar a loiça.

- Tenha o cuidado de não deixar os rebordos das lâminas e dos acessórios entrarem em contacto com objectos duros, para evitar que fiquem rombos.

Limpeza rápida da taça do robô e do copo misturador

- 1 Deite água tépida (não mais de 0,5 litros) e um pouco de detergente líquido dentro da taça do robô e do copo misturador.
- 2 Coloque a tampa na taça do robô ou do copo misturador e rode-a para a direita para fixá-la.
- 3 Seleccione a velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 18).
- 4 Deixe o aparelho funcionar até que a taça do robô ou o copo misturador esteja limpo, ou durante um período de 30 segundos.
- 5 Retire o copo misturador ou a taça do robô e passe-o por água limpa.

Arrumação

- 1 Pode enrolar o cabo em torno da base do aparelho.

Meio ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente (fig. 32).

Assistência e garantia

Se necessitar de assistência ou informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em www.philips.com ou contacte o Centro de Apoio ao Consumidor da Philips no seu país (pode encontrar os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Apoio no seu país, visite o seu representante Philips local.

Resolução de problemas

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

Problema

Solução

Quando rodo o selector de velocidade para uma velocidade ou para P (posição "Pulse"), o aparelho não funciona.

Verifique se a taça do robô e a respectiva tampa foram correctamente montados. Se estiver a utilizar um acessório com a taça, certifique-se de que o suporte dos acessórios foi introduzido de forma adequada. Se utilizar o copo misturador, assegure-se de que está bloqueado numa das quatro posições permitidas. Mantenha a tampa fechada para evitar derrames. Se utilizar o robô, a peça da taça deverá encontrar-se directamente acima do símbolo de fecho. A tampa da taça encontra-se montada correctamente, quando a saliência está fixa na ranhura da pega. Se todos os componentes tiverem sido montados de forma adequada, o aparelho começa a funcionar quando seleccionar uma velocidade ou premir o botão "Pulse".

Selecionei a velocidade incorrecta para o acessório que estou a utilizar.

Escolha a velocidade de acordo com a cor do acessório.

O disco para emulsionar ou o batedor não giram.

Verifique se o disco ou o batedor estão colocados correctamente no suporte dos acessórios. Certifique-se ainda de que a taça do robô e a respectiva tampa estão correctamente montadas.

Receitas

Massa para pizza

Ingredientes:

- 250 g de farinha
- 1/2 colher de chá de açúcar
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 pacote de fermento
- 140 g de água tépida
- 25 g de óleo

- 1** Coloque o suporte dos acessórios na taça e o batedor no suporte.
- 2** Coloque todos os ingredientes secos na taça; adicione a água e o óleo.
- 3** Coloque a tampa na taça e fixe-a (estalido). Selecione a velocidade correspondente ao batedor e deixe o aparelho funcionar até que a massa seja uma bola bem misturada (cerca de 30 segundos).
- 4** Coloque a massa numa taça, cubra com um pano húmido e deixe levedar até ao dobro do volume durante cerca de 40 minutos.
- 5** Polvilhe a bancada com farinha, espalme a massa e crie duas bases de pizza; coloque num tabuleiro untado com manteiga.
- 6** Cubra as bases com molho de tomate e a sua cobertura de eleição. Poderá utilizar queijo, fiambre, salame, bacon, cogumelos, atum, cebolas, alcachofra, pimento, etc. Espalhe orégão. Verta azeite e leve ao forno.

Sugestão: Pode utilizar o acessório de corte para cortar cerca de 200 g de queijo (Parmesão ou Gouda). Coloque o suporte dos acessórios na taça e o suporte de inserção no suporte dos acessórios. Feche a tampa (estalido). Corte o queijo em pedaços que possam ser introduzidos no tubo dos alimentos e processe o queijo.

Salada de pepino com molho de iogurte

Ingredientes:

- 1 pepino
- 2 chávenas de folhas de salsa
- 1 chávena de iogurte natural
- 1 colher de sopa de mostarda
- sal e pimenta q.b.

- 1** Coloque o suporte dos acessórios na taça e o acessório para fatiar no suporte.

Sugestão: Utilize o acessório de fatiar para cortar fatias finas.

- 2** Coloque a tampa na taça e fixe-a (estalido). Corte o pepino em fatias. Consulte o capítulo “Utilizar o aparelho” sob “Acessórios para fatiar e cortar” relativamente à velocidade adequada.

Nota: Não exerça demasiada força sobre o pressor quando estiver a empurrar o pepino para dentro do tubo de alimentação.

- 3** Coloque o pepino numa taça para servir.
- 4** Coloque o suporte dos acessórios na taça do robot e a lâmina no suporte.
- 5** Coloque a salsa na taça. Feche a tampa.
- 6** Pique a salsa. Rode o selector de velocidade para P (posição “Pulse”) para um maior controlo do processo.
- 7** Junte o iogurte, a mostarda, o sal e a pimenta e processe durante mais alguns segundos até obter uma mistura homogênea.
- 8** Misture o molho com as fatias de pepino; coloque no frigorífico antes de servir.

Natas batidas

Ingredientes:

- 250 ml de natas frescas

- 1** Coloque as natas no frigorífico durante pelo menos 2 horas antes do processamento.
- 2** Coloque o suporte dos acessórios na taça e o disco para emulsionar no suporte.
- 3** Coloque as natas na taça.
- 4** Coloque a tampa na taça e fixe-a (estalido). Processe as natas até obter a consistência desejada. Seleccione a velocidade correspondente à cor do acessório.

Sugestão: Refrigere as natas antes de servir. Poderá colocá-las sobre bolos, gelado, fruta, café ou utilizá-las como recheio para bolos.

Introduktion

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

Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Insats för finskivning
- B** Insats för skivning, medium
- C** Insats för finfördelning
- D** Insats för finrivning
- E** Insats för grov rivning
- F** Insatshållare
- G** Emulgeringsskiva
- H** Knådningstillbehör
- I** Skydd för knivenhet
- J** Knivenhet
- K** Presskloss
- L** Matningsrör
- M** Lock
- N** Propp
- O** Lock till mixerbehållare
- P** Mixerbehållare
- Q** Redskapshållare
- R** Matberedarskål
- S** Säkerhetsspärr
- T** Hastighetsväljare

Viktigt

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

Allmänt

Fara

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

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eftersom det kan leda till en farlig situation.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Stäng av apparaten och dra ur nätsladden om mat fastnar på mixerbehållarens eller skålens sidor. Ta sedan bort maten med hjälp av en spatel.
- Använd aldrig fingrarna eller något annat föremål än pressklossen (t. ex. en slickepott) till att trycka ned ingredienser i matningsröret när matberedaren är igång.
- Var försiktig när du använder eller rengör insatserna, matberedarens knivenhet och mixerbehållarens knivenhet. Eggarna på knivenheterna är mycket vassa. Var extra försiktig när du tar bort dem från skålen eller mixerbehållaren.

Varning!

- Stäng aldrig av apparaten genom att vrida på mixerbehållaren, skålen eller skålens lock. Stäng alltid av apparaten genom att vrida hastighetsväljaren till 0.
- Stäng av apparaten innan du tar bort något tillbehör.
- Dra ur nätsladden direkt efter användning.
- Dra alltid ur nätsladden innan du stoppar ned fingrarna eller något föremål (t.ex. en slickepott) i mixerbehållaren.
- Vänta tills alla rörliga delar har stannat innan du tar bort locket från skålen eller behållaren.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Överskrid inte maxnivån på behållaren eller skålen.
- Mängder och tillredningstider hittar du i tabellen i den här användarhandboken.
- Vissa ingredienser kan missfärga ytorna på tillbehören. Det påverkar inte tillbehören negativt på något sätt. Missfärgningen försvinner vanligtvis efter ett tag.
- Fyll aldrig mixerbehållaren eller matberedarskålen med ingredienser som är varmare än 80 °C.
- När du använder mixerbehållaren för att tillreda vätska som är varm ska du alltid sätta på locket på behållaren för att undvika att du bränner dig på varm vätska som kan skvätta ut ur behållaren.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

Elektromagnetiska fält (EMF)

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

Säkerhetsfunktioner**Inbyggd säkerhetsspärr**

Den här funktionen gör att det bara går att slå på apparaten om du har monterat mixerbehållaren eller skålen på rätt sätt på motorenheten och

locket ordentligt på skålen. Om mixerbehållaren eller skålen och dess lock monteras på rätt sätt (se kapitlet Använda apparaten) låses den inbyggda säkerhetsspärren upp.

Före första användningen

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

Använda apparaten**Allmänt**

- Apparaten är utrustad med en inbyggd säkerhetsspärr som gör att den inte fungerar om mixern eller matberedarens skål och dess lock inte har satts ihop på rätt sätt.

Matberedare

- 1** Sätt skålen på motorenheten (1) och sätt fast den genom att vrida den medurs (2) (Bild 2).

Obs! Skålen sitter fast ordentligt när handtaget är direkt ovanför symbolen för låst.

- 2** Sätt redskapshållaren med önskat tillbehör i skålen (knivenhet, knådningstillbehör, emulgeringsskiva eller insatshållaren med en insatserna). Mer information finns i avsnitten nedan.

- 3** När du använder knivenheten eller knådningstillbehöret lägger du ingredienserna som ska tillredas i skålen.

Obs! Fyll inte skålen över MAX-nivån.

- 4** Sätt på locket på skålen (1). Sätt fast locket genom att vrida det medurs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 3).

Obs! Se till att den utstående delen på locket låses fast i öppningen på skålens handtag.

- 5** När du använder insatshållaren med en av insatserna tillsätter du ingredienserna genom matningsröret och trycker ned dem med pressklossen.
- 6** Välj den hastighet som motsvarar färgen på tillbehöret. Mer information finns i avsnitten nedan.
- 7** Vrid hastighetsväljaren till 0 när du är klar med tillredningen (Bild 4).

Matningsrör och presskloss

- Använd matningsröret för att tillsätta flytande och/eller fasta ingredienser. (Bild 5)
- Använd pressklossen till att trycka ned fasta ingredienser i matningsröret. (Bild 6)

Tips: Du kan också använda pressklossen till att stänga matningsröret. På så sätt kan ingredienserna inte komma ut ur matningsröret.

Knivenhet

Du kan använda knivenheten till att hacka, mixa, blanda eller göra puré av ingredienser.

- 1** Ta bort skyddet från kniven (Bild 7).
- Eggarna är mycket vassa. Rör inte vid dem.
- 2** Sätt i redskapshållaren i skålen. (Bild 8)
 - 3** Sätt knivenheten på redskapshållaren i skålen (Bild 9).
 - 4** Lägg ingredienserna i skålen. Skär större bitar i 3 x 3 x 3 cm stora bitar (Bild 10).

Obs! Sätt alltid redskapshållaren med knivenheten i skålen innan du tillsätter ingredienserna.

- 5** Sätt på locket på skålen (1). Sätt fast locket genom att vrida det medurs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 11).

Obs! Se till att den utstående delen på locket låses fast i öppningen på skålens handtag.

- 6** Sätt pressklossen i matningsröret.
- 7** Välj den hastighet som motsvarar tillbehörets färg (Bild 12).
- 8** Vrid hastighetsväljaren till 0 och koppla ur apparaten när du är klar med tillredningen (Bild 4).

Tips

- När du hackar lök vrider du hastighetsväljaren till P (pulsläge) några gånger för att förhindra att löken blir för fint hackad (Bild 13).
- Låt inte apparaten gå för länge när du hackar hårdost eller choklad. Ingredienserna kan då bli för varma, börja smälta och bli klumpiga.
- Använd inte knivenheten till att hacka mycket hårda ingredienser som kaffebönor, gurkmeja, muskot eller isbitar eftersom det kan göra kniven slö.
- Om mat fastnar på kniven eller på skålens sidor stänger du av apparaten och kopplar ur den. Använd sedan en spatel till att ta bort maten från kniven eller skålens sidor.

Knådningsstillbehör

Du kan använda knådningsstillbehöret till att knåda jäsdegår till bröd och pizza.

- 1** Sätt i redskapshållaren i skålen (Bild 8).
- 2** Sätt knådningsstillbehöret på redskapshållaren. (Bild 14)

Obs! Sätt alltid redskapshållaren med knådningsstillbehöret i skålen innan du tillsätter ingredienserna.

- 3** Lägg ingredienserna i skålen (Bild 15).
- 4** Sätt på locket på skålen (1). Sätt fast locket genom att vrida det medurs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 16).

Obs! Se till att den utstående delen på locket låses fast i öppningen på skålens handtag.

- 5** Sätt pressklossen i matningsröret.
- 6** Välj den hastighet som motsvarar tillbehörets färg (Bild 17).

- 7** Vrid hastighetsväljaren till 0 och koppla ur apparaten när du är klar med tillredningen (Bild 18).

Insatser för skivning, rivning och finfördelning

Kör aldrig sådana hårda ingredienser som t.ex. isbitar med insatserna.

Insatsernas skäreppor är mycket vassa. Ta inte på dem!

- 1** Sätt i redskapshållaren i skålen (Bild 8).
- 2** Placera insatsen av metall för rivning, skivning eller finfördelning i insatshållaren.
 - Placera insatsens öppning över insatshållarens skaft (Bild 19).
 - Tryck insatsens öppning över utskjutningen på skaftet (Bild 20).
 - Tryck ned insatsen på insatshållaren tills den låses på plats med ett klick (Bild 21).
- 3** Placera insatshållaren med insatsen på redskapshållaren (Bild 22).
- 4** Sätt på locket på skålen (1). Sätt fast locket genom att vrida det medurs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 23).

Obs! Se till att den utstående delen på locket låses fast i öppningen på skålens handtag.

- 5** Lägg ingredienserna i matningsröret. (Bild 24)
 - Skär stora ingredienser i mindre bitar som passar i matningsröret.
 - Fyll matningsröret jämnt för bäst resultat.
 - När du ska tillreda en stor mängd ingredienser tillreder du lite i taget och tömmer skålen mellan omgångarna.
- 6** Välj den hastighet som motsvarar tillbehörets färg (Bild 17).
- 7** Tryck pressklossen lätt mot ingredienserna i matningsröret.
- 8** Vrid hastighetsväljaren till 0 och koppla ur apparaten när du är klar med tillredningen (Bild 18).

Tips

- När du river eller finfördelar mjuka ingredienser ska du använda en låg hastighet för att förhindra att ingredienserna blir till puré.

- Låt inte apparaten gå för länge när du river hårdost. Osten kan då bli för varm, börja smälta och bli klumpig.
- Använd inte insatserna till att riva choklad. Använd endast knivenheten till det ändamålet.

Emulgeringsskiva

Du kan använda emulgeringsskivan till att vispa grädde, ägg, äggvitor, snabbgröt, majonnäs och lätt sockerkakssmet.

- 1** Sätt i redskapshållaren i skålen (Bild 8).
- 2** Sätt emulgeringsskivan på redskapshållaren (Bild 25).
- 3** Lägg ingredienserna i skålen. (Bild 26)
- 4** Sätt på locket på skålen (1). Sätt fast locket genom att vrida det medurs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 27).
- 5** Sätt pressklossen i matningsröret.
- 6** Välj den hastighet som motsvarar tillbehörets färg (Bild 17).
- 7** Vrid hastighetsväljaren till 0 och koppla ur apparaten när du är klar med tillredningen (Bild 18).

Tips

- Använd inte emulgeringsskivan till att tillreda kaksmet med smör eller margarin eller till att knåda deg. Använd knådningstillbehöret för sådana ändamål.
- Se till att skålen och emulgeringsskivan är torra och fettfria när du vispar äggvitor. Äggvitorna måste vara rumstempererade.

Mixer

Mixern används till att:

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

- 1** Placera mixerbehållaren på motorenheten (1) och vrid den medsols för att sätta fast den (2). Det finns fyra möjliga lägen för att sätta fast mixern på motorenheten (Bild 28).

Tryck inte för hårt på mixerbehållarens handtag.

- 2** Lägg ingredienserna i behållaren (Bild 29).

Fyll aldrig mixerbehållaren med ingredienser som är varmare än 80 °C.

Undvik spill genom att aldrig fylla behållaren ovanför maxnivån, särskilt inte när du mixar varma vätskor.

- 3** Sätt locket på mixerbehållaren (1) och sätt fast det genom att vrida det medurs (2) (Bild 30).

- 4** Välj den hastighet som motsvarar tillbehörets färg (Bild 12).

Öppna aldrig locket och stick ned handen eller något annat föremål i behållaren medan mixern är igång.

Låt alltid apparaten svalna till rumstemperatur efter att du har tillrett två omgångar.

- 5** Vrid hastighetsväljaren till 0 och koppla ur apparaten när du är klar med tillredningen (Bild 4).

Tips

- När apparaten är igång kan du fylla på vätska eller fasta ingredienser i mixerbehållaren genom öppningen i locket (Bild 31).
- Ju längre du kör apparaten desto mer finfördelad blir blandningen.
- Skär fasta ingredienser i mindre bitar innan du lägger dem i mixerbehållaren. Om du vill tillreda en stor mängd ingredienser kör du flera mindre omgångar istället för en stor omgång på en gång.
- Krossa isbitar genom att lägga dem i behållaren, stänga locket och vrida hastighetsväljaren till P (pulsläge).
- Vissa ingredienser, t.ex. frukt, är enklare att mixa om du tillsätter lite vätska, t.ex. citronsaft.
- Använd kokta ingredienser när du ska mixa soppa.
- Om du inte är nöjd med resultatet kör du apparaten några extra gånger genom att vrida hastighetsväljaren till P (pulsläge). Du kan

också blanda ingredienserna med en spatel (inte när mixern är igång), eller hälla ut lite av innehållet och tillreda en mindre mängd.

- När du tillreder vätska som är varm eller kan skumma (t.ex. mjölk) ska du inte hälla mer än en halv liter i mixerbehållaren för att undvika spill.
- Stäng av apparaten och dra ur nätsladden om mat fastnar på mixerbehållarens sidor. Ta sedan bort maten med hjälp av en spatel.

Rengöring

- 1** Stäng av apparaten och dra ut nätsladden ur vägguttaget.

- 2** Gör ren motorenheten med en fuktad trasa.

Sänk aldrig ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.

- 3** Rengör de delar som har kommit i kontakt med mat i varmt vatten med lite diskmedel omedelbart efter användning.

Rengör knivenheten till matberedaren, insatserna och knivenheten till mixern mycket försiktigt. Eggarna är mycket vassa.

Obs! Alla delar utom motorenheten kan även diskas i diskmaskin.

- Se till att knivarnas eggar och insatserna inte kommer i kontakt med hårda föremål. De kan då bli slöa.

Snabbrengöring av matberedarskålen och mixerbehållaren

- 1** Häll ljummet vatten (inte mer än 0,5 liter) och lite diskmedel i matberedarskålen eller mixerbehållaren.

- 2** Placera locket på matberedarskålen eller mixerbehållaren och vrid det medsols för att sätta fast det.

- 3** Välj den hastighet som motsvarar tillbehörets färg (Bild 18).

- 4** Låt apparaten gå tills matberedarskålen eller mixerbehållaren är ren eller i 30 sekunder.

- 5** Ta bort mixerbehållaren eller matberedarskålen och skölj den med rent vatten.

Förvaring

- 1 Du kan linda nätsladden runt apparatens undersida.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 32).

Service och garanti

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

Felsökning

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

Problem

Lösning

När jag vrider hastighetsväljaren till en hastighet eller till P (pulsläge) fungerar inte apparaten.

Se till matberedarskålen eller mixerbehållaren och dess lock är ordentligt hopsatta (ett klickljud ska höras). Kontrollera att redskapshållaren har satts fast ordentligt om du använder ett tillbehör med matberedarskålen. Om du använder mixerbehållaren ser du till att den är låst i något av de fyra låsningslägena. Låt locket sitta på för att förhindra spill. Om du använder matberedaren ser du till att skålens handtag är direkt ovanför symbolen för låst. Skålens lock sitter fast ordentligt när den utstående delen är fastsatt i öppningen på skålens handtag. Om alla delar är ordentligt fastsatta startar apparaten när du väljer en hastighet med hastighetsväljaren eller trycker på pulsknappen.

Jag har valt fel hastighet för det tillbehör jag använder.

Kontrollera tillbehörets färg och välj motsvarande hastighet med hastighetsväljaren.

Emulgeringsskivan eller knådningstillbehöret rör sig inte.

Se till att emulgeringsskivan eller knådningstillbehöret är ordentligt fastsatt på redskapshållaren. Kontrollera också att matberedarskålen och locket är hopsatta på rätt sätt (ett klickljud ska höras).

Recept

Pizzadeg

Ingredienser:

- 250 g vetemjöl
- 1/2 tesked socker
- 1/2 tesked salt
- 1/2 paket snabbjäst
- 140 g varmt vatten
- 25 g olja

- 1** Sätt redskapshållaren i skålen och placera sedan knådningstillbehöret på redskapshållaren.
- 2** Lägg alla torra ingredienser i skålen och tillsätt vatten och olja.
- 3** Sätt på locket på skålen och fixera det (ett klickljud hörs). Välj den hastighet som motsvarar knådningstillbehöret och låt apparaten gå tills degen har blivit en välknådad boll. Det tar ca 30 sekunder.
- 4** Lägg degen i en skål, täck den med en fuktig duk och låt den jäsa i ca 40 minuter tills den är dubbelt så stor.
- 5** Lägg lite mjöl på arbetsbänken, rulla degen och gör två pizzadegar. Lägg dem sedan på en smord plåt.
- 6** Täck pizzadegarna med tomatås och din favoritfyllning. Du kan använda ost, skinka, salami, bacon, svamp, tonfisk, lök, kronärtskocka, paprika m.m. Strö över lite oregano och håll lite olivolja på pizzorna innan du gräddar dem.

Tips: Du kan använda rivningsinsatsen till att riva ca 200 g ost (parmesan eller gouda). Sätt redskapshållaren i skålen och sätt rivningsinsatsen på redskapshållaren. Stäng och lås locket (ett klickljud hörs). Skär osten i bitar som får plats i matningsröret och riv sedan osten.

Gurksallad med yoghurtsås

Ingredienser:

- 1 gurka
- 5 dl persilja
- 2,5 dl naturell yoghurt
- 1 msk senap
- Salt och svartpeppar efter smak

- 1** Sätt redskapshållaren i skålen och placera sedan insatshållaren med skivningstillbehöret på redskapshållaren.

Tips: Använd insatsen för finskivning för att skära tunna skivor.

- 2** Sätt på locket på skålen och fixera det (ett klickljud hörs). Skiva gurkan. Se kapitlet Använda apparaten under Skivnings- och rivningsinsatser för lämplig hastighet.

Obs! Tryck inte för mycket på pressklossen när du trycker ned gurkan i matningsröret.

- 3** Lägg den skivade gurkan i en serveringsskål.
- 4** Sätt redskapshållaren i skålen och placera sedan knivenheten på redskapshållaren.
- 5** Lägg persiljan i skålen. Stäng och lås locket (ett klickljud hörs).
- 6** Hacka persiljan. Vrid hastighetsväljaren till P (pulsläge) för att ha bättre kontroll över hackningen.
- 7** Tillsätt yoghurt, senap, salt och peppar och mixa i ytterligare några sekunder tills blandningen är slät.
- 8** Blanda såsen med gurkskivorna och förvara gurksalladen i kylskåp före servering.

Vispad grädde

Ingredienser:

- 2,5 dl färsk grädde

- 1** Kyl grädden i minst två timmar innan du vispar den.
- 2** Sätt redskapshållaren i skålen och placera sedan emulgeringsskivan på redskapshållaren.
- 3** Häll grädden i skålen.
- 4** Sätt på locket på skålen och fixera det (ett klickljud hörs). Vispa grädden tills den har önskad konsistens. Välj den hastighet som motsvarar tillbehörets färg.

Tips: Förvara den vispade grädden i kylskåp före servering. Du kan servera vispad grädde till kakor, glass, frukt, kaffe eller använda den som fyllning i exempelvis tårter.

Giriř

rnmz satın aldığınız için teřekkr ederiz; Philips'e hoř geldiniz! Philips'in sunduęu destekten tam faydalanmak için lütfen ürününüzü řu adrese kaydedin: www.philips.com/welcome.

Genel açıklamalar (řek. 1)

- A** İnce kalınlıkta dilimleme ek bıçaęı
- B** Orta kalınlıkta dilimleme ek bıçaęı
- C** ętc ek bıçak
- D** Doęrama ek bıçaęı ince
- E** Doęrama ek bıçaęı kalın
- F** Ek bıçak tutacaęı
- G** Bulamaç bıçaęı
- H** Yoęurma aksesuarı
- I** Bıçak nitesi için koruyucu kapak
- J** Bıçak nitesi
- K** Yiyecek itici
- L** Besleme borusu
- M** Kapak
- N** Tapa
- O** Blender haznesinin kapaęı
- P** Mikser haznesi
- Q** Aparat yuvası
- R** Mutfak robotu haznesi
- S** Güvenlik kilidi
- T** Hız seçme düęmesi

nemli

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

Genel**Tehlike**

- Motor nitesini kesinlikle suya ve bařka sıvı maddelere batırmayın, musluk altında yıkamayın. Nemli bezle silerek temizleyin.

Uyarı

- Cihazı fiře takmadan önce üzerinde gösterilen gerilimin yerel řebeke gerilimine uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Tehlikeli bir durum yaratmamak için cihazı zamanlayıcı düęmesine baęlamayın.
- Elektrik fiři, kablosu veya dięer parçaları hasarlıysa, cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluřturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdięi bir servis merkezi veya benzer řekilde yetkilendirilmiř kiřiler tarafından deęiřtirilmesini saęlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kiřilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri geliřmemiř veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kiřiler tarafından (ocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük ocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Cihazı çalıřır durumda bırakmayın.
- Yiyecekler hazne i duvarına yapıřırsa cihazı kapatın ve fiřini prizden ekin. Daha sonra bir spatula kullanarak yiyeceęi temizleyin.
- Cihaz çalıřırken, malzemeleri besleme kanalından içeri bastırmak için asla parmaklarınızı veya bařka bir cismi (rn. spatula) kullanmayın. Bunun için sadece yiyecek iticisini kullanın.
- Ek bıçakları, mutfak robotu bıçak nitesi ve blender haznesinin bıçak ünitesini tutarken veya temizlerken çok dikkatli olun. Bıçak nitelerinin kesici kenarları ve ek bıçaklar çok keskindir. Hazneyi ve blender haznesini bořaltırken özellikle dikkatli olun.

Dikkat

- Cihazı kesinlikle blender haznesi, mutfak robotu haznesi veya hazne kapaęını vireerek kapatmayın. Cihazı mutlaka, hız seçme düęmesini 0 konumuna getirerek kapatın.
- Aksesuarları çıkarmadan önce cihazı kapatın.
- Kullanım sonrasında, cihazı mutlaka prizden ekin.
- Blender haznesinin içine elinizi ve herhangi bir cismi (rn. spatula) sokmadan önce mutlaka cihaz fiřini prizden ekin.
- Kasenin veya haznenin kapaęını çıkarmadan önce hareketli parçaların durmasını bekleyin.

- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız takdirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.
- Haznede belirtilen maksimum seviye göstergesini aşmayın.
- Uygun miktarlar ve işleme süreleri için bu kullanım kılavuzundaki tabloya başvurun.
- Bazı malzemeler, parçaların yüzeyinde renk değişimine neden olabilir. Bunun parçalar üzerinde olumsuz bir etkisi olmaz. Renk değişimi genellikle bir süre sonra geçer.
- Blender haznesini veya mutfak robotu haznesini 80 C°'den daha yüksek sıcaklıkta malzemelerle kesinlikle doldurmayın.
- Blender haznesini sıcak bir sıvı hazırlamak için kullanıyorsanız, hazneden sıcak sıvı sıçraması sonucu haşlanma riskini önlemek için her zaman hazne kapağını kapatın.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

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

Güvenlik özellikleri

Dahili güvenlik kilidi

Bu özellik, cihazı yalnızca, blender haznesini veya mutfak robotu haznesini motor ünitesine ve kapağı hazneye doğru bir şekilde yerleştirdiyseniz çalıştırmanızı sağlar. Blender haznesi veya mutfak robotu haznesi ve hazne kapakları doğru şekilde yerleştirilmiyse (bkz. 'Cihazın kullanımı' bölümü), dahili güvenlik kilidi açılacaktır.

İlk kullanımdan önce

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

Cihazın kullanımı

Genel

- Cihaz, blender haznesi veya mutfak robotu haznesi ve kapağı düzgün yerleştirilmediyse çalışmasını önleyen dahili bir güvenlik kilidi ile donatılmıştır.

Yiyecek işleyici

- 1** Hazneyi motor ünitesi üzerine yerleştirin (1) ve sabitlemek için saat yönünde çevirin (2) (Şek. 2).

Dikkat: Hazne, sapı tam olarak kapalı kilit simgesinin üzerine geldiğinde doğru olarak yerleştirilmiştir.

- 2** Hazne içindeki aparat yuvasına istediğiniz aksesuarı (bıçak ünitesi, yoğurma aksesuarı, bulamaç diski veya ek bıçaklardan biriyle ek bıçak tutacağı) takın. Bkz. aşağıda uygun bölüm.

- 3** Bıçak ünitesini veya yoğurma aparatını kullanırken, işlenecek malzemeleri haznenin içine koyun.

Dikkat: Hazneyi MAX göstergesini aşmayacak şekilde doldurun.

- 4** Kapağı haznenin üzerine yerleştirin (1). Sabitlemek için kapağı saat yönünde çevirin (2) ('klik') (Şek. 3).

Dikkat: Kapak üzerindeki çıkıntının hazne sapındaki yuvaya oturduğundan emin olun.

- 5** Ek bıçaklardan biriyle ek bıçak tutacağını kullanırken, malzemeleri besleme borusuna koyun ve itici ile aşağı doğru itin.

- 6** Seçtiğiniz aksesuarın rengine uygun hız ayarını seçin. Bkz. aşağıda uygun bölüm.

- 7** İşlem bittiğinde, hız seçme düğmesini 0 konumuna getirin (Şek. 4).

Besleme borusu ve itici

- Besleme borusunu sıvı ve/veya katı malzemeler eklemek için kullanın. (Şek. 5)

- Katı malzemeleri besleme borusundan ařađı itmek için iticiyi kullanın. (řek. 6)

İpuu: *Ayrıca iticiyi, besleme borusunu kapatmak için de kullanabilirsiniz. Bu malzemelerin besleme borusundan çıkmasını önler.*

Bıçak nitesi

Bıçak nitesini, malzemeleri dođramak, karıřtırmak veya pre yapmak için kullanabilirsiniz.

- 1** Bıçađın koruyucu kapađını çıkarın (řek. 7).

Bıçak kenarları çok keskindir. Bu kenarlara dokunmayın.

- 2** Aparat yuvasını hazneye yerleřtirin. (řek. 8)

- 3** Bıçak nitesini haznedeki aparat yuvasına yerleřtirin (řek. 9).

- 4** Malzemeleri hazneye koyun. Büyük yiyecek parçalarını, yaklařık 3x3x3 cm boyutlarında olacak řekilde önceden kesin (řek. 10).

Dikkat: *Malzemeleri eklemeyen önce hazneye her zaman bıçak nitesi ile aparat yuvasını yerleřtirin.*

- 5** Kapađı haznenin üzerine yerleřtirin (1). Sabitlemek için kapađı saat yönünde çevirin (2) ('klik') (řek. 11).

Dikkat: *Kapak zerindeki çıkıntının hazne sapındaki yuvaya oturduđundan emin olun.*

- 6** İticiyi besleme borusuna yerleřtirin.

- 7** Aksesuar rengine uygun hızı seçin (řek. 12).

- 8** İřlem bittiđinde, hız seçme düđmesini 0 konumuna getirin ve cihazın fiřini prizden çekin (řek. 4).

İpuçları

- Sođan dođrarken, hız seçme düđmesini birkaç kez P (darbe konumu) konumuna getirerek sođanın çok ince dođranmasını önleyin (řek. 13).
- Sert peynir veya çikolata dođrarken cihazı çok uzun süre çalıřtırmayın. Aksi taktirde, bu malzemeler fazla ısınarak erimeye ve topaklařmaya bařlarlar.

- Bıçađın körelmesine yol açabileceđinden, bıçak ünitesini kahve çekirdeđi, zerdeçal, muskat ve buz küpleri gibi sert malzemeleri dođramak için kullanmayın.
- Bıađa veya hazne i duvarına yiyecek yapıřırsa, cihazı kapatın ve fiřini prizden ekin. Daha sonra bıaktaki veya hazne duvarındaki yiyeceđi bir spatula kullanarak temizleyin.

Yođurma aksesuarı

Yođurma aksesuarını, ekmek ve pizza için mayalı hamur yođurmak amacıyla kullanabilirsiniz.

- 1** Aparat yuvasını hazneye yerleřtirin (řek. 8).

- 2** Yođurma aksesuarını aparat yuvasına yerleřtirin. (řek. 14)

Dikkat: *Malzemeleri eklemeyen önce hazneye her zaman yođurma aksesuarı ile aparat yuvasını yerleřtirin.*

- 3** Malzemeleri hazneye koyun (řek. 15).

- 4** Kapađı haznenin üzerine yerleřtirin (1). Sabitlemek için kapađı saat yönünde çevirin (2) ('klik') (řek. 16).

Dikkat: *Kapak zerindeki çıkıntının hazne sapındaki yuvaya oturduđundan emin olun.*

- 5** İticiyi besleme borusuna yerleřtirin.

- 6** Aksesuar rengine uygun hızı seçin (řek. 17).

- 7** İřlem bittiđinde, hız seçme düđmesini 0 konumuna getirin ve cihazın fiřini prizden çekin (řek. 18).

Dilimleme, dođrama ve öđütme ek bıçakları

E bıçaklar ile kesinlikle buz gibi çok sert cisimleri parçalamaya çalıřmayınız.

E bıçakların kesici kenarları çok keskindir. Bunlara dokunmayın.

- 1** Aparat yuvasını hazneye yerleřtirin (řek. 8).

2 Metal doğrama, dilimleme veya öğütme ek bıçağını, ek bıçak tutacağına yerleştirin.

- Ek bıçak deliğini, ek bıçak tutacağının miline yerleştirin (Şek. 19).
- Ek bıçak deliğini, mil çıkıntısına bastırın (Şek. 20).
- Ek bıçağı, sesli bir şekilde yerine oturana kadar ek bıçak tutacağına bastırın (Şek. 21).

3 Ek bıçak takılmış ek bıçak tutacağına, aparat yuvasına yerleştirin (Şek. 22).

4 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin (1). Sabitlemek için kapağı saat yönünde çevirin (2) ('klik') (Şek. 23).

Dikkat: Kapak üzerindeki çıkıntının hazne sapındaki yuvaya oturduğundan emin olun.

5 Malzemeleri besleme borusuna koyun. (Şek. 24)

- Besleme kanalına sığmalarını sağlamak için büyük malzemeleri önceden kesin.
- En iyi sonucu elde etmek için besleme kanalını eşit miktarda doldurun.
- Çok miktarda malzeme kullanacaksanız, küçük miktarlarla işleme başlayın ve gruplar arasında hazneyi boşaltın.

6 Aksesuar rengine uygun hızı seçin (Şek. 17).

7 İticiyi, yavaşça besleme borusundaki malzemelere bastırın.

8 İşlem bittiğinde, hız seçme düğmesini 0 konumuna getirin ve cihazın fişini prizden çekin (Şek. 18).

İpuçları

- Yumuşak malzemeleri parçalarken veya öğütürken, püre kıvamına gelmemeleri için düşük hız kullanın.
- Sert peynir doğrarken cihazı çok uzun süre çalıştırmayın. Aksi takdirde, peynir ısınarak erimeye ve topaklaşmaya başlar.
- Ek bıçakları çikolata işlemek için kullanmayın. Çikolata için sadece bıçak ünitesini kullanın.

Bulamaç bıçağı

Bulamaç diskini krema, yumurta, yumurta akı, hazır puding, mayonez ve yumuşak kek karışımı çırparken kullanabilirsiniz.

1 Aparat yuvasını hazneye yerleştirin (Şek. 8).

2 Bulamaç diskini aparat yuvasına yerleştirin (Şek. 25).

3 Malzemeleri hazneye koyun. (Şek. 26)

4 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin (1). Sabitlemek için kapağı saat yönünde çevirin (2) ('klik') (Şek. 27).

5 İticiyi besleme borusuna yerleştirin.

6 Aksesuar rengine uygun hızı seçin (Şek. 17).

7 İşlem bittiğinde, hız seçme düğmesini 0 konumuna getirin ve cihazın fişini prizden çekin (Şek. 18).

İpuçları

- Bulamaç diskini margarin ve katı yağ içeren kek karışımlarını hazırlarken veya hamur yoğururken kullanmayın. Bu işlemler için yoğurma aksesuarını kullanın.
- Yumurta akı çırparken haznenin ve bulamaç diskinin kuru ve yağsız olduğundan emin olun. Yumurta akı oda sıcaklığında olmalıdır.

Blender

Blenderin kullanım amaçları:

- Süt ürünlerini, sosları, meyve sularını, çorbaları ve içecek karışımlarını ve shake'leri karıştırmak.
- Krep hamuru, mayonez gibi yumuşak karışımlar hazırlamak.
- Bebe maması gibi pişmiş yiyecekleri püre haline getirmek.

1 Blender haznesini motor ünitesinin üzerine yerleştirin (1) sabitlemek için saat yönünde çevirin (2). Blender'i motor ünitesine sabitlemek için dört farklı konum vardır (Şek. 28).

Blender haznesinin sapına çok fazla güç uygulamayın.

2 Malzemeleri blender haznesine koyun (Şek. 29).

Mikser haznesini 80 C°'den daha yüksek sıcaklıkta malzemelerle kesinlikle doldurmayın.

Özellikle sıcak sıvıları karıştırırken sıçramayı önlemek için, hazneyi maksimum seviye göstergesinin üzerinde doldurmayın.

3 Kapağı blender haznesine yerleştirin (1) ve sabitlemek için saat yönünde çevirin (2) (Şek. 30).

4 Aksesuar rengine uygun hızı seçin (Şek. 12).

Blender çalışırken hazne içine elinizi veya başka bir nesne sokmak için asla kapağı açmayın.

İki defa kullandıktan sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

5 İşlem bittiğinde, hız seçme düğmesini 0 konumuna getirin ve cihazın fişini prizden çekin (Şek. 4).

İpuçları

- Cihaz çalışırken, kapaktaki açıklıktan blender haznesine sıvı veya katı malzemeler ekleyebilirsiniz (Şek. 31).
- Cihazı ne kadar çalıştırırsanız, karıştırma sonucu o kadar iyi olur.
- Katı malzemeleri blender haznesine koymadan önce küçük parçalar halinde kesin. Büyük miktarda yiyecek hazırlayacaksanız, malzemeleri bir defada işleme sokmak yerine küçük gruplara ayırarak hazırlayın.
- Buz küplerini kırmak için hazneye koyun, kapağı kapatın ve hız seçme düğmesini P (darbe) konumuna getirin.
- Meyve gibi bazı malzemeleri, örneğin limon suyu ekleyerek daha kolay karıştırabilirsiniz.
- Çorba karıştırırken, pişmiş malzemeler kullanın.
- Eğer istediğiniz sonuca ulaşamadıysanız, hız seçme düğmesini P (darbe) konumuna getirerek cihazı kısa sürelerle birkaç defa daha çalıştırın. Ayrıca, malzemeleri spatula ile karıştırarak (blender çalışırken değil) veya daha küçük miktarlarla çalışmak için malzemenin bir kısmını boşaltarak daha iyi bir sonuç almayı deneyebilirsiniz.
- Süt gibi köpüren sıvı gıdaları işleme sokarken, taşmayı önlemek için blender haznesini 500 ml'den daha fazla doldurmamaya dikkat edin.
- Yiyecekler hazne iç duvarına yapışırsa cihazı kapatın ve fişini prizden çekin. Daha sonra bir spatula kullanarak yiyeceği temizleyin.

Temizleme

1 Cihazı mutlaka ve elektrik fişini prizden çekin.

2 Motor ünitesini nemli bezle silerek temizleyin.

Motor ünitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.

3 Yiyeceklerle temas eden parçaları, kullandıktan hemen sonra bir miktar deterjan ve sıcak su ile temizleyin.

Mutfak robotunun bıçak ünitesini, blender'ın bıçak ünitesini ve ek bıçaklarını temizlerken çok dikkatli olun. Kesici kenarlar çok keskindir.

Dikkat: Motor ünitesi hariç tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

- Bıçak ve ek bıçak kesici kenarlarının sert nesnelere temas etmediğinden emin olun. Bu, körelmelerine neden olabilir.

Mutfak robotu haznesi ve blender haznesinin hızlı bir şekilde temizlenmesi

1 Mutfak robotu haznesine veya blender haznesine ılık su (0,5 litreden fazla değil) doldurun ve bir miktar bulaşık deterjanı ekleyin.

2 Kapağı mutfak robotu haznesine veya blender haznesine yerleştirin ve sabitlemek için saat yönünde çevirin.

3 Aksesuar rengine uygun hızı ayarını seçin (Şek. 18).

4 Cihazı, mutfak robotu veya blender haznesi temizlenene kadar veya 30 saniye çalıştırın.

5 Blender veya mutfak robotu haznesini yerinden çıkartarak, temiz su ile durulayın.

Saklama

1 Kabloyu, cihaz tabanı etrafına sarabilirsiniz.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalarına teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 32).

Servis ve garanti

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, www.philips.com.tr adresindeki Philips İnternet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Merkezi ile iletişim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayiine başvurun.

Sorun giderme

Bu bölümde, cihazda en sık karşılaşılabileceğiniz sorunlar özetlenmektedir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözmiyorsanız, bulunduğunuz ülkedeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişim kurun.

Sorun	Çözüm
Hız seçme düğmesini bir hız veya P (darbe) konumuna getirdiğinizde cihaz çalışmıyor.	Mutfak robotu haznesi ve kapağının veya blender haznesinin doğru şekilde ('klik') yerleştirildiğinden emin olun. Mutfak robotu haznesiyle bir aksesuar kullanıyorsanız, aparat yuvasının düzgün şekilde takıldığından emin olun. Blender haznesini kullanıyorsanız, dört kilitleme konumundan birinde olduğundan emin olun. Dökülmeyi engellemek için kapağı kapalı tutun. Mutfak robotunu kullanıyorsanız, hazne sapının doğrudan kapalı kilit simgesi altında olduğundan emin olun. Çıkıntı hazne sapı yuvasına oturduğunda, hazne kapağı doğru şekilde takılmıştır. Tüm parçalar düzgün şekilde takıldıysa, hız seçme düğmesi ile bir hız seçtiğinizde veya darbe düğmesine bastığınızda cihaz çalışmaya başlar.

Sorun

Çözüm

Kullandığım aksesuar için yanlış hız ayarını seçtim.

Aksesuarın rengini kontrol edin ve hız seçme düğmesi ile uygun hızı seçin.

Bulamaç diski veya yoğurma aksesuar dönüyor.

Bulamaç diski veya yoğurma aksesuarının aparat yuvasına düzgün şekilde yerleştirildiğinden emin olun. Ayrıca, mutfak robotu haznesi ve hazne kapağının düzgün şekilde ('klik') yerleştirildiğinden emin olun.

Tarifler

Pizza hamuru

Malzemeler:

- 250g beyaz un
- 1/2 çay kaşığı şeker
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 paket kuru maya
- 140g ılık su
- 25g yağ

- 1** Aparat yuvasını hazneye yerleştirin ve yoğurma aksesuarını aparat yuvasının üzerine takın.
- 2** Tüm kuru malzemeleri hazneye koyun, su ve yağı ekleyin.
- 3** Kapağı hazneye yerleştirin ve sabitleyin ('klik'). Yoğurma aksesuarı için uygun hızı seçin ve hamur iyice yoğrulmuş bir top haline gelene kadar cihazı çalıştırın. Bu işlem yaklaşık 30 saniye sürer.
- 4** Hamuru derin bir kaba alın, üzerini nemli bir bezle örtün ve hacmi iki katına çıkana kadar yaklaşık 40 dakika kabarmasını bekleyin.
- 5** Tezgahı unlayın, hamuru açarak iki pizza tabanı hazırlayın ve bu tabanları yağlanmış bir pişirme tepsisine yerleştirin.

- 6** Pizza tabanlarını domates sosu yayın ve istediđiniz malzemeleri yerleřtirin. Peynir, jambon, salam, pastırma, mantar, ton balıđı, sođan, enginar, dolmalık biber vb. kullanabilirsiniz. Pizzaların zerine biraz kekik serpin ve zeytinyađı gezdirin ve piřirin.

İpucu: Yaklařık 200g peynir (Parmesan veya Gouda) dođramak için dođrama ek bıçađını kullanabilirsiniz. Aparat yuvasını hazneye yerleřtirin ve dođrama ek bıçađı takılmış ek bıçak tutacađını aparat yuvasına takın. Kapađı kapatın ve sabitleyin ('klik'). Peyniri, besleme borusuna sığacak parçalara bölün ve mutfak robotunda dođrayın.

Yođurt soslu salatalık

Malzemeler:

- 1 adet salatalık
- 2 fincan maydanoz yaprađı
- 1 fincan yođurt
- 1 yemek kařıđı hardal
- Bir tutam tuz ve karabiber

- 1** Aparat yuvasını hazneye yerleřtirin ve dilimleme ek bıçađı takılmış ek bıçak tutacađını aparat yuvasının üzerine takın.

İpucu: İnce dilimler kesmek için ince kalınlıkta dilimleme ek bıçađını kullanın.

- 2** Kapađı hazneye yerleřtirin ve sabitleyin ('klik'). Salatalıđı dilimleyin. Uygun hız için bkz. bölüm 'Dilimleme ve dođrama ek bıçakları' altında 'Cihazın kullanımı'.

Dikkat: Salatalıđı besleme kanalından ařađıya iterken, yiyecek iticiye çok fazla baskı uygulamayın.

- 3** Dilimlenmiř salatalıđı bir servis kasesine alın.
- 4** Aparat yuvasını hazneye yerleřtirin ve bıçak ünitesini aparat yuvasının üzerine takın.
- 5** Maydanozu hazneye koyun. Kapađı kapatın ve sabitleyin ('klik').
- 6** Maydanozu dođrayın. Dođrama iřlemini daha iyi kontrol edebilmek için hız seçme düđmesini P (darbe) konumuna getirin.

- 7** Yođurt, hardal, tuz ve biberi ekleyin ve homojen bir karıřım elde edene kadar birkaç saniye daha çalıřtırın.

- 8** Sosu salatalık dilimleri ile karıřtırın ve servis yapmadan önce hazırladıđınız salatayı buzdolabında bekletin.

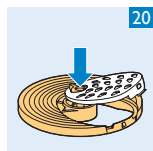
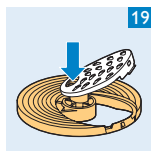
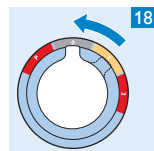
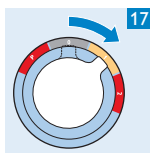
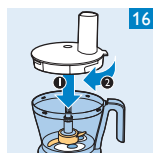
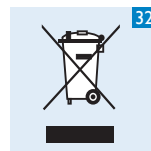
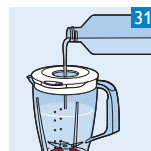
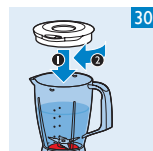
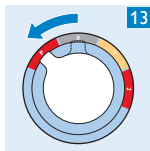
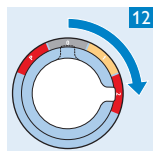
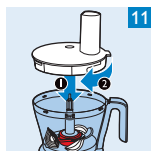
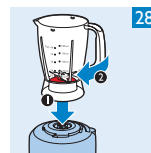
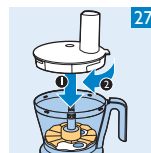
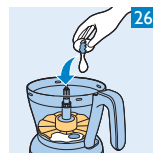
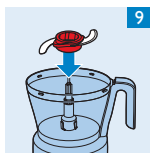
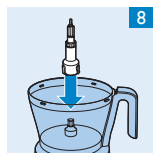
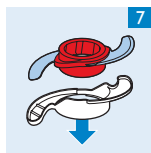
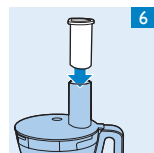
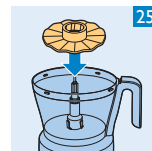
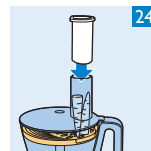
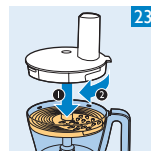
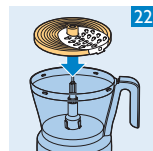
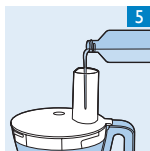
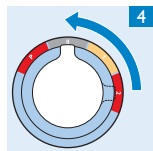
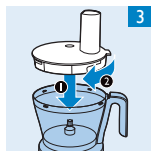
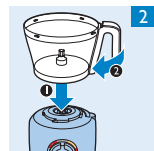
Krema ırpma

Malzemeler:

- 250ml taze krema

- 1** İřlemden önce kremayı en az 2 saat sođutun.
- 2** Aparat yuvasını hazneye yerleřtirin ve bulamaç diskini aparat yuvasına takın.
- 3** Kremayı hazneye koyun.
- 4** Kapađı hazneye yerleřtirin ve sabitleyin ('klik'). İstedıđiniz kıvamı elde edene kadar kremayı çırpın. Aksesuar rengine uygun hızı ayarını seçin.

İpucu: Servis yapmadan önce çırpılmış kremayı buzdolabında bekletin. ırpılmış kremayı kek, dondurma, meyve ve kahve üzerinde veya pastalar için dolgu malzemesi olarak kullanabilirsiniz.





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé
4203.064.0065.1