

PHILIPS

HR7724/HR7723

Instructions for use

Bruksanvisning

Bruksanvisningl

Käyttöohje

Brugsanvisning

دليل الإستخدام

طرز استفاده



PHILIPS

English 3

Norsk 15

Svenska 27

Suomi 39

Dansk 51

العربية 75

فارسی 88

1

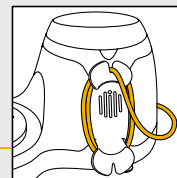
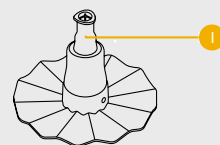
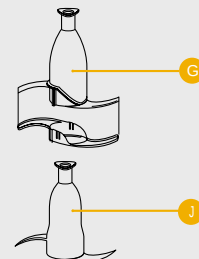
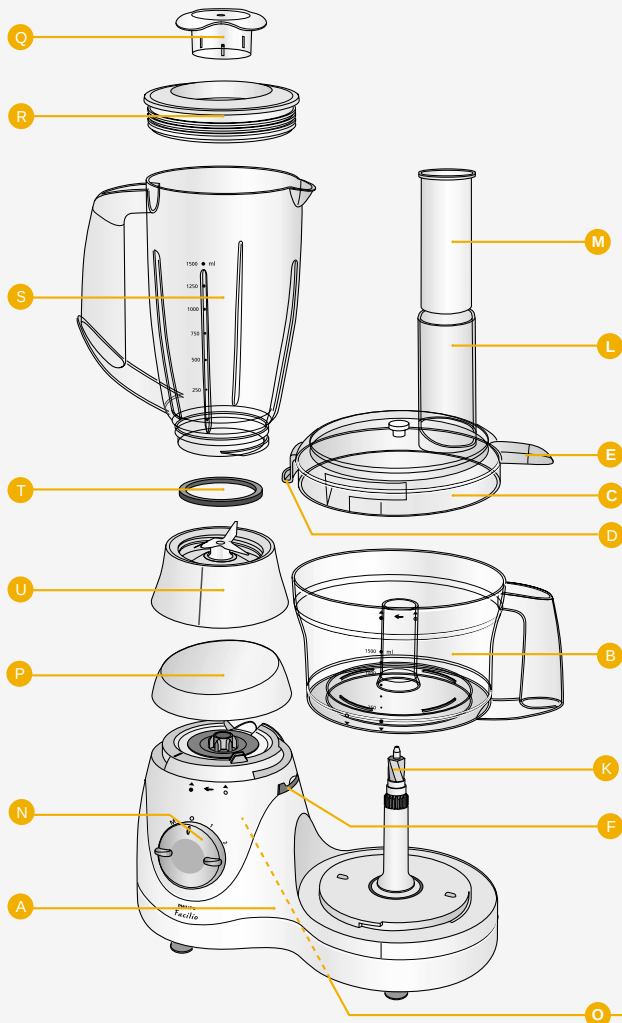
English

General description (fig. 1)

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

Blender accessories 📦

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



Automatic cut-out

Read these instructions carefully before you start using the appliance

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

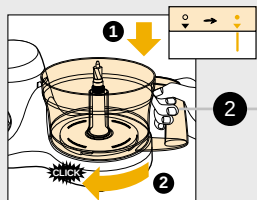
If your appliance suddenly stops running:

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

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

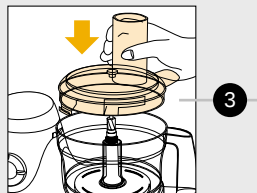
Important

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



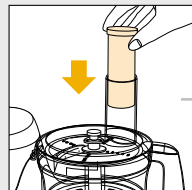
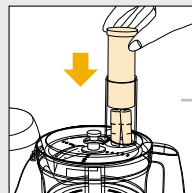
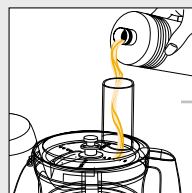
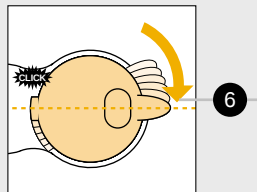
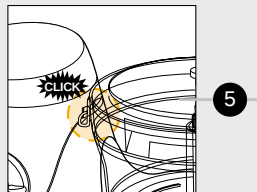
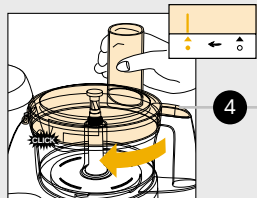
Placing the bowl (B) (fig. 2)

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



Placing the lid (C)

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



Chute (L) and pusher (M)

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

Built-in safety lock (F)

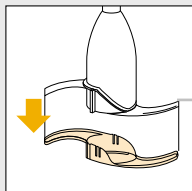
The motor unit as well as the lid (C) have been provided with marks. The appliance will only function if the arrow on the motor unit is placed directly opposite the mark on the lid. In this position, the projection (E) of the lid will cover the opening in the handle of the bowl.

How to use the appliance

Note: The appliance will only function if

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

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

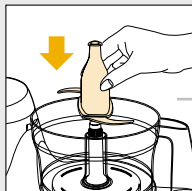


10

Blade (G) ⚔

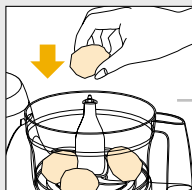
Be careful: the cutting edges of the blade are very sharp!

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



11

- Remove the protective cover from the blade (fig. 10).
- Put the bowl on the motor unit (fig. 2) and fit the blade onto the driving shaft (fig. 11).
- Put the ingredients in the bowl (fig. 12).
- Fasten the lid onto the bowl and put the pusher in the chute.
- Set the speed control (N) to the position indicated in the table and switch the appliance on. If you have doubts about the correct speed, always select the highest speed (position 2).

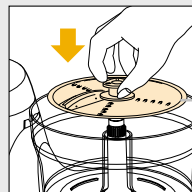


12

- Applications/recipes, mentioned in the table, will be ready after 10-60 seconds.

Tips:

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

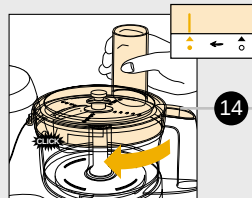


13

Slicing/shredding disc (H) ⊕

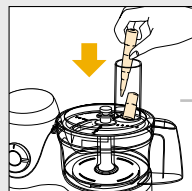
Be careful: the cutting edges of the disc are very sharp!

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

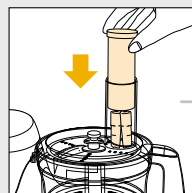


14

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



15

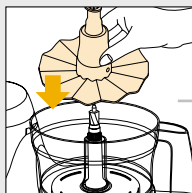


16

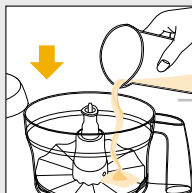
- For grating and slicing: set the speed control to position 2 (maximum speed).
- If you want to cut soft vegetables or fruits, you can also select a lower speed setting (see table).
- Press the ingredients slowly and steadily down with the pusher (fig. 16).

Tips:

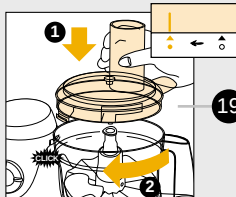
- Pre-cut large chunks to make them fit into the chute.
- Fill the chute evenly for the best results.
- When you have to cut large amounts of food, process only small batches at a time and empty the bowl regularly between batches.



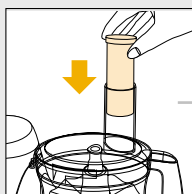
17



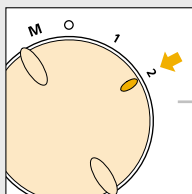
18



19



20



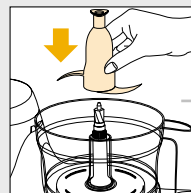
21

Emulsifying disc (I) ☺

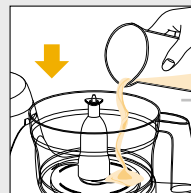
- You can use the emulsifying disc to prepare mayonnaise, to whip cream and to whisk egg whites.
- Put the bowl on the motor unit and fit the emulsifying disc onto the driving shaft (fig. 17).
- Put the ingredients in the bowl (fig. 18) and put the lid onto the bowl (fig. 19).
- Fasten the lid onto the bowl and put the pusher in the chute (fig. 20).
- Set the speed control to the position indicated in the table and switch the appliance on (fig. 21).

Tips:

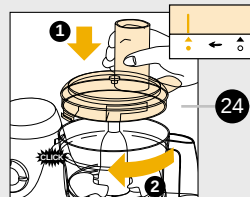
- When you want to whisk egg whites, make sure the eggs are at room temperature.
- Take the eggs out of the refrigerator at least two hours before you are going to use them
- All the ingredients for making mayonnaise must be at room temperature
- If you are going to whip cream, the cream must be taken straight from the refrigerator. Please observe the preparation time in the table. Cream should not be whipped too long. Use the pulse function to have more control over the process.



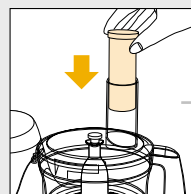
22



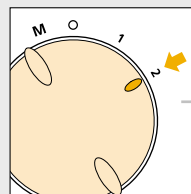
23



24



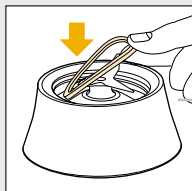
25



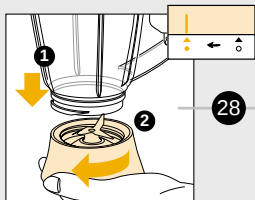
26

Kneading accessory (J) ☺

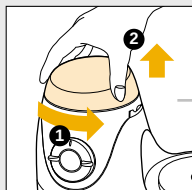
- The kneading accessory can be used for kneading bread dough and for mixing batters and cake mixtures.
- Put the bowl on the motor unit (fig. 2) and fit the kneading accessory onto the driving shaft (fig. 22).
- Put the ingredients in the bowl (fig. 23) and fasten the lid onto the bowl (fig. 24).
- Put the pusher in the chute to close it (fig. 25).
- Set the speed control (N) to position 2 (= maximum speed) (fig. 26). The dough, batter or cake mixture will be ready after 1 - 3 minutes.



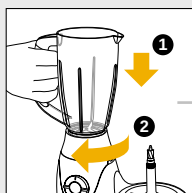
27



28



29



30

Blender (Q-U)

Important:

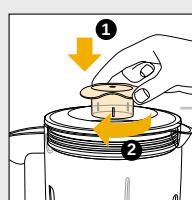
- The appliance can be used with or without the blender attached to the motor unit. If you use the appliance without the blender, the appliance will not function if the screw cap (P) has not been screwed onto the attaching hole for the blender.
- Before use: do not put the mains plug in the socket until you have attached the blender jar (S), the lid (R) and the knife unit (U) to the motor unit in the correct way.
- After use: unplug the appliance before you remove the blender jar from the motor unit.
- The blender can be used for pureeing very finely and for blending. It can be used for e.g. soups, sauces, milkshakes, baby food, vegetables, fruit, thin batter, puree, etc. If necessary, cut solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender.
- Do not fill the blender jar with ingredients that are hotter than 80 °C.
- To prevent spilling, do not put more than 1.2 litres of liquid in the blender jar.
- Never remove the lid while the blender is running.

Assembly and disassembly

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



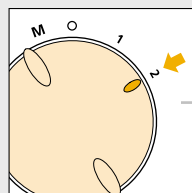
31



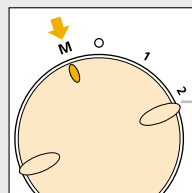
32



33



34



35

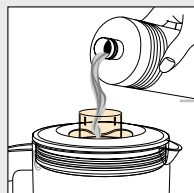
- Remove the screw cap (P) (fig. 29).
- Mount the blender jar onto the attaching hole and turn it in the direction of the arrow until it is firmly fixed (fig. 30).

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

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

How to use the blender

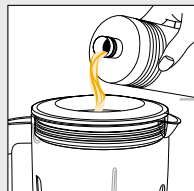
- Put the ingredients in the blender jar (fig. 33).
- Switch on the appliance by setting the speed control to the recommended speed (fig. 34) or by pressing the pulse button (M) (fig. 35). If you have any doubt about the correct speed, always select the highest speed (position 2). Check the table for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



36



37



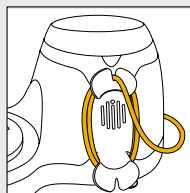
38

Tips:

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

Cleaning

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



39

- Certain ingredients may cause discolorations on the surface of the accessories. This does not have a negative effect; the discolorations usually disappear after some time.
- Wrap the (excess) mains cord around the reel on the back of the appliance (fig. 39).

Ingredients	Max. quantity	Speed setting	Accessory	Procedure	Applications
Apples, carrots, celeriac - grating/slicing	500 g	2 / M		Cut the fruit/vegetables into pieces that fit into the chute. Fill the chute with the pieces and grate them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Batter (pancake) - whisking	500 ml milk	2		First pour the milk into the blender and then add the dry ingredients. Mix the ingredients approx. 1 minute. If necessary, repeat this procedure max. 2 times. Then stop for a few minutes to allow the appliance to cool down to ambient temperature.	Pancakes, waffles, crêpes
Breadcrumbs - chopping	100 g	2		Use dry, crisp bread	Breadcrumbed dishes, au gratin dishes
Butter cream (crème au beurre)	300 g	2		Use soft butter for a light result	Desserts, pastry, toppings
Cheese (Parmesan) - chopping	200 g	2		Use a piece of rindless Parmesan and pre-cut it into pieces of 2x2 cm and chop them.	Garnishing, soups, sauces, au gratin dishes
Cheese (Gouda) - grating	200 g	1		Cut the cheese into pieces that fit into the chute. Press carefully with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondue
Chocolate - chopping	200 g	1 / M		Use hard, plain chocolate. Break into pieces of 2 cm. Use the pulse setting (M) during the first few seconds and then switch to max. speed to chop very finely.	Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses
Dough (tarts, pies, dumplings) - kneading	300 g flour	2		Use cold margarine and cold water. Put flour in the bowl and add the margarine cut into pieces of 2 cm. Mix at max. speed until the dough has become crumbly, then add cold water while mixing. Stop as soon the dough starts to turn into a ball. Allow the dough to cool before further processing.	Fruit tarts, apple dumplings, pies, quiches.
Dough (bread) - kneading	700 g flour	2		Mix warm water with yeast and sugar. Add flour, butter and salt and knead the dough for approx. 90 seconds. Leave to rise for 30 minutes.	Bread
Dough (pizza) - kneading	700 g flour	2	 / 	Same procedure as for bread dough. Knead the dough for approx. 1 minute.	Pizzas, tarts

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

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

Parts

The following items are standard accessories:

- Bowl (B)
- Lid (C)
- Blade (G) 
- Slicing/shredding disc (H) 
- Emulsifying disc (I) 
- Kneading accessory (J) 
- Pusher (M)
- Blender (Q-U)

The following additional accessories are available:

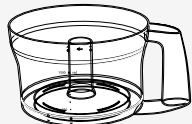
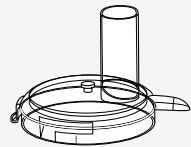
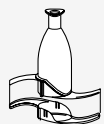
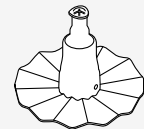
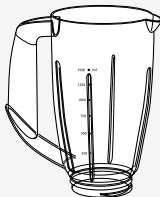
- double-sided slicing disc for thick and thin slicing (n° 4203 065 61950) 
- double-sided grating disc for coarse and medium fine grating (n° 4203 065 61970) 
- double-sided grating disc for fine and extra fine grating (n° 4203 065 61960) 
- Potato grating disc (n° 4203 065 61840)
- single-sided slicing disc for French fries and e.g. Swedish turnip HR 2912 (n° 4203 065 61830).
- Storage box for discs HR 2922 (n° 4203 065 61860).

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

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 61830	4203 065 61840	

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 64510	4203 065 64520	4203 065 60160
		
4203 065 64530	4203 065 63800	4203 065 60170
		
4203 065 64540	4203 065 64390	4203 065 61950
		
4203 065 64550	4203 065 61890	4203 065 61960
		
4203 065 61860	4203 065 64650	4203 065 61970
		
	4203 065 64560	4203 065 61980

You are not satisfied with the way the appliance functions?

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

Problem:

The switch does not function

Possible solution:

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

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

The appliance has suddenly stopped running

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

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

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

The chopping, slicing or grating result is not optimal

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

The result when whisking eggs is not optimal

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

The result when whipping cream is not optimal

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

The dough is swung around in the bowl

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

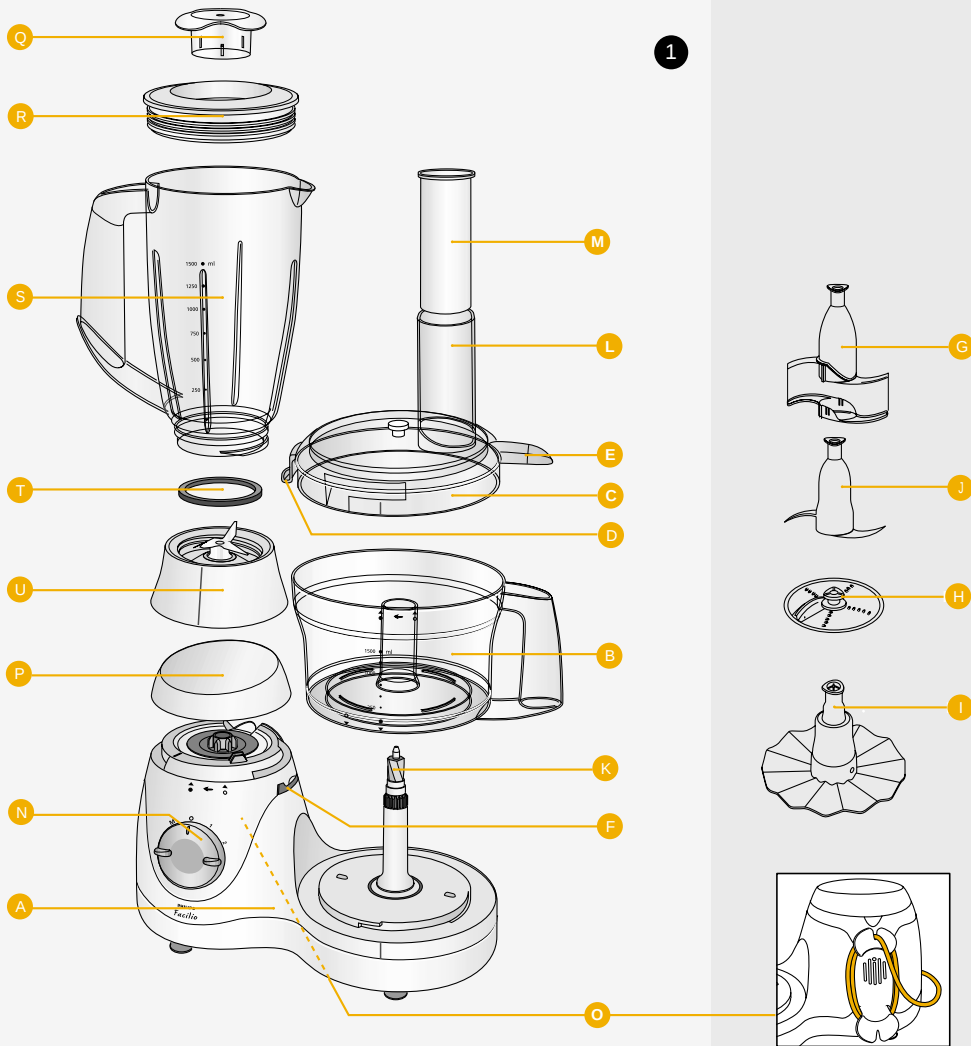
Generell beskrivelse (fig. 1)

- A Motorenhet**
- B Bollen**
- C Løkk til bollen**
- D Låsehake (aktiverer og deaktiverer sikkerhetslåsen)**
- E Styrekant for løkk (dekker åpningen i håndtaket)**
- F Innebygd sikkerhetslås**
- G Kniv** 
- H Kutte-/raspeskive (middels grov, dobbeltsidig)** 
- I Stivpiskingsskive** 
- J Elteutstyr** 
- K Drivaksel**
- L Mateåpning**
- M Stapper**
- N Hastighetsbryter**
- O = av**
- 1-2 = variabel hastighetsbryter (1 = laveste hastighet, 2 = høyeste hastighet)**
- M = moment-/pulsknapp (maskinen går så lenge knappen er trykket inn)**
- O Ledningsklemme (for å holde fast ledningen når den er rullet sammen)**
- P Hette (til å lukke festehullet for mikserbollen når den ikke er i bruk)**

Miksertilbehør

- Q Toppdeksel**
- R Løkk**
- S Mikserbollen**
- T Gummipakning**
- U Mikserkniv**

1



Les disse instruksene nøye før du bruker maskinen for første gang.

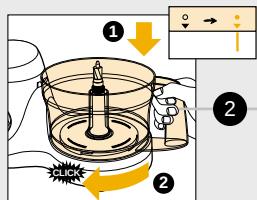
For å unngå skader som følge av overoppheting, er maskinen utstyrt med automatisk sikkerhetsenhet. Hvis maskinen blir for varm, vil systemet automatisk koble fra strømmen til maskinen. Hvis du følger instruksene nedenfor, kan du slå på maskinen igjen når den har stått og kjølt seg ned i 15 minutter.

Hvis maskinen plutselig stopper:

- Dra støpslet ut av stikkkontakten
- Sett bryteren i stilling O
- La maskinen kjøle seg ned i 15 minutter
- Sett støpslet tilbake i stikkkontakten
- Slå maskinen på igjen

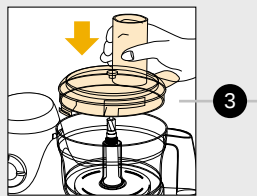
Hvis automatisk sikkerhetsenheten aktiveres gjentatte ganger, bør du kontakte din Philips-forhandler eller et autorisert Philips-servicesenter.

- Les bruksanvisningen og se på tegningene før du bruker maskinen for første gang.
- Fjern beskyttelsesdekelet fra kniven før du bruker den.
- Vær forsiktig når du tar i bladet og kutte-/raspeskivene. De er svært skarpe!
- Alle deler som kommer i kontakt med mat, må rengjøres grundig før du bruker maskinen for første gang.
- Sett lokket på bollen i riktig stilling. Den innebygde sikkerhetslåsen blir koblet fra, og du kan slå på maskinen.
- Merk at hvis både mikseren og bollen er riktig montert, virker bare mikseren.
- La aldri maskinen gå uten tilsyn.
- La aldri barn bruke maskinen.
- Når du blander væsker, må du aldri fylle på mer enn til den øverste streken på bollen.
- Bruk aldri større mengder eller lengre behandlingstid enn det som står i tabellen.
- Vent til de bevegelige delene har stanset før du tar av lokket på maskinen.
- Stikk aldri fingrene eller andre gjenstander (f.eks. en slikkepott) i mateåpningen mens maskinen er i gang. Det er bare stapperen som skal brukes til dette formålet.
- Stikk aldri fingrene eller andre gjenstander (f.eks. en slikkepott) i mikseren hvis du ikke har dratt ut stikkkontakten først.
- Sett aldri motorenheten i vann eller annen væske. Motorenheten må heller ikke skylles.
- Dra ut støpslet etter bruk.
- Hvis apparatets nettleddning er skadet, må den alltid skiftes av Philips eller et serviceverksted autorisert av Philips, for å unngå farlige situasjoner.
- Ta vare på denne bruksanvisningen.



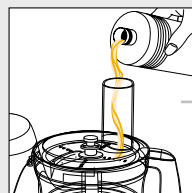
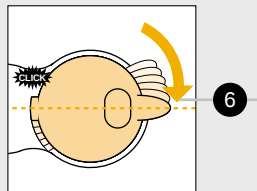
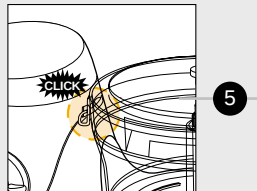
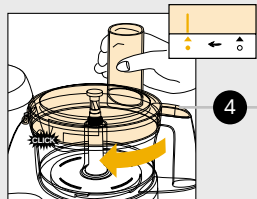
Montere bollenen (B) (fig. 2)

- Sett bollenen på maskinen som vist på tegningen (1).
- Vri håndtaket i pilens retning til bollenen ikke kan beveges lenger og du hører et klikk (2).



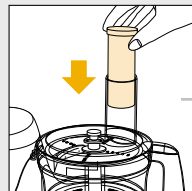
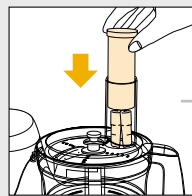
Sette på lokket (C)

- Sett lokket på bollenen som vist i fig. 3. Skru lokket på i pilens retning til lokket ikke kan beveges lenger og du hører et klikk (fig. 4–5). Bruk litt kraft.
- Pass på at merket på lokket og pilen på bollenen er rett overfor hverandre. Styrekant for lokket på lokket dekker nå åpningen i håndtaket på bollenen (fig. 6).



Mateåpning (L) og stapper (M)

- Du kan helle på flytende og faste ingredienser gjennom mateåpningen (fig. 7).
- Bruk stapperen til å presse ingredienser gjennom mateåpningen (fig. 8).
- Du kan også bruke stapperen til å lukke mateåpningen mens maskinen går, for å hindre at partikler eller væskedråper kommer opp gjennom mateåpningen (fig. 9).



Innebygd sikkerhetslås (F)

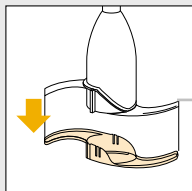
Både motorenheten og lokket (C) er forsynt med merker. Maskinen virker bare hvis pilen på motorenheten er rett overfor merket på lokket. I denne stillingen dekker styrekant for lokket (E) på lokket åpningen i håndtaket på bollenen.

Slik bruker du maskinen

Merk: Maskinen virker bare hvis

- hetten (P) eller mikseren (Q–U) er riktig satt på motorenheten (A) og
- bollenen (B) og lokket (C) er satt på motorenheten i samsvar med denne bruksanvisningen.
- Hvis både mikseren og bollenen er riktig satt på motorenheten, vil bare mikseren virke.

Sett hastighetsbryteren (N) på den hastigheten som er angitt i tabellen på side 22–24, og slå maskinen på. Hvis du er i tvil om hvilken hastighet du skal bruke, velger du alltid den høyeste hastigheten (stilling 2).

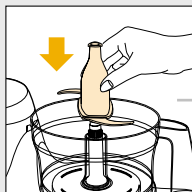


10

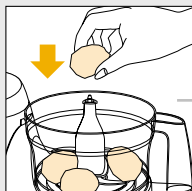
Kniv (G) §

Forsiktig! Bladene er svært skarpe!

- Kniven kan brukes til å hakke opp, blande, mose og lage butterdeig, paideig og mørdeig.
- Fjern beskyttelsesdekslet fra bladet (fig. 10).
- Sett bollenen på motorenheten (fig. 2) og monter kniven på drivakselen (fig. 11).
- Legg ingrediensene i bollenen (fig. 12).
- Fest lokket på bollenen og sett stapperen i mateåpningen.



11

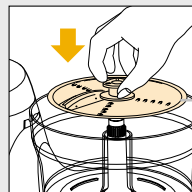


12

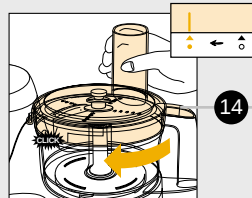
Sett hastighetsbryteren (N) på den hastigheten som er angitt i tabellen , og slå maskinen på. Hvis du er i tvil om hvilken hastighet du skal bruke, velger du alltid den høyeste hastigheten (stilling 2). Oppskrifter som er nevnt i tabellen vil være ferdige i løpet av 10-60 sekunder.

Tips:

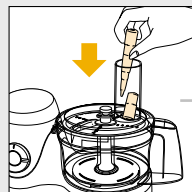
- Du bør ikke hakke opp store stykker med kniven. Del stykkene opp i biter på ca. 3 cm før du legger dem i maskinen.
- Maskinen hakker svært raskt. La den bare gå i korte perioder av gangen, også når du bruker puls-innstillingen (M), for å unngå at maten blir hakket for fint.
- La ikke maskinen gå for lenge når du hakker opp (hard) ost. Osten blir varm og kan smelte og bli klumpete.
- Hvis maten kleber seg til kniven eller til innsiden av bollenen, gjør du følgende:
 - slår av maskinen
 - fjerner lokket fra bollenen
 - fjerner maten fra kniven eller innsiden av bollenen med en slikkepott.
- Prøv ikke å hakke opp harde ting som



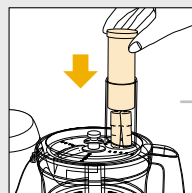
13



14



15



16

kaffebønner, muskatnøtter eller isbiter. Kniven kan bli sløv. Finn riktig hastighet og innstilling i tabellen.

Kutte-/raspeskive (H) ☺

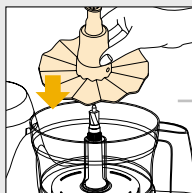
Forsiktig! Eggene på skiven er svært skarpe!

Ta bare i plastdelen i midten av skiven.

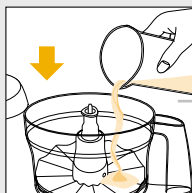
- Sett bollenen på motorenheten (fig. 2).
- Sett på plass skjære- eller raspeskiven (fig. 13).
- Fest lokket på bollenen (fig. 14).
- Legg ingrediensene i mateåpningen (fig. 15).
- Trykk stapperen lett mot ingrediensene i mateåpningen.
- Hvis du skal raspe eller dele opp i skiver, setter du hastighetsbryteren i stilling 2 (høyeste hastighet).
- Hvis du skal dele opp myke grønnsaker eller frukt, kan du velge en lavere hastighet (se tabellen på side 22-24).
- Trykk ingrediensene jevnt og forsiktig ned med stapperen (fig. 16).

Tips:

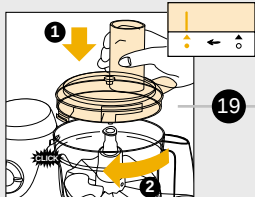
- Del opp større stykker på forhånd, slik at de passer i mateåpningen.
- Fordel ingrediensene jevnt i mateåpningen.
- Hvis du skal dele opp store mengder mat, bør du ta oppi små porsjoner av gangen og tømme bollenen mellom hver porsjon.



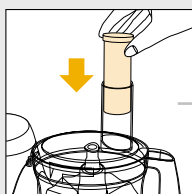
17



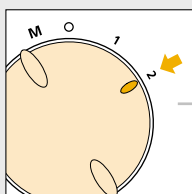
18



19



20



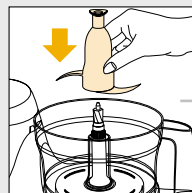
21

Stivpiskingsskive (I) ☺

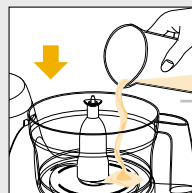
- De kan bruke stivpiskingsskiven til å lage majones, piske krem og eggehvite.
- Sett bollen på motorenheten og plasser stivpiskingsskiven på drevenheten (fig. 17).
- Putt ingrediensene i bollen (fig. 18) og sett lokket på bollen (fig. 19).
- Fest lokket på bollen og putt stapperen i sporet sitt (fig. 20).
- Sett hurtighetskontrollen til den posisjonen som er indikert i tabellen og slå på apparatet (fig. 21).

Tips:

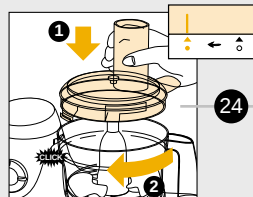
- Når De vil piske eggehviter, må De passe på at eggene har romtemperatur.
- Ta eggene ut av kjøleskapet minst to timer før De skal bruke dem.
- Alle ingrediensene De trenger for å lage majones, må ha romtemperatur.
- Dersom De skal piske krem må fløten tas ut av kjøleskapet rett før De begynner. Vennligst se tilberedningstid i tabellen. Fløte bør ikke piskes for lenge. Bruk pulsfunksjonen for å få mer kontroll over prosessen.



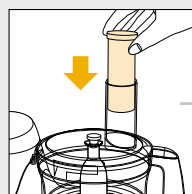
22



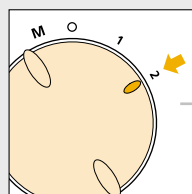
23



24



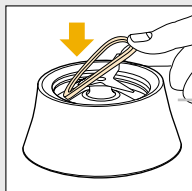
25



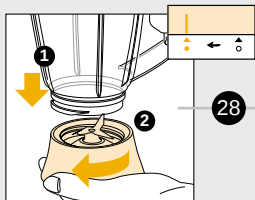
26

Elteutstyr (J) ☺

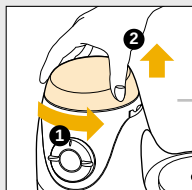
- Elteutstyren kan brukes til å elte brøddeig og til å lage røre og kakedeig.
- Sett bollenen på motorenheten (fig. 2) og monter elteutstyren på drivakselen (fig. 22).
- Legg ingrediensene i bollenen (fig. 23) og fest lokket på bollenen (fig. 24).
- Sett stapperen i mateåpningen slik at den lukkes (fig. 25).
- Sett hastighetsbryteren (N) i stilling 2 (= høyeste hastighet) (fig. 26). Deigen eller røren blir ferdig på ett minutt.



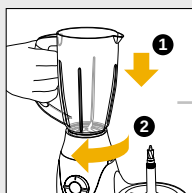
27



28



29



30

Mikser (Q-U)

Viktig:

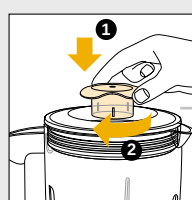
- Maskinen kan brukes med eller uten mikseren festet til motorenheten. Hvis du bruker maskinen uten mikseren, vil den ikke virke hvis ikke hetten (P) er skrudd inn i festehullet for mikseren.
- Før bruk: Ikke sett støpslet i stikkontakten før du har festet mikserbollenen (S), lokket (R) og mikserkniven (U) til motorenheten på riktig måte.
- Etter bruk: Dra ut støpslet før du tar av mikserbollenen fra motorenheten. Mikseren kan brukes til finmosing og blanding. Den kan brukes til f.eks. supper, sauser, milkshake, barnemat, grønnsaker, frukt, tynn røre, puré o.l. Om nødvendig skjærer du faste ingredienser i mindre biter før du har dem i mikseren.
- Ikke ha ingredienser med høyere temperatur enn 80 °C i mikserbollenen.
- Fyll ikke mer enn 1,5 liter væske i mikserbollenen for å unngå søl.
- Ta aldri av lokket mens mikseren går.

Montering og demontering

- Legg gummipakningen (T) rundt mikserkniven (U) (fig. 27).
 - Skru mikserkniven mot venstre for å feste den til mikserbollenen (fig. 28). Pass på at den sitter ordentlig fast!
 - Fjern hetten (P) (fig. 29).
 - Monter mikserbollenen på festehullet og skru den i pilens retning til den sitter ordentlig fast (fig. 30).
- Advarsel:** Ikke dra for hardt i håndtaket på mikserbollenen.



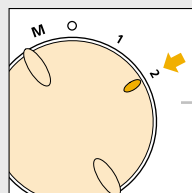
31



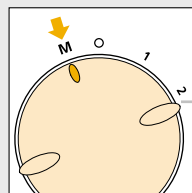
32



33



34

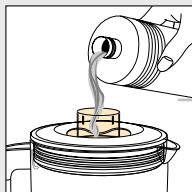


35

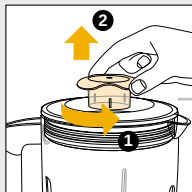
- Trykk lokket på plass (fig. 31).
- Fest toppdekslet ved å trykke det ned og skru det i pilens retning til det sitter ordentlig fast (fig. 32).
- Hvis du skal ta av mikseren, følger du disse trinnene i omvendt rekkefølge og motsatt retning.
- Oppskrifter som er nevnt i tabellen vil være ferdige i løpet av 10 sekunder - 2 minutter.

Slik bruker du mikseren

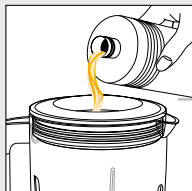
- Legg ingrediensene i mikserbollenen (fig. 33).
- Slå maskinen på ved å sette hastighetsbryteren på anbefalt hastighet (fig. 34) eller trykke puls-knappen (M) (fig. 35). Hvis du er i tvil om hvilken hastighet du skal bruke, velger du alltid den høyeste hastigheten (stilling 2). Se i tabellen for riktig hastighet og innstilling.



36



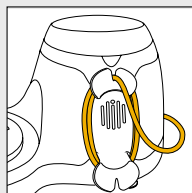
37



38

Tips:

- Flytende ingredienser (f.eks. olje til å lage majones) kan helles oppi mikserbollenen gjennom hullet i stopperen i toppdekslet ved å snu den opp ned (fig. 36).
- Åpningen i lokket kan også brukes til å ha i ingredienser mens maskinen går. Skru av toppdekslet og ta det ut av lokket (fig. 37–38).
- Jo lenger du lar maskinen gå, jo mer finmalt blir blandingen.
- Av og til kan det være nødvendig å slå av maskinen for å fjerne matbiter som sitter fast på innsiden av mikserbollenen. Slå av maskinen og dra ut støpslet. Ta av toppdekslet og lokket. Skrap vekk matbitene som sitter fast på innsiden av mikserbollenen med en slikkepott. Hold slikkepotten på trygg avstand fra knivene (ca. 2 cm).



39

Rengjøring

- Dra alltid ut støpslet før du begynner å rengjøre motorenheten.
- Du kan rengjøre motorenheten med en fuktig klut. Sett aldri motorenheten i vann eller annen væske. Motorenheten må heller ikke skylles.
- Alle deler som har vært i kontakt med mat, må vaskes med oppvaskmiddel og varmt vann umiddelbart etter bruk. Bruk ikke oppvaskmaskin.
- Vær forsiktig når du rengjør kniven, mikserkniven til mikseren og skjæreskiven. Eggene er svært skarpe!
- Pass på at eggene på kniven og skjæreskiven ikke kommer i kontakt med harde gjenstander, da dette kan gjøre dem sløve.
- Legg eventuell overflødig strømledning rundt snellen på baksiden av maskinen (fig. 39).

Matslag	Maks mengde	Hastighet	Tilbehør	Fremgangsmåte	Formål
Epler, gulrøtter, selleri	500 g	2 / M	⊕	Del frukten/grønnsakene i biter som får plass i mateåpningen. Fyll sjakten med bitene og rasp dem mens du trykker forsiktig med stapperen.	Salater, rå grønnsaker
Røre (pannekake-) – piske	5 dl melk	2	☐	Hell først melken i mikseren og ha deretter i de tørre ingrediensene. Miks ingrediensene i ca.1 minutt.Hvis det er nødvendig, gjenta prosedyren max.2 ganger. Slå av i noen minutter for å avkjøle apparatet.	Pannekaker, vafler, crêpes
Brødskorper – smule	100 g	2	☿	Bruk tørt, sprøtt brød	Retter med brødsmuler, ratenger
Smørkrem (crème au beurre)	300 g	2	☿	Bruk mykt smør slik at kremen blir lett	Desserter, kaker, pynt
Ost (parmesan) – rive	200 g	2	⊕	Bruk en bit skorpeløs Parmesan og kutte den på forhånd i biter av 2x2 cm for deretter å kutte dem i maskinen.	Garnityr, supper, sauser, gratenger
Ost (gouda) – rive	200 g	1	⊕	Del osten i stykker som får plass i mateåpningen. Trykk forsiktig med stapperen.	Sauser, pizzaer, gratenger, fondyer
Sjokolade – hakke opp	200 g	1 / M	☿	Bruk hard, massiv sjokolade. Brekk opp i stykker på 2 cm. Bruk puls-innstillingen (M) de første sekundene og gå deretter over til maks. hastighet for finhakking.	Pynt, sauser, bakverk, puddinger, mousse
Deig (terter, paier o.l.) – elte	300 g mel	2	☿	Bruk kald margarin og kaldt vann. Ha mel i bollenen og ha deretter i margarin i stykker på 2 cm. Bland på maks. hastighet til deigen smuldrer, og bland i kaldt vann. Stopp når deigen begynner å forme seg til en kule. La deigen avkjøles før du arbeider mer med den.	Fruktterter, paier, quiche
Deig (brød-) – elte	700 g mel	2	☿	Bland varmt vann med gjær og sukker. Ha i mel, smør og salt og elt deigen i ca.90 sekunder. La deigen heve seg i 30 min.	Brød
Deig (pizza-) – elte	700 g mel	2	☿ / ☿	Samme fremgangsmåte som for brøddeig.	Pizza, terter
Deig (gjær-) – elte	500 g mel	2	☿	Bland først gjær, varm melk og litt sukker. Ha i mel, sukker, salt, egg og myk margarin. Elt deigen til den ikke lenger sitter fast i bollenen. (Tar ca. 1 minutt). La deigen heve seg i 30 min.	Finere gjærbakst

Matslag	Maks mengde	Hastig- het	Tilbehør	Fremgangsmåte	Formål
Deig (mørdeig) – elte	500 g mel	2	☞	Bruk kald margarin og del den opp i stykker på 2 cm. Ha alle ingrediensene i bollen og elt deigen til den blir til en kule. La deigen avkjøles før du arbeider mer med den.	Eplepaier, søte kjeks, åpne frukterter
Eggehviter – piske	4 eggehviter	1	☞	Bruk eggene ved romtemperatur. Merk: Bruk minst to eggehviter.	Puddinger, souffléer, marengs
Frukt (f.eks. epler, fersken, bananer) – hakke opp – mose	500 g 700 g	M 2	☞ ☞	Tips: Ha i litt sitronsaft, så blir ikke frukten misfarget. Ha i litt væske slik at mosen blir jevn.	Salater Sauser, syltetøy, puddinger, barnemat
Urter (f.eks. persille) – hakke opp	min. 75 g	2 / M	☞	Vask og tørk urtene før du hakker dem opp.	Sauser, supper, garnityr, urtesmør
Purre , agurk, gulrøtter – skjære i skiver	min. 1 stk.	2 / M	☞	Fyll mateåpningen med purre, agurk eller gulrøtter i biter. Trykk forsiktig med stapperen.	Supper, salater, quiche
Majones – blande	3 egg	1	☞	Bruk alle ingrediensene ved romtemperatur. Merk: Bruk minst ett stort egg eller to små eller to store eggeplommer.	Pommes frites, salater, fondy, garnityr og grillsaus
Kjøtt, fisk, fjærkre – magert kjøtt	500 g	2 / M	☞	Fjern først sener og ben (fiskeben). Del opp kjøttet/fisken i terninger på 3 cm. Hvis du vil ha grovere hakking, kan du bruke puls-innstillingen.	Tartarbiff, hamburgere, hakkekjøtt
– strimlet kjøtt	400 g	2 / M	☞		
Milkshakes – blande	2,5 dl melk	2	☞	Mos frukten (f.eks. bananer el. jordbær) med sukker og sitronsaft. Ha i melk og litt iskremog bland det godt.	
Sukkerbrøddeig – piske	3 egg	2 / 1	☞	Ingrediensene må holde romtemperatur. Pisk egg og sukker på maks. hastighet til det blir stivt. Ha deretter i siktet mel. Fortsett å piske forsiktig på hastighet 1.	Sukkerbrød, rulade, bakverk

Matslag	Maks mengde	Hastig- het	Tilbehør	Fremgangsmåte	Formål
Kakedeig – blande	4 egg	2	☞	Ingrediensene må holde romtemperatur. Bland sukker og mykt smør til blandingen er myk og kremaktig. Ha deretter i melk, egg og sukker i den rekkefølgen.	Forskjellige kaker
Nøtter – hakke opp	250 g	2 / M	☞	Bruk puls-innstillingen (M) for grovhakking eller maks. hastighet for finhakking	Salater, brød, mandelmasse, puddinger
Løk – hakke opp – skjære i skiver	500 g 500 g	2 / M 2 / M	☞ ⊕	Skrell løkene og del dem i fire. Merk: Bruk minst 100 g. Skrell løkene og del dem i biter som får plass i mateåpningen. Merk: Bruk minst 100 g.	Salater, forskjellige retter
Erter, bønner (kokte) – mose	500 g	2	☞	Bruk kokte erter eller bønner. Ha om nødvendig i litt væske for å gjøre massen jevn.	Puréer, supper
Poteter, kokte – mose	750 g poteter	1 - 2	☞	Ikke kok potetene for lenge. Hvor mye melk som skal brukes, avhenger av potetsorten. Bruk varm melk (maks. 80 °C). Ha melken langsomt i mens knivene går.	Ovnsretter, potetmos
Supper – blande	5 dl	2	☞	Bruk kokte grønnsaker	Supper, sauser
Grønnsaker – hakke opp	500 g	2	☞	Del dem i terninger på 3 cm før du hakker dem med kniven.	Supper, rå grønnsaker, salater
Grønnsaker og kjøtt (kokt) – mose	500 g	2	☞	Hvis du vil ha en grov puré, tilsetter du bare litt væske. Hvis du vil ha den finere, har du i væske til blandingen blir glatt.	Barnemat
Krem – piske	4 dl	1 - 2	☞	Bruk fløte med kjøleskapstemperatur. Merk: Bruk minst 125 ml fløte.	Garnityr, krem, bakverk, is kremretter

Deler

Følgende deler er standardutstyr:

- Bolle (B)
- Lokk til bolle (C)
- Kniv (G) 
- Kutte-/raspeskive (H) 
- Stivpiskingsskive (I) 
- Elteutstyr (J) 
- Stamper (M)
- Mikser (Q-U)

Følgende ekstraustyr kan skaffes:

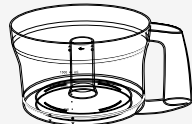
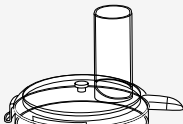
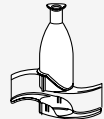
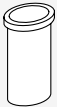
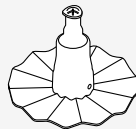
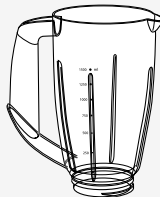
- Kutteskive  (n°. 4203 065 61950).
- Raspeskive  (grov) (n°. 4203 065 61970).
- Raspeskive  (fin) (n°. 4203 065 61960).
- Spesialskive for revne poteter (n°. 4203 065 61840).
- Pommes frites skive HR 2912 (nr. 4203 065 61830).
- Skiveoppbevaringsboks HR 2922 (nr. 4203 065 61860).

Spør din forhandler om dette tilleggsutstyret er tilgjengelig i ditt land. Hvis du ønsker å bestille reserve eller tilleggsutstyr, oppgi da rett service og/eller typenummer.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 61830	4203 065 61840	

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 64510	4203 065 64520	4203 065 60160
		
4203 065 64530	4203 065 63800	4203 065 60170
		
4203 065 64540	4203 065 64390	4203 065 61950
		
4203 065 64550	4203 065 61890	4203 065 61960
		
4203 065 61860	4203 065 64650	4203 065 61970
		
	4203 065 64560	4203 065 61980

Du ikke er fornøyd med apparatets funksjoner ?

Hvis apparatets funksjoner ikke er som du forventet, sjekk tabellen og les relevant kapittel i bruksanvisningen.

Problem:

Mulig løsning:

Bryteren virker ikke

Skru bollen og/eller lokket i anvist retning så langt det går (til du hører et klikk). Pass på at pilene på bollen og maskinen og på bollen og lokket står rett overfor hverandre (se fig. 2 og 6). Kontroller at bollen eller lokket er riktig satt på og skru dem i anvist retning så langt det går.

Maskinen stanser plutselig

Dette skyldes sannsynligvis at den automatisk sikkerhetsenheten har koblet ut strømtilførselen fordi maskinen ble for varm.

- Dra støpslet ut av stikkontakten.
- Sett bryteren i stilling O.
- La maskinen kjøle seg ned i 15 minutter.
- Sett støpslet tilbake i stikkontakten.
- Slå maskinen på igjen.

Hvis den automatiske sikkerhetsenheten aktiveres gjentatte ganger, bør du kontakte din Philips-forhandler eller et autorisert Philips-servicesenter.

Maskinen hakker, skjærer eller rasper dårlig

Velg riktig hastighet. Se merkingen på maskinen og bruksanvisningen.

Eggene blir ikke ordentlig pisket

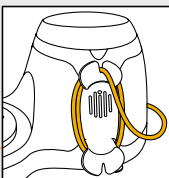
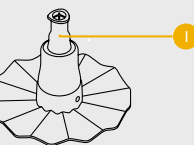
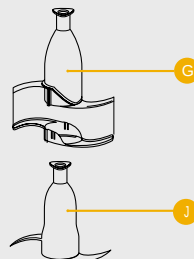
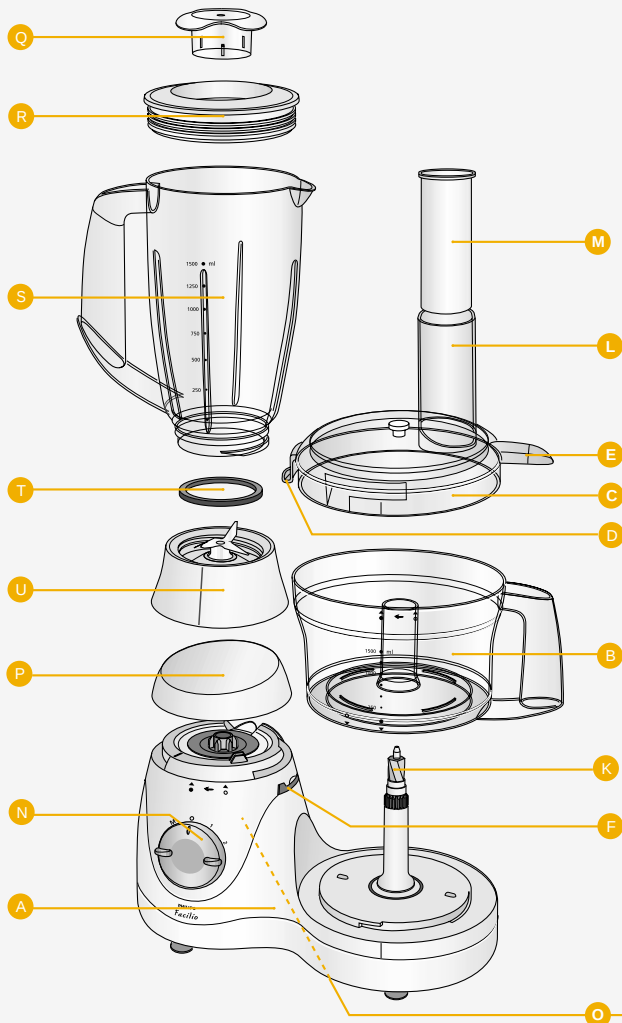
De kan prøve å legge til litt sitronsaft eller salt. Sørg for at stivpiskingsskiven og bollen er frie for fett og velge den korrekte hurtighetsinnstillingen.

Kremen blir ikke ordentlig pisket

Bruk stivpiskingsskiven. Bruk kald kremfløte (ca. 6 °C).

Deigen blir slengt rundt i bollen

Følg bruksanvisningen nøye. Ikke ha i for mye vann. Bruk alltid tilbehør som angitt i tabellen. Ikke elt deigen lenger enn angitt.



Svenska

Läs först hela bruksanvisningen! Spara den!
Spara köpbevis och kvitto!

Beskrivning fig 1

- A Motorenhet**
- B Skål**
- C Lock till skål**
- D Styrlack på locket** (påverkar säkerhetsbrytaren)
- E Lockets utskjutande del** (täcker handtagets öppning)
- F Inbyggd säkerhetsbrytare**
- G Kniv**
- H Skiva för skivning/strimling** (dubbelsidig medel/fin) ⊕
- I Vispskiva** ⊕
- J Degknåhare** ⊕
- K Drivaxel**
- L Mataröppning**
- M Påmatare**
- N Till/från hastighetsväljare**
O = från
1 - 2 = hastighetsväljare
(1 = lägsta hastigheten; 2 = högsta hastigheten)
- M = momentläge** (motorn stannar när du släpper)
- O Förvaringsplats för nätsladden**
- P Täcklock** (täcker över mixeranslutningen när den inte används)

Mixern

- Q Propp**
- R Lock**
- S Bägare till mixern**
- T Tätningsring av gummi**
- U Knivenhet**

Automatisk avstängning

Läs de här anvisningarna nog innan du börjar använda apparaten

För att inte matberedaren skall skadas på grund av överhettning är den försedd med ett automatiskt avstängningssystem. Om apparaten blivit för varm på grund av till exempel överbelastning stängs den av automatiskt. Följer du nedanstående anvisningar kan du starta igen om du först låtit den kallna i 15 minuter.

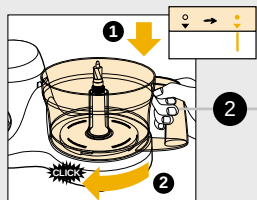
Om matberedaren plötsligt stannar:

- Drag stickproppen ur vägguttaget.
- Ställ hastighetsväljaren på **O**.
- Låt apparaten kallna i 15 minuter.
- Sätt tillbaka stickproppen i vägguttaget.
- Starta igen.

Kontakta någon av Philips auktoriserade serviceverkstäder om det automatiska avstängningssystemet aktiveras återkommande.

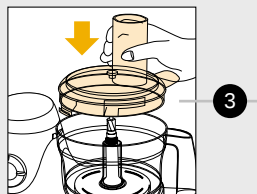
Viktigt

- Läs bruksanvisningen och titta på bilderna innan du börjar använda matberedaren.
- Innan du ansluter matberedaren till elnätet skall du kontrollera att den spänning som finns angiven på apparaten överensstämmer med den aktuella nätspänningen.
- Avlägsna skyddet från kniven innan den används.
- Var försiktig när du hanterar tillbehören! Särskilt kniv och skivare är mycket vassa. Du kan skära dig på dem!
- Diska alla lösa delar innan du använder dem för första gången.
- Säkerhetssystemet gör att matberedaren endast kan startas då locket med skål är korrekt monterade.
- **Observera att när du monterat mixer och skål korrekt så är det bara mixern som kan startas.**
- Lämna aldrig matberedaren utan uppsikt när den är igång.
- Låt inte barn använda matberedaren.
- När du bearbetar flytande ingredienser får du inte överskrida max-markeringarna på skålen eller bägaren till mixern (skalans övre streck).
- Överskrid inte de rekommenderade mängder eller arbetstider som anges i tabellen.
- Tag inte av locket förrän apparaten stannat helt och hållet.
- Det är farligt att stoppa ned fingrarna i lockets mataröppning!
- Använd alltid påmataren när du matar ned ingredienserna, aldrig fingrarna eller verktyg såsom gaffel, kniv, sked eller skrapa.
- Doppa aldrig motorenheten i vatten eller någon annan vätska, du får inte heller spola den. Du kan torka av den med en väl urviden fuktig trasa.
- Drag ut stickproppen ur vägguttaget efter användning.
- Om matberedarens nätsladd är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, eller av ett servicecenter som godkänts av Philips, för att risksituationer inte ska uppkomma.



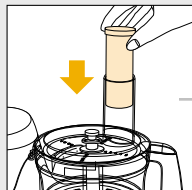
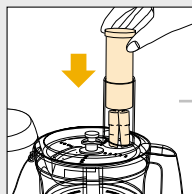
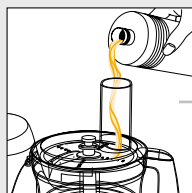
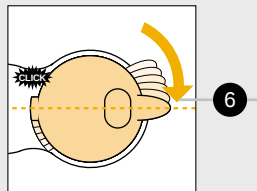
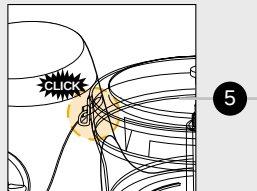
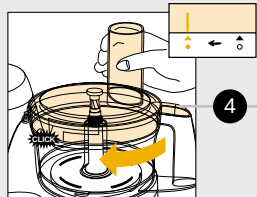
Så här sätter du fast skålen fig 2

- Sätt skålen på apparaten (1).
- Vrid skålen med handtaget i pilens riktning (2). Vrid så långt det går tills du hör ett "klick".



Så här sätter du fast locket (C)

- Sätt locket på skålen som visas i fig. 3.
- Vrid locket i pilens riktning tills det stannar upp och du hör ett "klick", fig. 4-5.
- Se till att markeringen på locket och pilen på skålen möts. Nu kommer lockets utskjutande del att täcka skålens handtagsöppning, fig. 6.



Mataröppningen (L) och påmataren (M)

- Genom mataröppningen kan du tillföra både flytande och fasta ingredienser, fig. 7.
- Använd påmataren för att försiktigt trycka ned ingredienserna genom mataröppningen, fig. 8.
- Du kan ha kvar påmataren i mataröppningen som lock när apparaten är igång, så undviker du att vätska stänker ut eller att till exempel mjöl dammar, fig. 9.

Den inbyggda säkerhetsbrytaren (F)

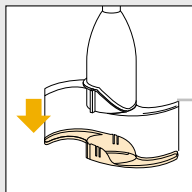
Motorenheten såväl som locket (C) är försedda med markeringar. Apparaten startar endast då pilen på motorenheten står mot markeringen på locket. I detta läge kommer lockets utskjutande del (E) att täcka skålens handtagsöppning.

Så här använder du matberedaren

Märk: Matberedaren fungerar endast:

- om täcklocket (P) eller mixern (Q-U) är korrekt monterat på motorenheten (A) **och**
- skålen (B) och locket (C) är rätt inpassade på motorenheten enligt anvisningarna i den här bruksanvisningen.
- Både mixern och skålen måste vara korrekt monterade på motorenheten för att mixern skall kunna startas.

Sätt hastighetsväljaren (N) på rekommenderad hastighet enligt tabellen på sidan 8 - 10 och starta apparaten. När du är osäker på vilken hastighet du skall ha, välj alltid högsta hastighet (läge 2).

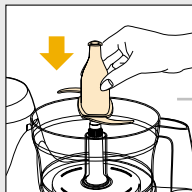


10

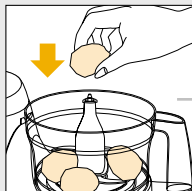
Kniven (G) ⚡

Var försiktig! Kniven är mycket vass. Du kan skära dig!

- Kniven kan du använda för att hacka, blanda, mixa, göra puré eller blanda till mördeg, pajdeg och pastejer.
- Tag försiktigt bort skyddet från kniven, fig. 10.
- Sätt skålen på motorenheten, fig. 2, och sätt kniven över drivaxeln, fig. 11.
- Lägg ingredienserna i skålen, fig. 12.
- Sätt fast locket på skålen och sätt påmataren i mataröppningen.
- Sätt hastighetsväljaren (N) på rekommenderad hastighet enligt tabellen och starta matberedaren. Är du osäker på vilken hastighet du skall ha, välj alltid den högsta hastigheten (läge 2).
- Tillämpningarna/recepten som nämns i tabellen är färdiga efter 10 - 60 sekunder.



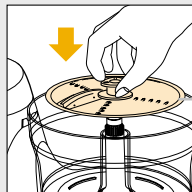
11



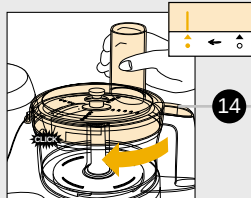
12

Tips

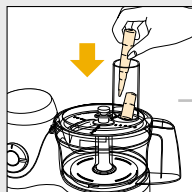
- Skär ned stora bitar av exempelvis kött och fisk till ungefär jämnstora, tre centimeters tärningar innan du lägger dem i skålen.
- Apparaten hackar väldigt snabbt. Kör därför bara korta stunder i taget så att maten inte blir för mycket hackad, vilket även gäller då du använder momentläget (M).
- Låt inte apparaten gå för länge när du hackar hårdost. Osten kan lätt bli så varm att den börjar smälta och klumpa sig.
- Om mat fastnar på knivbladen eller skålens insida:
 - stanna apparaten;
 - tag av locket;



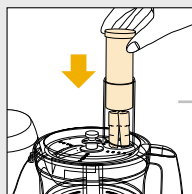
13



14



15



16

- skrapa rent med en skrapa.
- Hacka inte mycket hårda ingredienser såsom kaffebönor, muskotnöt och istärningar. De kan förstöra kniven.

Kontrollera tabellen för korrekt hastighet och inställning.

Skiva för skivning/strimling (H) ⊕

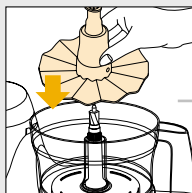
Var försiktig! Skivan är mycket vassa. Du kan skära dig!

Tag skivan i plasthandtaget i skivans mitt.

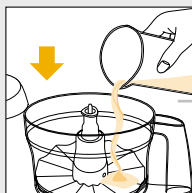
- Sätt skålen på motorenheten, fig. 2.
- Sätt skiv/strimlingsskivan på drivaxeln, fig. 13.
- Sätt fast locket på skålen, fig. 14.
- Lägg ingredienserna i mataröppningen, fig. 15.
- Tryck försiktigt ned ingredienserna med hjälp av påmataren.
- För strimling och skivning, sätt hastighetsväljaren i läge 2 (max hastighet), fig. 16.
- Om du vill skiva grönsaker eller frukt som inte är så hårda kan du välja den lägre hastighet. Se tabellen.
- Tryck ned ingredienserna stadigt men inte alltför hårt. Ju lösare du trycker desto finare resultat, fig. 16.

Tips:

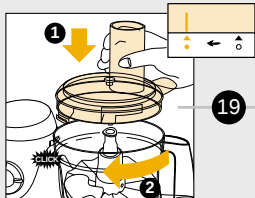
- Skär ned stora bitar så de passar i mataröppningen.
- Fyll mataröppningen innan du startar apparaten.
- När du skall skiva stora mängder bör du köra lite i taget och tömma skålen mellan körningarna.



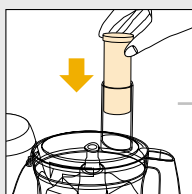
17



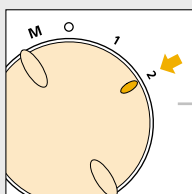
18



19



20



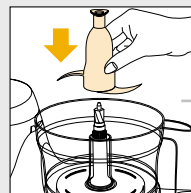
21

Vispskiva (I) ☺

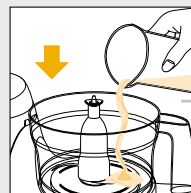
- Du kan använda vispskivan för att framställa majonnäs, för att vispa grädde och äggvitor.
- Placera skålen på motorenheten och fäst vispskivan på drivaxeln (fig. 17).
- Lägg i ingredienserna i skålen (fig. 18) och sätt på locket på skålen (fig. 19).
- Fäst locket på skålen och placera påmataren i doseringshålet (fig. 20).
- Ställ in hastighetskontrollen i den position som anges i tabellen och sätt på apparaten (fig. 21).

Tips

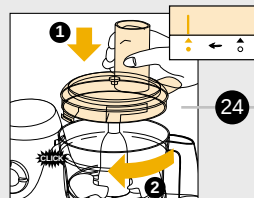
- Om du ska vispa äggvitor, se då till att äggen är rumstempererade.
- Ta ut äggen ur kylskåpet minst två timmar innan du ska använda dem.
- Alla ingredienser till majonnäs måste vara rumstempererade.
- Om du ska vispa grädde måste grädden tas direkt ifrån kylskåpet. Notera tillredningstiden i tabellen. Grädde ska inte vispas för länge. Använd pulsfunktionen för att få bättre kontroll över processen



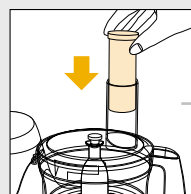
22



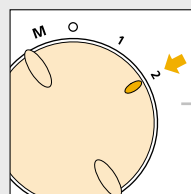
23



24



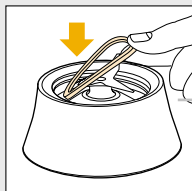
25



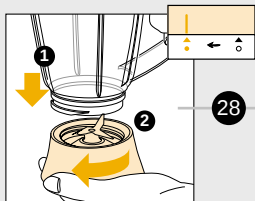
26

Degknådaren (J) ☺

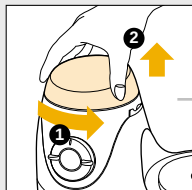
- Degknådaren används för att knåda jäsdeg och för att blanda kaksmet.
- Placera skålen på apparaten, fig. 2, och sätt degknådaren på drivaxeln, fig. 22.
- Håll ingredienserna i skålen, fig. 23, och sätt fast locket på skålen, fig. 24.
- Sätt påmataren i mataröppningen så den stängs, fig. 25.
- Sätt hastighetsväljaren (N) på den högsta hastigheten (2), fig. 26. Degen eller smeten är färdig efter 1-3 minuter.



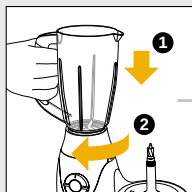
27



28



29



30

Mixern (Q-U)

Viktigt:

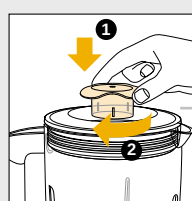
- Matberedaren kan användas med eller utan mixer monterad på motorenheten. Om du använder apparaten utan mixer fungerar apparaten bara om täcklocket (P) är korrekt monterat.
- Anslut inte stickproppen till elnätets vägguttag förrän du monterat mixerbägaren (S), locket (R) och knivenheten (U) på rätt sätt till motorenheten.
- Efter användning: Drag alltid först ut stickproppen ur vägguttaget innan du lossar bägaren från motorenheten.
- Med mixern kan du blanda och göra fina puréer. Du kan till exempel använda den för soppor, såser, milkshake, barnmat, grönsaker, frukt och tunna smeter. Skär fasta ingredienser i småbitar innan du lägger ned dem i mixern.
- Fyll inte mixern med ingredienser som är varmare än 80°C.
- Undvik spill. Fyll aldrig med mer än 1,5 liter vätska.
- Tag aldrig av locket medan mixern är igång.

Hopsättning och isärtagning

- Lägg tätningsskivan (T) runt kanten på knivenheten (U), fig. 27.
- Sätt ned bägaren i knivenheten och vrid knivenheten medurs så bägaren (S) fastnar i knivenheten, fig. 28. Se till att den sitter ordentligt fast!
- Tag bort täcklocket (P) från mixeranslutningen, fig. 29.
- Sätt den hopsatta bägaren på motorenheten och vrid bägaren i pilens riktning tills den låser fast ordentligt, fig. 30.



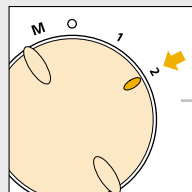
31



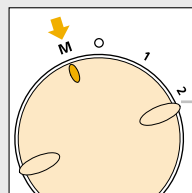
32



33



34



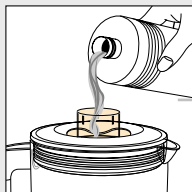
35

Varning: Vrid inte för hårt i bägarens handtag!

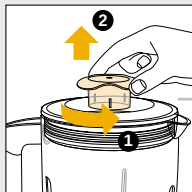
- Tryck på locket (R), fig. 31.
- Tryck ned proppen i locket och vrid i pilens riktning tills locket är fastlåst, fig. 32.
- Tillämpningarna/recepten som nämns i tabellen är färdiga efter 10 sekunder - 2 minuter.

Så här använder du mixern

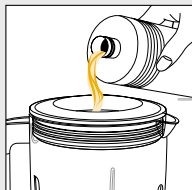
- Håll ingredienserna i mixerbägaren, fig. 33.
- Kör igång apparaten genom att ställa hastighetsväljaren på rekommenderad hastighet, fig. 34, eller välja momentläget (M), fig. 35. Om du inte är säker på vilken hastighet du skall ha kan du välja den högsta hastigheten (läge 2). Kontrollera tabellen för korrekt hastighet och inställning.



36



37



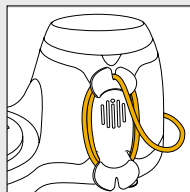
38

Tips:

- Flytande ingredienser, exempelvis olja till majonnäs, kan doseras genom hålet i proppen genom att proppen vänds upp och ned, fig. 36.
- Öppningen i locket kan du använda för att tillsätta ingredienser medan motorn är igång. I så fall skruvar du bort proppen, fig. 37-38.
- Ju längre du mixar ju finare blir resultatet.
- Ibland kan du behöva stänga av apparaten och skrapa ned ingredienser som fastnat på bägarens insida.
- Stäng av apparaten och drag ut stickproppen ur vägguttaget.
- Tag bort proppen och locket.
- Använd en skrapa och skrapa ned ingredienserna. Se upp för knivarna! Gå inte närmare med skrapan än cirka två centimeter.

Rengöring

- Drag alltid ut stickproppen ur vägguttaget innan du gör ren motorenheten.
- Doppa aldrig motorenheten i vatten. Du får inte heller spola den. Du kan toka av den med en väl urvriden fuktig trasa.
- Alla övriga delar som varit i kontakt med maten bör snarast diskas i varmt vatten med diskmedel. **Delarna får inte diskas i diskmaskin! Diska för hand.**
- Var speciellt försiktig när du diskar kniv, mixerns knivenhet och skivan. De är mycket vassa.
- Var försiktig med eggarna på knivar och skiva. De blir lätt slöa om de kommer i kontakt med andra metallföremål.



39

- En del ingredienser kan missfärga ytorna på delarna. Detta påverkar inte resultatet och vanligen försvinner färgförändringen efter ett tag.
- Använd aldrig skurpulver, stålull, hårda svampar eller liknande och inte heller acetone, sprit, eller andra lösningsmedel eller frätande vätskor.
- Drag alltid ut stickproppen ur vägguttaget efter användning. Nätsladden kan du linda upp på matberedarens baksida, fig. 39.

Ingredienser	Maxmängd	Inställ- ning av hastighet	Tillbehör	Gör så här	Används till
Äpplen, morötter, selleri - skiva - strimla	500 g	2 / M	⊕	Skär ned frukt/grönsaker i bitar som passar in i mataröppningen. Fyll mataröppningen och tryck lätt med påmataren.	Sallader, råa grönsaker
Pannkaks-smet - mixa	500 ml mjölk	2	☐	Håll först mjölk i bågaren och därefter de torra ingredienserna. Blanda ingredienserna ca 1 minut, om nödvändigt upprepa förfarandet maximalt 2 gånger. Stanna därefter apparaten och låt den kallna till omgivningstemperatur.	Pannkakor, våfflor, crêpes
Ströbröd - hacka	100 g	2	☞	Använd torrt, poröst bröd	Rätter och kakor med ströbröd
Smörkräm	300 g	2	☞	Använd mjukt smör för ett lätt och luftigt resultat.	Desseter, bakverk, fyllningar
Hårdost (Parmesan) - strimla	200 g	2	⊕	Använd en bit parmesan utan kant och skär den i 2x2 cm stora bitar och hacka bitarna.	Garneringar, soppor, såser, gratänger
Mjukare ost - strimla	200 g	1	⊕	Skär osten i bitar som passar i mataröppningen. Tryck försiktigt med påmataren.	Såser, pizzor, gratänger och fondyer
Choklad - hacka	200 g	1 / M	☞	Använd blockchoklad. Bryt den i bitar på 2 cm. Använd momentläge M de första sekunderna. Välj max-läget om du vill hacka mycket fint.	Garneringar, såser, bakverk, puddingar, mousse
Deg (tårtor, munkar) - knådning	300 g mjöl	2	☞	Använd kallt margarin och kallt vatten. Häll mjöl i skålen och tillsätt margarin skuret i tärningar på 2 cm. Blanda på max hastighet till dess att degen blir smulig, tillsätt sedan kallt vatten under blandningen. Stanna så snart degen börjar att bli en boll. Tillåt degen att kallna innan fortsatt arbete.	Frukttårtor, munkar
Jäsdeg (bröd) - knådning	700 g mjöl	2	☞	Blanda ljummet vatten med jäst och socker i skålen. Häll i mjöl (spara en 1/2 dl till utbakningen), smör och salt. Knåda degen ca 90 sekunder. Torrjäst skall blandas i mjölet. Låt degen jäsas 30 minuter i skålen.	Bröd
Pizzadeg - knådning	700 g mjöl	2	☞ / ☞	Samma förfarande som vid brödddeg. Knåda degen ca 1 minut.	Pizzor
Finare jäsdeg - knådning	500 g mjöl	2	☞	Blanda jäst, ljummen mjölk och lite socker. Häll i mjöl, socker, salt, ägg och mjukt margarin. Knåda degen tills den inte fastnar i skålen (det tar ca 1 minut). Låt den jäsas i skålen cirka 30 minuter.	Finare bröd

Ingredienser	Maxmängd	Inställ- ning av hastighet	Tillbehör	Gör så här	Används till
Deg - knådning	500 g mjöl	2	☞	Använd kallt margarin som du skär i 2 cm bitar. Håll ingredienserna i skålen och knåda tills degen blivit en boll. Låt degen kallna innan du fortsätter.	Äppelpajer, efterrätter, frukttårter
Äggvita - vispa	4 äggvitor	1	☞	Äggen bör ha rumstemperatur. Använd minst två äggvitor.	Puddingar, souffléer, maränger
Frukt (äpplen, persikor, bananer) - hacka - mixa	500 g 700 g	M 2	☞ ☞	Sätt till lite citronsaft så undviks missfärgning. Tillsätt lite vätska för att få en slät puré.	Sallader Såser, sylt, puddingar, barnmat
Kryddörter (t ex persilja) - hacka	minst 75 g	2 / M	☞	Skölj och torka örterna innan du hackar. Tag bort grova stjälkar.	Såser, soppor, garneringar, örtsmör
Purjolök, gurka, morötter - skiva	minst en bit	2 / M	⊕	Fyll mataröppningen med purjolök, bitar av gurka eller morötter och tryck försiktigt med påmataren.	Soppor, sallader
Majonnäs - blanda	3 ägg	1	☞	Alla ingredienserna skall ha rumstemperatur. Följ recepten. Använd dock minst ett stort ägg, två små ägg eller två stora äggulor.	Sallader, fondyer, garneringar, barbecue-såser
Kött, fisk, kyckling - mörkt, magert - mindre mörkt	500 g 400 g	2 / M 2 / M	☞ ☞	Tag bort senor och ben. Skär i bitar med 3 cm sida. Använd gärna momentläget.	Hamburgare, hackat kött
Milkshake - mixa	250 ml mjölk	2	☞	Kör frukten (t ex jordgubbar, banan) med socker till smeten tjocknar. Håll på mjölk och lite glass och blanda väl.	
Sockerkaka - vispa	3 ägg	2 / 1	☞	Ingredienserna skall ha rumstemperatur. Vispa ägg och socker till slät smet. Håll i mjölet och fortsatt att vispa försiktigt på lägsta hastigheten 1.	Sockerkakor, rulltårter, överdrag
Röra kakdeg - blanda	4 ägg	2	☞	Ingredienserna skall ha rumstemperatur. Blanda mjukt smör och socker tills degen är jämn och krämig. Håll i mjölk, ägg och mjöl.	Kakor
Mandel och nötter - hacka	250 g	2 / M	☞	Använd momentläget M för grov hackning eller max hastighet för finhackning.	Sallader, bröd, mandelmassa, puddingar

Ingredienser	Maxmängd	Inställ- ning av hastighet	Tillbehör	Gör så här	Används till
Lök - hacka	500 g	2 / M	🔪	Skala löken och skär dem i fyra delar. Använd minst 100 g.	Sallader, matlagning Skölj genast skålen och övriga delar i kallt vatten.
- skiva	500 g	2 / M	⊕	Skala löken och skär den så den går ned i mataröppningen. Använd minst 100 g.	
Ärtor, bönor (kokta) - mixa	500 g	2	🍲	Använd kokta bönor eller ärtor. Tillsätt lite vätska om det blir för tjockt.	Soppor, puréer
Potatis, kokt - mosa	750 g potatis	1 - 2	🔪	Koka inte potatisen för mycket. Hur mycket mjölk som behövs beror på potatissorten. Använd varm mjölk (max 80°C). Håll sakta i mjölken medan kniven snurrar.	Rätter i ugnen, mos, puréer
Soppa - mixa	500 ml	2	🍲	Använd kokta grönsaker.	Soppor, såser, mos
Grönsaker och rotfrukter - hacka	500 g	2	🔪	Skär stora ingredienser i kuber med 3 cm sida.	Soppor, råkost, sallader
Grönsaker och kött (kokta) - mixa	500 g	2	🍲	Liten mängd vätska ger grövre mos. Tillsätt vätska tills blandningen blir lagom.	Barnmat
Grädde - vispa	400 ml	1 - 2	🌀	Använd kylskåpskall grädde. Använd minst 125 ml grädde.	Garneringar, vispgrädde, glassdrinkar

Tillbehör

Följande detaljer är ersättningsdelar:

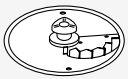
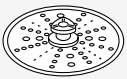
- Skål (B)
- Lock (C)
- Kniv (G) 
- Skiva för skivning/strimling (H) 
- Vispskiva (I) 
- Degknådare (J) 
- Påmatare (M)
- Bägare (Q-U)

Som extra tillbehör:

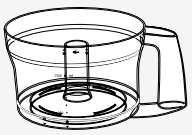
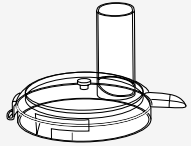
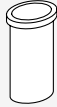
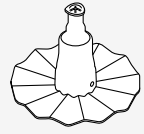
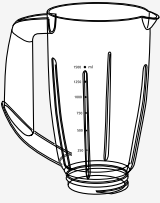
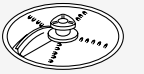
- Skivskiva  (dubbelsidig) (4203 065 61950)
- Skiva för strimling  (dubbelsidig, grov) (4203 065 61970)
- Skiva för strimling  (dubbelsidig, fin) (4203 065 61960)
- Rivskiva för potatis mm (4203 065 61840)
- Pommes frites-skiva, enkelsidig. Även lämplig till Janssons frestelse HR 2912 (4203 065 61830)
- Förvaringslåda för skivor HR 2922 (4203 065 61860)

Fråga din handlare eller Philips serviceombud om dessa tillbehör också finns i dit land. När du skall köpa någon av dessa delar, titta på figuren här intill och anteckna servicenumret så att du får rätt detalj.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 61830	4203 065 61840	

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 64510	4203 065 64520	4203 065 60160
		
4203 065 64530	4203 065 63800	4203 065 60170
		
4203 065 64540	4203 065 64390	4203 065 61950
		
4203 065 64550	4203 065 61890	4203 065 61960
		
4203 065 61860	4203 065 64650	4203 065 61970
		
	4203 065 64560	4203 065 61980

Är du inte nöjd med apparatens funktion.

Fungerar inte matberedaren som du tänkt dig kan kanske följande tabell vara till hjälp.

Problem:

Hastighetsväljaren fungerar inte som den skall.

Möjlig lösning:

Vrid skålen och/eller locket så långt det går i pilen riktning, tills du hör ett "klick".
Se till att markeringarna på skålen och på motorenheten såväl som på skålen och på locket står precis ovanför varandra, se fig. 2 och 6.

Se till att mixern eller täcklocket för mixeranslutningen är korrekt placerade och fastlåsta enligt bruksanvisningen.

Maskinen har plötsligt slutat gå.

Det är förmodligen det automatiska säkerhetssystemet som har aktiverats och stängt av matberedaren därför att den blivit för varm.

- Drag ut stickproppen ur vägguttaget.
- Ställ hastighetsväljaren i läge O.
- Låt apparaten kallna i 15 minuter.
- Sätt tillbaka stickproppen i vägguttaget.
- Koppla på matberedaren igen.

Om det automatiska säkerhetssystemet aktiveras ofta bör du kontakta din handlare eller något av Philips auktoriserade serviceombud.

Hackning, skivning eller strimling fungerar inte på rätt sätt.

Välj rätt hastighet. Kontrollera indikeringarna på apparaten och läs i bruksanvisningen.

Vispning av ägg blir inte bra.

Du kan tillsätta lite citronsaft eller salt. Se till att det inte finns något fett varken på vispskivan eller i skålen och välj rätt hastighet

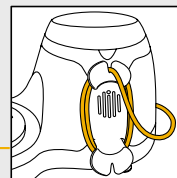
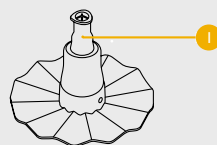
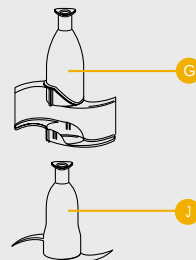
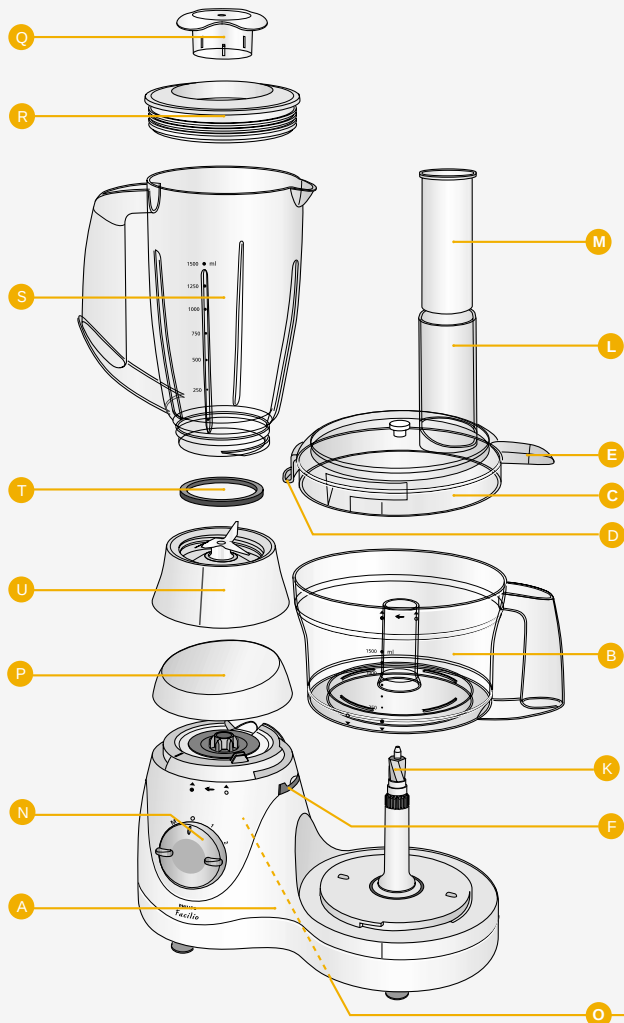
Vispning av grädde blir inte bra.

Använd vispskivan. Använd kyld vispgrädde (ca 6 °C).

Degen svänger omkring i skålen.

Titta noga i bruksanvisningen. Håll aldrig i för mycket vatten. Använd alltid det tillbehör som anges i tabellen.

Knåda aldrig längre tid än den angivna.



Suomi

Laitteen osat (kuva 1)

- A** Runko
- B** Kulho
- C** Kulhon kansi
- D** Kannen kieleke (sulkee ja avaa turvakytkimen)
- E** Uloke (peittää kahvan aukon)
- F** Turvakytkin
- G** Hienonnusterä
- H** Viipalointi- tai suikalointiterä (kaksipuolinen)
- I** Vispilälevy
- J** Taikinakoukku
- K** Akseli
- L** Syöttösuppilo
- M** Syöttöpainin
- N** Nopeudenvälitsin
- O** = katkaistu
- 1 - 2** = nopeuden säätö
- 1** = pienin nopeus; **2** = suurin nopeus
- M** = Pitoasento (vapautta = pysäyttä)
- P** Johdonpidin (pitää kelandon johdon päässä paikalla)
- Q** Kierrettävä suojakansi (peittää tehosekoittimen asennusaukon, silloin kun tehosekoitinta ei käytetä)

Tehosekoitin

- Q** Tulppa
- R** Kansi
- S** Kannu
- T** Tiivistä
- U** Terä

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa

Ylikuumenemisesta johtuvien vahinkojen välttämiseksi laitteessa on itsestään palautuva lämpötilanrajoitin, joka tarvittaessa katkaisee virran automaattisesti.

Kun noudatat seuraavia ohjeita, voit turvallisesti käynnistää laitteen uudelleen 15 minuutin jäähtymisen jälkeen.

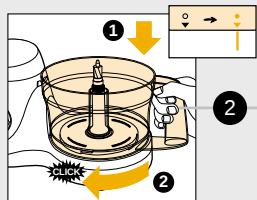
Jos laite yhtäkkiä pysähtyy:

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Aseta kytkin asentoon **O**.
- Anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia.
- Työnnä pistotulppa takaisin pistorasiaan.
- Käynnistä laite uudelleen.

Ota yhteys Philips-myyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoon, jos lämpötilanrajoitin katkaisee virran toistuvasti.

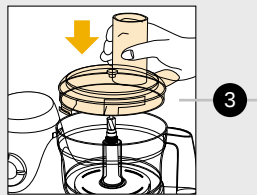
Tärkeää

- Lue käyttöohje ja katsele kuvat, ennen kuin alat käyttää laitetta.
- Poista hienonnnusterän suojus aina ennen käyttöä.
- Käsittele kaikkia teriä varovasti, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- Pese kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa.
- Aseta kulhon kansi paikalleen oikealla tavalla. Tällöin sisäänrakennettu turvakytin avautuu ja laite voidaan käynnistää.
- Jos sekä tehosekoitin että kulho on asennettu paikalleen rungon päälle, vain tehosekoitinta voidaan käyttää.
- Älä jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa.
- Älä anna lasten käyttää laitetta.
- Nesteiden vatkaminen ja sekoittaminen: älä ylitä kulhoon tai tehosekoittimen kannuun merkittyä enimmäismäärää osoittavaa viivaa.
- Älä ylitä taulukossa annettuja enimmäismääriä ja aikoja.
- Avaa kansi vasta, kun pyörivät osat ovat täysin pysähtyneet.
- Älä työnnä syöttösuppilon sormia tai esim. kaavinta moottorin käydessä. Käytä vain syöttöpaininta.
- Älä työnnä tehosekoittimeen sormia tai esim. kaavinta moottorin käydessä. Katkaise virta ja irrota pistotulppa pistorasiasta ensin.
- Laitteen runkoa ei saa kastaa veteen. Älä myöskään huuhtelee sitä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.
- Tarkasta liitosjohdon kunto säännöllisesti. Jos liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä.
- Säilytä tämä käyttöohje.
- Ennen kuin yhdistät laitteen pistorasiaan, tarkista, että laitteen arvokilven jännite- ja taajuusmerkintä vastaavat paikallista verkkojännitettä ja -taajuutta.
- Tarkista, että laitteen toiminta on katkaistu (asento **O**), silloin kun yhdistät laitteen pistorasiaan.
- Jos laite on pudonnut veteen, irrota ensin pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin nostat laitteen vedestä.
- Tarkistuta veteen pudonnut laite huollossa ennen käyttöönottoa.
- Pidä huoli, etteivät terävät kulmat, kuumuus tai kemikaalit pääse vahingoittamaan liitosjohtoa.
- Laitetta ei saa käyttää, jos sen käynnistyskytkin on rikkoutunut.
- Säilytä terät lasten ulottumattomissa.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen hoito- ja puhdistustoimenpiteitä.



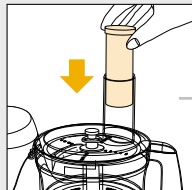
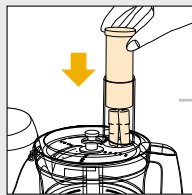
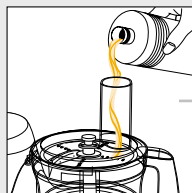
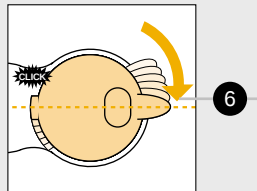
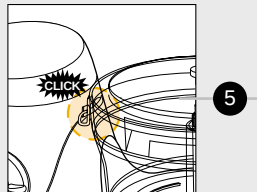
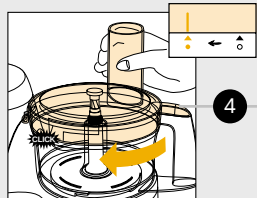
Kulhon kiinnitys (B) (kuva 2)

- Laita kulho rungon päälle kuvassa näytetyllä tavalla (1).
- Kierrä kahvaa nuolen osoittamaan suuntaan, kunnes se pysähtyy ja kuulet napsahduksen (2).



Kannen kiinnitys (C)

- Aseta kansi paikalle kuvassa 3 näytetyllä tavalla.
- Kierrä kantta nuolen osoittamaan suuntaan, kunnes se pysähtyy ja kuulet napsahduksen (kuvat 4-5).
- Pidä huoli, että kannessa oleva merkki ja kulhon nuoli ovat vastakkain. Kannen uloke peittää nyt kulhon kahvassa olevan aukon (kuva 6).



Syöttösuppilo (L) ja syöttöpainin (M)

- Syöttösuppilon kautta voidaan lisätä nestettä ja kuivia aineita (kuva 7).
- Paina ruoka-aineita syöttösuppiloon vain syöttöpainimella (kuva 8).
- Pidä syöttöpainin syöttösuppilossa käytön aikana. Tämä vähentää roiskumista (kuva 9).

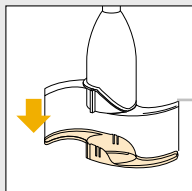
Turvakytkin

Sekä rungossa että kannessa (C) on pienet merkit. Turvakytkin avautuu ja laite voidaan käynnistää vain, kun rungon nuoli on aivan kannen merkin kohdalla. Tässä asennossa kannen uloke (E) peittää kulhon kahvassa olevan aukon.

Käyttö

Huom.: Laite voidaan käynnistää vain, jos:

- kierrettävä suojakansi (P) tai tehosekoitin (Q—U) on asennettu rungon (A) päälle ja
- kulho (B) ja kansi (C) on asetettu rungon päälle tässä vihkosessa annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Jos sekä tehosekoitin että kulho on asennettu paikalleen rungon päälle, vain tehosekoitinta voidaan käyttää.



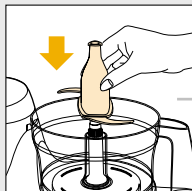
10

Käynnistä laite asettamalla nopeudenvälitsin (N) ohjetaulukossa ilmoitettuun asentoon. Jos et ole varma oikeasta nopeudesta, valitse aina suurin nopeus (2).

Hienonnusterä (G) ⚡

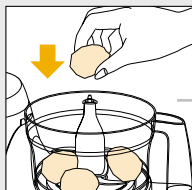
Varoitus: terän reunat ovat erittäin terävät!

- Tämä terä hienontaa, sekoittaa, soseuttaa ja vatkaa.



11

- Poista hienonnusterästä suojus ennen käyttöä (kuva 10).
- Laita kulho rungon päälle (kuva 2) ja aseta hienonnusterä akseliin (kuva 11).
- Mittaa aineet kulhoon (kuva 12).
- Kiinnitä kansi kulhon päälle ja aseta syöttöpainin syöttösuppiloon.

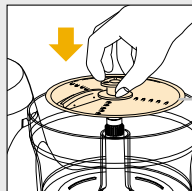


12

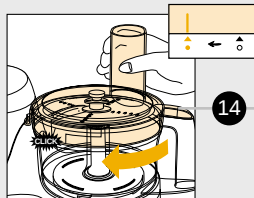
- Käynnistä laite kääntämällä nopeudenvälitsin (N) taulukossa ilmoitettuun asentoon. Jos et ole varma oikeasta nopeudesta, valitse aina suurin nopeus (2).
- Taulukon sovellukset/ruokaohjeet ovat valmiit 10-60 sekunnin kuluttua.

Käyttövinkkejä:

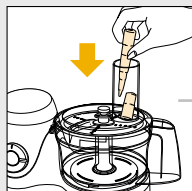
- Leikkaa aineet noin 3 cm:n suuruisiksi paloiksi.
- Varo hienontamasta aineita liikaa. (Myös pitoasentoa **M** käytettäessä.)
- Älä hienonna juustoja kovin pitkään, etteivät ne ehdi lämmetä ja siten paakkuuntua.
- Jos aineet takertuvat terän ympärille tai tarttuvat kulhon reunoihin:
 - katkaise ensin laitteen toiminta,
 - poista kansi kulhon päältä



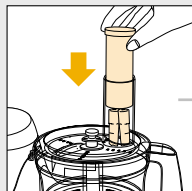
13



14



15



16

- ja irrota aineet terän ympäriltä tai kulhon reunoista kaapimella.

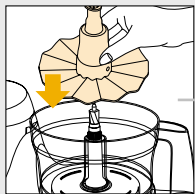
- Älä hienonna kovia aineksia, kuten kahvipapuja, muskottipähkinöitä tai jääpaloja, sillä nämä tylsyttävät terää. Katso taulukosta sivulta 34-36 sopiva nopeus.

Viipalointi- tai suikalointiterä (H) ⚡

Varoitus: leikkuureunat ovat hyvin terävät!

Tartu sen tähden terään aina muovisesta pidikkeestä.

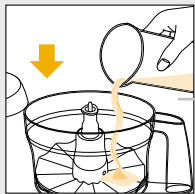
- Laita kulho rungon päälle (kuva 2).
- Aseta terä paikalleen käytettävä puoli ylöspäin (kuva 13).
- Aseta kansi kulhon päälle (kuva 14).
- Täytä syöttösuppilo (kuva 15).
- Aseta syöttöpainin syöttösuppiloon aineiden päälle.
- Käynnistä suikalointi tai viipalointi: aseta nopeudenvälitsin asentoon 2 (maksiminopeus).
- Jos haluat viipaloida tai raastaa pehmeitä vihanneksia tai hedelmiä, käytä pienempää nopeutta (katso taulukkoa).
- Paina aineita syöttösuppilossa alaspäin tasaisesti eikä liian kovaa (kuva 16).



17

Käyttövinkkejä:

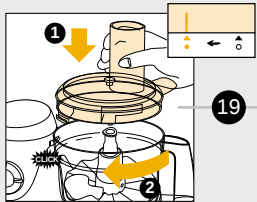
- Paloittele aineet, niin että ne mahtuvat syöttösuppiloon.
- Täytä syöttösuppilo mahdollisimman tasaisesti.
- Tyhjennä kulho tarvittaessa välillä.



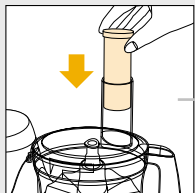
18

Vispilälevy (I) ☺

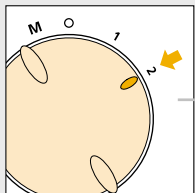
- Vispilälevyä voi käyttää majoneesin valmistamiseen sekä kerman ja munanvalkuaisen vatkaamiseen.
- Laita kulho rungolle ja aseta vispilälevy akseliin (kuuva 17).
- Mittaa aineet kulhoon (kuuva 18) ja aseta kansi kulhon päälle (kuuva 19).
- Kiinnitä kansi kulhoon ja laita syöttöpainin syöttösuppiloon (kuuva 20).
- Aseta nopeudenvälitsin taulukossa neuvottuun asentoon ja käynnistä laite (kuuva 21).



19



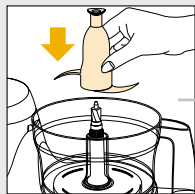
20



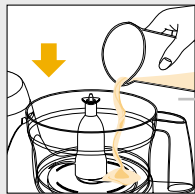
21

Käyttövinkkejä:

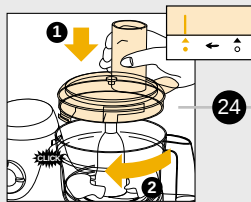
- Kun teet valkuaisvaahtoa, käytä huoneenlämpöisiä kananmunia.
- Ota kananmunat jääkaapista vähintään kaksi tuntia ennen niiden käyttöä.
- Majoneesia valmistettaessa kaikkien aineiden tulee olla huoneenlämpöisiä.
- Jos aiot vatkata kermaa, ota kerma jääkaapista vasta juuri ennen käyttöä. Noudata taulukon ohjeaikaa. Kermaa ei tulisi vatkata liian kauan. Käytä



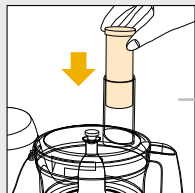
22



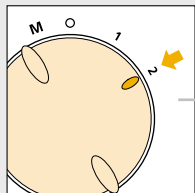
23



24



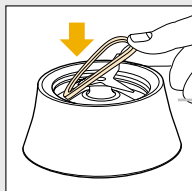
25



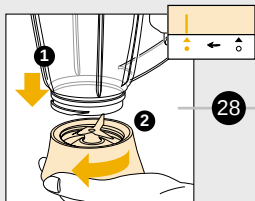
26

Taikinakoukku (J) ☺

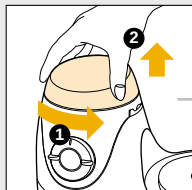
- Taikinakoukulla vaivataan kaikki hiivataikinat ja sekoitetaan muut taikinat.
- Laita kulho rungon päälle (kuva 2) ja aseta taikinakoukku akseliin (kuva 22).
- Mittaa aineet kulhoon (kuva 23) ja sulje kansi (kuva 24).
- Sulje syöttösuppilo syöttöpainimella (kuva 25).
- Käynnistä laite kääntämällä nopeudenvälitsin (N) asentoon 2 (= suurin nopeus) (kuva 26). Taikina on valmista 1-3 minuutin kuluttua.



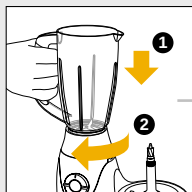
27



28



29



30

Tehosekoitin (Q-U)

Tärkeää

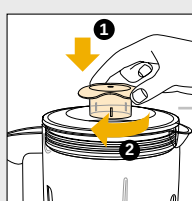
- Laitetta voidaan käyttää tehosekoittimen ollessa kiinni rungon päällä tai ilman tehosekoitinta. Jos tehosekoitinta ei ole, laite ei käynnisty ellei suojakantta ole kierretty tehosekoittimen asennusaukon päälle.
- Ennen käyttöä: älä työnnä pistotulppaa pistorasiaan, ennen kuin kannu (S), kansi (R) ja terä (U) on kiinnitetty paikalleen runkoon.
- Käytön jälkeen: irrota pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin irrotat kannun rungosta.
- Laite on tarkoitettu hienontamiseen ja soseuttamiseen. (Esim. keitot, kastikkeet, pirtelöt, vauvanruoat, vihannekset, hedelmät, ohukaistaikinat, soseet.) Paloittele kiinteät aineet tarvittaessa pienemmiksi paloiksi ennen kannuun laittamista.
- Älä kaada kannuun yli 80°C:n lämpöisiä aineita.
- Älä täytä kannua liikaa. Kannuun mahtuu nestettä enintään 1,5 litraa.
- Varo poistamasta kantta tehosekoittimen ollessa käynnissä.

Kokoaminen ja irrotus

- Aseta tiiviste (T) terän reunaan (kuva 27).
- Kiinnitä terä kannuun kiertämällä se kunnolla kiinni (!) **vasemmalle** (kuva 28).
- Kierrä suojakansi auki (kuva 29).
- Aseta kannu asennusaukkoon ja kierrä kannu kiinni nuolen suuntaan (kuva 30).



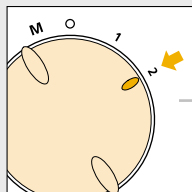
31



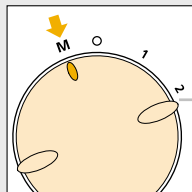
32



33



34



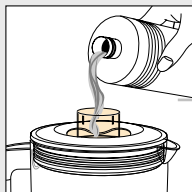
35

Varoitus: Älä käännä kannun kahvaa väkisin.

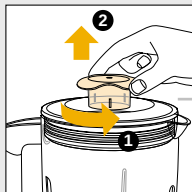
- Paina kansi kannun päälle (kuva 31).
- Kiinnitä tulppa painamalla sitä alaspäin ja kääntämällä kiinni nuolen suuntaan (kuva 32).
- Irrota osat toisistaan päinvastaisessa järjestyksessä.
- Taulukon sovellukset/ruokaohjeet ovat valmiit 10 sekunnin - 2 minuutin kuluttua.

Tehosekoittimen käyttö

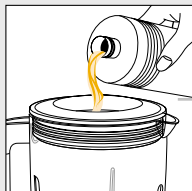
- Mittaa aineet kannuun (kuva 33).
- Käynnistä laite asettamalla nopeudenvälitsin oikean nopeuden kohdalle (kuva 34) tai pitoasentoon (M) (kuva 35). Jos et ole varma oikeasta nopeudesta, valitse aina suurin nopeus (2) (kuva 21). Katso sopiva nopeus ja asetus taulukosta.



36



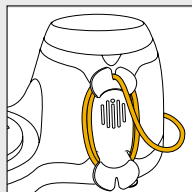
37



38

Käyttövinkkejä:

- Nestemäisiä aineita (esim. öljy majoneesia valmistettaessa) voidaan lisätä nurinpäin käännetyin tulpan pienen aukon kautta (kuva 36).
- Kannen avattavan tulpan kautta voidaan lisätä aineita moottorin käydessä. Kierrä tulppa irti kannesta (kuvat 37–38).
- Mitä pidempään moottori käy, sitä hienompi on tulos.
- Pysäytä tarvittaessa moottori välillä ja irrota kannuun paikalleen juuttuneet aineet.
- Katkaise ensin toiminta ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Poista sen jälkeen kannen tulppa ja kansi. Käytä irrottamiseen taipuisaa kaavinta. Pidä kaavin riittävän (noin 2 cm) kaukana teristä.



39

Puhdistus

- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen rungon puhdistusta.
- Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Älä kasta runkoa veteen. Älä kaada rungon päälle vettä.
- Pese ruoan kanssa kosketuksissa olleet osat lämpimällä pesuvedellä heti käytön jälkeen. Älä pese astianpesukoneessa.
- Ole varovainen, kun peset teriä: terien reunat ovat hyvin terävät!
- Käsittele teriä huolellisesti, etteivät ne tylsy.
- Jotkut ruoka-aineet voivat värjätä osia. Tästä ei ole mitään haittaa; värjäytyminen häviää tavallisesti vähitellen.
- Kierrä liitosjohdon liika pituus laitteen takana olevalle kelalle (kuva 39).

Ruoka-aine	Enimmäis- määrä	Nopeus- asento	Lisä-osa	Käsittely	Käyttötarkoitus
Hedelmät (esim. omena, persikka, banaani) - hienonnettu - sose	500 g 700 g	M 2		Tummuminen estetään lisäämällä muutama pisara sitruunamehua. Käytä raakoja, kivettömiä hedelmiä. Lisää hieman nestettä, niin soseesta tulee tasaisempi.	Salaatit, hillot, kakut, jälkiruoat. Keitot, hillot, jälkiruokakastikkeet, vauvanruoka.
Hiivataikina	500 g jauhoja	2		Sekoita ensin lämmin vesi hiivan ja sokerin kanssa. Lisää jauhot, voi ja suola ja vaivaa taikinaa noin 60-90 sekuntia. Anna nousta 30 minuuttia.	Sämpylät, leivät, pullat, pizzapohjat.
Juusto - raaste	200 g	1-2		Käytä pehmeämmille juustoille pienempää nopeutta. Paina varovasti syöttöpainimella.	Kastikkeet, fondue, pizzat.
Keitot - sose	5 dl	2		Käytä keitetyjä kasviksia.	Keitot, kastikkeet.
Kerma - vaahdot	4 dl	1/2M		Jäähdytä kulho, terä ja kerma jääkaapissa. Vatkaa kerralla vähintään 1½ dl. Käytä kuivaa leipää.	Koristelu, jälkiruoat, jäätelöseokset.
Korppujauhot	100 g	2		Poista kalvot, rustot, luut ja ruodot.	Jauheliharuoat, kakkuvuokien jauhutus.
Liha, kala, linnut - paisti - muu raaka liha	500 g 400 g	2/M 2/M		Leikkaa n. 3 cm:n kuutioiksi. Aseta kuutiot tasaisesti kulhon pohjalle.	Jauhettu liha, raakapihvit. Jauhelihiapihvit.
Majoneesi	3 munaa	1-2		Käytä aineet huoneenlämpöisinä. Huom. vähintään 1 iso muna, 2 pientä munaa tai 2 suurta keltuaista.	Kastikkeet, kuorrutukset.
Munanvalkuaiset - vaahdot	4 munan valkuaiset	2		Käytä munat huoneenlämpöisinä. Huom. Käytä vähintään kahden munan valkuaiset.	Marenki, kohokkaat, vanukkaat.
Murokaku	200 g jauhoja	2		Aineet huoneenlämpöisinä. Sekoita pehmeä voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää maito, munat ja jauhot.	Kakut.
Ohukais- ja pannukakkutaikina	5 dl maitoa	2		Mittaa ensin maito kannuun ja lisää sitten muut aineet. Sekoita aineita noin 1 minuutti. Toista tarvittaessa enintään kaksi kertaa. Pysäytä ja anna laitteen sen jälkeen jäähtyä.	Ohukaiset, pannukakut, vohvelit, krepit.

Ruoka-aine	Enimmäis- määrä	Nopeus- asento	Lisä-osa	Käsittely	Käyttötarkoitus
Omenat, porkkanat, selleri - viipaleet/suikaleet	500 g	2/M	⊕	Leikkaa aineet syöttösuppilon sopiviksi kuutioiksi. Täytä syöttösuppilo ja paina kevyesti syöttöpainimella.	Piirakat, salaatit.
Paistostaikina	500 g jauhoja	2	☞	Leikkaa kylmä voi 2 cm:n paloiksi. Laita kaikki aineet kulhoon. Sekoita, kunnes taikinasta muodostuu pallo. Jäähdytä taikina ennen kaulimista.	Piirakat, paistokset.
Palkokasvit (keitetyt pavut, herneet) - sose	500 g	2	☐	Käytä keitettyjä papuja tai herneitä. Lisää tarvittaessa nestettä.	Soseet, keitot.
Peruna (keitetyt) - sose	750 g perunaa	1-2	☞	Älä keitä perunoita liikaa. Tarvittava maitomäärä riippuu perunalajista. Käytä lämmitettyä maitoa (enint. 80°C). Lisää maito hitaasti terän pyöriessä.	Perunamuhennos, uuniruuat.
Purjosipuli, kurkut, porkkanat - viipaleet	vähintään 1	2/M	⊕	Täytä syöttösuppilo ja paina kevyesti syöttöpainimella.	Keitot, salaatit, yms.
Pähkinät, mantelit - rouhitut	250 g	2/M	☞	Jos haluat karkeaa rouhetta, käytä pitoasentoa. Maksiminopeus antaa hienompaa rouhetta.	Salaatit, leivonnaiset.
Sipuli - hienonnettu - viipaleet	500 g 500 g	2/M 2/M	☞ ⊕	Kuori sipuli ja leikkaa lohkoiksi. Huom. Hienonna vähintään 100 g. Kuori sipuli ja leikkaa lohkoiksi. Huom. Hienonna vähintään 100 g.	Salaatit, kastikkeet, keitot, murekeruoat. Keitot, salaatit, laatikot.
Sokerikakku (kakkupohja)	3 munaa	2/1	☞	Aineet huoneenlämpöisinä. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi nopeudella 2. Lisää jauhot siivilän läpi nopeudella 1.	Täytekakut, kääretortut.
Suklaa - rouhittu	200 g	1/M	☞	Käytä kovaa suklaata. Paloittele 2 cm:n paloiksi. Käytä ensin muutaman kerran pitoasentoa M ja sitten tarvittaessa nopeutta 2.	Kuorrutus, kastikkeet, leivonnaiset, vanukkaat.
Vihannekset - hienonnettu	500 g	2	☞	Paloittele.	Salaatit, keitot.
Vihannekset ja liha (keitetty) - sose	500 g	2	☐	Soseesta tulee sitä hienompaa mitä enemmän lisää nestettä.	Vauvanruoka
Voikreemi	300 g	2	☞	Käytä pehmeää voita.	Leivokset, jälkiruoat.

Ruoka-aine	Enimmäismäärä	Nopeus-asento	Lisä-osa	Käsittely	Käyttötarkoitus
Voitaikina	300 g jauhoja	2	☞	Mittaa jauhot kulhoon. Lisää paloitetu (2 cm) kylmä voi. Sekoita nopeudella 2, kunnes taikina on ryynimäistä. Lisää kylmä vesi ja jatka sekoittamista, kunnes taikinasta tulee pallo. Jäähdytä taikina ennen kaulimista.	Piirakat, tortut.
Yrttimausteet (esim. persilja) - hienonnettu	vähintään 50 g	2/M	☞	Pese ja kuivaa yrtit.	Kastikkeet, keitot, maustevoit.

Osat

Mukana toimitetaan vakiovarusteena seuraavat osat:

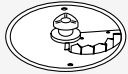
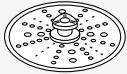
- Kulho (B)
- Kansi (C)
- Hienonnusterä (G) ☞
- Viipalointi- tai suikalointiterä (H) ☞
- Vispilälevy (I) ☞
- Taikinakoukku (J) ☞
- Syöttöpainin (M)
- Tehosekoitin (Q-U)

Erikseen on saatavissa seuraavia lisäosia:

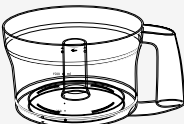
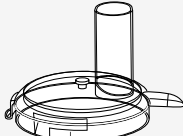
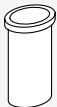
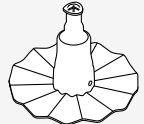
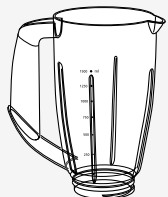
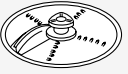
- Kaksipuolinen viipalointiterä ☞ (varaosanumero 4203 065 61950).
- Kaksipuolinen suikalointiterä ☞ (varaosanumero 4203 065 61970).
- Kaksipuolinen raastinterä ☞ (varaosanumero 4203 065 61960).
- Yksipuolinen hienoraastinterä (varaosanumero 4203 065 61840).
- Ranskanperunaterä HR 2912 (varaosanumero 4203 065 61830).
- Terien säilytyskotelo HR 2922 (varaosanumero 4203 065 61860).

Kysy myyjältä onko näitä lisäosia saatavissa. Kun haluat tilata jonkin osan, ilmoita tuotenumero tai varaosanumero.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 61830	4203 065 61840	

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 64510	4203 065 64520	4203 065 60160
		
4203 065 64530	4203 065 63800	4203 065 60170
		
4203 065 64540	4203 065 64390	4203 065 61950
		
4203 065 64550	4203 065 61890	4203 065 61960
		
4203 065 61860	4203 065 64650	4203 065 61970
		
	4203 065 64560	4203 065 61980

Jos laite ei toimi toivotulla tavalla, katso apua seuraavasta taulukosta ja lue käyttöohjeesta vastaava kohta.

Ongelma

Mahdollinen ratkaisu

Kytkin ei toimi

Kierrä kulhoa ja/tai kantta nuolen suuntaan niin pitkälle kuin mahdollista (kuuluu napsahdus).

Laite pysähtyy yhtäkkiä

Tämä johtuu todennäköisesti siitä, että lämpötilanrajoitin on katkaissut laitteesta virran ylikuumenemisen takia.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Aseta kytkin asentoon O.
- Anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia.
- Työnnä pistotulppa takaisin pistorasiaan.
- Käynnistä laite uudelleen.

Jos lämpötilanrajoitin toimii toistuvasti, ota yhteys Philips-myyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoon.

Hienonnuksen, viipaloinnin tai suikaloinnin lopputulos on huono

Valitse oikea nopeus. Katso laitteessa olevia merkintöjä ja käyttöohjetta.

Munien vatkaaminen ei onnistu kunnolla

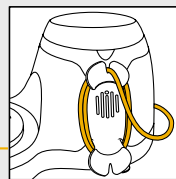
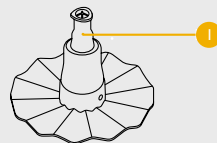
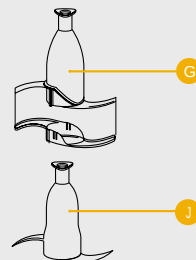
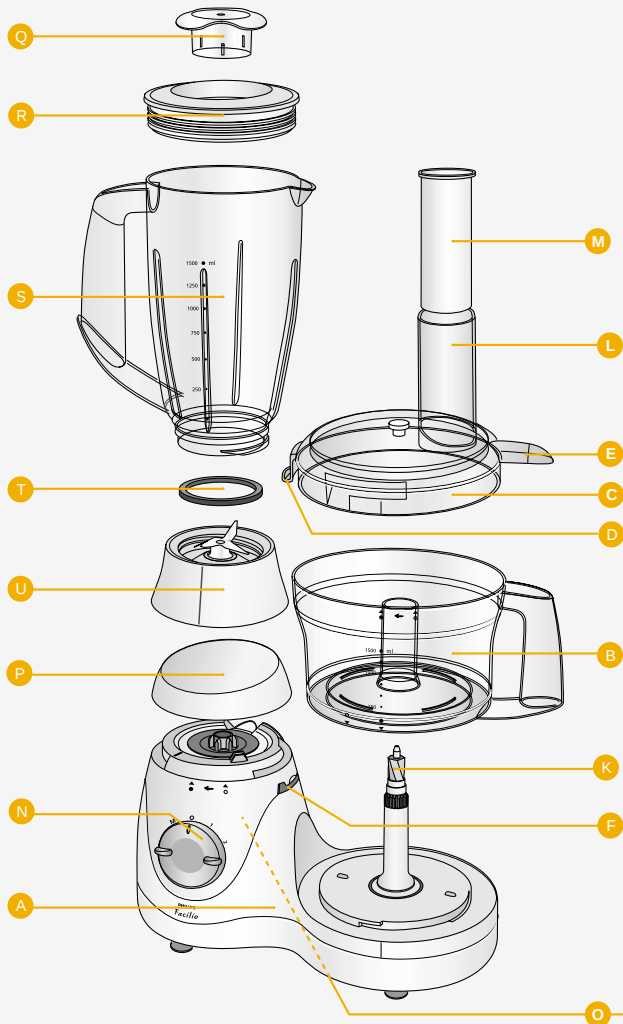
Kokeile lisätä hieman sitruunamehua tai suolaa. Varmista, että vispilälevy ja kulho eivät ole rasvaisia ja valitse oikea nopeus.

Kerma ei vaahdotu kunnolla

Käytä vispilälevyä. Käytä jäähdytettyä kuohukermää (noin 6 °C).

Taikina pyörii ympäri kulhossa

Noudata huolellisesti käyttöohjetta. Älä laita liikaa vettä. Käytä aina taulukossa suositeltua lisäosaa. Älä ylitä annettua enimmäisaikaa.



- A Motorenhed**
- B Skål**
- C Låg til skål**
- D Tap på låg** (aktiverer/de-aktiverer sikkerhedslåsen)
- E Fremspring** (dækker åbningen i håndtaget)
- F Indbygget sikkerhedslås**
- G Kniv**
- H Snitte/rive-skive** (dobbeltsidet medium/fine) ⊕
- I Piskeskive** ⊕
- J Æltetilbehør** ⊕
- K Drivaksel**
- L Påfyldningstragt**
- M Nedstopper**
- N Hastighedskontrol**
 - O** = Off
 - 1 - 2** = Hastighedsindstilling
 - (1** = laveste hastighed;
 - 2** = højeste hastighed)
 - M** = Moment/Pulse knap (apparatet kører så længe knappen er nedtrykket)
- O Ledningsclips** (til fastgørelse af ledningen, når den er rullet sammen)
- P Skrudedæksel** (skrues over hullet, når blenderen ikke bruges)

Blender tilbehør

- Q Prop**
- R Låg**
- S Blenderglas**
- T Gummi-tætningsring**
- U Knivenhed**

Læs brugsvejledningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug første gang.

For at undgå beskadigelse i tilfælde af overophedning, er apparatet udstyret med et automatisk afbrydersystem. I tilfælde af overophedning, afbrydes strømmen automatisk.

Ved at følge nedenstående vejledning, kan apparatet tændes igen, efter 15 minutters afkøling.

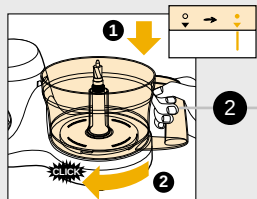
Hvis apparatet pludselig holder op med at køre:

- Tag stikket ud af stikkontakten
- Sæt hastighedsvælgeren i stilling O
- Lad apparatet afkøle i 15 minutter
- Sæt stikket i stikkontakten (som tændes)
- Tænd apparatet igen

Hvis det automatiske afbrydersystem aktiveres for tit, bedes du venligst kontakte din lokale Philips forhandler eller autoriseret Philips værksted for eftersyn/kontrol.

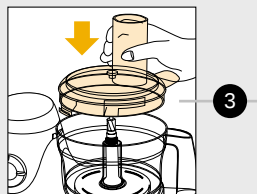
Vigtigt.

- Læs brugsvejledningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug første gang.
- Tag beskyttelseskappen af kniven inden brug.
- Vær ekstra påpasselig, når du tager fat i knivenhed, kniv og snitte/rive-skiven. Disse dele er meget skarpe!
- Rengør alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer grundigt, inden apparatet tages i brug første gang.
- Sæt låget på skålen i den rigtige position. Den indbyggede sikkerhedslås er nu de-aktiveret.
- Bemærk, at hvis både blender og skål er korrekt påsat, er det kun blenderen, der virker.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Lad aldrig børn anvende apparatet.
- Når du mixer/blender flydende ingredienser, er det ekstra vigtigt, at den indikerede max. markering på skål eller blenderglas ikke overskrides.
- Overhold altid de i tabellen anførte max. kvantiteter og tilberedningstider.
- Vent med at tage låget af apparatet til alle bevægelige dele er helt standset.
- Stik aldrig fingre eller køkkenredskaber (f.eks. en spatel) ned i påfyldningstragten, mens apparatet kører. Brug kun nedstopperen til dette formål.
- Stik aldrig fingre eller køkkenredskaber (f.eks. en spatel) ned i blenderen, før stikket er taget ud af stikkontakten.
- Motorenheden må aldrig komme ned i vand eller anden væske – eller skylles under vandhanen.
- Tag stikket ud af stikkontakten straks efter brug.
- Hvis apparatets netledning beskadiges, må den kun udskiftes af Philips eller autoriseret Philips værksted, for at undgå fare ved efterfølgende brug af apparatet.
- Gem brugsanvisningen til eventuelt senere brug.



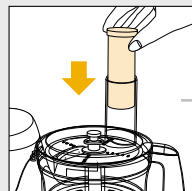
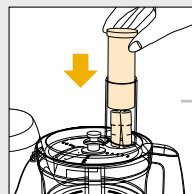
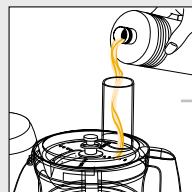
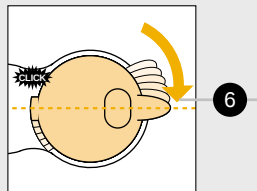
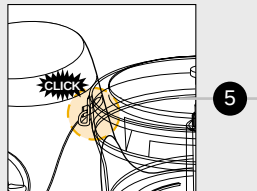
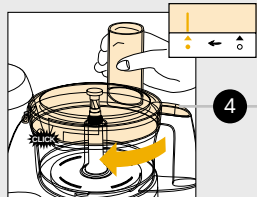
Placering af skålen (B) (fig. 2)

- Sæt skålen på foodprocessoren som vist (1)
- Drej håndtaget i pilens retning, indtil skålen ikke kan komme længere, og du hører et "klik" (2).



Påsætning af låget (C)

- Sæt låget på skålen som vist i fig. 3.
- Drej låget (brug lidt kræfter) i pilens retning, så langt det kan komme, og til du hører et "klik" (fig. 4-5).
- Sørg for, at markeringsmærket på låget og pilen på skålen er præcis ud for hinanden. Fremspringet på låget dækker nu åbningen på skålens håndtag (fig. 6).



Påfyldningstragt (L) og nedstopper (M)

- Påfyldningstragten kan både bruges til tilsætning af flydende og faste ingredienser (fig. 7).
- Brug nedstopperen til at stoppe ingredienserne ned i påfyldningstragten (fig. 8).
- Nedstopperen kan også anvendes til at lukke påfyldningstragten, når apparatet kører, så spild og sprøjt undgås (fig. 9).

Indbygget sikkerhedslås (F)

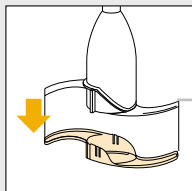
Både motorenheden og låget (C) er forsynet med markeringsmærker. Apparatet fungerer kun, hvis pilen på motorenheden peger direkte mod markeringen på låget. I denne position, vil fremspringet (E) på låget dække åbningen i skålens håndtag.

Sådan bruges apparatet

Bemærk: Apparatet fungerer kun hvis

- Skruedækslet (P) eller blenderen (Q-U) er korrekt placeret på motorenheden (A) og
- Skålen (B) og låget (C) er sat på motorenheden som beskrevet i denne brugsvejledning.
- Hvis både blender og skål er korrekt monteret på motorenheden, er det kun blenderen der fungerer.

Sæt hastighedskontrollen (N) i den stilling, der indikeres i tabellen på side 8-10 – og tænd apparatet. Er du i tvivl om hvilken hastighed, du skal vælge, vælg altid den højeste hastighed (indstilling 2).

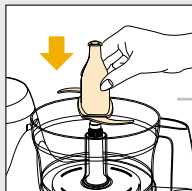


10

Kniv (G) ⚡

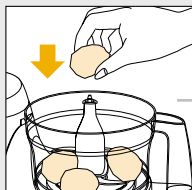
Vær meget forsigtig: knivens skærende kanter er utroligt skarpe!

- Kniven kan anvendes til at hakke, mixe, blende og purere samt til tilberedning af butterdej, mørdej og lign.



11

- Tag beskyttelseskappen af kniven (fig. 10).
- Sæt skålen på motorenheden (fig. 2) og kniven på drivakslen (fig. 11).
- Kom ingredienserne op i skålen (fig. 12).
- Sæt låget på skålen og nedstopperen ned i påfyldningstragten.

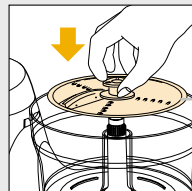


12

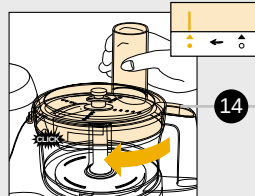
- Sæt hastighedskontrollen (N) i den i tabellen anbefalede stilling – og tænd apparatet. Er du i tvivl om hvilken hastighed, du skal vælge, vælg altid den højeste hastighed (stilling 2).
- De nævnte formål/opskrifter i tabellen er færdige på 10-60 sekunder.

Tips:

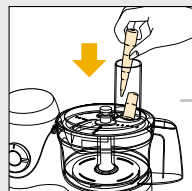
- Det bedste resultat opnås, ved ikke at komme for store stykker i; skær altid ingredienserne i passende stykker á ca. 3x3 cm, inden de kommes i foodprocessoren.
- Apparatet hakker meget hurtigt; Lad det derfor køre i korte intervaller, også når pulse-indstillingen (M), anvendes, for at undgå, at ingredienserne bliver for finthakkede.
- Lad ikke apparatet køre for længe ad gangen, når du hakker (hård) ost; osten bliver for varm og begynder at smelte og klumpe.
- Hvis ingredienserne sætter sig fast på skålens inderside:
 - sluk apparatet



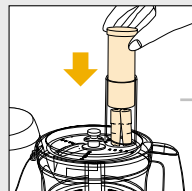
13



14



15



16

- tag låget af skålen
- fjern ingredienserne fra kniven og indersiden af skålen med en spatel.
- Hak ikke hårde ingredienser som kaffebønner, muskatnød og isterninger, da dette kan gøre kniven sløv.

Se i tabellen for korrekt hastighed og indstilling.

Snitte/rive skive (H) ⊕

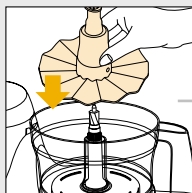
Vær meget forsigtig: skivens skærende sider er utroligt skarpe!

Rør kun ved plasticdelen i midten af skiven.

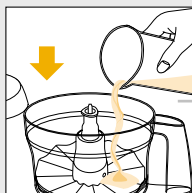
- Sæt skålen på motorenheden (fig. 2).
- Sæt snitte/rive-skiven på (fig. 13).
- Sæt låget på skålen (fig. 14).
- Kom ingredienserne i påfyldningstragten (fig. 15).
- Tryk ingredienserne let ned med nedstopperen.
- Rivning og snitning: sæt hastighedskontrollen i stilling 2 (max. hastighed).
- Ved tilberedning af bløde grøntsager eller blød frugt, kan du benytte en lavere hastighedsindstilling (se tabellen).
- Tryk ingredienserne langsomt og fast ned med nedstopperen (fig. 16).

Tips:

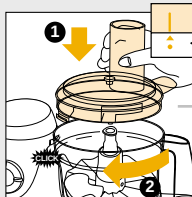
- Faste ingredienser skæres i passende stykker, så de passer ned i påfyldningstragten.
- Resultatet bliver bedst, hvis ingredienserne fordeles jævnt i påfyldningstragten.
- Ved større kvantiteter, anbefales det at tilberede lidt ad gangen og tømme skålen med jævne mellemrum.



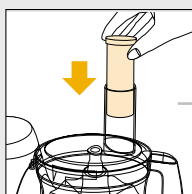
17



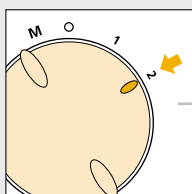
18



19



20



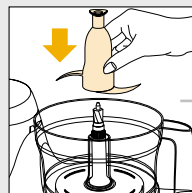
21

Piskeskive (I) ☺

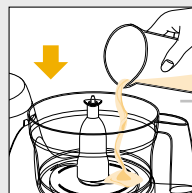
- Piskeskiven er ideel til tilberedning af mayonaise og til at piske flødeskum og æggehvider.
- Piskeskiven er ideel til tilberedning af mayonaise og til piskning af flødeskum og æggehvider. Sæt skålen på motorenheden og læg piskeskiven på drivakslen (fig. 17).
- Kom ingredienserne op i skålen (fig. 18) og sæt låget på (fig. 19).
- Sæt låget fast på skålen og sæt nedstopperen ned i påfyldningstragten (fig. 20).
- Indstil hastighedskontrollen som indikeret i tabellen og tænd apparatet (fig. 21).

Tips:

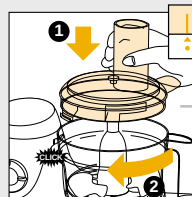
- Æggene skal have stuetemperatur, når du skal piske æg og æggehvider.
- Tag æggene ud af køleskabet mindst 2 timer, inden de skal bruges.
- Ved tilberedning af mayonaise, skal alle ingredienserne have stuetemperatur.
- Når du skal piske flødeskum, tages fløden direkte fra køleskabet. Se tabellen for tilberedningstid. Fløde skal ikke piskes for længe. Brug pulse-funktionen for optimal kontrol over processen.



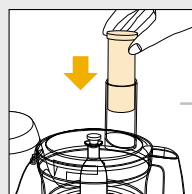
22



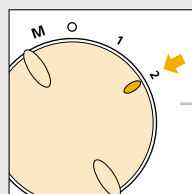
23



24



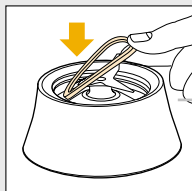
25



26

Æltetilbehør (J) ☺

- Æltetilbehøret kan anvendes til at ælte gærdej og mixe flydende dej og kageblandinger.
- Placer skålen på motorenheden (fig. 2) og sæt æltetilbehøret på drivakslen (fig. 22).
- Kom ingredienserne op i skålen (fig. 23) og sæt låget fast på skålen (fig. 24).
- Luk påfyldningstragten med nedstopperen (fig. 25).
- Sæt hastighedskontrollen (N) i stilling 2 (max. hastighed) (fig. 26). Gærdej, flydende dej eller kageblandinger er færdige på 1-3 minutter.

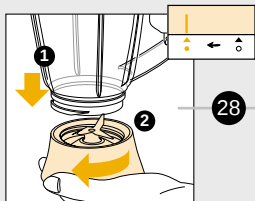


27

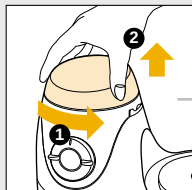
Blender (Q-U) ☞

Vigtigt:

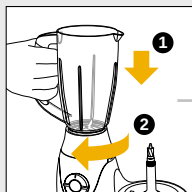
- Apparatet kan både bruges med eller uden påsat blender. Hvis det bruges uden blenderen, fungerer det kun, hvis skruedækslet (P) er skruet korrekt på motorenheden.
- Før ibrugtagning: Sæt ikke stikket i stikkontakten før blenderglas (S), låg (R) og knivenhed (U) er korrekt monteret på motorenheden.
- Efter brug: Tag stikket ud af stikkontakten, inden blenderglasset tages af motorenheden.
- Blenderen kan anvendes til ekstra fin purering og blendning. Den er ideel til supper, saucer, milkshakes, babymad, grøntsager, frugt, flydende dej, puré m.m. Større faste ingredienser skæres i passende stykker, inden de kommes i blenderglasset.
- Når ingredienserne kommes i blenderglasset, må de aldrig være varmere end højst 80 °C.
- For at undgå sprøjt og spild, bør der maksimalt kommes 1,5 liter flydende ingredienser i blenderglasset. Ved flydende, skummende ingredienser tilrådes et maximum på 1,2 liter.
- Tag aldrig låget af, så længe blenderen kører.



28



29



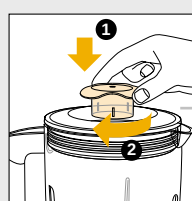
30

Samling og adskillelse

- Sæt gummi-tætningsringen (T) rundt om kanten på knivenheden (U) (fig. 27).
- Drej knivenheden venstre om for at fastgøre den til blenderglasset (fig. 28). Kontrollér, at den sidder helt fast!
- Fjern skruedækslet (P) (fig. 29).



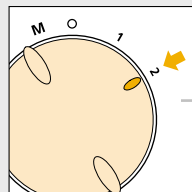
31



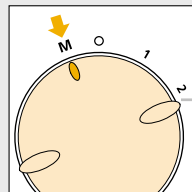
32



33



34



35

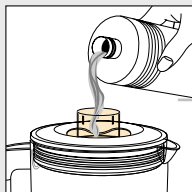
- Sæt blenderglasset over hullet og drej det i pilens retning, indtil det er skruet helt fast (fig. 30).

Advarsel: Der må ikke bruges magt, når der tages fat i blenderglassets håndtag.

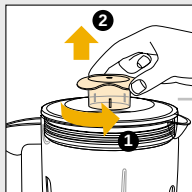
- Tryk låget på plads (fig. 31).
- Tryk proppen ned og drej den i pilens retning, indtil den sidder helt fast (fig. 32).
- Blenderen adskilles ved at følge samme procedure, blot i omvendt rækkefølge.
- Tilberedningstiden for alle formål/opskrifter i tabellen er fra 10 sekunder til 2 minutter.

Sådan bruges blenderen

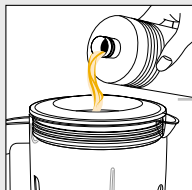
- Kom ingredienserne op i blenderglasset (fig. 33).
- Tænd apparatet ved at vælge den anbefalede hastighed (fig. 34) eller ved at trykke på pulse-knappen (M) (fig. 35). Vælg altid højeste hastighed (indstilling 2), i tvivlstilfælde. Se i tabellen for korrekt hastighed og indstilling.



36



37



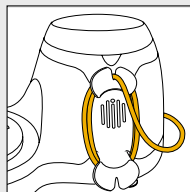
38

Tips:

- Flydende ingredienser (f.eks. olie ved tilberedning af mayonaise) kan kommes i blenderglasset gennem det lille hul i proppen, når denne er sat omvendt i (fig. 36).
- Tilsætning af flere ingredienser kan ske gennem hullet i selve låget, når proppen er fjernet (fig. 37-38).
- Konsistensen bliver finere, jo længere tid blenderen kører.
- Det kan være nødvendigt at afbryde apparatet fra tid til anden og fjerne fastsiddende ingredienser fra indersiden af blenderglasset.
- Sluk apparatet og tag stikket ud af stikkontakten;
- Fjern prop og låg;
- Fjern de fastsiddende ingredienser fra indersiden af blenderglasset med en spatel. Hold spatlen i sikker afstand fra knivenheden (ca. 2 cm).

Rengøring

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden rengøring af motorenheden
- Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud. Motorenheden må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.
- Alle dele, der har været i kontakt med fødevarer, vaskes altid af i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel - straks efter brug.
- Rengør kniv, knivenhed og snitte/rive-skive meget forsigtigt. De skærende kanter er utroligt skarpe!
- Sørg for, at de skærende kanter på knive og skive ikke kommer i kontakt med hårde ting, da dette kan gøre dem sløve.
- Visse ingredienser kan misfarve overfladen på tilbehøret. Dette giver ingen negativ



39

- effekt, og misfarvningen forsvinder som regel igen efter et stykke tid.
- Rul (overskydende) netledning rundt om ledningsholderen bag på apparatet (fig. 39).

Ingredienser	Max. kvantitet	Hastighe dsindstilling	Tilbehør	Procedure	Formål
Æbler, gulerødder, selleri - revet/i skiver	500 g	2 / M	⊕	Skær frugt/grøntsager i stykker, så de passer i påfyldningstragten. Fyld tragten op med grøntsager/frugt og snit ingredienserne samtidig med, at de trykkes let ned med nedstopperen	Salat, råkost
Flydende dej (pandekager) - pisket	5 dl mælk	2	☐	Hæld først mælken op i blenderglasset og tilsæt derefter de tørre ingredienser. Mix ingredienserne i ca. 1 minut. Om nødvendigt gentages proceduren max. 2 gange. Sluk derefter apparatet i 2 minutter, så det kan afkøle.	Pandekager, vaffer
Rasp - hakket	100 g	2	☞	Brug tørt, sprødt brød	Panering, gratinering
Smørcreme - pisket	300 g	2	☞	Anvend blødgjort smør, så resultatet bliver let og luftigt	Desserter, kager, pynt
Ost (Parmesan) - hakket	200 g	2	☞	Brug et stykke Parmesan uden skorpe og skær det i stykker á ca. 2x2 cm, som hakkes.	Garniture, suppe, sauce, gratinering
Ost (Gouda) - revet	200 g	1	⊕	Skær osten i passende stykker, så de passer i påfyldningstragten. Tryk forsigtigt ned med nedstopperen.	Sauce, pizza, gratinering, fondue
Chokolade - hakket	200 g	1 / M	☞	Anvend hård, ren chokolade. Brækkes i stykker på ca. 2 cm. Brug først pulse-indstillingen (M) et par sekunder og skift til max. hastighed for en finere konsistens.	Garniture, sauce, kager, budding, mousse
Dej (tærter, sandkage) - æltet	300 g mel	2	☞	Brug kold margarine og koldt vand. Kom melet op i skålen og tilsæt margarinen i stykker på ca. 2 cm. Mix ved max. hastighed indtil dejen smuldrer, hvorefter der tilsættes koldt vand. Stop så snart dejen har samlet sig til en kugle. Lad dejen afkøle, inden den videreforarbejdes.	Frugttærter, sandkage
Dej (tærter, sandkage) - æltet	700 g mel	2	☞	Mix lunkent vand med gær og sukker. Tilsæt mel, smør og salt og ælt dejen i ca. 90 sekunder. Stilles til hævnig i 30 minutter.	Brød
Dej (brød) - æltet	700 g mel	2	☞ / ☞	Samme procedure som dej til brød. Æltes i ca. 1 minut.	Pizza, tærter

Ingredienser	Max. kvantitet	Hastighe dsindstilling	Tilbehør	Procedure	Formål
Dej (med gær) - æltet	500 g mel	2	☞	Mix først gæren med lunken mælk og lidt sukker. Tilsæt mel, sukker, salt, æg og blødgjort margarine. Ælt dejen til den "slipper" skålen (efter ca. 1 minut). Stilles til hævnning i 30 minutter.	Fint brød
Dej (mørdej) - æltet	500 g mel	2	☞	Anvend kold margarine i stykker på ca. 2 cm. Kom alle ingredienserne op i skålen og ælt dem, indtil dejen har samlet sig til en kugle. Lad dejen afkøle inden den videreforarbejdes.	Æbletærter, småkager, frugtkager
Æggehvider - piskede	4 æg æggehvider	1	☞	Brug æg med stuetemperatur. Bemærk: Brug mindst 2 æggehvider.	Budding, soufflé, marengs
Frugt (f.eks. æbler, pærer, bananer) - hakkede	500 g	M	☞	Tips: Tilsæt lidt citronsaft for at undgå misfarvning af frugten.	Salater
- pureret	700 g	2	☞	Tilsæt lidt væde for en blød konsistens	Sauce, marmelade
Urter (f.eks. persille) - hakket	min. 75 g	2 / M	☞	Vask og tør urterne inden hakningen	Tærter, baby mad, sauce, suppe, garniture, kryddersmør
Porrer, agurker, gulerødder - skiveskåret	min. 1 stk.	2 / M	⊕	Fyld påfyldningstragten med porrer, agurkestykker eller gulerødder og tryk omhyggeligt ned med nedstopperen	Supper, salater, tærter
Mayonnaise - pisket	3 æg	1	☞	Alle ingredienser skal have stuetemperatur. Bemærk: Brug mindst 1 stort eller 2 små æg eller 2 store æggeblommer.	Pommes Frites, salater, fondue, garniture og barbecue sauce.
Kød, fisk, fjerkræ - magert	500 g	2 / M	☞	Fjern først eventuelle sener og (fiske)ben. Skær kød/fisk i tern á ca. 3 cm. Brug pulse-indstillingen, hvis resultatet ikke ønskes for fint.	Bøftartar, hamburgers
- fedtmarmoreret	400 g	2 / M	☞		
Milkshakes - blendet	2,5 dl mælk	2	☞	Purér frugten (f.eks. bananer ell. jordbær) med sukker og citronsaft. Tilsæt mælk og lidt flødeis og mix det godt sammen.	Hakket kød
Mixture (sukkerbrødsdej) - pisket	3 æg	2 / 1	☞	Ingredienserne skal have stuetemperatur. Mix blødgjort smør og sukker til en blød og cremet konsistens. Tilsæt herefter mælk, æg og mel i nævnte rækkefølge.	Sukkerbrøds kager, roulade, wienerbrød

Ingredienser	Max. kvantitet	Hastighe dsindstilling	Tilbehør	Procedure	Formål
Mixture (kager) - mixet	4 æg	2	☞	Ingredienserne skal have stuetemperatur. Mix blødgjort smør og sukker til en blød og cremet konsistens. Tilsæt herefter mælk, æg og mel i nævnte rækkefølge.	Diverse kager
Nødder - hakkede	250 g	2 / M	☞	Brug pulse-knappen (M) til grovhakning eller max. hastighed til finhakning	Salater, brød, mandelpasta, budding
Løg - hakkede	500 g	2 / M	☞	Pil løgene og skær dem i kvarter. Bemærk: Brug mindst 100 g.	Salat, sammenkogte retter
- snittede	500 g	2 / M		Pil løgene og skær dem i stykker så de passer i påfyldningstragten. Bemærk: Brug mindst 100 g	
Kartofler, kogte - purerede	500 g	2	☐	Brug kogte bønner eller ærter. Tilsæt eventuelt lidt væde for at opnå en finere konsistens.	Puré, suppe
Ærter, bønner (kogte) - purerede	750 g kartofler	1 - 2	☞	Kartoflerne må ikke være udkogte. Mængden af mælk afhænger af kartoflerne, der anvendes. Brug varm mælk (max. 80°C). Tilsæt mælken langsomt, mens kniven roterer.	Ovnretter, kartoffelmos
Supper - blendede	5 dl	2	☐	Brug kogte grøntsager	Supper, saucer
Grøntsager - hakkede	500 g	2	☞	Skæres i tern á ca. 3 cm og hakkes med kniven	Supper, råkost, salater
Grøntsager og kød (kogt) - pureret	500 g	2	☐	Ønskes en grov puré, tilsættes kun en lille smule væde. Til en finere puré, tilsættes væde, indtil den ønskede konsistens er opnået.	Baby- og børnemad
Flødeskum - pisket	4 dl	1 / M	☺	Brug fløde direkte fra køleskabet. Bemærk: Brug mindst 1,25 dl fløde.	Pynt, kagecreme, is

Dele

Følgende dele leveres som standard tilbehør:

- Skål (B)
- Låg(C)
- Kniv (G) 
- Snitte/rive skive (H) 
- Piskeskive (I) 
- Æltetilbehør (J) 
- Nedstopper (M)
- Blender (Q-U)

Følgende dele fås som ekstra tilbehør:

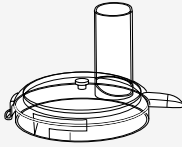
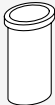
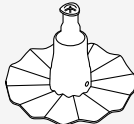
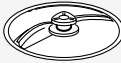
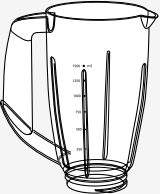
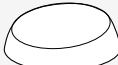
- Dobbeltsidet snitteskive til tykke og tynde skiver (nr 4203 065 61950) 
- Dobbeltsidet riveskive – grov og medium (nr 4203 065 61970) 
- Dobbeltsidet riveskive – fin og ekstra fin (nr 4203 065 61960) 
- Kartoffel riveskive (nr 4203 065 61840)
- Enkeltsidet snitteskive til pommes frites HR 2912 (nr 4203 065 61830).
- Opbevaringsbox til skiver HR 2922 (nr 4203 065 61860).

Spørg din lokale Philips forhandler, om tilbehøret fås i dit land. Venligst opgiv det relevante service- og/eller typenummer ved bestilling af ekstra tilbehør.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 61830	4203 065 61840	

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 64510	4203 065 64520	4203 065 60160
		
4203 065 64530	4203 065 63800	4203 065 60170
		
4203 065 64540	4203 065 64390	4203 065 61950
		
4203 065 64550	4203 065 61890	4203 065 61960
		
4203 065 61860	4203 065 64650	4203 065 61970
		
	4203 065 64560	4203 065 61980

Er resultatet ikke tilfredsstillende?

Hvis apparatet ikke fungerer som forventet, henvises til nedenstående tabel og/eller de relevante afsnit i brugsvejledningen!

Problem:

Kontakten virker ikke

Mulig løsning:

Drej skål og/eller låg i den indikerede retning så langt det er muligt (indtil du hører et "klik").
Sørg for, at pilene på skål og apparat samt på skål og låg er nøjagtigt ud for hinanden (se fig. 2 og 6).

Sørg for, at blenderglas eller skruedæksel er korrekt sat på, og at de er drejet så langt de kan komme i den indikerede retning.

Apparatet holder pludselig op med at køre

Det automatiske afbrydersystem har sandsynligvis afbrudt for strømmen til apparatet p.g.a. overophedning.

- Tag stikket ud af stikkontakten
- Sæt hastighedsvælgeren på **O**
- Lad apparatet afkøle i 15 minutter
- Sæt stikket i stikkontakten (som tændes)
- Tænd apparatet igen

Hvis det automatiske afbrydersystem aktiveres for tit, venligst kontakt din lokale Philips forhandler.

Hakke/snitte/rive-resultatet er ikke optimalt

Vælg den korrekte hastighed. Se indikationerne på selve apparatet eller læs anvisningerne i brugsvejledningen.

Resultatet er ikke tilfredsstillende, når der piskes æg

Prøv at tilsætte lidt citronsaft eller en lille smule salt. Sørg for, at piskeskive og skål ikke er fedtede og vælg den korrekte hastighed.

Resultatet er ikke tilfredsstillende, når der piskes flødeskum

Brug piskeskiven. Anvend kold fløde (ca. 6 °C).

Dejen bliver ikke samlet

Følg anvisningerne i brugsvejledningen nøje. Tilsæt aldrig for meget vand.
Brug altid det i tabellen anviste tilbehør.
Overskrid ikke den indikerede max. tilberedningstid.

إن كنت غير راض عن أداء الجهاز:

إن لم يعمل الجهاز بالطريقة المتوقعة فإستشير الجدول المبين أسفله وإقرأ الفقرات المعنية في طريقة الاستخدام!

المشكلة:

الحل المحتمل:

لا يعمل المفتاح

أدر الجرة و/أو الغطاء في الإتجاه المبين بقدر ما يذهب (حتى تسمع صوت التعشيق).
تأكد من أن الأسهم الموجودة على الجرة وعلى الجهاز بالإضافة إلى الأسهم الموجودة على الجرة والغطاء تتقابل تماما (أنظر في الرسمين ٢ و٦).

تأكد من أن جرة الخلاط أو الغطاء اللولبي مركب بالطريقة الصحيحة وادره في الإتجاه المبين بقدر ما يذهب.

توقف الجهاز فجأة عن العمل

يحتمل أن يكون نظام التوقف الآلي قد قطع التيار الكهربائي إلى الجهاز بسبب فرط السخونة.

- إخلع القابس من المقبس
- أضبط المفتاح على الوضع O
- أترك الجهاز يبرد لمدة ١٥ دقيقة
- أدخل القابس في المقبس من جديد
- شغل الجهاز من جديد

إذا قطع نظام الوقف الآلي التيار مرارا وتكرارا فإتصل ببائع أجهزة فيليبس أو بمركز خدمة فيليبس في بلدك.

إننتق السرعة الصحيحة. أنظر في الإرشادات الموجودة على الجهاز وفي طريقة الاستخدام.

جرب إضافة القليل من عصير الليمون أو الملح. تأكد من أن المخفقة والجرة خالية من الدهن وإننتق السرعة الصحيحة.

استخدم المخفقة. استخدم كريمة مبردة (حوالي ٦ درجة مئوية).

إتبع التعليمات المعطاة في طريقة الاستخدام بدقة. لا تستخدم الكثير من الماء أبدا.

استخدم دائما القطعة الإضافية المبينة في الجدول.

لا تتعدى زمن العجن الأقصى المبين.

نتيجة التقطيع أو الفرغ أو البشر غير مثالية

نتيجة خفق البيض غير مثالية

نتيجة ضرب القشدة غير مثالية

يتلاطم العجين في الجرة

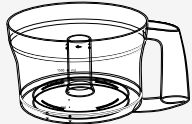
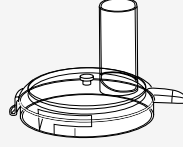
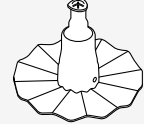
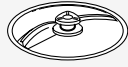
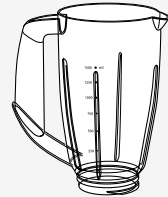
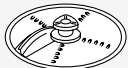
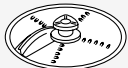
الإضافات التالية متوفرة:

قطع الغيار

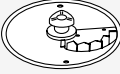
SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

- قرص بشر البطاطس (رقم 4203 065 61840)
- قرص تقطيع أحادي الوجه لأصابع البطاطس و الكرنب اللفتي مثلا: HR 2912 (رقم 4203 065 61830)
- صندوق الحفظ (رقم 4203 065 61860)
- راجع مودرك لمعرفة إن كانت هذه الإضافات متوفرة أيضا في بلدك. إن رغبت في طلب قطع إضافية أو قطع غيار فالرجاء ذكر رقم الطلب و/أو رقم النوع.

- تعد الأجزاء التالية الذكر قطعاً إضافية قياسية:
- الجرة (B)
- الغطاء (C)
- سكين المنجل (G)
- قرص التقطيع (H)
- ص الاستحلاب (I)
- قطعة العجن الإضافية (J)
- الكباسة المزدوجة (M)
- الخلاط (Q-U)

		
4203 065 64510	4203 065 64520	4203 065 60160
		
4203 065 64530	4203 065 63800	4203 065 60170
		
4203 065 64540	4203 065 64390	4203 065 61950
		
4203 065 64550	4203 065 61890	4203 065 61960
		
4203 065 61860	4203 065 64650	4203 065 61970
		
4203 065 64560	4203 065 64560	4203 065 61980

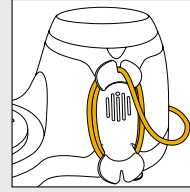
SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 61830	4203 065 61840	

المكونات	الكمية القصوى	السرعة	اللاحقة	الطريقة	التطبيقات
مشاريب الحليب - الخلط	١/٤ لتر حليب	2	☐	تخلص أولا من العروق والشوك والعظم. قَطِّع مسبقا إلى قطع ٣ سم. استخدم وضع النبض لتحصل علي تقطيع خشن.	
المخلوطات (إسفنجية) - الضرب	٣ بيضات	1/2	☺	إهرس الفواكه (الموز والفراولة مثلا) مع السكر وعصير الليمون. أضف القليل من الحليب أو جيلاتني وإخلط جيدا.	الكعك الإسفنجي والسندوتشات السويسرية والحلوى
المخلوطات (كعك) - الخلط	٤ بيضات	5	☺	المكونات في درجة حرارة الغرفة. إضرب خليط البيض والسكر حتى يتصلب على أقصى سرعة. ثم أضف الدقيق المغريل. إستمِر في الخلط بحذر على السرعة ١.	الكعك المتنوع
النقل - الفرغ	٢٥٠ جم	2/M	☺	المكونات في درجة حرارة الغرفة. إخلط الزبدة الطرية والسكر حتي يصبح أملس وقشدي. ثم أضف الحليب والبيض والدقيق بالترتيب.	السلطات والخبز وهريسة اللوز والبودينغات
البصل - الفرغ - التقطيع	٥٠٠ جم ٥٠٠ جم	2/M 2/M	☺ ☺	استخدم الوضع (M) للتقطيع الخشن أو أقصى سرعة للتقطيع الناعم.	السلطات والطعام المطبوخ
البقول (مطبوخة) - الهرس	٥٠٠ جم	2	☐	قشّر البصل وقطعه إلي ٤ قطع. ملحوظة: استخدم ما لا يقل عن ١٠٠ جم.	الهريسات والحساء
البطاطس (مطبوخة) - الهرس	٧٥٠ جم بطاطس	1-2	☺	قشّر البصل وقطعه إلي قطع ملائمة للمسقط. ملحوظة: استخدم ما لا يقل عن ١٠٠ جم.	أطباق الفرن والبوريه
الحساء - الخلط	١/٢ لتر	2	☐	استخدم البقول أو البسلة المطبوخة. أضف القليل من السائل عند الضرورة لتحسين القوام.	الحساء والصلصات
الخضر - التقطيع	٥٠٠ جم	2	☺	لا تفرط في طبخ البطاطس. يتوقف مقدار الحليب المطلوب على نوع البطاطس المستخدمة. استخدم الحليب الساخن (أقصى درجة ٨٠). أضف الحليب ببطء أثناء دوران السكين.	الحساء والخضر النيئة والسلطات
الخضر واللحوم (المطبوخة) - الهرس	٥٠٠ جم	2	☐	استخدم الخضر المطبوخة.	غذاء الأطفال والرضعاء
الكريمة المضروبة - الضرب	٤٠٠ مل	1/M	☺	قَطِّع إلي مكعبات مسبقا حجمها ٣ سم وقطعها بسكين الجهاز للحصول علي هريس خشن لا تضاف إلا القليل من السائل. للهريس الناعمم إستمِر في إضافة السائل حتى تحصل على القوام الناعم. استخدم الكريمة المبردة في الثلاجة. ملحوظة: استخدم ما لا يقل عن ١٢٥ مل.	التزيين والكريمة والحلوى والجيلاتي المشكل

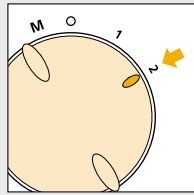
المكونات	الكمية القصوى	السرعة	اللاحقة	الطريقة	التطبيقات
العجين (البززا) - العجن	٧٠٠ جم دقيق	2	١ / ١	نفس الطريقة المتبعة للخبز. إعجن العجينة لمدة دقيقة بالتقريب.	البززا والتورتات
العجين (الخميرة) - العجن	٥٠٠ جم دقيق	2	١	إخلط أولا الخميرة والحليب الساخن والقليل من السكر. أضف الدقيق والسكر والملح والبيض ومزجهم طوي. إعجن العجينة حتى لا تلتصق بالجرة (بعد دقيقة بالتقريب). أتركها لتتخمر لمدة ٣٠ دقيقة.	الخبز الفاخر
العجين (يسكوت) - العجن	٥٠٠ جم دقيق	2	١	استخدم مرغرينا باردا مقطعا إلى قطع ٢ سم. ضع جميع المكونات في الجرة وإعجن حتى تتكور المكونات. أترك العجين ليبرد قبل الاستمرار في المعالجة.	فطائر التفاح والبسكويت الطو وتورتات الفواكه المفتوحة
بياض البيض - الضرب	٤ بياض البيض	1-2	١٠	استخدم بيضا في درجة حرارة الغرفة. ملحوظة: استخدم ما لا يقل عن بياضتي البيض.	البودينغ والسوفليه والمارينغ
الفواكه (مثل التفاح والخوخ والموز) - التقطيع - الهرس	٥٠٠ جم ٧٠٠ جم	M 2	١ ١	أضف القليل من عصير الليمون لمنع الفاكهة من التلون.	السلطات، الصلصات والمربي والبودينغ وغذاء الرضع
الأعشاب (مثل البقدونس) - التقطيع	٧٥ جم	M/2	١	أضف القليل من السائل لتحصل على قوام متجانس أملس.	السلطات والحساء والتزيين وزبدة الأعشاب
الكراث والخيار والجزر - التقطيع	قطعة على الأقل	M/2	١	إغسل وجفف الأعشاب قبل التقطيع.	الحساء والسلطات وتورتات الخضر
الميونيز - استحلاب	٣ بيضات	1-2	١	قطع الفواكه إلى أنصاف واضغط عليها بحذر علي مخروط عصارة الحوامض.	أصابع البطاطس، السلطات والفونددو، صلصات التزيين المشويات البفتيك المفروم
اللحوم والأسماك والطيور - لحم بدون دهن - لحم بدهن	٥٠٠ جم ٤٠٠ جم		١ ١	استخدم المكونات كلها في درجة حرارة الغرفة. ملحوظة: استخدم ما لا يقل عن بيضة كبيرة أو بيضتين صغيرتين أو بياضتي البيض.	والهامبرجر واللحم المفروم

المكونات	الكمية القصوى	السرعة	اللاحقة	الطريقة	التطبيقات
التفاح والجزر والكرفس اللفتي . التقطيع، البشر	٥٠٠ جم	2 / M		قَطِّع الفواكه أو الخضِر إلى قطع ملائمة للمسقط. إملاً المسقط بالقطع وإبشرها أثناء الضغط على الكباسة برفق.	السلطات والخضر النيئة
الخفيف (الفطير) الضرب	١/٢ لتر حليب	2		صب الحليب أولاً في الخلاط ثم أضف المكونات الصلبة. إخلط المكونات لمدة دقيقة بالتقريب. كرر هذه العملية عند الحاجة، لكن مرتين على الأقصى. ثم توقف لبضعة دقائق لتسمح للجهاز بأن يبرد إلى درجة حرارة الحجرة.	الفطائر وما شابهها
فتات الخبز التقطيع	١٠٠ جم	2		استخدم خبزاً جافاً هشاً.	أطباق فتات الخبز وأطباق الغراتن
كريمة الزبدة	٣٠٠ جم	2		استخدم زبدة طرية لتحصل على نتيجة خفيفة.	الحلوى والتورتات والصلصات
الجبن (البرمسان) البشر	٢٠٠ جم	2		استخدم جبن البرمسان الصلب الذي لا قشرة له. قطع إلى مكعبات ملائمة لفتحة الملع.	التزيين والحساء والصلصات والغراتن
الجبن (جودا) البشر	٢٠٠ جم	2		قَطِّع الجبن إلى قطع ملائمة للمسقط. إضغط بحذر بالكباسة.	الصلصات والبيتزا وأطباق الغراتن والفوندو
الشوكولاتة التقطيع	٢٠٠ جم	2 / M		استخدم شوكولاتة صلبة نقية. قَطِّعها إلى أجزاء حجمها ٢ سم. استخدم وضع النبض (M) أثناء الثوان الأولى ثم حول إلى أكبر وضع للسرعة لتقطيعها ناعمة جداً.	التزيين والصلصات والتورتات والبودينغ والموسمية
العجين (التورطة والفطير والزلابية) العجن	٣٠٠ جم دقيق	2		استخدم مرغريناً بارداً وماءً بارداً. ضع الدقيق في الجرة وقَطِّع المرغرين إلى قطع ٢ سم وأضفها. إخلط على أقصى سرعة حتى يشابه الخليط فتات الخبز في قوامه. ثم أضف الماء البارد في أثناء الخلط. وتوقف عندما تتكرر المحتويات. برد العجين قبل أن تستمر في معالجته.	تورتات الفواكه وجاتوهات التفاح والفطائر وتورتات الخضر
العجين (الخبز) العجن	٧٠٠ جم دقيق	2		إخلط ماء ساخناً بالخميرة والسكر. أضف الدقيق والزبدة والملح وإعجن العجينة لمدة ٩٠ ثانية تقريباً. أتركها لتتخمّر لمدة ٣٠ دقيقة.	الخبز



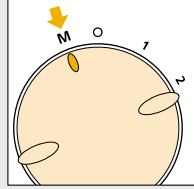
39

- إسحب القابس من المقبس دائما قبل تنظيف وحدة المحرك.
- نظف بيت المحرك بفقوة مبلولة. لا تغطس وحدة المحرك في الماء أبدا ولا تشطفها أيضا.
- نظف الأجزاء التي تلامست مع الطعام في ماء ساخن وصابون مباشرة بعد الاستخدام.
- إحترس جيدا عند تنظيف سكين المنجل ووحدة السكاكين للخلاط وقرص التقطيع. لأن أحرفها حادة جدا!
- تأكد من عدم تخبيط أحرف السكاكين أو قرص التقطيع مع أشياء صلبة: فقد تبلد.
- تسبب بعض المكونات في تلون أسطح القطع الإضافية. لا تبالي فليس لها تأثيرا ضارا وستزول بعد فترة عادة.
- لف السلك الزائد حول البكرة الموجودة في ظهر الجهاز (الرسم 39).



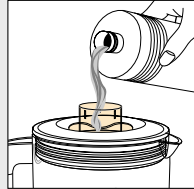
34

- شغل الجهاز بضبط مفتاح السرعة على السرعة الفضلة (الرسم 34) أو بالضغط على زر النضج (M) (الرسم 35). إن كنت تشك في صحة السرعة إنتق إذن دائما أقصى سرعة (الوضع 2). راجع الجدول لمعرفة السرعة الصحيحة والوضع السليم.
- تجهز التطبيقات والوصفات المذكورة في الجدول بعد 10 ثوان - دقيقتين.



35

- أفكار مفيدة:
- يمكن صب المكونات السائلة (مثلا لصنع الميونيز) في جرة الخلاط عن طريق الخرم الموجود في السداة المركبة في الغطاء بالمقلوب (الرسم 36).
- تستخدم الفتحة الموجودة في الغطاء لإضافة المكونات أثناء دوران الجهاز. فكك السداة وارفعها من الغطاء لتتمكن من فعل ذلك (الرسمان 37-38).
- كلما تركت الجهاز يدور كلما كانت نتيجة الخلط أنعم عادة.

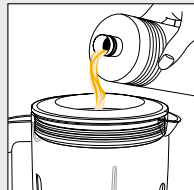


36

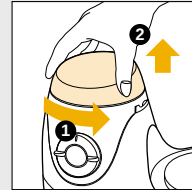
- من المحتمل أن تضطر إلى وقف الجهاز من آن إلى آخر لتحرير الطعام الملصق بجدران الجرة.
- أوقف الجهاز واسحب القابس من المقبس؛
- إرفع السداة والغطاء؛
- حرر الطعام الملصق بدخل الجرة بملق طري. لا تقرب الملقق من السكاكين وإبعده عنها (2 سم تقريبا).



37

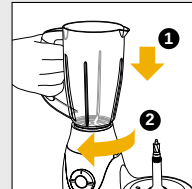


38



29

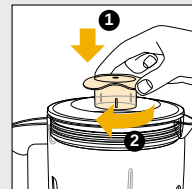
- إرفع الغطاء اللولبي (P) (الرسم 29).
- ركب جرة الخلاط في فجوة التركيب وأدرها في إتجاه السهم حتي تثبت جيدا (الرسم 30).



30



31



32



33

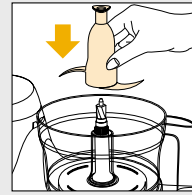
- تحذير: لا تستخدم قوة كبيرة على مقبض جرة الخلاط.
- إضبط الغطاء في محله (الرسم 31).
- ركب السداة بضغطها إلى أسفل وإدارتها في إتجاه الأسهم حتى تثبت جيدا (الرسم 32).
- لتفكيك الخلاط: إتبع هذه التعليمات بالترتيب والإتجاه العكسي.

كيف تستخدم الخلاط

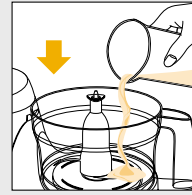
- أدخل المكونات في جرة الخلاط (الرسم 33).

• إن قطعة العجن الإضافية مناسبة لعجن عجين الخبز و خلط أنواع العجين والمخيض المختلفة.

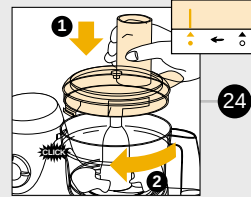
- ركبّ الجرة على وحدة المحرك (الرسم 2) ثم ركبّ قطعة العجن الإضافية على محور التدوير (الرسم 22).
- ضع المكونات في الجرة (الرسم 23) ثم ثبت الغطاء على الجرة (الرسم 24).
- أدخل الكباسة في ماسورة الملء لسدها (الرسم 25).
- أضبط مفتاح السرعة (N) على الوضع 5 (=السرعة القصوى) (الرسم 26). يجهز العجين أو المخيض أو الكعك بعد ١ - ٣ دقائق.



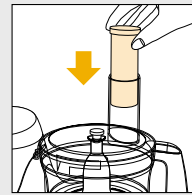
22



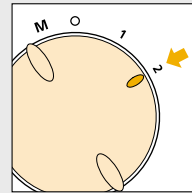
23



24



25



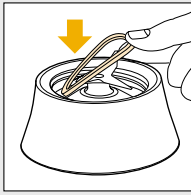
26

ملاحظات هامة

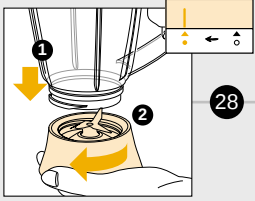
- يمكن استخدام الجهاز إن كان الخلاط مركبا على وحدة المحرك أو إن لم يكن مركبا على المحرك. إن استخدمت الجهاز بدون الخلاط فلن يعمل إلا إذا كان الغطاء اللولبي (P) مركبا على فجوة توصيل الخلاط.
- قبل الاستخدام: لا تدخل القابس في المقبس إلا بعد تركيب جرة الخلاط (R) والغطاء (S) ووحدة السكاكين (U) على وحدة المحرك بالطريقة الصحيحة.
- بعد الاستخدام: إنزع القابس من المقبس قبل تفكيك الجرة من وحدة المحرك.
- يستخدم الخلاط للهرس الناعم جدا وللمزج. ويمكن استخدامه لصنع الحساء والصلصات ومضروب الحليب وطعام الرضعاء والخضار والفواكه والمخيض السائل والبوريه وما شابهها. قطع المكونات الصلبة عند الحاجة إلى قطع صغيرة قبل إدخالها في الخلاط.
- لا تملأ جرة الخلاط بمكونات أسخن من ٨٠ درجة مئوية.
- لمنع الرش لا تضع أكثر من ١,٥ لتر من السائل في جرة الخلاط.
- لا ترفع الغطاء أبدا إن كان الخلاط مشغلا.

التركيب والتفكيك

- ركب حلقة منع التسرب المطاطية (T) حول حرف وحدة السكاكين (U) (الرسم 27).
- أدر وحدة السكاكين إلى اليسار لتثبيتها في جرة الخلاط (V) (الرسم 28). تأكد من أنها مثبتة جيدا!



27



28

إنتبه: تعامل مع الأقراص بحذر: إن حروف القطع حادة جدا!
ولذا فلا تمسك بالأقراص إلا من مراكزها البلاستيكية.

- ركب الجرة على وحدة المحرك (الرسم 2).
- ركب قرص التقطيع أو البشر في مكانه (الرسم 13).
- ركب الغطاء على الجرة (الرسم 14).
- لقم المكونات في ماسورة الماء (الرسم 15).
- إكبس الطعام بخفة بالكباسة في ماسورة الماء.
- للبشر والتقطيع: أضبط مفتاح السرعة على الوضع 2 (السرعة القصوى) (الرسم 16).
- إن رغبت في تقطيع خضراوات طرية أو فواكه، يمكنك أيضا إنتقاء سرعة أقل. أنظر في الجدول.
- إضغط على المكونات بتأني وانتظام بالكباسة
- ننصحك باستخدام ماسورة الماء الضيقة والكباسة الصغيرة لتقطيع المكونات الصغيرة مثل الجزر وخلافه.

أفكار عملية:

- قطع قطع الطعام الكبيرة من قبل بحيث يمكنها الدخول في ماسورة الماء.
- إملا الفتحة بانتظام وتساوي لتحصل على أفضل النتائج.
- عند تقطيع كميات كبيرة من الطعام عالج كميات صغيرة في المرة وفرغ الجرة من أن آخر بعد كل مرة.

يمكن استعمال قرص الاستحلاب لتحضير المايونيز وخفق الكريمة والبيض.

- ضع الوعاء على وحدة الموتور وثبت قرص الاستحلاب على قضيب التشغيل (الرسم 17).

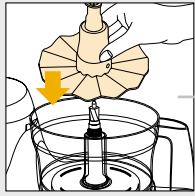
- ضع المكونات في الطاسة وضع الغطاء عليها (الرسم 18-19).

- ثبت الغطاء في الوعاء وضع وحدة الدفع في الأنبوب (الرسم 20).

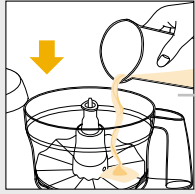
- حدد السرعة المطلوبة الى الوضع المشار اليه في الجدول وشغل الجهاز (الرسم 21).

نصائح مفيدة:

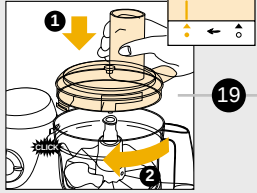
- لخفق البيض تأكد من ان درجة حرارة البيض عادية.
- اخرج البيض من الثلاجة قبل ساعتين على الأقل من عملية الخفق.
- احرص على أن تكون كافة المكونات التي ستحضر منها المايونيز بدرجة حرارة عادية.
- في حالة خفق الكريمة اخفقيها بعد اخراجها من الثلاجة مباشرة.
- تأكد من وقت التحضير في الجدول قبل الاستعمال لا تخفق الكريمة لمدة طويلة.
- استعمل وظيفة النبض للسيطرة اكثر على عملية الخفق.



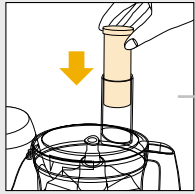
17



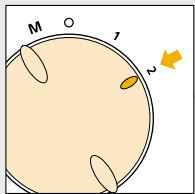
18



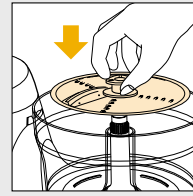
19



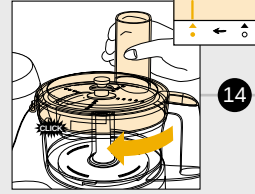
20



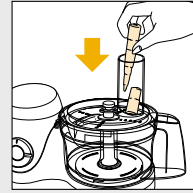
21



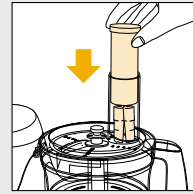
13



14



15



16

ملحوظة: لن يشتغل الجهاز إلا إذا:

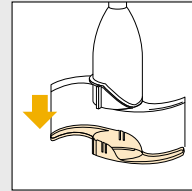
- ركب الغطاء المقلوط (P) أو الخلاط (Q-U) بالطريقة الصحيحة على وحدة المحرك (A) وأيضاً
- ركبت الجرة (B) والقطع الإضافية (الغطاء (C) أو عصارة الموالح أو مستخلص العصير) على المحرك وفقاً للتعليمات المكتوبة في هذا الكتيب.
- إن ركب كلا من الخلاط والجرة بالطريقة الصحيحة على وحدة المحرك فلن يعمل إلا الخلاط فقط.

أضبط مفتاح السرعة (N) على الوضع الموصى به في جداول الصفحات ١٣-١٥ وشغل الجهاز. إن شككت في صحة السرعة التي تستخدمها فإنتق دائماً أكبر سرعة (الوضع 2).

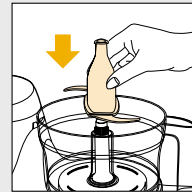
سكين المنجل (G)

إنته: إن حواف القطع حادة جداً!

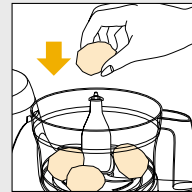
- إن سكين المنجل مناسب للتقطيع والخلط والمزج والهرس وتحضير عجين الكعك وعجين الفطائر وعجين البسكوت.
- إخلع الغطاء الواقي من السكين (الرسم 10)
- ركب الجرة على وحدة المحرك (الرسم ٧) ويدها ركب سكين المنجل على محور التدوير (الرسم 11).
- ضع المكونات في الجرة (الرسم 12).
- ثبت الغطاء على الجرة ثم أدخل الكباسة في ماسورة الملء.
- أضبط مفتاح التحكم في السرعة (N) على الوضع المبين في الجدول وشغل الجهاز. إن شككت في السرعة التي تستخدمها فإنتق دائماً أعلى سرعة (الوضع 2).
- تجهز التطبيقات والوصفات المذكورة في الجدول بعد ١٠ - ٦٠ ثانية.



10



11



12

أفكار عملية:

- يستحسن ألا تقطع القطع الكبيرة باستخدام سكين المنجل بل قطعها مسبقاً إلى مكعبات حجمها ٣ سم قبل إدخالها في الجهاز.
- يقطع الجهاز الطعام بسرعة جداً. لا تشغيله إلا لفترات قصيرة حتى إن كنت تستخدم وضع النبض (M)، وذلك لتمنع الطعام من أن ينعم أكثر من اللازم.
- تنبه عند تقطيع الجبن (الصلب) إلى ألا تترك الجهاز يعمل بدون إنقطاع لمدة طويلة. فيسخن الجبن إذن ويسيح ويتكتل.
- إذا إلتف الطعام حول سكين المنجل أو إذا إلتصق الطعام على الجدار الداخلي للجرة:
- إفصل الجهاز
- إخلع الغطاء من الجرة
- نظف سكين المنجل من الطعام أو جدار الجرة بواسطة ملوق.
- لا تقطع المكونات الصلبة جداً مثل حبوب البن أو مكعبات الثلج أو جوزة الطيب: فهي تجعل سكين المنجل بليداً. راجع الجدول لمعرفة السرعة المناسبة والوضع الصحيح.

تركيب الجرة (B) (الرسم 2)

- ركب الجرة في مكانها في آلة معالجة الطعام كما هو موضحا في (1).
- أدر مقبض اليد في اتجاه السهم بقدر ما يذهب حتى تسمع صوت الترس (2).

تركيب الغطاء (C)

- ركب الغطاء على الجرة كما هو موضحا في الرسم 3.
- أدر الغطاء باستخدام القليل من القوة في اتجاه السهم بقدر ما يذهب حتى تسمع صوت الترس (الرسمان 4 - 5).
- تأكد من أن العلامة الموجودة على الغطاء والسهم الموجود على الجرة متقابلان مباشرة. فيغطي لسان الغطاء فتحة مقبض الجرة (الرسم 6).

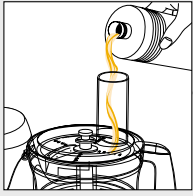
ماسورة الماء (M) و الكياسة (L)

- يمكن استخدام ماسورة الماء لإضافة السوائل والمكونات الصلبة (الرسم 7).
- استخدم الكياسة لضغط المكونات من خلال ماسورة الماء (الرسم 8).
- تستخدم الكياسة أيضا لسد ماسورة الماء عند دوران المحرك لمنع غبار الطعام أو قطرات السوائل من الهروب من ماسورة الماء.
- زودت الكياسة بكياسة أخرى صغيرة.
- يمكن إزالة الكياسة الصغيرة هذه (الرسم 9) لخلق فتحة ملء صغيرة.
- لأن فتحة ملء صغيرة قد تكون عملية عندما ترغب في تقطيع الجزر مثلا أو عندما تكون كمية المكونات المستخدمة صغيرة بحيث يكون استخدام الفتحة الكبيرة لها غير عملي.

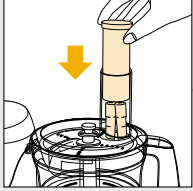
ملحوظة: لا تستخدم الكياسة الصغيرة إلا إذا كانت الكياسة الكبيرة مركبة في ماسورة الماء.

آلية الأمان المركبة (F)

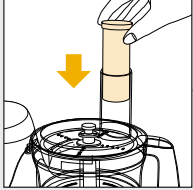
- وضعت علامات على وحدة المحرك وعلى القطع الإضافية. ولن يشتغل الجهاز إلا إذا كان السهم الموجود على الجهاز مقابلا تماما للعلامة الموجودة على الغطاء (C) أو للعلامة الموجودة على القطع الإضافية الأخرى.
- ففي هذا الوضع سيغطي لسان الغطاء والسنة القطع الإضافية فتحة مقبض الجرة.



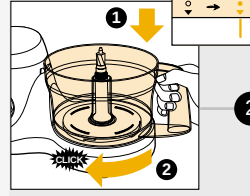
7



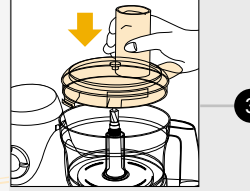
8



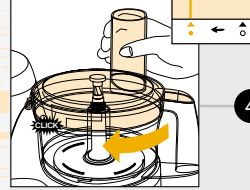
9



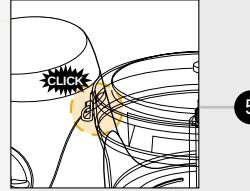
2



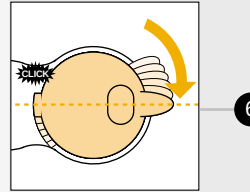
3



4



5



6

إقرأ هذا الدليل بتمعن قبل الشروع في إستعمال الجهاز.

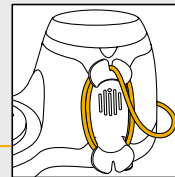
لمنع الضرر الناتج من فرط التسخين قد زود الجهاز بنظام وقف آلي. في حالة فرط التسخين يقطع هذا النظام تزويد القدرة للجهاز أليا. إذا إتبعنا التعليمات المذكورة أدناه يمكنك تشغيل الجهاز من جديد بعد تركه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة.

إذا توقف الجهاز فجأة:

- إسحب القابس من المقبس
- أضبط المفتاح على الوضع O
- أترك الجهاز ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
- ركب القابس في المقبس من جديد
- شغل الجهاز من جديد.

الرجاء الإتصال بمورد أجهزة فيليبس أو بمركز خدمة فيليبس إن تسبب نظام الوقف الآلي في قطع التيار مرة بعد الأخرى.

- إقرأ طريقة الاستخدام بعناية وتمعن في الرسومات قبل أن تشرع في استخدام هذا الجهاز.
- إخلع الغطاء الواقي من سكين المنجل في كل مرة تستخدمه فيها.
- إحترس جدا عند مسك سكين المنجل أو سكين الخلاط أو أقراص البشر والقطع لأنها حادة جدا!
- نظف القطع التي سوف يلمسها الطعام تنظيفا جيدا جدا قبل استخدام الجهاز لأول مرة.
- ركب الغطاء على الجرة في الوضع الصحيح. فتنفك تريسة قفل الأمان ويمكنك تشغيل الجهاز.
- إذا ركبنا كلا من الخلاط والجرة بالطريقة الصحيحة فلن يشتغل إلا الخلاط وحده.
- لا تترك الجهاز دون إشراف أثناء عمله.
- لا تسمح للأطفال بأن يشغلوا الجهاز.
- إذا خلطت أو ضربت سوائل فلا تملأ جرة الخلط أكثر من علامة مستوى الحد الأقصى الموجودة في الكوب أو في جرة الخلاط (الخط الأعلى من التدرج).
- لا تتعدى الكميات القصوى وأزمنة التحضير المعطاة في الجداول.
- إنتظر دائما حتى تتوقف الأجزاء الدائرة تماما قبل أن تفتح الغطاء.
- لا تدخل أصابعك أو ملوفا أبدا في ماسورة الملاء إن كان الجهاز مشغلا. لا تستخدم لهذا الغرض إلا الكباسة المزدوجة.
- لا تدخل أصابعك أو ملوفا أبدا في الخلاط إلا بعد فصل الجهاز من التيار الكهربائي أولا.
- لا تغطس أبدا وحدة المحرك في الماء أو في أي سائل آخر ولا تشطفها أيضا.
- إخرج القابس من مقبس الحائط بعد الاستخدام.
- في حال تعرض السلك الرئيسي للجهاز للتلف أحرص على استبداله من قبل مركز خدمة
- إحتفظ بطريقة الاستخدام هذه لترجع لها في المستقبل عند الحاجة.



A

B

©

D

E

F

H
I

10

J
K

KI

L
m

IN

2

2

)

5

2

1

P

القط

Q

®

§



U

إن كنت غير راض عن أداء الجهاز:

إن لم يعمل الجهاز بالطريقة المتوقعة فإستشير الجدول المبين أسفله وإقرأ الفقرات المعنية في طريقة الاستخدام!

المشكلة:

الحل المحتمل:

لا يعمل المفتاح

أدر الجرة و/أو الغطاء في الإتجاه المبين بقدر ما يذهب (حتى تسمع صوت التعشيق).
تأكد من أن الأسهم الموجودة على الجرة وعلى الجهاز بالإضافة إلى الأسهم الموجودة على الجرة والغطاء تتقابل تماما (أنظر في الرسمين ٢ و٦).

تأكد من أن جرة الخلاط أو الغطاء اللولبي مركب بالطريقة الصحيحة وادره في الإتجاه المبين بقدر ما يذهب.

توقف الجهاز فجأة عن العمل

يحتمل أن يكون نظام التوقف الآلي قد قطع التيار الكهربائي إلى الجهاز بسبب فرط السخونة.

- إخلع القابس من المقبس

- أضبط المفتاح على الوضع O

- أترك الجهاز يبرد لمدة ١٥ دقيقة

- أدخل القابس في المقبس من جديد

- شغل الجهاز من جديد

إذا قطع نظام الوقف الآلي التيار مرارا وتكرارا فإتصل ببائع أجهزة فيليبس أو بمركز خدمة فيليبس في بلدك.

إنتق السرعة الصحيحة. أنظر في الإرشادات الموجودة على الجهاز وفي طريقة الاستخدام.

نتيجة التقطيع أو الفرغ أو البشر غير مثالية

جرب إضافة القليل من عصير الليمون أو الملح. تأكد من أن المخفقة والجرة خالية من الدهن وإنتق السرعة الصحيحة.

نتيجة خفق البيض غير مثالية

استخدم المخفقة. استخدم كريمة مبردة (حوالي ٦ درجة مئوية).

نتيجة ضرب القشدة غير مثالية

إتبع التعليمات المعطاة في طريقة الاستخدام بدقة. لا تستخدم الكثير من الماء أبدا.

يتلاطم العجين في الجرة

استخدم دائما القطعة الإضافية المبينة في الجدول.

لا تتعدى زمن العجن الأقصى المبين.

الإضافات التالية متوفرة:

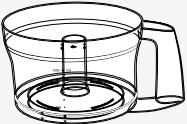
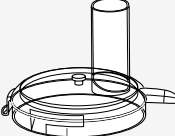
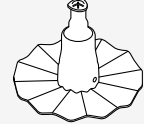
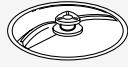
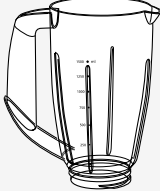
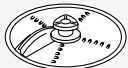
قطع الغيار

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

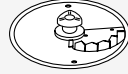
- قرص بشر البطاطس (رقم 4203 065 61840)
- قرص تقطيع أحادي الوجه لأصابع البطاطس و الكرنب اللفتي مثلا: (رقم 4203 065 61830) HR 2912
- صندوق الحفظ (رقم 4203 065 61860)
- راجع مودرك لمعرفة إن كانت هذه الإضافات متوفرة أيضا في بلدك. إن رغبت في طلب قطع إضافية أو قطع غيار فالرجاء ذكر رقم الطلب و/أو رقم النوع.

تعد الأجزاء التالية الذكر قطعاً إضافية قياسية:

- الجرة (B)
- الغطاء (C)
- سكين المنجل (G)
- قرص التقطيع (H)
- ص الاستحلاب (I)
- قطعة العجن الإضافية (J)
- الكباسة المزودة (M)
- الخلاط (Q-U)

		
4203 065 64510	4203 065 64520	4203 065 60160
		
4203 065 64530	4203 065 63800	4203 065 60170
		
4203 065 64540	4203 065 64390	4203 065 61950
		
4203 065 64550	4203 065 61890	4203 065 61960
		
4203 065 61860	4203 065 64650	4203 065 61970
		
4203 065 61830	4203 065 61840	4203 065 61980

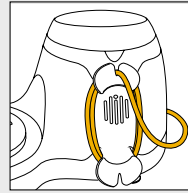
SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 61830	4203 065 61840	

المكونات	الكمية القصوى	السرعة	اللاحقة	الطريقة	التطبيقات
مشاريب الحليب - الخلط	١/٤ لتر حليب	2	☐	تخلص أولا من العروق والشوك والعظم. قَطِّع مسبقا إلى قطع ٣ سم. استخدم وضع النبض لتحصل علي تقطيع خشن.	
المخلوطات (إسفنجية) - الضرب	٣ بيضات	1/2	☞	إهرس الفواكه (الموز والفراولة مثلا) مع السكر وعصير الليمون. أضف القليل من الحليب أو جيلاتي وإخلط جيدا.	الكعك الإسفنجي والسندوتشات السويسرية والحلوى
المخلوطات (كعك) - الخلط	٤ بيضات	5	☞	المكونات في درجة حرارة الغرفة. إضرب خليط البيض والسكر حتى يتصلب على أقصى سرعة. ثم أضف الدقيق المغريل. إستمِر في الخلط بحذر على السرعة ١.	الكعك المتنوع
النقل - الفرغ	٢٥٠ جم	2/M	☞	المكونات في درجة حرارة الغرفة. إخلط الزبدة الطرية والسكر حتي يصبح أملس وقشدي. ثم أضف الحليب والبيض والدقيق بالترتيب.	السلطات والخبز وهريسة اللوز والبودينغات
البصل - الفرغ - التقطيع	٥٠٠ جم ٥٠٠ جم	2/M 2/M	☞ ☞	استخدم الوضع (M) للتقطيع الخشن أو أقصى سرعة للتقطيع الناعم.	السلطات والطعام المطبوخ
البقول (مطبوخة) - الهرس	٥٠٠ جم	2	☐	قشّر البصل وقطعه إلي ٤ قطع. ملحوظة: استخدم ما لا يقل عن ١٠٠ جم.	الهريسات والحساء
البطاطس (مطبوخة) - الهرس	٧٥٠ جم بطاطس	1-2	☞	قشّر البصل وقطعه إلي قطع ملائمة للمسقط. ملحوظة: استخدم ما لا يقل عن ١٠٠ جم.	أطباق الفرن والبوريه
الحساء - الخلط	١/٢ لتر	2	☐	استخدم البقول أو البسلة المطبوخة. أضف القليل من السائل عند الضرورة لتحسين القوام.	الحساء والصلصات
الخضر - التقطيع	٥٠٠ جم	2	☞	لا تفرط في طبخ البطاطس. يتوقف مقدار الحليب المطلوب على نوع البطاطس المستخدمة. استخدم الحليب الساخن (أقصى درجة ٨٠). أضف الحليب ببطء أثناء دوران السكين.	الحساء والخضر النيئة والسلطات
الخضر واللحوم (المطبوخة) - الهرس	٥٠٠ جم	2	☐	استخدم الخضر المطبوخة.	غذاء الأطفال والرضعاء
الكريمة المضروبة - الضرب	٤٠٠ مل	1/M	☞	قَطِّع إلي مكعبات مسبقا حجمها ٣ سم وقطعها بسكين الجهاز للحصول علي هريس خشن لا تضيف إلا القليل من السائل. للهريس الناعمم إستمِر في إضافة السائل حتى تحصل على القوام الناعم. استخدم الكريمة المبردة في الثلاجة. ملحوظة: استخدم ما لا يقل عن ١٢٥ مل.	التزيين والكريمة والحلوى والجيلاتي المشكل

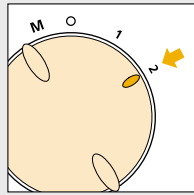
المكونات	الكمية القصوى	السرعة	اللاحقة	الطريقة	التطبيقات
العجين (البززا) - العجن	٧٠٠ جم دقيق	2	١ / ٢	نفس الطريقة المتبعة للخبز. إعجن العجينة لمدة دقيقة بالتقريب.	البززا والتورتات
العجين (الخميرة) - العجن	٥٠٠ جم دقيق	2	١	إخلط أولا الخميرة والحليب الساخن والقليل من السكر. أضف الدقيق والسكر والملح والبيض ومزجرجن طري. إعجن العجينة حتى لا تلتصق بالجرة (بعد دقيقة بالتقريب). أتركها لتتخمر لمدة ٣٠ دقيقة.	الخبز الفاخر
العجين (يسكوت) - العجن	٥٠٠ جم دقيق	2	١	استخدم مرغرينا باردا مقطعا إلى قطع ٢ سم. ضع جميع المكونات في الجرة وإعجن حتى تتكور المكونات. أترك العجين ليبرد قبل الاستمرار في المعالجة.	فطائر التفاح واليسكوت الطو وتورتات الفواكه المفتوحة
بياض البيض - الضرب	٤ بياض البيض	1-2	١	استخدم بيضا في درجة حرارة الغرفة. ملحوظة: استخدم ما لا يقل عن بياضتي البيض.	البودينغ والسوفليه والمرينغ
الفواكه (مثل التفاح والخوخ والموز) - التقطيع - الهرس	٥٠٠ جم ٧٠٠ جم	M 2	١ ٢	أضف القليل من عصير الليمون لمنع الفاكهة من التلون.	السلطات، الصلصات والمربي والبودينغ وغذاء الرضع
الأعشاب (مثل البقدونس) - التقطيع	٧٥ جم	M/2	١	أضف القليل من السائل لتحصل على قوام متجانس أملس.	السلطات والحساء والتزيين وزبدة الأعشاب
الكراث والخيار والجزر - التقطيع	قطعة على الأقل	M/2	١	إغسل وجفف الأعشاب قبل التقطيع.	الحساء والسلطات وتورتات الخضر
الميونيز - استحلاب	٣ بيضات	1-2	١	قطع الفواكه إلى أنصاف واضغط عليها بحذر علي مخروط عصارة الحوامض.	أصابع البطاطس، السلطات والفونددو، صلصات التزيين المشويات البفتيك المفروم
اللحوم والأسماك والطيور - لحم بدون دهن - لحم بدهن	٥٠٠ جم ٤٠٠ جم		١ ٢	استخدم المكونات كلها في درجة حرارة الغرفة. ملحوظة: استخدم ما لا يقل عن بيضة كبيرة أو بيضتين صغيرتين أو بياضتي البيض.	والهامبرجر واللحم المفروم

المكونات	الكمية القصوى	السرعة	اللاحقة	الطريقة	التطبيقات
التفاح والجزر والكرفس اللفتي . التقطيع، البشر	٥٠٠ جم	2 / M		قَطِّع الفواكه أو الخضار إلى قطع ملائمة للمسقط. إملاً المسقط بالقطع وإبشرها أثناء الضغط على الكباسة برفق.	السلطات والخضر النيئة
الخفيف (الفطير) الضرب	١/٢ لتر حليب	2		صب الحليب أولاً في الخلاط ثم أضف المكونات الصلبة. إخلط المكونات لمدة دقيقة بالتقريب. كرر هذه العملية عند الحاجة، لكن مرتين على الأقصى. ثم توقف لبضعة دقائق لتسمح للجهاز بأن يبرد إلى درجة حرارة الحجرة.	الفطائر وما شابهها
فتات الخبز التقطيع	١٠٠ جم	2		استخدم خبزاً جافاً هشاً.	أطباق فتات الخبز وأطباق الغراتن
كريمة الزبدة	٣٠٠ جم	2		استخدم زبدة طرية لتحصل على نتيجة خفيفة.	الحلوى والتورتات والصلصات
الجبن (البرمسان) البشر	٢٠٠ جم	2		استخدم جبن البرمسان الصلب الذي لا قشرة له. قطع إلى مكعبات ملائمة لفتحة الملع.	التزيين والحساء والصلصات والغراتن
الجبن (جودا) البشر	٢٠٠ جم	2		قَطِّع الجبن إلى قطع ملائمة للمسقط. إضغط بحذر بالكباسة.	الصلصات والبيتزا وأطباق الغراتن والفوندو
الشوكولاتة التقطيع	٢٠٠ جم	2 / M		استخدم شوكولاتة صلبة نقية. قَطِّعها إلى أجزاء حجمها ٢ سم. استخدم وضع النبض (M) أثناء الثوان الأولى ثم حول إلى أكبر وضع للسرعة لتقطيعها ناعمة جداً.	التزيين والصلصات والتورتات والبودينغ والموسمية
العجين (التورطة والفطير والزلابية) العجن	٣٠٠ جم دقيق	2		استخدم مرغريناً بارداً وماءً بارداً. ضع الدقيق في الجرة وقطّع المرغرين إلى قطع ٢ سم وأضفها. إخلط على أقصى سرعة حتى يشابه الخليط فتات الخبز في قوامه. ثم أضف الماء البارد في أثناء الخلط. وتوقف عندما تتكور المحتويات. برد العجين قبل أن تستمر في معالجته.	تورتات الفواكه وجاتوهات التفاح والفطائر وتورتات الخضر
العجين (الخبز) العجن	٧٠٠ جم دقيق	2		إخلط ماء ساخناً بالخميرة والسكر. أضف الدقيق والزبدة والملح وإعجن العجينة لمدة ٩٠ ثانية تقريباً. أتركها لتتخمّر لمدة ٣٠ دقيقة.	الخبز



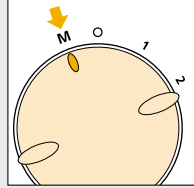
39

- إسحب القابس من المقبس دائما قبل تنظيف وحدة المحرك.
- نظف بيت المحرك بفقوة مبلولة. لا تغطس وحدة المحرك في الماء أبدا ولا تشطفها أيضا.
- نظف الأجزاء التي تلامست مع الطعام في ماء ساخن وصابون مباشرة بعد الاستخدام.
- إحترس جيدا عند تنظيف سكين المنجل ووحدة السكاكين للخلاط وقرص التقطيع. لأن أحرفها حادة جدا!
- تأكد من عدم تخبيط أحرف السكاكين أو قرص التقطيع مع أشياء صلبة: فقد تبلد.
- تسبب بعض المكونات في تلون أسطح القطع الإضافية. لا تبالي فليس لها تأثيرا ضارا وستزول بعد فترة عادة.
- لف السلك الزائد حول البكرة الموجودة في ظهر الجهاز (الرسم 39).



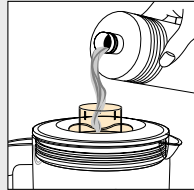
34

- شغل الجهاز بضبط مفتاح السرعة على السرعة الفضلة (الرسم 34) أو بالضغط على زر النضج (M) (الرسم 35). إن كنت تشك في صحة السرعة إنتق إذن دائما أقصى سرعة (الوضع 2). راجع الجدول لمعرفة السرعة الصحيحة والوضع السليم.
- تجهز التطبيقات والوصفات المذكورة في الجدول بعد 10 ثوان - دقيقتين.



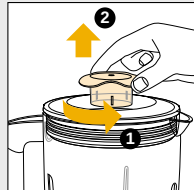
35

- أفكار مفيدة:
- يمكن صب المكونات السائلة (مثلا لصنع الميونيز) في جرة الخلاط عن طريق الخرم الموجود في السداة المركبة في الغطاء بالمقلوب (الرسم 36).
- تستخدم الفتحة الموجودة في الغطاء لإضافة المكونات أثناء دوران الجهاز. فكك السداة وارفعها من الغطاء لتتمكن من فعل ذلك (الرسمان 37-38).
- كلما تركت الجهاز يدور كلما كانت نتيجة الخلط أنعم عادة.

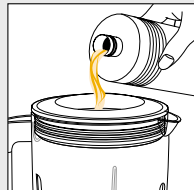


36

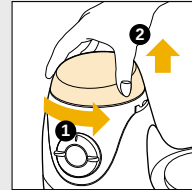
- من المحتمل أن تضطر إلى وقف الجهاز من آن إلى آخر لتحرير الطعام الملصق بجدران الجرة.
- أوقف الجهاز واسحب القابس من المقبس؛
- إرفع السداة والغطاء؛
- حرر الطعام الملصق بدخل الجرة بملقو طري. لا تقرب الملقو من السكاكين وإبعده عنها (2 سم تقريبا).



37

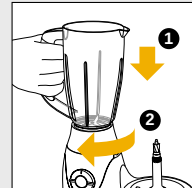


38



29

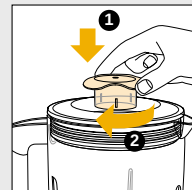
- إرفع الغطاء اللولبي (P) (الرسم 29).
- ركب جرة الخلاط في فجوة التركيب وأدرها في إتجاه السهم حتي تثبت جيدا (الرسم 30).



30



31



32



33

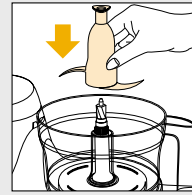
- تحذير: لا تستخدم قوة كبيرة على مقبض جرة الخلاط.
- إضبط الغطاء في محله (الرسم 31).
- ركب السداة بضغطها إلى أسفل وإدارتها في إتجاه الأسهم حتى تثبت جيدا (الرسم 32).
- لتفكيك الخلاط: إتبع هذه التعليمات بالترتيب والإتجاه العكسي.

كيف تستخدم الخلاط

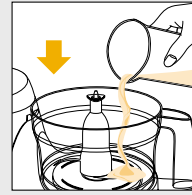
- أدخل المكونات في جرة الخلاط (الرسم 33).

• إن قطعة العجن الإضافية مناسبة لعجن عجين الخبز و خلط أنواع العجين والمخيض المختلفة.

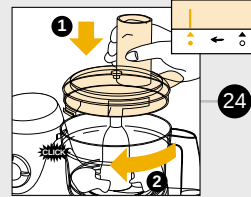
- ركبّ الجرة على وحدة المحرك (الرسم 2) ثم ركبّ قطعة العجن الإضافية على محور التدوير (الرسم 22).
- ضع المكونات في الجرة (الرسم 23) ثم ثبت الغطاء على الجرة (الرسم 24).
- أدخل الكباسة في ماسورة الملء لسدها (الرسم 25).
- أضبط مفتاح السرعة (N) على الوضع 5 (=السرعة القصوى) (الرسم 26). يجهز العجين أو المخيض أو الكعك بعد ١ - ٣ دقائق.



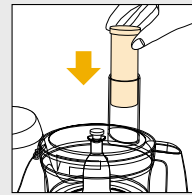
22



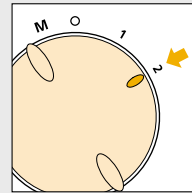
23



24



25



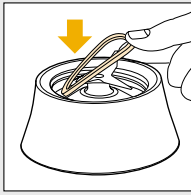
26

ملاحظات هامة

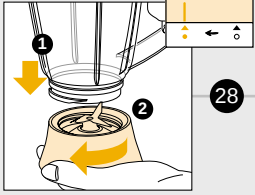
- يمكن استخدام الجهاز إن كان الخلاط مركبا على وحدة المحرك أو إن لم يكن مركبا على المحرك. إن استخدمت الجهاز بدون الخلاط فلن يعمل إلا إذا كان الغطاء اللولبي (P) مركبا على فجوة توصيل الخلاط.
- قبل الاستخدام: لا تدخل القابس في المقبس إلا بعد تركيب جرة الخلاط (R) والغطاء (S) ووحدة السكاكين (U) على وحدة المحرك بالطريقة الصحيحة.
- بعد الاستخدام: إنزع القابس من المقبس قبل تفكيك الجرة من وحدة المحرك.
- يستخدم الخلاط للهرس الناعم جدا وللمزج. ويمكن استخدامه لصنع الحساء والصلصات ومضروب الحليب وطعام الرضعاء والخضار والفواكه والمخيض السائل والبوريه وما شابهها. قطع المكونات الصلبة عند الحاجة إلى قطع صغيرة قبل إدخالها في الخلاط.
- لا تملأ جرة الخلاط بمكونات أسخن من ٨٠ درجة مئوية.
- لمنع الرش لا تضع أكثر من ١,٥ لتر من السائل في جرة الخلاط.
- لا ترفع الغطاء أبدا إن كان الخلاط مشغلا.

التركيب والتفكيك

- ركب حلقة منع التسرب المطاطية (T) حول حرف وحدة السكاكين (U) (الرسم 27).
- أدر وحدة السكاكين إلى اليسار لتثبيتها في جرة الخلاط (V) (الرسم 28). تأكد من أنها مثبتة جيدا!



27



28

إنتهبه: تعامل مع الأقراص بحذر: إن حروف القطع حادة جدا!
ولذا فلا تمسك بالأقراص إلا من مراكزها البلاستيكية.

- ركب الجرة على وحدة المحرك (الرسم 2).
- ركب قرص التقطيع أو البشر في مكانه (الرسم 13).
- ركب الغطاء على الجرة (الرسم 14).
- لقم المكونات في ماسورة الماء (الرسم 15).
- إكبس الطعام بخفة بالكباسة في ماسورة الماء.
- للبشر والتقطيع: أضبط مفتاح السرعة على الوضع 2 (السرعة القصوى) (الرسم 16).
- إن رغبت في تقطيع خضراوات طرية أو فواكه، يمكنك أيضا إنتقاء سرعة أقل. أنظر في الجدول.
- إضغط على المكونات بتأني وانتظام بالكباسة
- ننصحك باستخدام ماسورة الماء الضيقة والكباسة الصغيرة لتقطيع المكونات الصغيرة مثل الجزر وخلافه.

أفكار عملية:

- قطع قطع الطعام الكبيرة من قبل بحيث يمكنها الدخول في ماسورة الماء.
- إملا الفتحة بانتظام وتساوي لتحصل على أفضل النتائج.
- عند تقطيع كميات كبيرة من الطعام عالج كميات صغيرة في المرة وفرغ الجرة من أن الآخر بعد كل مرة.

يمكن استعمال قرص الاستحلاب لتحضير المايونيز وخفق الكريمة والبيض.

- ضع الوعاء على وحدة الموتور وثبت قرص الاستحلاب على قضيب التشغيل (الرسم 17).

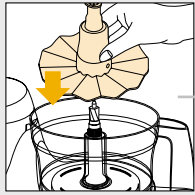
- ضع المكونات في الطاسة وضع الغطاء عليها (الرسم 18-19).

- ثبت الغطاء في الوعاء وضع وحدة الدفع في الأنبوب (الرسم 20).

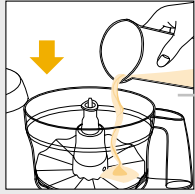
- حدد السرعة المطلوبة الى الوضع المشار اليه في الجدول وشغل الجهاز (الرسم 21).

نصائح مفيدة:

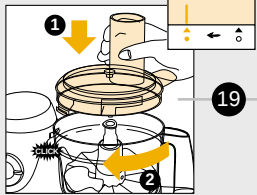
- لخفق البيض تأكد من ان درجة حرارة البيض عادية.
- اخرج البيض من الثلاجة قبل ساعتين على الأقل من عملية الخفق.
- احرص على أن تكون كافة المكونات التي ستحضر منها المايونيز بدرجة حرارة عادية.
- في حالة خفق الكريمة اخفها بعد اخراجها من الثلاجة مباشرة.
- تأكد من وقت التحضير في الجدول قبل الاستعمال لا تخفق الكريمة لمدة طويلة.
- استعمل وظيفة النبض للسيطرة اكثر على عملية الخفق.



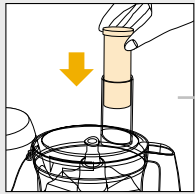
17



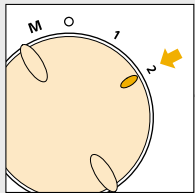
18



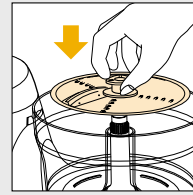
19



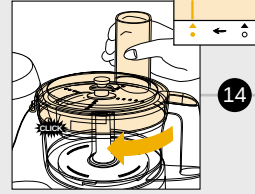
20



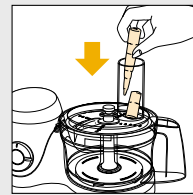
21



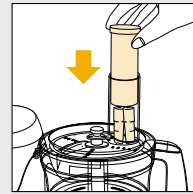
13



14



15



16

ملحوظة: لن يشتغل الجهاز إلا إذا:

- ركب الغطاء المقلوط (P) أو الخلاط (Q-U) بالطريقة الصحيحة على وحدة المحرك (A) وأيضاً
- ركبت الجرة (B) والقطع الإضافية (الغطاء (C) أو عصارة الموالح أو مستخلص العصير) على المحرك وفقاً للتعليمات المكتوبة في هذا الكتيب.
- إن ركب كلا من الخلاط والجرة بالطريقة الصحيحة على وحدة المحرك فلن يعمل إلا الخلاط فقط.

أضبط مفتاح السرعة (N) على الوضع الموصى به في جداول الصفحات ١٣-١٥ وشغل الجهاز. إن شككت في صحة السرعة التي تستخدمها فإنتق دائماً أكبر سرعة (الوضع 2).

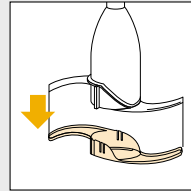
سكين المنجل (G)

إنته: إن حواف القطع حادة جداً!

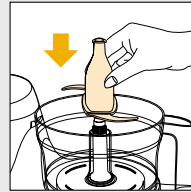
- إن سكين المنجل مناسب للتقطيع والخلط والمزج والهرس وتحضير عجين الكعك وعجين الفطائر وعجين البسكوت.
- إخلع الغطاء الواقي من السكين (الرسم 10)
- ركب الجرة على وحدة المحرك (الرسم ٧) وبعدها ركب سكين المنجل على محور التدوير (الرسم 11).
- ضع المكونات في الجرة (الرسم 12).
- ثبت الغطاء على الجرة ثم أدخل الكباسة في ماسورة الملء.
- أضبط مفتاح التحكم في السرعة (N) على الوضع المبين في الجدول وشغل الجهاز. إن شككت في السرعة التي تستخدمها فإنتق دائماً أعلى سرعة (الوضع 2).
- تجهز التطبيقات والوصفات المذكورة في الجدول بعد ١٠ - ٦٠ ثانية.

أفكار عملية:

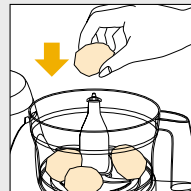
- يستحسن ألا تقطع القطع الكبيرة باستخدام سكين المنجل بل قطعها مسبقاً إلى مكعبات حجمها ٣ سم قبل إدخالها في الجهاز.
- يقطع الجهاز الطعام بسرعة جداً. لا تشغيله إلا لفترات قصيرة حتى إن كنت تستخدم وضع النبض (M)، وذلك لمتنع الطعام من أن ينعم أكثر من اللازم.
- تنبه عند تقطيع الجبن (الصلب) إلى ألا تترك الجهاز يعمل بدون إنقطاع لمدة طويلة. فيسخن الجبن إذن ويسيح ويتكتل.
- إذا إلتف الطعام حول سكين المنجل أو إذا إلتصق الطعام على الجدار الداخلي للجرة:
- إفصل الجهاز
- إخلع الغطاء من الجرة
- نظف سكين المنجل من الطعام أو جدار الجرة بواسطة ملوق.
- لا تقطع المكونات الصلبة جداً مثل حبوب البن أو مكعبات الثلج أو جوزة الطيب: فهي تجعل سكين المنجل بليداً. راجع الجدول لمعرفة السرعة المناسبة والوضع الصحيح.



10



11



12

تركيب الجرة (B) (الرسم 2)

- ركب الجرة في مكانها في آلة معالجة الطعام كما هو موضحا في (1).
- أدر مقبض اليد في اتجاه السهم بقدر ما يذهب حتى تسمع صوت الترس (2).

تركيب الغطاء (C)

- ركب الغطاء على الجرة كما هو موضحا في الرسم 3.
- أدر الغطاء باستخدام القليل من القوة في اتجاه السهم بقدر ما يذهب حتى تسمع صوت الترس (الرسمان 4 - 5).
- تأكد من أن العلامة الموجودة على الغطاء والسهم الموجود على الجرة متقابلان مباشرة. فيغطي لسان الغطاء فتحة مقبض الجرة (الرسم 6).

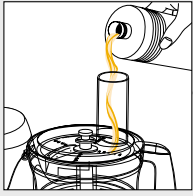
ماسورة الماء (M) و الكياسة (L)

- يمكن استخدام ماسورة الماء لإضافة السوائل والمكونات الصلبة (الرسم 7).
- استخدم الكياسة لضغط المكونات من خلال ماسورة الماء (الرسم 8).
- تستخدم الكياسة أيضا لسد ماسورة الماء عند دوران المحرك لمنع غبار الطعام أو قطرات السوائل من الهروب من ماسورة الماء.
- زودت الكياسة بكياسة أخرى صغيرة.
- يمكن إزالة الكياسة الصغيرة هذه (الرسم 9) لخلق فتحة ماء صغيرة.
- لأن فتحة ماء صغيرة قد تكون عملية عندما ترغب في تقطيع الجزر مثلا أو عندما تكون كمية المكونات المستخدمة صغيرة بحيث يكون استخدام الفتحة الكبيرة لها غير عملي.

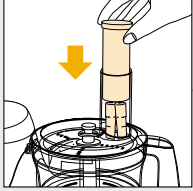
ملحوظة: لا تستخدم الكياسة الصغيرة إلا إذا كانت الكياسة الكبيرة مركبة في ماسورة الماء.

آلية الأمان المركبة (F)

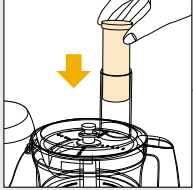
- وضعت علامات على وحدة المحرك وعلى القطع الإضافية. ولن يشتغل الجهاز إلا إذا كان السهم الموجود على الجهاز مقابلا تماما للعلامة الموجودة على الغطاء (C) أو للعلامة الموجودة على القطع الإضافية الأخرى.
- ففي هذا الوضع سيغطي لسان الغطاء والسنة القطع الإضافية فتحة مقبض الجرة.



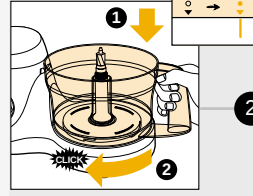
7



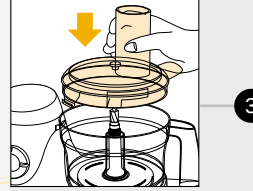
8



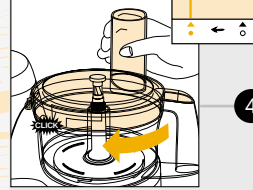
9



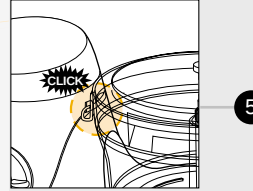
2



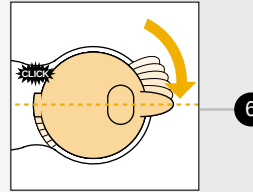
3



4



5



6

إقرأ هذا الدليل بتمعن قبل الشروع في إستعمال الجهاز.

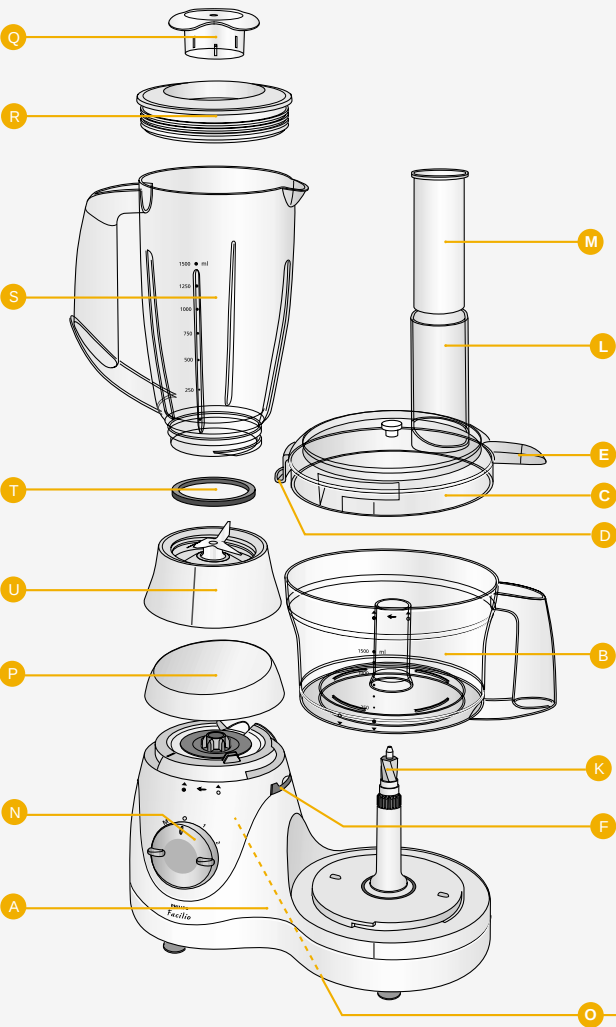
لمنع الضرر الناتج من فرط التسخين قد زود الجهاز بنظام وقف آلي. في حالة فرط التسخين يقطع هذا النظام تزويد القدرة للجهاز أليا. إذا إتبعنا التعليمات المذكورة أدناه يمكنك تشغيل الجهاز من جديد بعد تركه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة.

إذا توقف الجهاز فجأة:

- إسحب القابس من المقبس
- أضبط المفتاح على الوضع O
- أترك الجهاز ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
- ركب القابس في المقبس من جديد
- شغل الجهاز من جديد.

الرجاء الإتصال بمورد أجهزة فيليبس أو بمركز خدمة فيليبس إن تسبب نظام الوقف الآلي في قطع التيار مرة بعد الأخرى.

- إقرأ طريقة الاستخدام بعناية وتمعن في الرسومات قبل أن تشرع في استخدام هذا الجهاز.
- إخلع الغطاء الواقي من سكين المنجل في كل مرة تستخدمه فيها.
- إحترس جدا عند مسك سكين المنجل أو سكين الخلاط أو أقراص البشر والقطع لأنها حادة جدا!
- نظف القطع التي سوف يلمسها الطعام تنظيفا جيدا جدا قبل استخدام الجهاز لأول مرة.
- ركب الغطاء على الجرة في الوضع الصحيح. فتنفك تربة قفل الأمان ويمكنك تشغيل الجهاز.
- إذا ركبنا كلا من الخلاط والجرة بالطريقة الصحيحة فلن يشتغل إلا الخلاط وحده.
- لا تترك الجهاز دون إشراف أثناء عمله.
- لا تسمح للأطفال بأن يشغلوا الجهاز.
- إذا خلطت أو ضربت سوائل فلا تملأ جرة الخلط أكثر من علامة مستوى الحد الأقصى الموجودة في الكوب أو في جرة الخلاط (الخط الأعلى من التدرج).
- لا تتعدى الكميات القصوى وأزمنة التحضير المعطاة في الجداول.
- إنتظر دائما حتى تتوقف الأجزاء الدائرة تماما قبل أن تفتح الغطاء.
- لا تدخل أصابعك أو ملوفا أبدا في ماسورة الملاء إن كان الجهاز مشغلا. لا تستخدم لهذا الغرض إلا الكباسة المزدوجة.
- لا تدخل أصابعك أو ملوفا أبدا في الخلاط إلا بعد فصل الجهاز من التيار الكهربائي أولا.
- لا تغطس أبدا وحدة المحرك في الماء أو في أي سائل آخر ولا تشطفها أيضا.
- إخرج القابس من مقبس الحائط بعد الاستخدام.
- في حال تعرض السلك الرئيسي للجهاز للتلف أحرص على استبداله من قبل مركز خدمة
- إحتفظ بطريقة الاستخدام هذه لترجع لها في المستقبل عند الحاجة.



1

العربية

الوصف العام (الرسم ١)

وحدة المحرك (A)

الجرة (B)

غطاء الجرة (C)

نتوء الغطاء (يفتح ويغلق قفل الأمان المركب في الجهاز) (D)

لسان الغطاء (يغطي فتحة المقبض) (E)

قفل الأمان المركب في الجهاز (F)

سكين المنجل (G)

التشريح والتقطيع (H)

الاستحلاب (I)

قطعة العجن الإضافية (J)

محور التدوير (K)

ماسورة الماء (L)

كياسة مزدوجة (M)

مفتاح السرعة (N)

O = موقوف

1-2 مفتاح السرعة المتغيرة

(1 = أدنى سرعة؛ 2 = أقصى سرعة)

(M = زر العزم/النبيض (يدور المحرك طالما الزر مكبوسا))

O صندوق حفظ الأقراص

مشبك السلك (لشيك السلك عندما يكون ملفوفا)

P غطاء مقلوط (لغلق فتحة توصيل جرة الخلط عندما لا تكون مستعملة)

I القطع الإضافية للخلط

Q السدلة

R الغطاء

S جرة الخلط

T حلقة منع التسرب المطاطية

U وحدة السكاكين

