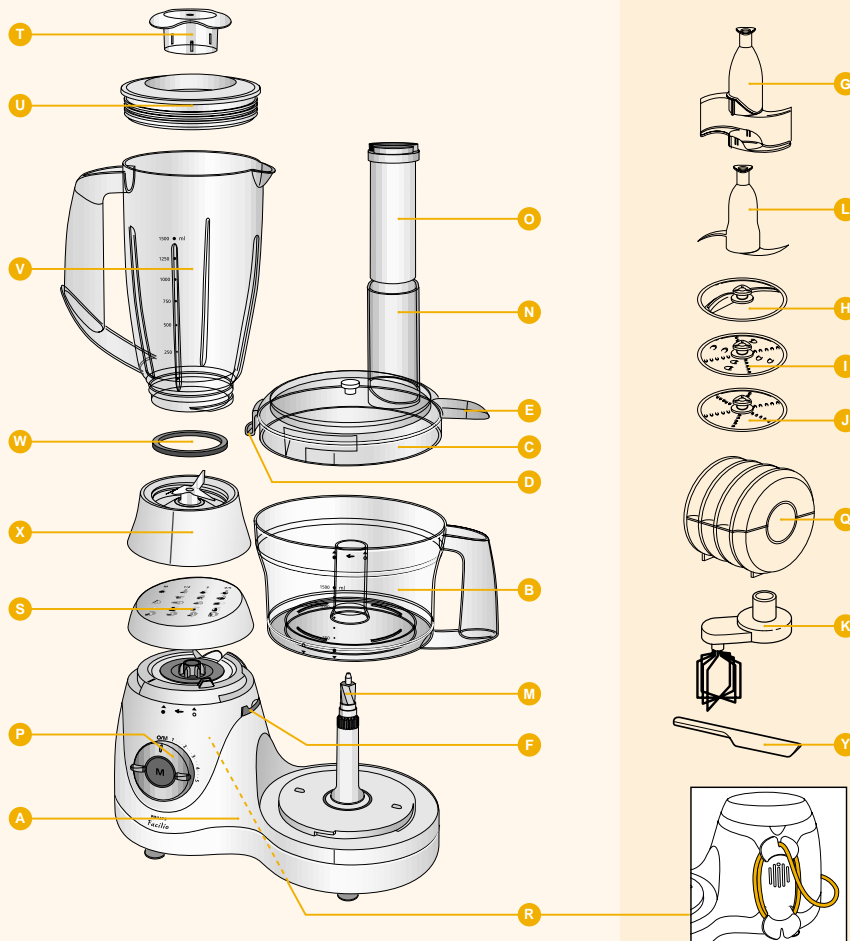








English	Page 3
Français	Page 18
Deutsch	Seite 33
Nederlands	Pagina 48
Italiano	Pagina 63
Español	Página 78
Português	Página 93
Ελληνικά	Σελίδα 108

English

1



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 disc** 
- I Grating disc**  (coarse)
- J Grating disc**  (fine)
- K Beater** 
- L Kneading accessory** 
- M Driving shaft**
- N Chute**
- O Double pusher**
- P Speed control**
 O = Off
 1 - 2 - 3 - 4 - 5 variable speed control
 (1 = lowest speed; 5 = highest speed)
 M = Moment/Pulse button (appliance runs as long as button is pressed)
- Q Storage box for discs**
- R Cord clip** (for fixing the cord when wrapped)
- S Screw cap** (for closing the attaching hole for the blender jar when it is not used)

Blender accessories

- T Stopper**
- U Lid**
- V Blender jar**
- W Rubber sealing ring**
- X Knife unit**
- Y Spatula**

Automatic resettable cut-out

Read these instructions carefully before you start using the appliance

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

If your appliance suddenly stops running:

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

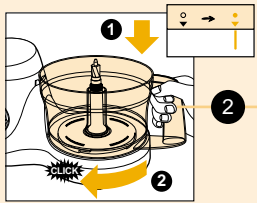
Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the automatic cut-out system is activated time and again.

Symbols on the appliance

To the left of the symbols on the appliance representing the various **applications** you will find an icon of the **accessory** to be used. Above this icon, the most appropriate speed for that particular application has been indicated: **M** (= pulse setting) or speeds **1** to **5** (see table on pages 13-15).

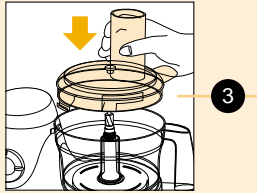
Important

- 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 discs. 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 double pusher is to be used for this purpose.
- Never put your fingers or objects (e.g. a spatula) in the blender unless you have unplugged the appliance first.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid. Do not rinse it either.
- Unplug the appliance after use.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.
- Keep these directions for use for future reference.



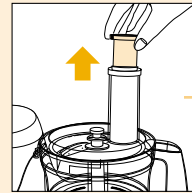
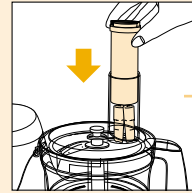
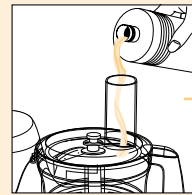
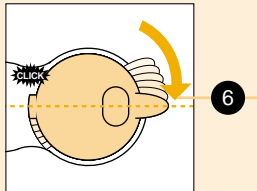
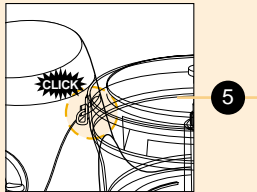
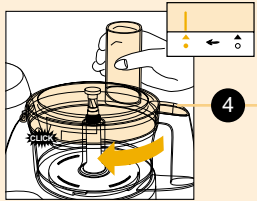
Placing the bowl (B) (fig. 2)

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



Placing the lid (C)

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



Chute (N) and pusher (O)

- 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.
- The pusher has been provided with a second small pusher.
- This small pusher can be removed (fig. 9) to create a narrower chute.
- A narrower chute may be handy when you want to cut e.g. carrots or when the amount of ingredients used is too small to use the normal chute.

Please note that you should only use the small pusher when the larger pusher has been placed in the chute.

Built-in safety lock (F)

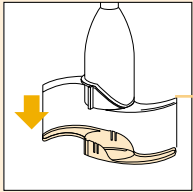
The motor unit as well as the accessories have been provided with marks. The appliance will only function if the arrow on the appliance is placed directly opposite the mark on the lid (C) and on other accessories. In this position, the projection of the lid and of the accessories will cover the opening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

How to use the appliance

Note: the appliance will only function if

- The screw cap (S) or the blender (T-X) have been properly mounted onto the motor unit (A) **and**
- The bowl (B) and the accessories (lid (C), citrus press or juice extractor) 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.

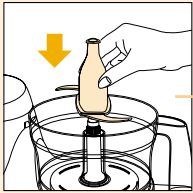
Set the speed control (P) to the position indicated in the tables on pages 13-15 and switch the appliance on. When you have doubts about the right speed, always select the highest speed (setting 5).



10

Blade (G) §

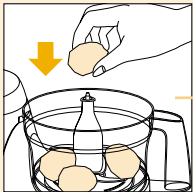
Be careful: the cutting edges of the blade are very sharp!



11

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

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

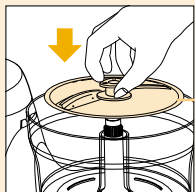


12

- Set the speed control (P) 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 5).
- 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;
 - remove the ingredients from the blade or the inside of the bowl with a spatula.
- Do not chop very hard ingredients like coffee beans, nutmeg and ice cubes. They could cause the blade to get blunt. Check the table for the appropriate speed and setting.



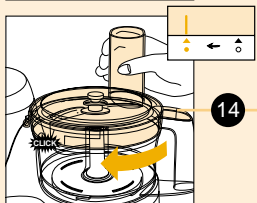
13

Slicing disc (H) and grating discs

(I, coarse) and (J, fine)

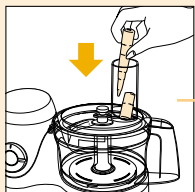
Be careful with the discs: the cutting edges are very sharp!

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



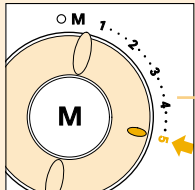
14

- Put the bowl on the motor unit (fig. 2).
- Put the slicing or 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.
- For grating and slicing: set the speed control to position 5 (maximum speed) (fig. 16).



15

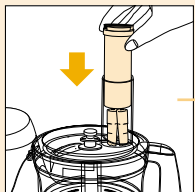
- If you want to cut soft vegetables or fruits, you can also select a lower speed setting. See table.
- Press the ingredients slowly and steadily down with the pusher (fig. 17). We advise you to use the narrow chute and the small pusher for cutting ingredients like carrots.



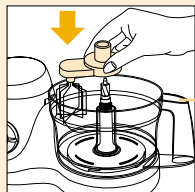
16

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

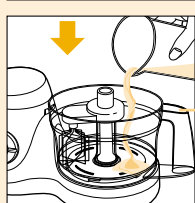


18

Beater (K)

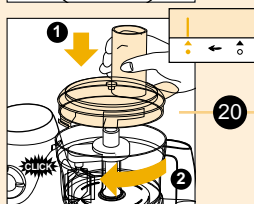
You can use the beater to beat eggs, egg whites, toppings for desserts, instant pudding and whipping cream.

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



19

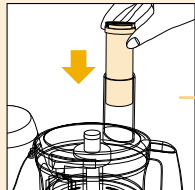
- Put the bowl on the motor unit (fig. 2) and attach the beater to the driving shaft (fig. 18).
- Put the ingredients in the bowl (fig. 19) and fasten the lid onto the bowl (fig. 20).
- Put the pusher in the chute to close it (fig. 21).



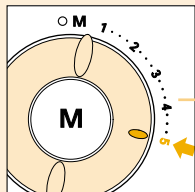
20

- Set the speed control (P) 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 5) (fig. 22).

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



21

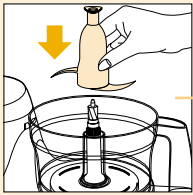


22

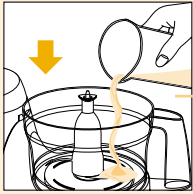
Kneading accessory (L)

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

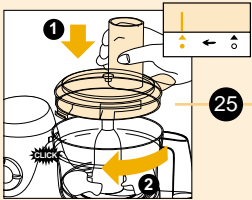
- Put the bowl on the motor unit (fig. 2) and fit the kneading accessory onto the driving shaft (fig. 23).
- Put the ingredients in the bowl (fig. 24) and fasten the lid onto the bowl (fig. 25).
- Put the pusher in the chute to close it (fig. 26).
- Set the speed control (P) to position 5 (= maximum speed) (fig. 27). The dough, batter or cake mixture will be ready after 1 - 3 minutes.



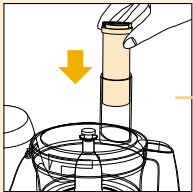
23



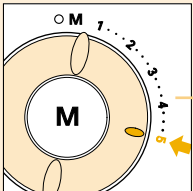
24



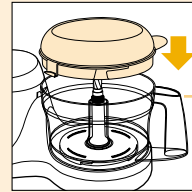
25



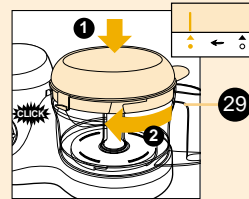
26



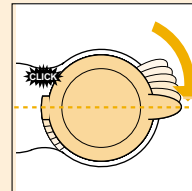
27



28

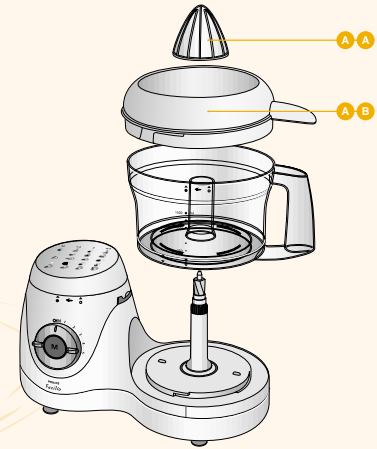


29



30

Citrus press, general description



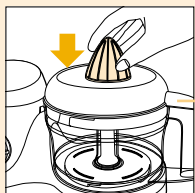
Citrus press accessories

-  Cone
-  Sieve

The citrus press accessories can only be used with the Philips HR 7727 food processor.

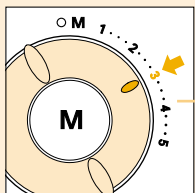
Assembly

- Put the bowl on the motor unit (fig. 2) and put the sieve (AB) on the bowl (fig. 28).
- Turn the sieve in the direction of the arrow (fig. 29) until the peg of the safety lock snaps home in the motor unit. Make sure that the projection of the sieve covers the opening in the handle of the bowl completely (fig. 30).



31

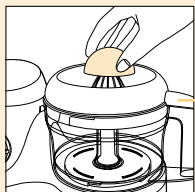
- Put the cone (AA) in place (fig. 31) and press it home lightly.
- Turn on the food processor and set the speed control to position **3** (fig. 32).
- Press one half of a citrus fruit firmly onto the rotating cone (fig. 33).
- Stop pressing from time to time to remove pulp from the sieve. When you do so, switch off the appliance and remove the bowl along with the sieve and the cone.



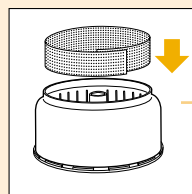
32

After use

- Remove the bowl along with the citrus press accessories to prevent juice from leaking onto the appliance.
- Remove the pulp from the cone and the sieve.
- Rinse the bowl, cone and sieve immediately after use. You can then wash them in hot water with washing-up liquid or put them in the dishwasher. Do not use any abrasives, scouring pads, etc.
- 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.

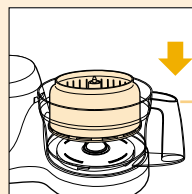


33



34

- Juice extractor accessories** Ⓞ
- A C** Filter
 - A D** Pulp sieve
 - A E** Pusher
 - A F** Lid



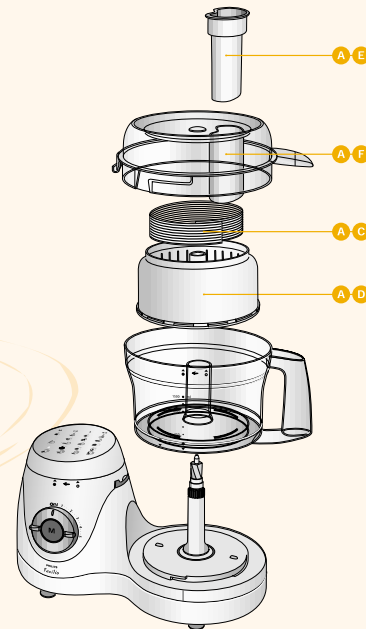
35

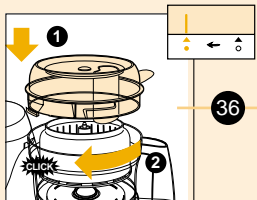
The juice extractor accessories can only be used with the Philips HR 7727 food processor.

Assembly

- Put the bowl on the motor unit (fig. 2).
- Put the filter (AC) in the pulp sieve (AD) (fig. 34).
- Put the pulp sieve in the right position (fig. 35).

Juice extractor, general description



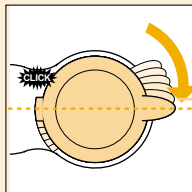


36

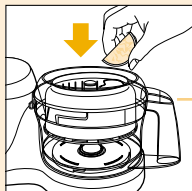
- Put the lid (AF) on the bowl. Turn the lid in the direction of the arrow until the peg of the safety lock snaps home in the motor unit (fig. 36). Make sure that the projection of the lid covers the opening in the handle of the bowl completely (fig. 37).

How to use the juice extractor

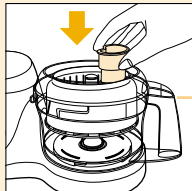
- Switch the food processor on and select the highest speed (position 5).
- Drop the fruit or vegetables into the juice extractor through the chute (fig. 38).
- Press the fruit or vegetables firmly down with the pusher. Keep the pusher in the chute as much as possible to prevent splattering (fig. 39).
- Let the appliance run for another 20 seconds to obtain any juice still left in the fruit.
- To avoid spilling juice on the appliance, remove the bowl along with the juice extractor accessories after use (fig. 40).



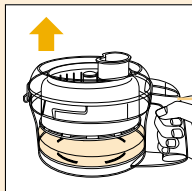
37



38



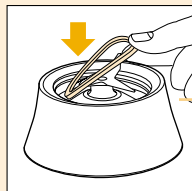
39



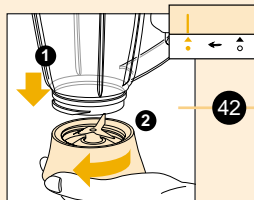
40

Tips:

- Before you use the juice extractor:
 - cut carrots, white radishes, etc.;
 - peel citrus fruits, pineapples, melons, etc.;
 - stone cherries, plums, apricots, peaches etc.
- Always switch on the appliance before you put the fruit in the juice extractor.
- Switch off the appliance from time to time to remove pulp from the pulp sieve and the filter.
- Do not process large amounts of food at the same time. Switch off the appliance if it starts to vibrate strongly and clean the pulp sieve and the filter before you switch it on again.



41



42

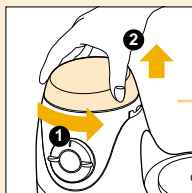
Blender (T - X) ☐

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 (S) 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 (V), the lid (U) and the knife unit (X) to the motor unit in the correct way.
- After use: unplug the appliance before you remove the blender jar from the motor unit.
- The blender can be used for pureeing very finely and for blending. It can be used for e.g. soups, sauces, milkshakes, baby food, vegetables, fruit, thin batter, puree, etc. If necessary, cut solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender.
- Do not fill the blender jar with ingredients that are hotter than 80 °C.
- To prevent spilling, do not put more than 1.5 litres of liquid in the blender jar.
- Never remove the lid while the blender is running.

Assembly and disassembly

- Put the rubber sealing ring (W) around the edge of the knife unit (X) (fig. 41).
- Turn the knife unit to the left to attach it to the blender jar (V) (fig. 42). Make sure it is firmly fixed!



43

- Remove the screw cap (S) (fig. 43).
- Mount the blender jar onto the attaching hole and turn it in the direction of the arrow until it is firmly fixed (fig. 44).

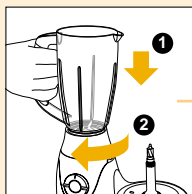
Warning: do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.

- Press the lid into place (fig. 45).
- Attach the stopper by pressing it down and turning it in the direction of the arrows until it is firmly attached (fig. 46).

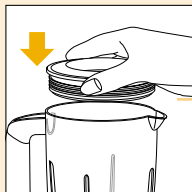
- To detach the blender, follow these steps in reverse order and opposite direction.

How to use the blender

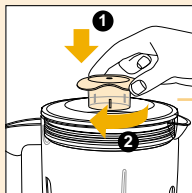
- Put the ingredients in the blender jar (fig. 47).



44



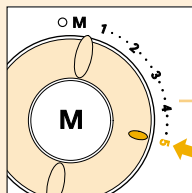
45



46



47

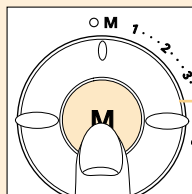


48

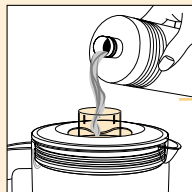
- Switch on the appliance by setting the speed control to the recommended speed (fig. 48) or by pressing the pulse button (M) (fig. 49). If you have any doubt about the correct speed, always select the highest speed (position 5). Check the table for the appropriate speed and setting.
- Applications/recipes mentioned in the table will be ready after 10 seconds - 2 minutes.

Tips:

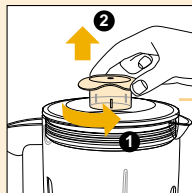
- Liquid ingredients (for example oil for making mayonnaise) can be poured into the blender jar through the hole in the stopper which has been put in the lid upside down (fig. 50).
- The opening in the lid can be used to add ingredients while the appliance is running. To do so, unscrew the stopper and remove it from the lid (fig. 51-52).
- 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).



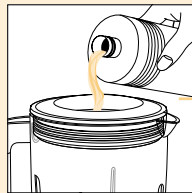
49



50

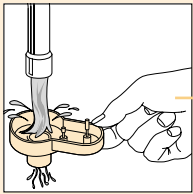


51



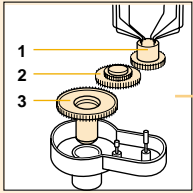
52

Cleaning



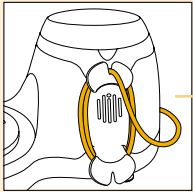
53

- 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.
- The gearwheels of the beater can be detached and cleaned very easily (fig. 53-54).






















54











- 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. 55).



55

Ingredients	Max. quantity	Speed setting	Accessory	Procedure	Applications
Apples, carrots, celeriac - grating/slicing	500 g	5 / 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
Apples, carrots, celeriac, grapes	500 g	5		Cut the fruit/vegetables into pieces that fit into the chute and press them into the juice extractor with the pusher	Vegetable/fruit cocktails
Batter (pancake) - whisking	500 ml milk	5		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	5		Use dry, crisp bread	Breadcrumbed dishes, au gratin dishes
Butter cream (crème au beurre)	300 g	5		Use soft butter for a light result	Desserts, pastry, toppings
Cheese (Parmesan) - grating	200 g	5		Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces that fit into the chute	Garnishing, soups, sauces, au gratin dishes
Cheese (Gouda) - grating	200 g	3		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	M / 5		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	5		Use cold margarine and cold water. Put flour into 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	5		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

Ingredients	Max. quantity	Speed setting	Accessory	Procedure	Applications
Dough (pizza) - kneading	700 g flour	5		Same procedure as for bread dough. Knead the dough for approx. 1 minute.	Pizzas, tarts
Dough (yeast) - kneading	500 g flour	5		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	5		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	4 - 5		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	5		Add some liquid to obtain a smooth puree.	Sauces, jams, puddings, baby food
Herbs (e.g. parsley) - chopping	75 g	5 / M		Wash and dry the herb(s) before chopping	Sauces, soups, garnishing, herb butter
Leeks, cucumbers, carrots - slicing	min. 1 piece	5 / M		Fill the chute with leeks, pieces of cucumber or carrots and press carefully with the pusher.	Soups, salads, quiches.
Lemons, oranges and grapefruits - pressing	1 kg fruit	3		Cut the fruit in halves and press them carefully onto the cone of the citrus press	Juices, vitamin drinks, sorbets
Mayonnaise - emulsifying	3 eggs	2-5		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	5 / 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 Minced meat
	- streaky meat 400 g	5 / M			

Ingredients	Max. quantity	Speed setting	Accessory	Procedure	Applications
Milkshakes - blending	250 ml milk	5		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	1/5	 / 	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	5		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
Nuts - chopping	250 g	5 / M		Use the pulse setting (M) for coarse chopping or max. speed for fine chopping.	Salads, bread, almond paste, puddings
Onions - chopping	500 g	5 / M		Peel the onions and cut them into 4 pieces. Note: use at least 100 g.	Salads, cooked food
- slicing	500 g	5 / 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	5		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	2-4		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	5		Use cooked vegetables	Soups, sauces
Vegetables - chopping	500 g	5		Pre-cut into cubes of 3 cm and chop them with the blade.	Soups, raw vegetables, salads
Vegetables and meats (cooked) - pureeing	500 g	5		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	2-4		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:

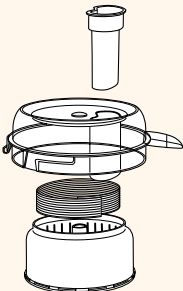
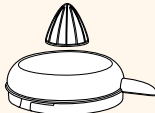


- Bowl (B)
- Lid (C)
- Blade ♪ (G)
- Slicing disc Ⓜ (H)
- Grating disc Ⓢ (coarse) (I)
- Grating disc Ⓣ (fine) (J)
- Beater Ⓚ (K)
- Kneading accessory ♪ (L)
- Double pusher (O)
- Storage box (Q)
- Blender (T-X)
- Spatula (Y)
- Citrus press 🍋 (AA-AB)
- Juice extractor 🍹 (AC-AF)

The following additional accessories are available:

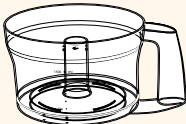
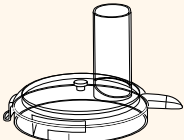


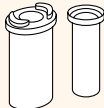


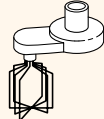

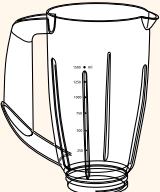





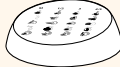

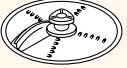


- Potato grating disc (n°. 4822 690 10139)
- Single-sided slicing disc for French fries and e.g. Swedish turnip HR 2912 (n°. 4822 690 10141).

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 61810	4203 065 61820	4203 065 61830
		
		4203 065 61840

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4822 418 10343	4822 422 01336	4203 065 61930
		
4822 462 11055	4203 065 61870	4203 065 61940
		
4203 065 61850	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4822 418 10342	4203 065 61890	4203 065 61960
		
4203 065 61860	4203 065 61900	4203 065 61970
		
4203 065 61920	4203 065 61980	4203 065 61980
		
	4203 065 61990	4203 065 61990

You are not satisfied with the way the appliance functions?

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

Problem:

Possible solution:

The switch does not function

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

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

The appliance has suddenly stopped running

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

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

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

The chopping, slicing or grating result is not optimal

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

The result when whisking eggs is not optimal

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

The result when whipping cream is not optimal

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

The beater slips or bends

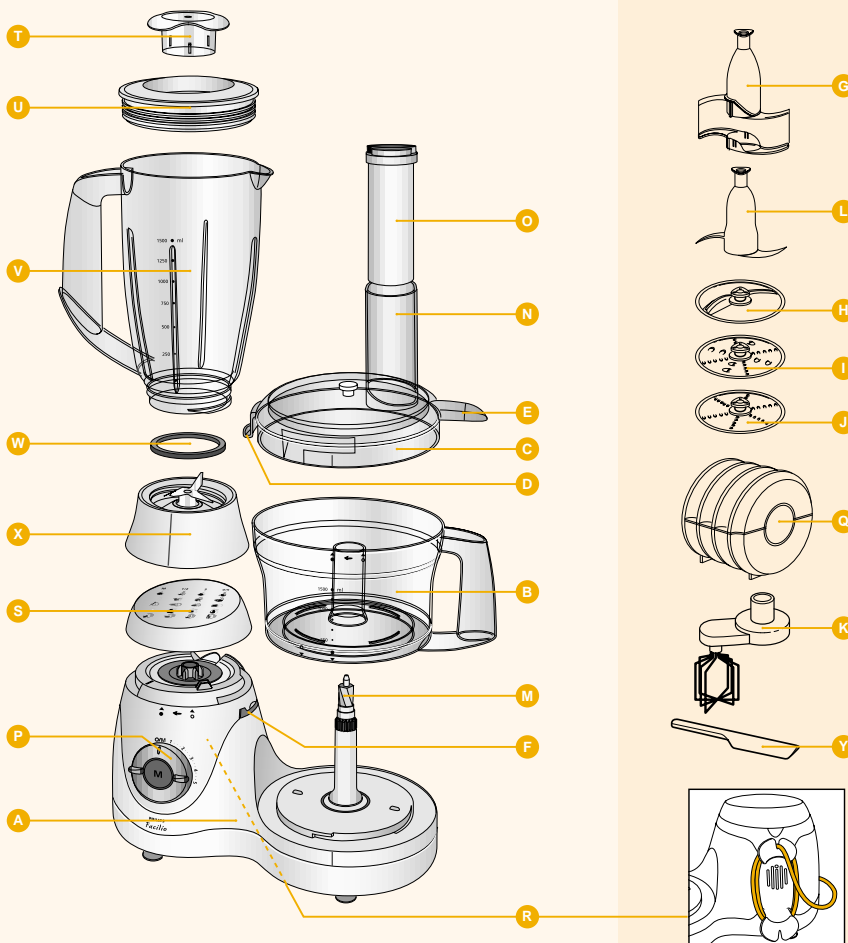
Only use the beater to whip cream, eggs/egg whites and liquids. Do not use it to prepare batter, cake mixture or dough!

The dough is swung around in the bowl

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

Français

1



Description générale (fig.1)

- A Bloc moteur**
- B Bol**
- C Couverture du bol**
- D Doigt de sécurité du bol** (active et désactive l'interrupteur de sécurité)
- E Ergot du bol** (couvre l'orifice de la poignée)
- F Interrupteur de sécurité incorporé**
- G Couteau**
- H Disque à émincer**
- I Disque à râper** (gros)
- J Disque à râper** (fin)
- K Batteur**
- L Accessoire de pétrissage**
- M Axe d'entraînement**
- N Cheminée de remplissage**
- O Poussoir** (double)
- P Sélecteur de vitesse**
O = Arrêt
1 à 5 = réglage variable des vitesses
(1 = vitesse minimum, 5 = vitesse maximum)
M = Touche Eclair (impulsions)
 (l'appareil est en marche tant que vous appuyez sur le bouton)
- Q Boîte de rangement des disques à râper**
- R Enrouleur de cordon avec serre câble** (pour maintenir le câble enroulé)
- S Capuchon fileté** (pour couvrir l'ouverture ou se fixe le bol mélangeur lorsqu'on ne l'utilise pas)

Accessoires du bol mélangeur

- T Bouchon**
- U Couvercle**
- V Bol mélangeur**
- W Joint en caoutchouc**
- X Couteaux**
- Y Spatule**

Interrupteur automatique de sécurité

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

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

Si votre appareil s'arrête brusquement :

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

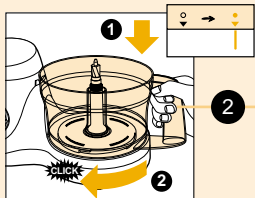
Consultez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips si l'interrupteur de sécurité se déclenche trop fréquemment.

Symboles

A gauche des symboles qui figurent sur l'appareil et qui indiquent les différentes **utilisations**, se trouve une icône de l'**accessoire** à utiliser. Au-dessus de cette icône est indiquée la vitesse la plus appropriée pour cette utilisation : **M** (= impulsions) ou les vitesses **1** à **5** (voir le tableau sur les pages 28-30).

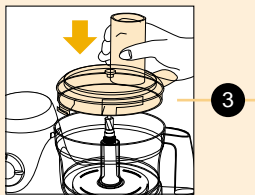
Important

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



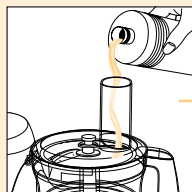
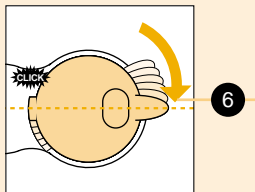
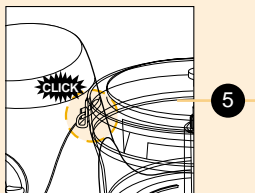
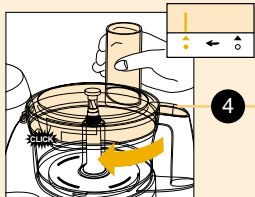
Pour mettre en place le bol (B) (fig. 2)

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



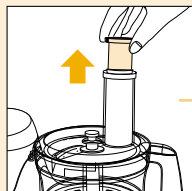
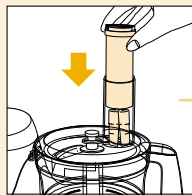
Pour mettre le couvercle en place (C)

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



La cheminée de remplissage (N) et le poussoir (O)

- La cheminée de remplissage peut être utilisée pour ajouter du liquide et des ingrédients solides (fig. 7).
- Utilisez le poussoir pour pousser les ingrédients dans la cheminée (fig. 8).
- Le poussoir peut également servir à fermer la cheminée pendant que l'appareil est en marche, pour empêcher toute projection.
- Le poussoir est en deux parties. Le petit poussoir libère une cheminée de plus faible diamètre et peut être utilisé pour ajouter des ingrédients dont les dimensions sont trop réduites (par exemple : carottes, etc..) pour utiliser la cheminée standard (fig. 9).



Nota : Le petit poussoir ne peut être utilisé que si le grand poussoir est déjà en place dans la cheminée.

Verrouillage de sûreté incorporé (F)

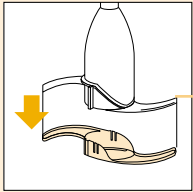
Le bloc moteur et certains accessoires comportent des repères. L'appareil ne peut fonctionner que si la flèche du bloc moteur coïncide exactement avec le repère du couvercle (C) ainsi que les autres accessoires. Dans cette position, l'ergot (E) du couvercle et/ou accessoire couvre l'ouverture de la poignée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

Utilisation de l'appareil

Remarque : l'appareil ne peut fonctionner que si :

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

Positionnez le sélecteur de vitesse (N) sur la position indiquée dans le tableau (pages 28-30) et mettez l'appareil en marche. Si vous hésitez sur la vitesse à utiliser, choisissez toujours la vitesse la plus élevée (position 5).



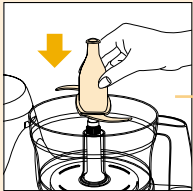
10

Le couteau (G)

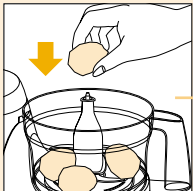
Attention : les lames du couteau sont très aiguisées et tranchantes !

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

- Enlevez la gaine de protection du couteau (fig. 10).
- Placez le bol sur le bloc moteur (fig. 2) et positionnez le couteau sur l'axe d'entraînement (fig. 11).
- Mettez les ingrédients dans le bol (fig. 12).
- Fixez le couvercle sur le bol et introduisez le poussoir dans la cheminée d'alimentation.
- Tournez le sélecteur de vitesse (N) sur la position indiquée dans le tableau et mettez



11



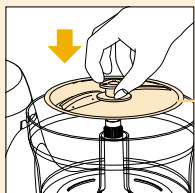
12

l'appareil en marche. Si vous hésitez sur le choix de la vitesse, choisissez toujours la vitesse la plus élevée (position 5).

- Les préparations indiquées dans les recettes sont généralement prêtes en 10 à 60 secondes.

Conseils:

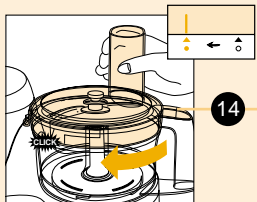
- Il est préférable de ne pas hacher de gros morceaux avec le couteau. Coupez-les en dés d'environ 3 cm de côté avant de les mettre dans le mélangeur.
- L'appareil hache très rapidement. Ne le faites pas tourner trop longtemps : les aliments seraient hachés trop fins. De même lorsque vous utilisez la touche Eclair (**M**).
- Ne laissez pas tourner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) : le fromage chaufferait trop, commencerait à fondre et à devenir pâteux.
- Si des aliments s'enroulent autour du couteau ou collent à la paroi du bol :
- débranchez d'abord l'appareil
- retirez le couvercle du bol
- enlevez ensuite les aliments avec la spatule.
- Ne hachez pas des ingrédients trop durs tels que des grains de café, des noix de muscade ou des glaçons : cela pourrait émousser les lames du couteau. Reportez-vous au tableau pour la vitesse et le réglage appropriés.



13

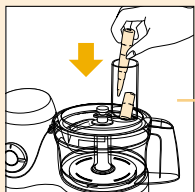
Disque à émincer (H) Ⓛ et à râper (L, fin)
Ⓜ (J, gros) Ⓟ

Attention : les lames du disque sont très aiguisées !
Saisissez toujours le disque par la partie en plastique au centre du disque.



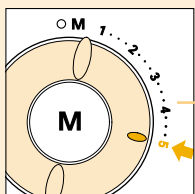
14

- Placez le bol sur le bloc moteur (fig. 2).
- Positionnez le disque à émincer ou à râper (fig. 13).
- Placez le couvercle sur le bol (fig. 14).
- Mettez les ingrédients dans la cheminée d'alimentation (fig. 15).



15

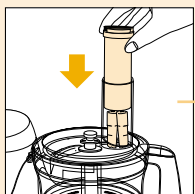
- Appuyez légèrement sur les ingrédients avec le poussoir.
- Pour émincer et râper : réglez le sélecteur de vitesse sur la position 5 (vitesse maximum) (fig.16).



16

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

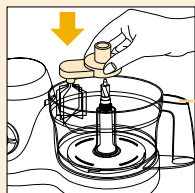
- Poussez les ingrédients lentement et régulièrement avec le poussoir (fig.17). Utilisez, de préférence, le petit diamètre lorsque vous coupez des légumes tels que les carottes.



17

Conseils :

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

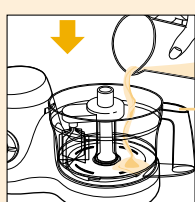


18

Le fouet (K) Ⓡ

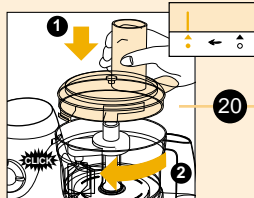
Vous pouvez vous servir du fouet pour battre des œufs, des blancs d'œufs, des garnitures de desserts, des flancs et de la crème fouettée.

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



19

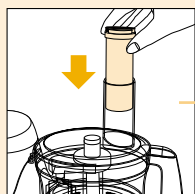
- Placez le bol sur le bloc moteur (fig. 2) et fixez le fouet sur l'axe d'entraînement (fig. 18).
- Mettez les aliments dans le bol (fig. 19) et fixez le couvercle sur le bol (fig. 20).
- Mettez le poussoir dans la cheminée (fig. 21).



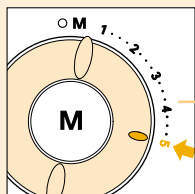
20

- Tournez le sélecteur de vitesse (P) sur la position indiquée dans le tableau et mettez l'appareil en marche. Si vous hésitez sur le choix de la vitesse, choisissez toujours la vitesse la plus élevée (position 5) (fig. 22).

- Les préparations indiquées dans les recettes sont généralement prêtes en 2 à 5 minutes.



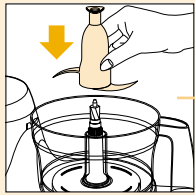
21



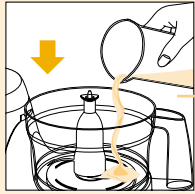
22

Accessoire de pétrissage (L)

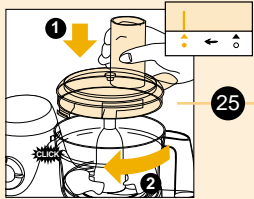
- L'accessoire de pétrissage sert à pétrir de la pâte à pain, à mélangeur de la pâte à frire ou les ingrédients pour un gâteau.
- Placez le bol sur le bloc moteur (fig. 2) et fixez l'accessoire de pétrissage sur l'axe d'entraînement (fig. 23).
- Mettez les ingrédients dans le bol (fig. 24) et fixez le couvercle sur le bol (fig. 25).
- Mettez le poussoir dans la cheminée (fig. 26).
- Tournez le sélecteur de vitesse (P) sur la position **5** (= vitesse maximum) (fig. 27). La pâte ou le mélange sont prêts en une minute.



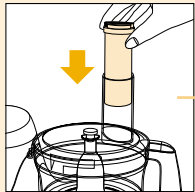
23



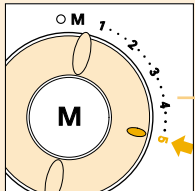
24



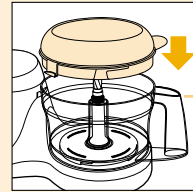
25



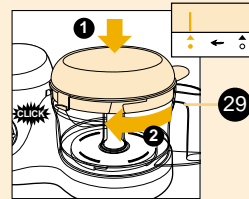
26



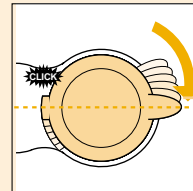
27



28

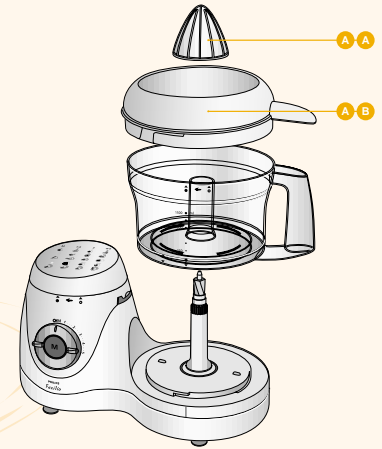


29



30

Presse-agrumes



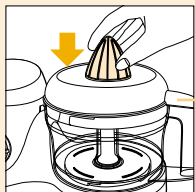
Presse-agrumes : accessoires

-  **Cône**
-  **Tamis**

Les accessoires du presse-agrumes ne peuvent être utilisés que sur le robot Philips de type HR 7727.

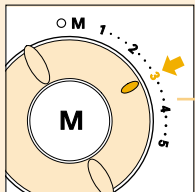
Assemblage

- Positionnez le bol sur le bloc moteur (fig.2) et placez le tamis ainsi que le cône (AB) sur le bol (fig.28).
- Tournez le tamis dans le sens de la flèche (fig.29) jusqu'à ce que le doigt de sécurité s'engage dans son logement. Le bec du tamis doit venir se positionner au-dessus de la poignée du bol (fig.30).



31

- Mettez le cône (AA) en place (fig.31) en pressant délicatement dessus.
- Mettez le moteur en marche en plaçant le sélecteur sur la position 3 (fig.32).
- Appuyez fermement la moitié d'un citron ou d'une orange sur le cône rotatif (fig.33).
- De temps en temps arrêtez le fonctionnement pour retirer la pulpe du tamis. Puis arrêtez l'appareil pour enlever le bol et le tamis.



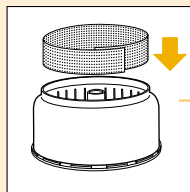
32

Après utilisation

- Pour éviter de faire couler du jus, retirez le bol avec le presse-agrumes.
- Enlevez la pulpe du cône et du tamis.
- Rincez immédiatement les éléments après utilisation. Vous pourrez ensuite les laver dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons, produits abrasifs, etc..
- Certains agrumes peuvent entraîner une coloration ou une décoloration des accessoires en matières plastiques. Ceci est normal et n'a aucun effet négatif sur l'utilisation. En général ceci disparaît au bout de quelques temps.



33



34

Centrifugeuse : accessoires

AC

Filter

AE

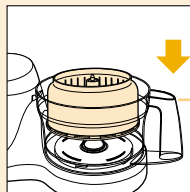
Poussoir

AD

Tamis

AF

Couvercle

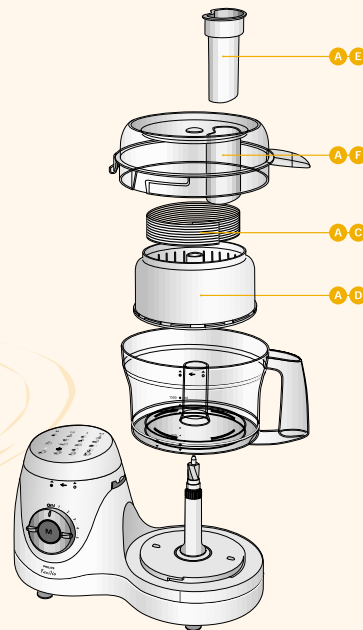


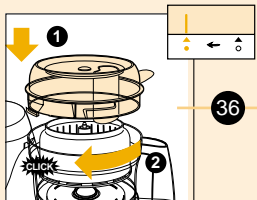
35

Assemblage

- Positionnez le bol sur le bloc moteur (fig.2).
- Placez le filtre (AC) sur le tamis (AD) (fig.34).
- Placez l'ensemble dans le bol (fig.35).

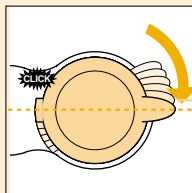
Centrifugeuse





36

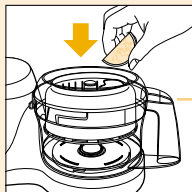
- Fermez à l'aide du couvercle (AF). Tournez le couvercle dans le sens de la flèche (fig.36) jusqu'à ce que le doigt de sécurité s'engage dans son logement. Le bec du tamis doit venir se positionner au-dessus de la poignée du bol (fig.37).



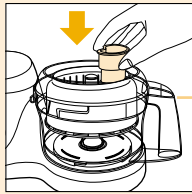
37

Comment utiliser la centrifugeuse

- Mettez le moteur en marche en plaçant le sélecteur sur la position 5 (vitesse Maxi).
- Introduisez les fruits ou autres ingrédients dans le cheminé (fig.38).
- Appuyez sur les fruits à l'aide du poussoir. Laissez le poussoir dans le cheminé le plus longtemps possible afin d'éviter d'éventuelles éclaboussures (fig.39).
- Laissez l'appareil en fonctionnement pendant encore 20 secondes afin de recueillir un maximum de jus.
- Afin d'éviter toute éclaboussure de jus, retirez toujours après usage l'ensemble bol et accessoires (fig.40).



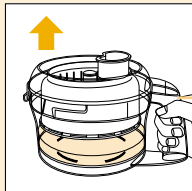
38



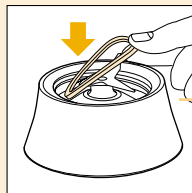
39

Conseils :

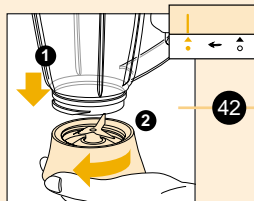
- Avant d'utiliser la centrifugeuse :
 - coupez les carottes, les radis, etc.
 - pelez les citrons, oranges, pamplemousses, etc.
 - dénoyotez les cerises, les pêches, les abricots, etc.
- Mettez toujours en marche le bloc moteur et la centrifugeuse avant d'introduire les aliments.
- Arrêtez l'appareil de temps à autre afin de retirer la pulpe du tamis.
- Ne mettez pas trop de fruits ou de légumes à la fois. Si l'appareil se met à vibrer anormalement, arrêtez immédiatement l'appareil ; nettoyez le tamis et le filtre avant de remettre en marche à nouveau.



40



41



42

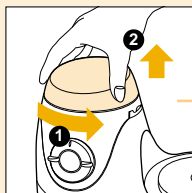
Le mélangeur (T-X) □

Important :

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

Montage et démontage

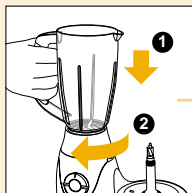
- Disposez le joint (W) autour du rebord de l'ensemble couteau (X) (fig.41).
- Faites tourner le couteau vers la gauche pour le fixer sur le bol mélangeur (V) (fig. 42). Assurez-vous qu'il est correctement enclenché !



43

- Retirez le capuchon fileté (S) (fig. 43).
- Montez le bol mélangeur sur l'ouverture de raccordement et tournez-le dans le sens de la flèche jusqu'à son enclenchement (fig. 44).

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

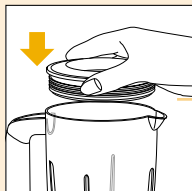


44

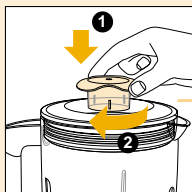
- Positionnez le couvercle en appuyant dessus (fig. 45).
- Fixez le bouchon en le tournant dans le sens des flèches jusqu'à blocage (fig. 46).
- Pour retirer le mélangeur, procédez dans l'ordre et dans le sens inverses.

Utilisation du mélangeur

- Mettez les ingrédients dans le bol mélangeur (fig. 47).



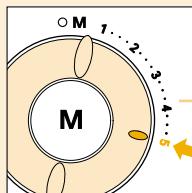
45



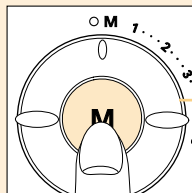
46



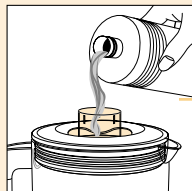
47



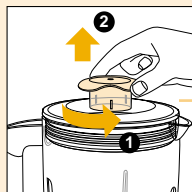
48



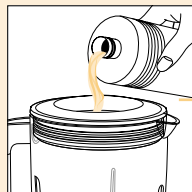
49



50



51



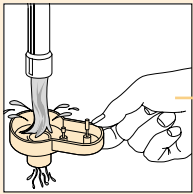
52

- Mettez l'appareil en marche en réglant le sélecteur de vitesses sur la vitesse recommandée (fig. 48) ou en appuyant sur la touche Eclair (M) (fig. 49). Si vous hésitez sur le choix de la vitesse, choisissez toujours la vitesse maximum (position 5). Consultez le tableau pour la vitesse et le réglage appropriés.
- Les préparations indiquées dans les recettes sont généralement prêtes en 10 secondes à 2 minutes.

Conseils :

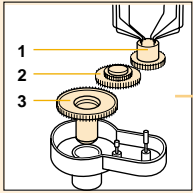
- Les ingrédients liquides (par exemple pour une mayonnaise) peuvent être versés dans le bol par l'ouverture du bouchon qui se trouve sur le couvercle (retournez le bouchon : voir fig. 50).
- L'ouverture du couvercle peut servir à ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement de l'appareil. Pour cela, dévissez le bouchon et retirez-le du couvercle (fig. 51-52).
- Plus vous laissez l'appareil tourner longtemps, plus le mélange que vous obtenez est fin.
- Il peut s'avérer nécessaire d'arrêter l'appareil de temps à autres pour retirer les aliments collés le long des parois du verre du mélangeur.
 - Arrêtez l'appareil et débranchez-le.
 - Retirez le bouchon et le couvercle.
 - Avec une spatule douce, retirez les morceaux collés sur les parois du verre du mélangeur. Tenez la spatule éloignée des couteaux (environ 2 cm).

Nettoyage



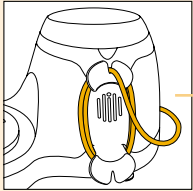
53

- Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur.
- Le bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide. N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau. Ne le placez pas sous l'eau.
















54

- Lavez immédiatement après utilisation les accessoires en contact avec les aliments, à l'eau chaude savonneuse.
- Faites attention en nettoyant le couteau et le disque à émincer/râper. Leurs lames sont très aiguisées !
- Évitez de cogner les lames contre des objets durs car cela les émousserait.
- Les roues d'entraînement du fouet peuvent être retirées et lavées très facilement (fig. 53-54).














55

- Certains aliments peuvent provoquer une décoloration sur la surface des accessoires. Cela est sans importance. Les décolorations disparaissent habituellement en peu de temps.
- Enroulez le cordon d'alimentation (en excédant) autour de l'enrouleur au dos de l'appareil (fig. 55).

Ingrédients	Quantité maximum	Rég-lage et vitesse	Acces-soire	Utilisation	Usages
Pommes, carottes, céleri - émincer, râper	500 g	5 / M	 / 	Coupez les fruits ou les légumes grossièrement pour les introduire dans la cheminée. Remplissez la cheminée et râpez-les en appuyant doucement sur le poussoir.	Salades, légumes crus
Pommes, carottes, céleri, raisins	500 g	5		Coupez les fruits ou les légumes grossièrement pour les introduire dans la cheminée. Remplissez la cheminée et appuyez sur le poussoir pour extraire le jus.	Cocktails de fruits/légumes
Pâte (à crêpes) - fouet	500 ml lait	5		Versez d'abord le lait dans le mélangeur, puis ajoutez les ingrédients secs. Mélangez pendant 1 minute environ. Eventuellement répétez l'opération une ou deux. Laissez le moteur se refroidir entre deux opérations	Crêpes, gaufres
Chapelure - hacher	100 g	5		Utilisez du pain sec, croustillant	Plats panés, gratins
Crème au beurre	300 g	5		Prenez du beurre mou pour obtenir une crème légère.	Desserts, pâtisserie, garnitures.
Fromage (parmesan) - râper	200 g	5		Utilisez un morceau de parmesan sans croûte et coupez-le en morceaux pour les introduire dans la cheminée.	Garnitures, soupes, sauces, gratins.
Fromage (gouda) - râper	200 g	M / 5		Coupez le fromage en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Appuyez doucement sur le poussoir.	Sauces, pizzas, gratins, fondue.
Chocolat - hacher	200 g	M / 5		Utilisez du chocolat noir, dur. Cassez en morceaux de 2 cm. Utilisez la touche Eclair pendant quelques secondes et passez ensuite à la vitesse maximum pour hacher très fin.	Garnitures, sauces, pâtisseries, flans, mousses
Pâte (tartes, pâtés en croûte, beignets) - pétrir	300 g farine	5		Utilisez de la margarine et de l'eau froides. Versez la farine dans le bol et ajoutez la margarine coupée en morceaux de 2 cm. Mélangez à la vitesse maximum jusqu'à ce que la pâte devienne friable, puis ajoutez de l'eau froide tout en mélangeant. Arrêtez dès que la pâte commence à former une boule. Laissez la pâte refroidir avant de vous en servir.	Tartes aux fruits, beignets aux pommes, pâtés, quiches
Pâte (pain) - pétrir	700 g farine	5		Mélangez la levure et le sucre avec de l'eau chaude. Ajoutez la farine, le beurre et le sel et pétrissez la pâte pendant 1½ min. Laissez lever 30 min.	Pain
Pâte (pizza) - pétrir	700 g farine	5	 / 	Même opération que pour la pâte à pain.	Pizzas, tartes

Ingrédients	Quantité maximum	Rég-lage et vitesse	Acces-soire	Utilisation	Usages
Pâte (au levain) - pétrir	500 g farine	5		Mélangez d'abord la levure, du lait chaud et un peu de sucre. Ajoutez la farine, le sucre, le sel, les œufs et de la margarine molle. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus au bol. Laissez lever 30 minutes.	Pain brioché
Pâte (brisée) - pétrir	500 g farine	5		Utilisez de la margarine froide et coupez-la en morceaux de 2 cm. Mettez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne une boule (1 min. environ). Laissez la pâte refroidir avant de vous en servir.	Tourte aux pommes, biscuits, tartes aux fruits
Blancs d'œufs - fouetter	4 blancs d'œufs	4 - 5		Utilisez les œufs à température ambiante. Remarque : utilisez au moins deux blancs d'œufs.	Entremets, soufflés, meringues
Fruits (par ex. pommes, pêches, bananes) - hacher	500 g	M		Conseil : ajoutez un peu de jus de citron pour empêcher la décoloration des fruits.	Salades
- purée	700 g	5		Ajoutez du liquide pour une purée plus onctueuse.	Sauces, confitures, flans, aliments pour bébés
Herbes (par ex. persil) - hacher	75 g	5 / M		Lavez et séchez les herbes avant de les hacher.	Sauces, soupes, garnitures, beurre aux herbes.
Poireaux, concombres, carottes - émincer min.	1 pièce	5 / M		Remplissez la cheminée de poireaux, de dés de concombre ou de carottes et appuyez doucement avec le poussoir.	Soupes, salades, quiches
Citron, orange, pamplemousse	1 kg de fruit	3		Appuyez fermement la moitié du fruit sur le cône rotatif.	
Mayonnaise - émulsionner	3 œufs	2 / 5		Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Remarque : utilisez au minimum un gros œuf, deux petits œufs ou deux gros jaunes d'œufs.	Pommes frites, salades, fondue, garnitures et sauces de barbecue.
Viandes, poisson, volaille - viande maigre	500 g	5 / M		Retirez d'abord les nerfs, les os, les arêtes. Coupez la viande/le poisson en dés de 3 cm. Utilisez la touche Eclair pour un hachage plus grossier.	Steaks tartare, hamburgers, viande hachée.
- viande persillée	400 g	5 / M			
Milkshakes - mélanger	250 ml lait	2		Réduisez en purée le fruit (par ex. bananes, fraises) avec du sucre et du jus de citron. Ajoutez du lait et de la crème glacée et mélangez bien.	

Ingrédients	Quantité maximum	Rég-lage et vitesse	Acces-soire	Utilisation	Usages
Mélange (babas) - fouetter	3 œufs	3 - 5		Utilisez des ingrédients à température ambiante. Faites monter les œufs et le sucre en neige à vitesse maximum. Ajoutez alors la farine tamisée et continuez à fouetter avec précaution à la vitesse 1.	Babas, génoise roulée, pâtisserie
Mélange (gâteaux) - mixer	4 œufs	1/5		Utilisez des ingrédients à température ambiante. Mélangez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et crémeux. Ajoutez ensuite, dans l'ordre, le lait, les œufs et la farine.	Divers gâteaux
Noix - hacher	250 g	5 / M		Utilisez la touche Eclair (M) pour un hachage grossier et la vitesse maximum pour un hachage fin.	Salades, pain, frangipane, entremets
Oignons - hacher	500 g	5 / M		Pelez les oignons et coupez-les en quatre. Remarque : utilisez au moins 100 g.	Salades, plats cuisinés
- émincer	500 g	5 / M		Pelez les oignons et coupez-les en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Remarque : utilisez au moins 100 g.	
Petits pois, haricots (cuits) - purée	500 g	5		Utilisez les légumes cuits. Si nécessaire, ajoutez du liquide pour améliorer la consistance du mélange.	Purées, soupes
Pommes de terre bouillies - purée	750 g de pommes de terre	2 - 4		Ne cuisez pas trop les pommes de terre. La quantité de lait nécessaire dépend de la qualité des pommes de terre utilisées. Utilisez du lait chaud (80° C max.) Ajoutez le lait lentement tout en faisant tourner le couteau.	Plats au four, purée
Soupe - mixer	500 ml	5		Utilisez des légumes cuits	Soupes, sauces
Légumes - hacher	500 g	5		Découpez en cubes de 3 cm et hachez avec le couteau.	Soupes, légumes crus, salades
Légumes et viandes (cuits) - purée	500 g	5		Pour obtenir une purée épaisse, ajoutez peu de liquide. Pour une purée fine, ajoutez du liquide jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment onctueux.	Aliments pour bébés
Crème fouettée - fouetter	400 ml	2 - 4		Utilisez de la crème préalablement refroidie dans le réfrigérateur. Remarque : utilisez au moins 125 ml de crème liquide	Garnitures, crèmes, pâtisserie, mélanges de crèmes glacées

Accessoires

Les éléments suivants sont les **accessoires standard** :

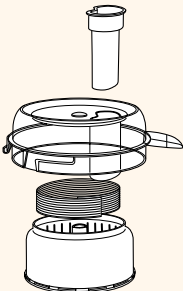
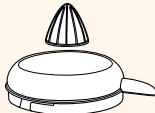


- Bol (B)
- Couvercle (C)
- Couteau ⚔ (G)
- Disque à émincer ⌚ (H)
- Disque à râper 🌀 (gros) (I)
- Disque à râper 🌀 (fin) (J)
- Bateur 🌀 (K)
- Accessoire à pétrir 🌀 (L)
- Poussoir double (O)
- Mélangeur 🌀 (T-X)
- Spatule (Y)
- Presse-agrumes 🍋 (AA-AB)
- Centrifugeuse 🌀 (AC-AF)

Les accessoires supplémentaires suivants sont disponibles en option :

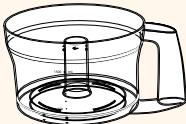
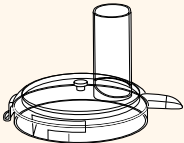


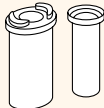


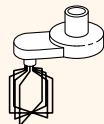
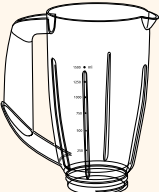





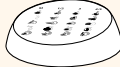

- disque à râper les pommes de terre (gâteaux aux pommes de terre) (n°. 4822 690 10139)
- disque à râper des pommes de terre frites par ex. HR 2912 (N° 4822 690 10141).

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

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 61810	4203 065 61820	4203 065 61830
		
		4203 065 61840

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4822 418 10343	4822 422 01336	4203 065 61930
		
4822 462 11055	4203 065 61870	4203 065 61940
		
4203 065 61850	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4822 418 10342	4203 065 61890	4203 065 61960
		
	4203 065 61900	4203 065 61970
		
4203 065 61860	4203 065 61920	4203 065 61980
		
		4203 065 61990

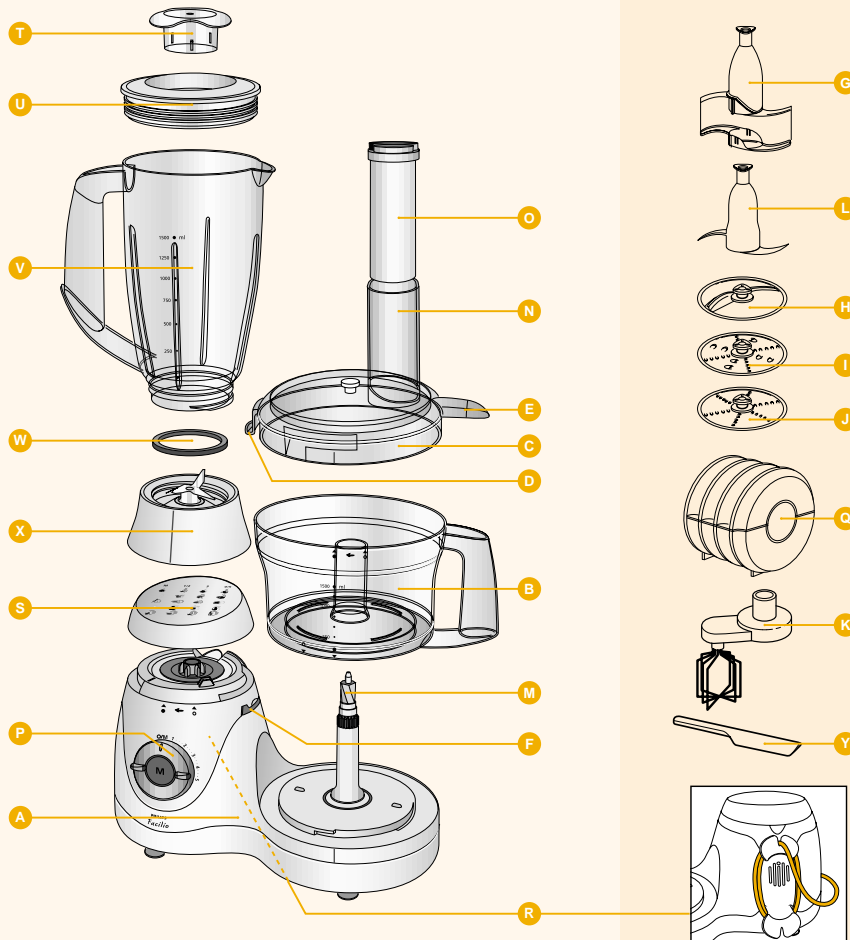
Vous n'êtes pas satisfait du fonctionnement de l'appareil ?

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

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

Deutsch

1



Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

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

Der automatische Überhitzungsschutz

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

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

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

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

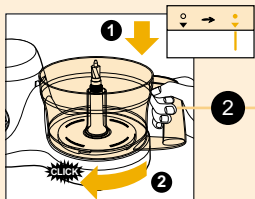
Wenn der automatische Überhitzungsschutz das Gerät wiederholt ausschaltet, so wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder das Philips Service Center in Ihrem Lande.

Die Symbole auf dem Gerät

Auf dem Gerät sehen Sie links von den Symbolen für die **Anwendung** ein Symbol für den jeweils zu verwendenden **Aufsatz**. Über dem Symbol ist die für diese Anwendung angemessene Geschwindigkeit angezeigt, also **M** für die Momentschaltung bzw. die Geschwindigkeiten zwischen **1** und **5** (vgl. die Tabelle, Seiten 43 bis 45).

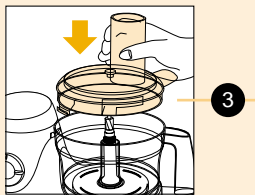
Wichtig

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



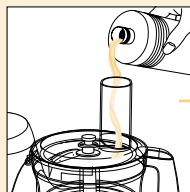
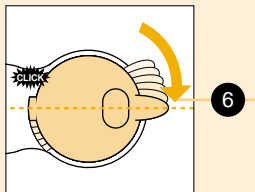
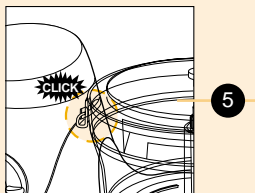
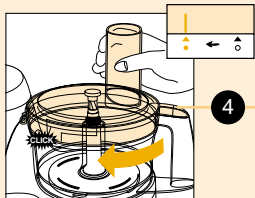
Aufsetzen der Schüssel (B) (Abb. 2)

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



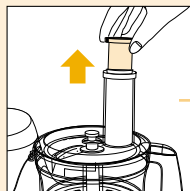
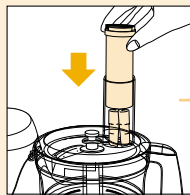
Aufsetzen des Deckels (C) auf die Schüssel

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



Einfüllöffnung (N) und Stopfer (O)

- Durch die Einfüllöffnung lassen sich flüssige und feste Zutaten in die Schüssel geben (Abb. 7).
- Verwenden Sie nur den Stopfer, um die Zutaten anzudrücken (Abb. 8).
- Wenn Sie während des Betriebs den Stopfer in der Einfüllöffnung lassen, verhindern Sie Spritzer oder Staubentwicklung während des Betriebs.
- Der Stopfer enthält einen zweiten, kleineren Stopfer.
- Dieser kleinere Stopfer kann herausgenommen werden (Abb. 9). Damit kann die Einfüllöffnung enger gemacht werden.
- Eine engere Einfüllöffnung ist praktisch, wenn z.B. Möhren verarbeitet werden sollen oder eine Portion für die weite Einfüllöffnung zu klein ist.



Hinweis: Verwenden Sie den kleineren Stopfer nur dann, wenn zuvor der weitere Stopfer eingesetzt worden ist.

Die integrierte Sicherheitsverriegelung (F)

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

Der Gebrauch des Geräts mit aufgesetzter Schüssel

Hinweis:

Das Gerät läßt sich nur dann in Betrieb setzen, wenn ...

- der Schutzverschluß (S) oder der Mixbecher-Aufsatz (T bis X) richtig auf die Motoreinheit (A) aufgesetzt sind **und zugleich**
- die Schüssel (B) und der Deckel (C), die Zitruspresse oder der Entsafter genau nach den Angaben in dieser Gebrauchsanweisung aufgesetzt sind.
- Wenn sowohl der Mixbecher wie die Schüssel aufgesetzt sind, funktioniert nur der Mixbecher.

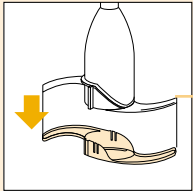
Stellen Sie den Geräteschalter (P) auf die Position, die in der Tabelle (Seiten 43-45) empfohlen wird, und schalten Sie dann das Gerät ein. Wenn Sie nicht genau wissen, welche Geschwindigkeit Sie wählen sollen, so schalten Sie immer auf Position 5.

Messer (G) §

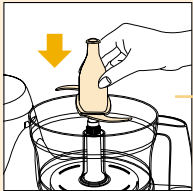
VORSICHT: Die Schneiden sind sehr scharf!

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

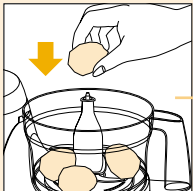
- Nehmen Sie den Schneidschutz vom Messer (Abb. 10).
- Setzen Sie nacheinander die Schüssel (Abb. 2) auf das Motorgehäuse, und dann das Messer auf die Antriebswelle (Abb. 11).
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (Abb. 12).



10



11

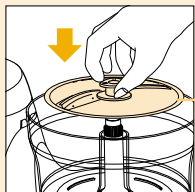


12

- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, und setzen Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung.
- Stellen Sie am Geräteschalter (P) die empfohlene Geschwindigkeit ein (vgl. die Tabelle), und schalten Sie das Gerät ein. Wenn Sie nicht genau wissen, welche Geschwindigkeit Sie wählen sollen, so schalten Sie immer auf Position 5.

Hinweise:

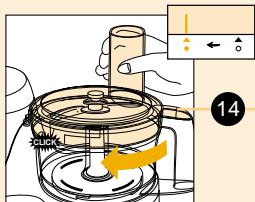
- Füllen Sie nicht zu große Teile ein. Schneiden Sie Stücke in Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge vor.
- Das Gerät schneidet sehr schnell. Bearbeiten Sie darum die Zutaten nicht zu lange, selbst wenn Sie die Schalterstellung **M** verwenden, damit das Ergebnis nicht zu fein ausfällt.
- Wenn Sie (Hart-)Käse schnitzeln, dann lassen Sie den Motor nicht zu lange laufen. Der Käse könnte sich erwärmen und klumpig werden.
- Wenn Lebensmittel am Messer kleben oder sich an der Wand der Schüssel absetzen, so ...
- schalten Sie zuerst das Gerät aus,
- nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab und
- entfernen Sie die Lebensmittelreste nur mit Hilfe des Spatels.
- Mahlen Sie keine zu harten Substanzen wie Kaffeebohnen, Muskatnüsse oder Eiswürfel; davon kann das Messer stumpf werden.
- Orientieren Sie sich in der Tabelle über die angemessene Einstellung.



13

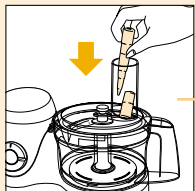
Schneidscheibe (H) und Raspelscheiben (I, grob) und (J, fein)

Vorsicht beim Umgang mit den Scheiben: Die Schneiden sind sehr scharf!
Fassen Sie die Einsätze darum immer nur am Kunststoff-Mittelteil an.



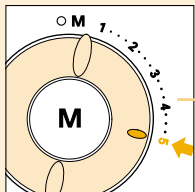
14

- Setzen Sie die Schüssel ein (Abb. 2).
- Setzen Sie die Schneid- oder Raspelscheibe (Abb. 13) ein.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (Abb. 14).
- Geben Sie die Zutaten durch die Einfüllöffnung (Abb. 15).
- Drücken Sie vorsichtig mit dem Stopfer nach.



15

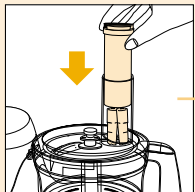
- Zum Raspeln und Schneiden stellen Sie den Geräteschalter (P) auf Position 5 (= maximale Geschwindigkeit) (Abb. 16).
- Zum Schneiden von weichem Obst und Gemüse können Sie auch eine geringere Geschwindigkeit einstellen. (Vgl. Tabelle.)
- Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer langsam unter leichtem Druck abwärts. Es empfiehlt sich, bei Zutaten wie Möhren die engere Einfüllöffnung mit dem kleineren Stopfer zu benutzen (Abb. 17).



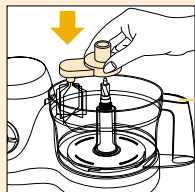
16

Hinweise:

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



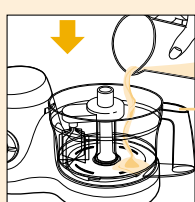
17



18

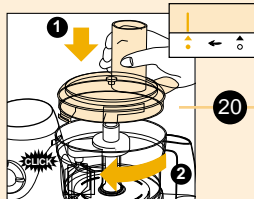
Schneebeesen (K)

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



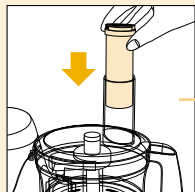
19

Verwenden Sie den Schneebeesen niemals zum Bearbeiten von Brot- und Kuchenteig!



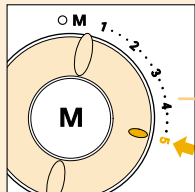
20

- Setzen Sie die Schüssel auf das Motorgehäuse (Abb. 2) und bringen Sie den Schneebeesen auf der Antriebswelle an (Abb. 18).
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (Abb. 19), und setzen Sie den Deckel ordnungsgemäß auf die Schüssel (Abb. 20).
- Verschließen Sie die Einfüllöffnung (Abb. 21) mit dem Stopfer.



21

- Stellen Sie den Geräteschalter (P) auf die in der Tabelle empfohlene Position, und schalten Sie das Gerät ein. Wenn Sie nicht genau wissen, welche Geschwindigkeit Sie wählen sollen, so schalten Sie immer auf Position 5 (Abb. 22).



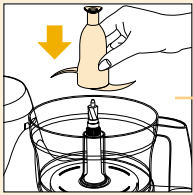
22

- Für die in der Tabelle ausgeführten Zubereitungen benötigen Sie ca. 2 bis 5 Minuten.

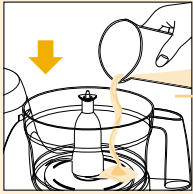
Kneteinsatz (L) ↻

- Der Kneteinsatz ist geeignet, Kuchen- und Brotteig zuzubereiten.

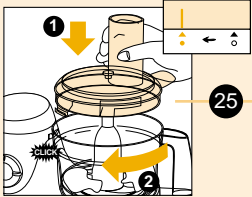
- Setzen Sie die Schüssel auf das Motorgehäuse (Abb. 2), und dann den Kneteinsatz auf die Antriebswelle (Abb. 23).
- Geben Sie danach die Zutaten in die Schüssel (Abb. 24), und setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (Abb. 25).
- Verschließen Sie die Einfüllöffnung mit dem Stopfer (Abb. 26).
- Stellen Sie den Geräteschalter (P) auf Position 5 (= maximale Geschwindigkeit) (Abb. 27).
- Der Teig ist nach ca. 1 bis 3 Minuten fertig.



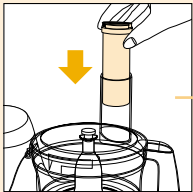
23



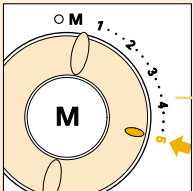
24



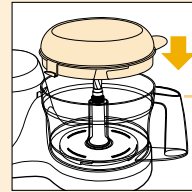
25



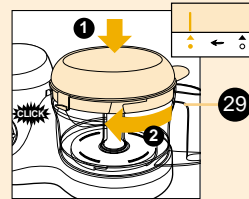
26



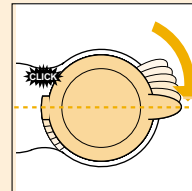
27



28

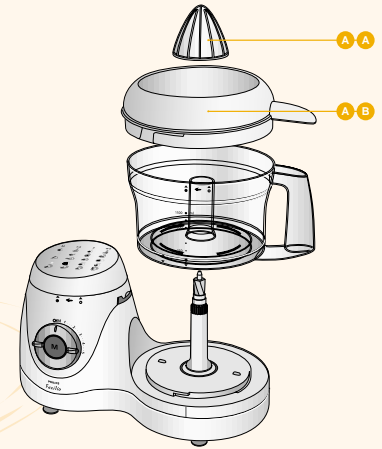


29



30

Zitruspresse Allgemeine Beschreibung



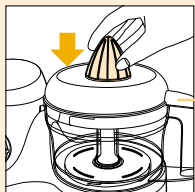
Zitruspresse - Einzelteile

- A A Presskegel
- A B Saftsieb

Der Zitruspresse-Aufsatz kann nur mit der Küchenmaschine Philips HR 7727 verwendet werden.

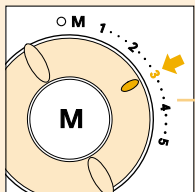
Zusammensetzen

- Setzen Sie die Schüssel auf das Motorgehäuse (Abb. 2) und danach das Saftsieb (AB) auf die Schüssel (Abb. 28).
- Drehen Sie das Saftsieb im Uhrzeigersinn (Abb. 29, 2), bis der Haken (D) der Sicherheitsverriegelung im Motorgehäuse einrastet ("Klick"). Vergewissern Sie sich, daß der Vorsprung am Saftsieb die Öffnung im Griff völlig verschließt (Abb. 30).



31

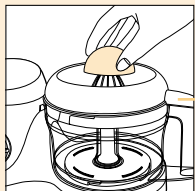
- Setzen Sie den Presskegel (AA) unter gleichmäßigem Druck ein (Abb. 31).
- Schalten Sie das Gerät ein, und stellen Sie den Geräteschalter auf Position 3 (Abb. 32).
- Drücken Sie eine halbe Zitrusfrucht auf den sich drehenden Presskegel (Abb. 33).
- Unterbrechen Sie von Zeit zu Zeit das Auspressen, und entfernen Sie das Fruchtfleisch vom Saftsieb. Schalten Sie hierzu das Gerät aus, und nehmen Sie die Schüssel mit der Zitruspresse vom Gerät.



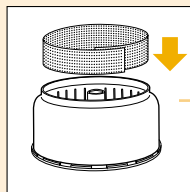
32

Nach Gebrauch

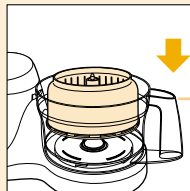
- Nehmen Sie die Schüssel zusammen mit der Zitronenpresse vom Gerät, damit kein Saft auf das Gerät tropft.
- Entfernen Sie das Fruchtfleisch von Presskegel und Saftsieb.
- Spülen Sie die Schüssel, den Presskegel und das Saftsieb aus. Sie können hierzu heißes Wasser nehmen, dem Sie bei Bedarf etwas Spülmittel zugesetzt haben. Diese Teile können auch im Geschirrspüler gereinigt werden. Verwenden Sie aber keine Scheuermittel.
- Einige Zutaten können an der Oberfläche der Aufsätze eine Verfärbung verursachen. Dies beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts. Die Verfärbung vergeht meist nach einiger Zeit.



33

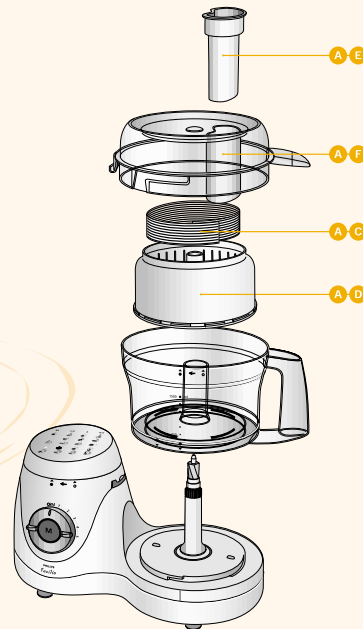


34



35

Entsafter. Allgemeine Beschreibung



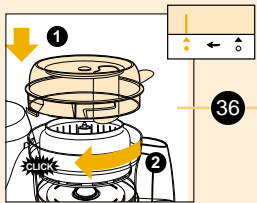
Entsafter - Einzelteile

- | | |
|--------------|-------------|
| A C Filter | A E Stopfer |
| A D Saftsieb | A F Deckel |

Der Entsafter-Aufsatz kann nur mit der Küchenmaschine Philips HR 7727 verwendet werden.

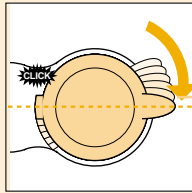
Zusammensetzen

- Setzen Sie die Schüssel auf das Motorgehäuse (Abb. 2).
- Setzen Sie den Filter (AC) in das Saftsieb (AD) (Abb. 34) ein.
- Setzen Sie das Saftsieb mit dem Filter in der Schüssel auf die Antriebswelle (Abb. 35).



36

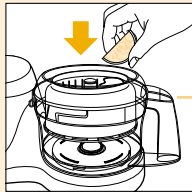
- Setzen Sie den Deckel (AF) auf die Schüssel. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn (Abb. 36, 2), bis der Haken (D) der Sicherheitsverriegelung im Motorgehäuse einrastet ("Klick"). Vergewissern Sie sich, daß der Vorsprung am Saftsieb die Öffnung im Griff völlig verschließt (Abb. 37).



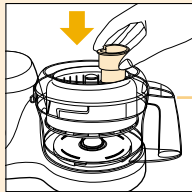
37

Der Gebrauch des Entsafters

- Schalten Sie das Gerät ein, und stellen Sie den Geräteschalter auf Position 5 (= maximale Geschwindigkeit).
- Geben Sie das Obst und/oder Gemüse durch die Einfüllöffnung in den Entsafter-Aufsatz (Abb. 38).
- Drücken Sie das Füllgut fest mit dem Stopfer (AE) hinunter. Behalten Sie den Stopfer solange wie möglich in der Einfüllöffnung, um Spritzer zu vermeiden (Abb. 39).
- Lassen Sie das Gerät zum Abschluß noch ca. 20 Sekunden weiterlaufen, damit aller Saft herausrinnt.
- Nehmen Sie den Entsafter-Aufsatz zusammen mit der Schüssel vom Gerät, damit nichts auf das Gerät herabtropft (Abb. 40).



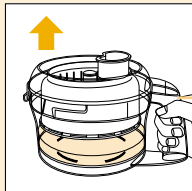
38



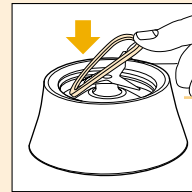
39

Hinweise:

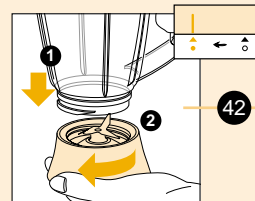
- Bereiten Sie das Obst/Gemüse wie folgt vor:
 - Schneiden Sie Möhren, Rettich und andere feste Früchte vor.
 - Schälen Sie Zitrusfrüchte, Ananas, Melonen usw.
 - Entkernen Sie Stein- und Kernobst wie Kirschen, Pflaumen, Aprikosen und Pfirsiche.
- Schalten Sie stets das Gerät ein, bevor Sie den Entsafter-Aufsatz füllen.
- Schalten Sie das Gerät von Zeit zu Zeit aus, um das Saftsieb und den Filter zu säubern.



40



41



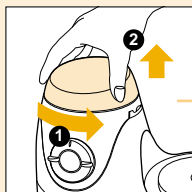
42

- Verarbeiten Sie nicht zu große Mengen auf einmal. Schalten Sie das Gerät aus, wenn es zu stark vibriert, und reinigen Sie das Saftsieb und den Filter, bevor sie das Gerät erneut einschalten.

Mixbecher-Aufsatz □ (T bis X)

Wichtig:

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

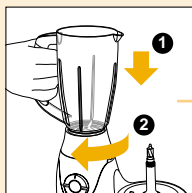


43

Zusammensetzen und Auseinandernehmen des Mixbecher-Aufsatzes

- Legen Sie den Dichtungsring (W) auf den Rand der Messereinheit (X) (Abb. 41).

- Schrauben Sie dann die Messereinheit im Pfeilrichtung (Abb. 42, 2) fest auf den Mixbecher (V).



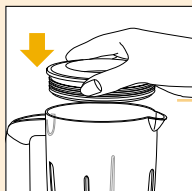
44

- Schrauben Sie den Schutzverschluß (S) vom Motorgehäuse ab (Abb. 43).

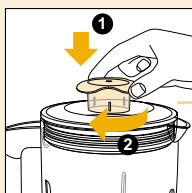
- Setzen Sie den Mixbecher mit der Messereinheit unter Drehung im Uhrzeigersinn auf das Motorgehäuse (Abb. 44).

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

- Drücken Sie den Deckel (U) auf den Mixbecher (V) (Abb. 45).
- Drücken Sie den Einsatz (T) des Deckels ein (Abb. 46, 1) und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn (Abb. 46, 2) fest.
- Zum Auseinandernehmen verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.



45



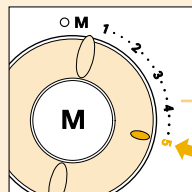
46

Der Gebrauch des Mixbecher-Aufsatzes

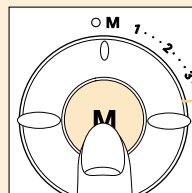
- Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher (Abb. 47).



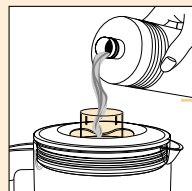
47



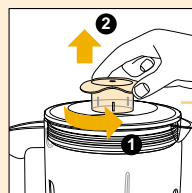
48



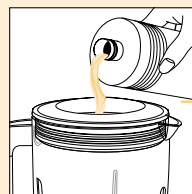
49



50



51



52

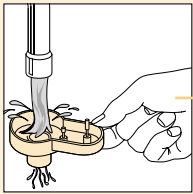
- Stellen Sie den Geräteschalter auf die erforderliche Geschwindigkeit (Abb. 48), oder drücken Sie den Momentschalter M (Abb. 49). Wenn Sie nicht genau wissen, welche Geschwindigkeit Sie wählen sollen, so schalten Sie immer auf Position 5 (vgl. die Tabelle).

- Für die in der Tabelle aufgeführten Zubereitungen benötigen Sie ca. 10 Sekunden bis 2 Minuten.

Hinweise:

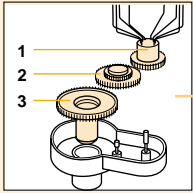
- Flüssige Zutaten, z.B. Öl zur Mayonnaise, geben Sie zu, indem Sie den Einsatz des Deckels umdrehen und die Flüssigkeit durch die Öffnung im Einsatz laufen lassen (Abb. 50).
- Durch die Öffnung im Deckel lassen sich Zutaten einfüllen, während sich die Messereinheit dreht. Nehmen Sie dazu den Einsatz im Deckel heraus (Abb. 51 und 52).
- Im allgemeinen erhalten Sie ein feineres Ergebnis, je länger Sie den Motor laufen lassen.
- Unterbrechen Sie bei längerer Anwendung von Zeit zu Zeit den Mixvorgang, um Zutaten, die sich an den Wänden des Mixbechers festgesetzt haben, wie folgt zu entfernen:
 - Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
 - Nehmen Sie den Deckel mit dem Einsatz vom Mixbecher ab.
 - Entfernen Sie Zutaten, die an der Wand des Mixbechers kleben, mit einem weichen Spatel (Y). Halten Sie ca. 2 cm Abstand zu der Messereinheit.

Reinigen



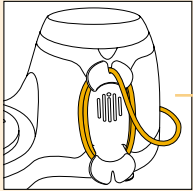
53

- Ziehen Sie vor der Reinigung des Motorgehäuses den Stecker aus der Steckdose.
- Das Motorgehäuse kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Tauchen Sie das Motorgehäuse nie in Wasser, und lassen Sie auch nie fließendes Wasser darüber laufen.



54











- Spülen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, sofort nach Gebrauch in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben.
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Messers, der Messereinheit und des Schneid- und Raspeleinsatzes. Die Schneiden sind sehr scharf!
- Setzen Sie stets wieder den Schneidschutz auf das Messer (G), wenn sich das Messer nicht im Gerät befindet!
- Geben Sie acht, daß die Schneiden nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen, die sie scharf und stumpf machen können.
- Die Zahnräder des Schneeebesens können zur Reinigung leicht entnommen werden (Abb. 53 und 54).



55

- Einige Zutaten können an der Oberfläche der Aufsätze eine Verfärbung verursachen. Dies beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts. Die Verfärbung vergeht meist nach einiger Zeit.
- Wickeln Sie überschüssiges Netzkabel um die Kabelwinde an der Rückseite des Motorgehäuses und fixieren Sie das Kabel in der dafür vorgesehenen Kerbe (Abb. 55).







Anwendung	Höchstmenge	Schalterposition	Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbeispiele
Äpfel, Möhren, Sellerie - Raspeln - Schneiden	500 g	5 / M		Das Obst/Gemüse in Stücke schneiden, die durch die Einfüllöffnung passen. Dann die Stücke unter leichtem Druck mit dem Stopfer raspeln.	Salate, Rohkost
Biskuitteig - Schlagen	3 Eier	1 - 5	 / 	Zutaten mit Raumtemperatur verwenden. Eier und Zucker bei maximaler Geschwindigkeit steif schlagen. Geben Sie dann gesiebtes Mehl hinzu. Bei Position 1iterrühren.	Kuchen, Kleingebäck, Biskuitrollen
Buttercreme	300 g	5		Mit weicher Butter erhalten Sie eine leichte Creme.	Desserts, Gebäck, Garnituren
Eischnee - Schlagen	4 Eiweiß	4 - 5		Eiweiß mit Raumtemperatur verarbeiten. Mindestens 2 Eiweiß nehmen.	Pudding, Soufflé, Baisers
Fleisch, Fisch, Geflügel - mager - durchwachsen	500 g 400 g	5 / M 5 / M	 	Zuvor Fleisch von Sehnen bzw. Fisch von Gräten lösen. Fleisch bzw. Fisch in Stücke von ca. 3 cm Kantenlänge schneiden. Für ein groberes Resultat den Momentschalter (M) benutzen.	Hackbraten, Tartar, Mett, Frikadellen. Hackfleisch, Wurst
Fleisch mit Gemüse - Mixen	500 g	5		Für grobes Püree nur wenig Flüssigkeit zufügen. Für feines Püree Flüssigkeit langsam zufügen, bis ein feines, glattes Püree entstanden ist.	Baby- und Kindernahrung
Gemüse - Zerkleinern	500 g	5		In Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge vorschneiden.	Rohkost, Salate, Suppen
Gurken, Möhren, Lauch - Schneiden	1 Stk. mind.	5 / M		Einfüllöffnung mit dem Gemüse ausfüllen. Mit dem Stopfer leicht nachdrücken.	Suppen, Salate, Quiche
Hefeteig - Rühren	500 g Mehl	5		Zuerst Hefe, warme Milch und etwas Zucker mischen. Mehl, Salz, Eier und weiche Butter/Margarine zufügen. Kneten Sie den Teig ca. 1 Minute, bis er nicht mehr an der Wand der Schüssel haftet. - Vor der Verarbeitung 30 Minuten gehen lassen.	Feinbrot
Hülsenfrüchte	500 g	5		Gekochte Erbsen oder Bohnen verwenden. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit zufügen.	Püree, Suppen
Kartoffeln, gekocht	750 g	2 - 4		Kartoffeln nicht zu weich kochen. Auf 80° C erhitzte Milch langsam auf das laufende Messer zugeben. Die Menge richtet sich nach der Kartoffelsorte.	Eintopf, Püree
Käse: Parmesan - Raspeln	200 g	5		Parmesan ohne Rinde verwenden. In Stücke schneiden, die in die Einfüllöffnung passen.	Suppen, Soßen, Aufläufe, Gratins

Anwendung	Höchstmenge	Schalterposition	Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbeispiele
Käse: Gouda u.a. - Raspeln	200 g	3		Den Käse in Stücke schneiden, die durch die Einfüllöffnung passen.	Salate, Pizzas, Fondue
Kräuter, z.B. Petersilie - Schneiden	75 g	5 / M		Kräuter waschen und gründlich abtrocknen.	Soßen, Suppen, Garnitur, Kräuterbutter
Mayonnaise - Emulgieren	3 Eier	2 - 5		Alle Zutaten mit Raumtemperatur. Hinweis: Verwenden Sie wenigstens ein großes Ei, zwei kleine Eier oder zwei große Eigelb.	Pommes frites, Salate
Milchshake - Mixen	250 ml Milch	5		Pürieren Sie das Obst (z.B. Erdbeeren, Banen) mit Zucker und Zitronensaft. Geben Sie Milch und Speiseeis hinzu, und mischen Sie gut durch.	Milchshakes
Mürbeteig I - Kneten	500 g Mehl	5		Kalte Butter/Margarine in Stücke von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Alle Zutaten zugleich in die Schüssel geben. Mischen, bis der Teig zu einer Kugel wird. Vor der Weiterverarbeitung im Kühlschrank kühlen.	Obsttorten, Kekse
Mürbeteig II - Kneten	300 g Mehl	5		Kalte Butter/Margarine und kaltes Wasser verwenden. Das Mehl in die Schüssel geben. Butter/Margarine in Stücke von ca. 2 cm Kantenlänge darauflegen. Mischen, bis der Teig krümelig ist. Dann, während des Rührens nach und nach kaltes Wasser zufügen. Ausschalten, sobald der Teig zur Kugel wird. Vor der weiteren Verarbeitung im Kühlschrank kühlen.	Obsttorten, Kuchen, Quiche, Pasteten
Nüsse / Mandeln - Zerkleinern	250 g	5 / M		Momentschalter (M) für grobes, Position 2 für feines Ergebnis.	Salate, Garnituren, Brot, Gebäck, Desserts
Obst, z.B. Äpfel, Pfirsiche, Bananen - Zerkleinern	500 g	M		Hinweis: Etwas Zitronensaft hinzugefügt verhindert, daß sich das Obst verfärbt.	Obstsalate
- Pürieren	700 g	5		Geben Sie bei Bedarf etwas Flüssigkeit hinzu.	Saucen, Konfitüren, Pudding, Babynahrung
Paniermehl - Zerkleinern	100 g	5		Verwenden Sie trockenes Brot oder trockene Brötchen. Drücken Sie leicht mit dem Stopfer nach.	Panierte Speisen, Gratins

Anwendung	Höchstmenge	Schal-ter-position	Zubehör	Zubereitung	Anwendungsbeispiele
Obst- und Gemüsesäfte - Auspressen	500 g	5		Obst/Gemüse in Stücke schneiden, die durch die Einfüllöffnung passen. Mit dem Stopfer in den Entsafter-Aufsatz drücken.	Obst-/Gemüsesäfte
Pfannkuchenteig - Schlagen	500 ml Milch	5		Geben Sie zuerst die Milch in den Mixbecher, danach die trockenen Zutaten. Mischen Sie die Zutaten ca. 1 Minute. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf zweimal. Lassen Sie alles bei Zimmertemperatur abkühlen.	Pfannkuchen, Waffeln, Crêpes
Pizzateig - Kneten	700 g Mehl	5		Siehe unter „Weißbrot“. - Kneten Sie den Teig ca. 1 Minute lang.	Pizzas
Rührteig - Mischen	4 Eier	5		Zutaten mit Raumtemperatur verarbeiten. Mischen Sie die weiche Butter und den Zucker, bis die Mischung geschmeidig und sahnig ist. Geben Sie dann die Milch, die Eier und das Mehl hinzu.	Gebäck
Schlagsahne - Schlagen	400 ml	2 - 4		Im Kühlschrank gekühlte Sahne verwenden. Hinweis: Mindestens 125 ml nehmen.	Creme, Eiscreme, Garnituren, Gebäck
Schokolade - Zerkleinern	200 g	M / 5		Reine, harte Schokolade in Stücke von ca. 2 cm Kantenlänge brechen. Mit Momentschalter (M) beginnen. Zum Feinraspeln nach wenigen Sekunden auf maximale Geschwindigkeit schalten.	Garnituren, Soßen, Gebäck, Pudding, Mousse
Suppen - Mischen	500 ml	5		Gekochtes Gemüse verwenden.	Suppen, Soßen
Weißbrot - Kneten	700 g Mehl	5		Warmes Wasser mit Hefe und etwas Zucker mischen. Geben Sie Mehl, Butter und Salz hinzu, und kneten Sie den Teig ca. 90 Sekunden. Den Teig 30 Minuten gehen lassen.	Brot
Zitrussäfte - Auspressen	1000 g	3		Die Zitrusfrüchte halbieren. Die Hälften mit leichtem Druck auf den Pressekegel drücken.	Zitronen-, Orangen- und Pampelmusensaft
Zwiebeln - Zerkleinern	500 g	5 / M		Zwiebeln schälen und in 4 Stücke teilen. Mindestens 100 g verarbeiten.	Salate, Kochgerichte
- Schneiden	500 g	5 / M			

Teilleiste

Standardzubehör:

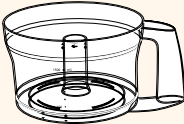
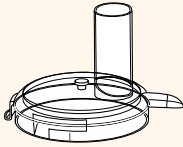

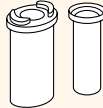


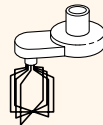
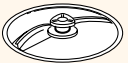
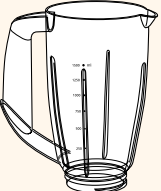


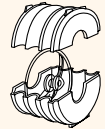





- Schüssel (B)
- Deckel (C)
- Messer (G)
- Schneidscheibe (H)
- Raspelscheibe (I)  groß
- Raspelscheibe (J)  fein
- Schneebesen (K) 
- Doppelter Stopfer (O)
- Kassette für Schneid- und Raspelscheiben (Q)
- Mixbecher-Aufsatz (T bis X) 
- Spatel (Y)
- Zitruspresse (AA bis AB) 
- Entsafter (AC bis AF) 

Sonderzubehör:

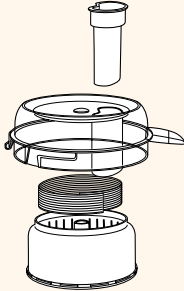
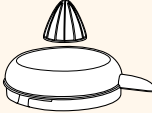
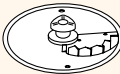

- Kartoffelreibescheibe für Reibe-
kuchen (in der Bundesrepublik
Deutschland Standardzubehör
(n°. 4822 690 10139)
- Einseitige Schnetzelscheibe für
Pommes frites und Kohlrabic
HR 2912
(Service-Nr. 4822 690 10141)

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

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

 4822 418 10343	 4822 422 01336	 4203 065 61930
 4822 462 11055	 4203 065 61870	 4203 065 61940
 4203 065 61850	 4203 065 61880	 4203 065 61950
 4822 418 10342	 4203 065 61890	 4203 065 61960
 4203 065 61860	 4203 065 61900	 4203 065 61970
 4203 065 61920	 4203 065 61980	 4203 065 61990

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

 4203 065 61810	 4203 065 61820	 4203 065 61830
		 4203 065 61840

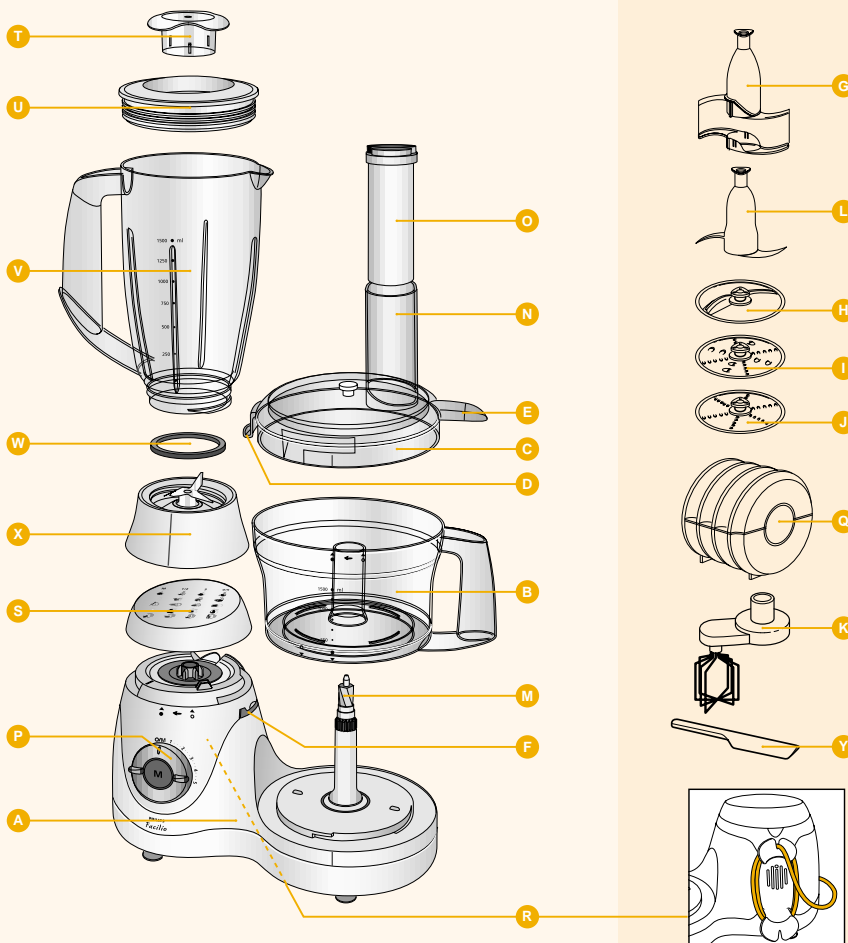
Wenn das Gerät nicht zu Ihrer Zufriedenheit arbeitet

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

Problem	Mögliche Lösung:
Geräteschalter reagiert nicht	<p>Drehen Sie Schüssel und/oder Deckel fest, bis sie hörbar einrasten ("Klick"). Achten Sie darauf, daß die Pfeile auf der Schüssel und am Motorgehäuse sich gegenüberstehen (Abb. 2 und 6).</p> <p>Prüfen Sie, ob der Mixbecher und die Messereinheit richtig aufgesetzt sind. Drehen Sie sie nochmals nach der Anweisung fest.</p>
Gerät steht plötzlich still	<p>Vermutlich hat der Überhitzungsschutz das Gerät automatisch ausgeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none">- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.- Stellen Sie den Geräteschalter auf 0.- Lassen Sie das Gerät mindestens 15 Minuten abkühlen.- Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose- Schalten Sie das Gerät wieder ein. <p>Wenn der automatische Überhitzungsschutz das Gerät wiederholt ausschaltet, so wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder das Philips Service Center in Ihrem Lande.</p>
Das Resultat ist beim Schneiden, Raspeln oder Zerkleinern nicht optimal	<p>Stellen Sie die richtige Geschwindigkeit ein. Schauen Sie nach den Angaben auf dem Gerät oder in der Gebrauchsanweisung.</p>
Das Resultat ist beim Eierschlagen nicht optimal	<p>Sie können versuchen, etwas Zitronensaft oder Salz hinzuzufügen. Achten Sie darauf, daß die Schüssel und der Schneebesen völlig fettfrei sind, und wählen Sie die angemessene Geschwindigkeit.</p>
Das Resultat ist beim Schlagen von Sahne nicht optimal	<p>Verwenden Sie den Schneebesen. Verwenden Sie gekühlte Sahne (ca. 6° C).</p>
Der Schneebesen rutscht oder biegt sich	<p>Verwenden Sie den Schneebesen nur zum Schlagen von Eiern/Eiweiß und Sahne sowie zum Verarbeiten von Flüssigkeiten, nicht aber für die Zubereitung von Teig.</p>
Der Teig wird in der Schüssel herumschleudert	<p>Halten Sie sich strikt an die Angaben in den Rezepten. Geben Sie niemals zu viel Wasser hinzu. Verwenden Sie nur die Teile, die in der Tabelle aufgeführt sind. Überschreiten Sie nicht die maximale Knetzeit.</p>

Nederlands

1



Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Motorgedeelte
- B** Kom
- C** Deksel van kom
- D** Nok van deksel (schakelt de ingebouwde beveiliging in en uit)
- E** Afsluitklepje (sluit de opening in het handvat af)
- F** Ingebouwde beveiliging
- G** Sikkelmes
- H** Snijmes
- I** Raspschijf (grof)
- J** Raspschijf (fijn)
- K** Klopper
- L** Kneehulpstuk
- M** Aandrijfas
- N** Vulopening
- O** Stamper met aandrukulpje
- P** Snelheidschakelaar
- O = Uit**
- 1 - 2 - 3 - 4 - 5** variabele snelheidsregeling (1 = laagste snelheid, 5 = hoogste snelheid)
- M = Moment/Pulse** (loslaten: motor stopt)
- Q** Opberghoos voor schijven
- R** Snoerklem (netsnoer er omheen wikkelen en vastklemmen)
- S** Draaideksel voor afsluiten montage-opening

Mengkan hulpstukken

- T** Afsluitdeksel
- U** Deksel
- V** Mengkan
- W** Rubber afsluitring
- X** Messenblok
- Y** Spatel

Automatische Beveiliging (opnieuw instelbaar)

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

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

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

Als het apparaat opeens stopt:

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

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

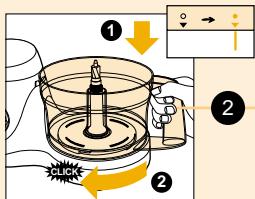
Symbolen op het apparaat

Op het apparaat staat links van de symbolen van de diverse **toepassingen** een afbeelding van het te gebruiken **hulpstuk**.

Daarboven wordt aangegeven in welke stand u het apparaat het best kunt gebruiken; stand **M** ("Pulse") of op de snelheden **1 - 5** (zie ook de tabel op pagina 58 - 60).

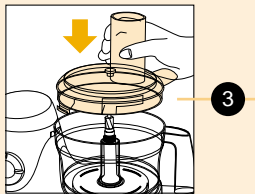
Belangrijk

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



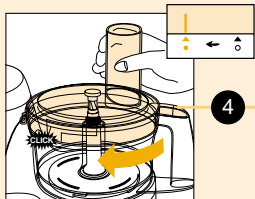
Kom (B) plaatsen (fig. 2)

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

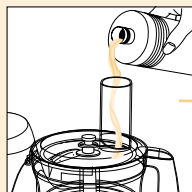
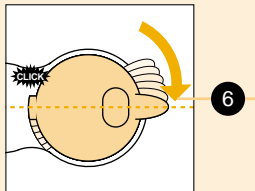
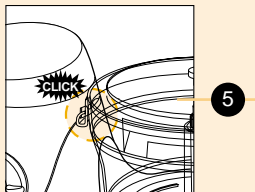


Deksel (C) plaatsen

- Zet het deksel op de kom zoals in fig. 3 wordt aangegeven.
- Draai het deksel met enige kracht in de richting van de pijl tot het deksel niet verder kan ("Klik!") (fig. 4-5).

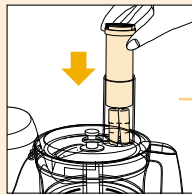


- Let erop dat het streepje op het deksel en de pijl op de kom recht tegenover elkaar staan. Het afsluitklepje van het deksel staat nu precies boven de handgreep van de kom (fig. 6).

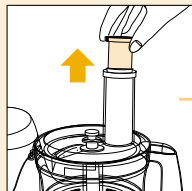


Vulopening (N) en stamper (O)

- De vulopening kan gebruikt worden om vloeistoffen en vaste ingrediënten toe te voegen (fig. 7).
- Gebruik de stamper om ingrediënten door de vulopening in te voeren (fig. 8).
- U kunt tijdens het gebruik de stamper in de vulopening zetten om deze af te sluiten. Zo voorkomt u spatten en stuiven.
- De stamper is voorzien van een aandrukulpje.
 - U kunt het aandrukulpje verwijderen om zo een kleinere vulopening te creëren (fig. 9).
 - De kleinere vulopening kan handig zijn, bijvoorbeeld bij het snijden van worteltjes of bij een hoeveelheid die te klein is om de normale vulopening te vullen.



Let op: Gebruik het aandrukulpje alleen wanneer de stamper in de vulopening is geplaatst.



Ingebouwde beveiliging (F)

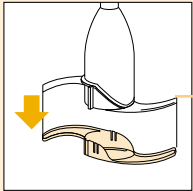
Zowel het apparaat als de accessoires zijn gemarkeerd met pijlen. Alleen wanneer de pijlen van het apparaat tegenover het streepje van de accessoires staan, kan het apparaat werken. In deze positie staan ook het uitstekende afsluitklepje van het deksel (C) en van de accessoires precies boven de opening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

Bediening van het apparaat

Let op: het apparaat kan alleen werken wanneer:

- de draaideksel (S) of de mengkan (T-X) goed zijn gemonteerd op het motorgedeelte (A), **en**
- de kom (B) en de accessoires (deksel C, citruspers of sapcentrifuge) op de juiste manier zijn geplaatst. Volg daartoe de aanwijzingen in dit boekje.
- Als de blender en de kom gelijktijdig en juist zijn gemonteerd, dan werkt alleen de blender.

Zet de snelheidsregelaar (P) in de stand die in de tabel op pagina 26 - 28 wordt aanbevolen en schakel het apparaat in. Kies bij twijfel altijd de hoogste snelheid (stand 5).

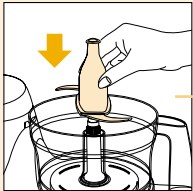


10

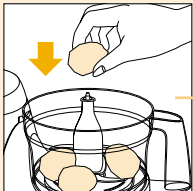
Sikkelmes (G) §

Pas op: de snijkanten zijn erg scherp!

- Het sikkelmes is geschikt voor hakken, mixen, mengen, pureren en het bereiden van korstdeeg, kruimeldeeg en zandtaartdeeg.
- Haal het plastic beschermkapje van het sikkelmes (fig. 10).
- Plaats de kom (fig. 2) en daarna het sikkelmes (fig. 11).
- Doe de ingrediënten in de kom (fig. 12).
- Plaats het deksel op de kom en zet de stamper in de vulopening.
- Zet de snelheidsregelaar (P) in de stand die in de tabel wordt aanbevolen en schakel het apparaat in. Kies bij twijfel altijd de hoogste snelheid (stand 5).
- Ingrediënten/recepten vermeld in de tabel, zijn klaar na 10 - 60 seconden.



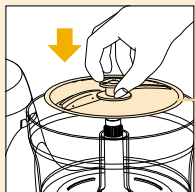
11






12

Tips:

- Grote stukken kunt u het best voorsnijden tot blokjes van ongeveer 3 cm.
- Het voedsel kan al snel t^on fijn gehakt worden: laat het apparaat dus niet te lang achtereen werken! (Ook niet als u de pulse-stand **M** gebruikt).
- Let er bij het hakken van (harde) kaas op, dat u het apparaat niet te lang achtereen laat draaien. De kaas wordt dan te warm waardoor het gaat smelten en klonteren.
- Als voedsel om het sikkelmes is geslingerd, of wanneer stukjes voedsel tegen de binnenkant van de kom kleven:
 - schakel dan eerst het apparaat uit;
 - neem het deksel van de kom;
 - verwijder de ingrediënten van het sikkelmes of van de kom met behulp van een spatel.
- Hak geen zeer harde ingrediënten, zoals koffiebonen, nootmuskaat en ijsklontjes: deze kunnen het sikkelmes bot maken. Voor de meest geschikte snelheid en de juiste wijze van inschakelen: zie de tabel.

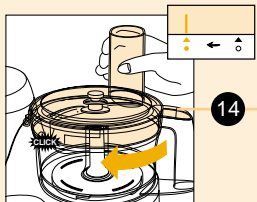


13

Snijschijf (H)  **en raspschijven (L, grof)**
 **en (J, fijn)** 

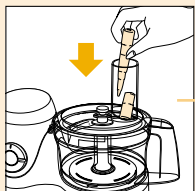
Pas op: de snijranden zijn erg scherp!

Pak de snijschijf daarom altijd vast bij het kunststof middenstuk.



14

- Plaats de kom (fig. 2).
- Plaats de snijschijf of de raspschijf (fig. 13).
- Plaats het deksel (fig. 14).
- Doe de ingrediënten in de vulopening (fig. 15).

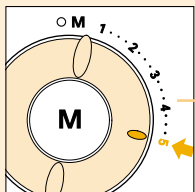


15

- Plaats de stamper op de ingrediënten en druk deze lichtjes aan.
- Voor raspen en snijden: zet de snelheidsregelaar op **5** (= maximale snelheid) (fig. 16).

- Wanneer u zachtere groente of fruit wilt snijden, kunt u ook een lagere snelheid kiezen (zie ook de tabel).
- Druk de ingrediënten rustig en gelijkmatig omlaag met de stamper (fig. 17).

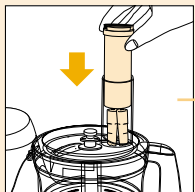
Vooral wanneer u bijvoorbeeld worteltjes verwerkt, is het aan te raden het aandrukhulpje te gebruiken.



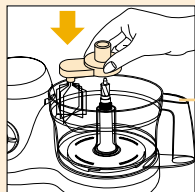
16

Tips:

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



17

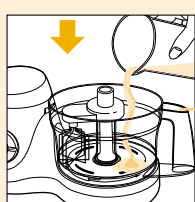


18

Klopper (K) 

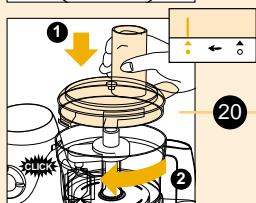
- De klopper kunt u gebruiken voor het luchtig opkloppen van eieren, eiwit, “toppings” voor desserts, instant pudding en slagroom.

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

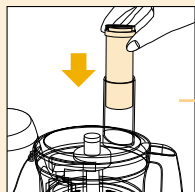


19

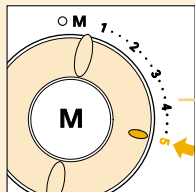
- Plaats eerst de kom (fig. 2) en hang vervolgens de klopper aan de aandrijfas (fig. 18).
- Doe dan de ingrediënten in de kom (fig. 19) en plaats het deksel (fig. 20).
- Zet de stamper in de vulopening om deze af te sluiten (fig. 21).
- Zet de snelheidsregelaar (P) in de stand die in de tabel wordt aanbevolen en schakel het apparaat in. Kies bij twijfel altijd de hoogste snelheid (stand **5**) (fig. 22).
- Ingrediënten/recepten vermeld in de tabel, zijn klaar na 2 - 5 minuten.



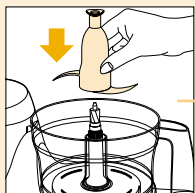
20



21



22

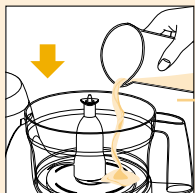


23

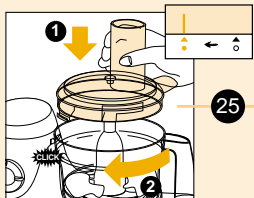
Kneedhulpstuk (L)

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

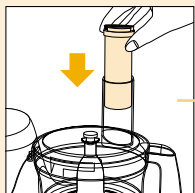
- Plaats eerst de kom (fig. 2) en dan het kneedhulpstuk (fig. 23).
- Doe de ingrediënten in de kom (fig. 24) en plaats het deksel (fig. 25) en zet de stamper in de vulopening om deze af te sluiten (fig. 26).
- Zet de snelheidsregelaar (P) in de stand 5 (= maximale snelheid) (fig. 27). Na 1 - 3 minuten is het deeg klaar.



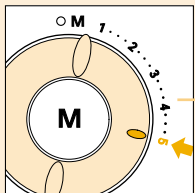
24



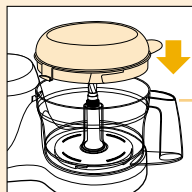
25



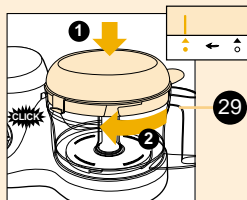
26



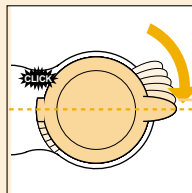
27



28

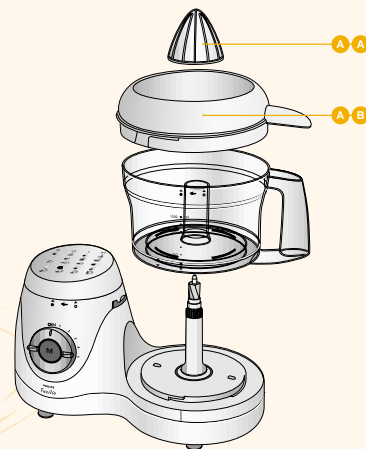


29



30

De citruspers, algemene beschrijving



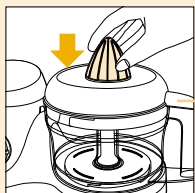
Citruspers hulpstukken

- A A Perskegel**
- A B Sapzeef**

- De citruspers-hulpstukken kunnen uitsluitend worden gebruikt bij Philips foodprocessor type HR 7727.

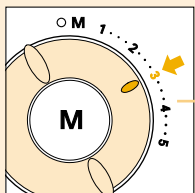
Montage

- Plaats eerst de kom (fig. 2) en dan de sapzeef (AB) (fig. 28).
- Draai de sapzeef in de richting van de pijl (fig. 29), totdat het lipje voor de beveiliging in de uitsparing in het motorhuis klikt. Zorg er voor dat het afsluitklepje van de zeef precies boven de opening in het handvat van de kom staat (fig. 30).



31

- Plaats de kegel (AA) (fig. 31). Even aandrukken.
- Schakel de foodprocessor in. Kies stand 3 (fig. 32).
- Duw een doorgesneden citrusvrucht stevig op de draaiende kegel (fig. 33).
- Onderbreek het persen van tijd tot tijd om pulp uit de sapzeef te verwijderen. Schakel dan eerst de motor uit en verwijder de kom samen met de sapzeef en de kegel voordat u de zeef leeg.

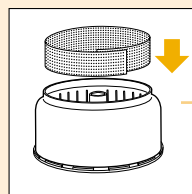


32


- Na gebruik
- Verwijder de kom samen met de citruspers-hulpstukken om te voorkomen dat u op het apparaat morst.
 - Verwijder de pulp van de kegel en uit de sapzeef.
 - Spoel de gebruikte onderdelen meteen af. U kunt ze daarna afwassen in heet sop of in de afwasmachine. Gebruik geen schuursponzen, schuurmiddelen e.d.
 - Bepaalde ingrediënten kunnen enige verkleuring veroorzaken. Dit heeft geen nadelige invloed en de verkleuring verdwijnt meestal na korte tijd weer.

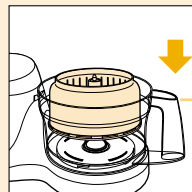


33



34

- Sapcentrifuge hulpstukken** 
- | | |
|---------------------|--------------------|
| A C Filter | A E Stamper |
| A D Pulpzeef | A F Deksel |



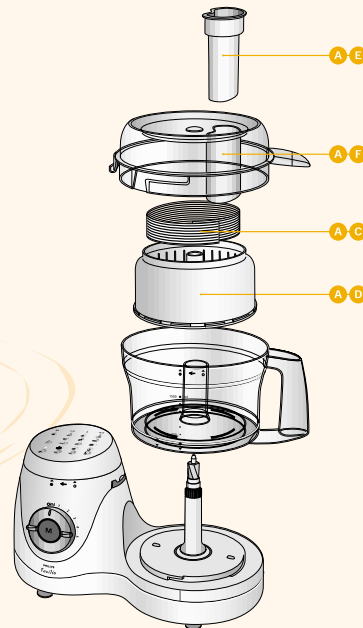
35

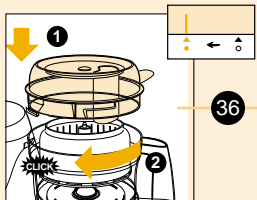
- De sapcentrifuge-hulpstukken kunnen uitsluitend worden gebruikt bij Philips foodprocessor type HR 7727.

Montage

- Plaats eerst de kom (fig. 2).
- Breng het filter (AC) aan in de pulpzeef (AD) (fig. 34).
- Zet de pulpzeef op zijn plaats (fig. 35).

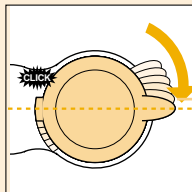
De sapcentrifuge, algemene beschrijving





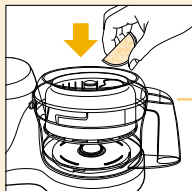
36

- Plaats het deksel (AF) op de kom. Draai het deksel in de richting van de pijl totdat het lipje voor de beveiliging in de uitsparing in het motorhuis klikt (fig. 36). Zorg ervoor dat het afsluitklepje precies boven de opening in het handvat van de kom staat (fig. 37).



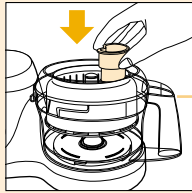
37

- Hoe gebruikt u de sapcentrifuge?
- Schakel de foodprocessor in en kies de hoogste snelheid (stand 5).
 - Laat de vruchten e.d. via de vulopening in de sapcentrifuge vallen (fig. 38).
 - Druk de vruchten e.d. met de stamper (AE) aan. Houd de stamper zoveel mogelijk in de vulopening om spatten te voorkomen (fig. 39).



38

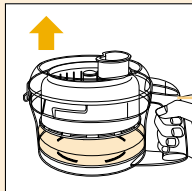
- Laat het apparaat nog 20 sec. werken om het laatste sap te verkrijgen.
- Om te voorkomen dat u op het apparaat morst, verwijdert u na gebruik de kom samen met de sapcentrifuge-hulpstukken (fig. 40).



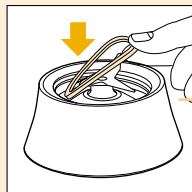
39

Tips:

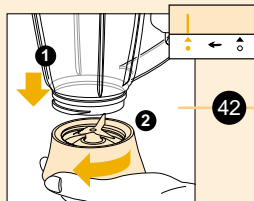
- Voordat u centrifugeert: snij wortelen, rettich e.d. in stukken, schil citrusvruchten, ananas, meloen, en verwijder de pitten van kersen, pruimen, abrikozen, perziken e.d.
- Schakel altijd eerst de motor in. Doe daarna de ingrediënten in de sapcentrifuge.
- Onderbreek van tijd tot tijd het centrifugeren om pulp uit de pulpzeef en van het filter te verwijderen.
- Verwerk niet te grote porties. Stop zodra het apparaat sterk gaat trillen. Maak dan de pulpzeef en het filter schoon.



40



41



42

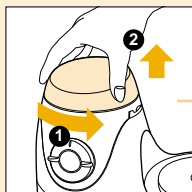
Mengkan (T - X) ☐

Belangrijk

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

Montage en demontage van de mengkan

- Leg de rubber afsluitring (W) in de rand van het messenblok (fig. 41).
- Draai het messenblok linksom vast aan de mengkan (fig. 42). Stevig vastdraaien!



43

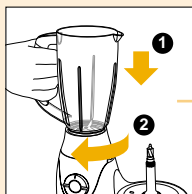
- Draai het draaideksel los (fig. 43).
- Zet de mengkan op de montage-opening. Draai de mengkan vast in de richting van de pijl (fig. 44).

Waarschuwing: Forceer de handgreep van de mengkan niet.

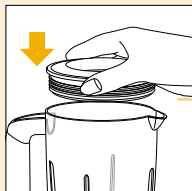
- Druk het deksel op zijn plaats (fig. 45).
- Bevestig het afsluitdeksel: omlaag duwen en in de richting van de pijl draaien tot het vast zit (fig. 46).
- Het uit elkaar nemen van het apparaat verloopt in omgekeerde volgorde en richting.

Gebruik van de mengkan

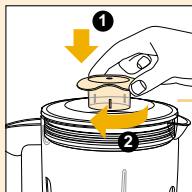
- Doe de ingrediënten in de gemonteerde mengkan (fig. 47).



44



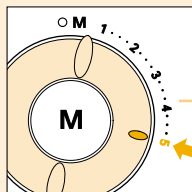
45



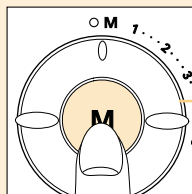
46



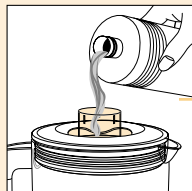
47



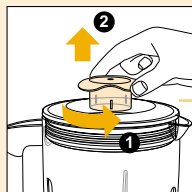
48



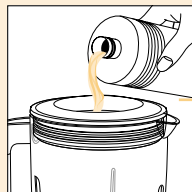
49



50



51



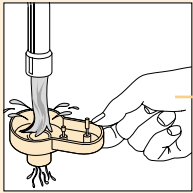
52

- Schakel het apparaat in door de snelheidsregelaar in de aanbevolen stand te zetten (fig. 48) of door de pulse-knop **M** in te drukken (fig. 49). Kies bij twijfel altijd de hoogste snelheid (stand 5). Voor de meest geschikte snelheid en de juiste manier van inschakelen: zie de tabel.
- Ingrediënten/recepten vermeld in de tabel, zijn klaar na 10 seconden - 2 minuten.

Tips:

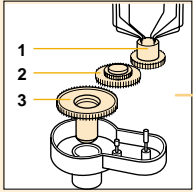
- Vloeibare ingrediënten (b.v. olie voor de bereiding van mayonaise) kunt u door het gaatje gieten van het op de kop geplaatste afsluitdeksel (fig. 50).
- De bijvulopening in het deksel kan worden gebruikt om ingrediënten toe te voegen terwijl de motor draait. U kunt het afsluitdeksel hiertoe losdraaien en verwijderen (fig. 51, 52).
- Naarmate u het apparaat langer laat werken, wordt het resultaat over het algemeen fijner.
- Het kan nodig zijn van tijd tot tijd even te stoppen om stukjes los te maken die vast blijven zitten aan de kan.
- Schakel eerst het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder dan het veiligheidsdeksel en het deksel. Gebruik een zachte spatel om de ingrediënten los te maken. Houd de spatel op veilige afstand (ca. 2 cm) van de messen.

Schoonmaken



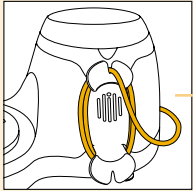
53

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact, voordat u het motorgedeelte gaat schoonmaken.
- U kunt het motorgedeelte schoonmaken met een vochtige doek. Dompel het motorgedeelte niet in water en spoel het niet af.














54

- Maak de delen die met voedsel in aanraking zijn gekomen meteen na gebruik schoon in warm sop.
- Maak het sikkelmes, het messenblok van de mengkan en de snijkant van de snijschijf voorzichtig schoon. Pas op: de snijranden zijn erg scherp!
- Zorg ervoor dat de snijranden van het sikkelmes en van de snijschijf niet met harde voorwerpen in aanraking komen: hierdoor zouden ze bot kunnen worden.
- De tandwielen van de klopper kunnen eenvoudig van hun plaats worden genomen, zodat u ze goed kunt schoonmaken (fig. 53, 54).



55

- Bepaalde ingrediënten kunnen wat verkleuring van het kunststof veroorzaken. Dit heeft geen nadelige invloed en de verkleuring verdwijnt meestal na korte tijd weer.
- Wikkel het (overtollige) netsnoer om de haspel aan de achterzijde van het apparaat (fig. 55).

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Snelheid	Hulpstuk	Bereidingswijze	Toepassingen
Groente en vlees (gekookt) - pureren	500 gram	5		Grof: een weinig vocht toevoegen. Fijn: indien nodig wat vocht toevoegen totdat de puree gelijkmatig genoeg is.	Babyvoeding, peutervoeding.
Beslag (biscuit) - kloppen	3 eieren	1/5		Ingrediënten op kamertemperatuur. Klop mengsel van eieren en suiker stijf op maximum snelheid. Hierna de gezeefde bloem toevoegen en voorzichtig mengen op minimale snelheid.	Diverse taarten, Swiss Roll, gebakjes.
Beslag (cake) - kloppen	4 eieren	5		Ingrediënten op kamertemperatuur. Meng zachte boter en suiker tot een gelijkmatige substantie. Voeg achtereenvolgens melk, eieren en bloem toe.	Diverse taarten.
Beslag (pannenkoeken) - kloppen	500 ml melk	5		Schenk eerst de melk in de mengbeker. Voeg daarna de droge ingrediënten toe. Mix het mengsel ongeveer 1 minuut. Indien nodig herhaalt u deze procedure max. 2 keer. Alvorens het apparaat opnieuw te gebruiken, laat het tot kamertemperatuur afkoelen (dit duurt enkele minuten).	pannenkoeken, wafels, flensjes.
Paneermeel - hakken	100 gram	5		Gebruik droog, bros brood.	Paneren, gratineren.
Parmezaanse kaas - raspen	200 gram	5		Gebruik korstloze kaas en snij deze in stukken die door de vulopening passen.	Garnering, soep, sauzen, gratineren.
Kaas (Goudse) - raspen	200 gram	3		Snij de kaas in stukken die door de vulopening passen. Voorzichtig met de stamper aandrukken.	Sauzen, pizza, gratineren, fondue.
Chocolade - hakken	200 gram	M / 5		Gebruik harde, pure chocolade. Breek in stukjes van 2 cm. Eerst enkele keren stand M . Daarna voor fijn resultaat maximale snelheid.	Garnering, sauzen, gebak, pudding, mousse.
Crèmes	300 gram	5		Gebruik zachte boter voor een luchtig resultaat.	Gebak, desserts, toppings.
Deeg (pie- of korstdeeg) - kneden	300 gram bloem	5		Gebruik koude boter/margarine en koud water. Doe de bloem in de kom; boter/margarine in stukjes van 2 cm erop. Meng op maximale snelheid totdat het mengsel kruimelig wordt. Hierna tijdens het mengen water toevoegen. Stop als het deeg een bal vormt. Koel het deeg voordat u het verder verwerkt.	Vruchtentaart, appelbollen, pasteien, quiche.
Deeg (brood) - kneden	700 gram bloem	5		Meng eerst warm water met gist en suiker. Voeg bloem, boter en zout toe en kneed het deeg ongeveer 90 seconden. 30 min. laten rijzen.	Brood.

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Snelheid	Hulpstuk	Bereidingswijze	Toepassingen
Deeg (pizza) - kneden	700 gram bloem	5	☞ / ☞	Zie bereidingswijze brooddeeg. Kneed het deeg ongeveer 1 minuut.	Pizza, taart.
Deeg (gist) - kneden	500 gram bloem	5	☞	Meng eerst gist, warme melk en wat suiker. Voeg bloem, suiker, zout, eieren en zachte margarine toe. Kneed het deeg tot het niet meer aan de wand blijft kleven (dit duurt ongeveer 1 minuut). Laat 30 min. rijzen.	Luxe brood.
Deeg (zandtaart) - kneden	500 gram bloem	5	☞	Gebruik koude margarine, gesneden in stukjes van 2 cm. Alle ingrediënten tegelijkertijd in de kom doen en mixen tot een deegbal ontstaat. Laten afkoelen voor verdere verwerking.	Appeltaart, vlaai, zoete koekjes.
Eiwit - kloppen	eiwit van 4 eieren	4 - 5	☞	Gebruik eieren op kamertemperatuur. Let op: gebruik tenminste eiwit van 2 eieren.	Pudding, soufflé, schuimgebak.
Fruit (bv. appel, perzik, banaan) - hakken - pureren	500 gram 700 gram	M 5	☞ ☞	Tip: voeg wat citroensap toe om verkleuren te voorkomen. Voeg wat vloeistof toe voor een gelijkmatige puree.	Salades. Sauzen, jam, pudding, babyvoeding
Kruiden (peterselie) - hakken	75 gram	5 / M	☞	Kruiden eerst wassen en drogen.	Sauzen, soep, garnering, kruidenboter.
Prei, wortel, komkommer - snijden	min. 1 stuk	5 / M	☞	Doe prei, komkommer of wortel in de vulopening en druk voorzichtig aan met de stamper.	Soep, salades, hartige taart.
Mayonaise - emulgeren	3 eieren	2 - 5	☞	Gebruik alle ingrediënten op kamertemperatuur. Let op: gebruik tenminste 1 groot ei, twee kleine eieren of twee grote eidooiers.	Bij patat, salades, fondue, garnering en barbecuesaus.
Vlees, vis, gevogelte - mager - doorregen	500 gram 400 gram	5 / M 5 / M	☞ ☞	Verwijder eerst zenen, graten en botjes. Snijd het vlees/de vis in stukken van 3 cm. Hak op stand M voor grof resultaat.	Tartaartjes, hamburgers. Gehakt, worst.
Milkshake - mengen	250 ml melk	5	☞	Pureer het fruit (bv. banaan, aardbeien) met suiker en citroensap. Melk en wat ijs toevoegen en goed mengen.	
Noten - hakken	250 gram	5 / M	☞	Gebruik M voor een grof resultaat en de maximale snelheid (5) voor een fijn resultaat.	Salades, brood, amandelspijs, pudding.

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Snelheid	Hulpstuk	Bereidingswijze	Toepassingen
Aardappelen (gekookt) - pureren	750 gram aardappelen	2-4		De aardappelen niet té gaar koken. De hoeveelheid melk hangt af van de aardappelsoort. Gebruik warme melk (max. 80°C). Melk langzaam toevoegen terwijl het mes draait.	Puree.
Erwten, bonen (gekookt) - pureren	500 gram	5		Gebruik gekookte bonen of erwten. Voeg wat vocht toe voor een gelijkmatig resultaat.	Puree, soep.
Soep - mengen	500 ml	5		Gebruik gekookte groenten.	Soep, sauzen.
Groenten - hakken	500 gram	5		Vóórsnijden in blokjes van 3 cm.	Soep, rauwkost, salades.
Uien - hakken - snijden	500 gram 500 gram	5 / M 5 / M	 	Pellen en vóórsnijden in 4 stukken. Let op: gebruik minstens 100 gram uien. Pel en snij de ui in stukken zodat deze door de vulopening kan. Let op: gebruik minstens 100 gram uien.	Bij salades en gerechten.
Appels, wortels, knolselderij - snijden/raspen	500 gram	5 / M	 / 	Snij het fruit/de groenten in stukjes, doe die in de vulopening en druk voorzichtig aan met de stamper.	Salades, rauwkost.
Slagroom - kloppen	400 ml	2-4		Neem slagroom op koelkasttemperatuur. Let op: minimaal 125 ml verwerken.	Garnering, crèmes, pasteien, ijs, mixen.
Citroen, sinaasappels, grapefruits - uitpersen	1000 gram fruit	3		Snij de vruchten in twee stukken en druk ze voorzichtig op de perskegel van de citruspers.	Sap, vitamine-drankjes, sorbet en bij de thee.
Appels, wortels, knolselderij, druiven	500 gram	5		Snij het fruit/de groenten in stukjes en doe ze in de vulopening. Aandrukken met de stamper in de sapcentrifuge.	Groente/fruit-cocktails.

Onderdelen

De volgende onderdelen behoren tot de standaarduitrusting:

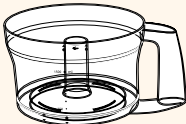
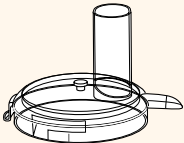


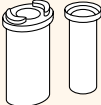


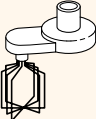

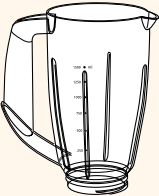


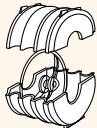


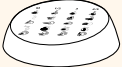


- Kom (B)
- Deksel (C)
- Sikkelmes ☽ (G)
- Snijmes ☽ (H)
- Raspschijf ☽ (grof) (I)
- Raspschijf ☽ (fijn) (J)
- Klopper ☽ (K)
- Kneedhulpstuk ☽ (L)
- Stamper met aandrukulpje (O)
- Opbergdoos (Q)
- Mengkan (T - X)
- Spatel (Y)
- Citruspers ☽ (AA-AB)
- Sapcentrifuge ☽ (AC-AF)

Daarnaast zijn ook de volgende onderdelen leverbaar:

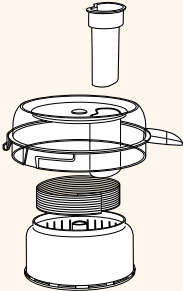
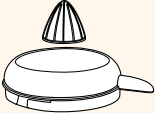
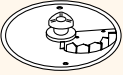

- Aardappel raspschijf (n°. 4822 690 10139)
- enkelzijdige snijmes voor frietjes en bijv. koolraap HR 2912 (nr. 4822 690 10141).

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

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

 4822 418 10343	 4822 422 01336	 4203 065 61930
 4822 462 11055	 4203 065 61870	 4203 065 61940
 4203 065 61850	 4203 065 61880	 4203 065 61950
 4822 418 10342	 4203 065 61890	 4203 065 61960
 4203 065 61860	 4203 065 61900	 4203 065 61970
 4203 065 61920	 4203 065 61980	 4203 065 61990

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

 4203 065 61810	 4203 065 61820	 4203 065 61830
		 4203 065 61840

Werkt uw apparaat niet naar wens?

Als uw apparaat niet volgens de verwachtingen functioneert, lees dan het volgende lijstje even door.

Raadpleeg ook de betreffende gedeelten in de gebruiksaanwijzing!

Probleem:

Mogelijke oplossing:

- De schakelaar werkt niet.

- Kom en/of deksel goed plaatsen en zo ver mogelijk draaien in de aangegeven richting (u hoort dan "Klik!").
Zorg dat de pijlen op de kom en de pijlen op het apparaat, evenals de pijlen op de kom en de pijlen op het deksel precies tegenover elkaar staan (zie fig. 2 en 6).
- Mengkan of draaideksel goed plaatsen en zo ver mogelijk draaien in de aangegeven richting.

- Het apparaat houdt plotseling op te werken

- Wellicht is de automatische veiligheidsschakelaar, die de stroom uitschakelt zodra de temperatuur te hoog wordt, in werking getreden.
- Trek de stekker uit het stopcontact;
 - zet de schakelaar op stand **O**;
 - laat het apparaat tenminste 15 minuten afkoelen;
 - steek de stekker in het stopcontact;
 - schakel het apparaat weer in.
Mocht het apparaat zichzelf regelmatig automatisch uitschakelen, wendt u zich dan tot uw Philips-leverancier, of tot het Philips Servicecentrum in uw land.


- Resultaat bij hakken, snijden of raspen is niet optimaal.

- Kies de juiste snelheid. Zie de aanwijzingen op het apparaat en in deze gebruiksaanwijzing.

- Resultaat bij het kloppen van eiwit is niet optimaal.

- Voeg desgewenst wat citroensap of zout toe, zorg ervoor dat klopper en kom vetvrij zijn en kies de juiste snelheid.

- Resultaat bij kloppen van slagroom is niet optimaal.

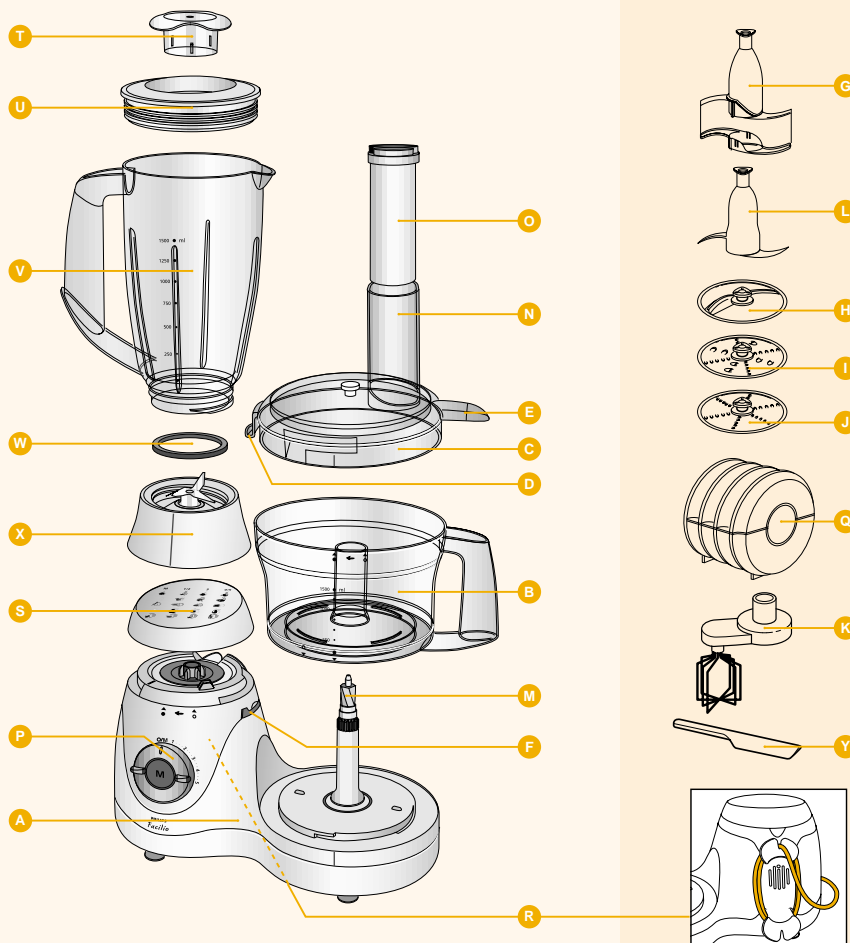
- Gebruik de klopper . Verwerk slagroom op koelkasttemperatuur (ca. 6 °C).

- De klopper slijt of verbuigt.

- Met deze klopper alleen slagroom, ei(wit) en vloeistoffen kloppen.
Niet gebruiken voor beslag of deeg!

- Bij het kneden slingert deeg rond in de kom.

- Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing nauwkeurig op. Voeg nooit teveel water toe.
- Gebruik altijd het aangegeven hulpstuk.
- Kneed niet langer dan de aangegeven tijd.



Descrizione generale (fig. 1)

- A** Blocco motore
- B** Vaso
- C** Coperchio del vaso
- D** Linguetta del coperchio (per bloccare e sbloccare il dispositivo di sicurezza)
- E** Beccuccio (per coprire l'apertura dell'impugnatura)
- F** Dispositivo di sicurezza incorporato
- G** Lama
- H** Disco per affettare
- I** Disco per grattugiare (grosso)
- J** Disco per grattugiare (fine)
- K** Frusta
- L** Accessorio per impastare
- M** Albero motore
- N** Apertura per inserimento cibo
- O** Doppio pestello
- P** Controllo velocità
- O** = OFF
- 1-2-3-4-5** = controllo velocità (1 = velocità minima, 5 = velocità massima)
- M** = "funzionamento ad intermittenza" (l'apparecchio funziona tenendo premuto il pulsante)
- Q** Scatola per riporre i dischi
- R** Gancio (per fissare il cavo arrotolato)
- S** Cappuccio a vite (per chiudere il foro del vaso del frullatore quando non viene usato)

Accessori del frullatore

- T** Tappo
- U** Coperchio
- V** Vaso frullatore
- W** Guarnizione in gomma
- X** Coltello
- Y** Spatola

Arresto automatico di sicurezza

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

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

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

Se l'apparecchio si spegne all'improvviso:

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

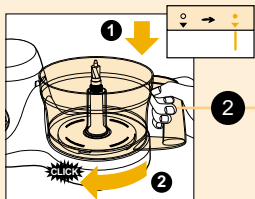
Nel caso l'arresto di sicurezza automatico dovesse intervenire troppo frequentemente, consultate il vostro negoziante di fiducia o un Centro di Assistenza Philips.

Simboli sull'apparecchio

A sinistra dei simboli posti sull'apparecchio, corrispondenti a ciascuna applicazione, è riprodotta un'icona con l'accessorio da utilizzare. Sopra l'icona, è indicata la velocità più adeguata per quella particolare applicazione: M (funzionamento ad intermittenza), oppure da 1 a 5 (vedere tabella, pagg. 73-75).

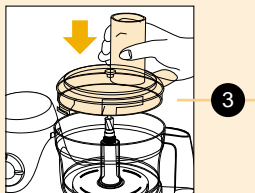
Importante

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



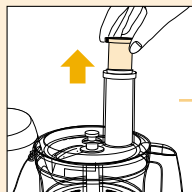
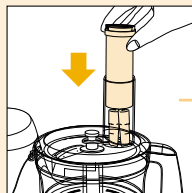
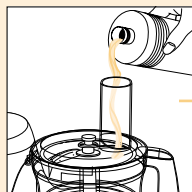
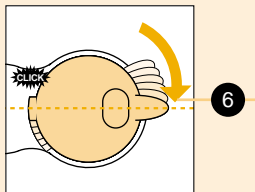
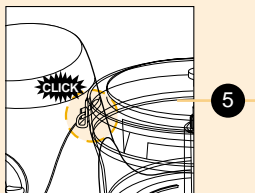
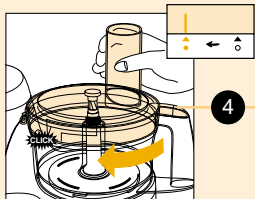
Come posizionare il vaso (B) (fig. 2)

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



Come posizionare il coperchio (C)

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



Apertura per l'inserimento del cibo (N) e pestello (O)

- L'apertura può essere utilizzata per aggiungere ingredienti liquidi o solidi (fig. 7).
- Utilizzate il pestello per premere gli ingredienti (fig. 8).
- Il pestello può essere usato anche per chiudere l'apertura durante il funzionamento dell'apparecchio, evitando schizzi e fuoriuscite di prodotto.
- Il pestello è fornito di un secondo pestello, di dimensioni ridotte, che può essere tolto per creare un'apertura più stretta (fig. 9).
- Quest'apertura più ridotta può essere utile per affettare le carote oppure per trattare piccoli quantitativi di prodotto.

Attenzione : il pestello più piccolo può essere usato soltanto dopo avere posizionato in modo corretto il pestello più grande sull'apertura.

Dispositivo di sicurezza incorporato (F)

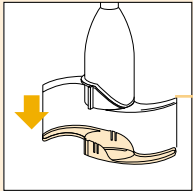
Sia il blocco motore che gli accessori sono provvisti di tacche. L'apparecchio potrà funzionare soltanto se la freccia posta sul gruppo motore si trova esattamente di fronte alla tacca riportata sul coperchio (C) e sugli altri accessori. In questa posizione, il beccuccio del coperchio coprirà l'apertura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

Come usare l'apparecchio

Nota: L'apparecchio funziona soltanto se:

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

Impostate la velocità (P) secondo quanto suggerito dalle tabelle nelle pagine da 73 a 75 e accendete l'apparecchio. In caso di dubbi sulla velocità da utilizzare, selezionate sempre la massima (numero 5).



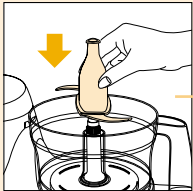
10

Lama (G) ⚡

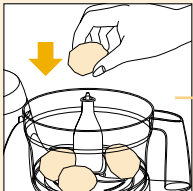
Attenzione: i bordi della lama sono molto taglienti.

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

- Togliete il cappuccio di protezione dalla lama (fig. 10)
- Inserite il vaso sul blocco motore (fig. 2) e inserite la lama sull'albero (fig. 11).
- Impostate la velocità (P) secondo le indicazioni fornite dalla tabella e accendete l'apparecchio. In caso di dubbi sulla velocità da utilizzare, selezionate sempre quella massima (numero 5).
- Le applicazioni/ricette menzionate nella tabella saranno pronte dopo 10-60 secondi.



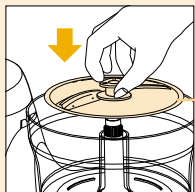
11






12

Consigli:

- Evitate di tagliare pezzi troppo grossi; tagliate gli ingredienti in cubetti di circa 3 cm. prima di introdurli nel vaso.
- L'apparecchio taglia e sminuzza in pochissimo tempo: evitate quindi di far funzionare l'apparecchio troppo a lungo, anche utilizzando il tasto **M**.
- Quando grattugiate il formaggio, abbiate cura di non far funzionare il motore troppo a lungo; il formaggio potrebbe riscaldarsi e formare dei grumi.
- Se il cibo dovesse raccogliersi attorno alla lama o alle pareti del vaso:
 - spegnete l'apparecchio;
 - togliete il coperchio dal vaso;
 - togliete il cibo dalle lame e dalle pareti usando l'apposita spatola.
- Non tritate ingredienti molto duri, come ad esempio chicchi di caffè, noce moscata e cubetti di ghiaccio per evitare di danneggiare la lama. Consultate la tabella per individuare la velocità più appropriata.

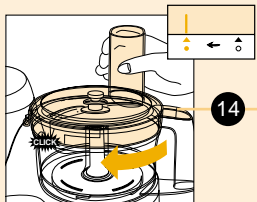


13

Disco per affettare (H)  e dischi per grattugiare (I - grosso)  e (J - fine) 

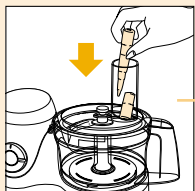
Attenzione: i bordi dei dischi sono molto taglienti.

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



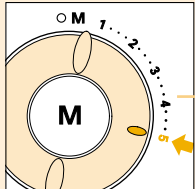
14

- Posizionate il vaso sul blocco motore (fig. 2)
- Inserite il disco per affettare o per grattugiare (fig. 13)
- Mettete il coperchio sul vaso (fig. 14)
- Inserite gli ingredienti attraverso l'apertura di inserimento (fig. 15)
- Premete delicatamente gli ingredienti con il pestello.



15

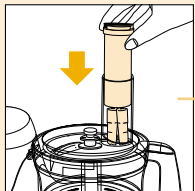
- Per affettare e grattugiare: selezionate la velocità **5** (massima) (fig. 16)
- Se volete tagliare verdure morbide oppure frutta, potete selezionare anche una velocità inferiore. Vedere la tabella.
- Esercitate una pressione moderata ma costante con il pestello. Vi consigliamo di usare il pestello più piccolo per tagliare ingredienti come carote ecc. (fig. 17).



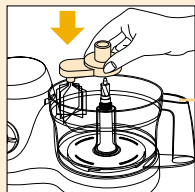
16

Consigli:

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



17

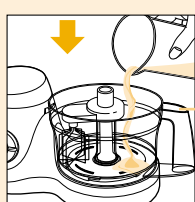


18

Frusta (K) 

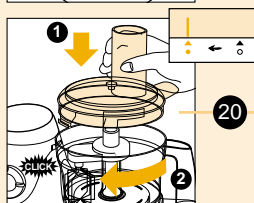
La frusta è adatta per sbattere le uova, montare gli albumi o la panna, preparare farciture, budini e creme.

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



19

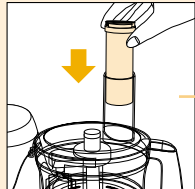
- Posizionate il vaso sul blocco motore (fig. 2) e quindi la frusta sull'albero (fig. 18).
- Introducete gli ingredienti nel vaso (fig. 19) e mettete il coperchio sul vaso (fig. 20).
- Inserite il pestello per chiudere l'apertura (fig. 21).



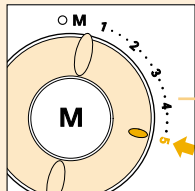
20

- Impostate la velocità (P) prescelta in base alla tabella e accendete l'apparecchio. In caso di dubbi sulla velocità da utilizzare, selezionate sempre quella massima (numero **5**) (fig. 22).

- Le applicazioni/ricette menzionate nella tabella saranno pronte dopo 2-5 minuti.



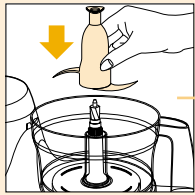
21



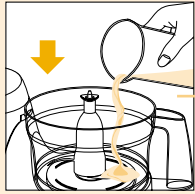
22

Accessorio per impastare (L)

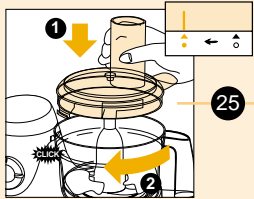
- L'accessorio per impastare è adatto per preparare pasta da pane e miscele per torte.
- Posizionate il vaso sul blocco motore (fig. 2) e successivamente l'accessorio per impastare sull'albero (fig. 23).
- Inserite gli ingredienti nel vaso (fig. 24) e mettete il coperchio (fig. 25).
- Usate il pestello per chiudere l'apertura (fig. 26).
- Impostate la velocità **5** (= velocità massima) (fig. 27). La pasta o la miscela per torte sarà pronta nel giro di 1-3 minuti.



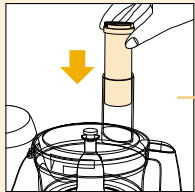
23



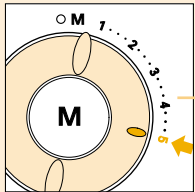
24



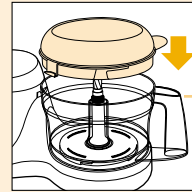
25



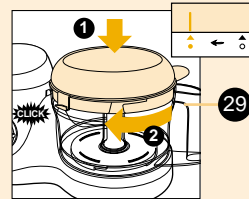
26



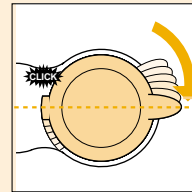
27



28

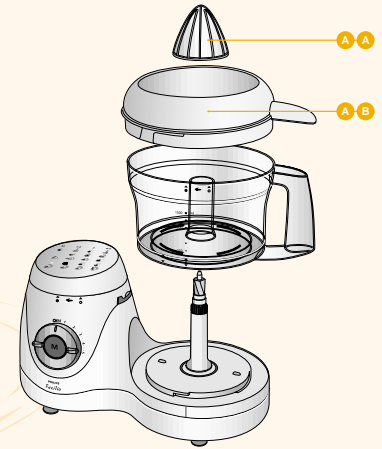


29



30

Spremiagrumi - Descrizione generale



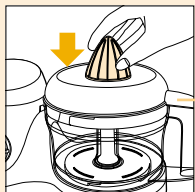
Accessori spremiagrumi

- A A Cono
- A B Setaccio

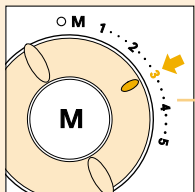
Gli accessori dello spremiagrumi possono essere utilizzati esclusivamente con il robot da cucina Philips HR 7727.

Montaggio

- Inserite prima il vaso sul blocco motore (fig. 2) e quindi il setaccio (AB) sul vaso (fig. 28).
- Ruotate il setaccio nella direzione della freccia (fig. 29) fino a quando la linguetta del dispositivo di sicurezza scatta in posizione sul blocco motore. Verificate che il beccuccio del setaccio copra completamente l'apertura dell'impugnatura del vaso (fig. 30).



31



32

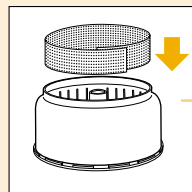


33

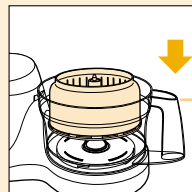
- Posizionate il cono (AA) (fig. 31) e premetelo delicatamente.
- Ruotate l'apparecchio e impostate la velocità **3** (fig. 32).
- Premete con decisione metà frutto sul cono rotante (fig. 33).
- Interrompete ogni tanto la pressione per togliere la polpa dal setaccio. Per fare ciò, staccate l'apparecchio dalla presa e togliete il vaso insieme al setaccio e al cono.

Dopo l'uso

- Togliete il vaso insieme agli accessori spremiagrumi per evitare che il succo fuoriesca nell'apparecchio.
- Togliete la polpa dal cono e dal setaccio.
- Risciacquate il vaso, il cono e il setaccio immediatamente dopo l'uso. Per lavare i pezzi, utilizzate acqua calda con detergente liquido oppure la lavastoviglie. Non usate sostanze abrasive, pagliette ecc.
- Alcuni ingredienti potrebbero far sbiadire gli accessori. Questo fenomeno non ha ripercussioni negative e svanirà nel giro di poco tempo.

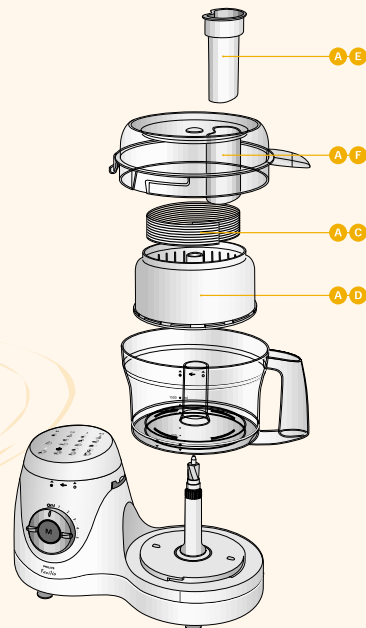


34



35

Accessori centrifuga ☉



A C Filtro

A D Setaccio polpa

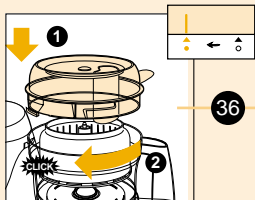
A E Pestello

A F Coperchio

Gli accessori della centrifuga possono essere utilizzati esclusivamente con il robot da cucina Philips HR 7727.

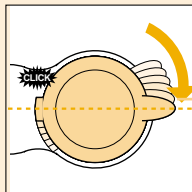
Montaggio

- Inserite il vaso sul blocco motore (fig. 2) e quindi il filtro (AC) nel setaccio della polpa (AD) (fig. 34).
- Posizionate il setaccio in modo corretto (fig. 35).



36

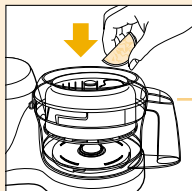
- Mettete il coperchio (AF) sul vaso. Ruotate il coperchio nella direzione della freccia fino a quando la linguetta del dispositivo di sicurezza scatta in posizione sul blocco motore. Verificate che il beccuccio del coperchio copra completamente l'apertura dell'impugnatura del vaso (fig. 37).



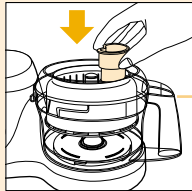
37

Come usare la centrifuga

- Accendete l'apparecchio e selezionate la massima velocità (pos. 5).
- Infilate la frutta o la verdura attraverso l'apposita apertura (fig. 38).
- Premete la frutta o la verdura utilizzando il pestello. Cercate di tenere quanto più possibile chiusa l'apertura inserendo il pestello, per evitare schizzi e fuoriuscite di prodotto (fig. 39).
- Lasciate in funzione l'apparecchio per altri 20 secondi per spremere tutto il succo contenuto nella frutta o nella verdura.
- Per evitare la fuoriuscita di succo sull'apparecchio, togliete il contenitore insieme agli accessori della centrifuga subito dopo l'uso (fig. 40).



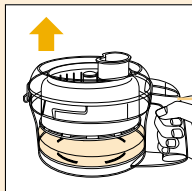
38



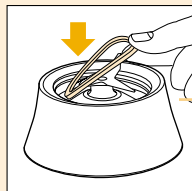
39

Consigli:

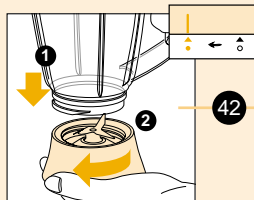
- Prima di usare la centrifuga, tagliate a pezzi le carote, il sedano ecc., pelate gli agrumi, i meloni ecc. e snocciate ciliege, prugne, albicocche, pesche ecc.
- Accendete sempre l'apparecchio prima di introdurre la frutta nella centrifuga.
- Spegnete l'apparecchio ogni tanto per togliere la polpa dal setaccio e dal filtro.
- Non centrifugate grossi quantitativi di frutta e/o verdura alla volta. Spegnete l'apparecchio nel caso iniziasse a vibrare violentemente e pulite accuratamente il setaccio e il filtro prima di riaccenderlo.



40



41



42

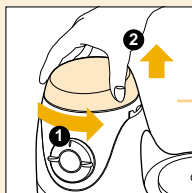
Frullatore (T - X) □

importante

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

Montaggio e smontaggio

- Inserite la guarnizione in gomma (W) attorno al bordo del gruppo coltello (X) (fig. 41).
- Ruotate il coltello verso sinistra per attaccarlo al vaso del frullatore (V) (fig. 42). Controllate che sia fissato saldamente.



43

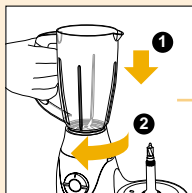
- Togliete il cappuccio a vite (S) (fig. 43).
- Inserite il vaso sull'apposito foro e ruotatelo nella direzione della freccia fino a quando sarà saldamente fissato (fig. 44).

Attenzione: non esercitate troppa pressione sul manico del vaso.

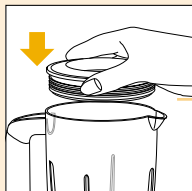
- Mettete il coperchio, premendo leggermente (fig. 45).
- Montate il tappo premendolo verso il basso e ruotatelo nella direzione delle frecce fino a quando sarà saldamente fissato (fig. 46).
- Per togliere il frullatore, procedete in senso inverso.

Come usare il frullatore

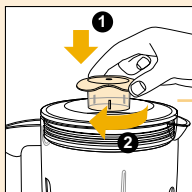
- Inserite gli ingredienti nel vaso del frullatore (fig. 47).



44



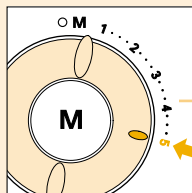
45



46



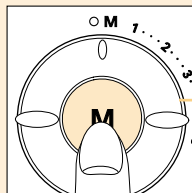
47



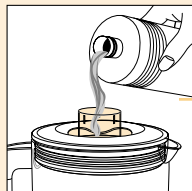
48

- Accendete l'apparecchio impostando la velocità consigliata (fig. 48) oppure premendo il pulsante a intermittenza (M) (fig. 49). In caso di dubbi sulla velocità da utilizzare, selezionate sempre la massima (numero 5). Utilizzate la tabella per scegliere la velocità più appropriata.

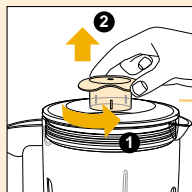
- Le applicazioni/ricette menzionate nella tabella saranno pronte dopo un tempo variabile fra i 10 secondi e i 2 minuti.



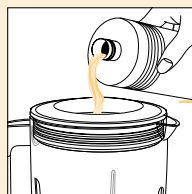
49



50



51

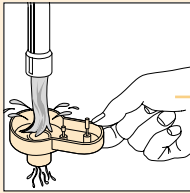


52

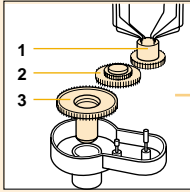
Consigli:

- Per introdurre gli ingredienti liquidi (ad esempio l'olio per la maionese), potete utilizzare il foro posto nel tappo, dopo averlo capovolto (fig. 50).
- L'apertura posta sul coperchio può essere usata per aggiungere gli ingredienti lasciando l'apparecchio in funzione. Svitare a tale scopo il tappo e toglietelo del coperchio (figg. 51, 52).
- Più a lungo lascerete in funzione l'apparecchio e più fine sarà il prodotto ottenuto.
- Ricordate di spegnere ogni tanto l'apparecchio per togliere gli eventuali pezzetti rimasti attaccati alle pareti del frullatore.
- Spegnete l'apparecchio e togliete la spina.
- Togliete il tappo e il coperchio.
- Togliete i pezzi attaccati alle pareti utilizzando la spatola e tenendola ad una certa distanza dal coltello (circa 2 cm.)

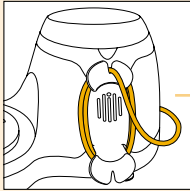
Pulizia



53















54















55

- Prima di pulire il blocco motore, togliete sempre la spina dalla presa di corrente.
- Il blocco motore può essere pulito con un panno umido. Non immergete né risciacquate mai il motore nell'acqua.
- Lavate i pezzi che sono venuti a contatto con il cibo con acqua saponata subito dopo averli utilizzati.
- Fate attenzione quando pulite la lama, il coltello del frullatore e i dischi: le lame sono molto taglienti!
- Assicuratevi che i bordi taglienti della lama e dei dischi non urtino oggetti duri perché potrebbero danneggiarsi.
- Gli ingranaggi della frusta possono essere facilmente smontati per la pulizia (figg. 53, 54).
- Alcuni ingredienti potrebbero far sbiadire gli accessori. Questo fenomeno non ha ripercussioni negative e svanirà nel giro di poco tempo.
- Arrotolate in cavo in eccedenza attorno all'apposito gancio posto sul retro dell'apparecchio (fig. 55).

Ingredienti	Q.tà max.	Interr. e velocità	Accessori	Procedura	Applicazioni
Mele, carote, sedano - Grattugiare - Affettare	500 g.	5 / M		Tagliate a pezzetti gli ingredienti. Riempire l'apertura con i pezzetti e grattugiare premendo delicatamente con il pestello	Insalate, crudité
Mele, carote, sedano, uva	500 g.	5		Tagliate a pezzetti gli ingredienti e introduceteli nell'apertura premendo con l'apposito pestello.	Cocktails di frutta e verdura
Pastella (pancake) - Frullare	500 ml. latte	5		Versate prima il latte e poi gli altri ingredienti. Miscelate gli ingredienti per circa 1 minuto. Se necessario, ripetere l'operazione 2 volte. Fermatevi poi per pochi minuti per permettere all'apparecchio di raffreddarsi.	Pancake, waffles, crêpes
Pangrattato - Grattugiare	100 g.	5		Usate pane secco.	Cibi impanati, piatti al gratin
Crema al burro	300 g.	5		Usate burro morbido per ottenere un migliore risultato	Dessert, dolci, farciture
Formaggio (Parmigiano) - Grattugiare	200 g.	5		Usate pezzetti di formaggio senza crosta	Guarnizione, minestre, sughi, piatti al gratin
Formaggio (Gouda) - Grattugiare	200 g.	3		Tagliate il formaggio a pezzetti e premete delicatamente con il pestello	Sughi, pizza, piatti al gratin, fonduta
Cioccolato - Tritare	200 g.	M / 5		Usate cioccolato fondente, ridotto in cubetti di 2 cm. Utilizzate il pulsante M per i primi secondi, poi passate alla velocità massima per tritarlo finemente.	Guarnizioni, creme, dolci, budini, mousse
Pasta (torte, dolci, fagottini) - Impastare	300 g. di farina	5		Utilizzate margarina e acqua fredda. Mettete la farina nel vaso e aggiungete la margarina tagliata a cubetti di 2 cm. Mescolate a vel. max. fino ad ottenere un ammasso di briciole, quindi aggiungete l'acqua fredda con l'apparecchio in funzione. Spegnete non appena avrete ottenuto una palla. Lasciate raffreddare la pasta prima di lavorarla ulteriormente.	Torte alla frutta, quiches, dolci.
Pasta (pane) - Impastare	700 g. di farina	5		Mescolate l'acqua tiepida con il lievito e lo zucchero. Aggiungete la farina, il burro ed il sale e impastate per circa 90 secondi. Lasciate lievitare per 30 minuti.	Pane
Pasta (pizza) - Impastare	700 g. di farina	5		Stessa procedura utilizzata per la pasta da pane. Impastate la farina per circa 1 minuto.	Pizza, focaccia.

Ingredienti	Q.tà max.	Interr. e velocità	Accessori	Procedura	Applicazioni
Pasta (lievitata) - Impastare	500 g.di farina	5		Mescolate il lievito con il latte tiepido e un po' di zucchero. Aggiungete la farina, lo zucchero, il sale, le uova e la margarina ammorbidita. Impastate fino a quanto la pasta si attacca alle pareti del vaso. Lasciate lievitare per 30 minuti.	Pane speciale
Pasta (pasticcini) - Impastare	500 g di farina	5		Mescolate il lievito con il latte tiepido e un po' di zucchero. Aggiungete la farina, lo zucchero, il sale, le uova e la margarina ammorbidita. Impastate fino a quando la pasta si attacca alle pareti del vaso (occorrerà 1 minuto circa). Lasciate lievitare per 30 minuti.	Pasticcini alla frutta, biscotti, dolci alla frutta
Albumi - Montare	4 albumi	4-5		Usate uova a temperatura ambiente. Nota: Montate almeno due albumi per volta	Budini, soufflé, meringhe
Frutta (mele, pesche, banane) - Affettare	500 g.	M		Aggiungete del succo di limone per non fare annerire la frutta	Macedonie
- Purè	700 g.	5			Marmellate, salse, cibo per bambini
Erbe (prezzemolo) - Tritare	75 g.	5 / M		Lavate e asciugate con cura le erbe prima di tritarle	Salse, insalate, torte salate
Cetrioli, carote, porri - Affettare	min. 1 pezzo	5 / M		Riempite l'apertura con pezzetti di porro, carota o cetriolo e premete delicatamente con il pestello	Zuppe, insalate, torte salate
Limoni, arance e pompelmi - Spremere	1 kg.	3		Tagliate a metà la frutta e appoggiatevi sul cono dello spremiagrumi, premendo delicatamente.	Succhi di frutta, bevande vitaminiche, sorbetti.
Maionese - Emulsionare	3 uova	2 - 5		Utilizzate ingredienti a temperatura ambiente. Nota: usate almeno un uovo intero oppure due tuorli.	Patatine fritte, insalate, fonduta, salse, guarnizione
Carne, pesce, pollo - carne magra	500 g.	5 / M		Togliete le ossa e le lisce. Tagliate la carne o il pesce in cubetti di 3 cm.	Tartara, hamburger, carne trita
- carne grassa	400 g.	5 / M		Usate il tasto M per tritare grossolanamente	
Frappé - Frullare	250 ml. latte	5		Riducete la frutta in purè (banane, fragole ecc.), unite lo zucchero, il succo di limone, il latte e un po' di gelato. Frullate con cura.	

Ingredienti	Q.tà max.	Interr. e velocità	Accessori	Procedura	Applicazioni
Miscela (pan di spagna) - Sbattere	3 uova	3 - 5	 / 	Usate ingredienti a temperatura ambiente. Sbattete le uova con lo zucchero alla vel. max. fino ad ottenere un composto ben sodo. Aggiungete la farina setacciata e continuate a frullare a vel. 1	Pan di spagna, pasticcini
Miscela (torta) - Sbattere	4 uova	1/5		Usate ingredienti a temperatura ambiente. Sbattete il burro morbido e lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungete il latte, quindi le uova e la farina.	Torte
Noci , frutta secca Tritare	250 g.	5 / M		Usate il tasto M per tritare grossolanamente oppure la vel. max. per un composto più fine	Insalate, pane, torta, budini
Cipolle - tritare	500 g.	5 / M		Pelate le cipolle e tagliatele in 4. Usatene almeno 100 g.	Insalate, cibi cotti
- affettare	500 g.	5 / M		Pelate le cipolle, tagliatele a pezzi e introducetele nel vaso. Usatene almeno 100 g.	
Piselli , fagioli (cotti) Ridurre in purè	500 g.	5		Usate piselli o fagioli cotti, Se necessario, aggiungete un po' di liquido fino a raggiungere la consistenza desiderata	Purè, zuppe
Patate lesse - Ridurre in purè	750 g. di patate	2 - 4		Cuocete le patate al dente. La quantità di latte dipende dal tipo di patate utilizzate. Usate latte tiepido (max. 80°C) e aggiungetelo lentamente tenendo la lama in funzione	Purè, piatti al forno
Zuppe - Frullare	500 ml.	5		Usate verdure cotte	Zuppe, salse
Verdure - Tagliare	500 g.	5		Riducete in cubetti di 3 cm. e tagliate con la lama	Zuppe, crudité, insalate
Verdura e carne (cotte) - Ridurre in purè	500 g.	5		Per un purè più grosso, aggiungete poco liquido. Per un purè più fine, continuate ad aggiungere liquidi fino ad ottenere la consistenza desiderata	Pappe per bambini
Panna montata - Montare	400 ml.	2 - 4		Usate panna ben fredda. Nota: Montate almeno 125 ml. di panna alla volta	Guarnizioni, creme, budini, mousse

Accessori

Vengono elencati qui di seguito gli accessori standard:

- Vaso (B)
- Coperchio (C)
- Lama (G)
- Disco per affettare (H)
- Disco per grattugiare (grosso) (I)
- Disco per grattugiare (fine) (J)
- Frusta (K)
- Accessorio per impastare (L)
- Doppio pestello (O)
- Scatola per dischi (Q)
- Frullatore (T-X)
- Spatola (Y)
- Spremiagrumi 🍋 (AA-AB)
- Centrifuga 🌀 (AC-AF)

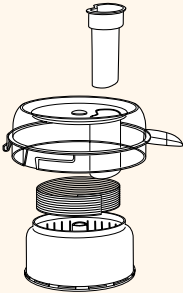
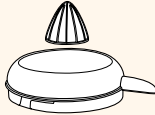
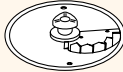
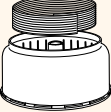

Sono inoltre disponibili i seguenti accessori aggiuntivi:

- Disco per patate a bastoncino (n°. 4822 690 10139)
- Disco semplice per patatine a fiammifero HR 2912 (n° 4822 690 10141)

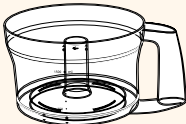


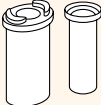


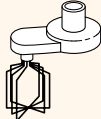

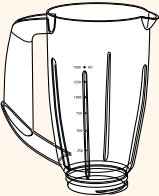




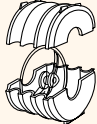
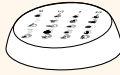


Rivolgetevi al vostro rivenditore di fiducia per sapere se tali accessori sono disponibili anche nel vostro paese.

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

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

	 4203 065 61820	 4203 065 61830
 4203 065 61810		 4203 065 61840

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

 4822 418 10343	 4822 422 01336	 4203 065 61930
 4822 462 11055	 4203 065 61870	 4203 065 61940
 4203 065 61850	 4203 065 61880	 4203 065 61950
 4822 418 10342	 4203 065 61890	 4203 065 61960
	 4203 065 61900	 4203 065 61970
 4203 065 61860	 4203 065 61920	 4203 065 61980
		 4203 065 61990

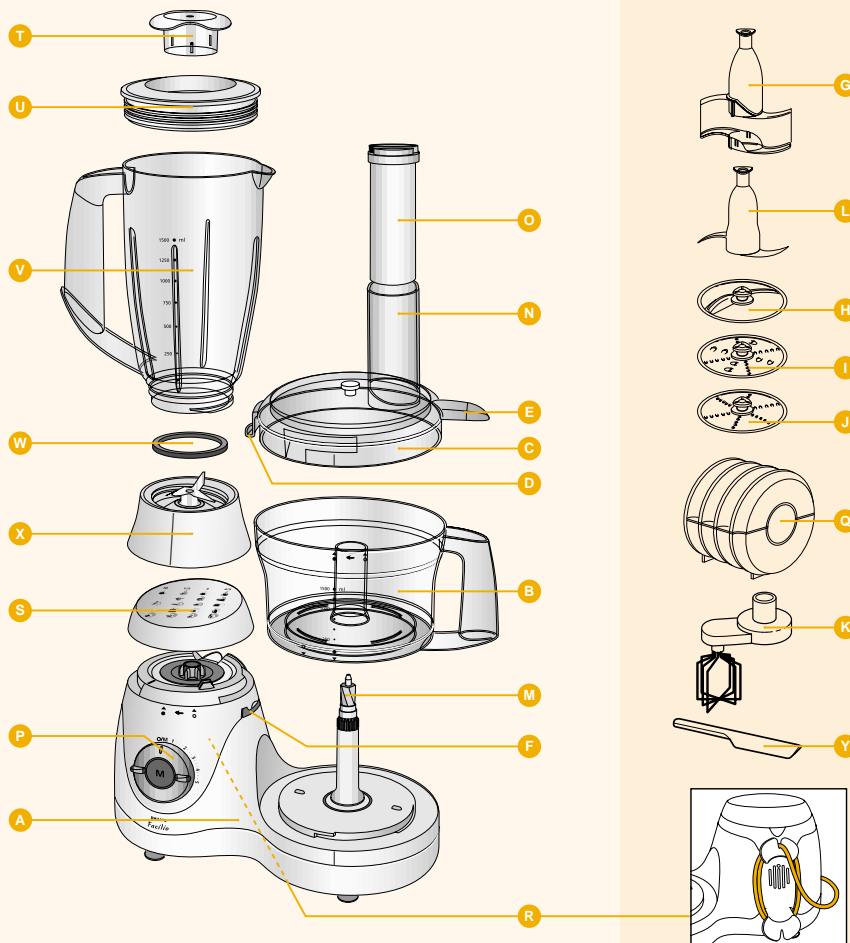
L'apparecchio non funziona come dovrebbe?

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

Problema	Possibile soluzione
L'interruttore non funziona	<p>Ruotate il vaso e/o il coperchio nella direzione indicata (fino a quando sentite un click!).</p> <p>Controllate che le frecce sul vaso e sull'apparecchio e quelle sul vaso e sul coperchio siano poste una di fronte all'altra (ved. fig. 2 e 6).</p> <p>Controllate il corretto posizionamento del vaso del frullatore o del cappuccio a vite e ruotatele nella direzione indicata fino a quando si bloccano.</p>
L'apparecchio si blocca all'improvviso	<p>Si tratta probabilmente del dispositivo di sicurezza che ha interrotto automaticamente l'erogazione di corrente a causa di un surriscaldamento.</p> <p>Togliete la spina dalla presa.</p> <p>Mettete l'interruttore in posizione O.</p> <p>Lasciate raffreddare l'apparecchio per circa 15 minuti.</p> <p>Rimettete la spina nella presa.</p> <p>Riaccendete l'apparecchio.</p> <p>Nel caso in cui il dispositivo di sicurezza intervenisse troppo spesso, contattate un rivenditore autorizzato Philips o un centro di assistenza Philips.</p>
L'apparecchio non taglia, trita o grattugia in modo soddisfacente	<p>Selezionate la giusta velocità. Fate riferimento alle istruzioni riportate nel manuale o direttamente sull'apparecchio.</p>
L'apparecchio non monta bene gli albumi a neve	<p>Provate ad aggiungere del succo di limone o un pizzico di sale. Controllate che il vaso e la frusta siano perfettamente puliti e selezionate la giusta velocità.</p>
L'apparecchio non monta bene la panna	<p>Usate la frusta. La panna deve essere ben fredda (circa 6°C).</p>
La frusta scivola o si piega	<p>Usate la frusta soltanto per montare la panna o gli albumi o per miscelare prodotti liquidi. Non usatela per preparare pasta, miscele per torta o pastelle.</p>
La pasta si attacca ai bordi esterni del vaso	<p>Attenetevi alle istruzioni fornite. Non aggiungete troppa acqua. Usate sempre l'accessorio indicato sulla tabella. Non impastate troppo a lungo (vedere i tempi consigliati).</p>

Español

1



Descripción general (fig. 1)

- A** Unidad motora
- B** Recipiente
- C** Tapa del recipiente
- D** Rebordado de la tapa (cierra y abre el incorporado cierre de seguridad)
- E** Saliente (Tapa la abertura del asa)
- F** Cierre de seguridad
- G** Cuchilla
- H** Disco rebanado
- I** Disco rallado grueso
- J** Disco rallado fino
- K** Agitador
- L** Accesorio amasador
- M** Eje conductor
- N** Conducto
- O** Empujador doble
- P** Control de velocidad
0 = Paro
1-2-3-4-5 = Control variable de la velocidad
(1 = Velocidad mínima, 5 = Velocidad máxima)
M = Marcha "Turbo"/Pulsador (El aparato funciona mientras el pulsador está presionado)
- Q** Caja para almacenar los discos
- R** Alojamiento para enrollar el cable de red
- S** Tapa roscada (Para cerrar el agujero de fijación de la jarra trituradora cuando esta no está usándose)

Accesorios trituradores

- T** Obturador
- U** Tapa
- V** Jarra trituradora
- W** Anillo de goma para cierre hermético
- X** Unidad de cuchillas
- Y** Espátula

Desconectador automático y autorearmable

Antes de empezar a utilizar el aparato, lean cuidadosamente estas instrucciones.

Para evitar los deterioros debidos a sobrecalentamientos, su aparato ha sido equipado con un sistema de desconexión automática. En caso de sobrecalentamiento, este sistema desconectará automáticamente la entrada de corriente al aparato.

Si siguen las instrucciones indicadas a continuación, podrán volver a poner en marcha el aparato después de haberlo dejado enfriar 15 minutos.

Si su aparato súbitamente deja de funcionar :

- Desenchufen el aparato de la red.
- Coloquen el interruptor en la posición **O**.
- Dejen que el aparato se enfríe 15 minutos.
- Vuelvan a enchufar el aparato a la red.
- Vuelvan a poner en marcha el aparato.

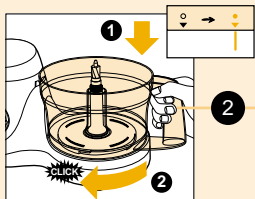
Contacten con su distribuidor Philips o con un autorizado Centro de Servicio Philips si el sistema de desconexión automática se activa repetidamente.

Símbolos sobre el aparato

A la izquierda de los símbolos de las diferentes **aplicaciones** pueden ver una imagen del **accesorio** a ser usado. Sobre esta imagen ha sido indicada la velocidad más apropiada para esa aplicación en particular : **M** "Turbo" (= ajuste pulsante) o Velocidades desde **1** a **5** (Ver la tabla, pág. 88-90).

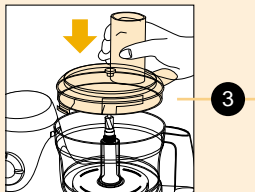
Importante

- Antes de empezar a utilizar el aparato, lean las instrucciones y miren las ilustraciones.
- Quiten la funda protectora de la cuchilla metálica cada vez que vayan a usarla.
- Tengan mucho cuidado al manejar la cuchilla metálica, la cuchilla de la jarra trituradora y los discos para rebanar / rallar. ¡ Están muy afilados !.
- Antes de usar el aparato por primera vez, laven todas las piezas que hayan de entrar en contacto con los alimentos.
- Coloquen de modo correcto la tapa sobre el recipiente. El incorporado cierre de seguridad quedará entonces desactivado y podrán poner el aparato en funcionamiento.
- **Tengan en cuenta que la jarra trituradora solo funcionará si tanto el recipiente como la propia jarra trituradora han sido correctamente montados.**
- No permitan nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- No dejen nunca que los niños utilicen el aparato.
- Cuando mezclen o Trituren líquidos, no excedan el contenido máximo indicado en el recipiente o en la jarra trituradora (Línea superior de la graduación).
- No excedan las cantidades ni los tiempos de proceso máximos indicados en las tablas.
- Esperen a que se paren completamente las partes giratorias antes de quitar la tapa.
- No metan nunca sus dedos u objetos (Por ejemplo, una espátula) en el conducto durante el funcionamiento. Para esta función, solo puede usarse el empujador doble.
- No metan nunca sus dedos u objetos (Por ejemplo, una espátula) en la jarra trituradora a menos que, primero, hayan desenchufado el aparato de la red.
- No sumerjan nunca la unidad motora en agua ni en cualquier otro líquido. No la enjuagen tampoco.
- Después del uso, desenchufen el aparato de la red.
- Si el cable de red de este aparato es dañado, solo puede ser reemplazado por la Organización Philips o por un taller de servicio autorizado por ella, ya que se requieren herramientas y/o piezas especiales.
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.



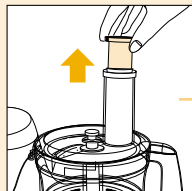
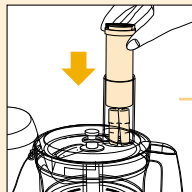
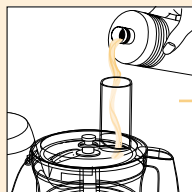
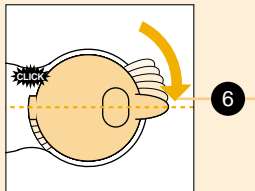
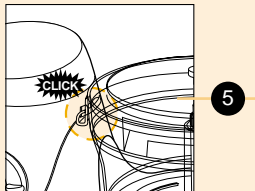
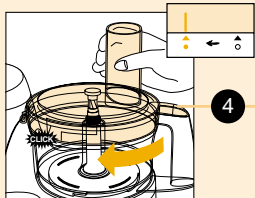
Posicionamiento del recipiente (B) (fig. 2)

- Posicionen el recipiente sobre el Robot de Cocina tal como se indica (1).
- Hagan girar el asa en la dirección de la flecha hasta llegar a tope y oír un "click" (2).



Posicionamiento de la tapa (C)

- Posicionen la tapa sobre el recipiente tal como se indica en la fig. 3.
- Hagan girar con alguna fuerza la tapa en la dirección de la flecha hasta llegar a tope y oír un "click" (figs. 4 - 5).
- Asegúrense de que coincidan la marca sobre la tapa y la flecha sobre el recipiente. El saliente de la tapa cubrirá entonces la abertura del asa del recipiente (fig. 6).



Conducto (N) y empujador (O)

- El conducto puede ser usado para añadir ingredientes líquidos y sólidos (fig. 7).
- Usen el empujador para hacer avanzar los ingredientes a través del conducto (fig. 8).
- Para evitar el polvo o que gotas de líquido se escapen a través del conducto, también pueden usar el empujador para cerrar el conducto durante el funcionamiento.
- El empujador está equipado con un segundo empujador pequeño.
- Este empujador pequeño puede quitarse (fig. 9) para lograr un conducto más estrecho.
- Un conducto más estrecho puede ser útil cuando deseen, por ejemplo, cortar zanahorias o cuando la cantidad de ingredientes usada sea demasiado pequeña para usar el conducto normal.

Nota : Usen el empujador pequeño solo cuando el empujador más grande haya sido colocado en el conducto.

Incorporado cierre de seguridad (F)

La unidad motora así como los accesorios están provistos de marcas. El aparato solo funcionará si la flecha sobre el aparato coincide con la marca sobre la tapa (C) y sobre otros accesorios. En esta posición, el saliente de la tapa y de los accesorios tapan la abertura del asa del recipiente.

Cómo usar el aparato

Notas: - El aparato solo funcionará si :

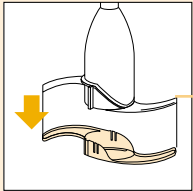
- La tapa roscada (S) o la jarra trituradora (T-X) han sido adecuadamente montada sobre la unidad motora (A) y
- El recipiente (B) y los accesorios [Tapa (C), exprimidor o licuadora) han sido montados en la unidad motora de acuerdo con las instrucciones de este folleto.
- La jarra trituradora solo funcionará si tanto el recipiente y como la propia jarra trituradora han sido correctamente montados en la unidad motora.

Ajusten el selector de la velocidad (P) a la posición indicada en las tablas (pág. 88-90) y pongan en marcha el aparato. Cuando tengan dudas sobre la velocidad correcta, seleccionen siempre la velocidad más alta (Posición 5).

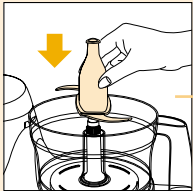
Cuchilla (G) §

¡ Tengan cuidado ya que los filos cortantes están muy afilados !

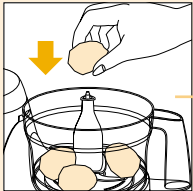
- La cuchilla sirve para picar, mezclar, triturar, hacer puré y preparar pasta para buñuelos, pasta para pastelería y panecillos.
- Quiten la cubierta protectora de la cuchilla (fig. 10).
- Coloquen el recipiente en la unidad motora (fig. 2) y fijen la cuchilla sobre el eje conductor (fig. 11).
- Pongan los ingredientes en el recipiente (fig. 12).
- Fijen la tapa sobre el recipiente y pongan el empujador en el conducto.



10



11

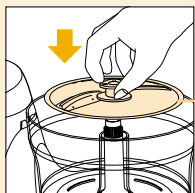


12




- Ajusten el control de la velocidad (P) en la posición indicada en la tabla y pongan el aparato en marcha.
Si tienen dudas sobre la velocidad correcta, seleccionen siempre la velocidad más alta (Posición 5).
- Las aplicaciones / recetas mencionadas en la tabla estarán listas después de 10 - 60 segundos.

Consejos

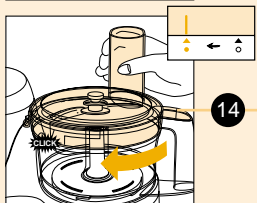
- Es mejor no picar trozos grandes con la cuchilla.
Córtenlos a trozos de unos 3 cm antes de ponerlos en el Robot de Cocina.
- El aparato pica muy rápidamente. Para evitar que los ingredientes se piquen demasiado finamente, háganlo funcionar a cortos períodos a la vez incluso cuando estén usando la posición **M** "Turbo".
- Cuando piquen queso (duro), tengan cuidado de no mantener el motor funcionando demasiado tiempo, ya que se corre el riesgo de que el queso se funda y forme masa.
- Si los alimentos se agarran a la cuchilla o al interior del recipiente :
 - Paren el aparato.
 - Saquen la tapa del recipiente
 - Utilizando una espátula, quiten los ingredientes de la cuchilla o del recipiente.
- No trituren ingredientes muy duros, tales como granos de café, nuez moscada o cubitos de hielo, ya que podrían mellar la cuchilla metálica. Consulten la tabla para la adecuada velocidad y ajuste.



13

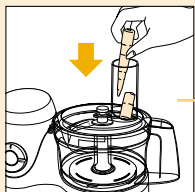
Disco para rebanar (H)  y discos para rallar (L, grueso)  y (J, fino) 

¡ Tengan cuidado con los discos ya que los filos están muy afilados! Cojan solo la pieza plástica del centro de los discos.



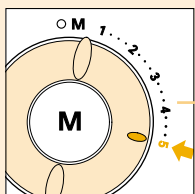
14

- Coloquen el recipiente en la unidad motora (fig. 2).
- Coloquen el disco para rebanar o para rallar en su lugar (fig. 13).



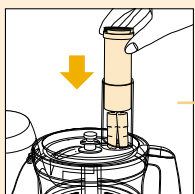
15

- Coloquen la tapa en el recipiente (fig. 14).
- Introduzcan los ingredientes en el conducto (fig. 15).



16

- Presionen el empujador ligeramente sobre los ingredientes colocados en el conducto.
- Para rallar y rebanar : Coloquen el control de velocidad en la posición 5 (Velocidad máxima) (fig. 16).

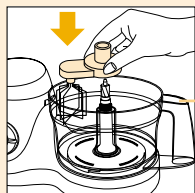


17

- Si quieren cortar vegetales blandos o frutas, también pueden seleccionar una posición de menor velocidad. Vean la tabla.
- Utilizando el empujador, presionen los ingredientes suave y firmemente hacia abajo (fig. 17). Les aconsejamos usar el conducto estrecho y el empujador pequeño para cortar ingredientes como zanahorias .

Consejos

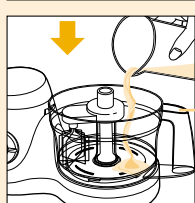
- Corten previamente las piezas grandes para facilitar su introducción en el conducto.
- Llenen uniformemente el conducto de los alimentos a fin de obtener los mejores resultados.
- Cuando deban cortar grandes cantidades de alimentos, procesen solo pequeñas partes de los mismos a la vez y vacíen cada vez el recipiente.



18

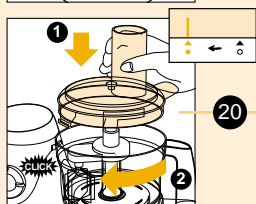
Agitador (K) 

Pueden usar el agitador para batir huevos enteros, claras de huevo, acabados superiores para postres, pudines instantáneos y batir nata.



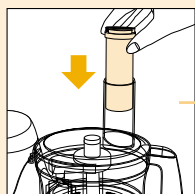
19

Nota : ¡ No usen el agitador para hacer pasta culinaria o mezcla para pastelería !



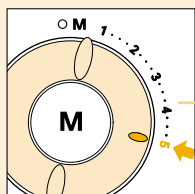
20

- Coloquen el recipiente en la unidad motora (fig. 2) y fijen el agitador al eje conductor (fig. 18).
- Pongan los ingredientes en el recipiente (fig. 19) y fijen la tapa sobre el recipiente (fig. 20).



21

- Para aislarlos, coloquen el empujador en el conducto (fig. 21).
- Ajusten el control de la velocidad (P) en la posición indicada en las tablas y pongan en marcha el aparato. Si tienen dudas sobre la velocidad correcta, seleccionen siempre la velocidad más alta (Posición 5) (fig. 22).

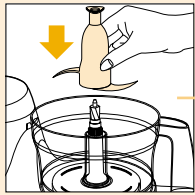


22

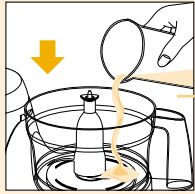
- Las aplicaciones / recetas mencionadas en la tabla estarán listas después de 2 - 5 minutos.

Accesorio amasador (L)

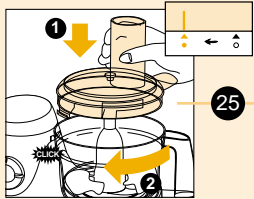
- El accesorio amasador puede usarse para amasar pasta para pan y para mezclar pastas culinarias y mezclas para pastelería.
- Coloquen el recipiente en la unidad motora (fig. 2) y fijen el accesorio amasador al eje conductor (fig. 23).
- Pongan los ingredientes en el recipiente (fig. 24) y fijen la tapa sobre el recipiente (fig. 25).
- Para cerrarlo, pongan el empujador en el conducto (fig. 26).
- Ajusten el control de la velocidad (P) a la posición **5** (= Velocidad máxima)(fig. 25). La pasta para pan, la pasta culinaria o la mezcla para pastelería estarán listas después de 1-3 minutos.



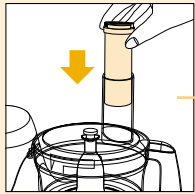
23



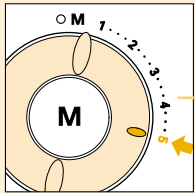
24



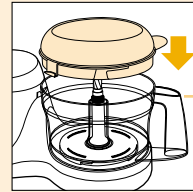
25



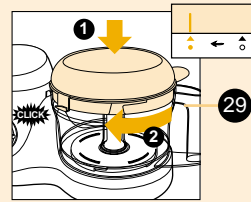
26



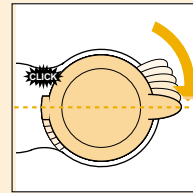
27



28

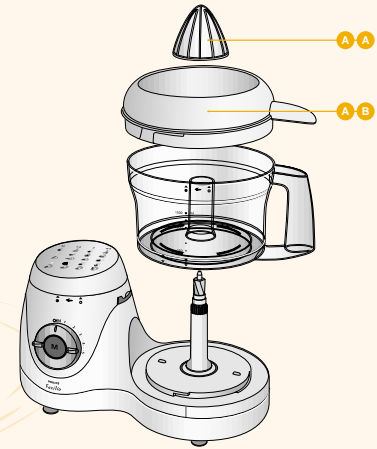


29



30

Exprimidor. Descripción general



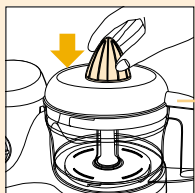
Accesorios del exprimidor

- A A** Cono
- A B** Tamiz

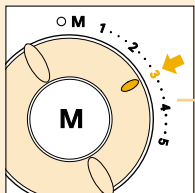
Los accesorios del exprimidor solo pueden ser usados con el Robot de Cocina Philips HR 7727.

Montaje

- Coloquen el recipiente en la unidad motora (fig. 2) y pongan el tamiz (AB) en el recipiente (fig. 28).
- Hagan girar el tamiz en la dirección de la flecha (fig. 29) hasta que la espiga del cierre de seguridad se aloje en la unidad motora. Asegúrense de que el saliente del tamiz cubre completamente la abertura del asa del recipiente (fig. 30).



31



32

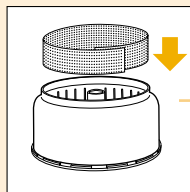


33

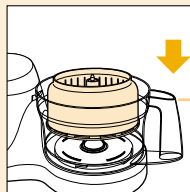
- Coloquen el cono (AA) en su lugar (fig. 31) y presiónenlo ligeramente hasta el límite.
- Pongan en marcha el Robot de Cocina y ajusten el selector de la velocidad a la posición **3** (fig. 32).
- Presionen firmemente la mitad de un cítrico sobre el cono rotativo (fig. 33).
- Dejen de presionar de vez en cuando para eliminar la pulpa del tamiz. Al hacerlo, paren el aparato y quiten el recipiente junto con el tamiz y el cono.

Después del uso

- Para evitar goteos de zumo sobre el aparato, quiten el recipiente junto con los accesorios del exprimidor.
- Quiten la pulpa del cono y del tamiz.
- Enjuaguen el recipiente, el cono y el tamiz inmediatamente después del uso. Pueden entonces lavarlos en agua caliente con líquido limpiador o pónganlos en un lavavajillas. No usen ningún abrasivo, almohadillas desengrasadoras, etc.
- Ciertos ingredientes pueden causar decoloración sobre la superficie de los accesorios. Ello no tiene ningún efecto negativo y esta decoloración normalmente desaparece después de algún tiempo.

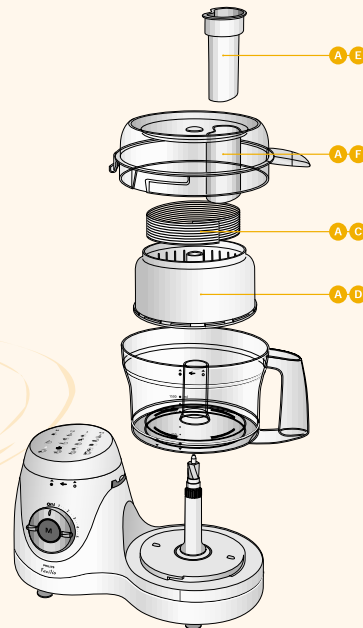


34



35

Licuadaora ☉. Descripción general



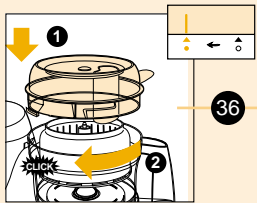
Accesorios de la licuadora ☉.

- | | |
|-----------------------|---------------|
| A C Filtro | A E Empujador |
| A D Tamiz de la pulpa | A F Tapa |

Los accesorios de la licuadora solo pueden ser usados con el Robot de Cocina Philips HR 7727.

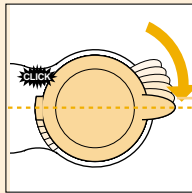
Montaje

- Coloquen el recipiente en la unidad motora (fig. 2).
- Pongan el filtro (AC) en el tamiz de la pulpa (AD)(fig. 34).
- Coloquen el tamiz de la pulpa en la posición correcta (fig. 35).



36

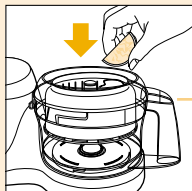
- Coloquen la tapa (AF) sobre el recipiente. Hagan girar la tapa en la dirección de la flecha hasta que la espiga del cierre de seguridad se aloje en la unidad motora (fig. 36). Asegúrense de que el saliente de la tapa cubre completamente la abertura del asa del recipiente (fig. 37).



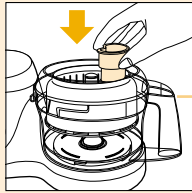
37

Cómo usar la licuadora

- Pongan en marcha el Robot de Cocina y ajusten el selector de la velocidad a la posición 5.
- A través del conducto, dejen caer la fruta o los vegetales en la licuadora (fig. 38).
- Presionen firmemente la fruta o los vegetales hacia abajo con el empujador. Mantengan el empujador en el conducto para evitar, en lo posible, las salpicaduras (fig. 39).
- Dejen que el aparato gire durante otros 20 segundos para obtener cualquier zumo que todavía salga de la fruta.
- Para evitar goteos de zumo sobre el aparato, quiten el recipiente junto con los accesorios de la licuadora después del uso (fig. 40).



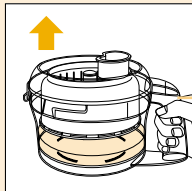
38



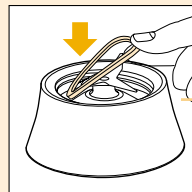
39

Consejos

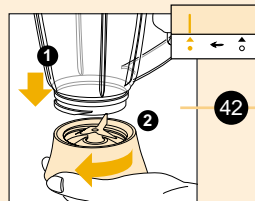
- Antes de usar la licuadora :
 - Corten las zanahorias, rábanos blancos, etc.
 - Monden los cítricos, piñas, melones, etc.
 - Quiten los huesos de las cerezas, ciruelas, albaricoques, melocotones, etc.
- Pongan siempre en marcha el aparato antes de poner fruta en la licuadora.
- Paren el aparato de vez en cuando para quitar la pulpa del tamiz y del filtro.
- No procesen grandes cantidades de alimentos al mismo tiempo. Paren el aparato si empieza a vibrar fuertemente y limpien el tamiz de la pulpa y el filtro antes de volver a ponerlo en marcha.



40



41



42

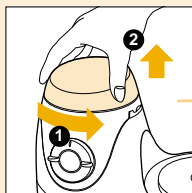
Jarra trituradora (T - X) ☐

Importante

- El aparato puede ser usado con o sin la jarra trituradora fijada a la unidad motora. Si lo usan sin la jarra trituradora, el aparato no funcionará si la tapa roscada (S) no ha sido roscada sobre el agujero de fijación para la jarra trituradora.
- Antes del uso: No enchufen el aparato a la red hasta que hayan fijado, de modo correcto, la jarra trituradora (V), la tapa (U) y la unidad de cuchillas (X) en la unidad motora.
- Después del uso: Desenchufen el aparato de la red antes de desmontar la jarra trituradora de la unidad motora.
- La jarra trituradora es adecuada para hacer purés muy finos y para triturar. Puede ser usada, por ejemplo, para sopas, salsas, batidos de leche, comida para bebés, vegetales, frutas, pastas finas, purés, etc. Si es necesario, corten los ingredientes sólidos a trozos más pequeños antes de ponerlos dentro de la jarra trituradora.
- No la llenen con ingredientes a temperaturas superiores a 80 °C.
- Para prevenir derrames, no pongan más de 1'5 litros en la jarra trituradora.
- No quiten nunca la tapa mientras la jarra trituradora esté en funcionamiento.

Montaje y desmontaje

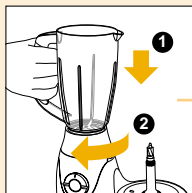
- Posicionen el anillo de goma para cierre hermético (W) alrededor del reborde de la unidad de cuchillas (X) (fig. 41).
- Hagan girar la unidad de cuchillas hacia la izquierda para fijarla a la jarra trituradora (V) (fig. 42). ¡ Asegúrense de que está fijada firmemente !



43

- Quitar la tapa roscada (S) (fig. 43).
- Montar la jarra trituradora en el agujero de montaje y girarla en la dirección de la flecha hasta que quede firmemente fijada (fig. 44).

Aviso : No ejerzan demasiada presión sobre la empuñadura de la jarra trituradora.

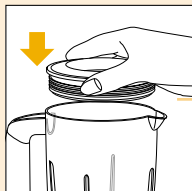


44

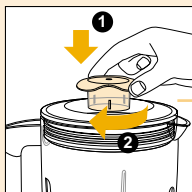
- Presionen la tapa en su lugar (fig. 45).
- Fijen el obturador presionándolo hacia abajo y haciéndolo girar en la dirección de la flecha hasta que quede firmemente fijado (fig. 46).
- Para desmontar la jarra trituradora, sigan estos pasos en orden inverso y dirección opuesta.

Como usar la jarra trituradora

- Pongan los ingredientes en la jarra trituradora (fig. 47).



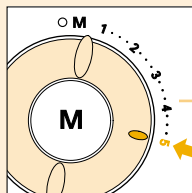
45



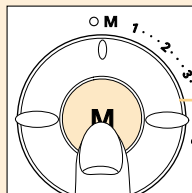
46



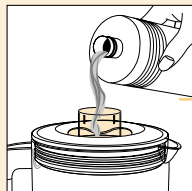
47



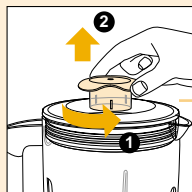
48



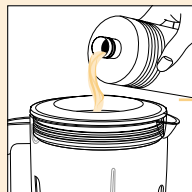
49



50



51



52

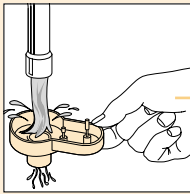
- Pongan el aparato en marcha ajustando el selector de la velocidad a la velocidad recomendada (fig. 48) o presionando el pulsador M "Turbo" (fig. 49). Si tienen alguna duda sobre la velocidad correcta, seleccionen siempre la velocidad más alta (Posición 5). Para la apropiada velocidad y ajuste, consulten la tabla.

- Las aplicaciones / recetas mencionadas en la tabla estarán listas después de 10 segundos - 2 minutos.

Consejos

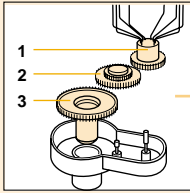
- Los ingredientes líquidos (por ejemplo, aceite para la preparación de mayonesa) pueden ser añadidos a la jarra trituradora a través del agujero del obturador el cual han de haber colocado en la tapa de forma invertida (fig. 50).
- La abertura de la tapa puede usarse para añadir ingredientes mientras el aparato está en funcionamiento. Para hacerlo, desenrosquen el obturador y quitenlo de la tapa (figs. 51 - 52).
- Cuanto más dejen que funcione el aparato, los resultados del triturado serán, normalmente, más finos.
- De vez en cuando, puede ser necesario parar el aparato para quitar trozos de alimentos pegados al interior de la jarra trituradora.
- Paren el aparato y desenchúfenlo de la red.
- Quitar el obturador y la tapa.
- Usando un espátula blanda, quiten los trozos pegados al interior de la jarra trituradora. Mantengan la espátula a una distancia segura de las cuchillas (unos 2 cm).

Limpieza



53

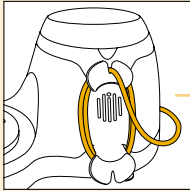
- Antes de limpiar la unidad motora, desenchufen siempre el aparato de la red.
- La unidad motora puede frotarse con un paño húmedo.
No sumerjan nunca la unidad motora en agua ni echen ésta sobre ella.



54











- Laven siempre las piezas que hayan estado en contacto con los alimentos con agua caliente con un líquido limpiador inmediatamente después de haberlas usado.
- Limpíen con mucho cuidado la cuchilla, la unidad de cuchillas de la jarra tritadora y el disco para rebanar.

- ¡ Sus bordes cortantes están muy afilados !
Asegúrense de que los bordes cortantes de la cuchilla y del disco para rebanar no entren en contacto con objetos duros, ya que podrían mellarse.














55

- El engranaje del accesorio agitador puede ser fácilmente desmontado para poder limpiarlo completamente (figs. 53 - 54).
- Ciertos ingredientes pueden causar decoloración sobre la superficie de los accesorios. Ello no tiene ningún efecto negativo y esta decoloración normalmente desaparece después de algún tiempo.
- Enrollen el (exceso de) cable de red alrededor del alojamiento de la parte trasera del aparato (fig. 55).

Ingredientes	Cantidad máxima	Interruptor y velocidad	Accesorio	Procedimiento	Aplicaciones
Batidos de leche - triturado	250 ml leche	5		Hagan puré con la fruta (por ejemplo, plátanos, fresas) con azúcar y zumo de limón. Añadan leche y un poco de helado y mezclen bien.	
Carne, pescado, ave. - carne magra - carne entreverada	500 g 400 g	5 / M 5 / M	 	Primero quiten los nervios o tendones y los huesos o espinas. Corten la carne / pescado a dados de 3 cm. Usen la posición M "Turbo" para obtener un picado grueso.	Bistecs tártaros hamburguesas. Carne picada.
Cebollas - picado - rebanado	500 g 500 g	5 / M 5 / M	 	Monden las cebollas y córtelas en 4 trozos. Nota : Usen, al menos, 100 g Monden las cebollas y córtelas a trozos que pasen por el conducto. Nota : Usen, al menos, 100 g	Ensaladas, comida cocida.
Chocolate - picado	200 g	M / 5		Usen chocolate duro y sin mezcla. Rómpalo a trozos de 2 cm. Para picarlo muy finamente, usen la posición M "Turbo" durante unos pocos segundos iniciales y cambien entonces a la velocidad máxima.	Guarniciones, salsas, pastelería, pudines, mousses
Fruta (por ejemplo, manzanas, melocotones, plátanos) - picado - hacer puré	500 g 700 g	M 5	 	Consejos : Añadan un poco de zumo de limón para evitar la decoloración de la fruta. Añadan un poco de líquido para obtener un puré más suave.	Ensaladas. Salsas, pudines de compota, comida de bebes.
Frutos secos - picado	250 g	5 / M		Usen la posición M "Turbo" para un picado grueso o la velocidad máxima para un picado fino.	Ensaladas, pan, pasta de almendras, pudines.
Guisantes, judías (cocidos) - hacer puré	500 g	5		Usen judías o guisantes cocidos. Si es necesario, añadan un poco de líquido para mejorar la consistencia de la mezcla	Purés, sopas.
Hierbas - picado	75 g	5 / M		Laven y sequen la(s) hierba(s) antes de picarla(s)	Salsas, sopas, guarniciones, mantequilla a las hierbas.
Huevos (Claros) - agitado	4 claras de huevo	4 - 5		Usen huevos a temperatura ambiente. Nota : Usen al menos dos claras de huevo	Pudines, souffles, merengues
Limones, naranjas, pomelos - exprimido	1 kg fruta	3		Corten la fruta por la mitad y presiónenla cuidadosamente sobre el cono del exprimidor	Zumos, bebidas vitamínicas, sorbetes.

Ingredientes	Cantidad máxima	Interruptor y velocidad	Accesorio	Procedimiento	Aplicaciones
Mantequilla cremosa (crème au beurre)	300 g	5		Usen mantequilla blanda para un resultado ligero.	Postres, pastelería, acabados.
Manzanas, Zanahorias, Arracacha - rallado / rebanado	500 g	5 / M	 / 	Corten las frutas/vegetales a trozos que pasen por el conducto. Llenen el conducto con los trozos y rállenlos mientras presionan ligeramente con el empujador.	Ensaladas, vegetales crudos
Manzanas, Zanahorias, Arracacha, Uva	500 g	5		Corten las frutas/vegetales a trozos que pasen por el conducto y presiónenlos en la licuadora con el empujador.	Cócteles de frutas/vegetales
Mayonesa - emulsionado	3 huevos	2 - 5		Usen todos los ingredientes a temperatura ambiente. Nota : Usen, al menos, un un huevo grande, dos huevos pequeños o dos yemas de huevos grandes.	Patatas fritas a la francesa, fondues, guarniciones, salsas para barbacoas.
Mezcla (masa) - agitado	3 huevos	1 / 5	 / 	Ingredientes a temperatura ambiente. Agiten la mezcla de huevos y azúcar a la máxima velocidad hasta que se espese. Añadan entonces la harina tamizada. Continúen agitando con cuidado a la velocidad 1.	Masa de pastelillos, rollos suizos, pastelería.
Mezcla (pastel) - mezclado	4 huevos	5		Ingredientes a temperatura ambiente. Mezclen la mantequilla ablandada y el azúcar hasta que la mezcla esté suave y cremosa. Añadan leche, huevos y harina respectivamente.	Diferentes pasteles.
Migas de pan - picado	100 g	5		Usen pan seco y crujiente.	Platos con migas de pan, platos gratinados.
Nata batida - batido	400 ml	2 - 4		Usen nata que haya sido enfriada en el frigorífico. Nota : Usen, al menos, 125 g de nata.	Guarniciones, nata, pastelería mezclas para helados.
Pasta culinaria (con grasa o mantequilla) - amasado	500 g harina	5		Usen margarina fría, cortada a trozos de 2 cm. Pongan todos los ingredientes en el recipiente y amasen hasta que la pasta se haga una bola. Dejen que la pasta se enfríe antes de seguir el proceso.	Empanadas de manzana, dulces bizcochos, flanes de fruta.
Pasta culinaria (levadura) - amasado	500 g harina	5		Primero mezclen levadura, leche caliente y un poco de azúcar. Añadan harina, azúcar, sal, huevos y margarina blanda. Amasen la pasta hasta que deje de pegarse al recipiente. Dejen que suba durante 30 minutos.	Pan delicioso.
Pasta culinaria (pan) - amasado	700 g harina	5		Mezclen agua caliente con levadura y azúcar. Añadan harina, mantequilla y sal y amasen la pasta durante 1½ minutos. Déjenla subir durante 30 minutos.	Pan.

Ingredientes	Cantidad máxima	Interruptor y velocidad	Accesorio	Procedimiento	Aplicaciones
Pasta culinaria (pastelillos) - batido	500 ml leche	5		Primero viertan la leche en la jarra trituradora y añadan entonces los ingredientes secos. Mezclen los ingredientes aproximadamente durante 1 minuto. Si es necesario, repitan este procedimiento, como máximo, 2 veces. Paren entonces durante unos pocos minutos para permitir que el aparato se enfríe a temperatura ambiente.	Pastelillos, barquillos, crepés.
Pasta culinaria (pizza) - amasado	700 g harina	5	 / 	El mismo procedimiento que la pasta culinaria para pan. Amasen la pasta durante aproximadamente 1 minuto.	Pizzas, tartas.
Pasta culinaria (tartas, empanadas, pudines de carne o fruta) - amasado	300 g harina	5		Usen margarina fría y agua fría. Pongan harina en el recipiente y añadan la margarina cortada a trozos de 2 cm. Mezclen a la velocidad máxima hasta que la pasta se haga migas y añadan entonces agua fría mientras mezclan. Paren tan pronto como la pasta empiece a hacerse una bola. Dejen que la pasta se enfríe antes de seguir el proceso.	Tartas de fruta, pudines de manzana, empanadas, quiches.
Patatas (cocidas) - hacer puré	750 g patatas	2-4		No cuezan demasiado las patatas. La cantidad necesaria de leche depende del tipo de patatas usado. Usen leche caliente (Máximo 80 °C). Añadan lentamente la leche mientras la cuchilla metálica esté girando.	Platos al horno, purés.
Puerros, pepinos, zanahorias - rebanado	1 pieza mínimo	5 / M		Llenen el conducto con puerros, trozos de pepino o zanahorias y presiónenlos cuidadosamente con el empujador	Sopas, ensaladas, quiches.
Queso (Parmesano) - rallado	200 g	5		Usen un trozo de queso Parmesano sin corteza y córtelo a trozos que pasen por el conducto.	Guarniciones, sopas, salsas, platos gratinados.
Queso (Gouda) - rallado	200 g	3		Corten el queso a trozos que pasen por el conducto. Presiónenlo cuidadosamente con el empujador.	Salsas, pizzas, platos gratinados, fondues.
Sopas - triturado	500 ml	5		Usen vegetales cocidos.	Sopas, salsas.
Vegetales - picado	500 g	5		Córtenlos previamente a dados de 3cm y píquenlos con la cuchilla.	Sopas, vegetales crudos ensaladas.
Vegetales y carnes (cocidos) - hacer puré	500 g	5		Para un puré grueso, añadan solo un poco de líquido. Para un puré fino, sigan añadiendo líquido hasta que la mezcla esté suficientemente suave.	Comida para bebés y niños.

Piezas

Los siguientes artículos son accesorios normales :

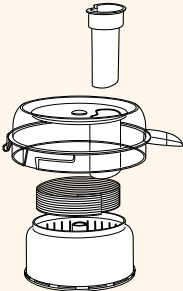
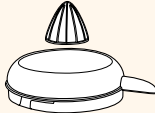
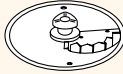

- Recipiente (B)
- Tapa (C)
- Cuchilla ⚡ (G)
- Disco rebanado ⚙ (H)
- Disco rallado grueso ⚙ (I)
- Disco rallado fino ⚙ (J)
- Agitador ⚡ (K)
- Accesorio amasador ⚡ (L)
- Empujador doble (O)
- Caja para almacenar los discos (Q)
- Triturador ⚡ (T-X)
- Espátula (Y)
- Exprimidor 🍷 (AA-AB)
- Licuadora 🌀 (AC-AF)

Están disponibles los siguientes accesorios adicionales :

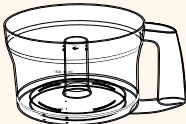
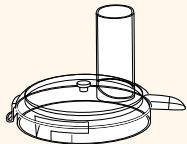


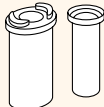


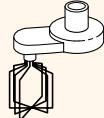

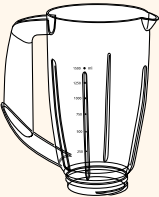



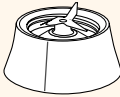

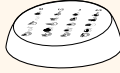


- Disco para rallar patatas (Nº de servicio 4822 690 10139)
- Disco rebanador de una cara (Tipo HR 2912) para patatas a la francesa y, por ejemplo, nabos suecos (Nº de servicio 4822 690 10141).

Pregunten a su proveedor si estos accesorios también están disponibles en su país. Si desean pedir artículos adicionales o para sustitución, mencionen el adecuado número de servicio y / de tipo.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4203 065 61810	4203 065 61820	4203 065 61830
		
		4203 065 61840

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

		
4822 418 10343	4822 422 01336	4203 065 61930
		
4822 462 11055	4203 065 61870	4203 065 61940
		
4203 065 61850	4203 065 61880	4203 065 61950
		
4822 418 10342	4203 065 61890	4203 065 61960
		
4203 065 61860	4203 065 61900	4203 065 61970
		
	4203 065 61920	4203 065 61980
		
		4203 065 61990

¿ No están satisfechos con el modo como funciona el aparato ?

¡ Si el aparato no funciona del modo que esperaban, consulten la siguiente tabla y lean las adecuadas secciones del Modo de Empleo !

Problema :

Posible solución :

El interruptor no funciona

Hagan girar el recipiente y / o la tapa en la dirección indicada y tanto como sea posible (Hasta que oigan un “click”). Asegúrense de que las flechas del recipiente y las del aparato así como las del recipiente y las de la tapa estén encaradas una con la otra (Ver figs. 2 y 6).

Asegúrense de que la jarra trituradora o la tapa roscada han sido adecuadamente colocadas y háganlas girar en la dirección indicada y tanto como sea posible.

El aparato deja repentinamente de funcionar

Es probable que el sistema de desconexión automática haya cortado el suministro de corriente al aparato debido a que este se haya sobrecalentado.

- Desenchufen el aparato de la red.
- Coloquen el interruptor en la posición **O**.
- Dejen que el aparato se enfríe durante 15 minutos.
- Vuelvan a enchufar el aparato a la red.
- Vuelvan a poner en marcha el aparato.

Contacten con su distribuidor Philips o con un autorizado Centro de Servicio Philips de su país si el sistema de desconexión automática se activa repetidamente.

El resultado del picado, rebanado o rallado no es óptimo

Seleccionen la velocidad correcta. Miren las indicaciones del aparato y del Modo de Empleo.

El resultado no es óptimo al agitar huevos

Pueden probar añadiendo un poco de zumo de limón o de sal. Asegúrense de que el agitador y el recipiente estén libres de grasa y seleccionen la velocidad adecuada.

El resultado no es óptimo al batir nata

Usen el agitador. Usen nata fría para batir (Aproximadamente 6 °C).

El agitador se suelta o se dobla

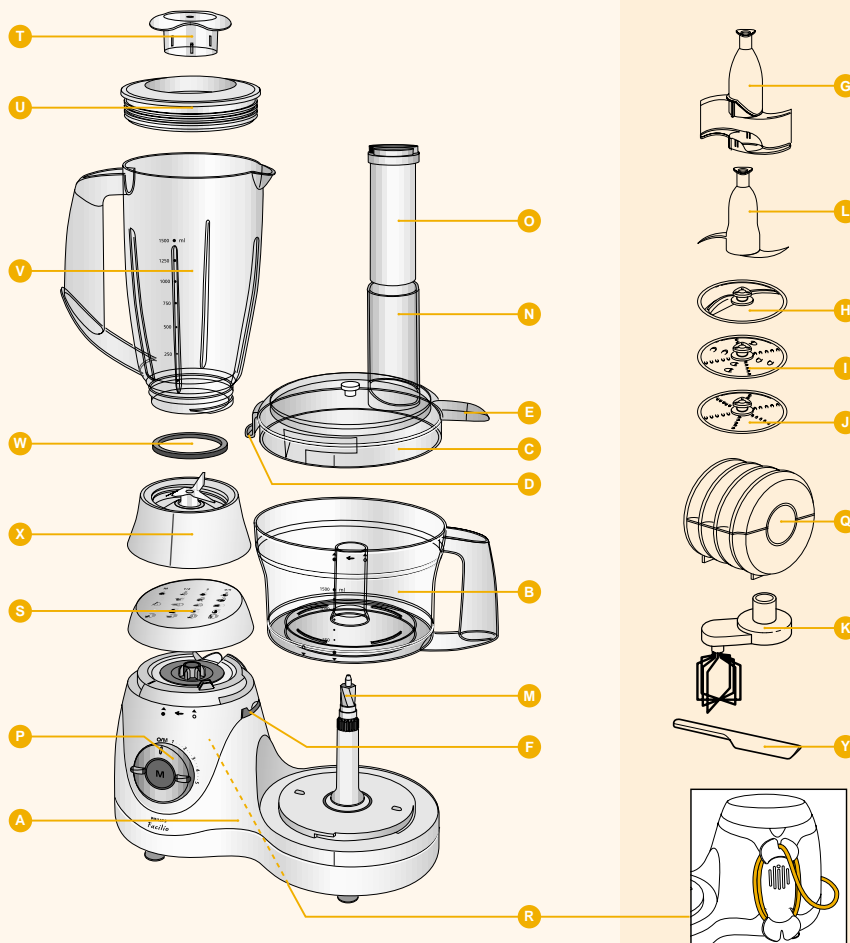
Usen el agitador solo para batir nata, huevos / claras de huevo y líquidos. ¡ No lo usen para preparar pasta culinaria, mezcla para pastelillos o masa !

La masa gira alrededor del recipiente

Sigan cuidadosamente las instrucciones dadas en el Modo de Empleo. No añadan nunca demasiada agua. Usen siempre el accesorio indicado en la tabla. No excedan el indicado tiempo máximo de amasado.

Português

1



Descrição geral (fig. 1)

- A** Unidade do motor
- B** Tigela
- C** Tampa da tigela
- D** Fixação da tampa (activa e desactiva o fecho de segurança)
- E** Aba (tapa a abertura da pega)
- F** Fecho de segurança incorporado
- G** Lâmina
- H** Disco de cortar
- I** Disco de ralar (grosso)
- J** Disco de ralar (fino)
- K** Varas
- L** Batedor
- M** Veio do motor
- N** Tubo
- O** Pressor duplo
- P** Controlo da velocidade
 - O** = Desligado
 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5** controlo da variação de velocidade (1 = velocidade mais baixa; 5 = velocidade mais alta)
- M** = 'Moment'/Batimento (a máquina trabalha nesta posição enquanto manter o botão premido)
- Q** Caixa para guardar os discos
- R** Mola para o fio (para prender o cabo depois de enrolado)
- S** Protecção da unidade de corte (para cobrir o veio motor do copo misturador quando este não estiver a ser utilizado)

Accessórios do copo misturador

- T** Tampão
- U** Cobertura
- V** Copo misturador
- W** Anel vedante de borracha
- X** Unidade de corte
- Y** Espátula

Dispositivo automático de segurança

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

Para evitar danos provocados por sobreaquecimento, este aparelho está equipado com um sistema automático de corte de energia. Se se verificar um sobreaquecimento, esse sistema interrompe o fornecimento de corrente à máquina. Se respeitar as instruções que se seguem, poderá voltar a ligar a máquina após um período de arrefecimento de 15 minutos.

Se a máquina deixar subitamente de trabalhar:

- Retire a ficha da tomada
- Coloque o botão na posição **O**
- Deixe a máquina arrefecer durante 15 minutos
- Volte a ligar à corrente
- Ligue a máquina.

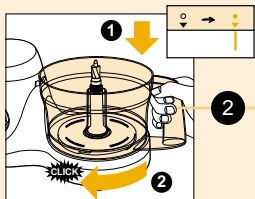
Se o dispositivo automático de segurança disparar sucessivas vezes, queira contactar o seu distribuidor Philips ou um Centro de Serviço Autorizado Philips.

Símbolos na máquina

Do lado esquerdo dos símbolos da máquina, representando as várias **aplicações**, encontrará a indicação do **acessório** a utilizar. Sobre essa indicação apresenta-se, ainda, a velocidade mais adequada para o tipo de aplicação: **M** (= batimento) ou as velocidades de **1 a 5** (ver tabela, pag. 103-105).

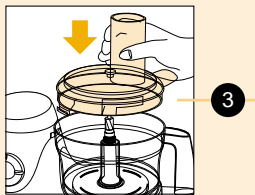
Importante

- Leia cuidadosamente as instruções e observe as ilustrações antes de utilizar o aparelho pela 1ª vez.
- Retire a cobertura de protecção da lâmina sempre que for utilizar a máquina.
- Tenha muito cuidado ao manusear as lâminas e os discos porque se trata de peças metálicas muito afiadas.
- Antes da primeira utilização, lave todas as peças que entrem em contacto com os alimentos a processar.
- Coloque a tampa na tigela, na posição correcta. O fecho de segurança incorporado ficará desbloqueado e a máquina estará pronta a ser ligada.
- **Se o copo misturador e a tigela estiverem correctamente colocados, só trabalhará o copo misturador.**
- Nunca deixe a máquina a trabalhar sozinha.
- Nunca permita que as crianças mexam na máquina.
- Quando estiver a bater ou a misturar líquidos, não exceda os limites máximos indicados na tigela ou no copo misturador (linha superior da escala).
- Não exceda as quantidades máximas e os tempos de processamento indicados na tabela.
- Não retire a tampa da máquina sem verificar se todas as peças rotativas estão totalmente imobilizadas.
- Nunca ponha a mão ou objectos (p.ex. uma espátula) dentro do tubo dos alimentos com a máquina em funcionamento. Sirva-se unicamente do acessório (pressor duplo) fornecido para empurrar os alimentos.
- Nunca ponha a mão ou objectos (p.ex. uma espátula) dentro do copo misturador sem antes desligar a máquina.
- Nunca mergulhe o corpo da máquina em água ou outro líquido. Também não deverá enxaguá-la.
- Quando terminar, retire a ficha da tomada de corrente.
- Se o cabo eléctrico deste aparelho estiver danificado, apenas deverá ser substituído pela Philips ou pelos seus serviços de assistência, uma vez que serão necessárias ferramentas especiais e/ou peças.
- Guarde estas instruções para uma eventual consulta futura.



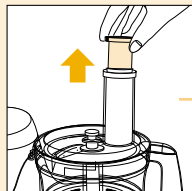
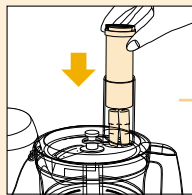
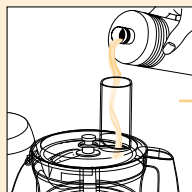
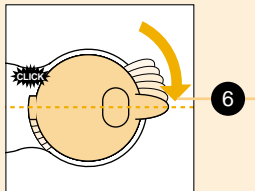
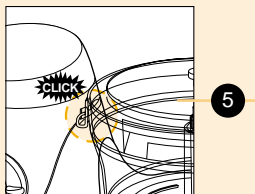
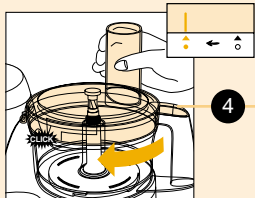
Colocação da tigela (B) (fig. 2)

- Coloque a tigela sobre a máquina conforme indicado (1)
- Rode a pega na direcção da seta até sentir a tigela prender e ouvir um 'clique' (2).



Colocação da tampa (C)

- Coloque a tampa na tigela conforme se indica na fig. 3.
- Rode a tampa, exercendo alguma força, na direcção da seta, até a sentir prender e ouvir um 'clique' (fig. 4-5).
- Certifique-se que a marca da tampa e a seta da tigela ficam em posições opostas uma à outra. A aba da tampa ficará a tapar a abertura da pega da tigela (fig. 6).



Tubo (N) e pressor dos alimentos (O)

- Sirva-se do tubo para adicionar os ingredientes, líquidos ou sólidos (fig. 7).
- Sirva-se do pressor para empurrar os ingredientes dentro do tubo (fig. 8).
- Durante o processamento, o pressor pode ser mantido sobre os alimentos a servir de tampão. Evitar-se-á, assim, derrames e salpicos bem como a formação de poeiras.
- O pressor tem um segundo pressor mais pequeno.
- Este pressor pequeno pode ser retirado (fig. 9) para estreitar o tubo dos alimentos.
- Um tubo dos alimentos mais estreito poderá ser útil quando se pretende cortar cenouras, por exemplo, ou quando a quantidade de alimentos utilizada é muito pequena para o tubo normal.

Tenha em atenção que só deverá utilizar o pressor mais pequeno quando o pressor maior estiver colocado dentro do tubo para os alimentos.

Fecho de segurança incorporado (F)

O motor e os acessórios apresentam algumas marcas indicadoras. A máquina só funciona se a seta do aparelho estiver colocada exactamente na direcção oposta à marca da tampa (C) e dos outros acessórios. Nessa posição, a aba da tampa e os acessórios cobrirão a abertura da pega da tigela.

Como utilizar a máquina

Nota: a máquina só trabalha se

- A protecção da unidade de corte (S) ou o copo misturador (T-X) estiverem montados correctamente sobre a unidade do motor (A) e
- A tigela (B) e os acessórios (tampa (C), espremedor ou acessórios para sumos) estiverem colocados sobre o motor de acordo com as instruções deste modo de emprego.
- Se o copo misturador e a tigela estiverem correctamente colocados, só o copo misturador entrará em funcionamento.

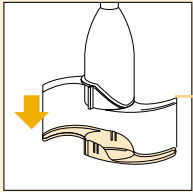
Coloque o botão da velocidade (P) na posição indicada nas tabelas das pág. 103 e 105 e ligue a máquina. Se tiver dúvidas sobre a velocidade adequada, seleccione sempre a velocidade mais alta (posição 5).

Lâmina (G) §

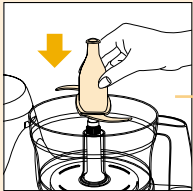
Tenha cuidado: os rebordos da lâmina são muito afiados!

- A lâmina pode ser usada para cortar, bater, misturar, reduzir a puré e preparar massas fôfas, massa de bolacha ou massas estaladiças.

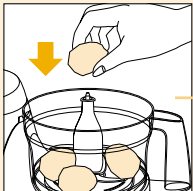
- Retire a protecção da lâmina antes de a usar (fig. 10).
- Coloque a tigela sobre a unidade do motor (fig. 2) e encaixe a lâmina no veio motor (fig. 11).
- Ponha os ingredientes na tigela (fig. 12).
- Aperte a tampa da tigela e introduza o pressor no tubo dos alimentos.



10



11

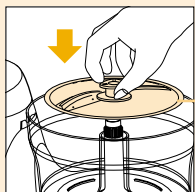


12

- Seleccione a velocidade pretendida (botão P), conforme indicação da tabela, e ligue a máquina. Se tiver dúvidas sobre a velocidade mais adequada, opte sempre pela velocidade mais alta (posição 5)
- As aplicações/receitas mencionadas na tabela ficam prontas em 10 a 60 segundos.

Sugestões:

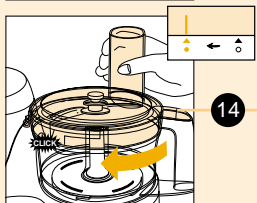
- Não é conveniente cortar pedaços muito grandes com a lâmina; antes de deitar os alimentos na tigela, corte-os previamente em pedaços com cerca de 3 cm.
- A máquina trabalha muito depressa; faça-a funcionar por períodos curtos, mesmo quando se serve da posição de batimento (M), para evitar que os alimentos fiquem demasiado picados.
- Se estiver a cortar queijo (curado, duro), não deixe a máquina a trabalhar durante muito tempo; o queijo poderá aquecer muito, começar a derreter e ficar com grumos.
- Se ficarem alimentos presos na lâmina ou se ficarem restos de comida agarrados às paredes da tigela:
 - comece por desligar a máquina;
 - retire a tampa da tigela;
 - retire os alimentos da lâmina ou da tigela com o auxílio da espátula.
- Não corte alimentos muito duros, tais como grãos de café, avelãs e cubos de gelo porque poderão deixar a lâmina romba. Consulte a tabela fornecida neste manual e verifique as velocidades e tempos correctos.



13

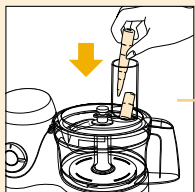
Disco para cortar (H) e discos para ralar (I, grosseiro) e (J, fino)

Tenha cuidado com os discos: os rebordos são muito afiados!
Segure os discos apenas pela peça central de plástico.

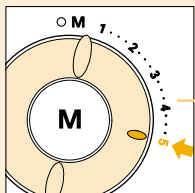


14

- Coloque a tigela sobre a unidade do motor (fig. 2).
- Coloque o disco para cortar ou o disco para ralar em posição (fig. 13).
- Coloque a tampa na tigela (fig. 14).
- Ponha os ingredientes no tubo dos alimentos (fig. 15).
- Introduza o pressor no tubo e empurre os alimentos fazendo um pouco de pressão.
- Para ralar e cortar: seleccione a velocidade **5** (velocidade máxima) (fig. 16).
- Se quiser cortar legumes ou fruta madura, também poderá seleccionar uma velocidade mais baixa. Consulte a tabela.
- Vá comprimindo e empurrando suavemente os alimentos através do tubo (fig. 17). Aconselha-se a utilização do tubo mais estreito e do pressor mais pequeno para cortar cenouras, por exemplo.



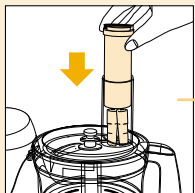
15



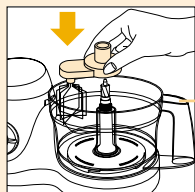
16

Sugestões:

- Antes de deitar os alimentos, corte-os previamente de modo a caberem no tubo.
- Para obter melhores resultados, é conveniente encher o tubo.
- Se tiver que trabalhar grandes quantidades, faça-o por fases e vá esvaziando a tigela entre os vários processamentos.



17

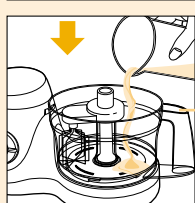


18

Batedeira (K)

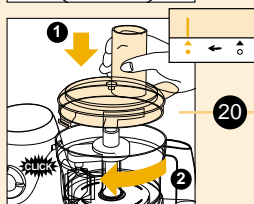
A batedeira pode servir para bater ovos, claras, coberturas para sobremesas, fazer pudins instantâneos e bater natas.

Não se sirva da batedeira para fazer massas para bolos!

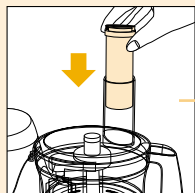


19

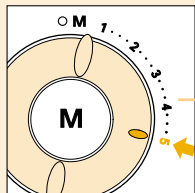
- Coloque a tigela sobre a unidade do motor (fig. 2) e introduza o batedor no veio (fig. 18).
- Coloque os ingredientes na tigela (fig. 19) e aperte a tampa da tigela (fig. 20).
- Coloque o pressor no tubo dos alimentos para o vedar (fig. 21).
- Seleccione a velocidade (botão P) de acordo com o indicado nas tabelas e ligue a máquina. Se tiver dúvidas quanto à velocidade mais adequada, seleccione sempre a velocidade mais alta (posição 5) (fig. 22).
- As aplicações/receitas mencionadas na tabela ficam prontas em 2 a 5 minutos.



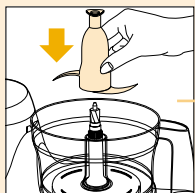
20



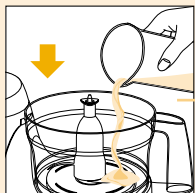
21



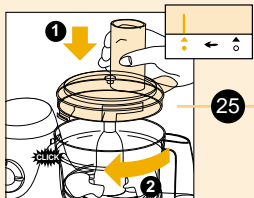
22



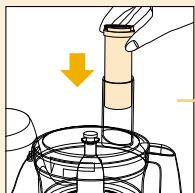
23



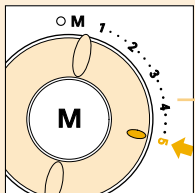
24



25



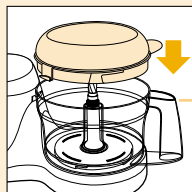
26



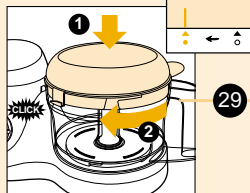
27

Varas de amassar (L)

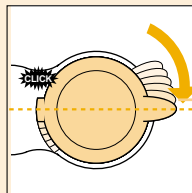
- As varas de amassar podem ser utilizadas para bater massa de pão e para outros tipos de massas e misturas para bolos.
- Coloque a tigela sobre a unidade do motor (fig. 2) e encaixe as varas no veio do motor (fig. 23).
- Coloque os ingredientes na tigela (fig. 24) e aperte a tampa (fig. 25).
- Coloque o pressor no tubo dos alimentos para o vedar (fig. 26).
- Posicione o botão selector da velocidade (P) em 5 (= velocidade máxima) (fig. 27). A massa ou a mistura para bolos ficarão prontas passados 1 a 3 minutos.



28

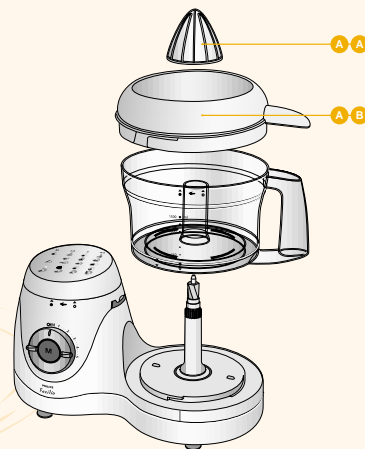


29



30

Espremedor de citrinos, descrição geral



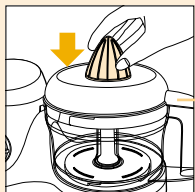
Accessórios do espremedor de citrinos

- A A Cone
- A B Crivo

Os acessórios do espremedor de citrinos só podem ser usados com a máquina Philips HR 7727.

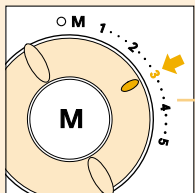
Montagem

- Coloque a tigela sobre a unidade do motor (fig. 2) e ponha o crivo (AB) na tigela (fig. 28).
- Rode o crivo na direcção da seta (fig. 29) até encaixar o fecho de segurança na unidade do motor. Certifique-se que a aba do crivo fica a cobrir completamente a abertura da pega da tigela (fig. 30).



31

- Coloque o cone (AA) em posição (fig. 31) e pressione ligeiramente para o encaixar.
- Ligue a máquina e posicione na velocidade 3 (fig. 32).
- Coloque a fruta cortada ao meio sobre o cone em movimento, fazendo pressão (fig. 33).
- De vez em quando, alivie a pressão para retirar a polpa que se vai juntando no crivo. Quando o fizer, desligue a máquina e retire a tigela com o cone e o crivo.



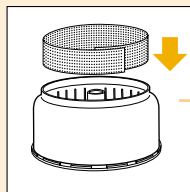
32

Após a utilização

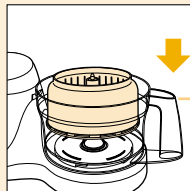
- Retire a tigela com os acessórios do espremedor para evitar que o sumo pingue para dentro da máquina.
- Retire a polpa do cone e do crivo.
- Enxague a tigela, o cone e o crivo logo após a utilização. Poderá, depois, lavá-los em água quente com um pouco de detergente ou meter na máquina da loiça. Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esfregões, etc.
- Certos ingredientes poderão dar origem à descoloração da camada exterior dos acessórios. Não há problema; essa descoloração vai desaparecendo com o tempo.



33

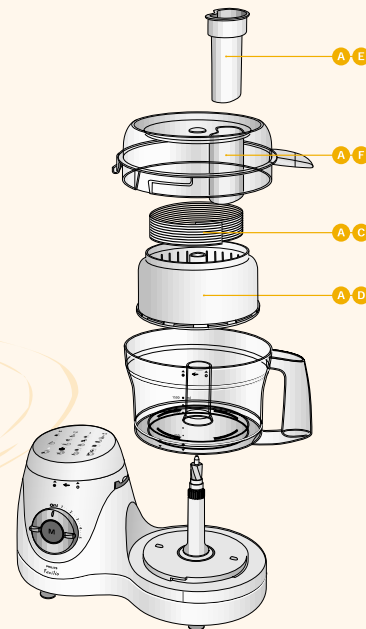


34



35

Extractor de sumos , descrição geral



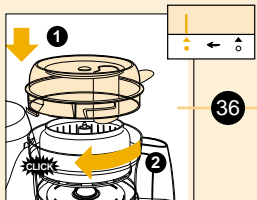
Acessórios do extractor de sumos

- | | |
|--------------------|-------------|
| A C Filtro | A E Pressor |
| A D Crivo da polpa | A F Tampa |

Os acessórios do extractor de sumos só podem ser utilizados na máquina Philips HR 7727.

Montagem

- Coloque a tigela sobre a unidade do motor (fig. 2).
- Coloque o filtro (AC) sobre o crivo (AD) (fig. 34).
- Coloque o crivo da polpa na posição correcta (fig. 35).



36

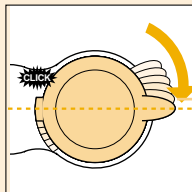
- Coloque a tampa (AF) sobre a tigela. Rode a tampa na direcção da seta até encaixar o fecho de segurança na unidade do motor (fig. 36). Certifique-se que a aba da tampa fica a cobrir completamente a abertura da pega da tigela (fig. 37).

Como utilizar o extractor de sumos

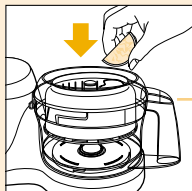
- Ligue a máquina e selecione a velocidade mais alta (posição 5).
- Deite a fruta ou os legumes no extractor de sumos, através do tubo (fig. 38).
- Empurre a fruta ou os legumes com firmeza, utilizando o pressor. Mantenha o pressor dentro do tubo para evitar derrames ou salpicos (fig. 39).
- Deixe a máquina trabalhar durante mais 20 segundos para extrair todo o sumo.
- Para evitar que o sumo verta para dentro da máquina, retire a tigela com os acessórios logo após a sua utilização (fig. 40).

Sugestões:

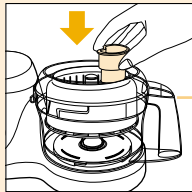
- Antes de se servir do extractor de sumos:
 - corte as cenouras, os rabanetes, etc.;
 - descasque os citrinos, o ananás, o melão, etc.;
 - tire o caroço às cerejas, às ameixas, damascos, pêssegos, etc.
- Ligue sempre primeiro a máquina antes de colocar a fruta no extractor de sumos.
- De vez em quando, desligue a máquina para retirar a polpa acumulada no crivo e no filtro.
- Não processe grandes quantidades de uma só vez. Desligue a máquina se ela começar a vibrar muito e limpe o crivo e o filtro antes de voltar a ligar.



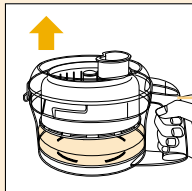
37



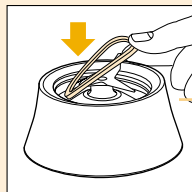
38



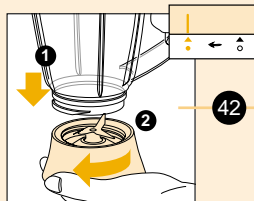
39



40



41



42

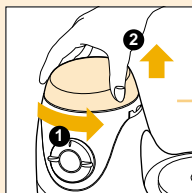
Liquidificador (T - X) □

Importante:

- A máquina pode ser usada com ou sem o copo misturador acoplado ao motor. Se utilizar a máquina sem o copo misturador, ela não funcionará se a protecção da lâmina (S) não estiver colocada sobre o encaixe de acoplamento do copo.
- Antes de utilizar: não ligue a ficha na tomada de corrente sem ter colocado antes o copo misturador (V), a tampa (U) e a lâmina de corte (X) na unidade do motor, na posição correcta.
- Após a utilização: desligue da corrente antes de retirar o copo misturador da unidade do motor.
- O liquidificador pode ser utilizado para fazer purés finos e para misturar ingredientes. Serve para sopas, molhos, batidos, comida para bebés, vegetais, fruta, massas leves, purés, etc. Se necessário, corte os alimentos sólidos em pedaços pequenos antes de os colocar no copo misturador.
- Não encha o copo misturador com ingredientes que estejam a uma temperatura superior a 80°C.
- Para evitar derrames, não deite mais de 1.5 litros de líquido no copo misturador.
- Nunca retire a tampa com o copo em funcionamento.

Montagem e desmontagem

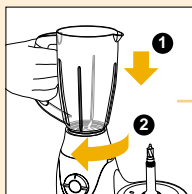
- Coloque o anel vedante de borracha (W) à volta do rebordo da unidade de corte (X) (fig. 41).
- Rode a unidade de corte para a esquerda para lhe acoplar o copo misturador (V) (fig. 42). Certifique-se que fica bem firme.



43

- Retire a protecção da unidade de corte (S) (fig. 43).
- Coloque o copo misturador no orifício de acoplamento e rode na direcção da seta até ficar preso (fig. 44).

Aviso: não faça demasiada força sobre a pega do copo misturador.

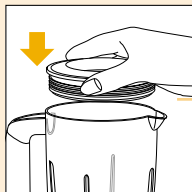


44

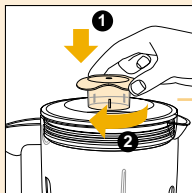
- Encaixe a tampa no seu lugar (fig. 45).
- Encaixe o tampão, empurrando-o com firmeza e rodando na direcção das setas até ficar bem preso (fig. 46).
- Para retirar o copo, siga estas instruções pela ordem inversa e na direcção contrária.

Como utilizar o liquidificador

- Deite os ingredientes no copo misturador (fig. 47).



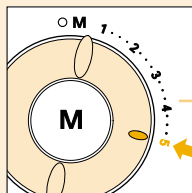
45



46

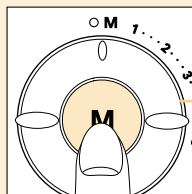


47

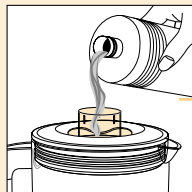


48

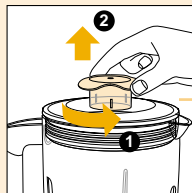
- Ligue a máquina na velocidade recomendada (fig. 48) ou premindo o botão de batimento (M) (fig. 49). Se tiver dúvidas quanto à velocidade a aplicar, selecione sempre a velocidade mais alta (posição 5). Consulte a tabela para verificar a velocidade e tempos adequados.
- As aplicações/receitas mencionadas na tabela ficam prontas entre 10 segundos a 2 minutos.



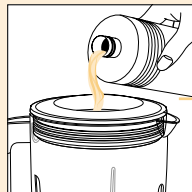
49



50



51

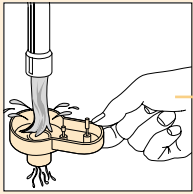


52

Sugestões:

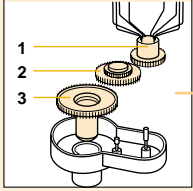
- Os ingredientes líquidos (por exemplo, o óleo para fazer maionese) podem ser deitados no copo misturador através da abertura do tampão que foi colocado na tampa virado para baixo (fig. 50).
- A abertura da tampa pode ser usada para juntar ingredientes com a máquina em funcionamento. Para isso, desaperte o tampão e retire-o da tampa (fig. 51-52).
- Quanto mais tempo deixar a máquina trabalhar, mais finos serão os resultados.
- De vez em quando poderá ser necessário desligar a máquina para retirar alguns restos que se tenham acumulado no interior do copo.
- Desligue a máquina e retire a ficha da tomada.
- Retire o tampão e a tampa.
- Remova os alimentos que estejam pegados no interior do copo misturador com a ajuda duma espátula macia. Mantenha a espátula a uma distância segura da lâmina (cerca de 2 cm).

Limpeza



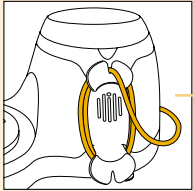
53

- Antes de limpar a unidade do motor, retire sempre primeiro a ficha da tomada de corrente.
- A unidade do motor pode ser limpa com um pano húmido.
Nunca mergulhe a unidade do motor em água nem a enxague à torneira.



54












- Lave todas as peças que estiveram em contacto com os alimentos em água quente com detergente para a loiça, imediatamente após a sua utilização.
- Tome muita atenção quando lavar a lâmina, a unidade de corte do liquidificador e o disco de cortar. Os seus rebordos são muito afiados!



55

- Tenha cuidado para não deixar as partes cortantes da lâmina e do disco entrarem em contacto com objectos duros que as possam tornar rombas.
- A batedeira pode ser desmontada para facilitar a limpeza das peças (fig. 53-54).
- Certos ingredientes poderão ocasionar a descoloração da camada exterior dos acessórios. Não há nenhum mal nisso; regra geral, essa descoloração tende a desaparecer com o tempo.
- Enrole o fio (excedente) no encaixe próprio na parte de trás da máquina (fig. 55).

Ingredientes	Quant.máx.	Velocid.	Acessório	Procedimento	Aplicação
Maçãs , cenouras, aipo - ralar/cortar	500 gr	5 / M		Cortar a fruta/legumes em pedaços que caibam dentro do tubo. Encher o tubo com os pedaços, empurrando ligeiramente com o pressor.	Saladas, legumes crus.
Maçãs , cenouras, aipo, uvas	500 gr	5		Cortar a fruta/legumes em pedaços que caibam dentro do tubo e comprimir no extractor de sumos com a ajuda do pressor.	Cocktails de legumes ou de frutas
Massa (panquecas) - bater	5 dl de leite	5		Comece por deitar o leite no copo misturador, juntando em seguida os ingredientes sólidos. Misture durante cerca de 1 minuto. Se necessário, repita a operação até um máx. de 2 vezes. Interrompa por uns instantes para permitir que a máquina arrefeça para a temperatura ambiente.	Panquecas, waffles, crepes
Sobras de pão - ralar	100 gr	5		O pão deve estar seco e duro.	Pratos gratinados ou ralados
Creme de manteiga (creme pasteleiro)	300 gr	5		Para melhores resultados, use manteiga amolecida.	Sobremesas, pastelaria, coberturas
Queijo (Parmesão) - ralar	200 gr	5		Use um pedaço de queijo Parmesão, sem casca e corte em pedaços que caibam no tubo.	Guarnições, sopas, molhos, pratos gratinados
Queijo (Gouda) - ralar	200 gr	3		Corte o queijo em pedaços que caibam no tubo. Comprima cuidadosamente com o pressor.	Molhos, pizzas, pratos gratinados, fondue
Chocolate - cortar	200 gr	M / 5		Use chocolate simples, duro. Parta-o em pedaços com cerca de 2 cm. Use a posição de batimento (M) nos primeiros segundos e depois mude para a velocidade máxima para cortar muito finamente.	Guarnições, molhos, pastelaria, pudins, mousses
Massa (tartes, empadões, empadinhas) - amassar	300 gr de farinha	5		A margarina e a água devem estar frias. Deite a farinha na tigela e adicione a margarina cortada em pedaços de 2 cm. Bata a mistura na velocidade máxima até a massa ficar grumosa e, em seguida, junte a água fria, mexendo sempre. Deixe de bater logo que a massa começar a formar uma bola. Deixe a massa arrefecer antes de continuar.	Tartes de fruta, tartes de maçã, empadas, quiches
Massa (pão) - amassar	700 gr de farinha	5		Misture água quente com fermento e açúcar. Adicione farinha, manteiga e sal e bata durante aprox. 90 seg. Deixe levedar por 30 minutos.	Pão
Massa (pizza) - amassar	700 gr de farinha	5		O mesmo procedimento descrito no parágrafo anterior. Bata cerca de 1 minuto.	Pizzas, tartes

Ingredientes	Quant.máx.	Velocid.	Acessório	Procedimento	Aplicação
Massa (levedada) - amassar	500 gr de farinha	5		Comece por misturar o fermento, o leite quente e algum açúcar. Junte farinha, açúcar, sal, ovos e margarina amolecida. Bata até a massa começar a desprender-se das paredes da tigela (cerca de 1 minuto). Deixe a levedar durante 30 minutos.	Pão de 1ª
Massa (de bolacha) - amassar	500 gr	5		Use margarina fria, cortada em pedaços de 2 cm. Coloque todos os ingredientes na tigela e bata até a massa fazer uma bola. Deixe a massa arrefecer antes de voltar a trabalhá-la.	Tartes de maçã, biscoitos, pudins de fruta, pudim flan
Claras - bater	4 claras de ovos	4 - 5		Os ovos devem estar à temperatura ambiente. Nota: Use pelo menos duas claras.	Pudins, suflês, merengues
Fruta (p.ex. maçãs, pêssegos, bananas) - cortar	500 gr	M		Sugestão: Junte um pouco de sumo de limão para evitar que a fruta escureça. Adicione algum líquido para obter um puré mais macio.	Saladas Molhos, compotas, pudins, comida para bebé
- reduzir a puré	700 gr	5			
Ervas (p.ex. salsa) - picar	min. 75 gr	5 / M		Lave e seque as ervas antes de as picar.	Molhos, sopas, guarnições, manteiga de ervas aromáticas
Alho-porro , pepino, cenouras - cortar	mín. 1 peça	5 / M		Encha o tubo dos alimentos com alho-porro, pedaços de pepino ou cenouras e empurre com o auxílio do pressor.	Sopas, saladas, quiches
Limão , laranjas e toranjas - espremer	1 kg de fruta	3		Corte a fruta ao meio e pressione-a contra o cone do espremedor de citrinos.	Sumos, bebidas vitaminadas, sorvetes
Maionese - emulsionar	3 ovos	2 - 5		Os ingredientes devem estar todos à temperatura ambiente. Nota: use pelo menos um ovo grande, dois ovos pequenos ou duas gemas grandes.	Batatas fritas em palitos, saladas, fondue, guarnições e molhos para grelhados
Carnes, peixe, aves - carne limpa	500 gr	5 / M		Comece por retirar os nervos, os ossos ou as espinhas. Corte a carne/peixe em cubos de 3 cm. Use o botão de batimento para obter um picado mais grosseiro.	Bife tártaro, hamburgueres, carne picada
- carne com nervo	400 gr	5 / M			

Ingredientes	Quant.máx.	Velocid.	Acessório	Procedimento	Aplicação
Batidos - misturar	2.5 dl de leite	5		Reduza a fruta a puré (p.ex. bananas, morangos) juntamente com açúcar e sumo de limão. Junte leite e um pouco de gelado. Misture bem.	
Mistura (cremosa) - bater	3 ovos	1 / 5	 / 	Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Bata a mistura de ovos e açúcar na velocidade máxima até ficar consistente. Adicione a farinha peneirada. Continue a bater cuidadosamente na velocidade 1.	Bolos esponjosos, pãezinhos, pastelaria
Mistura (para bolos) - misturar	4 ovos	5		Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Misture a manteiga amolecida e o açúcar até obter uma mistura macia e cremosa. Junte leite, ovos e farinha.	Vários bolos
Nozes - picar	250 gr	5 / M		Use a função de batimento (M) para cortar grosseiramente ou a velocidade máxima para cortar finamente.	Saladas, pão, pasta de amêndoa, pudins
Cebolas - picar	500 gr	5 / M		Descasque as cebolas e corte-as em quartos. Nota: use pelo menos 100 gr.	Saladas, alimentos cozinhados
- cortar	500 gr	5 / M		Descasque as cebolas e corte-as de modo a caberem no tubo dos alimentos. Nota: use pelo menos 100 gr.	
Ervilhas, feijão (cozidos) - reduzir a puré	500 gr	5		Use feijão ou ervilhas já cozidos. Se necessário, junte um pouco de líquido para melhorar a consistência.	Purés, sopas
Batatas, cozidas - reduzir a puré	750 gr	2 - 4		Não coza as batatas em demasia. A quantidade de leite necessária depende do tipo de batatas utilizadas. O leite deve estar quente (máx. 80°C). Junte o leite aos poucos, com a lâmina em movimento.	Pratos de ir ao forno, purés
Sopas - misturar	5 dl	5		Os vegetais devem estar cozidos.	Sopas, molhos
Legumes - cortar	500 gr	5		Corte previamente em cubos com 3 cm e corte na máquina.	Sopas, legumes crus, saladas
Legumes e carne (cozidos) - reduzir a puré	500 gr	5		Para obter um puré mais grosseiro, junte apenas um pouco de líquido. Para obter um puré mais fino, vá juntando líquido até a mistura ficar mais macia.	Comida para bebés e crianças pequenas
Natas - bater	4 dl	2 - 4		As natas devem estar no frigorífico até à hora de servirem. Nota: use pelo menos 1.25 dl de natas.	Guarnições, cremes, pastelaria, mistura para gelados

Peças

Os itens seguintes são considerados acessórios standard:

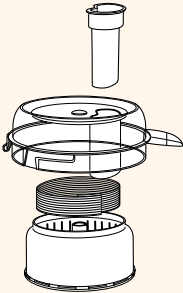
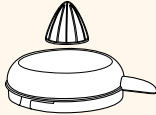
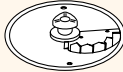


- Tigela (B)
- Tapa (C)
- Lâmina (G)
- Disco de cortar (H)
- Disco de ralar (I) (grosso) (I)
- Disco de ralar (J) (fino) (J)
- Batedeira (K)
- Varas de amassar (L)
- Pressor duplo (O)
- Caixa para guardar os discos (Q)
- Liquidificador (T-X)
- Espátula (Y)
- Espremedor de citrinos (AA-AB)
- Extractor de sumos (AC-AF) (A)

Poderá adquirir o seguinte acessório:

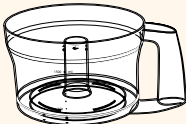
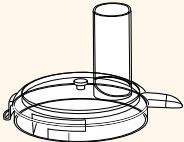


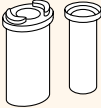


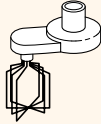

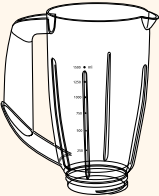


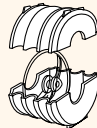


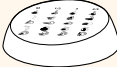

- Disco para ralar batata (código nº 4822 690 10139)
- disco de cortar de uma face para cortar batatas aos palitos HR 2912 (código nº 4822 690 10141)

Pergunte no seu fornecedor habitual se tem este acessório à venda. Se pretender encomendar peças extra ou de substituição, indique o código de serviço e/ou a referência da peça.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

	 4203 065 61820	 4203 065 61830
		 4203 065 61840

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

 4822 418 10343	 4822 422 01336	 4203 065 61930
 4822 462 11055	 4203 065 61870	 4203 065 61940
 4203 065 61850	 4203 065 61880	 4203 065 61950
 4822 418 10342	 4203 065 61890	 4203 065 61960
 4203 065 61860	 4203 065 61900	 4203 065 61970
	 4203 065 61920	 4203 065 61990

Não está satisfeita com os resultados obtidos?

Se a máquina não funcionar como esperava, queira consultar a tabela que se segue e ler os capítulos correspondentes neste modo de emprego!

Problema:

Possível solução:

A máquina parou de trabalhar subitamente

O botão de arranque não funciona Rode a tigela e/ou a tampa na direcção indicada (até ouvir um 'clique').

Certifique-se que as setas da tigela e da máquina bem como as da tigela e da tampa ficam colocadas na direcção oposta uma da outra (ver fig. 2 e 6).

Verifique se o copo misturador ou a protecção da unidade de corte estão bem colocados e rode-os na direcção indicada tanto quanto for possível.

Os alimentos não ficam bem picados

Provavelmente, o dispositivo automático de segurança cortou a corrente porque a máquina entrou em sobreaquecimento.

- Desligue a máquina
- Coloque o botão em **O**
- Deixe arrefecer durante 15 minutos
- Volte a ligar à corrente
- Ponha a máquina a trabalhar

Se o dispositivo automático de segurança disparar sucessivas vezes, queira contactar o seu Distribuidor Philips ou um Centro de Serviço Autorizado Philips.

Os ovos não ficam bem batidos

Seleccione a velocidade correcta. Verifique ralados ou cortados as indicações dadas na máquina e neste modo de emprego.

Experimente juntar um pouco de sumo de limão ou de sal. Certifique-se que a batedeira e a tigela não têm gordura e seleccione uma velocidade mais adequada.

As natas não ficam bem batidas

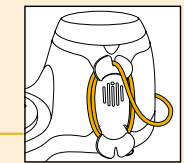
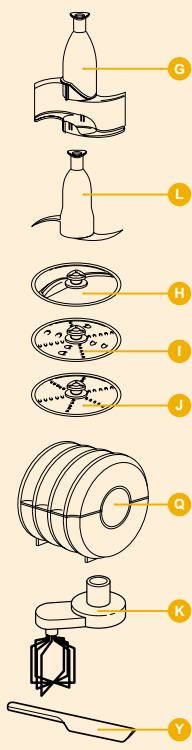
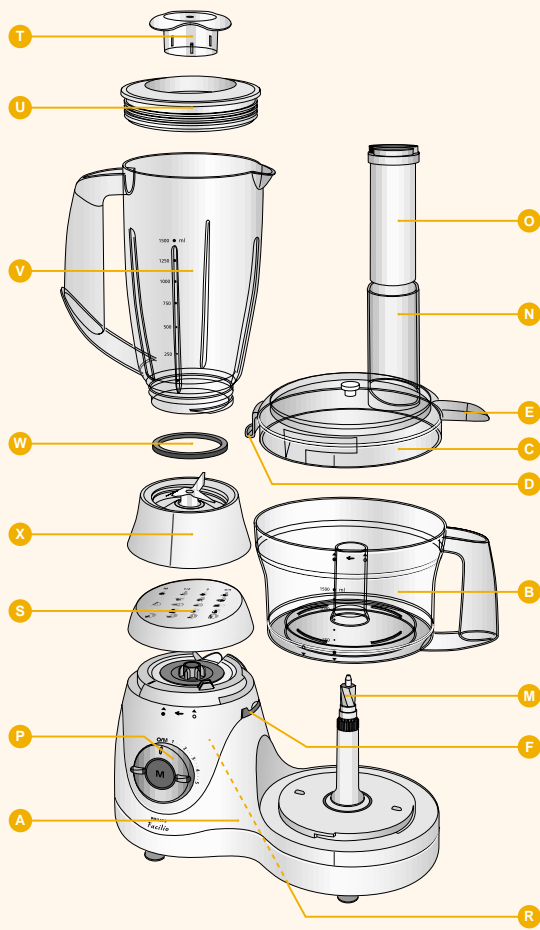
Use a batedeira. As natas devem estar bem frias (aproximadamente 6°C).

A batedeira escorrega ou dobra-se

Use a batedeira apenas para bater natas, ovos, claras e líquidos. Não utilize para preparar massas, misturas para bolos ou massa de pão!

A massa fica espalhada pela tigela

Siga as instruções fornecidas com toda a atenção. Nunca junte água em demasia. Use sempre o acessório indicado na tabela. Não exceda os tempos máximos recomendados.



Γενική περιγραφή (εικ.1)

- A** Μονάδα μοτέρ
- B** Μπολ
- C** Καπάκι μπολ
- D** Ασφάλεια (ενεργοποιεί και απενεργοποιεί το κλειδώμα ασφαλείας)
- E** Προέκταση (καλύπτει το άνοιγμα στο χερούλι)
- F** Ενσωματωμένο κλειδώμα ασφαλείας
- G** Λεπίδα κοπής
- H** Δίσκος κοπής σε φέτες
- I** Δίσκος τριψίματος (χοντρό τρίψιμο/άλεσμα)
- J** Δίσκος τριψίματος (ψιλό τρίψιμο/άλεσμα)
- K** Χτυπητήρι
- L** Εξάρτημα ζυμώνματος
- M** Αξονας λειτουργίας
- N** Χωνί τροφοδοσίας τροφίμων
- O** Εξάρτημα ώθησης τροφίμων
- P** Διακόπτης ελέγχου ταχύτητας λειτουργίας
- Q** O= off
- R** 1-2-3-4-5 έλεγχος μεταβολής ταχύτητας λειτουργίας (1= χαμηλότερη ταχύτητα, 5= υψηλότερη ταχύτητα)
- S** M= κουμπί στιγμιαίας/διακεκομμένης λειτουργίας (η συσκευή λειτουργεί όσο το κουμπί είναι πιεσμένο)
- T** Θήκη αποθήκευσης δίσκων κοπής
- U** Σφιγκτήρας καλωδίου (για τη συγκράτηση του καλωδίου όταν είναι μαζεμένο)
- V** Βιδωτό καπάκι (για να κλείνετε την οπή προσάρτησης της κανάτας του μπλέντερ όταν δεν το χρησιμοποιείτε)
- W** X
- Y**

Εξαρτήματα Μπλέντερ

- T** Τάπα
- U** Καπάκι
- V** Κανάτα μπλέντερ
- W** Λαστιχένιος δακτύλιος στεγανοποίησης
- X** Μονάδα κοπής
- Y** Σπάτουλα

Αυτόματη διακοπή λειτουργίας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες αυτές πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Για να αποφευχθεί βλάβη λόγω υπερθέρμανσης, η συσκευή έχει εξοπλιστεί με ένα αυτόματα σύστημα διακοπής λειτουργίας. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, το σύστημα αυτό θα διακόψει αυτόματα την παροχή ρεύματος στη συσκευή. Ακολουθώντας τις οδηγίες που αναφέρονται στη συνέχεια, μπορείτε να ανάψετε ξανά τη συσκευή σας αφού την αφήσετε να κρυώσει για 15 λεπτά.

Εάν η συσκευή σας σταματήσει ξαφνικά να λειτουργεί:

- Βγάλτε το φως της συσκευής από την πρίζα του ρεύματος.
- Τοποθετήστε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση 0.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 15 λεπτά.
- Ξανασυνδέστε το φως της συσκευής στην πρίζα του ρεύματος.
- Ανάψτε και πάλι τη συσκευή.

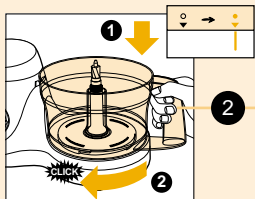
Σε περίπτωση που το σύστημα αυτόματης διακοπής λειτουργίας της συσκευής ενεργοποιείται συχνά, παρακαλούμε απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπο της Philips ή σε κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις Philips.

Σύμβολα της συσκευής

Στην αριστερή πλευρά των συμβόλων που απεικονίζονται επάνω στη συσκευή και αναπαριστούν τις διάφορες **λειτουργίες** θα βρείτε μια εικόνα με τα εξαρτήματα που πρέπει να χρησιμοποιούνται για κάθε λειτουργία. Πάνω από την εικόνα θα βρείτε ενδείξεις που υποδεικνύουν την πιο κατάλληλη ταχύτητα για την αντίστοιχη λειτουργία: **M** (= διακεκομμένη ταχύτητα λειτουργίας) ή **1** έως **5** (δείτε τον πίνακα στις σελίδες 118-121).

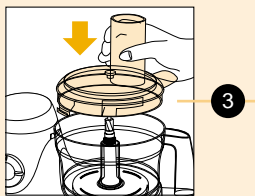
Σημαντικές πληροφορίες

- Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης και συμβουλευτείτε τις εικόνες πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα της λεπίδας κοπής κάθε φορά που τη χρησιμοποιείτε.
- **Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κάθε φορά που πιάνετε τη λεπίδα κοπής, το μαχαίρι του μπλέντερ και τους δίσκους κοπής. Τα εξαρτήματα αυτά είναι πολύ κοφτερά!**
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε προσεκτικά τα μέρη της συσκευής που θα έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
- Τοποθετήστε στη σωστή θέση το καπάκι επάνω στο μπολ της συσκευής. Το ενσωματωμένο κλειδώμα ασφαλείας θα απαφαλιστεί επιτρέποντάς σας να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία της συσκευής.
- **Σημειώστε ότι το μπλέντερ θα λειτουργήσει μόνον εάν έχετε προσαρτήσει σωστά στη συσκευή την κανάτα του μπλέντερ και το μπολ.**
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Μην αφήνετε ποτέ τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή.
- Όταν αναμιγνύετε υγρά μην υπερβείτε τη γραμμή της μέγιστης ποσότητας που σημειώνεται επάνω στο μπολ ή στο μπλέντερ (η ανώτερη γραμμή της κλίμακας).
- Μην υπερβείτε τις μέγιστες ποσότητες υλικών και τους μέγιστους χρόνους επεξεργασίας που υποδεικνύονται στον σχετικό πίνακα.
- Πριν αφαιρέσετε το καπάκι, περιμένετε πρώτα να σταματήσουν τελειώς τη λειτουργία τους τα κινούμενα μέρη της συσκευής.
- Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας ή άλλα αντικείμενα (όπως π.χ. σπάτουλα) μέσα στο χωνί τροφοδοσίας ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Για το σκοπό αυτό πρέπει να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το εξάρτημα ώθησης τροφίμων.
- Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας ή άλλα αντικείμενα (όπως π.χ. σπάτουλα) μέσα στο μπλέντερ, εκτός εάν προηγουμένως το έχετε αποσυνδέσει από την πρίζα του ρεύματος.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη μονάδα του μοτέρ της συσκευής σε νερό ή άλλο υγρό. Δεν πρέπει επίσης να το ξεπλένετε με νερό.
- Μετά από κάθε χρήση αποσυνδέστε το φως της συσκευής από την πρίζα του ρεύματος.
- Αν το καλώδιο τάσεως της συσκευής αυτής υποστεί βλάβη, πρέπει να αποκατασταθεί αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένο επισκευαστή της Philips, διότι για την επισκευή απαιτούνται ειδικά εργαλεία και εξαρτήματα.
- Φυλάξτε τις οδηγίες αυτές για μελλοντική χρήση.



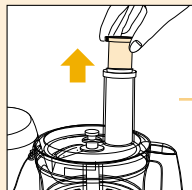
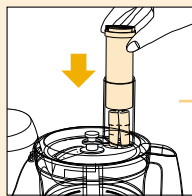
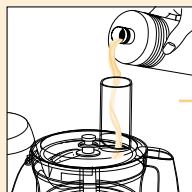
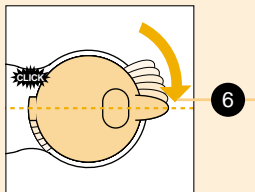
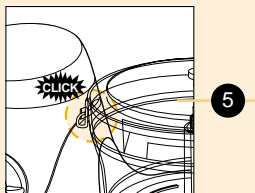
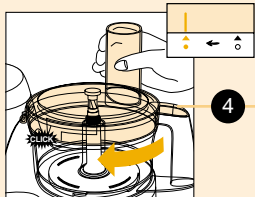
Πως να τοποθετήσετε το μπολ (B) (εικ. 2)

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω στην κουζίνομηχανή, με τον τρόπο που υποδεικνύεται (1)
- Γυρίστε το χερούλι προς την κατεύθυνση που υποδεικνύεται από το βέλος, μέχρις ότου το μπολ δεν μπορεί να μετακινηθεί περισσότερο. Τότε θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό "κλικ" (2).



Πως να τοποθετήσετε το καπάκι (C)

- Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπολ με τον τρόπο που υποδεικνύεται στην εικ.3.
- Γυρίστε το καπάκι με λίγη δύναμη προς την κατεύθυνση του βέλους, μέχρις ότου το καπάκι ασφαλίσει στη θέση αυτή. Θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό "κλικ" (εικ. 4-5).
- Βεβαιωθείτε ότι το χαρακτηριστικό σύμβολο επάνω στο καπάκι και το βέλος βρίσκονται το ένα ακριβώς απέναντι από το άλλο. Η προέκταση του καπακιού θα καλύψει το άνοιγμα που υπάρχει στο χερούλι του μπολ (εικ.6).



Χωνί τροφοδοσίας (N) και εξάρτημα ώθησης τροφίμων (O)

- Χρησιμοποιήστε το χωνί τροφοδοσίας για να προσθέσετε υγρά ή στερεά υλικά (εικ.7).
- Για να προωθήσετε τα υλικά μέσα στο χωνί τροφοδοσίας χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ώθησης (εικ.8).
- Το εξάρτημα ώθησης μπορείτε επίσης να το χρησιμοποιήσετε για να κλείσετε το άνοιγμα του χωνιού τροφοδοσίας για όσο χρόνο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία ώστε να εμποδίσετε την είσοδο σκόνης ή το πιτσίλισμα από τις σταγόνες υγρού που μπορεί να πετάνονται μέσα από το χωνί τροφοδοσίας.
- Το εξάρτημα ώθησης διατίθεται και με ένα δεύτερο μικρότερο εξάρτημα ώθησης.
- Αυτό το δεύτερο μικρότερο εξάρτημα ώθησης μπορεί να αφαιρεθεί (εικ.9) για δημιουργήσει ένα πιο στενό χωνί τροφοδοσίας.
- Η δημιουργία ενός στενότερου χωνιού τροφοδοσίας μπορεί να σας φανεί χρήσιμη όταν π.χ. κόβετε καρότα ή όταν η ποσότητα των υλικών που θέλετε να προσθέσετε είναι πολύ μικρή για να χρησιμοποιήσετε το κανονικό χωνί τροφοδοσίας της συσκευής.

Παρακαλούμε σημειώστε ότι το μικρό εξάρτημα ώθησης θα πρέπει να το χρησιμοποιείτε μόνον όταν το μεγάλο εξάρτημα ώθησης έχει τοποθετηθεί μέσα στο χωνί τροφοδοσίας.

Ενωματωμένο κλειδωμα ασφαλείας (F)

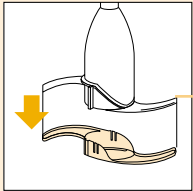
Τόσο η μονάδα του μοτέρ όσο και τα άλλα εξαρτήματα της κουζίνομηχανής είναι εφοδιασμένα με ειδικά σύμβολα/ενδείξεις. Η συσκευή θα λειτουργεί μόνον όταν το βέλος επάνω στη συσκευή βρίσκεται ακριβώς απέναντι από το σύμβολο που υπάρχει επάνω στο καπάκι (C) και από το αντίστοιχο που υπάρχει επάνω στα άλλα εξαρτήματα. Στη θέση αυτή, η προέκταση του καπακιού και των άλλων εξαρτημάτων θα καλύψει το άνοιγμα που υπάρχει στο χερούλι του μπολ της συσκευής.

Πως να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή

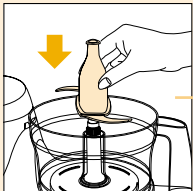
Σημειώστε ότι η συσκευή θα τεθεί σε λειτουργία μόνον εάν

- Το βιδωτό καπάκι (S) του μπλέντερ (T-X) έχει τοποθετηθεί κανονικά επάνω στη μονάδα του μοτέρ (A) και
- Το μπολ (B) και τα εξαρτήματα [καπάκι (C), στύφτης εσπεριδοειδών ή αποχυματής] έχουν τοποθετηθεί επάνω στη μονάδα του μοτέρ σύμφωνα με τις οδηγίες που δίνονται σε αυτό το βιβλιαράκι οδηγιών.
- Το μπλέντερ θα λειτουργήσει μόνον εάν τόσο το μπλέντερ όσο και το μπολ έχουν προσαρτηθεί σωστά επάνω στη μονάδα του μοτέρ της συσκευής.

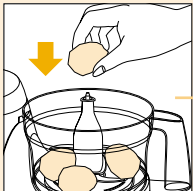
Τοποθετήστε το διακόπτη ελέγχου ταχύτητας λειτουργίας (P) στη θέση που υποδεικνύεται στους πίνακες των σελίδων 13-15 και ανάψτε τη συσκευή. Σε περίπτωση που δεν είστε σίγουροι για την ταχύτητα λειτουργίας που πρέπει να χρησιμοποιήσετε, επιλέξτε πάντα την υψηλότερη ταχύτητα (θέση 5).



10



11



12

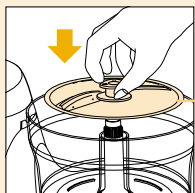
Λεπίδα κοπής (G) 5

Προσέξτε: Τα άκρα της λεπίδας κοπής είναι πολύ κοφτερά!

- Η λεπίδα κοπής μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις εξής εργασίες: κόψιμο, ανάμιξη, έντονη ανάμιξη, άλεσμα, πολτοποίηση τροφίμων καθώς και για την προετοιμασία διαφόρων καγμάτων ζαχαροπλαστικής, για ζύμες αφράτες ή "τριφτές".
- Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα της λεπίδας (εικ.10).
- Τοποθετήστε το μπολ επάνω στη μονάδα του μοτέρ (εικ.2) και προσαρμόστε τη λεπίδα κοπής επάνω στον άξονα λειτουργίας (εικ.11).
- Ρίξτε τα υλικά μέσα στο μπολ (εικ.12).
- Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπολ και κλείστε το καλά. Βάλτε το εξάρτημα ώθησης μέσα στο χωνί τροφοδοσίας.
- επιλέξτε με το διακόπτη ταχύτητας λειτουργίας (P) τη θέση που υποδεικνύεται στον πίνακα και ανάψτε τη συσκευή. Σε περίπτωση που δεν είστε σίγουροι για την ταχύτητα λειτουργίας που πρέπει να χρησιμοποιήσετε, επιλέξτε πάντα την υψηλότερη ταχύτητα (θέση 5).
- Οι εφαρμογές/συνταγές που αναφέρονται σε αυτόν τον πίνακα θα είναι έτοιμες μετά από 10-60 δευτερόλεπτα.

Συμβουλές:

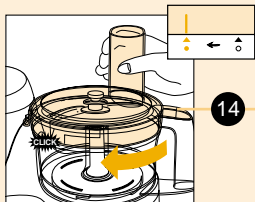
- Είναι καλύτερα να μην αλέθετε μεγάλα κομμάτια τροφίμων χρησιμοποιώντας τη λεπίδα κοπής. Πριν βάλετε τα τρόφιμα μέσα στο χωνί τροφοδοσίας της κουζίνομηχανής, κόψτε τα σε μικρότερα κομμάτια, των 3 εκ. περίπου.
- Η συσκευή φιλοκόβει/αλέθει πολύ γρήγορα. Αφήστε την να λειτουργεί για μικρά χρονικά



13

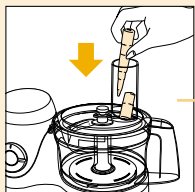
διαστήματα τη φορά. Επίσης μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη διακεκομμένη λειτουργία (M) ώστε η συσκευή να μην φιλοκόψει/αλέσει τα τρόφιμα υπερβολικά.

- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί συνεχόμενα για πολύ ώρα όταν τρίβετε (σκληρά) τυριά. Το τυρί θα ζεσταθεί υπερβολικά με αποτέλεσμα να μαλακώσει και να αρχίσει να λιώνει.

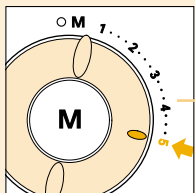


14

- Εάν τα τρόφιμα κολλήσουν επάνω στη λεπίδα κοπής ή στα τοιχώματα του μπολ:
 - σβήστε τη συσκευή,
 - βγάλτε το καπάκι του μπολ,
 - με τη βοήθεια μιας σπάτουλας, απομακρύνετε τα τρόφιμα που κόλλησαν στην λεπίδα ή στα τοιχώματα του μπολ.
- Μην φιλοκόβετε/αλέθετε πολύ σκληρά τρόφιμα, όπως π.χ. σπόρους καφέ, μοσχόκάρυδο και παγάκια. Μπορεί να καταστρέψουν τη λεπίδα κοπής. Συμβουλευτείτε τον πίνακα για την κατάλληλη ταχύτητα λειτουργίας και θέση του διακόπτη.



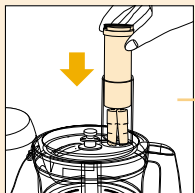
15



16

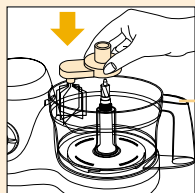
Δίσκος κοπής σε φέτες (H) ☺ και δίσκοι τριψίματος/αλέσματος (I, οντρό τριψίμο/άλεσμα) ☺ και (J, ψιλό τριψίμο/άλεσμα) ☺

Προσέξτε όταν χρησιμοποιείτε τους δίσκους: τα άκρα κοπής είναι πολύ κοφτερά!
Να πιάνετε τους δίσκους μόνον από το πλαστικό μέρος που βρίσκεται στο κέντρο των δίσκων.



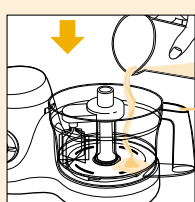
17

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω στη μονάδα του μοτέρ (εικ.2).
- Προσαρμόστε το δίσκο (κοπής ή τριψίματος/αλέσματος) στη σωστή του θέση (εικ.13).
- Βάλτε το καπάκι επάνω στο μπολ (εικ.14).
- Ρίξτε τα υλικά στο χωνί τροφοδοσίας (εικ.15).
- Με το εξάρτημα ώθησης, σπρώξτε ελαφρά τα υλικά προς το εσωτερικό του χωνιού τροφοδοσίας.

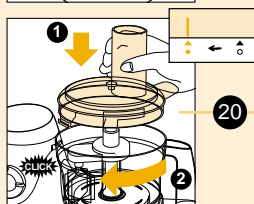


18

- Για τρίψιμο/άλεσμα και κοπή σε φέτες: τοποθετήστε το διακόπτη ταχύτητας λειτουργίας στη θέση 5 (μέγιστη ταχύτητα) (εικ.16).
- Εάν θέλετε να επεξεργαστείτε μαλακά λαχανικά ή φρούτα, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και μια χαμηλότερη ταχύτητα λειτουργίας. Συμβουλευτείτε τον πίνακα.
- Χρησιμοποιώντας το εξάρτημα ώθησης σπρώξτε ελαφρά αλλά σταθερά τα υλικά προς τα κάτω (εικ.17). Σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιήσετε το στενό χωνί τροφοδοσίας και το μικρό εξάρτημα ώθησης όταν θέλετε να κόψετε τρόφιμα όπως καρότα.



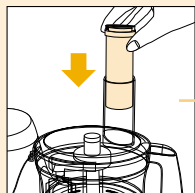
19



20

Συμβουλές:

- Τα μεγάλα κομμάτια είναι καλό να τα κόβετε σε μικρότερα κομμάτια ώστε να χωράνε μέσα στο χωνί τροφοδοσίας.
- Για να έχετε άριστα αποτελέσματα, καλό είναι να γεμίζετε ομοιόμορφα το χωνί τροφοδοσίας.
- Όταν θέλετε να κόψετε μεγάλες ποσότητες τροφίμων, να επεξεργάζεστε μικρές δόσεις τη φορά και να αδειάζετε το περιεχόμενο του μπολ ανά δόση.

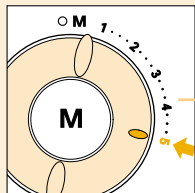


21

Χτυπητήρι (K) ☺

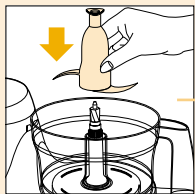
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χτυπητήρι για να "χτυπήσετε" αυγά, ασπράδια αυγών, κρέμες γανιρίσματος για γλυκίσματα, κρέμες στιγμής και σαντιγί.

Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για να φτιάξετε βούτυρο ή μίγματα για κέικ!



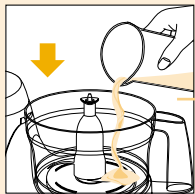
22

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω στη μονάδα του μοτέρ (εικ.2) και προσαρμόστε το χτυπητήρι επάνω στον άξονα λειτουργίας (εικ.18).

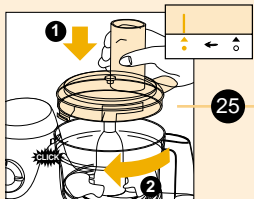


23

- Ρίξτε τα υλικά μέσα στο μπολ (εικ.19) και κλείστε το καπάκι του μπολ (εικ.20).
- Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης τροφίμων στο άνοιγμα του χωνιού τροφοδοσίας για να το απομονώσετε (εικ.21).
- Τοποθετήστε το διακόπτη ελέγχου ταχύτητας στη θέση που υποδεικνύεται στον πίνακα και ανάψτε τη συσκευή. Σε περίπτωση που δεν είστε σίγουροι για την ταχύτητα λειτουργίας που πρέπει να χρησιμοποιήσετε, επιλέξτε πάντα την υψηλότερη ταχύτητα (θέση 5) (εικ.22).
- Οι εφαρμογές/συνταγές που αναφέρονται σε αυτόν τον πίνακα θα είναι έτοιμες μετά από 2-5 λεπτά.



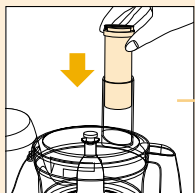
24



25

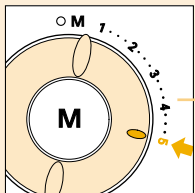
Εξάρτημα ζυμώματος (L) ☞

- Το εξάρτημα ζυμώματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την προετοιμασία ζύμης ψωμιού και για την ανάμιξη βουτύρου και μιγμάτων ζαχαροπλαστικής.

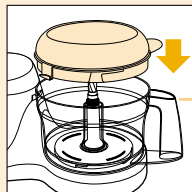


26

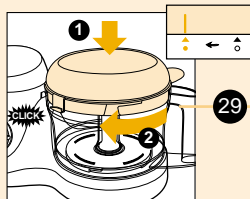
- Τοποθετήστε το μπολ επάνω στη μονάδα του μοτέρ (εικ.2) και προσαρμόστε το εξάρτημα ζυμώματος επάνω στον άξονα λειτουργίας (εικ.23).
- Ρίξτε τα υλικά μέσα στο μπολ (εικ.24) και κλείστε το καπάκι του μπολ (εικ.25).
- Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης τροφίμων στο άνοιγμα του χωνιού τροφοδοσίας για να το απομονώσετε (εικ.26).
- Τοποθετήστε το διακόπτη ελέγχου ταχύτητας (P) στη θέση 5 (=μέγιστη ταχύτητα λειτουργίας) (εικ.27). Η ζύμη, το βούτυρο και τα μίγματα ζαχαροπλαστικής θα είναι έτοιμα μετά από 1-3 λεπτά.



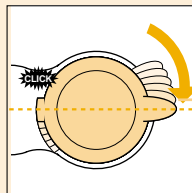
27



28

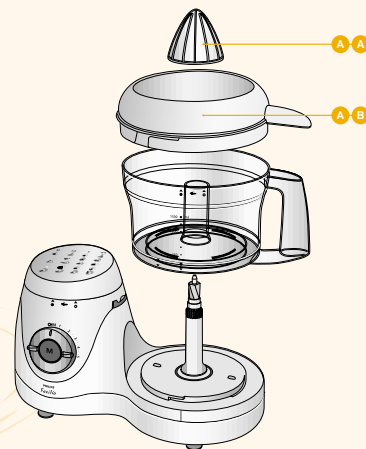


29



30

Στύφτης εσπεριδοειδών, γενική περιγραφή ☞

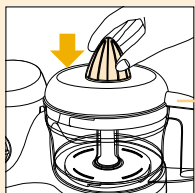


Α Α Κώνος
Α Β Σουρωτήρι

Τα εξαρτήματα του στύφτη εσπεριδοειδών μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνον στην κουζίνομηχανή Philips HR 7727.

Συναρμολόγηση

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω στη μονάδα του μοτέρ (εικ.2) και προσαρμόστε το σουρωτήρι (ΑΒ) επάνω στο μπολ (εικ.28).
- Γυρίστε το σουρωτήρι προς την κατεύθυνση του βέλους (εικ.29) μέχρις ότου η τάπα του κλειδώματος ασφαλείας ασφαλίσει στη θέση της επάνω στη μονάδα του μοτέρ. Βεβαιωθείτε ότι η προέκταση που έχει το σουρωτήρι καλύπτει εντελώς το άνοιγμα επάνω στο χερούλι του μπολ (εικ.30).



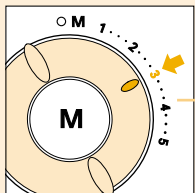
31

- Τοποθετήστε τον κώνο (AA) στη σωστή θέση (εικ.31) και πιέστε ελαφρά για να ασφαλίσει στη θέση αυτή.

- Ανάψτε την κουζίνομηχανή και τοποθετήστε το διακόπτη ταχύτητας λειτουργίας στη θέση 3 (εικ.32).

- Κόψτε τα εσπεριδοειδή στη μέση. Πιέστε μισό φρούτο σταθερά επάνω στον περιστρεφόμενο κώνο (εικ.33).

- Σταματήστε κατά διαστήματα το στύψιμο για να απομακρύνετε τα υπολείμματα των φρούτων από το σουρωτήρι. Στη φάση αυτή θα πρέπει να κλείνετε τη συσκευή και να μετακινείτε το μπολ μαζί με το σουρωτήρι και τον κώνο.



32

Μετά τη χρήση

- Μετακινήστε το μπολ μαζί με τα εξαρτήματα του στύψτη για να εμποδίσετε πιθανή διαρροή του χυμού μέσα στη συσκευή.

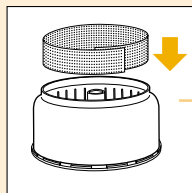
- Καθαρίστε τα υπολείμματα των φρούτων από τον κώνο και το σουρωτήρι.

- Αμέσως μετά τη χρήση, ξεπλύνετε με νερό το μπολ, τον κώνο και το σουρωτήρι. Τώρα μπορείτε να τα πλύνετε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων ή να τα πλύνετε σε πλυντήριο πιάτων. Για τον καθαρισμό των εξαρτημάτων μη χρησιμοποιείτε σурματάκια ή διαβρωτικά καθαριστικά, κλπ.

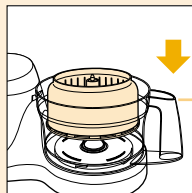
• Κάποια τρόφιμα είναι πιθανό να προκαλέσουν αποχρωματισμούς επάνω στις επιφάνειες των εξαρτημάτων. Κάτι τέτοιο δεν έχει αρνητικές επιπτώσεις στη λειτουργία της συσκευής. Οι λεκέδες χρώματος μετά από κάποιο χρόνο συνήθως εξαφανίζονται.



33

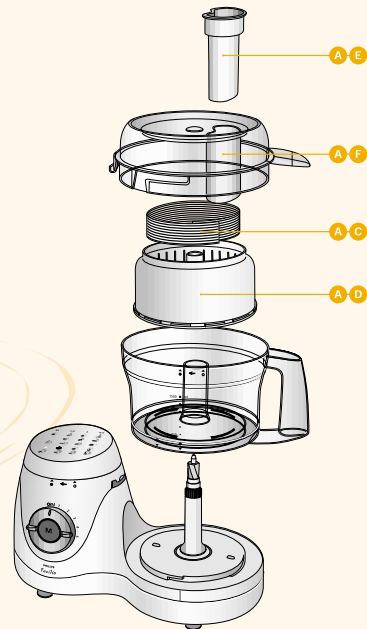


34



35

Αποχυματής, γενική περιγραφή



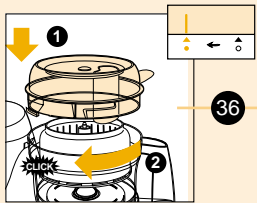
Εξαρτήματα αποχυματή

A-C Φίλτρο A-E Εξάρτημα ώθησης
A-D Σουρωτήρι A-F Καπάκι

Τα εξαρτήματα του αποχυματή μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνον στην κουζίνομηχανή Philips HR 7727.

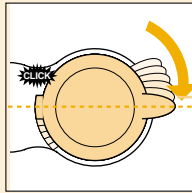
Συναρμολόγηση

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω στη μονάδα του μοτέρ (εικ.2).
- Τοποθετήστε το φίλτρο (AC) μέσα στο σουρωτήρι (AD) (εικ.34).
- Τοποθετήστε το σουρωτήρι στη σωστή θέση (εικ.35).



36

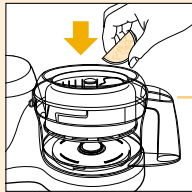
- Τοποθετήστε το καπάκι (AF) στο μπολ. Γυρίστε το καπάκι προς την κατεύθυνση που υποδεικνύει το βέλος μέχρις ότου η τάπα του κλειδώματος ασφαλείας ασφαλίσει στη μονάδα του μοτέρ της συσκευής (εικ.36). Βεβαιωθείτε ότι η προέκταση που έχει το καπάκι καλύπτει τελείως το άνοιγμα επάνω στο χερούλι του μπολ (εικ.37).



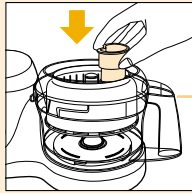
37

Πως να χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή

- Ανάψτε την κουζίνομηχανή και επιλέξτε την θέση μέγιστης ταχύτητας λειτουργίας (θέση 5).
- Μέσω του χωνιού τροφοδοσίας, ρίξτε τα φρούτα ή τα λαχανικά μέσα στον αποχυμωτή (εικ.38).
- Χρησιμοποιώντας το εξάρτημα ώθησης, πιέστε σταθερά τα φρούτα ή τα λαχανικά προς τα κάτω. Διατηρήστε το εξάρτημα ώθησης μέσα στο χωνί τροφοδοσίας όσο γίνεται περισσότερο για να αποφύγετε πιθανά πιτσιλίσματα χυμού (εικ.39).
- Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για ακόμα 20 δευτερόλεπτα έτσι ώστε ο αποχυμωτής να στραγγίξει εντελώς.
- Για να αποφύγετε πιθανές διαρροές χυμού στη συσκευή, μετά τη χρήση του αποχυμωτή φροντίστε να απομακρύνετε το μπολ μαζί με όλα τα εξαρτήματα του αποχυμωτή (εικ.40).



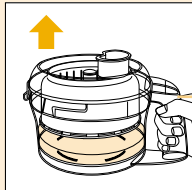
38



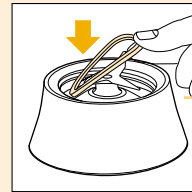
39

Συμβουλές:

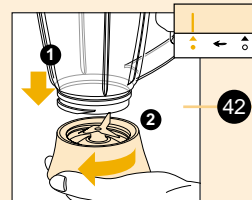
- Πριν χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή σας:
 - κόψτε τα καρότα, τα ραπανάκια, τις ρέβες, κλπ.
 - καθαρίστε τα εσπεριδοειδή, τον ανανά, τα πεπόνια, κλπ.
 - βγάλτε τα κουκούτσια από τα κεράσια, τα δαμάσκηνα, τα ροδάκινα, κλπ.
- Πριν ρίξετε τα φρούτα στον αποχυμωτή φροντίστε να έχετε προηγουμένως ανάψει τη συσκευή.



40



41



42

- Σταματήστε κατά διαστήματα τη λειτουργία του αποχυμωτή για να απομακρύνετε τα υπολείμματα των φρούτων από το σουρωτήρι και το φίλτρο.
- Μην επεξεργάζεστε μεγάλες ποσότητες φρούτων ή λαχανικών σε μία μόνο φορά. Σταματήστε αμέσως τη λειτουργία εάν διαπιστώσετε ότι υπάρχουν έντονοι κραδασμοί. Πριν ξαναθέσετε σε λειτουργία τον αποχυμωτή, καθαρίστε το φίλτρο και το σουρωτήρι.

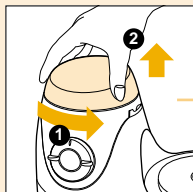
Μπλέντερ (Τ - Χ) □

Σημαντικές πληροφορίες:

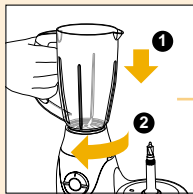
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ή χωρίς το μπλέντερ προσαρτημένο στη μονάδα του μοτέρ. Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς το μπλέντερ, η συσκευή δεν θα λειτουργήσει εάν το βιδωτό καπάκι (S) δεν έχει βιδωθεί καλά επάνω στη θέση όπου τοποθετείται το μπλέντερ.
- Πριν τη χρήση: μη συνδέετε το φις της συσκευής στην πρίζα του ρεύματος πριν προσαρτήσετε την κανάτα του μπλέντερ (V) και το μαχαίρι (X) στις σωστές θέσεις.
- Μετά τη χρήση: αποσυνδέστε το φις από την πρίζα και αφαιρέστε την κανάτα του μπλέντερ από τη μονάδα του μοτέρ της συσκευής.
- Το μπλέντερ μπορεί να χρησιμοποιηθεί για πολτοποιήση και ανάμιξη τροφίμων. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την προετοιμασία φαγητών όπως, σούπες, σάλτσες, μιλκσέικ, παιδικές τροφές, πουρέδες, βούτυρα, λαχανικά, φρούτα, κλπ. Εάν χρειάζεται, κόψτε τα στερεά τρόφιμα σε μικρότερα κομμάτια πριν τα ρίξετε μέσα στο μπλέντερ.
- Μη γεμίζετε την κανάτα του μπλέντερ με υλικά που είναι πιο ζεστά από 80°C.
- Για να αποφύγετε πιθανές διαρροές και πιτσιλισμάτα, μη γεμίζετε την κανάτα με υγρά υλικά που υπερβαίνουν το 1,5 λίτρο.
- Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι ενόσω το μπλέντερ βρίσκεται σε λειτουργία.

Συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση

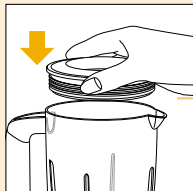
- Τοποθετήστε τον λαστιχένιο δακτύλιο στεγανοποίησης (W) γύρω από τα άκρα της μονάδας του μαχαριού (X) (εικ.41).
- Γυρίστε τη μονάδα του μαχαριού προς τα



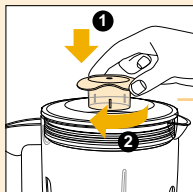
43



44



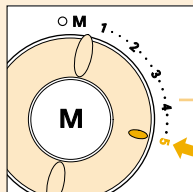
45



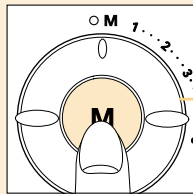
46



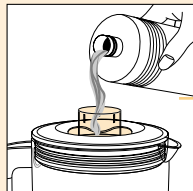
47



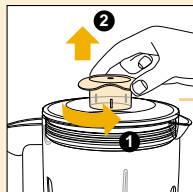
48



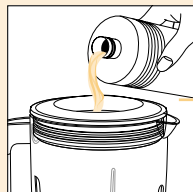
49



50



51



52

αριστερά για να την προσαρτήσετε στην κανάτα του μπλέντερ (V) (εικ.42). Βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση.

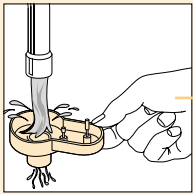
- Βγάλτε το βιδωτό καπάκι (S) (εικ.43).
- Προσαρτήστε την κανάτα του μπλέντερ επάνω στο ειδικό άνοιγμα και γυρίστε την προς την κατεύθυνση που υποδεικνύει το βέλος, μέχρι να ασφαλίσει σταθερά στη θέση της (εικ.44).

Προειδοποίηση: μην εξασκείτε μεγάλη πίεση επάνω στο χερούλι της κανάτας του μπλέντερ.

- Πιέστε το καπάκι για να μπει στη θέση του (εικ.45).
- Προσαρμόστε την τάπα, πιέζοντάς την προς τα κάτω, και μετά γυρίστε την προς την κατεύθυνση που υποδεικνύει το βέλος μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της (εικ.46).
- Για να αποσυναρμολογήσετε το μπλέντερ, ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά και με τις αντίθετες κατευθύνσεις.

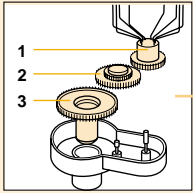
Πως να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ

- Ρίξτε τα τρόφιμα που θέλετε να πολτοποιήσετε μέσα στην κανάτα του μπλέντερ (εικ.47).



53

- Ανάψτε τη συσκευή επιλέγοντας με το διακόπτη ταχύτητας λειτουργίας τη συνιστώμενη ταχύτητα (εικ.48) ή πιέζοντας το κουμπί διακεκομμένης λειτουργίας (M) (εικ.49). Σε περίπτωση που δεν είστε σίγουροι για την ταχύτητα λειτουργίας που πρέπει να χρησιμοποιήσετε, επιλέξτε πάντα την υψηλότερη ταχύτητα (θέση 5). Συμβουλευτείτε τον πίνακα για την κατάλληλη ταχύτητα και ένδειξη.

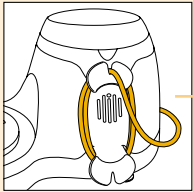


54

- Οι εφαρμογές/συνταγές που αναφέρονται σε αυτόν τον πίνακα θα είναι έτοιμες μετά από 10 δευτερόλεπτα έως 2 λεπτά.

Συμβουλές:

- Τα υγρά υλικά (όπως π.χ. το λάδι για την προετοιμασία μαγιονέζας) μπορείτε να τα προσθέσετε μέσα στην κανάτα του μπλέντερ μέσω του ανοίγματος της τάπας την οποία θα έχετε προηγουμένως τοποθετήσει ανάποδα (εικ.50).
- Το άνοιγμα του καπακιού χρησιμεύει επίσης για να μπορείτε να προσθέτετε διάφορα υλικά ενώ το μπλέντερ βρίσκεται σε λειτουργία. Για το σκοπό αυτό, ξεβιδώστε την τάπα και βγάλτε την από το καπάκι (εικ. 51-52).
- Όσο περισσότερο χρόνο αφήνετε το μπλέντερ να λειτουργεί τόσο πιο λεπτό και ομοιογενές θα είναι το αποτέλεσμα της πολτοποίησης/ανάμιξης.
- Μπορεί να χρειαστεί να σβήνετε τη συσκευή κατά διαστήματα για να απομακρύνετε τα κομματάκια των τροφίμων που μπορεί να κολλήσουν στα εσωτερικά τοιχώματα της κανάτας του μπλέντερ.
- Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις από την πρίζα.
- Αφαιρέστε την τάπα και το καπάκι.
- Με τη βοήθεια μιας μαλακής σπάτουλας απομακρύνετε τα κομματάκια που έχουν κολλήσει στα εσωτερικά τοιχώματα της























55














κανάτας του μπλέντερ. Κρατήστε τη σπάτουλα σε απόσταση ασφαλείας από τα μαχαίρια του μπλέντερ (περίπου 2 εκ.).

Καθαρισμός

- Πριν αρχίσετε τις εργασίες καθαρισμού της μονάδας του μοτέρ, βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει το φις της συσκευής από την πρίζα.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τη μονάδα του μοτέρ με ένα υγρό πανάκι. Μη βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ σε νερό και μην ξεπλένετε με νερό.
- Να πλένετε πάντοτε τα μέρη της συσκευής που ήρθαν σε επαφή με τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ζεστό νερό.
- Όταν καθαρίζετε τη λεπίδα κοπής, τη μονάδα μαχαριών του μπλέντερ και τους δίσκους κοπής/τριψίματος να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί. Τα άκρα κοπής είναι πολύ κοφτερά!
- Βεβαιωθείτε ότι η λεπίδα κοπής και οι δίσκοι κοπής/τριψίματος δεν έρχονται σε επαφή με σκληρά αντικείμενα. Κάτι τέτοιο θα ελαττώσει την αποτελεσματικότητα κοπής και θα προκαλέσει βλάβες.
- Οι οδοντωτοί τροχοί που υπάρχουν στο χτυπητήρι μπορούν εύκολα να αφαιρεθούν και να καθαριστούν (εικ.53-54).
- Κάποια τρόφιμα είναι πιθανό να προκαλέσουν αποχρωματισμούς επάνω στις επιφάνειες των εξαρτημάτων. Κάτι τέτοιο δεν έχει αρνητικές επιπτώσεις στη λειτουργία της συσκευής. Οι λεκέδες χρώματος μετά από κάποιο χρόνο συνήθως εξαφανίζονται.
- Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει γύρω από το ειδικό καρούλι που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής (εικ.55).

Υλικά	Μέγιστη ποσότητα	Επιλογή Εξάρτημα ταχύτητας	Διαδικασία	Εφαρμογές	
Μήλα, καρότα, σέλινο - άλεσμα/κόψιμο σε φέτες	500 g	5 / M	 / 	Κόψτε τα φρούτα/λαχανικά σε κομμάτια που να μπορούν να μπουν στο χωνί. Βάλτε τα κομμάτια στο χωνί και αλέστε τα πιέζοντας ελαφρά το εξάρτημα ώθησης τροφίμων	Σαλάτες, ωμά λαχανικά
Μήλα, καρότα,σέλινο, σταφύλια	500 g	5		Κόψτε τα φρούτα/λαχανικά σε κομμάτια που να μπορούν να μπουν στο χωνί και πιέστε τα μέσα στον αποχρωματή με το εξάρτημα ώθησης.	Λαχανικά/ φρούτα κοκτέιλ
Ζυμάρι (για τηγανίτες) -χτύπημα	500 ml γάλα	5		Πρώτα βάλτε το γάλα μέσα στο μπλέντερ και μετά προσθέστε τα άλλα υλικά. Αναμίξτε (χτυπήστε) τα υλικά περίπου για 1 λεπτό. Εάν είναι απαραίτητο, επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία το πολύ για δύο λεπτά. Σταματήστε για δύο λεπτά αφήνοντας τη συσκευή να κρυώσει.	Τηγανίτες, βάφλες, κρέπες
Γαλέτες - κόψιμο	100 g	5		Χρησιμοποιήστε ξερό ψωμί	γαλέτες, γκραντέν
Κρέμα βουτύρου	300 g	5		Χρησιμοποιήστε μαλακό βούτυρο για να γίνει πιο ελαφριά η κρέμα	Επιδόρπια, γλυκίσματα, γαρνιρίσματα
Τυρί (Παρμεζάνα) - άλεσμα	200 g	5		Χρησιμοποιήστε ένα κομμάτι Παρμεζάνα χωρίς φλούδα και κόψτε το σε κομμάτια που να μπορούν να μπουν στο χωνί	Γαρνιτούρες, σούπες, σάλτσες, γκραντέν
Τυρί (Γκοούντα) - άλεσμα	200 g	3		Κόψτε το τυρί σε κομμάτια που να μπορούν να μπουν στο χωνί. Πιέστε προσεκτικά με το εξάρτημα ώθησης	Σάλτσες, πίτσες, γκραντέν, φοντού
Σοκολάτα - ψιλοκόψιμο	200 g	M / 5		Χρησιμοποιήστε σκληρή, απλή σοκολάτα. Σπάστε την σε κομμάτια των 2 cm. Χρησιμοποιήστε το κουμπί διακεκομμένης λειτουργίας (M) για μερικά δευτερόλεπτα και μετά επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα για να ψιλοκόψετε	Γαρνιτούρες, σάλτσες, γλυκίσματα, πουτίγκες, μους
Ζυμάρι (τάρτες, πίτες, παντεσπάνι) - ζύμωμα	300 g αλεύρι	5		Χρησιμοποιήστε κρύα μαργαρίνη και κρύο νερό. Ρίξτε το αλεύρι στο μπολ και προσθέστε τη μαργαρίνη κομμένη σε κομμάτια των 2 cm. Αναμίξτε σε μέγιστη ταχύτητα μέχρι η ζύμη να γίνει θρύμματα, μετά προσθέστε κρύο νερό χωρίς να σταματήσετε την ανάμιξη. Σταματήστε μόλις το ζυμάρι αρχίζει να γίνεται σαν μπάλα. Αφήστε το να κρυώσει πριν το επεξεργαστείτε.	Τάρτες φρούτων, μηλόπιτες, πίτες, τάρτες
Ζυμάρι (ψωμί) - ζύμωμα	700 g αλεύρι	5		Αναμίξτε χλιαρό νερό με μαγιά και ζάχαρη. Προσθέστε αλεύρι, βούτυρο και αλάτι και ζυμώστε το ζυμάρι περίπου για 90 δευτερόλεπτα . Αφήστε το να φουσκώσει για 30 λεπτά.	Ψωμί

Υλικά	Μέγιστη ποσότητα	Επιλογή Εξάρτημα ταχύτητας	Διαδικασία	Εφαρμογές	
Ζυμάρι (πίτσα) -ζύμωμα	700 g αλεύρι	5	 / 	Ίδια διαδικασία όπως για το ζυμάρι του ψωμιού. Ζυμώστε το ζυμάρι περίπου για ένα λεπτό.	Πίτσες, τάρτες
Ζυμάρι (μαγιά) -ζύμωμα	500 g αλεύρι	5		Πρώτα, αναμίξτε τη μαγιά, χλιαρό γάλα, και λίγη ζάχαρη. Προσθέστε αλεύρι, ζάχαρη, αλάτι, αυγά, και μαλακή μαργαρίνη. Ζυμώστε το ζυμάρι μέχρι να σταματήσει να κολλάει στο μπολ (θα σας πάρει περίπου 1 λεπτό). Αφήστε το να φουσκώσει για 30 λεπτά.	Ψωμί πολυτελείας
Ζυμάρι (τριφτή ζύμη) -ζύμωμα	500 g αλεύρι	5		Χρησιμοποιήστε κρύα μαργαρίνη, κόψτε τη σε κομμάτια των 2 cm. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και ζυμώστε μέχρι το ζυμάρι να γίνει σαν μπάλα. Αφήστε το να κρυσώσει πριν το επεξεργαστείτε.	Μηλόπιτες, γλυκά μπισκότα, τάρτα φρούτων
Ασπράδια αυγών -χτύπημα	4 ασπράδια αυγών	4 - 5		Χρησιμοποιήστε τα αυγά (σε θερμοκρασία δωματίου). Σημείωση: Χρησιμοποιήστε το λιγότερο δύο ασπράδια αυγών	Πουτίγκες, σουφλέ, μαρέγκες
Φρούτα (π. χ. μήλα, ροδάκινα, μπανάνες) -κόψιμο	500 g	M		Συμβουλή: Προσθέστε λίγο χυμό λεμονιού για να μην αλλοιωθεί το χρώμα των φρούτων	Σαλάτες
-πολτοποίηση	700 g	5		Προσθέστε λίγο υγρό για να κάνετε τον πουρέ πιο μαλακό.	Σάλτσες, μαρμελάδες, πουτίγκες, παιδικό φαγητό
Βότανα (π.χ. μαϊντανός) -κόψιμο	75 g	5 / M		Πλύντε τα βότανα και αφήστε τα να στεγνώσουν πριν τα κόψετε	Σάλτσες, σούπες, γαρνιτούρες, φυτικό βούτυρο
Πράσα, αγγούρια, καρότα -κόψιμο	1 κομμάτι το λιγότερο	5 / M		Γεμίστε το χωνί με πράσα, κομμάτια αγγούρι ή καρότα και πιέστε προσεκτικά με το εξάρτημα ώθησης	Σούπες, σαλάτες, πίτες
Λεμόνια, πορτοκάλια και γκρέιπφρουτ -πιέστε	1 κιλό φρούτα	3		Κόψτε τα φρούτα και πιέστε τα προσεκτικά μέσα στο κώνο του στύφτη εσπεριδοειδών	Χυμοί, βιταμινούχα ποτά, σορμπέ
Μαγιονέζα -δέσιμο	3 αυγά	2-5		Χρησιμοποιήστε όλα τα υλικά σε θερμοκρασία δωματίου. Σημείωση: χρησιμοποιήστε το λιγότερο 1 μεγάλο αυγό, δύο μικρά αυγά ή δύο μεγάλους κρόκους αυγών.	Τηγανητές πατάτες, σαλάτες, φοντύ, γαρνιτούρες και σάλτσες μπάμπεκιου.
Κρέατα, ψάρια πουλερικά - άπαχο κρέας	500 g	5 / M		Βγάλτε πρώτα τις ίνες, και τα κόκαλα. Κόψτε το κρέας/ψάρι σε κύβους των 3 cm. Χρησιμοποιήστε το κουμπί διακεκομμένης λειτουργίας χοντρό άλεσμα.	Σάλτσα κρέατος χάμπουργκερ κιμάς
- κρέας με λίπος	400 g	5 / M			

Υλικά	Μέγιστη ποσότητα	Επιλογή Εξάρτημα ταχύτητας	Διαδικασία	Εφαρμογές	
Μιλκσέικ -μπλέντερ	250 ml γάλα	5		Πολτοποιήστε τα φρούτα (όπως μπανάνες, φράουλες) με ζάχαρη και χυμό λεμονιού. Προσθέστε γάλα και λίγο παγωτό και αναμίξτε καλά.	
Μίγματα (αφράτα) - χτύπημα	3 αυγά	1/5	 / 	Τα υλικά σε θερμοκρασία δωματίου. Χτυπήστε το μίγμα των αυγών και της ζάχαρης στη μέγιστη ταχύτητα μέχρι να "δέσει". Κατόπιν προσθέστε το αλεύρι. Συνεχίστε το χτύπημα προσεκτικά στην ταχύτητα 1.	Κέικ αφράτα, παντεσπάνια, ζύμες
Μίγματα (κέικ) - ανάμιξη	4 αυγά	1/5		Τα υλικά σε θερμοκρασία δωματίου. Αναμίξτε το μαλακό βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι να πάρετε ένα απαλό και κρεμώδες μίγμα. Τέλος προσθέστε γάλα, αυγά και αλεύρι.	Διάφορα κέικ
Ξηροί καρποί - άλεσμα	250 g	5		Χρησιμοποιήστε τη διακεκομμένη λειτουργία (M) για χοντρό άλεσμα ή τη μέγιστη ταχύτητα για λεπτό άλεσμα.	Σαλάτες, ψωμί, αμυγδαλόπαστα, πουτίγκες, κρέμες
Κρεμμύδια - ψιλοκόψιμο	500 g	5 / M		Καθαρίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα στα τέσσερα. Σημείωση: χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 100 g.	Σαλάτες, μαγείρεμα φαγητών
- κόψιμο σε φέτες	500 g	5 / M		Καθαρίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε μικρά κομμάτια ώστε να χωράνε στο χωνί τροφοδοσίας. Σημείωση: χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 100 g.	
Αρακάς, φασόλια (βρασμένα) - πολτοποιήση	500 g	5 / M		Χρησιμοποιήστε βρασμένα φασόλια ή αρακά. Αν χρειάζεται, προσθέστε λίγο υγρό για να κάνετε το μίγμα πιο λεπτόρρευστο.	Πουρέδες, σούπες
Πατάτες (βρασμένες) - πολτοποιήση	750 g (πατάτες)	2-4		Μη βράζετε πολύ τις πατάτες. Η ποσότητα του γάλακτος που θα χρειαστεί εξαρτάται από την ποικιλία της πατάτας. Χρησιμοποιήστε χλιαρό γάλα (max. 80°C). Προσθέστε το γάλα αργά ενώ η λεπίδα περιστρέφεται.	Πουρές, φαγητά φούρνου
Σούπες - μπλέντερ	500 ml	2-4		Χρησιμοποιήστε βρασμένα λαχανικά.	Σούπες, σάλτσες
Λαχανικά - ψιλοκόψιμο	500 g	5		Κόψτε τα λαχανικά σε κύβους των 3 εκ. και ψιλοκόψτε χρησιμοποιώντας τη λεπίδα κοπής.	Σούπες, ωμά λαχανικά, σαλάτες
Λαχανικά και κρέατα (μαγειρεμένα) - πολτοποιήση	500 g	5		Για πουρέδες χοντροκομμένους προσθέστε ελάχιστο υγρό. Για λεπτοκομμένους πουρέδες συνεχίστε να προσθέτετε υγρό μέχρι να πάρετε ένα αρκετά απαλό μίγμα.	Παιδικές τροφές
Σαντιγί - χτύπημα	400 ml	2-4		Χρησιμοποιήστε κρέμα από το ψυγείο. Σημείωση: χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 125 ml κρέμας.	Γαρνιτούρες, κρέμες, ζαχαροπλαστική, παγωτό, μίγματα

Εξαρτήματα

Τα παρακάτω εξαρτήματα είναι στάνταρ εξοπλισμός:

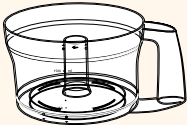

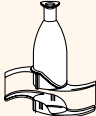

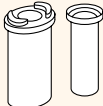


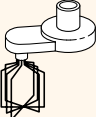

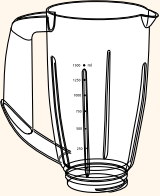








- Μπολ (B)
- Καπάκι (C)
- Λεπίδα κοπής ⚙ (G)
- Δίσκος κοπής σε φέτες ⌚ (H)
- Δίσκος τριψίματος/αλέσματος (χοντρό τρίψιμο) (I)
- Δίσκος τριψίματος/αλέσματος (ψιλό τρίψιμο) (J)
- Χτυπητήρι 🍹 (K)
- Εξάρτημα ζυμώματος ⚙ (L)
- Διπλό εξάρτημα ώθησης τροφίμων (O)
- Θήκη αποθήκευσης (Q)
- Μπλέντερ (T-X)
- Σπάτουλα (Y)
- Στύφτης εσπεριδοειδών 🍷 (AA-AB)
- Αποχυματής ☉ (AC-AF)

Είναι επίσης διαθέσιμα τα παρακάτω πρόσθετα εξαρτήματα:

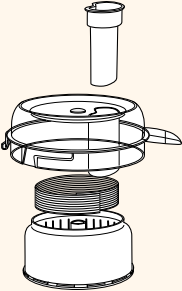
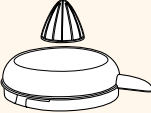
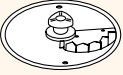
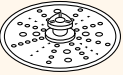
- Δίσκος πατατοτρίφτης (No. 4822 690 10139)
- Δίσκος κοπής σε φέτες και όψεως για τηγανητές πατάτες και σουηδικές ρέβες HR 2912 (No.4822 690 10141)

Ρωτήστε τον προμηθευτή σας εάν τα εξαρτήματα αυτά είναι διαθέσιμα στη χώρα σας. Εάν επιθυμείτε να παραγγείλετε κάποια πρόσθετα εξαρτήματα ή ανταλλακτικά, παρακαλούμε αναφέρατε τους αντίστοιχους αριθμούς σέρβις και τύπου.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

 4822 418 10343	 4822 422 01336	 4203 065 61930
 4822 462 11055	 4203 065 61870	 4203 065 61940
 4203 065 61850	 4203 065 61880	 4203 065 61950
 4822 418 10342	 4203 065 61890	 4203 065 61960
 4203 065 61860	 4203 065 61900	 4203 065 61970
 4203 065 61920	 4203 065 61980	 4203 065 61990

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

 4203 065 61810	 4203 065 61820	 4203 065 61830
		 4203 065 61840

Μήπως δεν είστε ικανοποιημένοι από τον τρόπο που λειτουργεί η συσκευή σας;

Εάν η συσκευή σας δεν λειτουργεί κατά τον αναμενόμενο τρόπο, παρακαλούμε συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα και διαβάστε τα σχετικά κεφάλαια των οδηγιών χρήσης της συσκευής.

Πρόβλημα	Πιθανή λύση
Δεν λειτουργεί ο διακόπτης	Γυρίστε το μπολ και/ή το καπάκι προς την κατεύθυνση που υποδεικνύεται μέχρι το τέρμα της δυνατής διαδρομής τους (μέχρι να ακούσετε το χαρακτηριστικό "κλικ". Βεβαιωθείτε ότι τα βέλη επάνω στο μπολ και στη συσκευή καθώς επίσης και τα βέλη επάνω στο μπολ και στο καπάκι βρίσκονται σε απέναντι θέσεις (δείτε εικ.2 και 6). Βεβαιωθείτε ότι η κανάτα του μπλέντερ και το βιδωτό καπάκι έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση και γυρίστε τα, όσο είναι δυνατόν, προς την κατεύθυνση που υποδεικνύεται.
Η συσκευή σταμάτησε ξαφνικά να λειτουργεί	Πιθανότατα το σύστημα αυτόματης διακοπής λειτουργίας ενεργοποιήθηκε και διέκοψε την παροχή ρεύματος στη συσκευή λόγω υπερθέρμανσης. <ul style="list-style-type: none">- Αποσυνδέστε το φις της συσκευής από την πρίζα.- Τοποθετήστε το διακόπτη στη θέση Ο.- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 15 λεπτά.- Ξανασυνδέστε το φις της συσκευής στη πρίζα.- Τώρα μπορείτε να ανάψετε τη συσκευή. Σε περίπτωση που το σύστημα αυτόματης διακοπής λειτουργίας ενεργοποιείται κατ' επανάληψη, απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπο της Philips ή στο κέντρο Service της Philips της χώρας σας.
Τα αποτελέσματα κοπής σε φέτες, τριψίματος, ψιλοκοψίματος και αλέσματος δεν είναι ικανοποιητικά	Επιλέξτε τη σωστή ταχύτητα. Συμβουλευτείτε τις ενδείξεις που υπάρχουν επάνω στη συσκευή και στις οδηγίες χρήσης.
Τα αποτελέσματα χτυπήματος αυγών δεν είναι ικανοποιητικά	Μπορείτε να δοκιμάσετε να προσθέσετε λίγο χυμό λεμονιού ή αλάτι. Βεβαιωθείτε ότι το χτυπητήρι και το μπολ δεν έχουν καθόλου λίπος και επιλέξτε τη σωστή ταχύτητα.
Τα αποτελέσματα χτυπήματος κρέμας σαντιγί δεν είναι ικανοποιητικά	Χρησιμοποιήστε το χτυπητήρι. Χρησιμοποιήστε κρύα κρέμα γάλακτος (θερμοκρασία περίπου 5°C).
Το χτυπητήρι "γλιστράει" ή λυγίζει	Να χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι μόνο για το χτύπημα κρέμας, αυγών/ασπραδιών αυγών και υγρών. Μην το χρησιμοποιείτε για να φτιάξετε βούτυρο, μίγματα κέικ ή ζύμες.
Η ζύμη ξεχειλίζει από το μπολ	Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες που αναφέρονται στο βιβλιαράκι οδηγιών χρήσης. Μην προσθέτετε ποτέ μεγάλη ποσότητα νερού. Χρησιμοποιείτε πάντοτε το εξάρτημα που υποδεικνύεται στον πίνακα. Μην υπερβαίνετε το μέγιστο συνιστώμενο χρόνο ζυμώνματος.