

Cucina

HR1757, HR1754



PHILIPS



ENGLISH	4
DEUTSCH	14
FRANÇAIS	24
NEDERLANDS	34
ESPAÑOL	44
ITALIANO	54
PORTUGUÊS	64
NORSK	74
SVENSKA	83
SUOMI	92
DANSK	101
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	111
TÜRKÇE	122

Introduction

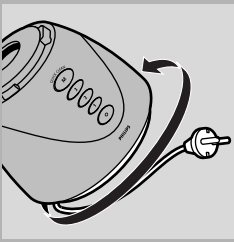
The appliance is equipped with built-in safety system:

- The appliance does not function if the accessories have been assembled incorrectly or have not been assembled at all.
- NEVER SWITCH THE APPLIANCE ON OR OFF BY TURNING THE JAR!

Important

- ▶ Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for future reference.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110-127V or 220-240V) before you connect the appliance.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Do not exceed the maximum level indicated on the accessories.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the table.
- ▶ Never remove accessories or parts from the motor unit while the appliance is running. Always unplug the appliance first.
- ▶ Never use the accessories to turn the appliance on and off!
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the jar (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ To avoid spillage, never fill the jar beyond the maximum level indication (1.5 litres), particularly not if you are blending hot liquids (maximum 1.1 litres).
- ▶ To avoid spillage, always insert the stopper into the lid before you start processing.
- ▶ Never reach into the jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- ▶ If the ingredients stick to the wall of the blender, switch the appliance off, unplug the appliance and loosen the ingredients from the wall by adding liquid or using a spatula.

Preparing the appliance for use



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

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

Using the appliance

Blender

- ▶ The blender is intended for:

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

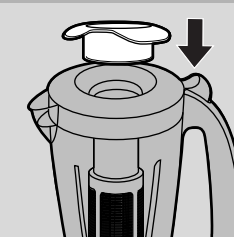


- 1** Mount the jar onto the motor unit. Fasten it by turning it in the direction of the arrow.

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

- 2** Put the ingredients in the jar.

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



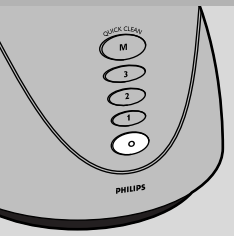
- 3** Close the lid.

- 4** Insert the stopper into the lid.

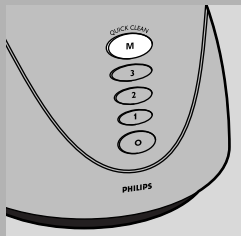
To avoid spillage, always insert the stopper into the lid before you start processing.

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

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



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



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

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

Always switch the appliance off before you open the lid.

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

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

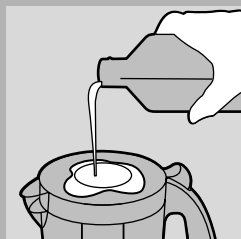
Recipes can be found in the 'Recipes' chapter below.

Tips

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

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

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



- Dry ingredients must not be processed for more than 1 minute.
- Cut solid ingredients into smaller pieces before putting them in the blender jar. Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time. Process these ingredients in a series of small batches instead.
- If you are not satisfied with the result when blending solid ingredients, switch the blender off and press the pulse button (M-button) a few times to let the blender run briefly. You can also stir the ingredients with a spatula (not while the blender is running!) or pour out some of the contents of the jar and process smaller amounts.

- ▶ To crush ice cubes, drop them through the opening in the lid onto the rotating blades.
- ▶ To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces through the opening in the lid onto the rotating blades.

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

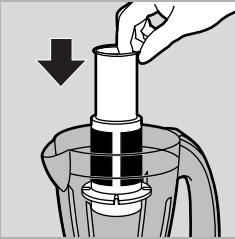
- ▶ If you are processing solid and liquid ingredients at the same time, pour the liquid ingredients in the jar before switching the appliance on. Add the solid ingredients while the appliance is running.

Filter

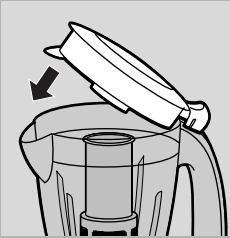
- ▶ You can use the filter accessory to obtain extra finely blended sauces, fresh fruit juices or cocktails. All pips and skins will be caught in the filter.

1 Put the filter in the blender jar.

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

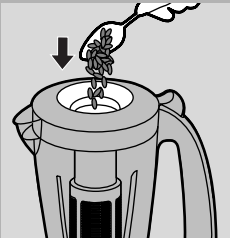


2 Put the lid on the jar to fix the filter in its proper position.

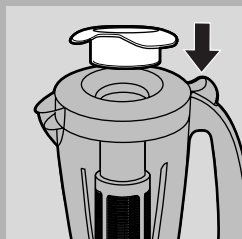


3 Put the ingredients in the filter through the opening in the lid.

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



4 Add water or another liquid.



- 5** Insert the stopper into the opening in the lid and switch the appliance on. Select the highest speed and let the appliance run for max. 40 seconds.
- 6** Switch the appliance off. Pour out the drink through the spout of the blender jar.
- 7** For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds.
- 8** Pour out the rest of the drink.

Tips

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

► For making soy milk:

Soak soy beans for 4 hours before processing them.

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

► For making fruit juices and cocktails:

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

Mill (only type HR1757)

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

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

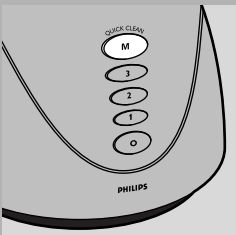
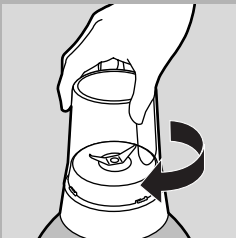
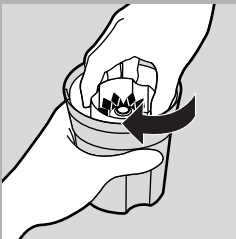
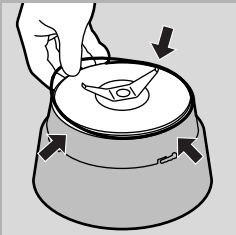
The mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg and ice cubes.

1 Put the ingredients in the beaker.

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

See the table for the advised quantities.





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

2 Ensure the rubber ring on the blade unit is properly placed.

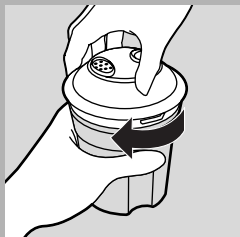
3 Screw the blade unit onto the beaker.

If this requires some effort, moisten the rubber ring with a drop of water.

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

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

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



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

Cleaning

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

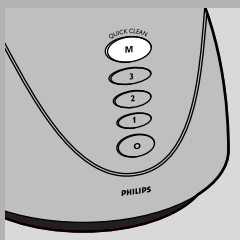
Never clean the accessories or parts of the appliance in the dishwasher.

Clean the motor unit with a moist cloth.

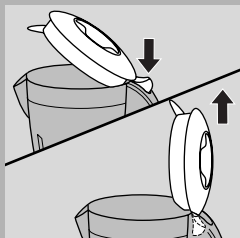
Do not use abrasives, scourers, alcohol, etc.

- 1** Unplug the appliance, detach the accessories and parts you have used and clean them in warm, soapy water.
- 2** Then rinse them under the tap to wash away soap residues.

Quick cleaning of the blender jar



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



Cleaning the filter

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

Environment



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

Information & service

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

Recipes

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

Mayonnaise (about 300 ml)

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

Carrot cake

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

Salad dressing

- 1 part vinegar or lemon
 - 3 parts oil
 - salt, pepper
- *Pour vinegar or lemon juice into the blender jar, add salt and pepper and switch the appliance on. Process until the salt and pepper have dissolved. Then add the oil through the hole in the lid until a homogeneous dressing has formed.*
 - *You can also prepare a larger quantity of this basic dressing and store it in the refrigerator. Always shake before use to mix the ingredients.*

Cheese cake

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

Troubleshooting guide

Problem	Solution
The appliance does not work	The appliance is provided with a safety system. If accessories are not properly connected with the motor unit, the appliance does not work. Check whether the accessories have been connected in the right way (see the various sections). Turn off the appliance first!
The knife unit / motor unit is blocked.	Turn off the appliance and process a smaller quantity.
The motor unit gives an unpleasant smell during the first few times of use.	This is normal for the first few applications. If the smelling continues, check the quantity you are processing, the application time or used speed.
The appliance makes a lot of noise, smells, feels hot to touch, smokes, etc.	Turn off the appliance and unplug it. Contact the Philips Customer Care Centre or the nearest Philips service centre.
The mill shows a high vibration, produces a lot of noise or the knife unit is out of alignment.	Check whether the knife is properly attached to the beaker.
The mill leaks powder	Check whether the rubber ring is assembled in a correct way. Make sure the rubber ring is assembled properly. The ring should rest around all interface, in a flat position. Note: a small leakage is normal.
Despite the filter accessory juices show pulp of fruits or soybean.	Make sure that the filter accessory has been attached properly into the blender jar.

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

Einleitung

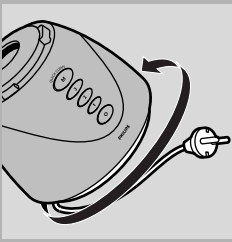
Dieses Gerät ist mit einem integrierten Sicherheitssystem ausgerüstet.

- Das Gerät funktioniert nur, wenn einer der Aufsätze richtig installiert.
- SCHALTEN SIE DAS GERÄT NIEMALS AM MIXBECHER AN ODER AUS!

Wichtig

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zur späteren Einsicht sorgfältig auf.
- Prüfen Sie, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät (110-127 V bzw. 220-240 V) mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie mit dieser Küchenmaschine keine Zusatzgeräte oder andere Teile, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Ist das trotzdem der Fall, führt dies zum Verlust der Garantie.
- Überschreiten Sie nicht die an den Aufsätzen ersichtlichen Markierungen.
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle aufgeführten Höchstmengen und Zubereitungszeiten.
- Versuchen Sie niemals, einen Aufsatz bei laufendem Gerät abzunehmen. Ziehen Sie zuvor stets den Netzstecker.
- Versuchen Sie niemals, der Mixbecher an den Aufsätzen ein- oder auszuschalten.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Motorgehäuse, das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie alle Zutaten vor der Verarbeitung im Gerät auf 80° C abkühlen.
- Vermeiden Sie Spritzer: Füllen Sie den Mixbecher niemals höher als bis zur höchsten Markierung (1,5 Liter), und maximal 1,1 Liter, wenn Sie heiße Flüssigkeiten mischen.
- Bringen Sie vor dem Gebrauch des Geräts immer den Einsatz auf dem Deckel an.
- Stecken Sie bei laufendem Gerät niemals einen Gegenstand oder Ihre Finger in den Mixbecher.
- Zutaten, die an der Innenwand des Mixbechers haften, entfernen Sie wie folgt: Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lösen Sie dann die Zutaten mit einem Spatel von der Wand des Mixbechers.

Vorbereitung zum Gebrauch



Reinigen Sie die Aufsätze und alle abnehmbaren Teile. - Vgl. den Abschnitt "Reinigung"

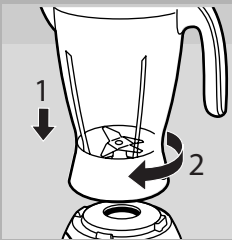
- ▮ Wickeln Sie überschüssiges Netzkabel um die Gerätebasis.

Der Gebrauch des Geräts

Der Mixbecher:

- ▮ Der Mixer ist geeignet zum ...

- Mischen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke, (Milch-)Shakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Majonäse.
- Pürieren gegarter Zutaten, z. B. zur Zubereitung von Baby-Nahrung.



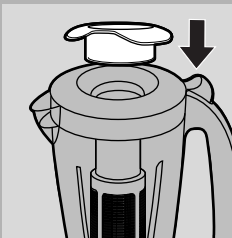
- 1** Setzen Sie den Mixbecher auf die Motoreinheit, und drehen Sie ihn in Pfeilrichtung fest.

Üben Sie keinen zu starken Druck auf den Griff am Mixbecher aus.

- 2** Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher.

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

- 3** Schließen Sie den Deckel.

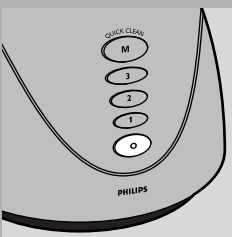


- 4** Verschließen Sie die Öffnung mit dem Einsatz.

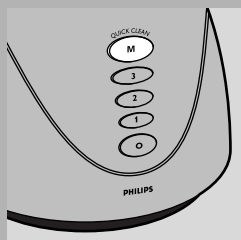
Bringen Sie vor dem Einschalten immer den Einsatz im Deckel an, um Spritzer zu vermeiden.

- 5** Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

- 6** Wählen Sie die erforderliche Einstellung, indem Sie die entsprechende Taste drücken. Das Gerät wird dadurch automatisch eingeschaltet.



- ▮ Die Geschwindigkeitstasten erlauben Ihnen, die Geschwindigkeit zu wählen, welche die besten Resultate liefert. - Vgl. die Angaben zur Geschwindigkeit in der Tabelle.



Zu verarbeitende Zutaten

Geschwindigkeit

Flüssige Zutaten, z. B. Kakaozubereitung, Milch mit Früchten, Majonäse

Geschwindigkeit 1

Schwerere Zutaten, z. B. Kombinationen von flüssigen und festen Zutaten wie Tomatensoße oder Pastete

Geschwindigkeit 2

Schwere und feste Zutaten, z. B. Eiswürfel, Suppen, Bohnen usw.

Geschwindigkeit 3

- Drücken Sie einige Male den Momentschalter (Taste M), wenn das Gerät für jeweils einige Sekunden arbeiten soll. Das Gerät steht still, sobald Sie die Taste loslassen. Drücken Sie den Momentschalter so oft wie nötig.

Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie den Deckel öffnen.

- 7** Drücken Sie die Taste 0, um das Gerät auszuschalten.

Schalten Sie niemals das Gerät ein oder aus, indem Sie am Mixbecher drehen.

Im Abschnitt "Rezepte" am Ende dieser Gebrauchsanweisung finden Sie Anregungen zur Zubereitung.

Hinweise

Vermeiden Sie Spritzer: Füllen Sie den Mixbecher niemals höher als bis zur höchsten Markierung (1,5 Liter), und maximal 1,1 Liter, wenn Sie heiße Flüssigkeiten verwenden.

- Füllen Sie bei schäumenden Flüssigkeiten niemals mehr als 1,2 Liter in den Mixbecher.
- Sie können den Einsatz bei laufendem Gerät aus dem Deckel schrauben und flüssige Zutaten, z. B. Öl zur Majonäse, in den Becher geben.

Lassen Sie den Mixer nicht länger als 3 Minuten pro Arbeitsgang laufen. Ist die Verarbeitung dann noch nicht beendet, so lassen Sie das Gerät vor dem erneuten Einschalten eine Minute abkühlen.

- Trockene Zutaten dürfen in einem Arbeitsgang nicht länger als 1 Minute lang bearbeitet werden.
- Schneiden Sie feste Zutaten vor der Verarbeitung im Mixbecher in kleinere Stücke. Verarbeiten Sie davon nicht zu viel auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen.
- Sind Sie mit dem Ergebnis bei der Verarbeitung fester Zutaten nicht zufrieden, so schalten Sie das Gerät aus und drücken Sie einige Male kurz den Momentschalter (Taste M). Sie können die Zutaten auch (bei ausgeschaltetem Gerät!) mit einem Spatel durchrühren oder in kleineren Portionen bearbeiten.



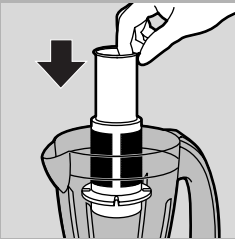
- ▮ Sind Sie mit dem Ergebnis bei der Verarbeitung fester Zutaten nicht zufrieden, so schalten Sie das Gerät aus und drücken Sie einige Male kurz den Momentschalter (Taste M). Sie können die Zutaten auch (bei ausgeschaltetem Gerät!) mit einem Spatel durchrühren oder in kleineren Portionen bearbeiten.
- ▮ Eiswürfel lassen sich zerkleinern, indem Sie sie bei laufendem Motor durch die Öffnung im Deckel auf die rotierenden Messer fallen lassen.
- ▮ Tomatensaft bereiten Sie, indem Sie die Tomaten in vier Teile schneiden und diese Stücke durch die Öffnung im Deckel auf die rotierenden Messer fallen lassen.

Stecken Sie bei laufendem Gerät niemals Ihre Finger oder einen Gegenstand, z. B. einen Spatel in den Mixbecher.

- ▮ Wenn Sie gleichzeitig feste und flüssige Zutaten verarbeiten, so geben Sie die flüssigen Zutaten bei ausgeschaltetem Gerät in den Mixbecher, die festen Zutaten bei laufendem Motor.

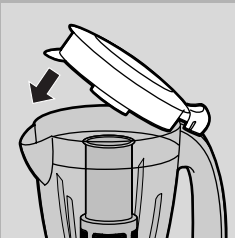
Filter

- ▮ Mit dem Filter-Einsatz können Sie Kerne und Fruchtschalen ausfiltern, um feine Soßen, Fruchtsäfte oder Cocktails zuzubereiten.



- 1** Setzen Sie den Filter in den Mixbecher ein.

Achten Sie darauf, dass der Filter dicht am Boden des Mixbeckers aufsitzt. Die Führungsrillen im Mixbecher und die Aussparungen im Filter helfen Ihnen, den Filter korrekt einzusetzen.



- 2** Setzen Sie den Deckel so auf den Mixbecher, dass er den Filter in der richtigen Position festhält.



- 3** Geben Sie die Zutaten durch die Öffnung im Deckel in den Filter.

Füllen Sie niemals mehr ein als bis zum oberen Rand des Metallteiles
Filtern Sie keine heißen Zutaten.



- 4** Fügen Sie Wasser oder eine andere Flüssigkeit hinzu.
- 5** Setzen Sie den Einsatz auf, und schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit, und lassen Sie das Gerät bis zu ca. 40 Sekunden laufen.
- 6** Schalten Sie das Gerät aus. Gießen Sie das gesiebte Getränk durch den Ausguss in ein Gefäß z. B. ein Glas.
- 7** Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie den Mixbecher nochmals auf das Gerät setzen und es noch einige Sekunden laufen lassen.
- 8** Gießen Sie den Rest des Getränk in das Gefäß.

Hinweise

- ▮ Geben Sie nicht alle Zutaten zugleich in den Filter, besonders wenn Sie größere Mengen zubereiten. Bereiten Sie zuerst eine kleine Menge zu. Schalten Sie das Gerät aus, und füllen Sie eine kleine Menge nach. Wiederholen Sie den Vorgang, bis Sie alle Zutaten verarbeitet haben.

▮ Zubereitung von Sojamilch:

Weichen Sie die Sojabohnen vor der Verarbeitung 4 Stunden lang ein. Verarbeiten Sie max. 50 g Sojabohnen zusammen mit max. 500 ml Wasser.

▮ Zubereitung von Fruchtsäften und Cocktails:

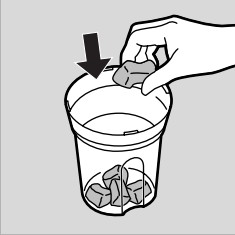
Das beste Resultat erhalten Sie mit ca. 300 ml Wasser bzw. anderen Flüssigkeiten, z. B. zur Herstellung von Cocktails, und 150 g Früchten.

(Nur Type HR 1757:) Zerkleinerer

- ▮ Der Zerkleinerer-Aufsatz lässt sich zum Zerkleinern von Zutaten wie Pfefferkörner, Sesamkörner, Reis, Weizen, Kokosfleisch, geschälte Nüsse, Kaffeebohnen, Sojabohnen, getrocknete Erbsen, Hartkäse, Brot usw. verwenden.

Wenn Sie Gewürznelken, Sternanis oder Aniskörner verarbeiten, so geben Sie sie stets anderen Zutaten bei. Allein verarbeitet könnten diese Gewürze die Kunststoffe an dem Gerät angreifen.

Der Zerkleinerer ist zur Verarbeitung harter Zutaten wie Muskatnüssen und Eiswürfeln nicht geeignet.



1 Geben Sie die Zutaten in den Becher des Zerkleinerers.

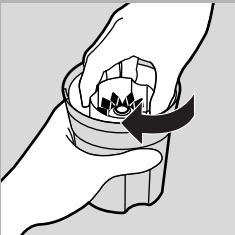
Verarbeiten Sie ausschließlich trockene Zutaten. Füllen Sie den Becher nicht höher als bis zur Markierung "MAX".

Zu den empfohlenen Mengen vgl. die Tabelle.

Zutaten	Mengen
Pefferkörner	5 bis 25 g
Sesamkörner	10 bis 50 g
Reis, Weizenkörner	25 bis 75 g
Sojabohnen	25 bis 75 g
Getrocknete Erbsen	25 bis 75 g
Kokosfleisch	25 bis 75 g
Kaffeebohnen	25 bis 75 g
Hartkäse	25 bis 75 g
Paniermehl	20 bis 40 g Brot
Zuckerwürfel	25 bis 75 g
Nusskerne	25 bis 75 g

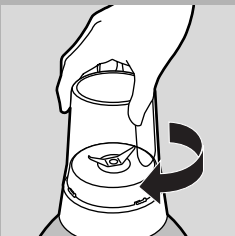


2 Achten Sie darauf, dass der Gummiring korrekt auf der Messereinheit sitzt.

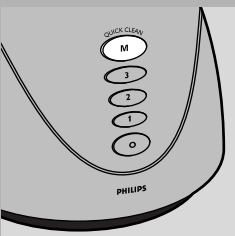


3 Schrauben Sie die Messereinheit auf den Mixbecher.

Wenn das etwas schwierig ist, so feuchten Sie den Gummiring mit einem Tropfen Wasser an.

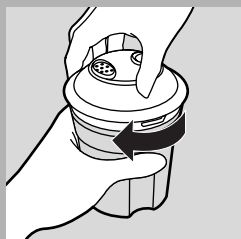


4 Drehen Sie den zusammengesetzten Zerkleinerer um, und schrauben Sie ihn in Pfeilrichtung auf die Motoreinheit.



5 Wir raten Ihnen, den Zerkleinerer mit Hilfe des Momentschalters (Taste M) zu betreiben.

Verwenden Sie den Zerkleinerer bei einem Arbeitsgang nicht länger als 30 Sekunden.



- Sie können anschließend den Deckel des Mixers zum Bestreuen des Gerichtes verwenden.

Reinigung

Die verwendeten Teile lassen sich unmittelbar nach Gebrauch am leichtesten reinigen.

Das Gerät, die Aufsätze und seine Zusatzteile sind für die Reinigung im Geschirrspüler nicht geeignet.

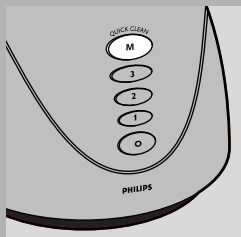
Die Motoreinheit lässt sich mit einem feuchten Tuch reinigen, auf das Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel aufgetragen haben.

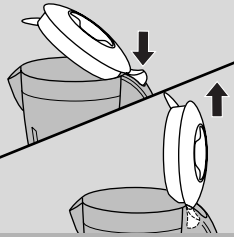
Verwenden Sie keine scheuernden Mittel und keine Lösungsmittel wie Alkohol, Azeton oder Benzin.

- 1** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, nehmen Sie die Aufsätze ab und reinigen Sie die abnehmbaren Teile in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben.
- 2** Spülen Sie die gereinigten Teile gründlich mit klarem Wasser ab.

Schnellreinigung des Mixbechers

- 1** Gießen Sie lauwarmes Wasser mit einige Tropfen Spülmittel bis zur Markierung (500 ml) in den Mixbecher. Überschreiten Sie bei der Schnellreinigung niemals diese Menge.
- 2** Schließen Sie den Deckel, und bringen Sie den Einsatzs an.
- 3** Drücken Sie die Schnellreinigungstaste und lassen Sie den Motor kurze Zeit laufen. Schalten Sie das Gerät aus, sobald der Mixbecher sauber ist.
- 4** Nehmen Sie den Mixbecher vom Gerät ab, und spülen Sie ihn mit klarem Wasser aus.





- 5** Ziehen Sie den Deckel nur zum Reinigen vom Mixbecher ab!

Den Filter reinigen

- 1** Nehmen Sie den Filter aus dem Mixbecher.
- 2** Halten Sie den Filter über den Abfalleimer und schütteln Sie den Inhalt vorsichtig heraus.
- 3** Spülen Sie den Filter unter fließendem Wasser aus.

Umweltschutz



- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie die Umwelt zu schonen.

Information und Service

Informationen zu Ihren Fragen, Wünschen und Problemen erhalten Sie auf unserer Homepage **www.philips.com** oder beim Philips Service Center in Ihrem Lande. Sollte sich in Ihrem Lande kein solches Center befinden, so wenden Sie sich bitte an das Service Department von Philips Domestic Appliances and Personal Care BV. Die Telefonnummern entnehmen Sie bitte der beigelegten Garantieschrift.

Rezepte

Die Öffnung im Deckel lässt sich verwenden, um Flüssigkeiten tropfenweise in den Mixbecher zu geben, damit die gewünschte Konsistenz erzielt wird.

Majonäse, ca. 300 g

- 2 Eigelbe oder 1 ganzes Ei
- 1 TI gemahlene Senfkörner
- 1 TI Salz
- 1/2 TI Pfeffer
- 1 TI Zucker
- 30 ml Essig oder Zitronensaft

- 300 ml Speiseöl
- ▶ Alle Zutaten mit Zimmertemperatur verwenden.
- ▶ Geben Sie die Eier bzw. die Eigelbe in den Mixbecher. Geben Sie Salz, Pfeffer und Senf hinzu, sowie die Hälfte des Essigs bzw. des Zitronensaftes. Mischen Sie alles bei mittlerer Geschwindigkeit. Gießen Sie das Öl durch die Öffnung im Deckel, bis die Majonäse steif zu werden beginnt. Geben Sie dann den restlichen Essig bzw. Zitronensaft hinzu, und würzen Sie die Majonäse nach Belieben.
- ▶ Bewahren Sie die Majonäse im Kühlschrank auf.

Möhrenkuchen

- 4 Eier
- 200 g Möhren, in Scheiben
- 200 ml Milch
- 100 ml Kondensmilch
- 300 g Zucker
- 300 g Weizenmehl
- 150 ml Speiseöl
- 1 TL Trockenhefe
- ▶ Geben Sie die Eier, die Möhrenscheiben, die Milch, die Kondensmilch und den Zucker in den Mixbecher. Betreiben Sie das Gerät ca. 15 Sekunden mit der höchsten Geschwindigkeit.
- ▶ Geben Sie das Weizenmehl löffelweise hinzu. Wenn die Mischung glatt und homogen geworden ist, geben Sie nach und nach das Öl durch die Öffnung im Deckel hinzu. Fügen Sie zum Schluss die Trockenhefe hinzu, und betreiben Sie das Gerät nochmals 5 Sekunden lang.
- ▶ Füllen Sie eine Backform mit dem angerührten Teig, und backen Sie ihn ca. 40 Minuten lang bei 180°.

Salat-Dressing

- 1 Teil Essig oder Zitronensaft
- 3 Teile Salatöl
- Salz und Pfeffer
- ▶ Gießen Sie den Essig bzw. Zitronensaft in den Mixbecher. Geben Sie Salz und Pfeffer hinzu, und schalten Sie das Gerät ein. Verarbeiten Sie alles, bis sich das Salz gelöst und der Pfeffer gut verteilt hat. Geben Sie dann durch die Öffnung im Deckel das Öl hinzu, bis sich ein homogenes Dressing gebildet hat.
- ▶ Sie können auch eine größere Menge zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Schütteln Sie jeweils vor Entnahme, damit sich alle Bestandteile gut mischen.

Käsekuchen

- 4 Eier
- 525 ml Milch
- 75 g Margarine
- 90 g Parmesan, in Würfeln von 1 cm Kantenlänge
- 440 g Zucker

- 290 g Maismehl
 - 250 g Weizenmehl
 - 1 EL Backpulver
- Eier, Milch, Margarine, Parmesan und Zucker in den Mixbecher geben. Den Motor ca. 10 Sekunden bei Höchstgeschwindigkeit laufen lassen.
- Das Maismehl löffelweise zufügen, und den Motor 20 Sekunden bei Höchstgeschwindigkeit laufen lassen. Die Trockenhefe hinzufügen und weitere 10 Sekunden bearbeiten. Danach das Gerät ausschalten. Die Mischung auf ein mit Öl oder Margarine gefettetes und mit Mehl bestreutes Backblech streichen. Den Käsekuchen bei 200 bis 210°C ca. 35 bis 40 Minuten backen.

Hilfe bei Schwierigkeiten

Problem	Lösung
Das Gerät arbeitet nicht	Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem versehen. Wenn die Zusatzteile und Aufsätze nicht korrekt auf der Motoreinheit angebracht sind, arbeitet das Gerät nicht. Schalten Sie zuerst das Gerät aus, und prüfen Sie dann, ob Sie alle Teile ordnungsgemäß angebracht haben.
Die Messereinheit/die Motoreinheit ist blockiert.	Schalten Sie das Gerät aus, und verarbeiten Sie eine kleinere Menge.
Die Motoreinheit gibt während der ersten Verwendungen einen unangenehmen Geruch ab.	Das ist für den Anfang normal. Tritt das später noch auf, so prüfen Sie, ob Sie die empfohlenen Mengen, die Zubereitungszeiten und/oder die Geschwindigkeit einhalten.
Das Gerät arbeitet laut, riecht, fühlt sich heiß an, gibt Rauch ab usw.	Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an Ihren Philips Händler oder an das Philips Service Center.
Der Zerkleinerer vibriert stark, ist sehr laut, oder das Messer läuft nicht rund.	Prüfen Sie, ob die Messereinheit korrekt am Zerkleinerer angebracht ist.
Der Zerkleinerer staubt.	Prüfen Sie, ob der Gummiring korrekt angebracht ist. Achten Sie darauf, dass der Gummiring korrekt angebracht ist. Der Ring muss über die ganze Fläche glatt und flach aufliegen. Hinweis: Eine geringe Undichtigkeit ist normal.
Trotz des eingesetzten Filters enthält der Saft Bestandteile des Fruchtfleischs bzw. der Sojabohnen.	Achten Sie darauf, dass der Filter ordnungsgemäß in den Mixbecher eingesetzt wird.

* Wenn das Problem weiterhin besteht oder andere Probleme auftreten, so wenden Sie sich an Ihren Philips Händler oder das Philips Service Center in Ihrem Lande.

Introduction

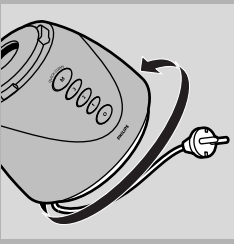
L'appareil est doté de systèmes de sécurité incorporés:

- L'appareil ne fonctionne pas si les accessoires n'ont pas été correctement fixés, ou si vous n'avez pas bien fermé le couvercle.
- N'ARRÊTEZ ET NE METTEZ JAMAIS L'APPAREIL EN MARCHÉ EN TOURNANT LE BOL OU EN OUVRANT OU FERMANT LE COUVERCLE!

Important

- Lisez ces recommandations ainsi que les illustrations avant d'utiliser votre appareil.
- Conservez ce mode d'emploi pour usage ultérieur.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement (110-127V ou 220-240V).
- N'utilisez jamais des accessoires ou des composants autres que ceux d'origine et recommandés par Philips. Philips décline toute responsabilité si ce n'était pas le cas et la garantie ne serait pas valable.
- Ne dépassez pas le repère de remplissage maximum indiqué sur les accessoires.
- Ne dépassez pas les quantités maximums et les temps d'utilisation indiqués dans le tableau.
- N'ôtez jamais les accessoires ou les composants du bloc moteur pendant que l'appareil fonctionne. Débranchez toujours l'appareil.
- N'utilisez jamais les accessoires pour mettre en marche ou pour arrêter l'appareil!
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou les autres pièces sont détériorés.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant (Philips), son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Laissez les aliments cuits refroidir avant de les hacher ou de les verser dans le bol (température maximale 80°C/175°F).
- Pour éviter tout débordement, ne dépassez jamais le niveau maximum (1,5 l), surtout si vous préparez des ingrédients liquides chauds (dans ce cas le niveau max. est 1,2 l).
- Pour éviter tout débordement, fixez toujours le bouchon sur le couvercle avant de commencer.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixer pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Si les ingrédients collent à la paroi du mixer, arrêtez l'appareil, débranchez-le et délier les ingrédients en ajoutant un peu d'eau ou à l'aide d'une spatule.

Préparation de l'appareil à l'emploi



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

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

Utilisation de l'appareil

Mixer

- **Le mixer est destiné à:**

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



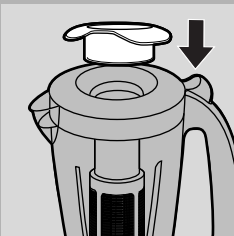
- 1 Montez le bol sur le bloc moteur. Fixez-le en tournant dans le sens de la flèche.**

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

- 2 Mettez les ingrédients dans le bol.**

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

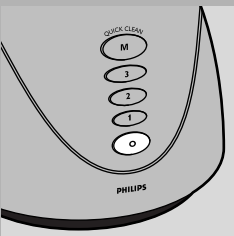
- 3 Fermez le couvercle.**



- 4 Assemblez le bouchon sur le couvercle.**

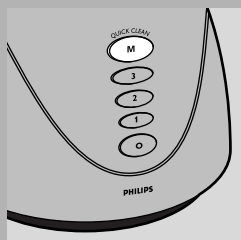
Pour éviter tout débordement, fixez toujours le bouchon avant de commencer la préparation.

- 5 Branchez à nouveau l'appareil.**



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

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



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

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

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

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

N'arrêtez jamais l'appareil en tournant le bol ou en ouvrant ou fermant le couvercle.

Recettes : voir chapitre ci-dessous.

Suggestions

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



- Si vous préparez un liquide qui peut mousser, n'ajoutez pas plus de 1,2 litre dans le bol mixer.
- Pendant le fonctionnement du mixer, vous pouvez dévisser le bouchon, le retirer du couvercle et verser des ingrédients liquides (par ex. l'huile) dans le bol mixer.
- Les ingrédients solides ne doivent pas être préparés plus d'une minute.
- Coupez les aliments en morceaux pour les introduire dans le bol mixer. Si vous devez traiter d'importantes quantités d'aliments, ne traitez que des petites portions à la fois.
- Si vous n'êtes pas satisfait de résultats lorsque vous mélangez des ingrédients solides, arrêtez le mixer et appuyez sur la touche éclair (M) plusieurs fois pour un usage momentané. Vous pouvez aussi mélanger les ingrédients avec une spatule (uniquement après l'arrêt complet du mixer!) ou verser un peu du contenu dans un autre bol en préparant une quantité plus petite.
- Pour hacher des glaçons, laissez-les tomber par l'ouverture du couvercle sur les couteaux rotatifs.

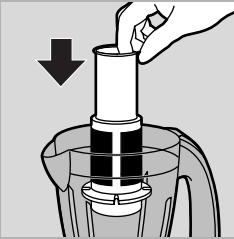
- Pour faire du jus de tomate, découpez les tomates en quatre et laissez les morceaux tomber par l'ouverture du couvercle sur les couteaux rotatifs.

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

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

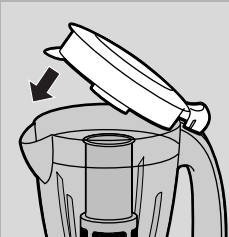
Filtre

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



1 Mettez le filtre dans le bol mixeur.

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



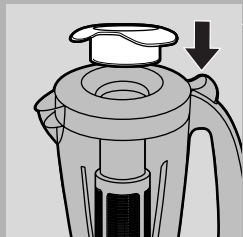
2 Placez le couvercle sur le bol pour fixer le filtre en place.



3 Introduisez les ingrédients dans le filtre par l'orifice du couvercle.

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

4 Ajoutez de l'eau ou un autre liquide.



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



- 6** Arrêtez l'appareil. Versez la boisson par le bec verseur du bol mixeur.
- 7** Pour obtenir les meilleurs résultats, remplacez le bol mixer avec les ingrédients restants sur l'appareil et laissez-le fonctionner encore quelques secondes.
- 8** Versez le reste de la boisson.

Suggestions

- ▮ Surtout si vous traitez d'importantes quantités d'ingrédients, il n'est pas recommandé de mettre tous les ingrédients à la fois. Commencez à préparer une petite portion, laissez l'appareil fonctionner pendant quelques instants, arrêtez-le et ajoutez une autre portion. Répétez la procédure jusqu'à ce que vous ayez terminé tous les ingrédients.

- ▮ **Pour préparer du lait de soja:**

Faites tremper les germes de soja pendant 4 heures avant de les préparer.

Vous pouvez préparer max. 50 g de germes de soja secs avec 500 ml d'eau à la fois.

- ▮ **Pour faire des jus de fruits et cocktails:**

Pour les meilleurs résultats, ajoutez environ 300 ml d'eau (ou tout autre liquide si vous faites des cocktails, etc.) à 150 g de fruits.

Moulin (type HRI757 uniquement)

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

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

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



1 Mettez les ingrédients dans le verre.

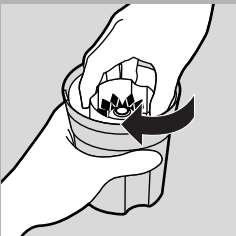
Traitez seulement des ingrédients solides. Ne remplissez pas le verre au-delà de 'MAX'.

Veuillez consulter le tableau pour les quantités recommandées.

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

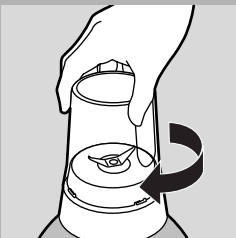


2 Assurez-vous que l'anneau en caoutchouc est correctement fixé sur l'ensemble couteaux.

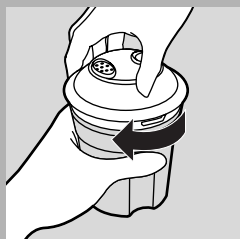
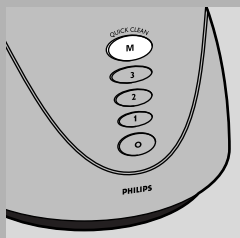


3 Vissez l'ensemble couteaux sur le verre.

Si besoin, humidifiez l'anneau en caoutchouc avec une goutte d'eau.



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



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

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

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

Nettoyage

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

Les accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

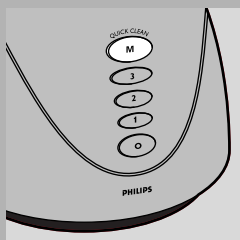
Le bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide.

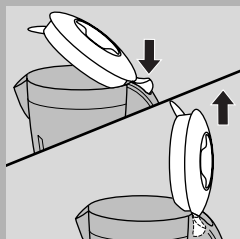
N'utilisez pas d'éponges ou produits abrasifs, alcool, etc.

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

Nettoyage rapide du bol mixer

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





- 5** Ne retirez le couvercle (en l'ôtant du bol mixer) que lorsque vous le nettoyez!

Nettoyage du filtre

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

Environnement



- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour son recyclage. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.

Information et service

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

Recettes

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

Mayonnaise (environ 300 ml)

- 2 jaunes d'oeufs ou 1 oeuf
- 1 c. à c. de farine de moutarde
- 1 c. à c. de sel
- 1/2 c. à c. de poivre
- 1 c. à c. de sucre
- 30 ml de vinaigre ou jus de citron

- 300 ml d'huile

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

Tarte aux carottes

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

Sauce pour salades

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

Flan au fromage blanc

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

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

En cas de problème

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

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

Inleiding

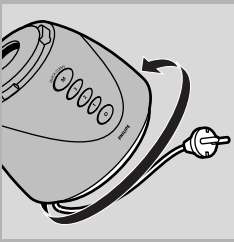
Dit apparaat is uitgerust met een ingebouwde veiligheidssysteem:

- Het apparaat functioneert niet indien de accessoires onjuist bevestigd zijn of niet bevestigd zijn.
- **SCHAKEL HET APPARAAT NOOIT IN OF UIT DOOR AAN DE KANTE DRAAIEN!**

Belangrijk

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bekijk de illustraties voordat u het apparaat gaat gebruiken.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing om hem indien nodig te kunnen raadplegen.
- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning (220-240V) voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips aangeraden worden. Uw garantie vervalt indien gebruik is gemaakt van dergelijke onderdelen of accessoires.
- Overschrijd het maximumniveau aangegeven op de accessoires niet.
- Overschrijd de hoeveelheden en bereidingstijden aangegeven in de tabel niet.
- Verwijder nooit accessoires of onderdelen terwijl het apparaat werkt. Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact.
- Schakel het apparaat nooit in of uit door middel van de accessoires.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u ze in de maalmolen of in de blenderkan doet (maximum temperatuur 80°C).
- Vul de blenderkan nooit verder dan de maximumniveau-aanduiding (1,5 liter) om morsen te voorkomen. Als u hete vloeistoffen verwerkt, vul dan de kan niet verder dan 1,1 liter.
- Plaats altijd de stop op het deksel voordat u het apparaat inschakelt om morsen te voorkomen.
- Steek nooit uw vingers of voorwerpen in de blenderkan terwijl het apparaat ingeschakeld is.
- Als de ingrediënten aan de wand van de blenderkan blijven kleven, schakel het apparaat dan uit, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de ingrediënten van de wand met een spatel. U kunt de ingrediënten ook losmaken door wat vloeistof toe te voegen terwijl de blender werkt.

Het apparaat klaarmaken voor gebruik



Was alle accessoires en afneembare onderdelen af (zie 'Schoonmaken').

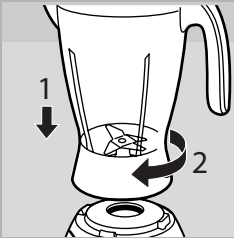
- ▶ Wind overtollig snoer rond de voet van het apparaat.

Gebruik van het apparaat

Blender

- ▶ De blender is bedoeld voor:

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



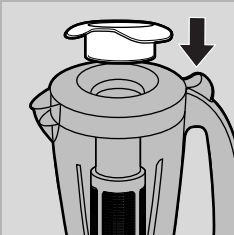
- 1** Bevestig de blenderkan door hem op het motorhuis te plaatsen en in de richting van de pijl te draaien.

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

- 2** Doe de ingrediënten in de kan.

Doe nooit ingrediënten in de kan die heter zijn dan 80°C.

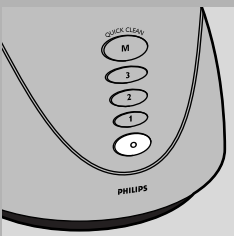
- 3** Sluit het deksel.



- 4** Plaats de stop op het deksel en draai deze vast in de richting van pijl.

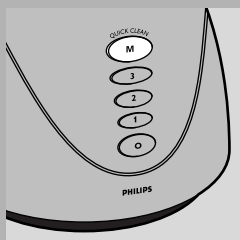
Plaats, om morsen te voorkomen, altijd eerst de stop op het deksel voordat u het apparaat inschakelt.

- 5** Steek de stekker in het stopcontact.



- 6** Kies de gewenste stand door op de juiste knop te drukken. Het apparaat gaat dan automatisch aan.

- ▶ De snelheidsknoppen stellen u in staat de juiste snelheid te kiezen om optimale resultaten te bereiken. Raadpleeg de tabel voor de geadviseerde snelheden.



Ingrediënten	Snelheid
vloeibare ingrediënten (bijv. chocolademelk, melk met fruit, mayonaise)	snelheid 1
zwaardere ingrediënten, bijv. een combinatie van vloeibare en vaste ingrediënten (bijv. tomatensaus, soepen of paté)	snelheid 2
zware, voornamelijk vaste ingrediënten (bijv. ijsblokjes en bonen)	snelheid 3

- Druk een paar keer op de momentknop (M) om het apparaat slechts enkele seconden per keer te laten werken. Het apparaat stopt zodra u de knop loslaat. Druk zo vaak op de momentknop als nodig is.

Schakel het apparaat altijd uit voordat u het deksel opent.

- **7** Druk op de 0-knop om het apparaat uit te schakelen.

Schakel het apparaat nooit in of uit door aan de kan te draaien.

In het hoofdstukje 'Recepten' vind u enkele recepten voor de blender.

Tips

Vul de blenderkan nooit verder dan de maximumniveau-aanduiding (1,5 liter) om morsen te voorkomen. Als u hete vloeistoffen verwerkt vul dan de kan niet verder dan 1,1 liter.



- Als u schuimende vloeistoffen verwerkt, vul de kan dan nooit verder dan de 1,2 liter aanduiding.
- Vloeibare ingrediënten (bijv. olie) kunt u via de opening in de veiligheidsbeugel in de kan gieten terwijl het apparaat werkt.

Laat de blender niet meer dan 3 minuten achter elkaar werken. Als u na 3 minuten nog niet klaar bent, schakel het apparaat dan uit en wacht 1 minuut voordat u het weer inschakelt.

- Verwerk droge ingrediënten nooit langer dan 1 minuut.
- Snijd vaste ingrediënten in kleinere stukjes voordat u ze in de blender doet. Wanneer u een grote hoeveelheid vaste ingrediënten wilt verwerken, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de kom, maar verwerk steeds kleine hoeveelheden.
- Als u niet tevreden bent met het resultaat wanneer u vaste ingrediënten verwerkt, schakel de blender dan uit en druk een paar keer op de momentknop om de blender enkele keren kort te laten werken. U kunt de ingrediënten ook met een spatel doorroeren (schakel dan wel eerst de blender uit!) of een deel van de inhoud uit de kan verwijderen en kleinere hoeveelheden gaan verwerken.
- Ijsklontjes kunt u vermalen door ze door de opening in het deksel op de draaiende messen te laten vallen.

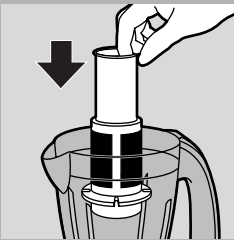
- Tomatensap kunt u maken door de tomaten in vieren te snijden en de stukken door de opening in het deksel op de draaiende messen te laten vallen.

Steek nooit uw vingers of voorwerpen (bijv. een spatel) in de blenderkan terwijl het apparaat ingeschakeld is.

- Als u vaste en vloeibare ingrediënten tegelijkertijd wilt verwerken, giet dan de vloeibare ingrediënten in de kan voordat u het apparaat inschakelt. Voeg de vaste ingrediënten toe terwijl het apparaat werkt.

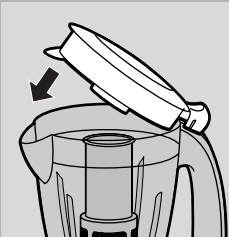
Filter

- U kunt het filteraccessoire gebruiken om extra fijngepureerde sauzen, verse vruchtensappen of cocktails te bereiden. Alle pitjes en velletjes zullen dan in het filter achterblijven.



- 1** Plaats het filter in de blenderkan.

Zorg ervoor dat het filter goed op de bodem van de kan bevestigd is. Door middel van de gleuven in het filter en de ribbels binnenin de blenderkan kunt u het filter makkelijk op de juiste manier in de kan plaatsen.

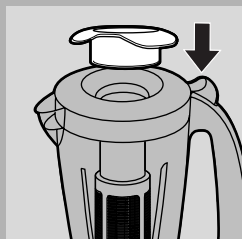


- 2** Sluit het deksel om het filter goed op zijn plaats vast te zetten.



- 3** Doe de ingrediënten in het filter via de opening in het deksel. Vul het filter nooit verder dan het metalen gedeelte. Gebruik het filter niet om hete ingrediënten te verwerken.

- 4** Voeg water of een andere vloeistof toe.



- 5** Plaats de stop op het deksel en draai deze vast. Schakel het apparaat in door de knop voor de hoogste snelheid in te drukken en laat het apparaat max. 40 seconden werken.



- 6** Schakel het apparaat uit. Schenkt de drank via de tuit uit de kan.
- 7** Plaats de kan met de overgebleven drank terug op het apparaat en laat deze nogmaals enkele seconden werken voor een optimaal resultaat.
- 8** Schenk de rest van de drank uit.

Tips

- ▮ Vooral wanneer u grote hoeveelheden verwerkt, raden we u aan niet alle ingrediënten in één keer in het filter te doen. Doe een kleine hoeveelheid ingrediënten in het filter en laat het apparaat enkele seconden werken. Schakel het apparaat uit en doe een volgende kleine hoeveelheid ingrediënten in het filter. Herhaal deze procedure totdat u alle ingrediënten verwerkt heeft.

▮ Voor het maken van sojamelk:

Laat de sojabonen 4 uur weken voordat u ze verwerkt.

U kunt per keer maximaal 50 g droge sojabonen en 500 ml water verwerken.

▮ Voor het maken van vruchtensappen en cocktails:

Voeg ongeveer 300 ml water (of een andere vloeistof als u bijv. cocktails maakt) toe aan 150 g fruit voor het beste resultaat.

Maalmolen (alleen bij type HR1757)

- ▮ De maalmolen kan gebruikt worden voor het malen en hakken van ingrediënten zoals peperkorrels, sesamzaad, rijst, tarwe, kokos, noten (gepeld), koffiebonen, sojabonen, gedroogde erwten, kaas, oud/droog brood enz.

Verwerk kruidnagels, steranijs en anijszaad altijd samen met andere ingrediënten. Als deze ingrediënten ongemengd worden verwerkt, kunnen ze de kunststof onderdelen van het apparaat aantasten.

De maalmolen is niet geschikt voor het hakken van zeer harde ingrediënten zoals nootmuskaat en ijsblokjes.



1 Doe de ingrediënten in de beker van de maalmolen.

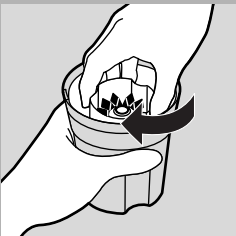
Verwerk alleen droge ingrediënten. Vul de beker niet verder dan de 'MAX'-aanduiding.

Zie de tabel voor de geadviseerde hoeveelheden.

Ingrediënten	Hoeveelheden
peperkorrels	5-25 g
sesamzaad	10-50 g
rijst, tarwe	25-75 g
sojabonen	25-75 g
gedroogde erwten	25-75 g
kokos	25-75 g
koffiebonen	25-50 g
kaas	25-75 g
oud/droog brood	20-40 g
ijsklontjes	25-50 g
noten (gepeld)	25-75 g

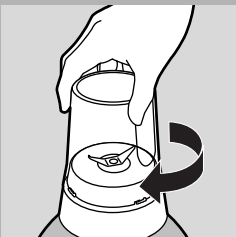


2 Zorg ervoor dat de rubberen ring goed op het messenblok is geplaatst.

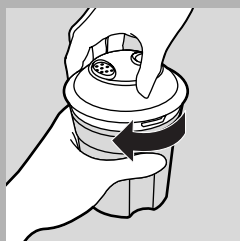
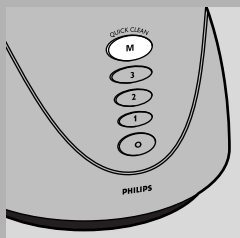


3 Schroef het messenblok op de beker.

Als dit enigszins moeizaam gaat, bevochtigt dan de rubberen ring met een druppeltje water.



4 Keer de maalmolen ondersteboven en schroef deze op het motorhuis in de richting van de pijl.



- 5** We raden u aan de maalmolen te bedienen met de momentknop.

Laat de maalmolen nooit langer dan 30 seconden onafgebroken werken.

- Na het malen kunt u het strooideksel gebruiken om de ingrediënten gelijkmatig over een gerecht te verdelen.

Schoonmaken

Het apparaat, de onderdelen en de accessoires zijn het makkelijkst schoon te maken direct na gebruik.

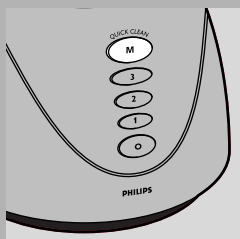
De accessoires en onderdelen van het apparaat mogen niet in de afwasmachine gereinigd worden.

Maak het motorhuis schoon met een vochtige doek.

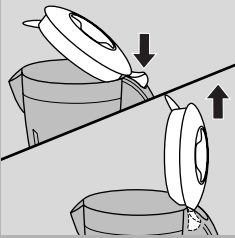
Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, schuursponzen, alcohol enz.

- 1** Haal de stekker uit het stopcontact, neem de gebruikte onderdelen en accessoires van het apparaat en was ze af met warm water met een beetje afwasmiddel.
- 2** Spoel ze daarna af onder de kraan om zeepresten weg te spoelen.

De blenderkan reinigen met de Quick Clean functie



- 1** Giet lauw water en een beetje afwasmiddel in de blenderkan tot aan het Quick Clean niveau (500 ml). Overschrijd deze hoeveelheid niet wanneer u de Quick Clean functie gebruikt.
- 2** Sluit het deksel en bevestig de stop.
- 3** Druk op de Quick Clean knop en laat het apparaat enkele seconden werken. Stop zodra de kan schoon is.



- 4 Neem de kan van het apparaat en spoel hem om met schoon water.
- 5 Verwijder het deksel alléén (door het van de blenderkan af te trekken) voor schoonmaakdoeleinden.

Het filter schoonmaken

- 1 Neem het filter uit de blenderkan.
- 2 Houd het filter boven een afvalbak en schud de inhoud er voorzichtig uit.
- 3 Spoel het filter af onder de kraan.

Milieu



- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recycleren. Op deze wijze helpt u om het milieu te beschermen.

Informatie & service

Als u informatie nodig heeft of als u een probleem heeft, bezoek dan de Philips Website (www.philips.com), of neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee' vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips dealer of neem contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recepten

Via de opening in het deksel kunt u druppels vloeistof aan de ingrediënten in de blenderkan toevoegen om de juiste consistentie te verkrijgen.

Mayonaise (ongeveer 300 ml)

- 2 eidooiers of 1 heel ei
- 1 tl. mosterdpoeder

- 1 tl. zout
- 1/2 tl. peper
- 1 tl. suiker
- 30 ml azijn of citroensap
- 300 ml olie

- ▶ *Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.*
- ▶ *Doe het ei of de eidooiers in de blenderkan. Voeg het zout, de peper, het mosterdpoeder en de helft van de azijn of citroensap toe en meng op gemiddelde snelheid. Giet de olie door de opening in het deksel in de kan totdat de mayonaise dik wordt. Voeg dan de rest van de azijn of het citroensap toe en breng op smaak. Bewaar de mayonaise in de koelkast.*

Worteltaart

- 4 eieren
- 200 g wortels in plakjes
- 200 ml melk
- 100 g gecondenseerde melk
- 300 g suiker
- 300 g tarwemeel
- 150 g olie
- 1 tl. gedroogde gist

- ▶ *Doe de eieren, de plakjes wortel, de melk, de gecondenseerde melk en de suiker in de blenderkan en laat de blender 15 seconden op de hoogste snelheid werken.*
- ▶ *Voeg het tarwemeel lepel voor lepel toe. Laat het apparaat werken totdat een homogeen mengsel is ontstaan en voeg dan de olie toe door opening in het deksel. Voeg tenslotte de gedroogde gist toe en laat het apparaat nog 5 seconden werken.*
- ▶ *Doe het mengsel in een bakblik en bak het ongeveer 40 minuten op 180°.*

Sladressing

- 1 deel azijn of citroensap
- 3 delen olie
- zout, peper

- ▶ *Giet de azijn of citroensap in de blenderkan, voeg zout en peper toe en schakel het apparaat in. Laat het apparaat werken totdat het zout en de peper niet meer zichtbaar zijn. Voeg dan de olie toe door opening in het deksel en laat het apparaat werken totdat een homogene dressing is ontstaan.*
- ▶ *U kunt ook een grotere hoeveelheid van deze basisdressing maken en in de koelkast bewaren. Schud de dressing dan wel voor gebruik om de ingrediënten te vermengen.*

Kaastaart

- 4 eieren
- 525 ml melk
- 75 g margarine

- 90 g Parmesaanse kaas in blokjes van 1 cm
 - 440 g suiker
 - 290 g maïzena
 - 250 g tarwebloem
 - 1 el bakpoeder
- Doe de eieren, de melk, de margarine, de Parmezaanse kaas en de suiker in de blenderkan en laat de blender op maximumsnelheid lopen gedurende 10 seconden.
- Voeg de maïzena lepel voor lepel toe en laat het apparaat 20 seconden op maximumsnelheid lopen. Voeg dan de tarwebloem lepel voor lepel toe en laat het apparaat nog eens 30 seconden op maximumsnelheid lopen. Voeg vervolgens de gedroogde gist toe en laat het apparaat nog eens 10 seconden lopen. Schakel het apparaat daarna uit. Doe het mengsel in een bakblik dat met wat olie of margarine is ingevet en daarna met meel is bestoven. Bak de kaastaart 35-40 minuten in de oven op 200-210°C.

Problemen oplossen

Probleem	Oplossing
Het apparaat werkt niet	Het apparaat is uitgerust met veiligheidssystemen. Het apparaat werkt niet indien de accessoires niet of niet goed op het motorhuis bevestigd zijn. Controleer of alle accessoires goed bevestigd zijn (zie de verschillende hoofdstukjes in deze gebruiksaanwijzing). Druk wel eerst op de 0-knop om het apparaat uit te schakelen!
Het messenblok of de motor is geblokkeerd.	Schakel het apparaat uit en ga kleinere hoeveelheden verwerken.
Er komt een onaangename geur uit het apparaat.	Dit is normaal tijdens de eerste paar keer dat u het apparaat gebruikt. Als het apparaat daarna nog steeds een onaangename geur blijft produceren, controleer dan de hoeveelheid ingrediënten die u verwerkt, de bewerkingstijd en/of de gekozen snelheid.
Het apparaat maakt veel lawaai, produceert een onaangename geur, voelt heet aan, produceert rook enz.	Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met het Philips Customer Care Centre of the dichtstbijzijnde Philips servicecentrum.
De maalmolen trilt sterk, maakt veel lawaai of de messen zitten scheef in de beker.	Controleer of het messenblok goed aan de beker bevestigd is.
Er komt poeder uit de maalmolen	Controleer of de rubberen ring goed geplaatst is. Zorg ervoor dat de rubberen ring goed op zijn plaats zit. De ring moet helemaal plat rondom de rand van het messenblok liggen. NB: het is normaal dat er een klein beetje maaisel uit de beker komt.
Ondanks het feit dat het filter in het apparaat zit, zitten er pitjes en velletjes van sojabonen of fruit in de bereide drank.	Zorg ervoor dat het filter goed in de blenderkan bevestigd is.

*Als de problemen aanhouden of als er andere problemen optreden, neem dan contact op met het Philips Customer Care Centre of het dichtstbijzijnde Philips servicecentrum.

Introducción

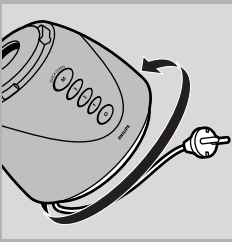
El aparato esta equipado con una system de seguridad incorporados:

- El aparato no funciona si los accesorios han sido incorrectamente montados o si no han sido montados del todo.
- ¡ NO PONGAN NUNCA EN MARCHA O PAREN EL APARATO HACIENDO GIRAR LA JARRA !

Importante

- Antes de usar el aparato, lean cuidadosamente estas instrucciones de uso y miren las ilustraciones.
- Guarden estas instrucciones para futuras consultas.
- Antes de enchufar el aparato a la red, comprueben si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el de la red local (110 - 127V ó 220 - 240V).
- No usen nunca ningún accesorio o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente aconsejados por Philips. Su garantía quedará invalidada si han usado tales accesorios o piezas.
- No excedan el nivel máximo indicado en los accesorios.
- No excedan las cantidades y los tiempos de preparación indicados en la tabla.
- No quiten nunca accesorios o piezas de la unidad motora mientras el aparato esté funcionando. Primero, desenchufen siempre el aparato.
- ¡ No usen nunca los accesorios para parar o poner en marcha el aparato !
- Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- No dejen nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- No usen el aparato si el cable de red, la clavija u otras piezas están deteriorados.
- Si el cable de red estuviera dañado, deberá ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips para evitar situaciones de peligro.
- Dejen que los ingredientes calientes se enfríen antes de picarlos o verterlos en la jarra (Temperatura máxima 80°C/175°F).
- Para evitar derrames, no llenen nunca la jarra por encima la indicación de nivel máximo (1'5 litros), especialmente si están batiendo líquidos calientes (Máximo 1'1 litros).
- Para evitar derrames, pongan siempre el obturador en la abertura de la tapa antes de empezar el procesado.
- No pongan nunca sus dedos ni ningún objeto dentro de la jarra batidora mientras el aparato esté funcionando.
- Si los ingredientes se pegan a la pared de la jarra, paren el aparato, desenchúfelo de la red y quiten los ingredientes de la pared añadiendo líquido o usando una espátula.

Cómo preparar el aparato para el uso



Laven todos los accesorios y piezas desmontables.

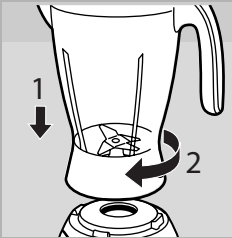
- ▶ Enrollen el sobrante de cable de red alrededor de la base del aparato.

Cómo usar el aparato

Batidora

- ▶ La batidora está pensada para :

- Batir fluidos, por ejemplo, productos de lechería, salsas, zumos de fruta, sopas, mezclar bebidas, batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, pasta para tartas o mayonesa
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo, para preparar comida de bebés.



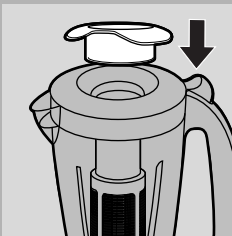
- 1** Monten la jarra en la unidad motora. Fíjenla haciéndola girar en la dirección de la flecha.

No ejerzan demasiada presión sobre el asa de la jarra.

- 2** Pongan los ingredientes en la jarra.

No llenen nunca la jarra con ingredientes a temperaturas superiores a 80°C.

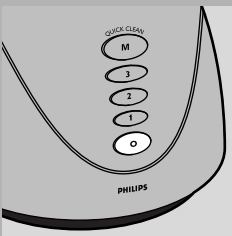
- 3** Cierren la tapa.



- 4** Pongan el obturador en la abertura de la tapa.

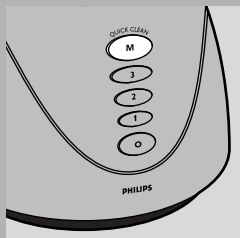
Para evitar derrames y antes de empezar a procesar, monten siempre el obturador en la tapa y gírenlo hasta que quede fijo en su lugar.

- 5** Enchúfen el aparato a la red.



- 6** Presionando el botón adecuado, seleccionen la posición requerida y el aparato se pondrá automáticamente en marcha.

- ▶ Los botones de la velocidad les permiten elegir la velocidad correcta para obtener unos resultados óptimos. Para las velocidades recomendadas, consulten la tabla.



Ingredientes a procesar	Velocidad
Ingredientes líquidos (Por ejemplo, chocolate con leche, leche con fruta, mayonesa)	Velocidad 1
Ingredientes más duros, por ejemplo, una combinación de ingredientes sólidos y líquidos (Por ejemplo, salsa de tomate o paté)	Velocidad 2
Ingredientes más duros, principalmente sólidos (Por ejemplo, cubitos de hielo, sopas, granos, etc.)	Velocidad 3

- Presionen el botón "Turbo" (Botón M) unas pocas veces para hacer que el aparato funcione solo unos cuantos segundos cada vez. Al soltar el botón, el aparato se parará. Presione el botón "Turbo" (Botón M) tantas veces como sea necesario.

Paren siempre el aparato antes de abrir la tapa.

- 7** Para parar el aparato, presionen la posición "0" del interruptor.

Nunca pongan en marcha o paren el aparato haciendo girar la jarra.

Las recetas pueden hallarlas en el capítulo "Recetas" situado más adelante.

Consejos

Para evitar derrames, no llenen nunca la jarra por encima de la indicación de nivel máximo (1'5 litros), especialmente si van a batir líquidos calientes (Máximo 1'1 litros).

- Si van a batir líquidos espumosos, no llenen nunca la jarra por encima de la indicación de 1'2 litros.
- Los ingredientes líquidos (Por ejemplo, aceite) pueden verterse en la jarra batidora a través de la abertura de la tapa mientras el aparato está funcionando.



No dejen que el aparato funcione durante más de 3 minutos sin parar. Si no han terminado de batir después de 3 minutos, paren el aparato durante un minuto antes de seguir batiendo.

- Los ingredientes secos no deben procesarse durante más de 1 minuto.
- Antes de ponerlos en la jarra batidora, corten los ingredientes sólidos a trozos más pequeños. No procesen una gran cantidad de ingredientes sólidos al mismo tiempo. En vez de ello, procesen los ingredientes en una serie de pequeñas tandas.
- Si al batir ingredientes sólidos no quedan satisfechos con el resultado, paren la batidora y presionen el botón "Turbo" (Botón M) unas pocas veces para permitir que funcione brevemente.

También pueden remover los ingredientes con una espátula (¡ No mientras la batidora esté funcionando !) o sacar un poco del contenido de la jarra y procesar cantidades más pequeñas.

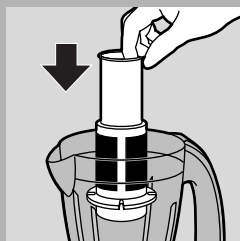
- Para triturar cubitos de hielo, déjenlos caer a través de la abertura de la tapa sobre las cuchillas mientras estas están girando.
- Para hacer zumo de tomate, corten los tomates en 4 trozos y déjenlos caer a través de la abertura de la tapa sobre las cuchillas mientras estas están girando.

No introduzcan nunca sus dedos o un objeto (Por ejemplo, una espátula) en la jarra mientras la batidora esté funcionando.

- Si van a procesar ingredientes líquidos y sólidos al mismo tiempo, viertan los ingredientes líquidos en la jarra antes de poner en marcha el aparato. Añadan los ingredientes sólidos mientras el aparato esté funcionando.

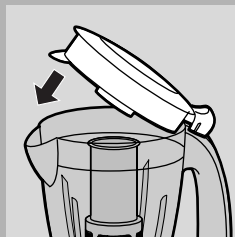
Filtro

- Pueden usar el accesorio filtro para obtener salsas, zumos de fruta fresca o cócteles batidos de forma extraordinariamente fina. Todas las semillas y las pieles quedarán retenidas por el filtro.

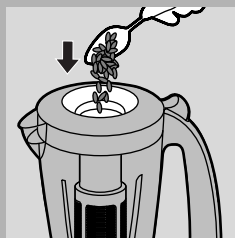


1 Pongan el filtro en la jarra batidora.

Asegúrense de que el filtro esté adecuadamente fijado al fondo de la jarra. Las ranuras del filtro y los rebordes de la jarra batidora les ayudarán a poner el filtro en la posición correcta.



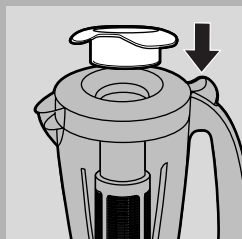
2 Pongan la tapa en la jarra para fijar el filtro en su posición adecuada.



3 A través de la abertura de la tapa, pongan los ingredientes en el filtro.

No llenen nunca el filtro por encima de su parte metálica. No usen el filtro para procesar ingredientes calientes.

4 Añadan agua u otro líquido.



- 5** Inserten el obturador en la tapa y pongan el aparato en marcha. Seleccionen la velocidad más alta y dejen que el aparato funcione durante un máximo de 40 segundos.



- 6** Paren el aparato. Viertan la bebida a través del vertedero de la jarra batidora.
- 7** Para obtener unos resultados óptimos, vuelvan a poner la jarra con el resto de los ingredientes en el aparato y dejen que funcione durante unos pocos segundos más.
- 8** Viertan el resto de la bebida.

Consejos

- Especialmente cuando procesen grandes cantidades, les aconsejamos no poner todos los ingredientes en el filtro al mismo tiempo. Empiecen procesando una cantidad pequeña, hagan que el aparato funcione un momento, párenlo y, después, añadan otra pequeña cantidad. Repitan este procedimiento hasta que hayan procesado todos los ingredientes.

► Para hacer leche de soja :

Antes de procesarlos, pongan en remojo los granos de soja durante 4 horas.

Pueden procesar al mismo tiempo un máximo de 50 g de granos de soja secos con un máximo de 500 ml de agua

► Para hacer zumos de fruta y cócteles :

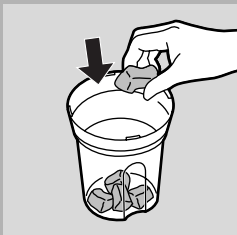
Para obtener los mejores resultados, añadan unos 300 ml de agua (○ de otro líquido si desean hacer; por ejemplo, cócteles, etc.) a 150 g de fruta.

Molinillo (Solo modelo HR 1757)

- El accesorio molinillo puede usarse para moler y picar ingredientes tales como granos de pimienta, semillas de sésamo, arroz, trigo, pulpa de coco, frutos secos (Sin cáscara), granos de café, granos de soja, guisantes secos, queso, migas de pan, etc.

Procesen siempre el clavo, el anís estrellado y los granos de anís junto con otros ingredientes. Si se procesan separadamente, estos ingredientes pueden atacar los materiales plásticos del aparato.

El molinillo no es adecuado para picar ingredientes muy duros tales como nuez moscada y cubitos de hielo.



1 Pongan los ingredientes en el vaso.

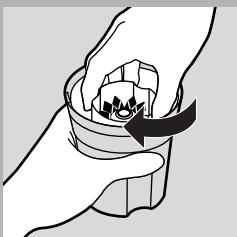
Procesen solo ingredientes secos. No llenen el vaso por encima de la indicación "MAX".

Para las cantidades aconsejadas, consulten la tabla.

Ingredientes	Cantidades
Granos de pimienta	5 - 25 g
Semillas de sésamo	10 - 50 g
Arroz, trigo	25 - 75 g
Granos de soja	25 - 75 g
Guisantes secos	25 - 75 g
Pulpa de coco	25 - 75 g
Granos de café	25 - 50 g
Queso	25 - 75 g
Migas de pan	20 - 40 g
Terrones de azúcar	25 - 50 g
Frutos secos (Sin cáscara)	25 - 75 g

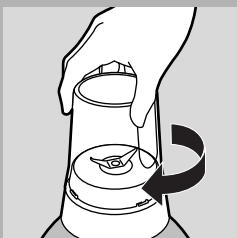


2 Asegúrense de que la arandela de goma sobre la unidad de cuchillas esté adecuadamente colocada.

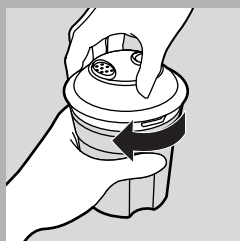
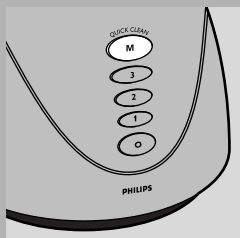


3 Pongan (Roscando) la unidad de cuchillas en el vaso.

Si ello requiere algún esfuerzo, mojen la arandela de goma con una gota de agua.



4 Inviertan el molinillo ya montado y, roscando en la dirección de la flecha, pónganlo en la unidad motora.



- 5** Les aconsejamos que hagan funcionar el molinillo mediante el botón "Turbo" (Botón M).

No usen nunca el molinillo durante más de 30 segundos sin interrupción.

- Después del procesado, pueden usar la tapa espolvoreadora para espolvorear los ingredientes uniformemente sobre un plato.

Limpieza

La limpieza del aparato, sus piezas y los accesorios es más fácil inmediatamente después del uso.

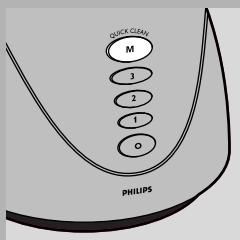
No limpien nunca los accesorios o las piezas del aparato en un lavavajillas.

Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

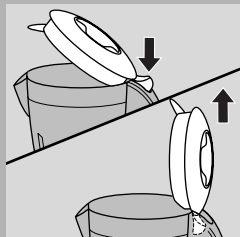
No usen abrasivos, desengrasantes, alcohol, etc.

- 1** Desenchufen el aparato, desmonten los accesorios y piezas que hayan usado y límpienlos en agua tibia jabonosa.
- 2** Después, enjuáguelos bajo el grifo para eliminar los residuos de jabón.

Limpieza rápida de la jarra batidora



- 1** Viertan agua tibia y un poco de líquido limpiador en la jarra batidora hasta la indicación de nivel Limpieza Rápida (Quick Cleaning) (500 ml) de la jarra. No sobrepasen ese nivel cuando usen la función Limpieza Rápida (Quick Cleaning).
- 2** Cierren la tapa y monten el obturador.
- 3** Presionen el botón Limpieza Rápida (Quick Cleaning) y dejen que el aparato funcione durante unos pocos momentos. Parenlo tan pronto como la jarra esté limpia.
- 4** Desmonten la jarra batidora y enjuáguela con agua limpia.



- 5** ¡ Solo quiten la tapa (Sacandola estirando de la jarra batidora) para casos de limpieza !

Cómo limpiar el filtro

- 1** Saquen el filtro de la jarra batidora.
- 2** Sostengan el filtro sobre un cubo de basura y sacudan suavemente sus contenidos.
- 3** Enjuaguen el filtro bajo el grifo.

Medio ambiente



- D** Cuando vaya a deshacerse de este aparato, no lo tire con la basura normal del hogar; deposítelo en un punto de recogida oficial para su reciclado. Al hacerlo, contribuirá a preservar el medio ambiente.

Información y Servicio

Si necesitan información o si tienen algún problema, visiten la página Web de Philips en www.philips.com o contacten con el Servicio Philips de Atención al Cliente de su país (Hallarán su número de teléfono en el folleto de la Garantía Mundial). Si en su país no hay Servicio Philips de Atención al Cliente, contacten con su distribuidor local Philips o con el Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recetas

La abertura de la tapa puede utilizarse para añadir gotas de líquido a los ingredientes de la jarra a fin de obtener el nivel requerido de consistencia.

Mayonesa (Unos 300 ml)

- 2 yemas de huevo o 1 huevo entero
- 1 cucharita de café de mostaza en polvo
- 1 cucharita de café de sal
- Media cucharita de café de pimienta
- 1 cucharita de café de azúcar

- 30 ml de vinagre o de zumo de limón
- 300 ml de aceite
- *Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente*
- *Pongan el huevo o las yemas de huevo en la jarra batidora, añadan sal, pimienta, polvo de mostaza y la mitad del vinagre o del zumo de limón y batan a una velocidad media. Viertan aceite a través de la abertura de la tapa hasta que la mayonesa se torne espesa. Después, añadan el resto de vinagre o de zumo de limón y sazonen al gusto.*
- *Guárdenla en el refrigerador.*

Pastel de zanahoria

- 4 huevos
- 200 g de zanahoria a rebanadas
- 200 ml de leche
- 100 g de leche condensada
- 300 g de azúcar
- 300 g de harina de trigo
- 150 g de aceite
- 1 cucharita de café de levadura en polvo
- *Pongan los huevos, la zanahoria a rebanadas, la leche, la leche condensada y el azúcar en la jarra batidora y procésenlos durante unos 15 segundos a la velocidad máxima.*
- *Cucharada a cucharada, añadan la harina de trigo. Cuando la mezcla se haya tornado homogénea, añadan gradualmente el aceite a través de la abertura de la tapa. Finalmente, añadan la levadura seca y dejen que el aparato funcione durante otros 5 segundos.*
- *Pongan la mezcla en un molde para hornear y hornéenla a 180° durante unos 40 minutos.*

Salsa para ensalada

- 1 parte de vinagre o limón
- 3 partes de aceite
- Sal, pimienta
- *Viertan el vinagre o el zumo de limón en la jarra batidora, añadan sal y pimienta y pongan el aparato en marcha. Procesen hasta que la sal y la pimienta se hayan disuelto. Después, añadan el aceite a través de la abertura de la tapa hasta que se haya formado una salsa homogénea.*
- *Pueden preparar una gran cantidad de esta salsa básica y guardarla en el refrigerador. Para mezclar los ingredientes, agítenla siempre antes de usarla.*

Pastel de queso

- 4 huevos
- 525 ml de leche
- 75 g de margarina

- 90 g de queso Parmesano cortado a cubitos de 1 cm
 - 440 g de azúcar
 - 290 g de polenta
 - 250 g de harina de trigo
 - 1 cucharada de levadura
- Ponga los huevos, la leche, la margarina, el queso parmesano y el azúcar en la jarra. Deje funcionar el aparato durante 10 segundos a la velocidad máxima.
- Añada la harina de maíz, cucharada a cucharada, y deje que el aparato funcione durante 20 segundos a la velocidad máxima. Después, añada la harina de trigo, cucharada a cucharada, y deje que el aparato funcione durante otros 30 segundos a la velocidad máxima. Añada la levadura seca y deje que el aparato funcione durante 10 segundos más. Después, pare el aparato. Ponga la mezcla en un molde para hornear que haya sido engrasado con aceite o margarina y, después, enharinado. Hornee el pastel de queso durante unos 35 - 40 minutos en un horno a 200c -210°C .

Guía de problemas y soluciones

Problema	Solución
El aparato no funciona	El aparato está provisto de un sistema de seguridad. Si los accesorios no están adecuadamente conectados a la unidad motora, el aparato no funciona. Comprueben si los accesorios han sido conectados del modo correcto (Consulten diversas secciones) ; Primero paren el aparato !
La unidad de cuchillas / la unidad motora está bloqueada.	Paren el aparato y procesen una cantidad menor.
La unidad motora hace un olor desagradable durante las primeras veces de uso	Esto es normal en los primeros pocos usos. Si el olor persiste, comprueben la cantidad que están procesando, el tiempo de funcionamiento o la velocidad usada.
El aparato hace mucho ruido, olores, se nota caliente al tacto, humos, etc.	Paren el aparato y desenchúfelo de la red. Contacten con el Servicio Philips de Atención al Cliente o con el más cercano Servicio de Asistencia Técnica de Philips.
El molinillo tiene una gran vibración, produce mucho ruido o la unidad de cuchillas está desalineada.	Comprueben si la cuchilla está adecuadamente fijada al vaso.
El molinillo pierde polvo	Comprueben si la arandela de goma está montada del modo correcto. Asegúrense de que la arandela de goma esté adecuadamente montada. En posición plana, la arandela debe reposar alrededor de toda la superficie de contacto. Nota : Una pequeña pérdida es normal.
A pesar del accesorio filtro, hay pulpa de frutas en los zumos o granos de soja.	Asegúrense de que el accesorio filtro ha sido adecuadamente fijado en la jarra batidora.

* Si el problema persiste o se dan otros problemas, contacten con el Servicio Philips de Atención al Cliente o con el más cercano Servicio de Asistencia Técnica de Philips.

Introduzione

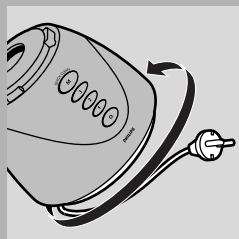
L'apparecchio è fornito di un dispositivo di sicurezza incorporato:

- L'apparecchio non funziona se gli accessori non sono stati montati oppure o non sono stati inseriti in modo sbagliato.
- **NON ACCENDETE O SPEGNETE MAI L'APPARECCHIO RUOTANDO IL VASO OPPURE APRENDO !**

Importante

- Leggete attentamente le istruzioni e osservate le figure prima di usare l'apparecchio.
- Conservate queste istruzioni per una futura consultazione.
- Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete locale (110-127 o 220-240V).
- Non usate mai accessori o componenti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. La garanzia decade nel caso vengano utilizzati tali accessori.
- Non superate mai il livello massimo riportato sugli accessori.
- Non superate le quantità e i tempi di preparazione riportati nella tabella.
- Non togliete gli accessori o le parti del blocco motore mentre l'apparecchio è in funzione. Ricordatevi sempre di togliere per prima cosa la spina.
- Non usate gli accessori per accendere e spegnere l'apparecchio!
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- Non usate l'apparecchio nel caso in cui il cavo, la spina o altri componenti risultassero danneggiati.
- Nel caso il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito da Philips, presso un Centro Autorizzato Philips o personale comunque qualificato, per evitare situazioni a rischio.
- Lasciate raffreddare gli ingredienti bollenti prima di sminuzzarli o di versarli nel vaso (temperatura massima 80°C/175°F).
- Per evitare gli schizzi, non riempite mai il vaso oltre il livello massimo (1,5 l), soprattutto nel caso di liquidi bollenti (massimo 1,1 l).
- Per evitare gli schizzi, montate sempre inserite il tappo nell'apertura del coperchio prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Non infilate mai le dita o altri oggetti nel vaso mentre l'apparecchio è in funzione.
- Se gli ingredienti si attaccano alle pareti, spegnete l'apparecchio, togliete la spina e rimuovete gli ingredienti aggiungendo un po' di liquido o usando una spatola.

Come preparare l'apparecchio per l'uso



Lavate tutti gli accessori e le parti staccabili (vedere "Pulizia").

- ▶ Avvolgere il cavo in eccesso attorno alla base dell'apparecchio.

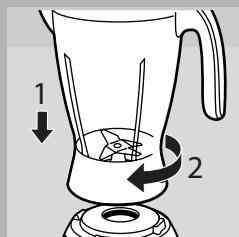
Come usare l'apparecchio

Frullatore

- ▶ Il frullatore è particolarmente adatto per:

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

- 1** Montate il vaso sul blocco motore e fissatelo ruotandolo in direzione della freccia.



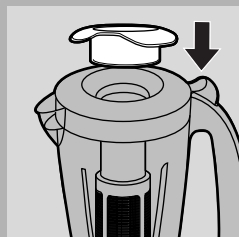
Non esercitate una pressione eccessiva sul manico del vaso.

- 2** Inserite gli ingredienti nel vaso.

Non riempite mai il vaso con ingredienti di temperatura superiore a 80°C.

- 3** Chiudete il coperchio.

- 4** Inserite il tappo nell'apertura del coperchio.

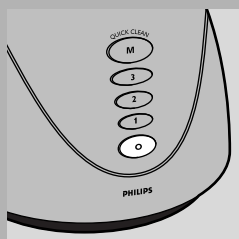


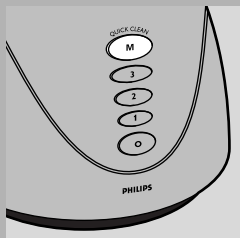
Per evitare gli schizzi, sempre inserite il tappo nell'apertura del coperchio e ruotatelo fino a quando si blocca prima di mettere in funzione l'apparecchio.

- 5** Inserite la spina nella presa.

- 6** Scegliete l'impostazione desiderata premendo l'apposito pulsante: l'apparecchio si accenderà automaticamente.

- ▶ I pulsanti della velocità permettono di scegliere la velocità più adatta per ottenere risultati ottimali. Vedete la tabella per conoscere le velocità consigliate.





Ingredienti da frullare	Velocità
Ingredienti liquidi (ad es. latte al cioccolato, frullati, maionese)	velocità 1
ingredienti più pesanti, ad es. ingredienti solidi e liquidi insieme (patè o salsa di pomodoro).	velocità 2
ingredienti per lo più solidi (ad es. cubetti di ghiaccio, minestre, fagioli, ecc.)	velocità 3

- Premete alcune volte il pulsante a intermittenza (M-button) per far funzionare l'apparecchio solo per alcuni secondi. Lasciando andare il pulsante, l'apparecchio si ferma. Premete il pulsante ogni volta che lo ritenete necessario.

Spegnete sempre l'apparecchio prima di aprire il coperchio.

- 7** Premete l'interruttore 0 per spegnere l'apparecchio.

Non accendete o spegnete mai l'apparecchio ruotando il vaso oppure aprendo.

Troverete le ricette nel capitolo "Ricette" riportato più avanti.

Consigli

Per evitare gli schizzi, non riempite mai il vaso oltre il livello massimo (1,5 l), soprattutto nel caso di liquidi bollenti (massimo 1 l).

- Se usate ingredienti che tendono a fare schiuma, non riempite il vaso oltre l'indicazione 1,2 l.
- Gli ingredienti liquidi (ad es. l'olio) possono essere introdotti nel vaso attraverso l'apertura del coperchio, con l'apparecchio in funzione.



Non tenete in funzione l'apparecchio per più di tre minuti ininterrottamente. Se dopo 3 minuti dovete continuare a frullare spegnete l'apparecchio per un minuto prima di ricominciare.

- Nel caso di ingredienti secchi, non tenete in funzione l'apparecchio per più di un minuto senza interruzioni.
- Tagliate a pezzetti i cibi solidi prima di metterli nel vaso del frullatore. Non frullate quantitativi troppo grossi di ingredienti solidi: procedete in modo graduale, con pochi pezzi alla volta.
- Se non siete soddisfatti del risultato ottenuto con gli ingredienti solidi, spegnete l'apparecchio e premete alcune volte il pulsante a intermittenza (M-button). Potete anche mescolare gli ingredienti con una spatola (MAI con il frullatore in funzione!) oppure togliere parte degli ingredienti dal vaso per frullare quantitativi più piccoli alla volta.
- Per tritare il ghiaccio, lasciate cadere i cubetti attraverso l'apertura del coperchio direttamente sulle lame rotanti.

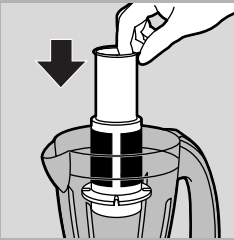
- Per preparare il succo di pomodoro, tagliate i pomodori in quattro e lasciate cadere i pezzi direttamente sulle lame rotanti attraverso l'apertura del coperchio.

Non infilate mai le dita o altri oggetti (ad esempio la spatola) nel vaso mentre l'apparecchio è in funzione.

- Se dovete frullare alimenti solidi e liquidi insieme, versate nel vaso gli ingredienti liquidi prima di accendere l'apparecchio. Aggiungete poi gli ingredienti solidi mentre l'apparecchio è in funzione.

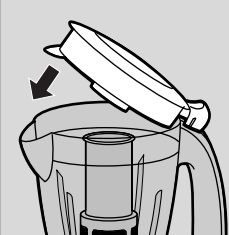
Filtro

- Potete usare lo speciale filtro per ottenere un composto ancora più liscio e omogeneo e preparare salse, succhi di frutta o cocktail. Tutti i semi e le bucce verranno infatti trattenuti dal filtro.



- 1** Inserite il filtro nel vaso del frullatore.

Controllate che il filtro sia inserito correttamente sul fondo del vaso. Le scanalature del filtro e le nervature poste all'interno del vaso vi aiuteranno a collocarlo correttamente.



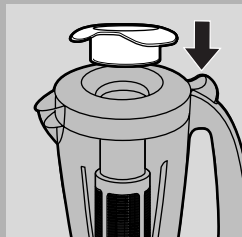
- 2** Mettete il coperchio sul vaso per fissare il filtro in posizione corretta.



- 3** Mettete gli ingredienti nel vaso, attraverso l'apposita apertura nel coperchio.

Non riempite mai il filtro oltre la parte metallica. Non usate il filtro per frullare ingredienti caldi.

- 4** Aggiungete dell'acqua o altro liquido.



- 5** Inserite il tappo nel coperchio e accendete l'apparecchio. Selezionate la velocità più alta e fate funzionare l'apparecchio per un massimo di 40 secondi.
- 6** Spegnete l'apparecchio. Versate il composto ottenuto attraverso il beccuccio.
- 7** Per ottenere un risultato ottimale, frullate ancora per qualche secondo gli ingredienti rimasti all'interno del vaso.
- 8** Versate il composto ottenuto.

Consigli

► Soprattutto nel caso di grossi quantitativi, vi consigliamo di non introdurre tutti gli ingredienti insieme nel filtro. Iniziate con una piccola quantità, fate funzionare l'apparecchio per alcuni secondi, poi spegnetelo e aggiungete altri ingredienti. Ripetete questa operazione fino a quando avrete frullato tutti gli ingredienti.

► Per preparare il latte di soia:

Mettete a mollo i semi di soia per 4 ore prima di frullarli.

Potete frullare al massimo 50 g di semi di soia e 500 ml di acqua in una sola volta.

► Per preparare succhi di frutta e cocktail:

Per ottenere un risultato ottimale, aggiungete circa 300 ml d'acqua (o altro liquido, se dovete preparare ad es. un cocktail) a 150 gr di frutta.

Tritatutto (solo mod. HR1757)

► L'accessorio tritatutto può essere usato per tritare e sminuzzare ingredienti come pepe nero in grani, semi di sesamo, riso, grano, cocco, noci (sgusciate), caffè in grani, semi di soia, piselli secchi, formaggio, pane grattugiato ecc.

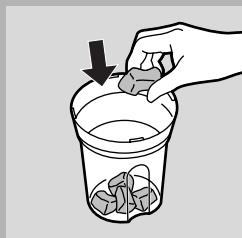
Ricordate di tritare i chiodi di garofano e l'anice stellato insieme ad altri ingredienti. Se tritati da soli, infatti, questi ingredienti tendono ad attaccarsi alle parti in plastica dell'apparecchio.

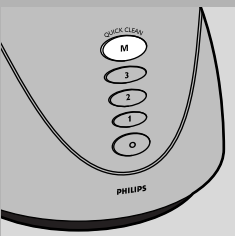
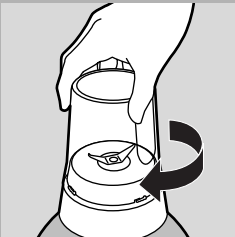
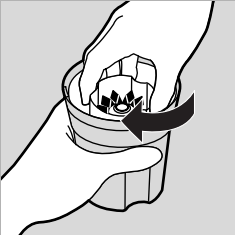
Il tritatutto non è adatto per tritare gli ingredienti molto duri come la noce moscata e i cubetti di ghiaccio.

1 Mettete gli ingredienti nell'apposito bicchiere.

Tritate solo gli ingredienti secchi. Non superate l'indicazione "MAX" riportata sul bicchiere.

Per le quantità consigliate, vedete la tabella.





Ingredienti	Quantità
pepe in grani	5-25 g
semi di sesamo	10-50 g
riso, grano	25-75 g
semi di soia	25-75 g
piselli secchi	25-75 g
polpa di cocco	25-75 g
caffè in grani	25-50 g
formaggio	25-75 g
pane grattugiato	20-40 g
zollette di zucchero	25-50 g
noci (sgusciate)	25-75 g

2 Mettete l'anello in gomma sul blocco lame, fissandolo bene.

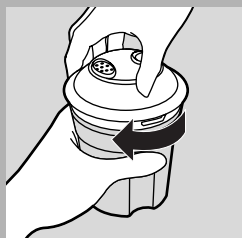
3 Avvitare il blocco lame al bicchiere.

Se questa operazione vi risulta difficile, inumidite l'anello in gomma con una goccia d'acqua.

4 Capovolgete il tritatutto così montato e avvitatelo al blocco motore nella direzione della freccia.

5 Per il tritatutto, vi consigliamo di usare il pulsante a intermittenza (M-button).

Non usate il tritatutto per più di 30 secondi senza interruzioni.



- Alla fine, potete usare il coperchio dello shaker per distribuire in modo uniforme il composto così ottenuto.

Pulizia

Pulite l'apparecchio e tutti gli accessori subito dopo l'uso: la pulizia risulterà ancora più facile.

Non lavate gli accessori o le altre parti in lavastoviglie.

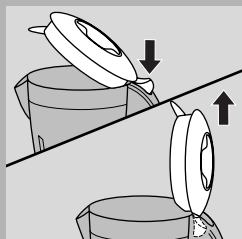
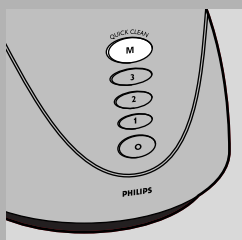
Pulite il blocco motore con un panno umido.

Non usate sostanze abrasive, pagliette, alcool ecc.

- 1** Togliete la spina dalla presa, smontate gli accessori che avete usato e lavateli con il detersivo in acqua tiepida.
- 2** Risciacquateli con cura sotto l'acqua corrente per eliminare ogni traccia di detersivo.

Pulizia rapida del vaso del frullatore

- 1** Versate dell'acqua tiepida e un po' di detersivo per stoviglie nel vaso del frullatore, fino all'indicazione Quick Clean (500 ml). Non superate questo livello quando usate la funzione Quick Clean.
- 2** Chiudete il coperchio e montate la chiusura di sicurezza.
- 3** Premete il pulsante Quick Clean e fate funzionare l'apparecchio per alcuni secondi, fino a quando il vaso sarà pulito.
- 4** Togliete il vaso del frullatore e risciacquatelo con acqua pulita.
- 5** Togliete il coperchio (tirandolo dal vaso del frullatore) solo per procedere alla pulizia!



Come pulire il filtro

- 1** Togliete il filtro dal vaso del frullatore.
- 2** Scuotete leggermente il filtro per svuotarlo, tenendolo sopra il bidone dell'immondizia.
- 3** Risciacquate il filtro sotto l'acqua del rubinetto.

Ambiente



- A fine vita non gettare questo apparecchio nella normale raccolta dei rifiuti, ma portalo presso uno dei punti di raccolta autorizzati. In questo modo contribuirai a preservare l'ambiente.

Informazioni e Assistenza

Se avete bisogno di ulteriori informazioni o in caso di problemi, vi preghiamo di visitare il sito Philips www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono, consultate l'opuscolo della garanzia.) Qualora nel vostro Paese non ci sia un Centro Assistenza Clienti, contattate il vostro rivenditore di fiducia oppure il Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Ricette

L'apertura del coperchio può essere usato per aggiungere lentamente del liquido agli ingredienti contenuti nel vaso e ottenere così un composto dalla consistenza desiderata.

Maionese (circa 300 ml)

- 2 tuorli o 1 uovo intero
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di pepe
- 1 cucchiaino di zucchero
- 30 ml di aceto o succo di limone
- 300 ml d'olio

- Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.
- Mettete i tuorli o l'uovo intero nel vaso del frullatore, aggiungete il sale, il pepe, la senape e metà dell'aceto o del succo di limone e frullate a velocità media. Versate l'olio lentamente attraverso l'apertura del coperchio fino a quando la maionese diventa densa. Aggiungete quindi l'aceto o il succo di limone rimasto e regolate di sale.
- Conservate la maionese in frigorifero.

Torta di carote

- 4 uova
- 200 g di carote grattugiate
- 200 ml di latte
- 100 g di latte condensato
- 300 g di zucchero
- 300 g di farina bianca
- 150 g di olio
- 1 cucchiaino di lievito

- Mettete le uova, le carote, il latte, il latte condensato e lo zucchero nel vaso del frullatore e frullate per circa 15 secondi alla velocità massima.
- Aggiungete la farina a cucchiaiate. Quando il composto risulta omogeneo, aggiungete lentamente anche l'olio, attraverso l'apertura del coperchio. Per ultimo mettete il lievito e frullate per 5 secondi
- Mettete il composto in una tortiera e fate cuocere a 180° per circa 40 minuti.

Condimento per insalata

- 1 parte di aceto o limone
- 3 parti di olio
- sale, pepe

- Versate l'aceto o il limone nel vaso del frullatore, aggiungete il sale e il pepe e accendete l'apparecchio. Frullate fino a quando il sale e il pepe sono perfettamente sciolti, poi aggiungete lentamente l'olio attraverso l'apertura del coperchio, fino ad ottenere un condimento omogeneo.
- Potete preparare più dosi di condimento e conservarle in frigorifero. Scuotete sempre il barattolo prima dell'uso per miscelare gli ingredienti.

Torta di formaggio

- 4 uova
- 525 ml di latte
- 75 g di margarina
- 90 g di parmigiano tagliato a cubetti di 1 cm
- 440 g di zucchero
- 290 g di farina di frumento
- 250 g di farina bianca
- 1 cucchiaio da tavola di lievito

- Mettete le uova, il latte, la margarina, il parmigiano e lo zucchero nel vaso del frullatore e fate funzionare alla massima velocità per 10 secondi.
- Aggiungete la farina di frumento, un cucchiaio alla volta, e frullate per circa 20 secondi alla massima velocità. Aggiungete poi la farina bianca, sempre un cucchiaio alla volta, e fate funzionare per altri 30 secondi alla massima velocità. Aggiungete il lievito e frullate per 10 secondi, poi spegnete l'apparecchio. Mettete il composto in una teglia unta d'olio o margarina e quindi infarinata. Fate cuocere nel forno a 200-210°C per circa 35-40 minuti.

Localizzazione guasti

Problema	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio è provvisto di un dispositivo di sicurezza. Se gli accessori non vengono montati correttamente sul blocco motore, l'apparecchio non funziona. Controllate che gli accessori siano stati montati correttamente (vedere le diverse sezioni), ricordandovi di spegnere per prima cosa l'apparecchio!
Il blocco coltelli/blocco motore è bloccato.	Spegnete l'apparecchio e frullate una minor quantità di ingredienti.
Le prime volte che viene usato l'apparecchio, dal blocco motore fuoriesce un odore sgradevole..	È un fenomeno del tutto normale quando l'apparecchio viene usato per le prime volte. Nel caso l'odore persista, verificate le quantità di cibo che state frullando, il tempo o la velocità usata.
L'apparecchio fa tanto rumore, puzza, è caldo al tatto, fuma, ecc.	Spegnete l'apparecchio e togliete la spina. Contattate il Centro Assistenza Clienti Philips oppure un rivenditore autorizzato Philips.
Il tritatutto vibra molto, fa un sacco di rumore oppure il blocco coltelli non è allineato.	Controllate che il coltello sia stato montato correttamente sul bicchiere.
Il tritatutto registra cali di potenza.	Controllate che l'anello in gomma sia stato montato correttamente. Controllate che l'anello in gomma sia stato montato correttamente. L'anello dovrebbe risultare piatto e ben posizionato tutto attorno. Nota: piccole perdite sono del tutto normali.
Nonostante il filtro, i succhi sono pieni di polpa di frutta o di semi.	Controllate di aver inserito correttamente il filtro nel vaso del frullatore.

* se i problemi persistono o in caso di altri problemi, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Clienti Philips oppure il rivenditore autorizzato più vicino.

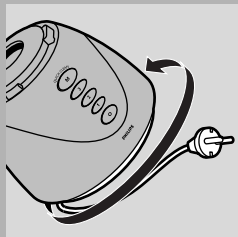
Introdução

- O aparelho está equipado com uma sistema de segurança integado:
- O aparelho não funciona se os acessórios não estiverem colocados correctamente ou não estiverem montados.
 - NUNCA LIGUE OU DESLIGUE A MÁQUINA RODANDO O JARRO !

Importante

- ▶ Antes de usar pela primeira vez, leia estas instruções e observe as ilustrações.
- ▶ Guarde este manual para uma eventual consulta futura.
- ▶ Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à tensão eléctrica local (110-127V ou 220-240V) antes de ligar o aparelho à corrente.
- ▶ Nunca use qualquer acessório ou peça doutros fabricantes ou que não tenham sido especificamente aconselhados pela Philips. A sua garantia será considerada nula se forem usados acessórios ou peças doutras origens.
- ▶ Não exceda o nível máximo indicado nos acessórios.
- ▶ Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- ▶ Nunca retire acessórios ou peças da unidade do motor com a máquina em funcionamento. Primeiro deve sempre desligar.
- ▶ Nunca use os acessórios para ligar ou desligar a máquina!
- ▶ Mantenha fora do alcance das crianças.
- ▶ Nunca deixe o aparelho a trabalhar sem vigilância.
- ▶ Não se sirva do aparelho no caso de o fio, a ficha ou outro componente se apresentar danificado.
- ▶ Se o fio se estragar, deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações gravosas para o utilizador.
- ▶ Deixe os ingredientes quentes arrefecerem primeiro antes de os colocar na máquina para cortar, picar ou reduzir a puré dentro do copo (temperatura máxima 80°C/175°F).
- ▶ Para evitar derrames, nunca encha o copo acima do nível máximo indicado (1.5 litros), sobretudo se estiver a processar líquidos quentes (máximo 1.1 litros).
- ▶ Para evitar derrames, introduza sempre o tampão na abertura da tampa antes de começar o processamento.
- ▶ Nunca meta os dedos ou qualquer objecto dentro do copo com a máquina em funcionamento.
- ▶ Se os ingredientes se pegarem às paredes do copo, desligue a máquina, retire a ficha da tomada e solte os ingredientes das paredes do copo juntando um pouco de líquido ou com a ajuda de uma espátula.

Preparação para utilização



Lave todos os acessórios e peças desmontáveis (vidé 'Limpeza').

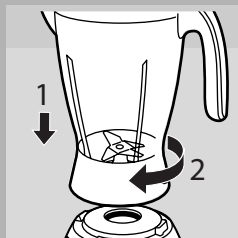
- ▶ Enrole o fio em excesso à volta da base do aparelho.

Utilização

Liquidificadora

- ▶ A liquidificadora pode ser usada para:

- Bater líquidos, como lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas, batidos.
- Misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
- Reduzir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.



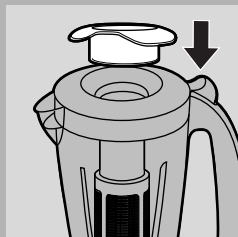
- 1** Monte o copo na unidade do motor. Aperte-o, rodando na direcção da seta.

Não faça demasiada pressão sobre a pega do copo.

- 2** Deite os ingredientes dentro do copo.

Nunca encha o copo com ingredientes que tenham uma temperatura superior a 80°C.

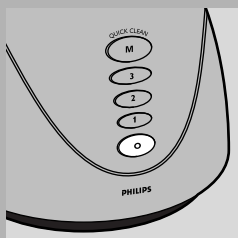
- 3** Feche a tampa.



- 4** Introduza o tampão na abertura da tampa.

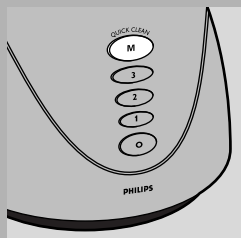
Para evitar derrames, antes de começar o processamento introduza sempre o tampão na abertura da tampa e rode-o até prender.

- 5** Introduza a ficha na tomada eléctrica.



- 6** Seleccione a regulação pretendida, premindo o botão apropriado, e a máquina começará a trabalhar automaticamente.

- ▶ Os botões da velocidade permitem escolher a velocidade certa para obter sempre os melhores resultados. Consulte a tabela para ver quais as velocidades recomendadas.

**Ingredientes a processar****Velocidade**

Ingredientes líquidos (por ex.: leite de chocolate, leite com fruta, maionese) velocidade 1

Ingredientes mais pesados como uma combinação de ingredientes líquidos e sólidos (molho ou polpa de tomate, p.ex.) velocidade 2

ingredientes pesados, sobretudo sólidos (p.ex. cubos de gelo, sopas, leguminosas, etc.) velocidade 3

- ▶ **Prima o botão de batimento rápido (botão M) umas tantas vezes para que a máquina trabalhe apenas uns segundos de cada vez. A máquina pára logo que se solta o botão. Prima o botão tantas vezes quantas as necessárias.**

Antes de abrir a tampa desligue a máquina.

- ▶ **7 Prima o interruptor 0 para desligar a máquina.**

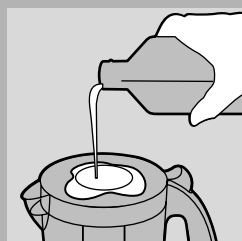
Nunca ligue ou desligue a máquina rodando o jarro.

No capítulo 'Receitas' encontra algumas sugestões.

Sugestões

Para evitar derrames, nunca encha o copo acima da indicação de nível máximo (1.5 litros), sobretudo se estiver a processar líquidos quentes (máximo 1.1 litros).

- ▶ Se estiver a processar líquidos que produzam espuma, nunca encha o copo acima do nível 1.2 l.
- ▶ Os ingredientes líquidos (por ex. óleo) podem ser deitados para o copo misturador com a máquina em funcionamento, através do tampão na abertura da tampa.



A máquina não deve trabalhar mais de 3 minutos seguidos. Se passados 3 minutos, ainda não tiver terminado, desligue a máquina durante 1 minuto antes de continuar o trabalho.

- ▶ Os ingredientes sólidos não devem ser processados por mais de 1 minuto.
- ▶ Corte os ingredientes sólidos em pedaços mais pequenos antes de os colocar no copo misturador. Não processe uma grande quantidade de ingredientes sólidos de uma só vez. Faça várias séries de processamentos com pequenas quantidades de cada vez.
- ▶ Se não ficar satisfeita com os resultados quando estiver a trabalhar ingredientes sólidos, desligue a máquina e prima o botão de batimento (botão M) algumas vezes. Também pode mexer os ingredientes com uma espátula (mas nunca com o motor em movimento!) ou retirar um pouco dos ingredientes e processar uma quantidade mais pequena.

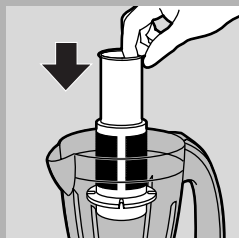
- ▶ Para picar cubos de gelo, deite-os através da abertura da tampa sobre as lâminas em movimento.
- ▶ Para fazer sumo de tomate, corte os tomates em quartos e deite-os pela abertura da tampa sobre as lâminas em movimento.

Nunca meta os dedos ou outros objectos (por ex. uma espátula dentro do copo com o motor em funcionamento.

- ▶ Se estiver a processar ingredientes sólidos e líquidos ao mesmo tempo, deite os ingredientes líquidos no copo antes de ligar a máquina. Junte os ingredientes sólidos depois de pôr a máquina a trabalhar.

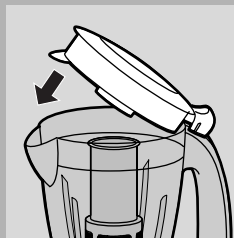
Filtro

- ▶ O filtro pode ser usado para fazer molhos muito macios e aveludados, sumos de fruta fresca ou cocktails. Todas as sementes, caroços e peles ficam retidos no filtro.

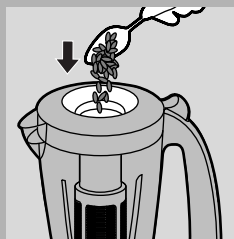


- 1** Coloque o filtro no copo misturador.

Verifique se o filtro ficou bem colocado no fundo do copo. As ranhuras do filtro e as saliências no interior do copo ajudam a colocar o filtro na posição certa.

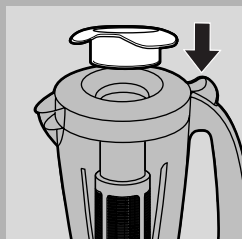


- 2** Coloque a tampa no copo para fixar o filtro.



- 3** Coloque os ingredientes no filtro através da abertura da tampa. Nunca encha o filtro para além da parte metálica. Não use o filtro para processar ingredientes quentes.

- 4** Junte água ou outro líquido.



- 5** Introduza o tampão na tampa e ligue a máquina. Seleccione a velocidade máxima e deixe trabalhar durante um máximo de 40 segundos.



- 6** Desligue a máquina. Sirva a bebida através do bico do copo.

- 7** Para obter óptimos resultados, volte a colocar o copo com os ingredientes restantes na máquina e deixe-a trabalhar durante mais alguns segundos.

- 8** Sirva o resto da bebida.

Sugestões

- ▶ Sobretudo quando estiver a processar quantidades grandes, aconselha-se a colocação de todos os ingredientes no filtro ao mesmo tempo. Comece por uma quantidade pequena, ponha a máquina a trabalhar durante um momento, desligue-a e junte um pouco mais de quantidade. Repita este procedimento até processar todos os ingredientes.

- ▶ Para preparar leite de soja:

Ponha a soja de molho 4 horas antes.

Pode processar um máx. de 50 gr de soja seca com um máx. de 5 dl de água de cada vez.

- ▶ Para preparar sumos e cocktails de fruta:

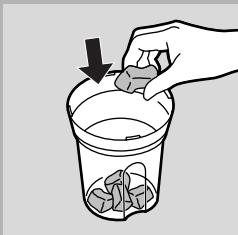
Para obter bons resultados, junte cerca de 3 dl de água (ou outro líquido, no caso dos cocktails) a 150 gr. de fruta.

Moinho (apenas no mod. HR11757)

- ▶ O moinho pode ser usado para moer ou ralar ingredientes como pimenta em grão, sementes de sésamo, arroz, trigo, côco fresco, nozes (com casca), grãos de café, grãos de soja, leguminosas, queijo, pão torrado, etc.

Os alhos e as estrelas de anis nunca devem ser processados sozinhos. Estes ingredientes estragam o plástico da máquina.

O moinho não é adequado para picar ingredientes muito duros como noz moscada e cubos de gelo.



1 Coloque os ingredientes na taça.

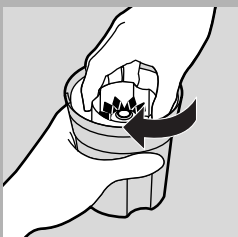
Processse apenas ingredientes sólidos. Não encha acima da indicação 'MAX'.

Consulte a tabela para as quantidades aconselhadas.

Ingredientes	Quantidades
grãos de pimenta	5-25 gr
sementes de sésamo	10-50 gr
arroz, trigo	25-75 gr
grãos de soja	25-75 gr
leguminosas	25-75 gr
côco fresco	25-75 gr
grãos de café	25-50 gr
queijo	25-75 gr
pão torrado	20-40 gr
cubos de açúcar	25-50 gr
nozes (com casca)	25-75 gr



2 Certifique-se que a anilha de borracha está bem colocada na unidade de corte.

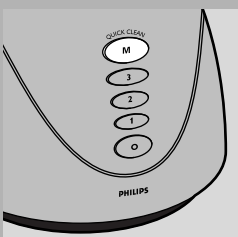


3 Coloque a unidade de corte na taça.

Se for preciso, humedeça a anilha de borracha com uma gota de água.

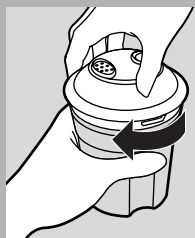


4 Vire o moinho ao contrário e coloque-o na unidade do motor apertando na direcção da seta.



5 O moinho deve funcionar com o botão de batimento (botão M).

Nunca use o moinho durante mais 30 segundos seguidos.



- Depois de terminar, pode servir-se da tampa para deitar os ingredientes no prato de servir.

Limpeza

Se limpar a máquina, as peças e os acessórios logo a seguir à sua utilização é muito mais simples.

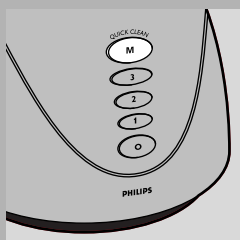
Nunca lave os acessórios ou as peças na máquina da loiça.

Limpe a unidade do motor com um pano húmido.

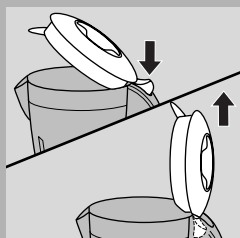
Não utilize abrasivos, esfregões, álcool, etc.

- 1** Desligue a máquina, separe os acessórios e as peças que tiver usado e lave com água quente e detergente.
- 2** Depois enxague bem à torneira para eliminar todos os vestígios de detergente.

Limpeza rápida do copo misturador



- 1** Deite água morna e um pouco de detergente líquido para dentro do copo, até à indicação 'Quick Clean' (5 dl). Não exceda este nível quando usar a função 'Quick Clean'.
- 2** Feche a tampa e monte a tampa e o tampão.
- 3** Prima o botão 'Quick Clean' e deixe a máquina trabalhar por alguns momentos. Páre logo que o copo fique limpo.
- 4** Retire o copo misturador e enxague com água limpa.
- 5** Só deve retirar a tampa (puxando-a para fora do copo) para a limpar!



Limpeza do filtro

- 1** Retire o filtro para fora do copo.
- 2** Segure-o sobre o caixote do lixo e agite para retirar o conteúdo.
- 3** Passe o filtro à torneira.

Meio ambiente



- ▶ Quando chegar a altura de se desfazer do aparelho, não o deite fora juntamente com o seu lixo doméstico normal. Deverá colocá-lo num ponto de recolha oficial para efeitos de reciclagem. Ao fazê-lo, estará a contribuir para a preservação do meio ambiente.

Informações e assistência

Se necessitar de informações ou se tiver algum problema, por favor visite a página Philips na Internet em **www.philips.com** ou contacte o Centro de Informação ao Consumidor Philips do seu país (os números de telefone encontram-se no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Informação ao Consumidor Philips no seu país, dirija-se a um agente Philips ou contacte o Departamento de Service da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Receitas

A abertura da tampa pode ser usado para deitar gotas de líquido sobre os ingredientes que estão no copo e obter a consistência desejada.

Maionese (cerca de 3 dl)

- 2 gemas e 1 ovo inteiro
- 1 colher de chá de mostarda em pó
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de pimenta
- 1 colher de chá de açúcar
- 0.3 dl de vinagre ou sumo de limão
- 3 dl de óleo

- ▶ *Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.*
- ▶ *Deite as gemas e o ovo no copo misturador, junte sal, pimenta e mostarda, metade do vinagre ou do sumo de limão e bata tudo na velocidade média. Vá deitando o óleo aos poucos através da abertura da tampa até a maionese engrossar. Junte o restante vinagre ou sumo de limão e tempere a seu gosto. Guarde no frigorífico.*

Bolo de cenoura

- 4 ovos
- 200 gr de cenouras às rodelas
- 2 dl de leite
- 100 gr de leite condensado
- 300 gr de açúcar
- 300 gr de farinha de trigo
- 150 gr de óleo
- 1 colher de chá de fermento seco

- ▶ *Deite os ovos, as cenouras, o leite, o leite condensado e o açúcar no copo misturador e bata durante cerca de 15 segundos na velocidade máxima.*
- ▶ *Junte a farinha às colheradas. Quando a mistura estiver homogénea, vá juntando gradualmente o óleo através da abertura da tampa. Por último, junte o fermento e processe durante mais 5 segundos.*
- ▶ *Deite o preparado numa forma e leve a cozer no forno a 180° durante cerca de 40 minutos.*

Molho para saladas

- 1 parte de vinagre ou de limão
- 3 partes de óleo
- sal, pimenta

- ▶ *Deite vinagre ou sumo de limão no copo misturador, junte sal e pimenta e ligue a máquina. Trabalhe os ingredientes até o sal e a pimenta se dissolverem. Junte, então, o óleo através da abertura da tampa até obter um molho homogéneo.*
- ▶ *Também pode preparar uma quantidade maior deste molho base e guardar no frigorífico. Agite antes de usar para misturar os ingredientes.*

Bolo de queijo ('cheesecake')

- 4 ovos
- 5,25 dl de leite- 75 gr de margarina
- 90 gr de queijo Parmesão cortado em cubos de 1 cm
- 440 gr de açúcar
- 290 gr de farinha de milho
- 250 gr de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

- ▶ *Deite os ovos, o leite, a margarina, o queijo Parmesão e o açúcar no copo misturador. Ponha a máquina a trabalhar na velocidade máxima durante 10 segundos.*
- ▶ *unte a farinha de milho, uma colher de cada vez, e deixe a máquina trabalhar durante 20 segundos na velocidade máxima. Junte a farinha de trigo, uma colher de cada vez, e deixe a máquina trabalhar mais 30 segundos na velocidade máxima. Junte o fermento em pó e trabalhe novamente por mais 10 segundos. Desligue a máquina. Deite o preparado numa forma untada com óleo ou margarina e polvilhada com farinha. Leve o bolo a cozer no forno a 200 - 210°C durante cerca de 35-40 minutos.*

Resolução de avarias

Problema	Solução
A máquina não trabalha	A máquina é fornecida com um sistema de segurança. Se os acessórios não estiverem bem colocados na unidade do motor; a máquina não funciona. Verifique se os acessórios estão bem ligados à máquina (consulte os capítulos respectivos). Desligue a máquina antes!
A lâmina / unidade do motor está bloqueada.	Desligue a máquina e processe uma quantidade mais pequena.
A unidade do motor deita um cheiro desagradável durante as primeiras utilizações.	É normal que isso aconteça nas primeiras vezes. Se o cheiro persistir, veja qual a quantidade que está a processar; o tempo de utilização ou a velocidade seleccionada.
A máquina faz muito barulho, deita cheiro, fica quente, deita fumo, etc.	Desligue a máquina, retire a ficha da tomada eléctrica. Contacte o Centro de Informação ao Consumidor Philips ou um Concessionário Philips Autorizado.
O moinho tem uma grande vibração, faz muito barulho e a lâmina está desalinhada.	Verifique se a lâmina está bem colocada na taça.
O moinho deixa sair pó	Veja se a anilha de borracha está colocada correctamente. Verifique a correcta colocação da anilha de borracha. Deve estar bem assente, numa posição plana. Nota: uma ligeira fuga é normal.
Apesar do filtro, os sumos têm polpa ou sementes.	Verifique se o filtro está colocado convenientemente no copo misturador.

* Se os problemas continuarem ou se tiver outros, por favor contacte o Centro de Informação ao Consumidor Philips ou o Concessionário Philips mais próximo.

Innledning

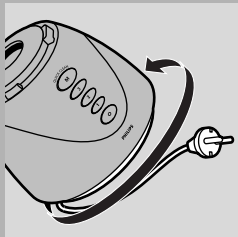
Dette apparatet er utstyrt med indbyggede sikkerhetssystemer:

- Apparatet virker ikke hvis tilbehøret er feil montert eller ikke montert.
- **SLÅ ALDRI APPARATET PÅ ELLER AV VED Å VRI PÅ KANNEN !**

Viktig

- ▮ Les denne bruksanvisningen nøye og se på illustrasjonene før apparatet tas i bruk.
- ▮ Ta vare på denne bruksanvisningen.
- ▮ Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer med spenningen på nettet (220-240 V) før apparatet kobles til strømmettet.
- ▮ Bruk aldri tilbehør/deler fra andre produsenter eller tilbehør/deler som ikke er spesielt anbefalt av Philips. Garantien gjelder ikke hvis slike deler eller slikt tilbehør brukes.
- ▮ Overstig ikke maksimalnivået som er angitt på tilbehøret.
- ▮ Overstig ikke mengdene og behandlingstidene som er angitt i tabellen.
- ▮ Fjern aldri tilbehør eller deler fra motorenheten mens apparatet er i gang. Ta alltid ut støpselet først.
- ▮ Bruk aldri tilbehøret til å slå apparatet av og på!
- ▮ Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.
- ▮ La aldri apparatet gå uten tilsyn.
- ▮ Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på nettleddningen, støpselet eller andre deler.
- ▮ Dersom nettleddningen er ødelagt, må den skiftes ut av Philips, et servicesenter autorisert av Philips eller liknende kvalifisert personell slik at man unngår farlige situasjoner.
- ▮ Varme ingredienser må avkjøles før de hakkes eller helles i kannen (maks. temperatur 80°C).
- ▮ For å unngå søl skal kannen aldri fylles over maksimumsmerket (1,5 liter), særlig ikke ved blanding av varme væsker (maks. 1,1 liter).
- ▮ For å unngå søl skal alltid monter proppen i åpningen på lokket før apparatet kjøres.
- ▮ Stikk aldri fingre eller gjenstander ned i kannen mens apparatet er i gang.
- ▮ Hvis ingrediensene fester seg til veggene i kannen, slå apparatet av, ta ut støpselet og løsne ingrediensene fra veggene ved å ha i væske eller bruke en slikkepott.
- ▮ Dersom nettleddningen er ødelagt, må den skiftes ut av Philips, et servicesenter autorisert av Philips eller liknende kvalifisert personell slik at man unngår farlige situasjoner.

Klargjøre apparatet før bruk



Vask alt tilbehør og alle avtakbare deler (se "Rengjøring").

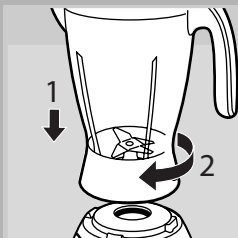
- Overflødig strømledning vikles rundt den nedre delen av apparatet.

Bruk av apparatet

Hurtigmikser

- Hurtigmikseren er beregnet for:

- Å mikse væsker; f.eks meieriprodukter; sauser; fruktdrikker; supper; drinker og shaker.
- Å mikse myke ingredienser; slik som pannekakerøre eller majones.
- Å lage puré av kokte ingredienser; f.eks for å lage barnemat.



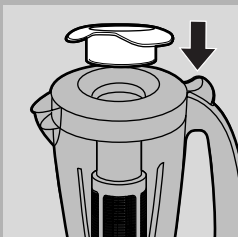
- 1** Monter kannen på motorenheten. Fest den ved å vri den i pilens retning.

Ikke bruk for mye kraft på håndtaket på kannen.

- 2** Ha ingrediensene i kannen.

Ha aldri ingredienser som er varmere enn 80°C i kannen.

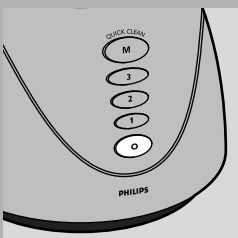
- 3** Lukk lokket.



- 4** Sett på lokket og monter proppen i åpningen på lokket.

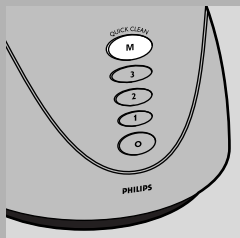
For å unngå at ingrediensene spruter utover, bør De alltid montere proppen på lokket før De starter behandlingen.

- 5** Sett støpselet i stikkontakten.



- 6** Velg innstilling ved å trykke på den aktuelle knappen, og apparatet startes automatisk.

- Hastighetsknappene brukes til å velge riktig hastighet for best mulig resultat. Se tabellen for anbefalte hastigheter.

**Ingredienser som skal behandles****Hastighet**

flytende ingredienser (f.eks. sjokolademelk, melk med frukt, majones)

hastighet 1

tyngre ingredienser, f.eks. en blanding av flytende og faste ingredienser (f.eks. tomatsaus eller tomatpuré)

hastighet 2

tunge, overveiende faste ingredienser (f.eks. isbiter; supper; bønner osv.)

hastighet 3

- Trykk på pulsknappen (M-knappen) noen ganger for å la apparatet gå noen sekunder av gangen. Apparatet stopper når knappen slippes. Trykk på pulsknappen så ofte det er nødvendig.

Apparatet må alltid slås av før lokket åpnes.

- 7** Trykk på 0-bryteren for å slå apparatet av.

Slå aldri apparatet på eller av ved å vri på kannen.

Oppskrifter finnes i kapitlet "Oppskrifter" nedenfor.

Tips

For å unngå søl skal kannen aldri fylles over maksimumsmerket (1,5 liter), særlig ikke ved blanding av varme væsker (maks. 1,1 liter).

- Ved blanding av skummende væsker skal kannen aldri fylles over 1,2-litersmerket.
- Når hurtigmikseren arbeider, kan De skru av og fjerne proppen fra lokket og helle flytende ingredienser (f.eks. olje) i hurtigmikserkannen.

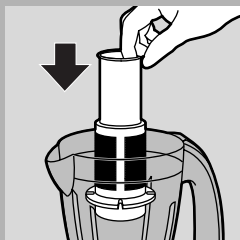
Hurtigmikseren skal ikke kjøres mer enn 3 minutter av gangen. Hvis miksingen ikke er ferdig etter 3 minutter, skal apparatet slås av i ett minutt før De fortsetter.

- Tørre ingredienser må ikke behandles i mer enn 1 minutt.
- Faste ingredienser skjæres i biter før de has i mikserkannen. Unngå å behandle store mengder faste ingredienser samtidig. Fordel det heller på flere mindre partier.
- Hvis miksing av faste ingredienser ikke gir tilfredsstillende resultat, kan De slå hurtigmikseren av og trykke på pulsknappen (M-knappen) noen ganger, slik at mikseren går korte stunder av gangen. De kan også røre i ingrediensene med en slikkepott (ikke mens apparatet er i gang!) eller helle ut noe av innholdet i kannen og behandle mindre kvanta.
- Isbiter knuses ved å slippe dem gjennom åpningen i lokket ned på de roterende bladene.
- Tomatjuice lages ved å dele tomatene i fire og slippe bitene gjennom åpningen i lokket ned på de roterende bladene.

Stikk aldri fingre eller gjenstander ned i kannen mens apparatet er igang.

- ▶ Ved behandling av faste og flytende ingredienser samtidig helles de flytende ingrediensene i kannen før apparatet slås på. Ha i de faste ingrediensene mens apparatet går.

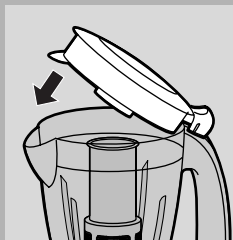
Filter



- ▶ Filtertilbehøret kan brukes til å lage ekstra godt blandede sauser, nypresset fruktjuice og cocktails. Steinene og skallet fanges opp av filteret.

1 Sett filteret i mikserkannen.

Kontroller at filteret sitter ordentlig i bunnen av kannen. Rillene i filteret og ribbene på innsiden av kannen skal passe sammen.



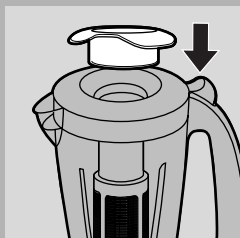
2 Sett lokket på kannen for å feste filteret i riktig stilling.



3 Ha ingrediensene i filteret gjennom åpningen i lokket.

Fyll aldri filteret høyere enn metalldelen. Filteret må ikke brukes til varme ingredienser.

4 Ha i vann eller annen væske.



5 Fest proppen i lokket og slå apparatet på. Velg høyeste hastighet og la apparatet gå i maks. 40 sekunder.



6 Slå apparatet av. Hell drikken ut gjennom tuten på mikserkannen.

7 For best mulig resultat settes kannen med resten av ingrediensene tilbake på apparatet og behandles noen sekunder til.

8 Hell ut resten av drikken.

Tips

► Særlig ved behandling av store mengder anbefales det ikke å ha alle ingrediensene i filteret samtidig. Begynn med å behandle en mindre mengde, la apparatet gå litt, slå det av og ha i litt mer. Gjenta til alle ingrediensene er behandlet.

► Slik lages soyamelk:

La soyabønnene ligge i bløt i 4 timer før de behandles.

Maks. 50 g tørre soyabønner med 5 dl vann kan behandles av gangen.

► Slik lages fruktjuice og cocktails:

For best mulig resultat tilsettes 3 dl vann (eller annen væske til cocktails o.l.) til 150 g frukt.

Kvern (bare type HRI757)

► Kverntilbehøret kan brukes til å male og hakke ingredienser slik som pepperkorn, sesamfrø, ris, hvete, kokoskjøtt, nøtter (uten skall), kaffebønner, soyabønner, tørkede erter, ost, brødskorper osv.

Kryddernellik, stjerneanis og anisfrø må alltid behandles sammen med andre ingredienser. Hvis de behandles separat, kan ingrediensene angripe platen i apparatet.

Kvernen er ikke egnet til behandling av svært harde ingredienser som muskatnøtt og isbiter.

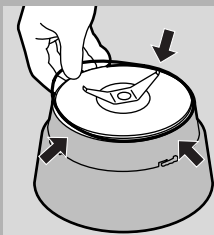
1 Ha ingrediensene i begeret.

Bruk bare tørre ingredienser. Begeret må ikke fylles over "MAX" merket.

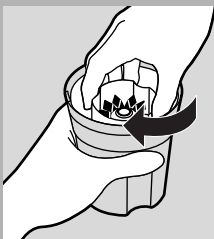
Se tabellen for anbefalte mengder:



Ingredienser	Mengder
pepperkorn	5-25 g
sesamfrø	10-50 g
ris, hvete	25-75 g
soyabønner	25-75 g
tørkede erter	25-75 g
kokoskjøtt	25-75 g
kaffebønner	25-50 g
ost	25-75 g
brødskorper	20-40 g
sukkerbiter	25-50 g
nøtter (uten skall)	25-75 g

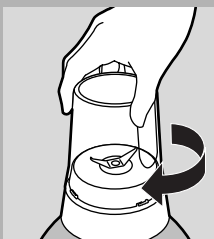


- 2** Kontroller at gummiringen på knivenheten sitter ordentlig på.

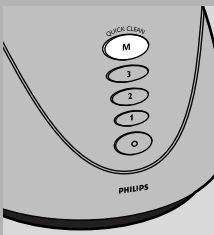


- 3** Skru knivenheten fast til begeret.

Hvis dette er vanskelig, kan gummiringen fuktes med en dråpe vann.



- 4** Sett den monterte kvernen opp ned og skru den fast på motorenheten i pilens retning.



- 5** Kvernen bør brukes med pulsknappen (M-knappen).

Kvernen skal ikke brukes i mer enn 30 sekunder av gangen.



- Når ingrediensene er behandlet, kan lokket brukes til å spre dem jevnt utover en tallerken mat.

Rengjøring

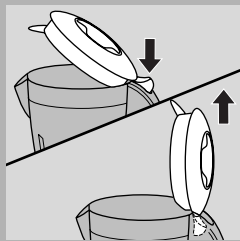
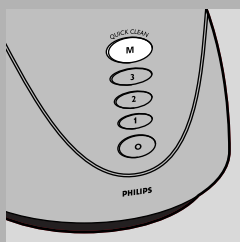
Rengjøringen av apparatet med deler og tilbehør går lettest umiddelbart etter bruk.

Tilbehøret og delene må ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Motorenheten rengjøres med en fuktig klut.
 Bruk ikke slipemidler, skuremidler, alkohol e.l.

- 1** Ta støpslet ut av kontakten, ta av tilbehøret og delene som er brukt og vask dem i varmt såpevann.
- 2** Skyll dem deretter under springen for å fjerne såperester.

Rask rengjøring av mikserkannen



- 1** Hell lunkent vann med litt oppvaskmiddel i mikserkannen, opp til Quick Clean-merket (500 ml) på kannen. Fyll ikke over dette merket ved bruk av Quick Clean-funksjonen.
- 2** Lukk lokket og monter lokket og proppen.
- 3** Trykk på Quick Clean-knappen og la apparatet gå et øyeblikk. Stopp når kannen er ren.
- 4** Ta av hurtigmikserkannen og skyll den med rent vann.
- 5** Lokket skal bare tas av (ved å trekke det av mikserkannen) for rengjøring!

Rengjøre filteret

- 1** Ta filteret ut av mikserkannen.
- 2** Hold filteret over en søppelbøtte og rist forsiktig ut innholdet.
- 3** Skyll filteret under springen.

Miljø



- ▮ Ikke kast apparatet sammen med vanlig husholdningaavfall når produktets levetid er over, men lever det på et anvist oppsamlingssted for resirkulering. Ved å gjøre dette, vil du hjelpe til å verne miljøet.

Garanti og service

Hvis De trenger service eller informasjon, kan De se Philips' Web-område på www.philips.com eller kontakte Philips Kundetjeneste (se telefonnummer i garantiheftet). Hvis det ikke er noe Philips Kundetjeneste-senter i landet hvor De befinner Dem, kan De kontakte Deres lokale Philips-forhandler eller serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Oppskrifter

Man kan helle væske gjennom i åpningen på lokket for å gi ingrediensene riktig konsistens.

Majones (ca. 300 ml)

- 2 eggeplommer eller 1 helt egg
- 1 ts sennepspulver
- 1 ts salt
- 1/2 ts pepper
- 1 ss sukker
- 30 ml eddik eller sitronsaft
- 3 dl olje

- ▶ Alle ingrediensene skal ha romtemperatur.
- ▶ Ha egg eller eggeplommer i mikserkannen, ha i salt, pepper og sennepspulver og halyparten av eddikken eller sitronsaften og bland på normal hastighet. Hell olje gjennom i åpningen på lokket til majonesen blir tykk. Ha deretter i resten av eddikken eller sitronsaften og krydre etter smak.
- ▶ Oppbevares i kjøleskap.

Gulrotkake

- 4 egg
- 200 g gulrot i skiver
- 2 dl melk
- 100 g kondensert melk
- 300 g sukker
- 300 g hvetemel
- 150 g olje
- 1 ts tørrgjær

- ▶ Ha egg, skivede gulrøtter, melk, kondensert melk og sukker i mikserkannen og behandle det i ca. 15 sekunder på høyeste hastighet.
- ▶ Ha i hvetemelet én skje av gangen. Når blandingen er jevn, tilsettes oljen gradvis gjennom i åpningen på lokket. Ha til slutt i tørrgjær og la apparatet gå i ytterligere 5 sekunder.
- ▶ Ha røren i en kakeform og stek ved 180° i ca. 40 minutter.

Salatdressing

- 1 del eddik eller sitronsaft
- 3 deler olje
- salt, pepper

- ▶ Hell eddik eller sitronsaft i mikserkannen, ha i salt og pepper og slå apparatet på. Kjør til salt og pepper er oppløst. Hell så olje gjennom i åpningen på lokket til en ensartet dressing dannes.
- ▶ Man kan også lage denne grunndressing i større mengder og lagre den i kjøleskap. Den må alltid ristes før bruk for å blande ingrediensene.

Ostekake

- 4 egg
- 5,25 dl melk
- 75 g margarin
- 90 g parmesanost kuttet i terninger på 1 cm
- 440 g sukker
- 290 g maismel
- 250 g hvetemel
- 1 spiseskje bakepulver

- Ha egg, melk, margarin, parmesanost og sukker i kannen. La apparatet arbeide på maks. hastighet i 10 sekunder.
- Tilsett maismelet en skje av gangen og la apparatet arbeide i 20 sekunder på maks. hastighet. Tilsett deretter hvetemelet en skje av gangen og la apparatet arbeide i 30 sekunder til på maks. hastighet. Ha i tørrgæren og la apparatet arbeide i 10 sekunder til. Slå deretter apparatet av. Ha blandingen i en bakeform som er smurt med olje eller margarin og deretter strødd med mel. Stek ostekaken i ovnen på 200 - 210°C i ca. 35-40 minutter.

Feilsøking

Problem	Løsning
Apparatet virker ikke	Apparatet er utstyrt med et sikkerhetssystem. Hvis tilbehøret ikke er ordentlig koblet til motorenheten, virker ikke apparatet. Kontroller at tilbehøret er riktig koblet til (se de aktuelle avsnittene). Slå apparatet av først!
Knivenheten/motorenheten er blokkert.	Slå apparatet av og bruk en mindre mengde ingredienser.
Motorenheten kan lukte litt de første gangene den brukes.	Dette er vanlig de første gangene. Hvis lukten vedvarer, kontroller hvor stor mengde ingredienser som behandles, anvendelsestid og hastighet.
Apparatet bråker, lukter, blir varmt, ryker osv.	Slå av apparatet og ta ut støpselet. Kontakt Philips Kundeservice eller nærmeste Philips-forhandler.
Kvernen vibrerer kraftig eller bråker eller knivenheten står skjevt.	Kontroller at kniven er ordentlig festet til begeret.
Det kommer pulver ut fra kvernen.	Kontroller at gummiringen er riktig montert. Kontroller at gummiringen er riktig montert. Ringen skal ligge tett inntil hele veien. Merk: litt lekkasje er normalt.
Det er rester av fruktkjøtt i juicen til tross for filteret.	Kontroller at filteret er satt ordentlig i mikserkannen.

* Hvis problemene vedvarer eller andre problemer oppstår, kan De kontakte Philips Kundeservice eller nærmeste Philips-forhandler.

Inledning

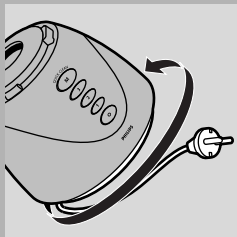
Apparaten har ett inbyggt säkerhedssystemer:

- Den fungerar inte om tillbehören har monterats felaktigt eller inte har monterats alls.
- STÄNG ALDRIG AV ELLER STARTA APPARATEN GENOM ATT VRIDA PÅ BÄGAREN !

Viktigt

- ▶ Läs dessa användarinstruktioner noga och titta på illustrationerna innan du använder apparaten.
- ▶ Spara instruktionerna för framtida bruk.
- ▶ Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med spänningen i vägguttaget (110-127V eller 220-240V) innan du ansluter den.
- ▶ Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller sådana som inte specifikt har anvisats av Philips. Din garanti gäller inte om du gör det.
- ▶ Överskrid inte den maximnivå som anges på tillbehören.
- ▶ Överskrid inte de kvantiteter och beredningstider som anges i tabellen.
- ▶ Ta aldrig bort tillbehör eller delar från motorenheten när apparaten är igång. Ta alltid ut stickkontakten ur vägguttaget först.
- ▶ Använd aldrig tillbehören för att starta och stänga av apparaten!
- ▶ Förvara apparaten utom räckhåll för barn.
- ▶ Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- ▶ Använd inte apparaten om nätsladden, stickkontakten eller någon annan del är skadad.
- ▶ Om nätsladden är skadad, måste den bytas av Philips, ett av Philips auktoriserat serviceombud eller en likaledes kvalificerad person för att fara inte ska uppstå.
- ▶ Varma ingredienser ska svalna innan du mixar dem, eller håller dem i bägaren (högsta temperatur 80°C).
- ▶ För att undvika att det stänker ska du aldrig fylla bägaren över den indikerade maximinivån (1,5 liter), särskilt inte om du ska blanda varma vätskor (högst 1,1 liter).
- ▶ För att undvika stänk ska du alltid placera proppen i lockets öppning innan du startar apparaten.
- ▶ Stoppa aldrig ner fingrarna eller något föremål i bägaren när apparaten är igång.
- ▶ Om ingredienser fastnar på bägarens väggar ska du stänga av apparaten, ta ut stickkontakten ur vägguttaget och sedan ta bort ingredienserna genom att tillsätta vätska eller med hjälp av en slicepott.

Förberedelser före användning



Diska alla tillbehör och löstagbara delar (se 'Rengöring').

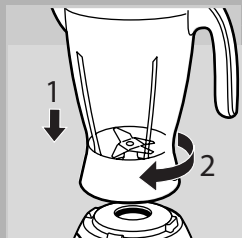
- ▶ Linda överflödig nätsladd runt nederdelen av apparaten.

Använda apparaten

Mixer

- ▶ Mixern används till följande:

- Att blanda vätskor - t.ex. mejerivaror, såser, fruktjuicer, soppor, drinkar och andra drycker.
- Att mixa mjuka ingredienser - t.ex. pannkakssmet och majonnäs.
- Att mosa kokta ingredienser - för att göra t.ex. barnmat.

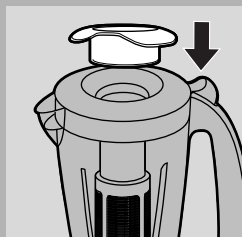


- 1** Montera bägaren på moterenheten. Fäst den genom att vrida den i den riktning som pilen anger.

Tryck inte för hårt på bägarens handtag.

- 2** Lägg i ingredienserna.

Lägg aldrig i ingredienser som har en temperatur som är högre än 80°C.



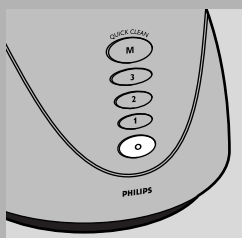
- 3** Stäng locket.

- 4** Placera proppen i lockets öppning.

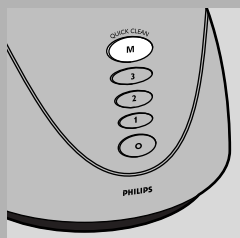
För att undvika stänk ska du alltid montera säkerhetsspärren på locket och vrida det tills det är i sin låsta position innan du startar apparaten.

- 5** Sätt in stickkontakten i vägguttaget.

- 6** Välj önskad inställning genom att trycka på lämplig knapp. Apparaten startar då automatiskt.



- ▶ Knapparna ger dig möjlighet att välja optimal inställning av hastighet för bästa resultat. Se tabellen för rekommenderad hastighet.



Ingredienser

Hastighet

vätskor (t.ex. mjölkchoklad, fruktmjolk, majonnäs)

hastighet 1

tjockare ingredienser; t.ex. kombination av vätska och fasta ingredienser (t.ex. tomatås eller paté)

hastighet 2

tjocka ingredienser; i huvudsak fasta ingredienser (t.ex. iskuber, soppor, bönor m.m.)

hastighet 3

- Tryck på pulsknappen (knapp M) några gånger så att apparaten

Stäng alltid av apparaten innan du öppnar locket.

- 7** Tryck på knapp 0 för att stänga av den.

Starta eller stäng aldrig av apparaten genom att vrida på bägaren.

I kapitlet 'Recept' nedan finns recept.

Tips

För att undvika stänk ska du inte fylla bägaren över den indikerade högsta nivån (1,5 liter), särskilt inte om du ska blanda varma vätskor (högst 1,1 liter).

- Om du ska blanda vätskor som skummar ska du inte fylla på mer än till 1,2-litersnivån.
- Medan mixer är igång kan du ta loss pluggen från locket och hälla flyttande ingredienser (t.ex. olja) i bägaren.

Låt inte mixern gå i mer än 3 minuter i taget. Om mixningen inte är klar efter 3 minuter ska du stänga av apparaten och vänta i en minut innan du startar den på nytt.

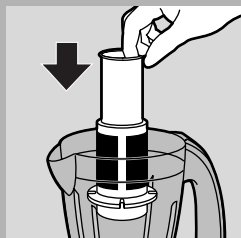


- Torra ingredienser ska inte köras i mer än 1 minut.
- Skär fasta ingredienser i mindre bitar innan du lägger dem i bägaren. Kör inte stora mängder fasta ingredienser åt gången. Ta i stället mindre mängder och kör i flera omgångar.
- Om du inte är nöjd med resultatet när du har mixat fasta ingredienser stänger du av mixern och trycker på pulsknappen (knapp M) några gånger så mixern körs lätt. Du kan också använda en slickepott (inte när mixern är igång!) eller hälla ut lite av bägarens innehåll och köra mindre mängder.
- När du ska krossa iskuber ska du
- För att göra tomatjuice skär du först tomaterna i fyra delar och släpper sedan bitarna genom lockets öppning och ner på de roterande bladen.

Stoppa aldrig ner fingrarna eller något föremål i bägaren (t.ex. en slickepott) när mixern är igång.

- Om du ska mixa fasta och flytande ingredienser samtidigt håller du först de flytande ingredienserna i bägaren innan du startar apparaten. Tillsätt sedan de fasta ingredienserna när den är igång.

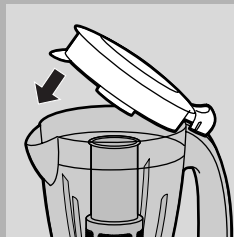
Filter



- Du kan använda filtertilbehöret för extra fina såser, färsk fruktjuice eller cocktails. Alla kärnor och skal fastnar i filtret.

1 Sätt filtret i bägaren.

Se till att filtret sitter ordentligt i botten på bägaren. Räfflorna på filtret och ribborna på insidan av bägaren gör det lättare att sätta in filtret i rätt position.



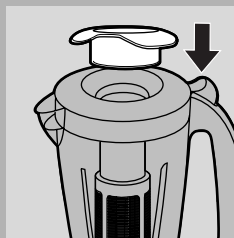
2 Sätt locket på bägaren för att fixera filtret i rätt position.



3 Lägg i ingredienserna i filtret genom lockets öppning.

Lägg aldrig i så mycket så att ingredienserna kommer upp till metalldelarna. Använd inte filtret för varma ingredienser.

4 Tillsätt vatten eller annan vätska.



5 Sätt proppen i locket och starta apparaten. Välj den högsta hastigheten och kör i högst 40 sekunder.



6 Stäng av apparaten. Häll ut drycken genom bägarens pip.

7 För bäst resultat ställer du tillbaka bägaren med de återstående ingredienserna på apparaten och kör den några sekunder.

8 Häll ut resten av drycken.

Tips

► När du ska köra stora kvantiteter rekommenderar vi att du inte lägger i alla ingredienser samtidigt i filtret. Börja med en mindre kvantitet, kör apparaten en stund, stäng av och tillsätt sedan ytterligare en mindre mängd. Upprepa detta tills du har kört allt.

► Att göra sojajölk

Blötlägg sojabönorna i 4 timmar innan du kör dem.

Du kan köra högst 50 gram torra sojabönor med högst 5 dl vatten åt gången.

► Att göra fruktjuicer och cocktails:

Bäst resultat får du genom att tillsätta 3 dl vatten (eller annan vätska om du ska göra cocktails m.m.) till 150 gram frukt.

Hackare (endast modell HRI757)

► Hackartillbehöret kan användas för att krossa och hacka till exempel pepparkorn, sesamfrön, ris, vete, kokosflingor, nötter (utan skal), kaffeböner, sojaböner, torkade ärtor, ost, brödsmlur m.m.

Kör alltid vitlöksklyftor, anis och anisfrö tillsammans med andra ingredienser. Om du kör dem separat kan det bli märken på plastmaterialet.

Hackaren är inte lämplig för att hacka hårda ingredienser såsom muskotnöt och iskuber.

1 Lägg ingredienserna i hackningsbägaren.

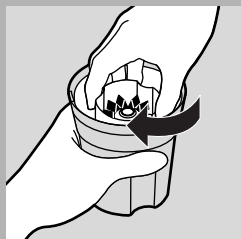
Kör bara torra ingredienser. Fyll inte över 'MAX'-indikeringen.

Se tabellen för rekommenderade kvantiteter:

Ingredienser	Kvantitet
pepparkorn	5-25 gram
sesamfrön	10-50 gram
ris, hela vetekorn	25-75 gram
sojaböner	25-75 gram
torkade ärtor	25-75 gram
kokosflingor	25-75 gram
kaffeböner	25-50 gram
ost	25-75 gram
brödsmlur	20-40 gram
sockerbitar	25-50 gram
nötter (utan skal)	25-75 gram

2 Kontrollera att knivenhetens gummiring sitter korrekt.



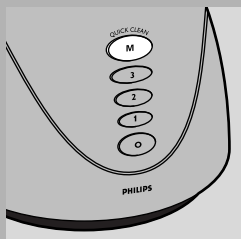


3 Skruva fast knivenheten i hackningsbägaren.

Om det tar emot kan du fukta gummiringen med en droppe vatten.

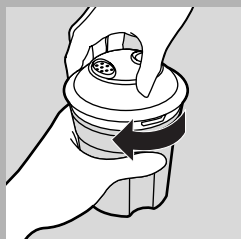


4 Vänd den monterade hackaren upp och ner och skruva fast den på motorenheten i pilens riktning.



5 Vi rekommenderar att du kör hackaren med pulsknappen (knapp M).

Kör aldrig hackaren i mer än 30 sekunder utan avbrott.



6 När du är klar kan du använda shakerlocket för att försiktigt hålla ut ingredienserna.

Rengöring

Det går lättast att rengöra apparaten och tillbehören om du gör det direkt efter användningen.

Diska aldrig tillbehören eller delarna i diskmaskin.

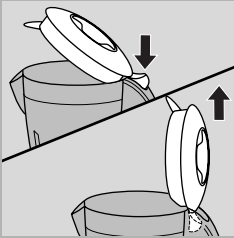
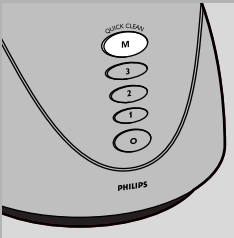
Gör ren motorenheten med en fuktad trasa.

Använd inte nötande föremål, stålull, alkohol, etc.

1 Ta ut stickkontakten ur vägguttaget, ta av de tillbehör och delar du har använt och diska dem i ljummet vatten med diskmedel.

2 Skölj dem sedan under kranen för att få bort diskmedlet.

Snabbrengöring av bägaren



- 1** Häll ljummet vatten och lite diskmedel i bägaren, upp till indikeringsmärket för snabbrengöring (5 dl). Överskrid inte denna nivå när du ska snabbrengöra den.
- 2** Stäng locket och sätt på locket och proppen.
- 3** Tryck på knappen Snabbrengöring och låt apparaten gå en liten stund. Stäng av så fort bägaren blivit ren.
- 4** Ta loss bägaren och skölj den med rent vatten.
- 5** Ta endast av locket (genom att dra av det från bägaren) när du ska göra ren det!

Göra ren filtret

- 1** Ta ut filtret
- 2** Håll filtret över en soppåse och skaka försiktigt så att innehållet kommer ut.
- 3** Skölj filtret under kranen.

Miljö



- När apparatens livslängd är slut ska du inte slänga den med de vanliga hushållssoporna utan lämna in den på en offentlig återvinningsstation. Om du gör det hjälper du till att skydda miljön.

Information och service

Om du behöver information eller har något problem ska du söka upp Philips webbsida på adressen www.philips.com, eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (rätt telefonnummer finner du i världsgarantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land ska du vända dig till din lokala återförsäljare, eller kontakta serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV

Recept

Genom lockets öppning kan användas för att tillsätta vätskedroppar till ingredienserna i bägaren, för att få den konsistens man vill ha.

Majonnäs (cirka 3 dl)

- 2 äggulor eller 1 helt ägg
- 1 tesked senapspulver
- 1 tesked salt
- 1/2 tesked peppar
- 1 tesked socker
- 0,3 dl vinäger eller citronjuice
- 3 dl olja

- ▶ Alla ingredienserna ska vara rumstempererade
- ▶ Lägg ägget eller äggulorna i bägaren. Tillsätt salt, peppar och senapspulver, samt hälften av vinägern eller citronjuicen. Mixa på medelhög hastighet. Häll olja genom lockets öppning tills majonnäsen blir tjock. Tillsätt då resten av vinägern/citronjuicen och krydda efter smak.
- ▶ Förvara i kylan.

Morotskaka

- 4 ägg
- 200 gram skivad morot
- 2 dl mjölk
- 100 gram kondenserad mjölk
- 300 gram socker
- 300 gram vetemjöl
- 150 gram olja
- 1 tesked torrjäst

- ▶ Lägg äggen, den skivade moroten, mjölken, den kondenserade mjölken och sockret i bägaren och kör alltsamman i ungefär 15 sekunder på den högsta hastigheten.
- ▶ Tillsätt vetemjölet med en sked i taget. När det hela är ordentligt blandat tillsätter du gradvis oljan genom lockets öppning. Tillsätt till sist torrjästen och kör i ytterligare 5 sekunder.
- ▶ Häll blandningen i en bakform och grädda i 180° i cirka 40 minuter.

Salladsdressing

- 1 del vinäger eller citronjuice
- 3 delar olja
- salt, peppar

- ▶ Häll vinägern (citronjuicen) i bägaren och tillsätt salt och peppar. Starta apparaten. Kör tills saltet och pepparen har lösts upp. Tillsätt sedan olja genom lockets öppning tills det är väl sammanblandat och dressingen är klar.
- ▶ Du kan även göra större kvantiteter av den här basdressing och förvara i kylan. Skaka före användning för att blanda ingredienserna.

Cheesecake

- 4 ägg
- 5 1/4 dl mjölk
- 75 gram margarin
- 90 gram parmesanost skuret i tärningar 1 cm
- 440 gram socker
- 290 gram majs mjöl
- 250 gram vetemjöl
- 1 matsked bakpulver

- Lägg ägg, mjölk, margarin, parmesanost och socker i bägaren. Låt apparaten gå på maximal hastighet i 10 sekunder.
- Tillsätt majs mjölet skedvis och låt apparaten gå i 20 sekunder på maxhastighet. Tillsätt därefter vetemjölet skedvis och låt apparaten gå ytterligare 30 sekunder på maxhastighet. Tillsätt torrästen och låt apparaten gå i 10 sekunder. Stäng av apparaten. Håll blandningen i en smord och ströad bakform. Baka ostkakan i ugn vid 200-210°C i ca 35-40 minuter.

Felsökningsguide

Problem	Lösning
Apparaten startar inte	Apparaten har ett inbyggt säkerhetssystem. Om ett tillbehör inte är korrekt anslutet till motorenheten fungerar inte apparaten. Kontrollera att tillbehöret är korrekt anslutet (se de olika avsnitten). Stäng först av apparaten!
Knivenheten/motorenheten är blockerad.	Stäng av apparaten och kör en mindre kvantitet.
En obehaglig lukt kommer från motorenheten när den används de första gångerna.	Detta är normalt vid de första användningstillfällena. Om lukten inte försvinner ska du kontrollera kvantiteten, hur länge du kör apparaten och hastigheten.
Apparaten låter mycket, luktar, känns varm vid beröring, ryker m.m.	Stäng av den och ta ut stickkontakten ur vägguttaget. Kontakta Philips kundtjänst eller Philips närmaste serviceombud.
Hackaren vibrerar mycket, framkallar mycket oljud eller knivenheten går inte jämnt.	Kontrollera att kniven är korrekt ansluten till hackarbägaren.
Det läcker från hackaren	Kontrollera att gummiringen är korrekt monterad. Kontrollera att gummiringen är korrekt monterad. Ringen ska ligga plant mot gränssytan. Observera: Ett visst läckage är normalt.
Trots användning av filtret är det klumpar av frukt och sojabönor i juicen.	Kontrollera att filtret är korrekt anslutet i bägaren.

* Om något problem kvarstår, eller om något annat problem uppstår ska du kontakta Philips kundtjänst eller Philips närmaste serviceombud.

Johdanto

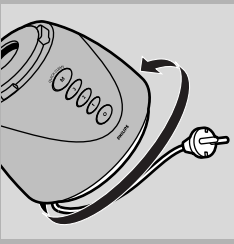
Laitteessa on sisäänrakennettu turvajärjestelmä:

- Laite ei toimi, jos lisäosat on asennettu väärin tai niitä ei ole asennettu lainkaan.
- ÄLÄ KÄYNNISTÄ TAI KATKAISE LAITTEEN TOIMINTAA KANNUA KIERTÄMÄLLÄ !

Tärkeää

- Lue tämä käyttöohje huolellisesti ja katsele kuvat, ennen kuin alat käyttää laitetta.
- Säilytä tämä käyttöohje vastaisen varalle.
- Tarkasta, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä (220-240 V), ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitteessa muiden valmistajien lisäosia tai muita osia, ellei Philips ole näin erikseen neuvonut. Takuu ei korvaa vahinkoja, jos tällaisia osia on käytetty.
- Älä ylitä lisäosiin merkittyjä enimmäismääriä.
- Älä ylitä taulukossa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
- Älä irrota laitteen lisäosia tai muita osia rungosta laitteen käydessä. Irrota pistotulppa pistorasiasta ensin.
- Älä käytä lisäosia laitteen toiminnan käynnistämiseen ja katkaisemiseen!
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta. Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Älä käytä laitetta, jos sen liitosjohto, pistotulppa tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos verkkoliitosjohto on vaurioitunut, se on vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdettava Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä.
- Anna kuumien aineiden jäähtyä ennen hienontamista tai kannuun kaatamista (enimmäislämpötila 80°C).
- Täytä roiskumisen välttämiseksi kannu korkeintaan enimmäismäärää osoittavaan viivaan asti (1,5 l), varsinkin jos sekoitat kuumia nesteitä (enintään 1,1 l).
- Roiskeiden välttämiseksi erityisesti kuumia aineita käsiteltäessä varmista, että kansi on kiinni ja että tulppa on asianmukaisesti kiinnitetty.
- Älä työnnä kannuun sormiasi tai esim. kaavinta, silloin kun laite on käynnissä.
- Jos aineet tarttuvat kannun reunoihin, katkaise toiminta, irrota pistotulppa pistorasiasta ja irrota reunoihin tarttuneet aineet lisäämällä nestettä ja käyttämällä kaavinta.
- Jos verkkoliitosjohto on vaurioitunut, se on vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdettava Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä.

Laitteen käyttöönotto



Pese kaikki lisäosat ja irrotettavat osat (katso Puhdistus).

- Kierrä liika johto laitteen pohjan ympärille.

Käyttö

Tehosekoitin

- Tehosekoitin on tarkoitettu:

- Nesteiden sekoittaminen, esim. maitotuotteet, kastikkeet, hedelmämehut, keitot, juomat, pirtelöt.
- Kevyiden aineiden sekoittamiseen, esim. ohukaistaikina tai majoneesi.
- Keitettyjen ruoka-aineiden soseuttaminen, esim. vauvanruoka.

- 1** Aseta kannu rungon päälle. Kierrä kiinni nuolen osoittamaan suuntaan.



Varo vääntämästä kannun kahvaa liian voimakkaasti.

- 2** Mittaa aineet kannuun.

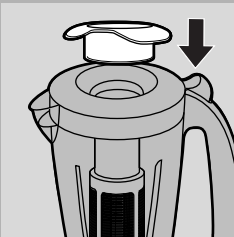
Älä laita kannuun aineita, joiden lämpötila on yli 80°C.

- 3** Sulje kansi.

- 4** Aseta tulppa kannessa olevaan aukkoon.

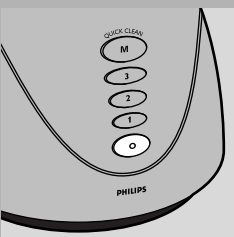
Roiskeiden välttämiseksi aseta aina tulppa kannessa olevaan aukkoon ennen laitteen käynnistämistä.

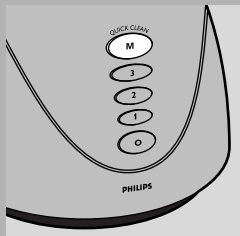
- 5** Työnnä pistotulppa pistorasiaan.



- 6** Valitse nopeus painamalla vastaavaa painiketta. Laite käynnistyy automaattisesti.

- Nopeuspainikkeilla voi valita oikean nopeuden halutun tuloksen mukaan. Katso taulukosta suositeltavat nopeudet.





Aineet	Nopeus
nestemäiset aineet (esim. kaakao, marjamaito, majoneesi)	nopeus 1
raskaammat aineet, esim. yhdessä nestettä ja kiinteitä aineita (mm. tomaattikastike tai patee)	nopeus 2
raskaat, pääasiassa kiinteät aineet (esim. jääpalat, keitot, pavut jne.)	nopeus 3

- Paina pitopainiketta (M) muutama kerta, niin että laite käy aina muutaman sekunnin kerralla. Toiminta katkeaa, kun painike vapautetaan. Paina pitopainiketta niin monta kertaa kuin on tarpeen.

Katkaise laitteen toiminta, ennen kuin avaat kannen.

7 Katkaise laitteen toiminta painamalla 0-painiketta.

Starta eller stäng aldrig av apparaten genom att vrida på bågaren.

Kohdassa Ruokaohjeita on muutama ruokaohje.

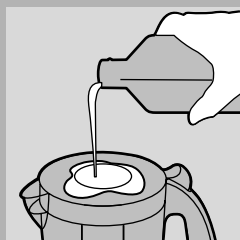
Vinkkejä

Täytä roiskumisen välttämiseksi kannu korkeintaan enimmäismäärää osoittavaan viivaan asti (1,5 l), varsinkin jos sekoitat kuumia nesteitä (enintään 1, l l).

- Jos sekoitat vaahtoavia nesteitä, täytä kannu enintään 1,2 l:n viivaan asti.
- Nestemäiset aineet, esimerkiksi öljy, voidaan kaataa tehosekoittimen kannuun kannessa olevan aukon kautta laitteen ollessa käynnissä.

Älä anna tehosekoittimen käydä yhtäjaksoisesti pidempään kuin 3 minuuttia. Jos tulos ei vielä 3 minuutin kuluttua tyydytä, katkaise toiminta 1 minuutiksi, ennen kuin jatkat.

- Kuivia aineita ei saa hienontaa pidempään kuin 1 minuutti.
- Leikkaa kiinteät aineet pieniksi paloiksi, ennen kuin laitat ne tehosekoittimen kannuun. Älä laita kannuun kerralla suurta määrää kiinteitä aineita. Hienonna kiinteät aineet pieninä annoksina.
- Ellei hienontaminen käy tarpeeksi nopeasti, pysäytä moottori ja paina pitopainiketta (M) muutama kerta. Voit myös sekoittaa aineita kaapimella (ei moottorin käydessä!) tai kaataa osan aineista pois ja jatkaa hienontamista pienempinä annoksina.
- Kun murskaat jääpaloja, pudota jääpalat kannen aukon kautta moottorin käydessä.
- Kun valmistat tomaattimehua, leikkaa tomaatit neljään osaan ja pudota palat kannuun kannen aukon kautta moottorin käydessä.

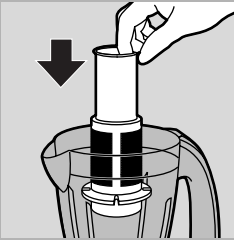


Älä työnnä sormia tai esim. kaavinta kannuun moottorin käydessä.

- Jos hienonnat yhdessä kiinteitä ja nestemäisiä aineita, laita nestemäiset aineet kannuun ennen käynnistämistä. Lisää kiinteät aineet moottorin käydessä.

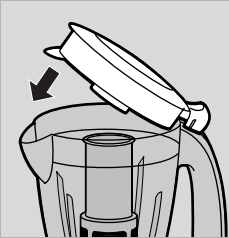
Sihti

- Sihdin kanssa voit valmistaa herkullisia tuoremehuja ja cocktaileja. Kaikki kivet ja kuoret jäävät sihtiin.

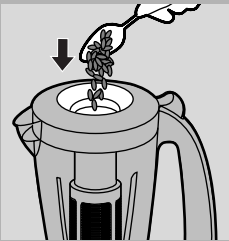


- 1** Laita sihti tehosekoittimen kannuun.

Varmista, että sihti on kunnolla paikallaan kannun pohjalla. Sihdin urat ja kannun sisäpuolella olevat rivat auttavat laittamaan sihdin oikeaan asentoon.



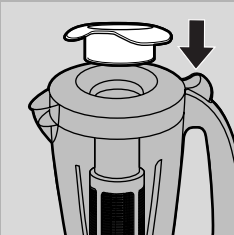
- 2** Laita kansi kannun päälle, niin että sihti pysyy kunnolla paikallaan.



- 3** Laita aineet sihtiin kannen aukon kautta.

Älä täytä sihtiä yli metallisen osan. Älä käytä sihtiä kuumien aineiden kanssa.

- 4** Lisää vettä tai muuta nestettä.



- 5** Aseta tulppa kannessa olevaan aukkoon ja käynnistä laite painamalla enimmäisnopeuden painiketta. Anna laitteen olla toiminnassa enintään 40 sekuntia.



6 Katkaise toiminta. Kaada juoma kannun kaatonokan kautta.

7 Laita kannu vielä kerran laitteeseen ja anna käydä muutama sekunti, niin saat talteen lopunkin mehun.

8 Kaada loppu juoma.

Vinkkejä

▮ Älä laita kaikkia aineita yhtäkkiä sihtiin, varsinkaan silloin kun käsittelet suuria määriä. Aloita pienestä määrästä, anna koneen käydä hetki, katkaise toiminta ja lisää taas pieni määrä. Jatka samalla tavalla, kunnes koko määrä on käsitelty.

▮ Soijamaito:

Liota soijapapuja 4 tuntia ennen hienontamista.

Enintään 50 g kuivattuja soijapapuja sekoitetaan enintään 5 dliin vettä.

▮ Tuoremehut ja cocktailit:

Tulos on parempi, jos lisätään noin 3 dl vettä (tai muuta nestettä) 150 grammaan hedelmiä tai marjoja.

Mausteleikkuri (vain malli HR1757)

▮ Mausteleikkurissa voi hienontaa ja rouhia mm. kokonaisia pippureita, seesaminsiemeniä, riisiä, vehnää, kookospähkinän hedelmälihaa, pähkinöitä (kuorittuna), kahvipapuja, soijapapuja, kuivattuja herneitä, juustoa, korpunjauhoja.

Hienonna mausteneilikat ja aniksensiemenet muiden aineiden kanssa. Yksin ne voivat olla liian voimakkaita muovimateriaalille.

Mausteleikkuri ei sovi hyvin kovien aineiden hienontamiseen, kuten muskotti ja jääpalat.

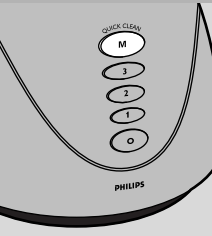
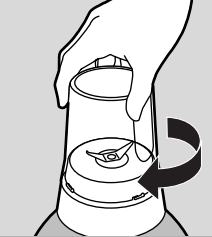
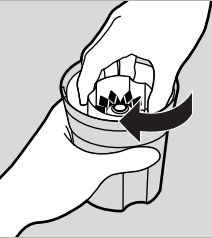
1 Laita aineet hienonnusastiaan.

Hienonna vain kuivia aineita. Täytä hienonnusastia enintään MAX viivaan asti.

Katso suositeltavat määrät taulukosta.

Aineet	Määrät
kokonaiset pippurit	5-25 g
seesaminsiemenet	10-50 g
riisi, vehnä	25-75 g
soijapavut	25-75 g
kuivatut herneet	25-75 g
kookospähkinän hedelmäliha	25-75 g





Aineet	Määrät
kahvipavut	25-50 g
juusto	25-75 g
korppujauhot	20-40 g
sokeripalat	25-50 g
pähkinät (kuoritut)	25-75 g

2 Varmista, että kumitiiviste on oikein terän reunan päällä.

3 Kierrä terä hienonnusastiaan.

Jos se vaatii voimaa: kostuta kumitiivistettä vesipisaralla.

4 Käännä koottu mausteleikkuri ylösalaisin ja kierrä rungon päälle nuolen suuntaan.

5 Käytä mausteleikkuria mieluiten painamalla pitopainiketta (M).

Älä käytä mausteleikkuria yhtäjaksoisesti yli 30 sekuntia.

► Hienontamisen jälkeen voit levittää aineet hienonnusastian sirotinkannen kautta.

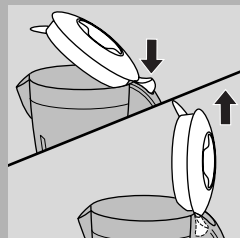
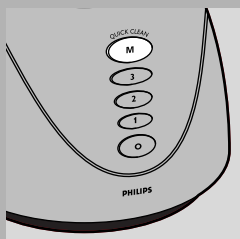
Puhdistus

Laitteen, sen osien ja lisäosien puhdistaminen on helpointa heti käytön jälkeen.

Älä pese lisäosia tai mitään osia astianpesukoneessa.
 Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.
 Älä käytä hankausjauheita, hankaustyyynyjä, alkoholia yms.

- 1** Irrota pistotulppa pistorasiasta, irrota käytetyt lisäosat ja pese ne lämpimällä pesuvedellä.
- 2** Huuhtelee lisäosat juoksevalle vedellä.

Tehosekoittimen pikapuhdistus



- 1** Kaada tehosekoittimen kannuun Quick Clean -viivaan asti (5 dl) lämmintä vettä ja hieman astianpesuainetta. Älä täytä merkkiviivan yli.
- 2** Sulje kansi ja aseta tulppa kannessa olevaan aukkoon. Työnnä pistotulppa pistorasiaan.
- 3** Paina Quick Clean -painiketta ja anna laitteen käydä muutama hetki. Pysäytä heti kun kannu on puhdas.
- 4** Irrota tehosekoittimen kannu ja huuhtelee se puhtaalla vedellä.
- 5** Irrota kansi (vetämällä irti tehosekoittimen kannusta) vain puhdistusta varten!

Sihdin puhdistus

- 1** Ota sihti pois tehosekoittimen kannusta.
- 2** Pidä sihtiä jäteastian päällä ja ravistele varovasti tyhjäksi.
- 3** Huuhtelee sihti juoksevalle vedellä.

Ympäristöasiaa



- Älä hävitä loppuun käytettyä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan toimita se asianmukaiseen keräyspisteeseen. Näin autat suojelemaan ympäristöä.

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, katso Philipsin www.sivustoa osoitteesta www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Voit myös kääntyä Philips-myyjän tai Philips Kodinkoneiden valtuuttaman huoltoliikkeen puoleen.

Ruokaohjeita

Kannessa olevan aukon kautta voidaan lisätä pieniä nestemääriä kannussa olevien aineiden joukkoon sopivan koostumuksen aikaansaamiseksi.

Majoneesi (noin 3 dl)

- 3 munankeltuaista
- 1 tl sinappia
- 1 maustemitta suolaa
- 1/2 maustemittaa pippuria
- 1 rkl viinietikka
- 3 dl ruokaöljyä

- Käytä mieluiten huoneenlämpöisiä aineita.
- Pane kananmuna tai munanvalkuaiset tehosekoittimen kannuun, lisää suola, pippuri ja sinappijauhe sekä puolet etikasta tai sitruunamehusta ja sekoita keskinopeudella. Kaada öljyä kannessa olevan aukon kautta, kunnes majoneesi sakenee. Lisää sitten loppu etikka tai sitruunamahu ja mausta maun mukaan. Säilytä jääkaapissa.

Porkkanakakku

- 4 dl vehnäjauhoja
- 2 dl sokeria
- 1 tl ruokasoodaa
- 4 tl piparkakkumaustetta
- 1 dl porkkanaraastetta (1 keskikokoinen porkkana)
- 1 rkl siirappia
- 1 dl sulatettua jäähdytettyä voita (100 g)
- 3 dl piimää, kermaviiliä tai hapanta kermaa

- Mittaa kuivat aineet ja porkkanaraaste tehosekoittajan kulhoon. Anna koneen käydä muutama sekunti, jotta aineet sekoittuvat keskenään.
- Lisää vehnäjauho lusikallinen kerrallaan. Kun seos on tasainen, lisää varovasti öljyä kannessa olevan aukon kautta. Lisää lopuksi kuivahiiva ja anna laitteen olla käynnissä vielä 5 sekuntia.
- Kaada taikina korppujauhotettuun rengasvuokaan (n. 2 l). Paista 175 asteessa uunin alatasolla noin tunti. Kumoa jäähtynyt kakku vadille. Parhaimmillaan kakku on seuraavana päivänä, jolloin kakun maut ovat tasoittuneet.

Salaattikastike

- 1 osa viinietikkaa tai sitruunamehua
- 3 osaa ruokaöljyä
- suolaa, pippuria

- Kaada etikka tai sitruunamahu tehosekoittimen kannuun, lisää suola ja pippuri ja käynnistä laite. Sekoita, kunnes suola ja pippuri ovat liuenneet. Lisää sitten öljyä kannessa olevan aukon kautta, kunnes salaattinkastike on sekoittunut tasaisesti.
- Voit valmistaa kerralla suuremman määrän peruskastiketta ja säilyttää sitä jääkaapissa. Ravistele aina ennen käyttöä, niin että aineet sekoittuvat.

Juustokakku

- Pohja: n. 200 g suklaakeksejä, n. 50 g sulatettua voita tai margariinia
- Täyte:
- 5 liivatelehteä
- 1/2 dl sitruunamehua
- 200 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
- 2 dl kevytkermää
- 2 dl vadelmia
- 1 dl mustikoita

- Aseta tehosekoittimen kulho paikoilleen ja paloittele suklaakeksit kulhoon. Käynnistä tehosekoitin ja hienonna keksit. Sulata voi tai margariini kattilassa. Sekoita sulatettu rasva ja keksimurut keskenään tehosekoittimella. Peitä irtopohjaisen, halkaisijaltaan 24 cm:n vuoan pohja leivinpaperilla. Levitä vuoan pohjalle keksimurska.
- Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä noin 10 minuuttia. Purista ne kuiviksi ja liuota liivatelehdet kuumennettuun sitruunamehuun. Laita täytteen ainekset tehosekoittimen kulhoon ja sekoita tasaiseksi. Lisää kulhoon sitruunamehuun liuotetut liivatelehdet ja anna laitteen käydä vielä muutama sekunti. Kaada täyte keksipohjan päälle. Anna kakun hyytyä jääkaapissa seuraavaan päivään. Irrota kakku vuoasta ja nosta varovasti tarjoiluvadille.

Tarkistusluettelo

Ongelma	Ratkaisu
Laite ei toimi	Laitteessa on turvajärjestelmä. Jos lisäosia ei ole kiinnitetty kunnolla runkoon, laite ei toimi. Tarkista lisäosan kiinnitys (katso vastaavia kohtia käyttöohjeesta). Katkaise virta ensin!
Terä/moottori juuttuu paikalleen.	Katkaise laitteesta virta ja käsittele vähemmän kerralla.
Moottorista tulee epämiellyttävä haju ensimmäisillä käyttökerroilla.	Tämä on normaalia ensimmäisillä kerroilla. Jos haju jatkuu, tarkista onko käsiteltävä määrä, käyttöaika tai käytetty nopeus oikea.
Laite pitää kovaa ääntä, haisee, tuntuu käteen kuumalta, savuaa yms.	Katkaise laitteesta virta ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Ota yhteys Philips-myyjiin tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Mausteleikkuri tärisee voimakkaasti, pitää kovaa ääntä tai terä ei ole suorassa.	Tarkista, onko terä oikein paikallaan hienonnusastiasa.
Mausteleikkurista tulee pölyä.	Tarkista onko kumitiiviste oikein paikallaan. Varmista että kumitiiviste on oikein paikallaan. Renkaan tulee olla tasaisesti reunan ympärillä. Huomaa: mausteleikkurista tulee aina hieman pölyä.
Sihdistä huolimatta mehuissa on siemeniä tai soijapapuja.	Varmista, että sihti on oikein paikallaan tehosekoittimen kannussa.

* jos ongelma jatkuu tai jos tulee lisää ongelmia, ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun tai lähimpään Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Introduktion

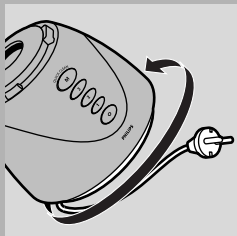
Apparatet er udstyret med indbyggede sikkerhedssystemer:

- Apparatet virker ikke, hvis tilbehørsdelene er samlet forkert eller slet ikke er samlet.
- TÆND OG SLUK ALDRIG FOR APPARATET VED AT DREJE BLENDERGLASSET!

Vigtigt

- Læs brugsanvisningen grundigt igennem og kig på illustrationerne, før apparatet tages i brug.
- Gem brugsanvisningen til eventuelt senere brug.
- Før der sluttes strøm til apparatet, kontrolleres det, at spændingsangivelsen på apparatet svarer til den lokale netspænding (110-127V eller 220-240V).
- Brug aldrig tilbehør eller dele af andre fabrikater eller tilbehør/dele, som ikke er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.
- Overskrid ikke den angivne maximum-markering på tilbehørsdelene.
- Overskrid ikke de i tabellen anbefalede kvantiteter og tilberedningstider.
- Tag aldrig tilbehør eller dele af motorenheden, medens blenderen kører. Tag altid først stikket ud af stikkontakten.
- Brug aldrig tilbehøret til at tænde og slukke for apparatet.
- Lad aldrig børn komme i nærheden af apparatet.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Brug ikke apparatet hvis netledning, stik eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips - autoriseret Philips serviceværksted - eller af tilsvarende kvalificerede personer for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug af apparatet.
- Varme ingredienser skal afkøles, inden de hakkes eller kommes op i blenderglasset (max. temperatur 80°C).
- For at undgå spild må blenderglasset aldrig fyldes højere op end til maximum markeringen (d.v.s. 1,5 liter) - dog max. 1,1 liter, når der blendes varme, flydende ingredienser.
- For at undgå spild skal låsen altid skrues på låget, inden apparatet tændes.
- Stik aldrig hånden eller nogen former for genstande ned i blenderglasset, medens der er tændt for apparatet.
- Hvis der har sat sig ingredienser fast på undersiden af blenderglasset, slukkes apparatet, og stikket tages ud af stikkontakten. Derefter fjernes ingredienserne ved at tilsætte væske eller bruge en spatel.

Klargøring af blenderen



Vask først alt tilbehør og løse dele (se afsnittet "Rengøring").

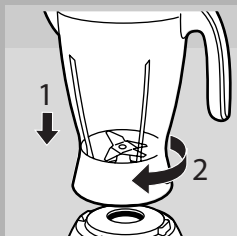
- Overskydende netledning rulles op omkring bunden af apparatet.

Sådan bruges apparatet

Blender

- Blenderen er beregnet til:

- at blende flydende ingredienser; f.eks. mejeriprodukter; sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes.
- at mixe lette ingredienser som f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- at purere kogte ingredienser; f.eks. ved tilberedning af babymad.



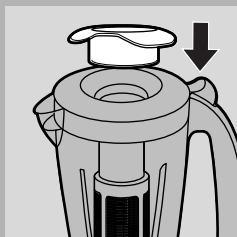
- 1** Sæt blenderglasset på motorenheden og drej det i pilens retning, til det er fastlåst.

Træk ikke for hårdt i blenderglassets håndtag.

- 2** Kom ingredienserne op i blenderglasset.

Kom aldrig ingredienser i blenderglasset der er varmere end 80°C.

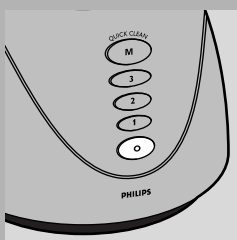
- 3** Luk låget.



- 4** Sæt låsen fast på låget.

For at undgå spild skal låsen altid sættes på låget, før apparatet tændes.

- 5** Sæt netstikket i stikkontakten (som tændes).



- 6** Apparatet tændes automatisk ved tryk på den ønskede hastighedsknap.

- Hastighedsknapperne gør det muligt at vælge den mest velegnede hastighed for et optimalt resultat. Se de anbefalede hastigheder i tabellen.

Ingredienser der skal tilberedes**Hastighed**

flydende ingredienser (f.eks. chokolademælk, mælk med frugt, mayonnaise)

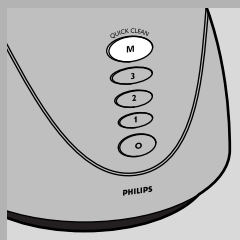
hastighed 1

Tungere ingredienser; f.eks. en blanding af væde og faste ingredienser (f.eks. tomatsove eller paté)

hastighed 2

Tunge, hovedsageligt faste ingredienser (f.eks. isterninger; supper; bønner etc.)

hastighed 3



- Tryk og slip pulse-knappen (M-knappen) for meget kortvarig blendning. Så snart knappen slippes, stopper blenderen. Tryk og slip pulse-knappen det nødvendige antal gange.

Sluk altid for apparatet, før låget åbnes.

7 Motoren stoppes ved tryk på 0-knappen.

Tænd og sluk aldrig for blenderen ved at dreje blenderskallet.

Se de forskellige anvendelsesforslag i afsnittet "Opskrifter".

Tips

For at undgå spild må blenderskallet aldrig fyldes højere op end til maximum indikeringen (1,2 liter) - dog max. 1,1 liter, når der er tale om varme flydende ingredienser.

- Når der blendes flydende, skummende ingredienser, må blenderskallet højst fyldes op til 1,2 liter markeringen.
- Flydende ingredienser (f.eks. olie) kan hældes ned i blenderskallet gennem åbningen i låsen, medens apparatet kører.

Lad ikke blenderen køre i mere end 3 minutter ad gangen. Hvis blendningen ikke er færdig efter 3 minutter, slukkes apparatet i 1 minut inden man fortsætter.



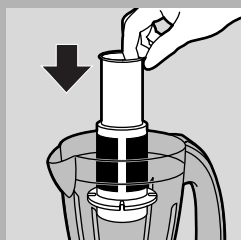
- Tørre ingredienser må højst blendes i 1 minut.
- Faste ingredienser skæres ud i passende mindre stykker, før de kommes i blenderskallet. Kom ikke for store kvantiteter faste ingredienser i blenderskallet på én gang, men blend lidt ad gangen.
- Er blender-resultatet af faste ingredienser ikke tilfredsstillende slukkes apparatet. Tryk derefter nogle få gange på pulsknappen (M-knappen), og lad blenderen køre i få sekunder ad gangen - eller rør lidt rundt i ingredienserne med en spatel (kun når blenderen er slukket!). Hæld eventuelt lidt af indholdet ud af blenderskallet og blend mindre portioner ad gangen.
- Knust is fremstilles ved at komme isterninger ned gennem åbningen i låget, medens apparatet kører.
- Ved fremstilling af tomatjuice skæres tomaterne først i kvarter, som derefter kommes ned gennem åbningen i låget, medens apparatet kører.

Stik aldrig hånden eller andre genstande (f.eks. en spatel) ned i blenderglasset, medens der er tændt for apparatet.

- Skal man blende faste og flydende ingredienser på samme tid, hældes de flydende ingredienser i først. Derefter tilsættes de faste ingredienser, medens apparatet kører.

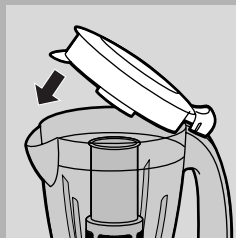
Filter

- Filtertilbehøret kan bruges til tilberedning af ekstra fint blendede saucer, frugtjuice eller cocktails. Alle kerner og skræller samles i filteret.



1 Sæt filteret i blenderglasset.

Sørg for at filteret sidder helt ned i bunden af blenderglasset. Rillerne i filteret og tappene indvendig i blenderglasset gør det nemmere at sætte det rigtigt på plads.

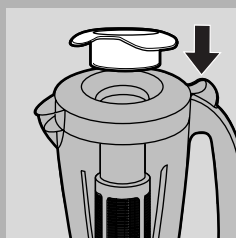


2 Sæt låget på glasglasset, så filteret fastholdes.



3 Kom ingredienserne ned i filteret gennem åbningen i låget.

Filteret må kun fyldes op til metaldelen. Brug ikke filteret ved tilberedning af varme ingredienser.



4 Tilsæt vand eller anden væske.

5 Sæt låsen på plads og tænd apparatet. Vælg den højeste hastighed og lad apparatet køre i max. 40 sekunder



- 6** Sluk for blenderen. Hæld drikken ud gennem blenderglassets hældetud.
- 7** For at opnå fuld udnyttelse sættes blenderglasset med de resterende ingredienser tilbage på apparatet, som man derefter lader køre i endnu et par sekunder.
- 8** Hæld resten af drikken ud.

Tips

- ▮ Ved tilberedning af større kvantiteter frarådes det at komme alle ingredienserne op i filteret på én gang. Begynd med en mindre portion og lad apparatet køre et øjeblik. Afbryd blenderen og tilsæt lidt flere ingredienser. Gentag proceduren til alle ingredienserne er brugt.

▮ Tilberedning af soyamælk:

Læg soyabønnerne i blød i 4 timer, inden de blendes.

Der kan max. tilberedes 50 g tørre soyabønner med højst 1 liter vand ad gangen.

▮ Tilberedning af frugtjuice og cocktails:

De bedste resultater opnås ved tilsætning af 3 dl vand (eller anden væske) pr. 150 g frugt.

Møllekværn (kun type HR1757)

- ▮ Møllekværnen er velegnet til formaling og hakning af f.eks. peberkorn, sesamfrø, ris, hvede, kokosnød, nødder (uden skal), kaffebønner, soyabønner, tørrede ærter, ost, rasp etc.

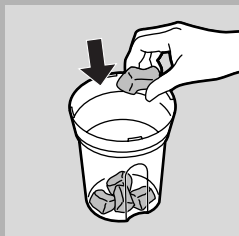
Hvidløg, stjerneanis og anisfrø skal altid tilberedes sammen med andre ingredienser; da man ved separat tilberedning risikerer, at apparatets plastikdele "angribes".

Møllekværnen egner sig ikke til hakning af meget hårde ingredienser som f.eks. muskatnødder og isterninger.

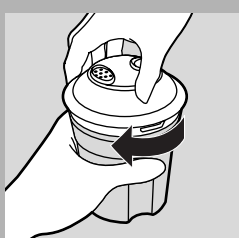
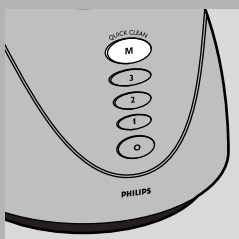
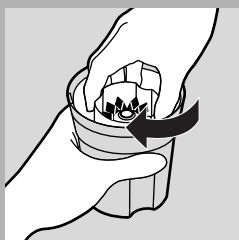
1 Kom ingredienserne op i bægeret.

Ingridienserne skal være tørre, når de tilberedes. Fyld kun bægeret op til "MAX"-markeringen.

Se tabellen for anbefalede kvantiteter.



Ingredienser	Kvantiteter
peberkorn	5-25 g
sesamfrø	10-50 g
ris, hvede	25-75 g
soyabønner	25-75 g
tørrede ærter	25-75 g
kokosnød	25-75 g



Ingredienser	Kvantiteter
kaffebønner	25-50 g
ost	25-75 g
rasp	20-40 g
hugget sukker	25-50 g
nødder (uden skal)	25-75 g

2 Sørg for, at gummitætningsringen er sat rigtigt på knivenheden.

3 Skru knivenheden på bægeret.

Dette gøres lidt lettere, hvis gummitætningsringen fugtes med en dråbe vand.

4 Vend den samlede møllekværn om og skru den på motorenheden i pilens retning.

5 Det anbefales kun at bruge møllekværnen ved tryk på pulseknappen (M-knappen).

Brug aldrig møllekværnen i mere end 30 sekunder ad gangen.

► Efter tilberedningen kan shakerlåget bruges til at drysse ingredienserne ud over den færdige ret.

Rengøring

Rengøring af apparatet, dets dele og tilbehør er lettest, når det gøres umiddelbart efter brug.

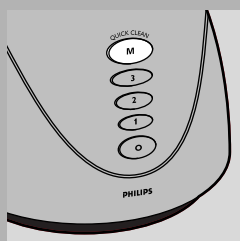
Kom aldrig tilbehør eller andre dele i opvaskemaskine.

Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.

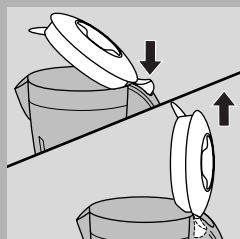
Brug ikke skrappe rengørings- eller skuremidler, sprit etc.

- 1** Tag stikket ud af stikkontakten, tag tilbehøret og delene af og rengør dem i varmt sæbevand.
- 2** Skyl delene af under vandhanen for at fjerne sæberester.

Kvik-rengøring af blenderglasset



- 1** Kom lunkent vand med lidt opvaskemiddel op i blenderglasset til "Quick Clean" markeringen (5 dl) på indersiden af glasset. Overskrid ikke dette niveau ved kvik-rengøring.
- 2** Luk låget og sæt låsen på.
- 3** Tryk på "Quick Clean" knappen og lad apparatet køre nogle få gange. Stop så snart blenderglasset er rent.
- 4** Tag blenderglasset af og skyl det efter med rent vand.



- 5** Tag kun låget af, når det skal rengøres (trækkes af blenderglasset)!

Rengøring af filteret

- 1** Tag filteret op af blenderglasset.
- 2** Hold filteret over en affaldsspand og ryst forsigtigt indholdet ud.
- 3** Skyl filteret under vandhanen.

Miljøbeskyttelse



- Smid ikke apparatet ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Indlevér det istedet på det kommunale indsamlingssted for genbrugsmaterialer. Derved er du med til at beskytte miljøet.

Garanti og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises venligst til Philips hjemmeside på adressen: www.philips.com eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i den verdensomspændende garantifolder). Hvis der ikke findes et kundecenter i Deres land, bedes De venligst kontakte Deres lokale Philips forhandler eller Serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV. Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

Opskrifter

For at opnå den ønskede konsistens kan hullet i låsen bruges til dråbevis tilsætning af væske.

Mayonnaise (ca. 3 dl)

- 2 æggeblommer eller 1 helt æg
- 1 tsk sennepspulver
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk peber
- 1 tsk sukker
- 3 cl hvidvinseddike eller citronsaft
- 3 dl (oliven)olie

- Alle ingredienser skal have stuetemperatur.
- Kom æg eller æggeblommer op i blenderglasset. Tilsæt salt, peber, sennepspulver og halvdelen af hvidvinseddiken eller citronsaften og blend blandingen ved middel hastighed. Tilsæt olie gennem det lille hul i låsen til mayonnaisen begynder at tykne. Tilsæt derefter den resterende vineddike eller citronsaft og tilsæt krydderier efter behag.
- Opbevares i køleskab.

Gulerodskage

- 4 æg
 - 200 g gulerødder skåret i skiver
 - 2 dl mælk
 - 100 g tømælk
 - 300 g sukker
 - 300 g hvedemel
 - 150 g olie
 - 1 tsk tørgær
- Kom æg, gulerodskiver, mælk, tømælk og sukker op i blenderglasset og blend blandingen i ca. 15 sekunder ved højeste hastighed.
 - Tilsæt gradvist hvedemelet. Når dejen hænger sammen, tilsættes olien gradvist gennem det hul i låsen. Tilsæt til sidst tørgæren og lad apparatet køre i yderligere 5 sekunder.
 - Kom dejen op i en bageform og bag den i ovnen ved 180° i ca. 40 minutter.

Salatdressing

- 1 del vineddike eller citronsaft
 - 3 dele olie
 - salt, peber
- Kom vineddike eller citronsaft op i blenderglasset. Tilsæt salt og peber og tænd for apparatet. Fortsæt blendningen til salt og peber er opløst. Tilsæt derefter olien gennem det hul i låsen til dressingens har den ønskede konsistens.
 - Tilbered eventuelt en større portion af denne basisdressing og opbevar den i køleskab. Ryst altid blandingen før brug, så ingredienserne blandes

Cheesecake

- 4 æg
 - 5,25 dl mælk
 - 75 g margarine
 - 90 g Parmesan ost i tern á ca. 1 cm
 - 440 g sukker
 - 290 g majsmeel
 - 250 g hvedemel
 - 1 tsk. bagepulver
- Kom æg, mælk, margarine, Parmesanost og sukker op i blenderglasset. Lad apparatet køre ved max. hastighed i 10 sekunder.
 - Tilsæt majsmeel - 1 skefuld ad gangen - og lad apparatet køre i 20 sekunder ved max. hastighed. Tilsæt derefter hvedemelet lidt ad gangen og lad apparatet køre i yderligere 30 sekunder ved max. hastighed. Tilsæt tørgær og lad apparatet køre i yderligere 10 sekunder. Sluk apparatet. Hæld blandingen i en smurt bageform drysset med lidt mel og bag ostekagen ved 200-210°C i 35-40 minutter.

Fejlsø

Problem	Løsning
Apparatet virker ikke	Apparatet er udstyret med et sikkerhedssystem. Hvis tilbehøret ikke er sat rigtigt på motorenheden, kan apparatet ikke tændes. Kontrollér at tilbehøret er sat rigtigt på (se i de forskellige afsnit). Sluk først for apparatet!
Knivenheden/motorenheden er blokeret	Sluk for apparatet og fortsæt med mindre kvantiteter.
Motorenheden giver en ubehagelig lugt de første gange, den bruges.	Dette er normalt de første få gange. Hvis lugtgenen fortsætter; kontrolleres det, at der tilberedes den rigtige kvantitet og anvendes korrekt tilberedningstid og hastighed.
Apparatet støjer meget, afgiver ubehagelig lugt, føles varmt, ryger etc.	Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten. Kontakt Philips' Kundecenter eller forhandleren.
Møllekværnen ryster meget, afgiver megen støj eller knivenheden er ude af balance.	Kontrollér at knivenheden er sat rigtigt på bægeret.
Møllekværnen lækker	Kontrollér at gummitætningsringen er sat rigtigt på plads. Sørg for at gummitætningsringen er sat rigtigt på plads. Ringen skal hvile fladt på hele indersiden. Bemærk: En lille lækage er helt normal.
Selvom filteret er sat i, indeholder juicen rester af frugstykker eller soyabønner.	Sørg for at filteret er sat rigtigt ned i blanderglasset.

* Hvis der stadig er problemer; eller i tilfælde af andre problemer; bedes De venligst kontakte Philips' Kundecenter.

Εισαγωγή

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ενσωματωμένα συστήματα ασφαλείας:

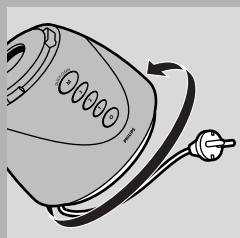
- Η συσκευή δε λειτουργεί αν τα εξαρτήματα δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά ή αν δεν έχουν τοποθετηθεί καθόλου ή αν το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά.
- ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΑΝΑΒΕΤΕ Ή ΣΒΗΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΓΥΡΙΖΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΚΑΝΑΤΑ Ή ΑΝΟΙΓΟΝΤΑΣ Ή ΚΛΕΙΝΟΝΤΑΣ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ!

Σημαντικό

- ▶ Διαβάστε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά και κοιτάξτε τις εικόνες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- ▶ Κρατήστε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.
- ▶ Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τάση του τοπικού δικτύου (110-127V ή 220-240V) πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αξεσουάρ ή ανταλλακτικά από άλλους κατασκευαστές ή κάποια που δεν είναι εγκεκριμένα από τη Philips. Η εγγύησή σας δεν θα ισχύει αν χρησιμοποιηθούν τέτοιου είδους εξαρτήματα ή ανταλλακτικά.
- ▶ Μην υπερβαίνετε το μέγιστο επίπεδο που αναφέρεται στα εξαρτήματα.
- ▶ Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και τους χρόνους προετοιμασίας που ενδείκνυνται στον πίνακα.
- ▶ Μη βγάζετε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από τη μονάδα του μοτέρ κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής. Πάντα να βγάζετε πρώτα τη συσκευή από την πρίζα.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα εξαρτήματα για να ανάψετε ή να σβήσετε τη συσκευή!
- ▶ Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει φθαρεί το καλώδιο, το φιλς ή άλλα μέρη της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από την Philips, από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips ή από παρόμοιο εξειδικευμένο προσωπικό, προκειμένου να αποφευχθεί ηλεκτροπληξία.
- ▶ Αφήστε τα ζεστά υλικά να κρυώσουν πριν τα κόψετε ή τα πολτοποιήσετε στην κανάτα (μέγιστη θερμοκρασία 80°C/175°F).
- ▶ Για να μη χύνονται τα περιεχόμενα, μη γεμίζετε ποτέ την κανάτα πάνω από τη μέγιστη ένδειξη (1.5 λίτρα), ειδικά όταν ανακατεύετε ζεστά υγρά (μέγιστο 1.1 λίτρα).
- ▶ Για να αποφύγετε διαρροή, ειδικά όταν επεξεργάζεστε ζεστά υλικά, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι κλειστό και το πώμα έχει εφαρμόσει σωστά.

- ▶ Μη βάζετε ποτέ τα δάκτυλά σας ή ένα αντικείμενο μέσα στην κανάτα όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- ▶ Αν τα υλικά κολλούν στα τοιχώματα του μπλέντερ, σβήστε τη συσκευή, βγάλτε τη από την πρίζα και βγάλτε τα υλικά από τα τοιχώματα προσθέτοντας κάποιο υγρό ή χρησιμοποιώντας τη σπάτουλα.

Προετοιμασία της συσκευής για χρήση



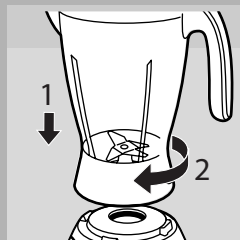
Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα και τα μέρη που αφαιρούνται (βλέπε 'Καθαρισμός').

- ▶ Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει γύρω από τη βάση της συσκευής.

Πως να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή

Μπλέντερ

- ▶ Το μπλέντερ χρησιμοποιείται για:
 - Να αναμιγνύετε υγρά, π.χ γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σουπές, κοκτέιλ, milkshake.
 - Να ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. μείγμα για τηγανίτες ή μαγιονέζα.
 - Να λιώνετε μαγειρεμένα υλικά, π.χ για να φτιάχνετε φαγητό μωρού.



- 1** Τοποθετήστε την κανάτα πάνω στο μοτέρ. Εφαρμόστε την γυρίζοντας την προς την κατεύθυνση του βέλους.

Μην ασκείτε μεγάλη πίεση στη λαβή της κανάτας.

- 2** Βάλτε τα υλικά στην κανάτα.

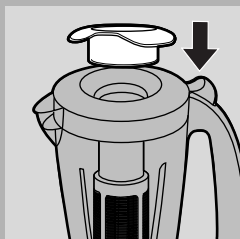
Μη γεμίζετε ποτέ την κανάτα με υλικά που έχουν θερμοκρασία πάνω από 80°C.

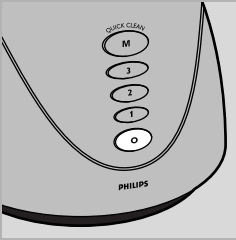
- 3** Κλείστε το καπάκι.

- 4** Βάλτε το πώμα στο άνοιγμα του καπακιού.

Για να αποφύγετε διαρροή, να βάζετε το πώμα στο άνοιγμα του καπακιού πριν αρχίσετε την επεξεργασία.

- 5** Τοποθετήστε το φινιρίσμα του καλωδίου στην πρίζα.

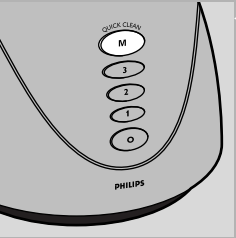




- 6** Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση πιέζοντας το κατάλληλο κουμπί και η συσκευή θα ανάψει αυτόματα.

- Τα κουμπιά ταχύτητας σας επιτρέπουν να επιλέξετε τη σωστή ταχύτητα για να επιτύχετε άριστα αποτελέσματα. Βλέπετε τον πίνακα για τις συνιστώμενες ταχύτητες.

Υλικά για επεξεργασία	Ταχύτητα
Υγρά υλικά (π.χ. σοκολατούχο γάλα, γάλα με φρούτα, μαγιονέζα)	ταχύτητα 1
βαρύτερα υλικά π.χ. ένας συνδυασμός υγρών και στερεών υλικών (π.χ. σάλτσα τομάτας ή πατέ)	ταχύτητα 2
βαριά, κυρίως στερεά υλικά (π.χ. παγάκια, σουπές, σπόροι, κτλ.)	ταχύτητα 3



- Πιέστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας (κουμπί - M) μερικές φορές για να λειτουργήσει η συσκευή για μερικά δευτερόλεπτα. Η συσκευή θα σταματήσει μόλις αφήσετε το κουμπί. Πιέστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας όσο συχνά χρειάζεται.

Σβήντε πάντα τη συσκευή πριν ανοίξετε το καπάκι.

- 7** Πιέστε το διακόπτη - 0 για να σβήσετε τη συσκευή.

Μην ανάβετε ή μη σβήντε ποτέ τη συσκευή γυρίζοντας την κανάτα ή ανοίγοντας ή κλείνοντας το καπάκι.

Μπορείτε να βρείτε συνταγές στο κεφάλαιο 'Συνταγές' παρακάτω.

Συμβουλές

Για να μη χύνονται τα υλικά, μη γεμίζετε ποτέ την κανάτα πάνω από τη μέγιστη ένδειξη (1.5 λίτρα), ειδικά αν αναμειγνύετε ζεστό υγρό (μέγιστο 1.1 λίτρα).

- Αν αναμειγνύετε υγρά που αφρίζουν, μη γεμίζετε ποτέ την κανάτα πάνω από την ένδειξη 1.2.
- Τα υγρά υλικά (π.χ. λάδι) μπορείτε να τα ρίξετε στην κανάτα του μπλέντερ από το άνοιγμα στο καπάκι ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.



Μην αφήνετε ποτέ το μπλέντερ να λειτουργεί περισσότερο από 3 λεπτά τη φορά. Αν δεν έχετε ολοκληρώσει την ανάμειξη μετ 3 λεπτά, σβήστε τη συσκευή για ένα λεπτό πριν συνεχίσετε την ανάμειξη.

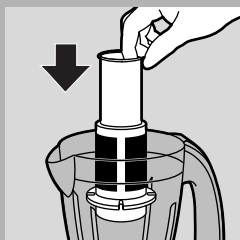
- ❑ Τα στεγνά υλικά δεν πρέπει να ανακατεύονται πάνω από 1 λεπτό.
- ❑ Κόψτε τα στέρεα υλικά σε μικρά κομμάτια πριν τα τοποθετήσετε στην κανάτα του μπλέντερ. Μην ανακατεύετε μεγάλες ποσότητες στερεών υλικών την ίδια στιγμή. Επεξεργαστείτε αυτά τα υλικά αρκετές φορές.
- ❑ Αν δεν μείνετε ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα όταν ανακατεύετε στερεά υλικά, σβήστε το μπλέντερ και πιέστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας (κουμπί - Μ) μερικές φορές για να λειτουργήσει για λίγο το μπλέντερ. Μπορείτε επίσης να ανακατέψετε τα υλικά με μία σπάτουλα (όχι όταν λειτουργεί το μπλέντερ!) ή να βγάλετε έξω κάποια από τα περιεχόμενα και να επεξεργαστείτε μικρότερες ποσότητες.
- ❑ Για να τρίψετε παγάκια, ρίξτε τα από το άνοιγμα στο καπάκι πάνω στις περιστρεφόμενες λεπίδες.
- ❑ Για να φτιάξετε τοματοχυμό, κόψτε τις τομάτες στα τέσσερα και ρίξτε τα κομμάτια μέσα στο άνοιγμα πάνω στις περιστρεφόμενες λεπίδες.

Μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (σπάτουλα) μέσα στην κανάτα όταν το μπλέντερ είναι σε λειτουργία.

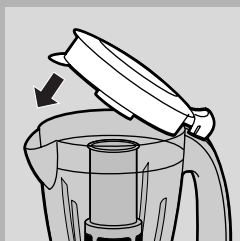
- ❑ Αν ανακατεύετε στερεά και υγρά υλικά ταυτόχρονα, ρίξτε πρώτα τα υγρά υλικά στην κανάτα πριν ανάψετε τη συσκευή. Προσθέστε τα στερεά υλικά όταν λειτουργεί η συσκευή.

Φίλτρο

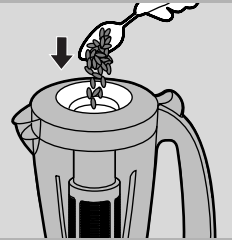
- ❑ Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα του φίλτρου για να έχετε ρευστές σάλτσες, φρέσκους φρουτοχυμούς ή κοκτέιλ. Όλα τα κουκούτσια και οι φλούδες θα μείνουν στο φίλτρο.



- 1** Τοποθετήστε το φίλτρο στην κανάτα του μπλέντερ. Βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο έχει τοποθετηθεί σωστά στο κάτω μέρος της κανάτας. Οι υποδοχές στο φίλτρο και οι ραβδώσεις στην κανάτα του μπλέντερ θα σας βοηθήσουν να βάλετε το φίλτρο στη σωστή θέση.

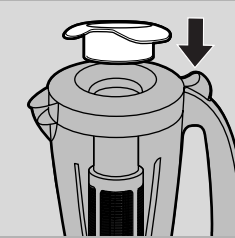


- 2** Βάλτε το καπάκι στο μπλέντερ για να εφαρμόσετε το φίλτρο στη σωστή θέση.



3 Βάλτε τα υλικά στο φίλτρο από το άνοιγμα στο καπάκι. Μη γεμίζετε ποτέ το φίλτρο πάνω από το μεταλλικό μέρος. Μη χρησιμοποιείτε το φίλτρο για να αναμείξετε ζεστά υλικά.

4 Προσθέστε νερό ή κάποιο άλλο υγρό.



5 Βάλτε το πώμα στο άνοιγμα του καπακιού και πιέστε το κουμπί για την υψηλότερη ταχύτητα για να ανάψετε τη συσκευή. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για μέγιστο χρόνο 40 δευτερολέπτων.



6 Σβήστε τη συσκευή. Βγάλτε το ποτό από το στόμιο της κανάτας του μπλέντερ.

7 Για άριστα αποτελέσματα, βάλτε την κανάτα με τα υπόλοιπα υλικά πάλι πάνω στη συσκευή και αφήστε τη να λειτουργήσει για μερικά δευτερόλεπτα ακόμη.

8 Βγάλτε το υπόλοιπο ποτό.

Συμβουλές

► Ιδιαίτερα όταν επεξεργάζεστε μεγάλες ποσότητες, σας συμβουλευόμαστε να μη βάλετε όλα τα υλικά στο φίλτρο την ίδια στιγμή. Αρχίστε με την επεξεργασία μιας μικρής ποσότητας, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για ένα λεπτό, σβήστε τη και μετά προσθέστε άλλη μια μικρή ποσότητα. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία μέχρι να επεξεργαστείτε όλα τα υλικά.

► Για να φτιάξετε γάλα σόγιας:

Μουσκέψτε τους καρπούς της σόγιας για 4 ώρες πριν τους επεξεργαστείτε.

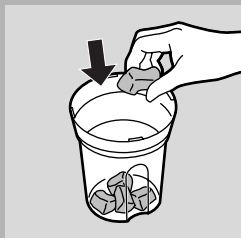
Μπορείτε να επεργαστείτε το ανώτερο 50 γρ. καρπούς στερεής σόγιας με 500 ml νερού το ανώτερο ανά φορά.

► Για να φτιάξετε φρουτοχυμούς και κοκτέιλ:

Για άριστα αποτελέσματα, προσθέστε 300 ml νερού (ή άλλου υγρού αν φτιάχνετε π.χ. κοκτέιλ, κτλ.) σε 150 γρ. φρούτα.

Μύλος (μόνο για τον τύπο HR1757)

► Το εξάρτημα του μύλου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για άλεσμα και κόψιμο υλικών όπως ολόκληρο πιπέρι, σουσάμι, ρύζι, καρύδα, ξηροί καρποί (αποκελυφωμένοι), κόκκοι καφέ, καρποί σόγιας, ξερά μπιζέλια, τυρί, φρυγανιά, κτλ.



Επεξεργαστείτε πάντα το γαρύφαλλο και το γλυκάνισο μαζί με άλλα υλικά. Αν τα επεξεργαστείτε ξεχωριστά, αυτά τα υλικά μπορεί να προκαλέσουν βλάβες στα πλαστικά μέρη της συσκευής.

Ο μύλος δεν είναι κατάλληλος για κόψιμο πολύ σκληρών υλικών όπως μοσχοκάρυδο και παγάκια.

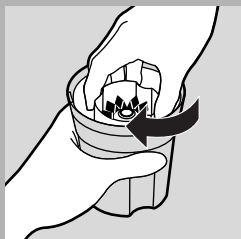
1 Βάλτε τα υλικά στο δοχείο ανάμιξης. Επεξεργαστείτε μόνο τα στερεά υλικά. Μην γεμίζετε το δοχείο ανάμιξης πάνω από την ένδειξη 'MAX'.

Βλέπετε τον πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες.

2 Βεβαιωθείτε ότι ο πλαστικός δακτύλιος στη λεπίδα έχει τοποθετηθεί σωστά.



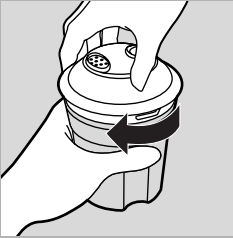
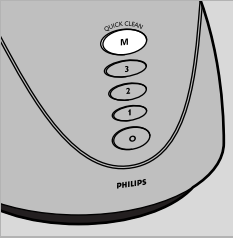
Υλικά	Ποσότητες
Ολόκληρο πιπέρι	5-25 γρ.
Σουσάμι	10-50 γρ.
ρύζι, σάρι	25-75 γρ.
Καρποί σόγιας	25-75 γρ.
Ξερά μπιζέλια	25-75 γρ.
Καρπός καρύδας	25-75 γρ.
Κόκκοι καφέ	25-50 γρ.
τυρί	25-75 γρ.
Γαλέτα	20-40 γρ.
ζάχαρη σε κύβους	25-50 γρ.
ξηροί καρποί (αποκελυφωμένοι)	25-75 γρ.



3 Βιδώστε τη λεπίδα στο δοχείο ανάμιξης. Αν αυτό απαιτεί κάποια προσπάθεια, υγράνετε το δακτύλιο με μια σταγόνα νερό.



4 Γυρίστε ανάποδα το συναρμολογημένο μύλο και βιδώστε τον επάνω στο μοτέρ προς την κατεύθυνση του βέλους.



- 5** Σας συμβουλεύουμε να χειρίζεστε το μύλο με το κουμπί της στιγμιαίας λειτουργίας (κουμπί - M).

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το μύλο πάνω από 30 δευτερόλεπτ χωρίς διακοπή.

- Μετά τη διαδικασία, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το καπάκι του σέικερ για να τοποθετήσετε τα υλικά ομοιόμορφα σε μια πιατέλα.

Καθαρισμός

Ο καθαρισμός της συσκευής, των μερών και των εξαρτημάτων είναι ευκολότερος αμέσως μετά τη χρήση.

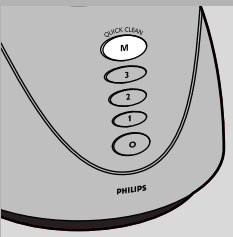
Μην καθαρίζετε ποτέ τα εξαρτήματα ή τα μέρη της συσκευής στ πλυντήριο πιάτων.

Καθαρίστε το μοτέρ με ένα νωπό πανί.

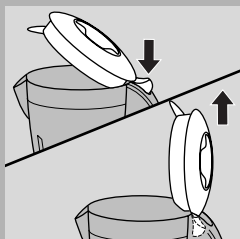
Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά, συρμάτιν σφουγγαράκια, οινόπνευμα, κτλ.

- 1** Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα, αφαιρέστε τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε και καθαρίστε τα σε ζεστή σαπουνάδα.
- 2** Μετά ξεπλύνετε τα κάτω από τη βρύση για να απομακρύνετε υπολείμματα της σαπουνάδας.

Γρήγορος καθαρισμός της κανάτας του μπλέντερ



- 1** Βάλτε χλιαρό νερό και λίγο απορρυπαντικό στην κανάτα του μπλέντερ, μέχρι την ένδειξη Quick Clean (500ml). Μην υπερβείτε αυτήν την ένδειξη όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία του γρήγορου καθαρισμού.
- 2** Κλείστε το καπάκι και βάλτε το πώμα στο άνοιγμα του καπακιού. Βάλτε το φιλ στην πρίζα.
- 3** Πιέστε το κουμπί Quick Clean και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για μερικά λεπτά. Σταματήστε μόλις η κανάτα καθαρίσει.



- 4** Βγάλτε την κανάτα του μπλέντερ και ξεπλύντε τη με καθαρό νερό.
- 5** Βγάλτε το καπάκι (αφαιρώντας το από το μπλέντερ) μόνο για καθαρισμό!

Καθαρισμός του φίλτρου

- 1** Βγάλτε το φίλτρο από την κανάτα του μπλέντερ.
- 2** Κρατήστε το φίλτρο πάνω από ένα καλάθι απορριμάτων και πετάξτε τα περιεχόμενά του.
- 3** Ξεπλύνετε το φίλτρο κάτω από τη βρύση.

Περιβάλλον



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

Πληροφορίες και σέρβις

Εάν θέλετε κάποιες πληροφορίες ή έχετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση **www.philips.com** ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips, ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και των συσκευών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

Συνταγές

Η τρύπα στο καπάκι μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να προσθέσετε σταγόνες υγρών στα υλικά που βρίσκονται στην κανάτα προκειμένου να επιτύχετε την επιθυμητή πυκνότητα.

Μαγιονέζα (περίπου 300ml)

- 2 κρόκοι αυγού ή 1 ολόκληρο αυγό
- 1 κ.γ. σκόνη μουστάρδα
- 1 κ.γ. αλάτι
- 1/2 κ.γ. πιπέρι
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- 300 ml ξύδι ή χυμό λεμόνι
- 300 ml λάδι

- ▶ Όλα τα υλικά πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- ▶ Βάλτε το αυγό ή τους κρόκους των αυγών στην κανάτα του μπλέντερ, προσθέστε αλάτι, πιπέρι και σκόνη μουστάρδας και το μισό ξύδι ή χυμό λεμονιού και αναμίξτε τα σε μεσαία ταχύτητα. Ρίξτε λάδι από την τρύπα στο καπάκι μέχρι να σφίξει η μαγιονέζα. Μετά προσθέστε το υπόλοιπο ξύδι ή χυμό λεμονιού και προσθέστε καρυκεύματα ανάλογα με το γούστο σας.
- ▶ Τοποθετήστε τη στο ψυγείο.

Κέικ καρότου

- 4 αυγά
- 200 γρ. τριμμένο καρότο
- 200 ml γάλα
- 100 γρ. συμπυκνωμένο γάλα
- 300 γρ. ζάχαρη
- 300 γρ. σταρένιο αλεύρι
- 150 γρ. λάδι
- 1 κ.γ. ξηρή μαγιά

- ▶ Βάλτε τα αυγά, τα καρότα, το γάλα, το συμπυκνωμένο γάλα και τη ζάχαρη στο μπλέντερ και ανακατέψτε τα για περίπου 15 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα.
- ▶ Προσθέστε το σταρένιο αλεύρι κουταλιά κουταλιά. Μόλις το μίγμα γίνει ομοιογενές, προσθέστε σταδιακά το λάδι από την τρύπα στο καπάκι. Στο τέλος προσθέστε την ξηρή μαγιά και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για άλλα 5 δευτερόλεπτα.
- ▶ Βάλτε το μίγμα στη φόρμα και ψήστε το στους 180° για περίπου 40 λεπτά.

Σάλτσα για σαλάτα

- 1 μέρος ξύδι ή λεμόνι
- 3 μέρη λάδι
- αλάτι, πιπέρι

- ▶ Ρίξτε ξύδι ή χυμό λεμονιού μέσα στην κανάτα του μπλέντερ, προσθέστε αλάτι και πιπέρι και ανάψτε τη συσκευή. Επεξεργαστείτε

το μίγμα μέχρι να διαλυθεί το αλάτι και το πιπέρι. Μετά προσθέστε το λάδι από την τρύπα στο καπάκι μέχρι να δημιουργηθεί μια ομοιογενής σάλτσα.

- Μπορείτε επίσης να ετοιμάσετε μεγαλύτερη ποσότητα αυτής της βασικής σάλτσας και να την φυλάξετε στο ψυγείο. Πάντα ανακινείτε πριν τη χρήση για να ανακατευθούν τα υλικά.

Τσιζκέικ

- 4 αυγά
- 525 ml γάλα
- 75 γρ. μαργαρίνη
- 90 γρ. τυρί παρμεζάνα κομμένα σε κύβους του 1 εκ.
- 440 γρ. ζάχαρη
- 290 γρ. κορν φλάουρ
- 250 γρ. σταρένιο αλεύρι
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

- Βάλτε τα αυγά, το γάλα, τη μαργαρίνη, την παρμεζάνα και τη ζάχαρη στο δοχείο. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει στη μέγιστη ταχύτητα για 10 δευτερόλεπτα.
- Προσθέστε το κορν φλάουρ κουταλιά κουταλιά και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 20 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα. Μετά προσθέστε το αλεύρι κουταλιά κουταλιά και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για άλλα 30 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα. Προσθέστε την ξηρή μαγιά και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για άλλα 10 δευτερόλεπτα. Μετά σβήστε τη συσκευή. Βάλτε το μίγμα σε ταψάκι που έχετε λαδώσει με λάδι ή μαργαρίνη και μετά αλευρώσει. Ψήστε το τσιζκέικ στο φούρνο στους 200-210°C για περίπου 35-40 λεπτά.

Οδηγός ανεύρεσης βλαβών

Πρόβλημα	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ένα σύστημα ασφαλείας. Αν τα εξαρτήματα δεν έχουν συνδεθεί σωστά με το μοτέρ, η συσκευή δεν θα λειτουργήσει. Ελέγξτε να τα εξαρτήματα έχουν συνδεθεί σωστά (βλέπετε τις διάφορες παραγράφους). Σβήστε πρώτα τη συσκευή!
Το μαχαίρι / το μοτέρ έχει μπλοκάρει.	Σβήστε τη συσκευή και επεξεργαστείτε μια μικρότερη ποσότητα.
Το μοτέρ έχει μια δυσάρεστη μυρωδιά κατά τις πρώτες χρήσεις.	Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τις πρώτες χρήσεις. Αν η μυρωδιά συνεχιστεί, ελέγξτε την ποσότητα που επεξεργάζεστε, το χρόνο εφαρμογής ή την ταχύτητα που χρησιμοποιείτε.
Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο, μυρίζει, είναι ζεστή στην επαφή, βγάζει καπνούς κτλ.	Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα. Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Philips ή με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις της Philips.
Ο μύλος κινείται δυνατά, κάνει πολύ θόρυβο ή το μαχαίρι δεν είναι ευθυγραμμισμένο.	Ελέγξτε αν το μαχαίρι είναι σωστά τοποθετημένο στο δοχείο ανάμιξης.
Ο μύλος έχει διαρροή σκόνης	Ελέγξτε αν ο ελαστικός δακτύλιος έχει τοποθετηθεί σωστά. Βεβαιωθείτε ότι ο ελαστικός δακτύλιος έχει τοποθετηθεί σωστά. Ο δακτύλιος πρέπει να εφαρμόζει στην περιφέρεια, σε επίπεδη θέση. Σημείωση: μια μικρή διαρροή είναι φυσιολογική.
Μολονότι έχει τοποθετηθεί το φίλτρο οι χυμοί έχουν πολτό φρούτων ή καρπών σόγιας.	Βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο έχει τοποθετηθεί σωστά στο μπλέντερ.

* Αν τα προβλήματα επιμένουν ή αν εμφανιστούν άλλα προβλήματα, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Philips ή με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις της Philips.

Giriş

Cihazda otomatik iç güvenlik sistemi bulunmaktadır:

- Cihazın aksesuarları cihaza doğru olarak takılmadığında.
- Cihazın haznesini yerinde çevirerek veya kapağını açarak.

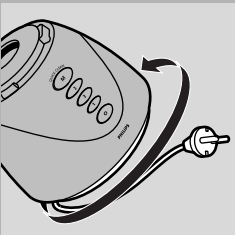
Önemli

- ▶ Cihazı kullanmadan önce mutlaka kullanma kılavuzunu okuyunuz.
- ▶ Cihazın kullanma kılavuzunu mutlaka saklayınız.
- ▶ Cihazı fişe takmadan önce, üstünde yazılı olan voltajın, evinizdeki şebeke voltajı ile uygunluğunu kontrol ediniz. (220-240V)
- ▶ Kesinlikle Philips orjinal patentli olmayan veya Philips'in tavsiye etmediği parça ve aksesuarlar kullanmayınız. Kullandığınız takdirde cihaz garantiniz geçerli sayılmayacaktır.
- ▶ Aksesuarların üzerinde gösterilen maksimum seviyesini geçmeyiniz.
- ▶ Tabloda belirtilen miktarları ve hazırlanma sürelerine uygulayınız.
- ▶ Cihaz çalışırken cihazın aksesuarlarını ve parçalarını kesinlikle cihazdan çıkarmayınız. Cihazı ilk olarak fişten çekiniz.
- ▶ Aksesuarları kullanarak cihazı açıp kapamayınız.
- ▶ Cihazı çocuklardan uzak tutunuz.
- ▶ Cihaz çalışır durumdayken yanından ayrılmayınız.
- ▶ Elektrik kordonu, fişi veya diğer parçaları hasar gören cihazları kesinlikle kullanmayınız.
- ▶ Cihazın elektrik kordonu herhangi bir şekilde zarar görmüşse, yalnız Philips orjinal cihazlar kullanılarak orjinal parçaları ile yetkili Philips servislerinde değiştirilmelidir.
- ▶ Sıcak malzemeleri işleme sokarken veya blender haznesine boşaltırken soğumalarını bekleyiniz.(Max. Sıcaklık 80° olmalıdır.)
- ▶ Sıçramayı önlemek için, blender haznesini maksimum seviye göstergesinden (1.5 litre) , eğer malzeme sıcak ise 1.1 litreden daha fazla doldurmayınız.
- ▶ Sıcak yiyecekleri karıştırırken sıçramalarını önlemek için, kapağın ve tıpanın düzgün kapandığından emin olun.
- ▶ Cihaz çalışırken asla parmaklarınızı, spatulayı veya benzeri herhangi birşeyi yiyecek kanalından içeri sokmayınız.
- ▶ Blender haznesinin duvarına yapışan malzemeleri temizlerken, cihazın kapatınız, fişini prizden çekiniz ve spatula ile temizleyiniz.

Cihazı kullanıma hazırlama

Cihazın tüm aksesuarlarını ve ayrılabilen parçalarını yıkayınız.("Temizlik bölümüne " bakınız.)

- ▶ Cihazın elektrik kordonunu alt bölüme sararak saklayınız.



Cihazın Kullanımı

Blender

► Blender hangi işlemlerde kullanılır:

- Süt ürünlerini, sosları, meyva sularını, kanşık içecekleri kanştırmak için.
- Mayonez, krep hamuru gibi yumuşak karışımların hazırlanmasında.
- Bebe maması gibi pişmiş yiyecekleri püre haline getirmek için.

1 Blender haznesini motor ünitesine takınız. Ok yönünde çevirerek sabitleyiniz.

Blender haznesinin tutacak kısmını bastırarak zorlamayınız.

2 Malzemeleri hazneye doldurunuz.

80°C sıcaklıktan fazla olan malzemeleri hazneye koymayınız.

3 Kapağı kapatınız.

4 Kapağın tıpasını yerleştirin.

Cihazı çalıştırmadan, malzemelerin sıçramaması için kapağa tıpasını takın.

5 Cihazın fişini prize takınız.

6 İstedığınız ayar için uygun olan düğmeye basınız. Cihaz otomatik olarak çalışacaktır.

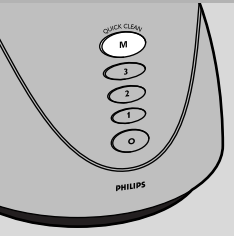
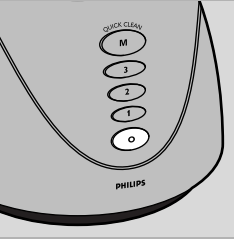
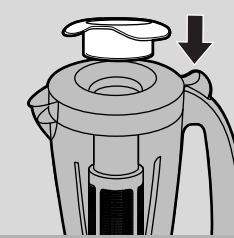
► Hız devir düğmeleri en iyi sonuca ulaşmanızda ihtiyacınız olan hızı sağlayacaktır. Tabloya bakarak uygun hız ayarını seçiniz.

Kullanılan malzemeler	Hız
Sıvı malzemeler (örn. çikolatalı süt, meyvalı süt, mayonez)	Hız ayarı 1
Daha yoğun malzemeler için örn. Sıvı ve katı malzemelerin aynı anda işleme sokulması	Hız ayarı 2
Katı malzemeler (buz parçaları, çorbalar, fasulye vs.)	Hız ayarı 3

► Anlık durdurma düğmesine (M-düğmesi) bir kaç defa basarak cihazın her defasında bir an çalışmasını sağlayınız. Düğmeyi bıraktığınızda cihaz duracaktır. Eğer gerekli olursa düğmeye bu sıklıklarla basabilirsiniz.

Cihazın kapağını açmadan önce mutlaka cihazı kapatınız.

7 0 düğmesine basarak cihazı kapatınız.



Kesinlikle cihazın kapađını açarak veya hazneyi yerinde çevirerek.

Leziz tariflerimizi "yemek tarifleri" bölümünde bulabilirsiniz.

İpuçları

Siramayı önlemek için, blender haznesini maksimum seviye göstergesinden (1.5 litre) , eđer malzeme sıcak ise 1.1 litreden daha fazla doldurmayınız.

- ▮ **Köpük ihtiya eden sıvıları karıřtırırken, hazneyi 1.21 göstergesinin üzerinde doldurmayınız.**
- ▮ Sıvı yađ gibi sıvı malzemeleri blender haznesine cihaz çalıřırken kapak üzerindeki delikten dökerek ekleyebilirsiniz.

Blender'ı durmadan 3 dakika çalıřtırmayınız. Eđer malzemeler 3 dakika içinde karıřmamıřsa, cihazı kapatınız tekrar karıřtırmaya bařlamadan önce 1 dakika bekleyiniz.Motoru dinlendiriniz.

- ▮ **Katı yiyecek malzemeleri 1 dakikadan fazla karıřtırılmamalıdır.**
- ▮ **Katı yiyecek malzemelerini hazneye koymadan önce küçük parçalara ayırınız. Hazneye çok fazla katı yiyecek maddesi doldurmayınız. Malzemeleri gruplara ayırarak karıřtırınız..**
- ▮ **Katı yiyecek maddeleri istediđiniz kıvamda karıřmadıysa, cihazı kapatınız ve anlık alıřtırma düđmesine (M) basarak iřleme devam ediniz. Eđer haznede çok fazla malzeme varsa birazını bařka bir kaba bořaltarak (Cihazı kapatınız) gruplar halinde karıřtırınız.**
- ▮ **Buz küplerini kapađın üzerindeki baořluktan dönen bıçakların üzerine bırakınız.**
- ▮ **Domates suyu hazırlamak için domatesleri dörde bölerek kapađın deliđinden dönen bıçakların üzerine bırakınız.**

Blender çalıřırken kesinlikle elinizi veya herhangi bir cismi hazne içerisine sokmayınız.

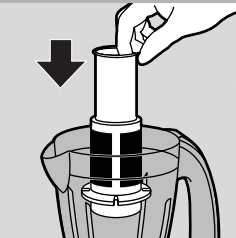
- ▮ **Eđer aynı zamanda sıvı ve katı yiyecek maddeleri karıřtırıyorsanız, sıvı malzemeleri haznenin içerisine cihazı çalıřtırmadan önce doldurunuz. Daha sonra cihaz çalıřırken katı maddeleri ilave ediniz.**

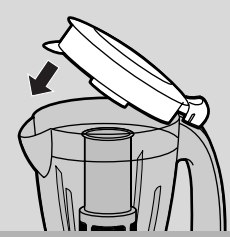
Filtre

- ▮ **Filtreyi kullanarak, tortusuz çok iyi karıřmıř soslar, meyva suları ve kokteyller hazırlayabilirsiniz.Tüm posalar ve kabuklar filtrede toplanacaktır.**

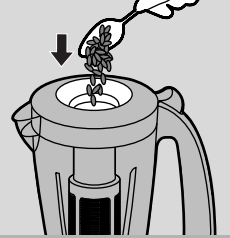
1 Filtreyi blender haznesine yerleřtiriniz.

Filtreyi haznenin tabanına dođru olarak yerleřtiriniz. Filtrenin tırnaklarının blenderın bořluklarına dođru olarak yerleřmesini sađlayınız.



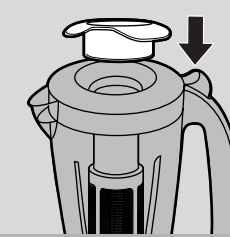


- 2** Filtreyi sabitlemek için haznenin kapağını kapatınız.



- 3** Malzemeleri kapağın üzerinde bulunan delikten hazneye doldurunuz.

Filtreyi metal kısımdan daha fazla doldurmayınız. Sıcak malzemeleri kanştırırken filtreyi kullanmayınız.



- 5** Kapak üzerindeki deliğe tıpayı takın ve en yüksek devir düğmesine basarak cihazı maksimum 40 saniye çalıştırın.



- 6** Cihazı durdurunuz. Sıvı malzemeyi hazneden boşaltınız.

- 7** Daha iyi sonuç almak için, geri kalan malzemeyi hazneye ekleyerek bir kaç saniye daha çalıştırınız.

- 8** Sıvıyı boşaltınız.

İpuçları

- Çok miktarlarda malzeme karıştırıyorsanız, hepsini aynı anda haznenin içerisine koymamanızı tavsiye ederiz. Az miktarla başlayınız. Cihazı biraz çalıştırarak durdurunuz, tekrar az bir miktar ekleyiniz. Malzemeler bitinceye kadar bu şekilde devam ediniz.

► Soya sütü elde etmek:

Soya fasulyelerini işleme sokmadan 4 saat önce suya bastırınız. Her 50gr soya fasulyesine 500ml su gerekmektedir.

► Meyva suları ve kokteyller yapmak için:

150 gr meyveya yaklaşık 50gr su eklenmelidir.

Parçalayıcı (Sadece HR1757 içindir)

- Parçalayıcı aparat ile tane karabiber, susam, anason, sarımsak, pirinç, buğday, hindistan cevizi parçası, fındık, kahve çekirdeği, peynir, ekmek parçalarını parçalayabilirsiniz.

Sarımsak, anason gibi malzemeleri diğer malzemeler ile karıştırarak işleme tabi tutunuz. Yalnız olarak parçaladığınızda cihazın plastik parçalarına bulaşacaktır.

Bu parçalayıcı fındık veya buz parçaları gibi çok katı malzemeleri parçalamak için uygun değildir.

1 Malzemeleri çırpıcının içerisine koyunuz.

Sadece katı malzemeleri işleme sokunuz. Çırpıcıyı maksimum göstergesine kadar doldurunuz.

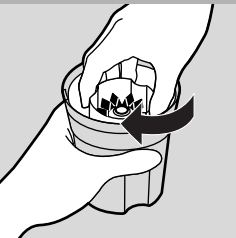
Miktarlar için tabloya bakınız.

Malzemeler	Miktarlar
Tane karabiber	5-25 gr
susam	10-50 gr
pirinç, buğday	25-75 gr
soya fasulyesi	25-75 gr
kuru bezelye	25-75 gr
hindistan cevizi	25-75 gr
kahve çekirdeği	25-50 gr
peynir	25-75 gr
ekmek kırıntıları	20-40 gr
küp şeker	25-50 gr
Fındık (kabuklu)	25-75 gr

2 Kauçuk halkanın yerine doğru yerleştikten emin olunuz.

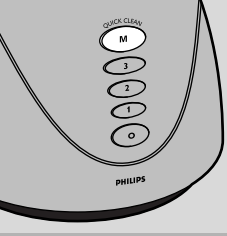
3 Bıçak ünitesini çırpıcıya vidalayarak takınız.

Kauçuk halkayı bir damla su ile ıslatınız.



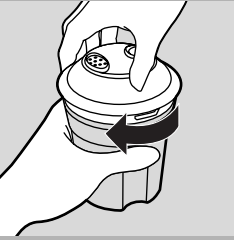


- 4** Parçalayıcıyı alt üst çevirerek motor ünitesi üzerine ok yönünde çevirerek takınız.



- 5** Parçalayıcıyı anlık çalıştırma modunda (M-düğmesi) çalıştırmanızı tavsiye ederiz.

Parçalayıcıyı 30 saniyeden daha fazla durmadan çalıştırmayınız.



- D** İşlem tamamlandıktan sonra, malzemeleri hazneden tabağın üzerine boşaltabilirsiniz.

Temizlik

Cihazın parçalarını ve aksesuarlarını kullandıktan sonra hemen temizleyiniz.

Cihazın parçalarını ve aksesuarlarını bulaşık makinasında yıkamayınız.

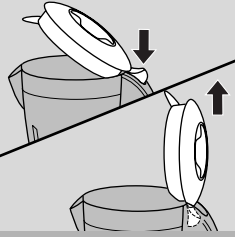
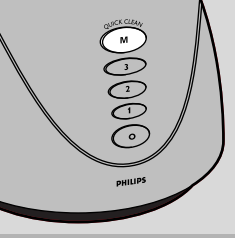
Motor ünitesini nemli bir bezle siliniz.

Çizici, alkollü deterjan ve kimyevi maddeler kullanmayınız.

- 1** Cihazın fişini prizden çekerek, kullandığınız tüm aksesuarlarını ve parçalarını ılık sabunlu suda yıkayınız.
- 2** Durulayınız.

Blender haznesinin temizlenmesi

- 1** Blender haznesinin içine Quick Level "Çabuk temizlik" göstergesine (500ml) kadar deterjanlı su ile doldurunuz. Quick Level "Çabuk temizlik" fonksiyonunu kullanırken bu göstergeyi geçmeyiniz.



- 2 Kapağı kapatın tıpasını takın. Daha sonra cihazın fişini prize takın.
- 3 Quick Level "Çabuk temizlik"fonksiyonu düğmesine cihazı bir süre çalıştırınız. Hazne temizlenince durunuz.
- 4 Blender haznesini yerinden çıkartarak, temiz su ile durulayınız.
- 5 Sadece temizlik fonksiyonunu kullanırken kapağı çekerek çıkartınız.

Filtrenin temizlenmesi

- 1 Filtreyi hazneden çıkartınız.
- 2 Filtreyi çöp tenekesinin içine silkeleyerek içindekileri boşaltınız.
- 3 Filtreyi yıkayarak durulayınız.

Çevre



- Cihazı hurdaya ayırırken, çevreye zarar vermemek amacı ile normal ev çöpüne kesinlikle atmayın. Özel toplama noktalarına teslim edin.

Garanti & Servis

Eğer bir probleminiz olursa, servise veya bilgiye ihtiyacınız olursa Philips internet sayfasına www.philips.com.tr veya ülkenizde bulunan Philips Tüketici Danışma Merkezini arayabilirsiniz. Telefon numarasını garanti belgeleri içerisinde bulabilirsiniz. 0800 261 33 02

Tarifler

Kapakta bulunan delik istenilen kıvama ulaşmak için sıvı malzemeleri blender haznesine eklerken kullanılabilir.

Mayonez (300 ml)

- 2 yumurta sarısı veya 1 bütün yumurta
- 1 çay kaşığı hardal tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı şeker
- 300ml sirke veya limon suyu
- 300ml sıvı yağ

- Tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.
- Yumurta veya sarılarını blender haznesine koyun, tuz, hardal tozu ve yarım sirke veya limon suyunu ekleyerek orta devirde cihazı çalıştırın. Mayonez katı kıvama gelinceye kadar kapaktaki delikten sıvı yağ doldurmaya devam edin. Daha sonra kalan sirke veya limon suyunu ekleyin.
- Buzdolabında saklayınız.

Havuçlu Kek

- 4 yumurta
- 200gr havuç
- 200ml süt
- 100 gr tam yağlı süt
- 300gr şeker
- 300gr un
- 150gr sıvı yağ
- 1 çay kaşığı kuru maya

- Yumurtaları, dilimlenmiş havucu, normal sütü, tam yağlı sütü, şekeri hazneye doldurarak maksimum hızda yaklaşık 15 saniye karıştırınız.
- Buğday ununu kaşık kaşık ekleyin. Karışım homojen kıvama geldiğinde, azar azar delikten sıvı yağ ekleyin. Son olarak kuru mayayı ekleyerek cihazı 5 saniye daha çalıştırın.
- Karışımı pişirme kalıbına boşaltarak 180° derecede yaklaşık 40 dakika pişiriniz.

Salata sosu

- 1 kaşık sirke veya limon suyu
- sıvı yağ
- tuz, karabiber

- Sirke veya limon suyunu blender haznesine doldurun, tuz ve karabiber ekleyerek cihazı çalıştırın. Tuz ve karabiber çözülünceye kadar karıştırın. Sıvı yağı delikten sos kıvamına gelinceye kadar ekleyin.
- Bu şekilde daha çok miktarlarda salata sosu hazırlayarak buzdolabında saklayabilirsiniz.

Cheese kek

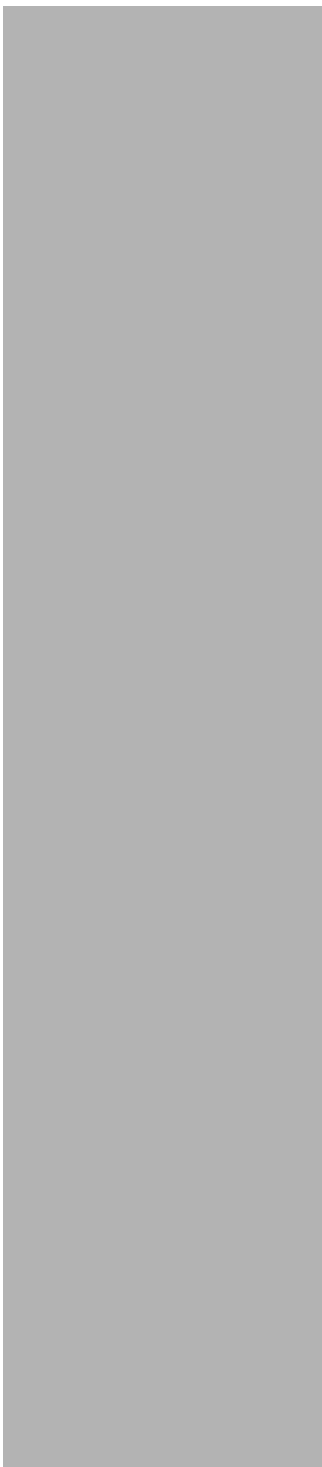
- 4 yumurta
- 525ml süt
- 75gr margarin
- 90gr parmezan peyniri (1 cm'lik kp halinde kesilmiř)
- 440gr řeker
- 290gr un
- 250gr buęday unu
- 1 ay kařıęı kabartma tozu

- umurtaları, sütü, margarin, parmezan peynirini, ve řekeri hazneye koyunuz. Cihazı maksimum gtde 10 saniye alıřtınnız.
- Mısır ununu hazneye kařık kařık ekleyerek cihazı tekrar maksimum gtde 20 saniye alıřtınnız. Daha sonra buęday ununu kařık kařık hazneye ekleyerek cihazı tekrar maksimum gtde bir 30 saniye daha alıřtınnız. Ve en son olarak kabartma tozunu ekleyerek cihazı 10 saniye daha alıřtınnız. Cihazı kapatınız. Haznedeki karıřımı daha önceden yaęlanmış ve hafif unlanmış kek kalıbına boşaltınız. Cheese kek'i fırında 200 - 210C' de yaklaşık 35-40 dakika piřiriniz.

Sorun giderme

Problem	Problem giderme
Cihaz alıřmıyor	Cihazda güvenlik sistemi bulunmaktadır: Eęer aksesuarlar motor nitese doğru olarak yerleřtirilmezse, cihaz çalıřmayacaktır. Kontrol ediniz. İlk olarak cihazı kapatınız.
Bıçak niteli/ motor niteli tıkanmıřtır.	Cihazı kapatarak daha az miktarla karıřtırma yapınız.
Motor niteli ilk kullanımda hoř olmayan kokular veriyor.	Cihazın ilk kullanımında bu kokuları duymak mümkündür. Eęer koku devam ediyorsa, karıřtırdıęınız malzemenin miktarını, hız ayarını, zamanı kontrol ediniz
Cihazdan ses çıkıyor; koku yapıyor; ařın ısınıyor; duman çıkıyor vs.	Cihazı kapatarak, fiřini prizden çekiniz. Yetkili Philips servisine bařvurunuz.
Parçalayıcı sarsılarak çalıřıyor ve çok fazla ses çıkıyor veya bıçak niteli orantısız řekilde duruyor.	Bıçaęın doğru takılıp takılmadıęını kontrol ediniz.
Paralayıcıdan tozlar çıkıyor.	Kauçuk halkanın doğru takılıp takılmadıęını kontrol ediniz. Make sure the rubber ring is assembled properly. The ring should rest around all interface, in a flat position. Note: a small leakage is normal.
Filtre takılı olduęu halde meyva sulandırma posa var.	Filtrenin haznenin içerisine doğru olarak yerleřtirildięini kontrol ediniz.

* Eęer problemler devam ediyor veya yeni problemler çıkıyorsa, yetkili Philips servislerine veya Tüketiciler Danıřma Merkezine bařvurunuz.





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 25455