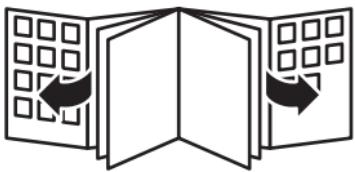


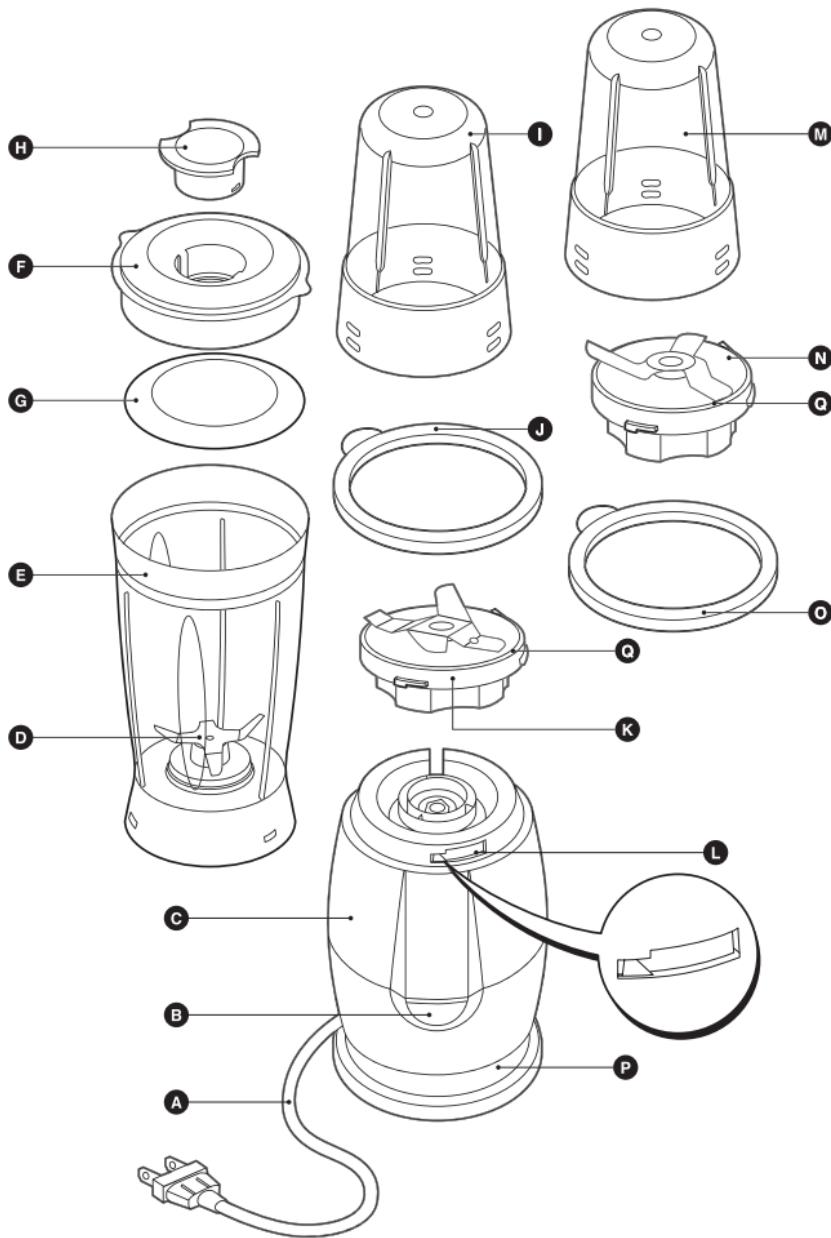
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR2860



PHILIPS





ENGLISH	6
DANSK	18
DEUTSCH	30
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	43
ESPAÑOL	57
SUOMI	70
FRANÇAIS	81
ITALIANO	94
NEDERLANDS	107
NORSK	120
PORTUGUÊS	132
SVENSKA	145
TÜRKÇE	157

Introduction

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

General description (Fig. 1)

- A** Mains cord
- B** On/off button
- C** Motor unit
- D** Integrated blade unit of blender
- E** Blender beaker
- F** Lid of blender beaker
- G** Rubber sealing ring for blender lid
- H** Stopper
- I** Wet mill beaker
- J** Lid of wet mill beaker
- K** Blade unit of wet mill
- L** Built-in safety lock
- M** Dry mill beaker
- N** Blade unit of dry mill
- O** Lid of dry mill beaker
- P** Cord storage
- Q** Rubber ring

Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.

- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never reach into the blender beaker with your fingers or an object while the appliance is plugged in or operates. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance run unattended.
- Never use the blender beaker, the dry mill beaker or the wet mill beaker to switch the appliance on and off.
- Do not use the dry mill to grind very hard ingredients such as nutmeg, Chinese rock sugar and ice cubes
- Do not use the wet mill to mix liquids or to crush ice cubes. Use the blender to process these ingredients.
- Do not touch the cutting edges of the blade units when you handle or clean them. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.

Caution

- Always unplug the appliance before you assemble, disassemble or make adjustments to the blender, the dry mill or the wet mill and before you start to clean the appliance.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum level indicated on the accessories.

8 ENGLISH

- Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in the table.
- Let hot ingredients cool down before you chop them in the wet mill or pour them into the blender beaker (max. temperature 80°C).
- Never use the dry mill or wet mill for more than 30 seconds without interruption.
- Always process cloves, star anise and aniseed in the dry mill together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the dry mill
- Do not process dry ingredients such as coffee beans and dried beans in the wet mill.

Safety features

Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if the beakers have been placed on the motor unit in the correct position. When the beakers have been assembled correctly, the built-in safety lock is unlocked.

Thermal cut-out

The appliance is equipped with a thermal cut-out that automatically cuts off the power supply to the appliance if it overheats.

If the appliance suddenly stops running:

- 1 Pull the plug out of the wall socket.**
- 2 Let the appliance cool down for 30 minutes.**
- 3 Put the plug in the wall socket.**
- 4 Switch on the appliance again.**

Contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the thermal cut-out is activated too often.

To avoid a hazardous situation due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, never connect this appliance to a timer switch.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Before first use

- 1 Clean all parts except the motor unit (see chapter 'Cleaning').
- 2 Wind excess mains cord round the base of the motor unit (Fig. 2).

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. almond tea.

1 Put the ingredients in the blender beaker (Fig. 3).

Do not fill the blender beaker beyond the MAX indication.

See the table for the recommended quantities.

Never fill the blender beaker with ingredients that are hotter than 80°C.

Ingredients blender	Quantities
fruit	20g
vegetables	100g
vegetable juice	100g vegetables + water (optional)
milkshake	100g fruit + 150ml milk
soy beans	50g soy beans (soaked for 4 hours) + 250ml water
almond tea	75g almonds + 200ml water

Ingredients blender	Quantities
black sesame tea	75g black sesame seeds + 200ml water

- 2** Press the lid into place.
- 3** Place the blender beaker on the motor unit (1). Turn the blender beaker clockwise to fasten it (2) ('click') (Fig. 4).
- Do not exert too much pressure on the blender beaker.**
- 4** Put the plug in the wall socket and press the on/off button.
Hold the motor unit firmly with both hands when the appliance operates.

Do not operate the blender for more than 1 minute at a time.
If you have not finished blending after 1 minute, switch off the appliance and wait 1 minute before you continue. If the appliance becomes hot, let it cool down before you continue.

Never reach into the blender beaker with your fingers or an object (e.g. a spatula) while the blender operates.

Do not touch the sharp blades. If the blades get stuck, unplug the appliance and remove the ingredients that block the blades with a spatula.

Tips

- To avoid spillage, never fill the blender beaker above the maximum level indication (0.4 litres).
- You can pour liquid ingredients (e.g. oil) into the blender beaker through the opening in the lid while the appliance operates (Fig. 5).
- Cut solid ingredients into smaller pieces (1-2cm) before you put them in the blender beaker. Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time. Process these ingredients in a series of small batches instead.

Dry mill

- The dry mill is intended for grinding dry ingredients (Fig. 6).

The dry mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg.

Do not touch the sharp blades. If the blades get stuck, switch off the appliance and disassemble the dry mill beaker. Use a spatula to remove the ingredients that block the blades.

1 Put the dry ingredients in the dry mill beaker (Fig. 7).

Do not fill the dry mill beaker beyond the MAX indication.
See the table for the recommended quantities.

Ingredients dry mill	Quantities
nuts	20-25g
cheese	20-50g
coffee beans	20-50g
peppercorns	5-25g
black sesame	20-50g
uncooked rice, wheat	20-50g
sugar cubes	4-8 cubes
bread (for breadcrumbs)	one slice of bread
soy beans (dried)	20-50g
tea leaves	20-50g
hard spices (e.g. cloves, cassia)	2g

2 Screw the blade unit of the dry mill (with three blades) onto the dry mill beaker (Fig. 8).

3 Turn the assembled dry mill upside down and place it on the motor unit (1). Turn the dry mill clockwise to fasten it (2) ('click') (Fig. 9).

4 Put the plug in the wall socket and press the on/off button (Fig. 10). Hold the motor unit firmly with both hands when the appliance operates.

Do not operate the dry mill for more than 30 seconds at a time.

If you have not finished grinding after 30 seconds, switch off the appliance and wait 1 minute before you continue. If the appliance becomes hot, let it cool down before you continue.

Tips

- Always process cloves, star anise and aniseed together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.
- Hard spices such as cassia must be cut into pieces smaller than 1 x 2cm.
- To use the dry mill beaker as a container, turn it upside down and put the plastic lid on the dry mill beaker.

Wet mill

- The wet mill is intended for chopping moist ingredients such as meat, onions, garlic etc (Fig. 6).

The wet mill is not suitable for chopping dry ingredients such as coffee beans and dried beans.

Do not use the wet mill to mix liquids or to crush ice cubes. Use the blender to process these ingredients.

Do not touch the sharp blades. If the blades get stuck, switch off the appliance and disassemble the wet mill beaker. Use a spatula to remove the ingredients that block the blades.

1 Cut the ingredients into smaller pieces (approx. 1-2cm) and put them in the wet mill beaker. (Fig. 11)

Do not fill the wet mill beaker beyond the MAX indication.
See the table for the recommended quantities.

Ingredients wet mill	Quantities
pre-soaked seeds and grains (e.g. lotus seeds, rice)	20-50g
spice paste ingredients (chilli, onion, parsley etc.)	50g
garlic	20-50g
onions	20-50g
lean pork meat (without any fat)	20g

- 2** Turn the assembled wet mill upside down and place it on the motor unit (1). Turn the wet mill clockwise to fasten it (2) ('click') (Fig. 12).
- 3** Put the plug in the wall socket and press the on/off button. (Fig. 10) Hold the motor unit firmly with both hands when the appliance operates.

Do not operate the wet mill for more than 30 seconds at a time.

If you have not finished chopping after 30 seconds, switch off the appliance and wait 1 minute before you continue. If the appliance becomes hot, let it cool down before you continue.

Tips

- If the ingredients stick to the wall of the wet mill beaker, switch off the appliance and disassemble the wet mill beaker. Use a spatula to loosen the ingredients from the wall (Fig. 13).
- If the appliance shakes because the food is not evenly distributed, switch off the appliance and disassemble the wet mill. Distribute the ingredients evenly in the wet mill beaker; reassemble the wet mill and screw it onto the motor unit. Then switch on the appliance again.
- To use the wet mill beaker as a container, turn it upside down and put the plastic lid on the wet mill beaker (Fig. 14).

Cleaning

Cleaning the appliance is easiest immediately after use.

Never immerse the motor unit in water.

Do not touch the cutting edges of the blade units when you handle or clean them. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.

Never clean the motor unit, the accessories and the parts in the dishwasher.

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

Note: Parts of the appliance may become discoloured when the appliance is used to process ingredients that contain a lot of pigment such as cloves, anise, cinnamon and tomato paste. This is normal.

- 1 Unplug the appliance and remove the blender, the dry mill or the wet mill from the motor unit.
- 2 Clean the blender, the dry mill or the wet mill in warm water with some washing-up liquid and rinse them under the tap.
- 3 If necessary, remove the rubber sealing ring from the blender lid and rinse it with water.
- 4 Clean the motor unit with a moist cloth.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 15).

Guarantee and service

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work	The appliance is equipped with a safety lock. If the blender beaker dry mill beaker or wet mill beaker has not been assembled properly onto the motor unit, the appliance does not work.	Press the on/off button to make sure that the appliance is switched off. Then check whether the beaker has been assembled properly (see chapter 'Using the appliance').
The blade unit or motor unit is blocked.	There is too much food in the beaker.	Switch off the appliance and process a smaller quantity.
The motor unit gives off an unpleasant smell during the first few times of use.	This is normal.	If the appliance continues to give off this smell after you have used it a few times, check whether the processing quantity and processing time are correct.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance makes a lot of noise, smells, feels hot to the touch, emits smoke, etc.	There is too much food in the beaker.	Switch off the appliance and process a smaller quantity.
	You let the appliance operate too long without interruption.	Do not operate the blender for more than 1 minute at a time. Do not operate the dry mill and wet mill for more than 30 seconds at a time.
The lid of the blender beaker leaks.	You have not placed the lid properly.	Make sure the lid of the blender beaker has been properly place.
	The sealing ring is not or not properly placed in the blender beaker lid.	Put the sealing ring properly in the blender beaker lid.
	There is too much food in the blender beaker.	Switch off the appliance and process a smaller quantity.
The dry or wet mill vibrates strongly, produces a lot of noise or the blade unit is out of alignment.	You have not assembled the blade unit properly onto the dry mill or wet mill beaker.	Screw the blade unit properly onto the dry or wet mill beaker.

Problem	Possible cause	Solution
	The food in the dry mill or wet mill beaker blocks the blades.	Remove the food that blocks the blade and/or process a smaller quantity.
The dry or wet mill leaks.	The sealing ring is not or not properly placed on the blade unit.	Unplug the appliance. Remove the blade unit and assemble the rubber ring properly onto the blade unit.

Introduktion

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

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Netledning
- B** On/Off-knap
- C** Motorenhed
- D** Indbygget knivenhed i blender
- E** Blenderbæger
- F** Låg til blenderbæger
- G** Gummitætningsring til blenderlåg
- H** Nedstopper
- I** Bæger til våd-møllekværn
- J** Låg til våd-møllekværns bæger
- K** Knivenhed til våd-møllekværn
- L** Indbygget sikkerhedslås
- M** Bæger til tørre ingredienser
- N** Knivenhed til tørre ingredienser
- O** Låg til bæger (tørre ingredienser)
- P** Ledningsopbevaring
- Q** Gummiring

Vigtigt

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

Fare

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

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.

- Brug ikke apparatet hvis netledning, stik eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Stik aldrig fingre eller nogle former for genstande ned i blenderbægeret, mens apparatet er tilsluttet strøm eller er i drift. Knivene er meget skarpe.
- Hvis knivene er blokerede, skal stikket først tages ud af stikkontakten, inden de fastsiddende ingredienser fjernes.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Brug aldrig blenderbægeret eller møllekværnens bægre til våde/tørre ingredienser til at tænde eller slukke for apparatet.
- Brug aldrig møllekværnen til at male meget hårde ingredienser som hele muskatnødder, kandis, isterninger eller lignende.
- Brug ikke våd-møllekværnen til flydende ingredienser eller knusning af isterninger. Brug istedet blenderen.
- Undgå at berøre knivene, når du rengør eller håndterer knivenhederne. Knivene er meget skarpe, og du kan derfor let komme til at skære fingrene.

Forsigtig

- Afbryd altid strømforbindelsen til apparatet, inden du sætter dele på eller tager dem af, justerer blenderen eller kvaernene til våde og tørre ingredienser, og inden du rengør apparatet.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter, eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.
- Overskrid ikke den angivne maksimum-markering på tilbehørsdelene.

- Undgå at overskride de angivne mængder og tilberedningstider angivet i tabellen.
- Lad varme ingredienser køle af, inden de hakkes i våd-møllekværnen eller hældes op i blenderbægeret (maks. temperatur 80°C).
- Brug aldrig kværnene til våde eller tørre ingredienser i intervaller på mere end 30 sekunder.
- Nelliker, stjerneanis og anisfrø skal altid tilberedes sammen med andre ingredienser, da man ved separat tilberedning risikerer, at plastikdele på kværnen til tørre ingredienser ”angribes”.
- Tilbered ikke tørre ingredienser som kaffebønner og tørrede bønner i våd-møllekværnen.

Sikkerhed

Indbygget sikkerhedslås

Denne funktion sikrer, at du kun kan tænde for blenderen, hvis bægrene er anbragt på motorenheden i den korrekte position. Når bægrene er anbragt korrekt, udløses den indbyggede sikkerhedslås.

Overophedningssikring

Apparatet er udstyret med en overophedningssikring, som automatisk afbryder strømtilførslen til apparatet, hvis det bliver for varmt.

Hvis apparatet pludselig stopper gøres følgende:

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten.**
- 2 Lad apparatet køle af i 30 minutter.**
- 3 Sæt stikket i stikkontakten.**
- 4 Tænd for apparatet igen.**

Kontakt din Philips-forhandler, hvis overophedningssikringen aktiveres for ofte.

For at undgå farlige situationer pga. utilsigtet nulstilling af overophedningssikringen, må apparatet aldrig sluttet til en timer.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med

instruktionerne i denne brugsvejledning, er apparatet sikkert at anvende, ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Før bideringen tages i brug

- 1** Rengør alle dele undtagen motorenheten (se afsnittet "Rengøring").
- 2** Overskydende netledning rulles op omkring bunden af motorenheten (fig. 2).

Sådan bruges apparatet

Blender

Blenderen er beregnet til:

- Blendning af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes.
- Blanding af bløde ingredienser, f.eks. mandelte.

- 1** Kom ingredienserne op i blenderbægeret (fig. 3).

Fyld aldrig mere i blenderbægeret end til MAX-markeringen.

Se de anbefalede mængder i tabellen.

Fyld aldrig ingredienser, der er varmere end 80° C, op i blenderbægeret.

Ingredienser blender	Mængder
frugt	20 g
grøntsager	100 g
grøntsagsjuice	100 g grøntsager + vand (efter behag)
milkshake	100 g frugt + 1,5 dl mælk
sojabønner	50 g sojabønner (udblødt i 4 timer) + 2,5 dl vand
mandelte	75 g mandler + 2 dl vand
sort sesamte	75 g sorte sesamfrø + 2 dl vand

- 2** Tryk låget på plads.
- 3** Placér blenderbægeret på motorenheden (1). Drej blenderbægeret højre om for at fastgøre det (2) ("klik") (fig. 4).

Tryk ikke for hårdt på blenderbægeret.

- 4** Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på on/off-knappen. Hold fast på motorenheden med begge hænder under betjening af apparatet.

Lad ikke blenderen køre i mere end 1 minut ad gangen.

Hvis du ikke er færdig med at blende efter 1 minut, skal du slukke for apparatet og vente 1 minut, inden du fortsætter. Hvis apparatet bliver overophedet, skal du lade det køle ned inden du fortsætter.

Stik aldrig fingrene eller andre genstande (f.eks. en spatel) ned i bægeret, når blenderen kører.

Rør ikke de skarpe knive. Hvis knivene er blokerede, skal stikket tages ud af stikkontakten, og de fastsiddende ingredienser derefter fjernes med en spatel.

Gode råd

- For at undgå at der spildes, må blenderbægeret kun fyldes til maksimummarkeringen (0,4 liter).
- Du kan hælde flydende ingredienser (f.eks. olie) i blenderbægeret gennem åbningen i låget, mens apparatet kører (fig. 5).
- Faste ingredienser skæres ud i passende mindre stykker (1-2 cm), før de kommes i blenderbægeret. Kom ikke for store mængder faste ingredienser i blenderglasset på én gang, men blend lidt ad gangen.

Møllekværn til tørre ingredienser

- Denne møllekværn er beregnet til at male tørre ingredienser (fig. 6).

Møllekværnen til tørre ingredienser er ikke egnet til hakning af meget hårde ingredienser som f.eks. muskatnød.

Undgå at berøre knivene. Hvis knivene sætter sig fast, skal du slukke for apparatet og tage møllekværnens bæger til tørre ingredienser af. Brug en spatel til at fjerne de ingredienser, der blokerer for knivene.

- 1 Kom de tørre ingredienser i møllekværnen til tørre ingredienser (fig. 7).

Fyld aldrig mere i bægeret end til MAX-markeringen.

Se de anbefalede mængder i tabellen.

Ingredienser til tørkvarnning	Mængder
nødder	20-25 g
ost	20-50 g
kaffebønner	20-50 g
peberkorn	5-25 g
sorte sesamfrø	20-50 g
ukogte ris, hvede	20-50 g
hugget sukker	4-8 sukkerknalder
brød (til rasp)	en skive brød
sojabønner (tørrede)	20-50 g
teblade	20-50 g
hårde krydderier (f.eks. kryddernelliker eller kinesisk kanel)	2 g

- 2 Skru knivenheden til møllekværnen til tørre ingredienser (med tre knive) på bægeret (fig. 8).
- 3 Vend den samlede møllekværn til tørre ingredienser om, og placer den på motorenheden (1). Drej møllekværnen med uret for at fastgøre den (2) ("klik") (fig. 9).
- 4 Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på on/off-knappen (fig. 10).

Hold fast på motorenheden med begge hænder under betjening af apparatet.

Møllekværnen til tørre ingredienser må ikke køre i mere end 30 sekunder ad gangen.

Hvis du ikke er færdig med at male efter 30 sekunder, skal du slukke for apparatet og vente 1 minut, inden du fortsætter. Hvis apparatet bliver overophedet, skal du lade det køle ned inden du fortsætter.

Gode råd

- Nellioker, stjerneanis og anisfrø skal altid tilberedes sammen med andre ingredienser; da man ved separat tilberedning risikerer, at apparatets plastikdele "angribes".
- Hårde krydderier som kinesisk kanel skal skæres i stykker på højst 1 x 2 cm.
- Hvis du vil anvende kværnens bæger til opbevaring, skal du vende det om og sætte plastiklåget på.

Møllekværn til våde ingredienser

- Denne møllekværn er beregnet til at hakke fugtige ingredienser som kød, løg, hvidløg osv (fig. 6).

Våd-møllekværnen er ikke egnet til hakning af tørre ingredienser som f. eks. kaffebønner og tørrede bønner.

Brug ikke våd-møllekværnen til flydende ingredienser eller knusning af isterninger. Brug istedet blenderen.

Undgå at berøre knivene. Hvis knivene sætter sig fast, skal du slukke for apparatet og tage våd-møllekværnens bæger af. Brug en spatel til at fjerne de ingredienser, der blokerer knivene.

- 1 Skær ingredienserne i mindre stykker (ca. 1-2 cm), og læg dem i bægeret til våd-møllekværnen. (fig. 11)**

Fyld aldrig mere i bægeret end til MAX-markeringen.

Se de anbefalede mængder i tabellen.

Ingredienser til våd-møllekværnen	Mængder
udblødte frø og kerner (f.eks. lotusfrø, ris)	20-50 g
ingredienser til krydderipasta (chili, løg, persille mv.)	50 g
hvidløg	20-50 g
løg	20-50 g
magert svinekød (fedtfattigt)	20 g

- 2** Vend den samlede våd-møllekværn om, og placér den på motorenheden (1). Drej møllekværnen højre om for at fastgøre den (2) ("klik") (fig. 12).
- 3** Sæt stikket i stikkontakten, og tryk på on/off-knappen. (fig. 10) Hold fast på motorenheden med begge hænder under betjening af apparatet.

Våd-møllekværnen må ikke køre i mere end 30 sekunder ad gangen.

Hvis du ikke er færdig med at hakke efter 30 sekunder, skal du slukke for apparatet og vente 1 minut, inden du fortsætter. Hvis apparatet bliver overophedet, skal du lade det køle ned inden du fortsætter.

Gode råd

- Hvis ingredienserne sætter sig fast på bægerets kant, skal du slukke for apparatet og tage kværnen af. Brug en spatel til at løsne ingredienserne fra bægerets sider (fig. 13).
- Hvis apparatet ryster, fordi ingredienserne ikke er jævnt fordelt, skal du slukke for apparatet og adskille våd-møllekværnen. Fordel ingredienserne jævnt i bægeret, saml kværnen igen, og skru den fast på motorenheden. Tænd derefter for apparatet igen.
- Hvis du vil anvende kværnens bæger til opbevaring, skal du vende det om og sætte plastiklåget på (fig. 14).

Rengøring

Rengøring af apparatet er nemmest straks efter brug.

Kom aldrig motorenheden ned i vand.

Undgå at berøre knivene, når de rengøres. De er meget skarpe, og du kan derfor let komme til at skære fingrene.

Du må aldrig rengøre motorenheden, tilbehørsdelene og blenderens dele i opvaskemaskinen.

Brug aldrig skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler så som benzin, acetone eller lignende til rengøring af apparatet.

Bemærk: Dele af apparatet kan blive misfarvede, hvis apparatet anvendes til tilberedelse af ingredienser, der indeholder meget pigment (f.eks. nelliker, anis, kanel og tomatkoncentrat). Dette er helt normalt.

- 1** Afbryd strømforbindelsen til apparatet, og fjern blenderen eller kværnen fra motorenheden.
- 2** Rengør blenderen eller kværnen i varmt vand med opvaskemiddel, og skyl under rindende vand.
- 3** Fjern om nødvendigt gummitætningsringen fra blenderens låg, og skyl den under vandhanen.
- 4** Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 15).

Reklamationsret og service

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

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet er udstyret med en sikkerhedslås. Hvis enten blenderbægeret eller bægrene til tørre eller våde ingredienser ikke er blevet monteret korrekt på motorenheden, fungerer apparatet ikke.	Tryk på on/off-kontakten for at sikre, at apparatet er slukket. Kontrollér derefter, om bægeret er korrekt monteret (se afsnittet "Sådan bruges apparatet").
Kniv- eller motorenhed er blokeret.	Der er for mange madvarer i bægeret.	Sluk for apparatet, og tilbered en mindre portion.
Motorenheden afgiver en ubehagelig lugt under de første par ganges brug.	Dette er normalt.	Hvis apparatet fortsat afgiver denne lugt efter et par ganges brug, skal mængden, der tilberedes, og tilberedningstiden kontrolleres.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Apparatet larmer kraftigt, lugter, er varmt at røre ved, udsender røg, osv.	Der er for mange madvarer i bægeret.	Sluk for apparatet, og tilbered en mindre portion.
	Du lader apparatet køre for længe uden pause.	Lad ikke blenderen køre i mere end 1 minut ad gangen. Møllekværnene til tørre/våde ingredienser må ikke køre i mere end 30 sekunder ad gangen.
Blenderbægerets låg er utæt.	Låget er ikke sat korrekt på.	Sørg for, at blenderbægerets låg er sat korrekt på.
	Tætningsringen sidder ikke i blenderbægerets låg, eller den sidder ikke korrekt.	Sæt tætningsringen korrekt i blenderbægerets låg.
	Der er for mange madvarer i blenderbægeret.	Sluk for apparatet, og tilbered en mindre portion.
Møllekværnen vibrerer kraftigt, larmer meget, eller knivenheden er ude af balance.	Du har ikke monteret knivenheden korrekt på møllekværnen til tørre/våde ingredienser.	Skru knivenheden korrekt på møllekværnen til tørre/våde ingredienser.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Madvarerne i møllekværnen til tørre/våde ingredienser blokerer for knivene.	Fjern de ingredienser, der blokerer knivene, og tilbered en mindre portion.
En af møllekværnene er utæt.	Tætningsringen sidder ikke på knivenheden, eller den sidder ikke korrekt.	Tag stikket ud af stikkontakten. Tag knivenheden ud, og sæt gummiringen korrekt på knivenheden.

Einführung

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

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Netzkabel
- B** Ein-/Ausschalter
- C** Motoreinheit
- D** Integrierte Messereinheit des Mixers
- E** Mixbecher
- F** Deckel für Mixbecher
- G** Dichtungsring für Mixerdeckel
- H** Stopper
- I** Mühlenbecher (weiche Zutaten)
- J** Deckel für Mühlenbecher (weiche Zutaten)
- K** Messereinsatz für Mühlenbecher (weiche Zutaten)
- L** Integrierte Sicherheitssperre
- M** Mühlenbecher (feste Zutaten)
- N** Messereinsatz für Mühlenbecher (feste Zutaten)
- O** Deckel für Mühlenbecher (feste Zutaten)
- P** Kabelaufwicklung
- Q** Dichtungsring

Wichtig

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

Gefahr

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

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Teile des Geräts beschädigt sind.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Greifen Sie unter keinen Umständen mit der Hand oder einem Gegenstand in den Mixbecher, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist oder läuft. Die Klingen sind sehr scharf.
- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie niemals den Mixbecher oder die Mühlenbecher für feste bzw. weiche Zutaten zum Ein- oder Ausschalten des Geräts.
- Mahlen Sie keine extrem harten Zutaten wie Muskatnuss, Kandiszucker oder Eiswürfel in der Mühle für feste Zutaten.
- Mixen Sie keine flüssigen Zutaten mit der Mühle und zerkleinern Sie auch keine Eiswürfel damit. Benutzen Sie dazu den Standmixer.
- Berühren Sie beim Herausnehmen und Reinigen der Messereinheiten keinesfalls die Klingen. Sie sind sehr scharf und können leicht Verletzungen verursachen.

Achtung

- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Mixbecher und die Mühlen für feste bzw. weiche Zutaten aufsetzen oder abnehmen, deren Position verändern oder das Gerät reinigen.

- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Überschreiten Sie nicht die an den Aufsätzen ersichtlichen Füllstandsmarkierungen.
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle aufgeführten Mengen und Zubereitungszeiten.
- Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen (mind. auf 80 °C), bevor Sie diese in der Mühle für weiche Zutaten zerkleinern oder in den Mixbecher gießen.
- Lassen Sie die Mühlen für feste bzw. weiche Zutaten niemals länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung laufen.
- Verarbeiten Sie Nelken, Sternanis und Anissamen in der Mühle für feste Zutaten immer zusammen mit anderen Zutaten. Werden diese Gewürze einzeln gemahlen, können sie die Kunststoffteile der Mühle angreifen.
- Verarbeiten Sie keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen oder getrocknete Bohnen in der Mühle für weiche Zutaten.

Sicherheitsmerkmale

Integrierte Sicherheitssperre

Durch diese Funktion wird sichergestellt, dass sich das Gerät nur einschalten lässt, wenn die Becher richtig auf der Motoreinheit sitzen. Ist dies der Fall, wird die integrierte Sicherheitssperre deaktiviert.

Automatischer Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der im Fall einer Überhitzung die Stromversorgung automatisch abschaltet.

Wenn das Gerät plötzlich stillsteht:

- 1** Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 2** Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen.
- 3** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 4** Schalten Sie das Gerät wieder ein.

Wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder ein Philips Service-Center, falls der automatische Überhitzungsschutz das Gerät zu häufig ausschaltet.

Schließen Sie dieses Gerät nie an eine Zeitschaltuhr an, um Gefährdungen durch versehentliches Deaktivieren des Überhitzungsschutzes zu vermeiden.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1** Reinigen Sie sämtliche Teile mit Ausnahme der Motoreinheit (siehe Kapitel "Reinigung").
- 2** Wickeln Sie überschüssiges Netzkabel um die Basis der Motoreinheit (Abb. 2).

Das Gerät benutzen

Standmixer

Der Standmixer ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukte, Soßen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke, Milchshakes.
- Mischen von weichen Zutaten, z. B. Mandeltee.

- 1** Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher (Abb. 3).

Füllen Sie den Mixbecher nicht über die Markierung MAX hinaus. Die empfohlenen Mengen entnehmen Sie bitte der Tabelle.

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

Zutaten Mixer	Mengen
Obst	20 g
Gemüse	100 g
Gemüsesaft	100 g Gemüse + Wasser (nach Bedarf)
Milchshake	100 g Obst + 150 ml Milch
Sojabohnen	50 g Sojabohnen (4 Stunden lang eingeweicht) + 250 ml Wasser
Mandeltee	75 g Mandeln + 200 ml Wasser
Schwarzer Sesamtee	75 g schwarzer Sesam + 200 ml Wasser

- 2** Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher.
- 3** Setzen Sie den Mixbecher auf die Motoreinheit (1) und drehen Sie ihn im Urzeigersinn (2), bis er mit einem "Klick" hörbar einrastet (Abb. 4).

Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Mixbecher aus.

- 4** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie den Ein-/Ausschalter.

Halten Sie die Motoreinheit mit beiden Händen fest, solange das Gerät läuft.

Lassen Sie den Standmixer nicht länger als 1 Minute ohne Unterbrechung laufen.

Ist die Verarbeitung nach 1 Minute noch nicht abgeschlossen, lassen Sie das Gerät mindestens 1 Minute lang ausgeschaltet, bevor Sie fortfahren. Wird das Gerät heiß, lassen Sie es vor der weiteren Verarbeitung von Zutaten abkühlen.

Greifen Sie unter keinen Umständen bei laufendem Gerät mit der Hand oder einem Gegenstand (z. B. einem Teigschaber) in den Standmixer.

Vermeiden Sie jede Berührung der scharfen Klingen. Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten mithilfe eines Teigschabers entfernen.

Tipps

- Um ein Auslaufen von Zutaten zu verhindern, füllen Sie den Mixbecher nicht über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus (0,4 Liter).
- Sie können Flüssigkeiten (z. B. Öl) bei laufendem Gerät durch die Öffnung im Deckel des Mixbechers gießen (Abb. 5).
- Schneiden Sie feste Zutaten vor der Verarbeitung im Mixbecher in kleinere Stücke (1-2 cm). Verarbeiten Sie größere Mengen davon nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen.

Mühle für feste Nahrungsmittel

- Mit der Mühle können Sie trockene Zutaten mahlen (Abb. 6).

Die Mühle ist zum Zerkleinern sehr harter Zutaten wie Muskatnüsse nicht geeignet.

Vermeiden Sie jede Berührung der scharfen Messer. Wenn die Messer blockiert sind, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie den Becher für feste Zutaten ab. Entfernen Sie die Zutaten, die die Messer blockieren, mit einem Teigschaber.

- 1 Geben Sie die trockenen Zutaten in den Mühlenbecher für feste Zutaten (Abb. 7).**

Füllen Sie den Mühlenbecher für feste Zutaten nicht über die Markierung MAX hinaus.

Die empfohlenen Mengen entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Zutaten (Mühle für trockene Zutaten)	Mengen
Nüsse	20-25 g
Käse	20-50 g

Zutaten (Mühle für trockene Zutaten)	Mengen
Kaffeebohnen	20-50 g
Pfefferkörner	5-25 g
Schwarzer Sesam	20-50 g
Ungekochter Reis, Weizen	20-50 g
Zuckerwürfel	4-8 Würfel
Brot (für Semmelbrösel)	Eine Scheibe Brot
Sojabohnen (getrocknet)	20-50 g
Teeblätter	20-50 g
Harte Gewürze, z. B. Nelken, chinesischer Zimt	2 g

- 2** Schrauben Sie die Messereinheit der Mühle für feste Zutaten (mit drei Klingen) auf den Mühlenbecher (Abb. 8).
- 3** Drehen Sie nach dem Zusammensetzen die Mühle für feste Zutaten um und setzen Sie sie auf die Motoreinheit (1). Schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest (2), bis sie mit einem "Klick" hörbar einrastet (Abb. 9).
- 4** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie den Ein-/Ausschalter (Abb. 10). Halten Sie die Motoreinheit mit beiden Händen fest, solange das Gerät läuft.
- Lassen Sie die Mühle für feste Zutaten nicht länger als 30 Sekunden in einem Arbeitsgang laufen.**
- Ist die Verarbeitung nach 30 Sekunden noch nicht abgeschlossen, lassen Sie das Gerät mindestens 1 Minute lang ausgeschaltet, bevor Sie fortfahren. Wird das Gerät heiß, lassen Sie es vor der weiteren Verarbeitung von Zutaten abkühlen.

Tipps

- Verarbeiten Sie Nelken, Sternanis und Anissamen immer zusammen mit anderen Zutaten. Werden diese Gewürze einzeln gemahlen, können sie die Kunststoffteile des Geräts angreifen.
- Harte Gewürze (z. B. chinesischer Zimt) müssen in Stücke von höchstens 1 x 2 cm Größe vorgeschnitten sein.
- Um den Mühlenbecher für feste Zutaten als Behälter zu verwenden, drehen Sie ihn um und setzen den Plastikdeckel auf den Becher.

Mühle für weiche Zutaten

- Die Mühle eignet sich zum Zerkleinern fast aller weichen Zutaten wie Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch usw (Abb. 6).

Sie eignet sich jedoch nicht zum Zerkleinern harter Zutaten, wie Kaffeebohnen und getrocknete Bohnen.

Mixen Sie keine flüssigen Zutaten mit der Mühle und zerkleinern Sie auch keine Eiszügel damit. Benutzen Sie dazu den Standmixer.

Vermeiden Sie jede Berührung der scharfen Klingen. Wenn die Messer blockiert sind, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie den Becher für weiche Zutaten ab. Entfernen Sie die blockierenden Zutaten mit einem Teigschaber.

1 Schneiden Sie die Zutaten in kleinere Stücke (ca. 1-2 cm) und geben Sie sie in den Mühlenbecher. (Abb. 11)

Füllen Sie den Mühlenbecher für weiche Zutaten nicht über die Markierung MAX hinaus.

Die empfohlenen Mengen entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Zutaten (Mühle für weiche Zutaten)	Mengen
Eingeweichte Samen und Körner (z. B. Lotussamen, Reis)	20-50 g
Gewürzpastes (Chili, Zwiebel, Petersilie usw.)	50 g
Knoblauch	20-50 g

Zutaten (Mühle für weiche Zutaten)	Mengen
Zwiebeln	20-50 g
Mageres Schweinefleisch (ohne Fett)	20 g

2 Drehen Sie nach dem Zusammensetzen die Mühle für weiche Zutaten um und setzen Sie sie auf die Motoreinheit (1). Schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest (2), bis sie mit einem "Klick" hörbar einrastet (Abb. 12).

3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie den Ein-/Ausschalter. (Abb. 10)

Halten Sie die Motoreinheit mit beiden Händen fest, solange das Gerät läuft.

Lassen Sie die Mühle für weiche Zutaten nicht länger als 30 Sekunden in einem Arbeitsgang laufen.

Ist die Verarbeitung nach 30 Sekunden noch nicht abgeschlossen, lassen Sie das Gerät mindestens 1 Minute lang ausgeschaltet, bevor Sie fortfahren. Wird das Gerät heiß, lassen Sie es vor der weiteren Verarbeitung von Zutaten abkühlen.

Tipps

- Wenn die Zutaten innen am Mühlenbecher für weiche Zutaten haften bleiben, schalten Sie zunächst das Gerät aus und nehmen Sie den Becher ab. Lösen Sie dann die Zutaten mit einem Teigschaber (Abb. 13).
- Wackelt das Gerät während des Betriebs, weil die Zutaten ungleichmäßig verteilt sind, schalten Sie es aus und nehmen Sie die Mühle für weiche Zutaten ab. Verteilen Sie die Zutaten gleichmäßig im Mühlenbecher und setzen Sie die Mühle wieder auf, indem Sie sie auf die Motoreinheit schrauben. Schalten Sie das Gerät anschließend wieder ein.
- Um den Mühlenbecher für weiche Zutaten als Behälter zu verwenden, drehen Sie ihn um und setzen den Plastikdeckel auf den Becher (Abb. 14).

Reinigung

Das Reinigen des Geräts ist sofort nach dem Gebrauch am einfachsten.

Tauchen Sie die Motoreinheit keinesfalls in Wasser.

Berühren Sie beim Herausnehmen und Reinigen der Messereinheiten keinesfalls die Klingen. Sie sind sehr scharf und können leicht Verletzungen verursachen.

Reinigen Sie die Motoreinheit, Aufsätze und Zubehörteile nicht in der Spülmaschine.

Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

Hinweis: Wenn Sie Zutaten verarbeiten, die viele Farbpigmente enthalten (z. B. Nelken, Anis, Zimt und Tomatenmark), können sich Teile des Geräts verfärben. Das ist normal.

- 1** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie den Mixbecher oder die Mühlen für feste bzw. weiche Zutaten von der Motoreinheit.
- 2** Reinigen Sie den Mixbecher und die Mühlen für feste bzw. weiche Zutaten in warmem Wasser mit etwas Spülmittel, und spülen Sie sie unter fließendem Wasser ab.
- 3** Nehmen Sie bei Bedarf den Dichtungsring vom Mixerdeckel und spülen Sie ihn mit Wasser ab.
- 4** Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 15).

Garantie und Kundendienst

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

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät verfügt über eine integrierte Sicherheitssperre. Diese bewirkt, dass das Gerät nicht läuft, wenn der Mixbecher oder die Mühlenbecher für feste bzw. weiche Zutaten nicht ordnungsgemäß auf die Motoreinheit gesetzt wurden.	Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Überprüfen Sie anschließend, dass der Becher korrekt aufgesetzt ist (siehe "Das Gerät benutzen").
Die Messer- bzw. Motoreinheit ist blockiert.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Becher.	Schalten Sie das Gerät aus und verarbeiten Sie kleinere Mengen.
Der Motor gibt bei den ersten Einsätzen einen unangenehmen Geruch ab.	Das ist normal.	Bleibt der Geruch auch nach mehrmaliger Benutzung des Geräts bestehen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Empfehlungen für die Verarbeitungsmengen und -zeiten einhalten.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät ist sehr laut, riecht, fühlt sich heiß an, gibt Rauch von sich usw.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Becher.	Schalten Sie das Gerät aus und verarbeiten Sie kleinere Mengen.
	Sie haben das Gerät zu lange ohne Unterbrechung laufen lassen.	Lassen Sie den Standmixer nicht länger als 1 Minute in einem Arbeitsgang laufen. Lassen Sie die Mühlen für feste bzw. weiche Zutaten nicht länger als 30 Sekunden in einem Arbeitsgang laufen.
Aus dem Deckel des Mixbechers tritt Flüssigkeit aus.	Sie haben den Deckel nicht richtig aufgesetzt.	Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Mixbechers richtig aufgesetzt ist.
	Der Dichtungsring ist nicht bzw. nicht richtig in den Deckel des Mixbechers eingesetzt.	Setzen Sie den Dichtungsring richtig in den Deckel des Mixbechers ein.
	Es befinden sich zu viele Zutaten im Mixbecher.	Schalten Sie das Gerät aus und verarbeiten Sie kleinere Mengen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Mühle für feste bzw. weiche Zutaten vibriert stark, ist sehr laut, oder die Messereinheit ist nicht richtig ausgerichtet.	Sie haben die Messereinheit nicht richtig am Mühlenbecher für feste bzw. weiche Zutaten befestigt.	Schrauben Sie die Messereinheit richtig auf den Mühlenbecher für feste bzw. weiche Zutaten.
	Die Zutaten im Mühlenbecher für feste bzw. weiche Zutaten blockieren die Messer.	Entfernen Sie die blockierenden Zutaten und verarbeiten Sie kleinere Mengen.
Die Mühle für feste bzw. weiche Zutaten ist undicht.	Der Dichtungsring ist nicht bzw. nicht richtig auf der Messereinheit angebracht.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie die Messereinheit und setzen Sie den Dichtungsring richtig auf die Messereinheit.

Εισαγωγή

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

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A** Καλώδιο
- B** Κουμπί on/off
- C** Μοτέρ
- D** Ενσωματωμένες λεπίδες μπλέντερ
- E** Δοχείο μπλέντερ
- F** Καπάκι δοχείου μπλέντερ
- G** Ελαστικός δακτύλιος σφράγισης για το καπάκι του μπλέντερ
- H** Πώμα
- I** Δοχείο μύλου για υγρή άλεση
- J** Καπάκι δοχείου μύλου για υγρή άλεση
- K** Λεπίδες μύλου για υγρή άλεση
- L** Ενσωματωμένο κλείδωμα ασφαλείας
- M** Δοχείο μύλου για ξηρή άλεση
- N** Λεπίδες μύλου για ξηρή άλεση
- O** Καπάκι δοχείου μύλου για ξηρή άλεση
- P** Αποθήκευση καλωδίου
- Q** Ελαστικός δακτύλιος

Σημαντικό

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

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να το ξεπλένετε με νερό βρύσης. Χρησιμοποιείτε μόνο ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το μοτέρ.

Προειδοποίηση

- Ελέγχτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, το φίς ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο μέσα στο δοχείο μπλέντερ ενώ η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα ή λειτουργεί. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.
- Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, πρώτα αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και μετά απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το δοχείο μπλέντερ, το δοχείο μύλου για ξηρή άλεση ή το δοχείο μύλου για υγρή άλεση για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε το μύλο για ξηρή άλεση για να αλέσετε πολύ σκληρά υλικά όπως μοσχοκάρυδο, κινέζικη σκληρή ζάχαρη και παγάκια.
- Μην χρησιμοποιείτε το μύλο για υγρή άλεση για να αναμίξετε υγρά ή να θρυμματίσετε παγάκια. Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ για να επεξεργαστείτε τέτοια υλικά.
- Μην αγγίζετε τα σημεία κοπής των λεπίδων όταν τις χειρίζεστε ή καθαρίζετε. Είναι πολύ κοφτερά και μπορεί εύκολα να κόψετε τα δάχτυλά σας.

Προσοχή

- Αποσυνδέτε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση ή την πραγματοποίηση προσαρμογών στο μπλέντερ, το μύλο για ξηρή άλεση ή το μύλο για υγρή άλεση και πριν αρχίσετε τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που δεν είναι εγκεκριμένα από την Philips. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Μην υπερβαίνετε την μέγιστη στάθμη που αναφέρεται στα εξαρτήματα.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στον πίνακα.
- Αφήστε τα ζεστά υλικά να κρυώσουν πριν τα ψιλοκόψετε στο μύλο για υγρή άλεση ή τα ρίξετε μέσα στο δοχείο του μπλέντερ (μέγ. θερμοκρασία 80°C).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μύλο για ξηρή ή το μύλο για υγρή άλεση περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα χωρίς διακοπή.
- Να επεξεργάζεστε πάντα το γαρύφαλλο και το γλυκάνισο στο μύλο για ξηρή άλεση μαζί με άλλα υλικά. Αν τα επεξεργαστείτε ζεχωριστά, αυτά τα υλικά μπορεί να προκαλέσουν βλάβες στα πλαστικά μέρη του μύλου για ξηρή άλεση.
- Μην επεξεργάζεστε ξηρά υλικά όπως κόκκους καφέ και αποξηραμένους καρπούς στο μύλο για υγρή άλεση.

Λειτουργίες ασφαλείας

Ενσωματωμένο κλείδωμα ασφαλείας

Αυτή η λειτουργία διασφαλίζει ότι μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή μόνο όταν τα δοχεία έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση πάνω στο μοτέρ. Όταν τα δοχεία συναρμολογηθούν σωστά, το ενσωματωμένο κλείδωμα ασφαλείας απενεργοποιείται.

Θερμική διακοπή λειτουργίας

Η συσκευή διαθέτει θερμική διακοπή λειτουργίας που διακόπτει αυτόμata την τροφοδοσία ρεύματος στη συσκευή εάν αυτή υπερθερμανθεί.

Αν ξαφνικά η συσκευή σας σταματήσει να λειτουργεί:

- 1** Αποσυνδέστε το φίς από την πρίζα.
- 2** Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 30 λεπτά.
- 3** Συνδέστε το φίς στην πρίζα.

4 Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας της Philips ή ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips αν η θερμική διακοπή λειτουργίας ενεργοποιείται πολύ συχνά.

Για την αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων λόγω ακούσιου μηδενισμού της θερμικής διακοπής λειτουργίας, μην συνδέετε ποτέ αυτή τη συσκευή με χρονοδιακόπτη.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

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

Πριν την πρώτη χρήση

- 1** Καθαρίστε όλα τα μέρη εκτός από το μοτέρ (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός').
- 2** Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει γύρω από τη βάση του μοτέρ (Εικ. 2).

Χρήση της συσκευής

Μπλέντερ

Το μπλέντερ χρησιμοποιείται για:

- Να αναμιγνύετε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέιλς, μιλκσεϊκς.
- Να αναμιγνύετε μαλακά υλικά, π.χ. τσάι με γεύση αμύγδαλο

1 Βάλτε τα υλικά στο δοχείο μπλέντερ (Εικ. 3).

Μην γεμίζετε το δοχείο μπλέντερ πάνω από την ένδειξη MAX.

Ανατρέξτε στον πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες.

Μην γεμίζετε ποτέ το δοχείο μπλέντερ με υλικά που έχουν θερμοκρασία μεγαλύτερη των 80°C.

Υλικά για το μπλέντερ	Ποσότητες
φρούτα	20γρ.
λαχανικά	100γρ.
χυμός λαχανικών	100γρ. λαχανικά + νερό (προαιρετικό)
μίλκσεϊκ	100γρ. φρούτα + 150ml γάλα
καρποί σόγιας	50γρ. καρποί σόγιας (μουλιασμένοι για 4 ώρες) + 250ml νερό
τσάι με γεύση αμύγδαλο	75γρ. αμύγδαλα + 200ml νερό
τσάι με μαυροσούσαμο	75γρ. σπόροι μαύρου σουσαμιού + 200ml νερό

2 Πιέστε το καπάκι μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του.

3 Τοποθετήστε το δοχείο μπλέντερ πάνω στο μοτέρ (1). Γυρίστε το δοχείο μπλέντερ δεξιόστροφα για να το στερεώσετε (2) ('κλικ') (Εικ. 4).

Μην ασκείτε μεγάλη πίεση στο δοχείο μπλέντερ.

4 Συνδέστε το φίς στην πρίζα και πιέστε το κουμπί on/off.

Κατά τη λειτουργία της συσκευής, κρατάτε το μοτέρ σταθερά και με τα δύο χέρια.

Μην λειτουργείτε το μπλέντερ για περισσότερο από 1 λεπτό τη φορά.

Εάν δεν έχετε ολοκληρώσει την ανάμειξη μετά από 1 λεπτό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε 1 λεπτό προτού συνεχίσετε. Εάν η συσκευή θερμανθεί, αφήστε τη να κρυώσει προτού συνεχίσετε τη χρήση της.

Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) μέσα στο δοχείο μπλέντερ ενώ λειτουργεί το μπλέντερ.

Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και με μια σπάτουλα απομακρύνετε τα υλικά που τις μπλοκάρουν.

Συμβουλές

- Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα, μην γεμίζετε ποτέ το δοχείο μπλέντερ πάνω από τη μέγιστη ένδειξη (0,4 λίτρα).
- Μπορείτε να ρίξετε υγρά υλικά (π.χ. λάδι) μέσα στο δοχείο μπλέντερ από το άνοιγμα στο καπάκι, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία (Εικ. 5).
- Κόψτε τα στερεά υλικά σε μικρότερα κομμάτια (1-2εκ.) πριν τα βάλετε μέσα στο δοχείο μπλέντερ. Μην επεξεργάζεστε μεγάλες ποσότητες στερεών υλικών ταυτόχρονα. Επεξεργαστείτε αυτά τα υλικά σε μικρότερες παρτίδες.

Μύλος για ξηρή άλεση

- Ο μύλος για ξηρή άλεση προορίζεται για άλεσμα ξηρών υλικών (Εικ. 6).

Ο μύλος για ξηρή άλεση δεν είναι κατάλληλος για να ψιλοκόβετε πολύ σκληρά υλικά όπως το μοσχοκάρυδο.

Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυναρμολογήστε το δοχείο μύλου για ξηρή άλεση. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.

1 Βάλτε τα ξηρά υλικά μέσα στο δοχείο μύλου για ξηρή άλεση (Εικ. 7).

Μην γεμίζετε το δοχείο μύλου για ξηρή άλεση πάνω από την ένδειξη MAX.

Ανατρέξτε στον πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες.

Υλικά για το μύλο ξηρής άλεσης	Ποσότητες
ξηροί καρποί	20-25γρ.
τυρί	20-50γρ.
κόκκοι καφέ	20-50γρ.
άτριφτο πιπέρι	5-25γρ.
μαύρο σουσάμι	20-50γρ.
ρύζι αμαγείρευτο, σιτάρι	20-50γρ.
ζάχαρη σε κύβους	4-8 κύβοι
ψωμί (για ψίχουλα)	μία φέτα ψωμί
καρποί σόγιας (ξηροί)	20-50γρ.
φύλλα τσαγιού	20-50γρ.
σκληρά μπαχαρικά (π.χ. γαρύφαλλο, κασσία)	2γρ.

- 2** Βιδώστε τις λεπίδες του μύλου για ξηρή άλεση (μονάδα με τρεις λεπίδες) στο δοχείο μύλου για ξηρή άλεση (Εικ. 8).
- 3** Γυρίστε ανάποδα τον συναρμολογημένο μύλο για ξηρή άλεση και τοποθετήστε τον στο μοτέρ (1). Γυρίστε το μύλο για ξηρή άλεση δεξιόστροφα για να τον στερεώσετε (2) ('κλικ') (Εικ. 9).
- 4** Συνδέστε το φίς στην πρίζα και πιέστε το κουμπί on/off (Εικ. 10). Κατά τη λειτουργία της συσκευής, κρατάτε το μοτέρ σταθερά και με τα δύο χέρια.

Μην λειτουργείτε το μύλο για ξηρή άλεση περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα τη φορά.

Εάν δεν έχετε ολοκληρώσει την άλεση μετά από 30 δευτερόλεπτα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε 1 λεπτό προτού συνεχίσετε. Εάν η συσκευή θερμανθεί, αφήστε τη να κρυώσει προτού συνεχίσετε τη χρήση της.

Συμβουλές

- Πάντα να επεξεργάζεστε 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.
- Τα σκληρά μπαχαρικά όπως η κασσία θα πρέπει να κόβονται σε κομματάκια μικρότερα από 1 x 2 εκ.
- Για να χρησιμοποιήσετε το δοχείο μύλου για ξηρή άλεση ως δοχείο φύλαξης/μεταφοράς, γυρίστε το ανάποδα και τοποθετήστε το πλαστικό καπάκι στο δοχείο μύλου για ξηρή άλεση.

Μύλος για υγρή άλεση

- Ο μύλος για υγρή άλεση προορίζεται για να ψιλοκόβει υλικά που περιέχουν υγρά όπως κρέας, κρεμμύδι, σκόρδο, κλπ (Εικ. 6). Ο μύλος για υγρή άλεση δεν ενδείκνυται για να ψιλοκόβετε ξηρά υλικά όπως κόκκους καφέ και αποξηραμένους καρπούς.

Μην χρησιμοποιείτε το μύλο για υγρή άλεση για να αναμίξετε υγρά ή να θρυμματίσετε παγάκια. Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ για να επεξεργαστείτε τέτοια υλικά.

Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυναρμολογήστε το δοχείο μύλου για υγρή άλεση. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.

- 1** Κόψτε τα υλικά σε μικρότερα κομμάτια (1-2εκ. περίπου) και βάλτε τα μέσα στο δοχείο μύλου για υγρή άλεση. (Εικ. 11)

Μην γεμίζετε το δοχείο μύλου για υγρή άλεση πάνω από την ένδειξη MAX.

Ανατρέξτε στον πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες.

Υλικά για το μύλο υγρής άλεσης	Ποσότητες
μουσιασμένοι σπόροι και κόκκοι (π.χ. σπόροι λωτού, ρύζι)	20-50γρ.
υλικά πάστας μυρωδικών (τσίλι, κρεμμύδι, μαϊντανός, κτλ.)	50 γρ.

Υλικά για το μύλο υγρής άλεσης	Ποσότητες
σκόρδο	20-50γρ.
κρεμμύδια	20-50γρ.
άπαχο χοιρινό κρέας (καθόλου λίπος)	20γρ.

2 Γυρίστε ανάποδα τον συναρμολογημένο μύλο για υγρή άλεση και τοποθετήστε τον στο μοτέρ (1). Γυρίστε το μύλο για υγρή άλεση δεξιόστροφα για να τον στερεώσετε (2) ('κλικ') (Εικ. 12).

3 Συνδέστε το φίς στην πρίζα και πιέστε το κουμπί on/off. (Εικ. 10)

Κατά τη λειτουργία της συσκευής, κρατάτε το μοτέρ σταθερά και με τα δύο χέρια.

Μην λειτουργείτε το μύλο για υγρή άλεση περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα τη φορά.

Εάν δεν έχετε ολοκληρώσει την κοπή μετά από 30 δευτερόλεπτα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε 1 λεπτό προτού συνεχίσετε. Εάν η συσκευή θερμανθεί, αφήστε τη να κρυώσει προτού συνεχίσετε τη χρήση της.

Συμβουλές

- Εάν τα υλικά κολλήσουν στα τοιχώματα του δοχείου μύλου για υγρή άλεση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυναρμολογήστε το δοχείο μύλου για υγρή άλεση. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να ξεκολλήσετε τα υλικά (Εικ. 13).
- Εάν η συσκευή δονείται επειδή τα υλικά δεν είναι ομοιόμορφα κατανεμημένα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυναρμολογήστε τον μύλο για υγρή άλεση. Κατανείμετε ομοιόμορφα τα υλικά στο δοχείο μύλου για υγρή άλεση, επανασυναρμολογήστε τον μύλο για υγρή άλεση και βιδώστε τον στο μοτέρ. Στη συνέχεια, ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

- Για να χρησιμοποιήσετε το δοχείο μύλου για υγρή άλεση ως δοχείο φύλαξης/μεταφοράς, γυρίστε το ανάποδα και τοποθετήστε το πλαστικό καπάκι στο δοχείου μύλου για υγρή άλεση (Εικ. 14).

Καθαρισμός

Ο καθαρισμός της συσκευής είναι ευκολότερος αμέσως μετά τη χρήση.

Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό.

Μην αγγίζετε τα σημεία κοπής των λεπίδων όταν τις χειρίζεστε ή καθαρίζετε. Είναι πολύ κοφτερά και μπορεί εύκολα να κόψετε τα δάχτυλά σας.

Μην πλένετε ποτέ το μοτέρ και τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινα σφουγγαράκια, στιλβωτικά καθαριστικά ή υγρά όπως πετρέλαιο ή ασετόν για τον καθαρισμό της συσκευής.

Σημείωση: Το χρώμα των εξαρτημάτων της συσκευής ενδέχεται να αλλιωθεί όταν η συσκευή χρησιμοποιείται για την επεξεργασία υλικών που περιέχουν πολλές χρωστικές όπως γαρύφαλλο, γλυκάνισο, κανέλλα και ντοματοπελτέ. Αυτό είναι φυσιολογικό.

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφαιρέστε το μπλέντερ, το μύλο για ξηρή άλεση ή το μύλο για υγρή άλεση από το μοτέρ.
- 2 Καθαρίστε το μπλέντερ, το μύλο για ξηρή άλεση ή το μύλο για υγρή άλεση σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό και ξεπλύντε τα με νερό βρύσης.
- 3 Αν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τον ελαστικό δακτύλιο σφράγισης από το καπάκι του μπλέντερ και ξεπλύντε τον με νερό.
- 4 Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 15).

Εγγύηση και σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Κέντρο

Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπό σας της Philips.

Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δε λειτουργεί	Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με κλείδωμα ασφαλείας. Εάν το δοχείο μπλέντερ, το δοχείο μύλου για ξηρή άλεση ή το δοχείο μύλου για υγρή άλεση δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά πάνω στο μοτέρ, η συσκευή δεν λειτουργεί.	Πιέστε το κουμπί on/off για να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Στη συνέχεια, ελέγχετε εάν το δοχείο έχει συναρμολογηθεί σωστά (δείτε το κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής').

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Οι λεπίδες ή το μοτέρ έχουν μπλοκάρει.	Υπάρχει υπερβολική ποσότητα τροφής στο δοχείο.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και επεξεργαστείτε μικρότερη ποσότητα.
Το μοτέρ αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή κατά τις πρώτες φορές χρήσης.	Αυτό είναι φυσιολογικό.	Εάν η συσκευή συνεχίζει να αναδίδει αυτή την οσμή μετά από μερικές χρήσεις, ελέγχτε εάν η ποσότητα που επεξεργάζεστε και ο χρόνος επεξεργασίας είναι σωστά.
Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο, αναδίδει οσμές, είναι ζεστή όταν πην ακουμπάτε, βγάζει καπνό, κτλ.	Υπάρχει υπερβολική ποσότητα τροφής στο δοχείο.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και επεξεργαστείτε μικρότερη ποσότητα.
Το καπάκι του δοχείου μπλέντερ παρουσιάζει διαρροή.	Λειτουργήσατε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς διακοπή.	Μην λειτουργείτε το μπλέντερ για περισσότερο από 1 λεπτό τη φορά. Μην λειτουργείτε το μύλο για ξηρή άλεση και το μύλο για υγρή άλεση για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα τη φορά.
	Δεν έχετε τοποθετήσει σωστά το καπάκι.	Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι του δοχείου μπλέντερ έχει τοποθετηθεί σωστά.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Ο δακτύλιος σφράγισης δεν έχει τοποθετηθεί καθόλου ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι του δοχείου μπλέντερ.	Τοποθετήστε σωστά το δακτύλιο σφράγισης στο καπάκι του δοχείου μπλέντερ.
	Υπάρχει υπερβολική ποσότητα τροφής στο δοχείο μπλέντερ.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και επεξεργαστείτε μικρότερη ποσότητα.
Ο μύλος για ξηρή ή ο μύλος για υγρή άλεση δονείται δυνατά, κάνει πολύ θόρυβο ή οι λεπίδες δεν είναι ευθυγραμμισμένες.	Δεν έχετε συναρμολογήσει σωστά τις λεπίδες στο δοχείο μύλου για ξηρή άλεση ή στο δοχείο μύλου για υγρή άλεση.	Βιδώστε τις λεπίδες σωστά στο δοχείο μύλου για ξηρή άλεση ή στο δοχείο μύλου για υγρή άλεση.
	Η τροφή στο δοχείο μύλου για ξηρή άλεση ή στο δοχείο μύλου για υγρή άλεση μπλοκάρει τις λεπίδες.	Απομακρύνετε την τροφή που μπλοκάρει τις λεπίδες ή/και επεξεργαστείτε μικρότερη ποσότητα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο μύλος για ξηρή άλεση ή ο μύλος για υγρή άλεση έχει διαρροή.	Ο δακτύλιος σφράγισης δεν έχει τοποθετηθεί καθόλου ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στις λεπίδες.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Αφαιρέστε τις λεπίδες και τοποθετήστε σωστά τον ελαστικό δακτύλιο στις λεπίδες.

Introducción

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

Descripción general (fig. 1)

- A** Cable de alimentación
- B** Botón de encendido/apagado
- C** Unidad motora
- D** Unidad de cuchillas de la batidora
- E** Vaso de la batidora
- F** Tapa del vaso de la batidora
- G** Junta de goma para la tapa de la batidora
- H** Tapón
- I** Vaso del triturador de alimentos húmedos
- J** Tapa del vaso del triturador de alimentos húmedos
- K** Unidad de cuchillas del triturador de alimentos húmedos
- L** Bloqueo de seguridad incorporado
- M** Vaso del molinillo para seco
- N** Unidad de cuchillas del molinillo para seco
- O** Tapa del vaso del molinillo para seco
- P** Recogecable
- Q** Junta de goma

Importante

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

Peligro

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

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.

- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- No introduzca nunca los dedos ni ningún otro objeto en el vaso de la batidora mientras el aparato esté enchufado o funcionando. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- No utilice nunca el vaso de la batidora, el vaso del molinillo para húmedo ni el vaso del molinillo para seco para encender y apagar el aparato.
- No utilice nunca el molinillo para seco para picar ingredientes muy duros como nuez moscada, caramelo o cubitos de hielo.
- No utilice el triturador de alimentos húmedos para mezclar líquidos ni para picar cubitos de hielo. Utilice la batidora para procesar estos ingredientes.
- No toque los bordes de las cuchillas al manipularlas o al limpiarlas, ya que están muy afilados y podría cortarse fácilmente los dedos.

Precaución

- Desenchufe siempre el aparato antes de montar, desmontar o hacer algún cambio en la batidora, el molinillo para seco o el molinillo para húmedo, así como antes de limpiar el aparato.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- No exceda el nivel máximo indicado en los accesorios.

- No supere las cantidades y los tiempos de preparación indicados en la tabla.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de picarlos con el triturador de alimentos húmedos o de introducirlos en el vaso de la batidora (temperatura máx. 80 °C).
- No utilice nunca el molinillo para seco ni el molinillo para húmedo durante más de 30 segundos sin interrupción.
- Procese siempre el clavo, el anís y el anís estrellado en el molinillo para seco junto con otros ingredientes. Si los procesa solos, podrían deteriorar los materiales de plástico del molinillo para seco.
- No procese ingredientes secos, como granos de café o legumbres secas, en el triturador de alimentos húmedos.

Características de seguridad

Bloqueo de seguridad incorporado

Esta característica asegura que sólo se pueda encender el aparato si los vasos están bien colocados en la unidad motora. Una vez montados los vasos correctamente, se libera el bloqueo de seguridad.

Disyuntor térmico

El aparato está equipado con un disyuntor térmico que interrumpe automáticamente el suministro de energía al aparato si éste se calienta en exceso.

Si el aparato deja de funcionar de repente:

- 1 Desenchúfelo de la red.**
- 2 Deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos.**
- 3 Enchufe el aparato a la toma de corriente.**
- 4 Vuelva a encender el aparato.**

Si el disyuntor térmico se activa demasiado a menudo, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un centro de servicio autorizado por Philips.

Para evitar situaciones de peligro debido al reajuste involuntario del disyuntor térmico, no conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Antes de utilizarlo por primera vez

- 1 Lave todas las piezas excepto la unidad motora (consulte el capítulo "Limpieza").
- 2 Enrolle el cable de alimentación sobrante alrededor de la base de la unidad motora (fig. 2).

Uso del aparato

Batidora

La batidora está diseñada para:

- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, zumos de fruta, sopas, mezclar bebidas, batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, leche de almendras.

- 1 Ponga los ingredientes en el vaso de la batidora (fig. 3).

No llene el vaso de la batidora por encima de la indicación MAX. Consulte la tabla para conocer las cantidades recomendadas.

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

Ingredientes para la batidora	Cantidades
fruta	20 g
verduras	100 g
zumo de verduras	100 g de verduras + agua (opcional)
batido de leche	100 g de fruta + 150 ml de leche

Ingredientes para la batidora	Cantidades
granos de soja	50 g de granos de soja (4 horas en remojo) + 250 ml de agua
leche de almendras	75 g de almendras + 200 ml de agua
té de sésamo negro	75 g de semillas de sésamo negro + 200 ml de agua

2 Presione la tapa hasta que encaje en su sitio.

3 Coloque el vaso de la batidora en la unidad motora (1). Gire el vaso en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo (2) (“clic”) (fig. 4).

No ejerza demasiada presión sobre el vaso de la batidora.

4 Enchufe el aparato a la toma de corriente y pulse el botón de encendido/apagado.

Sujete firmemente la unidad motora con las dos manos cuando el aparato esté en funcionamiento.

No utilice la batidora durante más de 1 minuto seguido.

Si transcurrido ese tiempo no ha terminado de batir, apague el aparato y espere 1 minuto antes de continuar. Si el aparato se calienta, deje que se enfrie antes de seguir utilizándolo.

No introduzca nunca los dedos ni ningún otro objeto (por ejemplo, una espátula) en el vaso de la batidora mientras ésta esté funcionando.

No toque las cuchillas. Si se bloquean, desenchufe el aparato y retire con una espátula los ingredientes que estén bloqueándolas.

Consejos

- Para evitar derrames, no llene nunca el vaso de la batidora por encima de la indicación de nivel máximo (0,4 litros).

- Puede verter ingredientes líquidos (por ejemplo, aceite) en el vaso de la batidora a través de la abertura de la tapa mientras el aparato está en funcionamiento (fig. 5).
- Corte los ingredientes sólidos en trozos pequeños (1-2 cm) antes de introducirlos en el vaso de la batidora. No procese gran cantidad de ingredientes sólidos al mismo tiempo; procéselos en pequeños lotes.

Molinillo para seco

- El molinillo para seco está diseñado para moler ingredientes secos (fig. 6).

El molinillo para seco no es adecuado para picar ingredientes muy duros, como la nuez moscada.

No toque las cuchillas. Si se bloquean, apague el aparato y desmonte el vaso del molinillo para seco. Utilice una espátula para retirar los ingredientes que estén bloqueando las cuchillas.

- 1** Introduzca los ingredientes secos en el vaso del molinillo para seco (fig. 7).

No llene el vaso del molinillo para seco por encima de la indicación MAX. Consulte la tabla para conocer las cantidades recomendadas.

Ingredientes para el molinillo para seco	Cantidades
frutos secos	20-25 g
queso	20-50 g
granos de café	20-50 g
granos de pimienta	5-25 g
sésamo negro	20-50 g
arroz o trigo crudos	20-50 g
terrones de azúcar	4-8 terrones
pan (para rallar)	una rebanada de pan

Ingredientes para el molinillo para seco	Cantidades
granos de soja (secos)	20-50 g
hojas de té	20-50 g
especias duras (p.ej. clavo, cassia)	2 g

- 2** Enrosque la unidad de cuchillas del molinillo para seco (con tres cuchillas) en el vaso correspondiente (fig. 8).
- 3** Ponga el molinillo para seco ya montado boca abajo y colóquelo en la unidad motora (1). Gire el molinillo para seco en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo (2) (“clic”) (fig. 9).
- 4** Enchufe el aparato a la toma de corriente y pulse el botón de encendido/apagado (fig. 10).

Sujete firmemente la unidad motora con las dos manos cuando el aparato esté en funcionamiento.

No utilice el molinillo para seco durante más de 30 segundos seguidos.

Si transcurrido ese tiempo no ha terminado de moler, apague el aparato y espere 1 minuto antes de continuar. Si el aparato se calienta, deje que se enfrie antes de seguir utilizándolo.

Consejos

- Procese siempre el clavo, el anís y el anís estrellado junto con otros ingredientes. Si los procesa solos, podrían deteriorar los materiales de plástico del aparato.
- Las especias duras, como la cassia, deben cortarse en trozos de menos de 1 x 2 cm.
- Para utilizar el vaso del molinillo para seco como recipiente, dele la vuelta y coloque la tapa de plástico en el vaso.

Triturador de alimentos húmedos

- El molinillo para húmedo está diseñado para picar ingredientes húmedos como carne, cebolla, ajo, etc (fig. 6).

El triturador de alimentos húmedos no es adecuado para picar ingredientes secos como granos de café o legumbres secas.

No utilice el triturador de alimentos húmedos para mezclar líquidos ni para picar cubitos de hielo. Utilice la batidora para procesar estos ingredientes.

No toque las cuchillas. Si se bloquean, apague el aparato y desmonte el vaso del triturador de alimentos húmedos. Utilice una espátula para retirar los ingredientes que estén bloqueando las cuchillas.

- 1** Corte los ingredientes en trozos pequeños (aprox. 1-2 cm) e introduzcalos en el vaso del triturador de alimentos húmedos. (fig. 11)

No llene el vaso del triturador de alimentos húmedos por encima de la indicación MAX.

Consulte la tabla para conocer las cantidades recomendadas.

Ingredientes para el triturador de alimentos húmedos	Cantidades
granos y semillas remojados (p.ej. semillas de loto, arroz)	20-50 g
ingredientes para pasta de especias (chile, cebolla, perejil, etc.)	50 g
ajo	20-50 g
cebollas	20-50 g
carne magra de cerdo (sin grasa)	20 g

- 2** Ponga el triturador de alimentos húmedos ya montado boca abajo y colóquelo en la unidad motora (1). Gire el triturador de alimentos húmedos en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo (2) (“clic”) (fig. 12).

3 Enchufe el aparato a la toma de corriente y pulse el botón de encendido/apagado. (fig. 10)

Sujete firmemente la unidad motora con las dos manos cuando el aparato esté en funcionamiento.

No utilice el triturador de alimentos húmedos durante más de 30 segundos seguidos.

Si transcurrido ese tiempo no ha terminado de triturar, apague el aparato y espere 1 minuto antes de continuar. Si el aparato se calienta, deje que se enfrie antes de seguir utilizándolo.

Consejos

- Si los ingredientes se pegan a las paredes del vaso del triturador de alimentos húmedos, apague el aparato y desmonte el vaso del triturador. Utilice una espátula para desprender los ingredientes de las paredes del vaso (fig. 13).
- Si el aparato da sacudidas porque los alimentos no están distribuidos de manera uniforme, apáguelo y desmonte el triturador de alimentos húmedos. Distribuya los ingredientes de manera uniforme en el vaso y enrosque de nuevo triturador en la unidad motora. A continuación, vuelva a encender el aparato.
- Para utilizar el vaso del triturador de alimentos húmedos como recipiente, dele la vuelta y coloque la tapa de plástico en el vaso (fig. 14).

Limpieza

La limpieza del aparato es más fácil si se hace inmediatamente después de usarlo.

No sumerja nunca la unidad motora en agua.**No toque los bordes de las cuchillas al manipularlas o al limpiarlas, ya que están muy afilados y podría cortarse fácilmente los dedos.****No lave nunca la unidad motora, los accesorios ni las piezas en el lavavajillas.**

No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

Nota: Algunas piezas del aparato podrían teñirse cuando éste se utiliza para procesar ingredientes que contienen mucho pigmento como clavo, anís, canela y salsa de tomate. Esto es normal.

- 1** Desenchufe el aparato y quite la batidora, el molinillo para seco o el molinillo para húmedo de la unidad motora.
- 2** Lave la batidora, el molinillo para seco o el molinillo para húmedo con agua caliente y un poco de detergente líquido, y enjuáguelos bajo el grifo.
- 3** Si fuera necesario, quite la junta de goma de la tapa de la batidora y enjuáguela con agua.
- 4** Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 15).

Garantía y servicio

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

Guía de resolución de problemas

Problema	Possible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato está equipado con un bloqueo de seguridad. Si el vaso de la batidora, del molinillo para seco o del molinillo para húmedo no se ha montado correctamente en la unidad motora, el aparato no funciona.	Pulse el botón de encendido/apagado para asegurarse de que el aparato esté apagado y compruebe que el vaso se ha montado correctamente (consulte el capítulo "Uso del aparato").
La unidad de cuchillas o la unidad motora están bloqueadas	Hay demasiada cantidad de alimentos en el vaso.	Apague el aparato y procese una cantidad más pequeña.
La unidad motora desprende un olor desagradable las primeras veces que se utiliza.	Esto es normal.	Si el aparato continúa desprendiendo este olor después de haberlo utilizado varias veces, compruebe si la cantidad y el tiempo de procesado son correctos.
El aparato hace mucho ruido, desprende olor, está caliente al tacto, desprende humo, etc.	Hay demasiada cantidad de alimentos en el vaso.	Apague el aparato y procese una cantidad menor.

Problema	Possible causa	Solución
	El aparato ha estado funcionando demasiado tiempo sin interrupción.	No utilice la batidora durante más de 1 minuto seguido, ni el molinillo para seco o el molinillo para húmedo durante más de 30 segundos seguidos.
La tapa del vaso de la batidora gotea.	No ha colocado la tapa correctamente.	Asegúrese de que la tapa del vaso de la batidora esté bien puesta.
	La junta de goma no está bien colocada en la tapa del vaso de la batidora.	Coloque la junta de goma correctamente en la tapa del vaso de la batidora.
	Hay demasiados alimentos en el vaso de la batidora.	Apague el aparato y procese una cantidad menor.
El molinillo para seco o para húmedo vibra mucho, produce mucho ruido o la unidad de cuchillas está desequilibrada.	No ha montado la unidad de cuchillas correctamente en el vaso del molinillo para seco o del molinillo para húmedo.	Enrosque la unidad de cuchillas correctamente en el vaso del molinillo para seco o del molinillo para húmedo.
	Los alimentos que hay en el molinillo para seco o en el molinillo para húmedo están bloqueando las cuchillas.	Retire los alimentos que bloquean la cuchilla o procese una cantidad más pequeña.

Problema	Possible causa	Solución
El molinillo para seco o para húmedo tiene fugas.	La junta de goma no se ha colocado correctamente en la unidad de cuchillas.	Desenchufe el aparato, quite la unidad de cuchillas y monte bien la junta de goma en la unidad de cuchillas.

Johdanto

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

Laitteen osat (Kuva 1)

- A** Virtajohto
- B** Käynnistyspainike
- C** Runko
- D** Tehosekoittimen integroitu teräyskikkö
- E** Sekoituskannu
- F** Sekoituskannun kansi
- G** Tehosekoittimen kannen kumitiiviste
- H** Tulppa
- I** Märkäsekoittimen kannu
- J** Märkäsekoittimen kannun kansi
- K** Märkäsekoittimen teräyskikkö
- L** Sisäänrakennettu turvakytkin
- M** Kuivasekoittimen kannu
- N** Kuivasekoittimen teräyskikkö
- O** Kuivasekoittimen kannun kansi
- P** Säilytyspaikka johdolle
- Q** Kumilenkki

Tärkeää

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

Vaara

- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtele sitä vesihanan alla. Puhdista runko pyyhkimällä se kostealla liinalla.

Tärkeää

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.

- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto, pistoke tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Älä työnnä sormiasi tai esineitä sekoittimen kannuun, kun laite on toiminnassa. Terät ovat erittäin terävät.
- Jos terä juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet ainekset.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Älä käytä tehosekoittimen, kuivasekoittimen tai märkäsekoittimen kannua virran kytkemiseen laitteeseen tai virran katkaisemiseen laitteesta.
- Älä käytä mausteleikkuria erittäin kovien aineiden hienontamiseen. Tällaisia aineita ovat esimerkiksi muskottipähkinät, suurkiteinen ruokosokeri ja jääpalat.
- Älä käytä märkäsekoitinta nesteiden sekoittamiseen tai jäÄÄkuutioiden murskaamiseen. Käytä tähän tarkoitukseen tehosekoitinta.
- Älä kosketa teräyskön teriää käytön tai puhdistuksen aikana. Terät ovat erittäin teräviä ja viiltävät helposti haavoja sormiin.

Varoitus

- Katkaise laitteesta virta aina ennen tehosekoittimen, kuivasekoittimen tai märkäsekoittimen kokoamista, purkamista, säätämistä tai puhdistamista.
- Älä koskaan muita kuin Philipsin valmistamia tai suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Älä ylitä lisäosiin merkityjä enimmäismääriä.
- Varo ylittämästä taulukossa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
- Anna kuumien ainesten jäähtyä ennen märkäsekoittimeen pilkkomista tai sekoituskanseen kaatamista (enimmäislämpötila 80 °C).
- Käytä kuiva- tai märkäsekoitinta keskeytyksettä enintään 30 sekuntia.

- Sekoita mausteneilikat, tähtianikset ja aniksensiemenet kuivasekoittimessa yhdessä muiden aineiden kanssa. Yksinään hienonnettuna nämä voivat tarttua laitteen muovimateriaaleihin.
- Älä sekoita märkäsekoittimessa kuivia aineita, esimerkiksi kahvipapuja tai kuivattuja papuja.

Turvatoiminnot

Sisäänrakennettu turvakytkin

Tämä ominaisuus estää laitteen käynnistämisen, jos kannua ei ole kiinnitetty runkoon oikein. Kun kannu on oikein paikoillaan, sisäänrakennettu turvalukko sallii käynnistämisen.

Lämpökatkaisin

Laitteessa on lämpökatkaisin, joka katkaisee automaattisesti virran laitteesta, mikäli se ylikuumenee.

Jos laite lakkaa yhtäkkiä toimimasta:

- 1** Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2** Anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia.
- 3** Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 4** Käynnistä laite uudelleen.

Jos lämpökatkaisin katkaisee laitteesta virran toistuvasti, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Kytke laite ajastinkytimeen, jotta vältyt vaarallisilta tilanteita, jos lämpökatkaisin nollataan epähuomiossa.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

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

Käyttöönotto

- 1** Puhdista laitteen kaikki osat runkoa lukuun ottamatta (katso kohtaa Puhdistaminen)

2 Kierrä liika johto laitteen pohjan ympärille (Kuva 2).

Käyttö

Tehosekoitin

Tehosekoittimen käyttötarkoitukset

- Nesteiden, kuten maitotuotteiden, kastikkeiden, hedelmämehujen, keittojen, juomien ja pirtelöiden sekoittaminen.
- Pehmeiden aineiden sekoittaminen, esimerkiksi mantelitee.

1 Laita aineet sekoituskannuun (Kuva 3).

Täytä sekoituskannu enintään MAX-merkkiin asti.

Katso taulukosta suositeltavat määrität.

Älä kaada sekoituskannuun kuumia, yli 80-asteisia aineita.

Ainesten sekoittaminen	Määrä
hedelmät	20 g
kasvikset	100 g
vihannesmehu	100 g vihanneksia + vettä (valinnainen)
pirtelö	100 g hedelmiä + 150 ml maitoa
soijapavut	50 g soijapapuja (liotettu 4 tuntia) + 250 ml vettä
mantelitee	75 g manteleita + 200 ml vettä
musta seesamitee	75 g mustaa seesamia + 200 ml vettä

2 Paina kansi paikalleen.

3 Kiinnitä sekoituskannu runkoon (1) käänämällä sitä myötäpäivään (2), kunnes se napsahtaa paikoilleen (Kuva 4).

Älä paina sekoituskannua liian voimakkaasti.

4 Työnnä pistoke pistorasiaan ja kytke virta laitteeseen.

Pidä rungosta kiinni tukevasti molemmin käsin, kun käytät laitetta.

Käytä sekoitinta enintään 1 minuutti kerrallaan.

Jos sekoitus ei ole valmis minuutissa, sammuta laite ja odota minuutti ennen laitteen uudelleenkäynnistystä. Jos laite kuumenee, anna sen jäähtyä, ennen kuin jatkat sen käyttöä.

Älä työnnä sormia tai esimerkiksi lastaa sekoituskanseen laitteen ollessa käynnissä.

Vältä koskettamasta teriää. Jos terät juuttuvat paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta ja poista teriin kiinni juuttuneet ainekset lastalla.

Vinkkejä

- Roiskeiden välttämiseksi älä täytä sekoituskanua yli täyttörajan (0,4 litraa).
- Voit kaataa nesteitä (esimerkiksi öljyä) sekoituskanseen laitteen käytön aikana kannen kaatoaukosta (Kuva 5).
- Leikkaa kiinteät ainekset pieniksi paloiksi (1–2 cm), ennen kuin laitat ne sekoituskanseen. Älä laita kannuun kerralla suurta määriä kiinteitä aineita. Hienonna sen sijaan kiinteät aineet pieninä annoksina.

Kuivasekoitin

- Kuivasekoitinta käytetään kuivien ainesten jauhamiseen (Kuva 6).

Sekoitin ei sovella erittäin kovien aineiden, kuten muskottipähkinän, silppuamiseen.

Älä kosketa teriää. Jos terät juuttuvat paikalleen, katkaise laitteesta virta ja pura kuivasekoitin. Poista teriin kiinni juuttuneet ainekset lastalla.

1 Laita kuivat ainekset kuivasekoittimen kannuun (Kuva 7).

Täytä kuivasekoittimen kannu enintään MAX-merkkiin asti.

Katso taulukosta suositeltavat määrität.

Aineet, kuivasekoitin	Määrä
pähkinät	20-25 g
juusto	20-50 g

Aineet, kuivasekoitin	Määrä
kahvipavut	20-50 g
kokonaiset pippurit	5-25 g
musta seesami	20-50 g
kypsentämätön riisi, vehnä	20-50 g
sokeripalat	4-8 palaa
leipää (korppujauhoihin)	yksi leipäviipale
soijapavut (kuivatut)	20-50 g
teelehdet	20-50 g
kovat mausteet, esimerkiksi neilikka ja kassiakaneli	2 g

2 Kierrä kuivasekoittimen teräyksikkö (kolme terää) kuivasekoittimen kannuun (**Kuva 8**).

3 Käännä koottu kuivasekoitin ylösalaisin ja aseta se runkoon (1). Kiinnitä sekoitin kiertämällä myötäpäivään (2), kunnes kuulet napsahduksen (**Kuva 9**).

4 Työnnä pistoke pistorasiaan ja kytke virta laitteeseen (**Kuva 10**). Pidä rungosta kiinni tukевasti molemmin käsin, kun käytät laitetta.

Käytä kuivasekoitinta enintään 30 sekuntia kerrallaan.

Jos jauhatus ei ole valmis puolessa minuutissa, sammuta laite ja odota minuutti ennen laitteen uudelleenkäynnistystä. Jos laite kuumenee, anna sen jäähtyä, ennen kuin jatkat sen käyttöä.

Vinkkejä

- Hienonna mausteneilikat, tähtianikset ja aniksensiemenet yhdessä muiden aineiden kanssa. Yksinään hienonnettuna nämä voivat tarttua laitteen muovimateriaaleihin.

- Kovat mausteet, kuten kassiakaneli, on paloiteltava alle 1 x 2 cm:n kokoisiin osiin.
- Voit käyttää kuivasekoittimen kannua säiliönä käntämällä se ylösalaisin ja asettamalla siihen muovikansi.

Märkäsekoitin

- Märkäsekoitin on tarkoitettu kosteiden aineksien pilkkomiseen, kuten lihan, sipulin tai valkosipulin (Kuva 6).

Märkäsekoitin ei sovella kuivien aineksien pilkkomiseen, kuten kahvipapujen tai kuivattujen papujen.

Älä käytä märkäsekoitinta nesteiden sekoittamiseen tai jääkuutioiden murskaamiseen. Käytä tähän tarkoitukseen tehosekoitinta.

Älä kosketa teriä. Jos terät juuttuvat paikalleen, katkaise laitteesta virta ja pura märkäsekoitin. Poista teriin kiinni juuttuneet ainekset lastalla.

- 1** Pilko ainekset pieniksi paloiksi (noin 1–2 cm) ja laite ne märkäsekoittimen kannuun. (Kuva 11)

Täytä märkäsekoittimen kannu enintään MAX-merkkiin asti. Katso taulukosta suositeltavat määrität.

Aineet, märkäsekoitin	Määrä
liotetut siemenet ja jyväät (esimerkiksi lootuksen siemenet ja riisi)	20-50 g
maustetahna (esimerkiksi chili, sipuli ja persilja)	50 g
valkosipuli	20-50 g
sipuli	20-50 g
rasvatonta sianlihaa	20 g

- 2** Käännä koottu märkäsekoitin ylösalaisin ja aseta se runkoon (1). Kiinnitä märkäsekoitin kiertämällä myötäpäivään (2), kunnes kuulet napsahduksen (Kuva 12).

3 Työnnä pistoke pistorasiaan ja kytke virta laitteeseen. (Kuva 10)

Pidä rungosta kiinni tukivasti molemmin käsin, kun käytät laitetta.

Käytä märkäsekoitinta enintään 30 sekuntia kerrallaan.

Jos silppuaminen ei ole valmis puolessa minuutissa, sammuta laite ja odota minuutti ennen laitteen uudelleenkäynnistystä. Jos laite kuumenee, anna sen jäähtyä, ennen kuin jatkat sen käyttöä.

Vinkkejä

- Jos ainekset tarttuvat märkäsekoittimen kannun seiniin, katkaise laitteesta virta ja pura märkäsekoitin. Irrota kiinni jäaneet ainekset lastalla (Kuva 13).
- Jos laite tärisee, koska ruoka ei ole tasaisesti jakautunut, katkaise laitteesta virta ja pura märkäsekoitin. Jaa ainekset tasaisesti märkäsekoittimen kannuun, kokoa märkäsekoitin uudelleen ja kiinnitä se runkoon. Käynnistä nyt laite uudelleen.
- Voit käyttää märkäsekoittimen kannua säiliönä käänämällä se ylösalaisin ja asettamalla siihen muovikansi (Kuva 14).

Puhdistaminen

Laitteen puhdistaminen on helpointa heti käytön jälkeen

Älä upota runkooa veteen.

Älä kosketa teräyksikon teriä käytön tai puhdistuksen aikana. Terät ovat erittäin terävät ja viiltävät helposti haavoja sormiin.

Älä pese runkooa, tarvikkeita tai osia astianpesukoneessa.

Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä laitteen puhdistamiseen (kuten bensiiniä tai asetonia).

Huomautus: Laitteen osat saattavat värijääntyä aineista, joissa on paljon pigmenttejä, mutta tämä on normaalista. Tällaisia värijääviä aineita ovat esimerkiksi neilikka, anis, kaneli ja tomaattitahna.

1 Katkaise laitteesta virta ja irrota tehosekoitin, kuivasekoitin tai märkäsekoitin rungosta.

- 2** Puhdista tehosekoitin, kuivasekoitin tai märkäsekoitin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtele osat vesihanalla.
- 3** Irrota tarvittaessa kuminen tiivisterengas tehosekoittimen kulhosta ja huuhtele se vedellä.
- 4** Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteesseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 15).

Takuu ja huolto

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

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Laitteessa on sisäänrakennettu turvalukko. Jos tehosekoittimen, kuivasekoittimen tai märkäsekoittimen kannu ei ole kiinnitetty kunnolla runkoon, laite ei käynnisty.	Varmista, että laitteen virta on katkaistu painamalla virtakytkintä. Tarkista, onko kannu koottu oikein (katso kohtaa Käytöö).

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Terä tai moottori juuttuu paikalleen.	Kannussa on liikaa ruokaa.	Katkaise laitteesta virta ja vähennä aineiden määrää.
Rungosta lähtee epämiellyttäävä hajua muutamalla ensimmäisellä käytökerralla.	Tämä on normaalia.	Jos laitteesta lähtee hajua muutaman käyttökerran jälkeen, tarkista, että käsittelytavat ainesmäärit ja käsittelyaika ovat oikein.
Laite pitää kovaa ääntä, haisee, tuntuu käteen kuumalta, savuaa yms.	Kannussa on liikaa ruokaa.	Katkaise laitteesta virta ja vähennä aineiden määrää.
Sekoituskannun kansi vuotaa.	Käytät laitetta liian kauan aikaa kerrallaan.	Käytä tehosekoitinta kerrallaan enintään minuutti. Kuiva- tai märkäsekoitinta ei saa yli 30 sekuntia yhdellä kertaa.
Tiivistelenkkiä ei ole asetettu sekoituskannun kanteen, tai se on asetettu väärin.	Kantta ei ole suljettu oikein.	Varmista, että sekoituskannun kansi on tiiviisti paikallaan.
Sekoituskannussa on liikaa ruokaa.	Kiinnitä tiivistelenkki tiiviisti sekoituskannun kanteen.	Katkaise laitteesta virta ja vähennä aineiden määrää.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Kuiva- tai märkäsekoitin tärisee voimakkaasti, pitää kovaa ääntä tai terät eivät ole suorassa.	Teräyksikkö on asetettu väärin kuiva- tai märkäsekoittimen kannuun.	Aseta teräyksikkö oikealla tavalla kuiva- tai märkäsekoittimen kannuun
	Kuiva- tai märkäsekoittimen kannussa oleva ruoka estää terien liikkumisen.	Poista teriä estävä ruoka ja/ tai vähennä ainesten määriä.
Kuiva- tai märkäsekoitin vuotaa.	Tiivistelenki on asetettu väärin teräyksikköön.	Irrota pistoke pistorasiasta. Poista teräyksikkö ja aseta tiivistelenki paikalleen teräyksikköön.

Introduction

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

Description générale (fig. 1)

- A** Cordon d'alimentation
- B** Bouton marche/arrêt
- C** Bloc moteur
- D** Ensemble lames intégré du blender
- E** Bol mélangeur
- F** Couvercle du bol mélangeur
- G** Joint en caoutchouc pour le couvercle du blender
- H** Bouchon
- I** Bol du moulin étanche
- J** Couvercle du bol du moulin étanche
- K** Ensemble lames du moulin étanche
- L** Verrou de sécurité intégré
- M** Bol du moulin à sec
- N** Ensemble lames du moulin à sec
- O** Couvercle du bol du moulin à sec
- P** Rangement du cordon
- Q** Joint

Important

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

Danger

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

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.

- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé Philips ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Ne mettez jamais vos doigts ou un objet dans le bol mélangeur lorsque l'appareil est branché ou en cours de fonctionnement. Les lames sont en effet très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'utilisez jamais le bol mélangeur, le bol du moulin à sec ou le bol du moulin étanche pour mettre en marche ou arrêter l'appareil.
- N'utilisez pas le moulin à sec pour moudre des ingrédients très durs tels que la muscade, le sucre candi et les glaçons.
- N'utilisez pas le moulin étanche pour mélanger des liquides ou pour obtenir de la glace pilée. Pour ces ingrédients, utilisez le blender.
- Ne touchez pas les lames lors du nettoyage ou de la manipulation de l'ensemble lames, au risque de vous blesser.

Attention

- Débranchez toujours l'appareil avant d'installer, de retirer ou de positionner des accessoires sur le blender, le moulin à sec ou le moulin étanche, et avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Ne dépassez jamais le niveau maximum indiqué sur les accessoires.

- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation maximaux indiqués dans le tableau.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les hacher dans le moulin étanche ou de les verser dans le bol mélangeur (température maximale : 80 °C).
- N'utilisez jamais le moulin à sec ou le moulin étanche pendant plus de 30 secondes sans interruption.
- Hachez toujours les clous de girofle, l'anis étoilé et les graines d'anis avec d'autres ingrédients dans le moulin à sec. Si vous les hachez séparément, ils pourraient rayer le moulin à sec.
- Le moulin étanche ne permet pas de mixer des ingrédients secs tels que des grains de café et des graines séchées.

Consignes de sécurité

Verrou de sécurité intégré

Grâce à cette fonctionnalité, l'appareil se met en marche uniquement lorsque tous les bols sont placés correctement sur le bloc moteur. Dans ce cas, le verrou de sécurité se désactive automatiquement.

Dispositif antisurchauffe

L'appareil est équipé d'un dispositif antisurchauffe qui coupe automatiquement l'alimentation en cas de surchauffe.

En cas d'arrêt soudain de l'appareil :

- 1** Débranchez l'appareil.
- 2** Laissez-le refroidir pendant 30 minutes.
- 3** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
- 4** Remettez l'appareil en marche.

Si le problème se produit trop souvent, contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips.

Afin d'éviter tout risque d'accident dû à une réinitialisation inopinée du dispositif antisurchauffe, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Avant la première utilisation

- 1 Nettoyez tous les éléments à l'exception du bloc moteur (voir le chapitre « Nettoyage »).
- 2 Enroulez le cordon d'alimentation autour de la base du bloc moteur (fig. 2).

Utilisation de l'appareil

Blender

Le blender est destiné à :

- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, cocktails et milk-shakes ;
- Mixer des préparations à consistance molle, telles que des boissons aux amandes.

- 1 Placez les ingrédients dans le bol mélangeur (fig. 3).

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

Consultez le tableau pour connaître les quantités recommandées.

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

Ingrédients pour le blender Quantités

fruits 20 g

légumes 100 g

jus de légumes 100 g de légumes + eau (facultatif)

Ingrédients pour le blender	Quantités
milk-shake	100 g de fruits + 150 ml de lait
graines de soja	50 g de graines de soja (trempées pendant 4 heures) + 250 ml d'eau
boisson aux amandes	75 g d'amandes + 200 ml d'eau
boisson au sésame noir	75 g de graines de sésame noir + 200 ml d'eau

2 Mettez le couvercle en place.

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

N'exercez pas une pression trop forte sur le bol mélangeur.

4 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur et appuyez sur le bouton marche/arrêt.

Lorsque vous utilisez l'appareil, tenez le bloc moteur à deux mains.

Ne faites pas fonctionner le blender plus d'une minute sans interruption.

Si ce n'est pas suffisant, arrêtez l'appareil et attendez une minute avant de le remettre en marche. Si l'appareil chauffe, laissez-le refroidir avant de poursuivre.

Ne mettez jamais vos doigts ou un objet (par exemple, une spatule) dans le bol mélangeur lorsque le blender est en cours de fonctionnement.

Ne touchez pas les lames. Si elles se bloquent, débranchez l'appareil et retirez les ingrédients à l'origine du blocage au moyen d'une spatule.

Conseils

- Pour éviter tout risque d'éclaboussure, ne remplissez jamais le bol mélangeur au-delà de l'indication du niveau maximal (0,4 litre).

- Vous pouvez verser des ingrédients liquides (par exemple, de l'huile) dans le bol mélangeur via l'orifice du couvercle lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement (fig. 5).
- Coupez les aliments solides en morceaux de 1 ou 2 cm avant de les placer dans le bol mélangeur. Si vous devez mixer/hacher d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions.

Moulin à sec

- Le moulin à sec sert à moudre des ingrédients secs (fig. 6).

Le moulin à sec n'est pas approprié pour hacher des ingrédients très durs tels que la muscade.

Ne touchez pas les lames. Si elles se bloquent, éteignez l'appareil et retirez le bol du moulin à sec. Retirez les ingrédients à l'origine du blocage au moyen d'une spatule.

1 Placez les ingrédients secs dans le bol du moulin à sec (fig. 7).

Ne remplissez pas le bol du moulin à sec au-delà de l'indication de niveau maximal (MAX).

Consultez le tableau pour connaître les quantités recommandées.

Ingrédients pour le moulin à sec	Quantités
noix	20 à 25 g
fromage	20 à 50 g
grains de café	20 à 50 g
grains de poivre	5 à 25 g
sésame noir	20 à 50 g
riz non cuit, grains de blé	20 à 50 g
morceaux de sucre	4 à 8 morceaux
pain (chapelure)	une tranche de pain
graines de soja (séchées)	20 à 50 g

Ingrédients pour le moulin à sec	Quantités
feuilles de thé	20 à 50 g

épices dures (par exemple, clous de girofle, cannelle de Chine) 2 g

- 2** Vissez l'ensemble lames du moulin à sec (avec trois lames) sur le bol de ce moulin (fig. 8).
- 3** Retournez le moulin à sec et placez-le sur le bloc moteur (1). Faites tourner le moulin dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 9).
- 4** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur et appuyez sur le bouton marche/arrêt (fig. 10).

Lorsque vous utilisez l'appareil, tenez le bloc moteur à deux mains.

Ne faites pas fonctionner le moulin à sec pendant plus de 30 secondes sans interruption.

Si ce n'est pas suffisant, arrêtez l'appareil et attendez une minute avant de le remettre en marche. Si l'appareil chauffe, laissez-le refroidir avant de poursuivre.

Conseils

- Hachez toujours les clous de girofle, l'anis étoilé et les graines d'anis avec d'autres ingrédients. Si vous les hachez séparément, ils pourraient rayer le bol.
- Les épices dures telles que la cannelle de Chine doivent être coupées en petits morceaux inférieurs à 1 x 2 cm.
- Pour vous servir du bol du moulin à sec comme récipient, retournez-le et fermez-le à l'aide du couvercle en plastique.

Moulin étanche

- Le moulin étanche sert à hacher des ingrédients humides tels que la viande, les oignons, l'ail, etc (fig. 6).
- Il n'est pas approprié pour hacher des ingrédients secs tels que des grains de café et des graines séchées.

N'utilisez pas le moulin étanche pour mélanger des liquides ou pour obtenir de la glace pilée. Pour ces ingrédients, utilisez le blender.

Ne touchez pas les lames. Si elles se bloquent, éteignez l'appareil et retirez le bol du moulin étanche. Retirez les ingrédients à l'origine du blocage au moyen d'une spatule.

- Coupez les ingrédients en morceaux d'environ 1 à 2 cm et placez-les dans le bol du moulin étanche. (fig. 11)

Ne remplissez pas le bol du moulin étanche au-delà de l'indication de niveau maximal (MAX).

Consultez le tableau pour connaître les quantités recommandées.

Ingrédients pour le moulin étanche	Quantités
graines et céréales trempées à l'avance (par exemple, graines de lotus, riz)	20 à 50 g
ingrédients de pâte d'épices (piment, oignon, persil, etc.)	50 g
ail	20 à 50 g
oignons	20 à 50 g
viande de porc maigre (sans gras)	20 g

- Retournez le moulin étanche et placez-le sur le bloc moteur (1). Faites tourner le moulin dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 12).

- Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur et appuyez sur le bouton marche/arrêt. (fig. 10)

Lorsque vous utilisez l'appareil, tenez le bloc moteur à deux mains.

Ne faites pas fonctionner le moulin étanche pendant plus de 30 secondes sans interruption.

Si ce n'est pas suffisant, arrêtez l'appareil et attendez une minute avant de le remettre en marche. Si l'appareil chauffe, laissez-le refroidir avant de poursuivre.

Conseils

- Si les ingrédients s'accumulent sur les parois du bol du moulin étanche, éteignez l'appareil et retirez le bol du moulin étanche. Détachez les ingrédients de la paroi à l'aide d'une spatule (fig. 13).
- Si l'appareil se met à trembler car les aliments ne sont pas bien répartis, arrêtez-le et retirez le moulin étanche. Répartissez les ingrédients de façon homogène dans le bol du moulin étanche, replacez le moulin étanche sur le bloc moteur, puis remettez l'appareil en marche.
- Pour vous servir du bol du moulin étanche comme récipient, retournez-le et fermez-le à l'aide du couvercle en plastique (fig. 14).

Nettoyage

Il est recommandé de nettoyer l'appareil immédiatement après son utilisation.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau.

Ne touchez pas les lames lors du nettoyage ou de la manipulation de l'ensemble lames, au risque de vous blesser.

Ne mettez jamais le bloc moteur, les accessoires et les différentes pièces au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer l'appareil.

Remarque : La couleur de certaines pièces de l'appareil peut s'altérer suite au mixage d'ingrédients contenant une grande quantité de pigments (tels que les clous de girofle, l'anis, la cannelle et le concentré de tomate). Ce phénomène est normal.

- 1** Débranchez l'appareil et retirez le blender, le moulin à sec ou le moulin étanche du bloc moteur.

- 2** Nettoyez le blender, le moulin à sec ou le moulin étanche à l'eau chaude savonneuse et rincez-les sous le robinet.
- 3** Si nécessaire, retirez le joint en caoutchouc du couvercle du blender et rincez-le.
- 4** Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 15).

Garantie et service

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est équipé d'un verrou de sécurité qui l'empêche de fonctionner si le bol mélangeur, le bol du moulin à sec ou le bol du moulin étanche n'est pas installé correctement sur le bloc moteur.	Appuyez sur la touche marche/arrêt pour vous assurer que l'appareil est éteint. Assurez-vous ensuite que le blender est installé correctement (voir le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
L'ensemble lames ou le bloc moteur est bloqué.	Vous avez placé trop d'aliments dans le blender.	Arrêtez l'appareil et mixez/hachez une portion moins importante.
Une odeur désagréable se dégage du bloc moteur lors des premières utilisations.	Ce phénomène est normal.	Si l'odeur persiste, vérifiez si la quantité d'aliments mixés et la durée d'utilisation sont correctes.

Problème	Cause possible	Solution
Un bruit émane de l'appareil et une odeur désagréable se dégage. L'appareil est très chaud au toucher; de la fumée s'échappe, etc.	Vous avez placé trop d'aliments dans le blender.	Arrêtez l'appareil et mixez/hachez une portion moins importante.
	Vous faites fonctionner l'appareil trop longtemps sans interruption.	Ne faites pas fonctionner le blender plus d'une minute sans interruption. Ne faites pas fonctionner le moulin à sec et le moulin étanche pendant plus de 30 secondes sans interruption.
Le couvercle du bol mélangeur fuit.	Vous n'avez pas posé le couvercle correctement.	Assurez-vous que le couvercle du bol mélangeur a été placé correctement.
	Le joint n'est pas placé correctement (ou pas du tout) dans le couvercle du bol mélangeur.	Positionnez correctement le joint dans le couvercle du bol mélangeur.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le bol mélangeur.	Arrêtez l'appareil et mixez/hachez une portion moins importante.

Problème	Cause possible	Solution
Le moulin à sec ou le moulin étanche vibre fortement ou fait du bruit, ou l'ensemble lames n'est pas aligné correctement.	L'ensemble lames n'a pas été positionné correctement sur le bol du moulin à sec ou du moulin étanche.	Vissez l'ensemble lames sur le bol du moulin à sec ou du moulin étanche.
	Les aliments placés dans le moulin à sec ou le moulin étanche bloquent les lames.	Retirez les aliments à l'origine du blocage et/ou mixez/ hachez une portion moins importante.
Le moulin à sec ou étanche fuit.	Le joint n'a pas été placé sur l'ensemble lames ou a été placé de façon incorrecte.	Débranchez l'appareil. Retirez l'ensemble lames et placez correctement le joint en caoutchouc dessus.

Introduzione

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

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Cavo di alimentazione
- B** Pulsante on/off
- C** Gruppo motore
- D** Gruppo lame integrato del frullatore
- E** Bicchiere frullatore
- F** Coperchio del bicchiere frullatore
- G** Guarnizione in gomma del coperchio del frullatore
- H** Tappo
- I** Bicchiere tritatutto per ingredienti umidi
- J** Coperchio del bicchiere tritatutto per ingredienti umidi
- K** Gruppo lame del tritatutto per ingredienti umidi
- L** Blocco di sicurezza incorporato
- M** Bicchiere tritatutto per ingredienti secchi
- N** Gruppo lame del tritatutto per ingredienti secchi
- O** Coperchio del bicchiere tritatutto per ingredienti secchi
- P** Vano portacavo
- Q** Anello in gomma

Importante

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

Pericolo

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

Avvertenza

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.

- Non utilizzate l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione, la spina o altri componenti risultino danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Quando l'apparecchio è in funzione, non mettete le dita o qualsiasi altro oggetto nel bicchiere del frullatore. Le lame sono estremamente affilate.
- Se le lame si bloccano, togliete la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- Non usate il bicchiere frullatore, il tritatutto per ingredienti umidi e quello per ingredienti secchi per accendere e spegnere l'apparecchio.
- Non usate il tritatutto per ingredienti secchi per tritare ingredienti molto duri come noce moscata, zucchero candito e cubetti di ghiaccio.
- Non utilizzate il tritatutto per ingredienti umidi per mescolare liquidi o sminuzzare cubetti di ghiaccio. Per preparare questi ingredienti, utilizzate il frullatore.
- Non toccate i bordi taglienti delle lame quando le maneggiate o le pulite perché le lame sono estremamente affilate e potreste ferirvi alle dita.

Attenzione

- Scollegate sempre l'apparecchio prima di montare, smontare o regolare il frullatore, il tritatutto per ingredienti umidi e quello per ingredienti secchi e prima di pulire l'apparecchio.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzi detti accessori o parti, la garanzia decade.

- Non superate mai il livello massimo riportato sugli accessori.
- Non superate le quantità massime e i tempi di preparazione indicati nella tabella.
- Lasciate raffreddare gli ingredienti caldi prima di tritarli con il tritatutto per ingredienti umidi o versarli nel bicchiere (temperatura massima 80 °C).
- Non usate il tritatutto per ingredienti umidi e quello per ingredienti secchi per più di 30 secondi senza interruzioni.
- Quando tritate i chiodi di garofano e l'anice stellato nel tritatutto per ingredienti secchi, aggiungeteli sempre ad altri ingredienti. Se tritati separatamente, questi ingredienti potrebbero danneggiare il materiale plastico dell'apparecchio.
- Non tritate ingredienti secchi come chicchi di caffè e fagioli secchi con il tritatutto per ingredienti umidi.

Misure di sicurezza

Blocco di sicurezza incorporato

Questa funzione consente di accendere l'apparecchio solo dopo aver inserito correttamente i bicchieri sul gruppo motore. Una volta montati correttamente i bicchieri, il blocco di sicurezza incorporato si sblocca.

Dispositivo di sicurezza temperatura

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza della temperatura che disattiva automaticamente l'alimentazione in caso di surriscaldamento. Se l'apparecchio smette improvvisamente di funzionare:

- 1 Togliete la spina dalla presa di corrente.**
- 2 Lasciate raffreddare l'apparecchio per 30 minuti.**
- 3 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.**
- 4 Accendete nuovamente l'apparecchio.**

Se il dispositivo di sicurezza della temperatura si attiva troppo spesso, vi preghiamo di rivolgervi al vostro rivenditore Philips o a un Centro Assistenza autorizzato.

Per evitare situazioni pericolose dovute alla reimpostazione involontaria del dispositivo di sicurezza della temperatura, non collegate in nessuna circostanza l'apparecchio a un timer.

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- 1 Pulite tutti i componenti, fatta eccezione per il gruppo motore (vedere il capitolo "Pulizia").
- 2 Avvolgete il cavo in eccesso attorno alla base del gruppo motore (fig. 2).

Modalità d'uso dell'apparecchio

Frullatore

Il frullatore è particolarmente adatto per:

- Frullare sostanze fluide come latticini, creme, succhi di frutta, zuppe, frappé, frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi, ad esempio il tè alle mandorle.

1 Mettete gli ingredienti nel bicchiere frullatore del frullatore (fig. 3).

Non superate il livello massimo di riempimento del bicchiere del frullatore.

Consultate la tabella per conoscere le quantità consigliate.

Non riempite mai il bicchiere del frullatore con ingredienti a temperatura superiore agli 80 °C.

Ingredienti frullatore	Quantità
frutta	20 g
verdure	100 g
succo di verdura	100 g di verdure + acqua (opzionale)
frappè	100 g di frutta + 150 ml di latte
soia	50 g di soia (lasciata in ammollo per 4 ore) + 250 ml di acqua
tè alle mandorle	75 g di mandorle + 200 ml di acqua
tè al sesamo nero	75 g di semi di sesamo nero + 200 ml di acqua

- 2** Premete il coperchio fino ad alloggiarlo correttamente.
- 3** Posizionate il bicchiere del frullatore sul gruppo motore (1). Ruotate il bicchiere del frullatore in senso orario per bloccarlo in posizione (2) (fig. 4).

Non esercitate una pressione eccessiva sul bicchiere del frullatore.

- 4** Inserite la spina in una presa di corrente e premete il pulsante on/off.

Tenete il gruppo motore saldamente con entrambe le mani mentre l'apparecchio è in funzione.

Non usate il frullatore per più di 1 minuto alla volta.

Se non avete terminato dopo un minuto, spegnetelo e attendete un minuto prima di riaccenderlo. Se l'apparecchio si surriscalda, lasciatelo raffreddare prima di continuare.

Non infilate mai le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) nel bicchiere del frullatore mentre il frullatore è in funzione.

Non toccate le lame. Se le lame si bloccano, scollate l'apparecchio e rimuovete gli ingredienti che bloccano le lame utilizzando una spatola.

Consigli

- Per evitare schizzi, non riempite mai il bicchiere del frullatore oltre l'indicazione di livello massimo (0,4 litri).
- Mentre l'apparecchio è in funzione, è possibile versare ingredienti liquidi (ad esempio olio) nel bicchiere utilizzando l'apposita apertura del coperchio (fig. 5).
- Tagliate a pezzetti (1-2 cm) gli ingredienti solidi prima di metterli nel bicchiere del frullatore. Non preparate quantità eccessive di ingredienti solidi: procedete in modo graduale, con pochi pezzi alla volta.

Tritatutto per ingredienti secchi

- Questo tritatutto è consigliato per macinare gli ingredienti secchi (fig. 6).

Il tritatutto non è adatto a tritare ingredienti molto duri come la noce moscata.

Non toccate le lame affilate. Se le lame si bloccano, spegnete l'apparecchio e smontate il bicchiere per ingredienti secchi. Usate una spatola per togliere gli ingredienti che bloccano il gruppo lame.

1 Mettete gli ingredienti secchi nel bicchiere del tritatutto per ingredienti secchi (fig. 7).

Non superate il livello massimo di riempimento del bicchiere per ingredienti secchi.

Consultate la tabella per conoscere le quantità consigliate.

Ingredienti tritatutto per ingredienti secchi	Quantità
---	----------

frutta secca	20-25 g
--------------	---------

formaggio	20-50 g
-----------	---------

chicchi di caffè	20-50 g
------------------	---------

grani di pepe nero	5-25 g
--------------------	--------

Ingredienti tritatutto per ingredienti secchi	Quantità
sesamo nero	20-50 g
riso crudo, grano	20-50 g
zollette di zucchero	4-8 zollette
pane (per pangrattato)	una fetta di pane
soia (secca)	20-50 g
foglie di tè	20-50 g
spezie dure (ad esempio chiodi di garofano, cassia)	2 g

- 2** Avviate sul bicchiere per ingredienti secchi il gruppo a 3 lame del tritatutto per ingredienti secchi (fig. 8).
- 3** Capovolgete il tritatutto assemblato e posizionate lo sul gruppo motore (1). Fissate il tritatutto per ingredienti secchi ruotandolo in senso orario e facendolo scattare in posizione (2) (fig. 9).
- 4** Inserite la spina in una presa di corrente e premete il pulsante on/off (fig. 10).

Tenete il gruppo motore saldamente con entrambe le mani mentre l'apparecchio è in funzione.

Non usate il tritatutto per ingredienti secchi per più di 30 secondi alla volta.

Se non avete terminato dopo 30 secondi, spegetelo e attendete 1 minuto prima di riaccenderlo. Se l'apparecchio si surriscalda, lasciatelo raffreddare prima di continuare.

Consigli

- Quando tritate i chiodi di garofano e l'anice stellato, aggiungeteli sempre ad altri ingredienti. Se tritati separatamente, questi ingredienti potrebbe attaccare il materiale plastico dell'apparecchio.

- Le spezie dure come la cassia devono essere tagliate in pezzi non più grandi di 1x2 cm.
- Per utilizzare il bicchiere del tritatutto per ingredienti secchi come contenitore, capovolgetelo e copritelo con l'apposito coperchio in plastica.

Tritatutto per ingredienti umidi

- Questo tritatutto è consigliato per tritare ingredienti umidi, quali carne, cipolle, aglio, ecc (fig. 6).

Il tritatutto per ingredienti umidi non è adatto a tritare ingredienti secchi come i chicchi di caffè e i fagioli secchi.

Non utilizzate il tritatutto per ingredienti umidi per mescolare liquidi o sminuzzare cubetti di ghiaccio. Per preparare questi ingredienti, utilizzate il frullatore.

Non toccate le lame affilate. Se le lame si bloccano, spegnete l'apparecchio e smontate il bicchiere per ingredienti umidi. Usate una spatola per togliere gli ingredienti che bloccano il gruppo lame.

- 1 Tagliate gli ingredienti a pezzetti (circa 1-2 cm) e metteteli nel bicchiere del tritatutto per ingredienti umidi. (fig. 11)

Non superate il livello massimo di riempimento del bicchiere per ingredienti umidi.

Consultate la tabella per conoscere le quantità consigliate.

Ingredienti tritatutto per ingredienti umidi	Quantità
semi e cereali già ammollati (semi di loto, riso, ecc.)	20-50 g
ingredienti per concentrati di spezie (chili, cipolla, prezzemolo ecc.)	50 g
aglio	20-50 g
cipolle	20-50 g
carne di maiale magra (senza grasso)	20 g

- 2** Capovolgete il tritatutto assemblato e posizionate lo sul gruppo motore (1). Fissate il tritatutto per ingredienti umidi ruotandolo in senso orario e facendolo scattare in posizione (2) (fig. 12).
- 3** Inserite la spina in una presa di corrente e premete il pulsante on/off. (fig. 10)

Tenete il gruppo motore saldamente con entrambe le mani mentre l'apparecchio è in funzione.

Non usate il tritatutto per ingredienti umidi per più di 30 secondi alla volta.

Se non avete terminato dopo 30 secondi, spegnetelo e attendete 1 minuto prima di riaccenderlo. Se l'apparecchio si surriscalda, lasciatelo raffreddare prima di continuare.

Consigli

- Se gli ingredienti si attaccano alle pareti del bicchiere del tritatutto per ingredienti umidi, spegnete l'apparecchio e smontate il bicchiere. Usate una spatola per staccare gli ingredienti dalle pareti (fig. 13).
- Se l'apparecchio vibra perché il cibo non è ben distribuito, spegnetelo e smontate il tritatutto per ingredienti umidi. Distribuite gli ingredienti in modo uniforme nel bicchiere e rimontate il tritatutto avvitandolo sul gruppo motore. Quindi, accendete nuovamente l'apparecchio.
- Per utilizzare il bicchiere del tritatutto per ingredienti umidi come contenitore, capovolgetelo e copritelo con l'apposito coperchio in plastica (fig. 14).

Pulizia

Per pulire più facilmente l'apparecchio, eseguite la pulizia subito dopo l'uso.

Non immergete mai il gruppo motore nell'acqua.

Non toccate i bordi taglienti delle lame quando le maneggiate o le pulite perché le lame sono estremamente affilate e potrete ferirvi alle dita.

Non lavate mai in lavastoviglie il gruppo motore, gli accessori e gli altri componenti.

Non usate prodotti o sostanze abrasive o detergenti aggressivi, come benzina o acetone, per pulire l'apparecchio.

Nota i componenti dell'apparecchio possono scolorirsi se usate ingredienti particolarmente pigmentati, quali chiodi di garofano, anice, cannella e passata di pomodoro. Si tratta di un fenomeno del tutto normale.

- 1** Scollegate l'apparecchio e smontate il frullatore, il tritatutto per ingredienti secchi o quello per ingredienti umidi dal motore.
- 2** Lavate il frullatore, il tritatutto per ingredienti secchi e quello per ingredienti umidi utilizzando acqua calda e un po' di detergente liquido per i piatti, quindi risciacquateli sotto l'acqua corrente.
- 3** Se necessario, togliete la guarnizione in gomma dal coperchio del frullatore e risciacquatela.
- 4** Pulite il gruppo motore con un panno umido.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 15).

Garanzia e assistenza

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

Risoluzione dei guasti

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio è dotato di un blocco di sicurezza. Se il bicchiere del frullatore, il tritatutto per ingredienti secchi e quello per ingredienti umidi non sono stati montati correttamente sul gruppo motore, l'apparecchio non funziona.	Premete il pulsante on/off per assicurarvi che l'apparecchio sia spento. Verificate quindi che il bicchiere sia montato correttamente (vedere il capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio").
Il blocco lame o il gruppo motore sono bloccati.	Avete inserito troppi ingredienti nel bicchiere.	Spegnete l'apparecchio e preparate una quantità minore di ingredienti.
Il gruppo motore emette un odore sgradevole le prime volte che viene usato.	Si tratta di un fenomeno del tutto normale.	Se l'apparecchio continua ad emanare questo odore dopo averlo utilizzato alcune volte, controllate se le quantità degli ingredienti e i tempi di preparazione sono corretti.
L'apparecchio è molto rumoroso, emette odori sgradevoli, è troppo caldo al tatto, emette fumo ecc.	Avete inserito troppi ingredienti nel bicchiere.	Spegnete l'apparecchio e preparate una quantità minore di ingredienti.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	L'apparecchio è stato fatto funzionare troppo a lungo senza interruzioni.	Non usate il frullatore per più di 1 minuto alla volta. Non usate il tritatutto per ingredienti secchi e quello per ingredienti umidi per più di 30 secondi alla volta.
Il coperchio del bicchiere del frullatore perde.	Il coperchio non è stato collocato correttamente.	Assicuratevi che il coperchio del bicchiere del frullatore sia stato collocato correttamente.
	La guarnizione non è stata inserita nel coperchio del bicchiere del frullatore o è stata inserita in modo errato.	Inserite correttamente la guarnizione nel coperchio del bicchiere del frullatore.
	Avete inserito troppi ingredienti nel bicchiere del frullatore.	Spegnete l'apparecchio e preparate una quantità minore di ingredienti.
Il tritatutto per ingredienti secchi/umidi vibra eccessivamente, è molto rumoroso o il gruppo lame non è allineato.	Non avete inserito correttamente il gruppo lame nel bicchiere del tritatutto per ingredienti secchi o in quello per ingredienti umidi.	Avvitate correttamente il gruppo lame sul bicchiere del tritatutto per ingredienti secchi o su quello per ingredienti umidi.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	Gli ingredienti nel tritatutto per ingredienti secchi o in quello per ingredienti umidi bloccano le lame.	Eliminate gli ingredienti che bloccano le lame e/o preparate una quantità minore di ingredienti.
Il tritatutto per ingredienti secchi/umidi perde.	La guarnizione non è stata inserita nel gruppo lame o è stata inserita in modo errato.	Scollegate l'apparecchio. Estraete il gruppo lame e inserite correttamente l'anello in gomma sul gruppo lame.

Inleiding

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

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Netsnoer
- B** Aan/uitknop
- C** Motorunit
- D** Geïntegreerde mesunit van blender
- E** Blenderbeker
- F** Deksel van blenderbeker
- G** Rubberen afdichtring voor deksel van blender
- H** Stopper
- I** Hakmolenbeker
- J** Deksel van hakmolenbeker
- K** Mesunit van hakmolen
- L** Ingebouwde beveiliging
- M** Maalmolenbeker
- N** Mesunit van maalmolen
- O** Deksel van maalmolenbeker
- P** Snoeropbergmogelijkheid
- Q** Rubberen ring

Belangrijk

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

Gevaar

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

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet je het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Steek nooit uw vingers of een voorwerp in de blenderbeker als de stekker van het apparaat in het stopcontact zit of terwijl het apparaat in werking is. De messen zijn zeer scherp.
- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Gebruik de blenderbeker, de maalmolenbeker of de hakmolenbeker nooit om het apparaat in en uit te schakelen.
- Gebruik de maalmolen niet om zeer harde ingrediënten zoals nootmuskaat, Chinese rotssuiker en ijsblokjes te malen.
- Gebruik de hakmolen niet voor het mengen van vloeistoffen of het vermalen van ijsblokjes. Gebruik de blender om deze ingrediënten te verwerken.
- Raak de snijkanten van de messen niet aan wanneer u de mesunits beetpakt of schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp en u kunt zich er makkelijk aan snijden.

Let op

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de blender, de maalmolen of de hakmolen plaatst, verwijdert of bijstelt, en voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Overschrijd het maximumniveau aangegeven op de accessoires niet.
- Overschrijd de hoeveelheden en bewerkingstijden aangegeven in de tabel niet.
- Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u deze gaat hakken in de hakmolen of in de blenderbeker doet (maximumtemperatuur 80°C).
- Laat de maalmolen of de hakmolen nooit langer dan 30 seconden onafgebroken werken.
- Verwerk kruidnagels, steranijs en anijszaad altijd samen met andere ingrediënten in de maalmolen. Als deze ingrediënten ongemengd worden verwerkt, kunnen ze de kunststof onderdelen van de maalmolen aantasten.
- Verwerk droge ingrediënten zoals koffiebonen en gedroogde bonen niet in de hakmolen.

Veiligheidsvoorzieningen**Ingebouwde beveiliging**

De ingebouwde beveiliging zorgt ervoor dat u het apparaat alleen kunt inschakelen als de bekers op de juiste wijze op de motorunit zijn bevestigd. Als de bekers op de juiste manier zijn bevestigd, wordt de ingebouwde beveiliging ontgrendeld.

Oververhittingsbeveiliging

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging die het apparaat automatisch uitschakelt indien het apparaat oververhit raakt. Als het apparaat opeens stopt:

- 1** Trek de stekker uit het stopcontact.
- 2** Laat het apparaat 30 minuten afkoelen.
- 3** Steek de stekker in het stopcontact.

4 Schakel het apparaat weer in.

Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum als de oververhittingsbeveiliging te vaak wordt geactiveerd.

Om gevaarlijke situaties te voorkomen als gevolg van het onbedoeld resetten van de oververhittingsbeveiliging, mag u het apparaat nooit op een tijdschakelaar aansluiten.

Elektrromagnetische velden (EMV)

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

Voor het eerste gebruik

- 1 Maak alle onderdelen schoon, met uitzondering van de motorunit (zie hoofdstuk ‘Schoonmaken’).
- 2 Wikkel overtollig snoer rond de voet van de motorunit (fig. 2).

Het apparaat gebruiken

Blender

De blender is bedoeld voor:

- het mengen van vloeistoffen, bijv. zuivelproducten, sauzen, vruchtensap, soepen, drankjes en milkshakes;
- het mixen van zachte ingrediënten, bijv. amandelthee.

1 Doe de ingrediënten in de blenderbeker (fig. 3).

Vul de blenderbeker niet tot boven de MAX-aanduiding. Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden.

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

Ingrediënten voor in de blender	Hoeveelheden
fruit	20 g
groenten	100 g
groentesap	100 g groenten + water (optioneel)
milkshake	100 g fruit + 150 ml melk
sojabonen	50 g sojabonen (4 uur geweekt) + 250 ml water
amandelthee	75 g amandelen + 200 ml water
zwarte sesamthee	75 g zwarte sesamzaadjes + 200 ml water

2 Druk het deksel op zijn plaats.

3 Plaats de blenderbekер op de motorunit (1). Draai de blenderbeker rechtsom om deze vast te zetten (2) ('klik') (fig. 4).

Oefen niet te veel druk uit op de blenderbeker.

4 Steek de stekker in een stopcontact en druk op de aan/uitknop. Houd de motorunit stevig vast met beide handen wanneer het apparaat in werking is.

Laat de blender niet langer dan 1 minuut achtereen werken.

Als u na 1 minuut nog niet klaar bent, schakel het apparaat dan uit en wacht 1 minuut voordat u weer verdergaat. Als het apparaat heet wordt, laat het dan eerst afkoelen voordat u verder gaat.

Steek nooit uw vingers of een voorwerp (bijv. een spatel) in de blenderbeker terwijl het apparaat werkt.

Raak de scherpe messen niet aan. Als de messen vastlopen, haal dan de stekker uit het stopcontact en verwijder de ingrediënten die de messen blokkeren met een spatel.

Tips

- Vul de blenderbekker nooit verder dan het aangegeven maximumniveau (0,4 liter) om morsen te voorkomen.
- U kunt vloeibare ingrediënten (bijv. olie) via de opening in het deksel in de blenderbekker gieten terwijl het apparaat in werking is (fig. 5).
- Snijd vaste ingrediënten in kleinere stukjes (1-2 cm) voordat u ze in de blenderbekker doet. Wanneer u een grote hoeveelheid vaste ingrediënten wilt verwerken, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de blenderbekker, maar verwerk steeds kleine hoeveelheden.

Maalmolen

- De maalmolen is bedoeld voor het malen van droge ingrediënten (fig. 6).

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

Raak de scherpe messen niet aan. Als de messen klem komen te zitten, schakel het apparaat dan uit en verwijder de maalmolenbekker. Gebruik een spatel als u de ingrediënten wilt verwijderen die de messen blokkeren.

1 Doe de droge ingrediënten in de maalmolenbekker (fig. 7).

Vul de maalmolenbekker niet tot boven de MAX-aanduiding.

Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden.

Ingrediënten maalmolen	Hoeveelheden
noten	20-25 g
kaas	20-50 g
koffiebonen	20-50 g
peperkorrels	5-25 g
zwarte sesam	20-50 g
ongekookte rijst, tarwe	20-50 g

Ingrediënten maalmolen	Hoeveelheden
suikerklontjes	4-8 klontjes
brood (voor broodkruimels)	één sneetje brood
sojabonen (gedroogd)	20-50 g
theebladeren	20-50 g
harde specerijen (bijv. kruidnagels, kassia)	2 g

- 2** Schroef de mesunit van de maalmolen (met drie messen) op de maalmolenbeker (fig. 8).
- 3** Draai de maalmolen ondersteboven en plaats deze op de motorunit (1). Draai de maalmolen rechtsom om deze vast te zetten (2) ('klik') (fig. 9).
- 4** Steek de stekker in een stopcontact en druk op de aan/uitknop (fig. 10).

Houd de motorunit stevig vast met beide handen wanneer het apparaat in werking is.

Laat de maalmolen niet langer dan 30 seconden achtereen werken.

Als u na 30 seconden nog niet klaar bent, schakel het apparaat dan uit en wacht 1 minuut voordat u weer verdergaat. Als het apparaat heet wordt, laat het dan eerst afkoelen voordat u verder gaat.

Tips

- 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.
- Harde specerijen zoals kassia moeten in stukken van 1 x 2 cm of kleiner worden gesneden.
- Als u de maalmolenbeker als bewaarbakje wilt gebruiken, draai de beker dan ondersteboven en plaats het plastic deksel op de maalmolenbeker.

Hakmolen

- De hakmolen is bedoeld voor het hakken van vochtige ingrediënten zoals vlees, ui, knoflook enz (fig. 6).

De hakmolen is niet geschikt voor het hakken van droge ingrediënten zoals koffiebonen en gedroogde bonen.

Gebruik de hakmolen niet voor het mengen van vloeistoffen of het vermalen van ijsblokjes. Gebruik de blender om deze ingrediënten te verwerken.

Raak de scherpe messen niet aan. Als de messen klem komen te zitten, schakel het apparaat dan uit en demonteer de hakmolenbeker. Gebruik een spatel om de ingrediënten die de messen blokkeren te verwijderen.

- 1 Snijd de ingrediënten in kleinere stukjes (ongeveer 1-2 cm) en doe ze in de hakmolenbeker. (fig. 11)

Vul de hakmolenbeker niet tot boven de MAX-aanduiding.

Raadpleeg de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden.

Ingredienten hakmolen	Hoeveelheden
geweekte zaden en granen (bijv. lotuszaden, rijst)	20-50 g
kruidenpasta-ingrediënten (Spaanse peper, uien, peterselie enz.)	50 g
knoflook	20-50 g
uien	20-50 g
mager varkensvlees (zonder vet)	20 g

- 2 Draai de hakmolenbeker met de mesunit erop bevestigd ondersteboven en plaats deze op de motorunit (1). Draai de hakmolen rechtsom om deze vast te zetten (2) ('klik') (fig. 12).

- 3 Steek de stekker in een stopcontact en druk op de aan/uitknop. (fig. 10)

Houd de motorunit stevig vast met beide handen wanneer het apparaat in werking is.

Laat de hakmolen niet langer dan 30 seconden achtereenvolgens werken.

Als u na 30 seconden nog niet klaar bent, schakel het apparaat dan uit en wacht 1 minuut voordat u weer verdergaat. Als het apparaat heet wordt, laat het dan eerst afkoelen voordat u verder gaat.

Tips

- Als de ingrediënten aan de wand van de hakmolenbeker blijven kleven, schakel het apparaat dan uit en demonteer de hakmolenbeker. Verwijder vervolgens met een spatel de ingrediënten van de wand (fig. 13).
- Als het apparaat trilt omdat het voedsel niet gelijkmatig is verdeeld, schakel het apparaat dan uit en demonteer de hakmolen. Verdeel de ingrediënten gelijkmatiger over de hakmolenbeker, zet de hakmolen weer in elkaar en schroef deze op de motorunit. Schakel vervolgens het apparaat weer in.
- Als u de hakmolenbeker als bewaarbakje wilt gebruiken, draai de beker dan ondersteboven en plaats het plastic deksel op de hakmolenbeker (fig. 14).

Schoonmaken

Het apparaat is het makkelijkst schoon te maken direct na gebruik.

Dompel de motorunit nooit in water.

Raak de snijkanten van de messen niet aan wanneer u de mesunits beertpakt of schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp en u kunt zich er makkelijk aan snijden.

De motorunit, de accessoires en de onderdelen mogen niet in de vaatwasmachine.

Gebruik nooit schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.

Opmerking: Onderdelen van dit apparaat kunnen verkleuren wanneer het apparaat wordt gebruikt voor het verwerken van ingrediënten die veel pigment bevatten zoals kruidnagels, anijs, kaneel en tomatenpasta. Dit is normaal.

- 1** Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en verwijder de blender, de maalmolen of de hakmolen van de motorunit.
- 2** Maak de blender, de maalmolen of de hakmolen schoon in warm water met een beetje afwasmiddel en spoel deze af onder de kraan.
- 3** Verwijder, indien nodig, de rubberen afdichtring van het deksel van de blenderkan en spoel deze af met water.
- 4** Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier lever je een bijdrage aan een schone leefomgeving (fig. 15).

Garantie en service

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

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is voorzien van een beveiliging. Als de blenderbeker, de maalmolenbeker of de hakmolenbeker niet goed op de motorunit is geplaatst, werkt het apparaat niet.	Druk op de aan/uitknop om er zeker van te zijn dat het apparaat is uitgeschakeld. Controleer vervolgens of de beker op juiste wijze is geplaatst (zie hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
De mesunit of de motorunit is geblokkeerd.	Er zit te veel voedsel in de beker.	Schakel het apparaat uit en verwerk een kleinere hoeveelheid.
De eerste paar keer dat het apparaat wordt gebruikt, produceert de motorunit een onaangename geur.	Dit is normaal.	Als het apparaat deze geur blijft afgeven nadat u het een paar keer hebt gebruikt, controleer dan of de hoeveelheid die u verwerkt en de verwerkingstijden wel kloppen.
Het apparaat maakt veel lawaai, stinkt, voelt heet aan, produceert rook enz.	Er zit te veel voedsel in de beker.	Schakel het apparaat uit en verwerk een kleinere hoeveelheid.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	U laat het apparaat te lang werken zonder onderbreking.	Laat de blender niet langer dan 1 minuut achtereenvolgens werken. Laat de maalmolen en de hakmolen niet langer dan 30 seconden achtereenvolgens werken.
Het deksel van de blenderbekker lekt.	U hebt het deksel niet goed geplaatst.	Controleer of het deksel van de blenderbekker op juiste wijze is geplaatst.
	De afdichtring is niet of op onjuiste wijze in het deksel van de blenderbekker geplaatst.	Plaats de afdichtring op juiste wijze in het deksel van de blenderbekker.
	Er zit te veel voedsel in de blenderbekker.	Schakel het apparaat uit en verwerk een kleinere hoeveelheid.
De maalmolen of de hakmolen trilt sterk, maakt veel lawaai of de mesunit staat scheef.	U hebt de mesunit niet goed op de maalmolenbekker of hakmolenbekker bevestigd.	Schroef de mesunit goed op de maalmolenbekker of hakmolenbekker.
	Het voedsel in de maalmolenbekker of hakmolenbekker blokkeert de messen.	Verwijder het voedsel dat het mes blokkeert en/of verwerk een kleinere hoeveelheid.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De maalmolen of hakmolen lekt.	De afdichtring is niet of op onjuiste wijze op de mesunit geplaatst.	Haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder de mesunit en plaats de rubberen ring op de juiste wijze op de mesunit.

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Ledning
- B** Av/på-knapp
- C** Motorenhet
- D** Integrert knivenhet i mikserkannen
- E** Hurtigmikserkanne
- F** Lokk til hurtigmikserkanne
- G** Gummipakning for mikserlokk
- H** Stopper
- I** Kanne til våteingredienserkvern
- J** Lokk til våtingredienskvernkanne
- K** Knivenhet for våtingredienskvern
- L** Innebygd sikkerhetslås
- M** Kanne til tørringredienskvern
- N** Knivenhet for tørringredienskvern
- O** Lokk til tørringredienskvernkanne
- P** Oppbevaring av ledningen
- Q** Gummiring

Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller annen væske eller skylles under springen. Bruk bare en fuktig klut til å rengjøre motorenheten.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.

- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på ledningen, støpselet eller andre deler.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Du må aldri stikke fingrene eller andre gjenstander oppi hurtigmikserkannen mens apparatet er koblet til strømkilden eller mens apparatet er i gang. Knivene er svært skarpe.
- Hvis knivene setter seg fast, må du trekke stikkontakten ut av støpselet før du fjerner ingrediensene som blokkerer knivene.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- La aldri apparatet gå uten tilsyn.
- Du må aldri bruke hurtigmikserkannen eller tørr- eller våtingredienskvernkanne til å slå apparatet av og på.
- Du må ikke bruke tørringredienskvernen til å male svært harde ingredienser som muskatnøtt, kandissukker eller isterninger.
- Våtingredienskvernen må ikke brukes til å blande væsker eller knuse isbiter. Bruk hurtigmikseren til å tilberede disse ingrediensene.
- Du må ikke berøre den skarpe siden på knivene når du håndterer eller rengjør dem. Knivene er svært skarpe, og det er lett å skjære seg på dem.

Viktig

- Koble alltid apparatet fra strømkilden før du monterer, demonterer eller foretar justeringer på hurtigmikseren, tørringredienskvernen eller våtingredienskvernen, og før du begynner å rengjøre apparatet.
- Du må ikke bruke tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.
- Ikke overskrid maksimumsnivået som er angitt på tilbehøret.
- Ikke overskrid mengdene og tilberedningstidene som er angitt i tabellen.

- La varme ingredienser kjøle seg ned før du hakker dem opp i våtingredienskvernen eller heller dem opp i hurtigmikserkassen (maks. temperatur 80 °C).
- Du må ikke bruke tørringredienskvernen eller våtingredienskvernen i mer enn 30 sekunder uten avbrudd.
- Tilbered alltid kryddernellik, stjerneanis og anisfrø i tørringredienskvernen sammen med andre ingredienser. Disse ingrediensene kan tære på plastmaterialene i tørringredienskvernen hvis de tilberedes separat.
- Du må ikke tilberede tørre ingredienser som kaffebønner og tørkede bønner i våtingredienskvernen.

Sikkerhetsfunksjoner

Innebygd sikkerhetslås

Denne funksjonen sikrer at du bare kan slå på apparatet når kannene er plassert slik de skal på motorenheten. Når delene er riktig montert, oppheves den innebygde sikkerhetslåsen.

Varmesikkerhetsmekanisme

Apparatet har en varmesikkerhetsmekanisme som automatisk kutter strømmen til apparatet hvis det overopphetes.

Hvis apparatet plutselig stopper, gjør du følgende:

- 1** Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- 2** La apparatet avkjøles i 30 minutter.
- 3** Sett støpselet inn i stikkontakten.
- 4** Slå apparatet på igjen.

Ta kontakt med en Philips-forhandler eller et autorisert Philips-servicesenter hvis varmesikkerhetsmekanismen aktiveres for ofte.

Dette apparatet må aldri kobles til en timerbryter. Dette for å unngå farlige situasjoner på grunn av at varmesikkerhetsmekanismen tilbakestilles ved et uhell.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerveiledningen, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Før første gangs bruk

- 1 Rengjør alle delene unntatt motorenheten (se avsnittet Rengjøring)
- 2 Overflødig strømledning vikles rundt den nedre delen av motorenheten (fig. 2).

Bruke apparatet

Hurtigmikser

Hurtigmikseren skal brukes til å:

- mikse væsker, f.eks. meieriprodukter, sauser, fruktjuice, supper, drinker og shaker
- Å mikse myke ingredienser, for eksempel mandelte.

- 1 Ha ingrediensene i hurtigmikserkannen (fig. 3).

Du må ikke fylle hurtigmikserkannen over MAX-merket.

Se tabellen for anbefalte mengder.

Du må aldri fylle ingredienser som er varmere enn 80 °C i kannen.

Ingredienser hurtigmikser	Mengder
frukt	20 g
grønnsaker	100 g
grønnsaksjuice	100 g grønnsaker + vann (valgfritt)
milkshake	100 g frukt + 150 ml melk
soyabønner	50 g soyabønner (bløtlagt i 4 timer) + 2,5 dl vann
mandelte	75 g mandler + 2,0 dl vann

Ingredienser hurtigmikser	Mengder
mørk sesamte	75 g mørke sesamfrø + 2,0 dl vann

2 Trykk lokket på plass.

3 Plasser hurtigmikserkannen på motorenheten (1). Vri hurtigmikserkannen med klokken for å feste den (2) (du skal høre et klikk) (fig. 4).

Du må ikke bruke for mye kraft på hurtigmikserkannen.

4 Sett støpselet i stikkontakten og trykk på av/på-knappen.

Hold motorenheten fast med begge hender når du bruker apparatet.

Du må ikke bruke hurtigmikseren sammenhengende i mer enn 1 minutt av gangen.

Hvis du ikke er ferdig etter 1 minutt, må du slå av apparatet og vente i 1 minutt før du fortsetter. Hvis apparatet blir varmt, må det avkjøles før du fortsetter.

Du må aldri stikke fingrene eller andre gjenstander (f.eks. en slikkepott) ned i hurtigmikserkannen mens hurtigmikseren er i gang.

Unngå å ta på de skarpe knivene. Hvis knivene setter seg fast, kobler du fra apparatet og fjerner ingrediensene som blokkerer knivene, med en slikkepott.

Tips

- Hvis du vil unngå søl, bør du ikke fylle hurtigmikserkannen fullere enn opp til MAX-merket (0,4 liter).
- Du kan helle flytende ingredienser (f.eks. olje) i hurtigmikserkannen gjennom åpningen i lokket mens apparatet er i gang (fig. 5).
- Skjær faste ingredienser i biter (1–2 cm) før du har dem i hurtigmikserkannen. Unngå å tilberede store mengder faste ingredienser samtidig. Tilbered dem heller i flere omganger.

Tørringredienskvern

- Tørringredienskvernen er beregnet til maling av tørre ingredienser (fig. 6).

Tørringredienskvernen er ikke egnet til å hakke opp veldig harde ingredienser som muskatnøtter.

Du må ikke ta på de skarpe knivene. Hvis knivene setter seg fast, må du slå av apparatet og demontere kannen til tørringredienskvernen. Bruk en slikkepott til å fjerne ingrediensene som blokkerer knivene.

- 1 Ha de tørre ingrediensene i kannen til tørringredienskvernen (fig. 7).**
 Du må ikke fylle kannen til tørringredienskvernen over MAX-merket.
 Se tabellen for anbefalte mengder.

Ingredienser tørringredienskvern	Mengder
nøtter	20–25 g
ost	20–50 g
kaffebønner	20–50 g
pepperkorn	5–25 g
mørke sesamfrø	20–50 g
ukokt ris, hvete	20–50 g
sukkerbiter	4–8 biter
brød (for brødmuler)	én brødskive
soyabønner (tørket)	20–50 g
teblader	20–50 g
harde krydder (f. eks. nellik og kassiakanel)	2 g

- 2** Monter knivenheten (med tre blader) på bunnen av kannen til tørringredienskvernen (fig. 8).
- 3** Snu den monterte tørringredienskvernen opp ned og plasser den på motorenheten (1). Vri tørringredienskvernen med klokken for å feste den (2) (du skal høre et klikk) (fig. 9).
- 4** Sett støpselet i stikkontakten og trykk på av/på-knappen (fig. 10). Hold motorenheten fast med begge hender når du bruker apparatet.

Du må ikke bruke tørringredienskvernen sammenhengende i mer enn 30 sekunder av gangen.

Hvis du ikke er ferdig med å male etter 30 sekunder, må du slå av apparatet og vente i 1 minutt før du fortsetter. Hvis apparatet blir varmt, må det avkjøles før du fortsetter.

Tips

- Tilbered alltid kryddernellik, stjerneanis og anisfrø sammen med andre ingredienser. Disse ingrediensene kan tære på plastmaterialene i apparatet hvis de tilberedes separat.
- Harde krydder som kinesisk kanel må hakkes opp i biter som er mindre enn 1 x 2 cm.
- Hvis du vil bruke kannen til tørringrendienskvernen som en beholder, kan du snu den opp ned og sette på plastlokket.

Våtingredienskvern

- Våtingredienskvernen skal brukes til hakking av fuktige ingredienser, f. eks. kjøtt, løk, hvitløk osv (fig. 6).

Våtingredienskvernen skal ikke brukes til hakking av tørre ingredienser, f. eks. kaffebønner og tørkede bønner.

Våtingredienskvernen må ikke brukes til å blande væsker eller knuse isbiter. Bruk hurtigmikseren til å tilberede disse ingrediensene.

Du må ikke ta på de skarpe knivene. Hvis knivene setter seg fast, må du slå av apparatet og demontere kannen til våtingredienskvernen. Bruk en slikkepott til å fjerne ingrediensene som blokkerer knivene.

1 Skjær ingrediensene i mindre biter (ca. 1–2 cm) og ha dem i kannen til våtingredienskvernen. (fig. 11)

Du må ikke fylle kannen til våtingredienskvernen over MAX-merket. Se tabellen for anbefalte mengder.

Ingredienser våtingredienskvern	Mengder
frø og korn som er bløtlagt på forhånd, (f.eks. lotusfrø, ris)	20–50 g
krydderpastaingredienser (chili, løk, persille osv.)	50 g
hvitløk	20–50 g
løk	20–50 g
magert svinekjøtt (uten fett)	20 g

2 Snu den monterte tørringredienskvernen opp ned og plasser den på motorenheten (1). Vri våtingredienskvernen med klokken for å feste den (2) (du skal høre et klikk) (fig. 12).

3 Sett støpselet i stikkontakten og trykk på av/på-knappen. (fig. 10)
Hold motorenheten fast med begge hender når du bruker apparatet.

Du må ikke bruke våtingredienskvernen sammenhengende i mer enn 30 sekunder av gangen.

Hvis du ikke er ferdig med å hakke etter 30 sekunder, må du slå av apparatet og vente i 1 minutt før du fortsetter. Hvis apparatet blir varmt, må det avkjøles før du fortsetter.

Tips

- Hvis ingrediensene sitter fast på veggene i våtingredienskvernkanne, må du slå av apparatet og demontere kannen til våtingredienskvernen. Bruk en slikkepott til å løsne ingrediensene fra veggene (fig. 13).
- Hvis apparatet rister fordi ingrediensene ikke er fordelt jevnt, må du slå av apparatet og demontere våtingredienskvernen. Fordel

ingrediensene jevnt i kannen til våtingredienskvernen og skru den fast på motorenheten igjen. Deretter slår du på enheten igjen.

- Hvis du vil bruke kannen til våtingredienskvernen som en beholder, kan du snu den opp ned og sette på plastlokket (fig. 14).

Rengjøring

Det er enklest å rengjøre apparatet umiddelbart etter bruk.

Motorenheten må aldri senkes ned i vann.

Du må ikke ta på den skarpe siden av knivene når du håndterer eller rengjør dem. Knivene er svært skarpe, og det er lett å skjære seg på dem.

Du må ikke kjøre motorenheten, tilbehøret og delene i oppvaskmaskinen.

Bruk aldri skurebørster, skuremidler eller væsker som bensin eller aceton, til å rengjøre apparatet.

Merk: Delene til apparatet kan bli misfarget når det brukes til å tilberede ingredienser som inneholder mye pigment, f.eks. nellik, stjerneanis, kanel og tomatpuré. Dette er helt vanlig.

- 1** Koble fra enheten og ta hurtigmikseren eller tørr- eller våtingredienskvernen fra motorenheten.
- 2** Rengjør hurtigmikseren eller tørr- eller våtingredienskvernen i varmt vann med oppvaskmiddel i og skyll dem under springen.
- 3** Ta om nødvendig gummipakningen av mikserlokket og skyll den med vann.
- 4** Rengjør motorenheten med en fuktig klut.

Miljø

- Ikke kast apparatet som restavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Ved å gjøre dette hjelper du til med å ta vare på miljøet (fig. 15).

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettsidene til Philips på www.philips.com. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Apparatet virker ikke.	Apparatet er utstyrt med en sikkerhetslås. Hvis hurtigmikserkannen, kannen til tørringredienskvernen eller kannen til vätingredienskvernen ikke er montert slik den skal på motorenheten, virker ikke apparatet.	Trykk på av/på-knappen for å forsikre deg om at apparatet er slått av. Sjekk om kannen er montert riktig (se avsnittet Bruke apparatet).
Knivenheten eller motorenheten er blokkert.	Det er for mye mat i kannen.	Slå av apparatet og tilbered en mindre mengde.
Motorenheten gir fra seg en ubehagelig lukt de første gangene den er i bruk.	Dette er normalt.	Hvis apparatet fortsetter å avgi denne lukten etter at du har brukt det noen ganger, må du kontrollere om mengden og tiden du bruker til behandling, er riktig.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Apparatet bråker svært mye, lukter, er varmt å ta på, avgir røyk osv.	Det er for mye mat i kannen.	Slå av apparatet og tilbered en mindre mengde.
	Du lar apparatet kjøre for lenge uten avbrudd.	Du må ikke bruke hurtigmikseren sammenhengende i mer enn 1 minutt av gangen. Ikke bruk tørr- og våtingredienskvernen sammenhengende i mer enn 30 sekunder av gangen.
Lokket på hurtigmikserkannen lekker.	Lokket er ikke ordentlig lukket.	Kontroller at lokket på hurtigmikserkannen er satt riktig på.
	Tetningsringen er ikke plassert ordentlig i lokket på hurtigmikserkannen.	Fest tetningsringen ordentlig i lokket på hurtigmikserkannen.
	Det er for mye mat i hurtigmikserkannen.	Slå av apparatet og tilbered en mindre mengde.
Kvernene vibrerer svært mye, avgir mye støy eller knivenheten er ute av stilling.	Du har ikke montert knivenheten slik den skal på tørr- eller våtingredienskvernen.	Skru knivenheten ordentlig fast på kannen til tørr-eller våtingredienskvernen.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Maten i kannen til tørr- eller våtingredienskvernen blokkerer knivene.	Fjern maten som blokkerer kniven og/eller tilbered en mindre mengde.
Kvernen lekker:	Tetningsringen er ikke ordentlig festet på knivenheten.	Koble fra apparatet. Fjern knivenheten og kontroller at gummiringen er riktig festet på knivenheten.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registe o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

- A** Cabo de alimentação
- B** Botão de ligar/desligar
- C** Motor
- D** Lâmina integrada da liquidificadora
- E** Copo misturador
- F** Tampa do copo misturador
- G** Anel vedante de borracha para a tampa da liquidificadora
- H** Bloqueador
- I** Copo do moinho para ingredientes húmidos
- J** Tampa do copo do moinho para ingredientes húmidos
- K** Lâminas do moinho para ingredientes húmidos
- L** Fecho de segurança incorporado
- M** Copo do moinho para ingredientes secos
- N** Lâminas do moinho para ingredientes secos
- O** Tampa do copo do moinho para ingredientes secos
- P** Arrumação do fio
- Q** Vedante de borracha

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe a unidade do motor em água ou qualquer outro líquido, nem enxagüe à torneira. Utilize apenas um pano húmido para limpar a unidade do motor.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.

- Não se sirva do aparelho no caso de o fio de alimentação, a ficha ou outros componentes se apresentarem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Nunca introduza os dedos nem objectos no copo misturador quando o aparelho está ligado à corrente ou em funcionamento. As lâminas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Nunca utilize o copo misturador, o copo do moinho para ingredientes secos ou o copo do moinho para ingredientes húmidos para ligar ou desligar o aparelho.
- Não utilize o moinho para ingredientes secos para moer ingredientes muito duros como noz-moscada, cubos de açúcar e cubos de gelo
- Não utilize o moinho para ingredientes húmidos para misturar líquidos ou para esmagar cubos de gelo. Utilize a liquidificadora para preparar estes ingredientes.
- Não toque no rebordo cortante das lâminas quando estiver a manuseá-las ou lavá-las. São muito afiadas e poderá facilmente cortar os dedos.

Cuidado

- Desligue sempre o aparelho antes de montar, desmontar ou ajustar a liquidificadora, o moinho para ingredientes secos ou o moinho para ingredientes húmidos e antes de começar a limpar o aparelho.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia fica invalidada.

- Não exceda o nível máximo indicado nos acessórios.
- Não exceda as quantidades e os tempos de preparação máximos indicados na tabela.
- Deixe que os ingredientes quentes arrefeçam antes de os cortar no moinho para ingredientes húmidos ou de os colocar no copo misturador (temperatura máxima 80 °C).
- Nunca utilize o moinho para ingredientes secos ou o moinho para ingredientes húmidos durante mais de 30 segundos seguidos.
- Prepare sempre os cravos-da-índia, a flor de anis e afins juntamente com outros ingredientes no moinho para ingredientes secos. Se os preparar em separado, estes ingredientes podem corroer os materiais em plástico do moinho para ingredientes secos.
- Não prepare ingredientes secos como grãos de café e feijões secos no moinho para ingredientes húmidos.

Características de segurança

Fecho de segurança incorporado

Esta característica assegura que só poderá ligar o aparelho quando os copos estiverem montados no motor na posição correcta. Quando os copos estiverem bem montados, o bloqueio de segurança incorporado é desbloqueado.

Dispositivo térmico

O aparelho está equipado com um dispositivo térmico que corta automaticamente a corrente do aparelho em caso de aquecimento excessivo.

Se o aparelho deixar repentinamente de funcionar:

- 1** Retire a ficha da tomada eléctrica.
- 2** Deixe que o aparelho arrefeça durante 30 minutos.
- 3** Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 4** Volte a ligar o aparelho.

Contacte o seu revendedor Philips ou um centro de assistência Philips autorizado se o dispositivo térmico for activado muitas vezes.

Para evitar situações de perigo devido a um reinício inadvertido do dispositivo térmico, nunca ligue este aparelho a um interruptor temporizado.

Campos electromagnéticos (EMF)

Este aparelho Philips cumpre com todas as normas correspondentes a campos electromagnéticos (EMF). Se manuseado correctamente e de acordo com as instruções fornecidas neste manual do utilizador, o aparelho pode ser utilizado em segurança com base em provas científicas disponíveis actualmente.

Antes da primeira utilização

- 1 Limpe todas as peças excepto o motor (consulte o capítulo 'Limpeza').
- 2 Enrole o fio em excesso à volta da base do motor (fig. 2).

Utilizar o aparelho

Liquidificadora

A liquidificadora destina-se a ser utilizada para:

- Misturar fluidos, como lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas, batidos.
- Misturar ingredientes macios, por exemplo, chá de amêndoas.

- 1 Coloque os ingredientes no copo misturador (fig. 3).

Não encha o copo misturador acima da indicação MAX.

Consulte a tabela para saber quais as quantidades recomendadas.

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

Ingredientes para a liquidificadora	Quantidades
-------------------------------------	-------------

fruta	20 g
-------	------

vegetais	100 g
----------	-------

Ingredientes para a liquidificadora	Quantidades
sumo de vegetais	100 g de vegetais + água (opcional)
batidos	100 g de fruta + 150 ml de leite
feijões de soja	50 g de feijões de soja (demolidos durante 4 horas) + 250 ml de água
chá de amêndoas	75 g de amêndoas + 200 ml de água
chá de sésamo preto	75 g de sementes de sésamo preto + 200 ml de água

2 Coloque a tampa na posição correcta.

3 Coloque o copo misturador no motor (1). Rode o copo misturador para a direita para o fixar (2) ('clique') (fig. 4).

Não exerça demasiada pressão sobre o copo misturador.

4 Coloque a ficha na tomada eléctrica e prima o botão ligar/desligar. Segure o motor firmemente com as duas mãos enquanto utiliza o aparelho.

Não trabalhe com o copo misturador durante mais de 1 minuto de cada vez.

Se não tiver terminado passado 1 minuto, desligue o aparelho e aguarde 1 minuto antes de continuar. Se o aparelho ficar quente, deixe-o arrefecer antes de continuar.

Nunca introduza os dedos nem objectos (por exemplo, uma espátula) dentro do copo com a liquidificadora em funcionamento.

Não toque nas lâminas afiadas. Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho e remova os ingredientes que estão a bloquear as lâminas com uma espátula.

Sugestões

- Para evitar salpicos, nunca encha o copo misturador acima da indicação de nível máximo (0,4 litros).
- Pode deitar ingredientes líquidos (p. ex., óleo) no copo misturador através da abertura na tampa enquanto o aparelho está a funcionar (fig. 5).
- Corte os ingredientes sólidos em pedaços mais pequenos (1-2 cm) antes de os colocar no copo misturador. Não prepare uma grande quantidade de ingredientes sólidos ao mesmo tempo. Prepare estes ingredientes em séries de pequenas quantidades.

Moinho para ingredientes secos

- O moinho para ingredientes secos destina-se a ser utilizado para moer ingredientes secos (fig. 6).

O moinho para ingredientes secos não é adequado para picar ingredientes muito duros como noz-moscada.

Não toque nas lâminas afiadas. Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho e desmonte o copo do moinho para ingredientes secos.
Utilize uma espátula para remover os ingredientes que estão a bloquear as lâminas.

- 1** Coloque os ingredientes secos no copo do moinho para ingredientes secos (fig. 7).

Não encha o copo do moinho para ingredientes secos acima da indicação MAX.

Consulte a tabela para saber quais as quantidades recomendadas.

Ingredientes para o moinho para ingredientes secos	Quantidades
nozes	20-25 g
queijo	20-50 g
café em grão	20-50 g
pimenta em grão	5-25 g

Ingredientes para o moinho para ingredientes secos	Quantidades
sésamo preto	20-50 g
arroz cru, trigo	20-50 g
cubos de açúcar	4-8 cubos
pão (pedaços de pão)	uma fatia de pão
feijões de soja (secos)	20-50 g
folhas de chá	20-50 g
especiarias duras (p. ex., cravo-da-índia, cássia)	2 g

- 2** Encaixe a lâmina do moinho para ingredientes secos (com três lâminas) no respectivo copo (fig. 8).
- 3** Vire o moinho para ingredientes secos já montado ao contrário e coloque-o no motor (1). Rode o moinho para ingredientes secos para a direita para o fixar (2) ('clique') (fig. 9).
- 4** Coloque a ficha na tomada eléctrica e prima o botão ligar/desligar (fig. 10).

Segure o motor firmemente com as duas mãos enquanto utiliza o aparelho.

Não trabalhe com o moinho para ingredientes secos durante mais de 30 segundos de cada vez.

Se não tiver terminado passado 30 segundos, desligue o aparelho e aguarde 1 minuto antes de continuar. Se o aparelho ficar quente, deixe-o arrefecer antes de continuar.

Sugestões

- Prepare sempre os alhos, a flor de anis e afins juntamente com outros ingredientes. Se os preparar em separado, estes ingredientes podem corroer os materiais em plástico do aparelho.

- As especiarias duras, como a cássia, devem ser cortadas em pedaços inferiores a 1 x 2 cm.
- Para utilizar o copo do moinho para ingredientes secos como um recipiente, volte-o ao contrário e coloque a tampa de plástico no copo do moinho para ingredientes secos.

Moinho para ingredientes húmidos

- O moinho para ingredientes húmidos destina-se a picar ingredientes com elevado teor de água, como carne, cebolas, alho, etc (fig. 6). O moinho para ingredientes húmidos não é adequado para picar ingredientes secos como grãos de café e feijões secos.

Não utilize o moinho para ingredientes húmidos para misturar líquidos ou para esmagar cubos de gelo. Utilize a liquidificadora para preparar estes ingredientes.

Não toque nas lâminas afiadas. Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho e desmonte o copo do moinho para ingredientes húmidos. Utilize uma espátula para remover os ingredientes que estão a bloquear as lâminas.

- 1 Corte os ingredientes em pedaços mais pequenos (aproximadamente 1-2 cm) e coloque-os no copo do moinho para ingredientes húmidos. (fig. 11)

Não encha o copo do moinho para ingredientes húmidos acima da indicação MAX.

Consulte a tabela para saber quais as quantidades recomendadas.

Ingredientes para o moinho para ingredientes húmidos	Quantidades
sementes e grãos previamente demolidos (por exemplo, sementes de lótus, arroz)	20-50 g
ingredientes para pasta de especiarias (chili, cebola, salsa, etc.)	50 g
alho	20-50 g

Ingredientes para o moinho para ingredientes húmidos	Quantidades
cebolas	20-50 g
carne de porco magra (sem qualquer gordura)	20 g

- 2** Vire o moinho para ingredientes húmidos já montado ao contrário e coloque-o no motor (1). Rode o moinho para ingredientes húmidos para a direita para o fixar (2) ('clique') (fig. 12).
- 3** Coloque a ficha na tomada eléctrica e prima o botão ligar/desligar. (fig. 10)

Segure o motor firmemente com as duas mãos enquanto utiliza o aparelho.

Não trabalhe com o moinho para ingredientes húmidos durante mais de 30 segundos de cada vez.

Se não tiver terminado cortar passado 30 segundos, desligue o aparelho e aguarde 1 minuto antes de continuar. Se o aparelho ficar quente, deixe-o arrefecer antes de continuar.

Sugestões

- Se os ingredientes ficarem agarrados à parede do copo do moinho para ingredientes húmidos, desligue o aparelho e desmonte o copo do moinho para ingredientes húmidos. Utilize uma espátula para retirar os ingredientes da parede (fig. 13).
- Se o aparelho abanar por os alimentos não estarem uniformemente distribuídos, desligue o aparelho e desmonte o moinho para ingredientes húmidos. Distribua uniformemente os ingredientes no copo do moinho para ingredientes húmidos, volte a montar o moinho para ingredientes húmidos e encaixe-o no motor. Volte a ligar o aparelho.
- Para utilizar o copo do moinho para ingredientes húmidos como um recipiente, volte-o ao contrário e coloque a tampa de plástico no copo do moinho para ingredientes húmidos (fig. 14).

Limpeza

É mais fácil limpar o aparelho imediatamente após a sua utilização.

Nunca mergulhe o motor em água.

Não toque no rebordo cortante das lâminas quando estiver a manuseá-las ou lavá-las. São muito afiadas e poderá facilmente cortar os dedos.

Nunca lave o motor, os acessórios e as peças na máquina de lavar loiça.

Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como petróleo ou acetona, para limpar o aparelho.

Nota: Algumas peças do aparelho podem ficar sem cor quando o aparelho é utilizado para preparar ingredientes com muito pigmento, como cravinho-da-índia, anis, canela e pasta de tomate. Esta situação é normal.

- 1** Desligue o aparelho e remova a liquidificadora, o moinho para ingredientes secos ou o moinho para ingredientes húmidos do motor.
- 2** Limpe a liquidificadora, o moinho para ingredientes secos ou o moinho para ingredientes húmidos com água morna da torneira e líquido detergente.
- 3** Se necessário, retire o anel vedante de borracha da tampa da liquidificadora e passe-o por água.
- 4** Limpe o motor com um pano húmido.

Meio ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 15).

Garantia e assistência

Se necessitar de assistência ou informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em www.philips.com ou contacte o Centro de Apoio ao Consumidor da Philips no seu país (pode encontrar os números de

telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Apoio no seu país, visite o seu representante Philips local.

Resolução de problemas

Problema	Causa provável	Solução
O aparelho não funciona	O aparelho está equipado com um bloqueio de segurança. Se o copo misturador do moinho para ingredientes secos ou o copo do moinho para ingredientes húmidos não tiver sido montado correctamente no motor, o aparelho não funciona.	Prima o botão ligar/desligar para se certificar de que o aparelho está desligado. Verifique se o copo foi montado correctamente (consulte o capítulo 'Utilização do aparelho').
A lâmina ou o motor estão bloqueados.	Colocou muitos alimentos no copo.	Desligue o aparelho e prepare uma quantidade mais pequena.
O motor liberta um cheiro desagradável nas primeiras utilizações.	É normal.	Se o aparelho continuar a libertar este cheiro após algumas utilizações, verifique se a quantidade e o tempo de preparação estão correctos.
A máquina faz muito ruído, liberta cheiros, fica muito quente, deita fumo, etc.	Colocou muitos alimentos no copo.	Desligue o aparelho e prepare uma quantidade mais pequena.

Problema	Causa provável	Solução
	Deixou o aparelho a funcionar durante demasiado tempo sem interrupção.	Não trabalhe com a liquidificadora durante mais de 1 minuto de cada vez. Não trabalhe com o moinho para ingredientes secos e com o moinho para ingredientes húmidos durante mais de 30 segundos de cada vez.
A tampa do copo misturador pinga.	A tampa não está colocada correctamente.	Certifique-se de que a tampa do copo misturador foi colocada correctamente.
	O vedante não está ou não foi colocado correctamente na tampa do copo misturador.	Coloque correctamente o vedante na tampa do copo misturador.
	Colocou demasiados alimentos no copo misturador.	Desligue o aparelho e prepare uma quantidade mais pequena.
O moinho para ingredientes secos ou húmidos vibra muito, faz muito barulho ou a lâmina está desalinhada.	Não montou correctamente a lâmina no copo do moinho para ingredientes secos ou no copo do moinho para ingredientes húmidos.	Encaixe correctamente a lâmina no copo do moinho para ingredientes secos ou no copo do moinho para ingredientes húmidos.

Problema	Causa provável	Solução
	Os alimentos no copo do moinho para ingredientes secos ou no copo do moinho para ingredientes húmidos bloqueiam as lâminas:	Retire os alimentos que estão a bloquear a lâmina e/ou prepare uma quantidade mais pequena.
O moinho para ingredientes secos ou molhadosverte.	O vedante não está ou não foi colocado correctamente na lâmina.	Desligue o aparelho. Remova a lâmina e monte correctamente o vedante na lâmina.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Nätsladd
- B** På/av-knapp
- C** Motorenhet
- D** Integrerad knivenhet för mixer
- E** Mixerbägare
- F** Lock till mixerbägare
- G** Gummitätningsring till mixerlock
- H** Propp
- I** Våtkvarnsbägare
- J** Lock till våtkvarnsbägare
- K** Knivenhet till våtkvarn
- L** Inbyggd säkerhetsspärr
- M** Torrkvarnsbägare
- N** Knivenhet till torrkvarn
- O** Lock till torrkvarnsbägare
- P** Sladdförvaring
- Q** Gummiring

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ned motorenheten i vatten eller någon annan vätska, och skölj den inte heller under kranen. Använd endast en fuktig trasa till att rengöra motorenheten.

Warning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätpänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om nätsladden, stickkontakten eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Stoppa aldrig ned fingrarna eller något föremål i bågaren när apparaten är ansluten eller används. Knivarna är mycket vassa.
- Om knivarna fastnar drar du ur nätsladden innan du avlägsnar ingredienserna som blockerar knivarna.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Använd aldrig mixerbägaren, torrkvarnsbägaren eller våtkvarnsbägaren till att starta eller stänga av apparaten.
- Använd aldrig kvarnen till att mala mycket hårdare ingredienser, till exempel muskot, kandisocker eller isbitar.
- Använd inte våtkvarnen till att blanda vätskor eller till att krossa isbitar. Använd mixern till de ingredienserna.
- Rör inte vid eggarna på knivenheterna när du hanterar eller rengör dem. De är mycket vassa och du kan lätt skära dig på dem.

Warning!

- Se alltid till att apparaten är fräckopplad innan du monterar; tar isär eller gör justeringar av mixern, torrkvarnen eller våtkvarnen och innan du rengör apparaten.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.

- Överskrid inte den maximinivå som anges på tillbehören.
- Överskrid inte de maximala mängderna och tillredningstiderna som anges i tabellen.
- Låt varma ingredienser svalna innan du hackar dem i våtkvarnen eller häller dem i mixerbägaren (maxtemperatur 80 °C).
- Låt inte kvarnen gå i mer än 30 sekunder utan avbrott.
- Mal alltid kryddnejlikor, stjärnanis och anisfrön i torrkvarnen tillsammans med andra ingredienser. Om dessa ingredienser mals separat kan torrkvarnens plastdelar missfärgas eller ta åt sig smak.
- Mal inte torra ingredienser i, till exempel kaffebönor eller torkade bönor, i våtkvarnen.

Säkerhetsfunktioner

Inbyggd säkerhetsspärr

Den här funktionen säkerställer att du endast kan slå på apparaten om bägarna har placerats på motorenheten i korrekt läge. När bägarna har placerats på rätt sätt läses den inbyggda säkerhetsspärren upp.

Värmebrytare

Apparaten är utrustad med en värmebrytare som automatiskt stänger av strömmen om apparaten överhettas.

Om apparaten slutar fungera:

- 1 Dra ur stickkontakten ur vägguttaget.**
- 2 Låt apparaten svalna i 30 minuter.**
- 3 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.**
- 4 Slå på apparaten igen.**

Kontakta din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserade serviceombud om värmebrytaren aktiveras för ofta.

För att undvika risksituationer till följd av oavsiktlig återställning av värmebrytaren får apparaten aldrig anslutas till en timer.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Före första användningen

- 1** Rengör alla delar utom motorenheten (se kapitlet Rengöring).
- 2** Linda överflödig nätsladd runt motorenhetens basdel (Bild 2).

Använda apparaten

Mixer

Mixern används till att:

- Blanda vätskor; t.ex. mejerivaror; såser; fruktjuicer; soppor; drinkar och shake-drycker.
- Mixa mjuka ingredienser; t.ex. mandelte.

- 1** Häll ingredienserna i mixerbägaren (Bild 3).

Fyll inte mixerbägaren över MAX-nivån.

Se tabellen för rekommenderad mängd.

Fyll aldrig mixerbägaren med ingredienser som är varmare än 80 °C.

Ingredienser för mixern	Mängd
frukt	20 g
grönsaker	100 g
grönsaksjuice	100 g grönsaker + vatten (valfritt)
milkshake	100 g frukt + 150 ml mjölk
sojabönor	50 g sojabönor (blötlagda i 4 timmar) + 250 ml vatten
mandelte	75 g mandlar + 200 ml vatten

Ingredienser för mixern	Mängd
svart sesamte	75 g svart sesam + 200 ml vatten

2 Tryck locket på plats.

3 Placera mixerbägaren på motorenheten (1). Fäst mixerbägaren genom att vrida den medurs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 4).

Tryck inte för hårt på mixerbägaren.

4 Sätt in kontakten i vägguttaget och tryck på på/av-knappen. Håll i motorenheten ordentligt med båda händerna när apparaten används.

Kör inte mixern mer än en minut åt gången.

Om du inte har mixat klart efter en minut stänger du av apparaten och väntar i en minut innan du fortsätter. Om apparaten blir varm låter du den svalna innan du fortsätter.

Stoppa inte ned fingrarna eller något föremål (t.ex. en slickepott) i mixerbägaren när mixern är igång.

Rör inte vid de vassa knivarna. Om knivarna fastnar drar du ur nätsladden och tar bort ingredienserna som blockerar knivarna med hjälp av en slickepott.

Tips

- För att undvika stänk ska du aldrig fylla mixerbägaren över maxnivåindikeringen (0,4 liter).
- Du kan hälla flytande ingredienser (t.ex. olja) i mixerbägaren genom hålet i locket medan apparaten körs (Bild 5).
- Skär fasta ingredienser i mindre bitar (1–2 cm) innan du lägger dem i mixerbägaren. Tillred inte stora mängder fasta ingredienser samtidigt. Ta i stället mindre mängder och tillred dem i flera omgångar.

Torrkvarn

- Torrkvarnen är avsedd för malning av torra ingredienser (Bild 6).

Torrkvarnen är inte lämplig för att hacka mycket hårdare ingredienser såsom muskotnöt.

Rör inte vid de vassa knivarna. Om knivarna fastnar stänger du av apparaten och demonterar torrkvarnsbägaren. Använd en slickepott till att ta bort de ingredienser som blockerar knivarna.

1 Lägg de torra ingredienserna i torrkvarnsbägaren (Bild 7).

Fyll inte torrkvarnsbägaren över MAX-nivån.

Se tabellen för rekommenderad mängd.

Ingredienser torrkvarn	Mängd
nötter	20-25 g
ost	20-50 g
kaffebönor	20-50 g
pepparkorn	5-25 g
svart sesam	20-50 g
okokt ris, vete	20-50 g
sockerbitar	4-8 bitar
bröd (för brödsmulor)	en skiva bröd
sojabönor (torkade)	20-50 g
teblad	20-50 g
hårda kryddor (t.ex. kryddnejlika, kassiakanel)	2 g

2 Skruva fast torrkvarnens knivenhet (med tre blad) på torrkvarnsbägaren (Bild 8).

- 3** Vänd den monterade torrkvarnen upp och ned och placera den på motorenheten (1). Fäst torrkvarnen genom att vrida den medurs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 9).
- 4** Sätt in kontakten i vägguttaget och tryck på/på/av-knappen (Bild 10). Håll i motorenheten ordentligt med båda händerna när apparaten används.

Kör inte torrkvarnen mer än 30 sekunder åt gången.

Om du inte har malt klart efter 30 sekunder stänger du av apparaten och väntar i en minut innan du fortsätter. Om apparaten blir varm låter du den svalna innan du fortsätter.

Tips

- Mal alltid kryddnejlikor, stjärnanis och anisfrön tillsammans med andra ingredienser. Om dessa ingredienser mals separat kan apparatens plastdelar missfärgas eller ta åt sig smak.
- Hårda kryddor, såsom kassiakanel, måste skäras i bitar som är mindre än 1 x 2 cm.
- Om du vill använda torrkvarnsbägaren som förvaringskärl vänder du den upp och ned och sätter på plastlocket.

Våtkvarn

- Våtkvarnen används till att hacka fuktiga ingredienser som kött, lök, vitlök etc (Bild 6).

Våtkvarnen är inte lämplig för hackning av torra ingredienser som kaffebönor och torkade bönor.

Använd inte våtkvarnen till att blanda vätskor eller till att krossa isbitar.
Använd mixern till de ingredienserna.

Rör inte vid de vassa knivarna. Om knivarna fastnar stänger du av
apparaten och demonterar våtkvarnsbägaren. Använd en slickepott till
att ta bort de ingredienser som blockerar knivarna.

- 1** Skär ingredienserna i mindre bitar (ca 1–2 cm) och lägg dem i våtkvarnsbägaren. (Bild 11)

Fyll inte våtkvarnsbägaren över MAX-nivån.

Se tabellen för rekommenderad mängd.

Ingredienser våtkvarn	Mängd
i förväg blötlagda frön och gryn (t.ex. lotusfrön, ris)	20-50 g
ingredienser till kryddpasta (chili, lök, persilja etc.)	50 g
vitlök	20-50 g
lök	20-50 g
fettsnålt fläskkött (utan fett)	20 g

- 2 Vänd den monterade våtkvarnen upp och ned och placera den på motorenheten (1). Fäst våtkvarnen genom att vrida den medurs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 12).
- 3 Sätt in kontakten i vägguttaget och tryck på på/av-knappen. (Bild 10)

Håll i motorenheten ordentligt med båda händerna när apparaten används.

Kör inte våtkvarnen mer än 30 sekunder åt gången.

Om du inte har hackat klart efter 30 sekunder stänger du av apparaten och väntar i en minut innan du fortsätter. Om apparaten blir varm låter du den svalna innan du fortsätter.

Tips

- Om ingredienserna fastnar på våtkvarnsbägarens sidor stänger du av apparaten och demonterar våtkvarnsbägaren. Skrapa ingredienserna från sidorna med en slickepott (Bild 13).
- Om apparaten skakar eftersom maten inte är jämnt fördelad slår du av apparaten och demonterar våtkvarnen. Fördela ingredienserna jämnt i våtkvarnsbägaren, sätt tillbaka våtkvarnen och skruva fast den på motorenheten. Slå sedan på apparaten igen.

- Om du vill använda våtkvarnsbägaren som förvaringskärl vänder du den upp och ned och sätter på plastlocket på den (Bild 14).

Rengöring

Det går enklast att rengöra apparaten omedelbart efter att den används.

Doppa aldrig motorenheten i vatten.

Rör inte vid eggarna på knivenheterna när du hanterar eller rengör dem. De är mycket vassa och du kan lätt skära dig på dem.

Diska aldrig motorenheten, tillbehören eller delarna i diskmaskin.

Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som bensin eller aceton till att rengöra enheten.

Obs! Vissa delar av apparaten kan bli missfärgade när den används till att tillreda ingredienser som innehåller stora mängder färgämnen, till exempel kryddnejlikor, anis, kanel och tomatpuré. Det är normalt.

- 1** Dra ut nätsladden och ta bort mixern, torrkvarnen eller våtkvarnen från motorenheten.
- 2** Rengör mixern, torrkvarnen eller våtkvarnen i varmt vatten med diskmedel och skölj den under kranen.
- 3** Ta vid behov loss gummitätningsringen från mixerlocket och skölj den under kranen.
- 4** Rengör motorenheten med en fuktig trasa.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 15).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten fungerar inte	Apparaten är utrustad med en säkerhetsspärr. Om mixerbägaren, torrkvarnsbägaren eller våtkvarnsbägaren inte har monterats på rätt sätt på motorenheten går det inte att använda apparaten.	Tryck på på/av-knappen för att säkerställa att apparaten är avstängd. Kontrollera sedan att bägaren har monterats på rätt sätt (se kapitlet Använda apparaten).
Knivenheten eller motorenheten är blockerad.	Det är för mycket mat i bägaren.	Stäng av apparaten och tillred en mindre mängd mat.
Motordelen avger en obehaglig lukt de första gångerna den används.	Det är normalt.	Om lukten inte försvinner när du har använt apparaten några gånger kontrollerar du om tillredningsmängden och -tiden stämmer.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten läter mycket, luktar, känns varm vid beröring, avger rök etc.	Det är för mycket mat i bágaren.	Stäng av apparaten och tillred en mindre mängd mat.
	Du kör apparaten för länge utan avbrott.	Kör inte mixern mer än en minut åt gången. Kör inte torrkvarnen eller våtkvarnen mer än 30 sekunder åt gången.
Locket till mixerbágaren läcker.	Du har inte satt på locket ordentligt.	Se till att locket till mixerbágaren har satts på ordentligt.
	Tätningsringen sitter inte i mixerbágarens lock eller så är den inte placerad på rätt sätt.	Placera tätningsringen rätt i mixerbágarens lock.
	Det är för mycket mat i mixerbágaren.	Stäng av apparaten och tillred en mindre mängd mat.
Torr- eller våtkvarnen vibrerar häftigt, eller läter mycket, eller så sitter knivenheten inte rakt.	Du har inte monterat knivenheten på rätt sätt i torrkvarns- eller våtkvarnsbágaren.	Skruga fast knivenheten ordentligt i torrkvarns- eller våtkvarnsbágaren.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Maten i torrkvarns- eller våtkvarnsbägaren blockerar knivarna.	Ta bort den mat som blockerar knivarna och/eller tillaga en mindre mängd.

Torr- eller våtkvarnen läcker.	Tätningsringen är inte placerad, eller inte rätt placerad på knivenheten.	Dra ur nätsladden. Ta bort knivenheten och montera tätningsringen ordentligt på knivenheten.
--------------------------------	---	--

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten tam faydalananmak için lütfen ürününüzü şu adresden kaydedin: www.philips.com/welcome.

Genel açıklamalar (Şek. 1)

- A** Elektrik kablosu
- B** Açıma/kapama düğmesi
- C** Motor ünitesi
- D** Blender'in dahili bıçak ünitesi
- E** Blender ölçüği
- F** Blender'in ölçek kapağı
- G** Blender kapağıının kauçuk sızdırmazlık halkası
- H** Tapa
- I** Islak öğütücü ölçüği
- J** Islak öğütücü ölçüğünün kapağı
- K** Islak öğütücünün bıçak ünitesi
- L** Dahili güvenlik kilidi
- M** Kuru öğütücü ölçüği
- N** Kuru öğütücünün bıçak ünitesi
- O** Kuru öğütücü ölçüğünün kapağı
- P** Kordonun saklanması
- Q** Kauçuk halka

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Motor ünitesini kesinlikle suya ve başka sıvı maddelere batırmayın, musluk altında yıkamayın. Temizlemek için nemli bir bezle silin.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.

158 TÜRKÇE

- Elektrik kordonu, fisi veya diğer parçaları hasar görmüş cihazları kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Cihaz prize takılıyken veya çalışırken blender ölçüğe parmaklarınızı veya bir nesne sokmayın. Bıçaklar oldukça keskindir.
- Eğer bıçaklar sıkışırsa, bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce, cihazın fişini çekin.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Cihazı çalışır durumda bırakmayın.
- Cihazı açmak ve kapatmak için kesinlikle blender ölçüğini, kuru veya ıslak öğütücü ölçüğünü kullanmayın.
- Kuru öğütücüyü, muskat, akide şekeri ve buz küpleri gibi çok sert malzemeleri öğütmek için kullanmayın.
- Sivilan karıştırmak veya buzları kırmak için ıslak öğütücüyü kullanmayın. Bu malzemeleri karıştırmak için blender'i kullanın.
- Bıçakları tutarken veya temizlerken kesici kenarlarına dokunmayın. Bıçaklar son derece keskindir ve parmaklarınızı kolayca kesebilir.

Dikkat

- Cihazı monte etmeden, sökmeden veya blender, kuru ya da ıslak öğütücü üzerinde ayarlamalar yapmadan ve cihazı temizlemeye başlamadan önce mutlaka cihazın fişini çekin.
- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız taktirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.
- Aksesuarların üzerinde gösterilen maksimum seviyesini geçmeyin.
- Tablolarda belirtilen maksimum miktarları ve işlem sürelerini aşmayın.
- Sıcak malzemeleri ıslak öğütücüde kesmeden veya blender ölçüğine dökmeden önce soğumalarını bekleyin (maksimum sıcaklık 80°C).
- Kuru veya ıslak öğütücüyü asla 30 saniyeden fazla kesintisiz çalıştmayın.

- Karanfil, yıldız anason ve anason tohumunu kuru öğütücüde her zaman diğer malzemelerle birlikte öğütün. Aynı ayrı öğütüldüklerinde, bu malzemeler kuru öğütünün plastik kısımlarına zarar verebilir.
- Kahve çekirdekleri veya kuru bakliyat gibi kuru malzemeleri ıslak öğütücüde karıştırmayın.

Güvenlik özellikleri

Dahili güvenlik kilidi

Bu özellik sayesinde, cihaz ancak kaplar motor ünitesine uygun biçimde takıldığından çalışır. Kaplar doğru olarak takıldığından, dahili emniyet kilidi açık konuma geçecektir.

Termal kapatma sistemi

Cihazda termal kapatma sistemi bulunmaktadır ve cihazın aşırı ısınması durumunda güç kaynağı otomatik olarak kesilir.

Eğer cihaz aniden durursa:

- 1 Fişi prizden çekin.**
- 2 Cihazı soğuması için 30 dakika bekletin.**
- 3 Fişi prize takın.**
- 4 Cihazı tekrar çalıştırın.**

Termal kesme çok fazla etkinleştiyse, cihazı bir Philips bayisine veya yetkili bir Philips servis merkezine götürün.

Termal kesmenin yanlışlıkla sıfırlanması nedeniyle tehlikeli bir duruma neden olmamak için, bu cihazı kesinlikle bir zamanlayıcı düğmesine bağlamayın.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlara uygundur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığından, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

İlk kullanımdan önce

- 1 Motor ünitesi hariç tüm parçaları temizleyin (bkz. 'Temizlik' bölümü).
- 2 Cihazın elektrik kordonunu alt bölüme sararak saklayınız (Şek. 2).

Cihazın kullanımı

Blender

Blenderin kullanım amaçları:

- Süt ürünlerini, sosları, meyve sularını, çorbaları ve içecek karışımılarını ve shake'leri karıştırmak.
- Badem çayı gibi yumuşak malzemelerin karıştırması.

1 Malzemeleri blender ölçüğine koyun (Şek. 3).

Blender haznesini MAX göstergesinin üzerinde bir seviyede doldurmayın. Önerilen miktarlar için tabloya bakın.

Blender ölçüğünü asla 80°C'den daha yüksek ısıdaki malzemelerle doldurmayın.

Mikser malzemeleri	Miktarlar
meyve	20 g
sebze	100g
sebze suyu	100g sebze + su (isteğe bağlı)
milkshake	100g meyve + 150ml süt
soya fasulyesi	50g soya fasulyesi (4 saat suda bekletilmiş) + 250ml su
badem çayı	75g badem + 200ml su
siyah susam çayı	75g siyah susam tohumu + 200ml su

2 Kapağı yerine bastırın.

- 3** Blender ölçüğünü motor ünitesinin üzerine yerleştirin (1). Sabitlemek (2) için blender ölçüğünü saat yönünde çevirin ('klik') (Şek. 4).

Blender ölçüğine çok fazla basınç uygulamayın.

- 4** Elektrik fişini prize takın ve açma/kapama düğmesine basın.

Cihaz çalışırken motor ünitesini her iki elinizle sıkıca tutun.

Blender'ı bir seferde 1 dakikadan fazla kullanmayın.

Karıştırma işlemini 1 dakika içinde bitiremediyseniz, cihazı kapatın ve devam etmeden önce 1 dakika bekleyin. Cihaz ısınırsa, devam etmeden önce soğumaya bırakın.

Blender çalışırken parmaklarınızı veya bir nesneyi (örneğin spatula) kesinlikle blender ölçüğine sokmayın.

Keskin bıçaklara dokunmayın. Eğer bıçaklar sıkışırsa, cihazın fişini çekin ve bir spatula yardımıyla bıçakları engelleyen malzemeyi çıkarın.

İpuçları

- Sıçramayı önlemek için blender ölçüğünü en fazla maksimum seviye işaretine kadar doldurun (0,4 litre).
- Sıvı malzemeler (örneğin yağı) cihaz çalışırken kapak üzerindeki delikten blender ölçüğine doldurulabilir. (Şek. 5)
- Katı malzemeleri blender ölçüğine koymadan önce küçük parçalara (1-2 cm) ayınır. Blender ölçüğine çok fazla katı malzeme doldurmayın. Malzemeleri gruptara ayırarak karıştırın.

Kuru öğütücü

- Kuru öğütücü, kuru malzemeleri öğütmek için tasarlanmıştır (Şek. 6).

Kuru öğütücü, muskat gibi çok sert malzemeleri parçalamak için uygun değildir.

Keskin bıçaklara dokunmayın. Bıçaklar sıkışırsa, cihazı kapatın ve kuru öğütücü ölçüğünü çıkarın. Bıçakları engelleyen malzemeyi çıkarmak için spatula kullanın.

- 1** Kuru malzemeleri kuru öğütücü ölçüğine koyun (Şek. 7).

162 TÜRKÇE

Kuru öğütücü ölçüğünü MAX göstergesinden fazla doldurmayın.
Önerilen miktarlar için tabloya bakın.

Malzemeler kuru öğütücü	Miktarlar
kabuklu yemişler	20-25g
peynir	20-50g
kahve çekirdeği	20-50g
çekilmemiş biber	5-25g
cörek otu	20-50g
çiğ pirinç, buğday	20-50g
küp şeker	4-8 küp
ekmek (kırıntı yapmak için)	bir dilim ekmek
soya fasulyesi (kuru)	20-50g
çay yaprağı	20-50g
sert baharatlar (örn. karanfil, Çin tarçını)	2g

- 2** Kuru öğütünün bıçak ünitesini (üç bıçaklı olanı) kuru öğütücü ölçüğine vidalayın (Şek. 8).
- 3** Monte edilmiş kuru öğütüyü ters çevirin ve motor ünitesine (1) yerleştirin. Sabitlemek için kuru öğütüyü (2) saat yönünde çevirin ('klik') (Şek. 9).
- 4** Elektrik fişini prize takın ve açma/kapama düğmesine basın (Şek. 10). Cihaz çalışırken motor ünitesini her iki elinizle sıkıca tutun.

Kuru öğütüyü bir seferde 30 saniyeden daha fazla kullanmayın.

Öğütme işlemini 30 saniye içinde bitiremediyseniz, cihazı kapatın ve devam etmeden önce 1 dakika bekleyin. Cihaz ısınırsa, devam etmeden önce soğumaya bırakın.

İpuçları

- Karanfil, yıldız anason ve anason tohumunu her zaman diğer malzemelerle birlikte karıştırın. Aynı aynı karıştınlıklarında, bu malzemeler cihazın plastik kısımlarına zarar verebilirler.
- Çin tarçını gibi sert baharatlar, 1 x 2 cm'den küçük küçük parçalara bölünmelidir.
- Kuru öğütücü ölçegini saklama kabı olarak kullanmak için kabı ters çevirin ve üzerini plastik kapakla kapatın.

Islak öğretücü

- Islak öğretücü, et, soğan, sarımsak gibi yaş malzemeleri parçalamak için tasarlanmıştır (Şek. 6).

Islak öğretücü kahve çekirdekleri ve kuru bakliyat gibi kuru malzemelerin kesilmesi için uygun değildir.

**Sıvıları karıştırmak veya buzları kırmak için ıslak öğretüyü kullanmayın.
Bu malzemeleri karıştırmak için blender'ı kullanın.**

Keskin bıçaklara dokunmayın. Eğer bıçaklar sıkışırsa, cihazı kapatın ve ıslak öğretücü ölçegini çıkarın. Bıçakları engelleyen malzemeyi çıkmak için spatula kullanın.

1 Malzemeleri küçük parçalar halinde (yaklaşık 1-2 cm) kesin ve ıslak öğretücü ölçegine doldurun. (Şek. 11)

Islak öğretücü ölçegini MAX göstergesinin üzerinde bir seviyede doldurmayın.

Önerilen miktarlar için tabloya bakın.

Islak öğretickeye uygun malzemeler	Miktarlar
Suda bekletilmiş tohumlar ve hububat ürünlerleri (örneğin, nilüfer tohumu, pirinç vs.)	20-50g
baharat macunu malzemeleri (kırmızı biber, soğan, maydanoz vs.)	50 gr
sarımsak	20-50g
soğan	20-50g

Islak öğretücüye uygun malzemeler

Miktarlar

yağsız et

20 g

- 2** Takılı ıslak öğretüyü ters çevirin ve motor ünitesine (1) yerleştirin. Sabitlemek için ıslak öğretüyü (2) saat yönünde çevirin ('klik') (Şek. 12).
- 3** Elektrik fişini prize takın ve açma/kapama düğmesine basın. (Şek. 10)

Cihaz çalışırken motor ünitesini her iki elinizle sıkıca tutun.

Islak öğretüyü bir seferde 30 saniyeden daha fazla kullanmayın.

Kesme işlemini 30 saniye içinde bitiremediyseniz, cihazı kapatın ve devam etmeden önce 1 dakika bekleyin. Cihaz ısınırsa, devam etmeden önce soğumaya bırakın.

İpuçları

- Malzemeler ıslak öğretüçü ölçüğünün çeperlerine yapışırsa, cihazı kapatın ve ıslak öğretüçü ölçüğünü çıkarın. Malzemeleri çeperlerden ayırmak için bir spatula kullanın (Şek. 13).
- Malzeme eşit şekilde dağıtılmadığı için cihaz sallanırsa, cihazı kapatın ve ıslak öğretüyü çıkarın. Malzemeleri ıslak öğretüçü ölçüğine dağıtın, ıslak öğretüyü tekrar takın ve motor ünitesine vidalayın. Ardından, cihazı tekrar açın.
- Islak öğretüçü ölçüğünü saklama kabı olarak kullanmak için, ters çevirin ve üzerine plastik kapakla kapatın (Şek. 14).

Temizleme

Cihazın ve parçaların kullandıkten hemen sonra temizlenmesi daha kolaydır.

Motor ünitesini kesinlikle suya sokmayın.

Bıçakları tutarken veya temizlerken kesici kenarlarına dokunmayın.

Bıçaklar oldukça keskindir ve parmaklarınızı kolayca kesebilir.

Motor ünitesini, aksesuarları ve parçaları kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayın.

Cihazı temizlemek için ovalama bezleri, benzin veya aseton gibi aşındırıcı temizlik ürünleri veya zarar verici sıvılar kullanmayın.

Dikkat: *Cihaz karanfil, anason, tarçın ve domates sosu gibi pigmentli malzemeler ile birlikte kullanıldığında, cihazın parçalarının rengi solabilir. Bu normaldir.*

- 1** Cihazın fisi çekin ve blender, kuru veya ıslak öğütücüyü motor ünitesinden çıkarın.
- 2** Blender, kuru veya ıslak öğütücüyü, bir miktar bulaşık deterjanıyla sıcak suda yıkayın ve musluk altında durulayın.
- 3** Gerekirse, lastik sızdırmazlık halkasını blender kapağından çıkarın ve suyla durulayın.
- 4** Motor ünitesini nemli bezle silerek temizleyin.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 15).

Garanti ve servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, www.philips.com.tr adresindeki Philips Internet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Merkezi ile iletişim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayiine başvurun.

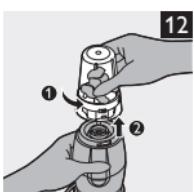
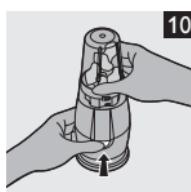
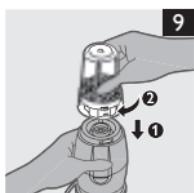
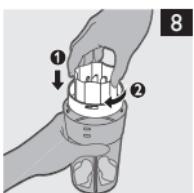
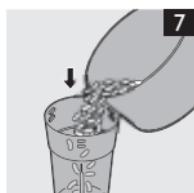
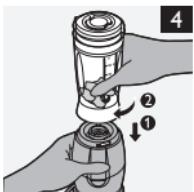
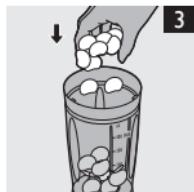
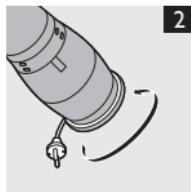
Sorun giderme

Sorun	Nedeni	Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Cihazda bir güvenlik kilidi bulunmaktadır. Blender ölçüği, kuru veya ıslak öğütücü ölçüği motor ünitesine doğru takılmadıysa, cihaz çalışmaz.	Cihazın kapalı olduğundan emin olmak için açma/kapama düğmesine basın. Ardından, ölçeğin doğru takıldığını kontrol edin (bkz, 'Cihazın kullanımı' bölümü).
Bıçak ünitesi veya motor ünitesi takılmış olabilir.	Ölçekte çok fazla yiyecek var.	Cihazı kapatın ve malzemeyi azaltın.
İlk birkaç kullanımda motor ünitesinden kötü bir koku geliyor.	Bu durum normaldir.	Eğer cihaz birkaç kez kullanıldıktan sonra bu kokuyu yaymaya devam ediyorsa, koyduğunuz malzeme miktarını ve çalışma süresini kontrol edin.
Cihaz çok ses çıkarıyor, koku yapıyor, ısınıyor, duman çıkarıyor vs.	Ölçekte çok fazla yiyecek var.	Cihazı kapatın ve malzemeyi azaltın.

Sorun	Nedeni	Çözüm
	Cihazın aralıksız çok uzun süre çalışmasına izin verdiniz.	Blender'ı bir seferde 1 dakikadan daha fazla kullanmayın. Kuru ve ıslak öğütücüyü bir seferde 30 saniyeden daha fazla kullanmayın.
Blender öğütücünün kapağı akıyor.	Kapak uygun şekilde kapatılmamıştır.	Blender ölçeğin kapağının doğru yerleştirildiğinden emin olun.
	Sızdırmazlık halkası, blender ölçüği kapağına takılmamış veya doğru takılmamış.	Sızdırmazlık halkasını ölçek kapağına doğru şekilde takın.
	Blender ölçüünde çok fazla yiyecek var.	Cihazı kapatın ve malzemeyi azaltın.
Kuru veya ıslak öğütücü şiddetle titriyor, aşırı gürültü yapıyor veya bıçak ünitesi doğru konumda değil.	Bıçak ünitesi, kuru veya ıslak öğütücü ölçüne doğru yerleştirilmemiş.	Bıçak ünitesini, kuru veya ıslak öğütücü ölçüne doğru şekilde takın.
	Kuru veya ıslak öğütücü ölçü içindeki yiyecek, bıçakları engelliyor.	Bıçağı engelleyen malzemeyi çıkarın ve/veya daha az miktarda malzeme koyun.

168 TÜRKÇE

Sorun	Nedeni	Çözüm
Kuru veya ıslak öğütücü sızıntı yapıyor.	Sızdırmazlık halkası, bıçak ünitesine takılmamış veya doğru takılmamış.	Cihazın fışını çekin. Bıçak ünitesini çıkarın ve lastik halkayı bıçak ünitesine düzgün bir şekilde takın.





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4203.034.1391.3